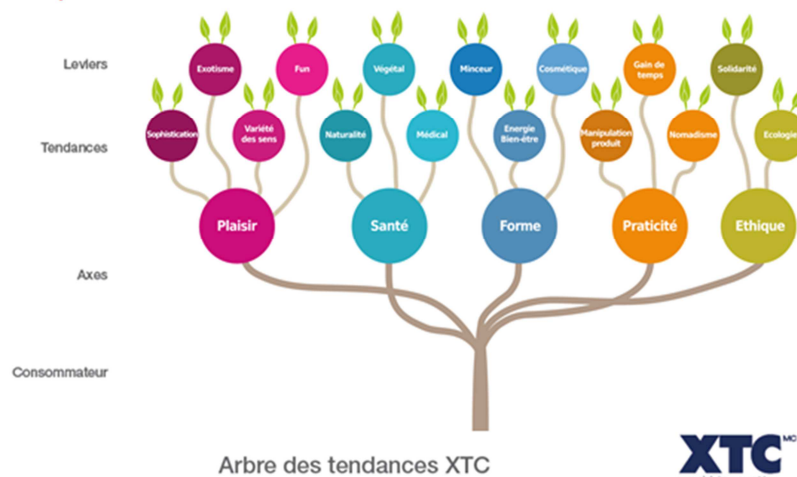




L'OFFRE INNOVANTE SANTE / FORME DANS LE MONDE

En partenariat avec :



Tendances de l'axe Santé / Forme

Médical

Attente des consommateurs : La consommation d'éléments nutritionnels favorisant la bonne santé. Une alimentation aidant à soigner certaines pathologies

Réponses « Produit » : Des produits dont les ingrédients ajoutés ou naturellement présents / absents dans la composition promettent un bénéfice santé affiché

Dans quelles catégories de produits cette tendance s'exprime-t-elle le plus en 2017 ?

- Céréales
- Yaourts
- Boissons diététiques

Dans quels pays et comment cette tendance s'exprime-t-elle le plus en 2017 ?

- Japon : l'offre s'oriente autour de produits enrichis en fibres et ferments pour le confort intestinal.
- Brésil : des produits qui allient fonctionnalité et naturalité ainsi qu'une offre variée de produits sans gluten.
- Italie : une offre développée de produits sans lactose et de produits à base de céréales et graines anciennes / complètes.

L'alimentation qui soigne...

- Exceptionnellement riche en vitamines A, C et B, minéraux, bons acides gras et acides aminés, le **Moringa oleifera**, aussi appelé arbre de vie, est de plus en plus cultivé dans le cadre de programme de soutien aux populations sub-sahariennes et tropicales. Super aliment puissance dix, l'utilisation de cet ingrédient commence à s'accélérer en Asie en alimentaire au-delà des produits médicinaux.
- Les **ferments** sont la base d'une alimentation santé millénaire. On les retrouve partout et sous toutes les appellations, probiotiques, dans les produits laitiers ou boissons, Kefir, Kombucha, préparation de légumes, spécialités coréennes, etc.
- L'**Ashitaba** est le nouveau « must have » bien-être : la « plante aux mille vertus », santé comme cosmétique, pourrait rapidement se faire connaître au-delà de l'Asie.
- Le **curcuma** est largement promu auprès du grand public pour ses multiples vertus préventives comme curatives. Excellent pour la digestion, le curcuma aurait aussi la capacité de diminuer les inflammations, prévenir le cancer et protéger le cerveau de la maladie d'Alzheimer. Une « épice » de plus en plus présente dans les produits alimentaires pour justifier une promesse santé associée.



Tendances de l'axe Santé / Forme

Végétal

Attente des consommateurs : Des bénéfices pour la santé apportés par les végétaux (fibres, vitamines,...)

Réponses « Produit » : Des produits dont l'ingrédient végétal est la justification d'une promesse santé clairement affichée

Dans quelles catégories de produits cette tendance s'exprime-t-elle le plus en 2017 ?

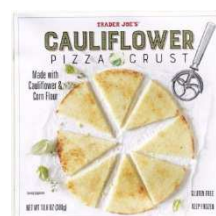
- Plats préparés frais et substituts végétaux
- Dessert à base de substituts végétaux
- Plats préparés surgelés

Dans quels pays et comment cette tendance s'exprime-t-elle le plus en 2017 ?

