



# Cahier d'inspiration SIRHA 2017



# NutriMarketing



Ce document a été réalisé par les Experts Innovation de NutriMarketing, une agence spécialisée en Innovation Alimentaire & Communication Nutrition, Santé, Bien-être. N'hésitez pas à nous interroger pour des présentations de tendances, des études de marché, pour une assistance au développement de nouveaux produits ou pour vos prises de parole en nutrition.

# Sommaire



- Introduction
- Contexte RHF
- Place du Bio au SIRHA
- SIRHA 2017 : Présentation
  - Grand Prix Innovation
- Présentation des innovations / nouveautés SIRHA 2017
  - Plaisir
    - Nouvelles expériences sensorielles
    - Premium
    - Made in Excellence
  - Ethique & Durabilité
    - Local
    - Bio
    - Naturalité
  - Accessibilité
    - Praticité
    - Nomadisme
    - Nouvelles technologies
  - Santé
    - Sans
  - Ere végétale
- Conclusion

# Introduction



Comme nous l'avons vu au SIAL, les lancements de produits Bio sont en forte croissance, notamment en Europe de l'Ouest et en Amérique du Nord, deux régions où la part de marché des produits Bio progresse fortement.

Nous retrouvons cette tendance, en Food Service en Amérique du Nord et en Europe, avec de plus en plus de chaînes de restauration commerciale (principalement restauration rapide) qui proposent des produits et des menus Bio.

En France, la réglementation imposant au moins 20% de produits bio en restauration collective d'ici 2020, promet une forte croissance du secteur. Toutefois, la montée du Bio est moins visible en restauration traditionnelle, ainsi que le montre le SIRHA où l'innovation bio se fait plus discrète.

# Contexte RHF



# Marché de la RHF



- Le marché de la restauration hors domicile en France a atteint 85 milliards € en 2015, en légère baisse de 0,15 % par rapport à 2014. La restauration hôtelière et la restauration commerciale sont les plus touchées alors que les circuits alimentaires alternatifs ont progressés de 3 % (Source: Gira Conseil).
- Le Bio ne représente que 3,2 % des repas servis hors domicile (source : restauration collective N° 295).
- Depuis 2002 peu de restaurateurs sont certifiés bio alors que nombreux sont ceux qui revendiquent des produits et des plats bio. Les freins à la sélection seraient la complexité, le coût et le manque de visibilité de la certification. Une révision du cahier des charges est en cours et devrait voir le jour début 2017.
- Début 2015, 78 % des Français se disaient intéressés par des produits bio au restaurant et 63 % en restauration rapide (Source : Baromètre Agence Bio/CSA 2015).

# Les 9 tendances de la restauration en 2017

(source : L'Hôtellerie-Restauration)

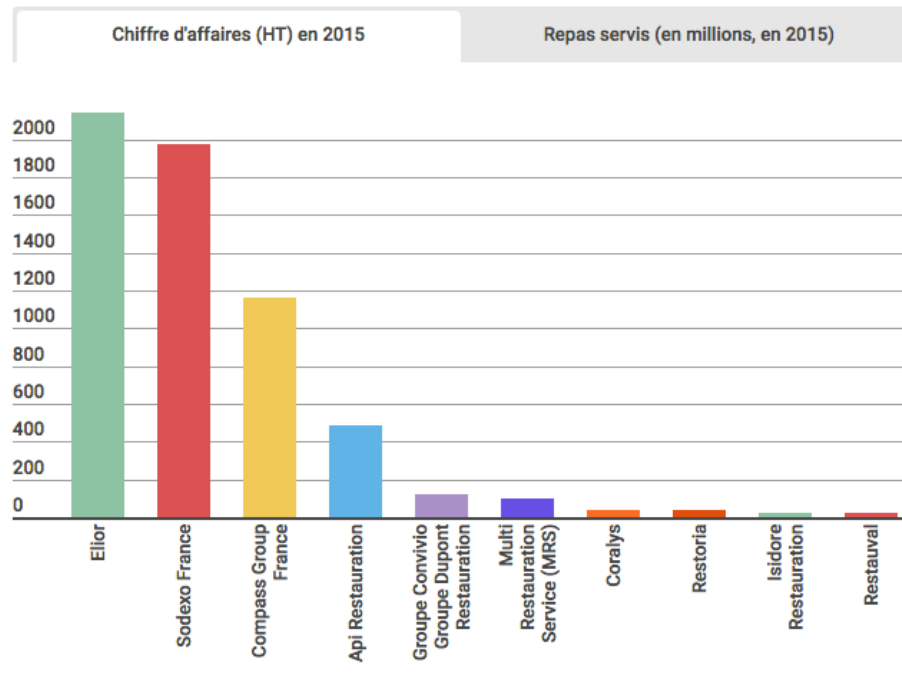


1. **Les plats végétariens** : 2017 sera l'année des Vegans selon les derniers rapports de Mintel & Baum & Whitman.
2. Les aliments bio, sans antibiotiques et sans hormones.
3. Le Trashcooking : utilisation des déchets (peau et autres parties des aliments destinés à la poubelle) pour limiter le gaspillage alimentaire.
4. Les Mocktails : les cocktails sophistiqués sans alcool seront trendy.
5. La cuisine fusion : le nombre de restaurants proposant des cuisines de différentes origines progresse.
6. De la boucherie à l'assiette : mariage d'une boucherie artisanale et d'un restaurant.
7. Les Bowls : selon Forbes, manger dans des saladiers en choisissant ses ingrédients sera tendance en 2017.
8. Les Freakshakes : milkshakes décadents, une tendance qui vient d'Australie
9. La Pizza Gourmet : grosse tendance 2017 selon un sondage LaFourchette.

# La Restauration collective



En 2014, le secteur pesait 7 930 millions € de chiffre d'affaires. En 2015, il avait augmenté de 1,1 % et devrait encore croître de 1,7 M en 2016, bien que cette hausse soit principalement due à une augmentation des prix (+ 2,1 % en 2015). Cette augmentation des prix n'est pas équivalente en fonction des segments. Dans les entreprises, les prix ont bondi de 2,4 %, alors qu'ils ne se sont accrus que de 1,7 % dans les établissements scolaires.



Top 10 des principaux acteurs  
Source : Agro-media



# La restauration collective



En décembre dernier, la loi imposant 20 % de produits bio en restauration collective d'ici 2020 a été confirmée => les géants de la restauration collective se mobilisent :

- Ainsi, Elior France a effectué en 2014 pour 6,5 millions d'achats bio. Engagé depuis quinze ans dans une politique d'approvisionnement responsable et de proximité, il a référencé plus de 1 200 produits. Mais, le bio ne pèse que 3,5 % de ses achats, (7 % de ceux réalisés pour les scolaires).
- Sodexo achète ainsi 450 tonnes de céréales bio par an et a conclu un partenariat avec Triballat Noyal pour les produits laitiers Vrai.
- En juillet dernier, Compass Group France est devenu administrateur de la Coopérative Bio d'Ile-de-France, avec laquelle elle a engagé un partenariat de deux ans, afin de permettre aux agriculteurs d'étendre leur gamme. La coopérative regroupe 48 sociétaires, dont 32 producteurs (légumes frais et secs, fruits, produits laitiers).

# Marché du Fast Casual



- Nouvelle génération de fast foods avec des produits de qualité, frais, des ingrédients traçables, préparés sur place avec une cuisine souvent ouverte et servis au bon rapport qualité/prix/temps de service dans un cadre à l'atmosphère travaillée.
- Saveurs sophistiquées, boissons premium de type eaux vitaminées, jus, milkshake.
- + 15 % de visites en Europe, + 11 % en Australie, + 7 % aux USA.
- Très tendance chez les Millénials.

# 5 tendances pour l'hôtellerie 2017

(Source : l'Hôtellerie Restauration)



1. Bleisure (business & leisure) : les clients en voyage d'affaires souhaitent aussi profiter de loisirs lors de leurs déplacements.
2. Bien-être et spiritualité : mieux dormir et mieux manger... l'hôtel devient un refuge et les prestations du cocooning.
3. Le local et les circuits courts sont privilégiés.
4. Hyperpersonnalisation : assistance toujours plus personnalisée.
5. Le déploiement de toujours plus de numérique : chatbots, conciergerie numérique, Wifi global.

# Consommateurs



Selon une étude de l'Observatoire des modes de vie :

- 64 % des urbains actifs prennent leur déjeuner sur leur lieu de travail. 30 % sont constitués de plats préparés à domicile.
- 48 % des femmes consomment leur déjeuner au travail et 26 % sont préparés à domicile.
- 52 % des 18-24 ans prennent leur repas sur leur lieu de travail et 20 % des plats sont faits à domicile.

Selon l'étude Out of Home en France de Kantar Worldpanel :

- En moyenne sur une semaine, plus d'1/4 des occasions de consommations sont faites hors domicile (sans emporter).
- La consommation de repas provenant du domicile représente 3 % des occasions de consommation (34 millions d'occasions par semaine soit 2,6 par individu) et concerne 1/5 consommateur. Les familles (53 %) et les femmes (60 %) sont surreprésentées.

# Place du Bio au SIRHA

# Le Bio au SIRHA

Sur les 247 produits innovants répertoriés par le salon, on ne trouve que 4,4 % de produits bio contre 27 % de produits qui mettent en avant leur origine. Rappelons que la réglementation impose l'introduction de 40 % de produits locaux ou de saison, et 20 % de produits bio, dans la restauration publique collective à compter du 1er janvier 2020. Côté innovation, il semble donc que le local ait pris le pas sur le bio.

Il ne faudrait pas en conclure que le bio n'était pas présent, voire très présent sur le SIRHA. En se promenant dans les allées du salon, on constate que de nombreux exposants mettent en avant leur offre bio via un corner dédié.

# Le Bio au SIRHA



# Le Bio au SIRHA





# SIRHA 2017

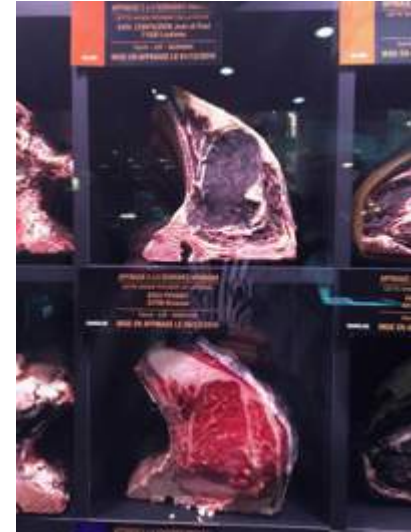


# Introduction

Ce salon de la gastronomie usurpe un peu son nom puisque nous n'avons pas que de la gastronomie, mais aussi de l'industrie, du fast food, du haut et du bas ...  
Il y en a donc pour tous les goûts et pour tous les coûts.  
La place prise par la boulangerie /pâtisserie est très importante, les viandes et produits carnés ont une place importante tandis que les fruits et légumes tiennent une place plus mode.

A noter : la présence de viandes très haut de gamme comme ces viandes maturées longuement, découpées et « épluchées » soigneusement pour obtenir des morceaux de très haut niveau gustatif et ... pécunier.

La viande de bœuf Wagyu des Japonais est très impressionnante, ultra persillée, au point qu'elle est très blanche et finement marbrée. Un fascicule et une formation vous sont proposés pour apprendre à découper, détailler et cuisiner cette viande hors du commun.



# Introduction

Avec leur pays à l'honneur, les Japonais sont venus en masse avec des produits typiques, ancestraux pour la plupart, yuzu, hassaku (agrumes doux et très parfumés), saké, ....

Une des grandes tendances du salon est la translation du salé vers le sucré, les entrées gastronomiques ou les plats typiques, vers l'univers dessert. Une pâte feuilletée au pesto pour faire une sorte de galette des rois salée. Une pâte tomate pour des tartes aux fruits et fromages. Des entremets visuellement proches d'un bavarois, au haddock, munster et crème...

Des gaufres salées faites de pomme de terre et garnies de jambon, et de crème fouettée au fromage.

L'univers sucré est si trompé (macaron au foie gras, glace au cèpe mais c'est une glace sucrée), que les papilles sont perdues et n'osent plus se fier aux apparences.



