

DEEPTech, IA, DATA... LA TECHNOLOGIE TRANSFORME L'ALIMENTATION ET TRACE DE NOUVELLES VOIES DE PROGRÈS

Du champ à l'assiette, le visage d'une filière agro-alimentaire toujours plus connectée se dessine chaque jour. SIAL Paris explore les chemins de cette subtile association entre tradition et innovation, qui deviendront demain de larges autoroutes, facilitant la circulation des précieuses informations – ou « data » pour les anglophones –. L'Intelligence Artificielle (IA) transforme l'agriculture par une analyse continue des données des exploitations, permet de concevoir des produits toujours plus pointus grâce à une accélération de la Recherche & Développement (R & D) et ouvre la voie à une expérience client personnalisée en magasin.

Les solutions issues de la Deeptech et de l'IA participent ainsi à répondre aux enjeux d'efficacité, de satisfaction client, de durabilité et de résilience de l'époque. Elles se dévoileront le 21 octobre, lors du Summit dédié à cette thématique au cœur de SIAL Paris 2024.

En plus d'avoir les pieds dans la terre, la filière agro-alimentaire de demain aura désormais la tête dans les nuages – ceux du « cloud » qui relie les applications composant le puissant écosystème formé par la Deeptech et l'IA. Une révolution d'ampleur pour un secteur d'activité jusqu'alors façonné par des traditions séculaires, liées notamment aux pratiques du monde agricole. **Amélioration des rendements, meilleure maîtrise des traitements, préservation des écosystèmes... les promesses des outils numériques sont nombreuses** et trouvent un écho dans les besoins exprimés autant par l'industrie que par les consommateurs finaux. Cet effort d'optimisation se poursuit tout au long de la chaîne de valeur, impliquant les industriels et les distributeurs, en collaboration étroite avec les entreprises du secteur de la « tech ».

Cette somme de changements, qui s'inscrivent pleinement dans le mouvement #OwnTheChange inspiré par SIAL Paris, est portée par de nombreuses start-ups, riches d'un savoir-faire chaque jour plus développé qui seront à retrouver au sein de l'espace SIAL Start-up pendant le salon. Elles partagent un même objectif : accroître l'impact des transformations en cours et à venir, l'alimentation et l'agriculture occupant un rôle clé dans les problématiques liées au climat en représentant jusqu'à 30 % des émissions mondiales de CO₂. Pendant trois heures – de 10 h 30 à 13 h 30 – le 21 octobre, les intervenants se succéderont, au cours de trois tables rondes, sur la scène de **SIAL Summit Deeptech & IA** pour aborder les freins, les enjeux mais également les opportunités de cette **symbiose espérée entre technologie, et alimentation.**



6 ENTREPRISES QUI RÉINVENTENT L'ALIMENTATION DU CHAMP À L'ASSIETTE, GRÂCE À LA TECHNOLOGIE ET À L'IA

Le salon accueillera cette année **150 jeunes pousses de la foodtech mondiale** qui redessinent le futur de nos assiettes au sein d'un espace dédié. **SIAL Start-up** sera le point de rencontre entre ces entreprises innovantes et des investisseurs potentiels. Pour accélérer les transitions d'un écosystème complexe et mondialisé tel que celui de l'agroalimentaire, la Deeptech et l'IA sont désormais des outils incontournables. Illustration avec les start-up suivantes qui proposent des solutions d'avenir grâce à ces technologies.

Tout commence dans les champs : au travers de solutions telles que celle développée par la start-up française **Hyperplan**, les pratiques culturales sont analysées en temps réel avec l'appui de l'IA. Elles deviennent lisibles en temps réel pour mener les actions nécessaires à chaque étape de la vie d'une exploitation.

Ces données peuvent être partagées avec l'ensemble de la chaîne de valeur, jusqu'au consommateur, grâce à la blockchain – une technologie de stockage et de transmission d'informations, transparente et sécurisée –. **B4Food** valorise ainsi les démarches durables et vertueuses, en offrant une traçabilité totale qui garantit des produits sains aux consommateurs. Chez **Connecting Foods**, le choix d'un fonctionnement en mode SaaS (software as a service) permet une adoption plus aisée de cette technologie par les multiples maillons de la chaîne de valeur.

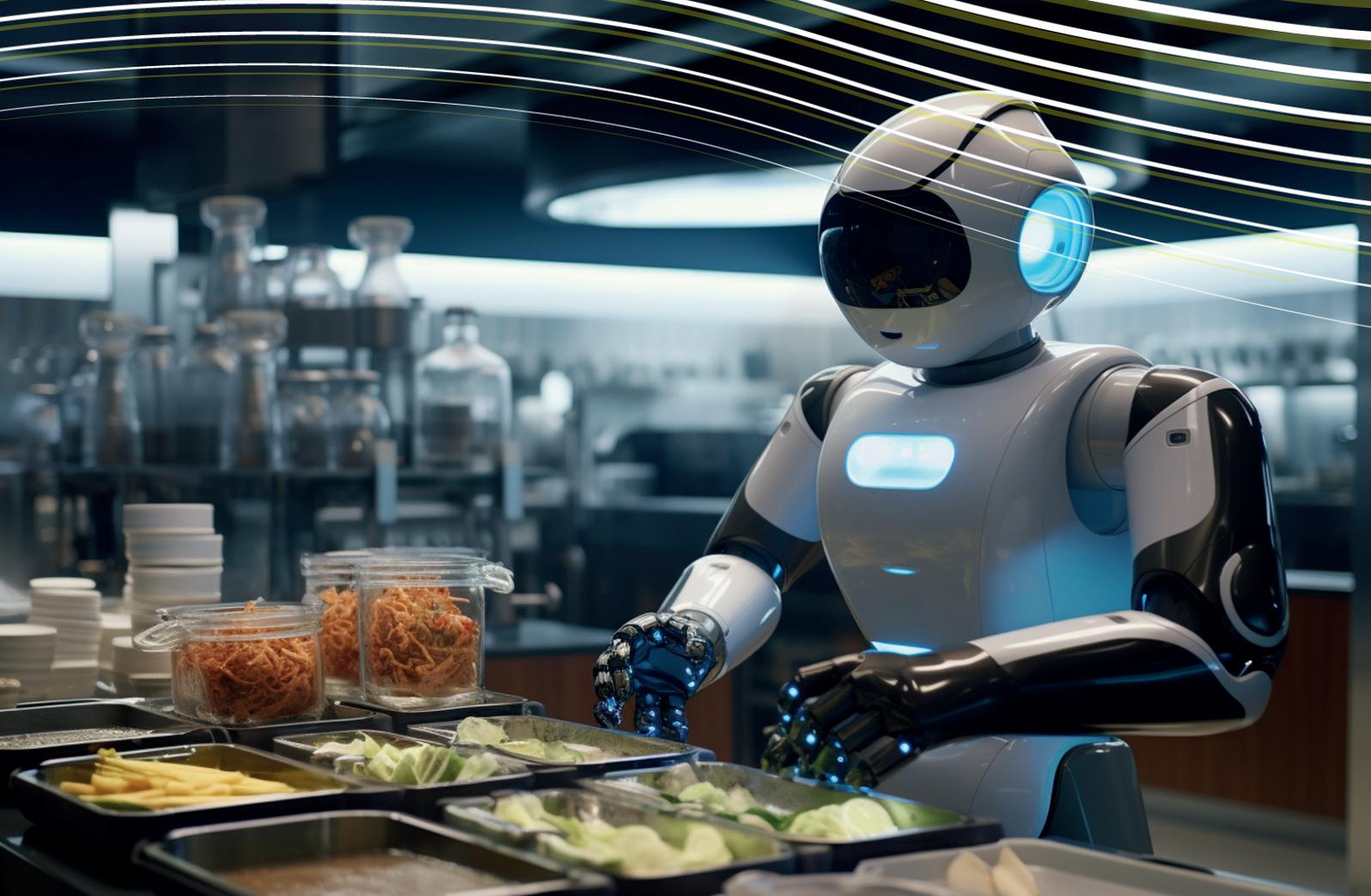
Concevoir des produits alimentaires répondant aux attentes du marché et de consommateurs toujours plus exigeants pourrait bien devenir plus aisé : avec sa plateforme, **Food Analytics** combine la puissance de l'IA et de l'analyse des sciences du comportement pour mettre en œuvre des choix éclairés, basés sur des prévisions toujours plus fiables.

