

PROGRAMME

2^{ÈME} ÉDITION

#ESAFOODTECH

GASTRONOMIE ET TECHNOLOGIES: QU'EST-CE QUI CHANGE ?

25 NOVEMBRE 2021

ÉCOLE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURES - ANGERS



L'ESA

École supérieure d'agricultures - Angers

**IMPLANTÉE DANS L'OUEST,
1^{ÈRE} RÉGION AGRICOLE ET
AGROALIMENTAIRE DE FRANCE,
L'ESA EST UN PÔLE D'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR ET DE RECHERCHE.**



Depuis 120 ans, l'ESA s'est efforcée à discerner les germes d'évolution du monde et à former des jeunes capables d'agir et d'associer intelligences scientifiques, techniques et humaines. Autour de l'école d'ingénieur, l'ESA a développé une palette d'une cinquantaine de formations pour les jeunes et les adultes, du niveau Bac à Bac+ 5, réparties dans 7 domaines.

Nos formations sont accessibles selon différentes formules: statut étudiant, alternance, formation continue et enseignement à distance. 2800 étudiants choisissent chaque année de se former à l'ESA, ils bénéficient du réseau de 150 universités dans le monde et de celui des 1500 entreprises partenaires (stages, apprentissages, étude de cas...).

L'ESA développe une approche pluridisciplinaire au service d'une agriculture durable: agronomie, zootechnie, agroalimentaire, écologie, sociologie et économie, afin de concevoir et d'accompagner les innovations agricoles et alimentaires. Toutes les dimensions de l'agriculture: production, transformation, consommation, économie et environnement, sont appréhendées pour décrypter la complexité du monde. La politique d'alliance scientifique avec l'INRAE a abouti à la création d'unités de recherche sous contrats (USC).

L'école met son expertise et sa recherche au service de la transition agroécologique, la transition numérique, l'agriculture urbaine et la création de valeur.

www.groupe-esa.com







RENÉ SIRET,

*Directeur général de
l'ESA 25 novembre 2021*

Particulièrement concernée et active depuis de nombreuses années sur les enjeux et l'impact de l'AgTech sur les agricultures, l'ESA a décidé depuis 2 ans d'élargir ses réflexions avec un nouvel événement dédié à la FoodTech. Avec une deuxième édition centrée sur cet objet, l'ESA réaffirme sa volonté d'être un acteur engagé dans les réflexions sur les grands enjeux et l'impact de la transition numérique en lien avec notre mission de formation, de recherche et d'accompagnement des acteurs des agricultures et des industries et secteurs de l'alimentation de demain.

À l'heure où les consommateurs du monde entier sont connectés en permanence via leurs smartphones, leurs ordinateurs ou leurs tablettes, certains ont trouvé un moyen novateur pour les sensibiliser sur leurs assiettes et leur consommation alimentaire : c'est ainsi qu'est apparu le phénomène de la FoodTech au travers de l'alliance entre le secteur de l'alimentation, celui de la transformation et de la restauration avec les nouvelles technologies. Son champ d'action est vaste et s'étend de la production des aliments à la livraison, en passant par la transformation des produits, la distribution ou le conseil nutritionnel. Ainsi, de nombreuses start-up se positionnent aujourd'hui sur ce secteur très concurrentiel, que ce soit dans le domaine de la restauration, de la distribution ou de la livraison de produits alimentaires.

La gastronomie française a été inscrite par l'UNESCO sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, et à l'heure de cette transformation digitale, la cuisine et la gastronomie n'échappent pas à cette mutation. Que peut-on ainsi attendre des dernières innovations ? Permettent-elles de développer les techniques culinaires ou vont-elles mener à une évolution ou une perte du savoir-faire ?

C'est au travers de cette deuxième édition d'#esafoodtech que nous trouverons, grâce à nos experts et intervenants invités, les réponses à ces questions et répondrons à bien d'autres autour du thème passionnant «Gastronomie et Technologies : qu'est-ce qui change?».

Profitez, découvrez, réseautez,... et régalez-vous !

GASTRONOMIE ET TECHNOLOGIE: qu'est-ce qui change?

AU PAYS DE LA GASTRONOMIE, L'ALIMENTATION ET LA RESTAURATION SONT LONGTEMPS RESTÉES DES SECTEURS MÉFIANTS VIS-À-VIS DES TECHNOLOGIES QU'ELLES SOIENT DE NATURE DIGITALE OU AUTRE.

