



FoodBiome

1

Relocaliser l'alimentation ?

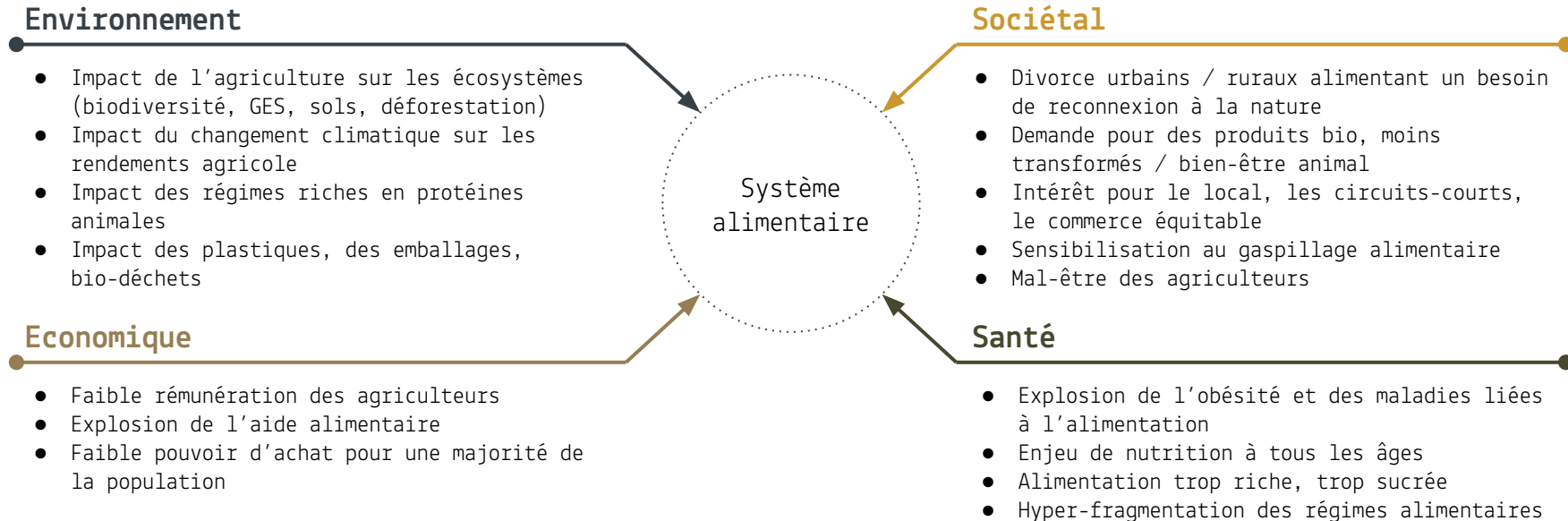
En un siècle, notre système alimentaire s'est considérablement transformé pour garantir une alimentation abondante, abordable, sûre et pratique

En un demi à un siècle :

Nb d'exploitations agricoles	-90%	}	Révolution verte en agriculture
Taille moyenne des exploitations	X8		
Rendements agricoles	X3		
Importation agroalimentaires	X25	}	Mondialisation et massification des flux, agro-industrie
Exportations agroalimentaires	X25		
% budget des ménages consacré à l'alimentation	-60%		

Une transformation permise par l'abondance du pétrole et de la chimie de synthèse

Le consensus autour du modèle alimentaire mass-market explose sous la pression de multiples forces parfois contradictoires



Fragmentation croissante de l'offre et de la demande alimentaire

2 mondes s'affrontent, portant chacun une vision très singulière de l'alimentation

Global

Qui : Grande distribution, chaînes de restauration internationales, logisticiens massifiés, industriels de l'agro-alimentaire, coopératives agricoles

Avantages : Forte diversité de l'offre, praticité, accessibilité, bas prix

Mais...

Standardisation de l'offre, ultra-transformation loin du produit brut, déconnecté des saisons

VS.

Local

Qui : AMAP, marchés de pleins air, magasins de producteurs, marketplaces, startups food, acteurs locaux, métiers de bouche

Avantages : local, meilleure rémunération du producteur, proche du produit brut, cuisine de marché, de saison

Mais...

