



en visite au SIAL 2012...





Fenêtre ouverte sur le monde agroalimentaire

Tous les 2 ans ce salon international de l'agroalimentaire nous donne l'occasion de faire un tour d'horizon des innovations du secteur.

Ce compte-rendu a pour but de partager les informations recueillies durant 3 jours de visite.

Si vous êtes intéressés par ce travail de veille, si vous souhaitez échanger, je vous invite à me contacter :

alexandre.durand@hotshop.fr

Vous pouvez également poser vos questions et consulter d'autres comptes-rendus de visite sur :

www.direction-marketing.fr



Cuisines du monde



Cuisines du monde

Le SIAL 2012 a réuni 5 900 exposants (dont environ 1 000 sociétés françaises). Cette année, la Turquie était à l'honneur. La CCI Istanbul a organisé les RENCONTRES AGROALIMENTAIRES TURQUIE MONDE.

Une surface d'exposition impressionnante où l'on pouvait découvrir des produits traditionnels : fruits secs, pâtes, huile d'olive, confiserie...



256 entreprises turques étaient représentées soit la plus grande zone de stand.



Cuisines du monde



L'ail noir de Corée UI-SEONG est obtenu par fermentation pour adoucir son goût.
Le vinaigre de cactus (figue de barbarie) vient du Maroc (RAMANIA selection SIAL innovation)



Cuisines du monde



Petits plus qui changent tout... étiquette en métal, découpe fine, habillage de bouteilles, sachet avec poignée...



La serre "SIAL innovation"



Qui a eu l'idée de concentrer la foule des visiteurs dans une serre ? Je suggère plutôt pour le Sial 2014 un espace réfrigéré pour présenter les idées fraîches !

Les produits ont été sélectionnés par trois jury (Produits de restauration, Ingrédients et PAI). Les critères sont :
Le caractère innovant du produit
Le nouveau bénéfice apporté au consommateur
La date de lancement (après oct 2011 pour l'édition 2012).



SIAL - Les grands prix

18 grands prix

Vous les avez déjà vu dans la presse, vous en trouverez certains dans notre sélection, d'autres faisaient déjà partie de nos comptes-rendus du Snack show et de l'ANUGA (téléchargeables sur www.direction-marketing.fr)



... retrouvez l'ensemble sur www.sialparis.fr

Mengazzoli (Sel liquide) / Goulibeur (Kit à tarte) / Foodbiotic (eau de safran) / Alcalá Oliva (dosettes d'assaisonnement) / Brahm and murray (graines de chanvre) / Imagine Cuisine (sauce avec pinceau) / Triballat Noyal (Spécialité végétale bio fermentée) / Triballat Noyal (yaourt à boire bio) / Cookal (Perles de vinaigre balsamique) / CPPARM (poivre de cassis) / Délices du Valplessis (bouchées de crème glacée) / Truffières de Rabasse (Noix à la Truffe) / Daregal (infusions surgelées) / Groix et Nature (Huile de Homard) / Traiteur de la Touques (Mousse de légumes pour l'apéritif) / Moulin du Calanquet (assaisonnement en berlingots) / Bambusland (thé au bambou) / Les Ruches du Gué (Pâte à tartiner au miel) / Wikicell Designs (enrobage alimentaire).



SIAL - Les grands prix

5 prix Intermarché (et une douzaine de produits sélectionnés)



Compotes en format familial
CHARLES & ALICE

Tapenades CROC'FRAIS

Bol de viande cuisinée JEAN ROZÉ

Pépîte de fruit enrobée de chocolat
à la marque FWI (VERQUIN)

Desserts à l'alcool PÂTURAGES



et 2 prix Disney



Triballat Noyal «Mon pocket bio» à la
marque VRAI

Salade de fruits aux formes ludiques
proposée par FRUCTOFRESH



SIAL innovation



Beaucoup de choses à voir mais au final assez peu d'innovations marquantes. Reste le plaisir de voir une sélection internationale.

Voici pêle-mêle quelques produits présentés dans la serre des innovations.



SIAL innovation



SIAL innovation



les Sial d'Or 2012



En parallèle des prix Sial innovation dédiées aux nouveaux produits, les Sial d'Or récompensent les succès commerciaux.

