

Foodtech : À quoi ressembleront nos assiettes en 2030 ?



Crédits photos : ISARA

Comment reinventer une alimentation saine et gourmande pour faire face aux enjeux agricoles et climatiques de demain ? C'est la vocation de l'école d'ingénieurs agronomes ISARA : apporter des réponses sur le sujet de l'agroécologie au service du « bien manger ».

De l'incubation au déploiement d'innovations culinaires

D'ici 2030, l'augmentation de la population mondiale et les effets du changement climatique conduiront à la remise en question profonde des modèles agricoles et alimentaires mondiaux. En France, l'agriculture fait face à la diminution du nombre d'agriculteurs, les risques de dévitalisation de certains territoires et l'accès à une alimentation de qualité pour tous.

Pour accompagner le monde agricole dans ces **transitions vers des productions durables** et une alimentation de qualité accessible à tous, l'ISARA forme depuis 1968 les acteurs de l'agriculture de demain et valorise les réflexions de systèmes innovants pour permettre une alimentation saine, pérenne et respectueuse des ressources naturelles. Depuis plus de cinquante ans, ce sont près de 5000 ingénieurs qui ont été formés aux **techniques agroécologiques**.

Au-delà de la volonté de transformer les systèmes alimentaires, l'entrepreneuriat et l'innovation sont au centre de la politique de formation. L'incubateur Foodshaker by ISARA stimule l'entrepreneuriat et l'émergence de **start-up dans les filières agricoles et alimentaires**.

«Garantir une agriculture viable et durable, c'est assurer le renouvellement générationnel, accompagner les innovations agroécologiques et technologiques et renforcer l'attractivité de l'agriculture pour tous, citoyens et consommateurs » commente Pascal Désamais, le Directeur Général de l'Isara.

Depuis 2008, FoodShaker a accompagné 62 projets de création d'entreprises, se concrétisant en la création de 40 entreprises. Ces entreprises représentaient en 2020, 16,6M€ de chiffre d'affaires pour 247 emplois créés.

Une école au service des acteurs de la transition agricole et alimentaire

Lors du SIRHA, le stand de l'école a invité des **starts-ups innovantes** à venir présenter leurs projets : des ateliers culinaires anti-gaspi organisés par le grossiste de fruits et légumes français et déclassés, des dégustations de burgers végétaux par une start-up 100% végétale ou encore des présentations de crèmes glacées aux saveurs surprenantes, dont une d'elle a été récompensée par la médaille d'or au Concours International de Lyon 2023.

Les responsables pédagogiques et les chercheurs spécialisés présents ont de leur côté partagé leur expertise, à l'instar de l'enseignant-chercheur Olivier Duchène autour du sujet des céréales pérennes, et plus particulièrement du **kernza**.