



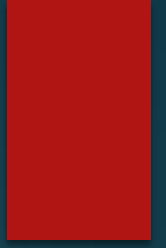
Rapport d'étonnement

SIAL 24 OCTOBRE 2018

Moutoula Marielle BISSINGOU

- ▶ **Tendance diététique et “naturel”**: Durant la visite du SIAL, on remarque un réel intérêt pour des produits sains et équilibrés, une adaptation aux consommateurs puisque ces derniers font de plus en plus attention à ce qui se trouvent dans leur assiette. En effet, beaucoup d'exposants ont mis en avant les propriétés nutritionnelles des ingrédients et/ou de leur produit en general.
- ▶ **Tendance vegan & sans gluten**: Dans la continuité de l'adaptation aux consommateur, on observe également un intérêt pour le veganisme (également végétarisme), le sans gluten, ou parfois de manière générale des produits sans allergens. Une tendance qui permet de s'adapter à un plus grand nombre de consommateurs, qu'il s'agisse d'un effet de mode ou non.
- ▶ **Tendance à “vouloir surprendre”**: Tout au long de la visite, j'ai pu goûter et/ou observer des produits hors du commun, des combinaisons d'ingrédients aussi surprenantes les unes que les autres, ce fut une réelle experience. Une experience que certaines entreprises alimentaires tentent de faire partager, même si parfois cela représente un risque de vouloir conquérir un marché des produits aussi hors du commun.

3 Innovations marquantes



Bitchin' Sauce

- ▶ Une large gamme de “Dip Sauce” à base d’amande
- ▶ Vegan, sans gluten, certifiée sans OGM
- ▶ Ingrédients (Original bitchin' sauce): Eau, Amandes, huile de pépins de raison, levure nutritionnelle, proteins de soja, ail, épices, sel.
- ▶ Innovation incrémentale: on a ici une dip sauce qui sort de l'ordinaire de par sa matière première : l'amande. On a aussi très peu d'ingrédient. La créatrice de cette sauce avait pour but de proposer une alternative vegan de Dip Sauce, tout en évitant d'avoir un produit hautement transformé, on observe peu d'additifs.
- ▶ Consommateurs vegan et non-vegan ciblé. Choix de la matière première surprenante, simplicité des ingrédients. On a également un large choix de parfum, adaptés aux préférences de chacun.



CHICKS & SPORT

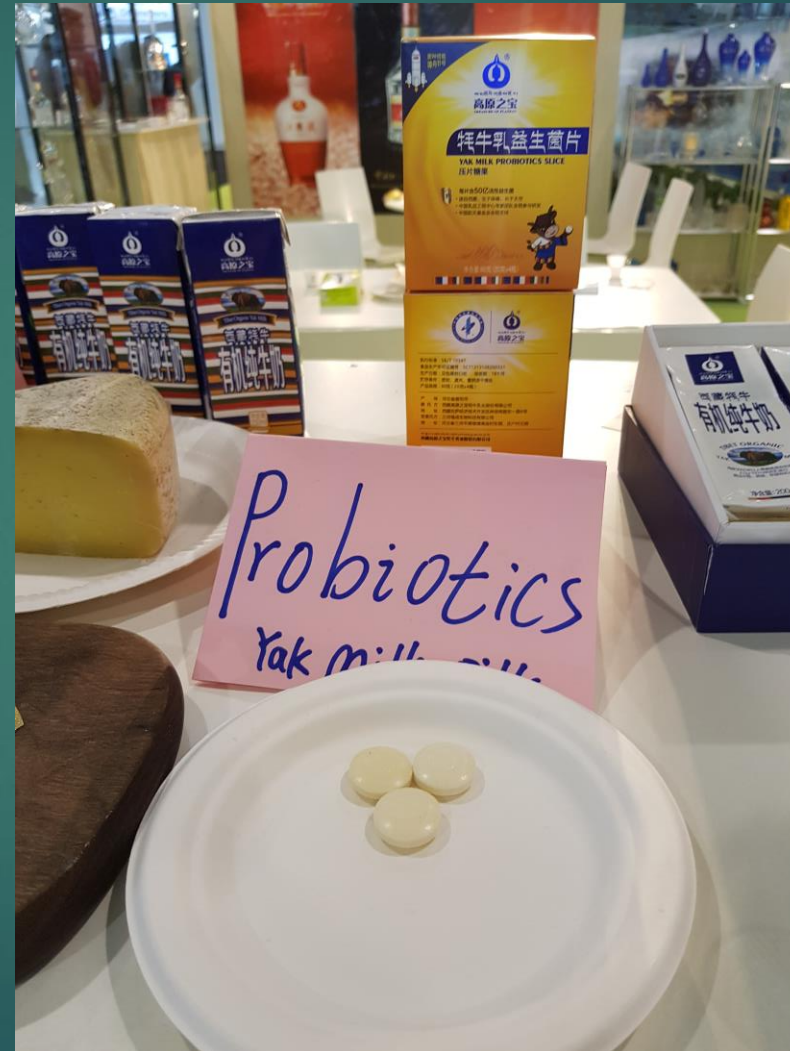
▶ Viande de Poulet séchée en “snack”

