



Communiqué de presse,  
Dijon, Jeudi 26 avril 2018

## **FOOD USE TECH** prépare sa seconde édition en septembre prochain



**Food Use Tech revient les 20 et 21 septembre 2018 à Dijon et s'impose comme la référence FoodTech en France. Le salon agit comme un véritable laboratoire d'idées pour penser l'alimentation de demain et mesure la réponse des nouvelles technologies face à l'évolution des usages. C'est une occasion unique de faire rayonner la France comme berceau de la gastronomie innovante et de rencontrer tous ses acteurs, du champ à l'assiette. Food Use Tech permet également de concrétiser et expérimenter les solutions technologiques sur l'ensemble de la chaîne de valeur de l'écosystème FoodTech AgTech.**

### **Un contexte en ébullition**

Dans un monde en pleine mutation, où les pratiques changent vite et où l'offre en innovation et en digital explose, Food Use Tech apporte un éclairage nécessaire sur les nouveaux enjeux du secteur. Tous les domaines de l'alimentation sont touchés. L'agriculture est particulièrement touchée avec le bouleversement des pratiques agricoles, les méthodes d'exploitation sujettes à la polémique, et les innovations et ingénieries qui prolifèrent... Pour la restauration, l'internationalisation de l'offre ne décroît pas, influant sur la production et l'import, et l'on observe aussi une digitalisation des moyens de paiement et de gestion des établissements.

Enfin, les usages des consommateurs sont en constante mouvance et les applications de livraison prolifèrent. Le digital tente de rendre aux consommateurs le contrôle de leurs achats, et s'invite aussi dans leur cuisine. Enfin, après le phénomène du #foodporn et du #healthy, la tendance de la gastronomie en ligne ne désemplit pas et n'a jamais été aussi puissante.

*« La France peut devenir le leader mondial de la FoodTech, mais pour cela, nous aurons besoin des startups comme des grands groupes, comme Seb et Orange par exemple, que j'ai rencontrés à l'occasion de Food Use Tech. Notre objectif à tous doit être de conquérir le monde, qui attend que la France apporte des solutions. »* **Mounir Mahjoubi, Secrétaire d'Etat chargé du numérique**

### **Un événement attentif à son écosystème**

Dans un marché de l'agroalimentaire en mutation, une évolution du climat et des territoires, un attrait pour les nouvelles façons de consommer, Food Use Tech a pour mission de créer du lien et d'accompagner l'évolution des usages des consommateurs.

*« Food Use Tech offre l'opportunité aux startups de rencontrer de futurs partenaires grands groupes, dont les premières attentes vis-à-vis d'elles sont les nouveaux usages et expériences utilisateurs<sup>1</sup>. Des projets entre startups qui n'auraient pas imaginé collaborer sont nés à l'occasion de Food Use Tech. D'autres startups ont même rencontré de futurs collaborateurs à Food Use Tech ! Réponse aux évolutions des usages, laboratoire d'idées et créateur de liens, voilà toute l'ambition de la FoodTech avec Food Use Tech. »* **Agathe Mathey, Déléguée Générale de la FoodTech BFC.**

Fédérateur, Food Use Tech rencontre l'ensemble des acteurs du secteur tout au long de l'année. Son équipe encourage les synergies entre les acteurs de la FoodTech, parcourt la France et les événements pour tisser un réseau solide et actif. Il déniche les pépites innovantes de l'alimentation de demain, permet d'expérimenter les innovations technologiques et prend soin des consommateurs. Dijon, capitale internationale de la gastronomie et du vin, est dotée d'une considérable force de frappe dans les domaines du goût, de la nutrition et de la santé. Associée à la Région Bourgogne-Franche-Comté, elle forme le territoire idéal de rencontre de tous les acteurs de l'écosystème.

*« La FoodTech se situe au point de convergence de l'agroalimentaire, du numérique et, par le biais de la nutrition, de la santé. Elle est donc tout naturellement une thématique sur laquelle Dijon Métropole a tous les atouts pour être un territoire de référence au niveau national et international »* **Danièle Juban, adjointe au maire de Dijon**

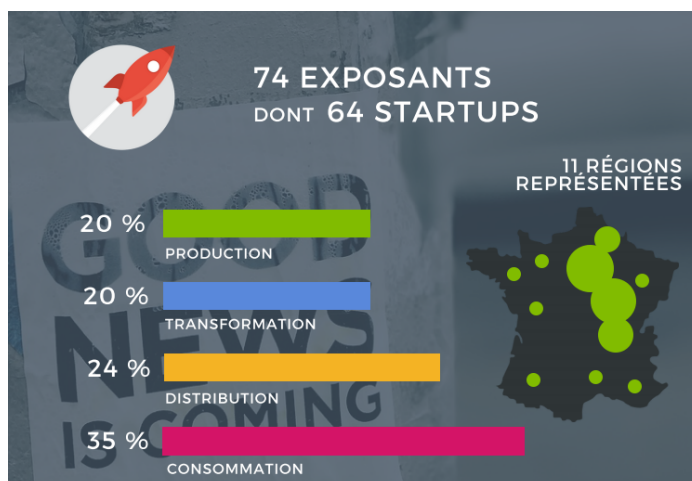
---

<sup>1</sup> Baromètre Relation Startups / Grands Groupes 2018, le Village by CA/Bluenove

