

No. 9 / April 2023, Cologne
#ISM

Chips, saveur cocktail Bloody Mary ou moules au vin blanc, chocolat avec pétales de rose - ces nouveautés créatives et bien d'autres encore sont à découvrir à ISM 2023

Le salon de référence mondiale présente à nouveau les tendances et les innovations du secteur confiserie et snacking

ISM a lieu du 23 au 25 avril 2023 et accueille environ 1 300 exposants de 70 pays. Cette année également, les nouveaux produits jouent un rôle majeur au plus grand salon mondial de la confiserie et du snacking. C'est ce qui ressort également de l'aperçu des nouveautés du salon, qui comporte plus de 200 entrées, soit un nombre important de nouveaux produits.

Santé, durabilité et saveurs créatives - voici quelques-unes des tendances de l'année en matière de confiseries et de snacks. ISM 2023 présente de nombreux produits qui non seulement reflètent ces tendances mais surtout en créent de nouvelles. Et les entreprises s'adaptent constamment à l'évolution des besoins de leur clientèle.

Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à attacher de l'importance à la qualité des ingrédients entrant dans la composition de la confiserie et des snacks dont ils sont friands. En réaction à cela, les fabricants proposent des produits comme des gommes fruitées avec de la vitamine C et du zinc ou des biscuits bio pour les tout-petits qui font leurs dents. Les produits et ingrédients d'origine végétale continuent également de gagner du terrain, d'où certaines idées créatives pour augmenter l'apport en fibres. Citons à titre d'exemples les barres de légumes contenant des chips de panais ou de jackfruit. Au lieu de se limiter aux chips traditionnelles, certains fabricants mettent l'accent sur des saveurs originales. Des chips relevées par des épices exotiques comme le mélange smoky tandoori, et d'autres, saveur cocktail Bloody Mary ou moules au vin blanc, devraient conquérir une part de marché plus importante.

La confiserie et les snacks à base d'ingrédients naturels sont également très demandés, les consommateurs les préférant souvent aux produits hautement transformés.

L'upcycling, à savoir la valorisation des matières premières dans leur intégralité, est une autre tendance. Les producteurs misent sur l'utilisation durable d'ingrédients régionaux et celle de cabosses dans un même produit au lieu des seules fèves de cacao.

Selon la BDSI, 39 % des consommateurs interrogés en Allemagne déclarent attacher de l'importance à la durabilité lors d'un achat de confiseries. Les tendances de cette



ISM
23.04. - 25.04.2023
www.ism-cologne.com

Your contact:
Peggy Krause
Tel.
+49 221 821-2076
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

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

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

année et les nombreux produits présentés à ISM montrent que les fabricants répondent à ce besoin des consommateurs et continuent dans ce sens à développer leur activité sur le marché.

Page

2/3

Dans le secteur du chocolat, il y a quelques développements intéressants. Les entreprises concernées misent sur des ingrédients commercialisés équitablement, sur des produits à teneur réduite en sucre, sur le végétan et des goûts inhabituels. Les jeunes consommateurs attachent de plus en plus d'importance à ce qui précède compte tenu du dérèglement climatique.

Les produits d'origine végétale sont devenus indissociables également de la confiserie et des snacks. Du chocolat végétan bulgare avec de délicats pétales de rose et une friandise à base de pain d'épices enrobé de chocolat noir, saveur citron-gingembre ou pomme au four, font partie des nouveautés. Le marché des produits végétans connaît un formidable essor depuis des années en raison d'une sensibilisation accrue des consommateurs à l'environnement, à la santé et au bien-être animal.

ISM présentera un grand choix de produits de toutes sortes comme des chocolats végétans, des lapins de Pâques, des pères Noël, des guimauves et des gommes fruitées.

Une sélection des nouveautés vous est proposée [en ligne](#).

Koelnmesse - salons dédiés à l'industrie agroalimentaire: Koelnmesse joue un rôle de premier plan au niveau international dans la tenue de salons de l'alimentation. Des salons comme Anuga et ISM se sont imposés à Cologne et servent de références mondiales. Avec le lancement d'Anuga HORIZON, c'est un nouveau format événementiel dédié aux innovations du secteur alimentaire qui s'invite à Cologne. Par ailleurs, Koelnmesse présente sur d'importants marchés à travers le monde, par exemple sur ceux du Brésil, de Chine, de Colombie, des Émirats arabes unis, d'Inde, du Japon et de Thaïlande, de nombreux salons agroalimentaires avec différents contenus et temps forts spécifiques. Le fait d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des événements sur mesure et des salons phares au niveau régional garantissant une activité internationale durable. Avec Anuga FoodTec et ProSweets Cologne, salons phares à l'échelle mondiale, et un réseau international avec d'autres manifestations, Koelnmesse est également bien positionnée dans le domaine de la technologie alimentaire.

Plus d'informations: <https://www.ism-cologne.com/fair/industry-trade-fairs/>

Les prochains salons:

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 23.04. - 25.04.2023

ANUFOOD China - The leading food & beverage exhibition for Southern China, Shenzhen 10.05. - 12.05.2023

Sigep China - Southern China's International Expo dedicated to the production of Gelato, Bakery & Coffee, Shenzhen 10.05. - 12.05.2023

Remarque à l'attention des rédactions:

Des photos de ISM sont disponibles dans notre base iconographique sur ou www.ism-cologne.com/imagetdatabase

Page
3/3

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:

Frank Habekost

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2063

f.habekost@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com

Vous recevez cette information en tant que destinataire des communiqués de presse de Koelnmesse. Si vous ne souhaitez pas recevoir notre service, veuillez répondre à cet e-mail avec l'objet "unsubscribe" (se désabonner).