

# LES PRODUITS SANS GLUTEN

## Tendances/Produits

« CLEAN LABEL »

« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »

- ❑ Le lancement de nouveaux produits sans gluten a augmenté de 5,2% à 9,4% entre 2010 et 2014
- ❑ Les consommateurs intolérants (et allergiques) au gluten ne sont pas la seule cible des industriels. Une large proportion des consommateurs en achète car :
  - « c'est meilleur pour leur santé » (US: 13%) ou,
  - « pour perdre du poids » (UK : 6%)



21%



21% des Américains évitent le gluten. Parmi eux, 7% l'ont exclu totalement de leur alimentation

## Tendances/Produits

« CLEAN LABEL »

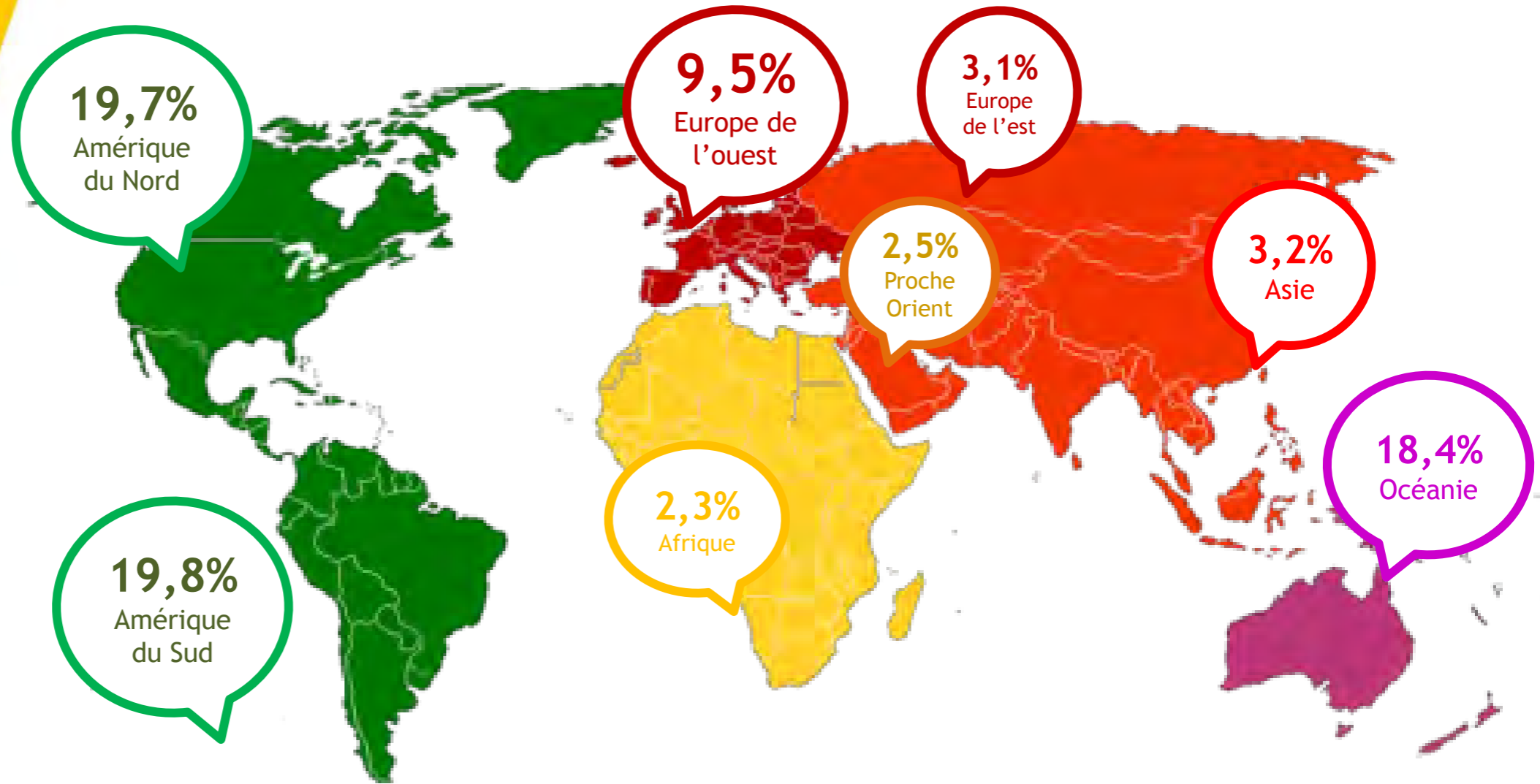
« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »



**Pourcentage de produits alimentaires avec l'allégation « Sans Gluten »**

**par rapport aux lancements de nouveaux produits/zone géographique à travers le monde en 2014**

# UNE DIVERSITÉ DE PRODUITS DOMINÉS PAR LES PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES ...

## Tendances/Produits

« CLEAN LABEL »

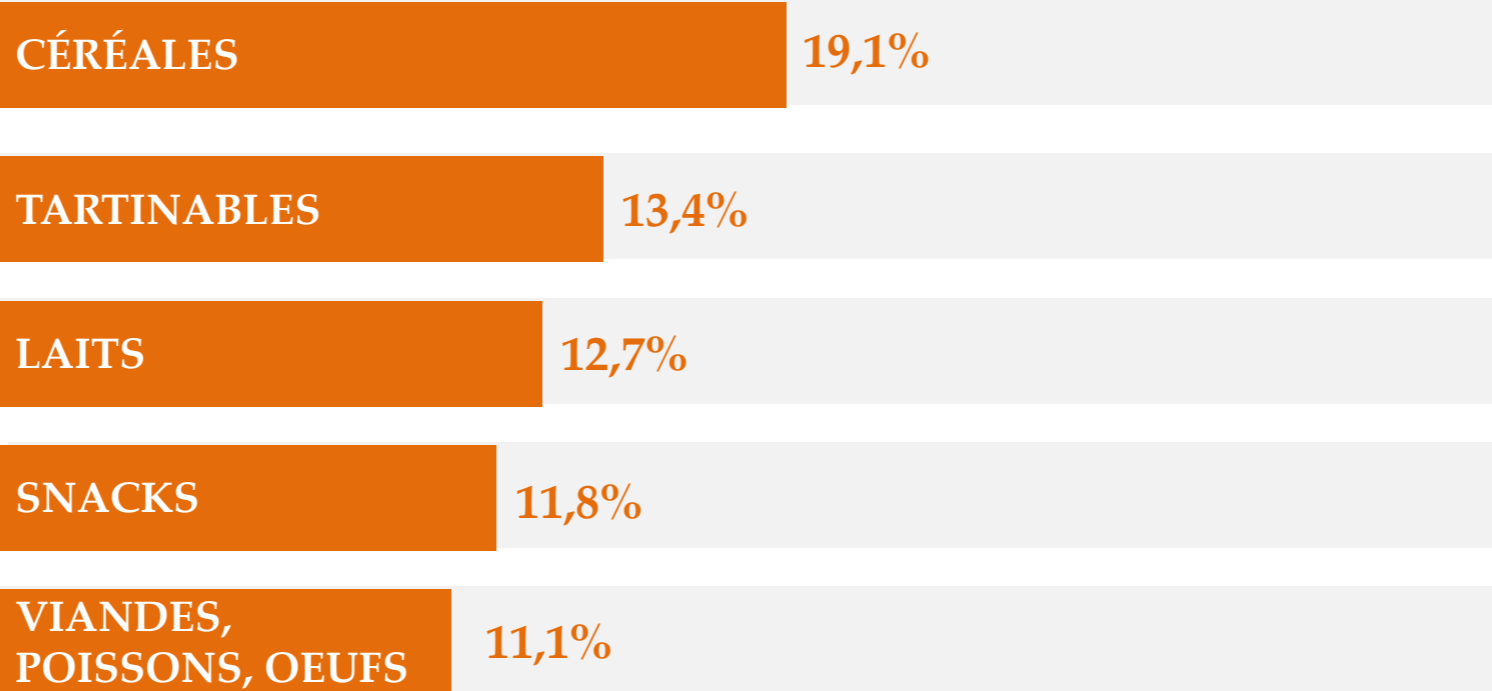
« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »



## Tendances/Produits

« CLEAN LABEL »

« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »



# 11%

... des produits sans gluten sont vendus par des grands groupes actuellement (7,6% en 2010)



# LE VÉGÉTARISME: UNE TENDANCE QUI SE CONFIRME

ialys

## Tendances/Produits

« CLEAN LABEL »

« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »

- ❑ 9% des nouveaux produits dans le monde en 2014 portent l'allégation « Vegetarian »
- ❑ Les alternatives aux produits à base de viande augmentent en moyenne de +18%/an
- ❑ Une offre de produits « VEGAN » qui se développe fortement

### SANS VIANDE



Goodlife Nut Burger  
(Angleterre, Nov. 2014)

### SANS OEUF



Hampton Creek Just Mayo  
(US, Août 2014)

### SANS GELATINE



Skittles Original Bite Size Candies  
(US, Sept. 2014)

Le végétarisme est un régime alimentaire prônant une alimentation essentiellement végétale, mais acceptant le lait et/ou les œufs, produits dont l'obtention ne nécessite pas l'abattage de l'animal.

Le régime végétalien (VEGAN) se différencie du régime végétarien de par l'exclusion des œufs, des produits laitiers et de tous les produits d'origine animale nécessitant l'exploitation d'un animal.

Source : Innova Market Inside, 2015

# PRODUITS VÉGÉTARIEN / VEGAN

(alternatives aux produits à base de viande)

## Tendances/Produits

« CLEAN LABEL »

« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »



Vegetar!a

Vegin



Gourmet BioVegan



Curry King

## Tendances/Produits

« CLEAN LABEL »

« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »

- ❑ Pour les consommateurs intolérants (ou sensibles) et les vegans, plusieurs produits allégués « sans œufs » existent sur le marché.
- ❑ TESCO (Angleterre) mettent en avant l'allégation « egg free » depuis 2015



Fruity Strawberry soya  
fromage frais alternative



Fusilli Pasta



Salad Cream

# PRODUITS SANS LAIT OU LACTOSE

Une offre abondante de produits sans lactose

Tendances/Produits

« CLEAN LABEL »

« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »



Gloria Lactose Free



Käse Selektion



Triple Sin Ice Cream



# ALTERNATIVES AU LAIT DE VACHE

## Tendances/Produits

« CLEAN LABEL »

« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »

### Lait de chèvre



La Loos Vanilla Snowflake Ice Cream (Etats-Unis)

Lait de croissance à base de lait de chèvre (Pays Bas)



### Lait d'amande



Boisson à base de lait d'amande (Belgique)

### A2 Milk



Lait de vache contenant uniquement la caséine A2 (Australie)

+ Lait de soja, de riz, d'avoine, de coco, ...

## Tendances/Produits

---

« CLEAN LABEL »

« FREE FROM »

« **INGRÉDIENT** »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »

# INGRÉDIENTS

# TOP 10 DES INGRÉDIENTS 2014

## Tendances/Produits

« CLEAN LABEL »