Ces produits doivent répondre à des critères immuables: avoir été commercialisés avant le 1er novembre de l'édition précédente, afficher une durée de vie en linéaires d'au moins 6 mois et posséder un caractère innovant au moment du lancement dans leur pays

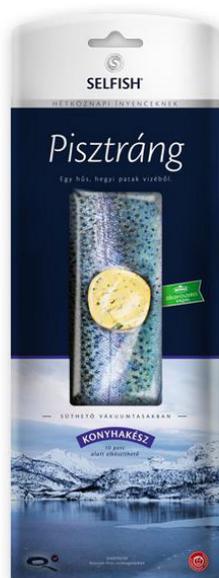


Palmars SIAL d'Or 2012



Produits surgelés salés

Feuilles de légumes surgelés : épinard, betterave, chou de Savoie et chicorée par Passione Verde (Italie)



Produits frais non laitiers

La truite Selfish accompagnée de son beurre persillé frais prêt à cuire dans son sachet (Hongrie)



Vin

Un vin sans soufre ni additif ajouté par Gerard Bertrand (France)



Boissons non alcoolisées

Turbo-Tango est un soda dans une bouteille aérosol (UK)



Épicerie sucrée

Des bonbons aux fruits et aux épices de formes différentes à assembler (UK)



Boissons alcoolisées

Dosettes de digestif (7ml) à verser dans le café par Gotas del Marqués



Produits surgelés sucrés

Petites billes de glace par ICE JOY LLC (Russie)



Produits frais laitiers

Un yaourt épais avec des inclusions de graines/céréales/fruits par Mammoth (Nouvelle-Zélande)



Épicerie salée

Sachets de pâtes prêts à plonger dans l'eau bouillante (République Tchèque)



Sélection SIAL d'Or

Compréhension directe
du bénéfice
Bel exemple d'identité,
le symbole est à la fois
expressif
et mémorable.



Le liège pour identité
Ce vin de République Tchèque
attire l'attention avec la reprise du
liège sur son étiquette.

Cocktail glacé
Une approche graphique
en rupture avec les codes
habituels de glaces.



Paihia Peach Punch

Muriwai Mojito

Mahia Mule



Sélection SIAL d'Or



Focus par catégories



Voici quelques uns des nouveaux produits découverts lors de cette édition.

Boissons



NERA KRITIS, marque grecque propose de l'eau dans des bouteilles en forme d'animaux.



Voici un thé avec des billes très colorées. Un produit original et vraiment joli
Fabriqué en europe



Stassen producteur de cidre belge propose une gamme de vin sans alcool proposant plusieurs cépages.



Boissons



Sortie l'année dernière, mais nous sommes fiers de cette nouvelle identité Loïc Raison... by **HOTSHOP** !

Tous les sodas se déclinent à la Stevia, est-ce vraiment une révolution ?



Vous connaissez le cola corse, breton, auvergnat... voici celui de Hambourg (Allemagne) Il existe plusieurs variantes café, stevia, limonade et même un mélange cola-orange !



Confiserie

Œuf de Pâques en métal par CAFÉ-TASSE



Cône de sucre par ZUCCEROO



Message en chocolat par «le comptoir de Mathilde»



Coffret des «13 desserts» de la marque ROY RENÉ



Après les pâtes à tartiner de petit beurre, de biscuit breton ou de croquant de provence, PIT & PAT (société française à la frontière de la Belgique) nous propose deux nouveaux coulis : réglisse ou nougat



Nostalgie avec le Sucre d'enfance de «TERRE EXOTIQUE»



Confiserie

Chocolat au cœur de fruit
par fwi (VERQUIN)



MAÎTRE PRUNILLE présente des Pépites de pomme-abricot
et des snacks de fruits secs à la marque «eat me»



Chocolat au cœur de fruit à la marque
Crunchy Fruit (PIERROT GOURMAND)



ANDROS exporte pour le marché
américain une offre snacking à la
marque «Fruit me up!»



Épicerie

4 amoureux de la Provence (dont Jérôme Blanvillain PDG de l'Olivier), lancent une gamme de produits à l'effigie d'Olive Oyl, la petite amie de Popeye.



