



## BIO 12 INNOVATIONS ÉCORESPONSABLES PRIMÉES AUX TROPHÉES NATEXPO 2025

Paris, le 2 septembre 2025 • Paris Porte de Versailles

Plus de 260 produits en compétition, 12 lauréats, dont un ex aequo et une nouvelle catégorie dédiée aux produits végans : les Trophées Natexpo 2025 révèlent les tendances fortes du secteur de la bio. Des innovations à découvrir en avant-première sur le salon du 30 novembre au 2 décembre 2025 à Paris Porte de Versailles.

### L'INNOVATION À L'HONNEUR DEPUIS 20 ANS

Créés en 2005, les Trophées Natexpo célèbrent leur 20<sup>e</sup> édition, confirmant leur rôle d'événement incontournable et attendu du salon. Chaque année, ils récompensent les produits les plus innovants proposés par les exposants, toutes catégories confondues, et incarnent la dynamique créative et les tendances du secteur bio. Cette année, les Trophées Natexpo confirment une tendance : la bio se réinvente en conjuguant innovation produit, engagement écologique et accessibilité.



“ Les Trophées Natexpo ne récompensent pas simplement l'innovation. Ils mettent en lumière les produits qui feront demain la norme dans les rayons bio. Des solutions concrètes à des attentes grandissantes de consommation responsable. ”

Aude Sivel,  
Présidente de Natexbio

NEW

### DES NOUVEAUTÉS INÉDITES POUR UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE

Pour marquer le 20<sup>e</sup> anniversaire des Trophées Natexpo, plusieurs nouveautés sont à découvrir pour faire de cette édition un événement mémorable.

NEW

La création d'une **NOUVELLE CATÉGORIE « VEGAN »**, visant à accompagner les évolutions du marché et valoriser les initiatives végétales dans toutes ses filières.

Des mentions spéciales viennent également récompenser des produits sur des critères précis.  
**UNE MENTION COUP DE CŒUR DU PARRAIN** sera décernée par le Parrain des Trophées.  
**UNE MENTION « COUP DE CŒUR DU PUBLIC »** permettra aux visiteurs de voter dès maintenant pour leur innovation favorite sur le salon.



Scannez le QR Code pour voter !

Le chef cuisinier **JEAN-PAUL TERRUSSE**, Ambassadeur "Cuisinions + Bio" et Fondateur du référentiel Restauration Collective, est le parrain de l'édition 2025 des Trophées, apportant son regard de chef et professionnel sur les sélections, il décernera son «Coup de Cœur du Parrain» lors de la cérémonie de remise des prix.



Les lauréats des Trophées Natexpo peuvent également compter sur le soutien et l'accompagnement de **5 PARTENAIRES** de la distribution spécialisée :



## LES 12 LAURÉATS 2025 SONT...

Zéro déchet, alternatives végétales, nouveaux formats plus pratiques et durables : les 12 produits lauréats 2025 incarnent l'évolution du bio. Chaque lauréat a été sélectionné pour sa capacité à répondre aux enjeux concrets des consommateurs : prix, packaging, santé, praticité, goût, origine, impact environnemental.



### ÉPICERIE SALÉE (EX AEQUO)

#### Sauce sésame bio et équitable du Liban ARTISANS DU MONDE - SOLIDAR'MONDE

Une sauce artisanale élaborée à partir d'ingrédients biologiques, issus du commerce équitable. Prête à l'emploi, elle est fabriquée par une coopérative de femmes qui perpétue le savoir-faire culinaire levantin tout en l'inscrivant dans une démarche de modernité et d'innovation. Avec son goût à la fois riche, authentique et engagé, elle se distingue comme une première sur le marché équitable et dans les réseaux spécialisés bio, offrant aux consommateurs une expérience gustative unique et responsable.