- ▶ Haute teneur en protéine mais faible teneur en glucides et graisses. Sans additifs, sans gluten, sans conservateurs (DLUO courte, quelques semaines)
- ▶ Innovation radical: nouveau produit avec un nouveau marché. On a également une innovation technique avec un fumage de la viande à froid, avec une maturation longue (5 semaines)
- ▶ Les sportifs, consommateurs ayant un régime protéiné et possédant des allergies sont les cibles de ce produit. Le produit est faible



Yak Milk Probiotics

- ▶ **Probiotiques à base de Lait de Yak, facilitant la digestion**
- ▶ Sans additif, contient plus de protéines que le lait de vache
- ▶ Innovation incrémentale: utilisation du lait de Yak du Tibet, afin d'obtenir un probiotique aux valeurs nutritionnelles différentes du lait de vache typique.



Idée d'un autre pays

- ▶ Kips BeefBurger des Pays-Bas  :
Steak pouvant se conserver

jusqu'à 2 ans à température ambiante

→ Différente manière de conservation de la viande, autre que frais, surgelé ou conserve, avec un packaging plastique surprenant.



Nouveau packaging

- ▶ Sempack: emballage plastique flexible base sur le sac à pâtisserie ou poche à douille
- ▶ Combine le système doypacks, cheer packs, bouteille (ex: ketchup) et tubes (ex: dentifrice) en un seul emballage.
- ▶ Produit 100% éco-responsable



Nouvelle association d'ingrédients

- ▶ Fromage Hollandais au charbon actif et au citron par Cheese Rebelz Holland
- ▶ Association originale des ingrédients, mise en avant de la valeur nutritionnelle du charbon actif, qui est un désintoxiquant naturel



Nouveau Food Design

- ▶ Chips à base de Grenade entière et de farine de pois chiche par **Temole**
- ▶ Natures ou aromatisées au fromage ou au chili et citron vert
- ▶ Alternative de snacking sain



Présentation de stand étonnant

- ▶ La smooocyclette: location d'animation pour évènements
- ▶ Il s'agit d'un vélo muni d'un blender qui permet de mixer des fruits frais en pédalant
- ▶ Il y avait possibilité de choisir 3 fruits et ainsi pédaler et créer son smoothie personnalisé en direct
- ▶ Animation conviviale et innovante



Nouveau produit Nutrition-Santé/Eco-développement

- ▶ Purée de fruits, légumes ou autres ingrédients surprenant, surgelés par Fruits Rouges par **Fruits Rouges & co**
- ▶ Valorisation de la production français avec fruits issus de vergers français ainsi que de la production régionale
- ▶ Respect d'une charte de qualité exigeante et contrôlée, suivant un référentiel de développement durable

