

Actualités

deuxième Édition du SALON FOOD USE TECH : 80 start-up (re)présentent l'alimentation de demain

Martine CLÉMENT



80 start-up ont participé à cet événement. Au travers de stands, de conférences, de tables rondes et de pitch, chacune d'entre elles s'est penchée sur l'alimentation de demain et la facilité des usages grâce au digital.

La deuxième édition du salon Food Use Tech s'est déroulée au Palais des Congrès de Dijon les 20 et 21 septembre. Cet événement dédié aux usages du digital et des technologies dans les secteurs de l'alimentation du champ à l'assiette permet aux start-up d'augmenter leur visibilité et d'accélérer leur croissance.

Placée sous le haut patronage d'Emmanuel Macron, cette nouvelle édition s'avère d'ores et déjà un franc succès. Le nombre de visiteurs a fortement progressé puisque, dès la première journée, la barre symbolique des mille a été franchie. Autre point de satisfaction, la participation à la soirée de gala, le jeudi soir, qui a su fédérer quatre cents personnes, acteurs de la Food Tech mais aussi Bourgogne-Franche-Comté Numérique et BigUP For Startup, partenaires de cet événement.

« Cela montre bien à quel point Dijon et la région sont actifs sur cet écosystème », confie Xavier Boidevézi, secrétaire national en charge de la FoodTech.

« Notre ambition est de devenir le salon de référence en France mais également en Europe. Pour 2019, nous souhaitons accueillir plus d'étrangers pour augmenter notre visibilité », ajoute-t-il. La troisième édition se déroulera les 26 et 27 septembre 2019. Le format devrait être identique avec une demi-journée ouverte au grand public afin d'évoquer le futur des pratiques alimentaires ou encore le modèle de l'alimentation durable porté par Dijon Métropole pour 2030, etc.

La secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie et des Finances Delphine Gény-Stephann a visité le salon vendredi midi souhaitant ainsi montrer que l'État soutient ces dynamiques d'entrepreneurs qui œuvrent pour que la France garde sa place de leader.

• Des start-up locales à la pointe

u Sébastien Bricout a créé Domaine du goût le 1^{er} juin 2018 à Dijon. L'idée est de permettre au consommateur de pouvoir goûter le vin à son domicile avant de l'acheter. Toutes les six semaines, il reçoit trois échantillons de différents cépages sélectionnés par un sommelier et peut, par la suite, commander celui qui a su ravir son palais.

u Créée en 2015, Nopalnutra a pour objectif de valoriser la filière de la figue de barbarie (nopal) au travers de différents produits : aliments, boissons, compléments alimentaires ou cosmétiques. De la plantation en Tunisie au conditionnement en France, l'entreprise est engagée dans une démarche de développement durable. « Très peu consommatrice d'eau, cette plante est particulièrement intéressante et peut être aussi transformée en nourriture animale », souligne Aymen Jabrane, l'un des fondateurs.

u Mario Rega a fondé DeaVerde avec la volonté très ciblée de signaler les cultures viticoles en cours de traitement chimique pour protéger les riverains, les ouvriers agricoles et divers intervenants. Un boîtier électronique (Notiphy box) placé en bout de parcelle permet de contrôler la diffusion de l'information.



Delphine Gény-Stephann, secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie et des Finances, a visité le salon en compagnie de Bernard Schmelz, préfet de région (photo de gauche), et Xavier Boidevézi, secrétaire national en charge de la FoodTech (photo au centre). Photos M. C.



Sébastien Bricout s'est installé au sein du Village By CA pour développer son activité.





Mélanie Soares collabore au sein de DeaVerde, société qui a reçu le Prix French Tech 2017 et qui a déjà développé l'activité dans différentes régions viticoles de France.



« La récolte du fruit en Tunisie nécessite un savoir-faire pointu et fait travailler des femmes localement », souligne Aymen Jabrane.