# SIRHA 2017 :



21 au 25 janvier 2017



Eurexpo Lyon



135 pays



208 000 visiteurs



3 045 exposants

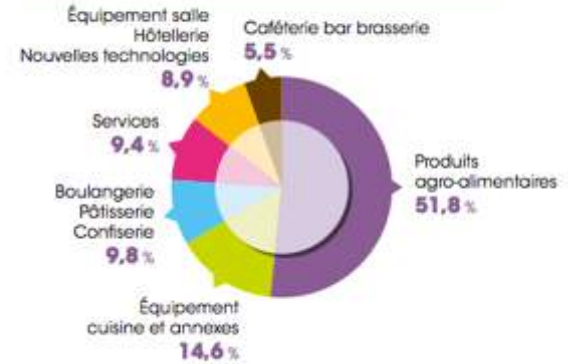


France : 16 %



## RÉPARTITION EXPOSANTS PAR SECTEUR D'ACTIVITÉ

Source : Sina 2015



## NOUVEAU 13 PARCOURS DE VISITE QUI ORIENTENT LES PROFESSIONNELS

Nombre d'exposants inscrits par parcours de visite



# 7 territoires d'innovation

(Analyse des nouveautés par le Food Service Vision)



Bien-être : 21 % des innovations (23 % en 2015)

- Into the green : produits naturels, végétariens, les produits « sans », le Bio, le local
- Body care, soin du corps : sans allergènes, allégés, enrichis

Plaisir : 41 % des innovations (47 % en 2015)

- Made in Excellence : producteur, caution du chef, fabrication (artisanale, fait maison, ...)
- Nouvelles expériences sensorielles : recettes revisitées, associations décalées, ...
- Gourmandise décomplexée : déclinaison de couleurs, on peut jouer avec la nourriture

Service : 38 % des innovations (30 % en 2015)

- Maximum expérience : sublimer l'expérience du consommateur par des produits et des services
- Optimum support : simplification des usages pour gagner du temps, réduction des coûts, ...

# Grands Prix Sirha Innovation

- 13 Grands Prix distribués : 1 Grand Prix Spécial du Jury et 8 Grands Prix dans la catégorie : « Produits - Boissons - Ingrédients » et 4 Grands Prix dans la catégorie « Matériels – Equipement - Concepts »



## Grand Prix Spécial du Jury

VITE FAIT BIENFAIT®, une application smartphone pour la restauration dans les services de cancérologie. Continuer de bien manger quand on est malade, pour optimiser le bénéfice des traitements médicaux, passe par la mise en œuvre de solutions culinaires pour conserver le plus longtemps possible le plaisir de passer à table.

<http://vite-fait-bienfaits.fr>

## Grand Prix Sirha Innovation 2017



**Valrhona** (France) : Inspiration  
Couvertures naturelles 100 % fruit pour  
pâtisseries et chocolats, intenses en  
goût et en couleur. Une innovation de  
rupture brevetée qui permet d'utiliser  
le fruit comme le chocolat.

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)



**Alpina Savoie** (France) : Les Astucieuses  
gamme de pâtes issues de la filière blé  
de haute qualité 100 % France,  
ré-hydratables à froid.

[www.alpina-savoie.com](http://www.alpina-savoie.com)



**Cookal** (France) – Cookal Plus  
Elixirs culinaires aromatisés  
sucrés ou salés, à haute viscosité  
et à fort degré d'alcool qui change  
la conception de la cuisson et du  
flambage.

[www.cookal.fr](http://www.cookal.fr)

## Grand Prix Sirha Innovation 2017



**Rougié Euralis Gastronomie :**  
Gamme de fonds et sauces mis au point par un MOF et soumis à un process breveté de cryogénéisation pour conserver toutes leurs propriétés organoleptiques.



**Chocolaterie de l'Opéra :**  
Sequencia® Technology  
Nouveau procédé de torréfaction du cacao qui révèle des arômes auparavant masqués par les autres méthodes.  
[www.chocolateiredelopera.com](http://www.chocolateiredelopera.com)



**Ultime Darégal :** jus de fruits et d'herbes aromatiques  
Gamme de jus alliant des fruits et des herbes aromatiques co-crée par un spécialiste du jus de fruits Ultime et un spécialiste des herbes aromatiques Darégal.  
[www.daregal.fr](http://www.daregal.fr)



## Grand Prix Sirha Innovation 2017



**Puigrenier** : La cave à Viande  
Viande de boeuf affinée grâce à un  
process unique et naturel qui permet  
de sublimer les qualités  
organoleptiques de la viande et sa  
conservation.

[www.puigrenier.com](http://www.puigrenier.com)



**Bridor** : Bun & Roll  
Bun feuilleté réalisé avec de la  
pâte à croissant, qui forme un  
support particulier pour des  
burgers étonnants.

[www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)



**Santos** : Cold Press Juicer 65  
Extracteur de jus breveté qui  
presse lentement les fruits,  
légumes ou herbes aromatiques  
préservant les nutriments,  
minéraux et vitamines et offrant  
une extraction de jus maximale.

[www.santos.fr](http://www.santos.fr)

## Grand Prix Sirha Innovation 2017



**Promerco : Tempcontrol®**  
Technologie unique et brevetée pour maintenir un plat à température idéale.



**PCB : Woo E-Motion**  
Réalité augmentée sur des plaques de chocolat interactives via l'application Magic Experience  
[www.pcb-creation.fr](http://www.pcb-creation.fr)



**Enodis France : Four E2S**  
Four à cuisson accélérée qui combine 3 techno de cuisson, air surpressé, micro-ondes et convection, et qui permet de cuire 20 fois plus vite qu'un four traditionnel.  
[www.enodis.fr](http://www.enodis.fr)

# SIRHA 2017

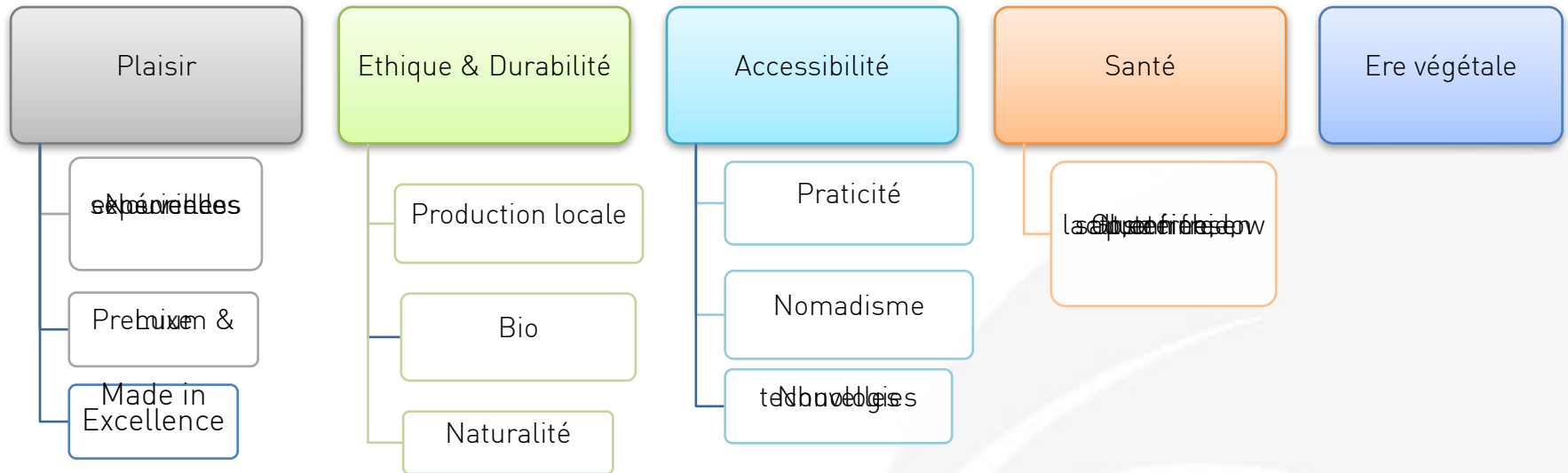
Présentation de l'innovations





# 5 grandes tendances

- Nous avons analysé les produits lancés au SIRHA 2017 et nous les avons classés selon les 5 tendances qui marquent le marché de la restauration hors domicile, qui regroupent des sous-tendances et « bruits faibles ».



# Tendances de l'Innovation

Plaisir



# Plaisir



Le plaisir reste l'un des moteurs de la consommation et l'une des premières motivations d'achat chez le consommateur en général, le Français en particulier.

Selon l'étude « le Goût des Français » réalisée par Ipsos en 2016 :

- Pour 65 % le goût est la 1<sup>ère</sup> motivation d'achat d'une marque, l'origine du produit arrivant en 2<sup>nde</sup> position (36 %).
- 88 % des personnes interrogées aiment goûter de nouvelles saveurs.

Même constat chez Nielsen qui indique que le plaisir est la 1<sup>ère</sup> motivation d'achat d'un nouveau produit (28 %), le critère prix n'arrivant qu'en 5<sup>ème</sup> position !

- Dans la grande tendance Plaisir, nous retrouvons plusieurs sous-tendances que nous allons illustrer avec des nouveautés/innovations du SIRHA 2017 :

Nouvelles  
expériences  
sensorielles

Premium & Luxe

Made in Excellence

# Nouvelles expériences sensorielles



Source : étude Ipsos sur le goût des Français



# Nouvelles expériences sensorielles



Jasper – Gamme de boissons effervescentes aromatisées, élaborées à base de vin associées à des saveurs fruitées, qui permet de s'envoler, de s'évader.



Bord-à-Bord – Embarquez pour la cuisine aux algues  
Tartare de Nori, Moutarde aux algues fraîches et poivre  
Timut, Petits Sablés aux algues et sarrasin



# Nouvelles expériences sensorielles



## Mag'M – Collection salée

Mini-religieuses revisitées en version salée pour le plaisir des yeux et des papilles - Chèvre & pesto, filet de canard & fromage ail et fines herbes, lardon & tomatade, roquefort AOP & noisette.



## Mag'M – Mini madeleines océanes et méridionales

Mini-madeleines revisitées en version salée sur bâtonnets pour la praticité – saumon, crabe, sardine, crevette, chorizo & poivron, chèvre, tomatade, pesto,



## Mag'M – Mini éclairs classiques

Caramel beurre salé, chocolat, vanille, café, abricot, citron, framboise, cassis.

## Nouvelles expériences sensorielles



Vent des Saveurs – Cubes de patates douces, chutney d'oignons et quenelle de vitelotte.

Alliance du design et de la gourmandise.



Brauerei Zoller-Hof - Perigator  
Boisson aromatisée à la truffe pour les gourmets.

# Nouvelles expériences sensorielles



Darégal – Cooleaze  
Le rouge terre, coulis gingembre & betterave



Jacquet Brossard – Eclats de crêpes  
dentelle XL  
Toujours plus craquantes

## Nouvelles expériences sensorielles



Fraidis – Macarons salés  
Truffe blanche d'Italie, Foie gras,  
Magret de canard à l'orange, cèpes,  
volaille, ...



Sphery – Perles de mangue  
Perles d'alginate pour  
assaisonnement à chaud ou à  
froid.



Courtial - Les Fils de Jules  
Saucisson sec de volaille – Saucisse  
cuite aux bolets et aux cèpes.

# Nouvelles expériences sensorielles



Terroirs & Gastronomie – Sorbets et Crèmes glacées  
Artichaut, Banyuls, Bière de l'Abbaye, Champagne, Concombre & estragon,  
Fraise & fenouil, saumon fumé & Aneth, vinaigre balsamique de Modène,  
Reblochon, Roquefort, Truffe, Safran du Dauphine, Cèpes, Camembert, Foie  
gras, Huile d'olive, Moutarde à l'ancienne, ...

Terre Adélice – Glaces aux  
parfums originaux (Bio et  
conventionnels)  
Corne de gazelle, frangipane,  
oignons confits, persil, etc.



# Nouvelles expériences sensorielles



Château Blanc : Brioche feuilletée  
Viennoiserie à la rencontre entre la brioche et le croissant.



Krill – Eclair façon Paris-Brest  
Paris-Brest revisité en éclair.



# Nouvelles expériences sensorielles



Grain D'Or : Feuilletage coloré & aromatisé  
pur beurre, clean label  
5 saveurs : cacao « Barry », framboise, thé  
matcha, pesto ou tomate pour la réalisation  
de produits originaux salés ou sucrés.



Do Eat – Contenant 100 % créatifs et  
mangeables  
Surprenez vos invités avec la vaisselle qui se  
mange !, à base de fécule de pomme de terre.

## Nouvelles expériences sensorielles



Paso – Apéro Bomb's

Boulettes panées garnies de poulet au curry, de bœuf épicé et de camembert, à la texture fondante à l'intérieur et croquante à l'extérieur, prêtes en 3 min.



TNS BVBA – Tapas

Bouchées fromage de chèvre & lard – Tapas italiens  
Moelleux dedans et croustillant à l'extérieur.



# Nouvelles expériences sensorielles



La Compagnie des Desserts – Brookie  
Recette originale qui combine deux classiques de la pâtisserie américaine, brownie et cookie. Il garde le moelleux du brownie et le croustillant du cookie.



Cruzilles – Lamelles d'orange confites à la fleur de sel  
Alliance parfaite entre le sucré et le salé.

## Nouvelles expériences sensorielles



France Frais – Sorbets  
Orange-carotte-citron, Poivron rouge.



Cyril Guillemindot – Boudintella  
La pâte à tartiner du charcutier, à base de  
boudin noir.



# Nouvelles expériences sensorielles



Tipiak Traiteur Pâtissier – Créations Gourmandes

Pop Macarons et Pop Eclairs (Cassis-violette, caramel au sel de Guérande, chocolat-orange, chocolat au lait-passion) – Créations Gourmandes (crème de brie et figue sur gaufre à la figue, fromage de chèvre tomate cerise mi séchée et asperge sur mini blinis aux graines de pavot, écrevisse et mousse de betterave sur moelleux citron-basilic, crevette-soja-gingembre sur mini brioche, choux fromage au saumon et oeufs de truite.



