



**LE FUN COMME MOTEUR  
 DU CHANGEMENT !**

La génération Millennials est parvenue à concilier 'happy' avec 'healthy' et 'conscious', pour ériger un nouvel art de vivre plus soutenable sur tous les plans : la pleine conscience plutôt que l'hyper consommation, la qualité plutôt que la quantité et par-dessus tout le fun... pour laisser à chacun l'envie de s'impliquer.

**#1 HAPPY GREEN,  
 NOUVEAU CRÉDO**

**LA BIO ET L'ENGAGEMENT ÉCOLO  
 ÉVOLUENT DÉSORMAIS VERS UN UNIVERS  
 RÉSOLUMENT OPTIMISTE ET JOYEUX,**

comme une opération de charme pour amplifier l'engagement de chacun dans un futur durable.

Et l'écologie devient ainsi un challenge, à l'instar de la campagne pour le climat « On est prêts » relayée par les plus grands Youtubeurs français (Norman, EnjoyPhoenix, El Hadj...) qui devaient changer leurs habitudes en vue de réduire leur impact environnemental pendant un mois, et ainsi inciter leurs communautés respectives à les suivre.

Alors, les marques calibrent des discours et des revendications joyeux, surfant sur le style de vie des Millennials, tout en concevant des éco-rituels ou gestes fun.

Dans cette mouvance, un ingrédient explose : le CBD, soit le cannabidiol ou plus simplement le chanvre. Pouvant être utilisé sous de nombreuses formes - graine, huile, poudre, farine, beurre - il a des propriétés exceptionnelles : anti-inflammatoires, antioxydantes, thérapeutiques, etc. Encore émergent en France, il est devenu superstar aux Etats Unis. Même Kim Kardashian en a fait le thème cette année de la 'babyshower' de son fils.

La tendance du 'Healthionism' promet un hédonisme vert, tourné vers la nature...mais une nature sublimée, alliant sensorialité et responsabilité.

Il ne s'agit plus de détox mais de nouveaux plaisirs. La dimension du jeu ou 'd'entertainment' est un ingrédient majeur de ces nouvelles recettes... pour un bio beau, bon, bienfaisant... mais jamais ennuyeux !

**LA PREUVE  
 EN PRODUITS**



**Alimentation**

- **Le Malicieux poire et anis**, des bouillons de fruits à déguster comme une boisson fraîche, issus d'un procédé unique à cuisson lente pour une osmose entre épices et fruits (-40% de calories et sucres que les jus traditionnels), par **Bú Bouillons**  
**Stand D229**



- **Anassa**, des infusions bio au design innovant : un bâtonner en bois permet de faire tenir l'infusion et de la mélanger sans aucun autre ustensile, "A moment of pure happiness", par **Le Comptoir de Messénie**  
**Stand H84**



- **Le Coup de Foudre**, un shot de gingembre pressé à froid, non pasteurisé, avec une DLC de 21 jours, par **Yumi**  
**Stand D220**



- **CBD Infused**, mini-tablette de chocolat cru masquant le goût amer du chanvre (huile de chanvre), par **Lovechock B.V.**  
**Stand I98**



- **Veg'Whey Kao**, mix protéiné associant trois ingrédients crus : farine de chanvre, de riz noir et cacao cru, par **L'Chanvre**  
**Stand K181**



## #2 MIXOLOGIE HEALTHY

La vague du DIY et du BIY (Blend It Yourself) poursuit sa déferlante, surtout auprès des générations Y et Z :

« Les Millennials ont développé la culture DIY et n'attendent rien des autres. » M. Dagnaud, CNRS

**L'ENVIE DE FAIRE PLUTÔT QUE D'ACHETER EST SOURCE D'UN NOUVEL ART DE VIVRE PLUS CONSCIENT ET CRÉATIF.**

Moins de stress, plus de santé et surtout de sensorialité. Des bouffées de vie réelle par rapport au virtuel des écrans, pour nous mettre en position d'agir au lieu de subir, de construire au lieu de consommer...