Or, des changements de pratiques considérables chez le citoyen et le consommateur ont été accélérés durant la crise du Covid-19, que ce soit en termes d'approvisionnement, de cuisine, de livraison ou de rapport au repas. Et si la FoodTech était l'avenir de la gastronomie française?



13h30

Prises de parole officielles et présentation de la 2^e édition d'Esafoodtech.

Michel Aubinais, Président de l'ESA

Dominique Bréjeon, Vice-Président d'Angers Loire Métropole chargé de l'Agriculture et de l'Alimentation, Maire de Saint-Barthélemy-d'Anjou

François Guyot, membre du Conseil régional des Pays de la Loire

René Siret, Directeur général de l'ESA

13h45

La gastronomie, une approche définitionnelle

Intervention d'**Olivier Etcheverria**, Maître de conférences de géographie de l'alimentation à l'Université d'Angers-ESTHUA

Comment approcher une définition de la gastronomie tant le terme est connoté, approprié et, finalement, cuisiné à toutes les sauces ?



OLIVIER ETCHEVERRIA

est maître de conférences de géographie de la gastronomie à l'UFR ESTHUA Tourisme et Culture de l'Université d'Angers.

Il est l'auteur (avec Gilles Fumey) de l'Atlas mondial des cuisines et des gastronomies chez Autrement, de Le restaurant, une approche géographique, de L'invention aux destinations touristiques gourmandes chez ISTE et (avec Julia Csergo) de Imaginaires de la gastronomie chez Menu Fretin.



Quel futur la FoodTech réserve-t-elle à L'ALIMENTATION ET À LA GASTRONOMIE ?

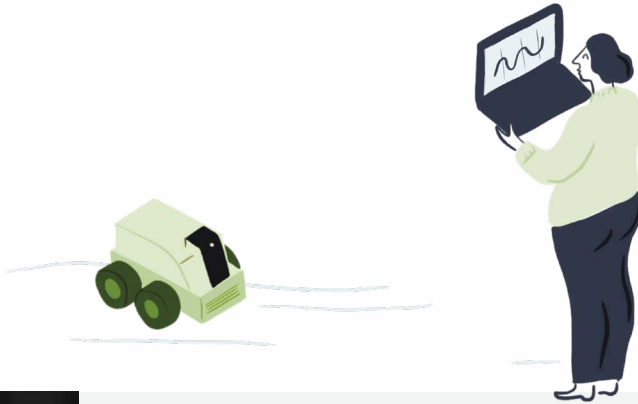
**14 h à
14 h 45**

**Conférence de
Matthieu Vincent,
co-fondateur de
DigitalFoodLab
- Grand témoin
d'esafoodtech**

LES START-UP CHANGENT EN PROFONDEUR L'ENSEMBLE DES INDUSTRIES QUE NOUS CONNAISSONS.

Cela est particulièrement vrai pour l'alimentation avec une accélération de la création, du développement et du financement des start-up FoodTech. Quelle définition et quel état des lieux de cet écosystème peut-on faire en France et dans le monde ?

Au-delà de ce que sont ces start-up aujourd'hui, nous allons nous demander quel futur elles espèrent construire et en quoi cela pourrait impacter l'alimentation et la gastronomie telle que nous la connaissons aujourd'hui.



MATTHIEU VINCENT

est un expert et entrepreneur FoodTech depuis 10 ans. Après avoir développé et revendu sa première start-up, Matthieu a co-fondé DigitalFoodLab, un cabinet de conseil en stratégie spécialisée sur la FoodTech. DigitalFoodLab travaille avec de grands groupes en agro-alimentaire pour les aider à identifier et agir sur les opportunités de cet écosystème. Matthieu est aussi investisseur et au board d'une dizaine de start-up FoodTech pour les aider à accélérer.

FOODTECH ET SENSORIEL :

quelle est la place des nouvelles technologies entre la gastronomie et les « consumers sciences » ?

SI LE CONTEXTE, LE MOMENT, LE LIEU, LA COMPAGNIE SONT DÉTERMINANTS POUR ASSURER UNE EXPÉRIENCE ALIMENTAIRE OPTIMALE, LA SENSORIALITÉ RESTE UN ÉLÉMENT INCONTOURNABLE DANS L'APPRÉCIATION D'UN PLAT, D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE.

