

Quoi de neuf dans nos assiettes en 2009 ?



Aliments «santé», aliments «mélangés»,

«aliments» et autres innovations semblent vouloir s'inviter dans nos assiettes en 2009. Plus ou moins alléchants et plus ou moins naturels, les consommateurs se laisseront-ils tenter ?

Fin 2008 ce sont déroulés d'une part le plus grand salon international de l'alimentation à Paris (SIAL; 140 000 visiteurs) et celui, plus modeste, de Budapest (Foodapest; 10 000 visiteurs). On a pu y découvrir les grandes tendances et les innovations qui s'inviteront prochainement dans nos rayons. En effet, pour séduire le consommateur, les industriels rivalisent d'inventivité pour prendre des parts de marché ou augmenter leur profitabilité. Deux tendances prédominent pour les années à venir : les aliments «santé» et les aliments «mélangés» avec notamment le retour en grâce du salé-sucré. Ces nouveaux concepts s'accompagnent d'une véritable recherche de modernité avec des emballages très colorés et innovants. Parmi ces nouveaux emballages celui des produits commercialisés en Hongrie par la société Vitakolp Kft a retenu toute notre attention par son concept nomade et festif. Il s'agit d'une gamme composée de 4 cocktails à base de Vodka et d'une boisson énergétique emballés dans des tubes comme peuvent l'être du dentifrice ou de la mayonnaise. Egalement surprenant le très hongrois VBC (Vörösboros Cola) : un mélange de vin rouge et de cola en mini cannette...

Côté «aliments», outre la gamme désormais classique de Danone «Activia» qui ne cesse de s'élargir, la marque écossaise «Sheese» propose 14 produits imitant les fromages comme le Cheddar, le Gouda... sans aucun ingrédient d'origine animale ! Autres produits santé, les gourdes de compotes Vita Tigris 100 % fruit, le lait des Alpes ou les yaourts probiotiques de la marque Montice... Parmi les nouveautés qui devraient également connaître un beau succès, la commercialisation d'un kit pour obtenir chez soi des germes bio. La gamme se compose de 16 sachets de graines différentes (germes de blé, de brocolis, de soja...) en plus des 11 types de germes proposés en barquettes et prêts à être consommés.

Côté mix alimentaires notons l'arrivée sur le marché hongrois de produits mexicains avec notamment une sauce chocolat/piments chili ou du citron en poudre instantanée... Même chez Nespresso la mode est au mix avec 3 capsules de café aromatisées au caramel, au gingembre et à la mandarine ! De son côté la société Dr. Oetker propose depuis peu des sachets de chocolat en poudre arôme banane ou cerise. Enfin, pour rester dans les nouvelles boissons, Coca Cola Magyarorszag propose de l'eau aromatisée citron/guarana et pêche /aloe vera sous la marque NaturAqua Emotion.

Face à toutes ces innovations gustatives on peut légitimement se demander : à quand les filets de poulet enrichis en oligoéléments et nappés d'une sauce goût « fraise tagada » ? Peut-être feront-ils partis des nouveautés 2009 ...

Frédéric Humbert

•
Catégorie
Agenda Culturel