



LES CHIFFRES CLÉS p.2

LA PÉPINIÈRE p.2

L'INTERNATIONAL p.2

LA COSMÉTIQUE p.2

LE ZÉRO-DÉCHET p.3

LES BELLES RÉUSSITES p.3

LE LAB p.4

LES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES p.4

LES INGRÉDIENTS p.4

LES TENDANCES p.5

LES ANIMATIONS p.9

Édito.

Le début d'année 2020 a sonné comme un avertissement et a replacé nos valeurs au centre de nos préoccupations. Une période inédite qui nous a fait réfléchir à nos priorités et, pour beaucoup, a été synonyme de retour à l'essentiel. Les consommateurs cherchent désormais à mettre encore plus de sens dans leurs achats et se tournent vers une consommation plus raisonnée, plus sobre, parfois militante.

Cette crise a été un catalyseur des signaux faibles et des tendances déjà observées ces dernières années. L'appétence pour le local et les circuits courts se renforce, le seul label bio ne suffit plus et le cycle de vie du produit doit être repensé pour garantir un impact écologique le plus réduit possible.

Natexpo sera le premier grand rassemblement professionnel des acteurs de la bio, à la rentrée. Ce sera le temps des retrouvailles, où seront décryptés les nouveaux enjeux auxquels les producteurs et les industriels vont devoir répondre.

Près de 700 exposants français et internationaux seront au rendez-vous, couvrant toute l'offre bio : alimentaire, cosmétiques et hygiène, compléments alimentaires, ingrédients et matières premières, produits et services pour la maison et la personne, services et équipements pour le magasin et les marques.

100 conférences traiteront de l'actualité de la bio : l'après covid-19, les nouvelles tendances de consommation, les enjeux de la distribution, l'innovation au cœur des entreprises de demain...

Cette année, plus que jamais,
Natexpo est un rendez-vous essentiel.

Nous vous donnons rendez-vous
les 21 et 22 septembre 2020 à Eurexpo Lyon.

L'équipe Natexpo

Les chiffres clés.

2 JOURS
de business
100% bio

10 000
visiteurs
professionnels

20 000 m²
d'exposition



680
exposants



16 Trophées
Natexpo

12 Pavillons
Régionaux

15 Pays
Exposants



Naturalité, vrac, zéro gâchis :
les dernières tendances du marché de
la cosmétique bio seront à Natexpo

La majorité des innovations dans le secteur des produits de beauté est liée à la naturalité. En effet, en cosmétique comme dans les autres domaines, les consommateurs attendent des produits toujours plus respectueux de l'environnement et de leur santé. Véritable reflet de cette croissance spectaculaire, le secteur Cosmétiques & Hygiène sera largement représenté à Natexpo. Parmi les nouvelles solutions proposées, le vrac permet de réduire les emballages et propose une nouvelle éco-expérience d'achat. Les initiatives se multiplient : des entreprises offrent maintenant des systèmes de distribution innovants pour les cosmétiques liquides, à l'instar de **Cozie**, lauréat du Natexbio Challenge 2019. Pour éliminer totalement les déchets, **la Savonnerie du Midi** présentera son célèbre savon de Marseille sans emballage.

Cette année, l'accent est mis sur le zéro-gâchis. Les packagings se redessinent, comme les vernis à ongles de **Clever Beauty** dont les flacons sont conçus pour finir l'intégralité du produit en un clic.

En partenariat avec **Cosmebio**, le Forum Innovations Cosmétiques proposera une série de conférences dédiées à la beauté bio et au bien-être au naturel.



Pépinière : les TPE/PME
innovantes de la bio

Le domaine de la bio est porteur de constantes innovations et la **Pépinière** en est la parfaite illustration. Dédié aux TPE/PME de la bio, cet espace met en avant les porteurs de projets enthousiasmants, des petites entreprises profitant de ce temps d'exposition privilégié pour présenter leurs produits. De nombreux participants présents pour la première fois dévoileront leurs concepts originaux, comme **Cosmos Energy** et sa boisson énergisante au guarana, maté et extrait de café. Désireux eux aussi de retrouver les vertus naturelles du grain de café vert, les Lyonnais de **Kafé Naka** ont innové en élaborant le Mix Naka, un café torréfié grand cru selon une nouvelle technique de fabrication naturelle. Le petit déjeuner est à l'honneur cette année, avec la gamme de granola, porridge et muesli lyonnais de **Nümorning**. Près de Lyon également, **La main dans le bol** torréfie chaque jour son granola artisanal. Un ancrage régional fort cher à l'entreprise gersoise **Variette**, qui remet au goût du jour les fruits et légumes anciens sous forme de conserves fines. En Camargue, **Le Riz du Roure** produit du riz depuis 3 générations : un produit local et bio.



En 2020, Natexpo est définitivement
le rendez-vous international de la bio
en France

Dans un contexte tout à fait exceptionnel et cette année plus que jamais, Natexpo s'affirme comme un rendez-vous incontournable pour les acteurs français et internationaux de la bio.

Soulignons la participation de nouveaux exposants étrangers, en provenance d'Italie, Belgique, Allemagne, Bulgarie, Danemark, Espagne et Pays-Bas ! Ils comptent sur les contacts qu'ils établiront sur Natexpo pour déployer leur stratégie à l'export. C'est le cas, entre autres pour **Organic Denmark**, le plus grand représentant du marché bio danois, pour le spécialiste italien du sarrasin **Molino Filippini**, le fabricant de pâtes fraîches venues d'Allemagne **D'Angelo** ou encore la marque d'hygiène bucco-dentaire bulgare **Nordics**.

Zéro déchet, la révolution en marche

à Natexpo



L'annonce a retenti comme la meilleure nouvelle de l'année, sonnait le glas d'une époque bientôt révolue : au printemps dernier, l'Europe a entériné l'interdiction du plastique à usage unique d'ici 2021, donnant une visibilité accrue à une filière passionnément engagée dans la construction d'un monde durable. Tous nos gestes quotidiens s'en sont trouvés modifiés, et le défi de quelques-uns est désormais l'affaire de tous. Les Français, frappés sur le tard par la découverte du fameux « 6e continent » et conscients de l'urgence d'un changement d'habitudes, déclarent à 66% avoir déjà acheté en vrac, d'après une étude de YouGov pour le HuffPost. 88% d'entre eux accueilleront avec enthousiasme le retour de la consigne dans les supermarchés. Aux arguments clés que sont la protection de notre environnement, la valorisation des circuits courts, et l'éco responsabilité vient s'ajouter l'idée de lien social qui en découle.

