

Le SIAL dévoile en octobre ce que mangeront les Français demain



Le SIAL dévoile en octobre ce que mangeront les Français demain
RelaxNews

Un croque-monsieur micro-ondable, une crème catalane sans gluten, des biscuits aux légumes... Au total, 985 produits innovants, dont une partie pourrait se retrouver dans l'assiette des Français prochainement, seront présentés lors de l'édition 2010 du Salon international process alimentaire, plus connu sous le nom de SIAL. Organisé du 17 au 21 octobre prochains à Paris Nord Villepinte, ce rendez-vous professionnel dévoilera pour la première fois les dernières innovations de l'industrie agro-alimentaire.

"L'industrie agro-alimentaire a souffert de la crise, mais moins que d'autres secteurs. Cette période économique difficile, dont elle est en train de sortir, a permis de booster l'innovation et de ressortir des cartons des idées qui avaient du être mises de côté. Lors de cette édition 2010, nous n'aurons jamais eu autant de produits innovants.

985 exactement. Un chiffre en hausse de 25% par rapport au salon précédent de 2008", expose Valéry Lobry, Directrice Générale du SIAL.

Salon biennal réservé aux professionnels, le SIAL dévoile en avant-première ce que mangeront les Français dans quelques mois, voire quelques années. Ils devraient ainsi découvrir dans les rayons des magasins des nouvelles textures et des nouveaux goûts. "Les industriels ont compris qu'il fallait s'appuyer sur le côté croquant-fondant ou le croustillant, en jouant sur les graines par exemple. Pour les goûts, les consommateurs attendent des saveurs plus relevées avec les épices, des mélanges de fruits et d'épices ou encore le wasabi. Cet ingrédient de la cuisine japonaise était jusqu'à présent 'ghettoisé'. Désormais, à l'instar du gingembre, il se retrouve partout", détaille Xavier Terlet, consultant pour le cabinet XTC, spécialiste de l'innovation alimentaire.

Autres surprises à découvrir sur le SIAL : le camembert aux truffes d'Isigny Sainte Mère, la terrine de porc au fromage de chèvre et au thym ou encore la terrine de sanglier noisettes et mandarines acidulée à la roquette. Ces nouveaux produits alimentaires répondent à l'envie de mélanger les saveurs en bouche.

Cette édition du SIAL fera en parallèle la lumière sur un nouveau marché alimentaire qui, selon Xavier Terlet, est "loin d'être une niche en France et qui deviendra un marché prépondérant" : les produits pensés pour les personnes allergiques. "C'est une problématique majeure de demain qui pourrait toucher un consommateur sur deux d'ici 2020. Le marché a mis du temps à se structurer mais certains distributeurs comme Auchan, Casino et Carrefour ont lancé la brèche avec des gammes sans gluten", raconte le spécialiste. L'Espagne, avec la marque Carmencita, présentera par exemple sa préparation pour crème catalane sans gluten.

L'ensemble de ces innovations alimentaires seront concentrées au sein de l'Observatoire Tendances & Innovations. A leur tour, les consommateurs pourront choisir de tester eux-mêmes ces nouvelles idées gourmandes un mois après la fermeture du salon. Du 17 au 28 novembre 2010, les magasins Monoprix sélectionneront dix produits de cet espace pour les commercialiser.

Le SIAL se déroulera du 17 au 21 octobre prochains au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte.