* Bonjour, je suis Aurélie d’Assignies créatrice de **Very Foody,** entreprise d’innovation culinaire basé à Lyon
* Le **goût**, une **alimentation équilibrée**, **une composition saine des produits** est une préoccupation majeure des consommateurs français comme l’attestent les chiffres à l’écran. Vous, en tant qu**’industriels** de l’agro-alimentaire, comment faire face et répondre à ces nouveaux enjeux ?
* Notre expertise est de remettre de la **gourmandise** et du **sain sur la chaine de production agro-alimentaire** pour susciter l’envie des consommateurs. Nous sommes conscients que c’est un vrai **défi technique** compte tenu des contraintes de fabrication industrielle.
* Notre association **unique** de **cuisiniers**, formés auprès de chefs étoilés, et **d’ingénieurs** nous permet de répondre à ces enjeux.
* Nous apportons un diagnostic précis aussi bien au niveau de **l’avant-projet**, que de **la faisabilité** des produits, de l’établissement de **préséries** et de l’accompagnement pour la mise **en industrialisation**.
* Comme vous l’avez compris, nous avons à cœur de **simplifier la liste des ingrédients**, et de substituer les **additifs** par des **produits naturels**.
* Nous sommes depuis 13 ans **au contact des consommateurs** via notre premier métier : les cours de cuisine et la formation de chef en restaurant. Nous connaissons bien les désirs et les attentes des particuliers en matière culinaire.
* Notre laboratoire à Lyon vous offre la possibilité de création de recettes ou de concept en **open innovation**, avec vos **consomacteurs** ou vos **salariés**, épaulés par notre équipe de chefs. Vous devenez acteur de votre innovation dans notre laboratoire d’essai, en participant à l’élaboration de vos prototypes. Si nécessaire, notre communauté (réseau de 4000 passionnés) est toujours prête à s’impliquer de manière confidentielle dans vos projets.
* Quelques-uns de nos clients, dans des domaines variés :
* **Popote compagnie** / start up lyonnaise qui souhaite dans un même produit faire manger autant de légumes que de viande aux enfants, dans un format qui les séduits (saucisse, boulette, nugget) avec un nutriscore A. Produits doublement primés : Award argent concours innovafood 2018 – médaille de Bronze concours innovation Auchan Retail FEEF
* **MC Cain** : participation à leur cellule innovation pour accompagner la création de nouveaux produits
* **Yogi milk** : start up lyonnaise qui veut créer des recettes de cuisine ayurvédique pour le snacking et le petit déjeuner, avec des problématiques de conservation notamment.
* **Roquette :** grosse entreprise du nord de la France, spécialiste de la transformation d’amidon, qui souhaite tester des nouveaux produits **aux propriétés hyperlipidantes très innovantes**
* Nous sommes agréés **CII** : permet un crédit d’impôt de 20% des dépenses d’innovation
* Nous sommes là toute la journée avec ma collaboratrice **Christine,** on sera ravie d’en discuter avec vous