

? direction-marketing.fr

l'outil de veille des marketeurs curieux

en visite au salon Snack Show 2021...



SANDWICH
& SNACK
SHOW



PARIZZA





Edito

Alexandre Durand - PAREIDOLIES

Consultant branding & packaging pour direction-marketing.fr

Ce salon du snacking est toujours l'occasion de découvrir des pépites. Vous trouverez ici une sélection, forcément subjective, de produits inspirants.

Je remercie Charlotte, Grégoire, Odile et Véronique d'avoir accepté de partager leur point de vue sur le salon en général ou sur la thématique des alternatives végétales en particulier. Ce partage de visions de différents experts fait la richesse de notre blog partagé. Nous souhaitons donner la parole aux responsables marketing, apporter des éclairages, susciter des débats, pour comprendre les enjeux de transformation de notre alimentation.

Pour ceux qui n'ont pas pu se rendre à ce rdv... bonne visite !



Si vous appréciez ce travail de veille, si vous souhaitez échanger, ou simplement nous donner votre avis, je vous invite à me contacter par mail :
alexandre@direction-marketing.fr

Vous pouvez également poser vos questions et consulter d'autres comptes-rendus de visite sur :
www.direction-marketing.fr

Focus sur les snacking d'Or 2021...



Focus sur les alternatives végétales...



les nouveaux fermiers

Les Nouveaux Fermiers est le **premier fabricant français d'alternatives végétales** à la viande.

Startup française lancée en 2019 par Guillaume et Cedric, elle est labellisée **BCorp** car sa mission permet à chacune de **réduire sa consommation de viande** et ainsi de **préserver la planète**. Elle fabrique des alternatives **gourmandes comme de la viande** et **sans compromis sur la santé**.

C'est une nouvelle **transition alimentaire** qu'engagent Les Nouveaux Fermiers en France, aux travers de leurs **Innovations alimentaires** et par leur **offre positive** pour tous les consommateur-ices et pour la planète.



LES NOUVEAUX FERMIERS rebaptisés «Happyvore»

Steaks, nuggets, aiguillettes, chipo, merguez ou encore lardons...

...les nouveaux fermiers ont opté pour une stratégie de caméléon : reprendre les formes standards pour ne pas perturber le consommateur.

Pour plus d'informations : happyvore.com



Le goût avant tout

Des produits simples, universels et **intergénérationnels** pour garder le même plaisir qu'avec la viande et s'adresser à tous : amoureux de la viande, flexitariens, végétariens et vegans.

Concocté avec le soutien de chefs **Meilleur Ouvrier de France**, pour élaborer une **signature aromatique** et **naturelle** unique sur chacun de nos produits.



Un impact positif sur la planète

11 fois moins de CO2*
10 fois moins d'eau*

Notre assiette est le levier le plus puissant pour sauver la planète.



Ancrage local

Production française.

Nous avons investi dans les **premières lignes de productions** sur le territoire.

Nos ingrédients sont récoltés en France et en Europe.



PLANTED

Planted mise sur la simplicité : un pack assez nu (limite clinique), une promesse d'apport de protéines, des recettes sans soja et une liste d'ingrédient courte : Eau, 32% de protéines de pois, fibres de pois, huile de colza, vitamine B12.

Un dos de pack engagé, on peut s'interroger sur la promesse de plaisir peu présente. J'ai pour ma part apprécié le produit à la dégustation.

Pour plus d'informations : eatplanted.com



Le goût.

Pas de compromis sur les saveurs. Comme nos produits ont un goût et une texture incroyablement similaires à ceux de la viande, ils offrent une délicieuse expérience gustative sans devoir changer ses habitudes alimentaires.

L'environnement.

Nous nous engageons pour une utilisation responsable des ressources de notre planète. Comparé à la production conventionnelle de poulet, nous n'avons besoin que de la moitié de la surface agricole et de la quantité d'eau, et nous émettons jusqu'à 2/3 de gaz à effet de serre en moins.

Les animaux.

Le bien-être des animaux est une cause qui nous tient à cœur. Nous trouvons l'élevage en batterie tout aussi intolérable que l'agriculture industrielle et l'exploitation animale.

La santé.

Nous n'utilisons aucun additif, produit chimique, gluten, soja, OGM, antibiotique, ou hormone. Nos produits sont faits à partir d'ingrédients naturels de haute qualité, sont riches en fibres, et contiennent tous les acides aminés dont le corps a besoin.