Face à ces nouvelles attentes et sur un marché en pleine croissance - 850 millions d'euros de chiffre d'affaires chaque année rien que pour le vrac, contre à peine 100 millions en 2013 -, s'organise toute une filière ultra vertueuse qui développe chaque jour de nouvelles solutions multi secteurs : food, beauté, hygiène, maison... Ses acteurs sont sur Natexpo : parmi eux **Applymage-eco** équipe les commerces de proximité à la distribution vrac. **Qualivrac** propose du vrac liquide sous forme d'un meuble à tiroirs en bois de hêtre fabriqué dans le Nord de la France. **Boho Green** s'engage en proposant des cosmétiques aux ingrédients issus de ressources renouvelables, sans blister ou emballage superflu.

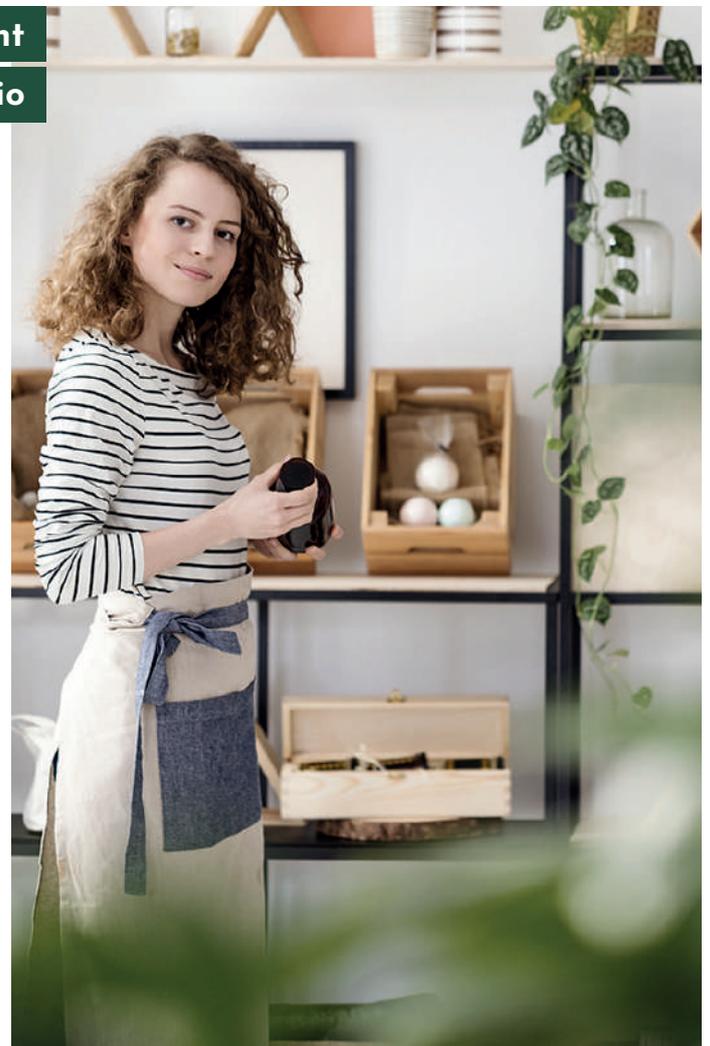
Un tremplin sans équivalent pour les jeunes marques bio

Grâce à ses espaces comme la **Pépinière** ou le **Village cosmétiques**, Natexpo est un formidable tremplin pour les petites entreprises. Ces dernières, limitées par leur budget réduit en début d'activité, bénéficient grâce à ces espaces d'une visibilité exceptionnelle à moindre coût et ont ainsi l'occasion de nouer leurs premiers contacts commerciaux. C'est aussi une façon pour elles de découvrir les innovations du marché et de discuter entre marques.

Une fois lancées, les sociétés reviennent souvent sur d'autres formats de stands, plus grands, afin de retranscrire leur univers et créer leur propre scénographie. Elles poursuivent d'une année sur l'autre leur développement de partenariats grâce aux nombreuses visites de distributeurs et fournisseurs ayant lieu à Natexpo.

Omum, jeune marque de cosmétiques pour femmes enceintes, a exposé pour la première fois sur la Pépinière en 2013, avec ses 4 premiers produits. « Une vraie opportunité pour les premiers pas commerciaux », explique la fondatrice. L'entreprise compte 15 produits aujourd'hui, et sept ans après, l'entreprise revient sur un stand plus grand.

Une impulsion confirmée par **Too Fruit**, la marque de cosmétiques bio pour enfants qui a démarré sur la Pépinière de Natexpo en 2018 et qui, grâce à sa croissance, est revenue en 2019 à Paris sur un format plus important. « Le passage en pépinière permet de garantir la visite de nombreux comptes clefs qui viennent découvrir les nouveautés. Nous revenons à Natexpo en 2020 et sommes très confiants ! » annonce la fondatrice.





Le Lab, révélateur des dernières innovations technologiques

Espace d'exposition et de pitch dédié aux entreprises de l'économie circulaire et éco-innovations technologiques, **le Lab** revient à Natexpo pour sa 3^{ème} année consécutive.

Face aux nombreux défis environnementaux à relever, les entrepreneurs développent des solutions ingénieuses, pour la réduction de l'empreinte carbone, et en faveur d'une consommation et des comportements d'entreprises responsables.

Fini le gâchis, l'heure est au recyclage, à la réutilisation, et au zéro déchet. La société **Uzaje** en est persuadée : elle a mis au point tout un système de réutilisation de contenants en verre ou en inox. Le **Green Griot** recycle des tissus non conformes à hautes performances techniques pour en faire des nappes, tote-bags ou pochettes. **Zéro-Gâchis** s'attache quant à lui à réduire le gaspillage alimentaire en aidant les grandes surfaces à gérer leurs invendus.

Les start-up rivalisent d'ingéniosité pour éliminer le plastique. Que ce soit le dentifrice à croquer de **Paos**, les pailles en bambou de **Panda Paille**, les brosses à dents en hêtre de **J'aime mes dents** ou le coton tige lavable de **Last Object**, tous offrent des alternatives astucieuses au plastique jetable. C'est aussi le combat de **Carbiolice** qui développe des solutions plastiques d'origine végétale, biodégradables, compostables. Le monde de la lessive et des nettoyants fait lui aussi sa révolution : **Pimpant** permet de fabriquer soi-même sa lessive écologique, **Les Petits Bidons** proposent une formulation 100% propre dans des bouteilles issues de plastiques recyclés, **Mutyne** offre toute une gamme de nettoyants écoresponsables et éthiques.



