Les nouveautés food & drink internationales



Octobre 2026

NOUVEAU PRODUIT

France 🇫🇷

ALTERNATIVE AU SUCRE

Yacon & Co dévoile un Yacon chaï en édition limitée

La marque **Yacon & Co** innove avec son **yacon chaï aux épices, sans sucre ajouté et avec nutriscore A**.

Disponible exclusivement sur le site de la marque en édition limitée (pour l'automne), la recette associe la douceur du yacon aux notes épicées du chaï (cannelle, cardamome, gingembre, anis étoilé, clou de girofle et poivre noir).

Une alternative naturelle au sucre à faible indice glycémique à intégrer dans vos boissons chaudes, yaourts ou pâtisseries ! **Un produit pour une multitude d'usages** !



NOUVEAU PRODUIT

France 🇫🇷

ALTERNATIVE SAINE AUX PÂTES À TARTINER

Confiture Parisienne innove avec une crème à tartiner Pumpkin spice

La marque française **Confiture Parisienne** continue de nous surprendre avec ses associations audacieuses.

Avec sa nouveauté Pumpkin Spice, la marque propose une expérience gustative aux saveurs automnales qui sort des sentiers battus.

Sa **crème à tartiner Pumpkin spice** combine **potimarron, noix de pécan, cannelle, gingembre, badiane et vanille**.
Le produit est **sans additifs, sans conversateurs** et avec du sucre de canne non raffiné.

Une création audacieuse qui allie saisonnalité, gourmandise et créativité.



NOUVEAU PRODUIT

USA 🇺🇸

LAIT VÉGÉTAL

Táche revisite le Pumpkin Spice Latte

La marque américaine **Táche**, spécialisée dans les boissons végétales à base de pistache, innove et dévoile une boisson **Pumpkin Spice Barista**.

Disponible en **édition limitée**, le produit associe la douceur de la pistache aux notes épicées de l'automne pour revisiter un grand classique de la saison.
Vegan, sans gluten ni soja et sans huile ajoutée, le produit se déguste aussi bien dans un latte chaud que glacé.

Une innovation qui réinvente le Pumpkin Spice Latte et allie naturalité et plaisir végétal !



NOUVEAU PRODUIT

USA 🇺🇸

ALIMENTATION FONCTIONNELLE

Physician’s Choice lance des sticks de gelée pour faire le plein de fibres

À mi-chemin entre la confiserie (par son aspect visuel) et le complément bien-être, **Fiber Jelly de Physician’s Choice** cible les consommateurs qui souhaitent augmenter leurs **apports** quotidiens **en fibres** (essentielles au bon fonctionnement du transit intestinal) avec des **sticks de gelée fruitée riches en fibres prébiotiques**.

Le produit (avec son format nomade) est disponible en trois parfums et chaque stick contient **6 g de fibres prébiotiques, 30 calories et moins de 1 g de sucre.**

Le produit surfe sur la tendance de l’alimentation fonctionnelle (fibres notamment) et combine bien-être digestif et plaisir.



NOUVEAU PRODUIT

Royaume-Uni 🇬🇧

ALIMENTATION FONCTIONNELLE

Feel lance une gelée aux fibres aromatisée au fruit de la passion

La **marque britannique Feel**, spécialisée dans l'alimentation fonctionnelle, dévoile une **gelée fonctionnelle** au fruit de passion en stick pensée pour les consommateurs qui souhaitent améliorer leur confort digestif et augmenter leur apport en fibres au quotidien.

Chaque stick apporte
9,5 g de fibres (soit environ un tiers de l'apport quotidien recommandé par les adultes au Royaume-Uni),
52 calories et 1,6 g de sucre.
Le produit contient plusieurs sources de fibres, dont les prébiotiques et du psyllium, pour favoriser le transit intestinal et soutenir l'équilibre du microbiote.

Le produit surfe sur les tendances de la santé intestinale ("gut health") et du "fibremaxxing" (qui consiste à consommer plus de fibres au quotidien).



