

FOODSHAKER

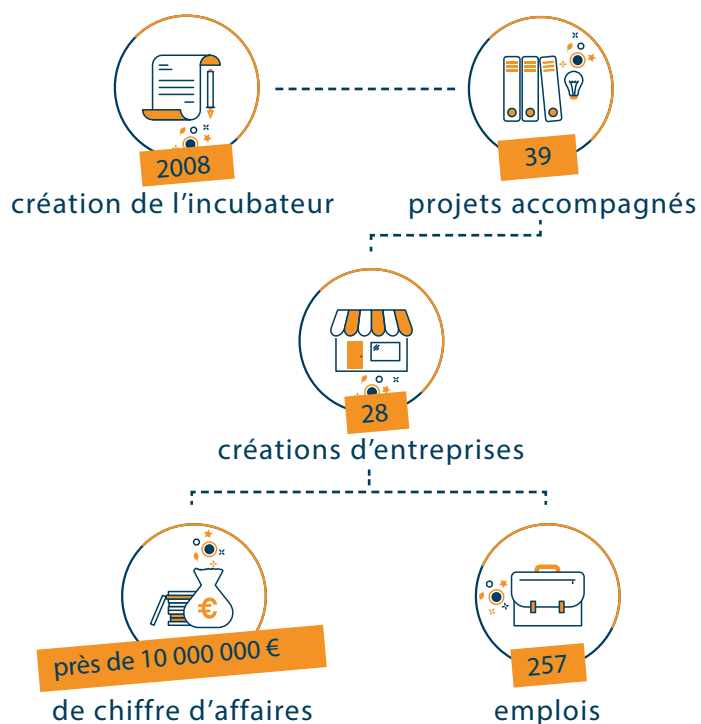
BY ISARA, L'INCUBATEUR QUI CULTIVE L'INNOVATION

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-Lyon, 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 soient sa formation, son âge, son expérience... Les seuls critères d'éligibilité concernent l'innovation et la filière FOOD.



FOODTECH LYON / AUVERGNE / RHÔNE - ALPES

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.

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.



1^{er} rendez-vous découverte

2^{ème} rendez-vous avis technique

3^{ème} rendez-vous maturation

Comité

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.

SÉLECTION

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

28 ENTREPRISES CRÉÉES



Fondée par deux ingénieurs ISARA-Lyon, l'entreprise Ici&Là valorise les légumineuses cultivées dans nos territoires (lentilles, pois chiches...) afin de réaliser



Nouveau concept de lieu alimentaire mixant une offre de restauration rapide, la vente de produits frais et ultrafrais et une offre de repas vendus en kit et prêts à préparer.



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



Procédé de bière innovant à base d'orge crue certifiée bio.



Production et commercialisation de boissons fermentées (vins) fabriquées à partir de fruits exotiques tels que la mangue et le kiwi.



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



Atelier de food design : conçoit et anime des expériences gourmandes et inédites basées sur la participation des convives et une mise en scène insolite.



Procédé éco innovant permettant d'augmenter significativement la valeur ajoutée du véhicule nettoyé tout en préservant 350 litres d'eau potable en moyenne par intervention.

ET AUSSI



NOS PARTENAIRES

SAFER // COOP DE FRANCE // CHAMBRE D'AGRICULTURE D'Auvergne-Rhône-Alpes // PRESTAL // APECITA // ISARA-LYON
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