

FOODSHAKER

BY ISARA, L'INCUBATEUR QUI CULTIVE L'INNOVATION

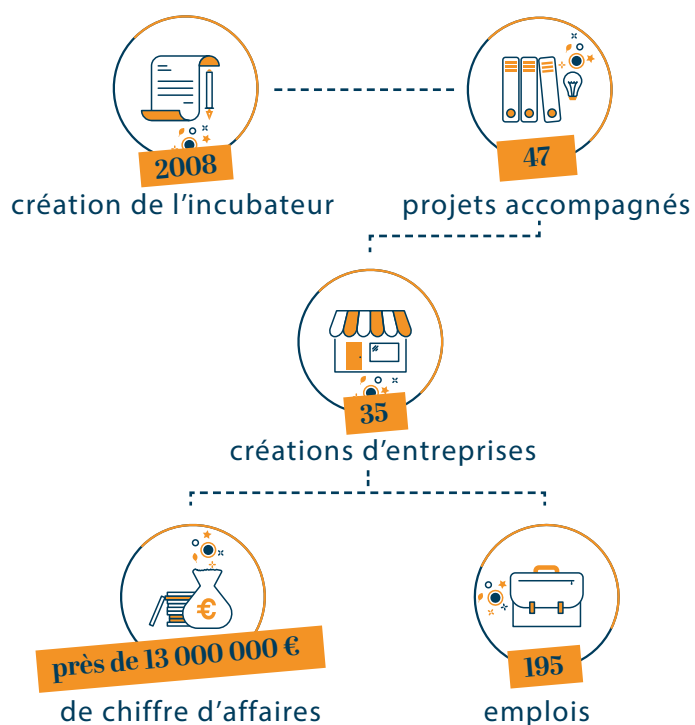
L'INNOVATION : UN LEVIER MAJEUR DE CROISSANCE POUR LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



L'incubateur FOODSHAKER accompagne des créateurs d'entreprises innovantes impliqués dans les filières agricoles et agroalimentaires.

Piloté par l'Isara, ce dispositif s'appuie sur les experts présents au sein du pôle de compétences AGRAPOLE.

L'incubateur FOODSHAKER est ouvert à tout porteur de projet quels que soit sa formation, son âge, son expérience... Les seuls critères d'éligibilité concernent l'innovation et la filière FOOD.



FOODTECH
LYON AURA



L'incubateur FOODSHAKER est au cœur de FOODTECH LYON AURA, réseau thématique de la French Tech qui a vocation à détecter, faire émerger et faire grandir les projets innovants du champ à l'assiette en région Auvergne-Rhône-Alpes.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

4 PROGRAMMES D'ACCOMPAGNEMENT

AFIN DE RÉPONDRE AUX BESOINS DES PORTEURS DE PROJETS

1./

INCUBATEUR

12
MOIS

Pour un accompagnement complet sur tous les volets de votre projet entrepreneurial (technique, marketing, stratégie...).

COÛTS DE L'ACCOMPAGNEMENT :

DROIT D'ENTRÉE ————— 1 000€
SI CA CUMULÉ SUR 2 ANS > 150 000€ : 10 000€

2./

FACILITATEUR

12
MOIS

Pour un accompagnement dans la gestion de votre projet et bénéficier du réseau ISARA et de ses partenaires.

COÛTS DE L'ACCOMPAGNEMENT :

DROIT D'ENTRÉE ————— 1 000€
SI CA CUMULÉ SUR 2 ANS > 100 000€ : 5 000€

Dans chaque programme, retrouvez les services FOODSHAKER :

- / Un accompagnement personnalisé de la part des experts du secteur et de la création d'entreprise, avec l'appui particulier d'un référent technique et/ou d'un référent business
- / L'accès à un réseau de professionnels tout au long du projet
- / Un espace de travail convivial avec des bureaux équipés gratuit pendant la durée nominale, 150€/poste/mois au delà (6M supplémentaires max en tout)
- / L'accès à la halle technologique agroalimentaire (uniquement pour les parcours L'INCUBATEUR et LE CONNAISSEUR / cf. photo ci-dessous)



600 m² entièrement modulables
pour réaliser prototypes, essais pilotes et tests de nouveaux équipements

EAT WHAT MAKES YOU HAPPY

3./

NÉGOCIATEUR

6 MOIS

Pour un accompagnement sur votre stratégie marketing, la structuration de la distribution et la stratégie financière.

