



BOURGOGNE AGROALIMENTAIRE

Comment produire et consommer mieux ?

À cette époque de l'année où les chocolatiers redoublent d'imagination et au moment où Dijon s'impose comme ville de gastronomie, que se passe-t-il dans le secteur de l'agroalimentaire ? L'alimentation de demain, objet de toutes les spéculations, se pense aujourd'hui.

Alors que Dijon s'impose comme cité de la gastronomie, que la ville accueille le pôle de compétitivité agroalimentaire Vitagora Goût-Nutrition-Santé, que les Bourguignons sont champions de la FoodTech, mais aussi qu'Accelerise – le premier programme français d'accélération ciblé sur l'agroalimentaire – a choisi d'accompagner une quinzaine d'entreprises régionales (lire ci-dessous), l'exposition "Produire et consommer autrement demain" s'est installée, jusqu'au 28 avril, à la Maison de l'innovation, à Dijon (*). Demain ? C'est déjà aujourd'hui, ou presque.

Tonneau connecté

Produire autrement, si l'on en croit les spécialistes, cela demande de concilier santé, nécessité et plaisir. Mais aussi d'intégrer des objets connectés pour fabriquer ou produire mieux, plus vite... ou meilleur. Produire mieux demain, par exemple, c'est peut-être utiliser ce robot désherbeur qui travaille seul. Mieux manger ou mieux boire demain, c'est peut-être recourir à ce tonneau connecté, imaginé par RTech-Enologie, une entreprise installée à Levernois, et conseillé par la start-up dijonnaise VitaVinum, qui permet, pour 25 € par mois, d'analyser densité, pH, température, taux de sucre ou pression. Il contrôle également la vitesse



■ La société RTech-Enologie, basée à Levernois, propose des tonneaux connectés qui permettent, notamment, de contrôler la vitesse d'évaporation, la relation entre fermentation et température ou encore le brassage. Photo d'archives Franck BASSOLEIL

d'évaporation, la relation entre fermentation et température ou encore le brassage... Reste ensuite au consommateur à déguster – avec modération – au bon moment et de la bonne façon.

En matière alimentaire, « toute stratégie d'innovation est basée sur des valeurs », explique le sociologue et universitaire bourguignon Jean-Jacques Boutaud. Des valeurs qui reflètent une façon d'être et évoluent sur des détails infimes. L'alimentation de demain ne peut s'appuyer que sur ces nuances pour se développer. Et même si les "Millennials" – les jeunes de la génération Y – et leur individualisme changent un peu la donne aujourd'hui, les traditions ont toujours du bon. Particulièrement en ces fêtes

“ Dans l'alimentaire, toute stratégie d'innovation est basée sur des valeurs. ”

Jean-Jacques Boutaud, sociologue et universitaire bourguignon

pascales qui ont donné lieu, par exemple, à des chasses aux œufs en chocolat organisées par Campanile Dijon Sud Marsannay ou Toison d'Or, en partenariat avec Kinder. Sans parler de cet artisan de Messigny-et-Vantoux, qui donne la possibilité de gagner un maxi-œuf en chocolat si on en devine le poids. Ou de

toutes ces douceurs qui frôlent l'art de très près dans les vitrines des spécialistes. Ah, l'ours fétiche du sculpteur Pompon devenu bonbon en chocolat au Relais Bernard Loiseau ! Ah, les pirates de chez Gillotte ou les souris d'Alexandre Carbillet ! Nous consacrons 40 % de notre temps actif à l'alimentation ? Alors autant que ce soit en se faisant plaisir...

J. R.

[*] L'exposition "Produire et consommer autrement demain" est organisée par la FoodTech Dijon Bourgogne-Franche-Comté, l'Arde (Agence régionale de développement de l'innovation et de l'économie) et Bourgogne-Franche-Comté Numérique, en partenariat avec Vitagora et Premice.



Des petites bêtes qui montent

Accelérise, premier programme français d'accélération ciblant l'agroalimentaire, a choisi une quinzaine d'entreprises, qu'elle accompagne. C'est le cas d'Ynsect, leader mondial dans la production d'insectes pour les besoins de l'alimentation animale, qui a inauguré, en février, à Dole (Jura), son unité de démonstration Ynsite.

L'idée est simple : alors que les insectes sont à la base de la chaîne alimentaire et font partie intégrante des régimes alimentaires des poissons, volailles et autres mammifères, ils restent pour l'instant absents de la ration alimentaire des animaux d'élevage. La transformation des insectes en nourriture, pour l'instant destinée aux animaux, restait donc à mettre au point. Cette technologie, d'abord développée en laboratoire, puis à l'échelle de pilotes (une tonne, puis dix tonnes d'insectes par an), a ensui-



■ **L'entreprise Ynsect propose de transformer des insectes en nourriture à destination des animaux d'élevage.** Photo J. R.

te été développée à taille réelle avec la construction d'une unité de démonstration technologique et commerciale - Ynsite - de 3 000 m². En attendant de passer, peut-être, d'abord à la com-

mercialisation à grande échelle, puis à l'alimentation humaine... Mais là, la réglementation est à la fois beaucoup plus exigeante et beaucoup plus floue.

Fait maison garanti

Gastronomie Sucrée est un "repère", lancé en 2016, par les pâtisseries, chocolatiers, glacières et confiseurs. Il regroupe déjà une cinquantaine d'artisans à travers la France. Tous sont des créateurs qui développent leurs propres recettes localement, dans leurs laboratoires, et maîtrisent tout le procédé de fabrication. Depuis le 1^{er} avril et jusqu'au 30 avril, pour mettre en avant le "fait maison garanti" à Pâques, Gastronomie Sucrée organise un grand concours, relayé en Bourgogne, par les pâtisseries chocolatiers artisans créateurs Alexandre Carbillet, à Dijon, et Pascal Millot, à Beaune. Il faut remplir un coupon remis par l'artisan et le renvoyer. Tirage au sort le 2 mai : on peut gagner un bac de glace artisanale par semaine pendant tout l'été (16 bacs de 500 ml).