

DOSSIER DE PRESSE



18-20 septembre 2022

EUREXPO LYON - HALL 4

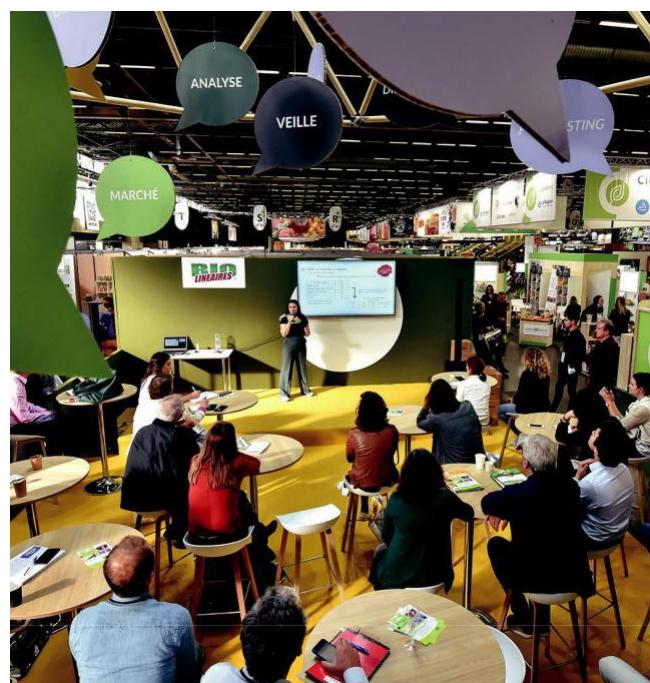


NATEXPO LYON 2022 : TROIS JOURS AU CŒUR DE L'EFFERVESCENCE BIO

D'ici 2027, le chiffre d'affaires des secteurs de l'alimentaire et des cosmétiques bio pourrait doubler et passer de 13 milliards d'euros à 26 milliards, selon l'un des scénarios révélés par la récente étude prospective menée par le Credoc et AND International pour « NATEXBIO - La Maison de la Bio », propriétaire du salon NATEXPO.

Même si le marché de l'alimentation bio connaît aujourd'hui un léger fléchissement après la période exceptionnelle de 2020, il a néanmoins enregistré une hausse de la consommation à domicile de +11,4 % par rapport à l'année pré-covid de 2019¹. Les consommateurs confirment donc leur engouement pour les produits bio, cependant leurs attentes tendent à évoluer, notamment vers davantage de produits locaux, antigaspi, éthiques...

Dans ce contexte en mouvement, propice aux innovations, 1 800 exposants et marques, acteurs de la bio française et internationale, se retrouvent à NATEXPO Lyon 2022. Au cœur de la dynamique du marché, cette nouvelle édition est même pour la première fois dans sa version lyonnaise organisée sur 3 journées complètes, du dimanche 18 au mardi 20 septembre ! L'occasion exceptionnelle d'accéder, en un seul et même lieu, à toute l'actualité de la bio à 360° et à la vitalité qui anime les professionnels du secteur, aux avant-postes des nouvelles tendances de consommation. D'une extrême agilité, ils savent en effet s'adapter et se réinventer pour faire bouger les lignes d'un marché toujours pionnier.

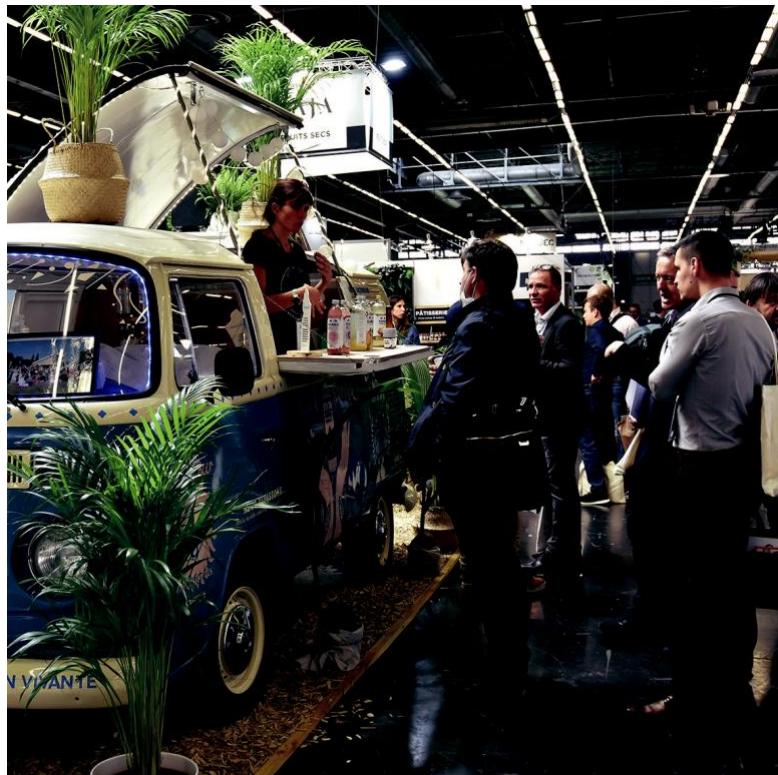


¹D'après chiffres Agence Bio 2022

NATEXPO Lyon 2022 : de nombreuses nouveautés pour accompagner les entreprises dans un contexte en mouvement

En prise directe avec les évolutions du marché, le salon inaugure de nombreuses nouveautés cette année. Le salon lance notamment deux nouveaux parcours thématiques pour guider les pas des professionnels dans le salon : « Local », pour cibler les entreprises ayant des engagements de proximité, et « Épure », mettant en avant les acteurs de la cosmétique bio haut de gamme. De plus, en partenariat avec Ingrébio, NATEXPO a conçu un Circuit Découverte ingrédients bio, pour partir à la rencontre d'exposants clés du secteur durant 1h. Cinq circuits sont prévus, pour découvrir des ingrédients innovants pour la cosmétique, les compléments alimentaires, dans l'univers du végétal, locaux ou encore « plus que bio ».

NATEXPO Lyon propose également un nouveau pôle dédié au e-commerce, option devenue incontournable depuis la crise sanitaire.



Les innovations à l'honneur

Parmi les nombreuses innovations des entreprises présentées sur le salon, les visiteurs découvriront en particulier les lauréats des Trophées NATEXPO 2022, qui récompensent les produits les plus novateurs, originaux et utiles, mis sur le marché durant l'année. Ils auront également l'occasion d'explorer, via la Galerie des Nouveautés, les nouveaux produits révélateurs des tendances du moment, que ce soit dans le domaine de la santé, de la gastronomie, du minimalisme, ou des nouveaux ingrédients.

Bio et écoresponsabilité sous tous les angles

Ce salon BtoB unique en son genre est le seul à présenter toute l'exhaustivité des univers de la bio : alimentation, cosmétique, hygiène, compléments alimentaires, ÉCO Produits et ÉCO Services, mais également équipements et services pour les magasins et les marques ou encore ingrédients... De l'amont à l'aval, toute l'offre bio, écoresponsable, zéro-déchet, vrac, local, RSE est présente sur NATEXPO.

LYON 2022
nateXPO
SALON INTERNATIONAL
DES PRODUITS BIOLOGIQUES



**Ici naissent les
Bio-Tendances
de demain**

18-20 septembre 2022 / Eurexpo Lyon - Hall 4

UN SALON DE



ORGANISÉ PAR



www.natexpo.com

SOMMAIRE

ALIMENTATION : LA BIO REVISITE SES RECETTES DU SUCCÈS	p.6
COSMÉTIQUES ET HYGIÈNE BIO : UNE RÉUSSITE EN BEAUTÉ POUR LA BIO	p.14
COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES : UN MARCHÉ HISTORIQUE	p.19
MAGASINS PHYSIQUES ET E-COMMERCE : LA DISTRIBUTION BIO SE RÉINVENTE	p.24
APPROVISIONNEMENTS : LES RESSOURCES DE LA BIO	p.28
LA BIO AUGMENTÉE : DURABILITÉ À TOUS LES NIVEAUX	p.31
LA BIO AU-DELÀ DES FRONTIÈRES	p.34
NATEXPO, CE N'EST PAS QU'UN SALON	p.37

ALIMENTATION

LA BIO REVISITE LES RECETTES DU SUCCÈS

Doublement du marché de l'alimentation bio en 5 ans

Même si le marché alimentaire bio connaît un léger fléchissement après la période exceptionnelle de 2020, le potentiel de croissance de la bio reste majeur en France, pays qui figure parmi les premiers producteurs et marchés bio d'Europe. Le secteur bio y a doublé en 5 ans, et les derniers chiffres parus confirment l'attrait des Français pour les produits alimentaires bio. En effet, en consommation à domicile, leurs ventes ont globalement bondi de +11,4 % en valeur par rapport à l'année pré-covid de 2019, pour un léger repli de -1,3 % par rapport à l'année exceptionnelle de 2020, qui avait bouleversé toutes les habitudes de consommation. Plus de 9 Français sur 10 ont déclaré avoir consommé des produits biologiques en 2021, dont 15 % tous les jours !²

Toujours dynamique et porteur d'innovations, le secteur de l'alimentation joue un rôle économique clé et continue de se réinventer pour préserver sa croissance en répondant aux nouvelles attentes des consommateurs : clarification de l'information sur les atouts de la bio, mais également bio augmentée, plus responsable, transparente, locale, éthique... Souvent à l'avant-garde des nouvelles tendances de consommation, les entreprises bio font preuve d'une grande inventivité pour innover sur le marché.

Plus de 500 exposants français et internationaux réunis

Véritable reflet de la vie du secteur bio, NATEXPO reçoit cette année au sein de son espace Alimentation plus de 500 exposants français et internationaux venus présenter leurs gammes, nouveaux produits et innovations. Il réunit aussi bien les acteurs historiques que les jeunes start-ups en devenir. Plus de 100 entreprises inaugurent ainsi leur participation dans la « Pépinière » NATEXPO, le village dédié aux TPE/PME de la bio, ou plongent dans le « Grand Bain », passerelle vers la cour des grands de la bio.

Le secteur rassemble toutes les dernières tendances de l'alimentaire bio : épicerie, boissons, boulangerie, boucherie, crèmerie, produits frais, petit-déjeuner, surgelés... Une large palette de produits est représentée : de l'épicerie fine, des boissons avec ou sans alcool, du frais, de l'alimentation infantile, dans des packagings éco-conçus ou à distribuer en vrac. De plus, les initiatives liées aux productions locales, aux nouvelles saveurs végans et aux listes d'ingrédients simplifiées sont particulièrement mises à l'honneur cette année.

² Agence Bio



LOCAL, VÉGAN, MINIMALISME... DES NOUVELLES TENDANCES À SUIVRE DANS L'ALIMENTATION BIO



Au-delà du local, la souveraineté alimentaire

Dans un contexte incertain, face à la guerre, les restrictions et les incertitudes climatiques, serions-nous en train de basculer d'une société d'abondance à un monde de sobriété forcée ? La sécurisation alimentaire devient un essentiel, qui bouscule notre vision du monde et de la mondialisation, et insuffle un nouveau souffle au local, comme bouclier face aux hausses de coûts des matières premières et aux pénuries (cf. huile de tournesol). 77 % des consommateurs préfèrent désormais un produit local à un produit bio³.

Alors que l'Union européenne vient d'autoriser la mise en culture des jachères pour compenser la baisse à venir de la production mondiale de céréales, cette année marque cependant un franchissement historique pour la bio en France. Nous avons atteint pour la première fois l'autosuffisance alimentaire sur le blé : 100 % du blé bio que nous consommons est français, tout comme le lait, les œufs et la viande.