La gastronomie se rend maître dans l'art de solliciter nos sens, de provoquer des stimulations sensorielles qui génèrent émotions et plaisirs. Les nouvelles technologies, la FoodTech peuvent contribuer à ces stimulations par la proposition de nouvelles expériences, de nouvelles sensations. Les chefs, les cuisiniers, les industriels s'en saisissent pour créer de nouveaux concepts, de nouvelles textures et saveurs... Mais au-delà, les nouvelles technologies nous amènent également, en tant que chercheurs en sciences des aliments, à revisiter nos pratiques expérimentales pour étudier les attentes et les comportements des consommateurs. L'exposé sera construit autour de la présentation d'exemples pour illustrer la place que peuvent prendre les nouvelles technologies dans la gastronomie mais également dans le cadre des « consumer sciences ».

14h45 à

15h25

*Intervention
d'Isabelle Maître,
enseignant
chercheur en
agroalimentaire,
ESA*



ISABELLE MAÎTRE

Isabelle Maître est enseignante-chercheur à l'unité de recherche GRAPPE USC1422 INRAE de l'Ecole Supérieure d'Agricultures. Après sept ans de recherche et développement sur la nutrition des volailles, elle a passé onze ans dans le groupe Danone pour mettre en place l'analyse sensorielle dans la branche des produits frais et en faire un outil stratégique de développement de produits. Lorsqu'elle rejoint l'ESA en 2003, elle concilie son goût pour l'enseignement et son envie de travailler sur des sujets de recherche centrés sur des questions de société. Ses sujets de recherche portent aujourd'hui sur le plaisir de manger quand on vieillit et sur les processus d'innovation alimentaire intégrant les enjeux nutritionnels, sensoriels et environnementaux.

LES ROBOTS MENACENT-ILS la gastronomie?

**15h25 à
16h05**

**Table-ronde
animée par
Matthieu Vincent,
co-fondateur de
DigitalFoodLab**

On entend de plus en plus parler de robots cuisiniers, qu'il s'agisse d'assistants créés par les grandes marques d'électroménager (et les enseignes de hard discount) ou par les start-up qui parlent de substituer des robots à des tâches pénibles ou pour lesquelles la main d'œuvre manque. Avec un chef et un entrepreneur, nous nous poserons trois questions :

- qu'est-ce qu'un robot ; tous ces appareils sont-ils vraiment des robots ou de simples assistants mécaniques ?
- qu'apportent-ils ou que remplacent ils ?
- sont-ils des menaces ou une opportunité pour la gastronomie ?

Pour y répondre, nous nous appuyerons sur des exemples connus du grand public ainsi que sur les dernières innovations qui sont à la frontière entre robotique, innovation et cuisine.



PASCAL FAVRE D'ANNE

Originaire de Savoie, Pascal Favre d'Anne a commencé sa carrière auprès de Marc Veyrat. Il a obtenu sa première étoile Michelin en 2008 avec son restaurant angevin, le Favre D'Anne. Après 30 ans derrière les fourneaux, il vient de décider de vivre sa passion de la gastronomie différemment en essaimant son savoir-faire.



MATTHIEU VINCENT

Matthieu Vincent est un expert et entrepreneur FoodTech depuis 10 ans. Après avoir développé et revendu sa première start-up, Matthieu a co-fondé DigitalFoodLab, un cabinet de conseil en stratégie spécialisée sur la FoodTech. DigitalFoodLab travaille avec de grands groupes en agro-alimentaire pour les aider à identifier et agir sur les opportunités de cet écosystème. Matthieu est aussi investisseur et au board d'une dizaine de start-up FoodTech pour les aider à accélérer.



PHILIPPE GOLDMAN

Après avoir œuvré 20 ans dans l'industrie de la cosmétique, Philippe Goldman a rejoint l'aventure Pazzi Robotics en 2016 en tant qu'actionnaire puis CEO. De 5 employés en 2016, la start-up compte désormais une trentaine de personnes. Pazzi robotics propose le premier restaurant autonome au monde avec des robots cuisinant devant les clients des pizzas qualitatives. 2 restaurants ont été ouverts et opèrent 7j/7 dont le 2^e au cœur de Paris depuis cet été.

