



# Cahier d'inspiration SIAL 2016



[www.organics-cluster.fr](http://www.organics-cluster.fr)



# Introduction

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.

Les produits végétaux sont bien sûr les plus concernés et les plus utilisés.

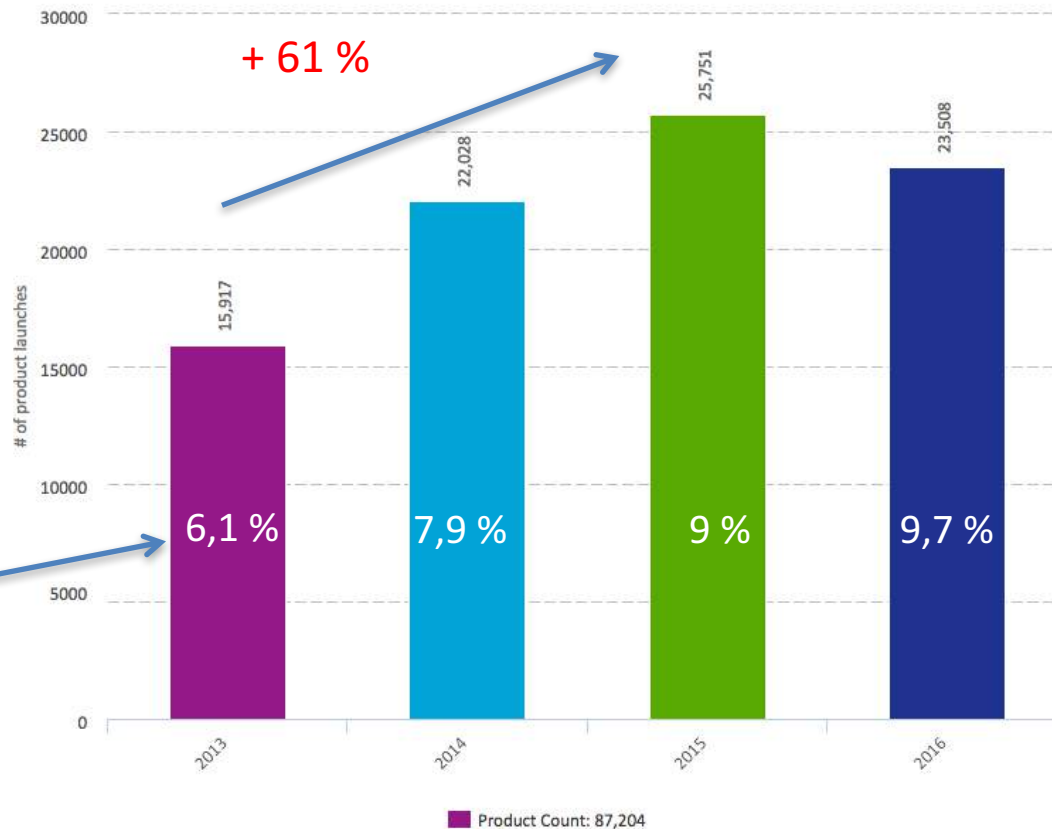
Au Sial, l'offre Bio était très développée, avec 19 % des produits de grandes consommation du catalogue Sial Innovation qui était Bio !

# Place du Bio dans l'innovation

# Monde

## Evolution des lancements Bio

(Janv 2013- novembre 2016 – Innova)

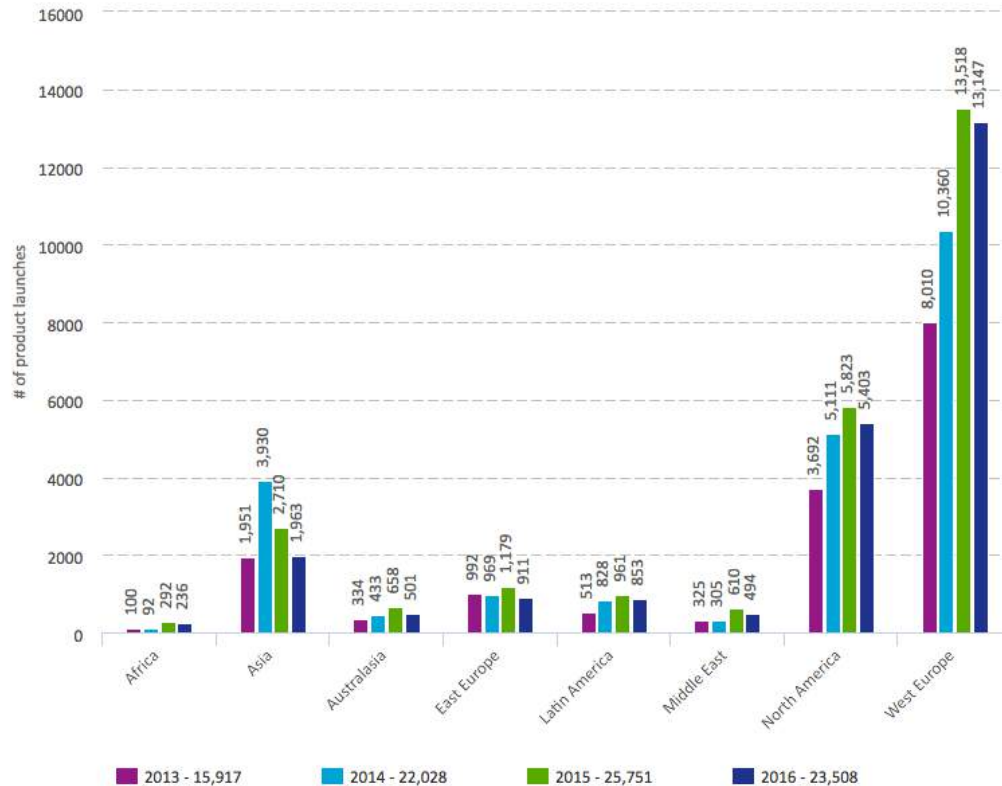


Part du Bio dans le total des lancements

Le nombre de lancements de produits Bio ne cesse de progresser.  
La part du Bio dans l'innovation mondiale atteint presque 10 %, ce qui est bien supérieur à la part de marché des produits Bio dans le Monde (2-3 %)

# Evolution des lancements Région

(Janv 2013- novembre 2016 – Innova)



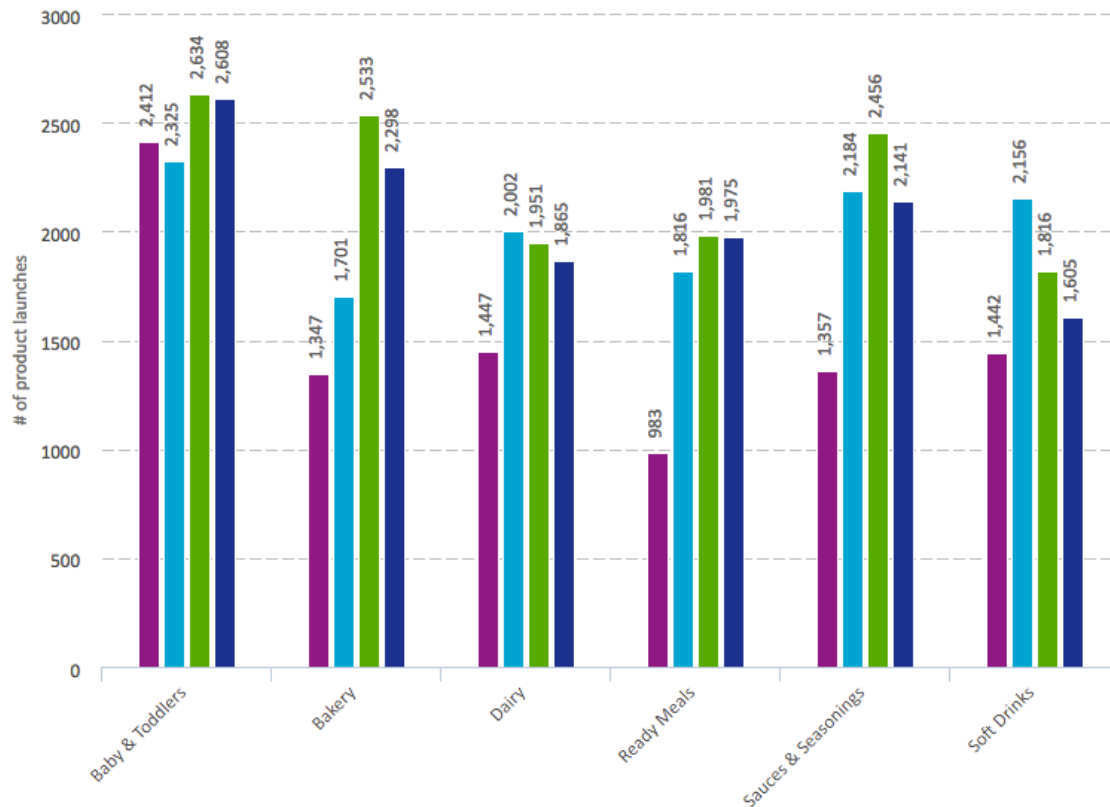
- Forte progression en Europe de l'Ouest et en Amérique du Nord
- Régression en Asie
- Stagnation ailleurs

# Monde

## Evolution des lancements TOP 6 Marchés

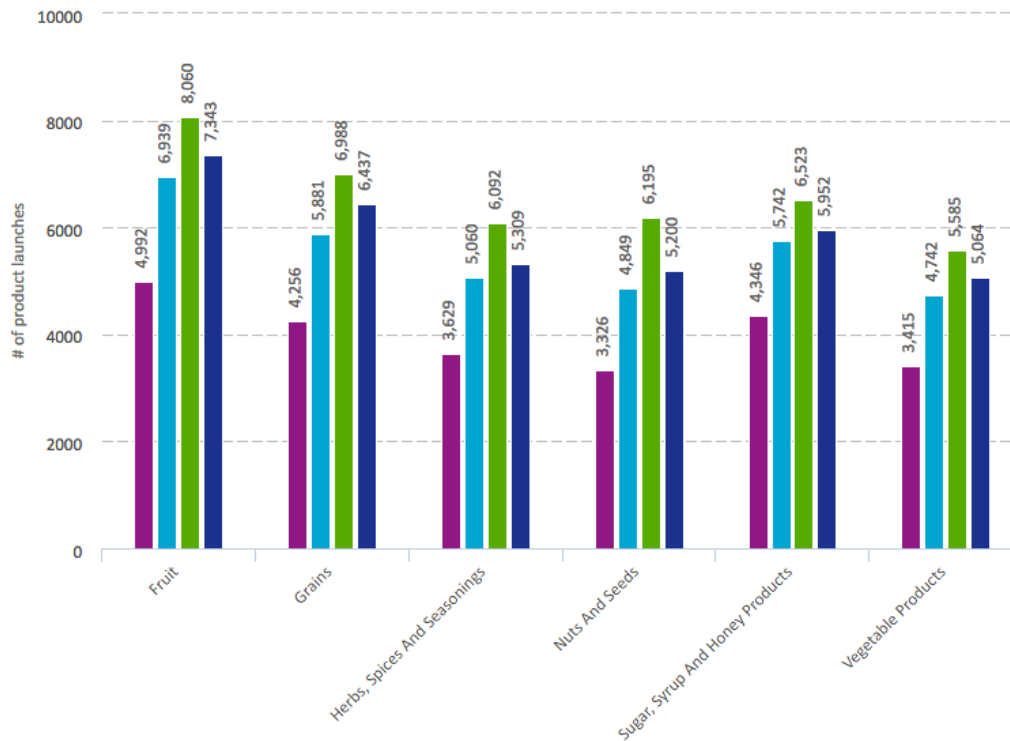


(Janv 2013- novembre 2016 – Innova)



## Monde

### Evolution des lancements TOP 6 ingrédients (Janv 2013- novembre 2016 – Innova)

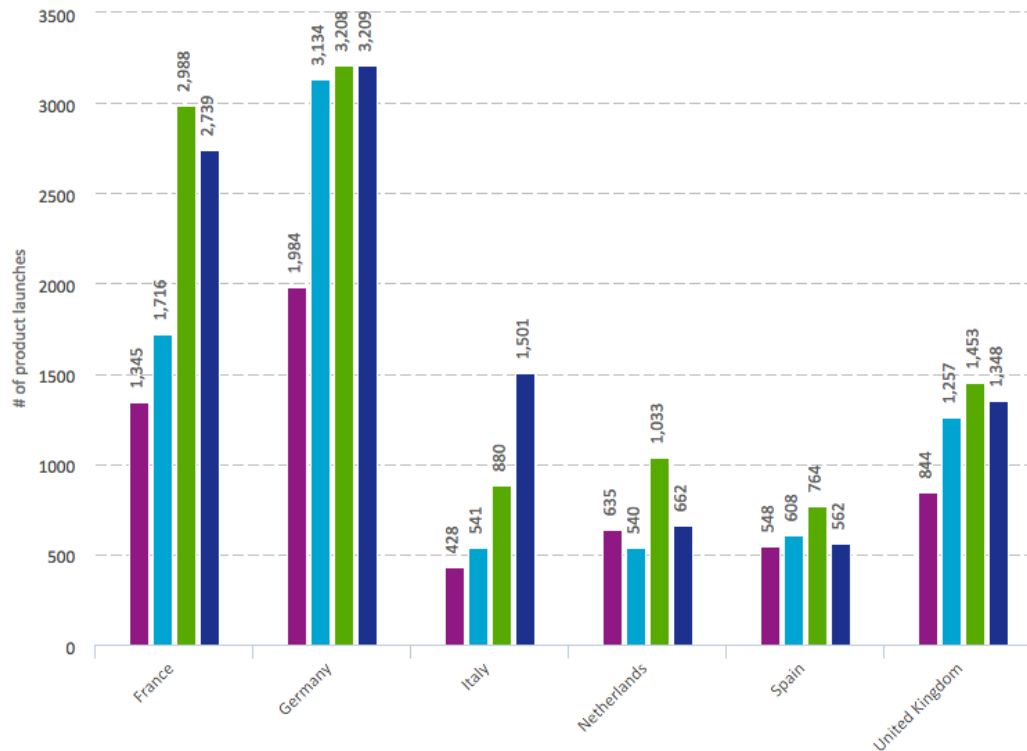


- Fort lien Bio et végétal

# Europe de l'Ouest

## Evolution des lancements TOP 6 Pays

 (Janv 2013- novembre 2016 – Innova)



- Allemagne et France dominant le marché
- L'Italie est en forte progression

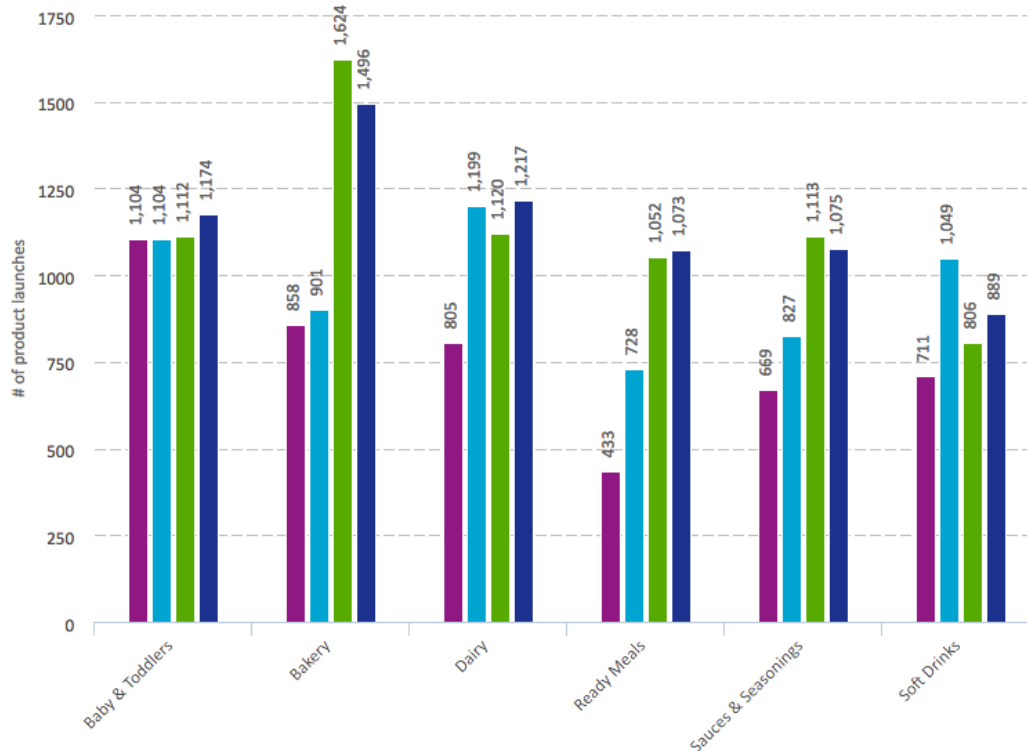


# Europe de l'Ouest

## Evolution des lancements TOP 6 Marchés



(Janv 2013- novembre 2016 – Innova)



- Les produits de boulangerie plus concernés en Europe

# Rapport d'étonnement Sial 2016





# NutriMarketing

Ce document a été réalisé par les Experts Innovation de NutriMarketing, une agence d'Innovation

Alimentaire & Communication Nutrition, Santé, Bien-être.



# Sommaire

- SIAL 2016 : Présentation, Grand Prix Innovation, In Food Center
- Contexte actuel Monde & France
- Présentation des innovations / nouveautés SIAL 2016
  - Nos régions ont du talent
  - Ingrédients phares du SIAL
  - Tendances de l'innovation au SIAL 2016
    - Suprématie Végétale
    - Ethique & Durabilité
    - Naturalité
    - Santé
    - Accessibilité
    - Plaisir
    - Autres
- Synthèse & Perspective

# SIAL 2016



à da



# SIAL 2016 :



16 au 20 octobre 2016



Paris Nord Villepinte



104 pays exposants



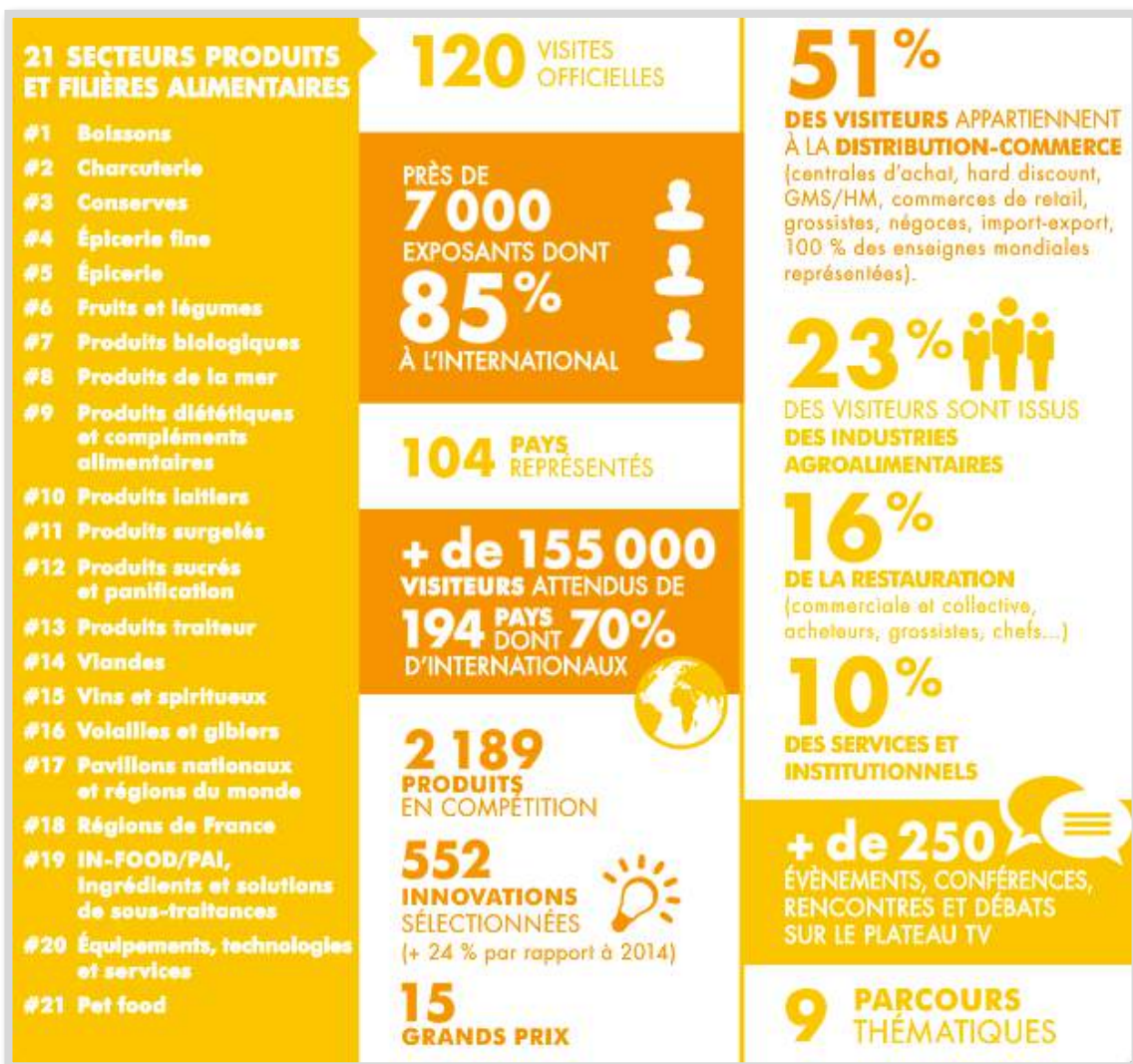
155 000 visiteurs



7 000 exposants



France : 15 %



# Grands Prix Innovation



## Grand Prix SIAL Innovation

- 2188 produits présentées par 942 entreprises
- 600 ont été examinés par un jury
- 15 produits gagnants
- « Donne le pouls du marché d'aujourd'hui et de demain », *SIAL*



### Catégorie Santé et Naturalité

**Ici & Là – Le Boucher Vert** (France) : Steaks et boulettes de légumineuses (lentilles vertes, pois chiches, haricots flageolets) se présentent comme une alternative à la viande. Sources de protéines et riches en fibres, qu'on se le dise, les légumineuses font un retour en force.



