

# VOIR PLUS LOIN... **FOODTECH**



## **Foodtech: Une ère nouvelle pour la Planète Food**

De quoi  
parlons-nous ?

**Livraison, Applis,  
Clients, Shopping...**

**PAGE 2**

Faits marquants  
du marché

**Chiffres clés...**

**PAGE 3**

Une tournée  
mondiale  
de la foodtech

**Chine, Émirats  
arabes unis, Canada,  
Europe, Indonésie...**

**PAGES 4-8**

# QUELQUES MOTS SUR LA... FOODTECH

Food tech, industrie alimentaire o2o\* ou alimentation numérique ? Quel que soit le nom que vous donnez à ce nouveau secteur, sa nature et son objectif restent les mêmes : créer de nouvelles façons d'acheter, de stocker, de cuisiner ou de consommer des aliments grâce à la technologie... Ou bien : quand la technologie chamboule le secteur alimentaire. Historiquement, la Foodtech a fait son apparition

aux États-Unis il y a quelques années. Aujourd'hui, ce secteur connaît un véritable boom sur toute la planète. Partout, de nouvelles applis, de nouveaux produits et des services innovants offrent aux clients une expérience numérique. Découvrez ce marché florissant et toutes les opportunités offertes sur tous les continents !

\*online to off-line

## FOODTECH: CHIFFRES MONDIAUX ?



**3,500** start-ups



**+500%**: taux de croissance annuel du secteur de la restauration



**250 milliards d'USD** : chiffre d'affaires du secteur des technologies alimentaires d'ici 2022



**387 millions d'EUR** : Foodora a battu le record de la levée de fonds pour les food tech

## FOODTECH... DE QUOI S'AGIT-IL ?



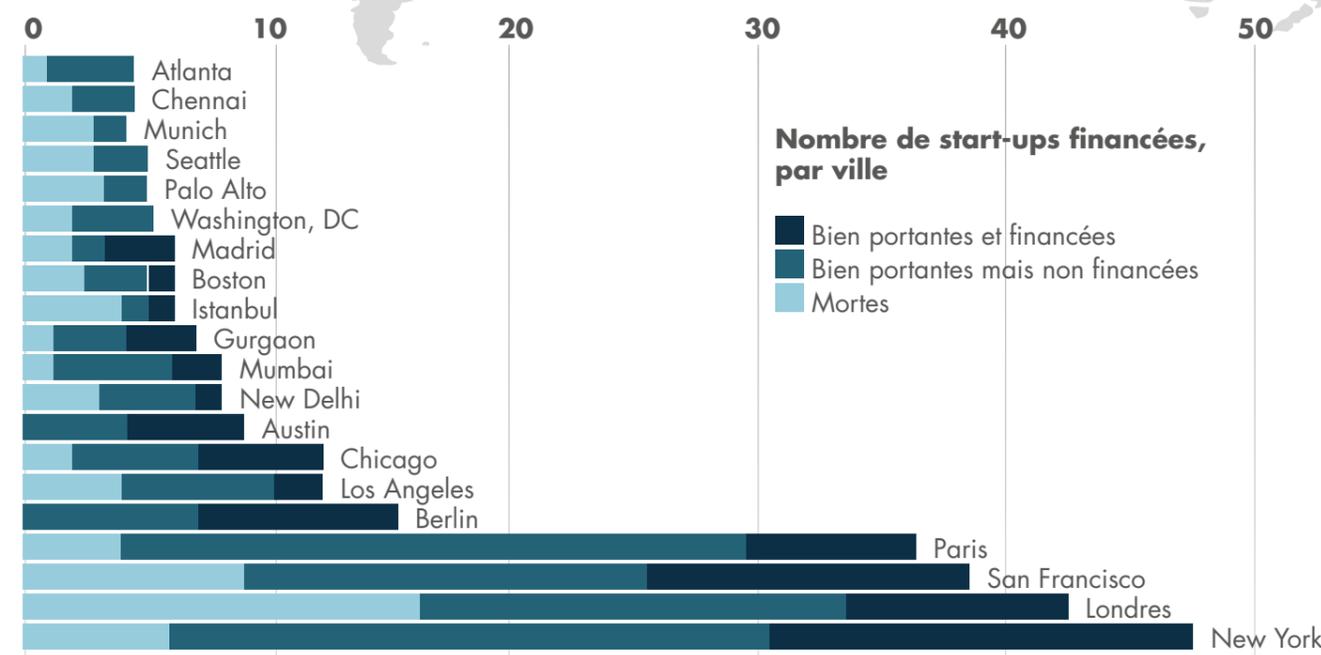
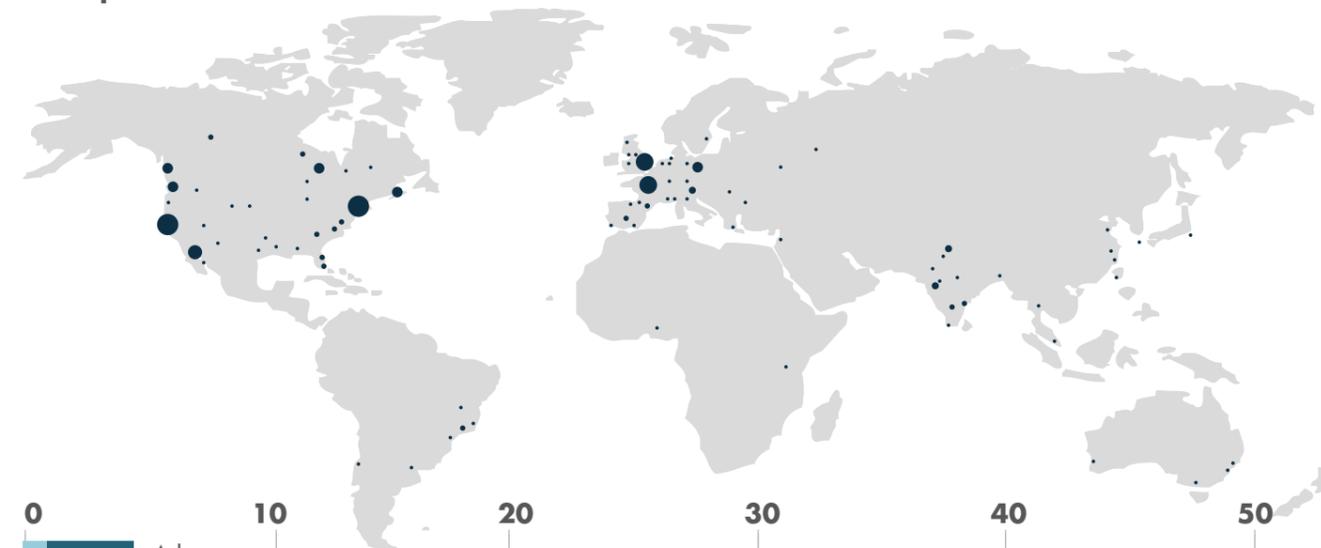
## LES APPLICATIONS DE LA FOODTECH



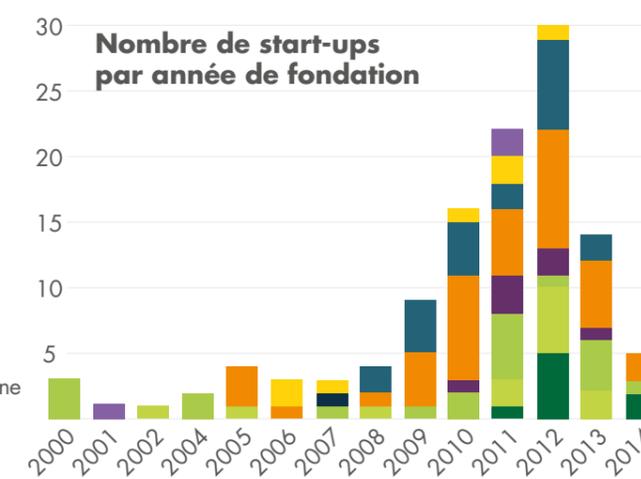
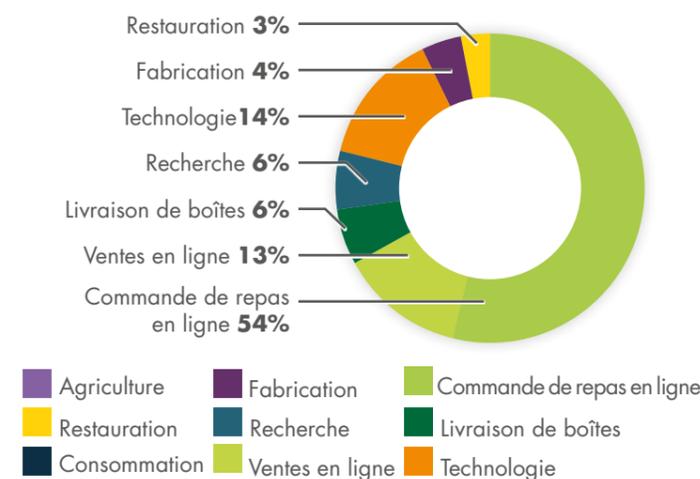
Source: Digitalfoodlab

