

Rapport d'étonnement : SIAL 2018

Aujourd'hui, grâce à l'école Polytech'Lille, nous avons eu l'opportunité de visiter l'une des plus grandes expositions de l'innovation Agroalimentaire du monde, le SIAL. Cette exposition a lieu tous les deux ans et permet à toutes les industries agroalimentaires, de la start up aux géants de l'industrie, de présenter leur nouvelle innovation du moment.

Le premier élément m'ayant interpellé de mon arrivée jusqu'à la fin de la visite fut l'immensité de cette exposition avec 10 halls regroupant plus de 7000 participants provenant de 119 pays différents. Nous avons grâce à cela voyagé dans le monde entier à la découverte des produits de l'innovation de cultures très différentes. Cette ouverture au monde permet à chacune des entreprises de chacun des pays de faire découvrir aux visiteurs des produits qu'ils n'auraient jamais goûté ou vu précédemment car tout le monde n'a pas les moyens de voyager et potentiellement d'inspirer les industries présentes sur place à utiliser de nouveaux ingrédients, de nouvelles technologies ou encore de nouveaux packaging proposés par d'autres pays.

La diversité de population venant visiter le SIAL fut mon second grand étonnement. Nous pourrions penser que nous ne verrions que des investisseurs présents dans le but d'investir dans de nouvelles innovations, cependant les visiteurs présents ce jour étaient de tout âge et de toute profession, des étudiants comme nous qui souhaitent découvrir le monde de l'industrie agroalimentaire ou des responsables recherche et développement à la recherche de nouvelles inspirations pour leur produit ainsi que les investisseurs prêts à investir dans des innovations ayant le plus de sens pour eux.

Enfin, nous pouvons dans cette dernière partie nous intéresser aux différentes innovations présentées lors de ce Salon de l'Innovation Alimentaire. Celles-ci étaient nombreuses avec des améliorations autant sur l'ingrédient de base, sur la technologie ou encore sur le packaging. Mais je trouve que certaines innovations sont ressorties plus que d'autres tout au long de cette visite. En effet, quel que soit le secteur alimentaire nous retrouvons principalement des innovations portant sur la réalisation de produits biologiques, de produits utilisant des ingrédients locaux. Les industries agroalimentaires se redirigent de plus en plus vers des produits sains pour l'Homme subissant le moins possible de traitement thermiques, chimiques ou mécaniques afin de garder tous les apports nutritionnels additionnels tels que les vitamines ou les protéines dans le produit final.

En tant qu'élève ingénieur en industrie agroalimentaire, cette journée fut pour moi une expérience très enrichissante grâce à la découverte de produits provenant du monde entier et de personnes attachées à leur innovation toutes plus intéressantes les unes que les autres.