

Annexe : description de la thématique « Alimentation intelligente »

Des tendances de fond (évolutions technologiques, évolutions des attentes sociétales du consommateur...) transforment aujourd'hui le secteur agroalimentaire en profondeur :

- La sophistication des modes de consommation et la recherche d'une alimentation favorable à la santé ;
- La segmentation des marchés et le développement des classes moyennes à l'international ;
- La sécurité alimentaire et les enjeux de traçabilité et de transparence vis-à-vis du consommateur ;
- Les attentes des consommateurs et des citoyens en matière de responsabilité sociétale (réduction de l'impact environnemental, conditions de travail, bien-être animal, rémunération équitable des producteurs ...) ;
- Le numérique qui révolutionne le lien avec le consommateur et offre de nouvelles opportunités industrielles ;
- Le défi pour les filières agroalimentaires d'être plus résilientes face aux aléas sur des marchés agricoles et agroalimentaires beaucoup plus ouverts qu'ils ne l'étaient par le passé.

Répondre à ces enjeux nécessite de développer de nouvelles solutions technologiques (nouveaux produits, nouveaux équipements, nouvelles solutions numériques...) et non technologiques (nouvelles organisations) pour gagner en compétitivité coût et hors-coût, allier performance économique, environnementale et sociale au sein de l'entreprise et faire évoluer l'offre produit pour reconquérir des parts de marché en France, en Europe et dans le monde pour ainsi accroître la création de valeur dans les territoires.

Le Concours vise à soutenir des projets dont l'objectif est la création de nouveaux produits et ingrédients alimentaires et services associés répondant notamment aux axes suivants :

- prébiotiques, probiotiques, aliments fermentés, aliments riches en protéines utilisant de nouvelles technologies d'extraction, de nouvelles formulations et de nouvelles ressources (végétales, animales, algues, insectes...) ;
- solutions de contrôle en ligne pour limiter les risques physiques, chimiques et microbiologiques, réduire les pertes et renforcer la confiance du consommateur ; dont le Big data et outils d'aide à la décision ;
- solutions numériques pour la production, la sécurité, la traçabilité et la commercialisation en lien avec la Foodtech ; dont le partage et l'interopérabilité des données dans la supply chain ;
- emballages plus performants (nouveaux matériaux, emballages actifs et/ou intelligents...) ;
- Froid durable avec la mise en œuvre des techniques économes en énergie, à faible impact environnemental, s'affranchissant, de l'utilisation de fluides frigorigènes de synthèse et capable d'être produit au moyen d'énergies alternatives non conventionnelles.