NOUVEAU PRODUIT

Europe

BOISSON FONCTIONNELLE

Oatly surfe sur la tendance des fibres

Le spécialiste suédois des laits végétaux à base d'avoine Oatly élargit son offre avec le lancement d'une **boisson à l'avoine Fibre Barista Edition en Europe.**

La boisson apporte 20 g de fibres par litre, soit 5 g par portion de 250 ml.

Avec cette nouveauté, la marque entend **cibler les consommateurs désireux de consommer davantage de fibres au quotidien** sans changer radicalement leurs habitudes de consommation.

Ce lancement s'inscrit dans la continuité du lancement par la marque d'une boisson enrichie à l'avoine en Chine en mai dernier.



NOUVEAU PRODUIT

USA 🇺🇸

BOUCHEES GLACÉES

Date Worthy réinvente les bouchées glacées en version “better-for-you”

La marque américaine **Date Worthy** repense le snacking sucré avec des **bouchées glacées** qui associent la douceur de la **datte** et de la **banane** à l’onctuosité du beurre d’**amande** et le tout enrobé de **chocolat**.

Elle mise sur la datte pour sucrer le produit naturellement et une **liste d’ingrédients biologiques simple et courte** (banane, beurre d’amande, chocolat et noix de coco).

Un produit « better-for-you » qui conjugue plaisir, praticité et simplicité !



NOUVEAU PACKAGING

France 🇫🇷

ALTERNATIVE AU CAFÉ

Datus dévoile de nouveaux packagings

La marque française **DATUS** propose une **alternative au café** en transformant les **noyaux de dattes** en une boisson torréfiée naturellement sans caféine ni sucres ajoutés. Elle propose **différents formats** (en poudre, en sachets ou en capsules) pour répondre à la fois aux besoins des professionnels et des consommateurs. À l'occasion du SIAL Paris, la marque a d'ailleurs dévoilé ses **nouveaux packagings.**

En donnant une **seconde vie aux noyaux de dattes**, la marque transforme une ressource sous-valorisée en une alternative au café originale et porteuse de sens. Elle entend ainsi **donner plus de visibilité à cette boisson traditionnelle longtemps consommée en Afrique du Nord et au Moyen-Orient** mais méconnue en France (bien que d'autres marques tels que Dune, Pure Dates et Tamr se soient aussi lancés sur ce segment de marché en France).

Une vraie innovation de rupture (par la composition) qui allie upcycling, naturalité et savoir-faire !



NOUVEAU PRODUIT

Espagne 🇪🇸

CHOCOLAT

Sol Natural mise sur la caroube et la datte

La marque espagnole **Sol Natural** dévoile une **tablette de chocolat à l'orange, à la caroube et à la datte**.

Une recette originale qui associe les notes fruitées de l'orange à la douceur de la caroube.
La marque mise ainsi **sur la caroube pour remplacer le cacao et les dattes pour sucrer naturellement le tout et donc remplacer le sucre ajouté**.

La caroube (utilisée ici comme alternative au cacao) commence lentement à gagner du terrain dans notre alimentation.



