

samedi 16 octobre 2010

## Quoi de neuf dans nos assiettes, demain ?



Les dosettes Récréasun, pour aromatiser les yahours nature, ne sont vendues que sur Internet.  
Photo Ouest-France

**Le Salon international de l'agroalimentaire (Sial), qui ouvre ses portes ce samedi, jusqu'à jeudi, à Paris Villepinte, cuisine l'audace à toutes les sauces. Explication de texte avec Xavier Terlet, directeur du cabinet XTC.**

**Sucré-salé, croquant-fondant.** La crise avait stoppé net l'élan créateur de l'industrie agroalimentaire. Avec 985 produits nouveaux, le Sial 2010 affiche une progression de plus 25 % par rapport à 2008. C'est donc reparti, dans l'audace, avec des textures inédites croquant-fondant, des mix de goûts osés, sucré-salé. Mélange de thon au fromage chez Coraya; camembert aux truffes et aux olives chez Isigny; saucissons de poisson chez Armoric; miels aux épices aux Ruchers du Gué; terrine de sanglier aux mandarines et noisettes chez Duc de Gascogne. Mais aussi du gouda au wasabi en Hollande... Création sans frontières.

**Le consommateur a mûri.** La crise l'a « échaudé » et a transformé ses comportements. Premier constat : il a tendance à faire le grand écart en privilégiant, d'un côté, les prix bas; de l'autre, le haut de gamme, sinon le luxe. Quitte à faire l'impasse sur le milieu de gamme. Deuxième constat : il supporte de moins en moins les slogans du marketing « technico-scientifico-médicaux ». Omega 3 et autres acides gras polyinsaturés lui passent au-dessus de la tête. Il veut comprendre davantage, devient plus responsable.

**Chassez le naturel... il revient en petits pots.** Les années 1990 avaient été celles du « diktat » marketing des terroirs et de la tradition. Les années 2000 avaient fait rentrer outancièrement les toubibs en cuisine et alimenté la vogue des « alicaments » (néologisme barbare) qui ont d'ailleurs connu un nombre certain d'échecs cuisants, chez Danone par exemple. Le souci santé n'a certes pas disparu mais, crise aidant, on revient vers de la na-tu-ra-li-té. Une recette qui se conjugue avec du moins : moins de sel, d'huile de palme, de gluten, de solvant, etc. Et du plus : de bio, d'antiallergiques, de simplicité, de produits de saison (donc moins d'importation).

**Le mobilnaute met son grain de sel.** Avec Internet et le téléphone mobile, le consommateur a désormais des outils redoutables pour les industriels. Un seul exemple : la société Guid'alim va vous permettre, dès la semaine prochaine, à partir d'une application téléchargeable gratuitement, de décrypter le contenu d'un produit lambda sur votre smartphone. Vous passez votre iPhone devant le code barre du produit – des chips, au hasard – et il vous affiche son diagnostic : « Attention ! juste pour l'apéro des grands jours et en quantité limitée. Attention ! Présence possible d'huile de palme »...