## Une première édition réussie

La première édition a rassemblé 74 exposants - dont 64 startups - venus de la France entière. Plus de 1000 participants BtoB ont pu assister à 20 ateliers de rencontres et 28 pitch de startup. Des speakers internationaux et de qualité ont pris la parole, notamment Mounir Mahjoubi (secrétaire d'état), Jean-Philippe Girard (Ania), Luc Bretones (Orange), Patricia Chatelain (Les Mousquetaires) et bien d'autres. 30 partenaires ont été mobilisés dont le Groupe Seb, Orange, Les Mousquetaires, Dijon Métropole et la région Bourgogne Franche Comté.

« Nous avons participé à l'édition Food Use Tech 2017 et ce fût une réussite ! Nous avons pu faire goûter nos produits à un public de qualité et avoir des retours et des contacts de professionnels du secteur. Nous avons saisi l'opportunité de la présence de Mr Mahjoubi pour lui présenter notre solution et enfin, nous avons remporté le concours de pitch organisé par Intermarché. Deux très belles journées ! » **Charlotte Allix, Les Fruits de Terre**



## Une place particulière pour les startups

L'évolution des modes de vie passe aussi par de nouvelles manières de se nourrir. Pour les startups, de nouveaux marchés se développent pour la santé et l'alimentation. Acteurs incontournables du développement de la FoodTech, leurs idées nouvelles sont en phase avec les réelles attentes de tout le secteur alimentaire. Pour Food Use Tech, elles sont la clé du succès et doivent trouver leur place auprès des grands groupes.

« Fédérer, c'est d'abord repérer toutes les startups et être une porte d'entrée unique pour elles. A date, nous avons un écosystème de 400 pépites foodtech identifiées. Ensuite, nous devons accélérer ces start-up, les accompagner, les renforcer, les guider dans les problématiques de propriété intellectuelle par exemple et leur donner les clefs pour se développer. » **Xavier Boidevézi, Secrétaire national en charge de la FoodTech.**

## Au programme de la seconde édition

Slow Food, farines d'insectes, industrie sans additifs, super aliments, balances connectées... Food Use Tech peindra le portrait de toutes les innovations et des tendances actuelles et

futures. L'évènement se tiendra au Palais des Congrès de Dijon, dans le cadre de Goût de France (anciennement Fête de la Gastronomie 2018). Pour ouvrir le monde des startups et de l'innovation agroalimentaire au plus grand nombre, une partie de l'évènement sera ouverte au grand public. Le mercredi 19 septembre, au soir, les participants sont attendus à un Before pour se rencontrer. Les 20 et 21 septembre auront lieu des conférences et des tables rondes, du networking et des rendez-vous d'affaire. Le hall exposera les professionnels et leur démos. Jeudi soir, une soirée au Château du Clos de Vougeot rassemblera l'ensemble des participants.

*« S'associer au réseau Food Tech, c'est donner toute sa place aux startups digitales du Food Service. Pour la 2<sup>ème</sup> édition du salon Food Use Tech, nous allons créer un espace dédié à l'innovation digitale en Restauration. »* **Anne-Gaëlle Delaboulaye, Food Service Factory**

## **A PROPOS**

Labellisée « **Membre du réseau thématique FrenchTech #FoodTech #AgTech** » en juillet 2016, la FoodTech Dijon Bourgogne-Franche-Comté se donne pour mission de construire un dispositif d'accueil, d'attraction et d'accélération de startups qui permettra de faire rayonner la France et ses entrepreneurs. Xavier Boidevézi, Directeur de l'Atelier digital du Groupe Seb, est le référent FoodTech Dijon BFC et le Secrétaire national du réseau thématique FrenchTech #FoodTech #AgTech, qui comprend aujourd'hui 5 écosystèmes répartis sur le territoire (Brest, Rennes-Saint-Malo, Dijon, Lyon et Montpellier). La création d'un évènement en France pour fédérer et faire émerger des talents et des startups à fort potentiel, accélérer leur développement, et rayonner en France et à l'international sur la thématique, fait partie des actions de l'écosystème.

## **CONTACT PRESSE**

Food Use Tech - Agence Kalima RP

Irène Khaletzky – ikhaletzky@kalima-rp.fr - 01 44 90 82 51

Marie Vasseur – mvasseur@kalima-rp.fr - 01 42 21 56 39 / 06 33 62 15 97