Avec www.toutsurmonmiel.fr NATURALIM donne la parole aux producteurs. Un QR code vous envoie sur la présentation du producteur correspondant au miel choisi.



JARDIN BIO propose une huile d'olive douce en poche flexible protégeant le produit de la lumière.

MONBANA lance une gamme de préparation pour dessert



Épicerie

BONOBOFOOD propose des...
...mises en bouche !



Mélanges de sels ou sucres aromatisés à la marque TOP CHEF



Coup de cœur pour MARLETTE et sa gamme délicieusement rétro

Le Maïs bleu est une variété d'Amérique du sud.



Épicerie

Paris caramel innove avec des pâtes de fruit et de légumes pour l'apéritif :

- Tomate de l'île de Ré et olive confite de Nyons
- Betterave rouge de Picardie aux effluves de coriandre fraîche
- Carotte de Picardie,
- Concombre de Seine Maritime à l'estragon...



TRÉSORS GOURMANDS mis en lumière avec les «Croc'Légumes» au SIAL 2010 propose «les petits écus» gaufrettes apéritives



BORDEAU CHESNEL revisite les rillettes avec les recettes du chef Gilles Vérot...

...et un packaging signé **HOTSHOP** !



Alliance étonnante de Foie gras et Yuzu



Épicerie



Les huiles QuinteSens sont des huiles certifiées Bio spécialement adaptées aux besoins nutritionnels de 3 catégories de consommateurs : Les Femmes Enceintes, les Jeunes Enfants, et les plus de 50 ans.

Des huiles riches en Oméga 3, 6, 9, mais aussi en Vitamine E et surtout en DHA.



Huiles aromatisées et vinaigrettes à la pulpe de fruit en berlingots individuels par le MOULIN DU CALANQUET.



Gamme de sauces à base de vinaigre balsamique par TERRA DEL TUONO.



Viande

Dans la série
«on vous aide à cuisiner»

RONCARD vous propose
un kit papillotes
et TENDRIADE vous
apprend à faire une
blanquette.



On trouve également
des pétales de viande
séchée (bœuf ou porc)
chez TORRIDO. Plutôt
corsé !



DELISWISS décline bœuf,
poulet, cheval en pétales
pour apéritifs, raclette et
salade.



Viande



JEAN ROZÉ présente un assortiment de sushi de viande :

- 3 california rolls de viande hachée crue
- 3 maki de veau cuit et 3 maki de bœuf cru avec une sauce soja et un sachet de wasabi



La société belge FIT FOOD propose du salami 100% végétal et bio. Sans Soja et sans OGM.



CAILLOR lance des Cups de cuisses ou d'émincés de cailles pour rendre plus accessibles cet oiseau qui se fait rare dans nos rayons !



LŒUL ET PIRIOT
Après les saucisses, lance des «Panés au lapin»



BRETAGNE LAPINS présente des escalopes marinées.



Plat cuisiné

TEDDY CHEF a new brand for your baby food !



LABEYRIE propose à l'export du saumon fumé mariné à la vodka.



SOJASUN (TRIBALLAT) innove et lance trois nouveaux plats cuisinés au Haché végétal : les Lasagnes, le Parmentier et le Chili



à l'heure de la pause...



LEGAL fait une nouvelle fois confiance à **HOTSHOP** pour sa nouvelle identité Caféo.

PIERRE MARTINET lançait en 2010 les smoothies de légumes. Cette fois-ci la marque propose d'accompagner ses salades, de cocktails de jus de fruits associés à du thé vert infusé.



DAREGAL, remarquée au SIAL 2010 pour sa gamme de compléments alimentaires surgelés (-18°) mais qui n'avait pas rencontré son public, propose cette fois une gamme d'infusions surgelées. L'expression graphique, très «Expresso», dépoussière l'univers.



Volume



Coup de cœur
pour cette bouteille
«décapsuleuse».



Bag-in-box premium
par PIAZZA GRANDE



ingrédients



MATERNE propose des fourrages fruits sans sucre ajouté pour la biscuiterie ainsi qu'une gamme aux légumes.



gamme de fruits mi séchés SOLEDEN



Purées de fruits surgelées par PONTHER.



Insolite

Le charme du Sial réside aussi dans ces produits et marques improbables...

Une mamie gâteau légèrement inquiétante !