100% DÉLICIEUX
100% D'INGRÉDIENTS NATURELS

100% VÉGÉTAL
100% DURABLE

100% BIEN-ÊTRE ANIMAL
100% VÉGÉTAL

100% INGÉDIENTS NATURELS
0% ADDITIF

Merci de votre soutien dans notre mission de rendre le monde meilleur sans faire de compromis sur le goût ! Notre planted émincé c'est :

- ✓ Seulement 4 ingrédients naturels. Riche en fer et en vitamine B12.
- ✓ Sans additifs. Sans arômes. Sans OGM.
- ✓ Des protéines de pois. Complètement sans soja.
- ✓ En parlant de protéines : Un total de 23,7 g pour 100 g.

| Valeurs nutritives moyennes pour 100 g | | Aliment végétal à base de protéines de pois, prêt-à-cuire | |
|--|-------------------|---|---------------|
| énergie | 581 kJ / 138 kcal | matières grasses | 2,9 g |
| matières grasses | 2,9 g | dont acides gras saturés | 0,5 g |
| glucides | 2,9 g | dont sucres | 0,0 g |
| fibres alimentaires | 4,3 g | protéines | 23,7 g |
| sel | 0,8 g | vitamine B12 | 13 µg (30 %*) |
| fer | 5,1 mg (36 %*) | | |

*Pourcentage de la quantité de référence pour un apport journalier.

Condiționat sub atmosferic controlat. Apres ouverture, consommer dans les 3 jours.

Conserver à un maximum de +7°C. À consommer de préférence avant : Voir sur l'opercule.

160g e planted.

Notre planted effloché c'est :

- ✓ Ingrédients 100 % naturels. Saucis de fer + vitamine B12.
- ✓ Sans additifs. Sans arômes. Sans OGM.
- ✓ Protéines de pois, avoine et tournesol.
- ✓ En parlant de protéines : Un total de 17,6 g pour 100 g.

| Valeurs nutritives moyennes pour 100 g | | Aliment végétal mariné à base de protéines de pois, avec de la marinade 30%, prêt-à-cuire. | |
|--|-------------------|--|----------------|
| énergie | 609 kJ / 145 kcal | matières grasses | 3,8 g |
| dont acides gras saturés | 0,5 g | glucides | 8,5 g |
| dont sucres | 0,0 g | fibres alimentaires | 4,3 g |
| protéines | 17,6 g | sel | 1,8 g |
| vitamine B12 | 0,9 µg (35 %*) | fer | 3,7 mg (27 %*) |

*Pourcentage de la quantité de référence pour un apport journalier.

Après ouverture, consommer dans les 3 jours.

Conserver à un maximum de +7°C. À consommer de préférence avant : Voir sur l'opercule.

160g e planted.



ACCRO

Boulettes, haché, égrené... 100% végétal
 Fabriqué en France, à base de protéines
 de pois et de blé français.
 Une entreprise certifiée Bcorp.

Pour plus d'informations :
accro.fr



Charlotte Ballarin, directrice
 marketing chez Nxtfood répond
 à nos questions :

DM : Deux critiques sont souvent adressées aux alternatives végétales : le fait d'être ultra transformé (critère de Siga), et des listes d'ingrédients longues. Comment répondez-vous à ces deux préoccupations ?

Faire un haché végétal avec des protéines de pois et du blé nécessite plusieurs étapes de transformation. Nous utilisons des procédés traditionnels de l'industrie agro-alimentaire (broyage, cuisson, refroidissement, pression, mélange,...) avec un seul objectif : offrir des produits savoureux, vertueux, avec un profil nutritionnel optimal : Nutriscore A. Ce qui n'empêche pas nos produits d'être sains et de haute qualité. Ils offrent de nombreux avantages aux consommateurs (saveur, goût, texture, qualité nutritionnelle...) en plus d'être respectueux de l'environnement.

DM : boulettes, haché, égrené, vos produits reprennent les marqueurs du bœuf, avez-vous le projet de lancer des produits végétaux qui s'éloignent de ces standards ?

Notre ambition est de proposer des alternatives végétales à tous les types de viandes. Des nuggets viendront compléter notre gamme en début d'année prochaine.





**“Pour ceux qui aiment la viande
mais qui préfèrent la vie.”**

LA VIE

Déjà présent au Sirha 2021, La Vie revendique 3 ans de recherche et 5000 essais pour le développement de cette recette !

Les ingrédients indiqués sur leur site sont : De l'eau, des protéines de soja, du sel de mer et de vinaigre, des arômes naturels, de l'huile de tournesol, féculé de tapioca et Konjac, alginate de sodium (gélifiant issu d'algues) et des colorants.

Pour plus d'informations :
www.laviefoods.org



Le regard d'Odile Godard de IN'ALIM

Toujours en croissance sur le marché, les alternatives végétales ont considérablement évolué ces derniers temps.

