



L'innovation alimentaire se fait plus verte



Réalisé depuis vingt ans par le cabinet XTC, devenu ProtéinesXTC, le Panorama mondial de l'innovation décrypte chaque année les tendances de l'innovation des produits de grande consommation alimentaire dans le monde. L'étude 2019 révèle des évolutions faisant de plus en plus fortement la part belle à l'écologie, au végétal et au bien-être. Ainsi, le nombre d'innovations autour des préoccupations environnementales a augmenté de 33% par rapport à la précédente édition. « Le consommateur, et c'est nouveau, assume de plus en plus les conséquences de ses actes. Il devient, de fait, particulièrement intransigeant, et modifie ses habitudes de consommation », observe Xavier Terlet, directeur général de Protéines XTC.

Succès du vrac

Concernant le respect de la planète et de ses ressources, beaucoup d'innovations – elles pèsent 2,8% du total, mais 2% en France – sont liées à l'emballage des produits : diminution des suremballages, réduction des formats, matières recyclées... « Le succès grandissant du vrac en est une preuve évidente, complète Xavier Terlet. Si certains peuvent encore penser qu'il s'agit d'un phénomène qui ne touche qu'une élite éduquée et bien pensante, ils se trompent. » Parmi les conditionnements ainsi appréciés, le sachet de type Doypack tient la corde pour sa facilité de manipulation – une propriété qui concerne 6,2% des nouveautés recensées – et son caractère éconçu. Les tubes à presser émergent aussi pour les produits liquides nomades. Mais la réduction de la quantité de matière, la compostabilité ou la biodégradabilité, ou encore la maîtrise des ressources naturelles constituent des critères importants, auxquels il faut ajouter la lutte contre le gaspillage.