



Guide Tendances food 2022



CP : LUNA LOVEGOOD - PEXELS



ASSOCIATION DE CONSEIL EN
TECHNOLOGIE ET INNOVATION
POUR LE SECTEUR ALIMENTAIRE

Au service des entreprises agroalimentaires
des Hauts-de-France depuis plus de 20 ans



Création de nouveaux
produits, services,
modèles économiques



Amélioration de la
performance globale



Valorisation des
produits alimentaires
innovants



Région
Hauts-de-France



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION



Observatoire des
tendances de
consommation
alimentaire de la MEL

CLUBSTER
NSL
Nutrition Santé Longévité

JUNIA ISA

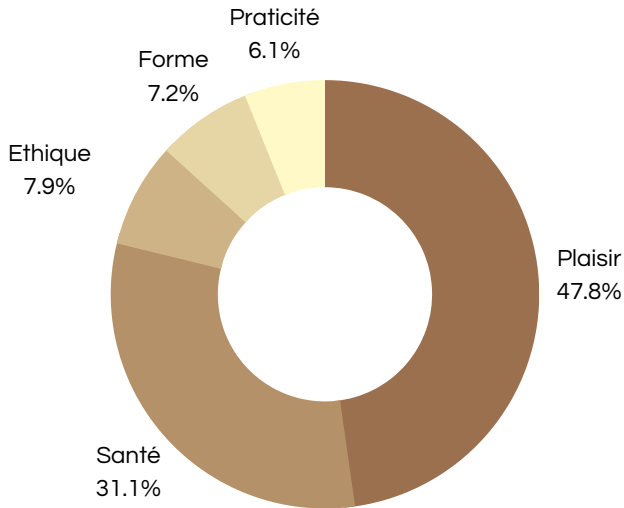
CERTIA
INTERFACE

The background of the entire page is a repeating pattern of various food items. The items are rendered in a simple, illustrative style with soft colors. The pattern includes a wide variety of produce: fruits like bananas, pineapples, lemons, oranges, strawberries, pomegranates, and grapes; vegetables like carrots, broccoli, mushrooms, and leafy greens; and seafood like salmon, trout, and shrimp. There are also some other food items like a bottle of oil, a jar of jam, and a slice of cheese. The items are scattered across the white background, creating a dense and colorful visual texture.

[Accéder à la vidéo](#)

Baromètre mondial de l'innovation pour 2022

D'après le cabinet ProtéinesXTC



Issu de l'analyse les produits innovants lancés dans le monde entre janvier et décembre 2021



Les grandes tendances d'innovation alimentaire mondiales

SANTÉ/BIEN-ÊTRE

SUBSTITUTION VÉGÉTALE

PLAISIR

PRATICITÉ

DURABLE/RESPONSABLE



SANTÉ/BIEN-ÊTRE

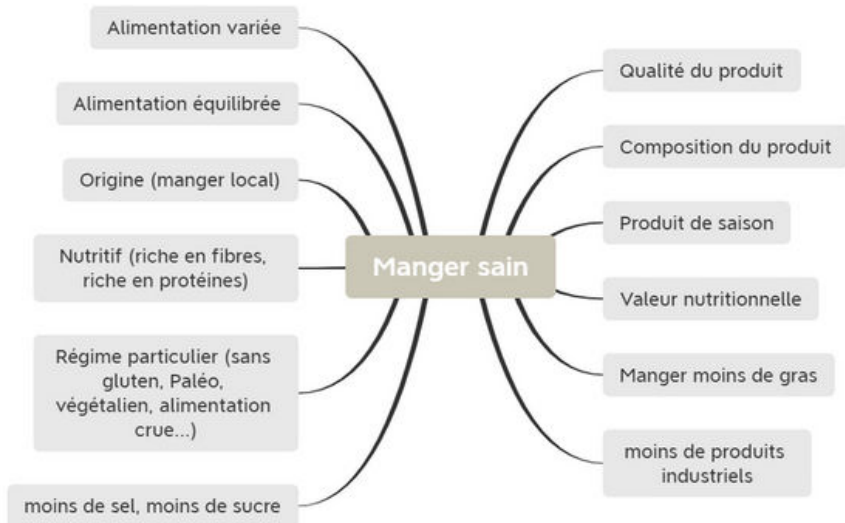
LA SANTÉ EST PLUS QUE JAMAIS DANS L'ASSIETTE

Le rôle préventif joué par l'alimentation sur la santé et le bien-être est bien comprise par les consommateurs. Soucieux de leur bien-être ils placent des attentes fortes sur la qualité nutritionnelle des aliments et privilégient les produits avec plus de naturalité.