Pour rendre ses gammes toujours plus vertueuses, la filière doit également intégrer des logiques issues de l'économie circulaire. C'est le pari réalisé par la marketplace **Stokelp**, qui permet de mettre en relation l'offre de matière première en surplus avec les besoins de l'industrie.

L'innovation se met également au service du consommateur, améliorant la fluidité de son processus d'achat. Avec son Robot-Caissier, **Retail Robotics Solutions** élimine l'un des irritants majeurs de l'expérience client : l'encaissement devient plus rapide et naturel avec l'IA et la vision par ordinateur... de quoi améliorer la performance du point de vente et toujours mieux valoriser la dynamique collective de changement adoptée par l'industrie !

L'ensemble de ces entreprises **seront présentes au sein de SIAL start-up**, un village situé au cœur du salon qui concentrera 150 jeunes pousses innovantes qui imaginent des produits et concepts qui façonnent la filière alimentaire de demain.





DEEPTech & IA AU CŒUR DES ÉCHANGES DE SIAL SUMMIT

Le salon consacrera **une demi-journée complète d'échanges à ces thématiques le 21 octobre prochain** dans le cadre de la programmation de ses Summits, des cycles de conférences qui prendront la forme de keynote et tables rondes portées par des experts internationaux.

PROGRAMME SUMMIT

SIAL Summit Deeptech & IA

Le 21 octobre 2024 de 10h30 à 13h30

Hall 5A Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte

Accès sur présentation d'un badge visiteur
ainsi que d'un billet Summit

Tarifs: 96 € TTC le pass Summit ou
192 € TTC le Pack Summit complet

En savoir plus [ici](#)

Keynote d'introduction

Lundi 21 octobre de 10h30 à 11 h 15

TABLE RONDE n° 1 de 11 h 15 à 12 h 00

TABLE RONDE n° 2 de 12 h 00 à 12 h 45

TABLE RONDE n° 3 de 12 h 45 à 13 h 15

Cocktail & networking de 13 h 30 à 13 h 45

SPEAKER KEYNOTE



Ram Rampalli

VP, New Ventures & Growth,
Walmart Global Tech

Ram Rampalli dirige la division New Ventures & Growth pour Walmart Global Tech, où il est notamment chargé de stimuler l'innovation. Ram a rejoint Walmart en 2011 et a occupé plusieurs postes dans le domaine des produits et de l'ingénierie, notamment en ce qui concerne la classification des données de produits et les catalogues. Avant de rejoindre Walmart, Ram a passé plus de trois ans chez eBay. Ram est titulaire de diplômes d'études supérieures en mathématiques, en informatique et en gestion de l'ingénierie. Il a déposé 14 brevets et a cosigné plusieurs articles sur les données produit et le crowdsourcing.

L'IA va-t-elle réellement révolutionner les sciences de la vie et l'industrie alimentaire ?

L'intelligence artificielle s'est invitée dans de nombreux secteurs qui façonnent le quotidien de la population, avec la promesse d'améliorer l'efficacité des procédés et de décharger les hommes de tâches à faible valeur ajoutée. Elle pourrait bien parvenir à s'implanter avec succès dans la filière agro-alimentaire, soumise à de forts enjeux de durabilité et de compétitivité.

