

Meurthe-et-Moselle

L'alimentation durable au cœur des Food innovation days

Nancy a accueilli pendant deux jours les Food innovation days, un événement incontournable de la filière agroalimentaire, qui réunit pendant deux jours 210 industriels, producteurs, distributeurs et startups, engagés pour une alimentation plus responsable.

La 4^e édition des Food innovation days s'est ouverte ce jeudi 12 juin au musée des Beaux-Arts de Nancy. Cet événement organisé par Agria Grand Est, l'Ensaia, FoodTech® Grand Est, Incubateur lorrain, Grand Nancy innovation et la **fondation ID + Lorraine**, a pour ambition de valoriser l'ensemble des savoir-faire de la Région Grand Est en matière d'innovation alimentaire. Il réunit sur deux jours les acteurs clés du secteur agroalimentaire, des nouvelles technologies alimentaires et de l'énergie, autour des enjeux d'innovation durable et de transition écologique.

La démocratisation des innovations

Cette année, 210 experts, industriels, producteurs, chercheurs et startups ont participé aux Food innovation days, avec l'ambition d'explorer des solutions durables et innovantes pour « réinventer » l'alimentation. Au programme : des conférences, tables rondes et des



Eddy Fougier, politologue, a donné la première conférence des Food innovation days au musée des Beaux-Arts de Nancy ce jeudi. Photo Cédric Jacquot

ateliers thématiques organisés à la Chambre de commerce et d'industrie du Grand Nancy.

« Dans les ateliers pratiques, les participants vont aborder plusieurs thèmes », détaille Agathe Vettier, chargée de projets marketing chez Agria Grand Est et chargée de mission pour FoodTech® Grand Est. « Ils vont s'intéresser à la démocratisation des innovations alimentaires avec l'enjeu de permettre à tous les habitants du Grand Est de manger plus de légumineuses et moins de protéines animales. Ils aborderont aussi l'épineuse question de l'emploi, en réfléchis-

sant aux moyens qui puissent permettre d'améliorer l'image des métiers de l'agroalimentaire afin d'attirer des salariés. Enfin, les participants travailleront sur le thème de l'intelligence artificielle, en montrant toute son utilité pour les TPE et PME, à l'image de Vegafruits, la coopérative spécialiste de la Mirabelle de Lorraine, qui a investi plusieurs millions d'euros dans l'IA pour améliorer le tri des fruits. »

Un contrat signé avec la Région Grand Est

À l'issue de la première journée, un contrat de « filières protéines végétales et nouvelles ressources » a été signé par la Région Grand Est représentée par Luc Barbier, conseiller régional, vice-président de la commission agriculture, viticulture et forêt, avec les partenaires du territoire. Il fait suite à une première charte ratifiée en septembre 2024, afin de marquer l'engagement collectif des acteurs locaux pour structurer, développer et pérenniser les filières pois, luzerne, féverole, soja, lentilles, sainfoin, ainsi que les protéines issues de la fermentation de micro-organismes et de l'élevage d'insectes.

Les Food innovation days ont été clos ce vendredi 13 juin avec la restitution des ateliers et une visite de la laiterie Saint-Hubert, à Ludres.

● **Jean-Christophe Vincent**