

Tendances Natexpo 2021

Le nouveau normal

Le Covid-19 et les confinements successifs ont changé la hiérarchisation de nos priorités, mais sans les modifier elles-mêmes. Au plus fort de la crise, les Français plaçaient bien sûr l'épidémie seule en tête de leurs préoccupations (76 %), suivie par le système de santé (42 %) et le réchauffement climatique (33 %).

Les deux mouvements structurants de la société n'ont donc pas été masqués : la quête de santé et la recherche d'écologie, qui sont bien sûr les deux forces motrices de la bio.

Dans ce paradigme, certaines tendances ont été stoppées, d'autres ont progressé. Si les préoccupations relatives au plastique ont faibli temporairement pour maximiser la sécurité, il est indéniable que la bio continue de prôner le zéro gâchis et le zéro déchet

(donc le quasi zéro plastique). Le goût du faire soi-même (D.I.Y), en frais, en bio et en local est revenu plus que jamais. Même si les livraisons à domicile ont explosé - le comportement tout vertueux n'existe pas.

Au final, cette pandémie aura mis en lumière la nécessité de retrouver une certaine souveraineté alimentaire, dans les villes et dans les campagnes. En positif également, le besoin d'être mieux relié aux autres et à la nature, donnant naissance à une solidarité, une empathie et une conscience qui pourraient être les bases d'une nouvelle société.

Oui cette crise a été créatrice d'une autre et possible normalité : l'écologie de soi, le partage et la préservation du vivant.

Macro-Tendance n°1

Covid-19, une nouvelle écologie de soi



Tendance n°1

Le covid care

Avant la pandémie, la naturalité et la durabilité étaient de mise, sans conditions. Ces mouvements de fond restent présents, mais pour certains, le besoin primaire de sécurité individuelle a pris le dessus.

Face à un environnement perçu comme inquiétant, à des contacts jugés contaminants, de nouveaux réflexes et gestes (barrières) ont été développés. Ces distances réinventent le rapport au monde, à soi et à l'autre. Et ce mode de vie semble perdurer, en attendant qu'une large majorité de la population française soit vaccinée¹, ou pas...

Ainsi vient l'ère du 'Covid-Care', portant une promesse de désinfection dont la demande est grande et qui permet même aux marques de parfum de lancer des gels hydroalcooliques plaisants, aux senteurs de oud, bergamote, etc.

Le retour d'un hygiénisme massif a fait fleurir sur le territoire du bio des solutions toujours efficaces et écologiques, pour rassurer et porter valeurs et modes de vie.

La preuve en produits



Désinfectant main
100% végétal, par Sonett



Spray désinfectant 4-en-1, élimine 99,99% des bactéries et virus enveloppés avec une action virucide, bactéricide, levuricide, fongicide, par Mutyne



Argent colloïdal spray, antimicrobien externe et puissant, il élimine plus de 650 espèces de microbes, virus, bactéries, parasites, moisissures, champignons, par Vibraforce

Tendance n°2

Mon immunité en priorité

L'obsession 'healthy' est une lame de fond qui s'est amplifiée avec la pandémie. La quête de bonne santé, du sain, s'est alliée à la recherche d'immunité. Celle-ci étant devenue le meilleur rempart naturel pour soi, une sorte d'assurance complémentaire aux gestes barrières.

Si booster l'immunité est toujours une promesse inhérente aux compléments alimentaires, elle vient désormais redéfinir les produits alimentaires et même gastronomiques.

La preuve en produits



Immunité, supplément alimentaire renforçant la résistance de l'organisme, ainsi que les voies respiratoires, par Nature SAS



Lait d'amande curcuma, ce mariage associe la puissance du curcuma, reconnu pour ses propriétés anti-inflammatoires et son soutien immunitaire, à la douceur de notre lait d'amande, par La Mandorle



Caviar d'ail noir, produit gastronomique qui stimule le système immunitaire et prévient le vieillissement cellulaire, par Iswari-Samadhi



Apivital sirop pour renforcer son système immunitaire, par Vibraforce Laboratoire



Tendance n°3

La force de mon microbiote

Le microbiote intestinal devient un concept mieux compris et pris en compte par les consommateurs (autrefois nommé 'flore intestinale'). D'autant plus depuis que le lien scientifique a été établi avec l'immunité individuelle. La tendance des produits à valeur microbiotique a donc continué son ascension, pour aller au-delà des ferments lactiques des yaourts et enrichir les boissons pétillantes, jus 'smoothies' et même les barres nutritionnelles.

Les 'bonnes bactéries', ces pré-, pro- et post-biotiques, sont devenues de véritables alliés renforçant le microbiote.

La preuve en produits



Olibar la barre d'olive, qui fournit polyphénols, protéines végétales et aide à équilibrer le microbiome, par Bionavarre



PurBiotic, 1^{er} jus pétillant bio combinant Aloé Vera cru et ferments, booste le microbiote intestinal, par Ciel d'Azur Labs



Bouillon Tomate Céleri, boisson santé (réduit en sel, nettoyante, entretien le microbiote), par Cossu



Kéfir de brebis, riche en micro-organismes bénéfiques pour la digestion et pour renforcer le système immunitaire, par Gaborit



Nutritional Matcha Smoothie, aidant à booster l'immunité et à améliorer la digestion grâce aux probiotiques, par Health Link