L'ère de la 'détox' s'est éloignée, place à l'upgrade : Il ne s'agit plus d'amateurisme ou de bricolage. Ce 'consomm'acteur' plus créatif raffine son art : des recettes saines toujours plus subtiles et spectaculaires, des soins sûrs toujours plus sophistiqués et des rituels de professionnels qui sont empruntés aux mixologues de cocktails, aux formulateurs de parfums ou encore aux grands chefs. Après la décoration et la cuisine, le segment des boissons est investi.

Par ailleurs, Master classes et ateliers ont le vent en poupe en beauté (les ateliers d'Arôme Zone ne désemplissent pas et sont désormais proposés à Paris et à Lyon).

**ET SI 'ENSEIGNER COMMENT' ÉTAIT LE FUTUR DE L'OFFRE ?**



### Cosmétiques et hygiène

- Coffret DIY de crème fondante bio au karité, par Radis et Capucine Stand D49



## LA PREUVE EN PRODUITS



### Alimentation

- "Je fabrique moi-même mon Pastis à l'anis" : un mélange d'herbes aromatiques et d'épices macérées dans l'alcool de fruit pour obtenir le célèbre apéritif anisé, par Radis et Capucine Stand D49



- Discovery Box Matcha, un kit comme un voyage au Japon avec tout pour le rituel de préparation et de dégustation du thé Matcha, par Iro Thé Matcha Japonais Premium Bio Stand E231



- Condimento Mela, un apéritif sans alcool et healthy à mixer avec de l'eau pétillante, par Acetaia Guerzoni Stand I175



- Leamo fifty/fifty, combinaison de limonade et de thé glacé bio, par Alter-Food Drinkys Stand B128



- Le 1<sup>er</sup> gel douche en concentré à diluer avec l'eau du robinet (DIY), avec un flacon fibre de bambou : rechargeable à l'infini, 80% de plastique en moins et 100% sain, par Ioumi, Cosmétiques naturels de Provence Stand E76



## #3 GASTRONOMIE GREEN #PLANT-BASED

Le véganisme est désormais une réalité.

Aux Etats Unis, 6% de la population s'identifie comme vegan, + 600% en trois ans <sup>(14)</sup>. En France, seulement 2,5% sont végétariens, mais on compte désormais 1/3 de la population comme flexitarienne, soit 23 millions de personnes. <sup>(15)</sup>

### CES NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION ATTIRENT L'INNOVATION ET LA RÉINVENTION.

Aux Etats Unis, le terme 'plant-based' gagne du terrain face au 'vegan' : plus de 80% des personnes interrogées préfèrent ce terme, car évocateur d'une alimentation plus savoureuse et positive, excluant les notions de privation et de polémique. <sup>(16)</sup>

Le 'happy' et sain toujours en valeurs cardinales de cette consommation green ou 'veggie'.

Vers des dénominations et des créations tout autant engagées mais également originales, goûteuses et positives. Création de nouvelles catégories alternatives et créatives, telles le Vromage !

- **Petits biscuits, 100% naturels et végétaux faits à 90% de légumineuses et fruits secs, par Flocon SAS**  
**Stand C117**



- **Holypop Exotic, un soda moins sucré, fait à partir uniquement de 32 plantes et de noix verte, le dernier parfum ? Ginger !**  
**par Kario**  
**Stand H114**



- **Bio Protein Drink, la première 'protein drink' alternative au soja, sans lactose et bio à 100%, avec 12% de pois chiches, par The Bridge**  
**Stand I181**



## LA PREUVE EN PRODUITS



### Alimentation

- **Canard Vegan de soja, une alternative à la viande pour le dîner de Noël ou un repas chinois, par Lord of Tofu** 🇩🇪  
**Stand H112**



- **Mo'Ice, la première glace artisanale et 100% végétale à partir de crème de riz, par Morice**  
**Stand B228bis**



- **Hâché végétal Curry & Coco, un hâché créatif à partir de tofu et protéines de soja, le tout cuisiné façon "recette maison" au curry et lait de coco, par Tossolia**  
**Stand F120**



- **Organic Pumpkin Protein Bar, une barre protéinée 'plant-based' pour un snacking healthy et végétal, par Schalk Muhle** 🇩🇪  
**Stand E164**



