

## Découvrez la plateforme d'innovation « Smart Food Paris »

Mercredi 22 juin à 15h45 au Pavillon Paris de la Fan Zone Tour Eiffel

**Smart Food Paris est la plateforme d'innovation parisienne dédiée à l'alimentation. Après l'annonce début juin de la première promotion, nous vous proposons de découvrir ce programme et les acteurs qui y participent.**

La plateforme « Smart Food Paris » a été lancée en 2016 par Paris&Co, l'agence de développement économique et d'innovation de Paris. Elle vise à favoriser l'émergence de jeunes entreprises innovantes qui travaillent sur les nouveaux usages de consommation et de production de notre alimentation. Découvrez cette plateforme et les solutions qu'elle met en œuvre mercredi à 16h au Pavillon Paris de la Fan Zone Tour Eiffel.

La Ville de Paris a décidé de mobiliser l'agence Paris&Co, en partenariat avec des acteurs privés, pour développer un programme d'innovation ouverte qui contribue à réinventer notre manière de nous alimenter.

Il s'agit ainsi de renforcer le rayonnement international de la Ville de Paris dans le domaine de l'innovation et de l'alimentation, en structurant et en facilitant la rencontre entre de jeunes entreprises et l'ensemble des acteurs du secteur.

Vous êtes invités mercredi 22 juin à 15h45 au Pavillon Paris de la Fan Zone Tour Eiffel à venir découvrir Smart Food Paris, en compagnie des partenaires et startups membres de la plateforme.

Accréditation via le lien suivant : <http://presse.paris.fr/demandes/demandes-daccreditation/>

**Date et lieu :**

Mercredi 22 juin à 15h45 au Pavillon Paris de la Fan Zone Tour Eiffel

**Prévoir un temps de fouille pour entrer dans la Fan Zone**

**Les partenaires fondateurs de Smart Food Paris** : Carrefour, Danone, Elios, Guides Michelin, Groupe UP, Pomona et le Groupe Seb.

**Les startups membres de la première promotion**

**Agripolis** installe et exploite des fermes urbaines de production, avec une technique de colonnes de culture très productive, sans terre, sans aménagement, de qualité « bio ».

**Algama** propose une nouvelle alimentation saine, savoureuse et durable utilisant pleinement le potentiel nutritif unique des microalgues.

**Bloomizon** vous aide à évaluer, suivre et optimiser vos apports quotidiens en vitamines en fabriquant vos vitamines sur-mesure, adaptées à vos besoins biologiques.

**BookingNDining** est un système de réservation en temps réel de tables de restaurants de qualité.

**ClearKarma** est une plateforme d'information alimentaire qui redonne confiance aux consommateurs en traçant contenus et origines de ce qu'ils mangent, même au restaurant.

**Digifood** est l'appli permettant à ses utilisateurs de se restaurer sans aucune contrainte dans les lieux comme les stades, les salles de concerts ou parcs d'expositions...

**Extracadabra** est une application on-demand qui permet aux restaurateurs de trouver des Extras qualifiés en moins de 5 minutes.

**FoodMeUp** est la première application web de gestion des recettes de cuisine (CMS) et de la production (ERP) pour les professionnels de la restauration.

**GoodMix** réenchante le quotidien de patients atteints de maladies chroniques via des recettes et un suivi nutritionnel dédiés.

**Jimini's** s'est lancé le défi de mettre les insectes comestibles dans les assiettes des européens.

**Kwalito**, l'application qui scanne votre alimentation, vérifie en un clin d'œil la composition des produits alimentaires selon vos critères.

**Le Food Market** est le premier marché-cantine dans les rues des Paris. Il réunit tous les mois une vingtaine de restaurateurs locaux.

**Les Cuistots Migrateurs** proposent aux particuliers et aux entreprises de découvrir des cuisines méconnues mitonnées par des chefs réfugiés de Syrie, Iran, Sri Lanka, ....

**L'Etoile des Gourmets** est le 1er service en ligne de repas gastronomiques livrés à domicile, à Paris et dans toute la France.

**MasterCourses** est une AdTech développant des formats publicitaires dynamiques pour booster les campagnes publicitaires online-to-offline des marques et des distributeurs.

**Nos Grands-mères ont du talent** est la première enseigne de restauration à emporter qui favorise l'emploi des gens de plus de 50 ans.

**Phenix** est une plateforme web et gamme de services BtoB pour donner une deuxième vie aux invendus et réduire le gaspillage et les déchets.

**Prêt à Pousser** permet à tous les citoyens d'avoir un jardin potager chez soi.

**Snack and Co** est le premier concept de restauration en distribution automatique sur le marché français.

**Snapshift** modernise et simplifie la gestion du personnel dans la restauration. Les restaurateurs planifient mieux leurs équipes, de façon collaborative, et leur administratif est allégé.

**Contact presse** : Barbara Atlan / [presse@paris.fr](mailto:presse@paris.fr) / 01.42.76.49.61

**Suivez-nous sur Twitter** : [@parispresse](https://twitter.com/parispresse)