### Catégorie Produits de la mer

Le Bonta/Nuova Terra (Italie) : Algues Bio, riches en protéines, en fibres, minéraux et vitamines de nombreuses variétés : sushi nori, wakamé, dulse, laitue de mer... sont faciles à utiliser.

## Grand Prix SIAL Innovation



### Catégorie Boissons non alcoolisées

**Daréal & Ulti** (France) : Pur Just est un pur jus de fruits pressés à froid auquel on a associé des herbes aromatiques. Une association inédite qui s'inscrit pleinement dans la tendance forte autour de la naturalité.



### Catégorie Boissons alcoolisées

**Aureli Mario SS Agricola** (Italie) : Mama Carrot est une liqueur, pour le moins originale, à la carotte, source de bêta carotène, riche en vitamines, sels minéraux et antioxydants, avec "seulement" 20 % d'alcool.



### Catégorie Produits Laitiers

**En direct des éleveurs** (France) : Un lait source d'oméga 3 vendu dans une poche souple 100 % recyclable et nécessitant que très peu d'eau pour sa fabrication. Le lait est vendu sans intermédiaire. Un produit avec une forte dimension développement durable.



## Grand Prix SIAL Innovation



### Catégorie Epicerie salée & Distribution

**Sabarot** (France) : Moulins à champignons. Ces derniers se présentent sous forme sèche. Au choix : cèpes, morilles et sélection forestière.



### Catégorie Epicerie sucrée

**Viru** (Pérou) : Quinoa sous forme de dessert agrémenté de fruits et proposé en pot individuel avec une cuillère dans le couvercle pour une consommation à domicile ou en snacking.



### Catégorie Produits Traiteur

**Sabarot** (France) : Céréales –quinoa, polenta - proposées sous forme de boudin prêtes à trancher et à poêler en quelques minutes. Un produit inédit sans gluten.

## Grand Prix SIAL Innovation



### Catégorie Produits carnés

Puigrenier (France) : Viande maturée pendant 21 jours, ce qui lui assure une chair tendre et savoureuse. Viande sélectionnée en partenariat avec des éleveurs répondant à un mode d'élevage traditionnel. Vendue dans une boîte en bois.



### Catégorie Equipement & Technologie

**Silverson** (France) : Mélangeur poudre et liquide par rotor..



### Catégorie Restauration

**Borde** (France) : Elaboré avec le Chef étoilé Philippe Brun, ce fumet de champignons de girolles et de morilles proposé sous forme de sachet souple s'adresse directement à la restauration à domicile.

# Les Ingrédients au SIAL

## In Food

Une base de données ingrédients, PAI et produits semi-élaborés à disposition des visiteurs, gérée par le Club PAI dans la zone In Food.

Des conférences In Food avec un programme riche (présentations sur demande) : réglementation, santé, Bio, Suprématie végétale, allergies, etc.



# Contexte actuel



## Contexte actuel

Les tendances mondiales de consommation évoquent fortement la naturalité, la santé, l'éthique liée à l'environnement, au respect des producteurs et des consommateurs... pour une offre toujours plus délicieuse et source de plaisir, qui reste le moteur n°1 pour les consommateurs. Ajoutons une exigence de praticité, mais aussi, d'accessibilité : les gens veulent satisfaire toutes leurs faims au moment où ils l'exigent : le street food, le nomadisme, mais aussi, les nouveaux modes de distribution sont décidément très innovants et doivent suivre les nouveaux consommateurs dans leurs nouveaux modes de vie.

En termes de santé, qui est devenue un pré-requis à toute offre, les maîtres mots sont la santé par la nature, mais aussi, l'allergie, et la crainte pour tout ce qui touche à la sécurité.

# Contexte actuel

## Crises & Craintes alimentaires

### Crises sanitaires

- 1986 - 1996 : ESB
- 1999 : Poulets à la dioxine
- 2003 - 2006 : Grippe aviaire
- 2008 : Lait chinois à la mélamine
- 2011 : E.coli graines germées Bio
- 2012 : Bisphénol A
- 2013 : Horsegate
- 2016 : Abattoir Bio



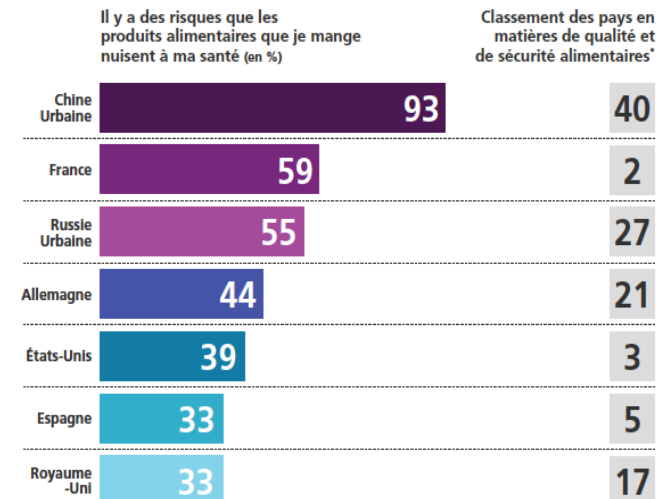
# Contexte actuel



## Crises & Craintes alimentaires

Perception du risque alimentaire :

- 47 % des consommateurs ont aussi le sentiment qu'il est difficile de se procurer des produits alimentaires avec lesquels ils se sentent entièrement rassurés.
- Suite aux crises alimentaires, seulement 76 % des Français déclarent avoir confiance dans la qualité des produits alimentaires (92 % aux USA) => besoin de se rassurer via l'origine du produit (60 %), la composition 53 %, les labels de qualité (50 %), ...



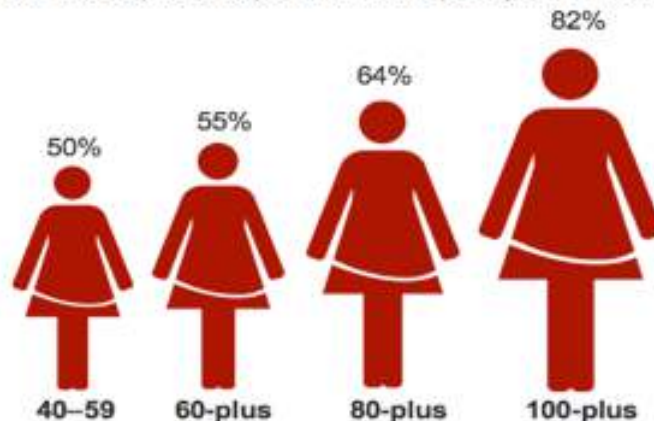
\*EIU Global Food Security Index, Juin-Septembre 2012

# Contexte actuel

## Facteurs démographiques

- Vieillesse de la population
- Croissance de certaines zones géographiques
- Flux migratoires
- Croissance de l'influence des femmes sur l'économie
- Millenials → 2.5 Mds de consommateurs :

**Global: proportion of women among persons aged 40–59, 60-plus, 80-plus, and 100-plus years, 2007<sup>2</sup>**



**Countries with the highest percentage of 60-plus populations in 2012 and 2050 (among the 24 countries surveyed by Datamonitor in 2013)<sup>1</sup>**

Rank	Country (% 60+), 2012	Country (% 60+), 2050
1	Japan (32%)	Japan (41%)
2	Germany (27%)	S. Korea (39%)
3	Italy (27%)	Italy (38%)
4	Sweden (27%)	Singapore (38%)
5	France (24%)	Spain (38%)
6	Netherlands (23%)	Germany (37%)
7	Spain (23%)	UAE (36%)
8	UK (23%)	Poland (35%)
9	Canada (21%)	China (34%)
10	Australia (20%)	Netherlands (32%)

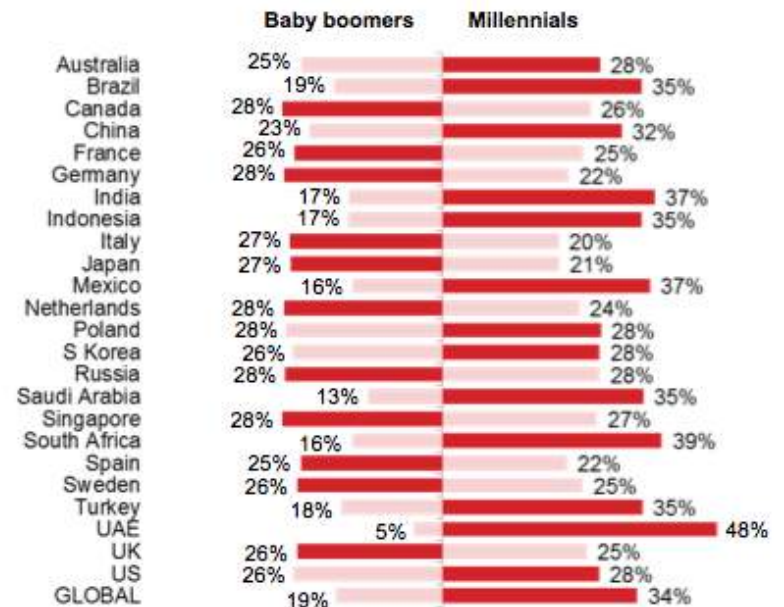


# Contexte actuel

## Facteurs démographiques

- Millenials → 2.5 Mds de consommateurs :
- 18-34 ans, hyperconnectés
- Le temps est une ressource chère
- Le goût, la santé mais aussi une consommation responsable
- Consom'acteurs

Size of baby boomer vs millennial generations (larger cohort in dark red), 2010

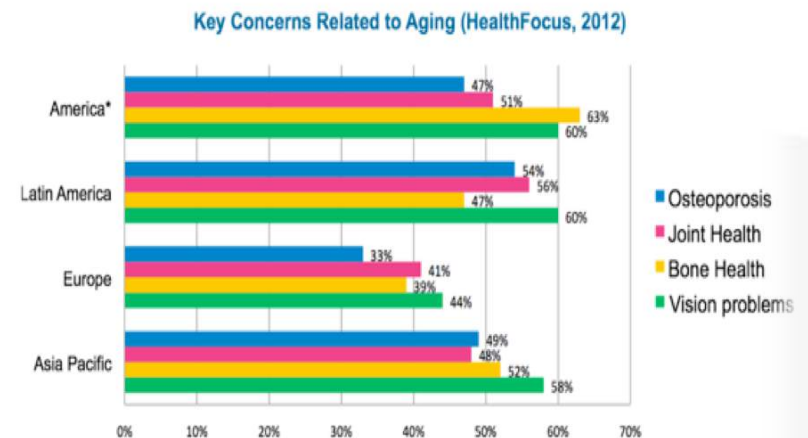
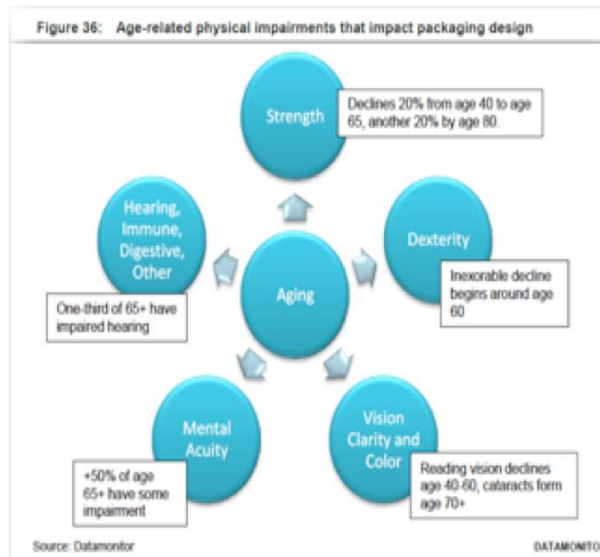


# Contexte actuel

## Facteurs démographiques

Le vieillissement de la population va conduire à une augmentation de certaines pathologies :

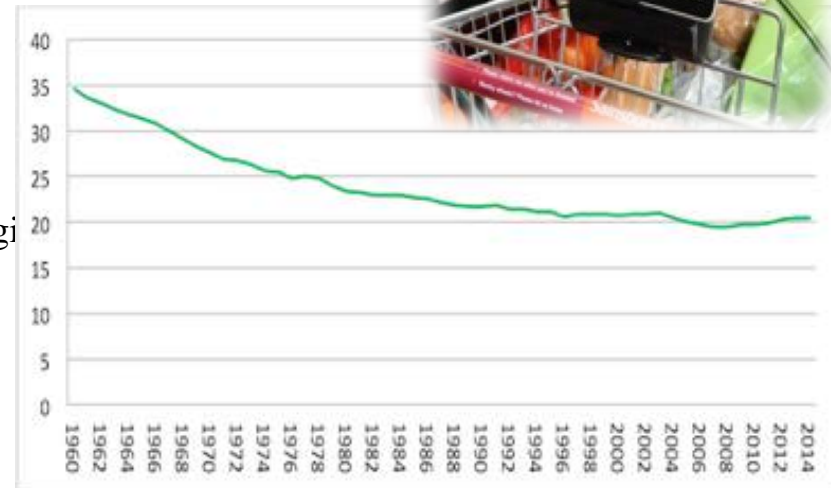
- Dégénératives : Alzheimer, DMLA, ...
- Physiologiques : ostéoporoses, sarcopénie, arthroses, ...



# Contexte actuel

## Prix & Nouvelles Technologies

- Plus de 40 % des décisions d'achats des consommateurs dépendent du prix (*Grewall et coll., 2012*) :
  - Sites de comparaison des prix
  - Coupons électroniques
  - Cartes de fidélité
  - Achats sur le web
- Accessibilité de l'information en temps réel
  - 64 % des ventes en magasin sont influencées par la technologie digi



Part de l'alimentation dans le budget des Français (*INSEE 2015*)



# Contexte actuel

## Consommateurs

Facteurs d'influences du consommateur :



Stratégie Chasseur de plaisir et atouts nutritionnels



Stratégie Evitement des indésirables et des toxiques

# Contexte actuel



## Mutation du Consommateur

Je veux tout → le produit doit être :

- Bon
- Bon pour la santé mais sans diktat : Je préfère qu'on me dise quoi manger plutôt que quoi ne pas manger → Plus de stress nutritionnel
- Pratique : Où, quand et comme je veux
- Naturel mais tout prêt
- Durable (mais je continue à jeter 20 kg de nourriture par an)



Paradoxe alimentaire :

- Polarisation entre l'alimentation subie & l'alimentation loisir
- Recherche d'alternatives plus saines, mais on consacre de moins en moins de temps et d'argent à la nourriture.
- Comportement de zappeur



**Individu**



Acheteur



Citoyen

# SIAL 2016

Présentation des innovations / nouveautés



# Nos Régions ont du Talent

La délégation française était en force avec 1 000 entreprises représentées et + 6 % de participation par rapport à 2014. Les régions, dans ce contexte, ont été fortement mises en avant !



# Food Creavtiv

## Hauts de France

**Bon et Bien** : Soupes réalisées à partir de légumes biscornus ou trop petits cultivés dans la région, auparavant jetés. Mention « Innovation durable ».



**Grain d'Or Gel** : Plaques de pâte feuilletée crues pur beurre, colorées et aromatisées. La gamme comporte 4 références : thé matcha, chocolat, framboise et pesto, avec des colorants et des arômes naturels.



**Food Aventure** : Mélanges de fruits secs, graines, noix, épices et céréales, déclinés en trois références. Les leitmotifs : un goût original, une texture croustillante, des ingrédients non raffinés et bios.



**Ferme du Sire du Crequy** : Yaourt infusé aux herbes, élaboré à partir de lait entier, sans conservateurs, ni arômes artificiels. Différents parfums : menthe, thym citronné, baies de genièvre, cannelle ou romarin.



**Des Hommes et des Bœufs** : Charcuterie « 100 % boeuf » issue de la race Angus, en provenance d'un élevage local. La viande séchée (brut de boeuf) et le saucisson (corne de boeuf) sont moins gras, plus riches en protéines et contiennent moins de conservateurs que la traditionnelle charcuterie à base de porc.





# Inoval



## Grand Est



Jacques Bockel - Nut'Alsace : Pâte à tartiner sans huile de palme, contenant 45 % de noisettes du Piémont et sans sucres ajoutés (avec du maltitol).



Parmentine - Parmentine's Cup : Pommes de terre grenaille prêtes à cuire dans la cup (6 minutes au micro-ondes). La PME a prévu un sachet de sauce (tomates basilic ou fromage blanc ciboulette) et une fourchette.

CFRE – Saveurs Salées : Produit d'assaisonnement composé de 100 % d'ingrédients frais, d'origine végétale.



Ferme truffière de Navi : Poudre de truffe lyophilisée. La fine texture permet des mélanges homogènes dans des matrices diverses telles que le beurre, le chocolat ou encore le foie gras.



# Sud'Innov



## Occitanie

Nutrition & Santé : Steak à base de protéines végétales de soja et de blé qui imite la forme, mais aussi le goût et la texture du steak haché de bœuf. La gamme compte également trois références évoquant des produits de volaille : émincés, escalopes et nuggets.



Ballot-Flurin Apiculteurs / Abeilles Santé - Beez's Nergie : Produit énergie adapté aux sportifs qui associe miel, propolis, pollen et gelée royale. Il mixe des miels bruts d'acacia, de châtaignier et du sirop d'agave. Il contient aussi 44 mg de caféine naturelle issue du guarana, du sel de Salies-de-Béarn, de la vitamine B1 et du gingembre.

Nutrinat : Gamme de pâtes Bio – Pois chiches et blé – Bio, comme alternative aux protéines animales.



# Sud'Innov

## Occitanie



**Abies Lagrimus** : Billes d'alginate contenant des saveurs issues des Pyrénées catalanes : crème basalmique de sapin, lavande sauvage, romarin sauvage, sapin Albies Alba).



**Poult / Ubleam / Arterris / Bleu Blanc Cœur** : Packaging de biscuit "connecté" qui donne en réalité augmentée des informations thérapeutiques et pédagogiques pouvant être utilisées par des diététiciennes auprès de patients.

**Teranéó** : La pomme de terre primeur revalorisée, origine Roussillon qui est mise en valeur dans sa « boîte fraîcheur » attractive rose flashy.



**Yéo Frais (Sodiaal)** : Yaourt à boire en format fontaine. Après avoir remporté le concours Intermarché, le produit se retrouve dans environ la moitié des magasins de l'enseigne. Auchan et Carrefour ont commencé à la référencer dans une partie de leurs hypers. Trois parfums sont disponibles : fraise, vanille et nectarine-abricots.

