



AVANT-PREMIÈRE : CAHIER DES TENDANCES NATEXPO 2020

LE SALON BIO DE LA RENTRÉE POUR DÉCOUVRIR LES NOUVELLES TENDANCES DU MARCHÉ

Les 21 et 22 septembre 2020 à Eurexpo Lyon, NATEXPO va créer l'événement : il s'agira du 1^{er} grand temps fort des professionnels de la bio depuis le début de la crise sanitaire. Dans ce contexte inédit, le salon offre aux acteurs de ce marché en pleine croissance l'occasion exceptionnelle de bénéficier d'un tour d'horizon complet de l'actualité bio. Près de 700 exposants français et internationaux sont inscrits et permettront aux milliers de visiteurs attendus de découvrir les nouvelles tendances qui se dégagent autour du « monde d'après ». NATEXPO offre en effet une vision à 360° de la bio et un aperçu du monde de demain, illustré par les marques et produits proposés par les exposants.

Trois macro-tendances sont sous les feux des projecteurs pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, renforcées par la crise :

- POUR L'AMOUR DE LA TERRE & DU TERROIR :
l'authenticité artisanale et régionale (p. 2)
- POUR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE, ZÉRO DÉCHET :
la révolution packaging, processus & produit (p. 4)
- POUR UNE CONSOMMATION RAISONNÉE, RAYONNANTE ET JOYEUSE (p. 9)

Pascale Brousse, experte en green, clean et sustainable lifestyle et fondatrice de Trend Sourcing, qui décode les tendances clés de l'année pour Natexpo souligne : « Les grands enseignements sur les pratiques qui resteront pourront davantage être faits fin 2020 et 2021. Mais déjà nous pouvons dire que consommer local, plus sain, pratiquer l'entraide, la solidarité, le partage, l'open source, la résilience resteront.

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 & 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.

Acheter local
comme un acte
de réassurance,
de solidarité et
de libération

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



COSMÉTIQUES ET HYGIÈNE

- 1 **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
- 2 **Crème Renaissance Visage** réhabilitant et valorisant le cynara et travaillant en circuit court, par Château des Plantes

PRODUITS POUR LA MAISON

- 3 **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 ».

LA PREUVE EN PRODUITS

POUR L'AMOUR DE LA TERRE & DU TERROIR : L'authenticité artisanale et régionale



1



2



3



4



5



6



7



8

ALIMENTATION

- 1 Confiture de fraises** 100% Françaises, cultivées en permaculture dans le Lot et Garonne, par une cuisson artisanale, et sans pectine, par BioloKlock
- 2 Crème de cassis**, framboise, pêche et baies de goji cultivées en Lot et Garonne (valorisation de la filière de la baie de goji bio française), par La Panacée des Plantes
- 3 Biscuits apéritifs** cumin-pois chiche, fabriqués dans son atelier artisanal situé en Bourgogne sud, par Croquelicot

- 4 Confiture de tomates vertes** anciennes Green Zebra, non-hybrides et issues de semences paysannes, par Variette
- 5 Leamo Ginger Beer**, produite en France et combinant une recette traditionnelle avec des éléments santé et bien-être, par Alterfood
- 6 Les Essentiels Bédouin**, amandes bio en poudre, travaillées en Provence selon un savoir-faire traditionnel depuis 1833, en circuit d'approvisionnement le plus court possible

- 7 Porridge Fruits Rouges Noisettes**, avec avoine française et certifié Demeter, par Celnat
- 8 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 s'engage donc à les nourrir, loger, soigner, toute leur vie jusqu'à leur mort naturelle et a lancé en septembre 2019 ses premiers œufs issus d'un sexage-in-ovo pour éviter le broyage des poussins mâles en couvoirs.

MACRO-TENDANCE N°2

POUR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE, ZÉRO DÉCHET : la révolution packaging, processus & produit

Tendance #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.*

Notre prise
de conscience
est rapide,
intense,
immense

LA PREUVE EN PRODUITS



1



2



3



4

COSMÉTIQUES ET HYGIÈNE

1 **Shampooing universel** pour chien, avec emballage en sucre de canne 100% recyclable, par Beaphar

2 **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 !

3 **Soin In&Out Anti-âge**, par Douceur Cerise, « Nous fabriquons des cosmétiques et des compléments alimentaires biologiques à partir de

plantes sauvages de Chartreuse et des Alpes. Nous sommes engagés dans une économie circulaire locale pour notre approvisionnement en matières premières et travaillons à partir de co-produits dans un esprit zéro déchet ».