## Nouvelles expériences sensorielles



Bouquet Bulle  
Bouquet de bonbons  
originaux.



Confitures Francis Miot – Collection  
carnet de voyage  
Gamme de confitures aux saveurs  
uniques et associations originales qui  
invitent aux voyages : Saveur tropicale :  
Banane Rhum, Saveur des Mille et Unes  
Nuits : Datte au café épicé, Saveur  
d'extrême Orient : Orange Yuzu.



Colin Ingrédients – Mix aromatique  
Crazy  
Alliance audacieuse de saveurs qui  
s'inscrit dans la Tendence Mood  
Food - basilic, abricot, poivre fumé et  
piment doux fumé.

# Nouvelles expériences sensorielles



Cap Fruit – Saveurs de Saisons  
Avocat-mangue-bergamote-guimauve,  
ananas-cannelle-basilic.



Guyader Gastronomie – Entremets façon Sushi  
Préparation de saumon, une fine couche de  
tartare d'algues surmonté de riz vinaigré.



# Nouvelles expériences sensorielles



Sens Gourmet  
Mousses décoratives aromatisées  
sangria, gin ou vodka.



Val de Rance – Cidrissimes  
Gamme de cidres Val de Rance Bruts pour  
accompagner les saveurs salées, Doux pour les  
accords sucrés, Rosé (rosé pamplemousse, Blanc  
pêche) pour des apéritifs légers.



## Nouvelles expériences sensorielles



Biscuiterie Louvat  
Sucette de meringue à la Barbe à papa.



Guèze Opéra de boudin noir  
Produit composé d'une succession de couches de farce au boudin noir et de gelée d'ananas pour rappeler le gâteau Opéra revisité en charcuterie.

# Premium

## Contexte

*Manger moins mais mieux : c'est le credo du XXI<sup>e</sup> siècle. Ce qui convient bien aux Chefs et autres spécialistes de l'agro-gastronomie chère aux Français. Comment satisfaire ces consommateurs sans perdre en accessibilité ? La gastronomie et le plaisir pour toutes les bourses.*

Selon une étude de Canadean, le marché des produits d'indulgence a atteint 645 milliards \$ en 2014

Selon une étude TNS Sofres 2016, 77 % des Français affirment apprécier s'offrir des produits alimentaires tels que « des petits luxes » ou des « moments de plaisir ». En octobre 2016, le dossier de Néorestaurations n°545 dévoilait d'ailleurs que les Français consomment deux fois plus de desserts que les autres Européens, avec un produit star : **le chocolat.**

Le nombre de produits lancés dans le monde sur le positionnement « premium » a augmenté de 55 % entre 2012 et 2016 (source : Innova Database).

Ce que recherchent les consommateurs ce sont le plaisir, l'indulgence (parce que je le vauds bien), une façon de se distinguer, mais aussi la qualité et le savoir-faire, souvent artisanal : acheter moins mais mieux. (forte tendance déjà dans les alcools). En food, le premier marché concerné est celui de la viande/poisson/volaille... on achète une race, une provenance, un label.

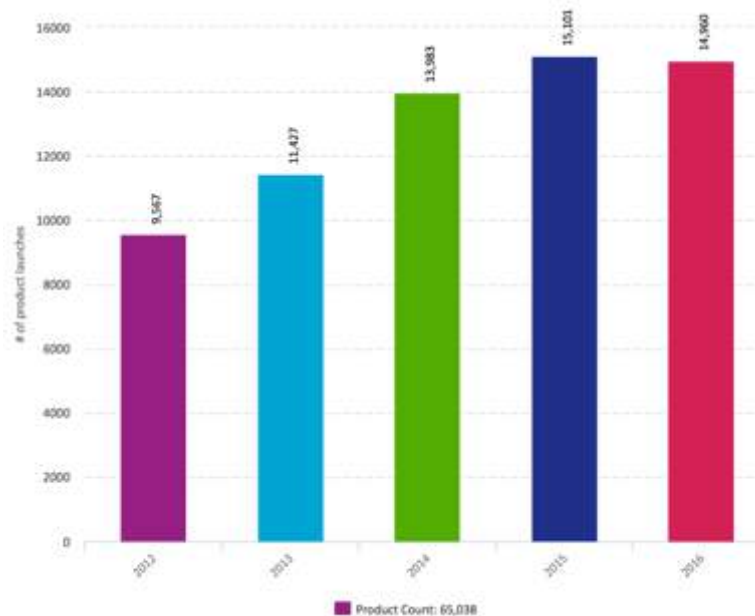




# Premium

Le SIRHA est évidemment le salon du premium avec tous les chefs et les concours prestigieux, ... mais c'est aussi l'occasion pour les industriels d'innover avec des produits haut de gamme.

Tous les marchés sont concernés. Le premium peut s'exprimer par la qualité des ingrédients, une recette inspirée des chefs, un packaging



Evolution des lancements de produits positionnés « Premium »  
Janvier 2012 à décembre 2016 – Source Innova Market Insight

## Premium



Compagnie des Saveurs – Kit de présentation Guénard  
Présentoir qui met en avant des huiles gastronomiques et qui suggère une utilisation en alliance avec différents types de fromages : Noix & pâte molle, Noisette & pâte dure, Cacahuète & pâte persillée, Pistache & chèvre.



Borde – Produits à base de champignons  
Fumet de girolles, cubes de cèpes lyophilisés, boule de champignons.

## Premium : Truffe



Compagnie des Saveurs – Huile de pépins de raisin aromatisée à la truffe, huile et truffe de France.



Plantin – Pâte de truffe d'Hiver  
Pâte de type tapenade, à base d'huile d'olive extra vierge, jus de truffes d'hiver et arôme.



Conservenie au Bec fin – Soupe de pomme de terre à la truffe d'été, pour verrine à l'apéritif, en plats avec des gnocchis, ravioles...

## Premium : truffe



Truffières de Rabasse – Sauce au fromage aromatisée à la truffe  
En doy-pack.



Compagnie des Saveurs  
Huile aromatisée à la truffe.



Godard Chambon et Marrel – Foie gras de canard entier du Périgord truffé  
Mi-cuit au torchon.

## Premium : Foie gras



Valette : Grains de Folie  
Association de foie gras de canard  
entier du Périgord et de caviar.



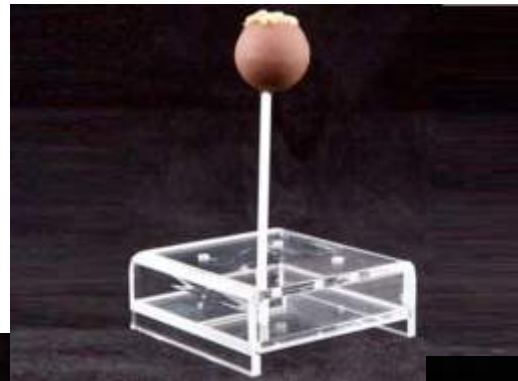
Valette : Absolu de foie gras d'oie,  
muscat de Beaumes de Venise et  
poivre Voatsiperifery.



Distillerie du Périgord  
Préparation culinaire saveur  
foie gras 15 %  
Mélange de vins blancs secs et  
liqueureux et d'arômes



# Premium



Luxury Tapas : Sucettes originales faites à la main  
Foie gras et framboise – Fromage Manchego & Myrtilles – Foie gras et chocolat belge  
Saumon et fromage Manchego – Gin tonic

# Premium



Even Distribution – Assortiment Chic et Premium

Canapés haut de gamme, aux recettes festives variées : moelleux poireau et pétoncle, dôme Roquefort poire sablé aux noix, fromage frais, oeufs de truite moelleux noir, thon fumé crème poivron sésame noir blini pavot, brochette crevette mangue, duxelles pholiote blini nature, opéra bloc de foie gras framboise.



Moulin du Calanquet – Sauce citron citron-caviar  
Sauce à base d'huile dans un bocal diamant.

## Premium



François Doucet Confiseur : Raisin au Marc de Champagne Or Alliance de la douceur du raisin macéré dans le marc de Champagne enrobé de pâte d'amande et de chocolat, saupoudré d'or.



Cruzilles – Tranches de citron vert confit. Apporte une note subtile aux cocktails et aux pâtisseries.



Favols – Confit de Champagne aux paillettes d'or. Mets fin qui accompagne aussi bien le sucré que le salé.





# Made in Excellence

## Contexte

*Mise en avant des savoir-faire, des expertises, caution des Chefs, production artisanale, labels, ...*



Source : étude Ipsos sur le goût des Français

## Made in Excellence



Brake : Bœuf charolais affiné « Dry Aged »  
Affinage de viande charolaise, élevée en France  
Extra (6-8 semaines d'affinage) – 1<sup>er</sup> choix (4-6  
semaines d'affinage).



Delemeat BVBA – Bœuf Wagyu  
Entrecôtes.

## Made in Excellence



Lactel – Lait Barista  
Conçu pour obtenir une belle  
mousse de lait afin de faire des  
capuccino ou latte.



Darégal – Vraiment Savour'Eaze  
6 aides culinaires prêtes à l'emploi, à destination des Chefs pour une  
utilisation en fin de cuisson. La touche du Chef !  
Vraiment Thai, Vraiment Pesto, Vraiment Provençale, Vraiment Italienne,  
Vraiment Chimichurri, Vraiment Orientale.

## Made in Excellence



Océaniques – Moelleux au homard bleu et araignée de mer. Terrine de fruits de mer pour agrémenter les tables de fête.



Traiteur de Paris – Tatin de légumes  
la Tatin de légumes est une véritable cure de soleil. Sur sa pâte feuilletée fine et croustillante, de beaux morceaux de légumes grillés apportent chacun leur note gourmande : poivrons, oignons, courgettes et tomates...

## Made in Excellence



Weiss – Praliné Cajou Fleur de sel de Guérande  
Mélange d'ingrédients sélectionnés - amandes  
Valencia d'Espagne, noix de cajou d'Inde et fleur de  
sel de Guérande - soigneusement équilibré qui ouvre  
les portes à de nouvelles émotions gustatives.



Boncolac – Tartelettes créatives  
Ganache au chocolat d'Equateur sur une feullantine  
croustillante au chocolat d'Equateur parsemée d'éclats de  
noisettes craquants. Crème au jus de citron de Sicile sur une  
feullantine croustillante aux amandes parsemée d'éclats  
d'amande. Crème d'amande et oreillons d'abricots cueillis à  
maturité déposés à la main. Crème d'amande et framboises  
entières cueillies à maturité.



## Made in Excellence



Cueillette et Cuisine – Micropousses  
Prêtes à l'emploi, elles permettent de sublimer tant en goût qu'en visuel toutes les assiettes et les plats.  
amarante pourpre, basilic rouge, basilic vert, coriandre, moutarde, oseille rouge, petits pois, roquette, sakura (goût radis), shiso rouge, shiso vert.



FreezeRolls – Nouveau concept de glaces artisanales  
Plancha à glacer qui permet de réaliser des glaces sur mesure et de la servir en « rouleau ».

# Made in Excellence

 Artisanal



Bourganel – Bières artisanales aromatisées  
Verveine du Veley, Marrons, Châtaignier, Myrtille,  
Nougat



Back Europe France - Frutti Citron Artisanal  
Fourrage citron riche en fruit (70 % de citron dont 30 % de  
citron de Sicile) qui a une texture proche de celle du fruit.

# Made in Excellence

Artisanal



Europastry France – Pain pour Hamburgers au sésame noir  
Aspect artisanal et rustique, top bombé qui rend le burger plus moelleux.



Barilla – Pain pour Hamburgers Gourmet semoule de blé  
Aspect artisanal, top bombé qui rend le burger plus moelleux, 100 % français.



# Tendances de l'Innovation

Ethique et Durabilité



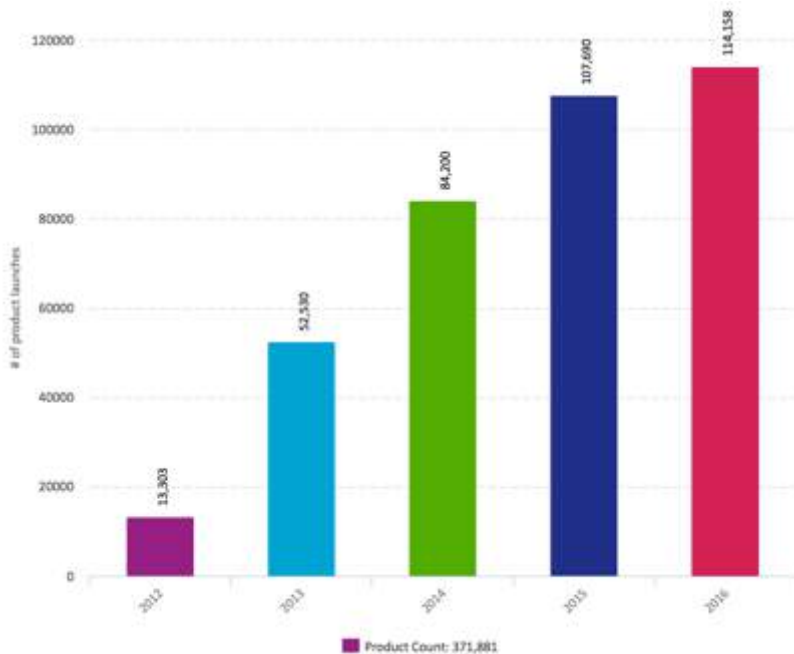
# Ethique et Durabilité

## Contexte



Selon les experts d'Innova Market Insights, la tendance « Clean & Clear Label » est en train de devenir le nouveau standard international. Cette tendance se décline de manière holistique sur l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire.

