

## Viendrez-vous goûter à de l'innovation agroalimentaire ?

10 OCTOBRE 2014 BY CARINE LA

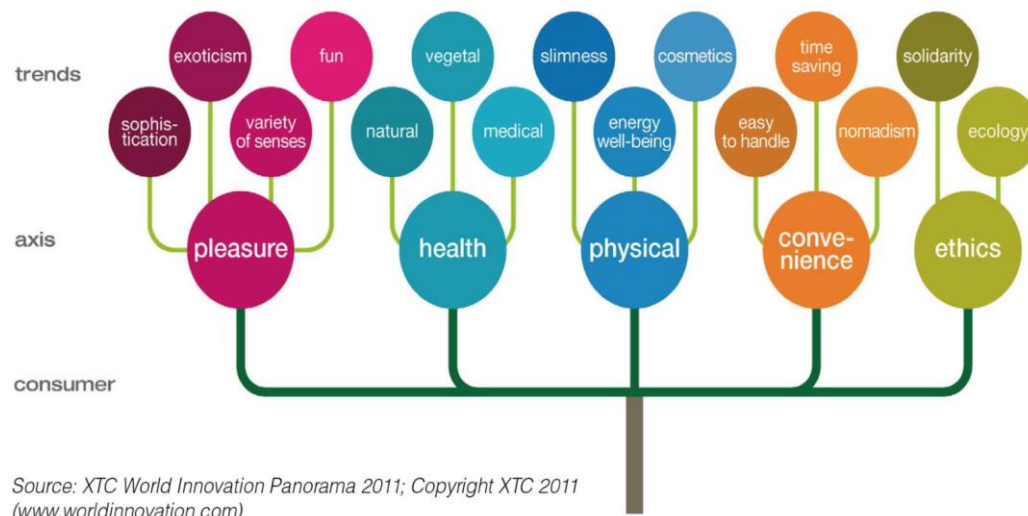


Alors que dame Paris se prépare pour le Salon International de l'Agroalimentaire (SIAL 2014) qui se tiendra du 19 au 23 octobre 2014, pour vous chers lecteurs, chères lectrices, Garage21 vous donne de quoi vous mettre en appétit pour découvrir l'innovation agroalimentaire et pour mieux apprécier les innovations qui seront présentées au SIAL 2014.

### L'innovation agroalimentaire pour répondre à de nouvelles exigences du consommateur

Nos modes de vie ont changé et chaque culture s'est adaptée face aux enjeux de la mondialisation. Nous avons moins de temps pour manger et nous devenons de plus en plus exigeants sur ce que nous consommons. Un rapport de l'Europe sorti en 2011 montre qu'il existe à priori 5 tendances d'innovation agroalimentaire dont le plaisir, la santé, la forme physique, l'aspect pratique, et l'aspect éthique. Une étude réalisée par le cabinet XTC World Innovation montre que le plaisir est une tendance qui concerne une bonne partie des consommateurs, soit 54,5% en 2011 contre 2,7% pour les critères éthiques.

## Food innovation trends in Europe



Quelques exemples connus de l'innovation agroalimentaire peuvent être cités : les plats préparés (1953), l'aspartame (1965) ou plus récemment la stevia. Aussi, on peut observer que l'innovation agroalimentaire va au-delà de l'innovation alimentaire en tant que tel, et l'innovation peut être également réalisée au niveau du packaging et du marketing. De fait, l'innovation, essentielle, intervient à plusieurs niveaux de l'agroalimentaire qui permet à son industrie de renouveler ses lignes de produits, de se concentrer sur la gestion de ses coûts et de gagner en parts de marché.

Le pari n'est pas forcément gagner à tous les coups car si de nouveaux produits sortent, encore faut-il que le consommateur, vous comme nous, puisse adopter ces nouveaux produits innovants. De nombreux facteurs clés de succès existent et permettent aux « innovateurs » de tendre vers la bonne innovation :

- Présence de conservateurs naturels avec des propriétés anti-microbiennes ;
- Allègement de la quantité de sel, sucre et gras, mais sans altération du goût et de la texture des produits ;
- Présence d'ingrédients dits fonctionnels (augmentation de vos performances par exemple) ;
- Utilisation de nouvelles méthodes de préservation ;
- Packaging innovant ;
- Packaging facilitant la consommation ;
- Production moins consommatrice d'énergie ;
- Innovation dans la logistique et les livraisons.

Malgré les innovations qu'il peut y avoir, le prix généralement trop élevé. En France, par exemple, le prix reste le premier critère d'achat chez 40% des français.

## Les innovations agroalimentaires du SIAL 2014



Comme nous l'avons mentionné plus tôt, le SIAL est le plus important salon agroalimentaire au monde. Voici quelques chiffres :

- 150 000 entrées visiteurs attendues ;
- Des professionnels de l'agroalimentaire de 200 pays ;
- 6 300 exposants de 105 pays ;
- 1 700 produits présentés à SIAL Innovation ;
- 250 conférences, débats et temps forts.

Chaque année est organisée l'opération SIAL Innovation qui offre aux exposants un tremplin de communication pour leurs nouveaux produits et aux visiteurs une vitrine exceptionnelle sur les tendances et innovations alimentaires dans le monde. Par ailleurs, cette année, la sélection des produits du SIAL Innovation est également présentée sur le web. Une application Facebook permet aux internautes de voter pour le produit qu'ils considèrent innovant.

Quinze innovations sont présentées au public. Entre le kit qui permet de faire sa bière soi-même, en passant aux nouveaux produits surgelés pour bébés ou encore à la boisson bien-être à base de spiruline, le panel est large. Toutefois, parmi certains des produits présentés, nous pouvons bien nous demander où réside l'innovation.

Ce qu'il faut retenir également de cette sélection du SIAL 2014, c'est bien entendu la valorisation des éléments marins à travers les spaghettis à base d'algues et la boisson Springwave qui est enrichie en spiruline.



## Mais qui innove dans l'agroalimentaire ?

Selon The Economist, les innovations viendraient très peu des grandes firmes agroalimentaires. L'auteur les appelle par ailleurs « timid innovators », et selon lui, de toutes les innovations qui ont réussi dans l'agroalimentaire, elles proviennent le plus souvent des startups. Les exemples les plus connus sont Plum Organics avec ses produits pour bébé faciles à utiliser, les smoothies Innocent, ou chez nous, en France, Michel & Augustin qui s'en sont bien sortis. Dans tous les cas, il faut savoir que ces nouvelles startups de l'agroalimentaire, dès lors que des consommateurs adoptent leurs produits, sont destinées à être rachetées par les grands groupes industriels. Plum Organics s'est fait racheté par Campbell, Innocent par Coca-Cola et Michel & Augustin par le groupe Kering de la famille Pinault.

Nous parlons dans cet article de produits alimentaires, mais n'oublions pas que l'innovation ne s'arrête pas aux produits alimentaires, car de belles innovations sont aussi sorties de ces grandes firmes, comme Nespresso de Nestlé.

### Sources :

Supporting market development for innovative food products and processes, Food Drink Europe, March 2014.

Food companies and evolution, Cultural revolution, The Economist, August 2013.

The Relationship between Innovation and Marketing in SMEs in the EU Food Sector.

Food Industry Innovation & Profitability – The Next Ten Years.