

Alimentation : comment nous allons tous devenir flexitariens

Publié le 22/10/2018 à 04:55 | Mis à jour le 22/10/2018 à 11:55



Les protéines végétales apparues depuis quelques saisons déjà sont l'axe du nouveau Salon.
© (Photo AFP)

Environnement, qualité et souci du bien-être animal : le Salon international de l'alimentation (Sial) a ouvert ses portes dimanche.

Ouvert dimanche à Paris Nord-Villepinte, [le Salon international de l'alimentation de Paris](#) fait du **végétal** son invité d'honneur. Cette manifestation biennale devrait être le théâtre d'une « explosion de l'offre de légumineuses, super-fruits, super-légumes, super-graines, micro-algues, permettant de manger des protéines de manière gourmande », selon Xavier Terlet, expert et détecteur de tendances mondiales.

Certains produits « nouveaux et intéressants » seront récompensés par des « grands prix Sial », comme une **boisson fermentée aux fruits végane** venue de Grèce, des breuvages portugais non alcoolisés au gingembre, au curcuma ou à la cannelle, un **gin italien** distillé avec du genièvre et des olives.

Parmi les nations en vue : l'Italie, l'Espagne et la Turquie, les trois pays les plus représentés, derrière la France ; l'Inde, où vient de se tenir pour la première un salon Sial. Et présents pour la première fois : le Bahreïn, l'Ouzbékistan et le Tadjikistan.

Moins de viande, mais de meilleure qualité

Au premier rang des créateurs d'innovations alimentaires, [l'Institut national de la recherche agronomique \(Inra\)](#) est de retour après des années d'absence. « Nous allons notamment présenter des farines mixtes pour fabriquer des pâtes qui associent blé et légumineuses comme les pois, les lentilles et les fèves, et offrent des profils en acides aminés essentiels optimaux, permettant aux gens qui mangent moins de viande d'équilibrer leur alimentation en protéines », a expliqué son président Philippe Manguin. Une manière de satisfaire le « **flexitarien gourmand** » (associant viande, poisson et fibres) courtisé par les organisateurs du Salon : il mange moins de viande mais de meilleure qualité.

Dans cette optique, **les burgers de viande maturée** présentés au salon seront peut-être une des solutions pour contrer la baisse de consommation, alors que l'élevage de masse est cité comme l'une des sources du réchauffement climatique. Sur fond de prise de conscience de ce phénomène et face aux polémiques et scandales qui secouent régulièrement le secteur de l'alimentation en France, les organisateurs résumant les souhaits des consommateurs en trois mots : « *Du goût, du vrai, du sens* », sur la base d'une vaste étude réalisée dans une quinzaine de pays-clés.

« Nous sommes vraiment dans un virage », affirme le directeur général du réseau Sial, Nicolas Trentesaux, organisateur de la manifestation. « Le dogme des mégamarkets mondiales perd de l'importance et nous assistons à une émergence de beaucoup de petites marques pointues, portées notamment par une "food tech" très active en France », et l'envolée mondiale du phénomène de « snacking », la restauration rapide et nomade.

En savoir plus : l'Asie veut, elle aussi, manger mieux et bio

Selon une étude de l'institut Kantar TNS, spécialiste de l'agroalimentaire, menée sur cinq pays producteurs clés en Occident (France, Espagne, Allemagne, Royaume-Uni et États-Unis), la Russie, la Chine, des États du Moyen-Orient ainsi que la Malaisie et l'Indonésie, montrent eux aussi une soif de « transparence » de leurs consommateurs urbains. Xavier Terlet, le dénicheur de nouveautés (lire par ailleurs), souligne des innovations « nombreuses et variées » en matière de « naturalité et de bio », dont le chiffre d'affaires a sensiblement progressé en France en 2017, atteignant 8 milliards d'euros contre 7 milliards en 2016.

Alors que la planète compte en moyenne une centaine de millions de bouches à nourrir supplémentaires chaque année et que le monde a « atteint un point de non-retour » en matière de changement climatique selon l'Onu, les entreprises agroalimentaire ont « bien pris la mesure des enjeux » insistent les organisateurs de ce Sial historique.

Les chiffres-clés du Sial

- > 5 jours consacrés au Salon (jusqu'au 25 octobre).
- > 7.200 exposants.
- > 119 pays représentés.
- > 21 secteurs ou filières spécialisées.
- > 400.000 produits.
- > 2.500 innovations.
- > 25 hectares consacrés à l'exposition.
- > 160.000 visiteurs attendus.
- > 2.685 journalistes accrédités.