Ainsi, les lancements « environmentally friendly » ont progressé de 72 % entre 2011 et 2015, et ceux concernant le bien-être animal de 45 % par an sur cette même période.



Dans la grande tendance du Ethique & Durabilité, nous retrouvons plusieurs sous-tendances que nous allons illustrer :

Production  
locale

Bio

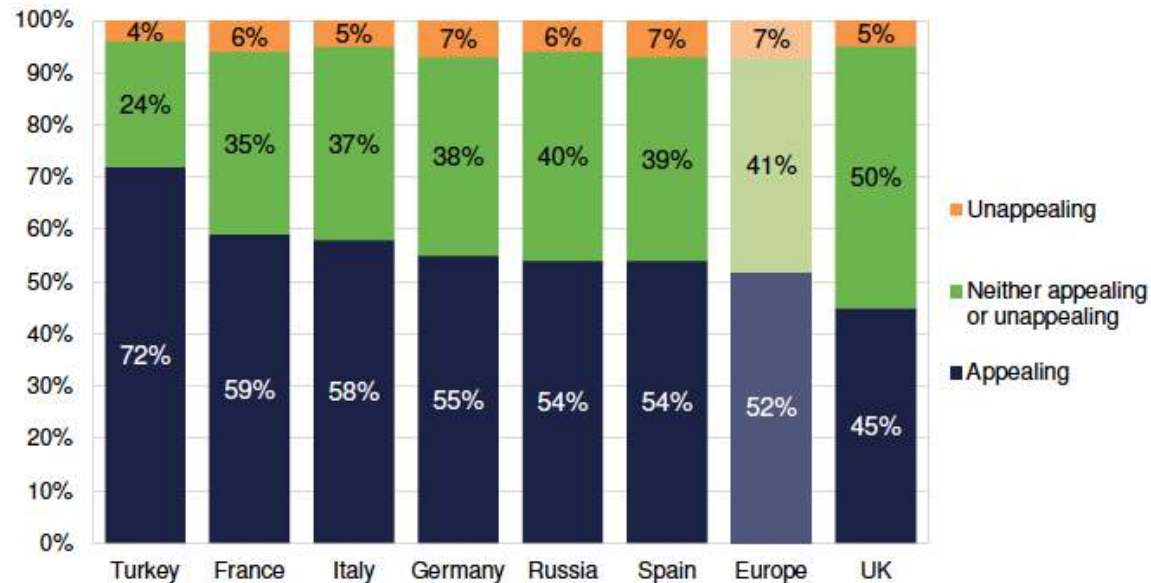
Naturalité

Evolution des lancements de produits positionnés « Ethique »  
Janvier 2012 à décembre 2016 – Source Innova Market Insight

# Ethique et Durabilité

## Contexte

**Percentage of European consumers that find clear sourcing of ingredients appealing, 2015**

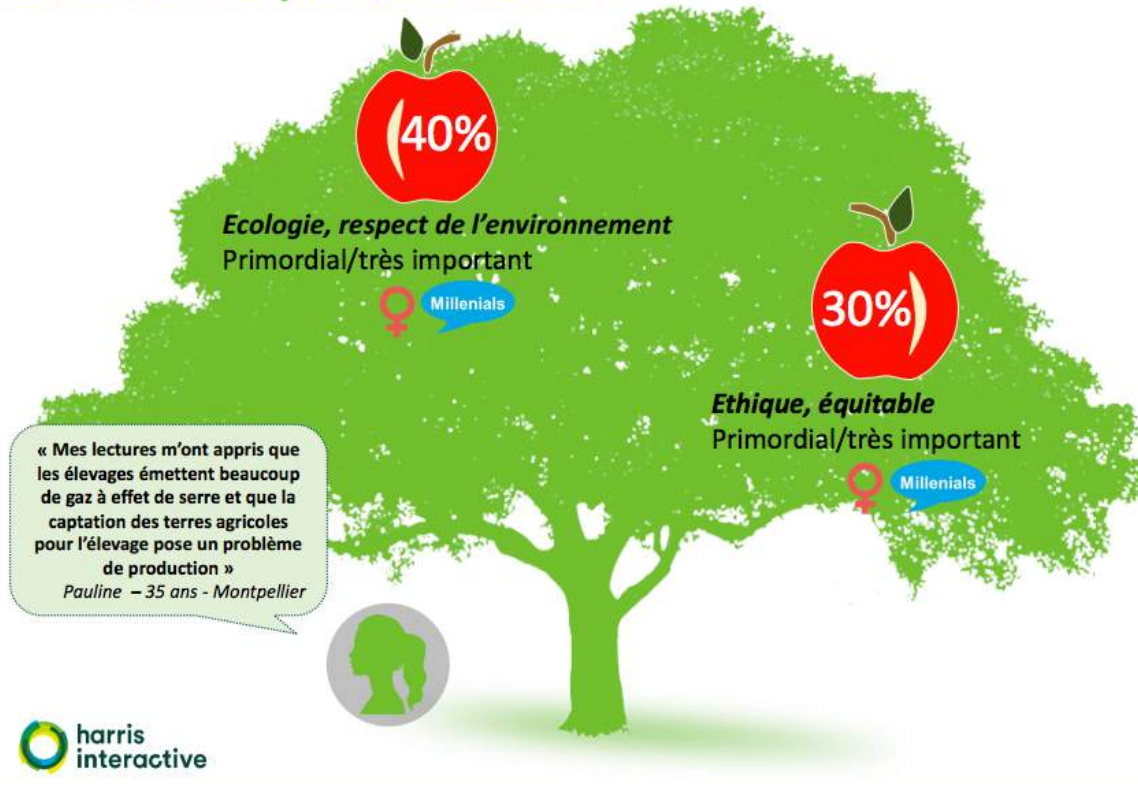


Source : Canadean « Hot new food trends in Europe »

# Ethique et Durabilité

## Contexte

Et un consommateur qui se déclare sensible aux dimensions sociétales dans le choix des produits alimentaires



# Ethique et Durabilité

## Contexte

Avec des critères de choix forts en matière de traçabilité et de réassurance produit

### 1. Fraîcheur

La fraîcheur des produits	67%	Seniors
Le respect de la saisonnalité des produits	56%	
Le fait que les produits sont cueillis à maturité	37%	Seniors

### 2. Origine

L'origine des produits, la traçabilité	59%	Seniors
Le fait qu'il s'agit de produits du terroir, locaux	55%	Seniors
Le fait main, façonnage à la main	29%	
Les produits d'autrefois (légumes)	25%	Seniors
L'exotisme des produits	9%	Génération Z

### 3. « Sans »

L'absence de pesticides	59%	Seniors
L'absence d'OGM	53%	Seniors
L'absence d'antibiotiques	49%	Seniors
La qualité de l'élevage, le respect du bien-être animal	48%	♀

# Ethique & Durabilité

Production locale



Boyauderie Sisteronnaise : Poulet d'Auvergne & Légumes cuisinés  
Gamme de plats complets à base de poulet d'Auvergne certifié et de légumes cuisinés : Poulet & Ratatouille, Poulet et légumes à l'Indienne, Poulet & Légumes en tajine.

La Cigale Dorée : Biscuits de Provence  
Saveur Citron & Anis – Saveur Safran

# Ethique & Durabilité

Production locale



Kitagawa Village Yuzu Kingdom – Kochi Yuzu  
Ingrédients de yuzu de la province de Kochi (Japon) – Jus,  
purée, pâte, zeste, ...



Kitagawa Village Yuzu Kingdom – Hassaku  
Un hybride d'orange de la taille d'un  
pamplemousse, au goût moins sucré que  
l'orange et moins amer que le pamplemousse.

# Ethique & Durabilité

Production locale



Cité Gourmande : Frites du Ch'Nord  
Frites cuisinées à la graisse de bœuf.



Groix Nature – Mini Soupes de Poisson  
Bouteille mono portion avec paille pour une  
consommation nomade.



# Ethique & Durabilité

Production locale



Comptoir des Salaisons – Plats cuisinés provençaux  
Daube provençale à la noix de joue de bœuf fondante, de pieds et paquets roulés à la main, d'alouettes sans tête roulées à la main, de gardianne de Taureau de Manade® et de tripes à la Provençale, mijotés doucement à la marmite selon la recette traditionnelle provençale, travaillée par le Chef marseillais Christian Ernst.



Orijin – Citronnade de Floride  
Préparée avec des citrons de Floride, cueillis à la main, 100 % clean label.

# Ethique & Durabilité

Production locale



Delaunay Leveillé – Produits au beurre de Savoie  
Biscuits au beurre frais de Savoie et aux pépites de chocolat – Caramel au beurre de Savoie

# Ethique & Durabilité

## Production locale



Entremont – Crème de Terroir  
Issues de matières premières nobles (Reblochon, Brie de Meaux, Roquefort, Morbier, Saint Nectaire et Munster), les Crèmes de Terroir ont un goût intense et une texture souple et onctueuse. A tartiner ou à cuisiner, à chaud ou à froid.



Les Délices des 7 Vallées – Déclinaison de pâtisseries faites en France

Beignets, muffins, brioches, coquilles, navettes, tartes tropéziennes, cakes... traditionnels dans leurs recettes, fabriqués à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, mais qui intègrent parfaitement la mode et les nouvelles tendances de consommation : miniaturisation, assortiment, snacking, ...

# Ethique & Durabilité

## Production locale



Favols – Préparation d'abricots du Roussillon et baies de goji d'Aquitaine 100 % fruit, sans sucre ajouté.



Yeo – La Fontaine à Yaourt  
Yaourt à boire Made in Sud-Ouest, fabriqué avec du lait français sans conservateurs, en pouch de 1,5 kg (12-15 portions) avec un robinet pour se servir qui génère moins de déchets et moins d'empreinte carbone.

# Ethique & Durabilité

Production locale



Lucien Georgelin – Pâte à tartiner  
aux noisettes du Lot-et-Garonne,  
sans huile de palme.

1<sup>er</sup> produit qui met en valeur les  
noisettes du département.



Fromagerie des Aldudes – Bûche de fromage frais de brebis  
produit à partir de troupeaux de races locales (Manech Tête  
noire et Manech tête rousse) respectant le cahier des  
charges AOP Ossau Iraty.

# Ethique & Durabilité

Production locale



D'Aucy – Poêlées en conserve  
Légumes cultivés et cuisinés en France –  
Poêlée basquaise, Poêlée vendéenne.



Proval & Lachenal – Authentique andouillette  
lyonnaise  
Authentique andouillette lyonnaise élaborée  
à partir de 100 % de fraise de veau, et  
délicatement assaisonnée de graines de  
moutarde.

# Ethique & Durabilité

Production locale



Union Fromagère Jeune Montagne – Spécialités de l'Aubrac  
Aligot de l'Aubrac AOP en galets IQF – Galettes de pommes de terre à la tome fraîche de l'Aubrac et au fromage de Laguiole AOP.



Ponthier – Signature

Gamme de purées de fruits de France, récoltés à maturité par des producteurs respectueux de cahiers des charges rigoureux pour produire des purées au goût et à la couleur toujours plus proches du fruit frais : mirabelle de Lorraine IGP, fraise du Périgord (variété Mara des Bois) et ananas Victoria. Elles sont sans colorant, sans arôme artificiel, sans épaississant, sans eau ajouté, etc.

# Ethique & Durabilité

 Production locale



Savigny Surgelés Frais – Sandwich Australien  
Réalisé avec du pain australien au goût unique.



100% FRUITS RÉGIONAUX  
100% FABRIQUÉ AU ♥ DU PILAT



L'Arbre à Jus – Gamme de jus et desserts de fruits  
produits et transformés en France.





# Ethique et Durabilité

## Bio

Il est difficile d'estimer le marché du bio en RHF car certains restaurateurs ne proposent qu'un menu ou quelques plats bio. Idem en restauration collective où la part du bio progresse doucement.