## LIVRAISON DE PRODUITS ALIMENTAIRES DANS LE MONDE ENTIER

Dans plus de 180 villes à travers le monde



## DES INVESTISSEMENTS MASSIFS DANS LA FOODTECH



# LA FOODTECH, L'ÉTOILE MONTANTE DE LA PLANÈTE FOOD

Un iPhone dernière génération est commercialisé tous les deux ans... mais quand avez-vous remarqué pour la dernière fois une amélioration apportée à une pomme ? L'innovation dans l'industrie alimentaire n'est pas aussi rapide que dans d'autres secteurs. Pourtant, la food tech – quand la technologie s'applique aux aliments – pourrait redistribuer les cartes du processus d'innovation dans le secteur alimentaire. Nous avons interrogé plusieurs experts en technologie alimentaire pour mieux comprendre ce qui se passe...

## « FOURNIR DES PRODUITS PLUS RAPIDEMENT ET PLUS EFFICACEMENT AUX CONSOMMATEURS »

Entretien avec *Sylvain Charlebois, expert alimentaire au Canada*

### Quel est le but de l'industrie de la food tech ?

L'industrie alimentaire adopte de plus en plus la technologie pour offrir plus rapidement et plus efficacement des produits aux consommateurs. L'idée est d'offrir une réelle commodité aux consommateurs et aux producteurs, car la food tech a également un impact positif sur le secteur B-to-B.

### Mais comment les technologies peuvent-elles aider le secteur alimentaire et profiter en même temps aux consommateurs, à votre avis ?

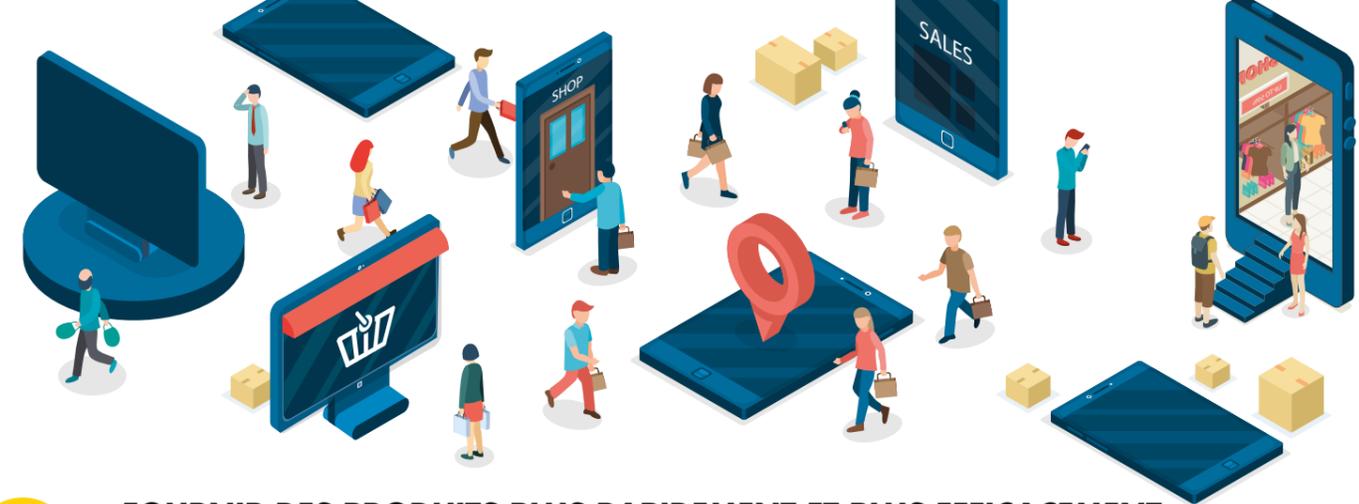
Les échanges entre les consommateurs et l'industrie sont perturbés par les fournisseurs de produits alimentaires non traditionnels : c'est pourquoi l'adoption de solutions technologiques dans le secteur s'accélère. Les besoins étaient toujours présents, mais l'industrie a été forcée de sortir de sa zone de confort pour reconnaître que le changement était nécessaire, pour suivre l'évolution des consommateurs.