PLUS D'INFORMATIONS

<https://artisansdumonde.org/filiere-equitable>



*"Coup de cœur du jury : un produit au goût délicieux, avec une liste d'ingrédients courte et simple. On apprécie également son emballage attractif et son engagement éthique, en particulier les actions menées au Liban, mises en avant sur le packaging." souligne le Jury.*



#### Mayo Coréenne bio 180 g AUTOUR DU RIZ

Une sauce qui se distingue par une recette inédite alliant paprika et sauce soja sucrée, à la saveur originale et gourmande. Polyvalente, elle accompagne aussi bien les grillades que les crudités, les sandwiches ou encore les plats du quotidien. Entièrement fabriquée en France, elle est élaborée avec des graines de moutarde françaises, gage de qualité et de proximité.

PLUS D'INFORMATIONS

<https://www.autourduriz.com/>

*"Coup de cœur du jury, une recette jugée excellente, avec une très bonne texture qui a particulièrement séduit." souligne le Jury.*



## ÉPICERIE SUCRÉE

### Noix de Kenari cacao cannelle bio ECOIDEES SAS

Ce fruit rare, encore méconnu en Europe jusqu'à l'été 2024, se distingue par son caractère sauvage, sa récolte à la main et son séchage naturel. Originaire des îles aux Épices indonésiennes, il incarne à la fois une authenticité et un engagement, en contribuant activement à la préservation de la biodiversité. Classé Novel Food en 2023, il ouvre de nouvelles perspectives culinaires et invite à la découverte de saveurs inédites, entre tradition et innovation responsable.

PLUS D'INFORMATIONS  
<https://ecoidees.com/>

*"Une texture bluffante, un goût marqué de cannelle, peu sucré mais riche en protéines : un produit premium, rare et exclusif." souligne le Jury.*



## COSMÉTIQUES & HYGIÈNE

### Dentifrice Actif Blancheur ENDRO COSMÉTIQUES

Un soin innovant qui se distingue par une formule 100 % naturelle enrichie en actifs blanchisseurs. Présenté dans un flacon-pompe en aluminium rechargeable, il combine praticité, économie et écologie. Chaque flacon équivaut à 2,5 tubes de 70 g, représentant une solution durable qui allie performance, respect de l'environnement et confort d'utilisation.



PLUS D'INFORMATIONS  
<https://www.endro-cosmetiques.com/>

*"Un dentifrice agréable et rafraîchissant, présenté dans un packaging original. Un produit pensé dans les moindres détails." souligne le Jury.*



## BOISSONS

### Boisson fermentée Coco Vanille EUROP LABO (Ecomil)

Cette boisson se présente comme la première alternative bio au yaourt à boire, sans lactose ni soja. À la fois onctueuse et naturelle, elle dispose d'une texture gourmande tout en étant bénéfique pour la digestion. Une innovation qui allie plaisir et bien-être, répondant aux attentes des consommateurs en quête de naturalité et de santé.

PLUS D'INFORMATIONS  
<https://eurolabo.com/>

*"Coup de cœur du jury : une boisson rafraîchissante et savoureuse, qui a véritablement séduit. Son packaging attrayant apporte un plus indéniable." souligne le Jury.*



## COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

### Spray SOS Ménopause NUTRIVIE - LABORATOIRE ABIOCOM

Ce produit associe une formule bio 100 % française à un format spray conçu pour une action rapide sur les bouffées de chaleur. Sa synergie unique de phytothérapie et de gemmothérapie, élaborée à partir de 6 actifs complémentaires, en fait une solution naturelle, pratique et efficace pour accompagner le bien-être au quotidien.

PLUS D'INFORMATIONS  
<https://nutrivie.com/>

*"Une innovation remarquable : un goût plaisant, un packaging efficace et un prix accessible, qui confirment la pertinence de ce produit." souligne le Jury.*



## PRODUITS FRAIS

### Hot Sauce Lökki LÖKKI - LES ÉLEVEURS DE BULLES



Cette sauce est la première sauce piquante lactofermentée non pasteurisée. Véritable innovation en rayon frais, elle préserve l'intégralité des bienfaits naturels de la fermentation, offrant une saveur authentique et vivante qui allie intensité et richesse nutritionnelle.