La tendance est dominée par les produits "sans", avec un nutriscore faible ou qui sont favorables au microbiote sont en plein essor.

Le marché du snack également concerné, poursuit son virage sur un positionnement plus sain avec un apport riche en fibres (snack de fruits) ou en protéines (snack de protéines animale).

SANTÉ/BIEN-ÊTRE



QUELQUES EXEMPLES D'INNOVATIONS SANTÉ/BIEN ÊTRE SUR LE MARCHÉ



Plantes et légumes
Bénéfice santé
(protéines, magnésium..)

**MAISON WACOLS - FARINES NUTRITIVES À
BASE DE PLANTES ET DE LÉGUMES**



Nutriscore A
Sans colorant
sans additif
90% de sucre en moins
Fibres de chicorée

TOOGOOD - BARBE À PAPA



Sans additifs
Sans conservateurs
Apports en
caféine, vit c, vit
A, ou antiox

**FAM VITAL - SNACK DE FRUITS FERMENTES
DANS DU MIEL**



Sans sucre ajouté
Sans édulcorants

**AMAYU - JUS ET SHOTS DE SUPER-FRUIT
D'AMAZONIE**

SUBSTITUTION VÉGÉTALE

VÉGÉTALISATION DE LA CONSOMMATION

La surconsommation de protéines animales régulièrement pointée du doigt pour des questions de santé est aujourd'hui mise en cause pour la pression environnementale et éthique des conditions de production de la viande dans son ensemble.

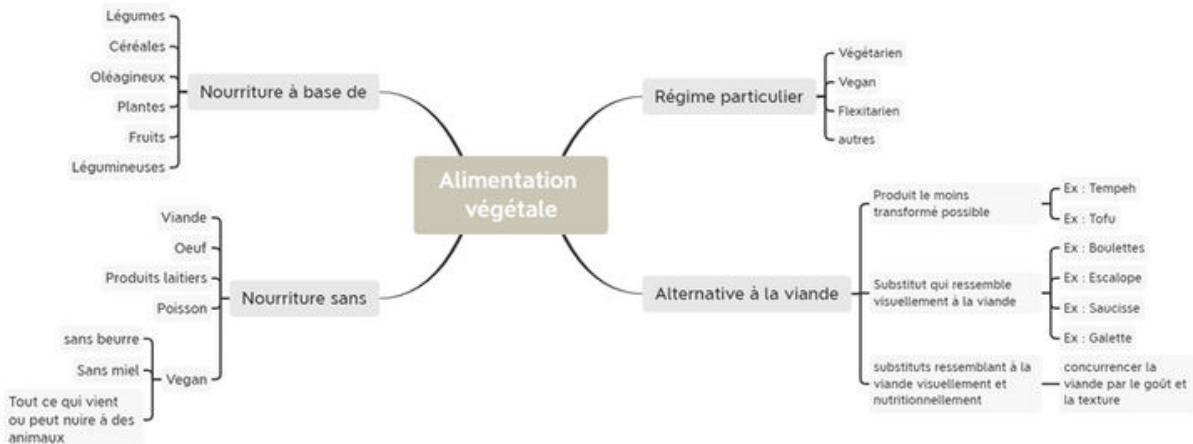
Caractéristiques de ces changements, les substituts végétaux de viande et de produits laitiers qui en adoptent l'aspect et la texture continuent de séduire les consommateurs.



CP : CHARLES DELUVIO - UNSPLASH



PAR QUOI PASSE L'ALIMENTATION VÉGÉTALE ?