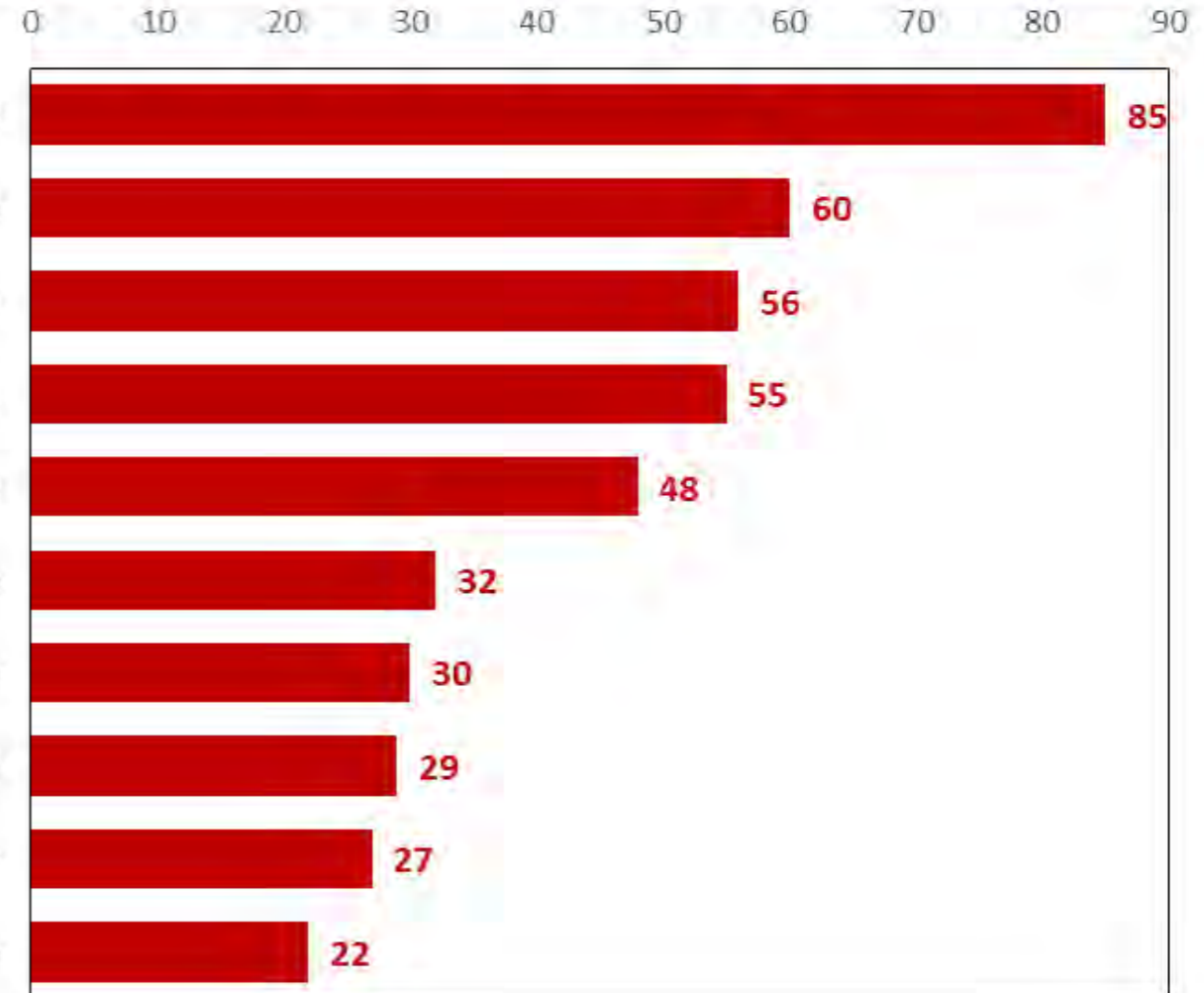
« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

