

Notre façon de faire la cuisine et de nous alimenter va être très impactée par les nouvelles technologies dans les années qui viennent. Nouveaux ingrédients, nouveaux procédés, nouvelles habitudes, robotisation, objets connectés, nouveaux usages et consommation collaborative : l'innovation dans la cuisine sera très vite une réalité !

La robotique

En 1958, la cuisine entièrement robotisée du film « Mon Oncle » n'était pas encore très au point, faisant fuir Monsieur Hulot. Mais le concept était là : c'était le début de l'évolution technologique de la cuisine.

Innovation dans la cuisine ... des restaurants

Aux Etats-Unis, plus de 3 millions et demi de personnes travaillent dans l'industrie du fast-food – les fameux « McJobs », mal payés, précaires, fatigants, mais qui ont le mérite d'exister. Ces emplois semblaient promis à un bel avenir, car **ils restaient à l'abri de l'automatisation, mais c'est peut-être en train de changer.**



Momentum machines développe des machines capables de fabriquer des hamburgers.

Une start-up de San Francisco baptisée Momentum Machines commercialise un « BurgerBot » – un robot capable de cuire, de préparer et d'emballer un hamburger en quelques secondes.

Pour apporter cette « innovation dans la cuisine », l'équipe de Momentum Machines est composée de diplômés des meilleures

universités californiennes, dont certains sont passés par la NASA et le fabricant de voitures électriques haut de gamme Tesla. Elle a levé des fonds auprès de grands investisseurs de la Silicon Valley.

BurgerBot n'est pas une machine humanoïde à la japonaise, mais une mini-chaîne de montage intégrée et automatisée, qui tient sur moins de trois mètres carrés. Il suffit de charger les ingrédients dans des conteneurs. A partir de là, le robot s'occupe de tout, y compris du hachage de la viande et de la découpe à la demande des rondelles de tomate et de cornichon, qui sont donc toujours frais. Le hamburger est cuit dans un four spécial ultra-rapide, selon les préférences du client. Le slogan de l'entreprise est clair : « Il peut faire tout ce que fait un cuisinier humain, en mieux. »

Cette innovation arrive dans un contexte de tensions sociales inhabituelles pour le secteur. Ces derniers mois, les employés des grandes chaînes de fast-food, dont

McDonald's, ont organisé des grèves et des manifestations pour exiger des augmentations de salaire. Or, avec une production moyenne de près 400 hamburgers à l'heure, un robot peut remplacer plusieurs employés à plein-temps. En termes de communication, les professionnels de la restauration américaine se cachent donc derrière ces revendications des [ouvriers grévistes de la restauration](#) : d'après Harold Miller ([Persona Pizzeria](#)) « l'offensive pour instaurer un salaire minimum bouleverse la comptabilité de l'industrie de la restauration »... une bonne excuse pour [automatiser la conception des pizza](#) et des hamburgers et remercier les ouvriers de cuisine trop « gourmands » en termes de salaires ?

Les pizzas automatisées ?

Pour les Pizza, c'est la même chose : [let's Pizza](#) a développé un distributeur automatique de pizza chaudes, qui prépare en 3 minutes une pizza. La machine étale la pâte à pizza, place les ingrédients et cuit cette pizza mécanisée pour livrer en moins de 3 minutes une pizza croustillante à 3 heures du matin pour nourrir les passants somnambules. Plus besoin de pizzaiolo ?

Et à la maison : c'est mon robot qui l'a fait !

L'innovation dans la cuisine des particuliers passera-t-elle par les robots ? En Angleterre, [Moley Robotics](#) pense que nous voudront « tout » sous-traiter à notre « robot de cuisine ». Lorsqu'on se retrouve en face du [Robot Chef](#) de Moley Robotics, on a plutôt envie de parler de « cuisine-robotisée » que de « robot de cuisine ».