4 **Le kit de lessive par 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

LA PREUVE EN PRODUITS

POUR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE, ZÉRO DÉCHET :
la révolution packaging, processus & produit

Tendance #1

Le zéro déchet
comme
idéal de société



ALIMENTATION

- 1 **Mélange Poivre et Sel** (fruits secs) dans un sachet entièrement compostable, par JusteBio (Un Air d'Ici)
- 2 **Capsules de café éco-responsable** Ethiopie, compatible Nespresso et fabriquées à base de fibre de bois biodégradable et compostable industriellement, par Destination
- 3 **Morning Latte Cacao & Maca**, dans un emballage ecoresponsable, compostable et entièrement recyclable, par Nüorning

- 4 **Sunny, crackers et biscuits** en innovation circulaire, par Heisenberg
- 5 **Crackers Figue & Noix** du Périgord AOP, par Résurrection : « 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. Notre activité engagée dans la transition écologique s'inscrit dans une démarche circulaire, bio et locale. Fabrication en Dordogne. »

PRODUITS POUR LA MAISON

- 6 **Veganbottle Go**, une gourde végétale et compostable, sans ressources fossiles et qui réduit les émissions de CO2 de 30%, par Lys Packaging
- 7 **La Culotte Menstruelle**, une solution intraversable, à séchage rapide et anti-odeur, confortable et durable, zéro déchet, par Achel Lemahieu

POUR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE, ZÉRO DÉCHET : la révolution packaging, processus & produit

Tendance #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 shampoing 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)

Le vrac
réinvente
totalement
notre rapport
à l'objet et
notre façon
de faire les
courses

*Etude 2019 PSFK & Suzy™: Closing the Loop
With Sustainable Packaging*



LA PREUVE EN PRODUITS

POUR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE, ZERO DÉCHET :
la révolution packaging, processus & produit

Tendance #2

Vague du vrac,
culte de
la recharge



COSMÉTIQUES ET HYGIÈNE

- 1 **Dentifrice Pâte Naturelle** - Menthe
Givrée dans un bocal en verre réutilisable, recyclable et consigné, par Endro
- 2 **La Maline**, brosse à dents en bois avec têtes interchangeables, par Althode-J'aime Mes Dents
- 3 **Edith lin**, brosse à dents à tête interchangeable (7 différentes) avec manche en bioplastique à base de déchets de lin français, par La Brosserie Française - Bioseptyl

- 4 **Gels douche** en concentré à diluer, biodégradables et rechargeables, par loumi Provence

SERVICES ET ÉQUIPEMENTS POUR LE MAGASIN ET LES MARQUES

- 5 **Gravity**, solution pour distribuer en vrac tous les liquides du quotidien, par Jean Bouteille
- 6 **Spicoj**, dispositif permettant de vendre des épices en vrac proprement tout en diminuant les déchets, par Bulk and Co

- 7 **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

- 8 **Zero Waste Dispenser**, distributeurs de vrac alimentaires 100% inox et verre, 100% recyclable et zéro déchet, par Zero Waste & Co

POUR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE, ZÉRO DÉCHET : la révolution packaging, processus & produit

Tendance #3

Le « 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.

La promesse
d'une salle
de bain zéro
déchet

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



1



2



3



4

COSMÉTIQUES ET HYGIÈNE

- 1 **Démaquillant Solide** à l'huile de Jojoba, par Comme Avant (SI-Créative)
- 2 **Dentifrice en comprimé** et à croquer, par Paos
- 3 **Après-shampooing solide**, par Lamazuna
- 4 **En Corps Sage**, parfum solide, sans alcool et non photosensibilisant, par Nomadsens

MACRO-TENDANCE N°3

POUR UNE CONSOMMATION RAISONNÉE,
RAYONNANTE ET JOYEUSE !

Tendance #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.

Réinventer nos
habitudes, tout
en comblant
nos papilles et
nos besoins

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

- 1 Préparation de Miel et de Curcuma bio, par Abeille Royale (Culture Miel)
- 2 Miel à l'ail noir du Sud-Ouest de la France, excellent terroir pour l'ail, par L'Etuverie
- 3 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
- 4 Shot de gingembre et curcuma Demeter, par Voelkel
- 5 Chips soufflées aux algues & lentilles corail, recette innovante remplaçant les arômes par des paillettes d'algues, par Bord à Bord

LA PREUVE EN PRODUITS

POUR UNE CONSOMMATION RAISONNÉE,
RAYONNANTE ET JOYEUSE !

Tendance #1

L'art de vivre autour
du sain, du beau et des
ingrédients ancestraux



6



7



8



9



10



11



12



13

ALIMENTATION (SUITE)

- 6 **Sauce Délicate Mango-Curry**, avec 77% de fruits et 0% d'additifs, par Le Coq Noir
- 7 **Tartinao Lentilles Rouges, Mangue et Curry**, par Bonneterre & Cie
- 8 **Unaju**, boisson pétillante Mandarine x Orange avec faible indice glycémique, par Unaju

- 9 **Morning Latte** à base de cacao et de maca (pouvoir énergisant) et sucre de fleur de coco (indice glycémique faible), alternative au café eau sucre, accessible aux enfants et même aux femmes enceintes, par Nümorning
- 10 **Confiture** 100% fruits rouges et grenade (indice glycémique bas), par Confit de France
- 11 **Saucisse** au sarrasin torréfié de Bretagne, recette exclusive par Kervern

COSMÉTIQUES ET HYGIÈNE

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

POUR UNE CONSOMMATION RAISONNÉE, RAYONNANTE ET JOYEUSE !

