

Alimentation : les Français ont faim d'innovations

Au pays de la baguette, où la gastronomie est une affaire très sérieuse, près d'un Français sur trois cherche à découvrir de nouveaux produits alimentaires, d'après l'étude biennale de TNS Sofres conduite pour le Salon international de l'alimentation (Sial), présentée ce mardi 6 septembre. Ils en auront l'occasion lors de cet événement riche en innovations culinaires, organisé du 16 au 20 octobre à Paris.



64% de Français aiment découvrir de nouvelles saveurs. Photo ©cafotodigital / Istock.com

Le classicisme de la cuisine française n'est pas antinomique avec l'innovation alimentaire. Lors de la prochaine édition du Sial (Salon international de l'alimentation), la France présentera 15% des exposants, soit une augmentation de 6% par rapport à 2014. "Chaque année, une innovation alimentaire sur dix dans le monde est tricolore", avance Xavier Terlet, président du cabinet XTC World innovation, expert sur le sujet. Et l'on sait que 25.000 nouveaux articles alimentaires sortent chaque année.

Au total, 104 pays présenteront leurs trouvailles gourmandes et 55% des exposants seront européens. Dans cet immense hypermarché où seront réunis 400.000 produits à goûter - ceux que les consommateurs retrouveront prochainement dans leurs magasins -, un détour s'imposera sur le stand de l'Amérique latine, premier fournisseur de l'Europe, pour imaginer à quoi ressemblera notre assiette. "50% des nouveaux produits alimentaires n'existaient pas il y a cinq ans. De même, 50% des nouveaux produits alimentaires qui existeront dans cinq ans n'ont pas encore été imaginés", précise Nicolas Trentesaux, directeur du Sial.

64% de Français d'aimer découvrir de nouveaux produits alimentaires

Savourer une recette de grand-mère n'empêche pas 64% de Français d'aimer découvrir de nouveaux produits alimentaires. La nourriture est avant tout un plaisir. Dans cette étude qui représente l'avis de 2,2 milliards de consommateurs dans le monde, les Français sont parmi les plus nombreux (77%) à s'offrir de petits plaisirs gourmands. 63% avouent même engloutir certains aliments même s'ils ne sont pas bons pour la santé. Aussi, 52% aiment essayer de nouvelles textures et de nouveaux goûts. Sur ce point, le Sial dévoilera une recette de burger au canard, un pâté de thon et de cochon ainsi qu'un cappuccino au lait de chamelle. Un alcool blanc à base de kiwi proposera pour sa part une réponse environnementale à la production de ce fruit en surabondance. Les produits de tradition peuvent aussi être source d'innovation lorsqu'on leur insuffle un soupçon de qualité. Les produits carnés montent par exemple en gamme, à l'image de cette viande maturée pendant 21 jours, présentée par la cave à viande.

Cependant, la curiosité gourmande a ses limites : celle des aliments trop exotiques. Seuls 32% des Français ont déjà consommé des aliments à base d'algues et 14% ont déjà englouti des insectes.

Les risques sanitaires sont également un frein. 55% des Français jugent probable le risque que les aliments nuisent à leur santé. Parmi les nombreuses réponses à cette inquiétude, les consommateurs ont trouvé la leur, celle de fabriquer eux-mêmes leurs aliments. Ils sont les plus nombreux en Europe à s'adonner à l'autoproduction (46%).

Cette étude a été réalisée en France, en Allemagne, en Grande-Bretagne, aux États-Unis, en Russie, en Chine, en Asie du Sud-Est, au Moyen-Orient. Selon les pays, l'échantillon est de plus ou moins 500 individus âgés de 18 ans ou plus, interrogés du 25 mars au 22 avril 2016.