

note de VEILLE



novembre 2017

Diffusée aux membres et partenaires d'AEC et de Digital Aquitaine, cette Note de veille mensuelle sur les mondes numériques vous délivre un diptyque actualités territoriales – tendances globales à déguster très frais.

L'APPÉTIT INSATIABLE DE LA FOODTECH

En juin remontait une information des plus surprenantes : 7% des américains pensent que le lait chocolaté provient des vaches marron... Si ce chiffre laisse pantois, il est néanmoins lourd de sens. Le consommateur est aujourd'hui complètement déconnecté du contenu de son assiette. Pourtant de grands enjeux environnementaux et sociétaux gravitent autour du marché de l'alimentaire. Les surfaces cultivables ne sont plus extensibles, alors que les besoins alimentaires, eux, augmenteront d'un tiers d'ici 30 ans. L'agriculture et la production alimentaire sont extrêmement consommatrices de ressources, alors que cette année, le 2 août, l'humanité avait consommé l'ensemble des ressources que peut renouveler la planète en un an. Il nous faudrait donc 1.7 planètes pour subvenir à nos besoins... Une chance qu'Elon Musk ait prévu de coloniser Mars d'ici 5 ans.

En attendant, il semble indispensable de repenser notre façon de consommer, de s'approvisionner, mais également de s'alimenter. Des entreprises se positionnent sur ce créneau et composent avec les mutations de la consommation alimentaire, on parle de la foodtech.

Mieux consommer, c'est moins gaspiller

C'est la prise de conscience du gâchis alimentaire et de la nécessité de mieux gérer les surplus et les invendus qui suscitent une partie des vocations et des projets qui cherchent à limiter les impacts de nos systèmes actuels.

De fait, dans le monde ce sont 41 tonnes de nourriture qui seraient jetées par se-

conde. Aux Etats Unis, c'est carrément 40% de la production qui finirait directement à la poubelle. Quand en France, ça serait l'équivalent de 79kg par personne qui sont jetés chaque année... Ces informations sont difficiles à appréhender. Mais on en comprend facilement le sens une fois que l'on sait que pour 1 kg de farine, il faut 1000 litres d'eau. 15 000 litres d'eau pour 1kg de viande. Le gaspillage alimentaire est donc un véritable enjeu environnemental et sociétal.

De nombreuses startups émergent aujourd'hui pour proposer des solutions palliatives à ce phénomène.



Leitmotiv de la foodtech :

- Proposer aux consommateurs une offre au plus proche de ses attentes, une alimentation sur mesure, aussi bien en termes de choix (frais, local), que de distribution (livraison rapide, en tout temps), ou de ses besoins (contraintes, gluten, veganisme,...)
- Après de multiples scandales alimentaires, il est désormais indispensable d'avoir une traçabilité des aliments depuis le champ, jusque dans l'assiette, de la fourche à la fourchette.
- Plus que la traçabilité, c'est la transparence, le consommateur a soif de naturel et de bio, sans additif, et autres substances chimiques
- Les surfaces cultivables étant désormais arrivées à leur maximum, il est indispensable de trouver des alternatives aux protéines animales d'usage. Les startups se lancent dans cette quête : algues, insectes, il y en a pour tous les goûts.

L'application **ToGoodToGo**, est une application à destination des professionnels de la restauration ou vendeurs de denrées alimentaires fraîches. Elle permet de proposer aux détenteurs de l'application des produits autour d'eux sur le point d'être jetés car en surplus, le tout à une tarification avantageuse. Pour l'utilisateur il suffit alors de se rendre aux horaires indiqués pour récupérer son achat.

L'Aquitain **Comerso** et son concurrent **Phenix** sont des plateformes qui permettent aux entreprises de réduire et de valoriser leurs invendus et déchets alimentaires (ou non) et en parallèle, aux associations d'avoir accès à cette marchandise à des conditions plus avantageuses. **Wektoo** propose une solution à destination de la grande distribution pour anticiper les dates de péremption. Elle permet ainsi d'être prévenue à l'entrée des produits et donc de limiter les pertes.

Repenser la distribution

Réduire le gaspillage et offrir plus de transparence peut également passer par la refonte des processus de distribution. De fait, notre système alimentaire est prévu pour produire et déplacer des quantités gigantesques de denrées alimentaires d'un bout à l'autre de la planète. Ces logiques sont en train d'être revisitées par les startups. En tordant les chaînes logistiques d'approvisionnement traditionnelles (producteurs, grossistes, distributeurs, clients) et en les réadaptant, les startups sont désormais en mesure de proposer des alter-

natives à la grande distribution et aux logiques d'industrialisation.

Elles offrent par exemple des solutions de désintermédiation, en proposant des plateformes mettant en relation directe producteurs et consommateurs. Elles permettent de recréer du lien et d'accéder à des produits locaux simplement. Le consommateur se voit proposer des produits de qualité sans pour autant être attaqué au portefeuille et le producteur a la possibilité de vendre sa marchandise à un prix plus intéressant pour lui sans rogner sur ses marges. L'empreinte carbone du produit est diminuée, le prix est adapté et équilibré, l'offre est transparente, la traçabilité optimisée.

Le Bordelais **Direct'o'cuisine** est une plateforme à destination des professionnels des métiers de bouche. Elle leur permet de commander sur une seule et même plateforme tout une gamme de produits frais. L'entreprise se charge ensuite de la logistique : récupération des denrées auprès des producteurs, livraison aux professionnels.