QUELQUES EXEMPLES DE SUBSTITUTIONS VÉGÉTALES



Protéines de pois jaune
Imitation du goût et
de la texture du thon
Déclinaison au blé

**FISH PEAS - SUBSTITUT DE THON
À BASE DE PLANTES**



Déclinaison en
crème,
panna cotta,
pudding

VEGART - SUBSTITUT DE MASCARPONE



A base de Jacquier,
pois chiches et
féveroles

SENFAS - TERRINE VÉGÉTALE



Imitation du goût
Proche du profil
nutritionnel du miel

**NARAYAN - PLANT BASED HONEY VEGAN
FRIENDLY**

PLAISIR

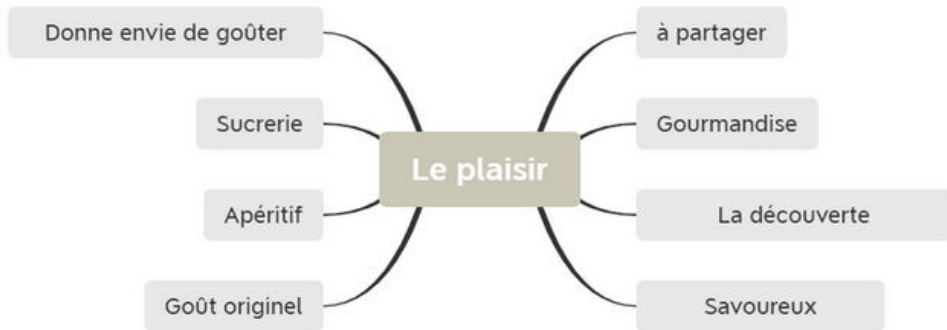
VECTEUR DE RÉCONFORT

Se nourrir est une action quotidienne et vitale qui répond à des besoins vitaux et au bon fonctionnement de son organisme. Au-delà de la fonction d'entretien, l'acte de manger est fortement associé au plaisir. Cette attente se traduit par la recherche du goût, du partage et de la découverte de nouveaux horizons, mais sans culpabiliser.

Les entreprises s'inspirent de recettes gourmandes, authentiques ou raffinées signe d'un savoir-faire qui perdure. C'est également l'occasion d'oser de nouvelles associations ou d'adapter des recettes d'ailleurs.



LE PLAISIR DANS NOS ASSIETTES, C'EST QUOI ?



QUELQUES EXEMPLES D'INNOVATIONS PLAISIR SUR LE MARCHÉ



- Pomme de terre HVE
- Cuisson basse T°
- Nappage de chocolat

THAAS CHIPS- LA CHOCOCHIPS



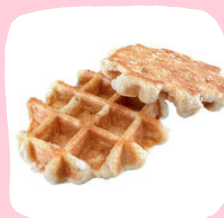
- Truffe noire / blanche
- Œufs de poules françaises élevées en plein air
- Sans additifs

LA TOURANGELLE - MAYONNAISE À LA TRUFFE



- Crème et éclats de marrons
- Sans additifs

**CLÉMENT FAUGIER -
GLACE À LA CRÈME DE MARRONS**



- Adapté au sucré
comme salé

**AVIETA - SLICED WAFFLE
DEMI-GAUFRE POUR SANDWICH/BURGER**

DURABLE/RESPONSABLE

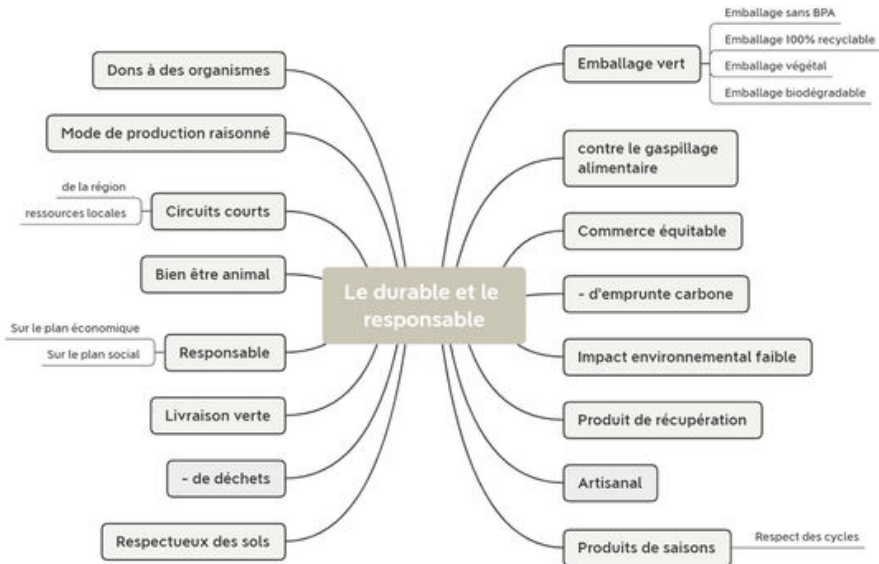
L'éco-responsabilité correspond aux valeurs ou aux moyens mis en place par une entreprise au niveau environnemental, sociétal et économique. La durabilité des produits est un critère de choix de plus en plus important pour les générations futures.