PLUS D'INFORMATIONS  
<https://www.lokki-kombucha.fr/>

*"Un design séduisant, un parfum agréable et une innovation forte grâce à la fermentation, pour une sauce nutritive au goût apprécié." souligne le Jury.*



## MAISON ÉCOLOGIQUE

### Film étirable biosourcé

ECODIS (Ah! Table!)

Ce film étirable biosourcé constitue une alternative durable aux films plastiques fossiles. À la fois pratique au quotidien et respectueux de l'environnement, il permet de réduire l'empreinte écologique tout en offrant une solution moderne et responsable pour préserver et protéger les aliments.

PLUS D'INFORMATIONS

<https://www.ecodis.info/>

*"Le produit nous a séduit par son aspect biosourcé, du jamais vu en magasin bio et son efficacité bluffante !" souligne le Jury.*



## INGRÉDIENTS & MATIÈRES PREMIÈRES

### Spaghetti de mer croquant surgelé

BORD À BORD / ALGUE SERVICE

Algue innovante qui se distingue par une teneur en iode réduite, une belle couleur naturelle et une texture croquante obtenue grâce à un procédé unique. Proposée à un prix accessible et en format surgelé spécialement conçu pour l'industrie, elle allie qualité, praticité et performance pour répondre aux besoins des professionnels.

PLUS D'INFORMATIONS

<https://www.bord-a-bord.fr/>

*"Un bon produit qui saura séduire les industriels en recherche d'algues à cuisiner." souligne le Jury.*



## PETITES PÉPITES

### Boisson végétale avoine bio (pâte à diluer)

ALEANE (SOVI)

Formule sans sucre ajouté, élaborée sans traitement UHT ni filtration afin de préserver toute sa naturalité. Conditionné dans un format pratique, il bénéficie d'une conservation à température ambiante jusqu'à 9 mois.

En outre, son procédé innovant permet une réduction par 12 des déchets et des besoins en transport, offrant ainsi une solution à la fois responsable, durable et pratique pour les consommateurs comme pour les professionnels.

*"Une idée innovante et respectueuse de l'environnement, offrant une boisson au goût plaisant et facile à préparer." souligne le Jury.*



## VÉGAN

### Mango Balls

SUPERSTORIES



Ces gourmandises, inspirées des billes de récré, évoquent l'univers des bonbons industriels tout en proposant une alternative plus naturelle. À la fois ludiques et fruitées, elles séduisent par leur originalité et leur goût, et se révèlent idéales pour les enfants comme pour les sportifs en quête d'une pause gourmande et énergétique.

PLUS D'INFORMATIONS

<https://superstories.be/fr#>

*"Une explosion de mangue concentrée, un format ludique et un packaging attractif : une véritable innovation goût et présentation." souligne le Jury.*



## MENTION SPÉCIALE INTERNATIONALE

### Claques à tofu

J.KINSKI (Allemagne)