Tendance #2

L'art de la
fermentation
& de 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
fermentation
explose
désormais en
France et aux
Etats-Unis

LA PREUVE EN PRODUITS



1



2



3



4

ALIMENTATION

- 1 **Kombucha** - gingembre et yuzu, par So Kombucha
- 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
- 3 **Les Infusés** - Yaourt fraise / Hydrolat basilic X2, par La Lémance

COSMÉTIQUES ET HYGIÈNE

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

POUR UNE CONSOMMATION RAISONNÉE, RAYONNANTE ET JOYEUSE !

Tendance #3

Des packagings
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
communication
sur le packaging
s'étoffe

LA PREUVE EN PRODUITS



1



2



3



4



5



ALIMENTATION

- 1 Vivani supérieur noir 100%+ éclats de cacao, par EcoFinia GmbH
- 2 Café détox Honduras Bio Max Havelaar, par Kafé Naka
- 3 Sunny, crackers et biscuits en innovation circulaire, par Heisenberg
- 4 MEDIHEMP Bio HATCHA Latte, par Deep Nature

COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

- 5 Bédouze Pomme Bio, vitamine B12 avec packaging écoresponsable : sans plastique, rechargeable et même réutilisable avec son étiquette qui se décolle, par SAS Les Bio Frères
- 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



LES NOUVELLES TENDANCES DE LA BIO À 360°

Cette édition 2020 de NATEXPO s'annonce exceptionnelle. Elle va permettre aux professionnels de la bio de recréer du lien avec leurs partenaires et de découvrir toutes les innovations du marché en un seul et même lieu.

Véritable reflet de la diversité et de l'exceptionnelle vitalité du marché bio, NATEXPO est le seul salon B2B offrant une vision à 360° de l'offre.

Ce rendez-vous lyonnais réunira 6 secteurs clés :

- Alimentation bio,
- Ingrédients et Matières premières,
- Cosmétiques et Hygiène,
- Compléments alimentaires,
- Produits et Services pour la maison et la personne,
- Services et équipements pour le magasin et les marques

NATEXPO DIGITAL : LE SALON AUSSI EN LIGNE !

En parallèle du salon physique et pour permettre à un nombre accru de visiteurs internationaux et nationaux d'accéder à l'offre du salon, NATEXPO lance « NATEXPO DIGITAL ». Cette innovation sera accessible en ligne aux visiteurs

depuis n'importe où dans le monde pendant l'ouverture du salon, les 21 & 22 septembre ; l'expérience digitale sera prolongée jusqu'au vendredi 25 septembre.





N'hésitez pas à nous confirmer votre présence sur le salon, nous pourrions ainsi vous préparer votre badge qui vous sera remis à l'entrée du salon.

Un salon de
NATEXBIO
Fédération des transformateurs et distributeurs bio
www.natexbio.com
Organisé par
Spas
Organisation
www.spas-expo.com

Toutes les infos de
NATEXPO
sur
www.natexpo.com

 Facebook (Natexpo)
 Twitter (@Natexpo)
#Natexpo2020

NATEXBIO, fédération française de la filière bio, membre du réseau IFOAM EU, a comme membres SYNADIS BIO, SYNADIET et SYNABIO et des liens avec COSMÉBIO, FORÉBIO, la FNAB et FRANCE VIN Bio.

SPAS ORGANISATION est le plus grand organisateur en France d'événements grand public et professionnels dédiés au bio, au bien-être, à l'art de vivre et au développement durable. Spas Organisation totalise 30 manifestations : des manifestations dédiées aux produits biologiques et à la nature des salons autour du bien-être et de l'art de vivre, le réseau des salons Zen & Bio en région, ainsi que la place de marché digitale sevellia.com

*SPAS ORGANISATION - 160 bis rue de Paris – CS 90001 - 92645 Boulogne-Billancourt Cedex - France
Tel : +33 (0)1 45 56 09 09 / Fax : +33 (0)1 44 18 99 00*

L'équipe Adocom RP, Sandra, Anaïs & C° – Service de Presse de NATEXPO
vous remercie de votre attention.

Tél : 01 48 05 19 00 – Courriel : adocom@adocom.fr

ADOCOM®-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION
11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08
e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr
Qualification : Agence Certifiée OPQCM