Souvent, on leur reprochait un goût décevant qui était un frein au rachat. Les produits présentent aujourd'hui de bonnes qualités organoleptiques, fruits du travail des équipes R&D (fournisseurs d'ingrédients et fabricants de produits finis). Par ailleurs, les évolutions technologiques permettent aussi de limiter, voire de supprimer les additifs chez certains intervenants, à l'image de la référence « émincé nature » proposée par la marque Planted.

Cependant, nous constatons encore la présence d'un marketing ambigu qui emploie toujours les dénominations propres au monde de la viande ou des produits laitiers. Or, ce type de pratique est considérée comme trompeuse par la DGCCRF et va à l'encontre de la LOI n° 2020-699 du 10 juin 2020 (loi relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires).

En outre, les produits proposés restent très majoritairement issus d'ultra-transformations, tant pour les ingrédients employés (protéines et fibres notamment issues du cracking des matières premières végétales), que pour l'élaboration des produits finis (cuisson, extrusion, ...).

Mais ici aussi, nous en sommes certains, la recherche permettra de trouver des solutions pour offrir aux consommateurs des alternatives végétales 2.0 toujours plus saines.

Pour plus d'informations :
in-alim.fr



FROMACOEUR

Pour l'apéritif, « Ma petite faim » propose deux références de boules de légumes (90g) :

- Haricots rouges, cœur de tomate enrobé de maïs
- Pois cassés, cœur d'oignon enrobé de chanvre.

et deux références en dessert :

- Boost (coco-cajou-datte)
- Bien-être (framboise-amande-cranberry-figue).

Des produits végan et sans gluten.

Pour plus d'informations : mapetitefaim.fr

JAY & JOY

Jay et Joy fabriquent des alternatives aux fromages 100% végétales, certifiées bio, à base d'oléagineux : noix de cajou, amandes et coco.

Alternatives aux croûtes fleuries, aux pâtes persillées, produits affinés... l'étal est bluffant !

Pour plus d'informations : www.jay-joy.com





Le regard de Véronique Villette de TAMTAM TALENTS

La street food a le vent en poupe. Un véritable engouement pour les food trucks et toutes les solutions de distribution agiles en franchise : Pic Nic, kiosques innovants mobiles et solaires.

Voici 3 exemples tirés de la sélection des snackings d'Or.

Pour plus d'informations : www.tamtamtalents.com



FLYCUP

L'emballage 3 en 1 permet de transporter un repas d'une seule main. Recyclable et biodégradable.

Pour plus d'informations : www.flycup-packaging.com

PITAYA

Un concept deux en un : la baguette-fourchette.

Pour plus d'informations : snacking-d-or/gagnants-2021



KUMOROLL

Le snacking ultra frais, ultra bon ! Kumo est une marque de snacking d'inspiration japonaise à base de riz, d'une garniture généreuse, de légumes frais, d'une sauce le tout enveloppé dans une fine feuille d'algue.

Pour plus d'informations : www.flycup-packaging.com

IL PAGNOTTO

Une gamme de sandwiches aux ingrédients de grande qualité.

Pour plus d'informations : www.parmais.it



Pain aux céréales et au curcuma, saumon fumé, purée d'avocat frais, courgette, sauce au yaourt.

Pain aux céréales, jambon speck, canneberges séchées, crème au brie.



MICHEL & AUGUSTIN

Les petits sablés se lancent en vrac chez daybyday.

Pour plus d'informations :
www.micheletaugin.com
 et
daybyday-shop.com

BY ELIXIR

connu sous le nom de « sain et sauf »
 cette entreprise de l'économie sociale et
 solidaire basée dans le Sud-Ouest collecte
 et transforme fruits et légumes écartés de
 la commercialisation.

Pour plus d'informations :
sainsetsaufs.fr



LES JARDINS DE L'OcéAN

De belles propositions originales :
Truite fumée, rillettes 2 truites à l'ail
des ours, ou bouchées de saumon &
roquefort ou saumon & foie gras.

Pour plus d'informations :
les-jardinsdelocean.fr



LICQUES

Un petit clin d'œil pour ce produit que vous avez pu découvrir dans le documentaire diffusé sur ARTE qui décrivait le processus de conception d'un cordon bleu. Documentaire dans lequel on retrouvait plusieurs experts dont l'équipe de Foodinnov et Pareidolies :)

Pour plus d'informations :
www.licques-volailles.fr
pour revoir le documentaire ARTE France & Capa :
www.youtube.com/watch?v=uaD3ar8oz5o



PANIBOIS

Spécialiste bien connu des moules en bois pour cuisson, la nouveauté sur le salon était ce film pouvant passer au four.

Pour plus d'informations :
panibois.com

BRIDOR

Bridor propose une nouvelle gamme de pains aux légumineuses, sources de protéines, réalisés avec des farines de pois chiches et de lentilles vertes, et avec des inclusions de lentilles corail entières.

