

BOURGOGNE

Le premier fabricant mondial de petit électroménager pilote un programme de 21 millions d'euros labellisé Investissements d'avenir. Objectif : offrir, grâce à une plate-forme numérique, une panoplie de services et une assistance culinaire.

SEB concocte un « marmiton » virtuel

Et si demain bien cuisiner devenait possible, voire facile, pour tous ! De son centre international de R&D sur le culinaire électrique, implanté à Selongey (Côte-d'Or), berceau bourguignon du leader mondial du petit électroménager, SEB pilote un programme de recherche baptisé « Open Food System ». Labellisé Investissements d'avenir et soutenu par six pôles de compétitivité, dont le dijonnais Vitagora (nutrition, goût, santé), il consiste à imaginer une plate-forme numérique qui offrira une panoplie de services et une assistance culinaire. Une expérience qui

rappelle le succès des sites Internet de cuisine tels que marmiton.org, qui met à disposition des amateurs plus de 55.000 recettes.

Pour SEB, l'enjeu est d'aller plus loin qu'un simple site Internet contenant des recettes et de faire vivre ses nouveaux produits les appareils de cuisson électrique. Ils pourront, à terme, via la plate-forme, dialoguer avec le cuisinier pour faire recettifier par exemple, une recette mal dosée, mal assaisonnée ou un mode de cuisson inadapté. « *Ce qui implique qu'ils devront comprendre leur propre mode de fonctionnement et seront bourrés d'intelligence*

artificielle », précise un chercheur proche de SEB.

Recettes sur tablette

La diététique sera aussi à l'ordre du jour avec la possibilité de programmer des repas équilibrés, intégrant la liste des ingrédients qui conviennent pour un nombre déterminé de convives. Open Food System coûtera 21 millions d'euros, aidé à hauteur de 9 millions sous forme de subventions ou d'avances remboursables, par les fonds publics. Le programme monopolisera durant trois ans et demi jusqu'à 150 personnes et 26 équipes, dont une cinquantaine de SEB.

Ce projet, qui demeure en partie confidentiel, sera évoqué aujourd'hui dans le cadre de la Foire internationale et gastronomique de Dijon, où SEB expose chaque année toutes ses nouveautés. Il trouve comme première déclinaison le Foodle, une plate-forme sociale interactive qui agrège des recettes en provenance de sites Web - 30.000 sont déjà disponibles -, mais également une application mobile et une tablette servant de livre de cuisine personnalisé.

DIDIER HUGUE

CORRESPONDANT À DIJON