

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

MACRO-TENDANCE N°3

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



Pascale Brousse décode pour Natexpo les tendances clés de l'année. Experte en green, clean et sustainable lifestyle depuis 20 ans, Pascale Brousse a fondé Trend Sourcing en 2000.