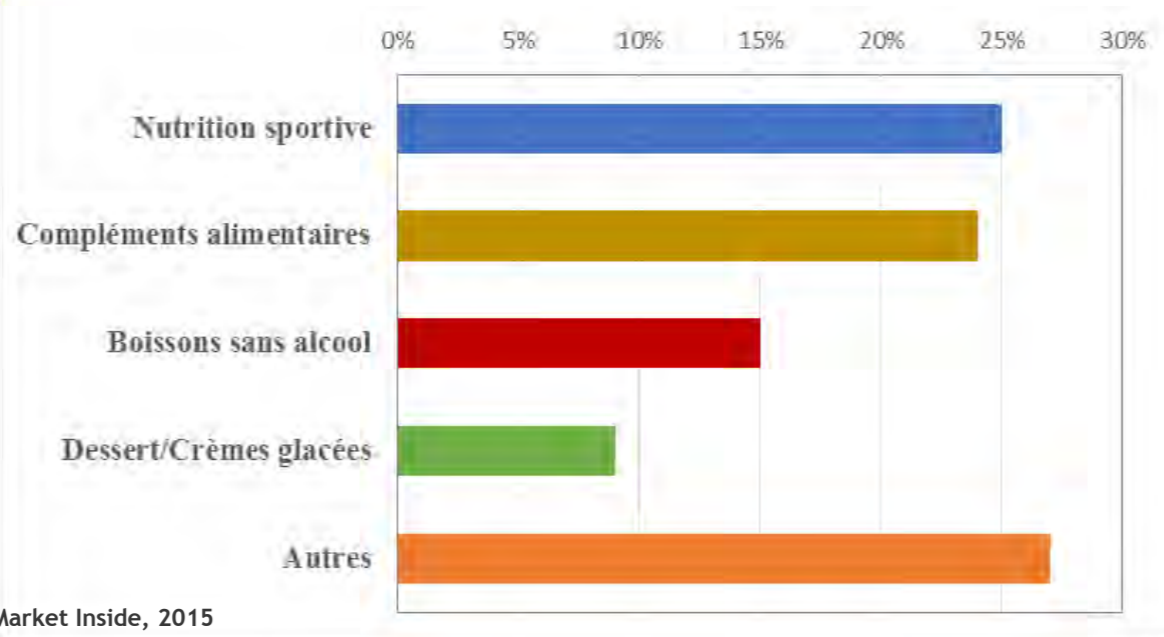
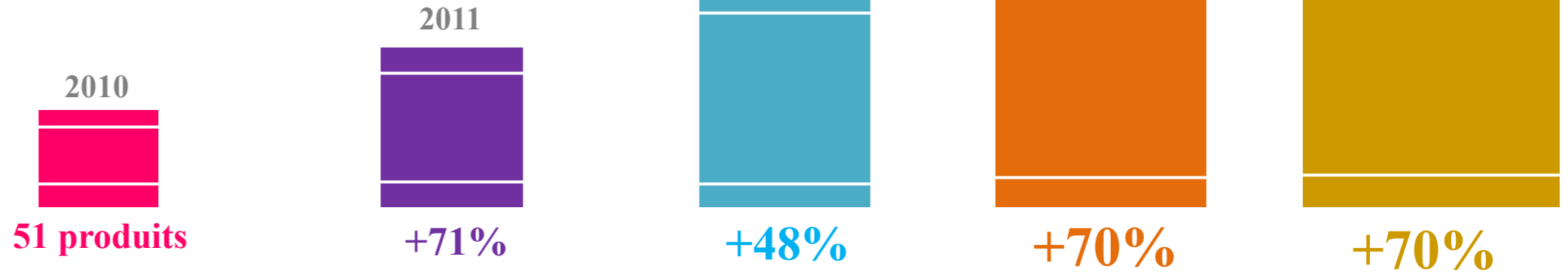
« PACKAGING »

« TASTE 2015 »



# LE MONK FRUIT

Petit fruit ovale à la peau lisse et velue, de couleur verte à brune, qui pousse en Asie du Sud-Est. Avec un pouvoir sucrant 300 fois supérieur à celui du sucre, le monk fruit est une solution idéale pour remplacer les édulcorants de synthèse (aspartame, sucralose, ...)



Artic Zero



Vege Pro-Z

Source : Innova Market Inside, 2015

## Tendances/Produits

« CLEAN LABEL »

« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »

On retrouve la stévia dans des centaines de produits alimentaires dans le monde : thés, boissons sans alcool, jus, yaourts, lait de soja, aliments cuits, céréales, sauces pour salade, confiseries, édulcorant de table...

« CLEAN LABEL »

« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »



Préparation pour gélatine



GUAMPA



Sweet like sugar

## Tendances/Produits

« CLEAN LABEL »

« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »



**HELGA**

(Autriche)



**PRiNIV**

(Israel)



**Legalized**

(Slovaquie)

# L'AVOINE

Le nombre de nouveaux produits à base d'orge n'a cessé d'augmenter entre 2011 et 2014 : +60%

## Tendances/Produits

« CLEAN LABEL »

« FREE FROM »

« INGRÉDIENT »

« SNACKING »

« PACKAGING »

« TASTE 2015 »



Organic Oatcakes



Oat Crunch



Chobani Greek Yogurt Oats)



Oatmeal Fruit Squeeze



Oat Ly !