Pour les entreprises agroalimentaires, ces valeurs se traduisent par des choix responsables à chaque étape de la chaîne de valeur : approvisionnement, transformation, conditionnement et distribution.

La valorisation des filières locales, l'emballage, les labels responsables sont des leviers d'innovation sur cette tendance.



LES MARQUEURS DE L'ALIMENTATION DURABLE



QUELQUES EXEMPLES DE PRODUITS DURABLES SUR LE MARCHÉ



- Gamme 100% française
- Filières biologiques françaises
- MP végétales diversifiées

SOON - DESSERT CHANVRE CHOCOLAT VEGAN



- Bouteille plus épaisse
- Etiquette facilement décollable

COEUR DE POMMES - JUS DE POMMES EN BOUTEILLE CONSIGNÉES



- Traites de montagne
- Elevage artisanal
- Label AB bio

LA TRUITELLE - CONSERVE DE POISSONS



- 100% PET recyclé
- Sans opercule

NATUR'AVENIR & LSDH- LAIT BIO BOUTEILLE RECYCLÉE ET RECYCLABLE

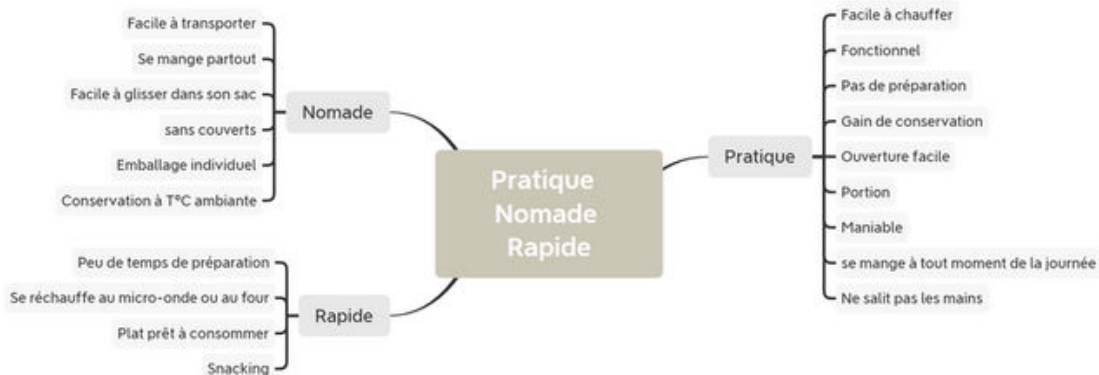


PRATICITÉ

Avec l'évolution des modes de vie, la population prend de moins en moins de temps pour la préparation des repas et pour manger. Ils laissent de plus en plus de place à la consommation nomade et au snacking.

De plus, les ménages attendent des repas pratiques, rapides et portionnés pour consacrer d'avantage de temps pour ses loisirs.

PLUS DE RAPIDITÉ, PLUS DE PRATICITÉ



QUELQUES EXEMPLES DE PRODUITS PRATIQUES



Choix des ingrédients
huile d'olive vierge,
œufs plein air

Source de fibres

Conservation ambiante

**LA COCINA DE SENEN - TORTILLA DE
POMMES DE TERRE AMBIANTE**



Temps de cuisson
court sans trempage

Filière 100% locale

**SABAROT - PETIT ÉPEAUTRE DU VELAY 10
MINUTES**



Longue conservation

**TRATA - SALMON POCKET
LONGUE CONSERVATION, SACHET PRATIQUE**



Légumineuses &
Légumes

Pauvre en MG et
sucre

5 min de préparation

**ACTIVUS - PRÉPARATION POUR
PORRIDGE INSTANTANÉE**

FOCUS REGIONS LIMITOPHES



	Candidats*	Lauréats
Grand-Est	16	4
Île-de-France	81	5
Normandie	30	9
Hauts-de-France	85	6

