

« Du plaisir et des garanties »

Par *Anonyme*

Créé le 26/10/2010 10:31

Xavier Terlet, président de XTC World Innovation, principal consultant du SIAL.

Quelle est la principale tendance qui se dégage du salon ?

On revient à des vraies valeurs de plaisir que l'on avait peut-être oubliées ces dernières années. Au-delà de l'aspect vital de se nourrir, manger est un moment de plaisir, même si c'est cinq minutes entre deux rendez-vous. Et ce plaisir est encore plus fort s'il a lieu en famille ou entre amis le dimanche.

Certains avaient oublié cette évidence et créé, dans les années 2000, les « alicaments » très pointus et très techniques. On disait d'un yaourt qu'il était riche en acides gras insaturés et qu'il fallait absolument le manger. Cela a effrayé le consommateur. S'il veut se soigner, il va dans une pharmacie, il va s'acheter un complément alimentaire, éventuellement. Il ne va pas chez Carrefour, Auchan, Intermarché ou au marché. Ce plaisir doit être garanti en termes de santé et de minceur. Si je mange beaucoup de sucreries, j'ai besoin d'une garantie sur le fait que les produits m'aideront à garder la ligne. Je peux avoir le meilleur cassoulet du monde mais si je n'arrive pas à ouvrir la boîte, je n'aurai pas le plaisir de le consommer. J'ai donc besoin de praticité. Je peux boire un café délicieux mais si j'apprends que le méchant industriel, qui le propose, exploite les petits producteurs en Amérique latine, mon café va devenir un peu amer. J'ai donc besoin de garanties citoyennes.

Comment donner des garanties sur la santé sans tomber dans l'écueil de l'« alicament » ?

En montrant que l'origine du produit est naturelle. Le consommateur va se méfier de tout ce qui est artificiel.

On voit beaucoup de produits à base de fruits et légumes. Non seulement, ils sont naturels mais en plus ils sont aussi riches et fibres en vitamines, donc fonctionnels. On voit beaucoup de graines. Elles sont également naturelles et fonctionnelles et permettent d'apporter du craquant et du fondant. On est en recherche de ruptures, on va mélanger du sucré et du salé, des épices avec des fruits, des textures entre elles. C'est très tendance.

On voit apparaître aussi des produits dont les promesses sont plutôt destinées aux personnes les plus âgées. Ils *préviennent le vieillissement, protègent la mémoire ou la vue.

Les produits typés « terroir » sont-ils démodés ?

On fait une erreur en opposant le terroir, la tradition et la qualité à la modernité. Il ne faut pas rester sur des codes passésistes comme il y a quinze ans où il y avait des produits typés grand-mère, des recettes d'antan, des nappes à carreaux et du papier

kraft. Aujourd'hui, la haute gastronomie est extrêmement moderne. Le consommateur fait comme les chefs que l'on voit aujourd'hui à la télévision. Ils sont modernes et ont beaucoup d'audace. On revisite le terroir avec les codes de notre siècle.

La place de la France est-elle encore importante sur le marché mondial de l'agroalimentaire ?

La France, qui était le premier ou le deuxième exportateur mondial il y a quelques années, est descendue à la quatrième place. Ce n'est pas innocent. Quand je vais à l'étranger, que ce soit à Tokyo ou New York, les grands restaurants qui étaient tenus hier par des chefs français, sont dirigés aujourd'hui par des chefs coréens, italiens, américains ou norvégiens. Il faut reprendre notre fierté gastronomique mais ne pas l'ancrer dans le passé, car elle risque de décliner. Il faut la porter vers l'avenir.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Xavier Terlet : « Au-delà de l'aspect vital de se nourrir, manger est un moment de plaisir. »

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/%C2%AB-du-plaisir-et-des-garanties-%C2%BB>