Une pieuvre sur le monde !
Un choix étonnant de mascotte
pour notre culture française.



Exemple de l'importance de choisir un nom pour l'export... Avec «Perdue», c'est pas gagné !



Les recettes de Pocahontas !



Rassurez-vous il s'agit de boudin antillais.



Insolite

Et si je vous dis que le mot «Kitsch» est d'origine allemande...



Une marque décalée et un stand tout aussi déconcertant !



Le Foie gras des pharaons ! là aussi très loin de nos référents culturels



Avec de vrais morceaux de France dedans !



Insolite



On connaissait «Le Whaf» (nuage de saveur inventé par David Edwards et designé par Marc Bretillet)

On avait vu il y a quelques années «Le Whif» et voici l'Aeroshot !

Proposé par David Edwards (www.davidideas.com) et disponible au Labstore (www.labstoreparis.com), l'aeroshot est un diffuseur vous apportant une dose de caféine et de vitamine B.

Existe en plusieurs parfums : Citron, framboise, pomme verte, chocolat, Menthe-chocolat ou Cerise-chocolat.



Chez nos voisins allemands on trouve un café autochauffant ! pour en savoir plus, visitez le site : www.kapselhalter.de



L'espace "FOOD design"



FOOD design

Food Design, une exposition de prototypes de produits imaginés par les étudiants de l'ESAD (école Supérieure d'Art et de Design) de Reims.
La thématique était : «à la maison comme un chef».

Voici quelques uns des projets...

Pour en savoir plus : <http://www.esad-reims.fr>



«Wabene, la belle et bonne pâte individuelle».
Kit pour 2 personnes par
Denise Feldbacher



«Instant soufflé».
Bombe de pâte à soufflé
sucrée par Tiphane Bauduin
et Julie Kotulski



«Flower Power».
Gamme de pétales de fleurs
comestibles par Marguerite
Gaspard Huit



«Billes de soupe».
Billes de légumes à
mélanger pour créer des
soupes originales par Elodie
Elsenberger



«Belle purée».
Purée de légumes surgelés
par Myriam Garat

Focus sur les produits italiens



Petite sélection de notre bureau **HOTSHOP** en Italie.
Si vous souhaitez plus d'informations n'hésitez pas à
contacter cristina :

cristina.archinucci@hotshop.fr



Focus sur les produits italiens

Assez peu d'innovation pour cette édition 2012, ce qui est compréhensible dans la situation économique que nous connaissons aujourd'hui.

Malgré tout l'export est le moteur de l'agroalimentaire italien : au cours de la période 2010-2011, la valeur des exportations a augmenté de plus de 20%.

Le magazine FOOD a édité un numéro spécial SIAL qui éclaire bien cette situation. Pour plus d'informations : www.foodweb.it



Baghetti par SANCARLO



À l'instar de NA la société NOBERASCO (Italie) propose des fruits en cube «Fruttime»



Focus sur les produits italiens



PEDON lance les «Souperpures®» Préparation pour veloutés bio, sans gluten.
Sur le pack un QR code vous permet de trouver des recettes.

La marque propose un couscous également sans gluten.

Mousse au chocolat en spray par POLENGHI (groupe SPA) avec une version française et une italienne.



Focus sur les produits italiens



«Paillettes de truffe» par TARTUFLANGHE
Assaisonnement au beurre de cacao et truffes déshydratées, pour agrémenter les œufs et les plats chauds.

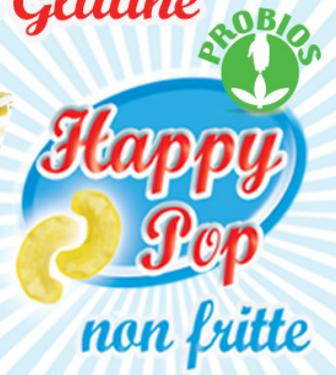


Burrata par TOTEMFOOD
Fromage italien surgelé au cœur crémeux (à base de mozzarella)



Mais e Riso Italiani

Mais e Riso Chips
Senza Glutine



Chips de maïs et riz sans gluten par PROBIOS



Focus sur les produits bretons



Nous avons choisi de mettre en lumière les entreprises de Bretagne qui montrent leur dynamisme et leur volonté de se regrouper pour gagner en visibilité.