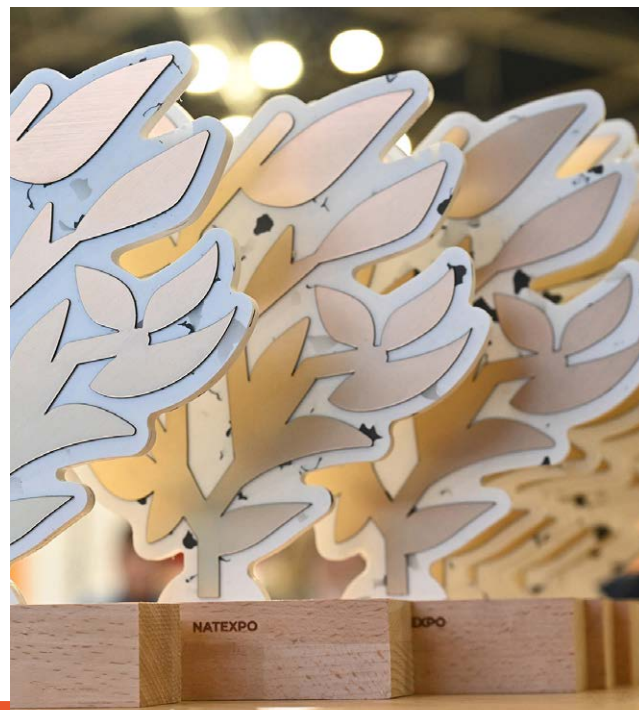


Cette marinade prête à l'emploi, mariant une huile délicatement infusée et relevée de piment, est proposée en pot de 160 g. Polyvalente et savoureuse, elle sublime aussi bien le tofu que les bouillons, les légumes vapeur ou encore les sandwiches, apportant une touche gourmande et épicée aux recettes du quotidien.

PLUS D'INFORMATIONS

<https://www.j-kinski.de/>

*"Un produit qui séduit par son goût intense, son packaging moderne et plaisant, et son concept innovant. On adore !" souligne le Jury.*



## UN JURY DE PROFESSIONNELS ENGAGÉS

Le 8 juillet 2025, 11 experts (distributeurs, journalistes, grossistes) se sont réunis à Paris pour une journée de dégustation et d'analyse. Leur objectif commun : repérer les vraies innovations utiles au marché.

### Et après ? Une mise en lumière concrète pour les lauréats.

Les gagnants bénéficient d'un espace dédié sur le salon et d'une visibilité renforcée à travers le soutien de 5 cinq partenaires majeurs de la distribution spécialisée bio : Accord Bio, Aventure Bio, Biodis, Biomonde Solidarité, Organic Alliance.



**RENDEZ-VOUS  
À NATEXPO 2025**

**LE SALON INCONTOURNABLE  
DE LA BIO**



**PARIS PORTE DE VERSAILLES  
DU 30 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE 2025**

## À PROPOS...

**SPAS ORGANISATION** est le plus grand organisateur en France d'événements grand public et professionnels dédiés à la bio, à la nature, au bien être et à l'art de vivre. SPAS Organisation totalise 20 manifestations, des espaces tendances et accompagne fédérations, organisations et collectivités dans la stratégie et la mise en œuvre d'événements. Pour en savoir plus : [www.spas-expo.com](http://www.spas-expo.com).

**NATEXBIO** est une fédération professionnelle, elle mobilise l'action de ses membres, organisations nationales représentant les maillons des filières bio (COSMEBIO, FOREBIO, SYNABIO, SYNADIET et SYNADIS BIO) dans le cadre de leurs relations avec la multiplicité d'acteurs publics et parapublics. Au service de la cohérence de leur action, Natexbio participe à une œuvre collective pour le développement et la structuration du marché de la Bio. Pour en savoir plus : [www.natexbio.com](http://www.natexbio.com).

## LES MEMBRES DU JURY 2025

### **COSTIL Olivier**

Rédacteur en chef Le Monde de l'Épicerie Fine

### **DELRAN Philippe**

Co-fondateur, directeur de Publication Biolinéaires

### **HOEDTS-LE LUHERNE Maud**

Directrice commerciale Biodis

### **JEANDEMANGE Laure**

Rédactrice en chef Les Nouvelles Esthétiques

### **LE FUR Simon**

Co-fondateur d'Aventure Bio

### **LEMAIRE Antoine**

Co-fondateur, directeur de la rédaction Biolinéaires

### **MISSEGHES Christophe**

Directeur Achats Organic Alliance

### **SANCEAU Véronique**

Directrice marketing et événementiel Actif's

### **SCHNEIDER Thierry**

Membre du Conseil d'administration Accord Bio

### **SIVEL Aude**

Présidente de Natexbio

### **WALTERSPILER Sonam**

Président de BioMonde Solidarité