

Le goût au centre des préoccupations alimentaires des consommateurs



Xavier Terlet, spécialiste des tendances et de l'innovation pour le Salon international de l'alimentation RelaxNews / XTC World Innovation

La nourriture n'est plus un besoin, mais un vecteur de plaisir. Une réalité que l'on constatait déjà en France, et qui devient de plus en plus la norme à l'étranger, résume l'étude "Food 360°" réalisée par Kantar TNS, publiée lundi 25 septembre à l'occasion du prochain Salon international de l'alimentation.

A l'heure où les chefs sont devenus des stars et les cuisines de restaurant sont remontées des sous-sol pour s'installer au centre de la salle, les consommateurs attendent de leurs assiettes et des produits qu'ils achètent une chose : qu'ils soient bons. "Le goût s'affirme comme un critère de choix essentiel pour les consommateurs qui associent de plus en plus alimentation et plaisir" convient Pascale Grelot-Girard, Directrice Expertise Market Intelligence Kantar TNS. Selon cette étude traditionnellement réalisée avant le Salon international de l'alimentation, le sentiment de plaisir lié à la nourriture a bondi de seize points en Espagne, de dix en Allemagne, de sept au Moyen-Orient et de six en Chine. En France, c'était déjà une réalité puisque 63% considèrent la nourriture comme un plaisir.

Pour mener à bien cette quête, 66% des personnes interrogées font attention à acheter des produits de grande qualité. Rien d'étonnant donc si les industriels étiquettent désormais leurs nouveautés "au goût intense" ou "vrai goût". Selon Xavier Terlet, Président et fondateur du cabinet XTC World Innovation, les industriels procèdent à diverses techniques comme l'infusion, la maturation de la viande ou du fromage ou la fermentation des légumes pour apporter du goût à leurs nouveautés. Au Sial, on découvrira par exemple un assaisonnement puissant issu de la maturation d'anchois. A l'instar des chefs qui revendiquent la nécessité d'aller à l'essentiel pour construire un plat avec du goût, les industriels n'abusent que d'un seul ingrédient supplémentaire pour moderniser une référence. Voilà pourquoi la truffe ose souvent proposer un twist aux chips ou l'huile d'olive.

Manger bon, bien manger

"Cet apport en goût ne doit pas se faire au dépend de la naturalité du produit" prévient le spécialiste de l'innovation alimentaire. Manger bon signifie aussi manger bien pour les consommateurs. Exit donc les exhausteurs de goût, les ingrédients mystères ou les ajouts artificiels. Cette nouvelle donne redessine peu à peu les habitudes alimentaires. La consommation de poisson en France a ainsi progressé de

11% entre 2016 et 2018. Plus de 50% de l'ensemble de l'échantillon international de l'étude déclarent avoir augmenté leur consommation de fruits et légumes.

Prolongement de cette attente, la grande majorité des consommateurs, à savoir 92%, souhaitent davantage de transparence sur les articles alimentaires qu'ils achètent. Ils recherchent surtout à connaître la composition et la liste des ingrédients. De leurs côtés, plus de quatre consommateurs sur dix en France et en Allemagne veulent en savoir davantage sur les conditions d'élevage et de production. 64% des sondés, toutes nationalités confondues, prêtent de plus en plus attention à l'origine des produits.

Et les consommateurs considèrent qu'ils peuvent eux-mêmes agir pour manger sain. Plus des trois quarts (78%) achètent des produits locaux, 88% disent réduire le gaspillage alimentaire. Pour leur part, les Français préfèrent faire confiance en premier lieu aux agriculteurs et aux éleveurs (67%).

Le Salon international de l'alimentation se déroulera du 21 au 25 octobre, à Paris-Nord Villepinte. Il s'agit d'un rendez-vous professionnel, qui jettent les tendances des futurs produits alimentaires que les consommateurs retrouveront en grandes surfaces.

Cette étude a été réalisée du 6 mars au 10 avril 2018 en France, en Espagne, en Allemagne, en Grande-Bretagne, aux Etats-Unis, en Russie, en Chine, en Indonésie, en Malaisie, aux Emirats Arabes Unis, au Bahreïn, à Oman, au Qatar, en Arabie saoudite.

RelaxNews