

# ÇA VA FAIRE L'ACTU

## Paris invite les aliments



Derrière la viande et les produits laitiers, l'épicerie est le troisième secteur représenté. (Photo Sial)

**Le Salon international de l'alimentation fête ses 50 ans. Depuis 1964, les fabricants du monde entier y proposent les produits les plus surprenants.**

**B**iscuits apéritifs parfumés aux truffes, huile de homard, galets de citron vert surgelés et fromages italiens s'étalent à perte de vue : bienvenue dans le plus grand supermarché du monde, le Salon international de l'alimentation (Sial) de Paris. Après 50 ans d'existence, cette rencontre internationale attire toujours plus de visiteurs : 150.000 professionnels sont attendus entre le 19 et le 23 octobre. Pour Xavier Tervel, président du cabinet XTC World Innovation, partenaire du salon depuis 1996, « Les ache-

### VU D'ICI

## La bonne recette du pôle Food Val de Loire

**De la foire aux idées jusqu'à la commercialisation des innovations, Food Val de Loire accompagne les entreprises agro-alimentaires de la région Centre.**

**O**n doit trouver une symbiose entre le monde agricole et le monde industriel, » affirme Alain Courtois, l'un des initiateurs du pôle Food Val de Loire implanté à Contres, dans le Loir-et-Cher. Pour lui, la filière régionale de l'agroalimentaire présente une grosse marge de progression pour l'emploi et le développement économique : « Alors que la région Centre est le grenier à grains de la France, seulement 15 % des céréales produites sont transformées dans la région, » souligne-t-il. Ce constat le

pousse à lancer l'idée d'un pôle régional centré sur l'agroalimentaire et Food Val de Loire naît en 2012. Le pôle est soutenu par la CCI, la chambre d'agriculture, le conseil général, la communauté de communes.

Les trois experts permanents de Food Val de Loire accompagnent toutes les entreprises du monde agricole, du producteur

chargé de prospective et de recherche et développement au pôle. *Les données et les recherches que nous rassemblons continuellement sur le secteur de l'agroalimentaire permettent aux entreprises de trouver de nouveaux clients.* » Des exploitations agricoles se tournent ainsi vers l'alimentation adaptée aux bébés ou aux seniors.

*« L'incubateur soutient les créations d'entreprises, le cluster est un lieu d'échanges pour les entrepreneurs »*

au fabricant d'emballage, et à chaque phase de leur développement. « L'incubateur soutient les créations d'entreprises, le cluster est un lieu d'échanges pour les entrepreneurs qui souhaitent se rencontrer, explique Pascal Badoux,

« Il faut dépasser les courants dans l'air du temps, comme le bio : il ne peut pas se suffire à lui-même pour conquérir de nouveaux marchés, rappelle Alain Courtois. Il faut voir au-delà, penser aux valeurs ajoutées que sont la livraison, le



Food Val de Loire réunit 75 chefs d'entreprise de la filière agroalimentaire.

packaging, les textures. » Food Val de Loire a ainsi soutenu un créateur d'entreprise, Olivier Paurd, qui développe une nouvelle technologie permettant de transformer les fruits, légumes ou plats préparés en un produit facile à manger, sous une forme proche du pain de mie. Baptisée N'bread, cette innovation vient de remporter le 21<sup>e</sup> concours national de la création d'entreprise agroalimentaire.

### REPÈRES

## 6.300

Le nombre d'exposants inscrits à l'édition 2014 du Salon international de l'alimentation.

## 50

En superficie, le Sial représente l'équivalent de 50 supermarchés. Il occupe tout le Parc des expositions de Villepinte.

## 54 %

La restauration rapide vient de devancer la restauration traditionnelle et représente un peu plus de la moitié des repas pris hors du domicile.

## 11.852

Le nombre d'entreprises agro-alimentaires en France, la plupart étant des TPE ou des PME.



# de demain

teurs de la grande distribution viennent au Sial pour être surpris car la nouveauté est essentielle pour attirer les consommateurs : la moitié des produits vendus dans les rayons des grandes surfaces n'existait pas il y a cinq ans. »

Les centrales d'achat, des chefs cuisiniers et des spécialistes de la restauration collective viennent tous les deux ans faire leur marché dans les allées du Sial et trouver les produits qui séduiront les gourmets. La viande, les

l'emballage Tetrapack, le code barre, s'imposent entre les rayons. L'arrivée de la salade en sachet, en 1984, sous ses dehors tout simples, avait marqué une avancée révolutionnaire.

