

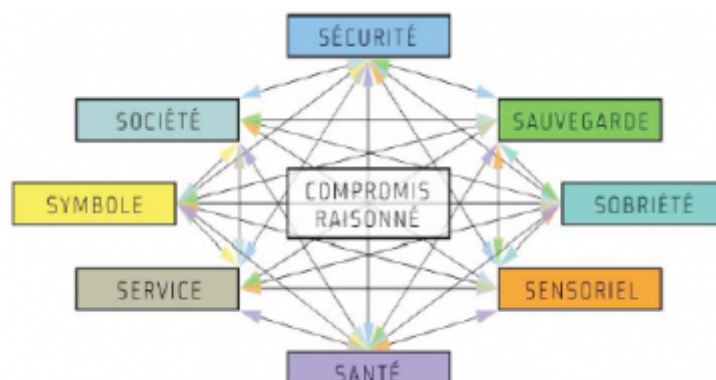
Innovation dans les industries alimentaires : impacts de la révolution numérique

14 avril 2021

L'industrie alimentaire est le premier secteur industriel français en nombre d'emplois et en chiffre d'affaires. Pourtant, il se trouve confronté ces dernières années à plusieurs défis : une baisse de sa compétitivité à l'international, une déflation résultant d'une guerre des prix avec la grande distribution, des attentes élevées des consommateurs en matière sanitaire, sensorielle, nutritionnelle et environnementale. Les acteurs sont ainsi à la recherche d'un « compromis raisonné » pour élaborer les nouveaux produits (voir la figure). Forte de ce constat et au regard des évolutions des comportements alimentaires, l'Académie des technologies a publié, en mars, un rapport comprenant une série de recommandations sur les transitions numériques stratégiques pour le secteur.

Un des enjeux forts, à la croisée de plusieurs recommandations, concerne la consolidation, voire la création des données aux différents maillons de la chaîne alimentaire : au niveau de l'aliment (propriétés nutritionnelles, coût environnemental, qualités organoleptiques), au niveau des procédés de fabrication et du conditionnement. Les progrès réalisés par l'intelligence artificielle et les méthodes d'apprentissage devraient permettre de modéliser ces systèmes complexes, dans le but d'améliorer la production et le conditionnement des produits existants, mais aussi d'aider à la conception de nouveaux aliments. De plus, des informations standardisées, interopérables et contrôlées en entrée d'une *blockchain* conforteraient la traçabilité des denrées, attente forte du consommateur. Ce chaînage d'informations, à chaque étape, aiderait également l'industriel par rapport à plusieurs problèmes : veiller au bon respect des cahiers des charges, choisir de s'approvisionner chez des producteurs soucieux de diminuer l'impact environnemental, réagir rapidement en cas d'accident sanitaire.

Les industriels à la recherche d'un « compromis raisonné » pour respecter la règle des 8S



Source : Académie des technologies

Plusieurs autres solutions numériques sont détaillées dans le rapport (capteurs spécifiques, équipements intelligents, robotique-cobotique, etc.), comme pouvant être utiles à l'industrie alimentaire. Cependant, ce secteur est concurrencé par de nouveaux produits et services qui émergent sur le marché des plats cuisinés : robots

cuisseurs, fours intelligents, livraison de repas à domicile, plateformes dédiées à la vente directe ou à l'approvisionnement *via* des circuits courts, etc.

Jérôme Lerbourg, Centre d'études et de prospective

Source : [Académie des technologies](#)