

La gastronomie : le futur de la FoodTech ?

8 février 2022

Pour la deuxième édition d'ESAFoodTech, l'École supérieure d'agriculture d'Angers (ESA) a diffusé sur sa [chaîne Youtube](#) une série de conférences consacrées au thème « Gastronomie et technologies : qu'est-ce qui change ? ». Elles ont traité, par exemple, des effets potentiels des robots et des apports possibles de la FoodTech à la valorisation de l'origine des produits et du terroir. En conclusion de cette édition, M. Vincent (cabinet de conseil [DigitalFoodLab](#)) envisage les tendances à long terme de la FoodTech. Actuellement, ces *start-ups* se concentrent sur une nouvelle offre de produits alimentaires (viande et lait végétaux, viande artificielle), ressemblant à ceux déjà consommés : aspect, goût, propriétés nutritives. L'objectif est de ne rien changer à l'expérience utilisateur, tout en répondant à des enjeux de santé, d'environnement et de bien-être animal. À moyen terme, lorsque ces substitutions seront acceptées et intégrées dans les comportements, un deuxième temps s'ouvrira pour le secteur, avec des innovations alimentaires disruptives et créatives. Portée par la gastronomie, la FoodTech recherchera alors des propositions de nouveaux goûts, aspects et textures pour séduire le consommateur.

Source : [ESAFoodTech](#)