NOUVEAU PRODUIT

France 🇫🇷

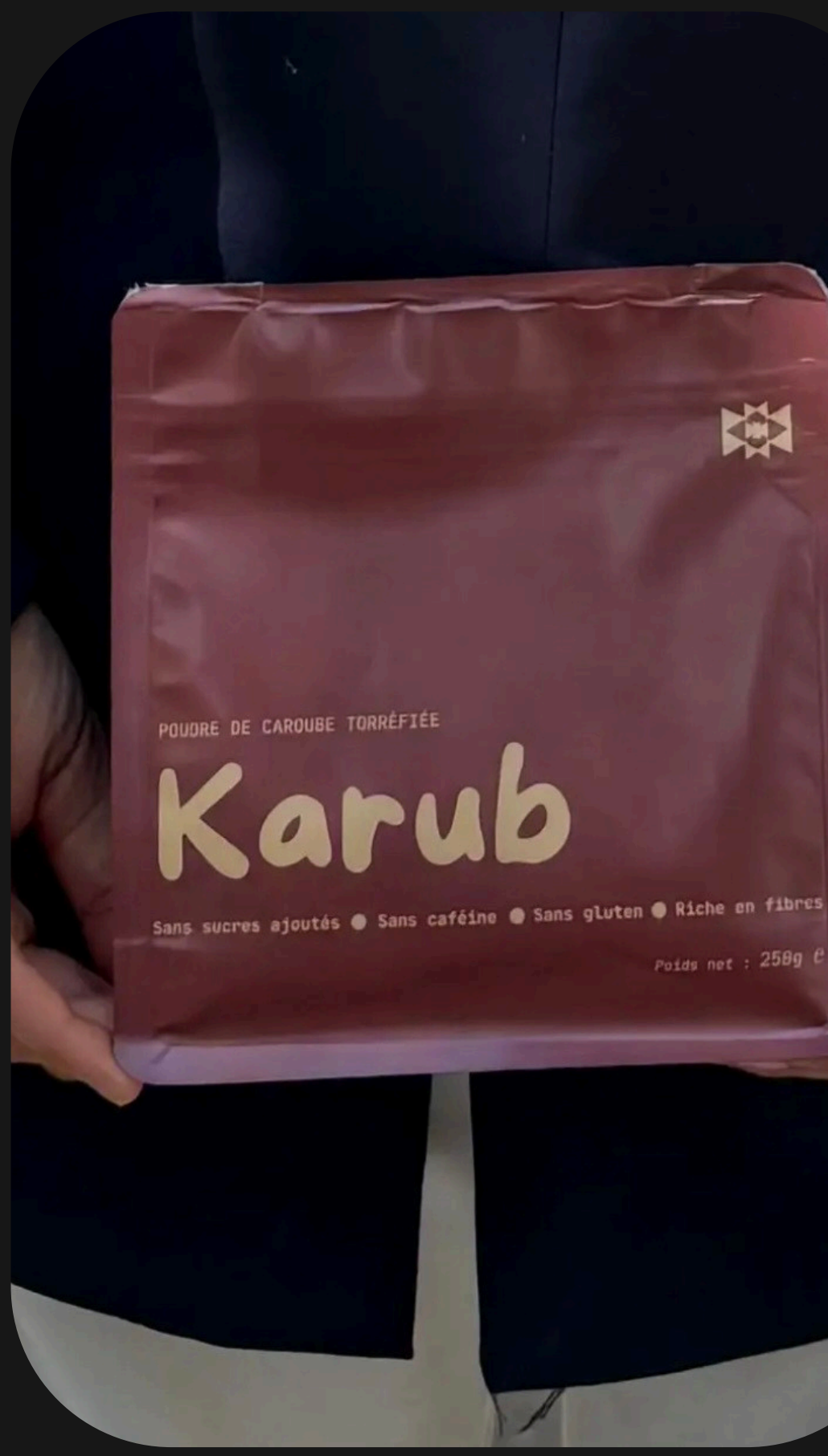
ALTERNATIVE AU CAFÉ

Karub réinvente la pause café

Née de l’initiative de deux amies, la marque **Karub** propose une **alternative au café à base de caroube** (fruit méditerranéen peu connu en France et utilisé pour remplacer le cacao).

La marque propose une **poudre de caroube torréfiée** du Maroc (aux notes de chocolat et de caramel) naturellement **sans caféine**, sans sucres ajoutés, sans additifs ni conservateurs et riche en fibres. Le produit peut être utilisée dans vos boissons chaudes ou froides et/ou en pâtisserie.

Issu d’un **savoir-faire artisanal qui valorise le travail des femmes marocaines** (de la cueillette à la torréfaction), la marque Karub allie gourmandise, engagement et authenticité.



Envie de plus de contenus food ?

N’hésitez pas à me suivre sur LinkedIn et Instagram.
Et aussi à consulter mon site internet !



Curieuse et passionnée par les nouvelles innovations et tendances marketing food en France et à l’international, j’aime partager et décrypter les innovations de rupture et les tendances food innovantes via :
💻 Mon site internet : www.marketingnewsandmore.com
📲 Mon compte Instagram : marketing_news_and_more