# Concours régional 2016

## Bourgogne Franche-Comté

Delin : Brillat-Savarin, dont la démarche d'IGP est sur le point d'aboutir. L'entreprise présente également sa gamme de yaourts et de fromages blancs, avec les nouvelles aromatisations des Régal De Bourgogne : ananas, fraise-myrtille et gingembre.



Delin



Brasserie de Vézelay

Brasserie de Vézelay : Brasserie qui produit des bières Bio. Sans sucres ajoutés, les bières ne contiennent ni colorant, ni additif, ni pesticide. Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées afin de conserver arômes et qualités nutritives. La brasserie propose une large gamme de véritables bières sans gluten.

Terrines du Morvan : Chorizo Pur Boeuf Charolais (Sélection SIAL Innovation Paris 2016) et Crémeux d'escargots à tartiner, une façon inédite de consommer l'escargot, emblème de la gastronomie bourguignonne (Miam d'Argent 2015 Bourgogne).



Terrines du Morvan

Atelier Sarrasin : Nouvelles recettes sucrées et salées au sarrasin. 8 saveurs inédites : fenouil, tomme, noix de coco ou sésame-figues.



Atelier Sarrasin

# Concours régional 2016

## Bourgogne Franche-Comté



Eurogerm - « PLAISANT ALL-FREE » : préparation permettant de fabriquer un pain aux graines, sans allergène, sans additif et au profil nutritionnel équilibré : riche en vitamine E et acide folique, source de fibres, d'acides gras oméga 3, de vitamines B1 et B5, de magnésium et de phosphore.



EUROGERM

Moutarderie  
Fallot



Moutarderie Fallot : Plusieurs gammes de moutardes : avec le Chef trois fois étoilé du Relais Bernard Loiseau, des moutardes au yuzu, à la figue et au miel ou encore au curry et enfin un produit réservé au marché US : la moutarde au Pinot Noir de la Nappa Valley.

Nopalnutra : Nopai, boisson à base de nopal, (figuier de barbarie).



Nopalnutra

Mulot et Petitjean : Nouvelle gamme de Mini-Nonnettes : authentique pain d'épices de Dijon avec un cœur fourré de véritable confiture ou de chocolat.



Mulot et Petitjean

Reine de Dijon : Gamme 100 % graines de Bourgogne qui regroupe 5 recettes phares : Moutarde de Dijon à l'ancienne, au miel, aux noix, à la crème de cassis de Dijon ainsi que des éditions limitées telles que moutarde mojito ou aux brisures de truffes.



Reine de Dijon

# FoodLoire

 Pays de Loire



Chooka : Boissons naturelles à base d'hibiscus et de jus de fruits.



La Tourangelle : Huile infusée au basilic, au thym & romarin et à l'ail.

Huilerie Vernoilaise : Huiles alimentaires originales : avocat, noix de coco, ...



L'Atelier Bernard Marot : Gamme de tartinables premium et gourmands :  
Saint jacques à la crème fraîche, esturgeon aux truffes et courgettes grillées au chèvre et miel.



# Concours régional 2016

## Normandie



Biscuiterie de l'Abbaye – L'Apéritif Normand : gamme de petits sablés salés pur beurre pour l'apéritif aux saveurs camembert, mimolette et crème fraîche d'Isigny AOP/ail/ciboulette.



Ferme des Peupliers : Yaourts de Normandie au « bon lait de nos vaches ».

Insectes Cosmetibles : Insecteo (insectes apéritifs) et Kinjao (aliments sportifs et diététiques à base de farine d'insecte).



Saumon de France GMG : Saumon « sportif » (faible densité d'élevage). Alimentation produite en France (sans OGM). Saumon peu gras et frais (abattage en mer).

# Concours régional 2016

## Normandie



Sassy : Cidre Bio demi-sec, rosé ou poiré. Sans gluten, 100 % naturel.  
Prône le retour du « vrai goût ».



Mémé Meuh : Biscuits à la peau de lait, spécialité de Normandie.

Kawafé : Café prêt à boire en Tetrapack de 1 L. Correspond à 12 tasses.



Jeanette 1850 : Madeleines pur beurre d'Isigny AOP, sans conservateur artificiel. Made in Normandie.



# Concours régional 2016

## Bretagne



Guyader – Pâté Marin : Recette inédite cuisinée avec des filets de thon blanc Germon d'Atlantique Nord-Est et du cochon de Bretagne.



Compagnie des Pêches de Saint-Malo – Slimpro : Ingrédient naturel marin issu de la protéine de merlan bleu, obtenu par hydrolyse enzymatique. Efficacité sur la minceur prouvée.



Hénaff – Ma Tartine Hénaff : Gamme de produits tartinables, aubergine au fromage frais ou tomate au fromage frais.



# Concours régional 2016

## Bretagne



Secret de Famille – Pâté d’Cochonne : Pâté de porc, avec jambon et filet.



Celtigel – Bavaois Salé : Bavaois surgelé crémeux cuisiné avec une sauce au brie, des fleurettes de brocolis et des dés de poire.

Guyader – Bread Cake : Gâteau pour le petit-déjeuner à partir de mix de farine légumina (légumineuses). Sans gluten, sans lactose et peu sucré.  
Riche en oléagineux, fruits et légumes, source de fibres.



# SOInnovation 2016

 Nouvelle Aquitaine



Tridi – Trifi Foodies : Créations personnalisées et gourmandes conçues par impression 3D.



Les Ruchers du Gué – Mieltonia Energy Plus : Produits de nutrition sportive 100 % naturelle. Agit comme un booster énergétique.

Delphine & Olivier – Tarama fabriqué à base d'œufs de cabillaud fumés stérilisés. Peut se conserver 2 ans hors rayon froid.



LCM : Infusion Bio en gelée à mélanger dans une tasse d'eau chaude pour obtenir une infusion.





# SOInnovation 2016

## Nouvelle Aquitaine

Moon Harbour : Premier whisky pur malt de Bordeaux à partir de matières premières de la région bordelaise.



Pastis de l'Île de Ré : Pastis de dégustation millésimé, obtenu par macération et infusion de plantes aromatiques insulaires locales.

Babybio (Vitagermine) : Gourde associant pomme d'Aquitaine et légumes (carotte et patate douce) pour les bébés de 6 mois.



Oviatis – Biovia : Extrait de stévia provenant de la filière unique de stévia Bio en France.

# Concours régional 2016

 Île-de-France

RE-BELLE : Confitures réalisées à partir de fruits et légumes  
invendus collectés auprès de marchés et de supermarchés.



Happyal Baby : Gamme de repas halal pour enfants à partir de 12  
mois.

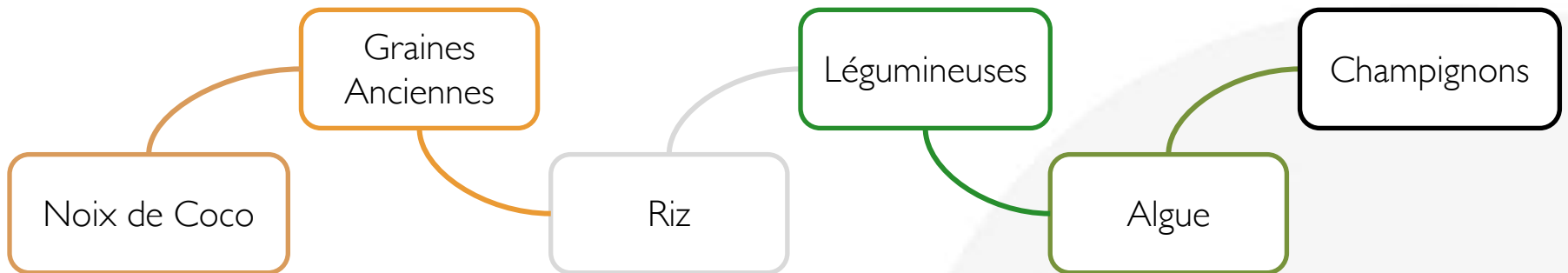
I-Grec : Gamme de yaourts « à la grecque » sans colorant,  
conservateur ni arôme artificiel. En-cas sains gourmands et  
locaux.



Les affranchis : des cookies 100 % gourmands, originaux et sans  
gluten.

# Ingrédients Phares

Une sélection d'ingrédients que l'on a vu partout, absolument partout, dans chaque catégorie, ... A en donner le tournis !





# Ingrédients Phares

## Noix de coco

En quelques années, la noix de coco est devenue la star de tous les rayons. Tout à commencé avec l'eau de coco et ses vertus hydratantes, suivi du lait de coco qui s'est imposé comme alternative aux produits laitiers (avec les cogurts notamment), et maintenant le sucre de coco, l'huile de coco, les chips de coco font désormais partie de notre quotidien.

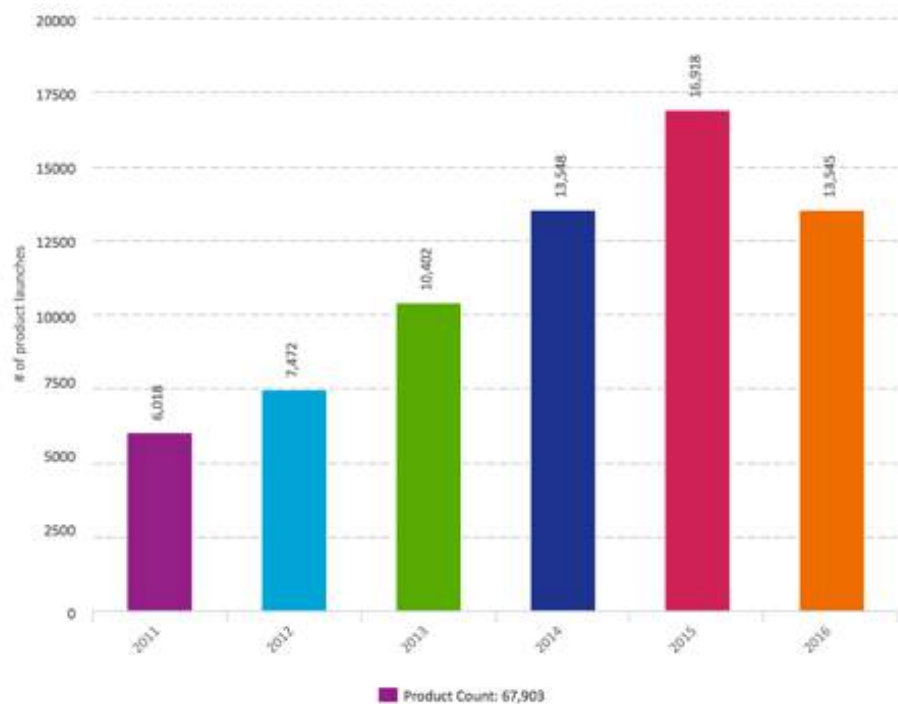
Le lancement de produits contenant de la noix de coco est en augmentation dans le monde entre 2011 et 2015 : + **181 %**



**Rebel Kitchen** - Raw Coconut Water (UK) : Eau de coco Bio, non chauffée, non traitée, issue de jeunes noix de coco vertes cultivées aux Philippines.

# Ingrédients Phares

## Noix de coco



Evolution des lancements de produits contenant de la noix de coco  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016



# Ingrédients Phares

## Noix de coco



Hesco Food Industry Co – Coco Jazz (Thaïlande) : Bouchées naturelles de noix de coco, sans OGM, sans gluten, sans produit laitier, sans conservateur, sans cholestérol, ...



Thai Coconut Public Company – Blanc Coco (Thaïlande) : Eau de noix de coco pétillante sans conservateur. Naturelle, arôme grenade, mangue & ananas ou limonade.



Genuine Coconut (Espagne) : Eau de coco biologique dans sa coque fabriquée en fibre de noix de coco recyclée. Ouverture facile et languette biodégradable.



Maya Gold Trading : Vinaigre de coco biologique pour réaliser marinades et vinaigrettes.

# Ingrédients Phares

## Noix de coco



Nü – Coconut vinegar

(USA) : Gamme de vinaigres de coco aromatisés – nature, balsamic, chilli & gingembre, ail.



CK Interbiz Co – Coco Milk Drink

(Thaïlande) : Gamme de mélanges de laits de coco et de jus de fruit, en cannette d'aluminium.



Radical Organics – Toasted coconut juice

(Philippines) : Gamme de chips de coco toastées et aromatisées.

Gandakota – Coconut chunks

(Malaisie) : Morceaux de coco aromatisés – Nature, Miel, Caramel, Poivre, Spicy, dans un emballage en plastique en forme de noix de coco.



# Ingrédients Phares

## Noix de coco

Obrigado – (Brésil) : gamme de boissons à base de coco – eau de coco nature et aromatisée, eau de coco et thé aromatisé, lait de coco nature et aromatisé.



GO Coco – Coconut Milk Shake

(UK) : Gamme de coconut milk shake – banana split, fraise, chocolat.

Glendee – Coconut chips (Thaïlande) : Gamme de chips de coco aromatisées – nature, miel, caramel au beurre salé, chocolat noir, chocolat.



Bai – Antioxydant Ccofusion (France) : Boisson à base d'eau de coco et de stévia, naturellement mélangé avec d'autres parfums (framboise, ananas ou citron vert).

# Ingrédients Phares

## Graines anciennes

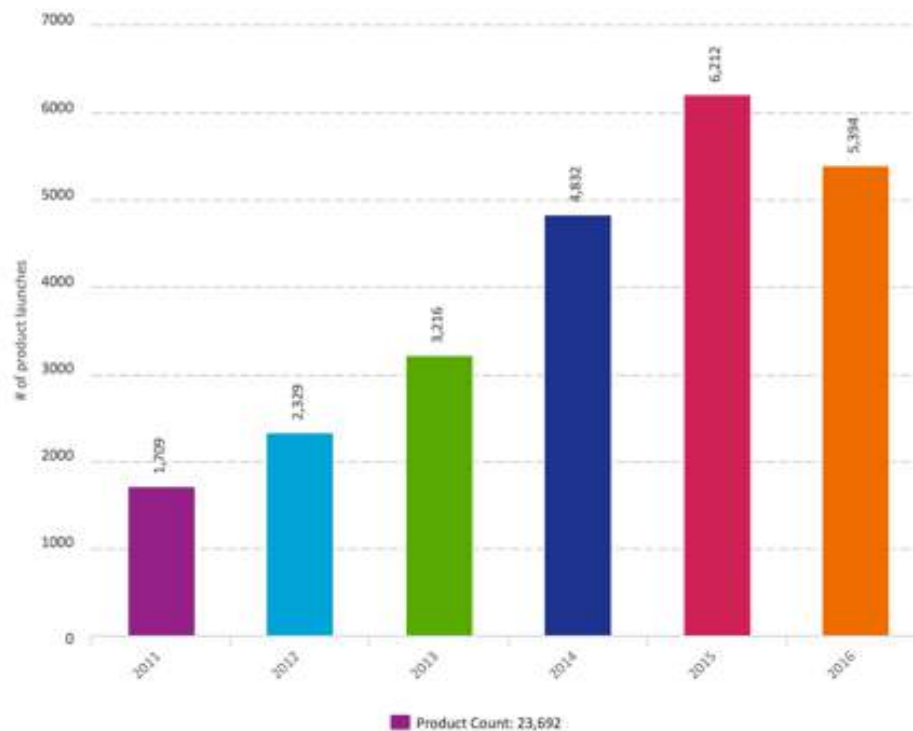
Sur le segment des Superfoods, les céréales anciennes se taillent la part du lion. Les raisons de ce succès sont multiples : la montée du flexitarisme et du vegan, la recherche de nouvelles protéines végétales et pour certaines l'absence de gluten, Le lancement de produit contenant des céréales anciennes (quinoa, kamut, teff, chia, amarante, épeautre, sarrasin) est en augmentation dans le monde de **+ 263 %** entre 2011 et 2015.



Productos Trevijano (Espagne) : Recettes de soupes à base de quinoa comme ingrédient principal et légumes déshydratés. 100 % naturel, sans conservateur, additif, ou ajout de sel, sans gluten.

# Ingrédients Phares

## Graines anciennes



Evolution des lancements de produits contenant des graines anciennes  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016

# Ingrédients Phares

## Graines anciennes



Tekmar Slovensko – Greenline Protein Bar (Slovaquie) : Barre au cheesecake et au chia. Enrichie en protéines.



McCarter – Body & Future Chia Seeds (Slovaquie) : Boisson aux jus de fruits, thé blanc et graines de chia, source d'Oméga 3.

Tipiak – Quinoa Easy Cooking : Graine de quinoa facile à cuisiner, en sachet cuisson, en seulement 2 minutes dans l'eau bouillante.



Andean Grain Products : Farine de chia dégraissée. Cette farine fonctionnelle a des propriétés stabilisantes, texturantes et de rétention d'eau. La société a aussi obtenu un statut Novel Food pour son huile de chia pressée à froid. Ce procédé permet de conserver les propriétés nutritionnelles



# Ingrédients Phares

## Graines anciennes



Pedon – The Timesavers 90 seconds (Italie) : gamme Express de graines anciennes (quinoa blanc et rouge, 7 grains, Farro, boulgour et quinoa), prêts en 90 sec.



Loise – Topping (France) : mélange de graines, noix et épices pour agrémenter les salades. Addictif et gourmand !

Terre Maya (maïs, noix de cajou, graines de chia et d'amarante, vanille et cannelle) – Grand Nord (chocolat blanc, noix, graines de lin, sirop d'érable et les fleurs de bleuets, anis étoilé, clou de girofle.

Dallas International – Mountain Bread® (Australie) : Gamme de tortillas – quinoa, chia, riz, maïs, avoine, seigle, orge, blé, sarrasin, ...



# Ingrédients Phares

## Riz

La montée de la tendance sans gluten et la recherche d'alternatives plus saines dans les produits de snacking et santé, ont bénéficié au riz qui permet d'apporter des protéines, des glucides complexes et de la texture dans de nombreux produits sans trop de calories.

Le lancement de produit contenant du riz est en augmentation dans le monde entre 2011 et 2015 : **+ 86 %.**



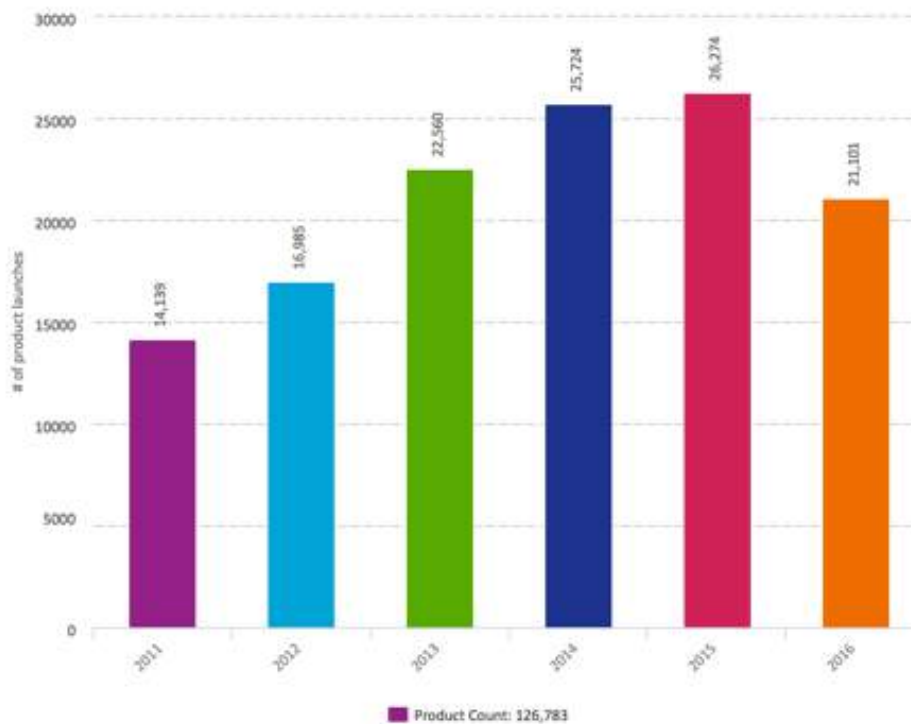
Medifoods – Hungpun  
(Thaïlande) : Baies et riz gaba  
en poudre tout en 1. A partir  
de céréales entières. Pour un  
bon équilibre nutritionnel.