Cultiver bio et fabriquer local apparaît alors non plus seulement comme un acte de résistance, mais comme une promesse de résilience, à la fois écologique et économique. C'est, pour les marques, pouvoir communiquer qu'elles offrent plus qu'un produit à un certain prix, et sur de vraies valeurs : améliorer la qualité de l'eau, du sol, de l'air, mais aussi quant à la qualité de vie de l'agriculteur et du consommateur sur un territoire plus régional que national.



 NEW

Local : le nouveau parcours qui fait la part belle aux filières régionales

Protectionnisme économique, acte militant ou gage de qualité, acheter au plus près des producteurs est une démarche soutenue par des consommateurs qui, au-delà du made in France, font la part belle aux filières régionales. NATEXPO inaugure en 2022 le parcours local afin d'identifier les professionnels inscrits dans des démarches combinant bio et proximité. Le salon offre ainsi l'opportunité de cibler de nouveaux partenaires potentiels sur des critères précis d'origine afin de se démarquer sur un marché bio de plus en plus exigeant. Comme il n'existe aucune définition officielle de « produit local » car la notion de local est fluctuante selon les régions et les produits, dans ce parcours seront mentionnés le rayon à l'intérieur duquel les ingrédients sont sourcés, le pourcentage d'ingrédients issus d'une filière locale, le lieu de conception et de conditionnement du produit, pour éclairer les visiteurs dans leur recherche de proximité.

AGENDA

**des conférences pour décrypter
l'actualité de l'alimentation bio**

Dimanche 18 septembre 2022

10h30

Innover avec des ingrédients bio durables : zoom sur des ingrédients ‘locaux’ Proximité géographique, relocalisation, origines, transparence... Comment redonner un sens à nos approvisionnements en maîtrisant les filières ?

Circuit Découverte Ingrédients Bio : à la rencontre de fournisseurs d'ingrédients bio ‘locaux’
Avec **Gaëlle Frémont, INGREBIO Forum des Ingrédients (G61)**

11h30

L'état des marchés du réseau bio : le frais et les surgelés
Avec **Bernard Ollié et Adrien Weitzman, good. Forum des Bio-Tendances (C121)**

12h00

Le label restauration bio : comment démocratiser un label encore peu utilisé ?
Avec **Bastien Boissonnier, CLUSTER BIO et Lionel Goumy, BIOCOOP RESTAURATION Agora (N120)**

12h00

Locavorisme et bio : la nécessaire alliance
Avec **Sauveur Fernandez, ECONOVATEUR Forum des Bio-Tendances (C121)**

Les disruptions et fusions végétales

Les régimes alimentaires qui limitent la viande ont plus que jamais le vent en poupe : un Français sur deux souhaite réduire sa consommation carnée en 2022. Une transition alimentaire toujours plus forte puisque 17 % des végétariens indiquent être intéressés par le véganisme, alors que désormais seulement 14 % des Français déclarent bien trop aimer les produits d'origine animale pour envisager de s'en priver⁴.

La vague végan semble donc inarrêtable... parce qu'elle surprend plus qu'elle ne substitue. Qu'elle donne envie bien mieux qu'elle n'interdit. En effet la gastronomie végan devient un formidable terrain de créativité culinaire. En matière de végétal, qu'il s'agisse de découvertes inédites, d'associations impensables ou de réinterprétations des grands classiques gastronomiques, la motivation écologique et l'envie gustative se rencontrent. Des disruptions végétales qui font du végan, plus qu'un régime, un nouvel hédonisme.

Les nouveaux minimalismes

La quête de « clean », c'est-à-dire d'une formulation saine et sans risque pour la santé du vivant, venue des États-Unis, est une tendance installée depuis 5 ans. Tant au niveau alimentaire que cosmétique. Le mouvement clean est le socle de ces nouveaux « minimalismes », avec des listes d'ingrédients toujours plus réduites, synonymes de produits moins transformés et donc meilleurs pour la santé. De nouvelles performances du « sans » qui font du sain une super surprise : obtenir du spiritueux sans sucre ni alcool, en passant par le sérum soin avec seulement quatre ingrédients.

Le Village FoodTech : l'alimentation bio connectée !

Au sein du secteur ALIMENTATION, le Village FoodTech rassemble une douzaine de jeunes entreprises portant des initiatives numériques, technologiques et entrepreneuriales innovantes en lien avec l'alimentation bio.

⁴Étude IFOP et Just Eat, septembre 2021

Programme complet disponible sur www.natexpo.com

14h00

Tendances : le légume,
nouvelle star des assiettes
Avec **Élodie Germain**,
LES 3 CHOUETTES
Forum Innovation (M104)

14h00

Innover en cosmétique avec
des ingrédients bio durables
Venez découvrir les
tendances de développement
en ingrédients bio pour la
cosmétique
Circuit Découverte Ingrédients
Bio pour la cosmétique durable
Avec **Gaëlle Frémont**, *INGREBIO*
Forum des Ingrédients (G61)

15h00

Bioissons : quelles tendances
à venir sur le marché bio ?
Avec **Alison Fuster**,
ETHICDRINKS, GIMBER ;
Fabien Marchand-Cassagne,
MODERATO ;
Laura Panni, *ALLOW LE HARD SELTZER* ; **Thomas Lemasse**, *OÉ*
Forum Innovation (M104)

16h30

L'état des marchés du réseau
bio : l'épicerie sucrée et la
boulangerie-pâtisserie Avec
Bernard Ollié et Adrien Weitzman, *good.*
Forum des Bio-Tendances (C121)

Lundi
19 septembre 2022

10h00

La consommation
alternative (vrac, végétal...) :
performances et chiffres en
France selon les réseaux
Avec **Pauline Peyron**, *NIELSEN*
Agora (N120)

10h30

L'état des marchés du réseau bio :
I'épicerie salée
Avec **Bernard Ollié et Adrien Weitzman**, *good.*
Forum des Bio-Tendances (C121)

14h00

Tendances : la protéine
végétale la star de la
conception et de
l'innovation alimentaire
Avec **Justine Dragon**, *CLUSTER BIO*
Forum Innovation (M104)

15h00

L'offre locale : 1^{er}
relais d'attractivité
en magasin bio
Avec **Marithé Castaing**, *CLUSTER BIO*, **Thomas Vivier Merle**,
RELAIS LOCAL, SOBIO, Jeannette Pegon, *SO.BIO, BIO C'BON, Vincent Billardello SO.BIO, BIO C'BON*
Agora (N120)

16h30

Locavorisme et bio : la
nécessaire alliance Avec
Sauveur Fernandez,
ECONOVATEUR
Forum des Bio-Tendances (C121)

Mardi
20 septembre 2022

11h00

Les innovations alimentaires
Avec **Olivier Costil**, *LE MONDE DE L'ÉPICERIE FINE*
Forum Innovation (M104)

11h00

Le gaspillage alimentaire
dans la chaîne de production
Avec **Guillaume Tricaud**,
TOO GOOD TO GO
Agora (N120)

15h30

L'état des marchés du réseau bio : l'alimentation infantile Avec **Bernard Ollié et Adrien Weitzman**, *good.*
Forum des Bio-Tendances (C121)

16h30

Locavorisme et bio :
la nécessaire alliance
Avec **Sauveur Fernandez**,
ECONOVATEUR
Forum des Bio-Tendances (C121)

TROPHÉES NATEXPO 2022 : LES MEILLEURES INNOVATIONS DE L'ANNÉE EN ALIMENTATION BIO

CATÉGORIE PRODUITS FRAIS

Trophée Or

TAHARAMA au haricot blanc fumé et dulce de Bretagne / L'ATELIER V*/ Stand M130

L'Atelier V* revisite le Tarama, mezzé du monde et grand classique de l'apéritif, dans une recette consciente et joyeuse, végétale, vraie, bio, locale et épataante de réalisme.

Date de lancement :

28/04/2022

Marché : Hommes, femmes, enfants et adolescents gourmets et conscients

Zone de destination : Europe,

France

Prix : 2,84 € HT



L'avis du Ju

« Original ! Il s'agit d'un bon produit qui réunit de nombreux critères positifs : pas de protéine animale, local, packaging recyclé... »

Le mot du lauré

« Véritable coup de bluff que ce tarama 100% local et végétal revisité sans œufs (de poisson) !

Cette trempette recrée l'illusion parfaite grâce au haricot blanc fumé et à l'algue dulce puissamment iodée. Tandis que les papilles nagent dans le bonheur, les écosystèmes marins peuvent enfin voir la vie vraiment en rose. »

Trophée Argent

Yaourt bio brassé / SIMPLE COMME BONJOUR / Stand M154

Ce yaourt est bio, fabriqué avec le lait frais du jour, à la ferme. En poche (1,2kg, 3kg et 5kg), il est distribué localement en GMS, pour la restauration collective et en vrac.

Date de lancement : 01/05/2021

Marché : Tout le monde !

Continents de destination : France

Prix : 5,68 € HT



L'avis du Ju

« Concept vrac avec produit qualitatif, bon goût, limite les déchets, produit simple... La démarche globale a conquis le jury. »

Le mot du lauré

« Nous croyons en un monde d'agriculteurs libres et inspirants pour la société. Notre mission est d'accompagner les éleveurs laitiers bio en créant un réseau d'éleveurs/producteurs de yaourt, bio, en circuits courts élaboré en direct à la ferme. La recette ? Le lait frais bio de la traite du jour + des fermentations (c'est tout !), vendu en vrac et en gros contenants. Manger un yaourt bio, fermier et local, c'est Simple Comme Bonjour ! »



CATÉGORIE PRODUITS D'ÉPICERIE SUCRÉS



Trophée Or

Brassé gourmand Passion Mangue aux 2 laits brebis et chèvre / FROMAGERIE DU VAL D'ORMEZE / Stand I109

Un brassé de laits mélangés brebis et de chèvre, disponible dans un pot en verre pour 3 parts composé d'une liste courte d'ingrédients. À la fois nomade, ou à distribuer, il est également facile à stocker, et peut se conserver longtemps à température ambiante. Une véritable solution antigaspi !

Date de lancement : 01/01/2022

Marché : Pour toute la famille

Zone de destination : Europe, France

Prix : 3,41 € HT



L'avis du Ju

« Ce nouveau produit a fait l'unanimité auprès du jury ! Véritable innovation en rayon, le jury a particulièrement apprécié sa conservation longue à température ambiante. En plus d'être pratique à conserver, ce brassé gourmand qui contient seulement 4 ingrédients est également délicieux et riche en fruits ! Son format 3 parts est un plus, car il limite les emballages. »

Le mot du lauré

« Toute l'équipe Val d'Ormèze est fière de recevoir cette distinction ! La rivière de l'Ormèze réputée pour ses reflets d'Or nous a peut être porté chance. Aujourd'hui notre Brassé brebis chèvre Passion Mangue très Bio et nomade va scintiller au grand bonheur de ses créateurs ! Merci au Jury Natexpo. »

Trophée Argent

KIGNON Citron-Amande / LA BISCUITERIE HANDI-GASPI / Stand J152

Ces sablés innovants, élaborés à partir de pains bio invendus sont fabriqués et conditionnés par des personnes en situation de handicap.

Date de lancement : 25/04/2022

Marché : Familles : les Par'engagés

Continents de destination : France

Prix : 3,65 € HT



L'avis du Ju

« Une nouveauté qui a tout bon ! En plus d'être délicieux, ces biscuits sont le résultat d'un vrai engagement de la marque : ils sont antigaspi et élaborés avec des ingrédients bio et locaux, et permettent l'inclusion de personnes en situation de handicap. Leur packaging coloré et écologique a également beaucoup plu au jury »

Le mot du lauré

« KIGNON, c'est le petit Biscuit au Maxi Impact ! Il est bio, local et « Handi-Gaspi » : fabriqué et conditionné par des biscuitiers en situation de handicap mental & psychique, et élaboré à partir d'invendus de pain bio revalorisés. Un biscuit Bon pour la Société, Bon pour la Planète et Bon pour les Papilles ! »



Trophée Or

Cup Couscous Curry Coco / BIOVENCE-LAZZARETTI / Stand B110

Une cup nomade et recyclable prête en 5 min, alliant gourmandise et santé grâce à un apport complet en acides aminés (céréales + légumineuses), un repas énergétique 100% végétal.