Compléments alimentaires : un marché qui séduit

En constante croissance, le marché des compléments alimentaires continue leur progression. En 2018, en France, les ventes de compléments alimentaires ont ainsi augmenté de 1,3% pour venir flirter avec la barre des 2 milliards d'euros. Circuit historique, le réseau des pharmacies concentre la moitié des ventes, loin devant les autres canaux de distribution (vente directe et vente sur internet 18%, magasins bio et diététiques 15%, GMS 11%).

En recherche de bien-être et soucieux de leur santé, les consommateurs se sentent convaincus par ces produits venant en complément d'une bonne hygiène de vie : près d'un français sur deux a déjà consommé des compléments alimentaires. Une centaine d'exposants de compléments alimentaires auront l'occasion de présenter leurs nouveautés à Natexpo, notamment dans les trois secteurs les plus plébiscités : stress/sommeil, digestion/transit et articulations. Détenteur du premier brevet français sur les compléments alimentaires pour son Sérum Océanique, le **Laboratoire Biothalassol** utilise l'incroyable richesse de la mer pour proposer des compléments alimentaires ciblés. Nouveauté de **LT Labo** présentée aux Trophées Natexpo, Dormaline Bio est un complément alimentaire apportant du tryptophane, précurseur de la mélatonine, hormone essentielle dans la régulation des cycles du sommeil. Les **Laboratoires Super Diet** proposent cette année le premier Jus Bio de Saison, le pur jus de radis violet de Gournay sans colorant ni conservateur. Outre ses bienfaits sur le transit, ce jus apporte des antioxydants naturels.



Les ingrédients et matières premières : au cœur des enjeux de la bio

Regroupant une quarantaine de sociétés, le secteur Ingrédients et Matières premières de Natexpo sera l'occasion pour les producteurs de produits biologiques, cosmétiques ou alimentaires de rencontrer leurs futurs fournisseurs d'ingrédients bio. Si le confinement a fait exploser les ventes de produits bio, les fournisseurs d'ingrédients bio ont quant à eux été impactés de façon inégale par la crise sanitaire. Plus que jamais, les fabricants sont en quête d'ingrédients bio de qualité, issus de filières durables, répondant aux attentes du marché et capables de nourrir les innovations du secteur.

Afin d'aider les acteurs de l'amont de la filière bio à relever ces défis, le **4^{ème} Forum des Ingrédients Biologiques** se tiendra au centre du pôle Ingrédients et Matières premières, avec la collaboration du partenaire du salon Ingrebio. Y seront discutés autour d'experts, de producteurs et de transformateurs, les enjeux stratégiques de ce secteur clé : sourcing des matières premières, durabilité des filières locales et internationales, qualité, avancées en termes de transformation et de formulation, commerce équitable, législation, blockchain...

Tendances.

De la nécessité de tout changer

(ou presque)

Replacer le bonheur d'être, plutôt que le plaisir d'avoir, au cœur notre existence.

Cette période inédite de l'histoire nous a questionné sur nos priorités. Où se situent le bonheur, la joie et l'épanouissement ? Est-ce le fait d'être vivant, en santé, de voir ses proches ? D'être en lien avec la nature ? Est-ce le fait de consommer à tout va ?

Cela ne s'oppose pas mais peut-être placé à des niveaux différents.

Pour mettre encore plus de sens dans nos achats, pour nous engager dans une 'consommation militante', plus 'raisonnée', plus sobre, authentique.

Recadrer la consommation, se recentrer sur le vivant

Cette 'crise' est un accélérateur, un catalyseur de mouvements déjà initiés et connus.

Certains consommateurs disent : 'c'est le moment d'acheter mieux' et font la transition vers le bio, le sain, et le 'clean'. Ils font le choix d'une consommation plus authentique, d'avoir une vraie posture.

Être une marque responsable c'est aussi être transparent, sincère, indiquer ses engagements, s'y tenir, les montrer. Car demain, tout sera scruté, de l'extraction verte au packaging.

Être cohérent... pour rallier une communauté et la faire grandir autour de mêmes causes. Car les (grandes) marques et (petits) producteurs ont aussi besoin de ce soutien, de notre soutien, de votre soutien, dans ce nouveau maillage qui se dessine.

Certains exemples de marques et de produits des exposants Natexpo illustrent déjà ce nouveau monde.



Macro-Tendance n°1. Pour l'amour de la terre et du terroir : L'authenticité artisanale et régionale

L'engouement pour l'artisanat et le local est une tendance de fond, qui va prendre une importance croissante post-Covid19. Acheter local comme un acte de réassurance, de solidarité et de libération dans un système mondialisé qui pressurise les producteurs et asphyxie les espaces aériens.

Face à l'industrialisation, les processus de fabrication artisanaux, authentiques, voire ancestraux retrouvent leurs lettres de noblesse, que ce soit dans la fabrication de produits traditionnels comme le savon, ou de produits innovants comme des sacs isotherme naturels.

Cette nouvelle ère marque l'amour de la Terre, de notre terre et bien sûr des animaux. La culture ne se veut plus seulement nationale, mais régionale. Et des initiatives s'amorcent pour développer et valoriser des filières françaises d'ingrédients exotiques, telle la baie de goji ou le soja. Mais aussi la redécouverte d'espèces anciennes et rares, telle le cynara ; voire non-hybridées, comme les tomates vertes anciennes Green Zebra.

La preuve en produits

Alimentation

- 1 **Confiture** de fraises 100% Françaises, cultivées en permaculture dans le Lot et Garonne, par une cuisson artisanale, et sans pectine, par BioloKlock - Stand G137
- 2 **Biscuits apéritifs** cumin-poiv chiche, fabriqués dans son atelier artisanal situé en Bourgogne sud, par Croquelicot - Stand J140
- 3 **Confiture** de tomates vertes anciennes Green Zebra, non-hybridées et issues de semences paysannes, par Variette - Stand K141
- 4 **Leamo Ginger Beer**, produite en France et combinant une recette traditionnelle avec des éléments santé et bien-être, par Alterfood - Stand I129
- 5 **Les œufs** Poulehouse, qui proposent un nouveau mode de production de l'œuf dans lequel les poules ne sont pas envoyées à l'abattoir. La marque a lancé en septembre 2019 ses premiers œufs issus d'un sexage-in-ovo pour éviter le broyage des poussins mâles en couvoirs - Stand K84.