(*Modalités d'organisation des concours différentes selon la région

PLAISIR



Sans alcool,
édulcorant de synthèse

Riche en caféine

**POP MATÉ - BOISSON PETILLANTE AU
MATE**

DURABLE / RESPONSABLE



Alternative locale
au café

Torréfaction grâce à
l'énergie solaire

NÉO LOCO - LENTILLES TORRÉFIÉES



Feuilles non valorisées,
d'arbres fruitiers

100% français

ARCHIPEL - KOMBUCHA

SANTÉ & BIEN-ÊTRE



Conditionnement
adapté à une cure

7 épices

**ARCHIE- BLEN À BASE DE VINAIGRE DE CIDRE
ET D'ÉPICES**

VÉGÉTAL



Riche en protéines

Source de fibres

Faible en AGS

Nutriscore A

Sans allergène

**PAPONDU - ALTERNATIVE VÉGÉTALE
AUX ŒUFS**



100% français

A base de gluten
de blé

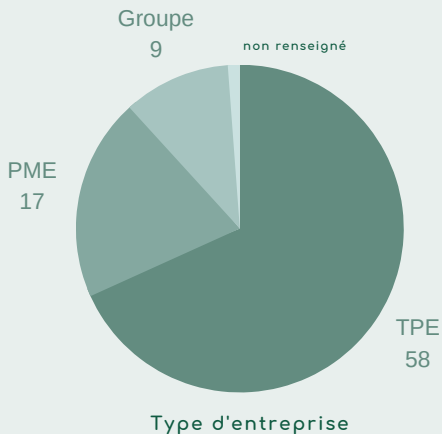
IOKEI - SEITAN DÉSHYDRATÉ



FOCUS REGIONAL et MEL

HAUTS-DE-FRANCE

Données sur les candidats en 2022



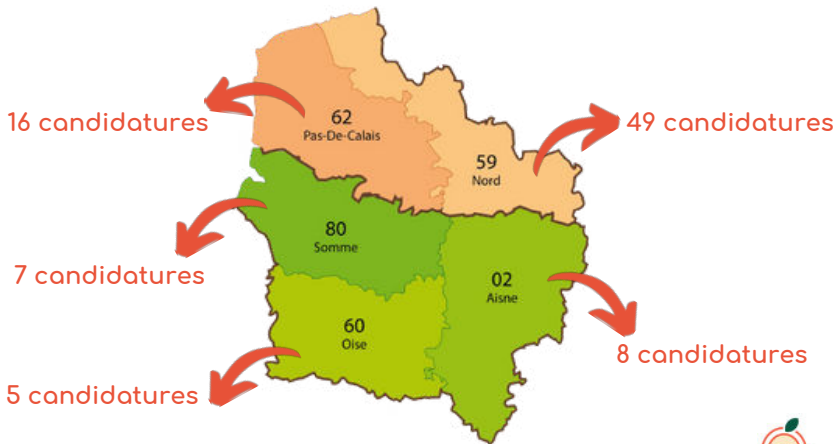
Majorité de :

- TPE
- entreprises avec moins de 10 salariés

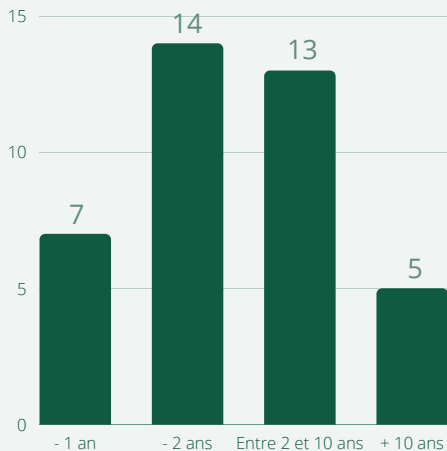


Répartition des candidats sur la région

La majorité des candidats provient du Nord (59)



