



AGROALIMENTAIRE

L'innovation ne fait pas recette.

Une étude XTC-TNS Sofres, publiée avant le Salon international de l'alimentation (SIAL), qui se tiendra, à Paris, du 21 au 25 octobre, souligne le décalage entre attentes du public et innovations alimentaires.

Plus de la moitié de ces dernières consistent à varier le goût, la texture ou l'arôme sans susciter mieux qu'une adhésion modérée chez le consommateur.

Idem dans le domaine de la santé, où la thématique des alicaments ne fonctionne plus autant.

« Pendant des années on s'est trompé, on a voulu soigner les gens », estime Xavier Terlet, du cabinet de conseil XTC. Il observe que *« l'on revient à des choses plus simples: moins de sel, moins de graisse »* dans les produits. *📞 Cécile de Corbière*