



44%
des Français utilisent
des sites marchands
alimentaires

Source : TNS Sofres 2016



40%
des consommateurs
français souhaiteraient
utiliser l'imprimante
3D alimentaire

Source : TNS Sofres 2016

UTILISATION DES APPLIS CHEZ LES RESTAURATEURS



28%
des restaurateurs
utilisent
des applications

27%
pour l'encaissement

18%
pour la commande
produits

45%
pour la réservation

36%
pour la comptabilité

Source : CHD expert 2016

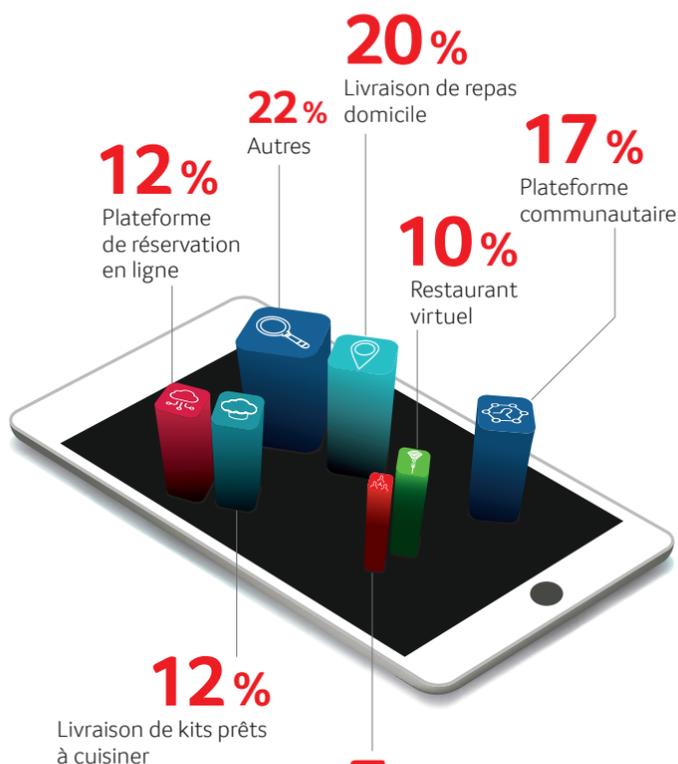
TERROIRS

+110% d'augmentation de l'utilisation
des applications professionnelles
par les agriculteurs équipés
de smartphones entre
2013 et 2015

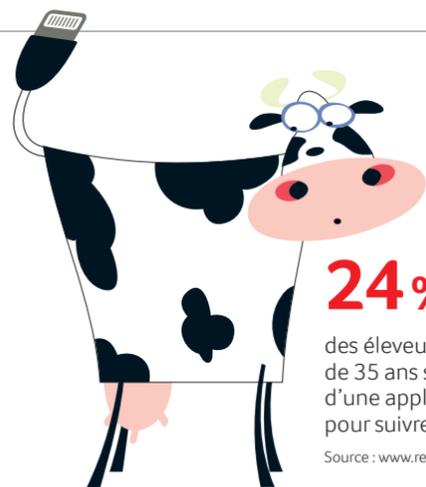
Source : ADquation 2015



ACTIVITÉS DES FOOD TECH EN FRANCE



Source : Xerfi 2016



24%
des éleveurs de moins
de 35 ans sont équipés
d'une application mobile
pour suivre le vêlage

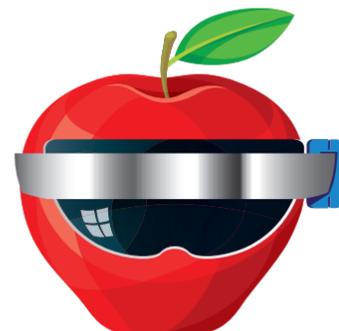
Source : www.renaissancenumerique.org - 2015



Des fous
de toques
à la **food tech**

Le robot cuisinier qui prépare seul des repas, ce n'est ni pour demain, ni pour après-demain. Mais la *food tech* ne se réduit pas au robot. Elle existe d'infinies manières : sous la forme de drones agronomes, d'huîtres surveillantes, d'applications gourmandes ou de start-up révolutionnaires... La *food tech* ne tuera pas la cuisine, elle l'allégera de ses difficultés et de ses pesanteurs. Ne la craignons pas, apprivoisons-la.

Le marché de la *food tech*



Le marché de la *food tech*
a augmenté de
+42%
par rapport à 2014

Source : Tech.eu 2016



+5 000
start-up internationales
dans l'univers
de l'alimentation
se sont ainsi créées.

Source : LSA - Publié le 25/05/2016



40%
des start-up de la *food tech*
ont moins de 2 ans.

Source : Xerfi 2016

La food tech s'invite au menu

Restaurateurs, producteurs ou consommateurs parlent de plus en plus de la *food tech* ! Souvent réduite (à tort) aux applications mobiles, elle regroupe toutes les initiatives et technologies numériques qui bouleversent la chaîne de valeur de l'alimentation. Effet de mode ou choc durable ?

La technologie enrichit déjà le monde de la restauration, en facilitant la gestion des stocks par exemple. Mais aujourd'hui, la *food tech* dessine une transformation plus forte. Même l'agriculture prend le virage des nouvelles technologies ! De premières innovations émergent pour aider les agriculteurs à optimiser leur production. La société Airinov (groupe Parrot) propose ainsi des drones couplés à des capteurs et des algorithmes qui traduisent les données relevées en bonnes pratiques agronomiques. L'agriculture de précision fait aussi appel à des robots. Naïo Technologies a développé Dino, un robot enjambeur de désherbage mécanique des légumes en planches. Plus économe en énergie qu'un tracteur et respectueux de l'environnement, Dino permet un désherbage sans tassement des sols. Une innovation intéressante car elle réduit les tâches manuelles et augmente la productivité des exploitations.

La technologie a également son utilité pour sécuriser le patrimoine des producteurs. L'entreprise Flex Sense a ainsi inventé "l'huître mystère", un faux coquillage qui émet un signal capté par des antennes relais installées sur le littoral. Les huîtres sont localisées à 5 m près et l'alerte est envoyée au propriétaire en quelques secondes. L'objectif : éviter aux conchyliculteurs le vol de leur production. Cette innovation peut aussi être appliquée au bétail ou aux ruches.

Les circuits courts court-circuitent l'ordre établi

Si la technologie est présente dans les exploitations, elle est encore plus agile dans l'univers de la distribution. Ainsi, de nouveaux acteurs se sont positionnés sur le **e-commerce alimentaire** notamment pour rapprocher les consommateurs des producteurs. Pour la viande, Le Bœuf Français propose ainsi à ses clients d'acheter via un circuit court. Tandis que Le Petit Ballon utilise le système des 'box' pour faire découvrir ses vins. Les modèles collaboratifs s'imposent également, telle que La Ruche qui dit oui qui permet l'achat direct aux producteurs locaux.

Une tendance logique car dans l'esprit des consommateurs, alimentation et santé sont de plus en plus liées. Des start-up commencent aussi à proposer des services personnalisés pour aider à faire les bons choix alimentaires. Proche de la santé connectée, le coaching alimentaire va sans doute évoluer fortement dans les années à venir. D'ailleurs, Google mène actuellement des expérimentations afin de connaître les valeurs nutritionnelles à partir d'une simple photo !



©Le Petit Ballon

Génération Y, fous de tech

La *food tech* prend aussi place dans nos cuisines. **Pour la génération Y, smartphones et tablettes ont remplacé les livres de recettes. 60% des 20-35 ans les utiliseraient pour préparer leurs repas**⁽¹⁾ ! Quant aux chefs, ils les expérimentent pour mieux faire interagir les clients et la cuisine. Prise immédiate des commandes, alerte quand un plat est prêt... ces outils favorisent la communication et simplifient le travail des équipes. À l'initiative du collectif La Brigade Digitale, le chef François Pasteau a ainsi fait de l'Épi Dupin le 1^{er} restaurant 100% digitalisé de France (voir encadré).