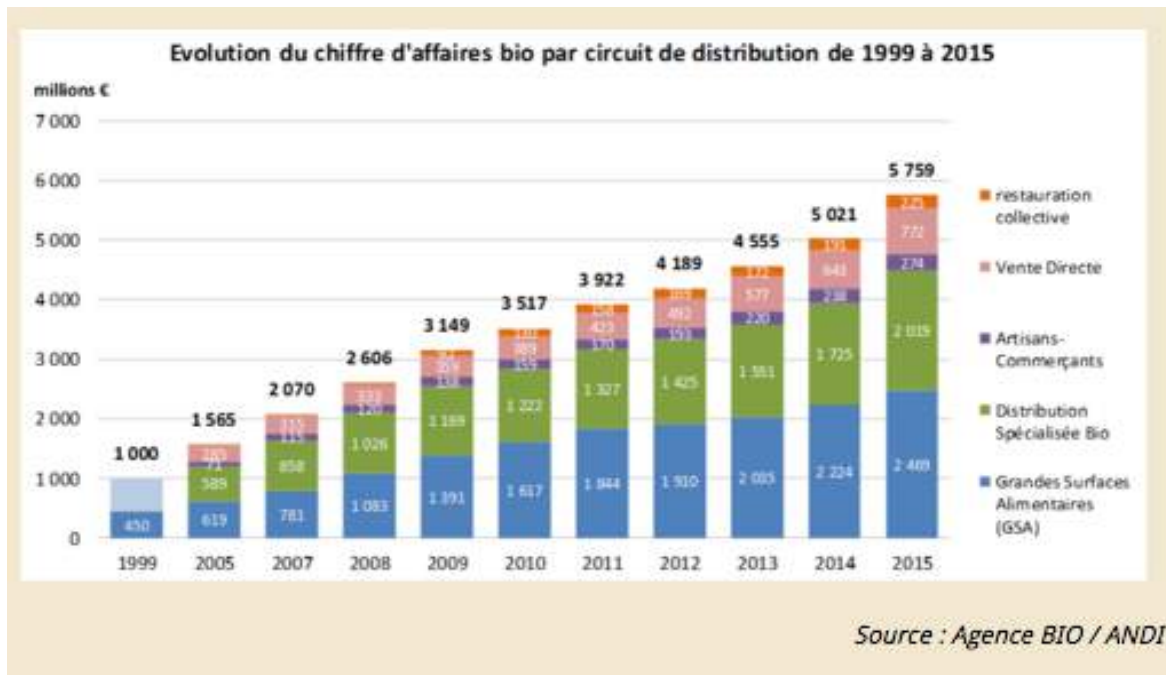
Selon une étude de l'agence bio :

- 79 % des Français se disent intéressés par la bio dans les restaurants en 2015 (54 % en 2014).
- 75 % dans les hôpitaux (62 % en 2014).
- 74 % en maison de retraite (58 % en 2014).
- 73 % des actifs souhaitent des produits bio sur leur lieu de travail.
- 88 % des parents souhaitent des repas bio à l'école.

# La Restauration collective



En France, les achats de produits bio servis en restauration collective en 2015 ont atteint 225 millions d'euros HT, soit une progression de 18 % par rapport à 2014.



# Ethique & Durabilité

BIO



Chez Ce Cher Serge – 1<sup>er</sup> Snack Bio

Snacks Bio (biscuit, chocolat, bonbon) made in France avec des ingrédients de la région, pour manger naturel et « bien de chez nous », à emmener partout ! (Biscuits, billettes, guimauve, ...).

# Ethique & Durabilité

## BIO



Bjorg – Lait d'amande Bio aromatisé  
Fraise, Chocolat, en brique de 25cl pour une  
consommation nomade.



Favols – Tartinable Bio  
Tartinable de patate douce au curry Bio, pour  
l'apéritif.

# Ethique & Durabilité

BIO



Levico – Bibbio

Gamme de boissons rafraîchissante en format individuel de 200 ml. Citron, pomme & gingembre, orange, grenade, cola, mandarine.



Bio Good – Purée de fruits Bio à emporter

Pomme-fraise, Pomme-poire, Pomme-pruneau, Pomme, pomme-miel, Pomme-vanille.

# Ethique & Durabilité

Bio



Max Daumin : La Magie des épices en  
doses

La juste dose et la préservation intégrale  
des arômes naturels des épices, sélection  
pure origine.

Saveurs Attitudes – Tartinables Bio  
Patate douce au curry, Poivron rouge grillé.

# Ethique & Durabilité

Bio



Potpotam – Gamme de baby food Bio au rayon frais.

# Ethique & Durabilité

Bio



Freshpack – Crevettes décortiquées cuites  
HPP-Bio  
Crevettes Bio d'équateur, calibre 60/80.



Saint Mamet – Gamme de purées de fruits Bio  
allégées en sucres, format 5/1  
Poire, Pomme, Pomme & Poire.



# Ethique & Durabilité

Bio



Biofournil - Camusettes Bio  
Pain d'épeautre précuit, à dorer, emballé sous atmosphère modifiée avec une DLUO de 6 mois.



Chocolats Saveurs et Nature : Fondant d'érable Bio  
100 % pur sirop d'érable concentré Bio, sans additif.

# Ethique & Durabilité

Bio



Manufacture Bordeaux – Fabrilla  
Infusions glacées pétillantes Bio, sans  
théine, alternatives naturelles  
aux soft drinks.



Cuisine du Pêcheur – Rillettes de Saumon Bio

# Ethique & Durabilité

Bio



Proxidélice – Spécialiste de produits Bio et locaux pour la RHD  
Entrées, plats, sandwiches, desserts, produits laitiers, en-cas, confitures, boissons, ...

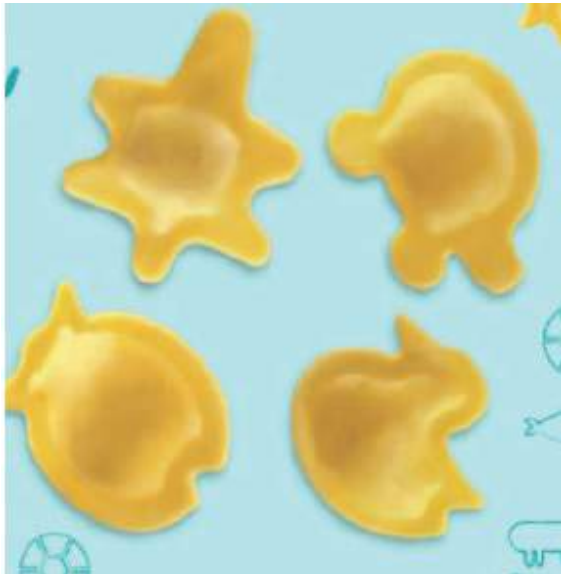
NOUVEAU



Cidou – Pur jus Bio  
Orange-Mandarine, Pomme-ramboise, Pomme-Poire-Pêche, en briquette de 20 cl.

# Ethique & Durabilité

Bio



Surgital – Amichetti au fromage Bio  
Raviolis au fromage Bio en forme de tortue, de lézard, de poisson ou de canard, pour transformer le repas en un moment de plaisir et de découverte de nouvelles saveurs.



Le Boucher Vert – Substituts de viande à base de légumineuses françaises. Steaks ou boulettes, Collection lentilles vertes, Flageolets, Pois chiche.

# Ethique & Durabilité

Bio



Les Chocolats de Pauline - Chocolat Bio 70 % de cacao  
Origine Madagascar – Fourré caramel à a fleur de sel.



L'Atelier V – Houmous Bio  
Houmous de légumineuses Bio, fabriqué en Bretagne. Pois chiche, lentilles corail, pois cassés, haricots rouges, 100 % végétal, 100 % naturel, 100 % local.

# Ethique & Durabilité

Bio



Ferme de Margerie - Jus d'abricot bio 100 % local



Epicerie Envie d'Ailleurs - Biscuits épicés bio à l'huile d'olive

# Ethique & Durabilité

Bio



Bionatis - Gamme de pains précuits biologiques.



Sauces et Créations - Gamme de sauces biologiques et coupelles individuelles.



Convivial - Haché bio à cuisiner, pur bœuf.

# Ethique & Durabilité

Bio



Natama Bio - Plats cuisinés Bio sans allergènes  
Poulet à l'abricot et au riz, boulettes de bœuf, tomates, riz, ...



Pidy - Gamme de tartelettes prêtes à garnir bio.



Vrai - Yaourts bio aux fruits Français  
fraise de Corrèze, abricots du Roussillon, lait français.



# Ethique & Durabilité

Bio



Titok - Gamme de bouillon et de fonds déshydratés bio.



Mix buffet - Gamme de solutions repas bio.



PCB Création – Le Signet  
Support composé d'amidon, d'huile de pépins de raisin, pectine..., sur lequel PCB Création imprime un logo ou un message. Il permet d'identifier des produits spécifiques (sans gluten, bio, nouveauté...), ou des occasions particulières (Fêtes, Evènement...).

# Ethique & Durabilité

## Emballage bio dégradable



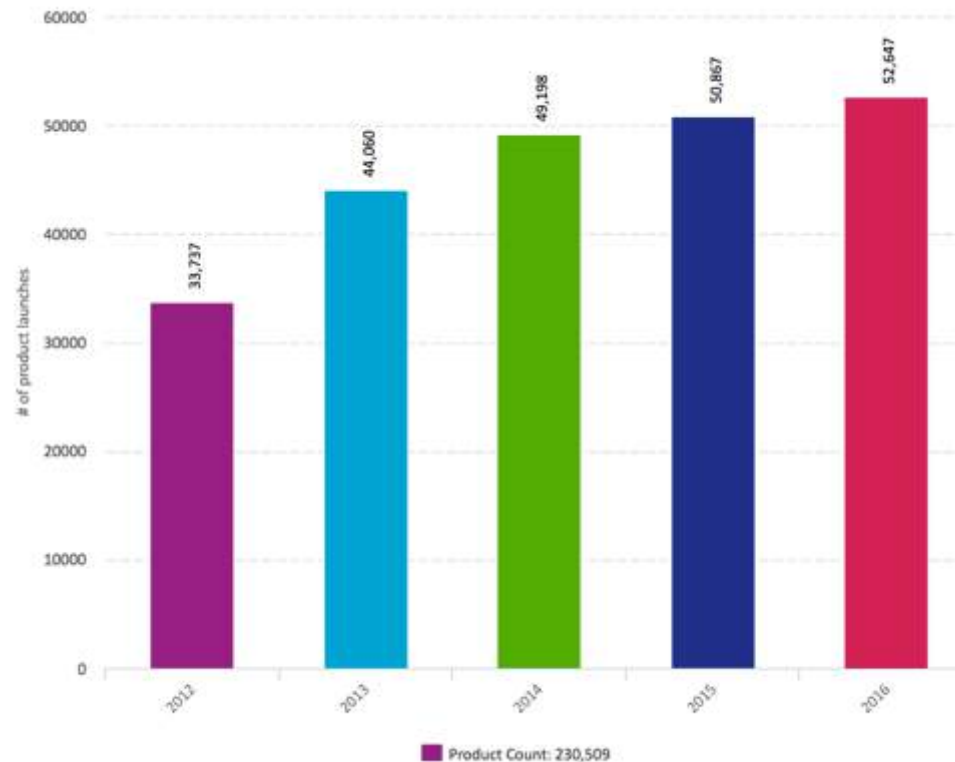
Restipulp - Barquette gastro pour collectivité biosourcée et compostable.



Alpha Form - Barquette carton scellable.

# Naturalité

« Sans » & Clean label



Evolution des lancements de produits positionnés Clean Label et/ou Naturel  
Janvier 2012 à décembre 2016 – Source Innova Market Insight

# Ethique & Durabilité

## Naturalité



Avigros – La Presa Iberica

Filet mignon de porc ibérique séché naturellement, grâce à des techniques de séchage traditionnelle qui offrent un produit 100 % naturel, sans colorant ni exhausteurs de goût, avec une garantie de conservation à température ambiante, et un goût inégalé.



Cap Solutions Culinaires – Sauce mayonnaise 100 %  
Clean Label

Une recette savoureuse et onctueuse sans aucun additif ni arôme.



# Ethique & Durabilité

Naturalité



McCain Foodservice – Rustic Twist



Patrigel – Panzarotti

Raviolis à l'encre de seiche farcis de poisson de Canuti préparée à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées, sans colorant ni conservateur.

# Ethique & Durabilité

Naturalité



Marc Peyrey – Fruits mi-cuits  
Prune d'Ente mi-cuites & Figues violettes  
de Soliès mi-cuites, sans conservateur,  
sans colorant et sans sucres ajoutés.



Valrhona – Blond Orellys 25 %  
Mélange de chocolat Blond et de sucre muscovado qui  
donne un chocolat aux notes de réglisse et de biscuits,  
100 % naturel.

# Ethique & Durabilité

Naturalité



Jean Hénaff – Rouleau de pâté de porc composé de morceaux nobles de porc français 91%, de sel de Guérande et de poivre, sans colorant, sans conservateur, sans nitrite.



Laiterie Saint Denis de l'Hôtel – No&More  
No Junk, More Fun !  
Boisson aux extraits botaniques et arômes naturels, à l'eau de source qui ne contient ni sucre, ni édulcorant, ni conservateur, ni calorie !

# Ethique & Durabilité

Naturalité



Rians – La Brebis  
Yaourt authentique de brebis nature  
ou sur lit de châtaigne vanillée



La Compagnie des Desserts - Graines de glaces  
Gamme de glaces artisanales à base de graines  
toastées - Blé grillé « Harina tastada », Lin brun,  
Sésame blanc, Sarrasin grillé.



