



FFF&HI Press Office
FFFHI@stormcom.co.uk
+44 (0)20 7240 2444

Free From Functional Food & Health Ingredients est de retour pour démontrer les possibilités dans le secteur dans un contexte où les tendances en matière de produits d'origine végétale se maintiennent solidement auprès des consommateurs

28 septembre 2022 – Le marché de l'alimentation « sans » et des produits d'origine végétale a connu une transformation au cours des 12 à 24 derniers mois, la pandémie ayant contribué à sensibiliser davantage les consommateurs aux bienfaits environnementaux et sanitaires d'un régime « sans ». En deux ans seulement, l'industrie européenne de l'alimentation d'origine végétale aurait enregistré une croissance stupéfiante de 49 %. Encore perçu il y a peu comme une nouveauté, ce segment du marché est désormais considéré comme prometteur.

Et l'optimisme est de mise pour l'avenir : la pandémie étant définitivement de l'histoire ancienne, les consommateurs persistent dans leur approche de l'alimentation et du bien-être, ce qui place le marché européen des produits « sans » sur la voie d'une croissance continue, avec des projections indiquant un taux de croissance annuel composé de 8,7 % jusqu'en 2025.

Le salon **Free From Functional Food & Health Ingredients (FFF&HI)**, qui aide les marques, les détaillants et les fabricants de produits alimentaires à découvrir la prochaine grande tendance en matière d'aliments « sans », biologiques ou végans, revient à Amsterdam les 22 et 23 novembre 2022. Plus de 275 exposants, issus de plus de 42 pays à travers le monde, y sont attendus pour présenter leurs dernières innovations. [Les inscriptions pour l'événement](#) de 2022 à Amsterdam sont maintenant ouvertes.

La marque portugaise de pâtes sans gluten et sans OGM **Belvida**, dont la présence est déjà confirmée, présentera sa gamme de pâtes aux légumineuses, notamment ses Fusilli de riz brun, Rigati de pois et de maïs et Fusilli de pois chiche. L'entreprise israélienne **Carmit Candy** fera la promotion de sa gamme de bonbons et de produits de confiserie sans gluten, végans, sans sucre ajouté et casher. L'entreprise allemande **Döhler** reviendra avec sa large gamme d'ingrédients « sans » de qualité supérieure, qui comprend des arômes et des colorants naturels, des systèmes d'éducoration sans sucre, et des extraits de malt d'orge et des bières sans gluten. De son côté, la marque néerlandaise **Soof Drinks** séduira les participants avec ses sirops et sodas fabriqués à partir de fruits, de légumes et d'herbes 100 % naturels.



Les marques et les ingrédients seront également exposés par lieu, les pavillons nationaux de l'événement présentant les tendances et les innovations aux pavillons Indonésie, Tunisie, Seaweed, Autriche et Bolivie.

Une équipe d'experts

En complément des innovations mises en avant dans la section d'exposition, des experts du secteur se réuniront pour discuter des tendances les plus influentes dans le cadre du programme de conférences soigneusement élaboré pour l'événement. Elles seront réparties en trois groupes (**Vente au détail « sans », Végan et végétal, Fournisseur et informations**) et permettront aux participants de découvrir les dernières nouveautés dans le secteur, afin d'aider les marques à comprendre comment tirer parti des évolutions sur le marché et répondre aux demandes changeantes des consommateurs.

Au cours de la conférence **Vente au détail « sans »**, des représentants d'**IRI Worldwide** exploreront le développement des catégories d'aliments sains aux Pays-Bas, **AOECS** abordera l'importance de la Crossed Grain Trademark, **FMCG Gurus** se penchera sur les dernières tendances, tandis que **Pro Carton**, l'association européenne des fabricants de carton et de cartonnage, soulignera l'importance de la durabilité dans l'emballage et le rôle du carton dans la réalisation d'une véritable circularité.

Dans le groupe **Végan et végétal**, **Schouten Europe** discutera de l'acceptation par les consommateurs et des alternatives d'origine végétale, **GreenFood50** mettra l'accent sur l'enrichissement des produits d'origine végétale avec du quinoa cultivé localement, et **ProVeg International** s'intéressera à l'agriculture d'origine végétale et à l'agriculture cellulaire et se demandera s'il s'agit de catégories incompatibles ou de stratégies complémentaires.

Dans le cadre du troisième et dernier groupe de conférences, **Fournisseur et informations**, un intervenant de l'**université de Wageningen** abordera le thème de la nutrition et de la santé personnalisées, **Nutrilab** explorera le dépistage des allergènes par LC MSMS, tandis que **R Biopharm** mettra les participants au défi de s'attendre à l'inattendu, en explorant les tendances alimentaires qui influencent celles en matière de contaminants alimentaires.

Ronald Holman, directeur de l'événement, a déclaré à propos de l'édition de cette année :
« Au cours des 24 derniers mois, le secteur des produits "sans" a connu une croissance sans précédent, les aliments biologiques, végans et "sans" étant désormais mainstream. Dans un contexte où les détaillants, les marques et les fabricants de produits alimentaires cherchent à se faire une place dans ces secteurs en croissance constante, nous sommes ravis de revenir à Amsterdam. L'événement de cette année sera l'occasion de présenter des innovations, des produits et ingrédients "sans", d'origine végétale, végans, sains et biologiques, aux solutions de conditionnement qui aident les marques à adopter une circularité totale.



Nous sommes impatients d'accueillir les acteurs du secteur alors que nous nous réunissons pour définir les points à l'ordre du jour du prochain chapitre en matière de tendances "sans". »

Free From Functional & Health Ingredients est de retour au RAI Amsterdam les 22 et 23 novembre 2022. Pour plus d'informations et pour vous inscrire pour participer : [Free From Functional Food & Health Ingredients](#)

Fin