

«Une avalanche de produits sans et de superaliments»

Xavier Terlet

Président du cabinet XTC World Innovation

Par sa dimension internationale le Sial est une formidable vitrine de l'innovation. Xavier Terlet revient sur les tendances phares d'aujourd'hui et de demain.

LSA - Le mouvement autour du mieux consommer est l'une des tendances fortes de cette édition du Sial 2016. La réponse des industriels est-elle à la hauteur?

Xavier Terlet - Quelque 79 % des Français sont persuadés que l'alimentation peut engendrer des risques pour la santé. Ils sont donc en quête du «mieux manger», mais sans sacrifier le manger mieux. Les industriels l'ont désormais bien compris. On assiste ainsi à une avalanche de produits sans ingrédients allergènes, comme le gluten, le lactose, sans substances indésirables telles que les pesticides, les antibiotiques, sans sucre, sans sel... Mais aussi, dans le

même temps, à une déferlante de superaliments, naturellement bons pour la santé. Il s'agit des superfruits tels que l'açaï, les baies de goji... Des supergraines, comme le chia par exemple qui sera l'autre ingrédient vedette du salon, mais également le quinoa, l'épeautre... On trouve aussi des superfeuilles tel le moringa, et des superlégumes. Avec notamment le retour en force des légumineuses, compromis idéal entre les produits vegan et les produits carnés qui, eux, en réponse, travaillent à leur montée en gamme. À noter aussi l'émergence de la «raw food», qui fait la part belle aux ingrédients crus, bruts et peu transformés. Le mouvement ne fait que commencer.

LSA - Et le développement durable dans tout ça?

X. T. - C'est évidemment une préoccupation partagée par tous. On note des initiatives en termes de lutte contre le gaspillage alimentaire – gare toutefois aux approches trop marketing –, et de réduction d'emballages. Mais, malheureusement, les actions restent trop rares. C'est pourtant une attente forte des consommateurs, et ça le sera encore plus demain, tout comme la notion de bien-être animal qui est encore mal appréhendée par les industriels.

LSA - La food tech est sous les feux de l'actualité. Quelle est votre analyse à ce sujet?

X. T. - Il y a un vaste mouvement mondial autour de la food Tech, mais l'offre reste encore trop classique. Se résumant trop souvent à un QR Code. L'assiette connectée n'est pas une réalité. Les industriels et les distributeurs s'agitent beaucoup, mais ne sont finalement pas si avancés que ça. Je ne suis pas sûr qu'ils aient encore totalement pris la mesure de l'enjeu.

LSA - Au-delà du phénomène de la food tech, quels seront, selon vous, les prochains axes qui guideront l'alimentaire dans les dix prochaines années?

X. T. - Nous avons identifié quatre axes forts : l'anti-gaspillage alimentaire qui va obliger notamment les industriels à revoir leur système de production agricole ; l'agriculture urbaine qui va gagner progressivement toutes les villes, alors que, d'ici à 2050, 70 % de la population mondiale sera urbaine ; les nouvelles technologies, donc, qui apporteront des superpouvoirs au consommateur dans sa quête de transparence et de mieux manger ; et, enfin, la robotique. ■■

PROPOS RECUEILLIS
PAR FLORENCE BRAY

RETROUVEZ
PLUS DE
TENDANCES
SUR LSA.FR