- Pays-Bas : l'offre « traiteur végétal » continue de se développer et l'on voit apparaître des produits type pâtes à pizzas, wraps qui intègrent des légumes dans leur composition.
- Allemagne : l'offre de substituts végétaux devient de plus en plus pointue : des ingrédients élaborés comme le jaquier, le tempeh ou de nouvelles catégories de produits : préparations vegan pour gâteaux, substituts de poissons.
- Italie : le développement d'une offre de glaces vegan ainsi que des produits traiteur végétariens à base de légumineuses.

Les vertus du végétal...

- Des **produits 100% légumes** imitant des produits existants et connus par le consommateur apportent une alternative saine et pratique. On peut citer entre autres, les spaghettis de légumes, les émiettés de légumes façon riz,...
- A base de soja, lentilles, pois et autres légumineuses, les **produits cœur de repas « 100% végétal »** se multiplient au rayon traiteur. Menacées, les grandes marques de produits carnés investissent désormais cette catégorie face aux tenants historiques de l'alimentation végétale.
- Avec un discours gourmand, des saveurs et des textures travaillées, de nouveaux ingrédients comme l'amande, la noix de coco ou la noix de cajou, les **desserts à base d'alternatives aux produits laitiers** se multiplient au rayon ultra frais.
- La mode des **burgers** concerne tout autant les végétariens et flexitariens avec le développement de burgers aux recettes élaborées (le plus souvent à base de légumes, légumineuses et céréales), au packaging travaillé, et qui se veulent plus gourmands que des substituts à base de tofu ou de soja.



Tendances de l'axe Santé / Forme

Naturalité

Attente des consommateurs : La consommation d'éléments nutritionnels favorisant la bonne santé. Une alimentation aidant à soigner certaines pathologies

Réponses « Produit » : Des produits dont les ingrédients ajoutés ou naturellement présents / absents dans la composition promettent un bénéfice santé affiché.

Dans quelles catégories de produits cette tendance s'exprime-t-elle le plus en 2017 ?

- Boissons
- Produits snacking salés (chips, extrudés, graines, popcorn, biscuits salés,...)
- Plats préparés frais

Dans quels pays et comment cette tendance s'exprime-t-elle le plus en 2017 ?

- Etats-Unis : des produits naturels sans additifs et sans sucres ajoutés.
- Mexique : des produits qui utilisent des ingrédients bruts et naturels.
- Allemagne : les produits biologiques deviennent la norme et concerne toutes les catégories de produits.

Moins pour plus de naturel...

- Face à la banalisation de l'offre Bio, on assiste à un mouvement de valorisation et de sophistication de l'offre par les tenants historiques de la Bio et les distributeurs spécialisés. Avec des produits en «**cohérence** » avec l'**esprit Bio** qui apportent d'autres garanties éthiques comme l'emballage écologique, la proximité, le bien-être animal, la juste rémunération des producteurs, etc.
- Les **nitrites tout comme les antibiotiques** sont devenus indésirables dans l'offre carnée. Opportunément une vague de produits de boucherie et charcuterie a fait son apparition afin d'apporter plus de garanties de naturalité au consommateur.
- Trop de sucres s'opposent à l'idéal de naturalité recherché par le consommateur. Les produits qui affichent leur naturalité affichent également l'**absence de sucre ajouté**.



Tendances de l'axe Santé / Forme

Energie / Bien-être

Attente des consommateurs : Un apport d'énergie ou une sensation de relaxation et de bien-être

Réponses « Produit » : Des produits dont les ingrédients stimulent l'organisme ou favorisent la sensation de relaxation et de bien-être

Dans quelles catégories de produits cette tendance s'exprime-t-elle le plus en 2017 ?

- Boissons diététiques
- Fruits secs et graines
- Boissons réfrigérées

Dans quels pays et comment cette tendance s'exprime-t-elle le plus en 2017 ?

- Allemagne : des produits pour l'énergie à base de super-aliments
- Royaume-Uni : une offre de produits enrichis en protéines à destination des sportifs mais pas que...
- Chine : des boissons énergisantes qui jouent sur la naturalité avec des super-ingrédients comme le ginseng ou le maca.

