

L'internet des objets, gisement de croissance pour l'agroalimentaire

Les objets connectés et les solutions afférentes sont prisés des industriels, qui y trouvent un moyen peu onéreux de mieux maîtriser leur production mais aussi toute la chaîne de valeur du produit. L'agroalimentaire, soumis à de nombreuses normes d'hygiène, n'est pas en reste.

Capteurs et robots envahissent non seulement les foyers des particuliers mais aussi les industries. Le secteur agroalimentaire ne fait pas exception à la règle. Des champs jusqu'en magasin, en passant par les camions de livraison et les entrepôts de stockage, aucun maillon de la chaîne n'échappe aux objets connectés. Ils sont, pour les acteurs du secteur, un moyen de récolter quantités d'informations utiles sur des facteurs aussi différents que la qualité des sols en agriculture ou les données nutritionnelles au moment de la transformation des produits.

Extrait du rapport La valeur des données en agriculture publié en février 2018 par le think tank Révolution numérique

Des millions de données sont, chaque jour, recueillies par les acteurs de l'agroalimentaire. Traitées, analysées, elles leur permettent de répondre aux problématiques classiques de nombre d'industriels et d'entrepreneurs : gagner

du temps et de l'argent. Le premier levier peut être actionné grâce, par exemple, à une optimisation de la logistique. C'est ce que propose iFollow et son robot iLogistics qui prend en charge les tâches de manutention dans les entrepôts. Le second levier repose notamment sur la gestion des stocks, d'autant plus cruciale lorsque les produits stockés sont périssables, et la traçabilité des produits.

La gestion des stocks est en effet un enjeu crucial pour les agro-industriels. D'abord parce que l'espace de stockage coûte cher et qu'il est nécessaire d'optimiser la gestion des flux pour ne pas se laisser déborder. Mais également parce que les produits périssables se révèlent particulièrement fragiles, sensibles aux variations de températures et au transport. Or, comme pour des produits tech ou retail, une marchandise de mauvaise qualité est une marchandise perdue. Biotraq, incubée au sein de la structure Rungis&Co, l'incubateur-pépinière du Marché International de Rungis animé par la chambre de commerce du Val-de-Marne qui accompagne les futures entreprises de la Foodtech, aide ainsi les acteurs de la supply chain à mesurer et préserver la qualité de leurs marchandises tout au long de la chaîne de valeur pour éviter le gaspillage - et les pertes sèches.

Répondre aux problématiques spécifiques du secteur

Les acteurs de la filière sont également confrontés à des problématiques spécifiques au secteur agroalimentaire, comme le respect de normes sanitaires, comme la chaîne du froid qui impose qu'un aliment frais soit toujours conservé à une température maximale oscillant entre +2°C et +8°C selon les produits. La startup Tetramos, elle aussi incubée chez Rungis&Co, implanté au coeur du Marché international de Rungis, a ainsi développé une solution combinant des sondes et une application permettant de mesurer de façon constante la température des produits et d'être alerté en cas de montée en température.

"Le carnet de froid est une obligation légale pour tous les acteurs de la filière, rappelle Anne-Sophie Bordry, fondatrice de Tetramos. Avant, des relevés quotidiens étaient réalisés à la main, ce qui compliquait les contrôles d'hygiène." La solution répond à une autre spécificité de la filière : le fait que la majorité des produits sont particulièrement mobiles, impliquant un grand nombre d'intermédiaires. "Notre solution fonctionne aussi bien en fixe qu'en mobilité, ce qui permet de tracer les produits d'un point A à un point B et d'avoir ainsi une vue d'ensemble du cycle du produit."

Adapter les solutions à la filière

Travailler sur des produits comestibles et dans un environnement strictement contrôlé impose également de penser les solutions IoT en fonction de ces contraintes. *“Nos sondes étaient au départ fabriquées en aluminium, raconte la fondatrice de Tetramos. Nous avons dû les faire certifier IP66 (qui garantit que le produit est totalement étanche, NDLR) pour qu’elles soient plus adaptées à des sites industriels et notamment qu’elles puissent être nettoyées.”* Des obligations auxquelles les concepteurs d’objets connectés doivent se plier pour correspondre au mieux aux besoins des industriels de l’agroalimentaire.

Même combat pour les solutions IoT, qui sont bien souvent utilisées par des personnels techniques. *“Nous produisons une haute technologie embarquée mais nous devons penser à la facilité d’utilisation”*, souligne Anne-Sophie Bordry. Une technologie de pointe doit rester accessible à tous pour en faciliter l’adoption puis l’usage. Cela demande une certaine gymnastique pour les concepteurs, qui doivent également penser à ce que leurs produits soient interopérables avec les systèmes d’information des acteurs de la filière.

Si l’IoT a donc des défis à relever pour continuer à se développer dans la filière agroalimentaire, il constitue un gisement de croissance majeur pour les acteurs du secteur. [Une étude des Observatoires de l’alimentaire](#), publiée l’année dernière, stipulait ainsi que 85% des entreprises du secteur engageaient un projet numérique dans l’idée d’améliorer leur performance. En leur permettant d’accéder facilement à un grand nombre d’informations et de mieux maîtriser leur activité, l’IoT pourrait bien devenir le super-outil dont ces acteurs ont besoin pour achever et réussir leur transformation numérique.

Maddyness, partenaire média de Rungis&Co.