# Ingrédients Phares



## Riz



Evolution des lancements de produits contenant du riz  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016

# Ingrédients Phares

## Riz

Abrand Food Manufacturing SDN – Nutribrown Rice (Malaisie) : Riz brun en poudre pour ajouter dans les boissons chaudes



Beanfields – Bean & Rice Chips (USA) : Chips d’haricots et de riz. Sans gluten, vegan, sans sucres, sources de protéines végétales et riches en fibres.

Medifoods – Hupgun VPO (Thaïlande) : Huiles à partir de son et germes de riz brun. Pressés à froid par méthode d’extraction mécanique. Riches en gamma-oryzanol.



# Ingrédients Phares

## Riz



Gandakota – Coconut poppers  
(Malaisie) : Riz poppé aromatisé coco, en sachet snacking.



Longtai Food – Nutrinini (Taiwan) : Crackers de riz aromatisés pour bébé – fromage, algue, tomate.

Little Moons – Mochi Ice Cream (UK) : Gamme de crèmes glacées « mochi » (préparation à base de riz gluant) aromatisées – Matcha, coco, mangue, framboise, vanille, sésame grillé, yuzu, ...



# Ingrédients Phares



## Riz

Yep – Yep it yourself (France) : 1<sup>er</sup> mix de farines de riz prêt à l'emploi, sans additif, en ajoutant simplement de l'eau, pour confectionner sa crêpe de riz.



BIA – Couscous (Italie) : Couscous de riz pour personne souffrant de maladie cœliaque (sans gluten), source de fibres pour le riz blanc et riche en fibres / protéines pour le riz brun.



Sante – Rice Cakes  
(Pologne) : Crackers de riz soufflé à l'amarante.



4Care – Balance Organic  
(Thaïlande) : Gamme de laits de riz complet germé avec germes de blé et d'avoine – Nature, chocolat, vanille, sésame - riches en vitamines, en minéraux, en protéines et en fibres



# Ingrédients Phares

## Légumineuses

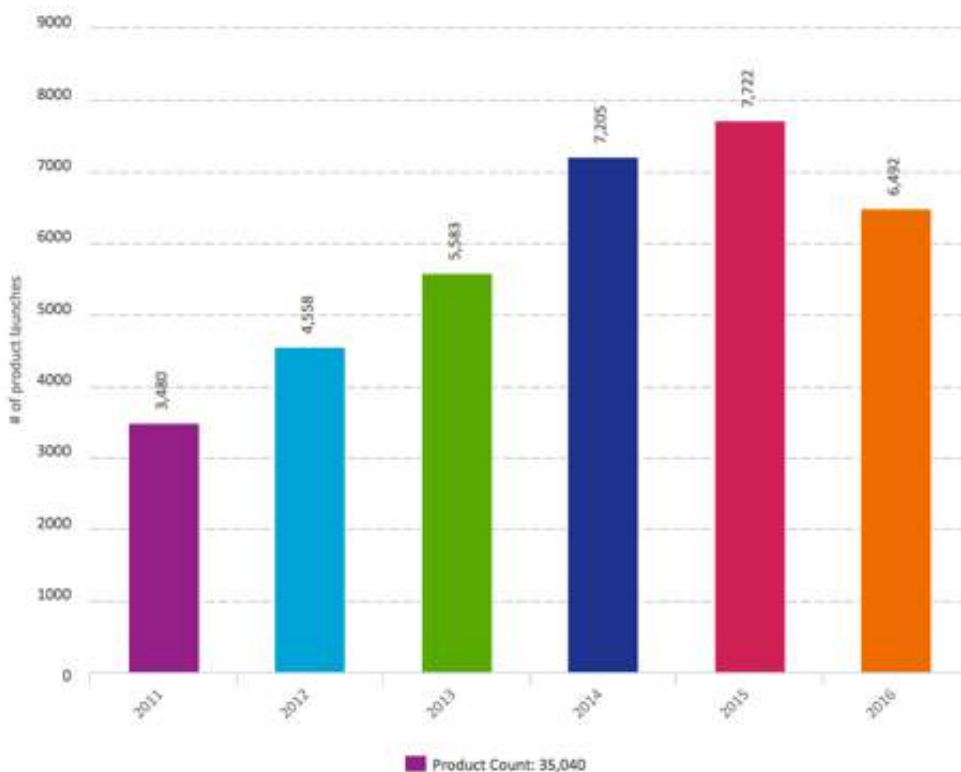
- 2016 a été déclarée année des légumineuses, et le fait est qu'on les retrouve dans de nombreuses applications portées par l'engouement pour les protéines végétales (vegan, fléxitariens) et par le sans gluten.
- Le lancement de produit contenant des légumineuses (lentilles, pois, pois cassé, haricots) est en augmentation dans le monde entre 2011 et 2015 : + 122 %.



Andriani – Felcia Bio (Italie) :  
Mezze Penne aux pois verts  
100 % naturel et Bio.  
Naturellement sans gluten.

# Ingrédients Phares

## Légumineuses



Evolution des lancements de produits contenant des légumineuses  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016

# Ingrédients Phares

## Légumineuses



BIA – Couscous (Italie) : Couscous de lentille rouge et pois chiche Bio, sans gluten, riche en protéines et fibres.

Pedon – More Than Pasta Mac & Cheese (Italie) : Pâtes à la farine de légumineuses avec sauce au fromage. Riches en protéines. Sans gluten. Convient aux végétariens. Prêt en 6 minutes.

Flavour Makers – Celebrate Health (Australie) : Soupe biologique au quinoa, pois et légumes 100 % naturelle, sans gluten, sans sucre. Riche en fibres.



Probios (Italie) : Spaghetti biologique aux lentilles jaunes Bio. Sans gluten.



# Ingrédients Phares

## Légumineuses

AgroFino – Peruvian Organic Products (Pérou) : Gamme de graines anciennes Bio – Amarante, fève, Maca, Chia, Quinoa (graines, farine, éclats, soufflé, ...).



Delverde – Fusilli (Italie) : Gamme de pâtes aux légumineuses - pois chiches (30 %), lin (20 %) – riches en fibres et protéines végétales.

Good Groceries Company – Suzie’s (USA) : Cookies aux pois et haricots. Riches en fibres et protéines végétales.

Rebellion – BeanCrips (UK) : Chips de haricots et Popcorners, chips de maïs.





# Ingrédients Phares

## Algues

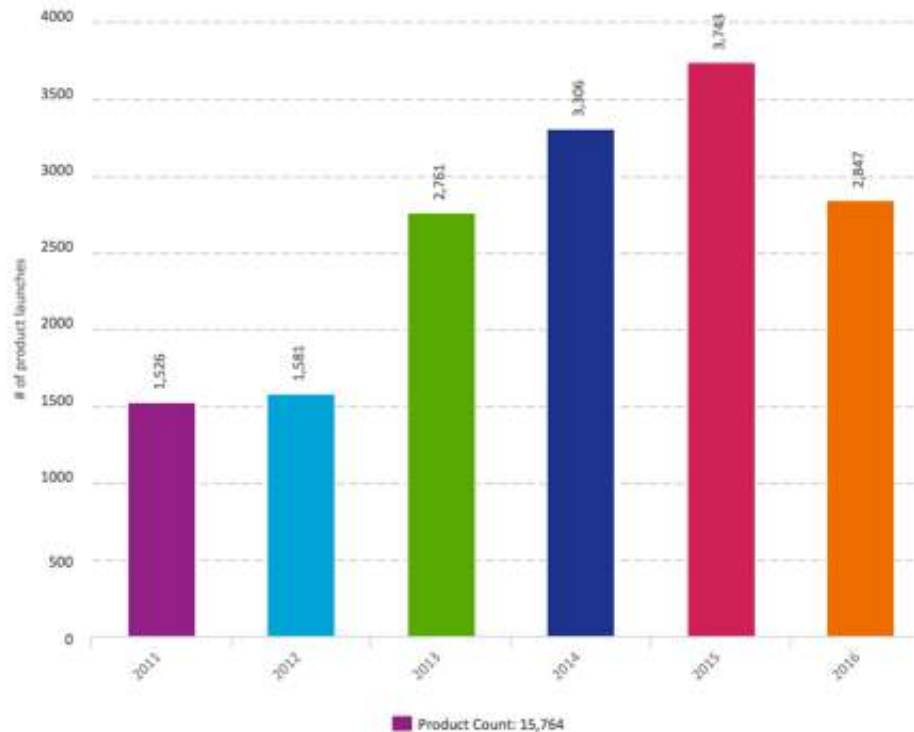
- Les algues et notamment les microalgues (spiruline, chlorelle) surfent sur la tendance superfoods et sur la recherche de protéines végétales,
- Le lancement de produits contenant des algues est en augmentation dans le monde entre 2011 et 2015 : + **145 %**.



Globe Export – Salade d’algues (France) : Salade individuelle d’algues kombu. Allégée en calories et proposée en bol de 85 g avec fourchette incluse.

# Ingrédients Phares

## Algues



Evolution des lancements de produits contenant des algues  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016

# Ingrédients Phares

## Algue



Christine Le Tennier – Tartare de Mémé #Henriette (France) : Tartares d’algues et de légumes dans un packaging décalé de mémés en folie.



Groix et Nature – Mon huile (France) : Mélange d’huiles (pépins de raisins olive) infusées aux algues et basilic.

Taokaenoi Food & Marketing Crispy Seaweed (Thaïlande) : Chips très fines croustillantes d’algue.





# Ingrédients Phares

## Algues



Spiru'Breizh – Caviar de Spiruline Marine : Caviar végétal présenté sous forme de micro-billes.

Algama – Mayonnaise aux algues sans œuf.

Groix et Nature – Moutarde (France) : Gamme de moutardes en mini pot pour usage unique, originales cuisinées aux algues.



# Ingrédients Phares

## Champignon

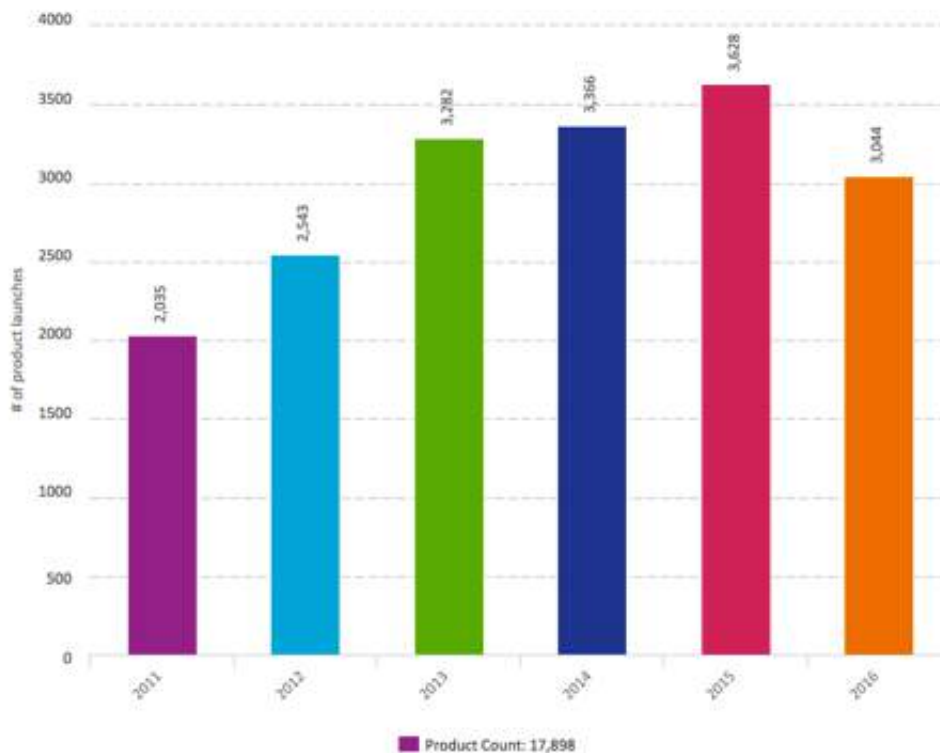
- C'est leur culinarité qui placent les champignons parmi les ingrédients phare du SIAL. Les professionnels du secteurs proposent aux consommateurs de nouvelles expériences sensorielles (avec la truffe notamment) et de nouvelles façons de les consommer,
- Le lancement de produits contenant des champignons est en augmentation dans le monde entre 2011 et 2015 : **+ 78 %**.

Savor Créations (France) :  
Moutarde dorée à la truffe blanche.



# Ingrédients Phares

## Champignon



Evolution des lancements de produits contenant des champignons  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016

# Ingrédients Phares

## Champignon



Truffières de Rabasse – Omelette (France) : Préparation pour omelette à la truffe dans un pouch refermable.



DIAL – Pronto Porcini (Italie) : Crème de cèpes prête à être utilisée. Sans conservateur.

RichesMont – Le Rustique (France) : Camembert à la truffe noire du Périgord.



Lou Légulices – Les Bios (France) : Gamme de champignons français Bio. Les champignons poussent sur un substrat certifié biologique.



# Tendances de l'Innovation

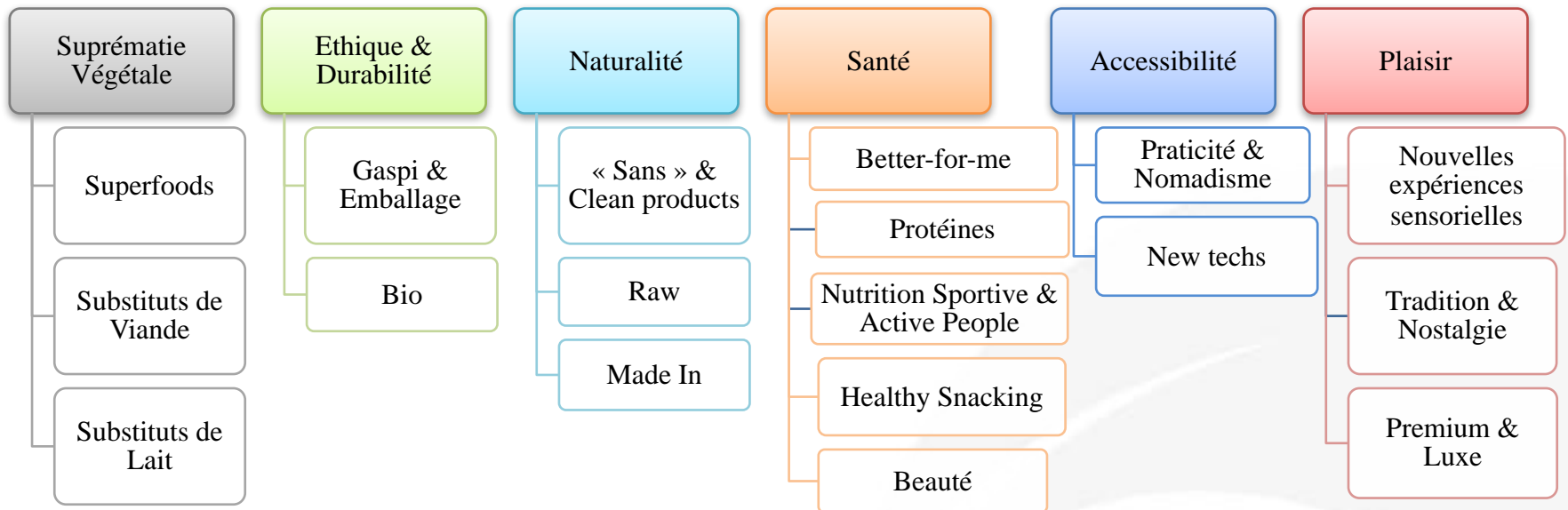




# 6 grandes tendances



• Nous avons analysé les produits lancés au SIAL 2016 et nous les avons classés selon les 6 grandes tendances qui marquent le marché agro-alimentaire. Nous avons ensuite découpé ces tendances en sous-tendances ou « bruits faibles ». Il faut donc les lire comme des chemins souvent convergents dans chaque offre produit.



# Tendances de l'Innovation

Suprématie végétale



# Suprématie végétale



## Contexte

- A tort ou à raison, les produits végétaux bénéficient d'une image plus naturelle, plus saine et plus durable que les produits animaux.
- Les principaux leviers de cette tendance végétale sont :
  - Les végétariens, végétaliens et flexitariens,
  - Le succès des Superfoods : superfruits, superseeds, céréales anciennes, légumineuses, légumes oubliés, algues, ...,
  - La croissance du marché des substituts de viande, des « dairy alternatives » et des protéines végétales.
- L'OMS a récemment déclaré que les viandes transformées seraient cancérigènes et que la viande rouge le serait probablement aussi. Ces déclarations ouvrent une voie encore plus royale au monde végétal.
- Dans la grande tendance de la Suprématie végétale, nous retrouvons plusieurs sous-tendances que nous allons illustrer avec des nouveautés/innovations du SIAL 2016 :

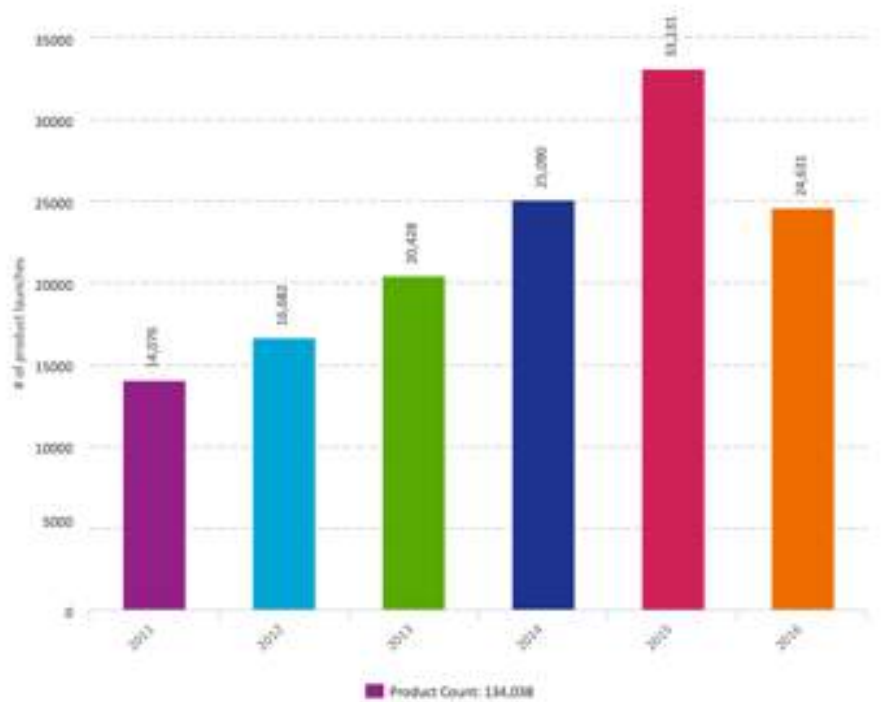
Superfoods

Substituts de Viande

Substituts de Lait

# Suprématie végétale

## Contexte



Evolution des lancements de produits positionnés « végétariens ou vegan »  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016 – Source Innova Market Insight

# Suprématie végétale

## Superfoods

- Selon Mintel, entre 2011 et 2015, le nombre de lancements de nouveaux produits à base de superfood a augmenté de 202 % !
- Rien qu'en 2015, le nombre de nouveaux produits contenant les termes « Superfood », « Superfruit » ou « Supergrain » a augmenté de 36 %
- Les USA représentent 30 % des lancements :
  - Australie : 10 %
  - Allemagne : 7 %
  - UK : 6 %
  - Canada : 6 %

Diet Food – Super Fruit (Pologne) : Gamme de superfruits Bio en pouch refermable – Acérola, Açai, Aronia, Baobab, Camu camu, Lucuma.



# Suprématie végétale

## Superfoods

Les attentes consommateurs en termes de produits naturels plus sains sont les principaux drivers du marché :

- 72 % des Français préfèrent les produits naturels avec des bénéfices santé plutôt que des produits enrichis,
- 71 % des Allemands,
- 73 % des Italiens,
- 72 % des Espagnols.



L'Onda Beverage Company – L'Onda (Perou) : Gamme de boissons qui mélangent graines anciennes et fruits – Cat's claw, Camu camu, Pomme & maca, Maïs pourpre.

