

LA SANTÉ AU CŒUR DE L'INNOVATION MONDIALE

Le cabinet XTC s'est intéressé aux dernières nouveautés lancées dans le monde sur le marché des jus de fruits. Incontestablement, la santé est devenue l'un des axes majeurs de développement pour cette catégorie de liquides.

➤ SUPER-INGRÉDIENTS

Le marché ne manque pas de jus à l'international! En 2016 encore, les industriels mondiaux ont fait preuve d'imagination afin de doper les ventes. Et c'est sur le positionnement santé qu'ils ont naturellement concentré la majorité des innovations. Le recours aux super-ingrédients s'est désormais répandu sur tous les continents, avec des variantes locales.

En Chine, l'industriel ZheJiang Yumberry Juice propose un jus biologique de yumberry, une petite baie proche de la fraise et contenant 20 acides aminés. Aux Philippines, c'est le mangoustan et le graviola qui sont valorisés par Her-

bio Agrinature. L'Amérique Latine n'est pas en reste. Le jus du cactus *Eulychnia acida*, qui pousse exclusivement dans le désert chilien, est embouteillé par l'industriel Manquenor. Sans oublier le Brésil,

qui jouit d'une grande diversité de fruits dont

la plupart sont naturellement bénéfiques pour la santé.

Kivkis Marknad a notamment choisi de mixer le jus de l'umbu et du jabuticaba, tous deux actifs sur le transit intestinal. L'usage de super-ingrédients a permis aux fabricants d'associer leurs boissons à un bénéfice fonctionnel.

Le russe Lebedyansky met ainsi en avant la vitalité avec son jus de grenade, de pomme et d'aronia. Les vertus énergisantes sont revendiquées par l'Anglo-Saxon Belvoir qui associe le citron, la mandarine, le thé vert et le jasmin dans une même boisson.

AMÉLIORER LE PROFIL NUTRITIONNEL DES JUS DE FRUITS

➤ CHASSE AU SUCRE

Les industriels cherchent aussi à diminuer la teneur en sucre et à améliorer le profil nutritionnel de leurs jus de fruits. L'un des leviers couramment utilisés est le mélange de jus de fruits et de légumes. Résultat : le taux de sucre final est moindre et l'apport de nutriments essentiels plus élevé. En Australie, Sommers Naturals associe la betterave avec la pomme et l'ananas tandis que le distributeur allemand Edeka mixe pomme, carotte, betterave, orange et banane dans une brique d'un litre.

De nombreuses innovations jouent sur l'effet couleur des ingrédients. Elles font alors référence à un bénéfice précis : le rouge pour un effet énergisant, l'orange pour la vitalité ou le vert pour la detox. Cette dernière devient d'ailleurs omniprésente dans les linéaires des supermarchés à travers le monde. Berioo en Allemagne propose un smoothie « detox » à base d'açaï, d'épinard et de chou kale, tandis qu'au Royaume-Uni, Press associe du charbon de bois à sa limonade. Au Brésil, Frysk Industrial combine de l'eau de coco, du thé vert matcha et un concentré de dix fruits et légumes pour sa boisson détoxifiante Obrigado. Des cures à des prix défiant toute concurrence!

QUATRE EXEMPLES À RETENIR

XTC
WORLD INNOVATION

1

DÉTOX

➤ 25 cl pour des propriétés détoxifiantes et des bienfaits sur le système immunitaire. C'est la promesse de ce smoothie allemand composé de super-aliments biologiques : açaï, épinard, chou kale.



2

COSMÉTIQUE

➤ Au Japon, on ne lésine pas sur les apparences. Le fabricant Kagome a développé un jus de tomate, de pomme et de fruits rouge enrichi en fer et en collagène pour la beauté de la peau. Le tout servi dans une canette en carton assorti d'une paille.



3

HYDRATATION

➤ De l'autre côté de la Manche, le Britannique What A Melon valorise l'eau de pastèque pure. Naturellement riche en électrolyte, elle assure une hydratation optimale du corps.



4

VITALITÉ

➤ Riche en super-fruits, ce jus d'origine russe élaboré par l'industriel Lebedyansky s'adresse à toutes les personnes en manque de vitalité. Il possède, en outre, une forte teneur en anti-oxydants.



J.BE. AVEC XAVIER PILLOY (XTC) ©DR