

## Alimentation : les tops et les flops de nos assiettes

[Accueil](#) > [La Parisienne](#) > [Cuisine](#)

Textes : Adeline Daboval

14 octobre 2016, 7h00 | MAJ : 14 octobre 2016, 8h23

### **ALIMENTATION. Le grand rendez-vous de l'agroalimentaire ouvre ce dimanche à Villepinte (Seine-Saint-Denis). Quelles sont les tendances ?**

Quels sont les aliments à la mode ? Ceux qui n'ont plus la cote après avoir tenu le haut de l'affiche ? En prélude du Sial Paris 2016, le [Salon international de l'alimentation](#) qui se tiendra à Villepinte du 16 au 20 octobre, l'institut TNS Sofres a présenté [les résultats de son étude « Food 360 »](#). Pour la 3<sup>e</sup> année consécutive, cette étude décrypte les comportements alimentaires dans le monde en synergie avec les tendances repérées par le cabinet de veille international XTC World Innovation. Notre sélection des tops et des flops du moment en matière d'alimentation.

#### **AU TOP**

##### **La truffe**



La truffe a la cote

Moutarde dorée à la truffe blanche, chocolats, fromage à la truffe et même hamburger à la truffe ! Le célèbre champignon sera partout sur le Salon. Un paradoxe alors que les clients sont moins nombreux que l'an dernier à se dire « prêts à dépenser plus pour se faire plaisir » (65 % des personnes sondées cette année, contre 70 % en 2012). Pas de truffe entière donc — trop cher ! —, mais on en trouve, par petites touches, dans tout un tas de plats préparés.

##### **Les légumineuses**

Poix, pois chiches, lentilles, haricots... Les légumineuses, c'est tout ce qui est contenu dans une gousse. « 2016 est l'année des légumineuses, estime Xavier Terlet, président de XTC World Innovation, cabinet spécialisé dans les innovations alimentaires. Elles s'utilisent comme un substitut des pâtes. En cœur de repas, elles représentent aussi une offre végétale susceptible de remplacer la viande et le poisson. » Mois après mois, ce marché gagne du terrain. « Ces produits sont aujourd'hui consommés par les végétariens mais aussi les personnes qui souhaitent, pour des raisons environnementales ou nutritionnelles, limiter leur consommation de viande », note Xavier Terlet. Au Sial, Salon international de l'alimentation, la marque la Table de Léontine proposera ainsi une quiche lorraine végane inédite. Les lardons sont remplacés par de petites lamelles créées à partir de farine de pois chiches et de châtaignes.

# Le chia et autres super-céréales



Le chia, une super-graine ancestrale DR

Prononcez « kia ». Il s'agit d'une super-graine ancestrale, consommée dans l'ancien Empire aztèque. « Le chia est l'un des ingrédients stars de ce Sial », note Xavier Terlet, président de XTC World Innovation. Et pas seulement. En plus des magasins bio, de grandes surfaces commencent à le proposer comme Carrefour ou Grand Frais. Riche en fibres alimentaires et en bons gras, notamment l'oméga 3, le chia fait partie de ces super-graines et super-céréales comme le quinoa et l'épeautre qui sont en plein boom. Dans son usine Uncle Ben's de Châteaudun, le groupe Mars Food vient d'investir 1,1 M€ pour une toute nouvelle ligne de production dédiée à de nouveaux sachets cuisson qui mêlent au riz du quinoa, du couscous et/ou du sarrasin. « Lancés en 2015, les sachets micro-ondables riz et céréales nous ont permis de recruter 50 % de nouveaux consommateurs », se félicite Stéphanie Domange, directrice générale de Mars Food. Entre 2015 et 2016, plus de 4 M€ ont été injectés pour booster les céréales dans les gammes d'Uncle Ben's et Ebly. « Pour nous, cette tendance va durer », souligne Stéphanie Domange.

## EN DÉCLIN

### Les alicaments



Actimel, bientôt la fin?  
DR

« Les alicaments sont définitivement morts, assène Xavier Terlet. Désormais, le consommateur recherche la naturalité. » Incontournables au début des années 2000, les alicaments, contraction d'« aliments » et de « médicaments », promettaient de soigner par la nourriture. Danone Produits frais France, qui commercialise le plus célèbre d'entre eux, Actimel, reconnaît à demi-mot ce relatif déclin. « En avril 2016, Actimel a fait l'objet d'une relance par le biais d'une nouvelle communication accompagnée du lancement de deux parfums : noix de coco et myrtille, positive l'industriel. Le recrutement repart à la hausse puisque la marque a gagné 325 000 foyers sur le dernier trimestre, par rapport à l'année précédente (NDLR : + 23 % de foyers acheteurs en plus). »

# La vanille



La vanille, de moins en moins tendance  
DR

« Ingrédient vedette du salon 2014, la vanille a entamé un vrai recul », annonce le Sial. Une tendance perçue au salon, mais qui ne se traduit pas encore dans les ventes... « Nous ne ressentons pas ce déclin concernant les volumes de vanille vendus », certifie Eurovanille, fournisseur de vanille naturelle depuis vingt ans. Vahiné, qui commercialise gousses, arômes et sucres en grandes surfaces, enregistre, lui, une hausse de 9 % de ses ventes de vanille sur les douze derniers mois (en volume). « Le dessert maison poursuit sa croissance régulière depuis six ans, porté par la tendance du fait maison, du retour au basique et de l'économique », estime la marque.

## Les yaourts recettes pâtisseries

Fraisier, amandine ou tarte au citron. Les yaourts inspirés des classiques de la boulangerie, c'est fini. « Les recettes pâtisseries tant à la mode il y a quatre-cinq ans sont derrière nous », observe Xavier Terlet. « Effectivement, nous n'avons plus qu'une seule référence en rayon, note une enseigne de la grande distribution. Il n'y a plus aucun investissement marketing et publicitaire sur ce produit. Il risque à terme de disparaître des linéaires français. » A l'inverse, les industriels surfent sur la vague du yaourt grec. Perçu comme moins chimique et très protéiné, il a tout bon pour séduire le consommateur en quête de produit plus sain et moins transformé.

Le Parisien

[CuisineFoodSial ParisAlimentationAgroalimentaireTendances](#)