

Quand la Tech s'invite dans les rayons de la grande distribution

De la production à la distribution, la Tech intervient à tous les maillons de la chaîne alimentaire. Entre les craintes de pénuries, le désir d'une alimentation plus saine et la lutte contre le gaspillage, comment l'innovation technologique impacte le contenu de nos assiettes ?

Temps de lecture : minute

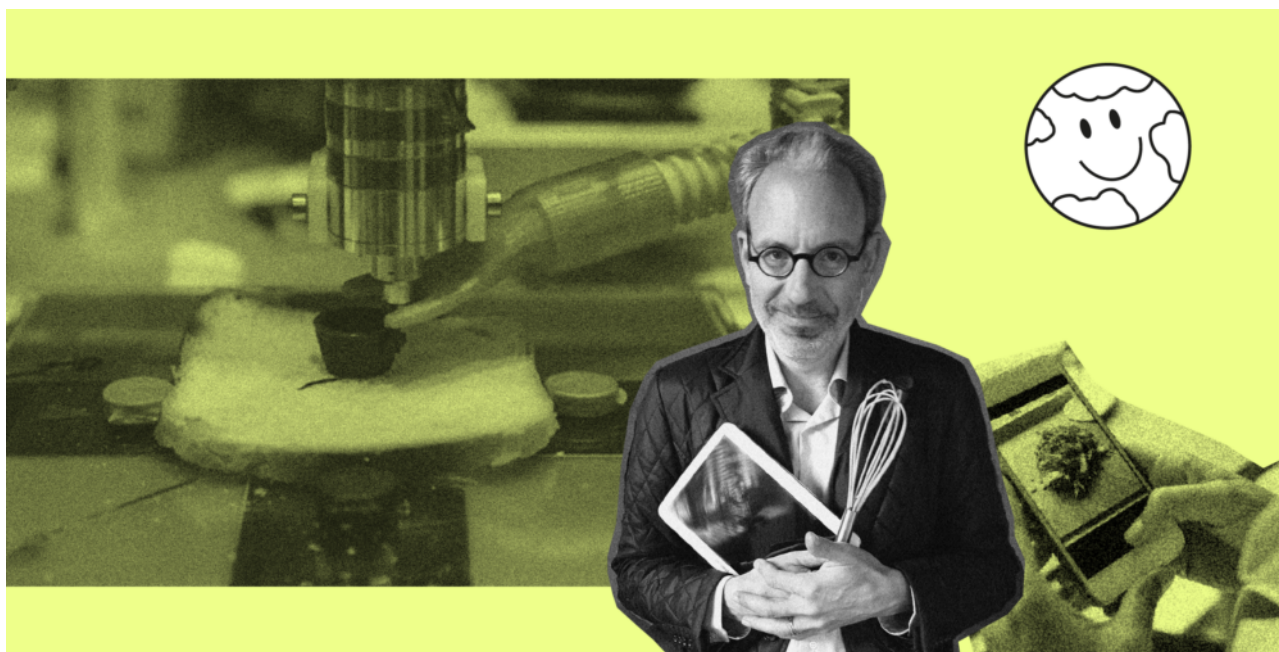
10 février 2023

59 % des Français craignent de subir une pénurie alimentaire en 2023 selon le dernier baromètre de l'Observatoire Cetelem. Cette étude réalisée dans 15 pays européens révèle des chiffres encore plus alarmants, notamment en Italie ou en Espagne où près de 70 % des consommateurs sont inquiets.

Les marchés se tendent, principalement sur le Vieux Continent, mais des initiatives existent pour redorer le blason de la filière. Pour approvisionner les consommateurs, deux données sont à prendre en compte : la production des produits alimentaires d'un côté, et leur distribution dans les enseignes de l'autre. Dans les deux cas, l'innovation technologique intervient à toutes les étapes. Si bien qu'aujourd'hui, tous les produits disponibles en magasins sont fabriqués, transformés ou acheminés par des processus technologiques de plus en plus complexes et sophistiqués. Et pour maintenir les rendements, voire pour les augmenter au même rythme que la population mondiale en croissance constante, la tendance va se poursuivre.

Comprendre ce que l'on mange

"Les consommateurs ont deux préoccupations majeures concernant leur alimentation : la naturalité et la traçabilité des aliments, constate Éric Marty, managing partner dans le fonds d'investissement Demeter. C'est-à-dire qu'un client à besoin de comprendre, en lisant le packaging, d'où provient un aliment et de quoi il est constitué.". De nombreuses startups comme Siga, qui a créé son propre indicateur, se positionnent dans ce secteur, notamment grâce à la blockchain et aux QR codes. La Tech permet ainsi de relier le client au producteur en intervenant sur des enjeux de production - que ce soit par la robotique ou la bio-ingénierie - et sur des enjeux de traçabilité grâce aux data et à la blockchain.



À lire aussi

La FoodTech peut-elle répondre aux enjeux alimentaires de demain ?

Des innovations qui séduisent de plus en plus la grande distribution. Pour preuve, l'entreprise SES-Imagotag, pionnière dans la conception d'étiquettes électroniques, a récemment renforcé son lien avec Walmart pour digitaliser les magasins de l'enseigne américaine. "Nous utilisons

l'IoT pour indiquer les prix des produits, mais aussi leur emplacement dans le magasin en temps réel pour évaluer les stocks et les placements sur les étagères, explique Guillaume Portier, Executive Vice President de SES-Imagotag. En scannant les étiquettes électroniques, les consommateurs bénéficient également d'informations supplémentaires sur les produits.". À l'heure des hypermarchés de plus en plus grands, la détection des produits en temps réel est aussi un avantage considérable dans la lutte contre le gaspillage.

Mettre fin au gaspillage alimentaire

"Nous étions écœurés par toutes les images sur le gaspillage alimentaire, raconte Christophe Menez, cofondateur de la startup Smartway. Nous avons donc décidé de détricoter le sujet avec pragmatisme. Ce qui passait par deux étapes : sensibiliser les consommateurs et créer des outils pour la grande distribution afin de les aider à lutter contre le gaspillage.". En 2022, la startup nantaise a sauvé 58 millions de produits, notamment grâce à son nouveau partenariat avec Auchan. Basée sur l'intelligence artificielle, la solution de Smartway guide les équipes en magasin pour détecter les produits approchant de leur date de péremption. Elles peuvent ensuite décider de la meilleure façon de les revaloriser : étiquetage d'une remise pertinente ou don simplifié aux associations caritatives.

"Les produits jetés représentent 1 à 2 % du chiffre d'affaires de la grande distribution, analyse Christophe Menez. Mais, à la fin, c'est bien le consommateur qui paye le coût de ce gaspillage, puisque celui-ci se répercute directement sur les prix des produits.".

Il y a donc une nécessité de désiloter les enjeux, puisque le gaspillage alimentaire intervient à toutes les étapes, de la production à la distribution. La ville de Courbevoie a par exemple signé une charte contre le gaspillage alimentaire en mettant en place un partenariat avec la

startup Phénix, qui lutte quotidiennement contre le gaspillage et la surconsommation. *"On constate un durcissement des contraintes de production à cause du changement climatique, décrypte Éric Marty. Les rendements diminuent alors que la demande est en pleine croissance. Il est clair que nous avons, plus que jamais, besoin d'innovations technologiques pour répondre aux pénuries alimentaires."*

La Tech offrira-t-elle le nouvel espoir que les producteurs, les distributeurs et les consommateurs attendaient pour mieux manger ?

Article écrit par Calvin Ropers