

Ces acteurs concoctent le bio de demain

Alors que le bio est en pleine démocratisation, de nombreux industriels cherchent à aller plus loin en termes de bénéfices. Végétal, sans gluten, local, équitable... Les promesses se multiplient. Revue de l'innovation.

Le bio est-il à lui seul un critère de différenciation ? Pour le moment, oui assurément... Mais pour combien de temps encore ? Au fur et à mesure de la démocratisation de ce marché, la question de sa banalisation risque de se poser de façon de plus en plus pressante pour les industriels. « Dans un contexte de changement d'échelle, d'autres valeurs ajoutées ou bénéfiques sont et seront encore plus mis en avant demain. C'est ce que j'appelle un bio plus harmonieux avec les valeurs sociales, environnementales et complémentaires, comme la production locale, le bien-être animal, le respect de process traditionnels, la juste rémunération des producteurs, ou encore l'absence d'ingrédients indésirables tels que l'huile de palme, le sucre... », souligne Xavier Terlet, président du cabinet de veille internationale XTC World Innovation. De quoi nourrir l'imagination des industriels, en France comme à l'international. Celle des grands groupes certes – encore que, sur ce sujet, ils font davantage office de suiveurs que de moteurs – mais aussi et surtout, donc, celles des PME, des TPE et des start-up qui, elles, ne manquent ni d'agilité ni de créativité !

En témoignage ce numéro spécial, qui livre de nombreuses pistes d'innovations, des plus anecdotiques aux plus structurées. Avec, comme guide pour tous, cette volonté d'accompagner ce vaste mouvement autour du « manger sain », quitte à entrer dans une surenchère de promesses. Vitrine mondiale de l'alimentation, le Sial 2018 en a fait la grande démonstration. Les produits bio sont ainsi de plus en plus assortis de mentions supplémentaires – « sans

gluten », « sans additifs », « sans allergènes » – et/ou se font de plus en plus végétaux, l'autre grande tendance du moment. C'est l'exemple de Linck et de sa marque Vegan Deli, qui propose des fromages bio et végans réalisés à base de petits pois et d'huile de coco, de la start-up alsacienne Le Labo Dumoulin et de son kéfir d'eau, bio, végétal, sans additifs et sans arômes, ou encore de Pierre Chavin et de son vin Opia bio, végétal, sans sulfites ajoutés, sans conservateurs et sans alcool. Boisson, crèmerie, frais non laitier, épicerie, le végétal s'invite partout. Et même dans les biscuits salés. Ceux de la jeune marque Flocon sont ainsi composés à 90 % de légumineuses... pour un apéritif toujours plus healthy. Healthy, les glaces véganes présentées au Sial par le lituanien Vikeda le sont assurément. Leur ingrédient principal ? De la sève de bouleau extraite du tronc avec une paille ainsi que de la menthe et des baies.

Pour un environnement hyperlocal

Alors qu'en mai, le Conseil économique, social et environnemental émettait l'idée de créer un label bio, local et équitable, ces deux dernières dimensions sont elles aussi des voies à explorer. Déjà de nombreuses marques se positionnent en jouant la carte du made in France, voire de l'hyperlocal. Les yaourts bio de la jeune entreprise MoRice sont ainsi fabriqués à Marseille à base de riz de Camargue, quand Les 3 Chouettes concoctent des pickles de légumes aux couleurs acidulées mis en bocaux aux portes de Paris. Des bocaux qui arborent fièrement

la mention « Bio, local et plein de pep's ». Sur le plan environnemental, si les initiatives sont encore timides, certains s'engagent, à l'image de Mélio, PME du Sud-Est. Se présentant comme une alternative saine au soda, sa boisson au miel, citron et eau se distingue aussi en parainant des ruches et en offrant des abris pour les abeilles solitaires.

Enfin, cette revue de l'innovation prouve, s'il en était besoin, que le bio peut être synonyme d'innovation de rupture. C'est d'abord



ÉPICERIE

page 62

La start-up **Les 3 Chouettes** se distingue avec son concept de pickles de légumes bio aux couleurs acidulées. Ces pickles de carotte, chou-fleur, radis ou courgette sont mis en bocaux aux portes de Paris, un argument local mis en avant.



CRÈMERIE SURGELÉES

page 68

Basée aux Pays-Bas, la marque **Ghee Easy** propose un produit inédit, du beurre bio clarifié (l'eau et les protéines ont été enlevées pour ne garder que la matière grasse). Résultat : le beurre ne noircit pas à la cuisson, il se conserve à température ambiante pour une DLC rallongée.



FRAIS NON LAITIER

page 74

Touch' de Chef, PME du Sud-Ouest, a mis au point un foie gras version végétane. Au menu, des algues, des champignons, des épices et des graisses végétales, le tout dans un bocal en verre.



BOISSONS

page 80

Mounir Chakrouni, jeune entrepreneur de Saint-Tropez, en alternative au soda, propose **Mélio**, à base d'eau de source, de miel toutes fleurs bio et de jus de citron bio. Le plus ? L'entreprise parraine des ruches et des « hôtels » à abeilles.



« Avec l'explosion du bio, nous allons vers un bio augmenté, qui va au-delà de la réglementation européenne, avec des engagements sociaux et environnementaux supplémentaires, comme une rémunération plus juste, le bien-être animal, la dimension locale, l'absence d'ingrédients indésirables, etc. »

Xavier Terlet, président du cabinet XTC World Innovation

des classiques que l'on revisite – et tant pis si les puristes crient au scandale ! –, comme Le Fou gras de Touch' de Chef, un foie gras végétal du Sud-Ouest, élaboré à partir d'algues, de champignons, d'épices et de graisses végétales. « C'est délicieux, à s'y méprendre », affirme un acheteur brésilien sur le Sial, visiblement emballé. C'est aussi ce beurre bio clarifié de la marque Ghee Easy. Venu des Pays-Bas, ce produit, auquel l'eau et les protéines ont été enlevées, ne contient que la matière grasse. L'avantage ? Ce beurre ne noircit pas à la cuisson et peut se conserver à température ambiante avec une DLC bien plus longue. Enfin, ce sont aussi des produits inédits, comme ces tablettes de légumes bio (betterave, tomate, carotte et beurre de cacao), à fondre ou à râper, créées par deux jeunes diplômés, Pauline Berthonneau et Kevin Singer, fondateurs de la marque Cocasse, ou ces bouillons bio et végétariens de la jeune griffe Bù, qui se déclinent sucrés ou salés, se dégustent chauds ou glacés, à boire ou à cuisiner... ■

FLORENCE BRAY