

Spécial Sial 2018 : le retour en force du goût

Fanny Rousselin - Pierre Christen | 17 Octobre 2018 |



La tendance est aux goûts puissants, voire segmentants. Tel est le constat des experts associés au prochain Sial 2018. En chiffres : en 2018, 66 % des consommateurs européens déclarent faire de plus en plus attention à choisir des produits de grande qualité. « Le goût s'affirme comme un critère de choix essentiel pour les consommateurs qui associent de plus en plus alimentation et plaisir », affirme Pascale Grelot-Girard. Un lien qui n'est pas nouveau... « Mais cette fois quelque chose a changé : les attentes au niveau du goût semblent nettement plus fortes, et je dirais même, plus élaborées qu'avant », poursuit-elle.

« On constate un véritable retour des goûts puissants pour répondre aux envies de nouvelles sensations exprimées par le consommateur. Ils doivent être apportés naturellement, soit par les ingrédients, soit par le process. Ce qui est recherché, c'est le goût originel, sans autre ajout », ajoute Xavier Terlet. Ce qui implique des listes d'ingrédients limitées au strict nécessaire.



La confiture au goût intense de "Bonne Maman" illustre le come-back du goût dans l'innovation alimentaire.

De plus, le plaisir est procuré par la qualité et le goût, mais aussi par la découverte : 62 % des consommateurs européens aiment découvrir de nouveaux produits, avec des scores assez similaires selon les pays étudiés. Ont ainsi le vent en poupe : le gingembre (que l'on retrouve dans des... pâtes), le safran (dans une pâte à tartiner), le piment ou encore la truffe, même dans des produits du quotidien. Différents process ont également la cote : l'infusion, la maturation, le toastage (graines), l'affinage, la fumaison ou encore la fermentation, qui présente un double avantage de goût et de bénéfices santé. Les goûts venus d'ailleurs - Corée, Afrique, Pérou, Hawaï ou pourtour méditerranéen - sont une autre source d'inspiration.

Un constat partagé par l'expert restauration Bernard Boutboul : « Dans les assiettes, le goût avait perdu de sa force et de son intensité, je dirais aussi de son originalité. Il effectue aujourd'hui un grand retour dans la plupart des pays développés », indique-t-il.



"Cet attachement des consommateurs pour le goût tient aussi à un besoin de renouvellement, que l'industrie agroalimentaire a parfaitement compris et anticipé", affirme l'expert Xavier Terlet.

Tendance de fond ou niche pour CSP+ ? « Toutes les catégories de produits et tous les moments de consommation sont concernés par cette tendance, y compris le snacking ! », affirme Xavier Terlet, pour qui cette édition du Sial marque l'avènement du snacking sain.

[Retour vers À la une](#)