Compléments alimentaires

Jus Bio de Saison n°1 : 100 % Pur Jus de Radis Violet de Gournay, avec extraction à froid traditionnelle et quantités limitées (une production par an : millésime 2019), par Laboratoires Super Diet - Stand K41

Cosmétiques et hygiène

- 6 **Savon** vaisselle selon la recette traditionnelle du véritable savon de Marseille, cuit au chaudron, selon une recette inchangée depuis le Moyen-Age, par Savonnerie du Midi - Stand I18
- 7 **Crème** Renaissance Visage réhabilitant et valorisant le cynara et travaillant en circuit court, par Château des Plantes - Stand J30

Produits pour la maison

- 8 Marguerite, par Le Mouton Givré : « Fabricant de **sacs isothermes** nouvelle génération, fabriqué en France avec des matières naturelles. Implanté dans le Lot (46) notre mission est de revaloriser la laine française et la réutilisation de chanvre en textile » - Stand J50.





Macro-Tendance n°2.

Pour une économie circulaire, zéro déchet : la révolution packaging, processus & produit

Tendance n°1.

Le zéro déchet comme idéal de société

Alors que les déchets plastiques s'amoncellent au point de former un, voire plusieurs nouveaux continents sur le globe - environ 170 millions de tonnes de plastique dans les océans en 2020 - notre prise de conscience est rapide, intense, immense : stopper, nettoyer, innover et réinventer nos habitudes, que ce soit pour les marques, comme pour les individus.

Les packagings et les produits réinventent leurs esthétiques, à l'instar des couches qui ne sont plus blanchies. Le plastique recyclé sera gris (ou ne sera pas). Les bioplastiques à base de canne à sucre ou de betteraves arrivent en force, avec des performances de biodégradabilité toujours plus rapide. Dans une logique 'cradle-to-cradle' (du 'berceau au berceau*'), la promesse d'un pack compostable (industriellement) explose sur les emballages. Les gaspillages de produits sont désormais irrecevables. Ainsi les packs 'zéro-gaspi' permettent désormais de finir 100% du produit, et tout un chacun s'initie au composteur à domicile (même à Paris, en test dans 3 arrondissements).

*Au-delà du bio, les marques s'engagent désormais sur tout le cycle de vie du produit - du sourcing au packaging - pour garantir un impact écologique le plus réduit possible.

La preuve en produits

Alimentation

- 1 **Mélange Poivre et Sel** (fruits secs) dans un sachet entièrement compostable, par JusteBio (Un Air d'Ici) - Stand L91
- 2 **Capsules de café** éco-responsable Ethiopie, compatible Nespresso et fabriquées à base de fibre de bois biodégradable et compostable industriellement, par Destination - Stand H120
- 3 **Sunny, crackers et biscuits** en innovation circulaire, par Heisenberg - Stand H102

Cosmétiques et hygiène

- 4 **Shampooing** universel pour chien, avec emballage en sucre de canne 100% recyclable, par Beaphar - Stand L14
- 5 **Couches** écologiques avec la composition la plus naturelle du marché, en cellulose non-blanchie et des microbilles absorbante d'origine naturelle, 100% compostable, par Change Now ! - Stand K29
- 6 Le kit de **lessive** Pimpant, solution liquide inratable et faite en 2 minutes, sans huile de palme, avec bilan carbone lié au transport divisé par 3 ou réduire par 7 la quantité de plastique consommé par rapport à une lessive verte en bidon - Stand I57
- 7 La **Culotte Menstruelle**, une solution intraversable, à séchage rapide et anti-odeur, confortable et durable, zéro déchet, par Achel Lemahieu - Stand L29

Tendance n°2.

Vague du vrac, culte de la recharge

L'autre option montante du zéro déchet est de réutiliser, de re-remplir, voir même d'éliminer complètement le contenant, pour ne garder que l'essentiel : le contenu !

La logique de la recharge s'étend même aux objets, pour conserver les parties durables et ne changer que les parties qui s'usent. Comme les brosses à dents rechargeables, qui permettent de réduire la consommation plastique de 90%.

Le vrac réinvente totalement notre rapport à l'objet et notre façon de faire les courses. Chacun semble prêt à changer ses habitudes en magasin : 91% des individus seraient intéressés par un service rendant pratique de recharger les contenants.

Des innovations techniques viennent en support pour étendre la vague 'Vrac' et permettre notamment la distribution de tous les liquides, de toutes les viscosités : du shampooing au lait frais en passant par la pâte à tartiner. Et désormais même les plus grandes enseignes surfent sur la vague : Biocoop avec son magasin spécifique vrac (ADN à Nation, Paris)

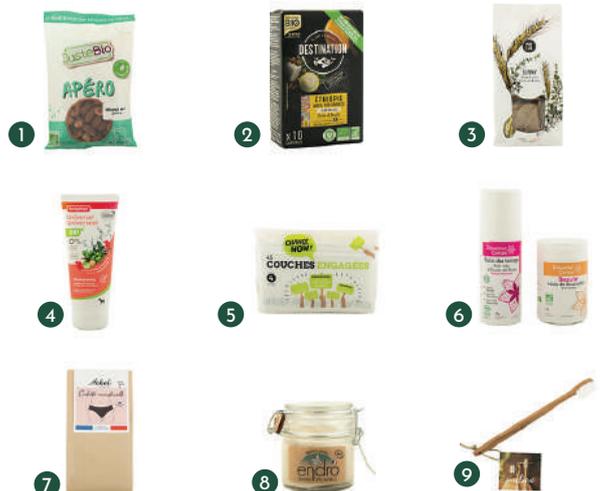
La preuve en produits

Cosmétiques et hygiène

- 8 **Dentifrice** Pâte Naturelle - Menthe Givrée dans un bocal en verre réutilisable, recyclable et consigné, par Endro - Stand E13
- 9 La Maline, **brosse à dents** en bois avec têtes interchangeable, par Althode-J'aime Mes Dents - Stand J51

Services et équipement pour le magasin et les marques

- La **Consigne** Pour les Pros, solution complète pour la vente en vrac, par Le Temps des Oliviers - Stand O110
- Gravity, solution pour **distribuer en vrac** tous les liquides du quotidien, par Jean Bouteille - Stand D118
- Spicoj, dispositif permettant de vendre des **épices en vrac** proprement tout en diminuant les déchets, par Bulk and Co - Stand D118
- Vr'Acteur, solution innovante, 'low tech' et à faible empreinte carbone, pour la distribution de tous les produits **liquides en vrac** en magasin, par Qualivrac - Stand G101
- Zero Waste Dispenser, **distributeurs de vrac alimentaires** 100% inox et verre, 100% recyclable et zéro déchet, par Zero Waste & Co - Stand C120



Tendance n°3.

