



NATEXPO LYON : LA BIO FAIT SON GRAND RETOUR !

NATEXPO sonne les premières retrouvailles entre professionnels de la bio depuis le début de la crise sanitaire. Durant ces deux journées des 21 & 22 septembre, près de 700 exposants et des milliers de visiteurs vont se réunir, dans le strict respect des règles sanitaires en vigueur. Pour les professionnels français et internationaux, ce temps fort représente l'occasion tant attendue de se retrouver et de repérer toutes les nouvelles tendances du marché bio, dont la croissance s'est accélérée de façon spectaculaire avec la Covid-19. Lieu privilégié d'échanges, de découvertes et de décryptages, le salon illustre le fort dynamisme du secteur, qui propose cette année de nombreuses nouveautés, préfigurant le monde de demain. Les Trophées NATEXPO 2020, remis durant le salon, les mettent particulièrement à l'honneur, en récompensant 16 innovations lancées ces douze derniers mois. La diversité des lauréats distingués reflète l'étendue de l'offre présentée par NATEXPO, seul salon professionnel offrant une vision à 360° de l'offre bio.

NATEXPO : toute l'offre bio 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 couvrant l'intégralité de l'offre bio : depuis les ingrédients bio jusqu'aux services de distribution. NATEXPO est un outil exceptionnel pour permettre aux acteurs de ce marché de découvrir, en un seul lieu, toute l'actualité de la bio française et internationale dans 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.

Le phénomène bio accéléré par la crise

La crise de la Covid-19 a notablement accéléré la croissance du marché bio. En France, dans les magasins spécialisés bio, le montant moyen des paniers a nettement augmenté sur la période du confinement : environ + 55 %, comme l'ont constaté 95 % des professionnels interrogés lors d'une enquête initiée par BioLinéaires & Ecozept, soutenue par Natexbio & Synadis Bio, en partenariat avec Biopanel¹. Dans les grandes surfaces, les ventes d'aliments bio ont également fait un bond de + 63% en valeur sur la première semaine de confinement par rapport à la même période en 2019².

¹ Enquête BioLinéaires Ecozept / Natexbio et SynadisBio / données de 933 magasins collectées et analysées.

² Étude Nielsen 2020



L'agilité du secteur bio à l'honneur pendant 2 jours à Lyon

Marques, distributeurs, acheteurs, décideurs... tous les acteurs de la bio ont fait preuve d'une grande agilité pour s'adapter à des contraintes soudaines et imprévisibles. NATEXPO leur permettra d'échanger sur leurs bonnes pratiques et de renouer le dialogue après de longs mois de relations commerciales atypiques pour découvrir toute l'actualité de la bio de l'année.

Durant ces 2 jours, le salon proposera des animations, des conseils, des conférences pour tout connaître de l'actualité de la bio en France et dans le monde. Conçu pour faciliter la vie des professionnels et leur permettre de développer leurs affaires, le salon propose des parcours thématiques, dont le nouveau parcours « Zéro déchet », aux côtés des parcours "Surgelés", "Restauration Bio", "MDD Bio", "Sans gluten" et "Vegan".

NATEXPO Digital : 5 jours de découvertes 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 dès l'ouverture du salon et jusqu'au vendredi 25 septembre. Il leur permettra d'accéder à l'ensemble des exposants physiquement présents et même de dialoguer en direct via un module de chat audio et vidéo.

Un protocole sanitaire strict pour la sécurité de tous

NATEXPO répond en tous points aux prérequis du Gouvernement et de la Préfecture du Rhône autorisant l'organisation d'événements respectant une jauge de moins de 5 000 personnes en instantané. Un protocole sanitaire strict pour assurer la sécurité de tous - pendant le montage, la tenue et le démontage du salon est prévu :

- Port du masque obligatoire pour tous,
- Nettoyage des mains au gel hydro-alcoolique avant d'accéder au salon,
- Remise gracieuse de flacons individuels de gel hydro-alcoolique à chaque visiteur,
- Mise à disposition de gel hydro-alcoolique en plusieurs points du salon (sanitaires, restaurants, zones de repos, etc.)
- Renfort de la communication digitale (programmes de conférences, contenu du salon, ...)
- Agrandissement des terrasses des restaurants pour organiser l'espacement réglementaire des tables aux restaurants.



SOMMAIRE

NATEXPO 2020 : 6 pôles pour explorer la bio

| | |
|---|------|
| En un coup d'œil : le plan du salon 2020 à Lyon | p.9 |
| Alimentation : la bio a tout bon | p.10 |
| Cosmétiques et hygiène : tout pour être bio ! | p.11 |
| Compléments alimentaires : un pôle vitaminé ! | p.12 |
| Ingrédients et matières premières : aux sources de la bio | p.13 |

Toujours plus de bio avec des espaces complémentaires

| | |
|---|------|
| Produits et services dédiés à la maison et à la personne : tout pour être bio chez soi ! | p.16 |
| Services et équipements pour le magasin & les marques : tout pour développer les ventes bio | p.16 |
| La Pépinière Bio : l'espace dédié aux pme de la bio | p.18 |
| Le Village Innovation Cosmétiques : le tremplin des petites entreprises | p.18 |

Un programme d'animations complet : les meilleurs experts du bio mobilisés

| | |
|--|------|
| Le Forum NATEXBIO | p.22 |
| Le Forum des Bio-Tendances | p.23 |
| Le Forum des Ingrédients Bio | p.24 |
| Le Forum Innovations Cosmétiques | p.25 |
| Le Forum des Compléments Alimentaires | p.26 |
| Le Forum « Financer son projet bio » de l'Agence BIO | p.26 |
| La Galerie des Nouveautés | p.27 |
| Les Pitches du Lab | p.27 |
| Le Forum Innovation - NOUVEAU | p.28 |
| L'Agora - NOUVEAU | p.28 |

Les innovations au cœur de la Bio :

Zoom sur les nouvelles tendances du secteur

| | |
|---|------|
| Macro-tendance 1 : pour l'amour de la Terre & du Terroir | p.32 |
| Macro-tendance 2 : pour une économie circulaire, zéro déchet | p.34 |
| Macro-tendance 3 : pour une consommation raisonnée, rayonnante et joyeuse | p.39 |

TROPHÉES NATEXPO 2020 :

LES MEILLEURES INNOVATIONS BIO RÉCOMPENSÉES

| | |
|--|------|
| 1 Produits frais | p.45 |
| 2 Produits d'épicerie salés | p.46 |
| 3 Produits d'épicerie sucrés | p.47 |
| 4 Boissons | p.48 |
| 5 Compléments alimentaires | p.49 |
| 6 Cosmétiques et hygiène | p.50 |
| 7 Produits et services pour la maison et la personne | p.51 |
| 8 Services et équipements pour le magasin et les marques | p.52 |

| | |
|--|------|
| NATEXBIO : 5 000 ENTREPRISES MOTEURS DE LA CROISSANCE BIO | p.53 |
|--|------|

| | |
|--------------------------|------|
| SPAS ORGANISATION | p.55 |
|--------------------------|------|

PAROLES DE PRESIDENTS

Pierrick de Ronne, Président de NATEXBIO, la fédération des entreprises de transformation et de distribution de produits biologiques et écologiques à l'initiative du Salon : *« Complètement inattendue et tellement soudaine, la crise du Covid-19 a bouleversé l'organisation des entreprises. Au sein de la fédération NATEXBIO, nous nous sommes immédiatement mobilisés pour faire face à ce contexte inédit en nous serrant les coudes. La solidarité fait partie des valeurs fondatrices de la bio et ça n'a pas été un vain mot dans ce contexte ! La solidarité entre les acteurs de la bio a joué un rôle essentiel : agriculteurs, entreprises de transformation et magasins spécialisés ont maintenu le dialogue pour réussir à répondre aux besoins de la population. Et, bien sûr, la solidarité des collaborateurs des entreprises de notre secteur a permis à nos concitoyens de continuer à faire leurs achats de produits alimentaires et de première nécessité. Nous en sommes fiers et nous les en remercions. Ensemble, nous avons pu relever le défi et continué à exercer nos activités.*



La plupart des magasins bio sont restés ouverts tout au long de la crise. Ces boutiques de proximité ont fait preuve d'une grande capacité d'adaptation pour répondre aux besoins de la population. Toutes les mesures ont été prises pour rester présents aux côtés de la population lorsqu'elle en avait le plus besoin. Les consommateurs venaient moins souvent, mais c'était pour faire le « plein ». Il a donc fallu que les distributeurs adaptent leurs approvisionnements pour répondre à cette demande atypique ! Cette crise a en particulier démontré l'efficacité des circuits courts, très réactifs.

Aujourd'hui, tout revient peu à peu à la normale et c'est à nous de continuer à rassurer les consommateurs en mettant l'accent sur toutes les précautions que nous prenons. Je pense que la crise va accélérer la transition vers des comportements plus vertueux. À nous d'accompagner au mieux les consommateurs dans cette voie ! ».