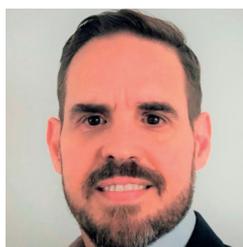
L'apport de cette technologie de pointe présente également un fort potentiel pour améliorer la composition des références proposées aux consommateurs, et de développer une expérience client personnalisée, grâce à une analyse toujours plus poussée des données.

INTERVENANTS CLÉS



Ruben Sabah
Co-fondateur et
Directeur Général,
Hyperplan

CEO et cofondateur d'Hyperplan, spécialiste de l'analyse en temps réel des données portant sur la production végétale, Ruben Sabah possède une expertise approfondie en chaîne d'approvisionnement appliquée aux chaînes alimentaires (grains, betteraves, coton en Europe et en Asie). Il a dirigé l'offre Digital Supply Chain de McKinsey en Europe pendant trois ans et est diplômé de l'École Centrale Paris.



Alexandre de Souza Carvalho
Global Head of
Marketing – Food &
Nutrition at Roquette

Chez Roquette, un leader mondial des ingrédients d'origine végétale, Alexandre de Souza Carvalho dirige l'organisation marketing et élabore des stratégies pour l'entreprise favorisant l'innovation axée sur le marché, réalise des études de marché et gère les initiatives de marketing pour les clients et les produits afin d'assurer la croissance de l'entreprise. Diplômé en sciences pharmaceutiques et en administration des affaires à São Paulo, Alexandre apporte une riche expérience acquise au cours d'une carrière diversifiée de 25 ans dans différents secteurs tels que les biens de consommation emballés (CPG), l'emballage et les ingrédients alimentaires au sein d'entreprises telles que IFF, DuPont, Tetra Pak, Philip Morris, Mondelez ou encore Symrise.



Alon Chen
Co-founder and CEO,
Tastewise

Alon est le P.-D.G. et cofondateur de Tastewise, une plateforme de données de consommation alimentée par GenAI pour l'industrie de l'alimentation et des boissons. Les outils développés par la start-up permettent aux entreprises de fluidifier leurs processus de R & D, analyser les dernières tendances de consommation et développer des campagnes marketing impactantes grâce à des interfaces intuitives, soutenues par des technologies de pointe. Passionné par l'utilisation de la technologie et de l'alimentation au profit des entreprises, des individus et de la planète, il apporte une grande expertise en matière de big data et d'IA, acquise en tant que cadre et CMO chez Google.



Aadit Patel
Vice President,
Product and
Engineering – Notco

Spécialiste de l'apprentissage automatique appliqué (aussi appelé Machine Learning), Aadit a mis par le passé son expertise au service de multiples secteurs d'activité (aérospatial, publicité en ligne, FinTech, biotechnologie...) pour des entreprises telles que Boeing ou Yahoo !. Il participe au développement des solutions de NotCo depuis 2019, lesquelles ambitionnent de végétaliser l'alimentation avec des produits reproduisant les caractéristiques de ceux d'origine animale, grâce à l'IA.

TABLE RONDE MODÉRÉE PAR



Alizée Blanchin
Director & Partner
Hello Tomorrow

Véritable spécialiste en stratégie digitale et d'innovation, Alizée Blanchin a rejoint en 2021 l'aventure entrepreneuriale d>Hello Tomorrow, une initiative mondiale qui met en relation des entrepreneurs du secteur des techniques de pointe avec des entreprises et des investisseurs. Auparavant, son parcours professionnel l'avait amenée à exercer des fonctions portant sur l'innovation, la stratégie et le marketing au sein d'entreprises telles que Wavestone, Clarins ou InvivoGen. Membre du comité exécutif et responsable du conseil, elle a développé la stratégie de conseil de la structure pour accélérer la croissance des entreprises, leur permettant, autant qu'aux institutions et startups, de saisir les opportunités que l'avenir et les technologies offrent.