# Ethique & Durabilité

## Naturalité



POP FRUIT DE LA PASSION



POP FRUIT FRAISE



POP FRUIT FRAMBOISE



POP FRUIT MANGUE



POP FRUIT MELON



POP FRUIT NOIX DE COCO

Maison de la Glace – Pop'Fruit  
Sorbet sans colorant ni arôme - Fruit de la  
passion, fraise, framboise, mangue, melon,  
noix de coco.



Micvac – Cuisinez et emballez pour toutes les occasions  
Méthode de cuisson qui permet de composer sa recette à partir des  
ingrédients crus ou précuits, puis de cuire au four mixte directement  
dans l'emballage (cuisson in-pack) : ce qui préserve mieux le poids  
(moins de perte en eau), le goût et les valeurs nutritionnelles. Les  
plats sous-vide ainsi sont faciles à manipuler et transporter. La  
sécurité est mieux assurée. Leur remise en œuvre se fait simplement  
au micro-onde ou au four mixte.

# Tendances de l'Innovation

Accessibilité



# Accessibilité

## Contexte

Gagner du temps : acheter, stocker, utiliser, consommer, recycler.  
Nomadisme, homadisme, « c'est moi qui l'ai fait », ...

Dans la grande tendance de l'Accessibilité, nous retrouvons des sous-tendances que nous allons illustrer avec des nouveautés/innovations du SIHRA 2017 :

Praticité

Nomadisme

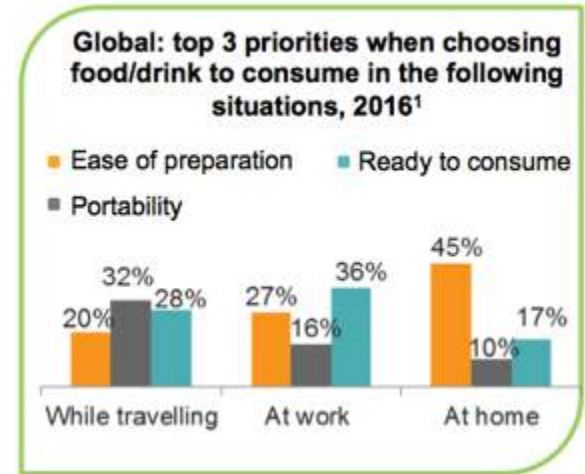
Nouvelles technologies



Ne pas perdre de temps dans les files des boulangeries, c'est le principe de Rapide, une application qui permet au consommateur de passer une commande à une boulangerie depuis son téléphone mobile, sa tablette ou son ordinateur et de venir ensuite retirer ses produits en boutique sans faire la queue.

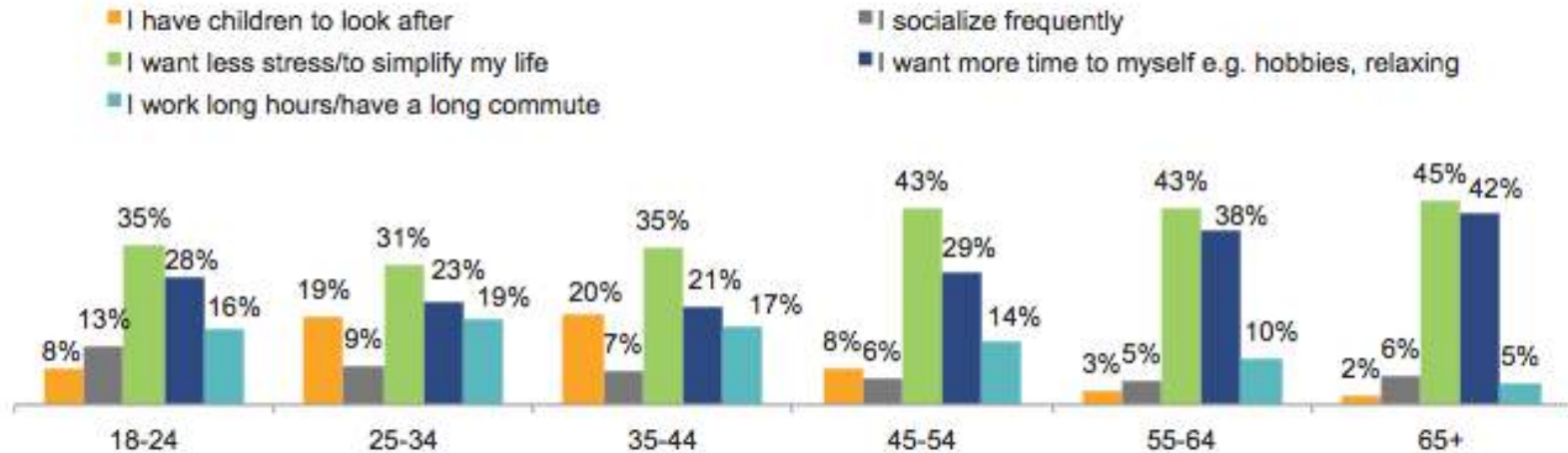
# Accessibilité Praticité

60 % des consommateurs dans le monde recherchent des produits qui leurs font gagner du temps.



Source : Global Data 2016

**Global: reasons for consumers prioritizing time-saving products and services when choosing products, 2016**



Source : Global data 2016

# Accessibilité

## Praticité



Angulas Aguinaga – Cocotte de Moules cuisinées  
Nouveau format peut être utilisé pour préparer comme pour présenter les portions, grâce à une conception soignée avec des matériaux de qualité. Il peut se réchauffer au micro-ondes, pour le servir ensuite directement à table. Il s'agit d'un emballage exclusif ad hoc conçu pour présenter la gamme de moules Angulas Aguinaga, disponible en cocotte de 400 g et d'1 kg.



La Comtoise – Les Crèmeux  
Innovation fromagère pour les restaurateurs, avec une texture tartinable pour varier les sandwiches, une texture crémeuse pour accompagner les frites, pâtes, ..., moins gras que la mayonnaise, faciles à utiliser - emmental, cheddar, bleu, brie, chèvre, sauce pomme frite (au cheddar), sauce kebab, sauce Caesar.

# Accessibilité

## Praticité



D'Aucy Foodservice – Cocotine

Fusion des marques Œufs ABCD et Karea, Cocotine propose une gamme de produits d'œufs frais (liquide, œufs durs écalés, blanc en neige, œuf sur le plat), extra frais (omelette). Une gamme Bio est prévue, ainsi qu'une gamme poule de plein air.

# Accessibilité

Praticité



Cap Solutions Culinaires – Portions IQF de sauce  
sur mesure  
Salée ou sucrée, permettant d'inclure de beaux  
marquants de viandes, poissons ou légumes, en  
portions de 5 à 25 g.



Alélor – Cornichons en lamelles  
Idéales pour les sandwiches.

# Accessibilité

## Praticité



Biscuiterie Fine de France  
Nid de meringue prêt à l'emploi.



Cité Gourmande – Pomme de terre  
entière cuisinée à la graisse de canard et  
au sel de Guérande prétranchée en  
éventail, surgelée.



# Accessibilité

Praticité



Lactalis FoodService – Tartimalin  
Fromage frais à la crème avec une  
texture adaptée pour remplacer le  
beurre dans les sandwiches.



Cobral – Croque  
Croque (pain de campagne, crème fraîche, emmental, jambon) – Croque  
Madame micro-ondable surgelé, avec une remise en œuvre express.

# Accessibilité

Praticité



Jeune Montagne – Aligot et Truffade de l'Aubrac en galets surgelés  
Format inédit pour ces recettes traditionnelles qui gardent toutes leurs saveurs tout en devenant faciles à réaliser.



Embutidos Entrepénas – Chorizo à tartiner  
Prêt à l'emploi pour les sandwiches ou pour l'élaboration de recettes étonnantes, farces, canellonis, sauces, ...

# Accessibilité

## Praticité



Eurial – Bouchées à l'emmental  
enrobées de panure croquante aux épices,  
prêtes à l'emploi.



F3C French Cooker - Oignons crispies aromatisés  
10 saveurs (ail paprika, curry persil, herbes de Provence, ail et  
sésame torréfié, Tex-Mex, Cajun, poulet rôti ciboulette, BBQ, BBQ  
piment Chipotle, piment d'Espelette) pour topping – Vinaigre solide  
en pain prêt à découper 7 saveurs (framboise, mangue safran,  
citron, yuzu, échalote, miel, vinaigre de tomate, truffe noire).

# Accessibilité

## Praticité



Charal – Dés et émincés de viande hachés surgelés

Formats innovants et pratiques, 100 % viande de bœuf française, qui permettent d'élaborer de nouvelles recettes, poêlées, wok, salades, pizzas, ...



France Kebab – Grand Kebab  
Lamelles de Kebab crues, cuites ou rôties, sans additifs ni conservateurs pour plus de praticité.

# Accessibilité

## Praticité



Groupe Jean Floc'h – Viande effilochée cuite  
Porc, bœuf ou poulet, pour salade, sandwich,  
Parmentier, pizza, burger, ... facile à utiliser.



Haya France – Perlet  
Perles de sauce en granules qui contient 100 % des saveurs,  
un goût fin, doux et crémeux. Sa préparation est rapide  
puisqu'il suffit d'incorporer les perles dans l'eau en ébullition  
et faire bouillir, laisser mijoter ensuite  
pendant environ 3 minutes à feu doux, en remuant de temps  
en temps – Sauce hollandaise, Béchamel, Pesto siciliana.

# Accessibilité

## Praticité



Kaasbrik – Mozzarella râpée gros brins  
Coupée en allumettes pour une fonte lente.



Madrange – Râpé prêt à l'emploi  
Jambon cuit fumé, poulet.

# Accessibilité

## Praticité



Nautilus – Emietté de maquereau à la tomate MSC  
Prêts à l'utilisation et en format poche, les émiettés de maquereaux à la tomate MSC se dégustent chauds (en feuilletés, façon bolognaise, en Parmentier, en lasagnes, en burger, sur des pizzas etc.) ou froids (salades, Sandwiches, etc.).



Sabarot – Polenta à trancher  
Solution pratique et ludique pour tous les chefs.

# Accessibilité

Praticité



Solina – Sauce forestière concentrée naturelle et sans additif, un pot de 320 g permet de réaliser 1,2 Kg de sauce, soit 30 portions.



Tulip Food Company – Effilochés de viande Porc, dinde, IQF prêt à l'emploi, pour des préparations froides ou chaudes.



# Accessibilité

## Praticité



Agrodoubs – Délices de Courbet  
Crème brûlée Express, recette qui ne nécessite ni de chauffe ni de refroidissement. Il suffit donc de verser la préparation en ramequin, de lisser et de brûler avant envoi.



Eurovanille – Pâte de vanille  
pour toppings et décoration à l'assiette, 100 % naturel et facile à utiliser grâce à la squeeze bottle.

# Accessibilité

Praticité



Limagrain Céréales Ingrédients – Hydradose  
Nouvel ingrédient dédié à la boulangerie traditionnelle, capable de booster l'hydratation en boulangerie artisanale tout en améliorant la qualité du pain.  
Facile d'utilisation.



Rians – Fromage Multifonction  
Bouchées fromagères IQF de 3 g, à la texture crémeuse et fondante pour de multiples applications : tartines, salades, pizzas, bruschettas. Trois versions : ail et fines herbes, basilic et ciboulette, poivre.

# Accessibilité

## Praticité



Aviko – Tartiflette surgelée  
Élaborée à partir de pommes de terre  
gratinées, de Reblochon français,  
d'oignons et de lardons, ces produits sont  
proposés en portions de 100 g. De quoi  
garantir une parfaite maîtrise du coût  
matière par assiette de convive.



Madrange – Médailles de terrine de campagne Spécial  
sandwich  
Barquette bi-compartment avec des médailles de terrine  
de 12,5 g à répartir harmonieusement dans le sandwich.  
1 compartiment = 1 sandwich (50g).

# Accessibilité

## Praticité



SBV – Découpes de canard IQF

Filet, magret, cuisse, aiguillette, tournedos de canard, prêts à cuire avec ou sans décongélation préalable, 100 % viande française, faciles à utiliser, sans perte.



Olives & Co – Toqué de chocolat

Chocolat chaud prêt à boire en poche de 5 litres ou en bouteille verre de 48 cl.

# Accessibilité

## Praticité



Tarbal Foods – Confitelas  
Gamme de fonds de pâtisseries prêts à garnir  
Coupelle en chocolat à bord droit – Pâte brisée à bord droit – bases croustillantes pour canapés.

