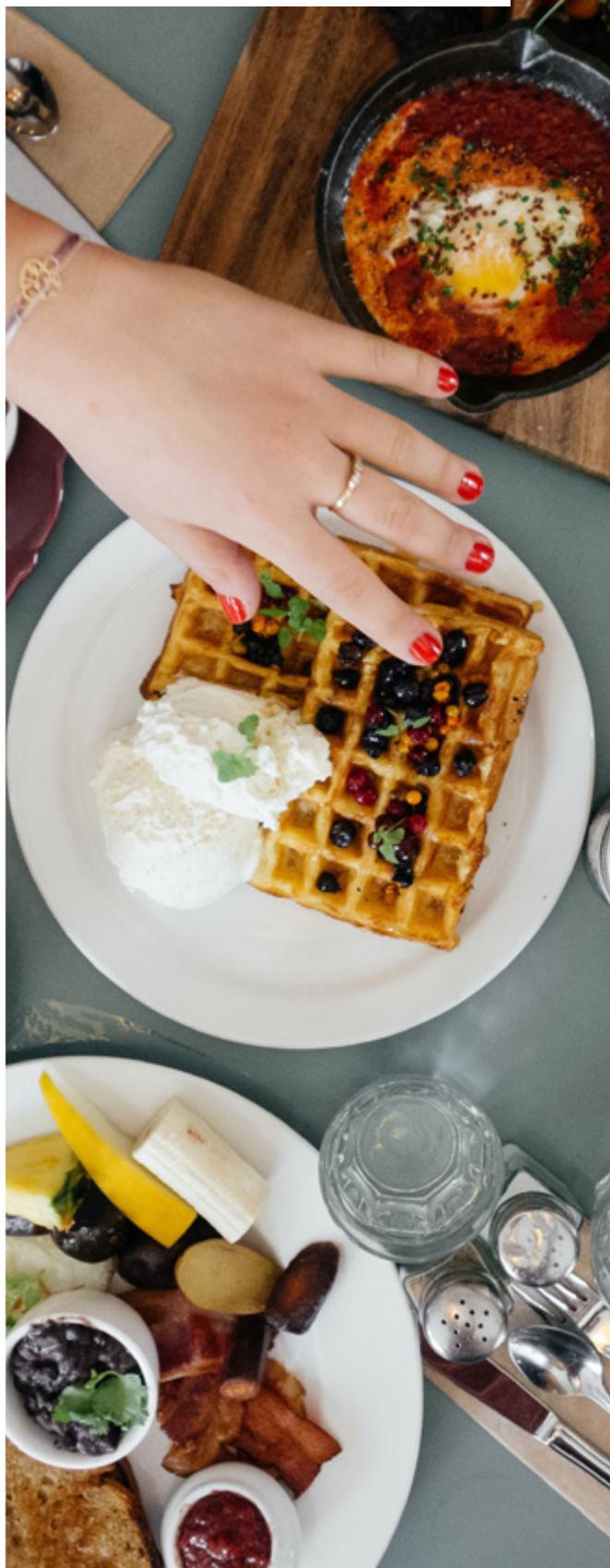




## Macro-tendance n°2

# Les alchimies saines et gourmandes



### Tendance n°1

## Les nouveaux minimalismes

La quête de 'clean', c'est-à-dire d'une formulation saine et sans risque pour la santé du vivant, venue des Etats-Unis, est une tendance installée depuis 5 ans. Tant au niveau alimentaire que cosmétique. Aujourd'hui ce sont en effet 44 % des Français qui considèrent la Clean Beauty comme une réalité et qui en consomment déjà<sup>1</sup>.

Le mouvement clean est le socle de ces nouveaux 'minimalismes', avec des listes d'ingrédients toujours plus réduites, synonymes de produits moins transformés et donc meilleurs pour la santé. De nouvelles performances du 'sans' qui font du sain une super surprise : obtenir du spiritueux sans sucre ni alcool, en passant par le sérum soin avec seulement quatre ingrédients.



- 1 Palet chocolat noir fourré à la noisette, vegan et sans gluten avec seulement 2 ingrédients 100 % issus du commerce équitable, par Go Nuts, stand K111.
- 2 Djin Nature Immunité, spiritueux sans alcool, sans sucre et sans calorie, le plus récompensé au monde, par Djin Spirits, stand J'154.
- 3 Crousti'pois oignons, snack soufflé bio à base de petits pois et d'oignons, Clean Label et utilisation d'ingrédients réduits au minimum, par Airchips Nutrition, stand K118.
- 4 Pat'à'tartine - Miel, Pollen, Noisettes et Cacao, avec 4 ingrédients issus de l'agriculture biologique et rien de plus, par Propolia, stand H11.

<sup>1</sup>Article Sensofwellness.mag, 2021

## Tendance n°2

## Les disruptions et fusions végétales

Les régimes alimentaires qui limitent la viande ont plus que jamais le vent en poupe : un Français sur deux souhaite réduire sa consommation carnée en 2022.

Une transition alimentaire toujours plus forte puisque 17 % des végétariens indiquent être intéressés par le véganisme, alors que désormais seulement 14 % des Français déclarent bien trop aimer les produits d'origine animale pour envisager de s'en priver<sup>1</sup>.

La vague vegan semble donc inarrêtable... parce qu'elle surprend plus qu'elle ne substitue, qu'elle donne envie bien mieux qu'elle n'interdit.

En effet la gastronomie vegan devient un formidable terrain de créativité culinaire.

En matière de végétal, qu'il s'agisse de découvertes inédites, d'associations impensables ou de réinterprétations des grands classiques gastronomiques, la motivation écologique et l'envie gustative se rencontrent. Des disruptions végétales qui font du vegan, plus qu'un régime, un nouvel hédonisme.



1. **Taharama, alternative positive bluffante de réalisme au tarama**, à base de haricots blancs fumés et doux (algues), de Bretagne, par l'Atelier V, stand M130.
2. **La mayo classique, végétale et naturelle**, un upcycling gastronomique à partir d'eau de cuisson de pois chiche : l'aquafaba, par Yum & Wild, stand G132.
3. **Pâte à tartiner Vanille**, à base de purée de lentilles corail, par Grillon d'Or, stand H81.
4. **Boisson mangue / ananas**, le premier soda naturel, sans sucre ajouté et issu d'un nouveau procédé de fermentation des fruits, par Good Vie, stand N149.
5. **Jacquier façon tandoori-coco**, plat cuisiné comme alternative à la viande, par Senfas, stands H54 - I130.
6. **Maïs mauve en poudre**, un aliment traditionnel des Andes du Pérou avec des propriétés épaississantes, un allié coloré en cuisine sans gluten, par Guayapi, stand G21.
7. **Gyozas légumes-gingembre**, les premiers Gyozas bio et Français, au rayon frais, par Coquelicot Evasion, stand C118.
8. **Houmous vert à la spiruline fraîche**, par Ammi, stand M'155.
9. **Végé-Tranches Milanese**, la charcuterie italienne vegan à base de seitan, par Topas GMBH, stand L128.
10. **Chaï Maca**, infusion ayurvédique associée au Maca, le ginseng péruvien, par Yogi Tea, stand G89.



<sup>1</sup>Etude, IFOP et Just Eat, septembre 2021