NATEXBIO

Fédération des transformateurs et distributeurs bio



Patricia Berthomier-Massip, Présidente de SPAS Organisation, société organisatrice de NATEXPO :

« NATEXPO constituera le premier temps fort des professionnels de la bio depuis le début de la crise. Ils vont enfin pouvoir se retrouver physiquement, échanger sur cette situation inédite, sur ses conséquences sur leurs business. Maintenir ce rendez-vous était essentiel. C'est une formidable occasion de faire le point sur l'essor des produits bio, qui ont largement confirmé leur attrait auprès des consommateurs depuis le début de la crise sanitaire. Les professionnels vont découvrir toute l'actualité de

l'année, les services émergents depuis la crise, mais également toutes les innovations à côté desquelles ils sont passés avec l'interruption des relations commerciales.

Pour que l'événement se déroule dans les meilleures conditions de sécurité et de confort pour les exposants et les visiteurs, nous mettrons bien entendu toutes les mesures sanitaires nécessaires au contexte du moment, notamment avec la possibilité de réguler le flux des visiteurs en cas de besoin.

Et nous n'oublions tous ceux qui ne pourront pas se déplacer à Lyon. Nous avons créé NATEXPO DIGITAL pour eux ! Cette version digitale du salon a été pensée pour permettre au plus grand nombre de visiteurs – notamment les visiteurs internationaux, de disposer d'une nouvelle plateforme d'échanges et d'interactions avec les exposants. »





natexpo 2020 CARTE D'IDENTITÉ



21-22 septembre
2020



Eurexpo
LYON



des milliers
de visiteurs
attendus

20 000 m²



près de **700**
exposants
attendus

14 pays

9 régions

www.natexpo.com



@natexpo

6
secteurs
représentés

- alimentation
- 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

Un salon de Natexbio organisé par SPAS Organisation



INEDIT : NATEXPO DIGITAL UN EVENEMENT VIRTUEL EN COMPLEMENT DE L'EVENTEMENT PHYSIQUE

La Fédération NATEXBIO, propriétaire du salon NATEXPO et SPAS Organisation, l'organisateur du salon NATEXPO, le salon international des produits biologiques, annoncent la création de **NATEXPO DIGITAL**.

SPAS Organisation s'est associé à J2C Communication, le leader des solutions digitales pour les organisateurs d'événements, pour créer une version digitale du salon NATEXPO 2020 en complément de l'événement physique.



En tant que rendez-vous international, NATEXPO se doit d'être accessible aux professionnels du monde entier en toutes circonstances. NATEXPO DIGITAL a été pensé pour les visiteurs internationaux les plus éloignés, afin de leur permettre de disposer d'une nouvelle plateforme d'échanges et d'interactions avec les exposants. *« L'actualité nous contraint plus que jamais à nous réinventer, nous protéger et repenser nos business models. Nous transformerons les contraintes de protection et de distance en opportunités de nouvelle proximité, de croissance et de création »* a souligné Patricia Berthomier-Massip, Présidente de SPAS Organisation.

NATEXPO DIGITAL sera accessible pour les visiteurs les plus éloignés à partir du lundi 21 septembre et jusqu'au vendredi 25 septembre afin de prolonger l'expérience !

Pour les exposants, c'est une opportunité unique d'étendre la valorisation de leur offre à des visiteurs distants. Tout comme sur le lieu de l'événement, EUREXPO à Lyon, l'exposant disposera d'un espace digital pour présenter ses produits, rencontrer les visiteurs et rentabiliser sa présence physique par un apport complémentaire de contacts. C'est une offre absolument enrichie qui est proposée, dans ses deux formats : physique et digital.

Cet événement digital s'appuie sur la plateforme Be Present développée par J2C Communication, fruit d'une réflexion menée depuis le mois de janvier dernier par J2C Communication et disponible en juin. Be Present a pour vocation d'innover dans le monde de l'organisation de salons et d'apporter une dimension digitale à des événements physiques.

Be Present est une solution Cloud de création et d'hébergement de salons digitaux et propose une expérience utilisateur (UX) très soignée.

Ce projet s'appuie également sur l'expertise développée par SPAS Organisation depuis plusieurs années en matière d'outils digitaux mis à disposition des professionnels du secteur.

Ce partenariat inédit et innovant entre SPAS ORGANISATION et J2C Communication sera un atout majeur pour NATEXPO et garantira aux exposants une visibilité parfaite auprès de leurs cibles.

Cette nouvelle façon de travailler et de communiquer sera le berceau de cette innovation digitale qui s'imposera comme un nouveau format en complément du salon physique.

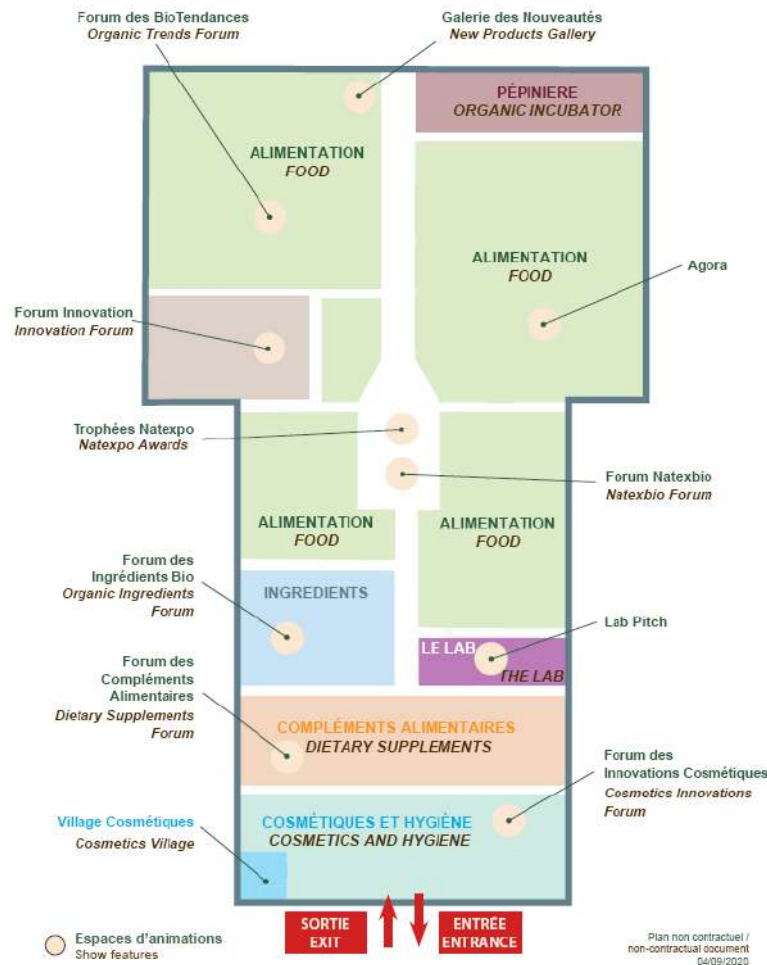


NATEXPO 2020 : 6 POLES POUR EXPLORER LA BIO



EN UN COUP D'ŒIL : LE PLAN DU SALON 2020 A LYON

Près de 700 exposants sont attendus à NATEXPO Lyon sur 6 secteurs clés : Alimentation bio, Ingrédients et Matières premières, Cosmétiques et Hygiène, Diététique et Compléments alimentaires, Produits et Services pour la maison et la personne, Services et Équipements pour le magasin et les marques.



6 parcours thématiques

Pour faciliter la découverte des visiteurs et optimiser les visites des professionnels selon leurs centres d'intérêts, NATEXPO propose 6 parcours thématiques, à découvrir sur le site natexpo.com.

- Le « Parcours Restauration Bio »
- Le « Parcours MDD Bio » (Marque De Distributeur)
- Le « Parcours Sans Gluten »
- Le « Parcours Vegan »
- Le « Parcours Surgelés »
- Le « Parcours Zéro Déchet »



ALIMENTATION : LA BIO A TOUT BON

Le pôle consacré à l'alimentation bio est le plus important de NATEXPO. Avec plus de 300 exposants prévus pour son édition 2020, c'est la plus grosse concentration de l'offre alimentaire bio pour tous les professionnels du secteur. Son importance reflète le dynamisme du marché en France comme à l'international.

En France, le marché alimentaire bio connaît un succès spectaculaire, qui s'est largement confirmé durant la récente période de confinement. En 2018, il a atteint 9,7 milliards d'euros d'achats consommateurs, soit +15,7 % vs 2017, ce qui représente un bond de 1,4 milliard d'euros en seulement 1 an. Désormais, près de 5 % de la consommation alimentaire des ménages concerne les produits bio.

En 2019, plus de 9 Français sur 10 déclarent avoir consommé des produits biologiques et près des $\frac{3}{4}$ consomment bio régulièrement (au moins une fois par mois). 14% en consomment même tous les jours ! D'après une récente enquête, la bio aurait gagné 8 % de nouveaux acheteurs durant le confinement.

Par ailleurs, l'objectif 50 % d'alimentation bio dans les cantines et la restauration collective publique sera effectif au plus tard en 2022. Une obligation qui va donner un nouvel élan au développement de la bio en France.

