

EXOTISME ET SANTÉ : LES GRANDES TENDANCES DES JUS DANS LE MONDE

Le cabinet XTC a analysé pour Rayon Boissons les nouveautés observées à travers le monde sur le marché des jus de fruits. Des innovations aux saveurs toujours plus exotiques et qui jouent la carte santé.

LES BÉNÉFICES NATURELS DES « SUPER-ALIMENTS »

On observe à travers le monde une utilisation intensive des « super-aliments » dans l'offre des boissons fonctionnelles. L'objectif étant d'apporter à la nouveauté un bénéfice naturel supplémentaire. Il peut s'agir de super-fruits comme le cranberry et l'acérola, de légumes ou de graines. Le jus américain Purity à base d'épinard et de chou frisé et le jus mexicain signé Kin Chia composé de citron vert et de graines de chia, riche en antioxydant et apportant un effet de texture à la boisson, surfent sur ces tendances.

PRÉSERVER SON CAPITAL SANTÉ

Avec l'allongement de l'espérance de vie, l'alimentation apparaît comme un moyen de préserver son capital santé contre les effets néfastes du temps. Les boissons fonctionnelles apportent à ce titre des réponses préventives, et non plus seulement curatives. Par exemple la consommation de baies de Goji permettrait de conserver une bonne vue. Une promesse soutenue par l'industriel chinois Nongnong Drink qui la vend sous forme de jus frais. Stimulation du système immunitaire, bonne santé de l'appareil digestif, régulation hormonale ou encore gestion du stress sont autant d'attentes consommateur qui peuvent être à l'origine de la formulation d'un jus de fruit innovant. L'apport de ces nouveaux bénéfices est rendu possible par la banalisa-

tion des procédés de production à froid. Lesquels assurent l'intégrité des bienfaits contenus dans chaque ingrédient. De fait, leur utilisation est en constante hausse depuis 2013 sur le segment des boissons fonctionnelles.

UN EXOTISME À DÉBANALISER

L'exotisme est un levier d'innovation à double tranchant. Son potentiel et sa croissance attirent les industriels. Lesquels se lancent dans une quête de nouvelles saveurs ou de combinaisons inédites

qui tend à épuiser les ressources. Surfant sur cette tendance, le thaïlandais Drinkologist propose du tamarin, fruit originaire de l'Inde, sous forme de jus à la caractéristique exotique et locale. L'eau de bouleau initialement originaire du Canada traverse l'Atlantique pour fournir un levier d'innovation de l'exotisme au lituanien Straikas qui en propose un jus 100% naturel. Enfin, le jus de cactus concurrence l'eau de coco sur le marché américain en étant moins calorique que cette dernière.

J.BE. AVEC XAVIER PILLOY (XTC)

QUATRE EXEMPLES D'INNOVATIONS

XTC
world innovation



1

UN JUS INSPIRÉ DES MAYAS

► Au Mexique, le marché a vu l'arrivée d'un jus de citron vert agrémenté de graines de chia. Édulcorée à la stévia, cette boisson est conditionnée dans une bouteille de 355 ml. Laquelle s'inspire du calendrier Maya, civilisation consommatrice de chia.



2

UNE BOISSON SANTÉ EN CANETTE

► La fabricant chinois Nongnong Drink Food Co. Ltd propose un jus à base de baies de goji. Distribuée en canette de 245 ml, cette boisson possède un atout santé. Elle contribue au bien-être des yeux et des intestins.



3

LE CACTUS COMME SOURCE D'HYDRATATION

► La société True Nopal a lancé aux États-Unis l'an dernier une eau de cactus 100% naturelle. Sans matière grasse, sucre ajouté, sel ni cholestérol, elle contient deux fois moins de calories et de sucre que la moyenne des eaux de coco.

4

L'EXOTISME VENU D'ASIE

► Le fabricant thaïlandais Drinkologist a lancé en fin d'année dernière un jus de tamarin. Originaire d'Inde, ce fruit est largement consommé dans les pays d'Asie où il sert de base à la préparation des sauces piquantes.