Jamais sans mon soin solide

La cosmétique sans eau inspire toutes les catégories cosmétiques : le soin se joue en stick, le parfum se repense en concrète... jusqu'au cube solide d'après-shampooing.

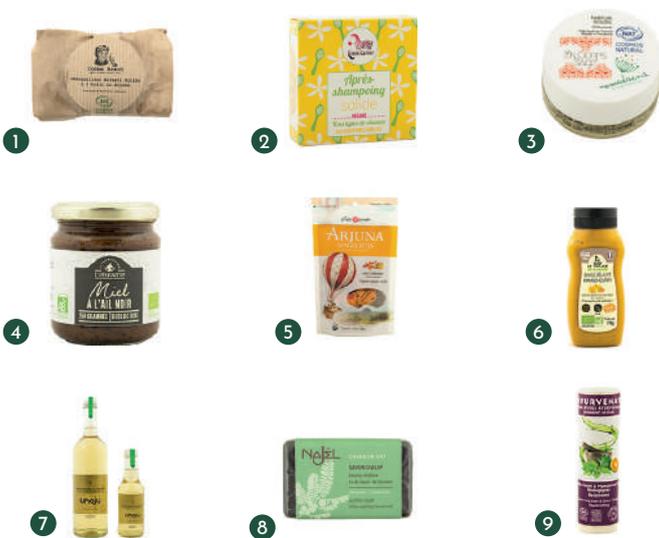
L'avantage d'une formulation sans eau ? Garantir un soin sans conservateur car c'est l'eau des cosmétiques qui entraîne la prolifération bactérienne.

Cette nouvelle génération de cosmétique va même plus loin encore, en soutenant la promesse d'une salle de bain zéro déchet... Quand le contenu solide permet de se substituer à, et donc d'alléger, voire de supprimer le contenant. Et bien plus pratique pour voyager léger et sans se soucier de la contenance des flacons !

La preuve en produits

Cosmétiques et hygiène

- 1 **Démaquillant Solide** à l'huile de Jojoba, par Comme Avant (SI-Créative) - Stand M20
- 2 **Après-shampooing solide**, par Lamazuna - Stand H38
- 3 En Corps Sage, **parfum solide**, sans alcool et non photosensibilisant, par Nomadsens - Stand E11BIS



Macro-Tendance n°3.

Pour une consommation raisonnée, rayonnante et joyeuse !

Tendance n°1.

L'art de vivre autour du sain,

du beau et des ingrédients ancestraux

La quête du sain se conjugue désormais avec une alimentation naturelle, vivante et esthétique, qui a pour mission de réinventer nos habitudes, tout en comblant nos papilles et nos besoins.

L'art de vivre car les recettes deviennent des trésors de réinvention (vegan, sans gluten, sans cuisson...) et les assiettes de véritables œuvres d'art. Pour cela, les chefs et les marques puisent dans les pharmacopées ancestrales, les ingrédients stars ou inédits, les recettes traditionnelles... pour mixer, assaisonner et ainsi confectionner de nouvelles recettes toujours plus saines, plus surprenantes.

Afin d'obtenir des mets, des boissons, et même des cosmétiques encore plus puissants, dans tous les sens du terme.

La preuve en produits

Alimentation

- 4 **Miel** à l'ail noir du sud-ouest de la France, excellent terroir pour l'ail, par L'Étuverie - pavillon Sud de France
- 5 Arjuna Ginger Bites with Tumeric, **bonbon** biologique à base de curcuma frais, de gingembre javanais moulu sur pierre et de sucre de coco, par The Ginger People - Stand L92
- 6 **Sauce** Délicate Mango-Curry, avec 77% de fruits et 0% d'additifs, par Le Coq Noir - Stand K88
- 7 Unaju, **boisson pétillante** Mandarine x Orange avec faible indice glycémique - Stand F70

Cosmétiques et hygiène

- 6 Najel, **savon d'Alep** au charbon bio, à base d'huile d'olive et d'huile de baies de laurier, par Laboratoire Najjar - Stand I21
- 9 **Soin lèvres**, stick ayurvédique au basilic sacré et à la mandarine verte, par Le Secret Naturel - Stand K15

Tendance n°2.

L'art de la fermentation & l'infusion

La fermentation des aliments est un sujet en vogue et terriblement sain ! Car elle permet de décupler les propriétés et potentiels de tout ingrédient fermenté, outre ses intéressantes facultés de conservation.

En vogue depuis 2 ans en Occident, sous l'influence de l'Asie (notamment le kimchi, même si nous avons la choucroute, le vin...), elle adopte désormais de nouvelles formes. Les aliments fermentés ont été tout d'abord présentés comme une véritable gastronomie saine par des restaurants star comme le Noma à Copenhague, élu 4 fois meilleur restaurant du monde (qui a même sorti un livre sur le sujet). Pour ensuite se démocratiser avec le kombucha (boissons fermentées pétillantes avec différentes saveurs), qui inspire maintenant nombre de boissons dans les bars et linéaires des supermarchés. Et même sous forme d'infusion.

La fermentation explose désormais en France et aux Etats Unis en s'adaptant aux codes et rituels des générations Y et Z, via :

- > Des magasins dédiés, à l'instar de Fermentation Générale dans le 11ème arrondissement de Paris.
- > Des ateliers en D.I.Y et autres workshops, de Los Angeles jusqu'à Lyon, comme celui chez In Cuisine (place Bellecour) en mai dernier
- > Jusqu'aux festivals avec le Austin Fermentation Festival

Et l'art de la fermentation va connaître de nouveaux horizons : après le kombucha, le houblon, les légumes lacto-fermentés, la 'formatrice en fermentation' Jessica Wang explore la fermentation des fleurs aux Etats Unis.

La preuve en produits

Alimentation

- 1 **Kombucha, gingembre et yuzu**, par So Kombucha - Stand M140
- 2 **Karma Kombucha Limited Edition** alliant les bienfaits du kombucha, la force du gingembre, les vertus du curcuma et l'acidité du yuzu, par Biogroupe - Stand K128
- 3 **Les Infusés** - Yaourt fraise / Hydrolat basilic X2, par La Lémance Stand F125

Cosmétiques et hygiène

- 4 **Infusion Divine**, Huile Sèche, avec le % de bio le plus élevé du marché : 83%, par Florame - Stand I10



Tendance n°3.