Difficulté à passer à l'échelle, plus de contraintes, offre plus resserrée, souvent plus cher

Chaque système **fonctionne en silo**. Les producteurs, les outils de transformation, la supply chain de l'un n'est pas partagée avec l'autre

Notre ambition

Favoriser le **passage à l'échelle** des circuits de proximité pour fournir une alimentation **accessible à tous** et reconnectée à son territoire.

Relocaliser l'alimentation est un enjeu d'intérêt général, impliquant tous les acteurs du territoire



DÉVELOPPER
l'emploi sur les territoires et susciter des vocations dans l'alimentation et l'agriculture



RECRÉER
du lien entre les citoyens, les urbains et les ruraux, favoriser la solidarité entre tous



GARANTIR
l'approvisionnement alimentaire, dans un contexte d'instabilités grandissantes



ACCÉLÉRER
la transition agro-écologique en mobilisant les citoyens sur leurs territoires



RÉDUIRE
le niveau de transformation des aliments, et préserver le potentiel nutritionnel

Pour y arriver, il y a 4 défis à relever qui adressent 4 enjeux clés

Enjeu

Pouvoir répondre à une diversité de besoins alimentaires, et donc pouvoir fournir une production agricole variée, à l'opposée des mono-cultures

Défi 1

Diversifier les assolements, autonomiser les fermes, réimplanter des ceintures maraîchères, et structurer des filières agricoles locales

Enjeu

Savoir valoriser des productions au champ non standardisées et irrégulières, et donc passer d'une logique de flux tirés à flux poussés

Défi 2

Développer un maillage d'ateliers de 1^{ère} et 2^{ème} transformation, des cuisines centrales / shadow kitchen pour industrialiser la cuisine de marché

Enjeu

Pouvoir offrir des débouchés aux productions du territoire, et développer une préférence locale pour les mangeurs

Défi 3

Distribuer la cuisine de marché à grande échelle, favoriser l'implantation de l'artisanat alimentaire, éveiller les citoyens de la fourche à la fourchette

Production

Transformation

Distribution

Enjeu

Pouvoir créer et faciliter l'interopérabilité de modèles distribués des acteurs fragmentés de l'alimentaire

Défi 4

Développer des solutions logistiques efficaces en coût, faciliter la commercialisation en omnicanal des productions locales, favoriser la circularité (emballage réutilisables, gestion des biodéchets)

2

**FoodBiome vous accompagne
à relever ces défis**

Un Biome [du grec βίος, vie], ou aire biotique est un macro-écosystème caractéristique d'une aire géographique. Il est l'expression des conditions écologique du lieu et induit les interactions symbiotiques entre les sols, les communautés de plantes et d'animaux.



FoodBiome



Un Foodbiome est un macro-écosystème alimentaire caractéristique d'un territoire réconciliant la santé des sols, des plantes, des animaux et des hommes. Il induit une coopération entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire locale dans une recherche d'optimisation écologique, nutritionnelle et économique.

Nous proposons 2 offres de service complémentaires, pour maximiser l'impact de vos projets

L'AGENCE

Accompagner des projets d'infrastructure

QUOT

- Animation de projets collaboratifs de territoire en tiers de confiance
- Ingénierie de filière de transformation alimentaire locale
- Conception de hubs alimentaires ou de tiers lieu sur les territoires
- Accompagnement de fonds d'investissement (due diligence, analyse stratégique)

QUIT

- Collectivités & Foncières
- Grands acteurs économiques (coopératives, restauration, industriels, investisseurs)

LE STUDIO

Faire émerger les solutions innovantes

- Accompagnement, financement et accélération d'entrepreneurs
- Lancement de nouvelle activité pour le compte d'un groupe
- Animation d'un club d'investissement sur les circuits de proximité
- Création de business innovants au service de la relocalisation alimentaire

- Entrepreneurs
- Investisseurs
- Corporate

Nous nous appuyons sur 3 principes d'action qui font toute la différence

1

Approche holistique

Favoriser une approche globale de l'amont à l'aval et sur toutes les filières produits pour réconcilier tous les enjeux de l'alimentation et aider à se projeter dans un nouveau paradigme.



