

# FOODENTROPIE



Au sein du château de Nanterre, l'espace **FOODENTROPIE** est un lieu dédié à l'expérimentation et à la transformation du système alimentaire. Sa mission est d'accélérer la transition alimentaire vers des modèles plus soutenables.

## Vos contacts

**Robin PLACET**, Porteur du projet

[robin.placet@gmail.com](mailto:robin.placet@gmail.com)

+33626812054

# FOODENTROPIE

Expérimenter de nouveaux modèles plus soutenables  
« De la fourche à la fourchette »



## DIFFUSER

*Foodhackathons - ateliers – conférences*

FOODENTROPIE, c'est **un espace événementiel** qui va permettre aux entreprises de l'agro-alimentaire, à leurs parties prenantes et aux jeunes entrepreneurs de dialoguer et de travailler ensemble afin de générer de l'innovation positive.

# FOODENTROPIE

Expérimenter de nouveaux modèles plus soutenables  
« De la fourche à la fourchette »



## EXPERIMENTER

*gouter - tester – éprouver*

FOODENTROPIE c'est aussi un espace de restauration innovant, une « FOOD COURT » ouverte 7/7 qui va permettre au grand public de découvrir les solutions culinaires d'aujourd'hui qui oeuvrent pour la transition alimentaire de demain.

# FOODENTROPIE

Expérimenter de nouveaux modèles plus soutenables  
« De la fourche à la fourchette »



## FEDERER

*travailler - vivre – collaborer*

FOODENTROPIE a établi sa résidence au Château de Nanterre, dont la mission est de fédérer les acteurs de la transition alimentaire dans une communauté auto-apprenante afin de mutualiser moyens, compétences et outils. FOODENTROPIE partage ce magnifique lieu avec 2 autres projets : United Kitchen, un espace de co-working culinaire, et SITOPIA, un incubateur agroalimentaire.

## – Implantation quartier



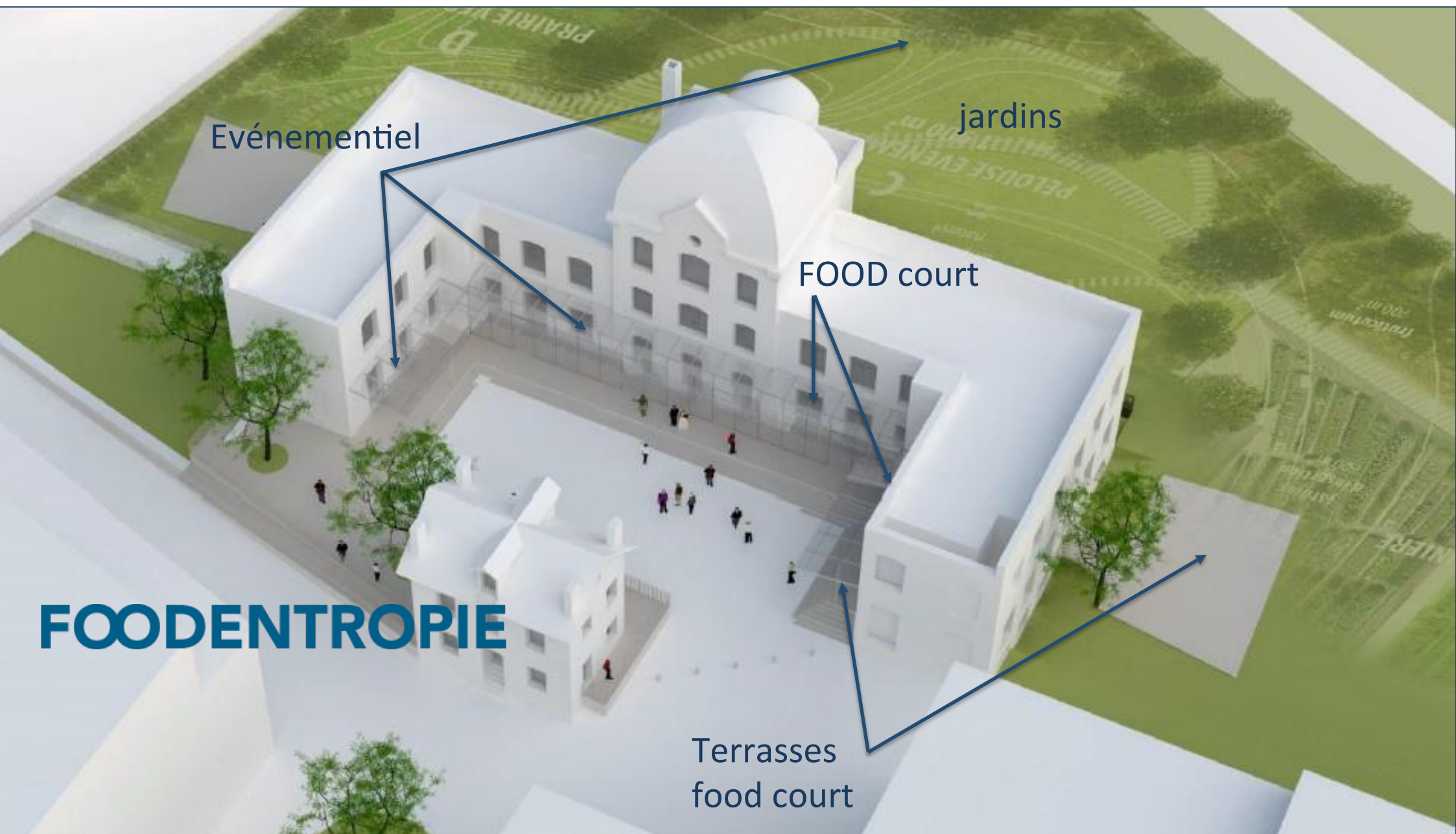
**Terre-plein Hoche**  
Le programme du parc :