Des packaging engagés et design

La redéfinition du principe d'emballage est totale.

On a vu qu'il devenait toujours plus écologique et éthique... Mais le packaging bio devient aussi toujours plus esthétique. L'univers craft & carton se raffine et différentes approches émergent :

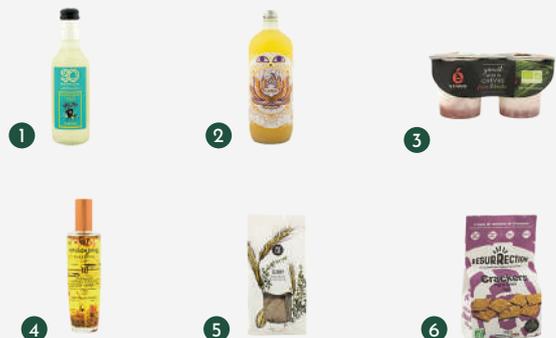
- > Une naturalité sublimée, faisant la part belle à l'illustration plutôt qu'à la photographie, pour styliser l'ingrédient et élever le contenant au rang 'd'œuvre d'art'.
- > Une géométrie organique, qui donne une patte très moderne et graphique au produit.

La communication sur le packaging s'étoffe aussi, enrichissant le discours d'un humour bienvenu.

La preuve en produits

Alimentation

- 5 Sunny, **crackers et biscuits** en innovation circulaire, par Heisenberg - Stand H102
- 6 **Crackers** Figue & noix, par Resurrection, la première marque de produits de snacking qui fabrique des biscuits à base de co-produits : les céréales de brasseur (que l'on appelle les drêches) ou le marc de pomme issu de la fabrication du cidre - Stand M141.



Découvrez le cahier de tendances complet sur www.natexpo.com

Animations

100 conférences exclusives

Une centaine de conférences et de tables rondes traitent de l'actualité et des perspectives du marché sur les Forums situés au cœur de chaque secteur et l'innovation est partout sur le salon :

- Galerie des Nouveautés,
- Trophées Natexpo,
- Pépinière,
- Village Cosmétiques,
- Lab.

Les Bio-Tendances de demain sont sur Natexpo.

FORUM NATEXBIO

Stand I80 par la fédération Natexbio



Lundi 21 septembre

10h : Comment notre alimentation se repense au regard de la crise du Covid : impacts sur le futur de notre alimentation - quelles leçons en retenir ? Avec Sandrine DOPPLER, food consultant.

11h : L'équitable au service des magasins spécialisés bio. Avec Biopartenaire et Synadis Bio

12h30 : Réception/cocktail avec le cortège d'inauguration du salon

14h : La vision du consommateur sur les produits et services des magasins bio, en particulier avant, pendant et après le confinement - présentation des résultats d'une enquête auprès d'un panel de consommateurs. Avec François LABBAYE, Bio Développement.

15h : Comment lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire dans le secteur bio ? Ce que change la loi anti-gaspillage du 10 février 2020. Constats, enjeux, solutions. Avec Mejda NADDARI, Diams.

17h : Remise des Trophées Natexpo 2020 animée par Eric DOURNES - Cocktail

Mardi 22 septembre

10h : Comment notre alimentation se repense au regard de la crise du Covid : impacts sur le futur de notre alimentation - quelles leçons en retenir ? Avec Sandrine DOPPLER, food consultant.

11h : La vision du consommateur sur les produits et services des magasins bio, en particulier avant, pendant et après le confinement - présentation des résultats d'une enquête auprès d'un panel de consommateurs. Avec François LABBAYE, Bio Développement.

12h : L'étude des opinions exprimées sur le web, un outil puissant pour le marketing et la communication. Avec Bertrand de MONNERON, Opinion Digitale.

14h : Label BioED : transformateurs et distributeurs engagés ensemble pour une filière bio durable ! Avec Anna KOLF et Mathilde GSELL, Synabio.

15h : Comment lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire dans le secteur bio ? Ce que change la loi anti-gaspillage du 10 février 2020. Constats, enjeux, solutions. Avec Mejda NADDARI, Diams.

FORUM DES BIO-TENDANCES

Stand F130 par BioLinéaires



Lundi 21 septembre

10h : GMS et marques conventionnelles : bio et plus encore ? Avec Sauveur Fernandez, Econovateur

11h : 2020, la croissance... en vain ? Avec Bernard Ollié et Adrien Weitzman, Agencegood

12h : Le service arrière en magasin bio (étude exclusive Bio Linéaires / Ecozept) Avec Burkhard Schaer, Ecozept

13h : Consommation vrac : spécificités, évolutions et perspectives. Avec Célia Rennesson et Chloé Liard, Réseau Vrac

14h : Le bio et la Belgique : tendances & évolutions. Avec Mélanie Login, Sales4bio

15h : Secteur bio spécialisé : nouvelles voies pour réinventer la bio du XXI^e siècle. Avec Sauveur Fernandez, Econovateur

16h : Après tout cela, comment le consommateur voit sa consommation bio. Avec François Labbaye, Bio Développement

Mardi 22 septembre

10h : Le service arrière en magasin bio (étude exclusive Bio Linéaires / Ecozept) Avec Burkhard Schaer, Ecozept

11h : Le bio et la Belgique : tendances & évolutions. Avec Mélanie Login, Sales4bio

12h : GMS et marques conventionnelles : bio et plus encore ? Avec Sauveur Fernandez, Econovateur

13h : 2020, la croissance... en vain ? Avec Bernard Ollié et Adrien Weitzman, Agencegood

14h : Les avancées réglementaires de la vente en vrac - Vrac et Covid-19 Avec Célia Rennesson et Lucia Pereira, Réseau Vrac

15h : Secteur bio spécialisé : nouvelles voies pour réinventer la bio du XXI^e siècle. Avec Sauveur Fernandez, Econovateur



FORUM DES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

Stand G40 par Synadiet



Consultez le programme des conférences du Forum des Compléments Alimentaires animé par Synadiet sur natexpo.com

FORUM INNOVATIONS COSMÉTIQUES

Stand K21 par Cosmebio



- **Konsoleader : Le contrôle anti-pesticides par le consommateur.** Avec Carole TAWEMA, Karethic
- **Le Genipapo, tatouage éphémère d'Amazonie et son cahier d'inspirations.** Avec Bastien BEAUFORT, Guayapi
- **Savon d'Alep.** Avec Thaddée DE SLIZEWICZ, Tade Pays du Levant
- **Ciel d'Azur, nouvelle gamme.** Avec Valérie VUILQUE, Ciel d'Azur Labs
- **Pourquoi est-il si difficile de labéliser les cosmétiques solides ?** Avec Laetitia VAN DE WALLE, Lamazuna
- **Nos complexes actifs bio.** Avec Flora HINAUT, Belle et Bio
- **Comment développer l'imaginaire de l'enfant loin des écrans ?** Avec Marie-Laure BASCOUL, Namaki Cosmetics