■ Du laboratoire au consommateur: les recettes de l'innovation

Passer à l'échelle: quelques mots qui résument l'enjeu partagé par les solutions naissantes qui apparaissent dans le paysage mondial de l'alimentation. Ces dernières promeuvent la fermentation de précision, qui laisse présager l'apparition de nouveaux produits alimentaires 100 % végétaux et naturels, avec la promesse d'une expérience de dégustation parvenant à fédérer un large public. Au-delà de l'objectif de la parité prix entre protéines animales et végétales et la nécessité de disposer d'approvisionnements sécurisés en qualité et quantité, c'est bien le goût et le plaisir des sens qui devraient parvenir à accélérer le changement.

INTERVENANTS CLÉS



Nadine Bongaerts
Chief Innovation
Officer – Gourmey

Nadine Bongaerts est directrice de l'innovation chez GOURMEY, une startup française qui développe des viandes durables de qualité restaurant à partir de cellules animales cultivées. Son objectif est d'apporter de nouvelles méthodes de production de protéines animales tout en minimisant l'impact sur l'environnement. Elle est titulaire d'une maîtrise en biotechnologie industrielle de l'Université technique de Delft et d'un doctorat en microbiologie de l'Université Paris Cité et de l'INSERM. Son travail intègre les arts culinaires et la biotechnologie, favorisant l'innovation durable dans l'industrie alimentaire.



Richard C. Delerins
PhD, CEO, Food
Analytics - Los Angeles
& Paris

M. Delerins est un spécialiste du comportement, expert international en matière d'alimentation et de comportement des consommateurs. Il est professeur invité de marketing à l'ESSEC Business School et Distinguished International Scholar à l'UCLA. Ses travaux portent sur la manière dont l'IA et les algorithmes transforment les comportements de consommation alimentaire et la conception de nouveaux produits. Titulaire d'un doctorat en philosophie de l'Université de la Sorbonne, il est également diplômé de l'ESSEC Business School et de l'Anderson School de l'UCLA.



Alexandre Lebœuf
VP Open Innovation
and Partnerships -
Sodexo

Depuis 1966, Sodexo est le leader mondial de service de restauration durable et d'expérience de qualité à chaque moment de la vie: de l'enfance à la fin de vie. Sodexo opère dans 45 pays et sert 80 millions de consommateurs chaque jour grâce à ses 430 000 collaborateurs. En tant qu'expert innovation et partenariats chez Sodexo, Alexandre Lebœuf exploite le pouvoir de la technologie, de l'IA et des innovations pour améliorer la qualité de vie des communautés de nos clients, tout en contribuant au progrès économique, social et environnemental dans les lieux où Sodexo opère.

TABLE RONDE MODÉRÉE PAR



Ben Costantini
Founder and CEO -
Sesamers

À la tête de Sesamers, un média en ligne dédié aux événements dans l'univers de la tech, Ben partage plus de dix ans d'expérience dans l'organisation de conférences. Une précieuse expérience qui lui a permis de tisser un solide réseau, incluant des spécialistes de l'événementiel et représentant un public de plus de 400 000 participants. Son parcours professionnel l'a également amené à intervenir dans l'industrie musicale, ce qui lui a conféré le statut d'expert reconnu des industries créatives et de la mobilité. Ben conseille également les entrepreneurs et les investisseurs dans les phases de démarrage et de croissance de leurs projets.

TABLE RONDE N°3

■ La durabilité de l'alimentation : un défi à relever

En plus de nourrir la planète, le secteur agro-alimentaire est contraint d'agir pour réduire son impact environnemental et améliorer sa transparence, sans pour autant affecter son efficacité. Cette logique de vertu appliquée à l'amont de la chaîne alimentaire, où sont concentrés l'essentiel des points d'impact liés au bilan environnemental d'un produit, doit se prolonger au travers de sujets tels que l'emballage, la distribution ou la réduction du gaspillage. Les entreprises du secteur investissent de manière conséquente pour y parvenir, pressées par un arsenal réglementaire toujours plus contraignant.

