

# Xavier Terlet (XTC World Innovation) : "une frénésie d'innovations dans le végétal"

FLORENCE BRAY |  
SIAL, VÉGÉTALISATION, INTERVIEW  
PUBLIÉ LE 18/10/2018

**Fort de l'analyse de plus de 2 400 produits présentés dans le cadre du Sial Innovation, Xavier Terlet nous livre un concentré des tendances marquantes de cette édition 2018.**



Xavier Terlet01.jpg © XTC

**LSA - Quelles sont les grandes tendances en termes d'innovation de cette édition ?**

**Xavier Terlet** - Le Sial 2018 sera placé sous le signe « du goût, du vrai et du sens ». Cette édition marque en effet le grand retour du goût sur la planète Food. Non pas que le plaisir du goût eût disparu, mais nous constatons l'émergence des goûts forts et puissants avec, en toile de fond, cette volonté des industriels de proposer aux consommateurs de nouvelles expériences gustatives. Cela passe par des plaisirs exotiques, des aliments ou recettes venus d'ailleurs. C'est ainsi des yaourts avec le lassi (Inde), le skyr (Islande), le kefir (Europe centrale) ou encore la laban (Liban) ou du snacking avec le bowl (Hawaii). Cette recherche de sensations passe par le choix d'ingrédients comme le gingembre, la truffe, le safran ou l'utilisation de process naturels tels l'infusion, la maturation pour la viande ou le fromage, ou la fermentation comme le kombucha, ce thé fermenté à base de champignon de longue vie. Il s'agit de proposer aux consommateurs des goûts qui ne sont ni artificiels ni sujets à caution.

**LSA - D'où le succès des produits « sans » ?**

**X. T.** - Tout à fait. Même si l'effet de mode est un peu passé pour entrer dans une phase de normalisation... Il y a selon moi trois types d'offres : les sans-ingrédients indésirables (pesticides, bisphénol A), les sans-allergènes (lactose, gluten) et les sans à vocation nutritionnelle (sans sucre, sans sel...). Chacune répondant à ce besoin d'une [alimentation](#) plus naturelle, plus saine et plus sûre... C'est ce que nous appelons « le Vrai ». Le meilleur exemple reste le [bio](#), qui continue de monter en puissance, mais qui n'est plus à lui seul un critère d'innovation et de différenciation. L'enjeu est d'y ajouter des valeurs comme le bien-être animal, le local, l'équitable.

**LSA - Quid du végétal ?**

**X. T.** - Jamais, dans l'histoire du Sial, le végétal n'a fait l'objet d'une telle frénésie d'innovations. Depuis deux ans, le phénomène s'accélère avec une explosion de l'offre. Cette offre, qui ne s'adresse plus seulement aux végétariens, mais également aux flexitariens, comporte désormais une dimension plaisir et pratique. Le salon fera la part belle aux préparations à base de légumineuses ou encore aux yaourts végétaux. Sans oublier, toujours et encore, les superfruits (goji, cranberries), les superlégumes (chou kale, épinard), les supergraines (chia...) et, enfin, les microalgues comme la spiruline, la chlorelle...

**LSA - Qu'en est-il de la dernière tendance que vous avez baptisée le « Sens » ?**

**X. T.** - Cela se traduit par la lutte contre le gaspillage alimentaire, en proposant des petites portions ou des produits contenant des ingrédients qui auraient été auparavant jetés comme ces snacks de tête de crevettes séchées venues de Thaïlande. C'est aussi le juste prix, qui consiste à assurer aux producteurs un revenu convenable. Un mouvement surtout visible en Europe ; et notamment en France, à l'image de C'est qui le patron ?! ou Les Éleveurs vous disent merci ! d'[Intermarché](#). C'est enfin le développement des emballages eco-conçus via des matériaux recyclés ou recyclables.