Dans le monde, le marché des produits biologiques a dépassé 100 milliards d'euros en 2018, alors qu'il était encore estimé à environ 92,8 milliards d'euros en 2017.

Source : Agence Bio

Tous les secteurs de l'alimentation bio représentés

Les professionnels présents sur le pôle couvrent toutes les catégories de produits alimentaires :

- **Boissons** (eaux, alcools, jus de fruits, sodas...)
- **Boucherie** (viandes, volailles...)
- **Boulangerie** (crêpes, pains, pâtisseries, viennoiseries...)
- **Crèmerie** (beurres, fromages, laits, œufs, laitages...)
- **Épicerie** (céréales, épices, huiles...)
- **Poissonnerie** (coquillages, crustacés, poissons)
- **Produits frais** (fruits, légumes...)
- **Petit-déjeuner** (gâteaux, confiseries, cafés, thés...)
- **Surgelés** (glaces, produits transformés, fruits, légumes...)





COSMETIQUES ET HYGIENE : TOUT POUR ETRE BIO !

En phase avec les envies de beauté au naturel et de bien-être des consommateurs, les cosmétiques bio enregistrent de belles performances. Les gammes se sont étoffées, la distribution s'est élargie et les consommateurs ont confirmé leur envie de produits plus responsables. Le marché de la cosmétique bio et naturelle est en plein essor dans le monde, où il a atteint un chiffre d'affaires de 11 milliards d'euros en 2018. En Europe, il a enregistré une croissance moyenne d'environ 7 % par an sur les 5 dernières années pour atteindre 3,82 milliards d'euros en 2018 (+7,2 % vs 2017). Le phénomène n'est pas près de s'arrêter : d'après les estimations, le chiffre d'affaires européen devrait dépasser les 5 milliards d'ici 2023.³

La France, 3^e marché mondial de la cosmétique bio et naturelle derrière les États-Unis et l'Allemagne, figure au cœur de cette envolée. En 2018, le marché français a enregistré un chiffre d'affaires record de 757 millions d'euros, soit un bond de +18,7 % par rapport à 2017.¹

Source : Cosmébio®.

Toutes les catégories de produits d'hygiène et cosmétique représentées

Les exposants français et internationaux présents sur le pôle cosmétiques et hygiène bio proposeront une grande diversité de produits :

- Crèmes, gels, huiles et laits corporels
- Produits de manucure, maquillage, pédicure, rasage,
- Cosmétique solide,
- Savons, shampoings, parfums...

Forum Innovations Cosmétiques 2 jours d'animations

En partenariat avec Cosmébio®⁴, association professionnelle de cosmétique écologique et biologique, NATEXPO propose un espace entièrement dédié à la beauté et au bien-être au sein même du pôle Cosmétiques et Hygiène. Il regroupe toutes les animations réalisées autour des innovations cosmétiques des exposants.

L'occasion de découvrir les nouveautés et les marques niches de cosmétiques naturels et bio. Cosmebio® propose des animations sur les produits tendances et innovants. Tout au long du salon, les visiteurs pourront tester des produits, venir écouter les marques présenter leurs nouveautés...



Association Professionnelle
de Cosmétique Ecologique et Biologique

³ Source : Ecovia Intelligence 2019

⁴ COSMEBIO est une Association professionnelle de la cosmétique naturelle, écologique et biologique. Elle œuvre en faveur du développement d'une cosmétique naturelle et écologique basée sur des produits issus de la chimie verte et de l'agriculture biologique



COMPLEMENTS ALIMENTAIRES : UN POLE VITAMINE !

En 2020, le pôle « Diététique et compléments alimentaires » accueille une cinquantaine d'entreprises de fabrication de produits diététiques et de compléments alimentaires : produits de régime, pour la peau, le tonus, etc., ainsi que les ingrédients entrant dans la composition de ces produits. En phase avec les envies de beauté au naturel et de bien-être des consommateurs, le marché des compléments alimentaires en France est en hausse. En 2019, le marché affiche ainsi 1,3 % de croissance. Avec 1,9 milliard d'euros de chiffre d'affaires, le marché des compléments alimentaires fait la part belle aux indications de santé. En particulier, trois indications concentrent une grande partie du marché. À elles trois, le sommeil/stress, la digestion, et la vitalité concentrent en effet 51 % des ventes en pharmacie, 41 % des ventes en GMS, et 35 % des ventes en parapharmacie.

D'après une récente enquête menée par OpinionWay pour Synadiet, auprès des consommateurs, il apparaît que 46% des Français ont déjà consommé des compléments alimentaires. Pour ces derniers, les compléments alimentaires constituent une solution naturelle pour entretenir leur santé et éviter de prendre des médicaments lorsque ce n'est pas nécessaire. En effet, la naturalité des produits (40 %), la volonté de limiter sa consommation de médicament (38 %), et le souhait d'entretenir sa santé (37 %) ressortent comme les principales motivations des consommateurs.

Source : Synadiet.

Forum des Compléments alimentaires : toute l'actualité du secteur à portée de main

Le syndicat national des compléments alimentaires, Synadiet, présent à NATEXPO 2020, animera le Forum des Compléments alimentaires. Cet espace d'information aborde aussi bien les aspects réglementaires que les tendances du marché des compléments alimentaires, les ingrédients à la mode ou encore les précautions d'emploi des huiles essentielles.

Lieu d'innovation et d'information, il permet aux acheteurs et vendeurs du secteur de développer leur business et leurs compétences.

À travers des mini-conférences, cet espace s'appuie sur le conseil, l'information et la formation des visiteurs sur des sujets divers tels que les conseils nutritionnels à apporter aux personnes ayant des régimes alimentaires particuliers (végétariens, végétaliens, sportifs, seniors, femmes enceintes, régimes amincissants ou sans gluten...), les plantes à utiliser pour le bien-être au quotidien, la réglementation spécifique aux compléments alimentaires à base de plantes...



Syndicat National des Compléments Alimentaires



INGREDIENTS ET MATIERES PREMIERES : AUX SOURCES DE LA BIO

Lancé en 2017, le pôle « Ingrédients et matières premières » rencontre un franc succès. Cette année, près d'une trentaine d'exposants ont déjà réservé leurs espaces au sein de ce pôle, qui permet de rencontrer les professionnels à la base de la fabrication des produits bio alimentaires, des cosmétiques et des complémentaires alimentaires.

Au travers d'une offre complète de stands, de rencontres d'affaires et de conférences, NATEXPO offre à ses exposants et à ses visiteurs transformateurs l'opportunité d'avancer sur deux enjeux majeurs : l'approvisionnement et l'innovation.

L'approvisionnement :

une question stratégique face à la hausse de la demande

La recherche d'ingrédients constitue un vrai défi à relever pour les acteurs de la filière bio en Europe. Avec une consommation de produits biologiques en forte croissance, la question du sourcing devient stratégique pour l'ensemble des intervenants, que ce soit dans la recherche de nouveaux fournisseurs, le renforcement des relations existantes avec les partenaires ou la constitution de filières locales/nationales... Le pôle ingrédients et matières premières proposé à NATEXPO permet aux visiteurs de nouer de nouveaux contacts pour consolider leurs approvisionnements.

L'innovation : au cœur du développement bio

Les matières premières et les ingrédients bio sont au cœur de l'innovation et de l'émergence des tendances bio. Ce sont les moteurs du dynamisme d'une filière qui, depuis des décennies, jouent un rôle d'incubateur et de diffuseur de nouveautés qui gagnent souvent l'univers conventionnel : grenade, aloe vera, baie de goji... NATEXPO offre l'opportunité de rencontrer les acteurs de toutes les nouvelles tendances du secteur bio, liées aux protéines « alternatives », au sans allergène, aux supers aliments, aux aliments et ingrédients fermentés, aux arômes biologiques, ainsi qu'au commerce équitable, à la traçabilité des origines ou encore à la constitution de filières.





Une large diversité de produits présentés sur le pôle

Additifs / ingrédients fonctionnels

Arômes

Avants-produits de pâtisserie, biscuiterie, panification

Cacao, café, thé

Céréales, riz, pâtes

Extraits végétaux

Graines, oléagineux et légumineuses

Herbes, épices et aromates

Ingrédients nutrimentaux

Matières grasses et huiles végétales

Ovoproduits

PAI* fruits

PAI* légumes et champignons

PAI* ingrédients carnés

PAI* ingrédients laitiers

PAI* ingrédients marins

PAI* fruits à coque

PAI* liquides et pour boissons

Plantes aromatiques et médicinales

Préparations et inclusions sucrées

Sauces, condiments et assaisonnements

Sucres, miels et autres produits sucrants

*(Produits Alimentaires Intermédiaire)



Forum des ingrédients Bio, zoom sur les enjeux de l'amont de la filière bio

Au centre du pôle Ingrédients et matières premières se tient le Forum des ingrédients Bio. Autour d'experts, de producteurs et de transformateurs seront abordés les principaux enjeux de l'amont de la filière bio : approvisionnement, qualité, innovation, réglementation et valorisation des ressources. La sécurisation des approvisionnements en qualité et quantité est en effet un enjeu clé pour de nombreuses entreprises du secteur biologique.