- **Riz de chou-fleur aux légumes, par Virto Group** 🇩🇪  
**Stand J110**



# LA PREUVE EN PRODUITS



## Alimentation

- **Falafel de lentille corail**, sésame, coco, coriandre, curry et curcuma, une version créative et revisitée 100% végétale et sans friteuse (au four), fabriquée en Bretagne par **L'Atelier V\***  
**Stand D119**



- **Tartare d'algues au poivron grillé**, par **Bord à Bord - Algue Service**  
**Stand D114**



- **Crème de courgettes à la menthe**, un 'dip' inédit pour l'apéritif produit par un procédé de flash pasteurisation qui préserve le maximum de nutriments et de vitamines des légumes utilisés, par **La Compagnie Bio de Provence**  
**Stand E225**



- **Royal Green Golden Turmeric Chai**, une infusion d'herbes 'magique', mélange unique de curcuma, cannelle, réglisse, fenouil, gingembre, clou de girofle, cardamome, poivre noir et pomme, par **Royal Green** 🇧🇪  
**Stand G28**



- **Assaisonnement Shokutsu**, alliance parfaite d'ingrédients bruts, l'huile de sésame toastée, la sauce Tamari et la saveur subtile et acidulée du yuzu (sans aucun additif ni émulsifiant), par **Quintesens - Biofuture**  
**Stand H115**

- **Citron confit au curcuma**, fusion de 2 super-aliments frais, crus et bio, par **Le Coq Noir**  
**Stand G117**



- **Black Rice**, boisson inédite de riz noir, dit « riz de l'empereur ». Sans sucres ajoutés, sans gluten, et de couleur pourpre, elle peut s'apprécier du petit-déjeuner au dessert, par **Lima**  
**Stand D101**



- **Cake vegan banane noix**, snack énergétique et gourmand, par **TerraSana** 🇧🇪  
**Stand K11**



- **Bière Bio Barbe Rouge**, la seule IPA\* ambrée sur le marché français, par **Brasserie de Vézelay**  
**Stand I208**



\*India Pale Ale: Il s'agit d'une bière de type ale, à haute densité et avec un houblonnage plus fort faites avec des malts pale et crystal et à partir de levure de fermentation haute. Ce type de bière est apparu en Angleterre, au milieu du 19<sup>e</sup> siècle.

## #4 BIEN-ÊTRE À EMPORTER

**LE BIEN-ÊTRE SE RÉINTERPRÈTE EN VERSION NOMADE POUR SUIVRE NOS STYLES DE VIE TOUJOURS PLUS TRÉPIDANTS.**

La génération des 'digital nomads', ces Millennials qui cumulent les voyages et les expériences professionnelles freelance, a fait du 'healthy' et du bien-être ses valeurs cardinales.

Si le snacking a été le premier à saisir ce mouvement et à se réinventer, la mode aussi pointe vers le mieux-être en mouvement.

Avec l'athleisure, qui fait du sportswear un look quotidien, le chic et le 'trendy' d'aujourd'hui nous permettent également d'aller faire du running ou bien un cours de yoga.

Pour aller plus loin, le bien-être est devenu une expérience attractive sur le chemin de chacun puisque 50% des Millennials aux Etats Unis et en Angleterre seraient plus enclins à aller en magasin si celui-ci offre des installations sportives.<sup>(17)</sup>

Pas étonnant que le grand magasin de luxe new-yorkais Saks Fifth Avenue offre désormais dans son 'Wellery Shop' des sessions de fitness, des manucures avec méditation incluse, ou encore des sessions d'halothérapie dans une grotte de sel.

Même les compléments alimentaires s'adaptent et innovent par des textures, galéniques et des packagings inédits, pour nous offrir un mieux-être à tout instant.

## LA PREUVE EN PRODUITS



### Compléments alimentaires

- **Gommes Bio Cassis**, la gemmothérapie concentrée de façon inédite sous forme de gomme arabique, issue de la sève d'acacia, 100% végétale, par **Herbalgem**   
**Stand G68**



- **Curcumaxx** : une unicaDose bio et incassable pour une action anti-inflammatoire à administrer sur le moment, par **Curcumaxx France**  
**Stand H29**



### Alimentation



- **Terraçai**, "L'açai à l'état pur", un concentré de superfruits riches en fibres et micronutriments avec un nouveau format nomade, par **Nossa ! Fruits**  
**Stand E223**