



CHOCOLATE ACADEMY



MoNA  
LISA



## LA CHOCOLATE ACADEMY™ DÉVOILE LE RAPPORT SUR LES TOP TENDANCES GLACES

### POUR 2024 ET AU-DELÀ

Au quotidien, les habitudes et les usages des consommateurs ne cessent d'évoluer et ne sont pas gravés dans le marbre. Cela influence ainsi la manière dont les gens consomment les produits du quotidien et par extension, le sujet de l'étude : **la glace**. Pour connaître les évolutions, les tendances et attentes, **la Chocolate Academy™ a réalisé des enquêtes exclusives** menées auprès des consommateurs, une vaste analyse du marché et de précieuses informations émanant de partenaires de données stratégiques **pour en tirer les Principales Tendances pour les glaces pour 2024 et au-delà.**

Au-delà de l'examen conventionnel des innovations en matière de saveurs et parfums, **ce rapport plonge en profondeur dans le monde dynamique de la glace, en couvrant tout un spectre de transformations.** Cette étude décrypte les différents niveaux de ces tendances et explore comment le paysage de la glace change en réponse à l'évolution des attentes des consommateurs.

En **2024**, différents types de plaisir continueront d'exister :

- ♦ Les plaisirs "Intenses"
- ♦ Les plaisirs "Conscients"
- ♦ Les plaisirs "Sains"



### Quelques chiffres

Les glaces représentent un marché dynamique et important qui devrait atteindre **plus de 91 milliards de \$ des ventes au détail au niveau mondial** d'ici la fin de l'année 2024, **avec une croissance en volume de 5,7% TCAC\*\*** sur les 3 prochaines années jusqu'en 2027\*.

D'autre part, **les glaces d'origine végétale**, même si elles représentent toujours un segment de niche, **verront une croissance exponentielle de 12,3% TCAC** jusqu'en 2027.

En 2024, la consommation des glaces à déguster à domicile ou les achats impulsifs devraient se maintenir à une valeur égale au cours des 3 années à venir, soit 43 milliards \$ chacune, avec un TCAC constant de 4,4 % au cours des 3 années à venir.

\*Sources : Euromonitor, 2023

\*\*TCAC : Taux de Croissance Annuel Composé

# 1

## Plaisirs INTENSES

**Le plaisir intense est toujours fondamental** pour les adeptes de glaces. Cependant, il est évident que les consommateurs recherchent désormais plus que le simple plaisir traditionnel ! Entre propositions courantes et innovantes, les professionnels pourront découvrir les axes détaillés suivants :

- **Des classiques réconfortants**
- **Le pouvoir de la collaboration de marque**
- **Des parfums uniques et surprenants**
- **Des textures multiples**
- **Des occasions festives et de saison**

### Exemple de parfums uniques et surprenants



*Exemple : Kulfi, Inde.*

*Un dessert glacé traditionnel originaire d'Inde, à la texture plus dense et on ne peut plus crémeuse. Il est disponible en différents parfums comme la rose, la mangue, la cardamome, la pistache.*

**+ Plus d'exemples à retrouver dans l'étude !**

# 2

## Plaisirs CONSCIENTS

Les **plaisirs conscients** émergent actuellement et présentent **un fort potentiel de croissance**. Les objectifs de santé et de durabilité continueront à freiner l'engagement des consommateurs dans le rayon des produits glacés. Les glaces sont généralement associées à la gourmandise, mais de plus en plus de consommateurs recherchent des solutions qui ne font aucun compromis sur la saveur, leur santé et la planète. Les fabricants doivent proposer des options répondant aux besoins des consommateurs dans tous les domaines de la santé et revendiquer en toute transparence tout effort de développement durable qu'ils réalisent.

- **La réduction de sucre**
- **L'origine végétale**
- **La transparence des ingrédients**
- **La durabilité**





Les **plaisirs sains** sont liés **aux aliments fonctionnels**. Les amateurs de glaces s'intéressent à des formules meilleures pour la santé sans sacrifier la qualité gustative : riches en protéines, riches en vitamines, avec protéines et probiotiques sont quelques-unes des caractéristiques qui séduisent le plus de consommateurs.

**>> ÉTUDE COMPLÈTE À TÉLÉCHARGER ICI <<**



Scannez le QR Code  
pour accéder à l'étude  
<https://bit.ly/top-trends-glaces-24>

À PROPOS DE LA CHOCOLATE ACADEMY™ :

La Chocolate Academy™ célèbre l'artisanat et offre aux artisans des solutions pratiques qui leur permettent de donner le meilleur d'eux-mêmes. Débutants ou experts, la Chocolate Academy™ fournit tous les outils nécessaires pour faire prospérer l'activité des professionnels en offrant des ingrédients, des connaissances, de l'inspiration et en apportant de nouvelles compétences aux artisans du monde entier.. Pour que les rêves et aspirations en matière de chocolat se réalisent et que les entreprises des professionnels soient florissantes, un vaste réseau de 26 Académies est mis en place à travers le monde entier. La Chocolate Academy™ Paris dont l'expertise se fonde étroitement sur le savoir-faire de Cacao Barry®, accompagne les professionnels pour qu'ils développent leur passion et leur créativité. L'Académie est menée d'une main experte par le brillant Chef Philippe Bertrand (M.O.F. Chocolatier - Confiseur).