Notons une signalétique réussie pour repérer les sociétés bretonnes dispersées sur plusieurs halls...



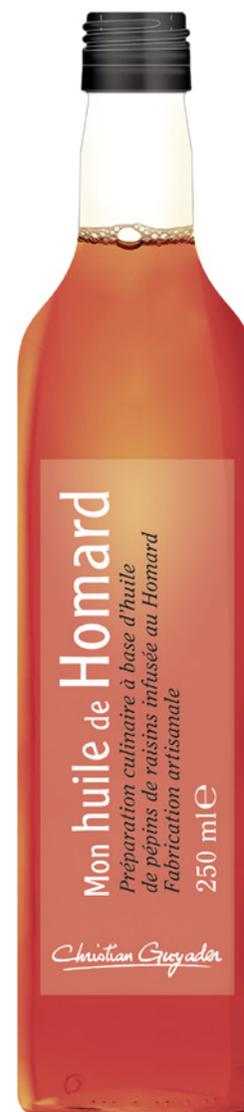
Focus sur les produits bretons



Créée à l'initiative de l'association «Produit en Bretagne»

Bretagne Excellence, lancée en 2011, est une société dédiée à l'export proposant une sélection de recettes premium. Un exemple intéressant de synergie par la mutualisation des démarches export.

Pour découvrir tous les produits : www.bretagnexcellence.fr



GROIX & NATURE
• made in Groix island •



Huile de Homard Christian Guyader

Élaborée à partir de homard breton, d'huile de pépins de raisins et d'aromates. Elle s'utilise pour assaisonner et relever des plats aussi variés que pâtes, salades, fruits de mer, filets de poissons crus ou cuits, sushis, tartares...



Focus sur les produits bretons

Unir ses forces et mettre en avant les spécialités régionales.

La laiterie Triballat Noyal vient de lancer une nouvelle version de son produit phare, le fromage Petit Breton... avec un affinage à la Britt, la bière de Trégunc.

Les deux entreprises sont membres du réseau «Produit en Bretagne»



Autre exemple de co-branding : La Maison d'Armorine et Breizh Cola

Des caramels au sel de Guérande et au cola breton. Un décor assez sage, très coca... on aimerait que l'originalité passe aussi par le graphisme !



Focus sur les produits bretons



Zoom sur les tartares d'algues

Depuis 15 ans, Algue Service (basée à Roscoff) développe et fabrique une gamme originale de produits alimentaires à base d'algues sous la marque « Bord à bord »



Un côté militant...

Armoric s'affirme, plus proche de l'affiche que des codes packagings classiques. Le produit se fait discret au profit d'un discours de marque engagé.



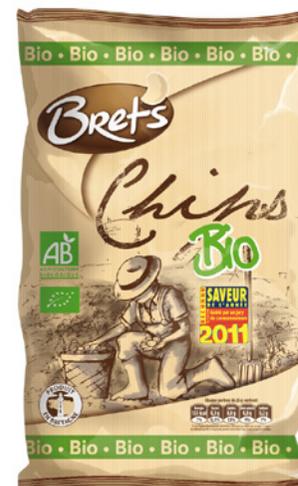
Focus sur les produits bretons

Une soif bretonne !



Sucrée ? salée ?

Bret's décline toutes les saveurs typiques de la Bretagne. Tout en saluant l'originalité des recettes, on peut regretter un manque de personnalité dans l'identité de marque...



Prix de la meilleure nouveauté
Produit en Bretagne 2012



Focus sur les produits bretons

Le comptoir de Belle Ile en Mer est une jeune entreprise qui concocte et propose des conserves fabriquées artisanalement. A noter les sardines en bocaux rangées verticalement (comme à l'origine) et la «Sardinothèque» leur coffret de dégustation.



Focus sur les produits bretons

Comme au restaurant...

Pas facile d'innover quand on a comme produit le sel.

Le Guérandais a eu la bonne idée de proposer au grand public un sac de gros sel de guérande et des recettes pour cuisson en croûte de sel.



Appuyez sur le champignon...

La société LEGULICE est une société familiale, basée en Bretagne (Rennes), qui commercialise des légumes sur tous les segments de marché, à la marque LOU. Toute la gamme des champignons LOU est produite dans une usine près de Nantes.