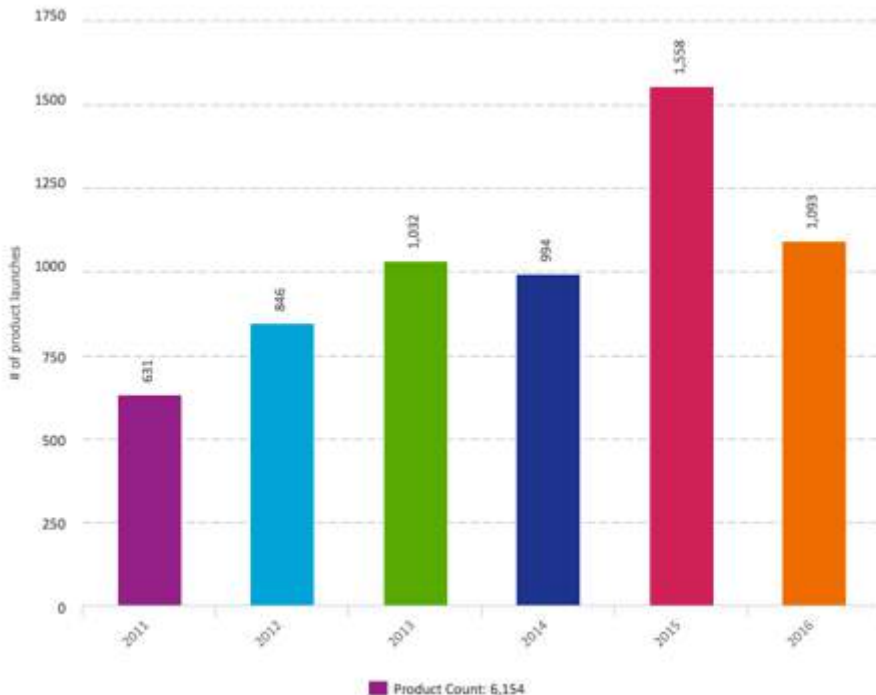


Pedon – SuperMix (Italie) : Mélanges de graines (tournesol, potiron, sésame, lin, chanvre), de céréales (chia, sarrasin) et fruits séchés (fruits rouges, goji, myrtilles), 100 % végétales, sans gluten, sans noix, riches en protéines et en fibres, riches en vitamines et en oméga 3, en fer, phosphore et magnésium, à saupoudrer dans les salades.

# Suprématie végétale

## Substituts de viande

Le marché des substituts de viande est estimé à 3,8 Mds \$ et devrait atteindre 5,17 Mds \$ d'ici 2020  
Le marché des protéines végétales explose



Evolution des lancements de substituts de viande  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016 – Source Innova Market Insight



Citterio Giuseppe – Wuoi ? (Italie)  
: Saucisses de tomates et autres légumes variés qui s'adressent directement aux végétariens.



VeggieMeat – Vegini Pulled Chunks : Substitut de viande effilochée végétarien à base de protéines de pois. Cet ingrédient riche en protéines et en fibres s'adresse aux burgers, sandwichs, salades...

# Suprématie végétale

## Substituts de viande



Cookup Solutions – La Table de Léontine (France) : Quiche Vegan adaptée aux régimes végétariens.



Triballat (France) : Steak de soja à l'indienne pour burger, bagel ou sandwich.



Linck-Veggifood – Vegan Deli : Tranche de jardinière de légumes, champignons, carottes, brocolis, ... en tant qu'alternative pour sandwiches.



Biobandits – Egg Free Mayo (Pays-Bas) : Mayonnaise Bio réalisée sans œuf. Elle est édulcorée au sirop d'agave.



# Suprématie végétale

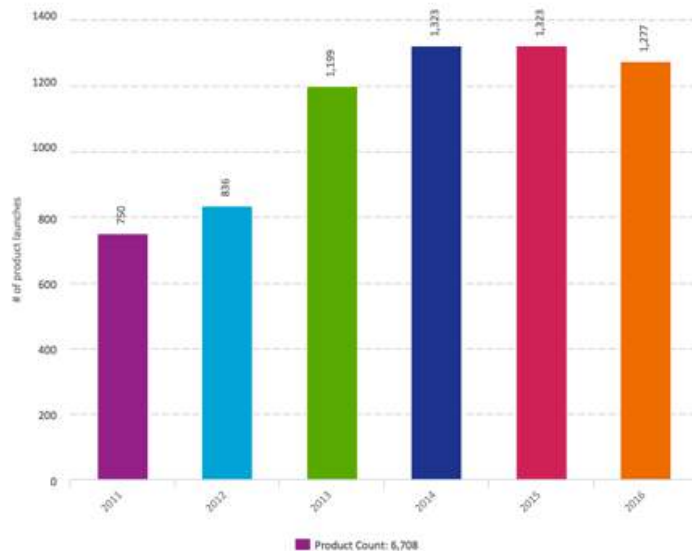
## Substituts de lait



Le marché mondial des « dairy alternatives » devrait atteindre 19,5 Mds \$ en 2020, soit une croissance annuelle de 15,5 %.

Si le soja domine toujours le marché, d'autres sources lui sont désormais préférées pour des questions d'allergènes et d'OGM principalement : amandes, noisettes, cajou, avoine, , chia, quinoa, chanvre, ...

Notons que le lait de coco se retrouve dans les crèmes glacés et les « Cogurts » (type yaourt au lait de coco).



Sipso – Rice Drink (Thaïlande) :  
Lait de riz - nature, vanille, chocolat - en canette

Evolution des lancements de substituts de lait  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016 – Source Innova Market Insight

# Suprématie végétale

## Substituts de lait



Dutchmill – Soy Secretz (Thaïlande) :  
Gamme de lait de soja enrichie en graines  
– Sésame noir pour le cœur – riz germé  
pour le cerveau – maïs doux pour la santé  
des yeux – en Brik.



**Fartons Polo** - Mum Earth  
(Espagne) : Boisson végétale à la  
Chufa (souchet). La chufa est  
sans allergène et contient des  
acides gras essentiels.



McCarter – Body & Future  
(Slovaquie) : Boisson végétale à  
l'amande, alternative au lait. Aussi  
appelé « Lait d'amande ».

# Suprématie végétale

 Substituts de lait



Jefi – Tigernut (Malaisie) :  
Boisson végétale à la chufa  
(souchet). Sans gluten, sans  
lactose, sans noix.



Cold Press : nouveau jus de  
cacao, banane et lait d'amande  
pressé à froid.



Sojasun – Soja & (France) :  
Boisson au soja associée à un autre  
végétal (coco, amande). Permet  
d'allier nutrition et gourmandise.

# Suprématie végétale

## Substituts de lait



Healing – Tea spreads (Corée du Sud) :  
Gamme de lait d’amande à tartiner  
aromatisés thé vert, thé noir, thé Puer, thé  
Oolong, ... sans colorant artificiel, sans  
conservateur



Schalke Mühle –  
Austrian Super Food  
(Autriche) : Beurre de  
graine de potiron  
biologique.



Karamelize me (USA) : Beurre  
d’amandes infusé au café pour le  
petit-déjeuner.



# Suprématie végétale

## Autres



Green Leaves Spread (Pays-Bas) : Pâte à tartiner végétale à base de feuilles de carottes, d'huile de colza, de graines de citrouille et d'ail.



Pinguin : Riz de chou-fleur surgelé. Produit pauvre en glucides et parfait substitut au riz. Sans gluten. Gain de temps lors de la préparation en cuisine.



Traiteur de Paris (France) : Plateau 100 % végétarien, concocté uniquement à base de légumes et de fromages. Plateau de 54 pièces (blinis, financiers, canapés, cakes, clubs sandwiches).

# Suprématie végétale

## Autres



Seeberger – Veggie Chips : Chips de légumes (carottes, patates douces, panais et betterave rouge) à teneur réduite en sel.



Crop's : Gamme de fruits pour smoothie, proposant le plein de vitamines.

Diet Food – Fruity paper (Pologne)  
: Feuilles de fruit Bio 100 % naturelles.



Délifrance (France) : Croissant végétalien sans colorants, sans arômes artificiels, sans matières grasses hydrogénées et avec de l'huile de palme durable (RSPO).

# Suprématie végétale

## Autres



Farmers Land – Smoothie Ice Pops : « esquimeaux de smoothie », Bâtonnets de fruits, légumes, épices, racines ou encore superfruits surgelés, 100 % vegan et 100 % naturel.



Gruppo MangiarGerminal (Italie) : Plat préparé Bio et sans gluten. A base d'ingrédients de qualité, ces plats sont vegan.

Master SRL – Mamma Emma (Italie) : Gnocchi à la pomme de terre sans œufs. Bio et vegan. plein de vitamines.



# Tendances de l'Innovation

Ethique et Durabilité



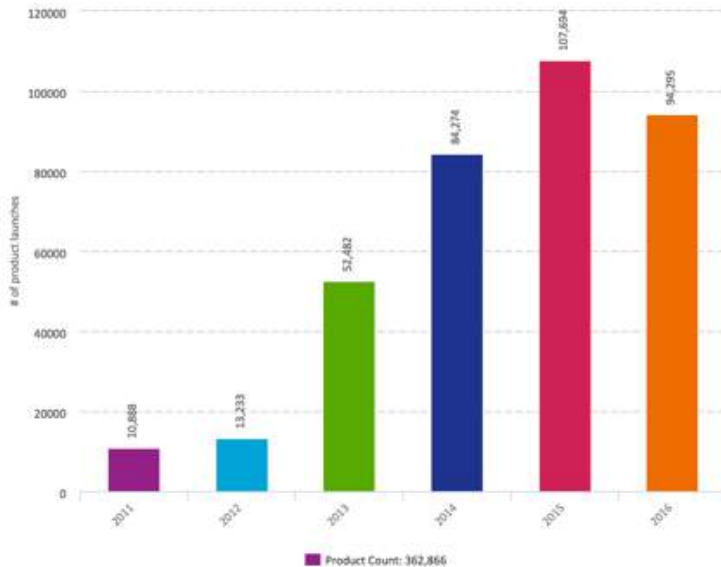


# Ethique et Durabilité

## Contexte



La COP 21, la médiatisation des conséquences de la sur-utilisation des ressources et de la pollution sur la biodiversité et l'environnement ont marqués les esprits et les consommateurs souhaitent des solutions pour une alimentation durable qui prendrait soin de la planète et de tous les êtres vivants qui la peuplent.



Evolution des lancements de produits positionnés « Ethique »  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016 – Source Innova Market Insight

Dans la grande tendance du Ethique & Durabilité, nous retrouvons plusieurs sous-tendances que nous allons illustrer avec des nouveautés/innovations du SIAL 2016 :

Gaspi & Emballage

Bio

# Ethique & Durabilité

## Respect de la nature



Happy Goat Bv (Pays-Bas)  
: Fromage de chèvre frais aux herbes réalisé avec du lait issu de chèvres élevées dans le respect du bien-être animal. Revendication « Respecte la nature, le bien-être des humains et des animaux ».



Priméale – Mes légumes pour la semaine (France) : Mélange de légumes issus du terroir qui varie tous les mois, au rythme des saisons, vendu dans un sac kraft de 2,5 kg : tous les légumes pour la semaine en 1 seul acte d'achat.



Olives&Co (France) :  
Soupe de poisson cuisinée avec du poisson issu de la pêche durable.



Duc – Le Poulet de nos Régions (France) : Poulet sans OGM, sans antibiotique, élevé dans le respect du bien-être animal : « bien nourri, bien élevé et bien heureux ».

# Ethique et Durabilité

## Gaspillage et emballage

- 1,3 milliard de tonnes de nourriture jetées / an,
- 1/3 de la production totale de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine (fao.org),
- 20 kg / an / hab d'aliments jetés par les Français,
- Se mettre en mode économie circulaire dans un contexte de chaîne de valeur, de cycle de vie, d'innovation et de transformation vers le développement durable.

les fruits & légumes  
**MOCHES**  
Intermarché



Rolph & Rolph (Croc'In) – Little Cup Dessert (Belgique) :  
Gamme de moelleux prêts à réchauffer au four. Ces produits s'engagent sur le plan nutritionnel (sans conservateur, sans huile de palme, sans gluten, ...) et environnemental (cups biodégradables).

# Ethique & Durabilité

## Gaspillage et emballage



Longonya (France) : Vin blanc de kiwi obtenu par fermentation de kiwis déclassés. Ce vin blanc entend participer à son niveau à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Siviero Maria (Italie) : Glace Bio dans un emballage 100 % renouvelable.



Conserverie Du Languedoc / La Belle Chaurienne – Emietté De Canard Cuisiné (France) : Emietté de viande de canard (co-produit) cuisiné aux petits légumes pour être intégré dans les préparations culinaires.

# Ethique et Durabilité

## Bio

Le marché des produits Bio dans le monde a atteint 80 mds \$ en 2014 (+ 46 % entre 2009 et 2014). Il devrait croître de 16 %/an entre 2015 et 2020 (Organic monitor & Techsci research). En France, la filière Bio atteint un rythme de croissance historique en enregistrant une progression de +20 % au 1er semestre 2016 comparé à la même période de 2015. A la fin de l'année, elle devrait atteindre les 6,9 milliards d'euros, soit un gain d'1 milliard d'euros en seulement 1 an (source: agence Bio).

En 2015, le marché du Bio aux USA a atteint les 39,7 milliards \$, en hausse de 11 % vs 2014. Il représente 5 % du marché.



Yooji – Ma première glace au lait de croissance Bio (France) :  
Glace dans des pots de 30 g – fraise - vanille - sirop d'érable.

# Ethique & Durabilité

Bio



Fruits Rouges & Co. – Ma  
Collection de Fruits (France) :  
Gamme de coulis de fruits surgelés  
Bio - framboise, fraise, fruits  
rouges - élaborées avec plus de  
80 % de fruits.



Le Palais des Saveurs  
(France) : Comté AOP  
biologique pré-coupé pour  
sandwich ou burger.



Surgital – Laboratorio Tortellini Kids  
(Italie) : Pâtes farcies Bio surgelées à  
destination des enfants (forme  
d'animaux).

MediFoods – RedAnt® Organic  
Jasmine Rice (Thaïlande) : Riz  
Red Ant® Bio – gluant, noire,  
rouge, germé, brun, cultivé  
seulement une fois par an dans  
les meilleures terres de  
Thaïlande, il est reconnu pour sa  
qualité organoleptique et  
nutritionnelle.



Rhythm Superfoods  
Roasted Kale : Snacks  
Bio de feuilles de  
chou kalé grillées.

# Ethique & Durabilité

## Bio



DAO – Mes Bons Fruits Secs (France) : Amandes aux algues de fabrication artisanal et Bio.

Greek Gourmet – Golden Black (Grèce) : Raisins de Corinthe biologique.



Président – Organic Rondelé (France) : Rondelé biologique.



Pellini (Italie) : Capsules de café biologique pour machine Nespresso®

# Tendances de l'Innovation

Naturalité



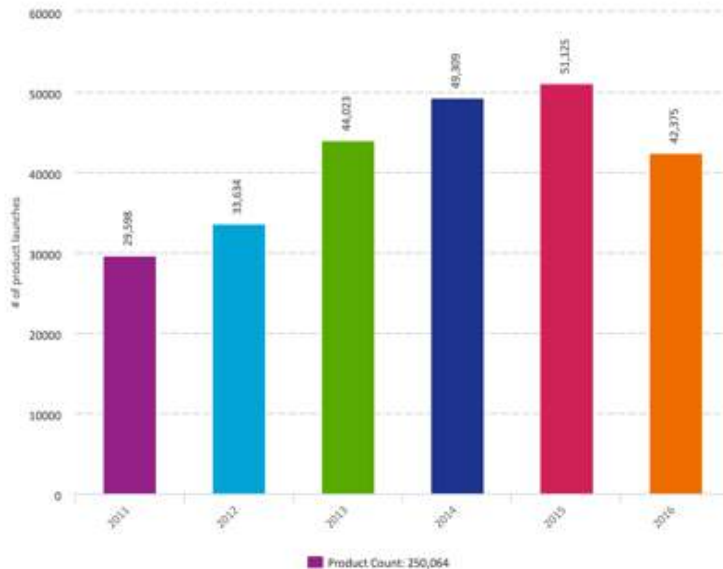


# Naturalité

## Contexte



Les consommateurs français ont développé une hypersensibilité au risque perçu entre alimentation et santé : 79 % jugent probable le risque que les aliments nuisent à leur santé. C'est 20 points de plus qu'en 2012 ! (moyenne autres pays 50 - 55 %), Selon l'étude Food 360 réalisée par TNS Sofres et présentée au SIAL : 70 % des Français déclarent préférer des aliments simples, pas trop transformés pour être certains de ne pas avoir d'ingrédients suspects. 83 % affichent un intérêt pour la naturalité et 82 % pour les produits locaux et régionaux.



Dans la grande tendance de la Naturalité, nous retrouvons plusieurs sous-tendances que nous allons illustrer avec des nouveautés/innovations du SIAL 2016 :

« Sans » & Clean products

Raw

Made In

Evolution des lancements de produits positionnés Clean Label et/ou Naturel  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016 – Source Innova Market Insight

# Naturalité

## « Sans » & Clean label

Les consommateurs sont en quête de produits plus simples, moins transformés, plus proches de la nature.

77 % des Français déclarent favoriser les mentions « sans » et le made in France, en hausse de dix points par rapport à 2014 (Food 360 TNS Sofres).

Pour répondre à leurs attentes, les industriels déploient deux stratégies :

Tendance « Sans » : qui consiste à mettre en avant tout ce que les produits ne contiennent pas – allergènes, additifs, ingrédients artificiels, nuisibles médiatisés (aspartame, huile de palme, gélatine, levure, ...),

Apporter de la naturalité via des ingrédients ayant une image naturelle (graines, noix, fruits, ...) et / ou des ingrédients moins transformés.



Biodyne : Super cures - Vegan, Detox, Tonic, Digest – gamme 100% végétales à base de protéines végétales.

# Naturalité

## « Sans ...Gluten? Lactose?»

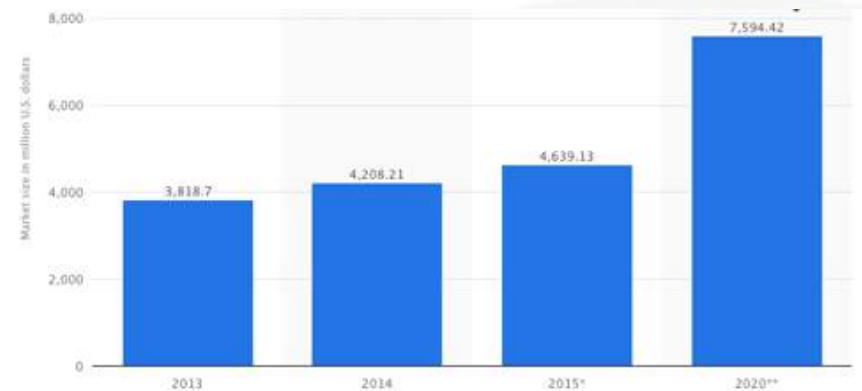
36 % des répondants de l'étude mondiale Alimentation et Santé de Nielsen, déclarent avoir une allergie ou une intolérance à un ou plusieurs aliments, Près des deux tiers des répondants mondiaux (64 %) disent qu'ils suivent un régime qui limite ou interdit la consommation de certains aliments ou ingrédients, 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



© Statista 2016

# Naturalité

Sans gluten, sans lactose



Food Plus – Pain sans Gluten (France) : Pain élaboré à partir de farines sans gluten. Produit cuit surgelé avec une DLUO de 6 mois.



Oryza (Italie) : Snack de céréales soufflées Bio et sans gluten.



San Marco – Pizza Végétale Gluten Free (Italie) : Pizza végétarienne sans gluten.



Casty – Conos (Espagne) : Cônes parfum vanille et chocolat dans un cornet sans gluten.

# Naturalité

Sans gluten, sans lactose



Konya Yildiz – Slimini Light Gluten Free : Préparation sans gluten à base de maïs, pomme de terre et riz pour remplacer les farines de blé. Elle a aussi l'avantage de contenir 30 % de fibres en plus et 40 % de glucides en moins.



Bodin La Volaille – Le Picoreur (France) : Nuggets de poulet biologiques panés sans gluten.



Böcker France – Gluten Free Sanostar (France) : Amidon de blé sans gluten, natif à haute viscosité et excellentes propriétés de cuisson. Existe aussi en Bio.