Un esprit sain dans un corps sain...

- Le **Gaba** est un acide aminé neurotransmetteur qui favorise la sédation, la détente, la relaxation physique et mentale. Sa présence naturelle dans certains produits alimentaires est de plus en plus mise en avant pour justifier des promesses de bien-être.
- Les **energy drinks** changent de discours pour satisfaire une cible plus large en attente de naturalité des ingrédients pour une alimentation plus saine.
- Le développement de la pratique **sportive** dans la plupart des pays du monde entraîne l'apparition de produits alimentaires adaptés à l'effort (avant - pendant - après).
- Spiruline, Chlorelle, etc., les **micro-algues** sont des ingrédients que l'on rencontre de plus en plus dans la composition de produits à vocation santé ou bien-être. Riches en minéraux et vitamines, on les considère comme des super-aliments naturels.



Tendances de l'axe Santé / Forme

Cosmétique

Attente des consommateurs : L'optimisation de son capital beauté par l'alimentation

Réponses « Produit » : Des produits qui affichent une promesse cosmétique

Dans quelles catégories de produits cette tendance s'exprime-t-elle le plus en 2017 ?

- Compléments alimentaires
- Boissons diététiques
- Bonbons

Dans quels pays et comment cette tendance s'exprime-t-elle le plus en 2017 ?

- Japon : une offre avec des produits enrichis en acide hyaluronique, en antioxydants ou bien encore en hydrogène, qui permettraient de limiter le vieillissement et d'améliorer la beauté de la peau.
- Chine : des produits à base de collagène pour la beauté de la peau.
- Etats-Unis : des produits enrichis en collagène pour améliorer l'élasticité de la peau.

L'alimentation « bonne mine »...

- L'**acide hyaluronique** est une molécule naturellement présente dans la peau à fort pouvoir hydratant. Anti-âge star que l'on retrouve en cosmétique sous forme de gélule ou d'injection et également dans certains produits alimentaires.
- Le **collagène marin**, protéine, extraite des ressources marines, présente dans de nombreux compléments alimentaires, favorise naturellement la beauté de la peau. Elle est également utilisée en alimentaire pour des produits à promesse cosmétique.
- Les **polyphénols**, présents dans de nombreux végétaux, ont des propriétés antioxydantes très importantes, permettant de lutter contre la formation de radicaux libres en excès dans l'organisme (substances qui vont favoriser le vieillissement cellulaire).



Tendances de l'axe Santé / Forme

Minceur

Attente des consommateurs : Le maintien de la ligne, la perte de poids ou la lutte contre l'obésité

Réponses « Produit » : Des produits qui affichent une faible teneur en ingrédients responsables de la prise de poids, ou qui participent à la perte de poids.

Dans quelles catégories de produits cette tendance s'exprime-t-elle le plus en 2017 ?

- Boissons
- Yaourts
- Produits snacking salés (chips, extrudés, graines, popcorn, biscuits salés,...)

Dans quels pays et comment cette tendance s'exprime-t-elle le plus en 2017 ?

- Japon : des produits pauvres en glucides ou qui sont enrichis en dextrine, limitant l'assimilation de graisses.
- Mexique : des produits pauvres en M.G. et calories utilisant des techniques de cuisson comme la cuisson au four ou à l'air chaud.
- Brésil : des produits sans sucre mais qui utilisent des édulcorants comme le sucralose ou la stevia.

Vers un monde plus léger...

- Le **monk fruit**, appelé aussi "fruit du moine", originaire d'Asie du Sud-est, détient un pouvoir sucrant 300 fois supérieur à celui du sucre. C'est le petit nouveau dans la catégorie "édulcorant naturel".
- Le **produit modérateur d'appétit** sort du rayon complément alimentaire pour entrer dans la composition de produits alimentaires plus élaborés comme le chocolat ou le café en dosette.
- Egalement utilisé dans l'offre Minceur, l'**infusion** est un procédé de fabrication permettant d'apporter du goût sans ajouter de calories.
- **Substituer un ingrédient calorique** par un autre ingrédient avec la même texture permet d'apporter de la diversité (nouvelle saveur, couleur, imaginaire...) en plus d'un bénéfice minceur – par exemple le bacon de dinde, le houmous à la patate douce ou la mayonnaise au yaourt grec.