### Quel est le potentiel de croissance de ce nouveau secteur ?

L'industrie alimentaire aura du mal à croître en volume. Mais l'accent mis sur la valeur permettra au secteur de croître... et la technologie alimentaire est une solution pour y parvenir, puisque les consommateurs ont de très fortes attentes concernant le développement de nouveaux services fournis par la technologie.

### Avez-vous entendu parler d'innovations que vous souhaitez partager avec nous ?

Oui, dans le secteur agroalimentaire ! De nombreuses start-ups n'ont pas envie d'utiliser les canaux traditionnels et les grandes enseignes. Pourquoi ? Ils sont à la fois de qualité inférieure, pas pratiques et coûteux ! C'est pourquoi ces start-ups développent leurs propres canaux et se connectent directement avec les consommateurs, non seulement pour vendre, mais aussi pour intégrer les consommateurs dans le processus de R&D à travers les médias sociaux.



## « FOURNIR DES PRODUITS PLUS RAPIDEMENT ET PLUS EFFICACEMENT AUX CONSOMMATEURS »

Entretien avec *Junghoon Moon, expert alimentaire en Chine*

### Comment définiriez-vous l'industrie alimentaire o2o ?

La distinction entre le monde réel hors ligne et le monde virtuel en ligne est désormais difficile à déterminer. Pourquoi ? En raison de la distribution généralisée d'appareils mobiles permettant aux consommateurs d'utiliser des services en ligne à tout moment et en tout lieu. Tout est connecté ! Et voilà comment et pourquoi l'industrie alimentaire o2o est en train d'émerger. Nous continuons de consommer des aliments dans le monde réel, mais nous utilisons de plus en plus le monde virtuel pour choisir, commander et même préparer de la nourriture.

### Pensez-vous que l'Internet des objets pourrait être une nouvelle source de revenus pour l'industrie alimentaire ?

Certainement ! Les entreprises alimentaires peuvent gagner plus d'argent en créant et en offrant de nouvelles expériences aux consommateurs via l'Internet des objets. C'est vraiment le point de départ de l'industrie alimentaire o2o !

### Le secteur alimentaire o2o est-il le seul domaine de la food tech ?

Pas du tout ! Le domaine de la food tech comprend également la fabrication, le marketing et les services alimentaires traditionnels fusionnés avec l'informatique (Info-Tech), la BT (Bio-Tech), la NT (Nano-Tech), etc. Toutes ces activités créent des valeurs, pour les consommateurs, bien entendu, mais aussi pour tous les autres acteurs de l'industrie.

### Pourriez-vous nous parler d'innovations intéressantes dont vous avez entendu parler jusqu'à présent au sein de l'industrie alimentaire o2o (en Chine et à l'étranger) ?

La Corée du Sud est l'un des pays à l'avant-garde de l'industrie alimentaire o2o. Dans ce pays, toute nourriture peut être commandée et livrée à votre bureau ou sur votre lieu de travail en quelques heures - même à partir de restaurants raffinés ! Autre exemple : une start-up a développé avec succès un robot qui remplace les serveurs humains dans les restaurants ! Et de l'autre côté de la planète, à Boston (Massachusetts, USA), au restaurant Spycy, toute l'équipe de cuisine est composée de robots, même le chef !