Date de lancement : 01/04/2022

Marché : Hommes, femmes, actifs, CSP+, étudiants et citadins

Zone de destination :

Europe, France

Prix : 2,46 € HT



L'avis du Ju

« Ce produit a retenu l'attention du Jury, car il s'agit d'une vraie innovation qui répond aux attentes des consommateurs, tant sur la recette en elle-même, que sur son emballage. En effet, cette délicieuse et originale recette « Couscous Curry Coco » 100% végétale est élaborée en France, à partir d'ingrédients bio de qualité alliant plaisir, gourmandise et bienfaits sur le plan nutritionnel (céréales, légumineuses...), une recette qui enregistre d'ailleurs un Nutri-Score A ! De plus, ce plat préparé nomade ultra-pratique est proposé dans une cup 100% recyclable ! »

Le mot du lauré

« Une cup nomade et recyclable prête en 5 min, alliant gourmandise et santé grâce à un apport complet en acides aminés (céréales + légumineuses), un repas énergétique 100% végétal, simple et rapide à préparer, s'inscrivant pleinement dans le cadre d'une alimentation saine au quotidien. »

Trophée Argent

Sablés Apéritifs DAO - Curry Indien Pimenté / BIOTOBIO / Stand F128

Très parfumés, ces sablés sont élaborés avec une pâte de curry indienne. Avec une pointe de piment de Cayenne, ils sont juste assez relevés pour vous faire voyager !

Date de lancement : 01/03/2022

Marché : Hommes, femmes et adolescents

Zone de destination : France

Prix : 16,11 € HT



L'avis du Ju

« Le jury a été particulièrement séduit par ces petits sablés apéritifs dont la recette a été conçue spécialement pour la vente en vrac. Très croustillants, ces sablés ont fait voyager les papilles du jury grâce à leur saveur de curry indien ! Une vraie explosion en bouche. »

Le mot du lauré

« Des sablés qui ont du goût ! Ces nouveaux sablés DAO sont des biscuits apéritifs très croustillants, spécialement développés pour la vente en rayon vrac. Ils sont élaborés dans notre biscuiterie familiale dans les Alpes de Haute Provence à partir de farine de blé cultivé localement. Nous utilisons aussi une pâte de curry fabriquée près de chez nous que nous relevons d'une pointe de piment de Cayenne, pour vous faire voyager ! »

CATÉGORIE BOISSONS



Trophée Or

Sparkteez / SPARKTEEZ BFI SARL / Stand O118

Sparkteez 1er thé pétillant 100% français sans alcool - 17 calories - 4.4g de sucre et 0/0/0 de tout le reste... et même encore mieux : 0% alcool, façon champagne

Date de lancement : 19/04/2022

Marché : Le grand public

Zone de destination : France

Prix : 9,43 € HT

L'avis du Jury

« Surprenant : un thé pétillant qui n'existe pas sur le marché, avec une belle bouteille façon «champagne» ! Une excellente alternative à l'alcool »

Le mot du lauré

« SPARKTEEZ est l'aboutissement de 12 mois de test/étude/dégustation. Et nous tenons à remercier tous ceux qui ont cru au projet dès l'origine... L'idée était d'avoir une boisson festive façon champagne qui soit sans alcool ni soda. C'est chose faite grâce à notre SPARKTEEZ qui remporte ce trophée et pour lequel nous sommes très fiers. »



SPARKTEEZ

COSMÉTIQUES ET HYGIÈNE BIO

UNE RÉUSSITE EN BEAUTÉ POUR LA BIO

La cosmétique bio : une croissance spectaculaire

Si le ralentissement sur le biologique est avéré dans le secteur alimentaire, l'univers hygiène-beauté, lui, n'a jamais été aussi florissant. En 2021, il a recruté plus de 1,7 million d'acheteurs français sur le segment, par rapport à 2020⁶. Un épanouissement qui passe par les marques historiques de la bio, mais aussi par une explosion de nouvelles propositions des marques conventionnelles, des 'indie brands' et des marques des distributeurs⁷. Et les prévisions annoncent tout sauf une crise : en 2023, la bio pourrait représenter 8,5 % du marché cosmétique (+2 points), grâce à des ventes qui devraient bondir de 12 % par an en valeur⁸.

La cosmétique bio à NATEXPO : 2^e pôle le plus important du salon

Il faut dire que les entreprises du secteur sont extrêmement dynamiques. Sur NATEXPO Lyon 2022, la cosmétique est même le 2^e pôle le plus important du salon, juste derrière l'alimentaire. Cette année, plus de 130 exposants sont réunis pour présenter leurs produits cosmétiques bio, comprenant de nombreuses innovations



Épure : un nouveau parcours pour la crème des cosmétiques bio

NEW

Les consommateurs de cosmétiques bio sont attentifs à la composition de leur produit, mais aussi aux codes esthétiques de celui-ci. Pour cette nouvelle édition du salon, NATEXPO a créé un parcours privilégié pour les marques de cosmétiques bio ciblant un circuit de distribution spécifique et haut de gamme : parfumeries, concept stores, grands magasins, professionnels du soin et de la beauté, boxes... Marques de niche, formulation pointue, packagings premium : le parcours Épure rassemble la crème des cosmétiques bio, positionnés pour répondre à une demande de plus en plus marquée de la part des consommateurs.

Le Village Cosmétiques : le repère des jeunes entreprises innovantes

Miroir du dynamisme de la cosmétique bio, le Village Cosmétiques du salon et le Grand Bain du même secteur accueillent les jeunes entreprises innovantes du secteur. Cette année, elles sont 23 sur le Village Cosmétiques et 20 sur le Grand Bain Cosmétiques pour proposer leurs gammes créatives. Beaucoup sont liées à la volonté de réduire le gaspillage, comme les produits solides sans eau ou encore les poudres et les pastilles à diluer chez soi pour diminuer les volumes transportés et donc l'empreinte carbone.

⁶ Kantar, tous circuits en France

⁷ Kantar, LSA 14.04.22

⁸ Xerfi 2021



COSMÉTIQUES SOLIDES, À DILUER, AU CBD... : ZOOM SUR DE NOUVELLES TENDANCES À SUIVRE



Le solide

Le boom du solide est immense et révolutionne les segments de l'hygiène et de la beauté. En 2021, le chiffre d'affaires des cosmétiques solides a atteint 85 millions d'euros, en recul par rapport à 2020, mais +14 % par rapport à 2019⁹. Le solide est le must-have et toutes les marques, bio ou non, s'y essaient. Sans eau et donc sans conservateurs, plus léger, plus concentré et plus petit, le solide devient standard dans toutes les catégories (dentifrice, produit vaisselle, parfum, shampoing...). Chacun est conquis par ce format réduit, qui fait aussi du bien à l'éologie.

⁹IRI, 2021

La dilution

C'est le prochain solide ! Les mêmes atouts (poids, prix, performance) avec de nouvelles gestuelles et de nouvelles sensorialités. La dilution qui passe par des poudres, des pastilles, voire des gouttes, est la voie royale en matière d'innovation. Outre la texture, la dilution est synonyme de véritable progrès, car elle va de pair avec le système de recharge, qui limite encore nos empreintes carbone et plastique. Une autre preuve de l'avènement de l'éologie-pédagogie, qui combine sensorialité et durabilité.



AGENDA

Cosmébio®¹⁰, association professionnelle de cosmétique écologique et biologique, fête cette année ses 20 ans. Depuis 2002, ce label garantit la composition des cosmétiques bio et met en visibilité les marques les plus engagées. En partenariat avec ce pilier de l'univers de l'hygiène-beauté, NATEXPO propose un espace entièrement dédié à la beauté et au bien-être au sein même du pôle Cosmétiques et Hygiène. Lieu d'information, de conseil et de formation, le Forum Innovations Cosmétiques analyse les chiffres du marché de la cosmétique bio ainsi que les nouvelles réglementations et les tendances de l'année. Cosmébio y propose également des animations autour des innovations cosmétiques des exposants, mais aussi de découvrir, au sein de son testing bar, les nouveautés et les marques niches de cosmétiques bio.



Dimanche 18 septembre 2022

11h00

**La bave d'escargots bio,
la beauté au naturel**
Avec ROYER COSMÉTIQUE
Forum Innovations Cosmétiques
(K20)

12h00

**L'impact de la pandémie sur
le marché de la cosmétique
naturelle**
Avec **Dr. Mark Smith**, Natrue
Import/Export Office (F105)

14h00

Une production raisonnée
Avec DRUYDES
Forum Innovations Cosmétiques
(K20)

14h30

Les mille facettes de l'urucum
Avec GUAYAPI
Forum Innovations Cosmétiques
(K20)

15h00

**V.4 Cosmos : quels sont les
changements à prévoir ?**
Avec COSMÉBIO et COSMECERT
Forum Innovations Cosmétiques
(K20)

15h30

**L'Alep millénaire et actuel, ses
spécificités et vertus**
Avec TADE PAYS DU LEVANT
Forum Innovations Cosmétiques
(K20)

Lundi 19 septembre 2022

11h00

Le CBD en cosmétique
Avec ATELIER POPULAIRE
Forum Innovations Cosmétiques
(K20)

11h30

**De l'intérêt de proposer à
vos clients des cosmétiques
français, 100 % d'origine
naturelle**
Avec PHYT'S
Forum Innovations Cosmétiques
(K20)

12h00

**Comment faire un produit
cosmétique solide réussi ?**
Avec ENDRO
Forum Innovations Cosmétiques
(K20)

13h00

**Des produits bio et solides
pour les bébés !**
Avec LAMAZUNA
Forum Innovations Cosmétiques
(K20)

13h30

**Les bienfaits du thé blanc en
cosmétique**
Avec LÉONIA COSMÉTIQUES
Forum Innovations Cosmétiques
(K20)

14h00

**Beauté et économie circulaire :
c'est possible.**
Avec COZIE
Forum Innovations Cosmétiques
(K20)

Programme complet disponible sur www.natexpo.com

14h30

Soins foodie issus des recettes et rituels de beauté ancestraux japonais

Avec **BIJIN**

Forum Innovations Cosmétiques (K20)

15h00

Innovation en cosmétique : comment (re)gagner la confiance de ses clients ?

Avec **LAO CARE**

Forum Innovations Cosmétiques (K20)

15h00

Les grandes tendances sociétales et les nouvelles voies d'expression du naturel en beauté et bien-être Avec **Pascal Brousse, TRENDSSOURCING**

Forum innovation (M104)

16h00

Le consommateur et la cosmétique

Avec **BIO DÉVELOPPEMENT – BIO PANEL**

Forum Innovations Cosmétiques (K20)

17h00

Prospective cosmétique : le bio à horizon 2030

Avec **COSMÉBIO et CLUSTER BIO Forum Innovations Cosmétiques (K20)**

17h00

L'état des marchés du réseau bio : l'hygiène et soin

Avec **Bernard Ollié et**

Adrien Weitzman, good.