Focus MEL : Données sur les entreprises candidates Food Creativ en 2022



ÂGE DES ENTREPRISES DE LA MEL CANDIDATES AU CONCOURS



16

INCUBÉS EURALIMENTAIRE AU CONCOURS

- ALBE - 2 salariés
- AMA Pâtisserie - 2 salariés
- Baba Bahri - 2 salariés
- BALOA FOOD AND BEVERAGE - 1 salarié
- Brasserie l'Indispensable - 3 salariés
- CoachConso - 1 salarié
- EAT BISCUIT - 1 salarié
- Etika Spirulina - 3 salariés
- FABA - 5 salariés
- Fromidable - 1 salariés
- Haut la Consigne - 5 salariés
- La Préserveirie - 8 salariés
- Monsieur Biltong - 2 salariés
- NectarGo - 10 salariés
- Osmoz Lab - 1 salariés
- TomoGrow - 2 salariés

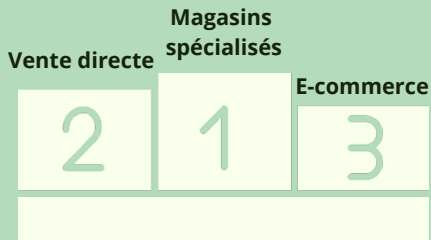


Comparaison des zones de distribution des entreprises candidates

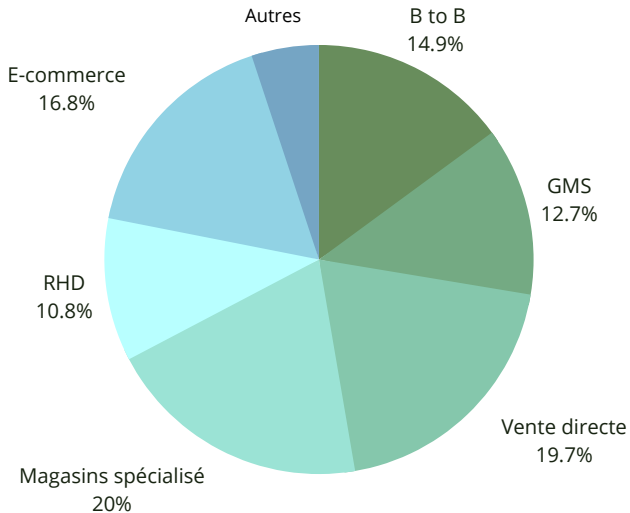
La majorité des entreprises candidates (région ou MEL)
se positionne sur des marchés locaux et nationaux



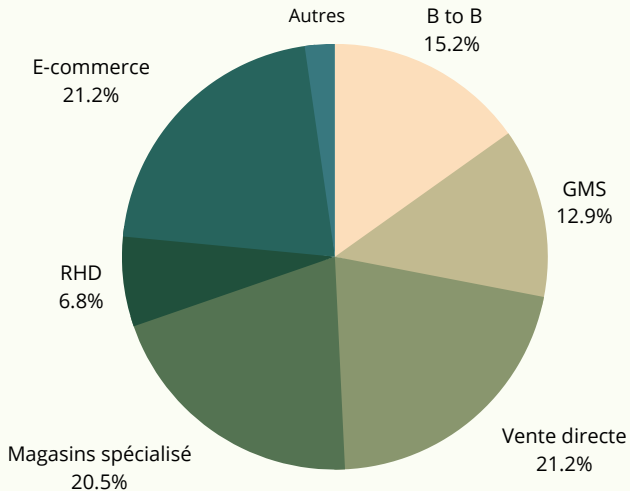
Réseaux de commercialisation des candidats au concours 2022



