

# FOODSHAKER

BY ISARA, L'INCUBATEUR QUI CULTIVE L'INNOVATION

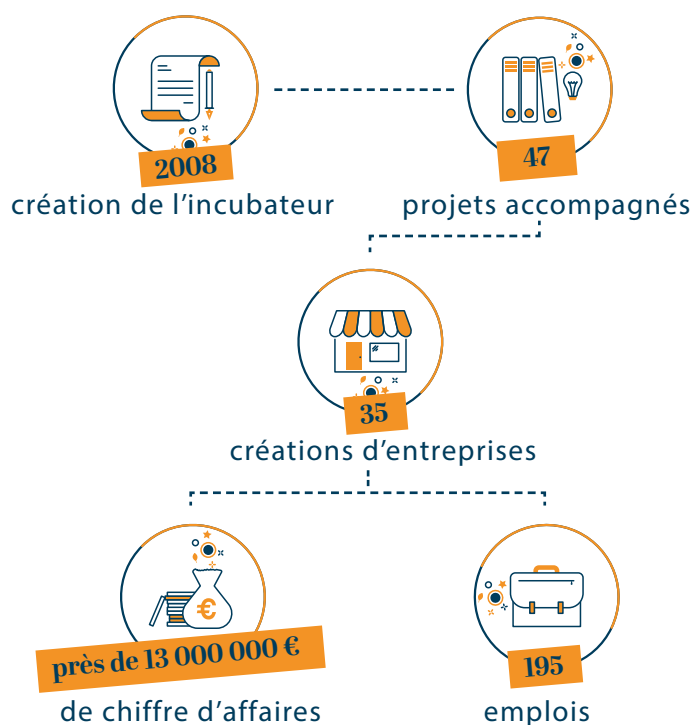
## L'INNOVATION : UN LEVIER MAJEUR DE CROISSANCE POUR LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



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 :

##### -AVEC HALLE TECHNOLOGIQUE-

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

##### -SANS HALLE TECHNOLOGIQUE-

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 m<sup>2</sup> entièrement modulables  
pour réaliser prototypes, essais pilotes et tests de nouveaux équipements

EAT WHAT MAKES YOU HAPPY

## 2./ 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€ : 2 500€

## 3./ 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€ : 2 500€



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



### SÉLECTION

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

### 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.

## 35 ENTREPRISES CRÉÉES

### HARI&CO

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

EPICURIEN 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

BLOODY FINE BEER

### Avec Plaisir

### BISCUITS & Gourmandises

### Vetools



### Synor G ENVIRONNEMENT

### BRASSERIE DULION

REVUE MATION

### SUPERFRUITALS

### LES FÊTES GOURMANDES

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