Ces (r)évolutions, aussi innovantes soient-elles, ne remettront pas en cause les fondements de ce métier : la qualité des produits, la créativité des chefs, le contact humain et le plaisir du partage. Chaque restaurateur doit juste trouver les outils qui lui correspondent pour réenchanter l'expérience client.

(1) Étude Google 2015 sur les nouvelles habitudes alimentaires et les comportements en cuisine de la génération Y.



©L'Épi Dupin

François Pasteau, chef de l'Épi Dupin, a accepté de devenir le restaurant pilote de La Brigade Digitale, un collectif qui aide les restaurateurs à opérer leur transformation digitale. Quelques exemples : avec la digitalisation de la gestion de la traçabilité et de l'hygiène des aliments. "Cela permet d'en finir avec les feuilles volantes, les étiquettes qui sentent le poisson et de dégager du temps pour la cuisine et le service". Pour créer ses menus, le chef utilise aussi un logiciel qui calcule l'impact carbone d'une recette. "Je suis favorable à l'utilisation des tablettes tactiles car elles permettent de sublimer le menu et d'apporter une information immersive. Toutefois, je ne souhaite pas qu'elle remplace l'étape de la prise de commande. Je veux conserver le rôle primordial du serveur".

Sources : Google 2015, Maddynews.com / DigitalFoodLab (juin 2016), restoconnection.fr (novembre 2015), Les Echos.fr (01/03/2016), La Tribune.fr (10/10/2016).

"Pour nous restaurateurs, les outils numériques permettent de gagner du temps sur la préparation et le service."



Resto techno contre resto rétro ?

Le digital interroge les restaurateurs. Certains, craintifs face aux nouveaux outils et usages, ne voient pas encore l'intérêt de s'ouvrir aux nombreuses évolutions technologiques déferlant sur le secteur. Cette mutation est-elle inéluctable ou peuvent-ils résister ?

L'art culinaire a toujours été alimenté par l'innovation technologique. Aujourd'hui, elle est plus que jamais présente en cuisine mais désormais elle dépasse la question du goût et résout aussi des problématiques moins savoureuses : maîtrise des coûts, du gaspillage, des plannings... La prise de conscience des restaurateurs quant à l'utilité du digital commence à s'accroître depuis 2 ou 3 ans grâce à l'émergence de solutions adaptées à leurs besoins. La création de nombreuses start-up tend à favoriser l'accès des professionnels à cet univers méconnu. Avec ces nouveaux services, les restaurateurs sont mieux accompagnés pour décider au quotidien et gagner du temps

sur certaines tâches afin d'en consacrer davantage à leur cœur de métier.

Digital à la carte

Par exemple, la start-up *Brigad* facilite le recrutement du personnel en transmettant des profils préqualifiés aux restaurateurs. Savez-vous que 8 heures par semaine sont consacrées à la gestion administrative des équipes ? Pas étonnant que *Skello* ait créé une solution pour gérer les plannings de personnel et préparer les payes en un clic ! Ou que *Tiller* ait proposé un système de caisse intégrée sur iPad quand on sait qu'un restaurateur interagit près de 500 fois par jour avec sa caisse enregistreuse ! Autre innovation

utile, l'application *TraQ'food* qui permet de mieux maîtriser le plan sanitaire et de contrôler en temps réel la traçabilité alimentaire, la chaîne du froid, le plan de nettoyage ou les stocks. Les besoins croissants des restaurateurs ont conduit également Transgourmet à lancer une application mobile qui donne notamment accès à des informations sur les origines des produits, facilite le passage de commandes et permet d'accéder au planning de livraison. Le gain de temps et de souplesse est réel pour les chefs et leurs équipes.

Parmi toutes les solutions proposées, nombre d'entre elles aident aussi à engager une démarche éco-responsable.