– Le site

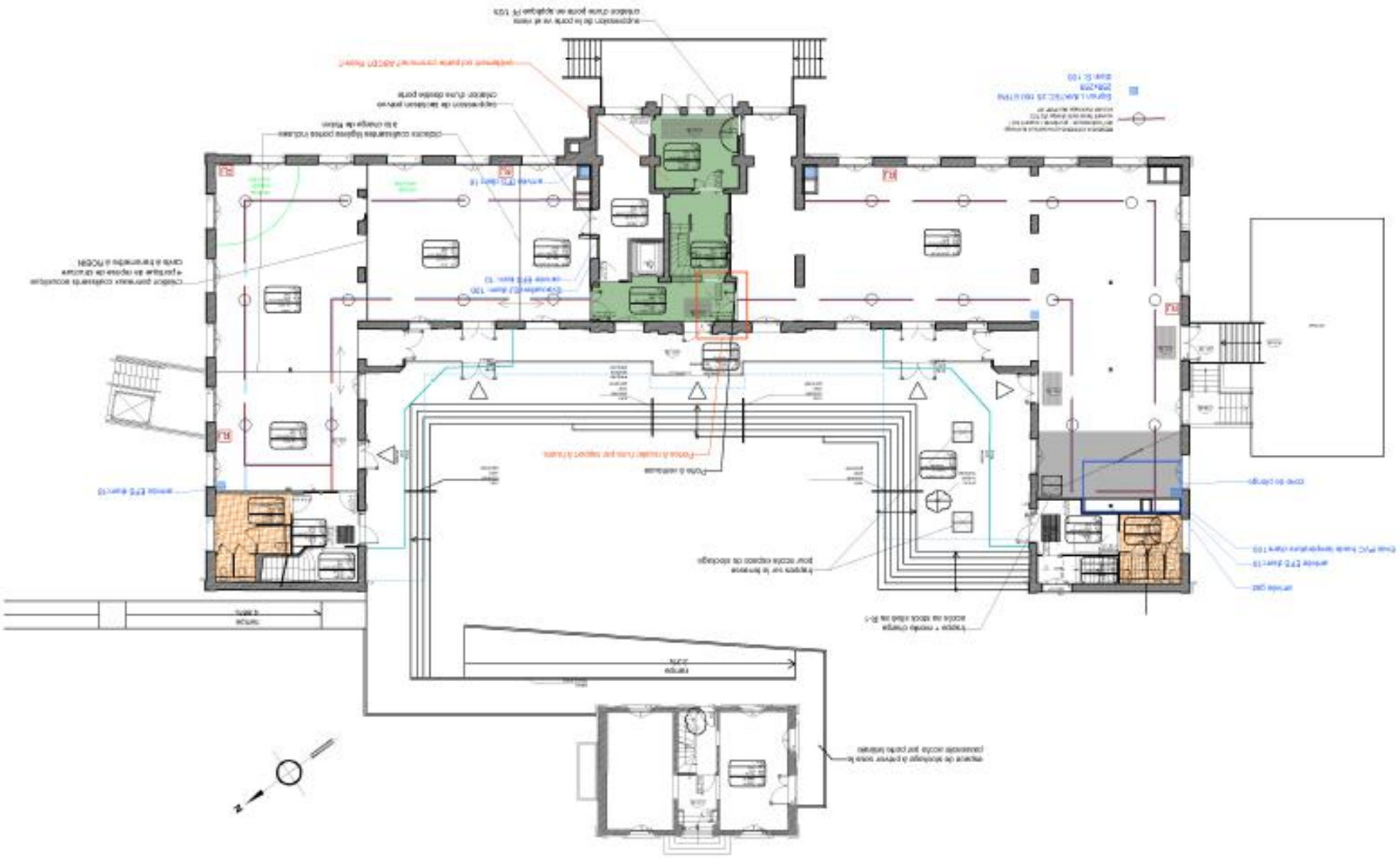


– Maquette du Château de Nanterre



**FOODENTROPIE**

# Plan de l'espace FOODENTROPIE





## Esquisse de l'espace FOODENTROPIE (partie food-court)



## L'offre EVENEMENTIELLE de FOODENTROPIE

- **Séminaires/conférences, tout inclus**

Ateliers d'innovation, team building, soirée de lancement etc...Une expérience culinaire unique, nos chefs adaptent leur menus à votre thématique

Prix tarif: 90-110 €/personne

- **Amphi**

Capacité: 230 personnes

Estrade, système de son, vidéo

- **Salle intermédiaire**

Capacité: 80 personnes

Estrade, système de son, vidéo.

- **Salon/salle de réunion**

Capacité: 30 personnes

système de son, vidéo.

- **Lieu complet** : nous consulter

# L'engagement de FOODENTROPIE

- **Social** – FOODENTROPIE est une SAS immatriculée à PARIS, en cours d'agrément ESUS, visant à obtenir le label Bcorp après 12 mois d'activité.
  - La mission de la food court est avant tout de soutenir de jeunes entrepreneurs en difficulté en leur donnant la chance d'exprimer leur talent et tester leur projet culinaire dans un contexte réel. Un pop-up restaurant tout équipé sera mis à leur disposition gratuitement.
  - Plus généralement, FE souhaite recourir le plus fréquemment possible à une masse salariale locale, issue de milieux en difficultés en collaboration avec des structures de réinsertion. Dés aujourd'hui, le chantier fait appel au groupe ARES (1400 h)
    - Postes et prestations envisagés : Chantiers de construction et d'aménagement, nettoyage des locaux, manutention sécurité pour l'événementiel etc..
- **Environnemental et sociétal** – La mission de FE est de contribuer à la transformation du système alimentaire en générant des projets innovants pour mieux nourrir l'homme tout en respectant la planète.
- **Expérimental** – L'expérimental au service de la société
  - FE souhaite réinvestir une partie de ses bénéfices dans le test et l'expérimentation de nouveaux modèles sociaux et économiques pour les entrepreneurs afin d'inspirer de nouveaux modèles pour l'industrie agroalimentaire.

# FOODENTROPIE

**Robin PLACET**

robin@foodentropie.com

+33 (6) 26 81 20 54