- **Les bienfaits de la bave d'escargot dans la cosmétique.** Avec Fabrice PIERRON, Mademoiselle Agathe

FORUM DES INGRÉDIENTS BIO

Stand G60 par Ingrebio



Lundi 21 septembre

10h : Tendances ingrédients bio : innover avec des ingrédients différenciants. Avec Gaëlle Frémont, Directrice INGREBIO

11h : Comment intégrer des "super-ingrédients" au sein de formulations nutritionnelles eco-friendly ? Avec Céline Gryson, Co-gérante Nutrifizz

12h : Règlementation bio : point à date des évolutions réglementaires pour la formulation de produits bio transformés. Avec Bernard Lignon, Chargé de projet Qualité et Réglementation, SYNABIO

13h : Açaï et Amazonie : option durable pour la forêt ? Avec Bettina Balmer, Fondatrice AKA ZEBRA et Damien Binois, CEO NOSSAI! FRUITS

14h : Commerce équitable : quelle valeur ajoutée pour les produits bruts ? Avec Amandine Prelorenzo, Responsable Développement Bio partenaire et Témoin

15h : Développement et Formulation de produits Bio transformés : des outils pratiques. Avec Audrey Lesturgeon, Critt Agroalimentaire PACA

16h : Atouts et limites de la blockchain dans les filières d'approvisionnement d'ingrédients bio. Avec Emmanuel Audoin, responsable Innovation Agro Bureau Veritas Certification et Julien Gonet, Chargé de Projets Nitidae

Mardi 22 septembre

10h : Tendances ingrédients bio : innover avec des ingrédients différenciants. Avec Gaëlle Frémont, Directrice INGREBIO

11h : Peut-on bien travailler son sourcing Bio avec des listes d'origines autorisées et interdites ? Avec Jean-Christophe Briet, Agronome et experts Achats Bio et RSE SWOTT et Jean-Marc Pindat, Directeur Commercial France TRADIN Organic

12h : Atouts et limites de la blockchain dans les filières d'approvisionnement d'ingrédients bio. Avec Emmanuel Audoin, responsable Innovation Agro Bureau Veritas Certification et Julien Gonet, Chargé de Projets Nitidae

13h : Noix du Brésil et Amazonie : option durable pour la forêt ? Avec Bettina Balmer, Fondatrice AKA ZEBRA

14h : Commerce équitable : quelle valeur ajoutée pour les produits bruts ? Avec Claire Touret, Bio partenaire et Témoin

15h : Évaluation des procédés de transformation en Bio. Avec Rodolphe Vidal, Responsable Pôle Qualités & Transformation ITAB | Co-animation RMT ACTIA TransfoBio

16h : Règlementation bio : point à date des évolutions réglementaires pour les produits bio transformés. Avec Bernard Lignon, Chargé de projet Qualité et Réglementation, SYNABIO



FORUM INNOVATION

Stand F110



Lundi 21 septembre

11h : Innovation managériale = la Food Safety Culture Responsable. Avec Julie Negrel-Zeschan et Marion Fries (Smart QSE) Gaëlle Beaune (IRISAE) - RASINES

13h : La réalité augmentée pour une communication de marque novatrice et responsable. Avec Texture et saveurs

14h30 : L'eau, la santé, l'écoresponsabilité : je suis bio... et mon eau ? Avec Cyril Heytzler, Filtrabio

16h : Table ronde : L'innovation dans les emballages : passer du jetable au durable. Consommateur, distributeur, producteur, laveur : création d'une nouvelle chaîne de valeur autour de l'emballage réutilisable. Avec Emmanuel Auberger, Uzaje - Liste des intervenants à venir

Mardi 22 septembre

11h : L'intelligence artificielle au service de l'industrie agroalimentaire bio performante et résiliente aux changements climatiques. Avec Aurélien Verleyen, DATASWATI

13h : Eco-conception : quand l'environnement devient source d'innovation. Avec Alexandre Francin, O2M, et Gaëlle Beaune, IRISAE - RASINES

14h30 : Entreprenariat responsable : quels critères et enjeux intégrer pour créer l'entreprise de demain ? Table ronde animée par KISSKISSBANKBANK

AGORA

Stand L111



Au cœur du salon, l'Agora est un espace donnant la parole à des experts qui feront un état des lieux de l'actualité de la bio.

BIOVALEURS restituera son étude sur la **résilience alimentaire**. Ecocert mettra l'accent sur la **nouvelle réglementation bio en 2021** et donnera des éclairages sur le récent **label AB en restauration**.

Bio Équitable fera le point le développement et la valorisation de la production bio française.

La **CCI France Espagne** présentera les spécificités du marché espagnol, pour les entreprises désirant atteindre ce marché à l'export.

Plus d'informations sur www.natexpo.com

FORUM FINANCER SON PROJET BIO

Salle Lumière par l'Agence BIO



Lundi 24 septembre, 14h - 17h30

Vous êtes producteur, transformateur ou distributeur et vous souhaitez

développer votre activité bio ? Vous recherchez des financements ?

L'Agence BIO organisera un Forum Financements Bio/Structuration des Filières avec des entretiens personnalisés entre porteurs de projets (seuls ou en groupes) et acteurs du financement publics et privés (organismes bancaires privés, plateformes de financement participatif et autres organismes de financement) et/ou chargés de mission « structuration des filières » de l'Agence BIO.

Sur inscription. Plus d'informations sur www.natexpo.com.



Retrouvez tous les programmes complets sur www.natexpo.com.



ONLY LYON 

Infos pratiques

🕒 Lundi 21 et mardi 22 septembre 2020
Eurexpo Lyon (Hall 4)
De 9h00 à 18h00
Entrée gratuite sur présentation d'un badge visiteur
Pré-enregistrement sur www.natexpo.com
50€ HT sans badge - Salon strictement réservé aux professionnels.