Donner du sens

2

Connexion entre les acteurs

Créer des liens entre les entrepreneurs, les groupes privés, les collectivités locales et les associations pour favoriser les projets communs et stimuler une intelligence collective sur les territoires.



Favoriser la coopération

3

Pragmatisme économique

Concevoir de nouveaux modèles économiques et sociaux viables, proposant une alimentation locale diversifiée, adaptée aux usages, accessible à tous et rémunérant correctement les producteurs.



Impacter à grande échelle

Tiers-lieu et incubateur alimentaire

Sur des anciennes friches industrielles, des bâtiments en réhabilitation, les tiers-lieux alimentaires sont des **vitrines vivantes du patrimoine et des savoirs-faire** agricole et culinaire d'un territoire. Nous les concevons selon **4 principes directeurs** :

1. Ils sont alimentés grâce aux filières agricoles locales et de saisons
2. Ils donnent à voir comment l'alimentation se fabrique avec des cuisines ouvertes et de la transformation sur place
3. Ils éveillent et acculturent le citoyen à l'alimentation durable
4. Ils accompagnent l'émergence de projets innovants dans l'alimentation sur leur territoire

Notre rôle : concevoir la vision et l'expérience, sourcer les partenaires et prestataires, programmer le lieu, définir le modèle opérationnel et la gouvernance, animer les filières locales

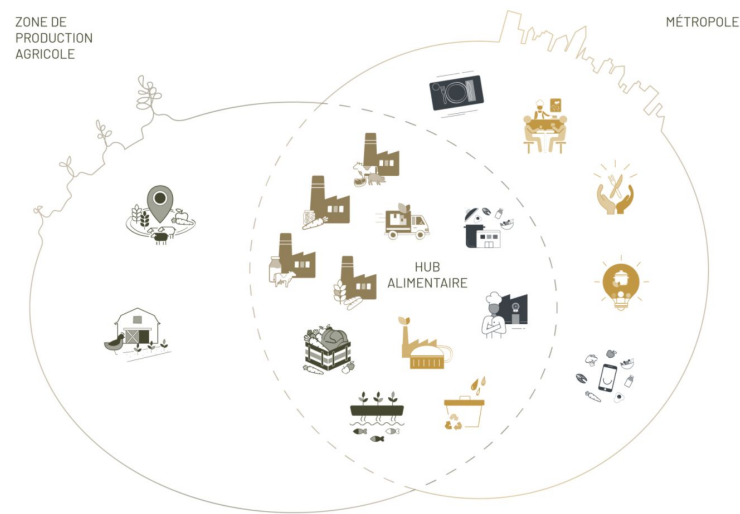


Hub alimentaire de territoire

Sur des réserves foncières de quelques dizaines d'hectares à la périphérie des métropoles, les **hubs alimentaire de territoire, valorisent le foncier**, tout en **préservant le potentiel agricole des sites**. Selon les projets, ils peuvent accueillir :

- Agriculture à vocation pédagogique et nourricière (selon la surface du site)
- Ateliers de 1ère et 2ème transformation (fraîche découpe, légumerie, conserverie, laiterie, etc.)
- Artisanat alimentaire
- Hub logistique pour les circuits de proximité
- Marchés de producteurs
- Food hall façon cuisine de marché
- Expérimentation et incubation de projets innovants
- Formation aux nouveaux métiers alimentaires / agricoles

Notre rôle : identifier le potentiel nourricier du site, définir les activités pertinentes à implanter, sourcer les partenaires, définir le modèle de gouvernance, animer les acteurs du hub en tiers de confiance



Ingénierie de supply chain locale et collaborative

La relocalisation de l'alimentation appelle des besoins de **nouveaux outils sur les territoires**. Nous vous accompagnons à les développer selon une **approche d'ingénierie répondant à 3 critères** :

1. Identifier l'échelle la plus efficiente et **la juste taille critique** (le bon équilibre volume/capex, la polyvalence la plus pertinente)
2. Une chaîne de **transformation guidée par une approche culinaire** qui valorise les produits du terroir en limitant leur niveau de transformation
3. Un design qui repose sur **une vision intégrée de la filière** optimisant les outils et lieux de production tantôt au plus près de la ferme ou de la cuisine, afin de maximiser la désintermédiation et la répartition de valeur.