TOUJOURS PLUS DE BIO AVEC DES ESPACES COMPLEMENTAIRES



PRODUITS ET SERVICES DEDIES A LA MAISON ET A LA PERSONNE : TOUT POUR ETRE BIO CHEZ SOI !

L'univers « Produits et services pour la maison et la personne », intégré au sein des pôles Alimentation et Cosmétiques & Hygiène, propose une grande diversité de produits écologiques.

Deux grandes catégories de produits présentés

- Produits pour la maison : éclairage, matériaux de construction et de décoration, literie, linge de maison, mobilier, papeterie, peinture, produits d'entretien, de bricolage, de jardinage...
- Produits pour la personne : vêtements, chaussures, maroquinerie, jeux et jouets pour enfants...



SERVICES ET EQUIPEMENTS POUR LE MAGASIN & LES MARQUES : TOUT POUR DEVELOPPER LES VENTES BIO

Aujourd'hui, les magasins spécialisés bio sont environ 2 700 en France. Ils ont réalisé un chiffre d'affaires de plus de 3 milliards d'euros en 2018, en hausse de +7,7 % par rapport à 2017. Beaucoup moins nombreux que les grandes surfaces alimentaires généralistes, ils réussissent à enregistrer 34 % des ventes bio effectuées auprès des Français pour leur consommation à domicile.

Durant le confinement, le montant moyen des paniers dépensé dans les magasins spécialisés bio, a augmenté d'environ + 55 %, comme l'ont constaté 95 % professionnels interrogés lors d'une récente enquête initiée par BioLinéaires & Ecozept, soutenue par Natexbio & Synadis Bio, en partenariat avec Biopanel. Ces boutiques ont démontré leur agilité pour s'adapter et fournir de nouveaux services pour faciliter la vie de leurs clients. Près d'1/3 des magasins bio sondés ont ainsi mis en place des systèmes de vente à distance : click&collect, drive voiture ou piéton, livraison à domicile, paniers types...



Natexpo leur propose une zone dédiée aux services et aux équipements permettant de poursuivre le développement de leurs ventes. Toute l'offre en équipement, services, e-commerce, logistique, packaging et formation pour les points de vente est ainsi intégrée au secteur Alimentation.

Entre valeurs fondamentales et nouvelles technologies

Des initiatives émergent dans la distribution de produits biologiques en Europe : vente en ligne, m-commerce, vrac, distribution automatique, magasins de producteurs, magasins sans emballage, snacking...

L'intérieur du magasin, lui aussi, s'adapte à ces évolutions de consommation tout en conservant un ADN propre, développant ainsi un modèle atypique mêlant lieu de vie, espace de conseil et plate-forme connectée.

Ces évolutions illustrent l'avènement d'un modèle de distribution cherchant sa voie entre une bio « traditionnelle » et une bio de « masse ».

Des produits et services pour un chiffre d'affaires additionnel

Les exposants de l'espace « Services et équipements pour le magasin & les marques » propose de nombreux moyens de développer les ventes de produits bio :

- Agencement
- Agences de communication
- Agences / cabinets de conseils
- Applications pour mobile
- Architecture intérieure
- Bornes interactives
- Caisses et TPV
- Data / traitement
- Décoration / ambiance
- E-commerce
- Écrans / Tables tactiles
- Enseignes / signalétique
- Équipements pour click and collect
- Équipements pour distribution automatique
- Équipements pour drive
- Équipements spécialisés pour le commerce de détail
- Étiquetage / codage
- Façonnage
- Formation
- Logistique
- M-commerce
- Matériels de cuisine
- Meubles de froid
- Mobilier / Vitrites
- Monétique / paiement sans contact
- Pesage
- Rayonnage
- Relation client – CRM
- Mobilier interactif



LA PEPINIERE BIO : L'ESPACE DEDIE AUX PME DE LA BIO

La Pépinière Bio est un espace dédié aux TPE/PME de la Bio. Tel un tremplin, le Pépinière Bio permet aux entreprises, de petites tailles, d'être présentes à NATEXPO grâce à des conditions de participation privilégiées.

Cet espace est un accompagnement au développement de ces TPE/PME qui sont l'essence même de la filière biologique et accueille dorénavant les trois lauréats du Natexbio Challenge.

LE VILLAGE COSMETIQUES

LE TREMPLIN DES PETITES ENTREPRISES

Le Village Cosmétiques est un espace qui regroupe des stands et des animations réalisés autour des innovations cosmétiques.

Accueillant de jeunes entreprises proposant des gammes cosmétiques créatives et innovantes, ce village est une porte d'entrée pour elles sur le marché, grâce à des conditions de participation privilégiées.



© Faust Favart



**UN PROGRAMME
D'ANIMATIONS COMPLET :
LES MEILLEURS EXPERTS
DE LA BIO MOBILISÉS**

Le Forum Natexbio

L'actualité du secteur bio

À travers des mini-conférences organisées par NATEXBIO, la fédération des transformateurs et distributeurs bio, ce forum permet de faire un point sur le marché de la bio et ses potentiels. De nombreux thèmes seront abordés sur les deux jours de salon.



Le Forum des Bio-Tendances

Un espace pour échanger avec des experts métier

Le Forum des Bio Tendances, organisé en partenariat avec BioLinéaires, présente un programme de mini-conférences, basé sur des échanges entre professionnels. C'est un espace de discussion avec des experts métiers sur des thèmes clés pour les magasins bio.



Le Forum des Ingrédients Bio

La sécurisation des approvisionnements en question

Le Forum des ingrédients biologiques se tiendra au cœur du pôle « Ingrédients et Matières premières » du salon. Un panel d'experts et d'acteurs du bio échangera tout au long du salon autour des tendances et des enjeux de la filière bio.



Forum Innovations Cosmétiques

Bien-être et beauté à l'honneur !

En partenariat avec Cosmebio®, association professionnelle de cosmétique écologique et biologique, ce forum regroupe toutes les animations réalisées autour des innovations cosmétiques des exposants. Les professionnels du secteur seront ainsi invités à assister à des conférences animées par Cosmebio® et sa filiale de certification COSMECERT.



Le Forum des Compléments Alimentaires

Pour tout connaître de la filière

Cet espace réalisé en partenariat avec Synadiet s'appuie sur le conseil, la formation et sur la découverte de produits avec des corners permettant aux visiteurs d'explorer l'ensemble de la filière, du produit brut au produit fini.

Lieu d'innovation et d'information, il permet aux acheteurs et vendeurs du secteur de se mettre à jour des dernières actualités du secteur et de développer leur business et leurs compétences.

À travers une quinzaine de mini-conférences, cet espace s'appuie sur le conseil, l'information et la formation des visiteurs sur des sujets divers tels que les conseils nutritionnels à apporter aux personnes ayant des régimes alimentaires particuliers (végétariens, végétaliens, sportifs, seniors, femmes enceintes, régimes amincissants ou sans gluten...), les plantes à utiliser pour le bien-être au quotidien, la réglementation spécifique aux compléments alimentaires à base de plantes...



Syndicat National des Compléments Alimentaires



En plus de la découverte des plantes et des parties utilisées dans les compléments alimentaires, SYNADIET présente leur histoire et leur usage traditionnel séculaire dans plusieurs parties du monde.

Forum « Financer son projet Bio » de l'Agence BIO

Vous êtes producteur, transformateur ou distributeur et vous souhaitez développer votre activité bio ? Vous recherchez des financements ?

L'équipe de l'Agence BIO a le plaisir de vous inviter lundi 21 septembre 2020 et mardi 22 septembre de 14h à 16h sur le stand du Synabio (H95) au salon Natexpo pour répondre à vos questions, évaluer les différentes possibilités de financement public et privé de votre projet et vous mettre en relation avec les financeurs adaptés.

Ces rencontres se substituent au forum "Financer son projet Bio" initialement prévu le 21 septembre après-midi dans le cadre de Natexpo.

Les Pitches du Lab

Créé en 2018, le « Lab » est un espace d'exposition et de pitches dédié aux jeunes entreprises de l'économie circulaire et des éco-innovations technologiques. NATEXPO offre ainsi l'opportunité à ces entreprises de mettre en lumière leurs démarches et produits innovants, pouvant apporter cette valeur ajoutée à la filière bio et à ses consommateurs, et accompagner marques et industriels dans leur stratégie RSE et RSM.

La Galerie des Nouveautés

Tous les nouveaux produits en un coup d'œil

La Galerie des Nouveautés est un espace stratégique. Les visiteurs y découvrent en exclusivité les innovations des exposants. Près de 100 nouveaux produits y sont présentés.

Deux nouvelles animations 2020

Le Forum Innovation

Au cœur du secteur « Retail », des experts et intervenants prendront la parole sur des sujets comme, entre autres, la réalité augmentée pour améliorer sa visibilité en point de vente, l'écoresponsabilité et la problématique de l'eau, l'intelligence artificielle au service des performances de la production alimentaire.