Forum des Bio-Tendances (C121)

Mardi 20 septembre 2022

10h30

Différences entre la cosmétique solide naturelle bio et la cosmétique solide de synthèse

Avec **GAIÀ**

Forum Innovations Cosmétiques (K20)

11h00

La nouvelle génération de soins solaires bio

Avec **KERBI**

Forum Innovations Cosmétiques (K20)

11h30

Présentation de Natéclo

Avec **NATÉCLO**

Forum Innovations Cosmétiques (K20)

12h00

Le solide dans tous ses états ! Avec **LABORATOIRE GRAVIER Forum Innovations Cosmétiques (K20)**

12h00

20 ans de cosmétique bio avec Cosmébio

Avec **COSMÉBIO - Forum Natexbio / La Maison de la Bio (I80)**

13h00

Le réemploi en cosmétique ! Avec **MBSR et COSMÉBIO**

Forum Innovations Cosmétiques (K20)

13h30

Concrétisez votre projet RSE avec BioED

Avec **COSMÉBIO et SYNABIO Forum Innovations Cosmétiques (K20)**

14h00

Blue Beauty, la tendance et les opportunités

Avec **LE LAB NATURE Forum Innovations Cosmétiques (K20)**

15h00

Poudres végétales, l'ADN des soins capillaires

Powder Avec **POWDER Forum Innovations Cosmétiques (K20)**

TROPHÉES NATEXPO 2022 : LES MEILLEURES INNOVATIONS DE L'ANNÉE EN MATIÈRE DE COSMÉTIQUES ET D'HYGIÈNE BIO

CATÉGORIE COSMÉTIQUES & HYGIÈNE



Trophée Or

Gouttes Autobronzantes / LABORATOIRES DE BIARRITZ / Stand I38

Le nouveau geste bronzage bio ! Ces gouttes autobronzantes, mélangées à son soin visage ou corps, permettent de conserver tous les bienfaits de son soin tout en modulant son hâle.

Date de lancement : 11/03/2022

Marché : Hommes, femmes – toutes les peaux, mêmes celles qui ne peuvent pas s'exposer

Zone de destination : Afrique, Amérique du Nord et Centrale, Amérique du Sud, Asie, Europe, France, Océanie
Prix : 18,95 € HT

L'avis du Ju

« Les membres du jury ont été conquis par son utilisation pratique « à la juste dose ». Il est léger et ne grasse pas la peau après l'application. »



Le mot du lauré

« Nous sommes très fiers de remporter le Trophée d'or de la catégorie « Cosmétiques & Hygiène » grâce à nos Gouttes Autobronzantes certifiées bio ! Son caractère innovant, sa composition 100% naturelle, sa praticité d'utilisation et son éco-responsabilité ont été récompensés. Un joli prix pour un produit déjà plus que plébiscité par nos consommateurs, qui adorent l'éclat et la bonne mine naturelle qu'il procure ! »

Trophée Argent

Freyja Baume Protecteur Onctueux / DOUCES ANGEVINES / Stand L28

Baume visage fondant, Freyja nourrit intensément, protège des intempéries, calme les rougeurs et illumine le teint. Sa formule végétale aux macérats du jardin veloute la peau.

Date de lancement : 09/11/2021

Marché : Femmes, hommes et adolescents

Continents de destination :

Europe, France

Prix : 30,42 € HT

L'avis du Ju

« La texture et l'odeur ont fait l'unanimité du jury. À cela s'ajoute le fait main et le packaging en verre écolo qui ont particulièrement été appréciés par les membres du jury. »



Le mot du lauré

« À travers ce prix, nous sommes heureux de mettre en lumière un savoir-faire et une philosophie : celui d'une cosmétique 100% végétale et active, aux macérats du jardin et cueillettes sauvages, fabriquée à la main dans notre atelier-laboratoire. Par nos cosmétiques d'herboristes, nous réconciliions la plus grande naturalité, un impact positif sur le vivant et une vraie efficacité pour la peau. La belle différence de notre baume Freyja, c'est sa texture onctueuse sans aucun additif ou agent de texture, sa formule bio 100% plantes et fleurs et sa polyvalence sur la peau : à la fois nourrissant, apaisant, illuminateur. Nous sommes très heureux que cette cosmétique vivante soit récompensée par les Trophées Natexpo. »

COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

UN MARCHÉ HISTORIQUE

Les compléments alimentaires s'ancrent dans les habitudes des Français

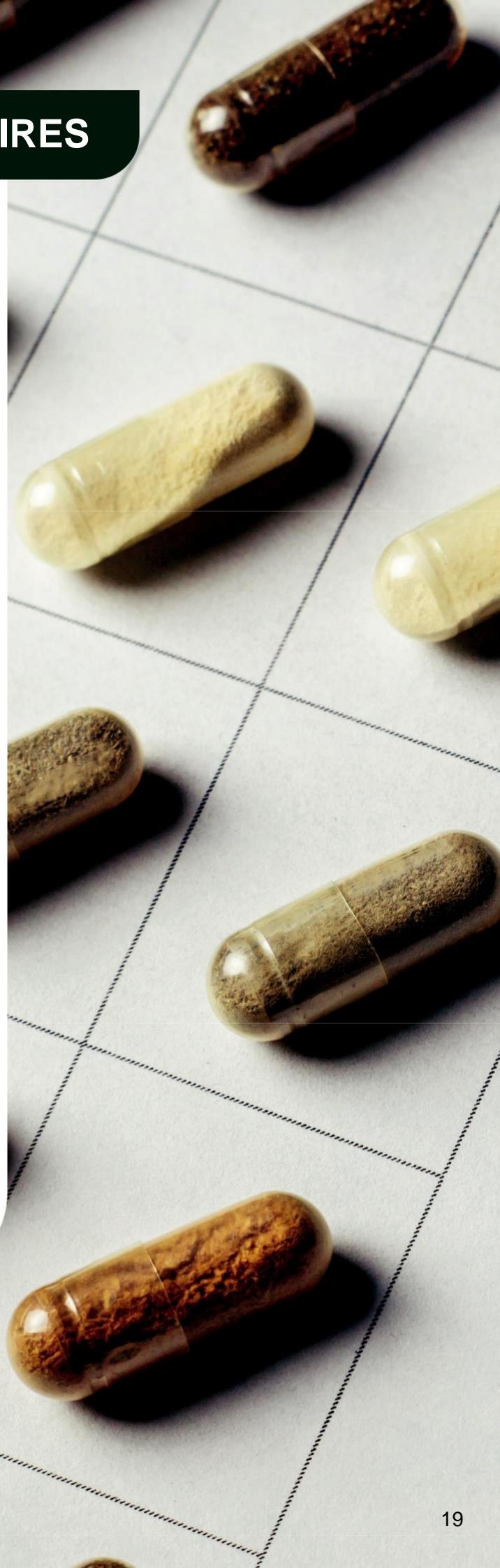
Le secteur des compléments alimentaires est le secteur fondateur de NATEXPO. En phase avec les envies de beauté au naturel et de bien-être des consommateurs, le secteur des compléments alimentaires est en croissance continue depuis plus de dix ans. Il a connu en France une croissance de 6 % en 2021 – un record depuis 2014 – pour atteindre 2,3 milliards d'euros de chiffre d'affaires.¹¹

En 2021, près de 6 Français sur 10 (59 %) disent avoir consommé des compléments alimentaires au cours des 24 derniers mois. Parmi eux, la part des consommateurs réguliers augmente de 6 points en 1 an (46 à 52 %), témoignant de la satisfaction des consommateurs envers cette catégorie de produits.

En matière d'indications, les tendances de 2020 perdurent avec une forte demande pour la régulation du stress et du sommeil (+14 % en parapharmacie) ainsi que le renforcement de l'immunité et la vitalité (+13 % en pharmacie). Mais l'année 2021 voit également le retour de la demande sur certaines promesses affectées par les gestes barrières ou dépriorisées durant la crise sanitaire : c'est notamment le cas de la digestion (+6,5 % en pharmacie), des articulations (+10 % en pharmacie et parapharmacie) ou encore de la beauté (+17 % en pharmacie).¹²

¹¹Synadiet

¹²Synadiet /Harris Interactive



BIEN-ÊTRE HOLISTIQUE ET INTIMITÉ FÉMININE LIBÉRÉE : NOUVELLES TENDANCES POUR PRENDRE SOIN DE SOI



Le bien-être holistique comme mode de vie

Durant la pandémie, face à la restriction de nos libertés, le bien-être mental et émotionnel est devenu une priorité. En 2020, les cas de troubles dépressifs majeurs et les troubles anxieux ont par exemple bondi respectivement de 28 % et 26 %¹³.

Depuis, les solutions anti-stress émotionnelles performent et se multiplient (via des gummies, sprays, compléments, boissons, et même des podcasts...), ainsi que celles pour optimiser notre repos et notre sommeil. L'ambition étant de trouver apaisement et sérénité de tous les instants, par (presque) tous les moyens. Car, avec notre besoin d'être toujours plus proche de la nature et de préserver notre environnement, se développe un nouveau paradigme de mieux-être qui est basé sur l'émotionnel, mais aussi sur le spirituel (non religieux), presque ésotérique, avec une approche scientifique.

Ce nouvel holistique, cette quête de mieux-être « augmenté » a pour ambition d'accéder à une harmonie entre le corps, l'esprit, l'âme et l'environnement. Une synergie physique, psychique et énergétique, avec ce grand tout. Un phénomène montant ? Peut-être même déjà une révolution : en 2021, le réseau social Pinterest a mentionné un pic : +145 % de recherches pour « augmenter sa vibration », et +60 % de recherches sur « comment protéger son énergie ».¹⁴

L'intimité féminine libérée

Les tabous de la féminité (règles, ménopause, cheveux blancs, post-partum...) commencent à être brisés pour mettre en lumière le bien-être féminin dans son entièreté. La vague de féminisme « Women empowerment » aidant, une nouvelle génération de compléments alimentaires et cosmétiques émerge dans cette direction, en bio ou non. Une microtendance qui pourrait renverser notre société et libérer une majorité de femmes, quand on sait par exemple que pour 55 % des Français(es), parler des règles en public serait «inapproprié ».¹⁵

Le High Wellness

Le CBD (ou cannabidiol) est un buzz ingrédient depuis 5 ans, qui poursuit son ascension sur les marchés des compléments alimentaires et de la cosmétique. La promesse d'une efficacité multiple pour cet extrait de plante « panacée » de cannabis ou chanvre (outre ses effets analgésiques, anti-oxydants et neuroprotecteurs, elle a des propriétés apaisantes, équilibrantes, anti-âge et anti-inflammatoires pour la peau), associée à un univers pour le moins planant (mais dans cet usage pas du tout psychotrope), a amorcé la tendance du « high wellness ».

¹³ The Lancet, 2020

¹⁴ Pinterest Predict 2022

¹⁵ Etude Opinon Way pour Dans Ma Culotte, 2021



AGENDA



Le syndicat national des compléments alimentaires, Synadiet, animera le Forum des Compléments alimentaires. Cet espace d'information aborde aussi bien les aspects réglementaires que les tendances du marché des compléments alimentaires, les ingrédients à la mode ou encore les précautions d'emploi des huiles essentielles.

Lieu d'innovation et d'information, il permet aux acheteurs et vendeurs du secteur de développer leur business et leurs compétences.

À travers des mini-conférences, cet espace s'appuie sur le conseil, l'information et la formation des visiteurs sur des sujets divers tels que les conseils nutritionnels à apporter aux personnes ayant des régimes alimentaires particuliers (végétariens, végétaliens, sportifs, seniors, femmes enceintes, régimes amincissants ou sans gluten...), les plantes à utiliser pour le bien-être au quotidien, la réglementation spécifique aux compléments alimentaires à base de plantes...