Notre rôle : structurer le projet, fédérer des partenaires, concevoir et tester un prototype, préparer la mise en marché, accompagner le déploiement commercial



Exemple du projet européen Food Processing in a Box

Accompagner les investisseurs dans leur stratégie

L'engouement pour les circuits de proximité alimente la création de startups et l'émergence de nouveaux projets entrepreneuriaux dans le domaine. Grâce à son **expertise**, son **unique point de vue sur les 4 défis de la chaîne alimentaire**, et son large écosystème, FoodBiome vous accompagne sur vos projets d'investissement dans les circuits de proximité :

- **Définir avec vous une thèse d'investissement**, accompagnant la relocalisation de l'alimentation
- **Sourcer un deal flow** de startups et organiser des rencontres avec les entrepreneurs
- **Analyser les dossiers** reçus et évaluer le potentiel d'une startup au regard des 4 défis des circuits de proximité
- **Accompagner la prise de participation**, et recruter des co-investisseurs
- **Animer un réseau** d'entrepreneurs, d'investisseurs, des business angels



FoodBiome vous accompagne à concevoir et déployer vos projets entrepreneuriaux, pour engager la transformation de votre modèle sur les circuits de proximité, selon **4 principes d'accompagnement** :

- **Partage du risque** : part de rémunération au succès selon le projet
- **Courbe d'apprentissage accélérée** : forte connaissance des facteurs-clés de succès dans les circuits de proximité
- **Co-création** : possibilité de co-investissement et de création d'une joint-venture (selon les projets)
- **Sourcing de talents** : mobilisation de notre écosystème d'entrepreneurs et de talents

CONCEPTION / ~3 mois

- Analyse de marché et veille technologique
- Construction de l'offre et du business model
- Recherche de partenaires
- Montage du dossier de subvention pour le prototype (si éligible)

PROTOTYPE / ~9 mois

- Développement d'un prototype et itérations successives
- Identification des segments de clients early-adopters
- Définition de la stratégie de mise en marché
- Structuration juridique

DÉPLOIEMENT / en continu

- Recrutement d'une équipe (externalisée ou internalisée)
- Industrialisation du prototype
- Préparation d'une série A et recherche de financement
- Stratégie sales et marketing

L'équipe FoodBiome



Jean-Philippe Quérard
PRÉSIDENT FONDATEUR DE
FOODBIOME

Après une carrière croisant agro-alimentaire, logistique, e-commerce et restauration collective, Jean-Philippe est devenu un acteur référent de la transition alimentaire. Mentor très actif auprès d'entrepreneurs de la Foodtech, il accompagne la transformation des modèles alimentaires historiques et est le Président co-fondateur du mouvement Pour une agriculture du vivant visant à accélérer la transition agroécologique.



Adrien Delepelaire
TRANSFORMATION DIGITALE
STRATÉGIE & INNOVATION

Adrien a passé près de 9 ans chez Fabernovel, un cabinet spécialisé sur la création de produits et services numériques. Passionné par la transition alimentaire, il co-fonde X-Food en 2018, un think-tank d'alumni de l'École Polytechnique explorant des questions liées à l'alimentation et l'agriculture sous l'angle scientifique.



Arnaud Daguin
MENTOR EN STRATÉGIES
ALIMENTAIRES

Ancien cuisinier dans des étoilés, Arnaud se consacre aujourd'hui aux projets visant à transformer notre système alimentaire, pour des produits bons, propres et justes. Convaincu que c'est du sol que viendra cette transition, il est porte-parole et cofondateur du mouvement Pour une agriculture du vivant, chroniqueur et conférencier.



Nicolas Toulemonde
SUPPLY CHAIN ET
INDUSTRIE

Pendant plus de 30 ans, Nicolas a mené des projets de performance industrielle et supply-chain. Au Comex de la coopérative agricole Terrena, porté par le projet de La Nouvelle Agriculture, Nicolas a accompagné les Business Units du Groupe dans l'amélioration de leur performance. Aujourd'hui passionné par le sujet de la reterritorialisation des filières alimentaires, il décide de rejoindre l'équipe de FoodBiome.