## LA TECHNOLOGIE BLOCKCHAIN VA-T-ELLE PERTURBER LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE ?

La blockchain est une technologie de stockage et de transmission de l'information transparente, sécurisée et fonctionnant sans organe de contrôle central. Par extension, une blockchain est une base de données qui contient l'historique de tous les échanges effectués entre ses utilisateurs depuis sa création. Bien qu'initialement développé pour ses implications financières, le système décentralisé des blockchains présente un énorme potentiel de traçabilité des chaînes d'approvisionnement, plus particulièrement

pour l'industrie alimentaire. La blockchain fournit une plate-forme neutre et ouverte, avec un ensemble de règles que tous les participants doivent respecter. Quels sont ses avantages ? Premièrement, il peut être utilisé pour identifier un produit alimentaire et bloquer toute tentative d'altération de celui-ci tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Deuxièmement, il permet aux détaillants d'identifier et de retirer les produits dangereux de leurs étagères. Enfin, la blockchain offre la transparence et l'ouverture demandées par les consommateurs.

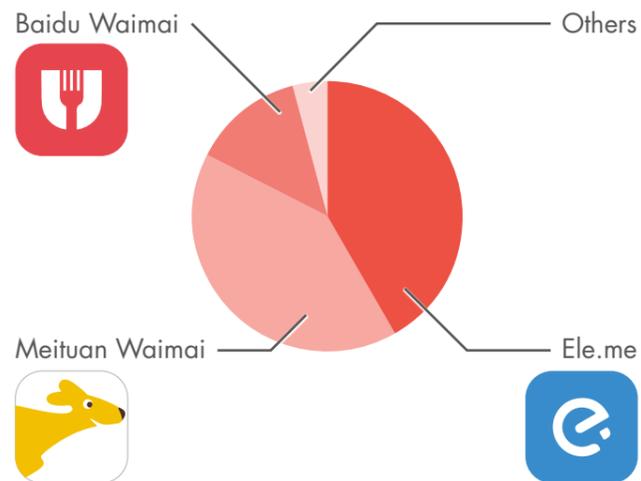


# LES MEILLEURS ACTEURS DE LA FOOD TECH SUR LA PLANÈTE FOOD

## Chine

Avec plus de 50 % de pénétration des smartphones, la Chine a directement sauté dans le monde mobile sans passer par l'ère du PC. C'est pourquoi il n'est absolument pas surprenant de voir plusieurs services mobiles et des start-ups alimentaires frayer la voie à l'avenir mondial de l'alimentation. Huijiachifan en fait partie. Cette appli mobile encourage toute personne passionnée par la cuisine à partager leurs propres recettes avec d'autrui. Les cuisiniers non professionnels préparent des repas depuis le confort de chez eux tout en gagnant un revenu supplémentaire ! Haochushi constitue un autre exemple. Conçue comme une plateforme pour les chefs professionnels et fondée à Shanghai en 2014, l'appli apporte une nourriture de qualité « restaurant » sur la table à manger, pour un prix abordable. Caiguanjia est un autre acteur innovant. Son offre ? Fournir un moyen pratique pour les clients de faire leurs courses alimentaires directement à partir de leur téléphone. Enfin, Haowa est une application B-to-B dédiée aux restaurants. Permettant aux professionnels de recevoir des commandes et de traiter des paiements sur des téléphones ou des iPads, elle réduit les coûts d'exploitation et enrichit l'expérience client.

### PART DU MARCHÉ DE LA LIVRAISON ALIMENTAIRE EN CHINE (1<sup>er</sup> semestre 2017)



Source: iiMedia, WalktheChat analysis

## Émirats arabes unis

Aux Émirats arabes unis, six consommateurs sur dix utilisent des applis alimentaires, principalement pour commander des aliments, tels que UberEATS, Talabat, Zomato et Deliveroo, qui cherchent tous à gagner leur part du marché lucratif de la distribution alimentaire des Émirats arabes unis. Mais de nouveaux acteurs émergent également. Prenez Chefxchange : cette application connecte les chefs privés avec les gourmets en quête d'une expérience culinaire personnalisée. En seulement quelques clics, les utilisateurs peuvent saisir le nom de leur chef préféré, ce qu'ils veulent manger, où, et quand. Ils peuvent interagir avec les chefs, et réserver et payer la prestation en ligne. Un autre acteur relativement récent est Careem. Il est en pourparlers avec les investisseurs pour lever 150 millions de dollars pour financer CareemFood, qui sera d'abord lancée au Pakistan, puis aux Émirats arabes unis, en Arabie saoudite, dans d'autres pays du Golfe et en Égypte. À l'origine, Careem est un service de livraison qui permet aux utilisateurs d'obtenir des articles tels que des clés et des documents livrés à un emplacement spécifique.