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE À L'ÈRE DU NUMÉRIQUE :

une analyse par les théories de la consommation expérientielle dans une perspective post-Covid-19

Face à la croissance rapide de la demande des repas à emporter ou à livrer et des outils numériques (applications, plateformes numériques, etc.) dans le secteur de la gastronomie, certains professionnels dont des « chefs étoilés » ont choisi de gré ou de force, de s'intéresser au marché de la livraison en utilisant des outils et des plateformes numériques de vente afin de maintenir ou renforcer leurs activités. Dans cette perspective, une question se pose : peut-on vivre une expérience authentique et mémorable en se faisant livrer un repas gastronomique pour le consommer à domicile, seul, en famille ou entre amis ? Cette recherche (*work in progress*) vise à étudier les expériences des consommateurs qui commandent des repas gastronomiques, les emportent ou se font livrer et consomment à domicile. Il s'agit d'une étude prospective dont l'objectif est de comprendre les évolutions réelles et potentielles des comportements de consommation dans le contexte de la gastronomie pendant et après le COVID-19. Du point de vue managérial, la finalité de cette recherche est d'aider les restaurants traditionnels et gastronomiques à repenser leurs offres en tenant compte de nouvelles expériences recherchées par les consommateurs.

**16h15 à
16h55**

**Intervention de
Sourou Meatchi,
enseignant-
chercheur en
Sciences de gestion
GRANEM – ESTHUA,
Université d'Angers**



SOUROU MEATCHI

Maître de conférences en Sciences de gestion à l'université d'Angers, les recherches de Sourou Meatchi portent sur le revenue-management, le numérique et la data en tant que nouvelles composantes de la chaîne de valeur dans les PME et les économies collaboratives. Il s'intéresse plus particulièrement aux perceptions (bénéfice/risque, éthique et justice, etc.) et aux processus psycho-économiques (résistance, résilience, consentement, etc.) d'adoption des technologies avancées (ex. application d'aide à l'achat, système de recommandation contextuelle, Machine Learning, RMS, etc.) qui utilisent des algorithmes basés sur les données personnelles des consommateurs.

ORIGINE DES PRODUITS:

la FoodTech, une alliée du terroir ?

**16h55 à
17h35**

**Table-ronde
animée par Philippe
Mongondry,
enseignant
chercheur en
agroalimentaire,
produits locaux et
traditionnels, AOP
IGP à terroir**

La demande des citoyens-consommateurs à retrouver des produits plus authentiques dans leurs assiettes est une tendance de fond qui a démarré bien avant la crise sanitaire, mais que cette dernière a sensiblement dopée.

Les Français ont redécouvert leurs agriculteurs, et adapté leurs comportements vers plus de «local», lui attribuant des vertus d'authenticité qui font de l'origine des produits une dimension centrale pour tous les acteurs. C'est le retour des terroirs !

Or, cette question de l'origine des produits alimentaires pose celle de la confiance et de la preuve : comment s'assurer que les produits que j'achète sont véritablement authentiques ? Et si la FoodTech, prenant appui sur les technologies de la traçabilité ou l'essor du e-commerce, pouvait aider à garantir l'origine et l'authenticité des produits que nous cuisinons et consommons ? Et si la FoodTech était une alliée du terroir ?



ANTOINE PULCINI

Ingénieur de formation, Antoine Pulcini a fondé Promus avec un ancien collègue et ami. Start-up en pleine croissance, Promus permet de réduire les circuits en créant un lien direct entre les producteurs et les restaurateurs. Aujourd'hui, cet engagement fédère et son modèle risque bien d'accélérer l'arrivée d'une restauration résiliente à grande échelle !



CHRISTOPHE HAY

*Chef doublement étoilé des restaurants La Maison d'à Côté** et Côté Bistro situés à Montlivault (41) ainsi que du restaurant La Table d'à Côté* à Ardon (45), Christophe Hay puise son inspiration dans les terroirs solognot et ligérien. Réhabilitation des poissons de Loire, valorisation du gibier de Sologne, cueillette et production de miel dans son jardin-potager : la cuisine de ce chef agriculteur pense au-delà de l'assiette. Sa passion pour le travail des produits locaux, ses engagements écologiques et sa bienveillance lui ont valu le titre de Cuisinier de l'Année 2021 par le guide Gault & Millau.*



PHILIPPE MONGONDRY

Philippe Mongondry est enseignant-chercheur au département agroalimentaire de l'ESA. Il dirige depuis 13 ans le master Food Identity labellisé Erasmus Mundus par la Commission Européenne.

