

La robotique s'invite en cuisine au Japon

Alors que la cuisine japonaise a conquis le monde, le salon Fooma Japan, à Tokyo, présente les dernières technologies agroalimentaires. Les systèmes entièrement robotisés se multiplient.

Tokyo.
De notre correspondante



Le robot Genkotsu pince une minuscule bouteille de sauce soja avant de la poser délicatement à l'emplacement dédié du bento (boîte déjeuner japonaise). La boîte continue son parcours. Une fois emballée, elle est rangée en carton, par un autre robot avec une vitesse et une précision surprenante.

1 500 pancakes par heure

En bout de file, le manager général du département robotique de l'entreprise Fanuc présente le petit dernier : le robot collaboratif. « Il peut porter des charges de 18 kg, précise Takayuki Ito. Grâce à son détecteur de présence, il peut changer de trajectoire si une personne arrive devant lui. » Il tient à rassurer : « Il ne s'agit pas de remplacer l'homme mais de l'aider sur des tâches ingrates. »



La cuisine japonaise se robotise et innove, à l'image des sushi-burritos.

Depuis quarante ans, le salon Fooma présente les dernières technologies agroalimentaires à la japonaise. Cette année, le nombre de visiteurs étrangers a doublé. Le goût mondial pour l'alimentation nipponne ne faiblit pas. L'industriel Masdac, spécialisé dans la production de gâteaux, consacre désormais 20 % de son activité à l'exportation. Si l'entreprise est un incontournable dans l'archi-



pel, elle est relativement nouvelle sur le marché mondial.

Cookies, cupcakes, biscuits, choux à la crème, dorayakis (pancakes fourrés), les machines Masdac peuvent tout faire « de la fabrication à l'emballage, souligne Fumiharu Masuda, le président. Pour la pâte des dorayakis, on utilise le même système que la poêle à la maison. La machine peut produire jusqu'à 1 500 doraya-

kis à l'heure. Au Japon, ils sont fourrés à la pâte de haricots rouges. En Europe, les gens les préfèrent au chocolat ».

D'autres profitent de ces technologies pour tenter de lancer de nouvelles modes. À l'instar d'Ikuya Oneda, président de la firme Suzumo, qui promet des sushis de qualité sans l'intervention de l'homme. « Avec cette machine, on peut choisir la forme, l'épaisseur, assure-t-il. Celle-ci les sort emballés, prêts à être vendus à emporter, à l'unité. »

Sushi-burritos

Sa fierté ? « Cette machine qui permet de faire des sushi-burritos ! » Soit un sushi dans une galette de maïs. Cette mode, qui fait le lien entre cuisine mexicaine et japonaise, succès en Asie, est en train de prendre aux États-Unis mais n'est qu'émergente en France (il existe un restaurant qui propose le produit, à Paris, Le Fuumi).

Au-delà des gains de productivité, le succès de ces robots spécialisés au Japon répond à une réalité économique. La dépopulation galopante provoque d'ores et déjà des crises de main-d'œuvre dans de nombreux secteurs professionnels.

Johann FLEURI.