La GMS se positionne en 5ème



Réseaux de commercialisation des candidats au concours focus MEL

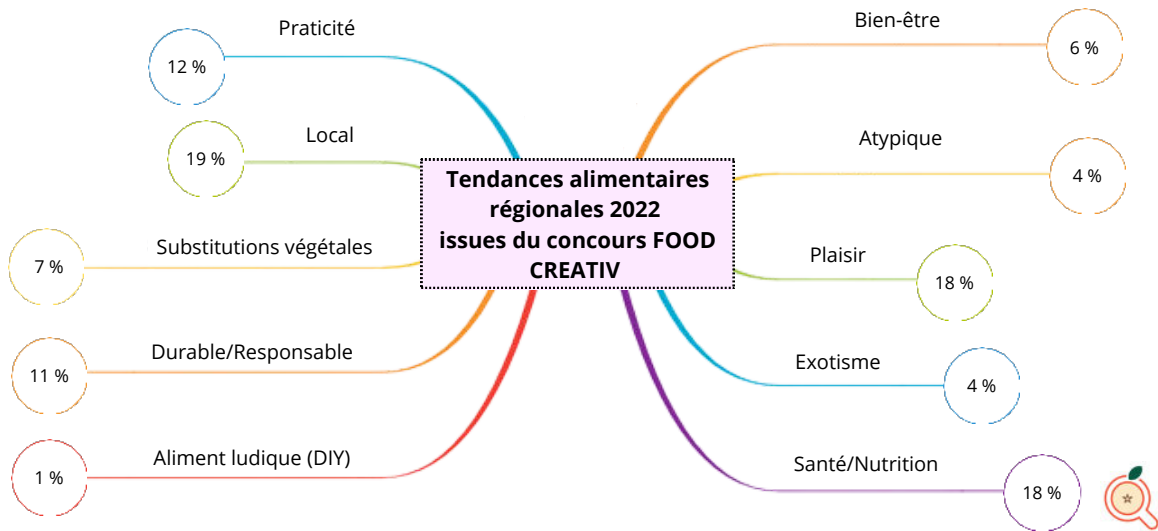


La GMS se positionne en 4ème



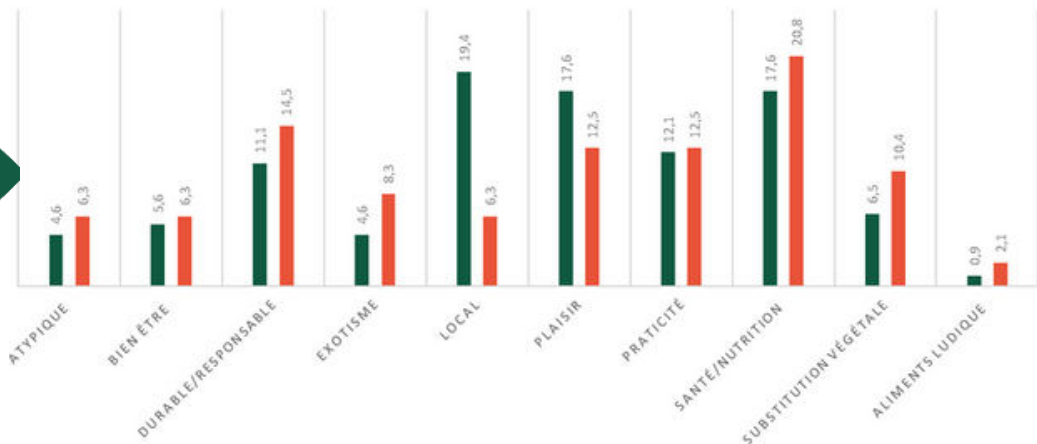
Tendances alimentaires régionales 2022

issues du concours FOOD CREATIV



COMPARAISON DES TENDANCES 2022 ENTRE LA RÉGION ET LA MEL

■ Région % ■ MEL %



Les secteurs d'activités les plus innovants

Région



Épicerie salée
25 %



Épicerie sucrée
19 %



Service spécifique
8 %

MEL



Épicerie salée
27 %



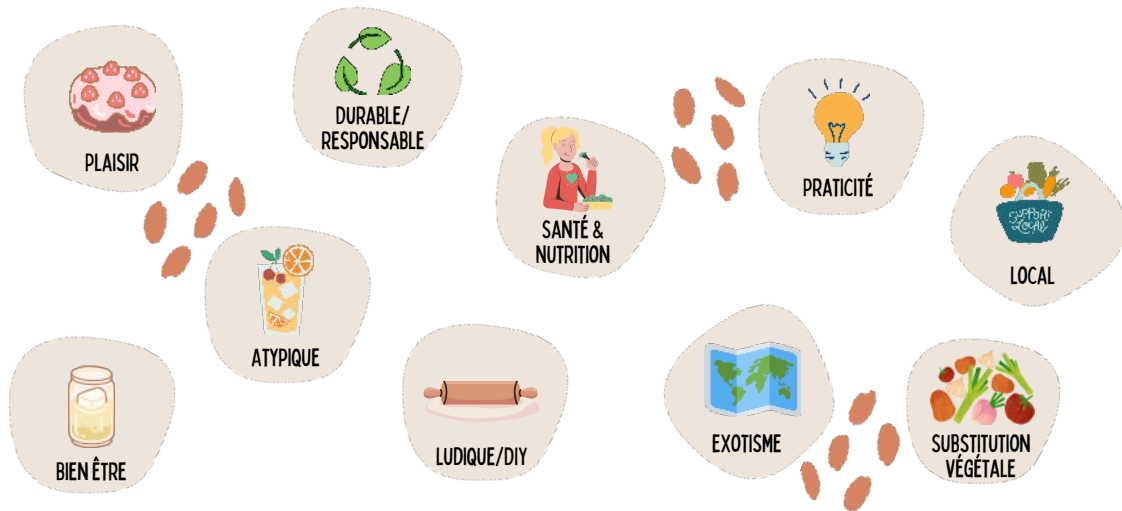
Épicerie sucrée
17 %



Service spécifique
12 %



Les tendances alimentaires 2022



Jun miel
&
thym citronné



Kombucha



Bien être

Frênette



Kéfir de fruits



Kombucha





Infusion 100 % chicorée
Bio en sachet



Préparation pour
fondant au chocolat
sans gluten

Praticité



Spiruline glacée sous
forme de tablette



Micro ferme autonome et connectée pour
cueillir ses produits frais en magasin





Bière à la spiruline



Atypique



Cider avec macération de fleurs, pralines roses et noisettes



Limonade au houblon



Rhubarbissimo



Lentilles façon
bolognaise



Gaufrettes
végétales

Substitution
végétale

Galette végétale
Tomate, Origan
Bleu-Blanc-
Coeur



Glace végétale biologique



Crème à tartiner
végan
Cacao Noisettes





Crème à tartiner
speculoos sans gluten



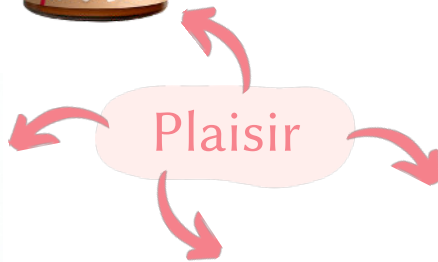
Saumon barbecue sur
