



SIAL INSIGHTS 2024 DE L'ÉMOTION, DU LIEN, DE L'ATTENTION

**UN DÉCRYPTAGE UNIQUE POUR COMPRENDRE LES ENJEUX
ALIMENTAIRES DE DEMAIN ET Y RÉPONDRE.**

Commanditée par SIAL, SIAL Insights est une étude exclusive mettant en commun 3 grandes études internationales qui décryptent les attentes des consommateurs, les tendances de l'innovation alimentaire et celles de la restauration hors domicile et du retail à l'échelle mondiale.

Cette étude est le résultat de la mise en synergie de l'étude Food 360TM, réalisée par Kantar tous les deux ans pour le SIAL, du Baromètre Mondial de l'Innovation réalisé par ProtéinesXTC et de l'étude des tendances de la grande consommation et de la restauration hors domicile réalisée par Circana.

Les résultats complets de SIAL Insights, dont nous vous dévoilons ici les grandes lignes, sont disponibles sous la forme d'un Cahier de tendances consultable via le lien de téléchargement ci-dessous.

**3 TENDANCES QUI AFFIRMENT LA PLACE CENTRALE DE
L'ALIMENTATION DANS NOS ASSIETTES**



DE L'ÉMOTION

La **place centrale du plaisir** dans les attentes et les innovations, associée à un **besoin croissant de compensation** ouvre la porte à une alimentation qui joue la carte de l'émotion de manière assumée : émotions sensorielles par le goût bien sûr et toute la palette des couleurs, des odeurs, des textures... et émotion de l'expérience créatrice de souvenirs avec une montée en puissance de la **dimension festive**, à la maison comme au restaurant.

52%

PLUS D'UN NOUVEAU PRODUIT
ALIMENTAIRE SUR 2 EST LIÉ AU PLAISIR
52% (VS 47%).

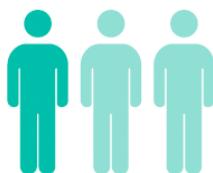
Source: ProtéinesXTC



DU LIEN

DU LIEN

L'alimentation est aussi et surtout une affaire collective et le retour en force de **la convivialité** après la pause forcée de la pandémie en est la preuve. Une convivialité qui fait du bien et aide à mettre à distance les préoccupations persistantes. Le lien se fait aussi dans le temps et dans l'espace. On renoue avec son patrimoine culinaire et **le tradi redevient trendy** (dans les plats, les ingrédients, à la maison et au restaurant). Enfin, on est toujours aussi friand de voyages gastronomiques hors des frontières, porteurs d'expériences inédites. Des **explorations exotiques** que l'on fait souvent au restaurant avant de les adopter à la maison. L'Asie et particulièrement la Corée occupent encore et toujours les premières places, le bibimbap étant la première recherche de recettes sur Google en 2023 !



**POUR PRÈS D'1 PERSONNE SUR 3,
LA CONVIVIALITÉ ENTRE DANS
LES MOTIVATIONS DE SORTIE
AU RESTAURANT.**

Source : Circana



DE L'ATTEN- TION

DE L'ATTENTION

L'assiette comme lieu d'attention à soi...

Avec la **santé comme première raison de changer de comportement alimentaire**. Pour les uns, une optimisation de soi en tant qu'organisme et des innovations centrées sur l'énergie et la performance... en écho aux sportifs des JO ou d'ailleurs, avec notamment le boom de la prot(éine). Pour les autres, une manière plus douce de se faire du bien, à la recherche d'un équilibre holistique, basé sur la naturalité bien sûr et de manière plus confidentielle, sur les aliments adaptogènes, nouveaux produits miracles.

...l'assiette comme lieu d'attention au monde

Avec de plus en plus de radicalité affichée dans les attentes et le besoin d'être soutenu par des efforts de long terme et une offre lisible et accessible des industriels... pour que ce changement se retrouve concrètement dans l'assiette.



DES PERSONNES PENSENT QUE LEUR
ALIMENTATION PEUT PRÉSENTER
UN RISQUE POUR LEUR SANTÉ.
UN CHIFFRE EN PROGRESSION (+4PTS),
AVEC UNE AUGMENTATION NOTABLE
AUX ÉTATS-UNIS ET EN EUROPE
(FRANCE +7PTS À 72%).

Source : Kantar



**Vous souhaitez approfondir certaines de ces thématiques ?
Nous nous tenons à votre disposition pour une mise en relation avec les équipes SIAL et nos experts partenaires.**

SIAL Paris est **le plus grand salon de France** toutes industries confondues. Un salon professionnel dédié à l'alimentation qui fédère plus de **7 500 exposants** sur plus de 257 000m², soit l'équivalent de **100 supermarchés**!

Le salon accueille près de **285 000 professionnels** internationaux en provenance de **205 pays** : distributeurs, importateurs, grossistes, détaillants mais aussi vous, représentants des médias (spécialisés ou grand public).

Pôle d'attractivité international et de rayonnement des industries agroalimentaires, SIAL Paris est **le rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire**. Il joue un rôle d'éclaireur, inspire les professionnels et leur permet de découvrir les dernières tendances qui façonnent l'avenir de la filière.

SIAL Paris fêtera cette année ses 60 ans ! À l'occasion de cette édition anniversaire, le salon fait le plein de nouveautés : une nouvelle implantation par secteurs, la création de **4 Summits** (nouveaux formats de conférence), un **espace Start-up** qui monte en puissance, pour la première fois la possibilité de déguster des produits de la sélection SIAL Innovation au sein d'un nouvel espace b, un nouveau **Prix RSE**, etc.

Rendez-vous du 19 au 23 octobre pour cette édition qui s'annonce record puisque le salon est complet à 5 mois de la manifestation !