Outre le contrôle des consommations énergétiques, la *Kitchen Box* innove avec son pack "développement durable" qui gère le bon fonctionnement des équipements, chambres froides et ventilation. *Éco2 Initiative* propose, quant à lui, un éco-calculateur qui évalue l'empreinte carbone des plats préparés. Tandis que *Too good to go* facilite la réduction du gaspillage alimentaire notamment en favorisant la vente à emporter des invendus.

La restauration ne peut pas rester réfractaire à la transition numérique. Si le restaurant 100% digitalisé est un fantasme, le restaurant déconnecté est une hérésie ! Chacun doit appréhender ces évolutions à son rythme, en fonction de son modèle.

Source : La nouvelle restauration (20/10/2016), restauration 21.fr (12/12/2016), snacking.fr (23/09/2016)

Le digital redonne du goût à l'expérience client

Même si elles représentent parfois un investissement important, la restauration collective ne peut plus faire l'impasse sur les nouvelles technologies. En apportant plus de services, d'informations et de transparence, les outils digitaux vont changer le visage du secteur et le quotidien des clients.

"La robotisation est un sujet qui touche toutes les industries et qui touchera bientôt la nôtre", déclare Philippe Salle, PDG d'Elior. Selon lui, **la présence de robots en cuisine** permettrait d'éviter aux équipes "les tâches fatigantes comme la plonge ou la coupe de légumes, qui ne sont évidemment pas des tâches extrêmement nobles". Pour ce groupe qui emploie plus de 100 000 personnes dans 13 pays, **l'objectif est clairement de réorienter le personnel vers les clients car "le contact humain sera de plus en plus important"**. Les métiers de salle et de service ne seraient donc pas touchés par la robotisation. Si ces robots existent "à un stade très expérimental", le PDG d'Elior les voit toutefois intégrer les cantines dans les 3 à 5 ans.

Mais la technologie ne va pas changer uniquement le quotidien des professionnels de la restauration collective. Celui des clients aussi ! Elior a ainsi développé une application mobile gratuite dédiée aux restaurants scolaires. Grâce aux services apportés aux familles, elle compte

déjà plus de 100 000 utilisateurs. Elle permet de prendre connaissance des menus proposés aux enfants, de l'origine des produits et de payer en ligne depuis son smartphone, sa tablette ou son ordinateur. De nouvelles fonctionnalités (informations allergènes, nutrition) amélioreront encore l'expérience utilisateur.

La data se met à table !

Il y a 10 ans dans la restauration collective, les grands marchés se gagnaient sur la qualité. Il y a 5 ans, ils se gagnaient sur les animations. "Aujourd'hui, ces marchés se gagnent sur les aspects digitaux, les services additionnels, la proximité vis-à-vis du client", explique Nicolas Platiau, responsable DSI en charge du développement des services clients/consommateurs chez Compass Group France. Grâce au digital, les acteurs du secteur collectent aussi de l'information. La problématique consiste désormais à transformer ces données brutes en services supplémentaires. Chez Compass,



des outils ont été mis en place dans une soixantaine de restaurants d'entreprise, le scolaire et le médical pour visualiser le menu du jour, la fréquentation du restaurant à l'instant T ou faire un sondage de satisfaction.

"Maintenant, nous avons une information plus qualitative, mesurable sur la durée d'un service, sur une semaine, etc. Le digital nous apporte une meilleure perception de ce que l'on fait."

Les nouvelles technologies font donc à l'évidence bouger les lignes en restauration collective, permettant d'offrir de nouvelles expériences et services aux clients. D'après une récente étude, le digital apparaît clairement comme un élément de différenciation pour les acteurs du secteur, au même titre que le développement du bio et du local, la maîtrise des coûts ou l'enrichissement de l'offre. Un défi stratégique qu'il faut donc relever sans plus attendre.

Sources : Europe 1.fr (06/03/2016), Neorestaurant (14/03/2016 et 17/05/2016), Étude Xerfi Precepta "La restauration collective à l'horizon 2020" septembre 2016.