1

SÉANCE INTRODUCTIVE

13 h 30

PRISES DE PAROLE OFFICIELLES
ET PRÉSENTATION DE LA 2^E
ÉDITION D'ESAFOODTECH.

13 h 45

LA GASTRONOMIE,
UNE APPROCHE
DÉFINITIONNELLE

Intervention d'**Olivier Etcheverria**, Maître
de conférences de géographie de
l'alimentation à l'Université
d'Angers-ESTHUA

PAGE 06

4

TABLE-RONDE

15 h 25 à 16 h 05

LES ROBOTS MENACENT-ILS
LA GASTRONOMIE ?

Table-ronde animée par
Matthieu Vincent, co-fondateur
de DigitalFoodLab

PAGE 09

5

KEYNOTE

16 h 15 à 16 h 55

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE
À L'ÈRE DU NUMÉRIQUE :
UNE ANALYSE PAR LES THÉORIES
DE LA CONSOMMATION
EXPÉRIENTIELLE DANS UNE
PERSPECTIVE POST-COVID-19

Intervention de **Sourou Meatchi**,
enseignant- chercheur en Sciences de
gestion GRANEM – ESTHUA, Université
d'Angers

PAGE 10

2

GRAND TÉMOIN

14 h à 14 h 45

QUEL FUTUR LA FOODTECH
RÉSERVE-T-ELLE À
L'ALIMENTATION ET À
LA GASTRONOMIE ?

Conférence de **Matthieu Vincent**,
co-fondateur de DigitalFoodLab -
Grand témoin d'esafoodtech

PAGE 07

3

KEYNOTE

14 h 45 à 15 h 25

FOODTECH ET SENSORIEL :
QUELLE EST LA PLACE DES
NOUVELLES TECHNOLOGIES
ENTRE LA GASTRONOMIE ET
LES « CONSUMERS SCIENCES » ?

Intervention d'**Isabelle Maitre**,
enseignant-chercheur en
agroalimentaire, ESA

PAGE 08

6

TABLE-RONDE

16 h 55 à 17 h 35

ORIGINE DES PRODUITS :
LA FOODTECH, UNE ALLIÉE
DU TERROIR ?

Table-ronde animée par **Philippe Mongondry**, enseignant-chercheur en agroalimentaire, produits locaux et traditionnels, AOP IGP & terroir

PAGE 11

MERCI

au Comité d'organisation et à nos partenaires

Nicolas BROUTE,

*Directeur des Relations Entreprises,
Alumni et Mécénat, ESA*

Sylvain DOURNEAU,

*Responsable départemental Tourisme Hôtellerie Restauration
à la CCI de Maine-et-Loire et Coordinateur
du Campus de la Gastronomie*

Aurélie GARDARIN,

*Chargée de Mission Innovation Végétal pour l'Alimentation
Humaine et Animale, Vegopolys Valley*

Myriam GERMAIN,

Responsable Communication Orientation, ESA

Pierre PICOUET,

Directeur de la Recherche et de la Valorisation, ESA

Anne ROBERT,

Chargée de mission Végétal, ALDEV

René SIRET,

Directeur général, ESA

Bertille THAREAU,

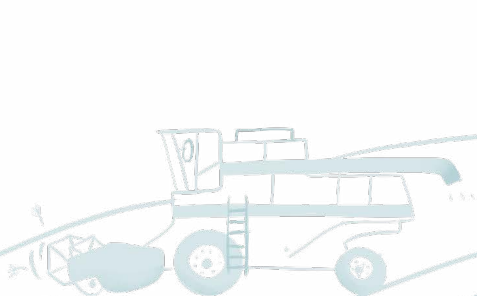
*Sociologue, Responsable du LARESS et Titulaire
de la Chaire Mutations Agricoles, ESA*

Matthieu VINCENT,

co-fondateur, DigitalFoodLab

WWW.GROUPE-ESA.COM

esa
ÉCOLE SUPÉRIEURE
D'AGRICULTURES
Angers Loire



MERCI

à nos partenaires





Nourrir le monde
d'intelligences

Contact

55 rue Rabelais, BP 30748
49007 ANGERS CEDEX 1
+33 (0)2 41 23 55 55



WWW.GROUPE-ESA.COM

