

La tendance des légumineuses

Epicerie salée & sucrée



Inde



France



Lituanie

Les légumineuses font sensation auprès des marques de PSA qui multiplient les offres de snacks soufflés à base de légumineuses. C'est le cas de la marque française PAPA CHICHE qui propose une gamme de snacks soufflés BIO, vegan, sans gluten et qui fait la part belle au pois chiche.

La marque indienne CORNITOS propose également des snacks de légumineuses soufflés sans gluten, à base de pois chiche et haricots, à la forme et aux parfums originaux.

Quant à la marque lituanienne OHO!, elle propose une gamme de snacks soufflés vegan à base de pois.

Happy cookies Greendöz

La start-up Greendöz innove et dévoile une nouvelle offre: des cookies à base de légumes et légumineuses BIO et Made in France.

Par sa composition healthy, l'offre se veut innovante et différenciante sur le marché des cookies!

France



Substituts de poisson



L'essor des substituts plant-based au poisson.

Les alternatives véganes au thon se multiplient aussi bien en ambiant qu'en frais (et notamment au rayon traiteur végétal LS). Avec une texture similaire à celle du thon en boîte, les marques Good Catch (USA) et Kokiriki (France) proposent de véritables alternatives végétales au thon.

L'entreprise allemande BettaFish propose également via sa marque TU-NAH une gamme de substituts au thon végétalienne (ici des tartinables en visuel) à base de fèves biologiques et d'algues.

Le succès de cette marque de produits de la mer alternatifs est telle que son thon végétalien a été lancé, en décembre, dans les 157 établissements de la chaîne internationale de restaurants L'Osteria.



La start-up rennaise Onami Foods fait partie des entreprises qui révolutionnent la « seafood végétale ». Elle propose des alternatives aux poissons et fruits de mer avec des recettes sans OGM, sans soja ni huile de palme et sans additifs ni colorants.

Du «100% clean-label », un conditionnement eco-friendly (barquettes en carton recyclé labélisée PEFC) et le tout agrémenté d'une image fun (noms des produits qui fait sourire - ici les filets XOXO à base d'algues, de riz et de protéines de pois chiche).

Le charcutier catalan Noel a aussi profité du SIAL pour présenter sa marque veggie, Verday, qui regroupe une large offre de substituts aux produits de la mer à base de protéines de pois et de soja (ici en visuel la référence « vegan salmon burger »). Commercialisée en Espagne pour le moment, la marque pourrait également faire son apparition prochainement sur les linéaires français.



La tendance du Do-It Yourself



Préparation en poudre pour boisson pétillante BUBBLE iT!

Le « start-up award » décerné à cette innovation lors du SIAL 2022 n'est pas surprenant. Véritable innovation de rupture (par la proposition produit en elle-même), cette préparation en poudre vous permet de réaliser vous-même votre propre eau pétillante en y ajoutant simplement de l'eau. Véritable alternative aux boissons gazeuses en bouteille et aux machines de gazéification à domicile, cette innovation allie originalité, écologie et praticité.

France



Kit maté Taragui première expérience

Ce kit pour yerba maté contient un gobelet avec la yerba maté, une paille et un paquet de yerba maté de 250g. Un kit qui vous permettra donc de préparer votre yerba maté et de déguster cette boisson argentine sans difficulté.

Argentine



Kits de cuisine « Les Cuisineurs »

La PME Radis&Capucine basée à Anjou étend son concept de kits DIY à la cuisine et propose différents kits de cuisine pour cuisiner en s'amusant.

Parmi les principaux kits à préparer soi-même (grâce aux ingrédients fournis) on peut citer : le kit de crème chantilly maison, le kit pain au levain, le kit brioche aux pépites de chocolat ou encore le kit fromage frais à la ciboulette. S'amuser à faire ses propres plats maison, voilà la devise de la PME.

France