L'Agora

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. Le cercle de réflexion BioValeurs et les Greniers d'Abondance apporteront un regard croisé sur les leviers de résilience pour les filières bio françaises. Ecocert mettra l'accent sur la nouvelle réglementation bio en 2021 et donnera des éclairages sur le récent label AB 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.



Le Forum Natexbio Stand I80

Lundi 21 septembre 2020

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

11h - L'équitable au service des magasins spécialisés bio (Biopartenaire et Synadis Bio)

12h30 – Arrivée du 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 (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 (Mejda Naddari, Green Village)

17h - Remise des Trophées Natexpo 2020 animée par Eric Dournes

Mardi 22 septembre 2020

10h - Label BioED : transformateurs et distributeurs engagés ensemble pour une filière bio durable ! (Anna Kolf et Mathilde Gsell, Synabio)

11h - La vision du consommateur sur les produits et services des magasins bio, en particulier avant, pendant et après le confinement (François Labbaye, Bio Développement)

12h - L'étude des opinions exprimées sur le web, un outil puissant pour le marketing et la communication (Bertrand de Monneron, Opinion Digitale)

14h - Comment notre alimentation se repense au regard de la crise du Covid : impacts sur le futur de notre alimentation – quelles leçons en retenir ? (Sandrine Doppler, food consultant)

15h - Comment lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire dans le secteur bio ? Ce que change la loi anti-gaspillage du 10 février 2020. (Mejda Naddari, Green Village)

Natexbio Challenge : Un accompagnement sur-mesure des créateurs d'entreprises bio

Cette année le jury du « Natexbio Challenge » se réunira sur le salon le mardi 22 septembre afin de déterminer, parmi les 10 nominés, les 3 lauréats.

Dédié aux entreprises nouvelles de moins de 3 ans, « Natexbio Challenge » est un moyen concret d'encourager et de soutenir les initiatives entrepreneuriales dans le domaine de la bio.



Le Forum des Bio Tendances Stand F130

Lundi 21 septembre 2020

10h - GMS et marques conventionnelles : bio et plus encore ? (Sauveur Fernandez, Econovateur)

11h - 2020, la croissance... en vain ? (Bernard Ollié et Adrien Weitzman, Agence Good)

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

13h - Consommation vrac : spécificités, évolutions et perspectives (Célia Rennesson et Chloé Liard, Réseau Vrac)

14h - Le bio et la Belgique : tendances & évolutions (Mélanie Login, Sales4bio)

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

16h - Après tout cela, comment le consommateur voit sa consommation bio (François Labbaye, Bio Développement)

Mardi 22 septembre 2020

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

11h - Le bio et la Belgique : tendances & évolutions (Mélanie Login, Sales4bio)

12h - GMS et marques conventionnelles : bio et plus encore ? (Sauveur Fernandez, Econovateur)

13h - 2020, la croissance...en vain ? (Bernard Ollié et Adrien Weitzman, Agence Good)

14h - Les avancées réglementaires de la vente en vrac (Célia Rennesson et Lucia Pereira, Réseau Vrac)

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



Le Forum des Ingrédients Bio Stand G60

Lundi 21 septembre 2020

10h - Tendances ingrédients bio : innover avec des ingrédients différenciants. (Gaëlle Frémont, Directrice Ingrebio)

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

12h - Règlementation bio : point à date des évolutions réglementaires pour les produits bio transformés (Bernard Lignon, Chargé de projet Qualité et Règlementation, Synabio)

13h - Açaï et Amazonie : option durable pour la forêt ? (Bettina Balmer, Fondatrice Aka Zebra et Damien Binois, CEO Nossa! Fruits)

14h - Des ingrédients équitables BIOPARTENAIRE® pour des recettes innovantes et solidaires (Amandine Prelorenzo, Responsable Développement Biopartenaire et Bernard Martin, Ekibio)

15h - Développement et formulation de produits bio transformés : des outils pratiques (Audrey Lesturgeon, Critt Agroalimentaire PACA)

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

Mardi 22 septembre 2020

10h - Tendances ingrédients bio : innover avec des ingrédients différenciants. (Gaëlle Frémont, Directrice Ingrebio)

11h - Peut-on bien travailler son sourcing bio avec des listes d'origines autorisées et interdites? (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. (Emmanuel Audoin, responsable Innovation Agro Bureau Veritas Certification, et Julien Gonnet, Chargé de Projets Nitidae)

13h - Noix du Brésil et Amazonie : option durable pour la forêt ? (Bettina Balmer, Fondatrice Aka Zebra)

14h - Des ingrédients équitables BIOPARTENAIRE® pour des recettes gourmandes et solidaires ? (Claire Touret, Biopartenaire et Philippe Sendral, Agro Sourcing)

15h - Évaluation des procédés de transformation en bio (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 (Bernard Lignon, Chargé de projet Qualité et Règlementation, Synabio)



Le Forum Innovations Cosmétiques Stand K21

Lundi 21 septembre 2020

- 10h** - Les huiles essentielles pour maman et bébé (Claire Morlot, Atelier Bulle)
- 11h** - Konsoleader: Le contrôle anti-pesticides par le consommateur (Carole Tawema, Karethic)
- 12h** - Le Genipapo, tatouage éphémère d'Amazonie et son cahier d'inspirations (Bastien Beaufort, Guayapi)
- 13h** - Le premier savon d'Alep fabriqué en Syrie certifié COSMOS (Thaddée de Slizewicz, Tade Pays du Levant)
- 14h** - Les étapes clés de la certification et labellisation (Cosmecert)
- 15h** - Les derniers chiffres du marché de la cosmétique bio (Nicolas Bertrand, Cosmebio)
- 16h** - Pourquoi est-il si difficile de labelliser les cosmétiques solides ? (Laetitia Van de Walle, Lamazuna)

Mardi 22 septembre 2020

- 9h** - Un autre savon : découvrez la saponification à froid (Maud Siegel, L'esperluète)
- 10h** - La SkinFood des peaux atopiques, scientifiquement prouvée (Lucie Brachet, Rejence)
- 11h** - Nos complexes actifs bio (Flora Hinaut, Belle et Bio)
- 12h** - Les bienfaits de la bave d'escargot dans la cosmétique (Fabrice Pierron, Mademoiselle Agathe)
- 13h** - Les étapes clés de la certification et labellisation (Cosmecert)
- 14h** - L'engagement pourrait-il devenir l'avenir du marketing ? (Hadrien Collot, Les Sunneliers, Gamme NIU)
- 15h** - Croquez votre dentifrice ! (Victor Thomas, PAOS)
- 16h** - Comment développer l'imaginaire de l'enfant loin des écrans ? (Marie-Laure Bascoul, Namaki Cosmetics)
- 17h** - Les derniers chiffres du marché de la cosmétique bio (Nicolas Bertrand, Cosmebio)



© Natexpo



Le Forum des Compléments Alimentaires Stand G40

Lundi 21 septembre 2020

10h - Les compléments alimentaires bio : à la croisée de deux réglementations (Elodie Veyret, responsable des affaires réglementaires, Synadiet)

11h - La production française de plantes médicinales (France Agrimer)

12h - Réglementation des allégations : sur un pack, une pub, en magasin, que peut-on dire sur les produits ? (Elodie Veyret, responsable des affaires réglementaires, Synadiet)

15h - Le marché des compléments alimentaires (Irene Legall, Directrice de la communication, Solgar)

15h30 - Quels bons réflexes adopter en cas de contrôle de l'administration (DDPP) ? (Maitre Flavien Meunier, Avocat associé, Lexcap)

Mardi 22 septembre 2020

10h - Décryptage de l'étiquetage d'un complément alimentaire (Elodie Veyret, responsable des affaires réglementaires, Synadiet)

11h - Le chanvre, bientôt dans les compléments alimentaires ? (Syndicat professionnel du chanvre)

12h - Les 3 tendances du complément alimentaire en 2020-2022 : digitalisation, médecines douces et nutrition personnalisée (Nutrieko)

14h30 - Les huiles essentielles : de bonnes précautions d'emploi pour un usage en toute sécurité (Elodie Veyret, responsable des affaires réglementaires, Synadiet)

15h30 - Actualités scientifiques : quelles perspectives pour les compléments alimentaires ? (Gabrielle Ventura, responsable scientifique, Synadiet)

Forum « Financer son projet bio » de l'Agence BIO Stand Synabio – H95

Vous êtes producteur, transformateur ou distributeur et vous souhaitez développer votre activité bio ? Vous recherchez des financements ?

L'équipe de l'Agence BIO a le plaisir de vous inviter lundi 21 septembre 2020 et mardi 22 septembre de 14h à 16h sur le stand du Synabio (H95) au salon Natexpo pour répondre à vos questions, évaluer les différentes possibilités de financement public et privé de votre projet et vous mettre en relation avec les financeurs adaptés.

Ces rencontres se substituent au forum "Financer son projet Bio" initialement prévu le 21 septembre après-midi dans le cadre de Natexpo.



La Galerie des Nouveautés

La Galerie des Nouveautés est un espace stratégique. Les visiteurs y découvrent en exclusivité les innovations des exposants. En 2020, près de 100 nouveaux produits sont présentés.