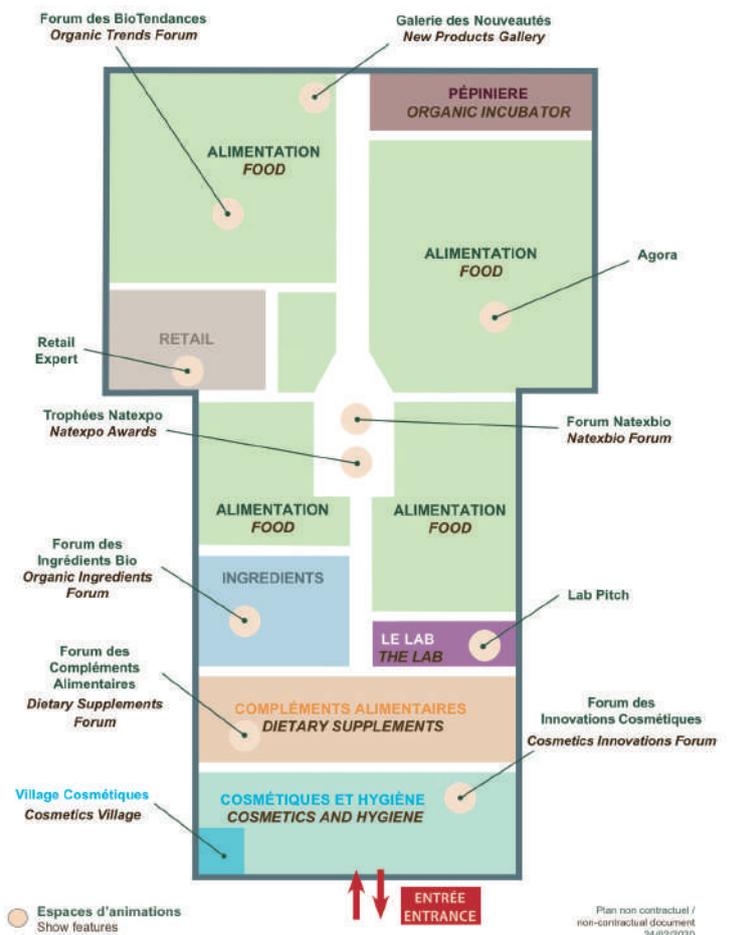
📍 **Accès**
En transports en commun
Tramway T5 ou Bus Ligne 100 « Direct Eurexpo »
Horaires disponibles sur tcl.fr.

🚗 **En voiture**
Depuis Lyon : A43, sortie Eurexpo
Depuis Paris/Genève : Prendre l'A46 (Rocade Est), sortie 8 : Eurexpo Visiteurs.
Depuis Chambéry/Grenoble : Prendre l'A46 (Rocade Est), sortie 10 : Eurexpo Visiteurs.
Des parkings de 13 000 places sont à proximité immédiate des 3 entrées d'Eurexpo Lyon.

👉 **Bagagerie**
2€ par article

🍴 **Restauration**
Plusieurs points de restauration bio sont à votre disposition.
Plus d'informations sur www.natexpo.com

✉ **Contact : visit@natexpo.com**



Un salon éco-engagé

Le salon Natexpo s'engage pour le respect de l'environnement et la diminution de l'empreinte écologique qui constituent pour nous des valeurs essentielles. Nous tenons à une nature préservée en privilégiant des attitudes éco-responsables de la planification à la réalisation de nos projets. Les exposants de Natexpo sont sensibilisés à ces enjeux RSE et encouragés à poursuivre cette démarche, notamment avec des stands eco-responsables.

Gestion des déchets

En période de montage et de démontage, une collecte sélective du carton et du bois est organisée pour les exposants. Pendant le salon, une collecte sélective des déchets est proposée aux visiteurs. Les déchets sont ensuite triés, conditionnés puis acheminés vers les filières de valorisation appropriées.

Nettoyage

Le matériel de nettoyage utilisé pendant le salon est constitué de produits d'entretien écologiques.

Signalétique

90% de la signalétique du salon est fabriquée en carton.

Stands éco-responsables

Natexpo propose des aménagements de stands éco-responsables, avec un éclairage basse consommation, des moquettes qui seront recyclées et des cloisons en matériaux certifiés PEFC et réutilisables. Désormais, aucune moquette n'est installée dans les allées du salon.

Communication

Les supports de communication sont entièrement imprimés sur papier recyclé ou issus de forêts gérées durablement.

Zéro gaspillage

Depuis plusieurs éditions, Natexpo a établi un engagement avec la Croix Rouge pour lutter contre le gaspillage. En 2019, plus de 8 tonnes de marchandises qui ont pu être collectées.

Mesures sanitaires

Dans le contexte de l'épidémie de coronavirus, votre santé est notre priorité. Afin que cette édition se déroule dans les meilleures conditions, nous vous remercierions de bien vouloir appliquer les mesures en vigueur.

Port du masque obligatoire

En outre, nous demandons à chacun de bien vouloir respecter les gestes barrières en vigueur :

- › Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique
- › Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir
- › Se moucher dans un mouchoir à usage unique, puis le jeter
- › Éviter de se toucher le visage
- › Respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres
- › Saluer sans se serrer la main et arrêter les embrassades

Mesures mises en place par l'organisateur

- › Des affiches rappelant les gestes barrières seront disposées aux entrées, dans les allées des salons, à l'accueil, aux toilettes, dans les zones repos.
- › Des portes seront dédiées en entrées ou en sorties afin d'éviter aux visiteurs de se croiser.
- › Du gel hydro alcoolique sera disponible à plusieurs endroits du salon afin de pouvoir se désinfecter les mains. Ces points de diffusion seront indiqués sur les plans.
- › Les gardiens, les hôtes d'accueil et l'équipe organisatrice seront équipés de masques ou de visières.
- › Des kits sanitaires (masques et gel hydro alcoolique) seront proposés à la vente à l'accueil du salon.
- › Des barrières physiques en plexiglass seront disposées au point d'accueil.
- › L'affluence maximum du salon sera définie selon les règles en vigueur au moment du salon et assurées par un comptage des entrées et sorties du salon. Si nécessaire, une régulation des entrées sera effectuée en conséquence afin de ne pas dépasser la jauge maximale fixée par la préfecture.
- › Les zones communes, les allées et les sanitaires seront nettoyés fréquemment.
- › Les mesures de distanciation sociale seront respectées dans les salles de conférences, à savoir 1 personne pour 2,5m².



www.natexpo.com

SPAS ORGANISATION
160 bis rue de Paris CS 90001
92645 Boulogne-Billancourt Cedex France
Tél. : 01 45 56 09 09 | Fax : 01 44 18 99 00
www.spas-expo.com