# Accessibilité

## Nomadisme

On-the-go :

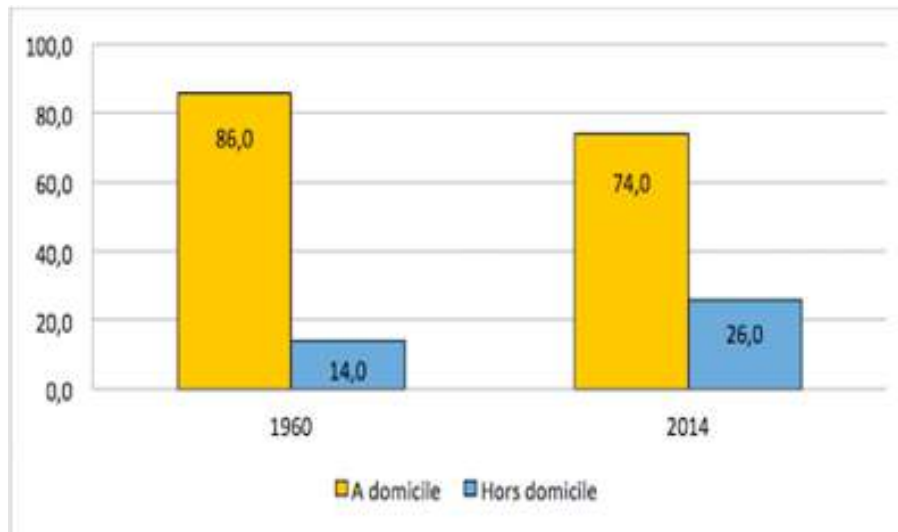
Augmentation de la distance entre maison et travail ;

Réduction du temps consacré à l'alimentation (courses, préparation, consommation, ...) ;

De plus en plus de repas pris hors domicile (principalement le déjeuner en semaine) ;


Augmentation du grignotage ;

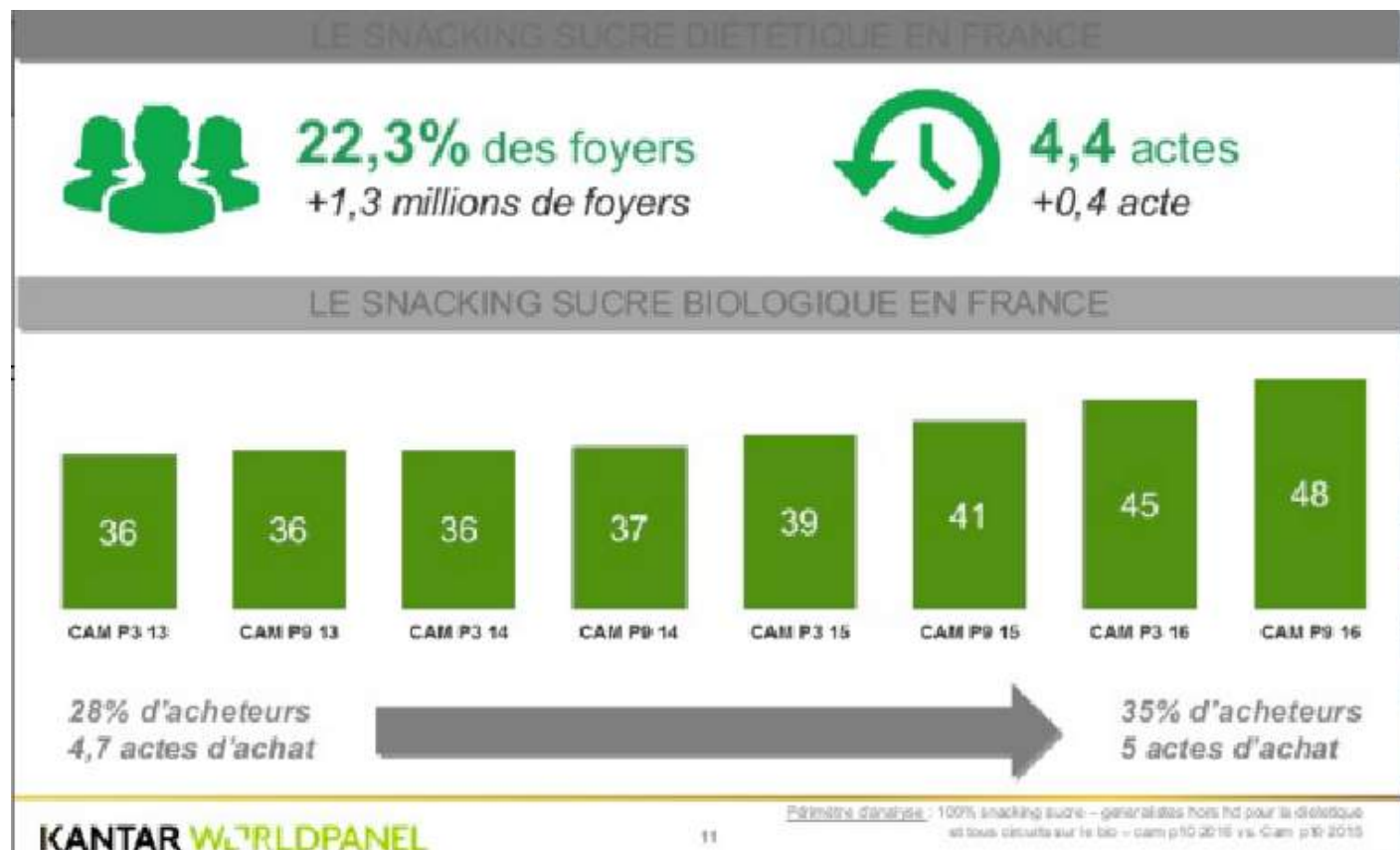
Homadisme (nomadisme à la maison).



Part de l'alimentation à domicile ou hors domicile en France (Insee 2015).

# Consommateurs

 Le snacking sucré diététique (healthy snacking) et Bio sont en forte progression en France (source Kantar Worldpanel).



# Accessibilité

## Nomadisme



Freshpack – Mini brochettes à l'indienne  
Mini brochettes de blanc de poulet enrobé d'une panure croustillante aromatisée aux saveurs indiennes.



Frima – Galette  
Snack pré-garni et pré-grillé, facile à prendre en main, pour une consommation On-The-Go  
Tomate-Mozzarella, 3 fromages, Veggies Mexicain, Œufs brouillés, Jambon fromage.



# Accessibilité

## Nomadisme



Halieutis – Vertigu

Gamme de finger foods, cœur de repas ou snacking, à base de poisson, fromage ou légumes – Surprenantes, Epatantes, Attirantes  
– Extra croustillantes avec cœur coulant.



Grain d'Or gel

Crok'Moelleux – Torsano

Croque-Monsieur revisité en format bande – Alternative aux produits de snacking traditionnels.

Pâte focaccia avec fourrage et topping – Pâte focaccia fourrée et garnie.

# Accessibilité

## Nomadisme



Florette – La pause fraîcheur  
Sachet de 50 g de fruits à croquer, pomme ou ananas

Vitacuire – Briochetta  
Tranche de brioche garnie – jambon emmental,  
légumes du soleil chèvre

# Accessibilité

## Nomadisme



Andros Restauration – L'Instant Mamie Nova  
Yaourt et crème dessert à boire en format de 250 g,  
à emporter partout.  
Myrtilles-Müesli, Plaisir chocolat.



Salomon FoodWorld – Asia noddle stick  
Authentiques nouilles asiatiques cuites au wok et servies  
comme Finger Food modernes sur une brochette en bois –  
Sweet & Sour, Teriyaki, Pad Thai.

# Accessibilité

## New techs - Conservation

Applications mobiles, impression 3 D, réalité augmentée, packagings intelligents, ... les nouvelles technologies révolutionnent notre façon de consommer et de s'approvisionner.

Apple's iTunes has over 13,600\* health-related apps informing personal Health & Wellness goals



Solia – Gamme Conserve  
Pour palier à la demande  
des professionnels, en  
polypropylène et  
micro-ondable.



Katje Magic Candy Factory (UK) -  
Imprimante pour bonbons gélifiés.

# Accessibilité

New techs - Conservation



JMT Création - Elixirs antioxydants aromatisés pour attendrir les aliments par imprégnation  
3 assemblages culinaires de principes actifs aux vertus fonctionnelles, riches en terpènes et en phénols : « fruité/acidulé », « douceur », « tonique ». L'objectif est d'utiliser les propriétés anti-oxydantes combinées pour protéger un aliment et révéler des saveurs nouvelles par imprégnation sous-vide.



Urban cultivator – Serre d'intérieur automatisée  
Pour cultiver les herbes aromatiques, des micro-pousses, des salades.

# Accessibilité

## New techs - Conservation



Qwehli – Cas Fresh

Procédé de surgélation permettant de restituer un poisson comme tout juste sorti de l'eau. Grâce à un champ magnétique évitant l'agglomération des molécules d'eau, qui une fois transformées en glace étaient responsables de la destruction des membranes cellulaires, le Cas Fresh évite ce phénomène en laissant les molécules d'eau à l'état liquide. Le produit conserve ses qualités organoleptiques, sans rejet d'eau à la décongélation, pour un produit semblable à du frais.

# Tendances de l'Innovation

Santé





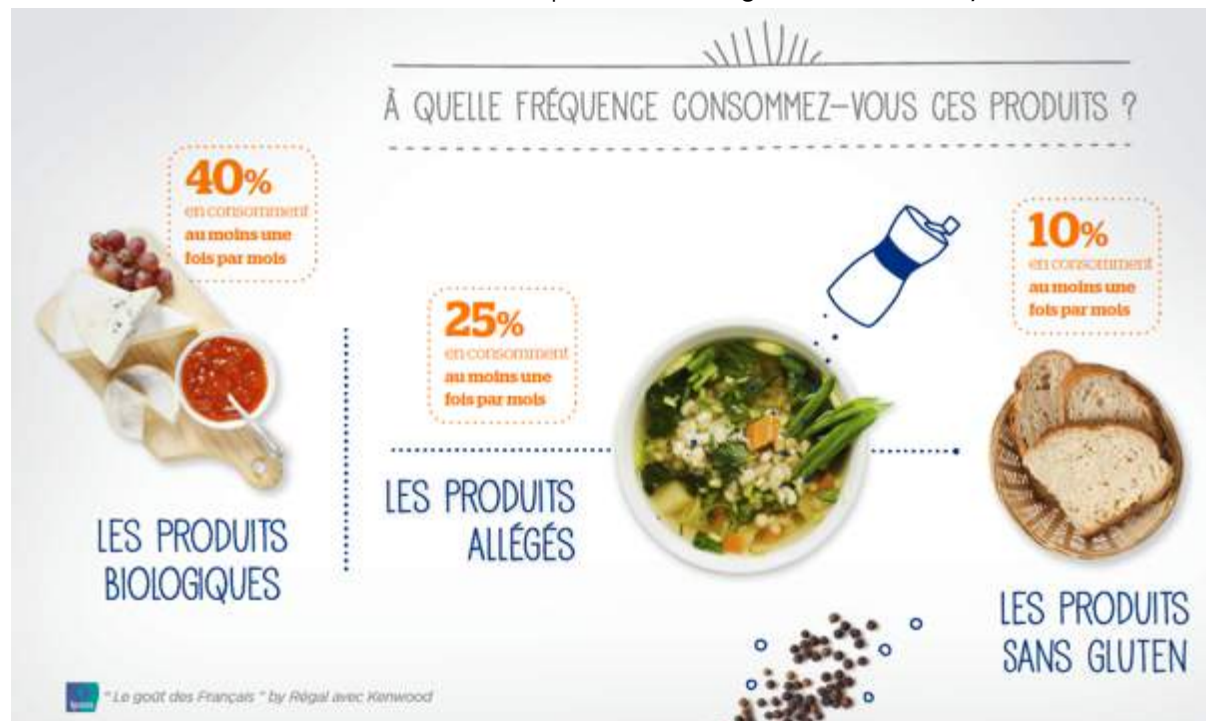
# Santé

## Contexte

Selon Euromonitor, le marché mondial des produits positionnés santé/bien-être a atteint 774 milliards \$ en 2014.

Les segments « better-for-you », bio (inclus dans l'étude) et sans allergène montrent les plus fortes croissances.

Même constat du côté de l'étude Ipsos sur le goût des Français :





# Santé

## Contexte

Selon une étude de Harris Interactive sur les nouvelles pratiques alimentaires des Français, la recherche de l'équilibre alimentaire est de plus en plus présente.

### Des Français qui accordent une importance au respect de leur équilibre alimentaire

MANGER BOUGER

Définition présentée aux répondants

“

Bien manger, c'est adopter une alimentation variée et équilibrée, c'est-à-dire manger de tout mais en quantités adaptées. Cela consiste à privilégier les aliments bénéfiques à notre santé (fruits, légumes, féculents, poissons, viande...), et à limiter la consommation de produits sucrés (confiseries, boissons sucrées...), salés (gâteaux apéritifs, chips...) et gras (charcuterie, beurre, crème...).

