

3 tendances qui vont transformer l'industrie agroalimentaire d'ici 2020

Capteurs, objets connectés, imprimantes 3D, ces trois tendances lourdes marqueront à coup sûr l'industrie agroalimentaire dans les années à venir. Analyse avec Christophe Breuillet, Directeur du pôle de compétitivité Vitagora.

Les nouvelles technologies ont des atouts indéniables pour les secteurs industriels. Elles permettent une meilleure performance, des systèmes de production plus intelligents, des contrôles qualité optimisés, une traçabilité améliorée, des services personnalisés aux clients mais aussi et elles apportent surtout des réponses aux nouveaux usages.

Face à ces constats, l'agroalimentaire doit prendre en marche ce train de l'innovation. C'est une évolution inéluctable, qui transforme nos sociétés à grande échelle, dans les comportements individuels mais aussi dans les activités industrielles. La raison principale, est simple, à savoir que le « food » a toujours fait avec la « tech ». Si l'une progresse, l'autre suit.

Si l'on parle de tendances purement technologiques, trois d'entre-elles tirent particulièrement leur épingle du jeu. Elles devraient avoir un poids grandissant dans les années à venir.

Les capteurs

Ils jouent un rôle essentiel dans le développement de ce que l'on appelle « industrie 4.0 » ou « usines intelligentes » – une industrie qui pèse déjà 23 600 milliards d'euros, soit 46% de l'économie mondiale. Automates, robots, et équipements de production dotés de capteurs sont désormais capables de communiquer à la fois entre eux et avec des dispositifs d'organisation et de contrôle de l'activité.

Les capteurs sont également indispensables pour concevoir la « cuisine intelligente », cette cuisine connectée qui permettra bientôt aux consommateurs d'adapter leurs recettes, leurs repas, leurs achats alimentaires, selon leurs envies, leurs contraintes nutritionnelles, leurs budgets, leurs compétences, etc.

« Au sein de Vitagora®, c'est une tendance que l'on remarque très nettement. En plus de l'emblématique projet Open Food System, coordonné par le groupe SEB et qui vise justement à développer la cuisine intelligente du futur, trois nouveaux projets intégrant la technologie des capteurs ont été admis au FUI (Fonds Unique Interministériel) en 2014 », explique Christophe Breuillet, directeur du pôle de compétitivité Vitagora

L'internet des objets

L'internet des objets est ce réseau composé de quelques dizaines de milliards d'appareils connectés dans le monde. Les résultats de l'étude prospective sur les tendances alimentaires en 2020 réalisé par l'institut IPSOS en 2014 ont confirmé l'essor phénoménal de cette tendance. On y estime que plus de 80 milliards d'objets connectés existeront en 2020. Dans l'alimentaire, cet internet des objets s'exprime à toutes les étapes de la filière : au champs, en usine, mais également dans l'assiette au plus proche des consommateurs.

L'imprimante 3D

L'impression 3D est une technologie en plein essor. L'impression 3D de nourriture permet la personnalisation à l'infini des plats, une liberté dans le design des produits, l'augmentation de l'acceptabilité de certains aliments (insectes, algues..), etc.

Très récemment, une startup allemande a dévoilé son imprimante 3D (la « Bocusini ») destinée au secteur culinaire. Elle fonctionne avec des cartouches de produits alimentaires : des sauces, des colorants, mais également de la purée de pommes de terre ou de la viande.

Au-delà d'une curiosité anecdotique, l'impression 3D de nourriture a de réelles cartes à jouer : dans la production agroalimentaire (moins de déchets, prototypage moins coûteux, ...), dans l'alimentation des seniors ou des personnes malades (texturation de produits mixés), ou dans la réalisation automatisée à domicile de plats préparés (lasagnes, pâtisserie), par exemple.

Source : <http://www.maddynews.com/prospective/2015/09/07/foodtech-industrie-agroalimentaire-2020/>