

No. 21 / October 2021, Cologne
#anuga

Anuga présente les innovations de premier plan 2021

67 produits ont réussi à se faire une place à Anuga taste Innovation Show

Du 9 au 13 octobre 2021, la filière internationale des produits alimentaires et des boissons a rendez-vous à Anuga qui se tient à Cologne. Le plus grand salon mondial de l'agroalimentaire définit de nouvelles références également en matière de numérique et réunit de surcroît, du 11 au 13 octobre, des professionnels du monde entier sur la nouvelle plateforme numérique Anuga @home. Anuga, qui a pour thème principal « Transformer », accueillera au cours des cinq prochains jours plus de 4 600 exposants de 97 pays, ceux-ci se répartissant sur 10 salons spécialisés où ils présentent des produits d'une grande diversité. Les nouvelles tendances et les innovations internationales revêtent un intérêt particulier.

Anuga taste Innovation Show est, dans ce contexte, un important baromètre des tendances et donne une impulsion aux affaires dans le secteur agroalimentaire mondial. Il présente aux visiteurs professionnels et aux représentants des médias les plus importantes nouveautés sélectionnées à Anuga par un jury international de journalistes spécialisés et d'analystes du marché. Au total, 418 entreprises ont tenté leur chance avec plus de 1 332 produits et concepts susceptibles d'être retenus et exposés. Dans les différents salons fédérés par Anuga, le jury a sélectionné au total 67 produits et concepts jugés convaincants par l'idée qu'ils véhiculent, la façon créative de la matérialiser, l'innovation qu'ils représentent et leur respect des principes du développement durable. En outre, dix d'entre eux se sont distingués par leur caractère particulièrement innovant.

Le Top 10 des innovations

- Chips de saumon jerky de Royal Nordic (Lettonie)
- Ready to Eat - Boulettes à base de betterave « Beet Root Tots » de Frostkrone (Allemagne)
- Bière de type lager « Aztek Lager » d'IMAG Organics (Mexique)
- Olives aromatisées « The Coolives » d'Aceitunas Torrent (Espagne)
- 12 ST-JACQUES à croquer d'Escal (France)
- Cubes de pesto surgelé d'Il Pesto di Pra' srl (Italie)
- Sauce safran - Sugosi® I Prestigiosi de Surgital (Italie)
- Capsules de café compostables des Cafés Sati (France)
- Boulettes véganes au jackfruit « Veggie Balls » de Lotao (Allemagne)
- Barres de légumes à la betterave « Happy Veggies - Beetroobee » de Finest Selection Kft. (Hongrie)

Toutes les nouveautés seront présentées dans le cadre d'une séduisante exposition



Anuga
09.10. - 13.10.2021
www.anuga.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
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

spéciale, hall 4.1, et sur Anuga @home. Le catalogue de l'exposition n'est disponible que sur Internet, à l'adresse [suivante](#).

Page
2/4

Les nouveautés présentées à Anuga 2021 le montrent bien : le développement durable, les bienfaits pour la santé et la commodité d'utilisation sont leurs principales caractéristiques. Un thème récurrent : les aliments d'origine végétale. La tendance qui consiste à privilégier les protéines végétales a fait une percée majeure en 2020. Divers fabricants de produits alimentaires et de boissons essaient d'incorporer à ce qu'ils développent des ingrédients purement végétaux, soit comme compléments de programme, soit en tant que composants principaux. Les consommatrices et les consommateurs sont devenus plus sensibles au développement durable si bien qu'ils apprécient de plus en plus les protéines végétales. Les denrées « purement végétales », selon la promesse produit, sont de plus en plus populaires. Le soja, les pois, les pépins de courge et les graines de tournesol, entre autres, sont des sources de protéines végétales. Le craque-pain à la farine de pois chiches complète, les boulettes protéinées, la salade de poisson végétal, la sauce végétale à base de fèves ou les wraps à la betterave font partie des nouveautés.

Deuxième tendance lourde : les protéines des substituts de viande. Les substituts de viande sont l'une des tendances alimentaires de demain - et il ne s'agit plus seulement de burgers de légumes ou de substituts végétariens à la viande. Les nouvelles alternatives vont de la viande de laboratoire ou viande cellulaire aux insectes. Car les consommateurs souhaitent de plus en plus un régime sans viande et des produits de substitution. Les nouveautés présentées à Anuga vont des plats cuisinés contenant des boulettes de viande hachée végétale aux nuggets de poulet végétal ou encore aux saucisses végétales à frire. De la viande cellulaire sera présentée à Anuga, par exemple dans le cadre de la New Food Conference, le 11 octobre.

La troisième tendance lourde à Anuga 2021 : les produits bénéfiques à la santé et les ingrédients naturels sans colorants artificiels. C'est ici que les produits Clean-Label entrent en jeu. Le Clean Label permet au consommateur d'en savoir plus sur les ingrédients, l'origine du produit, les facteurs éthiques et environnementaux.. Des exposants présentent par exemple du café turc au collagène qui neutralise les effets habituels du petit noir tels que le rétrécissement des vaisseaux sanguins et la formation de rides. Les produits à base de kombucha sont également très tendance : des limonades aux shots de kombucha contribuant au bon équilibre de la flore intestinale en passant par les infusions, ils sont d'une grande diversité.

Le développement durable, lui aussi, reste un thème d'actualité. Ici, des produits tels que les capsules de café compostables, la limonade à base de raisins acides inutilisables et les gobelets en papier marquent des points.

Des présentations et des saveurs inhabituelles s'invitent dans le secteur des boissons mais aussi dans celui des surgelés. Citons à titre d'exemples la spiruline bleue pour booster l'énergie des sportifs et les frites lilas.

D'autres expositions spéciales et univers thématiques à Anuga prennent également

en compte les tendances actuelles et les solutions futures. En font partie les segments « Dairy Alternatives », « Meet more Meatless » ou encore « Clean Label ». Le programme des congrès de cette année donne également un aperçu de l'évolution de l'alimentation. La New Food Conference analyse les chances de développement de la viande cellulaire, le sommet de l'innovation Newtrition X s'intéresse aux solutions en matière d'alimentation personnalisée et le congrès du ZNU étudie des approches plus globales de la durabilité.

Page
3/4

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. Anuga HORIZON dont le lancement aura lieu à Cologne en 2022 est un nouveau format événementiel qui met en avant les innovations de l'agroalimentaire. 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.anuga.com/trade-fair/anuga/industry-sectors>

Les prochains salons:

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 30.01. - 02.02.2022

Annapoorna - ANUFOOD India - India's international exhibition on food & beverage trade and retail market, Mumbai 03.02. - 05.02.2022

ANUFOOD Brazil - International Trade Show Exclusively for the Food and Beverage Sector, São Paulo 12.04. - 14.04.2022

Remarque à l'attention des rédactions :

Des photos de Anuga sont disponibles sur la base iconographique de Koelnmesse, site www.anuga.com/imagedatabase

Complément d'information : www.anuga.com/Pressinformation

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

Anuga sur le Web Social:

<https://www.facebook.com/anugacologne>

<https://www.instagram.com/anugacologne/>

<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

<https://twitter.com/anugacologne>

Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:

Peggy Krause

Communications Manager

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

Page
4/4

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).