# Naturalité

Sans gluten, sans lactose



Kjang – Sauces coréennes sans gluten (Corée du Sud) : Gamme de sauces sans gluten et sans MSG, typiquement coréennes – Beef Bulgogi, Tteokbokki, Pork Bulgogi, Bibimbap – en bocal en verre.



Rejoignez l'aventure !! [fr.ulule.com/matatie](http://fr.ulule.com/matatie)

Matatie – Les goûters sans allergènes (France) : Gamme de gâteaux individuels sans œuf, sans lait, sans gluten, sans arachide, sans fruits à coque, pour le goûter des enfants.



Gildo Rachelli – Free From (Italie) : Gamme de desserts sans lactose ni gluten comprenant yaourts, crèmes glacées, panna cotta, tiramisu, ...

# Naturalité

Sans gluten, sans lactose



Boncolac – Tartelettes Créatives Rectangulaire (France) : Gamme de desserts premium sans gluten ni lactose.

Valio – Play (Finlande) : Yaourts sans lactose, pauvres en sucre, avec un emballage fun à destination des enfants.



Fran-Början (Royaume-Uni) : Alternative à la crème glacée, sans produits laitiers (sans lactose).

# Naturalité

Sans gluten, sans lactose



Nature & Cie – Petits Carrés (France) : Gamme de pains biologiques sans gluten, aux fruits rouges ou au chocolat.



Fiordelisi – Courgetti (Italie) : Tagliatelles de courgettes séchées. Alternative sans gluten aux pâtes. Riche en fibres et pauvre en MG et glucides.



My Berry Cookie (Serbie) : Biscuits sans gluten, riches en couleurs, arômes et fibres. Réalisés avec des résidus de baies.



Euronovo – Nonna Anita : Préparation pour dessert sans gluten, sans huile de palme, sans graisses hydrogénées, sans conservateur.



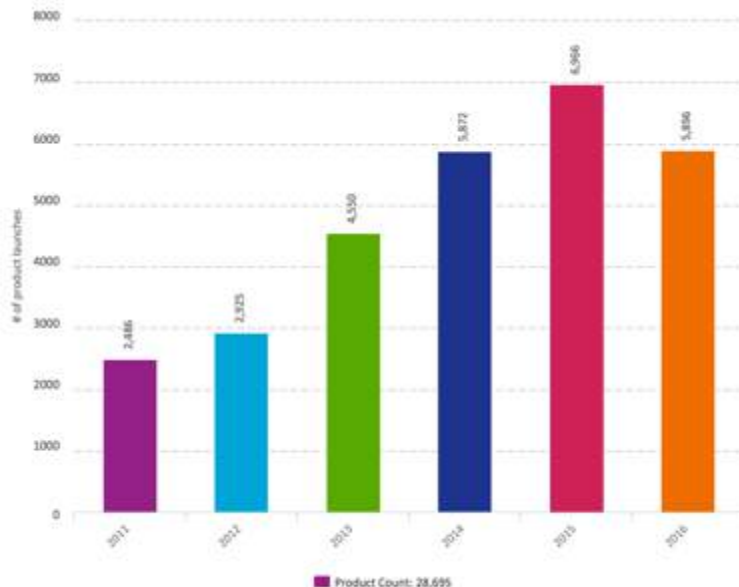
# Naturalité

## Raw



Pour répondre aux attentes des consommateurs qui recherchent des produits de moins en moins transformés, les industriels ont lancés la « Raw food » : des produits bruts dont la cuisson ne dépassent pas les 42 °C.

Les produits de snacking sont les plus concernés par cette tendance.



Evolution des lancements avec ingrédients « Raw »  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016 – Source Innova Market Insight



Leader Food – Raw Choco : Barres de chocolat, sans gluten, sans lactose, vegan et naturelles. Chocolat issu de fèves de cacao Bio Criollo, préparé à basse température.

# Naturalité

## Raw

Heyday – Hey Day (Pays-Bas) : Gamme de jus de fruits et légumes, pressés à froid, 100 % naturel et 100 % jus – Evergreen (pomme, concombre, épinard, citron, persil, gingembre) – Sunbeam (orange, ananas, pomme, citron, peppermint) – Bonfire (orange, pomme, carotte, argousier, curcuma) – Deep Forest (pomme, ananas, orange, lingonberry, betterave).



Captain Kombucha (Portugal) : Kombucha vegan, cru, Bio, artisanal et non pasteurisé.



Hafervoll – Powervoll (Allemagne) : Protéines végétales en poudre, raw, goût vanille ou chocolat.

# Naturalité

## Raw



Bioglan – Raw Bites (UK) : Gamme de snacks, 100 % naturel, sans sucre raffiné, sans additifs, colorants, arômes, ... - gingembre & spiruline, Chia & Maca & cacahuètes, cacao & quinoa, cacao & café & coco, ...



Lifebar – Rawsage (Pays-Bas) : Substitut végétal de viande sous forme de snack salé à base de noix du Brésil et de tomates séchées, relevé d'herbes et épices. 100 % naturel et sans additif, déshydraté à basse température.



Goulibeur (France) : Sablé tradition pur beurre au cacao extra brut. Conservation 8 mois.

# Naturalité

## Made In

Né en 2005 aux USA, le locavorisme s'est développé avec l'objectif de réduire les émissions liées aux transports des aliments.

Mais depuis les crises (économiques, mais aussi sanitaires), la tendance est portée par de nouveaux enjeux :

Sociaux : sauver les emplois, préserver l'économie locale, les petits producteurs et les artisans, Se rassurer sur ce qu'il y a dans nos assiettes : traçabilité, origine, besoin de transparence, d'authenticité, de confiance,

Emotionnels : transmettre des valeurs culinaires, nostalgiques, utiliser des produits de saisons, consommer du sens...

Pour 75 % des consommateurs dans le monde, l'origine d'un produit est un critère d'achat aussi important que la qualité ou le prix du produit (Mintel).



Arctic Barley (Islande) : Orge soufflée à consommer en muesli ou collation. En provenance de l'arctique.



Monbana – Anamsaïa (France) : Nouvelle marque dédiée au Chai latte. Inspirée de la recette traditionnelle indienne. Réinterprète le célèbre thé épice. Made in France.

# Naturalité

Made In



Convivial – Boulettes Recette Auvergnate (France) : Boulettes de bœuf charolais et au Cantal AOP.



Giraudi Meats – Kobe Kreation : Burger à base de bœuf de Kobe en provenance du Japon.

Saveurs Attitudes (France) : Préparation de fruits aux abricots du Roussillon et aux baies de goji des Pyrénées de Favols.



Pipers Crisp Co – Atlas Montains Wild Thyme & Rosemary (UK) : Chips de pomme de terre anglaises assaisonnées d’herbes sélectionnées. Thym et romarin cultivés au pied des monts Atlas. Herbes ramassées à la main et séchées au soleil. Sans gluten, vegan, vegetarian. Made by Farmers.



# Naturalité

## Made In



Elixia (France) : Deux nouvelles saveurs de limonades : cassis et framboise. Issue d'une eau provenant du massif jurassien, d'arômes naturels et d'un sucre pure canne.

Isigny Saint-Mère – Fondue Normande (France) : Version revisitée de la fondue. Association d'une sélection de fromage (Camembert, Livarot et Pont-l'Évêque), de cidre Normand et de Calvados AOC.



Délifrance – Dwich (France) : petit pain sandwich moelleux agrémenté d'une fondue de Comté AOP et de jambon supérieur origine France.

Oleificio Zucchi (Italie) : Huile 100 % italienne avec flashcode pour une traçabilité complète.



# Naturalité

Made In

Fruits rouges & Co (France) : M  
Coulis de fraises d'ici en pouch



La Compagnie Artique (Sill) –  
BZH Burger (France) : Burger  
breton à base de pain moelleux  
au blé noir et une compotée  
d'oignons. Bœuf charolais et  
porc breton.



Cabanon – Sauces  
Tomates (France) :  
Sauces tomates  
cuisinées en Provence  
avec des tomates  
françaises, de la viande  
100 % bœuf français et  
du vin rouge AOP ou  
du fromage de chèvre  
AOP.



Beef-It (France) : Jerky de bœuf Charolais du Bourbonnais label  
rouge. Avec IGP. Sans gluten ni conservateur.

# Naturalité



Frima Europe (Belgique) :  
Petites bouchées de pain,  
garnies avec des recettes  
salées ou sucrées, cuisinées à  
partir d'ingrédients naturels  
et sains. Sans conservateur,  
colorant, exhausteur de goût,  
OGM, ...

Saint Eloi (Intermarché) –  
L'Essentiel (France) : Purée  
de carottes surgelée  
comprenant carotte, crème et  
sel, et c'est tout ! Cette  
simplicité est mise en avant en  
facing.



ForestROut (Roumanie) : Pâté  
de poisson en conserve est  
enrichi en ingrédients naturels  
issus de la forêt roumaine





# Tendances de l'Innovation

Santé



# Santé

## Contexte

En 2014 1,9 milliard d'individus étaient en surpoids (1,3 Mds) ou obèses (600 M) dans le monde (OMS).

43 % des consommateurs dans le monde cherchent à perdre du poids et 35 % à maintenir leur poids (Canadean 2015).

Les consommateurs ne veulent plus de diktats nutritionnels (fais pas ci, fais pas ça) et se tournent vers une approche plus holistique de leur santé (plus d'exercice, manger moins et mieux, ...).

63 % des consommateurs préfèrent qu'on leur dise ce qu'il faut manger plutôt que ce qu'il ne faut pas manger (Canadean 2015).

Dans la grande tendance de la Santé, nous retrouvons plusieurs sous-tendances que nous allons illustrer avec des nouveautés/innovations du SIAL 2016 :

Better-for-me

Protéines

Nutrition sportive &  
Active people

Healthy  
snacking

Beauté

# Santé

## Better-for-me

Les consommateurs ont compris l'influence de leur alimentation sur leur santé et recherchent des alternatives naturellement plus saines.

Aujourd'hui le challenge n'est plus seulement de vivre longtemps, mais de vivre longtemps en bonne santé. Or en Europe, l'espérance de vie en bonne santé n'est que de 75 % !

Le marché mondial des substituts de sel devrait atteindre 1 Mds \$ en 2018 (+ 11 %/an) (Markets and Markets).

Le marché mondial des substituts de sucre était de 13,26 Mds \$ en 2015 et devrait atteindre 16,53 Mds \$ en 2020 (Markets and Markets 2015).

Le marché mondial des substituts de gras devrait atteindre 2,6 Mds \$ en 2020 (Global Industry Analysts).



Bell Plantations – PB2 (UK) :  
Beurre de cacahuète en  
poudre, contenant 85 % de  
calories en moins que  
l'original.



Naturval Apicola – Meli Cao (Espagne) : Mélange de miel et de cacao comme substitut de pâte à tartiner au cacao avec seulement 1% de gras.



St Mamet – Compté (France) : Compté dans une bouteille de 260 g. Grand format pour un snack sain. 1 snack = 3 portions de fruits.

Le Monde des Crêpes (France) : Gamme de produit Bleu-Blanc-Cœur : crêpes de froment, galettes de blé noir, pancakes, ... à base d'ingrédients riches en oméga 3.



Belseva (France) : Sève de boulot au matcha et thé vert. Agirait positivement sur l'humeur et l'énergie.



Les consommateurs des pays développés consomment déjà trop de protéines et pourtant 75 % des consommateurs cherchent à en consommer davantage.

Les drivers sont :

Les sportifs pour la construction musculaire,

La minceur pour la satiété,

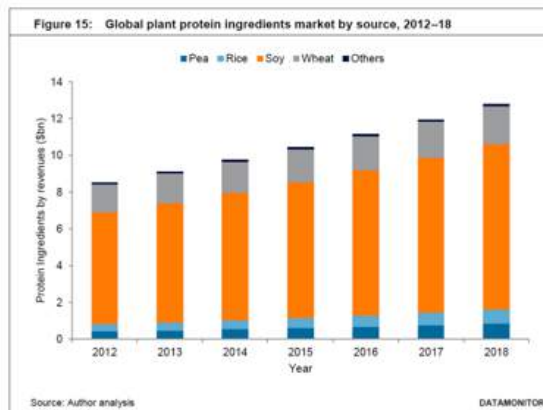
La dénutrition des Seniors,

Les flexitariens pour les protéines végétales.

Si aujourd'hui 70 % des protéines consommées dans le monde sont d'origine animales, en revanche, les experts estiment que d'ici 2050, les protéines végétales auront remplacé 75 % des protéines animales.

Le marché des protéines (ingrédients) était évalué à 23 Mds \$ en 2013, dont 34 % de protéines végétales. Le marché est attendu à 32 Mds \$ d'ici 2018 (+ 6.4 % / an).

Sur le SIAL, de nouvelles sources de protéines étaient proposées : tournesol, luzerne, légumineuses, céréales anciennes, insectes, ...



Max Sport (Slovaquie) :  
Barres de céréales riches en  
protéines et à base  
d'ingrédients naturels.





Primawell – Protein Muesli (Allemagne) : Muesli riche en protéines et avec 65 % de glucides en moins. Goût chocolat, fruits rouges ou cacahuète & caramel



Diet Food – Organic Proteins (Pologne) : Gamme de protéines en poudre Bio – Lactosérum (naturel, chocolat, green mix), pois, riz, chanvre, tournesol, potiron, mélange pois & potiron & chanvre.



Biotech USA – Zero Bar (USA) : Barres protéinées sans sucre – 45 % de protéines, 0 % de sucre, sans lactose, sans gluten.

## Nutrition sportive & active people



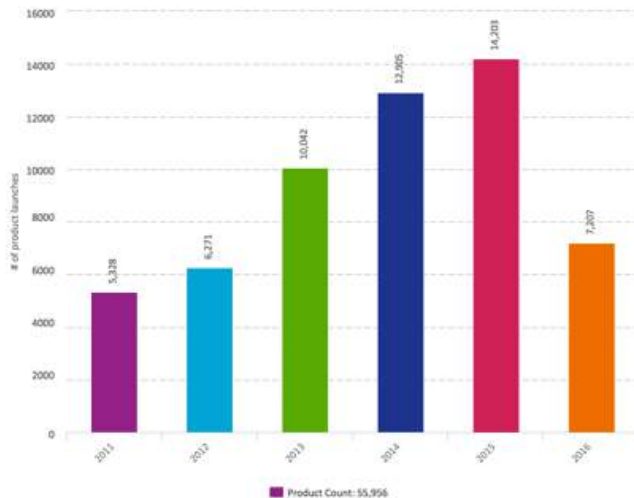
Selon une étude de Technavio, le marché mondial de la nutrition sportive devrait atteindre 36 mds € d'ici 2020 :

USA : 41 %

Europe: 26 %

Asie : 19 %

Les produits s'adressent non seulement aux athlètes (construction musculaire, endurance, récupération), mais aussi aux personnes actives et aux sportifs du dimanche.



Evolution des lancements des produits de nutrition sportive, energy drinks et barres énergétiques

Janvier 2011 à mi-octobre 2016 – Source Innova Market Insight



Fitstick (Hongrie) :  
Barres énergétiques à base de résidus de pommes, d'hibiscus et d'ingrédients traditionnels.



Dardanel Sport (Turquie) : Riz et thon cuisiné dans un packaging nomade pour les sportifs

# Santé

## Nutrition sportive & Active people



Acushla (Brésil) : Huile d'olive Bio ayant des propriétés antioxydantes et riche en vitamine E, qui permettrait de renforcer l'endurance. Gourde réutilisable.

Agrofreq – Sport (Espagne) : Boissons pour sportifs. 3.



GB Drinks – Koji (UK) : Gamme de boissons nutrionfonctionnelles à base d'eau de coco pour rafraîchir relaxer et revitaliser – Cerise, vanille et camomille – Pomme, menthe - Citron vert, vitamines du groupe B, extrait de café vert.



Matahi – Superfruit Boost (France) : Boissons au baobab enrichies en guarana, à destination des sportifs, pour les accompagner dans l'effort – Nature, hibiscus, gingembre, citron





Les rythmes de vie s'accélèrent,

Les produits de Snacking sont pratiques, faciles à emporter et à consommer... ils donnent un regain d'énergie mais ne sont pas toujours très sains,

Opportunité pour des alternatives saines de grignotage ou pour remplacer un repas (petit-déjeuner nomade ou repas au bureau),

Selon Nielsen, 76 % des consommateurs dans le monde grignotent parfois ou souvent et 45 % pour remplacer un repas.



Sisana Sweeteners – Sweet Agave Powders (NL) : Gamme de poudres d'agave aromatisées – Chocolat, caramel, vanille, collagène, vitamines, minéraux, ... - faible index minéral, 25 % moins sucrées que le sucre, sans OGM et sans gluten.



APE – Apesnacks

(UK) : Gamme de snacks de coco composés de copeaux ou d'éclats – nature, légèrement salés, légèrement poivrés, aux graines de sésame, aux graines de chia – en sachet snacking.

# Santé

## Healthy snacking



Diet Food – Sack of Snacks (Pologne) : Chips de coco Bio, pour un snacking sain.



Signature Snacks – Skoops Cubes (ARE) : Mélanges de fruits à coques et fruits pour des snacks de forme cubique – grenade, orange.

The Calbee Promise – Snapea Rice Sticks (UK) : Gamme de snacks de riz et de pois d'inspiration japonaise, aromatisés – salé, chili & citron, soja & vinaigre balsamique, sel et poivre de Sechuan



# Santé

## Healthy snacking



Arteta sp. – Day Up :  
Mélange de mousse de  
fruits, yaourt et céréales  
en gourde nomade.  
100 % naturel. Sans  
sucres ajoutés, sans  
conservateur, ...

Max Sport advance  
nutrition (Slovaquie) :  
Purée de fruits, céréales et  
graines de chia pour le  
petit-déjeuner



Biscuiterie Cannelle  
Bergamote – Fleur de  
Meringue (France) :  
Meringue aromatisée  
trois fois moins sucrée  
que la meringue  
traditionnelle.



Dairy Concept Ireland – Fruchee® (Irlande) : Snacks  
laitiers pour enfants dans un emballage nomade de  
20 g. Sources de calcium et vitamine D. Riches en  
protéines et à base d'ingrédients naturels.

# Santé

## Healthy snacking



LLC Rudo Soft Drink – Eat & Go Healthy Snack (Russie) : Gamme de porridge à la pomme avec fourrage – myrtille, cranberry, fraise, cerise – sans sucres ajoutés, dans un pot en forme de



Veggie it (Grèce) : Biscuits nutritifs garnis de légumes lyophilisés et de bêta-glucane.

Dessert Yo-To-Go (Croatie) : Poudre pour préparations de dessert à base de figues sèches et de yogourt, sans sucres ajoutés et riches en fibres.



# Santé

## Beauté

Selon une étude de Transparency Market research, le marché de la nutricosmétique devrait atteindre 7,16 Mds \$ d'ici 2020 (3,36 mds en 2013). La zone Asie-Pacifique domine le marché, suivie par l'Europe, où le vieillissement de la population booste le marché.

Roberts – Roberts Berrie® (Finlande) : Boisson beauté, mélange de baies riches en antioxydants - argousier, cloudberry – et de Verisol® (collagène hydrolysé), pour la beauté de la peau.



# Santé

## Beauté



Agus Global – Hello Day (Suisse) :  
Gamme de snacks – Glamour (beauté)  
– Energy (énergie) – Fit (ventre plat) –  
Focus (mémoire & concentration).



Chunho Food – Roberts Berrie® (Corée du Sud) : gamme de compléments alimentaires sous forme liquide, en gourde, pour la beauté et la santé – Grenade (anti-ageing), myrtille (santé des yeux), Aronia (anti-ageing), Acai (anti-ageing), ail noire (anti-cancer), ail & oignon (santé cardio-vasculaire), Cornus fruit (santé rénale), ...



Exotico (Indonésie) : Chocolat riche en L-Glutathionne & Collagène, ayant des fonctions relaxantes et apaisantes pour la peau.

Santé  
Detox



Miel Et Miels (France) : Association de thé matcha et de miel qui permet une fois mélangée à l'eau chaude, d'obtenir une boisson detox.



Giancarlo Polenghi – Limone Del Mattino (Italie) : Jus de citron Bio en dosette. Riche en antioxydant, en protéines et en potassium, il permet de lutter contre les infections et de purifier le corps.