Les premiers robots-cuisiniers-autonomes ont été commercialisés par le groupe allemand [Vorwerk-Thermomix](#). Vous placez les ingrédients et vous « programmez » la recette, et le robot s'occupe de tout. Les usagers sont ravis. Ils disent souvent : « **C'est formidable, je n'ai plus rien à faire en cuisine** » .

En France, le [Groupe Seb](#) a lancé en 2014 le « **Nutricook** », un objet connecté pour la Cuisine. Seb est souvent en tête de l'innovation en France (et dans le monde) avec le programme de recherche [Open Food System](#), visant à créer un [écosystème autour de la cuisine en ligne](#). Comment cuisinerons-nous à l'avenir ? Quelles tâches voudront-nous sous-traiter à des robots ?

[Bertrand Neuschwander](#), le Directeur Général du Groupe Seb confie l'analyse des usages à des anthropologue et d'ethnologues, car l'innovation nécessite de comprendre finement les usages, les attentes et les contraintes des consommateurs dans leur



cuisine. Après une longue phase d'observation de plusieurs foyers par pays, les ethnologues formulent alors les différents scénarios d'usage sous forme de story boards qui racontent la vie quotidienne locale.

L'approche de Seb est mondiale. La compréhension des usages doit être mondiale. Il convient donc d'**analyser les usages dans plusieurs pays**, tellement les différences culturelles sont importantes dans la cuisine et dans la maison.

Les usages varient selon les pays

Le groupe Seb est présent dans de nombreux pays, mais compte beaucoup sur la Chine et l'Inde comme relais de croissance.

Dans un pays comme l'Inde, il faudra faire appel à [Sandrine Prévot](#), anthropologue spécialiste des usages de consommation, pour comprendre finement l'influence des [règles socio-culturelles locales et leur influence sur le choix des produits](#).

En France, [Séverine Enjolras](#), ethnologue de la consommation, a collaboré avec de nombreuses marques alimentaires depuis 20 ans. **Dans cette interview, Séverine se rappelle de l'expérience filmée « Caméra Conso » réalisée par Findus en 2005.** La marque avait réalisé la première étude filmée dans la durée, en filmant 10 familles durant 1 semaine sans la présence d'un observateur, afin de ne pas biaiser les comportements.

D'après [Cédric Chapal](#), designer industriel, « c'est en comprenant les usages et les motivations des consommateurs que l'on peut apporter de l'innovation dans la cuisine ». Cédric Chapal a notamment réalisé de [nouveaux ustensiles de cuisson](#) qui tiennent compte des tendances liées au développement durable. Ce type de produits est maintenant en vente chez Ikea.

Pour mieux comprendre les usages, Cédric, Séverine et Sandrine collaborent avec l'institut d'études des comportements [WhatsHome](#), spécialisé dans l'analyse filmée longue durée des comportements au domicile des consommateurs.

La consommation collaborative peut être une opportunité pour la restauration

L'innovation dans la cuisine ne se limite donc pas à l'aspect technologique. Les nouvelles technologies et le web collaboratif donnent une nouvelle vie au « social dining » ou partage de repas chez l'habitant.



Les plateformes d'intermédiation – comme [VizEat](#) ou [VoulezvousDîner](#) – permettent d'exploiter les actifs dormants disponibles en abondance chez les particuliers (logements, véhicules, temps, savoir-faire...), et à les inciter à les mettre à la disposition du plus grand nombre.

Leur succès repose également sur leur capacité à fédérer une importante communauté pour démultiplier les possibilités d'échange, à innover sur les dispositifs et les fonctionnalités de leurs interfaces pour améliorer l'expérience utilisateur.

Tout le monde en ressort gagnant.

Au delà du risque de perte de parts de marché des sociétés de restauration, il faut voir les opportunités de ré-invention des business models possibles:

- Une réduction des coûts (R&D, logistique, vente, SAV...) avec l'aide de la communauté, les particuliers se substituant en quelque sorte aux ressources internes
- L'amélioration de la proposition de valeur dans une logique servicielle.

Bon appétit !