Pour guider les visiteurs dans cet étalage gargantuesque, les organisateurs ont primé 15 aliments parmi les propositions les plus innovantes. « Innovation ne signifie pas forcément extravagance, explique Xavier Tervel. Un progrès peut être très simple, il s'agit d'abord d'offrir

## « Un progrès peut être très simple »

produits laitiers, le vin, les boissons non alcoolisées, les bonbons, les fruits et légumes surgelés de 200 pays se coïtoient.

Ici, on présente des produits alimentaires sous toutes leurs formes mais aussi tout ce qui va aider à les vendre. Depuis les années 2000, les insectes caramélisés ont remplacé les aliments-médicaments et le Qrcode a bousculé le code barre. En cinquante ans d'existence, le Sial a vu toutes les grandes innovations du secteur agroalimentaires : le poisson surgelé de Findus,

un nouveau bénéfice à l'utilisateur, qu'il soit professionnel ou particulier. »

Les idées les plus séduisantes sont celles qui répondent à un besoin quotidien. « Cette année, un fabricant de farine a proposé des paquets de 300 grammes vendus sans surcoût, raconte Xavier Tervel. L'idée semble naïve mais de plus en plus de personnes vivent seules et elles cherchent ce type de produit. »

Une boîte pour faire pousser ses champignons dans sa cuisine ou un kit pour brasser sa bière : d'autres innovations sont plus amusantes mais elles s'inscri-

vent, elles aussi, dans un courant très actuel, celui du « fait soi-même ». Après le « fait à la maison », le « produit à la maison » se développe : 43 % des Français cultivent des arômes ou font pousser des légumes. Les consommateurs veulent optimiser leur temps et estiment qu'il y a un moment pour tout : s'ils acceptent de manger rapidement au bureau, ils veulent prendre le temps de se détendre entre amis, le week-end.

Ce que les observateurs appellent « le prêt à manger », poussé par cette nouvelle habitude de se nourrir en picorant ou en se déplaçant, côtoie ainsi la cuisine familiale et après plusieurs scandales sanitaires, le défi des industriels est de proposer du prêt à manger de qualité. Chaque évolution de société continue de stimuler la créativité des fabricants. Ainsi la vogue du « zéro emballages » a inspiré une entreprise sud-africaine qui vient d'imaginer une galette de pain en forme de bol, entièrement comestible. Il existe même en couleur, pour séduire les enfants. Manger son assiette, voilà la meilleure façon de faire la vaisselle.

Élisabeth Segard

## REGARD

« En recherche sensorielle, les industriels de l'agro-alimentaire oublient un peu le packaging, » regrette Alexandra Despres, responsable de développement du Centre d'études et de recherches sur les technologies du sensoriel (Certesens). La plateforme de recherche tourangelle sera présente une journée au Sial 2014 et veut se faire connaître des fabricants : « Le goût, l'odeur, le toucher en bouche, sont des éléments essentiels en agroalimentaire, sur lesquels les industriels travaillent en priorité. Mais l'emballage représente le premier contact du consommateur et la plateforme Certesens peut intervenir à ce niveau-là aussi. » L'équipe de recherche travaille sur les cinq sens en utilisant les neurosciences, les sciences humaines et sociales. Grâce à des tests effectués avec un panel de volontaires, elle référence et analyse les sensations : on peut ainsi différencier cinq goûts sucrés ou la parfaite intensité de couleur. Certesens dispose d'une bibliothèque de 6.000 matériaux et de l'Eye tracking, qui suit le chemin du regard. Avec ces deux outils, elle fournit aux entreprises toutes les données pour imaginer des emballages séduisants.

## PORTFOLIO



Les steaks surgelés du fabricant hollandais The Frotzen Butcher ont été primés par le SIAL 2014 pour la qualité de leur viande et leur emballage au design épuré. (Photo Sial)



Les Folions, inventées par une entreprise française, sont des feuilles de fruits et légumes déshydratées conçues pour les pâtisseries et les glaces. Elles se plient, se découpent... et se mangent. (Photo CD Fruits)



La Julienne de vinaigre de French Cooker a reçu le prix Innovation du SIAL 2014. Ce vinaigre en paillettes est parfumé au miel, à la tomate, la truffe, l'échalote ou la framboise. (Photo French Cooker)



Pour Cornetto, l'agence Bompas et Parr a développé une glace fluorescente grâce à un ajout de vitamine B12. (Photo Bompas & Parr)