COÛTS DE L'ACCOMPAGNEMENT :

DROIT D'ENTRÉE ————— 1 000€
SI CA CUMULÉ SUR 2 ANS > 50 000€ : 1 000€

4./

CONNAISSEUR

6 MOIS

Pour un accompagnement sur le prototypage ou la stratégie d'industrialisation de votre produit.

COÛTS DE L'ACCOMPAGNEMENT :

DROIT D'ENTRÉE ————— 1 000€
SI CA CUMULÉ SUR 2 ANS > 50 000€ : 1 000€



Des espaces de détente et de convivialité au service des entrepreneurs



Des bureaux spacieux et équipés sont proposés aux incubés

PROCESSUS DE SÉLECTION

Nous rencontrons des porteurs de projets tout au long de l'année et organisons 2 à 3 comités de sélection par an.



1er rdv DECOUVERTE



2ème rdv TECHNIQUE



3ème rdv MATURATION



PRÉSÉLECTION

Rencontres avec les principaux interlocuteurs de l'incubateur dans le but d'évaluer le potentiel du projet, la personnalité du porteur de projet et l'adéquation avec l'incubateur.

SÉLECTION

Jury composé de professionnels qui sélectionnent les projets qui intégreront l'incubateur

35 ENTREPRISES CRÉÉES

HARI&CØ

Fondée par deux ingénieurs ISARA, l'entreprise Hari&Co valorise les légumineuses cultivées sur nos terroirs (lentilles, pois chiches...) afin de réaliser des produits alimentaires riches en protéines.

Vertu

PLUS FRAIS QUE NATURE

En collaboration avec primeurs et producteurs, Vertu sélectionne les meilleurs fruits et légumes frais pour les proposer dans leurs kiosques dans les grandes surfaces.

CHICHE!

Produit et commercialise des légumineuses gourmandes. Leur 1ère gamme de produits propose des pois chiches grillés et aromatisés pour l'apéritif.

Magic BEAN

Cet analogue de viande, fabriqué à partir de protéines végétales est une solution qui vous permet de cuisiner sans changer vos habitudes.

Maison BOUTARIN

ÉPICURIEN AVEC UN GRAND M

L'ail Noir est transformé grâce à une longue maturation à basse température, sans additifs ni conservateurs, qui lui procure un goût délicat, subtil et une texture fondante.

REFARMERS

Nouveau modèle de production agricole qui est à la fois une ferme pour la ville, une serre de polyculture et un système symbiotique.

Uai

finger food

Production et vente de petits pains au fromage brésiliens sans gluten.

COCOMIETTE

Produits de qualité fabriqués à partir de surplus de pain. Cocomiette propose de la bière blanche, blonde et rousse au pain.

ET AUSSI

La Fraîcherie

PREMIER VERTICALE - CUISINE 2016

mito

BIODIVERSITY FARM

Avec Plaisir

BISCUITS & Gourmandises

Vetools

DES Outils POUR VOS Outils



Synor G ENVIRONNEMENT

BRASSERIE DULION

REVUE MATION

SUPERFRUITALS

LES Outils GOURMANS

RESISTIBLEMENT LYON

NOS PARTENAIRES

SAFER // COOP DE FRANCE // CHAMBRE D'AGRICULTURE D'Auvergne-Rhône-Alpes // PRESTAL // APECITA // ISARA
AVEC LE SOUTIEN DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

NOUS CONTACTER

SYLVIA GASCON CHERRIER
TÉL. +33 (0)4 27 85 85 30
SYLVIA@FOODSHAKER.FR

NOUS SUIVRE

WWW.FOODSHAKER.FR



AGRAPOLE - 23, RUE JEAN BALDASSINI - 69364 LYON CEDEX 07

FOODSHAKER

BY ISARA, L'INCUBATEUR QUI CULTIVE L'INNOVATION

PRODUCTION • TRANSFORMATION • DISTRIBUTION • CONSOMMATION