

L'USINE NOUVELLE

[Sial 2016] Des aliments naturels, sains et produits localement dans les assiettes

[Adrien Cahuzac Produits alimentaires](#)

Publié le 13/10/2016 À 14H14

Le grand salon international de l'alimentation (Sial) ouvre ses portes dimanche 16 octobre. 7 000 exposants viendront présenter plus de 600 innovations jusqu'au 20 octobre. Cette année, des produits sains, naturels et produits localement seront à l'honneur, répondant ainsi aux attentes des consommateurs.



© Agridemain sur le même sujet

Ce sera une des tendances fortes du Salon international de l'alimentation (Sial), qui ouvre ses portes le 16 octobre : des aliments santé, naturels et produits localement. 7 000 exposants, venus de 104 pays différents viendront présenter plus de 600 innovations alimentaires.

Effrayés par certains scandales alimentaires et inquiets pour leur santé, les consommateurs sont à la recherche de produits simples et authentiques. Selon un récent sondage TNS Sofres, 66 % d'entre eux déclarent privilégier les produits simples, pas transformés et 64 % regardent la composition ou les informations nutritionnelles sur les emballages. *"Les aliments sont définitivement morts, estime Xavier Terlet, PDG du cabinet XTC, spécialisé dans les tendances alimentaires. Le message santé passe aujourd'hui par davantage de naturalité".*

"On observe une vague de produits contenant des super fruits, comme les baies acai et goji, les super légumes, comme le chou kale, ou les graines de type chia, quinoa, épeautre, les produits fermentés, les légumineuses, qui sont plébiscités pour leurs bénéfices pour la santé", détaille Xavier Terlet. Citons parmi les produits présentés, des chips grillées au chou kale, de la marque Rhythm Superfoods, répondant à la tendance du snacking sain ou une boisson au jus de fruits, thé blanc et graines de chia, source d'Oméga 3.

Des consommateurs sensibles aux produits locaux

Les aliments produits localement sont également de plus en plus plébiscités par les consommateurs. 63 % d'entre eux font de plus en plus attention à l'origine des produits alimentaires. Une tendance particulièrement forte en Asie, Russie, Moyen-Orient et France, où l'intérêt atteint près de 70 %. 77 % regardent particulièrement la mention de "Made In" sur les emballages. *"Les acheteurs ont besoin d'être rassurés sur la qualité des produits. La mention de l'origine est souvent le critère qui rassure le plus",* affirme Pascale Grelot-Girard, directrice du département consumer chez TNS Sofres. Les drapeaux bleu, blanc rouge, ne cessent ainsi de fleurir sur les emballages. Parmi les exemples dévoilés au Sial, citons la conserverie Le Cabanon qui lance une sauce de tomates cuisinée en Provence avec des tomates françaises, de la viande de bœuf 100 % française, du vin rouge AOP et du fromage de chèvre AOP. Dans le même esprit, Mon Coulis de fruits d'ici propose des coulis de fraises, framboises ou de fruits rouges, avec de fruits locaux, sans arôme, colorant ni conservateur et cuisinés localement.

Le Sial se tient au parc des expositions de Paris Nord Villepinte du 16 au 20 octobre.

Adrien Cahuzac