Pour plus d'informations :
www.bridor.com





THAAS CHIPS

C'est ta chips !
Salées, aromatisées ou trempées dans le chocolat !

Deux frères producteurs de pommes de terre à Thaas dans la Marne. Des chips cuites à basse température, sans conservateurs, sans arômes artificiels, sans huile de palme..

Pour plus d'informations :
www.thaaschips.com



VALAÉ

Basé au Mans, Valaé est une entreprise dédiée à l'innovation et à la formation culinaire. Le VIB est un exemple de création qui joue sur le goût et la forme.

Pour plus d'informations :
www.valae.fr



COMATEC

Collection Bloom : un packaging inspiré de l'origami qui se stocke à plat et se met en forme par un pliage autobloquant.
Deux formes proposées : Lilly et Magnolia.

Pour plus d'informations :
www.comatec.fr

SABERT

Une vraie innovation avec ce système breveté de couverts en carton, donc compostables.

Une gamme de produits BePulp composée de fibres d'origine végétale qui se dégradent à 90% (en 120 jours à 25°C).

Pour plus d'informations :
www.sabert.eu





Le regard de Grégoire FRONTEAU de FOODINNOV

Le Sandwich & Snack Show c'est surtout de la gourmandise et du plaisir avec de nombreuses propositions en BVP (boulangerie, viennoiserie, pâtisserie) et bien évidemment des produits italiens à gogo. On note une complexification des différentes propositions avec des mélanges de saveurs et de textures pour toujours plus de gourmandise à l'image de ce Bretzel avec fourrage crème chocolat, décors sucre grain et amandes hachées.

A noter aussi des partenariats à l'image de Dawn Food avec des muffins Smarties, Crunch ou encore Lion.

Pour plus d'informations :
foodinnov.fr



DAWN

recette de cookie au kitkat.

Pour plus d'informations :
dawnfoods.com

COUP DE PÂTES

Bretzel (pâte à danish) fourré à la crème chocolat et décoré avec des grains de sucre et des éclats d'amande

Pour plus d'informations :
www.coupdepates.fr



LA COMPAGNIE DES DESSERTS

« Comme au cinéma » : mousse de riz au lait, sablé petit beurre, praliné au pop-corn, enrobage chocolat au lait et amandes

Pour plus d'informations :
www.compagniedesdesserts.com



Retrouvez-nous sur :

direction-marketing.fr
l'outil de veille des marketeurs curieux

es-nous ?

Bio GMS, bio spécialisé, des frontières de plus en plus floues ?

Mon premier

EN SAVOIR PLUS

DERNIÈRES QUESTIONS

direction-marketing.fr est un espace de co-working sous la forme d'un site internet diffusant des contributions d'experts multi-métiers sur les enjeux du marketing et de la communication.

ACTIVATION DESIGN DIGITAL FORMATION PRISE DE PAROLE RÉGLEMENTATION STRATÉGIE / ÉTUDE

Adetem ISEG MARKETING & COMMUNICATION COMMUNICATION OPERATIONNELLE

Conférence Adetem Nantes
Publié le 8 janvier 2018

direction-marketing.fr en visite au salon Natexpo 2017

CrÉATION DE NOM DESIGN

Compte rendu Natexpo 2017
Publié le 27 novembre 2017

DESIGN DESIGN PACKAGING

M.A.D.E.
Publié le 29 novembre 2017

DESIGN DESIGN PACKAGING

Compte rendu Vinexpo 2017
Publié le 14 septembre 2017

L'AGENDA

avril 2018

| jun | mar | mer | jeu | ven | sam | dim |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| | | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| | | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| | | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| | | 29 | 30 | | | |
| | | | | | | |

LES OUTILS



Comment générer un QR code vectoriel ?



Comment écrire sa narration de marque ?

ABONNEZ-VOUS POUR NE MANQUER AUCUN ÉVÈNEMENT !

EN SAVOIR PLUS SUR NOUS

Qui sommes-nous ?
Nos partenaires
Nos experts

NOS OUTILS

Comment générer un QR code vectoriel ?
Comment écrire sa narration de marque ?

NOUS SUIVRE

f t in

Quelles informations cherchez-vous ?

Quels salons vous intéressent ?

Dans quel domaine pensez-vous avoir besoin de formation ?

Vous cherchez des informations sur un secteur particulier ?

Vous souhaitez découvrir des techniques de créativité ?

Besoin de cahiers d'idées ? ou d'un audit sur vos pratiques ?

Vos commentaires nous aident à enrichir le contenu de cette plateforme d'échange.
N'hésitez pas à faire circuler ce document et à nous contacter :

Alexandre Durand 06 79 71 84 20 ou par mail : team@direction-marketing.fr