Dimanche 18 septembre 2022

10h30

Les compléments alimentaires bio : à la croisée de deux réglementations

Avec **Élodie Veyret**, SYNADIET

Forum des Compléments Alimentaires (G41)

10h30

Wellbeing (Mieux-être) : la grande quête de bonheur du consom'acteur

Avec **Sauveur Fernandez**, ECONOVATEUR

Forum des Bio-Tendances (C121)

12h00

Le marché des compléments alimentaires bio Avec **Claire Guignier**, SYNADIET
Forum des Compléments Alimentaires (G41)

15h00

Resvératrol et diabète de type 2 Avec **Aude Aznar**, SYNADIET
Forum des Compléments Alimentaires (G41)

16h00

Réglementation des allégations : sur un pack, une pub, en magasin, que peut-on dire sur les produits ?
Avec **Élodie Veyret**, SYNADIET
Forum des Compléments Alimentaires (G41)

Lundi

19 septembre 2022

11h00

Nutraceutique et environnement : la nutraceutique se développe et doit, elle aussi, répondre aux enjeux de durabilité
Avec **NUTRIKEO**
Forum des Compléments Alimentaires (G41)

12h00

La réglementation des compléments alimentaires à base de chanvre Avec **Élodie Veyret**, SYNADIET
Forum des Compléments Alimentaires (G41)

12h00

Commercialisation de compléments alimentaires dans la zone Europe : ce qu'il faut savoir
Avec **Stefania Ciacciarelli**, ORCHIDALI
Import/Export Office (F105)

14h30

CBD et THC : quelles analyses pour maîtriser et valoriser la qualité de vos produits demain? Avec **Valérie Archevêque**, EUROFINS
Forum des Compléments Alimentaires (G41)

15h30

Les ingrédients de demain via la procédure Novel Food.

Avec **Marie Liamin**, NUTRAVERIS

Forum des Compléments Alimentaires (G41)

16h30

Les mesures de police administrative : comment s'y préparer et réagir ? Avec

Flavien MEUNIER, LEXCAP

Forum des Compléments Alimentaires (G41)

Mardi 20 septembre 2022

10h00

Décryptage de l'étiquetage d'un complément alimentaire

Avec **Élodie Veyret**, responsable des affaires réglementaires, SYNADIET

Forum des Compléments Alimentaires (G41)

11h00

La filière française des plantes à parfum, aromatiques et médicinales

Avec la Direction marchés, études et prospective de FRANCE AGRIMER

Forum des Compléments Alimentaires (G41)

11h30

L'état des marchés du réseau bio : les compléments alimentaires

Avec **Bernard Ollié et Adrien Weitzman**, good.

Forum des Bio-Tendances (C121)

12h00

Wellbeing (Mieux-être) : la grande quête de bonheur du consom'acteur

Avec **Sauveur Fernandez**, ECONOVATEUR

Forum des Bio-Tendances (C121)

14h00

Les huiles essentielles : de bonnes précautions d'emploi pour un usage en toute sécurité Avec **Élodie Veyret**, responsable des affaires réglementaires, SYNADIET

Forum des Compléments Alimentaires (G41)

**Programme complet
disponible sur
www.natexpo.com**



TROPHÉES NATEXPO 2022 : LES MEILLEURES INNOVATIONS DE L'ANNÉE EN MATIÈRE DE COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

CATÉGORIE COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES



Trophée Or

Blend Détox nomade/ ARCHIE / Stand H68

Unique en France, notre blend détox révolutionne l'usage et la vision du vinaigre de cidre avec une recette innovante et un packaging pensé pour les clients et les distributeurs.

Date de lancement : 01/02/2022

Marché : 50% de la population minimum

Zone de destination : Amérique du Nord et Centrale, Asie, Europe, France

Prix : 19,37 € HT



L'avis du Ju

« Le jury a estimé que ce produit était innovant et original à tous les niveaux : son packaging, son utilisation, sa praticité. »

Le mot du lauré

« Recevoir le trophée d'Or 2022 catégorie « compléments alimentaires » de Natexpo est vraiment une belle victoire pour archie et une reconnaissance supplémentaire de la filière bio.

Première marque spécialisée de vinaigre de cidre au croisement du culinaire et du bien-être nous avons lancé des gammes uniques, innovantes et fonctionnelles en France qui ont déjà intégré le quotidien de plus de 25 000 clients. »

Trophée Argent

Moringa Guayapi / GUAYAPI / Stand G21

La Moringa GUAYAPI est un superaliment ayurvédique consommé depuis des millénaires, riche en fer et en protéines végétales, issu de jardins-forêts biodiversifiés du Sri Lanka.

Date de lancement : 01/03/2022

Marché : Tous les consommateurs en France et dans le monde.

Continents de destination : Afrique, Amérique du Nord et Centrale, Amérique du sud, Asie, Europe, France, Océanie

Prix : 17,70 € HT



L'avis du Ju

« Un concept « In and out » original, car il peut autant se boire que s'appliquer comme exfoliant et soin. De plus, le packaging est élégant et le goût est intéressant. »

Le mot du lauré

« La Moringa GUAYAPI, au-delà du bio, est cultivée dans des Jardins-Forêts qui séquestrent du carbone, produisent de l'oxygène et enrichissent la biodiversité en commerce équitable, selon les principes de la Foresterie Analogique (certification FGP - Forest Garden Products). »

MAGASINS PHYSIQUES ET E-COMMERCE

LA DISTRIBUTION BIO SE RÉINVENTE

Les magasins bio :

27 % de la distribution bio en France

Les magasins spécialisés bio sont des pionniers. En France comme dans le reste de l'Europe, ce sont eux qui ont les premiers permis aux consommateurs de découvrir les produits issus de l'agriculture biologique. Aujourd'hui, ils sont plus de 3 000 en France et ont réalisé un chiffre d'affaires de près de 3,5 milliards d'euros en 2021. Bien moins nombreux que les grandes et moyennes surfaces, ils représentent tout de même 27 % de la distribution bio du pays.¹⁶ En 2020, au cœur de la crise Covid, ils ont joué un rôle de proximité essentiel pour les consommateurs, mais ils doivent aujourd'hui se réinventer et réaffirmer leur identité dans un contexte en mouvement, en particulier avec le succès du e-commerce et le développement de la bio en grande distribution.

Plus de 50 exposants au service de la dynamisation des ventes des magasins bio

L'adaptabilité des magasins bio est alors primordiale, pour être alignés avec les valeurs de leurs clients et des marques qu'ils distribuent : transparence, partenariats avec les producteurs, formation des collaborateurs, appropriation d'outils numériques, fidélisation...

L'aménagement du magasin joue un rôle déterminant pour soutenir ces évolutions, et des innovations en termes de circularité se développent pour permettre aux magasins d'être en phase, du produit au rayonnage.

Le rayon vrac n'est également pas à négliger : après le coup de frein de la pandémie, de nouveaux enjeux émergent notamment autour du vrac liquide. NATEXPO est le lieu de rendez-vous pour faire le point sur ces évolutions. Plus de 50 exposants sont présents pour couvrir tous les domaines liés à l'aménagement et aux services des magasins bio : agencement, rayonnage, communication, applications mobiles, caisses et terminaux de vente, bornes interactives, étiquetage, formation, logistique, etc

Solutions e-commerce :

un programme de conférences pour déployer ses ventes en ligne

Le e-commerce connaît un essor sans précédent, nettement accéléré depuis la crise du covid. En 2021, la vente de produits en ligne a ainsi dépassé les 129 milliards d'euros en France, en hausse de 15,1 % par rapport à 2020, selon la Fédération du e-commerce et de la vente à distance.

Pour accompagner les entreprises bio dans leurs réponses à ces nouvelles tendances d'achat en ligne, NATEXPO propose un ensemble de conférences menées par des experts du e-commerce.



Et pour les entreprises à la recherche d'accompagnement pour développer la vente de leurs produits en ligne, une quinzaine d'exposants proposant équipements spécifiques et conseils personnalisés sont présents : expérience client, gestion des stocks, click & collect, livraison, équipements, marketplace...

AGENDA

Des conférences sur les nouvelles clés de la distribution bio

Dimanche 18 septembre 2022

10h30

Wellbeing (Mieux-être) : la grande quête de bonheur du consom'acteur
Avec **Sauveur Fernandez, ECONOVATEUR**
Forum des Bio-Tendances (C121)

11h00

Le point sur la distribution au Benelux et en Belgique Avec **Mélanie Longin, SALES4BIO**
Forum des Bio-Tendances (C121)

11h30

L'état des marchés du réseau bio : le frais et les surgelés Avec **Bernard Ollié et Adrien Weitzman, good.**
Forum des Bio-Tendances (C121)

12h00

Magasin indépendant : comment lancer son site de e-commerce ?
Avec **Pascale Boyer, SEVELLIA**
Forum Innovation (M104)

12h00

Locavorisme et bio : la nécessaire alliance
Avec **Sauveur Fernandez, ECONOVATEUR**
Forum des Bio-Tendances (C121)

13h30

L'état des marchés du réseau bio : les liquides
Avec **Bernard Ollié et Adrien Weitzman, good.**
Forum des Bio-Tendances (C121)

14h00

Les bénéfices indirects du vrac Avec **Célia Rennesson et Chloé Liard, RÉSEAU VRAC**
Forum des Bio-Tendances (C121)

15h00

Le magasin bio se réinvente : 100 exemples inspirants tous circuits (France et international)
Avec **Sauveur Fernandez, ECONOVATEUR**
Forum des Bio-Tendances (C121)

16h30

L'état des marchés du réseau bio : l'épicerie sucrée et la boulangerie-pâtisserie Avec **Bernard Ollié et Adrien Weitzman, good.**
Forum des Bio-Tendances (C121)

17h00

Vente et service en ligne : point 2022 et tendances fortes
Avec **Sauveur Fernandez, ECONOVATEUR**
Forum des Bio-Tendances (C121)

Lundi

19 septembre 2022

10h30

L'état des marchés du réseau bio : l'épicerie salée
Avec **Bernard Ollié et Adrien Weitzman, good.**
Forum des Bio-Tendances (C121)

11h00

Le vrac, terre d'innovation
Avec **Célia Rennesson et Chloé Liard, RÉSEAU VRAC**
Forum des Bio-Tendances (C121)

11h00

Phygital : le lien entre le monde numérique et le monde physique est-il l'enjeu du commerce de demain ?
Avec **Laure Malherbe et Flavie Benard, GROUPE CARAMEL**
Forum Innovation (M104)

11h30

Résultat de l'étude exclusive sur la fidélisation en magasin bio
Avec **Burkard Schaefer, ECOZEPT**
Forum des Bio-Tendances (C121)

12h30

Vente et service en ligne : point 2022 et tendances fortes
Avec **Sauveur Fernandez, ECONOVATEUR**
Forum des Bio-Tendances (C121)

13h00

Le réemploi des contenants : intérêt, difficultés et solutions pour les différents acteurs de la filière
Avec **Clémence Richeux, MA BOUTEILLE S'APPELLE REVIENS, Hélène Person, COOPÉRATIVE BIOCOOP, Didier Loffreda, IMPRIMERIE LORGE, Alexandra Parfus, MAISON RAVOIRE, Marc Millet, Avery Dennison Agora (N120)**

14h30
Le magasin bio se réinvente : 100 exemples inspirants tous circuits (France et international)
Avec **Sauveur Fernandez**, ECONOVATEUR
Forum des Bio-Tendances (C121)

15h00
L'état des marchés du réseau bio : l'entretien de la maison
Avec **Bernard Ollié et Adrien Weitzman**, good.
Forum des Bio-Tendances (C121)

15h30
Le marché bio en Allemagne
Avec **Burkard Schaer**, ECOZEPT
Forum des Bio-Tendances (C121)

16h00
Le point sur la distribution au Benelux et en Belgique
Avec **Mélanie Longin**, SALES4BIO
Forum des Bio-Tendances (C121)

17h00
L'état des marchés du réseau bio : l'hygiène et soin
Avec **Bernard Ollié et Adrien Weitzman**, good.
Forum des Bio-Tendances (C121)