## Canada

Comme dans d'autres pays développés, des acteurs mondiaux comme Deliveroo ou Ubereats sont actifs au Canada. Mais la scène Foodtech a vu la création de nombreux acteurs locaux et innovants. Un bon exemple de cette tendance est Smartgreen. Cette start-up cultive des légumes biologiques sans OGM dans les conteneurs d'expédition remis à neuf, ce qui permet à l'organisation de réduire considérablement la quantité d'énergie et d'eau qu'elle utilise. Un autre bon exemple est « Chef's plate ». Cette appli permet aux consommateurs de cuisiner un repas sain et savoureux de manière très facile en proposant des recettes de qualité « restaurant » et tous les ingrédients nécessaires, livrés directement à votre porte. Et qu'en est-il de Feast ? Cette nouvelle plateforme de livraison livre en vélo jusqu'à votre porte des repas élaborés par des chefs, confectionnés avec des ingrédients locaux.

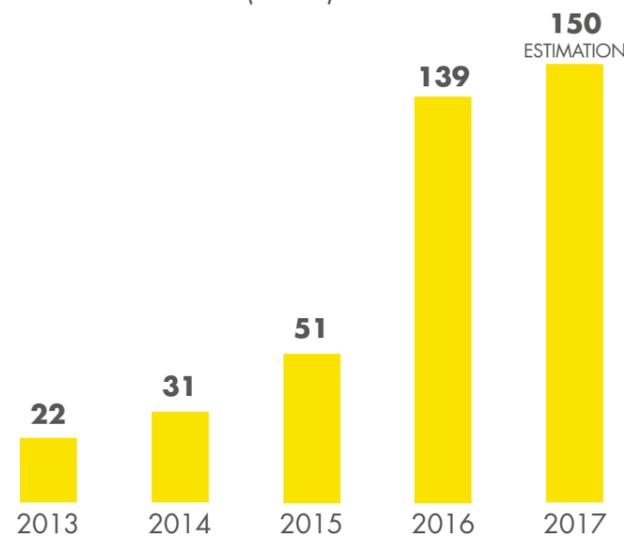


## France

Depuis 2013, les start-ups de la Foodtech ont levé 317 millions d'euros de financement, avec une multiplication par trois du montant investi entre 2015 et 2016. Ces deux dernières années ont été marquées par les premiers cycles de financement de plus de 20 millions d'euros. La FoodTech française a représenté 1,13 % des investissements mondiaux de 2014 à 2016. Pour la France, qui jouit d'une réputation de pays de la gastronomie et possède un certain nombre de grands groupes agroalimentaires et de grandes enseignes, la FoodTech est une opportunité rêvée sur laquelle il faut encore capitaliser.

### 317 M€ investis

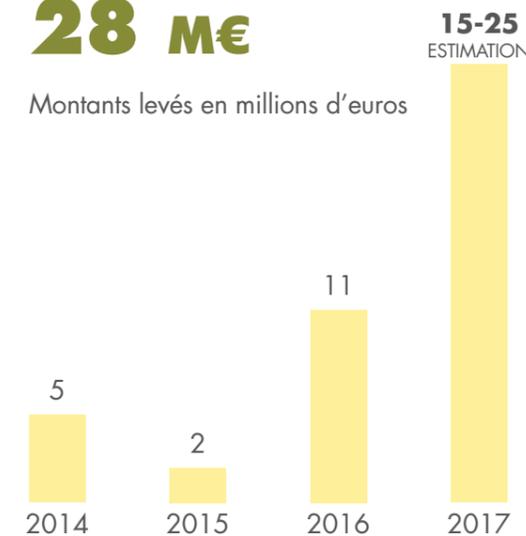
Montant investi dans les start-ups de la Foodtech en France (en M€)