4 recettes étudiées pour être associées spécifiquement avec du riz, des pâtes, des légumes et même une salade verte !



Focus sur les produits bretons...

Extension de territoire...

Fière d'être la seule marque à exporter de la viande aux états-unis, Hénaff présentait sur son stand des produits assez étonnants pour les fidèles du pâté Hénaff... C'est à la demande de l'armée par exemple que la marque propose des conserves de fromage fondu.



Un cola breton solidaire...

Pour ceux qui ne connaissent pas encore, Human Cola reverse 50% de ses bénéfices à 2 associations reconnues d'utilité publique : Action contre la Faim et À chacun son Everest.

L'idée est née dans l'esprit de Dominique Le Brun, dirigeant de la cidrerie bretonne (Le Brun, Cidre Bigoud).

Une belle idée, on pourrait imaginer un graphisme plus séduisant...



Focus sur les produits bretons

Algues de Bretagne avait remporté le Prix Tendances et Innovations du SIAL 2010 avec les perles de saveur.

La société revient en 2012 avec deux nouvelles offres :

- **Le Pouss' & Rap'** présente sous forme solide des liquides comme le vinaigre balsamique. Sont également à l'étude: agrumes, baies rouges et vinaigre de mangue ... et déclinaisons possibles de variétés sucrées



- **Les algues dans leur eau de mer.**

Plus besoin de multiplier les rinçages et de laisser tremper pour dégorger le sel : maintenant, en 5 secondes, c'est prêt !



Focus sur les produits bretons



Variations de crêpes...

A l'apéritif ou au goûter,
à chaque moment sa crêpe.



Ilou, à toutes les sauces...

Déclinaisons de parfums poivre
ou curry en sticks.



Biscuits en forme de Triskel par
La Ronde Bretonne.



Focus sur les produits bretons

Capitaine Cook Gamme Export

«Starisation» de l'ingrédient pour cette gamme de sardines.



Geldélys

«Mini» produits bretons surgelés.



Crème de citron

Inspirée de la lemon curd anglaise pour crêpes, fond de tarte et autres desserts...



Pour en savoir plus...



Sur le Sial

- Le site officiel www.sialparis.fr Retrouvez les photos, les palmarès de l'édition 2012 et les informations sur la prochaine édition du 19 au 23 octobre 2014
- Youtube.com SIAL TV – SIAL 2012 : 25 vidéos de la chaîne officielle du SIAL (pour retrouver les conférences).
- le cabinet XTC-World Innovation (www.xtc.fr) et TNS Sofres (www.tns-sofres.com) ont conjugué leur expertise pour apporter une analyse croisée des tendances et innovations alimentaires.



Sur HOTSHOP design agency

- Découvrez nos réalisations sur www.hotshop.fr et www.le5ruedosne.fr (luxury and beauty by hotshop)
- Pour partager notre regard sur l'actualité : www.lebloghotshop-design.fr

Breizpack



Sur les entreprises bretonnes

Le site de la région : www.bretagne.fr
Le réseau des industriels de l'emballage en Bretagne : www.breizpack.net
Le pôle de compétitivité : www.pole-valorial.fr
L'association : www.produitenbretagne.com

direction-marketing.fr

Sur les questions marketing

Posez vos questions sur www.direction-marketing.fr une communauté d'experts vous répondent sur les différents sujets qui intéressent les responsables marketing et communication.

Consultez également les autres compte-rendus de visite de salons dans la rubrique «source d'inspiration».





HOTSHOP FRANCE

Paris : Alain Rousso - mail : alain.rousso@hotshop.fr

5, rue Dosne 75116 PARIS tél. : (33) 01 53 70 75 00

Nantes : Alexandre Durand - mail : alexandre.durand@hotshop.fr

12, rue Georges Bizot 44300 Nantes tél. : (33) 06 71 60 45 88

HOTSHOP ITALIE

Cristina Archinucci - mail : cristina.archinucci@hotshop.fr

Via della Massa, 9 - 50012 Bagno a Ripoli - FIRENZE tél. : (39) 055 632 905

www.hotshop.fr et www.le5ruedosne.fr

Document disponible sur :



direction-marketing.fr