Mardi **20 septembre 2022**

11h00
Le point sur la distribution au Benelux et en Belgique
Avec **Mélanie Longin**, SALES4BIO
Forum des Bio-Tendances (C121)

11h30
L'état des marchés du réseau bio : les compléments alimentaires
Avec **Bernard Ollié et Adrien Weitzman**, good.
Forum des Bio-Tendances (C121)

12h00
Commerce urbain, comment participer au développement des mobilités actives ?
Avec **Cyrille Cointre**, Békiller - Fédération des Usagers de la bicyclette
Forum des Bio-Tendances (C121)

13h00
Le consommateur bio de demain : l'impact d'un contexte de crise sur les promesses des magasins
Avec **Nicolas Léger**, NielsenIQ Forum Innovation (M104)

13h30
Les bénéfices indirects du vrac
Avec **Célia Rennesson et Chloé Liard**, RÉSEAU VRAC
Forum des Bio-Tendances (C121)

14h00
Vente et service en ligne : point 2022 et tendances fortes
Avec **Sauveur Fernandez**, ECONOVATEUR
Forum des Bio-Tendances (C121)

14h30
Résultat de l'étude exclusive sur la fidélisation en magasin bio
Avec **Burkard Schaer**, ECOZEPT
Forum des Bio-Tendances (C121)

15h30
L'état des marchés du réseau bio : l'alimentation infantile
Avec **Bernard Ollié et Adrien Weitzman**, good.
Forum des Bio-Tendances (C121)

Programme complet disponible sur www.natexpo.com

TROPHÉES NATEXPO 2022 : LES MEILLEURES INNOVATIONS POUR LES MAGASINS ET LES MARQUES

CATÉGORIE SERVICES ET ÉQUIPEMENTS POUR LE MAGASIN ET LES MARQUES



Trophée Or

Spicoj / ULTERIA- BULK AND CO / Stand K80

Spicoj, première solution, permettant une distribution vrac des poudres, épices, herbes, et baies. Elle distribue la juste dose, et contribue à la réduction des déchets.

Date de lancement : 01/09/2021

Marché : Hommes, femmes, enfants de toute CSP

Zone de destination : Afrique, Amérique du Nord et Centrale, Amérique du sud, Asie, Europe, France, Océanie

Prix : 138 € HT

L'avis du Ju

« Le concept pour distribuer la juste dose de produits en poudre est particulièrement innovante ce qui lui a permis d'obtenir la meilleure note de sa catégorie. »



Trophée Argent

Sequoia Circulaire / SEQUOIA FACTORY / Stand J101

Nous rachetons 30€ les présentoirs de sol en bois Sequoia Factory en fin d'utilisation et les remettons en état dans un ESAT pour leur offrir une seconde vie.

Date de lancement : 02/04/2022

Marché : Annonceurs, fournisseurs de la distribution, et enseignes de distribution

Continents de destination : France

L'avis du Ju

« Cette solution de présentoirs en magasins a retenu l'attention du jury, notamment grâce aux démarches RSE et solidaire de cette start-up. »

Le mot du lauré

« Séquoia Factory propose aux fournisseurs de la distribution et aux enseignes de distribution, des solutions de PLV et de communication éco-responsables, et particulièrement des présentoirs en bois. Les présentoirs de sol en bois de la gamme Pure peuvent, en fin d'utilisation, être restitués à Sequoia Factory et faire l'objet d'un remboursement de 30€ par présentoir restitué. Ces présentoirs seront remis en état dans le cadre d'une démarche circulaire et retourneront dans le circuit pour d'autres clients et de nouveaux projets. Séquoia Factory contribue ainsi à l'économie circulaire et la réduction des déchets »



APPROVISIONNEMENTS

L'approvisionnement bio dans un contexte en mouvement

La recherche d'ingrédients constitue un vrai défi à relever pour les acteurs de la filière bio, en particulier dans un contexte international mouvementé. Le pôle ingrédients proposé à NATEXPO représente l'opportunité de nouer de nouveaux contacts et de consolider ses approvisionnements. Le pôle prévoit d'accueillir une quarantaine de fournisseurs pour les produits bio alimentaires, les cosmétiques et les compléments alimentaires.

« Le secteur bio n'est pas épargné par le chaos des marchés et pas non plus par les problèmes d'approvisionnement... et pourtant l'agriculture biologique fait partie de la solution. (...) Les pratiques prônées par l'agriculture biologique, qui a amorcé le virage de la transition agricole et alimentaire il y a 50 ans, répondent aujourd'hui aux enjeux de sauvegarde de l'environnement face à l'urgence climatique. Elle est la seule voie alternative encadrée par un règlement strict qui apporte des garanties de qualité pour la santé et pour la planète aux consommateurs. »

Gaëlle FREMONT, Fondatrice d'Ingrébio

Forum des ingrédients bio, le temps fort avec Ingrébio

Au cœur du pôle Ingrédients et matières premières se tient le Forum des ingrédients Bio. Autour d'experts, de producteurs et de transformateurs seront abordés les principaux enjeux de l'amont de la filière bio : approvisionnement, qualité, innovation, réglementation et valorisation des ressources.

Les ingrédients aux avant-postes des innovations et nouvelles tendances bio

Les matières premières et les ingrédients bio sont au cœur de l'innovation et de l'émergence des tendances bio. Ce sont les moteurs du dynamisme d'une filière qui, depuis des décennies, jouent un rôle d'incubateur et de diffuseur de nouveautés qui gagnent souvent l'univers conventionnel : aloe vera, graine de chia, coco, kéfir...

NATEXPO offre l'opportunité de rencontrer les acteurs de toutes les nouvelles tendances du secteur bio, liées aux protéines « alternatives », au sans allergène, végan, aux aliments et ingrédients fermentés, aux arômes biologiques, ainsi qu'au commerce équitable, à la traçabilité des origines ou encore à la constitution de filières, comme celle du blé bio en Île-de-France mise en place pour répondre à la demande de la restauration collective.



Le Circuit Découverte Ingrédients bio

En partenariat avec Ingrébio, NATEXPO inaugure cette année le Circuit Découverte Ingrédients bio. Durant une heure, les visiteurs pourront aller à la rencontre d'exposants proposant des ingrédients innovants en alimentaire, cosmétiques et compléments alimentaires.

Cinq circuits sont prévus sur les trois jours de salon. Ils débuteront par une présentation de la filière sur le Forum des Ingrédients Biologiques. Ensuite un parcours de visite guidée d'une dizaine d'exposants sera proposé et mené par Gaëlle Frémont, fondatrice d'Ingrébio.

Gratuit sur inscription. Places limitées.

NEW



AGENDA

Des conférences sur les principaux enjeux de l'amont de la filière bio

Dimanche 18 septembre 2022

10h00

Guerre, pénurie et solutions quelles alternatives françaises aux ingrédients et produits mondialisés ?
Avec **Delphine Dubois et Elodie Germain, LES 3 CHOUETTES** Agora (N120)

10h30

Innover avec des ingrédients bio durables : zoom sur des ingrédients 'locaux'
>> Circuit Découverte
Ingrédients Bio : à la rencontre de fournisseurs d'ingrédients bio 'locaux' Avec **Gaëlle Frémont, INGREBIO**
Forum des Ingrédients Bio (G61)

12h00

« Les échos réglementaires du Synabio » : évolutions à connaître pour la transformation de produits bio
Avec **Bernard Lignon, SYNABIO**
Forum des Ingrédients Bio (G61)

13h00

Les perceptions consommateurs des protéines végétales
Avec **Justine Dragon, CLUSTER BIO AUVERGNE RHÔNE-ALPES**
Forum des Ingrédients Bio (G61)

14h00

Innover en cosmétique avec des ingrédients bio durables
>> Circuit Découverte
Ingrédients Bio pour la cosmétique durable

Avec **Gaëlle Frémont, INGREBIO**

Forum des Ingrédients Bio (G61)

15h00

Table-Ronde – Achats responsables en bio : comprendre les risques pour agir sur le terrain
Avec **Mathilde Gsell, SYNABIO, Sylvie Gérard, EMEA SUD PROVA et Philippe Sendral, AGROSOURCING**
Forum des Ingrédients Bio (G61)

Lundi

19 septembre 2022

10h00

Innover avec des ingrédients bio durables : zoom sur une offre qui va plus loin

>> Circuit Découverte

Ingrédients Bio : à la rencontre de fournisseurs d'ingrédients bio +

Avec **Gaëlle Frémont, INGREBIO**
Forum des Ingrédients Bio (G61)

11h00

Les protéines végétales : atouts nutritionnels et critères clés de développements de nouveaux produits

Avec **Émilie Dalle, NUTRIFIZZ et Bastien Boissonnier, CLUSTER BIO AUVERGNE RHÔNE-ALPES**
Forum des Ingrédients Bio (G61)

12h00

Consolidation et mutualisation de filières bio : une opportunité dans un marché bio chahuté ?
Avec **Claire Dimier-Vallet, SYNABIO et témoignages Forum des Ingrédients Bio (G61)**

12h00

Traçabilité des filières : comment la blockchain peut révolutionner notre approche de la transparence
Avec **Cédric Richard, NATURE ET EXPRESSION, Adrien Weitzman, BIOLINEAIRES et Maxine Roper, CONNECTING FOOD**
Forum Innovation (M104)

13h00

Comment réussir à formuler des produits alimentaires bio toujours plus simples et naturels. Cas pratique à travers les outils du RMT
ACTIA TransfoBio
Forum des Ingrédients Bio (G61)

14h00

Innover en nutraceutique avec des ingrédients bio durables
>> Circuit Découverte
Ingrédients Bio pour les compléments alimentaires Avec **Gaëlle Frémont, INGREBIO**
Forum des Ingrédients Bio (G61)

15h00

S'approvisionner en produits de la mer durables : quels poissons pour demain ?
Avec **Pia Leveille, A PRO BIO et Thomas Canetti, FOOD4GOOD**
Forum des Ingrédients Bio (G61)

16h00

Vers un cacao zéro déforestation : qui paiera le prix ?
Avec **Audrey Grelombe, COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE**

Forum des Ingrédients Bio (G61)

16h00

Pourquoi le quinoa des Andes réussit encore à conquérir le consommateur européen ?

Avec **Rosario Pajuelo, PROMPERU**
France- **Bazile Didier, CIRAD**
Import/Export Office (F105)

Mardi
20 septembre 2022

10h00

Innover avec des ingrédients bio durables : zoom sur l'offre en protéines végétales
>> Circuit Découverte Ingrédients Bio : à la rencontre des fournisseurs de protéines végétales bio

Avec **Gaëlle Frémont, INGREBIO**
Forum des Ingrédients Bio (G61)

11h00

« Les échos réglementaires du Synabio » : évolutions à connaître pour la transformation de produits bio
Avec **Bernard Lignon, SYNABIO**
Forum des Ingrédients Bio (G61)

12h00

Créer de la valeur ajoutée par des filières locales bio : illustrations avec la filière sucre Avec **Eva Coudray, BIO EN HAUTS DE France** Forum des Ingrédients Bio (G61)

13h00

Labels et certifications : ce que veulent les clients, ce que peuvent faire les producteurs

Avec **Alexandra Farnos,**
www.alexandra-farnos.bio et **Nordine Arfaoui,**
UNIVERT

Forum des Ingrédients Bio (G61)

13h00

L'impact d'une marque locale dans l'appui et le développement d'une filière : retour d'expérience sur la marque Isère

Avec **BUREAU ALPES**
CONTRÔLES Agora (N120)

14h00

Les atouts du commerce équitable pour consolider le développement de la bio en France

Avec **Julie Maisonhaute,**
COMMERCE ÉQUITABLE France
Forum des Ingrédients Bio (G61)

15h00

Les vitamines et minéraux d'origine naturelle

Avec **Émilie Chanséaume-Bussière, NUTRIFIZZ** et **François-Maurice Gautheron, LES BIO FRÈRES** Forum des Ingrédients Bio (G61)

**Programme complet
disponible sur
www.natexpo.com**

Sponsors Officiels



Stand G51

BLH est une société familiale qui accompagne ses clients dans leurs recherches d'ingrédients depuis plus de 37 ans : parfumerie, aromathérapie, cosmétiques, arômes... Née dans la région de Grasse, la société BLH reste fidèle à ses valeurs, qui sont la réactivité, le service, la qualité et ses démarches RSE. La relation avec ses partenaires sur le long terme, la qualité toujours présente, l'expertise et l'innovation sont les priorités de BLH, ce qui en fait sa force.



