



TROPHÉES NATEXPO 2023 : NATEXPO RÉCOMPENSE LES PRODUITS BIO LES PLUS INNOVANTS DE L'ANNÉE !

Le 20/06/2023, Paris – Le jury des Trophées Natexpo s'est réuni pour élire les lauréats de cette édition 2023. Depuis 2005, cette compétition avant-gardiste met en avant les produits les plus innovants et impactants lancés sur le marché au cours de l'année écoulée. Pour cette édition, les Trophées Natexpo ont fait appel à un jury grandement renouvelé afin de toujours mieux correspondre aux tendances du marché. Entrepreneurs, journalistes, distributeurs et influenceurs se sont retrouvés dans le XI^{ème} arrondissement de Paris afin de tester, goûter et comparer les nombreux produits candidats.

Les entrepreneurs bio ne cessent d'être innovants : pour preuve, près de 250 produits étaient en lice cette année. Ce chiffre témoigne de la résilience et de la créativité d'un marché bio en constante évolution. Durant 4 heures, les débats et échanges au sein du jury ont été intenses. Les critères de notations concernaient le caractère innovant, le packaging mais également le goût, la texture ou la facilité d'utilisation.

Deux nouvelles catégories ont été ajoutées cette année pour mieux représenter les tendances du marché : « **Ingrédients et Matières Premières** » pour mettre en valeur les fournisseurs d'ingrédients alimentaires et cosmétiques, et « **Petites Pépites** » pour récompenser les petites structures innovantes. Pour la première fois cette année, un seul Trophée Natexpo décerné par catégorie : le Trophée Or, ainsi que la Mention Spéciale Internationale. Ce sont donc 11 Trophées Natexpo qui sont remis en 2023 ! La remise des Trophées aura lieu sur le salon Natexpo, le dimanche 22 octobre 2023, en présence des membres du jury.

LISTE DES JURÉS

Alice Lauriot dit Prévost
Co-fondatrice de Tudigo

Antoine Lemaire
Directeur de publication de Bio Linéaires

Emna Everard
Fondatrice et CEO de Kazidomi

François Deschamps
Rédacteur en chef du journal Plan B(io)

Gaëlle Frémont
Fondatrice d'Ingrébio

Laure Jeandemange
Rédactrice en chef du journal Les Nouvelles Esthétiques

Olivier Costil
Rédacteur en chef du journal Le Monde du Bio Gourmet

Pauline Wespieser
Acheteuse Épicerie Salée/vins/bières chez Naturalia

Silène Levoir-Levillain
Chargé de mission à l'INEC

Sylvain Zaffaroni
Expert et co-fondateur de Pour nourrir demain

Victoria Vidal
Créatrice de contenu et influenceuse

LES LAURÉATS 2023

PRODUITS FRAIS

HACHÉ VÉGÉTAL À BASE DE POIS ET FÉVEROLES - TOSSOLIA

Ce haché végétal artisanal, élaboré à partir de pois et de féveroles français, offre une texture et un goût bluffants, tout en étant riche en protéines et en fibres. Sans soja, ce produit permet de végétaliser facilement les recettes à base de viande hachée et convient parfaitement aux personnes souhaitant réduire leur consommation de viande.



PRODUITS D'ÉPICERIE SUCRÉS

PULPE DE PRUNEAUX D'AGEN AUX NOIX DU SUD-OUEST - LOU PRUNEL

Cette pulpe gourmande associe deux produits emblématiques du Sud-Ouest, les pruneaux d'Agen et les noix, pour une préparation aux multiples usages. Sans sucres ajoutés, cette pulpe est riche en fibres, oméga 3, phosphore, magnésium, potassium, vitamine E, fer et zinc, offrant ainsi des bienfaits pour la santé.



PRODUITS D'ÉPICERIE SALÉS

KISAMVU DE TANZANIE - MIJOTÉ D'ÉPINARD COCO ET CACAHUËTE - LE COQ NOIR - LE VOYAGE DE MAMABE

Ce plat prêt à l'emploi permet aux consommateurs de découvrir une cuisine du monde gourmande avec une recette inspirée du traditionnel Kisamvu de Tanzanie. Ce mijoté d'épinards au lait de coco sublimé par de la cacahuète offre une nouvelle expérience gustative. Bio, végétarien, sans sucre ajouté et source de fibres, ce produit est fabriqué en France.



BOISSONS

L'INFUSION HIVERNALE LA CABOSSÉE - IN EXTREMIS

Cette infusion réconfortante et upcyclée aux notes chocolatées et épicées propose une expérience innovante et gourmande. Composée à 74% d'ingrédients revalorisés tels que les cosses de cacao et le marc de pommes, cette infusion peut être consommée seule ou en latte. Elle ne contient ni arômes ni additifs, offrant ainsi une boisson naturelle et écologique.



COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

PROBIOTIC DIGEST - SOURCE CLAIRE

Probiotic Digest est le premier probiotique alliant les vertus de l'eau de mer isotoniques à celles du calcium et de probiotiques. Présentation en sachets simples et pratiques. Ce produit certifié vegan offre des bénéfices pour le bien-être, la santé et la simplicité.



COSMÉTIQUES ET HYGIÈNE

SHAMPOOING SEC EN POUDRE SANS RINÇAGE FRAMBOISE - CENTIFOLIA

Ce shampoing sec innovant se présente sous la forme d'un pack 100% carton, sans plastique. À base de poudres de plantes absorbantes et de racine d'ortie bio, il nettoie les cheveux sans les mouiller, tout en leur apportant volume et fraîcheur. Ce produit est idéal pour un usage nomade et respectueux de l'environnement.



ÉCO PRODUITS / ÉCO SERVICES

LOT DE 5 DISQUES VISAGE LAVABLES - ANAE

Ces disques lavables visage Anaé sont fabriqués avec une matière innovante appelée « Soft Impact », composée de cellulose et de coton. Ils sont doux, réutilisables et durables. Grâce à leur surface texturée, ces disques sont résistants et conservent leur forme et leur texture douce même après de nombreux lavages. Ils sont écologiques, pratiques et peuvent être utilisés par toute la famille.





SERVICES ET ÉQUIPEMENTS POUR LE MAGASIN ET LES MARQUES

EMBALLAGE RECYCLABLE À HAUTES PROPRIÉTÉS BARRIÈRES - EPAC FLEXIBLE PACKAGING

Cet emballage est imprimé grâce à des imprimantes HP neutres en carbone et ne contient pas de solvant. Il est fabriqué à partir d'un film recyclable et offre une structure imprimée avec une base en polyéthylène à hautes barrières de protection. Il offre des avantages en termes de conservation, de créativité, d'écologie, de gain de temps, de praticité et de rapidité.

INGRÉDIENTS ET MATIÈRES PREMIÈRES

T-LIN - VALOREX FOOD

Il s'agit d'une solution de substitution des œufs en boulangerie-pâtisserie. Cet ingrédient clean-label est composé à 100% de farine de lin bio, sans gluten et d'origine France. Il permet de substituer totalement ou partiellement les œufs dans les préparations. Le T-lin sécurise le sourcing, offre un gain économique, convient aux régimes vegan et possède des propriétés texturantes et émulsifiantes.



PETITES PÉPITES

VINAIGRE GASTRONOMIQUE DE KÉFIR SAVEURS DE LA FORÊT - THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE

Il s'agit du premier vinaigre de Kéfir sur le marché, issu d'une fermentation sauvage et longue en fût de chêne. Ce vinaigre unique et innovant présente un palais complexe et riche, inhabituel, fermenté et vieilli en fût de chêne pendant plus de 6 mois. Sa fermentation sauvage implique plus de 50 souches de bactéries et levures différentes, ce qui lui confère un goût doux et des propriétés organiques uniques. Ce vinaigre peut être utilisé dans de nombreux plats, de l'entrée au dessert, et apporte des bénéfices tels que le bien-être, la créativité, l'exotisme et la santé.



MENTION SPÉCIALE INTERNATIONALE

MOUNT HAGEN VEGAN CAPPUCCINO - WERTFORM / MOUNT HAGEN

Il s'agit du premier cappuccino vegan instantané, biologique et équitable sur le marché. Ce cappuccino est à base de boisson d'avoine et est exempt d'additifs et de stabilisants. Il offre un goût unique sans lait de vache et une mousse onctueuse pour une véritable expérience de cappuccino. Ce produit s'adresse aux adultes et est disponible en différentes saveurs. Il apporte des bénéfices tels que le bien-être, le commerce équitable, l'écologie, le gain de temps et la simplicité.



En octobre prochain, l'ensemble de ces produits seront exposés dans l'Espace Trophées, dès l'entrée du salon. Natexpo sera une fois de plus, la vitrine des meilleures innovations bio de l'année.

À PROPOS...

SPAS ORGANISATION totalise 22 manifestations : des manifestations dédiées aux produits biologiques et à la nature des salons autour du bien-être et de l'art de vivre, le réseau des salons Zen & Bio en région, ainsi que la place de marché digitale sevellia.com

SPAS ORGANISATION est le plus grand organisateur en France d'événements grand public et professionnels dédiés au bio, au bien-être, à l'art de vivre et au développement durable.

www.spas-expo.com

LA MAISON DE LA BIO / NATEXBIO a été créée afin de réunir les six principales organisations défendant les filières Bio (Cosmebio, Forebio, Natexbio, Synabio, Synadiet, Synadis Bio), représentant 10 000 entreprises issues de l'agriculture, de l'alimentation, de la distribution, des cosmétiques et des compléments alimentaires. L'association défend une transition écologique et alimentaire juste, pragmatique et positive. Son objectif est d'améliorer de manière continue la Bio autour des valeurs de durabilité, de solidarité, d'équité et de volonté d'innover.

natexpo.com

