

No. 2 / February 2021, Cologne
#ismcologne

ISM présente les nouveautés 2021

Focus sur le grignotage sain et le plaisir des papilles : des snacks croustillants aux céréales et jusqu'aux puzzles de fruits pour enfants en passant par les chocolats d'origine végétale, l'offre est d'une grande diversité.

Même si, en raison de la pandémie de coronavirus, ISM 2021 ne peut avoir lieu physiquement, le plus grand salon mondial de la confiserie et du snacking reste, également en ces temps insolites, la principale plateforme des innovations de la branche. ISM donne aux exposants la possibilité de présenter leurs nouveautés sur la New Product Database <https://bit.ly/2ZnLkzX>, la base de données qui leur est consacrée. Au total, 67 exposants (2020: 100) de 20 pays y ont fait enregistrer 107 produits. Ceux-ci seront présentés dans le cadre de la campagne déjà annoncée sur les nouveautés et les tendances et, de surcroît, sur les réseaux sociaux du salon. Le temps fort sera la désignation par un jury d'experts des trois meilleures nouveautés d'ISM 2021, suivie de leur présentation en mars.

Les nouveautés de cette année montrent surtout la place accordée au grignotage sain et au plaisir gustatif, deux tendances incontournables pour les fabricants de confiserie, en 2021 également. Autres facteurs importants : la texture, la couleur et le goût. En plus des fruits secs, des colorants et les arômes naturels qui procurent des sensations fruitées et rafraîchissantes, les produits croustillants comme les petites boules de céréales avec ou sans chocolat, les biscuits sains ou encore les chips sans matière grasse sont très tendance. Citons par exemple des bouchées aux céréales biologiques, saveur graines de sésame et de tournesol ou noix de coco et graines de courge, des biscuits croustillants aux éclats de cacahuètes et de noisettes, des mini cônes Crispy Cups avec fourrage crémeux ou encore des céréales croustillantes enrobées de chocolat à la poudre de fruit naturelle. Des ingrédients tels que les baies séchées, les fruits à coque ou les graines jouent également un rôle important dans la composition des produits à grignoter. Des crackers bio, des barres de chocolat noir aux baies rouges et graines de lin ou des écorces d'orange confites enrobées de chocolat onctueux font partie des nouveautés.

On est frappé par la plus grande diversité des confiseries et des grignoteries sans ingrédients d'origine animale. Le « plant-based » (à base de produits végétaux) s'impose donc comme tendance également dans l'industrie de la confiserie et du snacking. Par ailleurs, la transparence pour ce qui est des ingrédients ou de l'origine des produits joue un rôle de plus en plus important pour les consommateurs. C'est ainsi que le Clean Label s'impose de plus en plus dans l'industrie de la confiserie. S'agissant notamment des chocolats et des produits chocolatés, il en existe de plus en plus sans lait de vache. C'est le cas par exemple du chocolat à boire au lait d'avoine. Des fabricants proposent également des miels véganes, goût lavande ou souci.



ISM
30.01. - 02.02.2022
www.ism-cologne.com

Your contact:
Peggy Krause
Tel.
+49 221 821-2076
Fax
+49 221 821-3544
e-mail
p.krause@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)
Oliver Frese
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

Les produits mettent également l'accent sur le développement durable car les ingrédients naturels et le respect des objectifs de développement durable jouent un rôle crucial dans la décision d'achat de confiseries et de grignoteries salées. Ces dernières années déjà, les exposants ont été plus nombreux à se faire enregistrer à la rubrique « produits issus du commerce équitable ». Les matières premières durables et les emballages durables contenant moins de plastique occupent une place de choix car les consommateurs apprécient beaucoup les mesures prises pour lutter contre le changement climatique et les processus de fabrication respectueux des ressources. Le développement durable va souvent de pair avec le bio, l'alimentation végétane et végétarienne. Dans la New Product Database (base de données des nouveaux produits), les exposants présentent par exemple des crackers ou des biscuits bio, des guimauves véganes, des brochettes fruitées véganes sans gluten, des chocolats premium de qualité bio, issus du commerce équitable, ou encore des truffes véganes.

Les protéines mettent en évidence une tendance sur le long terme. Les consommateurs attachent en effet une grande importance à la santé. Le goût est et reste déterminant également dans ce contexte. Les fabricants présentent par exemple de nouvelles barres riches en fibres qui favorisent une fonction intestinale saine ou encore des barres protéinées véganes, composées à 100 % d'ingrédients d'origine végétale, sans sucre ajouté. Des chocolats protéinés, additionnés de cacahuètes, ou encore des chocolats protéinés au beurre de cacahuètes sont d'autres nouvelles variantes gourmandes.

Les enfants ne doivent pas être en reste. En plus des « partie bottles » ou des colliers de bonbons au sucre de raisin, des fabricants proposent des puzzles de fruits secs, déclinés en quatre saveurs différentes, ou encore une tablette pour jouer et apprendre, avec mélange de confiseries et jeux de quiz basés sur des séries d'emojis.

Aperçu des nouveautés 2021: <https://bit.ly/2ZnLkzX>

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse joue un rôle de premier plan à l'échelon international dans la tenue de salons dédiés à l'alimentation et de manifestations consacrées à la transformation de denrées alimentaires et de boissons. Anuga de même que le Salon international de la confiserie (ISM) et Anuga FoodTec se sont imposés comme des références mondiales. A Cologne mais aussi sur d'autres marchés en pleine croissance à travers le monde, comme par exemple ceux du Brésil, de Chine, de Colombie, d'Inde, d'Italie, du Japon, de Thaïlande et des Emirats arabes unis, Koelnmesse organise et assure le déroulement de salons de l'agroalimentaire et de la technologie alimentaire aux contenus différents, qui mettent l'accent sur certains aspects des choses. Le fait d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des manifestations sur mesure garantissant le déploiement d'une activité internationale qui s'inscrit dans la durée.

Plus d'informations sur: <http://www.global-competence.net/food/>

Les prochains salons:

Wine & Gourmet Japan - International Wine, Beer, Spirits, Gourmet Food and Bar
Exhibition & Conference, Tokyo 21.04. - 23.04.2021
ANUFOOD China - The leading food & beverage exhibition for Southern China,
Shenzhen 21.04. - 23.04.2021
Alimentec - International food, beverage and hospitality trade fair, Bogotá 08.06. -
11.06.2021

Page
3/3**Remarque à l'attention des rédactions:**

Des photos de ISM sont disponibles dans notre base iconographique sur www.ism-cologne.com, rubrique « News » ou
www.ism-cologne.com/imagedatabase
Complément d'information: www.ism-cologne.com/Pressinformation

En cas de reproduction, merci de nous adresser un justificatif.

ISM sur le Web Social:

<https://www.facebook.com/cologne.ism/>
<https://www.linkedin.com/showcase/ism-cologne>

Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:

Peggy Krause
Communications Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Cologne
Germany
Tel +49 221 821-2076
Fax +49 221 821-3544
p.krause@koelnmesse.de
www.koelnmesse.com