Stand H64

ROUAGES, le spécialiste de l'extraction aromatique naturelle, élaboré depuis 2005 des infusions intenses de plantes fraîches, de fruits, de légumes et d'épices proposées sur bases aqueuses (eau, jus, vinaigre, ...) ou huileuses (huiles et matières grasses végétales), en utilisant des matières premières 100% naturelles, et en ne procédant à aucun apport chimique.

LA BIO AUGMENTÉE

LA DURABILITÉ À TOUS LES NIVEAUX

Vers une bio toujours plus responsable

Les consommateurs attendent aujourd'hui souvent davantage des produits bio et veulent que les entreprises s'engagent au-delà de la réglementation, notamment en matière de responsabilité sociétale. Face à ces attentes qui se sont renforcées avec la crise, NATEXPO a lancé l'an passé à Paris un espace uniquement dédié aux ÉCO Produits et aux ÉCO Services, inscrits dans les tendances liées au vrac, au zéro-déchet, à l'upcycling, l'approvisionnement local, la décarbonation, la saisonnalité, la juste rémunération de tous les maillons... Les enjeux sont nombreux en la matière et tous les secteurs sont concernés : alimentation, cosmétique, hygiène, entretien, textile...

Tous les acteurs mobilisés pour répondre aux nouvelles attentes et réglementations

NATEXPO Lyon représente une formidable occasion de découvrir les solutions responsables développées par les entreprises du secteur bio : éléments de différenciation notable pour se démarquer de la concurrence. De la production à la distribution, tous les maillons ont un rôle à tenir pour fournir les garanties attendues aux consommateurs et travailler dans le respect des nouvelles réglementations, comme la loi AGEC (anti-gaspillage pour une économie circulaire), qui prévoit la sortie du plastique à usage unique d'ici 2040.



Le Lab : les start-ups se font entendre

Créé en 2018, Le Lab est un espace d'exposition et de pitchs dédié aux jeunes entreprises de l'économie circulaire et des éco-innovations technologiques. Une trentaine de sociétés sont attendues à Lyon. Elles participeront toutes au programme de pitchs pendant les 3 jours de salon, afin de présenter aux visiteurs en quelques minutes leur solution ou leur produit innovant. Un jury d'experts se rassemblera en amont pour désigner un gagnant qui remportera sa participation à NATEXPO 2023.



AGENDA

Des conférences autour des nouvelles responsabilités de la bio

Dimanche 18 septembre 2022

11h00

La finance éthique au service de la filière bio

Avec *Ivan Chaleil, LA NEF, Olivier Bidaut, CROCK et Laëtitia Van de Walle, LAMAZUNA Agora (N120)*

15h00

Ouvrir son usine en France : une réponse aux enjeux écologiques et sociaux Avec *Kilian O'Neill et Geoffroy Blondel de Joigny, NATUROPERA Agora (N120)*

Lundi

19 septembre 2022

11h00

Définir sa stratégie d'achats responsables pour transformer l'entreprise et apporter de la transparence aux consommateurs Avec *Maus Roggia, Chloé Champion et Laurent Lefebvre, ECOCERT Agora (N120)*

13h00

Le réemploi des contenants : intérêt, difficultés et solutions pour les différents acteurs de la filière

Avec *Clémence Richeux, MA BOUTEILLE S'APPELLE REVIENS, Hélène Person, COOPÉRATIVE BIOCOOP,*

Didier Loffreda, IMPRIMERIE LORGE, Alexandra Parfus, MAISON RAVOIRE et Marc Millet, Avery Dennison Agora (N120)

14h00

La fin de la marque bio responsable et engagée Avec *Alexis Canto et Nicolas Neau, PIXELIS Agora (N120)*

16h00

L'inclusivité : un enjeu pour un monde plus humain et un souhait des consommateurs de plus en plus engagés Avec *Laure Malherbe et Flavie Benard, Groupe CARAMEL Agora (N120)*

16h00

Les challenges de la bio (et de l'alimentation durable) vis-à-vis du juste emballage Avec *Laurie Gouin, TEAM CREATIF Forum Innovation (M104)*

17h00

Comment adopter une stratégie d'éco-communication digitale ? Avec *Christophe Boyer, COJECOM Forum Innovation (M104)*

17h00

Développement durable et emballages compostables :

comment atteindre vos objectifs ?

Avec *Jean-Pierre Rakoutz, TIPA Agora (N120)*

Mardi

20 septembre 2022

10h00

Comment les industriels de la bio peuvent-ils accompagner leurs fournisseurs vers une réduction de leur impact environnemental

Avec *Marine Chotard et Claire Morice, O2M Agora (N120)*

14h00

Intégrité de la bio : comment rassurer les consommateurs ?

Avec des membres du projet TOFoo : *Rodolphe Vidal, ITAB, Jean-François Morin, EUROFINS et Hélène Debétencourt, EUROFINS, Joachim Perrocheau, BIOLAIT et Eléonore Bouvier, PRONATURA Agora (N120)*

16h00

Comment réenchanter la bio et réaffirmer ses bienfaits auprès des consommateurs et consommatrices ?

Avec *Mélanie Ducellie, BONNETERRE & CIE Agora (N120)*

Programme complet disponible sur www.natexpo.com

TROPHÉES NATEXPO 2022 : LES MEILLEURES INNOVATIONS ÉCO-RESPONSABLES POUR LA MAISON ET LA PERSONNE

CATÉGORIE PRODUITS ET SERVICES POUR LA MAISON ET LA PERSONNE



Trophée Or

Epur poudre à diluer / CHEMBO BEVIL / Stand J59

Grâce à la poudre à diluer Epur, pas de transport inutile d'eau, et moins de plastique grâce à l'utilisation d'un flacon rechargeable pour diluer la poudre dans de l'eau.

Date de lancement :

29/04/2022

Marché : Hommes et Femmes avec un intérêt pour l'écologie

Zone de destination : Europe,

France

Prix : 2,075 € HT



L'avis du Jury

« Ces poudres à diluer ont convaincu les membres du jury par leur praticité et le fait qu'elles sont une réponse aux attentes des consommateurs. »

Le mot du lauréat

« Bien plus qu'un sentiment de joie, le Trophée d'Or NATEXPO a démultiplié la motivation de notre équipe ! Chez Chembo Bevil, nous nous efforçons de développer et de proposer des produits d'entretien respectueux de l'environnement tout en gardant une efficacité digne de ce nom. Ce Trophée d'Or récompense l'investissement de chacun d'entre nous et renforce l'idée qu'il est possible de préserver notre planète sans faire de concession... »

Trophée Argent

Solide Vaisselle / SOLIDE ! / Stand I76

La dernière version du solide vaisselle est plus efficace et dure très longtemps. Économique et écologique, il permet de supprimer 100% des emballages et de l'eau transportée.

Date de lancement : 01/01/2022

Marché : Tous les ménages

Continents de destination :

Europe, France

Prix : 5,42 € HT



L'avis du Jury

« Ce savon vaisselle solide a vraiment plu par son élégance et sa recette d'ingrédients »

Le mot du lauréat

« Solide ! conçoit et fabrique des produits alternatifs zéro déchet, simples, efficaces et économiques. Nettoyant vaisselle solide, accessoires de cuisine lavables en tissus, lessive écologique en poudre ultra-concentrée ou encore poudre lave-vaisselle. Tous nos produits sont fabriqués en France, écocertifiés et fabriqués à partir de matières premières naturelles et/ou bio et permettent de réduire massivement nos déchets, pour un monde plus propre au quotidien. »

LA BIO AU-DELÀ DES FRONTIÈRES

L'agriculture bio réglementée dans plus de 100 pays dans le monde

La bio est un phénomène mondial. Fin 2019, 103 pays s'étaient dotés d'une réglementation pour l'agriculture biologique et, en 2018, près de 2,8 millions d'exploitations agricoles certifiées bio étaient enregistrées dans le monde. Le marché bio mondial a dépassé les 112 milliards d'euros en 2019.¹⁷

NATEXPO : un tour d'horizon de la bio internationale

Dans ce contexte foisonnant, NATEXPO offre l'opportunité de réaliser un véritable tour d'horizon des dernières tendances à succès hors des frontières hexagonales. En effet, une centaine d'exposants internationaux sont attendus cette année à Lyon, issus de 20 pays à travers le monde : Belgique, Allemagne, Espagne, Italie, Pays-Bas, Suisse, Luxembourg, Hongrie, Portugal, Mali, Inde, Grèce, Israël, Grande-Bretagne, Autriche, Canada, Monaco, Maroc, Tunisie, Pologne.

NATEXPO Lyon accueille également trois pavillons internationaux mettant en avant le savoir-faire bio espagnol, avec la FIAB (Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas), la région Castilla y León et Bio Navarre.

L'Import/Export Office : la clé des échanges à l'international

L'Import/Export Office est un cycle de conférences qui permet d'aborder les problématiques internationales et de faire un état des lieux des marchés bio locaux.

Au programme : zoom sur l'Espagne, la Tunisie, l'Italie...

Dans ce cadre, Business France et le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire mettent gratuitement à disposition des entreprises françaises des études sur les besoins des importateurs / distributeurs locaux d'agroéquipements et de produits alimentaires ainsi que les opportunités à saisir sur les filières clés.