INTERVENANTS CLÉS



Henrietta Hearth
VP - Big Idea Ventures

Henrietta est actuellement vice-présidente de Big Idea Ventures, un fonds de capital-risque, où elle dirige les investissements dans les entreprises de série A, axées sur les protéines alternatives, les ingrédients et les technologies habilitantes. Auparavant, elle a travaillé pendant plusieurs années dans le secteur des produits de grande consommation, lançant plusieurs produits sur le marché dans le monde entier. Henrietta est titulaire d'un MBA de l'Insead Business School et d'un Bsc Hons de l'université de Newcastle, où elle a publié des articles dans les revues *Maturitas* et *Proceedings* sur les liens entre le régime méditerranéen et la santé.



Bosco Empananza
Co-Founder & CEO
Moa Foodtech

Bosco est fondateur et P.-D.G. de MOA Foodtech, une plateforme pionnière qui combine la biotechnologie et l'IA pour transformer les sous-produits en ingrédients nutritifs, fonctionnels et abordables. Titulaire d'un diplôme en biochimie de l'université de Navarre et d'un master en gestion d'entreprise biotechnologique, il a occupé des postes d'enseignant et de commercial au sein de cette filière en plein développement, tout en cherchant de manière constante à dynamiser l'innovation au service d'une alimentation durable.



Johann Steinert
Director New Markets -
Orbem

Pour nourrir durablement le monde, s'orienter vers une économie verte et améliorer la détection des maladies, trois des missions d'Orbem grâce aux solutions de deep tech, Johann explore de nouveaux marchés autant que des terrains d'applications innovants pour les technologies d'IA et d'imagerie développées par l'entreprise. Ce spécialiste des questions de stratégie et de croissance a bâti son expertise au sein du cabinet McKinsey mais également dans de jeunes entreprises telles que DataGuard ou Aily Labs.