# Santé

## Digestion



Pereg Natural Foods – Banana Flour (USA) : Farine de banane, réputée plus digeste et riche sur le plan nutritionnel. A diluer dans des boissons lactées ou comme ingrédient dans des gâteaux.



Lightfood OÜ – Ayran (Estonie) : Gamme de boissons probiotiques allégées en gras et en calories – nature ou aromatisée menthe.



Juvo – Green Probiotics (USA) : probiotiques issus de légumes fermentés, spécialité coréenne.



# Santé

## Diabète



Slimini – Ayran (Turquie) : Farine spéciale diabétique.



Kalbe International – Diabetasol (Singapour) : Gamme de produits pour diabétiques, comprenant compléments alimentaires, un édulcorant, ...

Kalbe International – Diabetasol (Singapour) : Gamme de produits pour diabétiques, comprenant compléments alimentaires, un édulcorant, ...



# Santé

## Cibles particulières



Sipso – Happy Brain (Thaïlande) : Gamme de plats cuisinés à base de riz germé riche en vitamines et en GABA pour la santé du cerveau – Riz brun, riz noir, riz rouge, mélange de riz.



Matilia – Biscuits anti-nausée (France) : Biscuit pour femmes enceintes. Permet de réduire les nausées des débuts de grossesse.



Société Bretonne de Volaille (France) : Bouchées de dinde à la crème girolles en portion de 40 à 60 g. Particulièrement adaptées aux besoins des enfants comme des personnes âgées selon les recommandations du GEMRCN.

Lineo – Huile des Centenaire@s (Belgique) : Gamme d'huiles de lin aromatisées, en spray ou en bouteille, issues des meilleures graines de lin de Belgique, première pression à froid – nature, basilic, ail, citron, cèpes, piment rouge, truffe, ...



# Santé

## Autres



Dessert Ajdova dekl'ca (Slovénie) : Crème glacée au double goût de sarrasin et de lait caillé, enrichie en calcium de coquilles d'œufs.

Chocoshell (Italie) : Mélange de poudre pour la production de crème glacée au chocolat, contient une faible teneur en matières grasses. Elle est enrichie en coquille de fèves de cacao. Riche en fibres.



# Santé

## Autres



Intereuropol : Boule multigraines produite à partir de graines et de céréales, flocons d'avoine, graines de citrouille, de tournesol, de lin, de sésame, de seigle, d'épeautre, flocons de fèves, fèves de soja, ... Ne contient pas de farine.



Délices Landeleau (France) : Mini blinis à partir de sarrasin ou de froment et personnalisables selon les besoins / allergies. Texture moelleuse.

Dong-A – Morning Care (Corée du Sud) : Boisson au curcuma anti « gueule de bois ».



# Tendances de l'Innovation

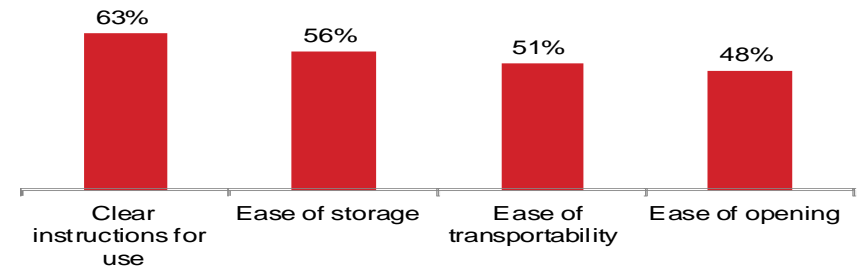
Accessibilité



# Accessibilité

## Contexte

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



Consumers who pay high attention towards the following packaging benefits when choosing grocery products

Dans la grande tendance de la Accessibilité, nous retrouvons plusieurs sous-tendances que nous allons illustrer avec des nouveautés/innovations du SIAL 2016 :

Praticité Nomadisme

New Techs

Prêt à Pousser – Lilo (France) : Plantes aromatiques en capsule biodégradable prêtes à pousser dans un pot connecté...



# Accessibilité

## Praticité - Nomadisme

On-the-go :

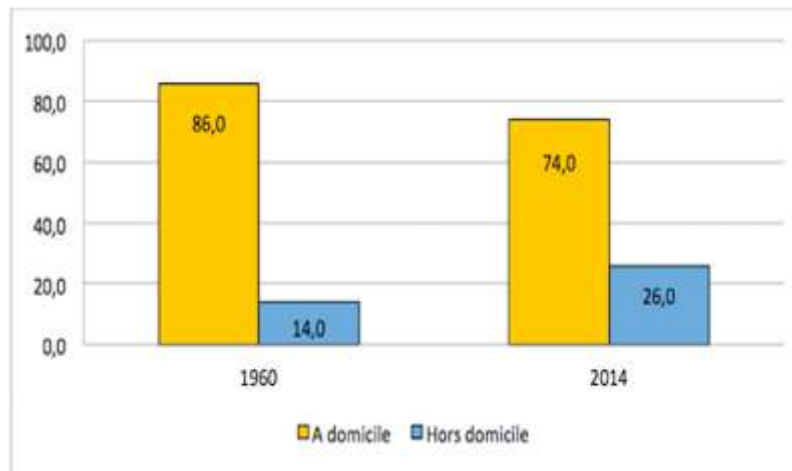
Augmentation de la distance entre maison et travail;

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)

# Accessibilité

## Praticité - Nomadisme



CarréLéon (France) : Aide culinaire en forme de tablette de chocolat.



Aide culinaire Appleize (Danemark) : Aide culinaire à haute valeur nutritive, composée de résidus de pommes séchées.



Le Gaulois – Cuisson Facile Direct au Four (France) : Cuisses de lapin cuisinées dans une barquette qui va directement au four. Durée de cuisson : 1h



Gourmet & Co – XO Prun'o (France) : Nouveau digestif en portion individuelle. Facile à emporter et prêt à consommer. Pruneau français macéré dans de l'Armagnac XO et conditionné dans de petits verres individuels de 4 cl..



# Accessibilité

## Praticité - Nomadisme



Les Originelles – Butternut :  
Variété de courge dans un  
conditionnement particulier,  
facile à préparer et à  
déguster.



Farmers Land Food (Allemagne) : Galets surgelés de fruits portionnables pour smoothies. Décongèlent en 30 min, il suffit d'ajouter de l'eau et du jus fruit.



Ornat – Chocoroll  
(Israël) : Pâte à tartiner  
au chocolat dans un  
flacon roll on.



Pidy – Trendy Shells (France) : Gamme  
croustillante de fonds de tarte prêts-à-garnir. A  
base de matière grasses végétales, offre une base  
neutre.

# Accessibilité

## Praticité - Nomadisme



Paso Traiteur – Apéro Bomb's (France) : Boulettes panées à réchauffer en trois minutes à la poêle ou au four pour l'apéritif.



Pacific West Foods – Calmar & chips : Billes d'encornet ail et persil. Poids moyen de 10 g. Idéal pour les tapas ou apéritif. Cuisson rapide au four.



Salud – Natural Chunky Pulp (Pays-Bas) : Pulpe d'avocat surgelé offrant gain de temps et facilité d'utilisation pour faire du guacamole. Se conserve jusqu'à 30 jours. Ingrédients 100 % naturels, clean label.



Maître Coq – Nuggets de Poulet (France) : Nuggets de poulet dans la Cook Box, nouveau conditionnement pour faciliter une consommation nomade.

# Accessibilité

## Praticité - Nomadisme



Epaule Grill – Epaule de Porcelet Confit Grill (France) : Porcelet rôti, portionné individuellement et facilement utilisable.



Zini – Stick di Mais (Italie) : Polenta en bâtonnets à dipper. Idéal en snack ou apéritif.



Zandbergen – Tasty Chicken Roasted Chicken : Fillet ou aille de poulet pour sandwich, snack, préparation culinaire ou apéritif.



Fisherman's Choice – Frozen Wasabi Tempura Shrimp : Tempura de crevettes au wasabi d'environ 25 g dans un plateau de 10 pièces. Idéal pour le snack ou apéritif.

# Accessibilité

## Praticité - Nomadisme

SARL MARAIS -  
Crok' Apéro (France) : 2  
nouvelles recettes : escargots  
gros gris au beurre de  
coriandre avec sa sauce au  
caramel de cidre, ainsi que  
des berlingots des mers  
(crépîdules) saveur aneth et  
citron. offre apéritif de type  
« snacking à partager ».



Lucien Georgelin (France) : Coulis de framboise en  
dosette. Répond à la tendance des familles qui souhaitent  
individualiser leur consommation en fonction de leur goût  
sans pour autant acheter des gros conditionnements.



# Accessibilité

## Praticité - Nomadisme



Prince de Bretagne – Cœur de chou frisé (France) : Chou vert de beau calibre, effeuillé, mis en sachet pendant la récolte. Il est prêt à l'emploi et améliore le stockage du produit pour le consommateur.



Glendee – Potato Sticks (Thaïlande) : Frites de pomme de terre aromatisées, en timbale pour une consommation nomade – nature, cheddar, crème.



Meurens – Crep'party (Belgique) : Gamme de sirops de liège aromatisés aux fruits, à tartiner sur les crêpes et les gaufres, prêts à l'emploi en bouteille squeeze - Poire & pomme, abricot, cerise, cranberry, lingonberry, ...



MicroNutris – Microdéllice (France) : Kit apéro avec un assortiment d'insectes et de crackers.

# Accessibilité

## Praticité - Nomadisme

Prince de Bretagne – La Primabreizh (France) : Sachet fraîcheur de 1 kg qui améliore la conservation et limite le verdissement de la pomme de terre primeur Primabreizh.

».



Milkbuddy (UK) : Flacon de 48 ml (30 portions) à presser pour aromatiser son lait.

Ets Cheritel – Les Express (France) : Gamme de légumes frais et naturels, prêts à cuire, sans additif ni conservateur, en barquette avec recette – fleurettes de brocoli et de chou-fleur, émincé de poireaux ou de champignons, d'oignons, rondelles de courgettes, mélanges de poivrons, carottes râpées, radis, kit (fondue, risotto, ratatouille, soupe, potage), ...



# 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, Solia propose la gamme Conserve, fabriquée en polypropylène. Peut être passé au micro-onde.



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

# Accessibilité

## New techs - Conservation



Olive Arnaud (France) :  
Tomates confites dans un four à basse température sur claie. Légèrement salées et sucrées, elles vont concentrer leur arôme pendant la cuisson lente.



Delpierre (France) : Filets de poisson pasteurisés à froid. Cette technique permet d'obtenir des DLC multipliées par 2 ou 3 et une meilleure qualité organoleptique.

Desiam (Thaïlande) :  
QR code sur l'emballage permet d'accéder à une vidéo de démonstration pour réaliser une recette avec des ingrédients et un goût Thaï authentiques.



La Espanola (Espagne) : Huile dans un flacon avec un bouchon à triple usage : spray, filet ou goutte-à-goutte. Plusieurs parfums : avocat / olive, pépin de raisin, méditerranée, ...



# Accessibilité

## New techs - Conservation



Natura France – Origin (France) : Boisson Bio composée exclusivement de plantes. Procédé de fabrication innovant : extraction hydrique pour une meilleure qualité nutritionnelle des ingrédients.

Healing – Snowing Black (Corée du Sud) : Café soluble dans de l'eau froide. Le produit est dans le bouchon et se libère à l'ouverture. Sans conservateur, arôme ou colorant. 68 mg de caféine.



Dellos F&B – Gold Water & Curcumin water (Corée du Sud) : Boissons issues de la « Nano Water Soluble Technology », qui rend les actifs plus biodisponibles. Ce sont des eaux contenant des nano particules d'or ou de curcumin.



# Accessibilité

## New techs - Conservation



RISOLUTO ESPRESSO



Belmio (Belmoca) : Nouvelles capsules de café disponibles en ligne, dans les magasins spécialisés et d'électroménagers. Outil de localisation de magasin Belmio sur une application. Compatibles avec les machines Nespresso.

Micvac (Suède) : Nouvelle méthode de production simple et moderne pour les plats préparés / cuisinés frais. Basée sur une cuisson et une pasteurisation in-pack, en un seul processus. Chaque barquette est remplie, fermée hermétiquement puis pasteurisée lors de son passage dans un tunnel à micro-ondes. Permet de ne pas utiliser d'additif ou de conservateur. La technique préserve les vitamines, la texture, les couleurs et les saveurs, quels que soient les ingrédients. La DLC est de 45 à 60 jours selon la recette.

# Tendances de l'Innovation

Plaisir

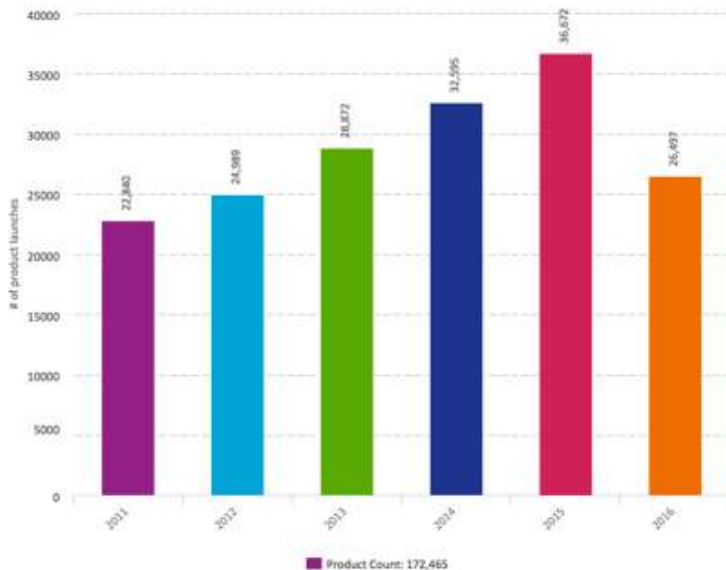




# Plaisir

## Contexte

En France, la demande autour du plaisir est toujours très forte avec huit français sur dix qui continuent de s'offrir des petits luxes pour des moments de pur plaisir. Néanmoins, ce résultat passe de 83 % à 77 %, du fait de la contrainte économique (Food 360 TNS Sofres).



Dans la grande tendance de la Plaisir, nous retrouvons plusieurs sous-tendances que nous allons illustrer avec des nouveautés/innovations du SIAL 2016 :

Nouvelles  
expériences  
sensorielles

Tradition &  
Nostalgie

Premium &  
Luxe

Evolution des lancements de produits positionnés Plaisir  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016 – Source Innova Market Insight

# Plaisir

## Nouvelles expériences sensorielles

Pour sortir de la morosité ambiante, rien de tel que de sortir des sentiers battus en proposant des produits « décoiffants » qui font fi des codes traditionnels tant au niveau des ingrédients utilisés que des packagings, des formes, des goûts ou des couleurs.

Proposer aux consommateurs aventuriers de nouvelles expériences organoleptiques. Mélanger les goûts, les couleurs, les textures, les arômes. En clair, rendre la consommation ludique et jouer avec les sens !



Garlicado (Espagne) : Pâte à tartiner à base d'ail noir et d'extraits de noyaux d'avocat.

PPH Maxpol SP. Z  
O.O.(Pologne) : Snacks de pomme de terre type popcorn dans un sachet micro-ondable.  
Sans huile



# Plaisir

## Nouvelles expériences sensorielles



Bridor – So Moelleux (France) : Gamme So Moelleux, des pains à la texture ultra soft mais à l'apparence d'un pain de tradition française. Pour une clientèle plus jeune, habituée aux pains hamburgers.



Snack Eatapple (Allemagne) : Paille fruitée et comestible, élaborée à partir de résidus de pommes, sous-produit de l'industrie du jus de pommes.

Les Comtes De Provence : Sirops d'aromatisation au sucre pure canne dédiés à l'utilisation exclusive dans le café. Ces sirops aromatisent le café et permet de diminuer l'apport glucidique habituel. 4 recettes : chocolat, caramel, noisette et Irish Coffee.



Cheese Pop (Allemagne) : Bouchées de fromage obtenues à partir de fromage coupé, séché puis soufflé. Sorte de pop-fromage selon le modèle pop corn.

# Plaisir

## Nouvelles expériences sensorielles



Team Products – 24 Ice (Pays-Bas) : Bâtonnets individuels de glaces aromatisés aux cocktails. 5°d'alcool seulement.



Savencia Fromage & Dairy (France) : Fromage à pâte pressée non cuite à la bière Leffe.



Grain d'Or Gel – Torsano (France) : Produit au format torsadé à partir d'une pâte focaccia moelleuse et aérée, fourrée et garnies d'ingrédients originaux et savoureux. Remise en œuvre très rapide (précuit et surgelé).



Française de Gastronomie Les Apéritifs (France) : Toasts & petits fours revisités sous forme de mini-cônes apéritifs avec une forme de cône fourré au foie gras ou au saumon.

# Plaisir

## Nouvelles expériences sensorielles



Zozozial Coffee – Cold Brew Coffee (Danemark) : Café infusé à froid. Cette technique rendrait le produit plus concentré en caféine, moins acide et révélerait mieux les arômes.

Ayam Brand – Red Curry Tuna (Singapour) : Rillettes de thon au curry rouge pour sandwich.



Traiteur de Paris – Cheesecake Chocolat (France) : Nouvelle recette de cheesecake et coulis au chocolat. Format individuel de 85 g.



Château Blanc (France) : Fusion du croissant et de la brioche en 85 g et 30 g. Elaboré à partir d'une pâte feuilletée pur beurre.



# Plaisir

## Nouvelles expériences sensorielles



Lutosa : Mini-churros surgelés préparés à partir d'une purée de pommes de terre fraîche, assaisonnée d'oignons ou épices TexMex.



La Savoureuse (France) : Mini briochettes et mini navettes surgelées au beurre, colorées, décorées, ...

La Charlotte – Glace Façon (France) : Gamme de glaces d'inspiration pâtissière : cheesecake, tarte citron meringuée, Mont Blanc et macaron pistache.



# Plaisir

## Nouvelles expériences sensorielles



De Kroes (Pays-Bas) : Snack cuit au four dans des parfums originaux : guacamole, curry chili, ...



Panda Color : Stylo pâtissier où l'on intègre un bâtonnet de chocolat pour dessiner ensuite.



Gelpass : Ecrasé de vitelotte aux éclats de noisettes.



Grandes Distilleries Peureux – Garden Party : Eaux de vie naturelles aux légumes ou aux plantes, à utiliser en cuisine. Les végétaux sont d'abord macérés avant d'être distillés.

# Plaisir

## Nouvelles expériences sensorielles



Lait Douceur de Normandie (France) : Guimauves à la confiture de lait qui font partie de la gamme « La confiture de lait dans tous ses états ».

McCain – Rustic Twist : Frite avec une forme élancée et une découpe travaillée qui permet de présenter des assiettes gourmandes, généreuses et à la présentation soignée.



Camelicious – Cappuccino(ARE) : Cappuccino au lait de chamelle prêt a boire. À déguster froid ou chaud. Produit en Autriche avec du lait de chamelle en poudre provenant de Dubaï.



Biscuiterie Gavottes – Les Merveilleuses® (France) : Pépite aux éclats de crêpe dentelle et aux chocolats extra-fin.

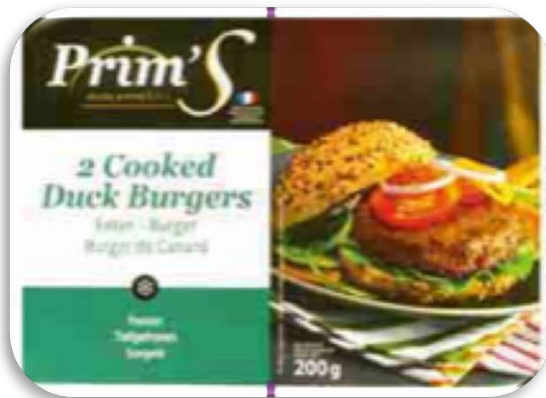
# Plaisir

## Nouvelles expériences sensorielles



Darégal – Grands crus de menthe (France) : Menthe Douce, Menthe Poivrée, Menthe Gingembre, Menthe Chocolat et Menthe Suisse.

Darégal – Smokin' Good (France) : Gamme de plantes aromatiques surgelées fumées : ail fumé Andalousie, piment fumé d'Andalousie et oignon fumé des Cévennes.