Les liens vers les études par pays sont disponibles sur www.natexpo.com



AGENDA

Programme complet disponible

sur www.natexpo.com

Zoom sur l'import/export

Dimanche 18 septembre 2022

11h00

Le point sur la distribution au Benelux et en Belgique
Avec **Mélanie Login**, SALES4BIO
Forum des Bio-Tendances (C121)

12h00

L'impact de la pandémie sur le marché de la cosmétique naturelle
Avec **Dr. Mark Smith**, NATRUE
Import/Export Office (F105)

13h00

The Organic Made in Italy in the global market
Avec **Nadia Monti**, ASSOBIO
UK Cette conférence se tiendra en anglais.
Import/Export Office (F105)

14h00

Le développement et l'accompagnement de la production biologique en Afrique du Nord (Tunisie - Maroc - Egypte)
Avec **Khaled SASSI**, AGRIBIO TUNISIE
Import/Export Office (F105)

15h00

Découvrez Castilla y Léon : le cœur vert de l'Espagne
Avec **Gustavo Dominguez Sanchez**, Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León
Import/Export Office (F105)

Lundi 19 septembre 2022

11h00

Importer et exporter du bio en zone Europe : point sur la réglementation en cours
Avec **Michel Reynaud & Antoine Faure**, Ecocert Import/Export Office (F105)

12h00

Commercialisation de compléments alimentaires dans la zone Europe : ce qu'il faut savoir
Avec **Stefania Ciacciarelli**, Orchidali
Import/Export Office (F105)

13h00

Promotion aux investissements de la production Bio en Tunisie
Avec **Rachid BENALES**, APIA
Import/Export Office (F105)

14h00

Le marché flamand des produits biologiques
Avec **Paul Verbeke**, BioForum
Import/Export Office (F105)

15h00

Tendances et opportunités du marché bio en Espagne
Avec **Véronique Oberlé**, CCI France Espagne
Import/Export Office (F105)

15h30

Le marché bio en Allemagne
Avec **Burkard Schaeer**, ECOZEPT Forum des Bio-Tendances (STAND C121)

16h00

Pourquoi le quinoa des Andes réussit encore à conquérir le consommateur européen ?
Avec **Rosario Pajuelo**, PROMPERU France- **Bazile Didier**, CIRAD Import/Export Office (F105)

Mardi

20 septembre 2022

11h00

Tendances et opportunités du marché bio en Espagne
Avec **Véronique Oberlé**, CCI France Espagne
Import/Export Office (F105)

12h00

Accompagnement des entreprises françaises dans leur démarche d'exportation sur la zone MENA
Avec **Naamen Bouhamed**, Alwen International
Import/Export Office (F105)

Commercialisation de compléments alimentaires dans la zone Europe : ce qu'il faut savoir
Avec **Stefania Ciacciarelli**, Orchidali
Import/Export Office (F105)

TROPHÉES NATEXPO 2022 : MENTION SPÉCIALE INTERNATIONALE

Cette année, un nouveau Trophée NATEXPO a été créé : la « Mention Spéciale internationale », toutes catégories confondues, afin de valoriser la capacité d'innovation des exposants internationaux de NATEXPO

MENTION SPÉCIALE INTERNATIONALE

GIMBER N°2 BRUT/ GIMBER / Stand G141

GIMBER n°2 Brut est un concentré de gingembre bio, sans alcool, avec du yuzu et du thym citronné, deux fois moins sucré que la version originale, emblématique de GIMBER.

Date de lancement : 01/09/2021

Marché : Hommes, femmes, CSP+, lifestyle healthy, bio, faible consommation de sucre.

Zone de destination : Europe, France

Prix : 24,6 € HT

L'avis du Ju

« Cette année, Natexpo a souhaité récompenser l'exposant étranger qui a obtenu la meilleure note parmi les produits internationaux proposés, toutes catégories confondues et hors lauréats. C'est le cas pour cette boisson sans alcool au goût bien équilibré ! »

Le mot du lauré

« Gimber n°2 Brut est un concentré explosif de gingembre avec des notes subtiles de thym citronné et de yuzu biologique, un agrume japonais rare dont le goût se situe entre le citron et la mandarine. Très faible en sucre, Gimber n°2 Brut s'adresse à tous les adeptes du gingembre comme à ceux qui limitent au maximum leur consommation de sucre. »



NATEXPO, CE N'EST PAS QU'UN SALON

ZOOM SUR UNE COMMUNAUTÉ RÉUNIE PAR LA BIO

NATEXPO digital : la plateforme de contenu

Afin d'être accessible aux professionnels du monde entier, NATEXPO met à disposition des visiteurs et des exposants une plateforme numérique en complément du salon : NATEXPO Digital.

Accessible à tous les visiteurs munis d'un badge et à tous les exposants, la plateforme est ouverte du 10 au 30 septembre 2022, afin de vivre l'expérience avant, pendant et après le salon.

Pour cette nouvelle version complètement refondue, NATEXPO met l'accent sur l'interactivité et le contenu : les visiteurs pourront accéder à l'ensemble des exposants, visualiser leur documentation, vidéos de présentation, nouveaux produits, et entrer directement en contact avec eux via un chat.

Les visiteurs et les exposants auront également la possibilité d'engager la discussion entre eux grâce à un module de networking, pour faciliter les échanges entre les acteurs de la filière.

Une cinquantaine de conférences captées pendant le salon seront retransmises en replay sur NATEXPO Digital pour ne rien manquer des dernières tendances de la bio.

La bio décryptée toute l'année : webinars et réseaux sociaux

Au-delà du salon, les équipes NATEXPO sont à l'écoute des dernières tendances du marché bio tout au long de l'année, en France comme à l'international. Une veille qui leur permet de proposer régulièrement des articles sur l'actualité de la bio via les réseaux sociaux (LinkedIn, Twitter, Facebook, Instagram) ainsi que de proposer chaque mois un webinar thématique de décryptage. Ainsi, en complément des échanges qui ont lieu durant le salon, la communauté NATEXPO reste informée sur la bio tout au long de l'année.

Les webinars donnent en particulier la parole à des experts, des entrepreneurs, des journalistes et des distributeurs, qui partagent leurs analyses, échangent leurs points de vue et interagissent avec les participants en ligne. Durant une heure, ces visioconférences en direct permettent de faire un tour d'horizon des dernières actualités de la bio : tendances, distribution, consommation, e-commerce, affichage environnemental, local... L'inscription est gratuite et s'effectue directement sur natexpo.com. Les replays sont disponibles sur webinars-natexpo.eventmaker ou sur NATEXPO Digital dès le 10 septembre.



Rendez-vous d'affaires : un programme de mise en relation dédié

Au cœur du salon, NATEXPO propose des rendez-vous ciblés entre exposants et acheteurs de la distribution (spécialisée et GMS), de la restauration (commerciale et collective), de la pharmacie et parapharmacie (alimentation, cosmétiques, compléments alimentaires, produits écologiques).

Avantage : les acheteurs gagnent un temps considérable. NATEXPO sollicite pour eux les exposants pouvant répondre à leurs requêtes afin de leur établir un planning de rendez-vous personnalisé. Autre point notable, la pertinence de ces rendez-vous : ils bénéficient d'entretiens préparés et ciblés avec des fabricants.

Le service est gratuit et sur inscription.

LA MAISON DE LA BIO / NATEXBIO

UN COLLECTIF D'ENTREPRISES ENGAGÉES

La Maison de la Bio est une organisation qui rassemble les forces vives de la bio.

Ce collectif d'organisations professionnelles constitue un lieu d'échanges, de concertation, de construction pour être la voix des entreprises du secteur bio. Sa création s'inscrit dans la continuité de NATEXBIO, la fédération des transformateurs et distributeurs bio. Elle réunit Cosmébio (le label des cosmétiques bio), Forébio (la Fédération des Organisations collectives de producteurs 100 % bio), Synabio (le Syndicat National des entreprises bio au service de la filière agriculture biologique), Synadiet (Syndicat National des compléments alimentaires) et Synadis bio (le Syndicat National des distributeurs spécialisés de produits biologiques et diététiques) auxquels se sont joints en début d'année Bio Équitable en France, Bio Partenaire et Bio Valeurs.

La Maison de la Bio se veut dynamique et ouverte à d'autres structures dans tous les domaines de la bio, de l'alimentaire, des cosmétiques, des produits de santé et d'autres filières qui valorisent la démarche bio.

La diversité de la bio représentée par les six membres fondateurs



Les actions majeures de La Maison de la Bio / NATEXBIO :

- Promouvoir la consommation des produits bio
- Défendre les intérêts matériels et moraux de la profession
- Être un lieu de rencontres et de débats entre les principaux acteurs de la profession
- Diffuser des informations au travers de supports papier ou électronique
- Conseiller les éventuels créateurs d'entreprises de fabrication ou de distribution
- Organiser un concours pour aider les jeunes entreprises
- Organiser des colloques et des salons dont notamment NATEXPO
- Mener des études sur le secteur

SPAS ORGANISATION

LE PLUS GRAND ORGANISATEUR EN FRANCE DE SALONS GRAND PUBLIC ET PROFESSIONNELS DÉDIÉS AU BIO, AU BIEN-ÊTRE, À L'ART DE VIVRE ET AU DÉVELOPPEMENT DURABLE

SPAS Organisation totalise 25 manifestations au niveau national :

- **Les salons Bio et Nature** : Marjolaine (Paris), Vivre Autrement (Paris), Naturally (Paris), Permae (Paris)
- **Les salons professionnels** : medFEL (Perpignan), NATEXPO (Paris, Lyon)
- **Le réseau des salons Zen & Bio en régions** : Zen & Bio (Nantes, Angers, Tours, Bordeaux, Lyon), Artemisia (Marseille), NaturaBio (Lille), Respire La Vie (Poitiers, Vannes, Rennes)
- **Les salons Bien-être et Art de vivre** : Bien-être Médecine Douce (Paris, Lyon, Marseille), Les Thermalies (Paris, Lyon), Zen (Paris), Saveurs des Plaisirs Gourmands (Paris)
- **Les espaces Tendances** : SPAS révèle les tendances de demain et les met en lumière via des espaces dédiés.

Un Comité de Sélection propre à chaque salon s'assure que les critères de qualité sont respectés pour tous les produits et services présentés, dans le respect d'une démarche éthique et environnementale. Autour de ces salons, socle de l'activité de l'entreprise, SPAS Organisation déploie des services à l'attention de ses exposants :

La marketplace sevellia.com

De plus, SPAS Organisation a lancé en 2015 une place de marché dédiée aux produits biologiques, naturels et coresponsables pour accompagner les professionnels de la bio et du bien-être dans leur distribution en ligne : Sevellia.com. Le site rassemble aujourd'hui 600 marchants et 50 000 références. L'équipe Sevellia.com sera présente à NATEXPO pour échanger avec les acteurs de la bio, et tiendra une conférence le dimanche 18 septembre à 12h sur le Forum Innovation « Magasin indépendant : comment lancer son site de e-commerce ? »

La Politique de Développement Durable de SPAS Organisation

SPAS Organisation s'engage dans le processus de certification ISO 20121 – L'Évènementiel pour un développement durable. La certification ISO 20121 de l'ensemble des salons SPAS est une démarche qui s'inscrit dans la continuité de ses engagements des manifestations dédiées aux produits biologiques et à la nature des salons autour du bien-être et de l'art de vivre, le réseau des salons Zen & Bio en région, ainsi que la place de marché sevellia.com

L'équipe NATEXPO

Eric Faure	<i>Président de SPAS Organisation</i>
Valérie Lemant	<i>Directrice Générale de SPAS Organisation</i>
Florence Roublot	<i>Directrice du salon Natexpo</i>
Loïc Le Men	<i>Directeur Technique</i>
Solène Bryon	<i>Chef de projet</i>
Nadia Messaoudi	<i>Chef de projet</i>
Marion Elie	<i>Responsable Communication Pôle BtoB</i>
Mathilde Lapersonne	<i>Chargée de Communication</i>



Photos Natexpo 2021. Port du masque non-obligatoire conformément aux mesures sanitaires en vigueur.

INFO PRATIQUES :

Du dimanche 18 au mardi 20 septembre 2022 - de 9h à 18h - Fermeture à 17h le mardi 20 septembre Eurexpo Lyon - Hall 4

• Accès :

En transports en commun

Tramway T5 ou Bus Ligne 100
« Direct Eurexpo »

Horaires disponibles sur tcl.fr.

En voiture

Depuis Lyon : A43, sortie Eurexpo

Depuis Paris/Genève : Prendre l'A46
(Rocade Est), sortie 8 : Eurexpo Visiteurs.

Depuis Chambéry/Grenoble : Prendre
l'A46 (Rocade Est), sortie 10 : Eurexpo Visiteurs.

Des parkings de 13 000 places sont
à proximité immédiate des 3
entrées d'Eurexpo Lyon.

• Restauration :

Toute l'offre de restauration présente à Natexpo
est 100% bio.

N'oubliez pas de demander
votre accréditation presse
via le lien suivant

<https://forms.office.com/r/XZ7fy8qDJE>

ou auprès d'ADOCOM :

adocom@adocom.fr

Un salon de **NATEXBIO**
Fédération des transformateurs et distributeurs bio

Organisé par **Spas**
Organisation

Toutes les infos de NATEXPO sur www.natexpo.com



@Natexpo

#Natexpo2022