© Natexpo

Les Pitches du Lab Stand J53

Lundi 21 septembre 2020

Thème du jour : Quelles pratiques et solutions responsables pour des commerces et des marques éthiques ?

11h - Eco technologies et label (Zéro-Gâchis, Miimosa, Longtime by Ethikis, Popotte Duck, 1% for the Planet France)

13h30 - Consigne, nouveaux contenants, vrac (Uzaje, Littlepots.fr, Smartvrac, Mayam)

15h - Le packaging post plastique : biosourcés, bio ou recyclés (Tipa, Carbiolice, IP Cube)

16h - Accompagner les magasins et les consommateurs vers une conso zéro plastique (Alterosac, Le Green Griot, Le Mouton Givré)

Mardi 22 septembre 2020

Thème du jour : À la rencontre d'éco-produits pour un éco-consommateur

10h30 - Eco-produits du quotidien (Solar Brother, Cap Bambou, Panda Paille, Fabulabox, Zéro)

11h30 - Produits de l'économie circulaire et anti-gaspi (Ramen Tes Drêches, Paké, Embal'vert, Weetulip better lifestyle, Cocomiette)

14h - Ecoproduits cosmétiques et d'hygiène (Clever Beauty, J'aime mes dents, Paos, Last Object)

15h - Les éco-produits ménagers (Mutyne, Les Petits Bidons, Pimpant)

16h - Annonce du lauréat du Lab



Deux nouvelles animations 2020

Forum Innovation - NOUVEAU Stand F110

Lundi 21 septembre 2020

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

13h - La réalité augmentée pour une communication de marque novatrice et responsable (Textures et Saveurs)

16h - Table ronde : L'innovation dans les emballages : passer du jetable au durable (Isabelle Baur, Présidente du Directoire de la coopérative Scarabée Biocoop - Emmanuel Auberger, fondateur Uzaje - Jean-Marc Lévêque, vice- président du Synabio - Marie-Laurence Gautier, Ultéria - ADEME - Aurélie Solans, conseillère auprès de la Maire de Paris)

Mardi 22 septembre 2020

11h - L'intelligence artificielle au service de l'industrie agroalimentaire bio performante et résiliente aux changements climatiques (Aurélien Verleyen, Dataswati)

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

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

L'Agora - NOUVEAU Stand L111

Lundi 21 septembre 2020

11h - Enjeux et impacts de la réglementation bio 2021 pour l'agroalimentaire et la cosmétique, France & international (Antoine Faure, Expert délégué du Groupe Ecocert)

12h – De la ferme à la table : comment équilibrer l'offre et la demande vers 25% de bio en 2030, organisé par BIOLS.EU (Michaël Wilde – directeur de Bionext, M. Bavo van den Idsert - Organic Processing and Trade Association Europe, M. Atie van Olst, BIOLS.EU)

13h – L'introduction économique et pratique des produits bio en restauration (Lionel Goumy, consultant, Biocoop)

14h - Table ronde : Valoriser et développer la production bio Française (Serge Le Heurte, Biocoop et membre du comité de labellisation Bio Equitable en France - Mathieu Lancry, Président de la coopérative Norabio - Cyril Moulin, Ethiquement bio - Christophe Heberhart, Co-fondateur d'Ethiquable - Bruno Inquimbert, Dirigeant de la Laiterie de la Lemance)

15h - Le marché du bio en Espagne : tendances et opportunités pour les entreprises françaises (Eva Mongellaz, CCI France Espagne)

16h - Valorisez vos points snacking/restaurants avec la nouvelle certification bio ! (Sébastien Conan, Directeur Commercial Ecocert France)



Mardi 22 septembre 2020

10h - Résister à la crise : l'exemple des filières bio & équitables (Laurent Lefebvre, Responsable Partenariats du label Fair for Life, avec le témoignage d'Alter Eco et Les Prés Rient Bio)

11h - Le marché du bio en Espagne : tendances et opportunités pour les entreprises françaises (Eva Mongellaz, CCI France Espagne)

12h - Quels leviers de résilience pour les filières bio françaises ? (Bernard Kimmel, Président de la société Arcadie & Simon Le Fur, Gérant de la société Aventure Bio pour le cercle de réflexion Biovaleurs - Arthur Grimonpont ou Félix Lallemand, co-fondateur de l'Association Les Greniers d'Abondance)

14h - En route vers Natexpo Paris 2021 (Equipe Natexpo - Spas Organisation)



LES INNOVATIONS AU CŒUR DE LA BIO : ZOOM SUR LES NOUVELLES TENDANCES DU SECTEUR



Trend Sourcing décode les tendances clés de l'année pour Natexpo

En quelques années, NATEXPO, le rendez-vous incontournable des professionnels de la bio, est devenu le lieu où naît la bio de demain dans tous les secteurs : alimentation, cosmétique et hygiène, diététique et compléments alimentaires, ingrédients et matières premières, produits et services pour la maison et la personne ou encore services et équipements pour les magasins.

Pascale Brousse, experte en green qui décode tous les ans 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.* »

Zoom sur les macro-tendances à découvrir sur NATEXPO

- POUR L'AMOUR DE LA TERRE & DU TERROIR
- POUR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE, ZÉRO DÉCHET
- POUR UNE CONSOMMATION RAISONNÉE, RAYONNANTE ET JOYEUSE

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



1



2



3

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 eco-responsable, compostable et entièrement recyclable, par Nümorning

- 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



1



2



3



4



5



6



7



8

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 **Tartinade 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

- 5 Tempeh précuit et mariné, par Bumi Organics BV
- 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

COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

- 7 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



LES TROPHÉES



TROPHEES NATEXPO 2020 : LES MEILLEURES INNOVATIONS BIO RECOMPENSEES

Les innovations de l'année à l'honneur

Les Trophées NATEXPO ont vu le jour en 2005 pour récompenser les produits les plus innovants, utiles, pratiques et originaux. Les Trophées NATEXPO 2020 distinguent les produits qui ont été mis sur le marché pour la première fois durant l'année écoulée (entre le 01/06/2019 et 01/06/2020). Les Trophées comportent 8 catégories, correspondant à l'offre présente sur le salon :

- Produits frais,
- Produits d'Épicerie Sucrés,
- Produits d'Épicerie Salés,
- Boissons,
- Compléments Alimentaires,
- Cosmétique et Hygiène,
- Produits et Services pour la Maison et la Personne,
- Services et Équipements pour le Magasin et les Marques.

Les candidatures soumises aux Trophées reflètent les fortes capacités d'innovation des entreprises de l'alimentation bio, de la diététique, des compléments alimentaires, de la cosmétique bio et des écoproduits.

Un jury d'experts

Les lauréats ont été désignés, le 28 août 2020, par un jury d'experts, composé de professionnels du secteur et de Junior-Entreprises, ainsi que de journalistes de la presse spécialisée, professionnelle et grand public.

Le jury était composé de :

- Mirabelle BELLOIR / Chef de Rubrique Hygiène LSA
- Noé CHENEVARD / Vice-président de la CNJE (Confédération Nationale des Juniors Entreprises)
- Anne DUPUY / Spécialiste mode bio écologique
- Laure JEANDEMANGE / Rédactrice en Chef Les Nouvelles Esthétiques
- Antoine LEMAIRE / Directeur de la Rédaction Biolinéaires
- Isabelle MARTINET / Journaliste France 2
- Philippe MILLET / Journaliste Actif's Magazine – Nutriform' Magazine
- Christine RIVRY-FOURNIER / Rédactrice en Chef BIOFIL
- Anne VANESON / Rédactrice en Chef Actu-Beauté
- Christine VIEIRA / Directrice de la rédaction Bioaddict.fr
- Christine ZALEJSKI / Blogueuse culinaire - Cubes et petits pois

L'Espace Trophées NATEXPO 2020, vitrine des meilleures innovations de l'année

Au cœur du salon, cet espace est entièrement dédié aux produits lauréats des Trophées NATEXPO 2020.

La cérémonie de remise des Prix se tiendra le lundi 21 septembre à 17h stand I80.





CATÉGORIE PRODUITS FRAIS



Trophée d'Or

Saucisse de Francfort sans sel nitrité Bonval

Saucisses à base de viande de porc, fabriquées artisanalement, fumées au bois de hêtre et présentées dans un boyau naturel. La couleur interne grise s'explique par l'absence de sel nitrite.

Société : PRONATURA - VITAFRAIS

Date de lancement : 04/11/2019

Marché : Familles

Zone de destination : France

Prix : 3,98 € HT

Stand : I140

L'avis du Jury

Ce produit a fait l'unanimité auprès du jury ! Que ce soient en termes de goût ou de démarche, les membres ont été conquis ! En effet, en plus de son très agréable goût fumé, le jury a particulièrement apprécié la démarche locale, l'utilisation d'un sel de Guérande à la place du sel nitrité et l'emballage éco-conçu.