L'écosystème d'experts



Thierry Monassier
EXPERT RESTAURATION
COMMERCIALE

Thierry a monté plus d'une centaine de restaurants, tout autour du monde, pour les chefs les plus prestigieux (Jean-François Piège, Thierry Marx, Le Coste). Convaincu que l'alimentation peut changer le monde, son engagement l'a amené à développer pendant 2 ans, une structure de réinsertion par l'emploi en restauration. Il est à l'initiative des tiers-lieux alimentaires les plus emblématiques du moment (Toulouse, Paris).



Philippe Simon
EXPERT RESTAURATION
COLLECTIVE

Durant un parcours riche de 20 ans en restauration d'entreprise et en restauration de concession (Compass, Elior, Areas), Philippe bouscule les codes et développe de nouveaux concepts dans l'univers de la restauration. Il imagine de nouveaux parcours clients au travail et dans nos déplacements, bâti des offres culinaires contemporaines et structure des modèles économiques innovants avec une culture qui s'ancre dans l'excellence opérationnelle et la proximité client.



Pierre-Alain Mory
PROJETS ALIMENTAIRES
DE TERRITOIRE

Pierre-Alain a fait ses armes dans le développement des circuits alimentaires de proximité chez Terroir Local Conseil (TLC). Il rejoint en 2013 La Ruche qui dit Oui! en tant que directeur des opérations France et participe à la digitalisation du réseau. Depuis 3 ans, il est membre du collectif «D.I.X. - la distribution autrement», qui accompagne les projets alimentaires de territoire, et expert agro - agri au sein d'Initiative 95.



Françoise Novel
EXPERTE INNOVATION &
BUSINESS DESIGN

Après 20 années en entreprises, agences et startups, Françoise a développé en dix ans une expertise hybride en business design pour concilier les leviers du conseil et les stratégies de réalisation en format entrepreneurial et incubateur pour les grands groupes. Elle accompagne les foncières dans leurs nouvelles appréciations de la mixité, l'expérience commerciale et la vie en communauté.

L'écosystème d'experts



Arnaud Herrman
MENTOR EN STRATÉGIES
DÉVELOPPEMENT DURABLE

Arnaud a consacré toute sa carrière aux changements de modèles qu'imposent les enjeux RSE. Il vient de co-fonder Ecolearn, pour former les managers et dirigeants à comprendre et agir pour une transformation durable de l'entreprise. Lors de son passage chez Accor, il a impulsé des changements profonds pour accompagner la transformation de la restauration vers moins de gaspillage, un approvisionnement plus local auprès de fermes respectueuses de l'environnement.



Robin Placet
FOOD HACKER
EXPERT OPEN-INNOVATION

Après 7 ans à San Francisco dans le secteur Organic Food, Robin créé 2016 Foodentropie, le laboratoire de la transition alimentaire, un tiers-lieu inspirant où naît le concept de PermAnagement, une boîte à outils inspirée de la permaculture, qui vise à équiper et former les managers de la Transition.



Cécile Gillard Kaplan
QUALITÉ ALIMENTAIRE
RÉGLEMENTAIRE ET ACHATS
RESPONSABLES

Experte de la grande distribution dont 20 ans chez Carrefour en charge de la qualité, des achats responsables, du lobbying technique et réglementaire, Cécile été très impliquée dans la construction du programme Act For Food. Fondatrice du cabinet Naturalitude en 2019, structure de conseil en stratégie de l'offre responsable et en transition alimentaire.



Thaïs Brujaille Latour
EXPERTE INNOVATION &
BUSINESS DESIGN

Diplômée en finance et en management de Paris Dauphine et de l'Essec, Thaïs a développé une solide expertise financière dans le secteur de l'immobilier. Une prise de conscience écologique l'a poussée à se former aux enjeux de la transition environnementale et sociale et à s'engager dans les associations La Fresque du Climat et Essec transition alumni. Convaincue que la transition alimentaire sera la pierre angulaire du changement, elle vient de rejoindre FoodBiome.



FoodBiome