### Fundraising in Foodscience since 2013:

### 28 M€

Montants levés en millions d'euros



Source: Digitalfoodlab

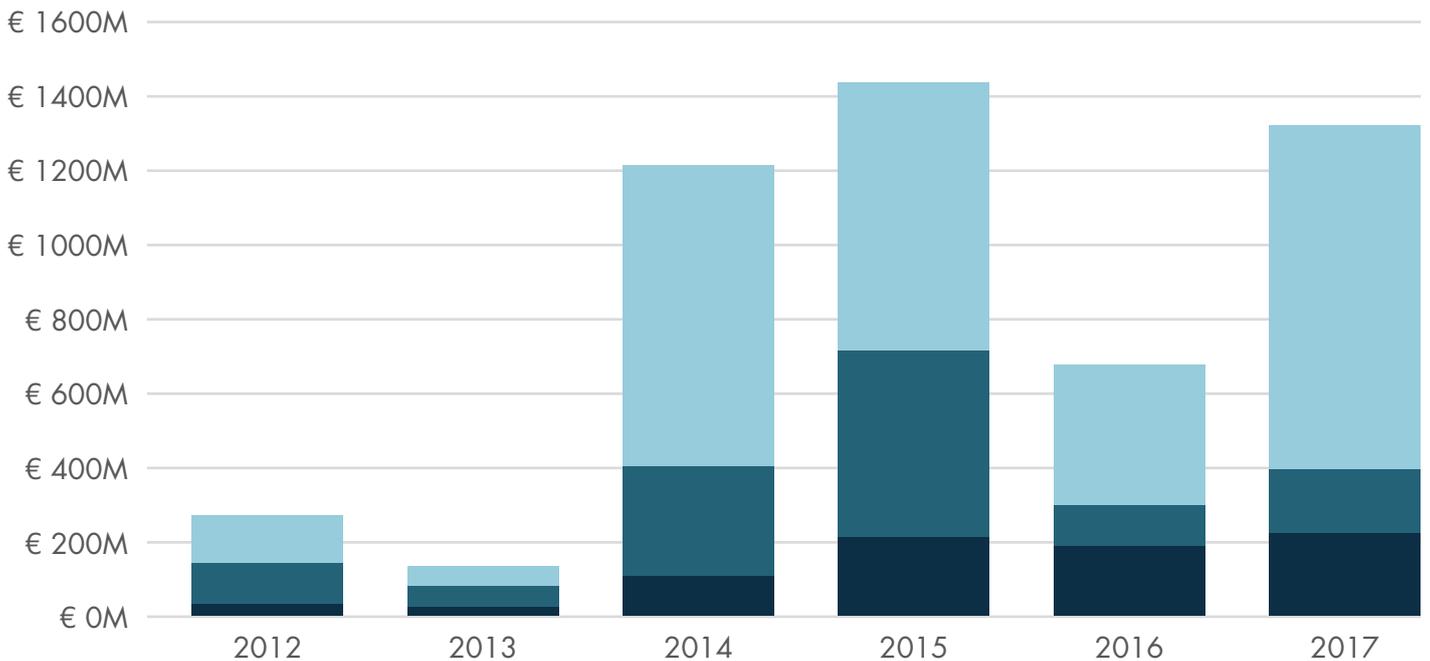
# EUROPE, BEAUCOUP D'ACTEURS, BEAUCOUP DE GAGNANTS



## EN 2017, PLUS DE 1,3 MILLIARD D'EUROS LEVÉS PAR LES START-UPS DANS L'AGROALIMENTAIRE ET LA FOOD TECH EN EUROPE

Montant du financement par année

All Top 10 Top 5



Source : Dealroom, TechEu

## INDONÉSIE



Graved est une start-up locale née en 2012. Elle a été lancée comme un service de réservation de restaurant, puis s'est rendue compte qu'elle ne pouvait pas stimuler assez de demande. Graved s'est transformée en un site d'évaluation à l'instar de Yelp, apportant une exposition aux restaurants et permettant aux utilisateurs

de passer en revue et d'évaluer leurs lieux préférés. Dans l'archipel, la livraison de produits alimentaires est gérée par des applis de transport telles que Go-Jek et Grab, ou Foodpanda de Rocket Internet, qui ne fait que la livraison de repas. Ensuite, il y a un certain nombre de traiteurs en ligne et de start-ups qui livrent les repas en kits.

### SIAL Network - Décembre 2018

Sources : Nielsen Cabinet - Nielsen ScanTrack - Alpen Capital - Businessinsider - Bloomberg - FDA - Research and markets - Businesswire - LSA - CCFA - OFC - Canadian Grocer - Euromonitor

Photo crédit : Images par  [www.stockfood.com](http://www.stockfood.com)