”

  **63%**  
Des répondants accordent de l'importance à leur équilibre alimentaire...  
dont **21% de façon PRIMORDIALE**



**81%**    
Déclarent respecter une alimentation équilibrée au quotidien ...  
dont **14% « TOUT A FAIT »**

# Santé

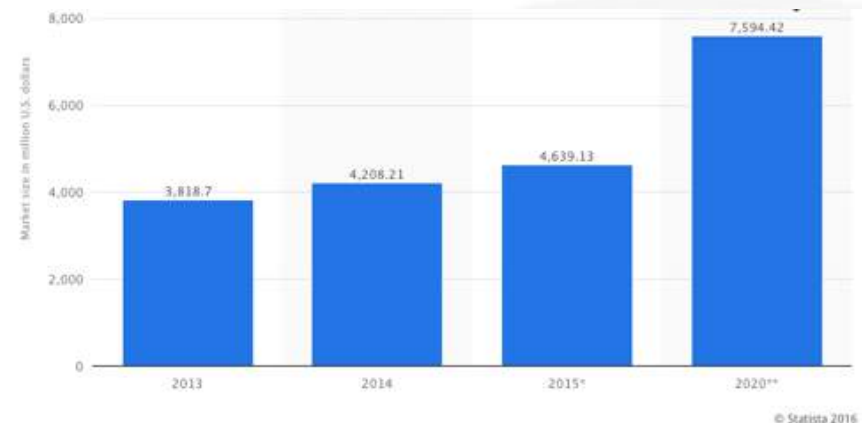
## « Sans ...Gluten ? Lactose ?

36 % des répondants de l'étude mondiale Alimentation et Santé de Nielsen, déclarent avoir une allergie ou une intolérance à un ou plusieurs aliments, Près des deux tiers des répondants mondiaux (64 %) disent qu'ils suivent un régime qui limite ou interdit la consommation de certains aliments ou ingrédients, avec des taux de réponse en Afrique / Moyen-Orient (84 %) et l'Asie-Pacifique (72 %) supérieur à la moyenne (probablement dû au Halal).

Selon une étude de Markets and Markets, le marché des produits sans gluten a atteint 4,63 mds \$ en 2015 et devrait atteindre 7,59 mds \$ en 2019.

Selon une étude de Technavio, le marché mondial des produits sans lactose a atteint 4,69 mds\$ en 2015 et devrait atteindre 10 Mds \$ en 2020.

- Lactose-free dairy 74.92 %
- Lactose-free milk formula 8.15 %
- Lactose-free ice cream 16.93 %



Evolution du marché du sans gluten dans le monde entre 2013 et 2020

# Santé

## Sans Gluten



Nature et Cie – Petits carrés aux fruits rouges Bio, sans gluten avec de vrais morceaux de fruits, savoureux et moelleux.



Nature et Cie – Petits carrés aux pépites de chocolat Bio, sans gluten, savoureux et moelleux.

# Santé

## Sans gluten



Brasserie de Vézelay – Bière Bio sans gluten  
Bières pur malt, sans gluten  
Blonde, blanche, brune, ambrée et lager.



ABCD Nutrition – Pain sans gluten  
Pain frais Bio sans gluten aux graines de  
lin et de chia.

# Santé

## Sans gluten



Toque d'Azur – Croûte aux herbes et noix de pécan

Préparation simple à mettre en œuvre qui apporte du croustillant et de la fraîcheur aux viandes et poissons, crumbles et gratins, avec 15 % d'herbes et sans gluten.



Pidy – Bases Biscuits moelleux et pains pâtisseries

Composées de génoises avec ou sans gluten, Jocondes, Succès, bases gourmandes, pains pâtisseries sucrés ou salés, pour plus de praticité, de nouvelles possibilités créatives.

Disponibles en plaques, ces bases peuvent être découpées ou roulées aisément, plusieurs parfums et coloris.

# Santé

Sans Gluten



Prima Well – Gamme de prémixes sans gluten  
Pour réaliser des pains et des gâteaux.



Guyader – Bread Cake  
Gâteaux riches en fibres et en micronutriments, sans gluten et sans lactose, alternatives bien-être pour le petit déjeuner, le dessert ou encore le goûter.  
Carotte, noisette au lait d'amande – Farine de châtaigne, pomme amande – Lait de coco, potiron, abricot.

# Santé

## Sans Gluten



Escal Restauration – Calamar Romana sans gluten, encornets sélectionnés et fine panure sans gluten.



3



Pidy – Fond de tartelette sans gluten.

Limagrain Céréales Ingrédients – Nutricorn éclats de germe de maïs toasté au bon goût de noisette, qui s'utilise en topping ou en inclusion, sans allergène.

# Santé



Mc Cormick – Pure Via  
Extrait de stévia en stick, qui  
apporte un bon goût sucré avec  
zéro calorie.



Puget – Vinaigrettes légères biphasées à l'huile d'olive  
Vinaigre balsamique-tomates séchées, Ail-piment  
d'Espelette, Vinaigre balsamique-ciboulette-échalotes.



# Santé

## Moins de sel



Lesaffre – IBIS SR30  
Substitut de sel naturel qui permet de réduire la dose de sel sans modifier le profil aromatique des pains et de conserver l'aspect salé en bouche du produit fini.



St Môret – Teneur réduite en sel. Enrichi en calcium & vitamine D.



Spigol – Mélange d'épices sans sel ajouté, mélanges d'épices du monde sans sel ajouté, sans colorant, sans arôme, sans exhausteur de goût.

# Santé

Enrichie en protéines



Bonduelle Europe Long Life – Fortissimmm !  
Purées de légumes cuisinées surgelées enrichies en protéines (11 g de protéines/150 g de purée = 20% des AJR) pour lutter contre la dénutrition des personnes âgées en institution - Carottes, Céleri, Légumes verts (brocolis, courgettes, pois).



Millbaker – Sportein  
Mix pour pain riche en protéines, adapté aux consommateurs ayant une forte activité physique.

# Santé Seniors



Okin – Eficol

Pain aux fibres d'avoine qui aide à réduire le taux de cholestérol sanguin, approuvé par l'EFSA.



Andros Restauration – Force+

Desserts de fruits enrichis en protéines, en fibres et en calories pour la dénutrition des personnes âgées  
Pomme, Pomme-pruneau, Pomme-rhubarbe.



# Ere végétale

## Contexte

Que ce soit pour des questions de santé, d'environnement, de bien-être animal ou de religion, les consommateurs se tournent de plus en plus vers les produits végétaux.



## Ere végétale



Triballat Noyal – Nuggets soja et blé  
Riches en protéines végétales et en fibres, sources de fer, pauvres en graisses saturées, fabriqués à partir de soja français garanti sans OGM.  
Sojasun Kids à la fraise  
1<sup>e</sup> dessert végétal pour les enfants, sans gluten, sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel,



Fabrila – Tartines de légumes cuisinés

## Ere végétale



Veryveg – Gamme de produits végétaliens  
Snacks salés (sandwiches, focaccia, piadina, pizza), boissons (jus de fruits et légumes), Solutions repas (salades, légumes cuisinés, burgers végétaux), petit-déjeuner (confitures) à base d'ingrédients végétaux, d'huile d'olive vierge extra et d'épices, sans graisses hydrogénées.

## Ere végétale



Délifrance – Croissant végétalien au quinoa à base d'épeautre et de quinoa, d'huile 100 % végétale et sans œufs, il a une mie douce et alvéolée avec un feuilletage fin et croustillant.



Traiteur de Paris – Canapés végétariens

Six recettes tendances élaborées exclusivement à base de légumes et de fromages (sans présure animale)

Burger à la crème de coriandre, pois gourmand, sauce Teriyaki  
Financier à la tomate, crème ricotta, bille de mozzarella et tomate

Cake aux épinards, crème mascarpone, fève et pois gourmand,

Club sandwich aux légumes, Cake aux oignons, mousse mascarpone framboise, noix et cranberries, Blini à la crème épicée, poivrons, poivrons grills et marinés.

## Ere végétale



Hilcona Foodservice  
Nouvelles spécialités 100 % végétaliennes  
Tortelloni quinoa & épinard, Ravioli légumes Dal,  
Raviolini Ratatouille.



Ici & La – Boulettes, steaks et Nuggets de  
légumineuses  
Déclinée aux lentilles vertes, pois chiches et  
haricots flageolets, la gamme offre une  
alternative aux protéines animales, 100 %  
végétale.



## Ere végétale



Les Vergers Boiron – Purée de fruits 100 %  
Trois nouveaux parfums : fraise, framboise,  
mangue épicée.



Boiron Surgélation – Purées de légumes anciens en palets  
Butternut, fenouil, panais et rutabaga.

## Ere végétale



Vegini – The next generation of Food  
Substituts de viande à base de protéines de  
pois, aromatisés, 100 % vegan.



Cap Solutions Culinaires – Sauce mayonnaise Vegan  
Une recette savoureuse et onctueuse sans aucun  
produit d'origine animale.

## Ere végétale



Kaviari – Mon potager à boire

Jus de fruits et légumes extraits à froid et à haute pression qui permet d'avoir un produit plus riches en vitamines et une conservation garantie sans pasteurisation ni conservateur. 28 jours de DLC.



Côté Ouest Sélectal – Le Veggi's Solution 100 % végétale, 100 % gourmande qui apporte plus de protéines qu'un œuf et qui constitue un repas équilibré.

## Ere végétale



Alliance élaborée – Veggi's

Gamme complète de produits végétariens -  
Falafels de 13 g frits et cuits, nems et Samoussas  
de légumes, poivrons rouges, tomates, courgettes  
et choux farcis cuits, Primeurs Burgers.



Smilde Foods – 1<sup>e</sup> margarine certifiée Halal  
100 % végétale, sans alcool, sans gélatine.



## Ere végétale



Andros Restauration – Nova Soja  
Gamme de desserts de soja issue de la filière française sans OGM, aromatisée Chocolat, Vanille, Citron et Fruits Mixés (fraise, abricot, pêche et fruits rouges en panaché de 4 parfums).



La Compagnie des Desserts – Sorbet Green Juice  
Sorbet très frais 100 % fruits et légumes crus qui accompagne une entrée, en smoothie, pour une cuisine créative - pomme verte, concombre, persil frais, gingembre frais, extraits d'épinard, d'ortie et de chlorophylle et une pointe de citron.

## Ere végétale



Il Etait Un Fruit – Pétales de fruits séchés et moelleux déclinés en ingrédients à destination des professionnels  
Cubes de pomme et de poire, tranches de fraise et de pêche, sans additif et produits localement, bases d'inspiration pour agrémenter les sauces, en topping, ou pout relever une salade ou un dessert.



Colin Ingrédients - Sauce bolognaise 100 % végétarienne  
Réalisée à base de protéines végétales (protéines de soja essentiellement), c'est une alternative très qualitative à une sauce bolognaise viande.

# Ere végétale

**TEREOS DÉVELOPPE  
LES SOLUTIONS DU FUTUR**

**G-ENVIE,  
UN CONCENTRÉ  
D'INNOVATION**

**2015**  
Lancement du Concept  
Méthode de Production

**2016**  
Construction d'un  
pôle industriel à  
Mackleville (Alsace)

**2017**  
Commercialisation sur  
un marché test  
en France et en  
Allemagne

Un aliment entièrement  
composé de matières  
premières végétales

Un procédé breveté  
apportant au produit une  
consistance ferme, un goût  
agréable et une longue  
durée de conservation

Un produit riche  
en protéines  
nutritionnelles

La valorisation des protéines végétales  
constitue un enjeu clé pour répondre  
aux besoins alimentaires de demain. La  
forte capacité d'innovation de Tereos,  
couplée à son expertise dans la trans-  
formation et la production de matières  
premières agricoles, nous permet d'être  
un leader de la filière.

**Agnès Wagner**  
Directrice Recherche & Développement

Tereos – Solutions du futur  
Sauté végétal à base de protéines de blé.



Chiche  
Snacks de pois chiches grillés pour l'apéritif.

# Conclusion

SIRHA 2017







# Conclusion

## SIRHA 2017

La mutation des comportements de consommation n'a d'égale que celle des circuits de distribution.

Les attentes des consommateurs se tournent vers plus d'authenticité, de transparence, vers des produits frais, vrais...mais avant tout, bons et plus respectueux de leur santé, de celle de la planète et de tous ses habitants.

Mais, les contraintes imposées par les rythmes de vie qui s'accélèrent et les arbitrages économiques jamais en faveur de l'alimentaire, font que les consommateurs attendent de la part des professionnels toujours plus de solutions et de service.

Le restaurant de demain n'a plus de service en salle, mais un service de livraison à la minute ou un « click and collect » façon drive !

Les fast-food montent en gamme pour proposer des produits plus en phase avec les attentes des consommateurs : naturels, bio, végétal, frais, raw, ... Les services se multiplient pour offrir de nouvelles expériences à des clients toujours plus exigeants.

# Sources



- Agence Bio
- Innova Market Insight
- Canadean / Global Data
- Harris Interactive
- Ipsos
- TNS Sofres
- Gira Conseil
- Observatoire des modes de vie
- Insee
- Foodservice vision
- Kantar Worldpanel
- Markets & Markets
- Euromoniotr

Source presse :

- Agro-média
- Néorestauration
- L'hôtellerie-restauration


Dossiers de Presse et fiches techniques des entreprises.



Merci et n'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions !

### **NutriMarketing**

132 avenue de Villiers  
75017 Paris

 + 33 (0) 1 47 63 06 37

 [contact@nutrimarketing.fr](mailto:contact@nutrimarketing.fr)

 [www.nutrimarketing.eu](http://www.nutrimarketing.eu)