Procsea est le pendant de Direct'o'cuisines pour les produits de la mer. Sa logique est de réduire le nombre d'intermédiaires, et donc le circuit entre les mareyeurs (ou producteur, ou éleveur) et les acheteurs finaux, clients professionnels.

L'Aquitain **Tauziet&co**, à l'instar d'**Oka-dran**, ou **Les grappes** est une plateforme qui propose aux particuliers d'acheter directement auprès des producteurs. Elle assemble ensuite l'ensemble des commandes et livre en un seul et même colis.

monpotager.com propose à ses utilisateurs de créer leur potager à distance, en choisissant la taille de leur parcelle (entre 15 et 150 m²), leurs légumes, les producteurs locaux sont ensuite en charge de les cultiver. La plateforme permet aux clients d'échanger leur récolte contre d'autres produits de saison.

Apporter de l'humain, de l'authenticité et de la transparence quant aux produits consommés est l'une des priorités de ces nouveaux acteurs, tout en valorisant le

savoir-faire et l'agriculture. Mais la véritable expertise de ces startups porte finalement sur la logistique et la livraison.

S'alimenter autrement

L'augmentation du recours au bio, au végétal dans les assiettes répond aux inquiétudes croissantes du consommateur au sujet des produits que nous ingérons au quotidien (additif, conservateur, colorants, produits chimiques...). Fort de ce constat, la startup bordelaise **Purefood** produit des barres énergétiques naturelles vegan et bio, à destination des sportifs de tout niveau. Elle s'appuie pour cela sur le concept de la raw food, les ingrédients sont crus et non transformés, la transparence est totale.

Dans un autre registre mais pour rester dans l'alimentation fonctionnelle, **soylent** propose une boisson contenant tous les apports alimentaires nécessaires à la journée, concentrés dans une boisson ou sous forme de poudre. Quand **Feed** et **mana** proposent également des repas complets sous forme de poudre à mélanger... Une innovation, oui, un gain de temps, certes, un plaisir, à confirmer.

La diminution des surfaces cultivables oblige également à trouver de nouvelles sources de protéines. Certaines startups s'y essaient. C'est le cas de la française **Algama** qui lance une mayonnaise sans œuf à base de microalgues. En Normandie, on retrouve **Algae West**, qui propose des protéines végétales à base de spiruline (algue). Aux Etats-Unis, **Finless Foods** et **New Wave Foods** travaillent eux aussi sur des nouveaux aliments issus de la mer.

La société Américaine **Memphis Meat** propose de la viande, sans animaux... Produite directement dans des laboratoires, in vitro, ce procédé n'utiliserait que 1% de la terre et 10% de l'eau nécessaire dans l'élevage classique. La jeune société aurait déjà levé 17 millions de dollars, et pourrait compter sur la participation de grands entrepreneurs comme Bill Gates ou Richard Branson. Quand l'entreprise **Impossible Food** cherche à

recréer de la viande à partir d'une base végétale. On parle bien de viande sur une base végétale, pas d'un steak de soja...

Bien entendu, une autre solution pourrait passer par l'élevage et la consommation d'insectes dont on entend parler depuis maintenant quelques années. En comparaison avec la viande, la production d'insectes est beaucoup plus économe et donc plus écologique. Elle mobilise moins d'espace, moins d'eau et peut être réalisée sur des déchets organiques... En termes d'apport nutritionnel, il y a autant de protéines et de vitamines dans le vers de farine que dans le poisson ou la viande, et autant d'oméga 3 que dans le poisson. Et comme ils ne sont traités ni aux antibiotiques, ni aux hormones de synthèse, les insectes pourraient finalement se révéler plus sains. De nombreuses startups y croient et se lancent. Reste maintenant à réussir à convaincre la population. Mais comme analyse Kevin Camphuis, cofondateur de ShakeUpFactory, un accélérateur dédié à la foodtech «Dans la food, ce n'est pas la rupture qui en soi est compliquée à faire, mais plutôt de la faire adopter et d'assurer la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne».

La société **entomo farm**, basée à Libourne, propose des farines d'insectes à destination des animaux : pisciculture, élevage de volaille et porcin. Mais également de l'engrais, pour la culture indoor comme outdoor.

L'entreprise Rouennaise **Entotech** élève des insectes comestibles et les transforme en produit alimentaire. La société dispose, à ce jour, de plus de 60 produits et deux marques **Insectéo** et **Kinjao** à proposer aux professionnels comme aux particuliers, produits pour l'apéritif, à cuisiner ou protéinés pour les sportifs.

Face à une prise de conscience collective, la consommation alimentaire est aujourd'hui en pleine mutation. Les innovations sont nombreuses et apportent leurs lots de changements dans les habitudes alimentaires de chacun. Au final, à la lueur de ces informations, on peut se poser la question suivante : manger devient-il un acte militant ?

Vous pouvez nous suggérer des thèmes que vous souhaiteriez voir traités dans une prochaine Note (ou Dossier) de Veille

Thèmes et rédaction//AEC
www.aecom.org
@agenceAEC
Contact : veille@aecom.org

Thèmes et diffusion//Digital Aquitaine
www.digital-aquitaine.com
@DigitAqui
Contact : communication@digital-aquitaine.com

Cette Note de Veille est adressée aux seuls destinataires de ce message.

Toute publication, utilisation ou diffusion doit être autorisée préalablement par l'agence AEC et le pôle DIGITAL AQUITAINE.