Trophée d'Argent

Crèmeux de Bourgogne à la Truffe BIO

L'alliance de toutes les saveurs du fromage triple crème (Base Brillat- Savarin IGP Bio) notes de crème et de beurre avec le raffinement de la truffe d'été (Tuber Aestivum Vitt.).

Société : FROMAGERIE DELIN

Date de lancement : 01/06/2019

Marché : tous consommateurs

Continents de destination : Amérique du Nord et Centrale, Asie, France

Prix : 50 € HT

Stand : J121

L'avis du Jury

Le Jury a particulièrement apprécié l'équilibre des saveurs entre le crèmeux du fromage et la truffe. Une alliance originale de délicieux produits du terroir !



CATÉGORIE PRODUITS D'ÉPICERIE SALÉS



Trophée d'Or

Sauce au Carré

Des recettes originales pour réaliser un plat sain et complet en un tour de main : sans exhausteurs de goût ni huile de palme ! Grâce à son utilisation simple et rapide, elle permet d'obtenir une sauce onctueuse et délicieuse pour agrémenter ses féculents, légumes, viandes, poissons, fruits de mer, tofu...

Société : AROMANDISE

Date de lancement : 31/05/2020

Marché : Familles

Continents de destination : Afrique, Amérique du Nord et Centrale, Amérique du Sud, Asie, Europe, France, Océanie

Prix : 3,77 € HT

Stand : K68

L'avis du Jury

Une vraie innovation au rayon des sauces bio ! Ce produit a retenu l'attention du Jury pour son aspect pratique ainsi que pour l'originalité de ses sauces et leurs compositions : sans exhausteurs de goût ni graisses saturées.

Trophée d'Argent

Sauce tomate bio de variété ancienne Valencia Orange 250g

Une sauce tomate ancienne monovariétale orange bio, variété Valencia, au goût fruité.

Origine Gers de la graine, à la culture au produit.

Origine France pour l'huile d'olive extra.

Société : VARIETTE

Date de lancement : 16/08/2019

Marché : Famille

Continents de destination : Amérique du Nord et Centrale, Amérique du sud, Asie, Europe, France, Océanie

Prix : 6,63 € HT

Stand : K141



L'avis du Jury

Cette sauce tomate à la très belle couleur orangée issue de semences paysannes reproductibles et naturelles a séduit le jury par son délicieux goût fruité de tomates fraîches !



CATÉGORIE PRODUITS D'ÉPICERIE SUCRÉS



Trophée d'Or

Pâte à tartiner 75%

Une pâte à tartiner aussi minimaliste que délicieuse !
4 ingrédients Bio et Équitables : et c'est tout !
75% de fruits secs. 100 % des ingrédients sont Bio et Équitables.

Société : Agro Sourcing

Date de lancement : 23/04/2020

Marché : Pour toute la famille

Continent de destination : Europe

Prix : 7,53 € HT

Stand : J129

L'avis du Jury

Le goût incomparable de cette nouvelle pâte à tartiner a fait l'unanimité auprès des membres du jury ! En plus d'être délicieuse et d'avoir une texture agréable, cette pâte à tartiner qui contient 75% de fruits secs est sans lactose, sans huiles ajoutées et sans conservateurs ! De plus, ses 4 seuls ingrédients sont aussi équitables : une nouveauté qui a tout pour plaire !

Trophée d'Argent

ENERGY BALLS OVERSTIM.S

Une recette gourmande composée d'ingrédients bio : des dattes, des myrtilles sauvages, des amandes, du sel de Guérande... et c'est tout !

Une alternative saine aux en-cas sucrés

Société : OVERSTIM.S / LABORATOIRE ODS

Date de lancement : 04/05/2020

Marché : Sportif Loisir ou Compétition

Prix : 2,79 € HT

Stand : J131



L'avis du Jury

Déjà séduits par le petit format nomade très pratique de ces ENERGY BALLS, particulièrement bien adapté aux sportifs, les membres du jury ont également apprécié leur goût notamment grâce à la base de dattes et à la très courte liste d'ingrédients !



CATÉGORIE BOISSONS



Trophée d'Or

Kéfir Gingembre-Piment d'Espelette

Boisson fermentée sans alcool obtenue grâce à un levain naturel constitué de bonnes bactéries et de levures : le Kéfir de Fruits. Idéal pour un apéritif sain et convivial.

Innovation process : maîtrise de la fermentation du kéfir de fruits. Bénéfice santé et innovation marketing : création d'une nouvelle forme de convivialité plus saine.

Société : LES BRASSEURS PARALLELES

Date de lancement : 01/11/2019

Marché : Hommes / femmes

Continent de destination : Europe

Prix : 2,84 € HT

Stand : M148

L'avis du Jury

Une boisson made in France proposant une association kéfir Gingembre-Piment d'Espelette originale et sympa !



Trophée d'Argent

Crème de framboises bio

Crème de fruits alcoolisée bio à la framboise.

Société : La Panacée des Plantes

Date de lancement : 01/01/2020

Marché : Hommes / femmes

Zone de destination : France

Prix : 11,99 € HT

Stand : F121

L'avis du Jury

Le Jury a particulièrement apprécié cette nouvelle crème de framboise bio made in France, une délicieuse alternative bio pour les consommateurs au rayon des liqueurs !



CATÉGORIE COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES



Trophée d'Or

Bédouze Pomme Bio

Vitamine B12 d'origine naturelle, essentielle à la formation normale de globules rouges, au bon fonctionnement du système nerveux et à la réduction de la fatigue. Produit bio à base de Vitamine B12, au bon goût pomme, packaging éco-responsable : Sans plastique, rechargeable et même réutilisable avec son étiquette qui se décolle.

Société : SAS LES BIO FRERES

Date de lancement : 30/12/2019

Marché : Famille

Continent de destination : Europe

Prix : 18,86 € HT

Stand : I153

L'avis du Jury

Un concept bien abouti qui a retenu l'attention du Jury ! En effet, en plus de leur agréable goût de pomme, ces comprimés à croquer sont proposés dans un emballage éco responsable sans plastique, rechargeable et même réutilisable grâce à son étiquette qui se décolle !

Trophée d'Argent

Jus Bio de Saison au Radis Violet de Gournay

Radis Violet Bio de Gournay : légume d'antan 100% Hauts-de-France, fabriqué par Superdiet par méthode traditionnelle d'extraction mécanique à froid, sans colorant et conservateur. 100% Pur Jus BIO, quantités limitées (une production par an : millésime 2019)

Société : LABORATOIRES SUPER DIET

Date de lancement : 15/12/2019

Marché : Adultes



Continent de destination : Europe

Prix : 14,17 € HT

Stand : K41

L'avis du Jury

Le jury a notamment apprécié le goût original de ces nouvelles ampoules, ainsi que le sourcing local et la production en quantité limitée. L'élégance du packaging a également été soulignée.



CATÉGORIE COSMÉTIQUES & HYGIÈNE



Trophée d'Or

Poudre nettoyante ultra fine et masque visage Takesumi-azuki



Soin foodie aux supers aliments issus des recettes et rituels de beauté ancestraux japonais. Soin 2 en 1 : nettoie en douceur, purifie et détoxifie la peau. Masque ou nettoyant.

Société : BIJIN

Date de lancement : 01/06/2019

Marché : Femme, hommes

Zone de destination : France

Prix : 14,4 € HT

Stand : E17

L'avis du Jury

Le Jury a particulièrement apprécié l'aspect 2 en 1 de ce nouveau produit composé à 100% d'ingrédients naturels, à la fois nettoyant ou masque, au choix du consommateur. Son packaging original est également très élégant.

Trophée d'Argent

Démaquillant solide à l'huile de jojoba



Ce démaquillant Comme Avant est composé de 4 ingrédients seulement, qui respectent votre santé et notre environnement.

L'emballage est minime pour une consommation raisonnée.

Nom de la marque : SI-CREATIVE / COMME AVANT

Date de lancement : 14/02/2020

Marché : Femme, hommes

Continent de destination : Europe

Prix : 9,08 € HT

Stand : M20

L'avis du Jury

Une liste d'ingrédients ultra-courte alliée aux bénéfiques environnementaux du zéro déchet rendu possible grâce à son aspect solide : ce démaquillant très agréable d'utilisation a tout pour plaire !



CATÉGORIE PRODUITS ET SERVICES POUR LA MAISON ET LA PERSONNE



Trophée d'Or

Le kit de lessive Pimpant

Le fabuleux kit Pimpant c'est 7 fois moins de plastique consommé, c'est 3 fois moins d'énergie au transport. Sans huile de palme.

Société : PIMPANT

Date de lancement : 16/06/2019

Marché : Familles

Zone de destination : France

Prix : 9,91 € HT

Stand : I57

L'avis du Jury

Les bénéfices écoresponsables de ce nouveau kit de lessive ont conquis le Jury : 7 fois moins de plastique consommé par rapport à une lessive classique, 3 fois plus léger à porter, 3 fois moins d'énergie nécessaire au transport ! Très facile d'utilisation, la lessive est prête à être utilisée en seulement 2 min ! Autre petit plus : son packaging très sympa !