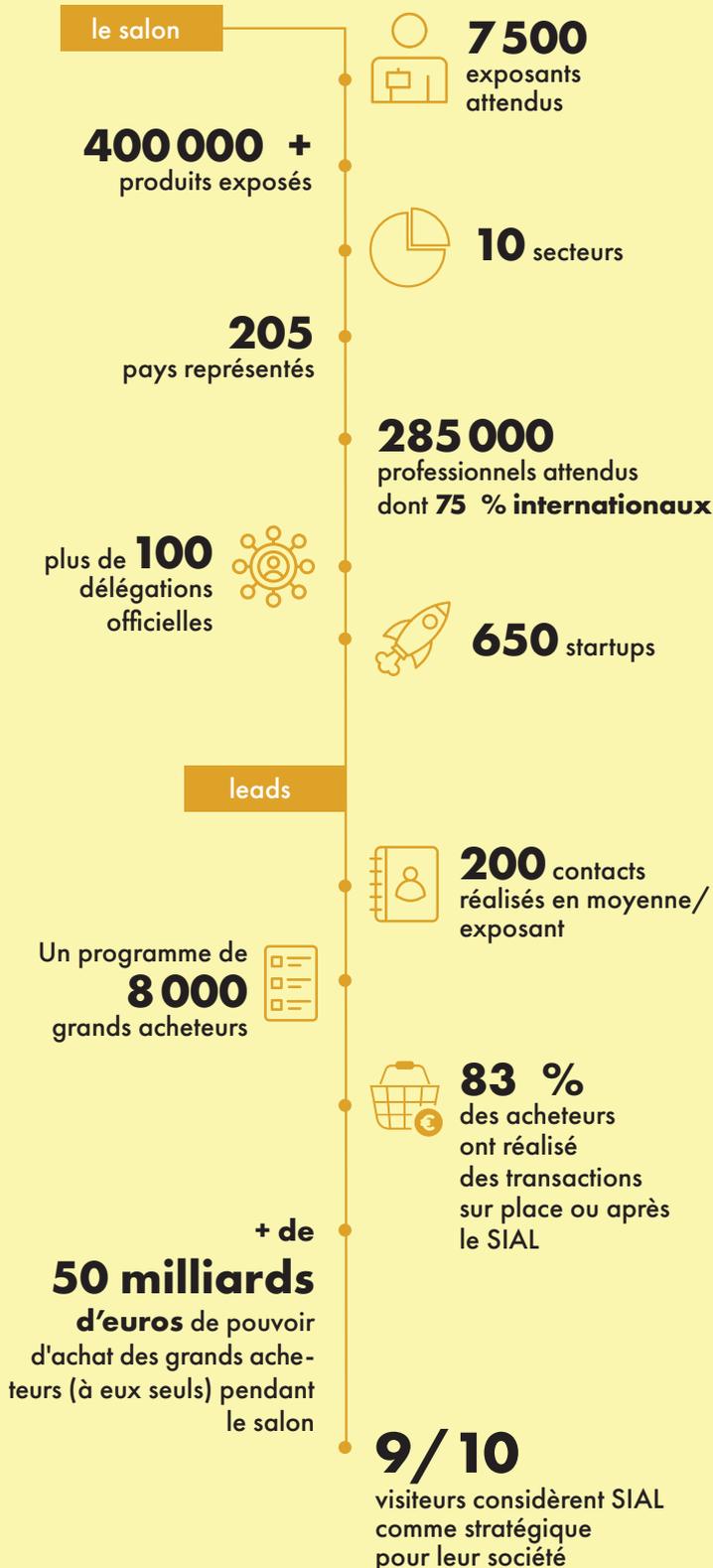
TABLE RONDE MODÉRÉE PAR



Beatriz Jacoste
Director - KM ZERO
Food Innovation Hub

Beatriz est animée par la passion de créer un avenir alimentaire délicieux et résilient pour tous. Entreprises, investisseurs, organisations variées... tous ont bénéficié de son savoir-faire pour développer des solutions toujours plus innovantes. Grâce à ses rencontres avec des « héros de l'alimentation » (agriculteurs, entrepreneurs, scientifiques...) et au développement de programmes d'éducation alimentaire pour sensibiliser les jeunes générations, elle a acquis une solide expérience dans la construction de solutions à impact positif... devenant ainsi un leader reconnu de l'industrie agro-alimentaire. En tant que directrice de KM ZERO Food Innovation Hub, elle supervise la stratégie de l'organisation et ses initiatives.

SIAL PARIS EN CHIFFRES



SIAL PARIS 2024, COMMENT PARTICIPER ?

INFORMATIONS PRATIQUES

Les exposants et visiteurs sont invités à préparer leur venue en amont du salon.

POUR LES EXPOSANTS

Le salon est complet à date. L'organisation explore des solutions pour permettre aux entreprises désireuses d'exposer sur SIAL Paris de participer à cette édition historique. Celles-ci peuvent s'inscrire sur liste d'attente aux coordonnées suivantes : sialparis.exhibitors@sial-network.com
Tél. 01 76 77 13 33

POUR LES VISITEURS

Les visiteurs peuvent d'ores et déjà réserver leur billet **en ligne** pour accéder au salon et assister aux cycles de conférences SIAL Summits.



À PROPOS DE SIAL PARIS

-

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec 7500 exposants attendus et 400 000 produits présentés. Générateur de business, il propose tous les deux ans un éclairage unique sur les tendances et opportunités du secteur. L'événement fait partie de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons qui rassemble, au travers de onze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL en Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL en Inde à New Delhi, Food & Drinks Malaysia by SIAL à Kuala Lumpur, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 205 pays. La prochaine édition de SIAL Paris aura lieu du 19 au 23 octobre 2024 à Paris Nord Villepinte, avec une programmation exceptionnelle qui célébrera les 60 ans du salon.

www.sialparis.fr

COMEXPOSIUM

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

-

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs..). Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an. Grâce à ses événements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés.

www.comexposium.com



CONTACTS MÉDIAS

-

AGENCE 14 SEPTEMBRE

sial@14septembre.com

Alexandra GRANGE / +33 (0) 6 03 94 62 47

Mathilde TABONE / +33 (0) 7 72 77 40 20