Prim's – 2 Cooked Duck Burgers : Burger de canard surgelé. Nouvelle association pour une nouvelle expérience.



Domaine de la Vallée du Bras (Québec) – « Vin » de tomate, élaboré à partir de 6 variétés anciennes de tomates très riches en sucre.

# Plaisir

## Nouvelles expériences sensorielles



Entremont (Boncolac) – Croque Party (France) : Croque-monsieur revisité en version savoyarde, à base de raclette, lardons et pain de mie aux céréales. Prédécoupé en 18 parts pour partager.



Burgard (France) : Crunchy Bagel, sandwich surgelé inspiré du snacking US tout en étant revisité à la française. Forme de bagel, à base de pastrami et de cheddar fondu, avec une pâte à croissant et sauce moutarde à l'ancienne.



Mag'm (France) : Mini madeleines salées présentées sur bâtonnets. Plateau de 12 pièces pour madeleine de 8 g. Version océane (saumon, crevette, ...) et méridionale (pesto, fromage de chèvre, tomate, ...)

# Plaisir

## Nouvelles expériences sensorielles



Maison Maréchal (France) :  
Figues farcies au foie gras à  
servir coupées en 4 à l'apéritif.



Karavela (Lettonie) : Boîte de  
sardine avec couvercle  
transparent



Nata Pura – Pastel de Nata (Portugal) : Gamme de natas aromatisées sucrées  
ou salées – chocolat, fruit de la passion, fruits rouges, thé vert, ..., fromage  
(brie, camembert, bleu, ...).



Radis et Capucine – Kit à bière (France)  
: Brasser sa bière à la maison devient  
facile et ce kit contient tout le  
nécessaire pour faire en quelques jours  
23 litres de Bière.



The Ice Co° - Ice&Easy (UK) : Gamme de  
cocktails surgelés avec 5 % – Daiquiri,  
Margarita, Pina Colada, Mojito.

# Plaisir

## Nouvelles expériences sensorielles

Mojjo Royal – Basil Seed Drink (France) : Gamme de boissons à base de graines de basilic – Ananas, citron vert, fraise, grenade, kiwi, litchi, mangue, melon, menthe, pêche, tropical.



St Mamet– Atomixés Kipik (France) : 93% de fruits minimum sans colorant, conservateur et arômes artificiels offrent de nouvelles saveurs acidulées qui piquent

La Pastora – Paprika Caviar (Espagne) : Perle d'épices à base de piment qui fond dans la bouche pour sublimer l'aliment qui l'accompagne – sweet, hot – 100 % espagnol.



Miels Villeneuve – Billes de Miel (France) : Billes de miel pour sucrer les boissons chaudes. 1 bille = 1 dose, rapidement soluble.

# Plaisir

## Nouvelles expériences sensorielles



Snack Gold – Chips (Espagne) : Gamme de chips de pomme de terre aromatisées –framboise, truffe noire, caviar, ...



Casa Verdi –  
Aceito di arance  
rosse (Italie) :  
Vinaigre d’orange  
sanguine, 100 %  
italienne.



Originale et légère: la gaufre sandwich

Variation croustillante pour garnitures salées

Avieta – Premium Belgian Waffles (Belgique) : Gamme de gaufres pour des en-cas salés – Gaufre toastable, Gaufre sandwich.



# Plaisir

Nouvelles expériences sensorielles



De Kroes – Happy Hour (Pays-Bas) : Gamme de crackers aromatisés à la fois drôles et authentiques – cracker romarin & sel de mer, baguette gouda, palmier au fromage, balle de gaufrette au fromage, chou chèvre & fines herbes, ...



La Spina Santa –  
Bevi Bergotto  
(Italie) : Boisson  
gazeuse à la  
bergamote.



Rujienas Saldejums –  
Mini Melts (Lettonie) :  
Billes de glace Premium,  
à la crème – Banana  
split, chocolat, cookie,  
menthe & chocolat,  
vanille, fraise, ...

# Plaisir

## Nouvelles expériences sensorielles



Pâtisserie des Flandres – Gaufrettes Apéritives (France) : Gamme de gaufrettes apéritives aromatisées – Maroilles & Gratiné, Roquefort & Miel, Tomate cuisinée, Comté & Poivre, Poisson & Piment.



Olio di Puglia – Acetolio (Italie) : Gamme d’huiles d’olive Premium aromatisées – menthe, romarin, ail, truffe, citron, orange, basilic, poivron, ...

Cacao di Vine® – Wine chocolate (Portugal) : Gamme de chocolat fourré à la « ganache vin », dans un emballage en liège rappelant l’univers du vin.



# Plaisir

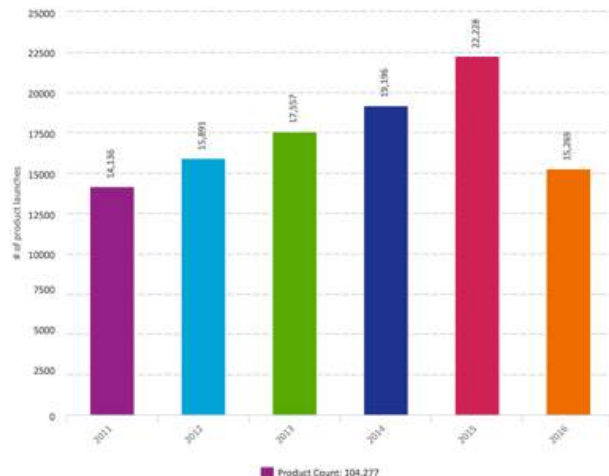
## Tradition & Nostalgie

Les allégations de type “artisanal”, ”fait main”, “comme à la maison” progressent.

Les saveurs authentiques, les ingrédients “oubliés” sont à la mode.

Les produits se racontent (façon Michel & Augustin), instaurant une complicité avec le consommateur.

Aux USA, alors que le marché de la bière décline, les bières artisanales et les micro-brasseries progressent.



Evolution des lancements de produits positionnés Tradition  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016 – Source Innova Market Insight



Prince de Bretagne – Ma Corbeille de tomates (France) :  
Assortiment découverte de 1,5 kg de tomates gustatives  
dans une corbeille, pour faire découvrir aux  
consommateurs différentes variétés et leur apprendre à  
conserver les tomates en milieu ambiant et non au  
réfrigérateur.

# Plaisir

## Tradition & Nostalgie



Moulins de Brasseuil – Farine Tradi Nature (France) : Farine de blé T65 certifiée Label Rouge, symbole de qualité, pour pain de tradition.



Mamie Normandie – La Fallue (France) : Brioche artisanale normande remise au goût du jour. Sans colorant, sans conservateur et sans arôme. Issue de l'agriculture locale.



Comme des Papas – Comme des papas (France) : Gamme de plats cuisinés traditionnels Bio pour Bébé en pot en verre.

# Plaisir

## Tradition & Nostalgie



Calisson (France) : Calisson d'Aix au Pastis de Marseille. Un classique revisité.



Mulot & Petitjean – Mini-nonnette (France) : Portion de pain d'épices rond fourrée de confiture ou de fourrage chocolat et glacée au sucre. Format miniature, idéal pour la dégustation nomade.

Augier & Fils (France) : Gamme de miel Français d'exception (Lavande de Provence, Fleurs de Provence, Garrigue de France, ...) certifiée Label Rouge et le plus souvent IGP.



# Plaisir Tradition & Nostalgie



Bridor (France) : Patte d'ours. Viennoiserie alternative et vintage aux pâtisseries américaines.



Charal – 2 Burgers Authentiques (France) : Burgers composés de viande hachée charolaise, moutarde à l'ancienne et comté.

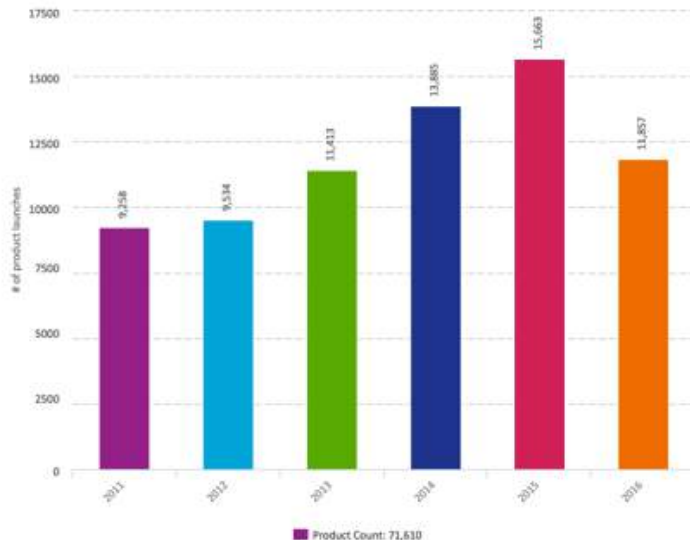
Sapori e Tradizioni (Italie) : Snack à partir de pâte à pizza typique italienne, à levage naturel, fini manuellement pour obtenir la forme caractéristique de « petite barque », farci avec des ingrédients goûteux.



# Plaisir

## Premium & Luxe

Le premium n'est plus réservé à une élite, les consommateurs d'aujourd'hui sont capables de s'offrir des produits de luxe : parce que je le vau**x** bien !  
Malgré la crise, le chiffre d'affaires du foie gras en France progresse de 3 à 5 % par an, depuis 5 ans.  
Less is more : les consommateurs préfèrent manger moins mais mieux, en témoigne le marché du vin qui baisse en volume mais monte en qualité.



Evolution des lancements de produits positionnés Premium  
Janvier 2011 à mi-octobre 2016 – Source Innova Market Insight



Biscuiterie Dunkerquoise – Confiserie Afchain  
(France) : Bêtise de Cambrai concentrée dans une perle.

# Plaisir

## Premium & Luxe



Christian Drouin – Le Gin (France) : Gin élaboré à partir de pommes à cidre de Normandie. Utilisation de 8 autres aromates dans sa composition.



Drogheria & Alimentari – Pink Himalayan Rock Salt Mill : Sel rose d'Himalaya, l'un des plus pur du monde.



Bruyères (Belgique) : Tablettes de chocolat reprenant la série de portraits d'aristochiens peints par l'artiste-peintre belge Thierry Poncelet.



Glaces Erhard – Evasion des Sens (France) : Nouvelle gamme de glaces et sorbets réalisée par l'artisan glacier Erhard. Fabriquée en Franche-Comté, ne contient ni arôme ajouté, ni conservateur, ni colorant. A base de lait frais - 8 saveurs



# Plaisir

## Premium & Luxe



Domaine Pierre Chavin  
(France) : Mousseux  
avec des paillettes d'or.



Française de Gastronomie  
(France) : Cassolette  
« lutée » au homard et  
crevettes. Format de 115 g.  
Mélange de homard  
canadien et de crevette  
cuisinés dans une sauce  
parfumée au Cognac.



Caviar de Neuvic – Beurre de Caviar : Beurre  
composé à 28 % de caviar.



Française de Gastronomie (France) : Cassolette  
« lutée » au homard et crevettes. Format de 115 g.  
Mélange de homard canadien et de crevette cuisinés  
dans une sauce parfumée au Cognac.

# Tendances de l'Innovation

Ingrédients et équipements



# Ingrédients



L. RD – La LUZIXINE est un extrait foliaire de luzerne dans lequel l'ensemble des nutriments (protéines, fer, calcium, acides aminés essentiels) a été concentré. La teneur en protéines est de 65 %.



Actibio – Héliaflor : Protéines de tournesol Bio hydrosolubles, végétaliennes, sans gluten, riches en protéines et en fibres. Propriétés texturantes et émulsifiantes dans diverses matrices.



Ovalie Innovation – Huile végétale de coriandre obtenue par un process innovant

Vandeputte Omega fibre – Poudre de graine de lin partiellement dégraissée, riches en fibres et en omega 3. Sans gluten



# Equipements



Kronen & Sterilair : Laveurs de fruits et légumes aux UVc, en alternative aux produits désinfectants comme le chlore.



FCD System : Torréfacteur batch tout électrique qui combine conduction et convection de chaleur.



Industrade : Revêtement qui évite l'usure liée au contact métal contre métal.

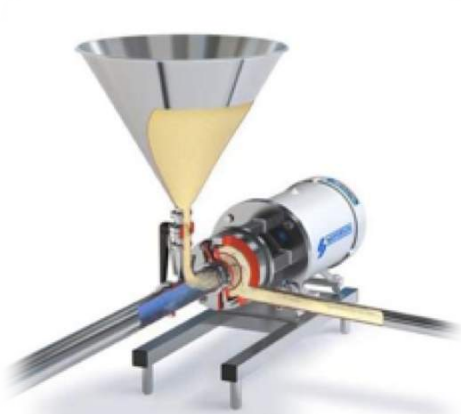


Iberico Singular : Nouveau trancheur manuel conçu pour préserver les propriétés organoleptiques des jambons ibériques.

Itec - Mano Vision : Conditionne l'entrée en zone propre à une utilisation optimale de solution désinfectante.



# Equipements



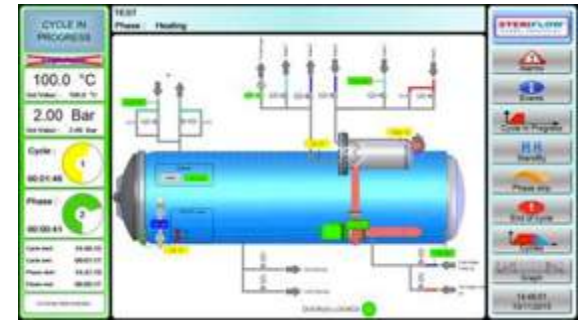
Silverson – Flashmix : Disperseur de poudre pouvant être utilisé avec des produits visqueux et chauds.



Tomra : Nouveau trieur, 5B, qui allie une conception hygiénique à une meilleure performance de détection des défauts, dans un environnement plus convivial.



Vendée Concept - Calibra Quartz : Nouvelle calibreuse qui se distingue par sa conception hygiénique et sa précision de pesage qui varie de +/- 0,5 g par produit.



Steriflow : Nouveau autoclaves en mode 4.0 grâce à un nouveau système de contrôle qui facilite l'intégration verticale et horizontale de la machine.



TSA Inox : Support de stockage pour Bac Europe qui permet de manutentionner et de stocker en hauteur plusieurs bacs en même temps.

# Synthèse et Perspective

SIAL 2016





# Synthèse et Perspective

## SIAL 2016

Les consommateurs mangent moins en volume, mais ils souhaitent manger mieux, plus « choisi » et moins « imposé ».

La praticité et surtout, l'accessibilité sont clés pour les consommateurs 2.2 qui sont nomades, non cuisiniers, peu enclins aux tâches culinaires même s'ils les respectent et en apprécient le résultat.

La vie active du XXI<sup>e</sup> siècle ne laisse que peu de place aux obligations de l'intendance : on ne veut plus faire le ménage ni la vaisselle, ni les courses au supermarché : les services entrent à domicile, ou s'attardent « on the go » dans la rue.

De nouveaux modes de distributions sont à inventer.

De nouvelles food forms sont à créer.

De gros enjeux attendent les IAA : Santé, développement durable, sécurité alimentaire, 5 tendances fondamentales,

Urbanisation & augmentation de la population > Plus de repas hors domicile

Street food

Distribution

Plus petite cuisine > Micro-onde & imprimante 3D.



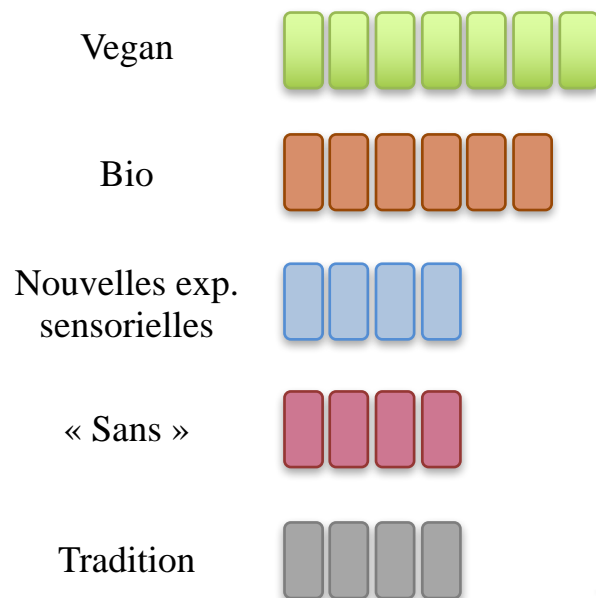
# Synthèse et Perspective

SIAL 2016

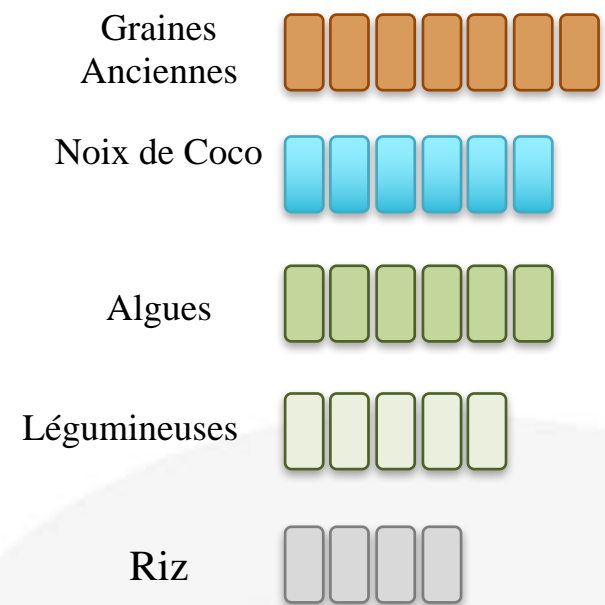
## Top 5 Tendances



## Top 5 sous-Tendances



## Top 5 Ingrédients







# Synthèse et Perspective

## SIAL 2016

### Produits de demain ?

- Des produits nomades, du street food, des boissons / repas,
- Des algues à la place du beef steak,
- Des laits végétaux et de l'ultra-frais végétal.

### Ingrédients de demain ?

- Fruits & Légumes : Légumineuse, hyperfruits, protéines végétales, ...
- Algues,
- Insectes,
- Edulcorants naturels : Monk, miraculine, ...

### Tendances de demain ?

- Des produits selon notre ADN,
- Des aliments en prévention,
- Des potagers suspendus en pleine ville et sur le domaine public.



# Sources

Source internet :

- Innova Market Insight
- Datamonitor / Euromonitor
- XTC
- Canadean

Source papier :

- Magazines professionnels FR : Linéaire, LSA, Process Alimentaire, Surgelés, Rayon-Boisson, Le Manager de l'Alimentaire, Actifs, Honoré, ...
- Magazines professionnels Internationaux : ESM, ...
- Dossiers de Presse et fiches techniques des entreprises.

# Mise en perspective Sial 2016 vs 2014



# SIAL 2016 vs SIAL 2014



- Alors qu'en 2014 le SIAL était Gluten-Free, l'édition 2016 est avant tout Vegan : beaucoup de substituts de viande, de substituts de lait, de céréales, de graines et de légumineuses. . . ce qui est très favorable au Bio.
- Les grands gagnants du SIAL 2016 sont les produits qui sont vegans, Bio et sans gluten.
- On note également en 2016 la montée du snacking et notamment du snacking sain, portés par les actifs, les sportifs, les urbains, . . . le petit-déjeuner devient nomade.
- Le Clean Label et la naturalité sont toujours très présents, mais ils entrent dans une recherche globale de réassurance de la part des consommateurs en quête de produits plus simples, moins transformés.

# SIAL 2016 vs 2014




- La mise en avant de l'origine des produits et/ou des ingrédients est également plus présente sur les produits en 2016, notamment pour les produits Français (plus pour rassurer le consommateur que pour des questions écologiques).
- La tendance «Nouvelles expériences sensorielles», déjà un peu présente en 2014, se renforce, avec toujours plus de métissage de goûts, de textures, de couleurs pour étonner et surprendre les consommateurs aventureux.
- La tendance «développement durable» se fait plus discrète... les entreprises s'améliorent en termes d'emballage, de consommation, de pollution, mais n'en font plus trop état car pour les consommateurs, c'est devenu un pré-requis. Les initiatives qui font vendre restent celles qui concernent le gaspillage alimentaire et le bien-être animal.



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)