Trophée d'Argent

Marguerite

Le premier sac isotherme Zéro plastique, un concept qui allie laine et chanvre qui permet la conservation des repas au frais comme au chaud pendant 4 à 6h.

Société : LE MOUTON GIVRE

Date de lancement : 20/09/2019

Marché : Famille

Continent de destination : Europe

Prix : 40,83 € HT

Stand : J50

L'avis du Jury

Un produit original et pratique et écologique ! Constitué à partir de laine et de chanvre ce sac isotherme écologique ne contient aucun plastique. Son petit truc en plus : il est lavable !



CATÉGORIE SERVICES ET ÉQUIPEMENTS POUR LE MAGASIN ET LES MARQUES



Trophée d'Or

Epsilon

Epsilon est une intelligence artificielle anti-gaspi : Intégrant des paramètres multiples (règles du don, loi EGALIM, marge unitaire, etc.) il optimise la gestion des invendus pour atteindre le 0 déchet.

L'algorithme analyse les données récoltées et permet aux magasins d'atteindre le 0 gâchis alimentaire (100% de revalorisation) en sauvant le maximum de valeur liée à ces produits (+53% de résultat net).

Société : ZÉRO-GÂCHIS

Date de lancement : 10/04/2020

Marché : Employés et managers de la grande distribution

Continent de destination : Europe

Stand : J59

L'avis du Jury

Cette solution a fait l'unanimité auprès des membres du Jury ! Elle permet en effet aux magasins de gérer leurs pertes alimentaires, en les aidant à les réduire en amont et à les traiter à temps. Une innovation particulièrement utile pour la lutte contre le gaspillage alimentaire !



Trophée d'Argent

Vr'Acteur

Solution très innovante pour distribuer les produits visqueux en vrac (brevet Européen). Caissons en bois fabriqués en France. Système modulaire, adapté à tous les magasins.

Société : QUALIVRAC

Date de lancement : 01/01/2020

Marché : Magasins

Continent de destination : Europe

Stand : G101

L'avis du Jury

Cette solution intelligente a particulièrement retenu l'attention des membres du Jury. En plus d'encourager le vrac en magasins, sa fabrication française et son fonctionnement sans électricité permettent une empreinte carbone faible.



NATEXBIO : 5 000 ENTREPRISES MOTEURS DE LA CROISSANCE BIO

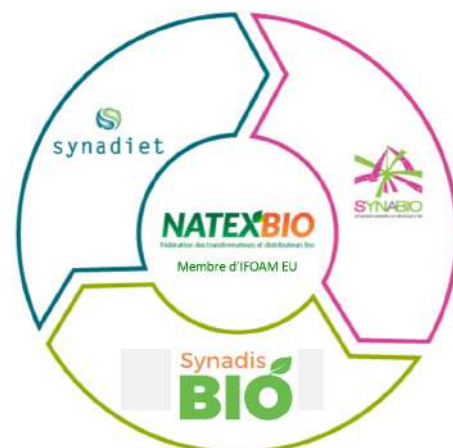
NATEXBIO représente à la fois des entreprises de production et de transformation de matières premières bio, les compléments alimentaires ainsi que des entreprises de distribution de produits bio.

En termes économiques, NATEXBIO, au travers de ses membres, représente plus de 5 000 PME/TPE, 40 000 collaborateurs et un chiffre d'affaires annuel des entreprises de l'ordre de 6 milliards d'euros : un marché en expansion correspondant à l'évolution des attentes des consommateurs de plus en plus sensibles à leur bien-être et à la préservation de la planète, et ceci dans le contexte d'un développement durable.

3 syndicats professionnels réunis

NATEXBIO regroupe 3 syndicats professionnels :

- **SYNADIET** : Syndicat National des compléments alimentaires.
- **SYNABIO** : Syndicat National des entreprises bio au service de la filière agriculture biologique.
- **SYNADISBIO** : Syndicat National des distributeurs spécialisés de produits biologiques et diététiques.



Si la Fédération NATEXBIO ne regroupe selon ses statuts que des syndicats professionnels, elle reste attentive à rassembler les autres structures professionnelles Bio avec qui elle souhaite entretenir un courant régulier d'échanges et œuvrer ainsi à ce que les professionnels puissent parler d'une seule voix. Dès maintenant, elle entretient des liens privilégiés avec Cosmebio, Forébio, la FNAB et France Vin Bio.

Pour organiser des actions à vocations commerciales et suivre la réglementation fiscale, une filiale dénommée Bio-Diet Exécutive a été créée.



Des professionnels à l'écoute du marché

NATEXBIO est composé de 8 administrateurs(-trices), tous issus d'entreprises majeures du marché, sous la responsabilité de son Président assisté d'un chargé de missions.

Président : **Pierrick De Ronne**
Président de Biocoop

Administrateur – Trésorier : **Arnaud de Saint-Trivier**
Administrateur de Synadiet
et co-gérant de THERA-SANA

Chargé de missions : **Francis VALLUET**

Administrateurs(-trices) :

- **Françoise BEUNARDEAU**, Administratrice de Synadis Bio et Gérante de la société GVA Bio
- **Henri GODRON**, Président de Synadis Bio, co-gérant de 4 magasins Biocoop
- **Philippe LARATTE**, Vice-Président et trésorier de Synadiet, Secrétaire général de Cosmébio et co-gérant d'Anoë
- **Didier PERREOL**, Président de Synabio et vice-Président de Léa compagnie biodiversité
- **Jean VERDIER**, Administrateur de Synabio
- **Allon ZEITOUN**, Administrateur du Synadis Bio et Directeur Général de Naturalia

Les actions majeures de Natexbio :

- *Promouvoir la consommation des produits bio*
- *Défendre les intérêts matériels et moraux de la profession*
- *Être un lieu de rencontres et de débats entre les principaux acteurs de la profession*
- *Diffuser des informations au travers de supports papier ou électronique*
- *Conseiller les éventuels créateurs d'entreprises de fabrication ou de distribution*
- *Organiser un concours pour aider les jeunes entreprises*
- *Organiser des colloques et des salons dont notamment NATEXPO*
- *Mener des études sur le secteur*



SPAS ORGANISATION

LE PLUS GRAND ORGANISATEUR EN FRANCE

DE SALONS GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNELS DEDIES A LA BIO,
A LA NATURE, AU BIEN-ETRE, A LA SILVER ECONOMIE ET A L'ART DE VIVRE

SPAS Organisation totalise 30 manifestations au niveau national :

- **Les salons Bio et Nature** : Marjolaine (Paris), Vivre Autrement (Paris), Naturally (Paris), Vivez Nature (Paris), Permae (Paris)
- **Les salons professionnels** : medFEL (Perpignan), Natexpo (Paris, Lyon), Natexpo International Tour (programme itinérant)
- **Le réseau des salons Zen & Bio en régions** : Zen & Bio (Nantes, Angers, Tours, Bordeaux, Lyon), Artemisia (Marseille), NaturaBio (Lille), Respire La Vie (Poitiers, Vannes, Rennes, La Rochelle)
- **Les salons Bien-être et Art de vivre** : Bien-être Médecine Douce (Paris, Lyon, Marseille), Les Thermalies (Paris, Lyon), Zen (Paris), Saveurs des Plaisirs Gourmands (Paris), Mednat & AgroBIO Expo (Lausanne)
- **Les salons Séniors** : Forum des Séniors Bretagne (Rennes), Forum des Séniors Atlantique (Nantes), 50+days (Paris)
- **Les espaces Tendances** : SPAS révèle les tendances de demain et les met en lumière via des espaces dédiés : Bio & Vegan, ViniBio et le Rendez-vous de la Conscience sur ses salons grand public. Un Comité de Sélection propre à chaque salon s'assure que les critères de qualité sont respectés pour tous les produits et services présentés, dans le respect d'une démarche éthique et environnementale.

Autour de ces salons, socle de l'activité de l'entreprise, SPAS Organisation déploie de nouveaux services à l'attention de ses exposants :

La marketplace sevellia.com

Dédiée aux produits biologiques, naturels et éco-responsables, sevellia.com permet aux exposants de proposer leurs produits avant, pendant et après les salons. [Sevellia.com](https://sevellia.com) regroupe 500 vendeurs et 27 000 références.

La Politique de Développement Durable de SPAS Organisation

SPAS Organisation s'engage dans le processus de certification ISO 20121 – L'Événementiel pour un développement durable.

La certification ISO 20121 de l'ensemble des salons SPAS est une démarche qui s'inscrit dans la continuité de ses engagements afin de toujours mieux maîtriser les impacts environnementaux de tous ses événements.

L'équipe NATEXPO :

Patricia Berthomier-Massip
Valérie Lemant
Eric Faure
Carine Cantagrel
Loïc Le Men
Pascale Boyer
Emily Gambaro
Florence Roublot
Solène Bryon
Marion Elie
Mathilde Lapersonne

Présidente
B2B Events Manager
Directeur Marketing
Directrice Communication
Directeur Technique
Directrice Commerciale
Chef de projet International
Chef de projet France + régions
Chef de projet Développement
Chargée de Communication
Chargée de Communication





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

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