planche de cèdre



Cuillère
gourmande



Cake aux superfruits





Champéro



Chips de Blé



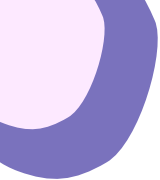
Local

Gressin Terre et Mer
laitue de mer et sel
marin



Orges & Chicorée





Le vinaigre
de feu



Spiruline fraîche



CardioV



Santé &
Nutrition

Jambon à l'ancienne
gris sans nitrite



La barre Noisette -
Spiruline - Carotte



Les petits pots croc la vie
100% Bio - 100% frais - 100% de saison



Gobelet réutilisable et lavable au lave-vaisselle en matière 100% biosourcée (zéro plastique)

Durable/
responsable



Capsules de café compostables à domicile et d'origine végétale



Mini douceur café intégrant 2 produits upcyclés pellicule argentée de café et farine de drêches





Petit Guide de Dégustation de Notre Bsissa Artisanale au Caroube



Exotisme

Bsissa Artisanale au Caroube



La fleur de sel au kimchi



Biltong est une spécialité de charcuterie Sud-Africaine à base de bœuf.





Loven
Kombucha



Kéfir de fruits



Totum Deli



Tomogrow



Etika Spirulina x
Brasserie Hub



Rhubarbissimo



De la montagne Aubin



Biltong



Baba Bahri



Croc la vie



Méo



Domaine Picard



La Préserveirie



ChamPicarde



Ferm Fabrik



Baloa



Raffolé



France cake bio



Les croqués





Merci !

CERTIA
INTERFACE

CERTIA INTERFACE
369 Rue Jules Guesde
59651 Villeneuve-d'Ascq

contact@certia-interface.fr

foodcreativ.fr/

www.certia-interface.fr/

