

No. 24 / October 2023, Cologne  
#weareanuga #sustainablegrowth

## Anuga présente les innovations de premier plan 2023

### 68 produits présentés par Anuga taste Innovation Show, vitrine et révélateur de tendances

Du 7 au 11 octobre 2023, la filière internationale des produits alimentaires et des boissons a de nouveau rendez-vous à Anuga qui se tient à Cologne. Durant les cinq prochains jours, plus de 7 800 exposants de 118 pays, répartis sur 10 salons spécialisés, y présenteront, sous le thème principal « Sustainable Growth », des produits d'une grande diversité. Les nouvelles tendances et les innovations internationales revêtent un intérêt particulier.

Dédié à la présentation des innovations phares d'Anuga 2023, Anuga taste Innovation Show est un important baromètre des tendances et donne une impulsion aux affaires du secteur agroalimentaire mondial. Les visiteurs professionnels et les représentants des médias y découvriront les nouveautés les plus importantes retenues dans l'offre d'Anuga par un jury international de journalistes spécialisés et d'analystes du marché. Au total, 689 entreprises ont tenté leur chance avec plus de 2 200 produits et concepts susceptibles d'être retenus et exposés. Dans les différents salons fédérés par Anuga, le jury a sélectionné 68 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

- Plaques de riz à sushi d'Asian Table Wismettac Emea Holdings Ltd (Grande-Bretagne)
- Terrine d'origine végétale « BettaF!sh TU-NAH » de BettaF!sh (Allemagne)
- Soda fermenté « Melis Pickle Soda » d'Euro Gida San. ve Tic. A.S (Turquie)
- Alternative au yaourt à base de noyaux d'abricot de Kern Tec (Autriche)
- Ragoût végétarien aux champignons « Crispy Mushroom Chili » de Lifestyle Ventures SDN BHD (Malaisie)
- Pâte à tartiner « HexaKrem » de Lyson Apiary (Pologne)
- Alternative aux œufs « Vegan No Egg White » de Schouten Europe (Pays-Bas)
- Exhausteur de goût « Milk Garum » de The Garum Project (Italie)
- Champignons séchés - par variété et mélanges - de VG Fryer D.o.o. (Croatie)
- Bière de froment « Chica Mexicana » de Leighton Foods (Danemark)

Les nouveaux produits de cette année montrent avant tout que ceux à base de protéines alternatives ou ayant des effets bénéfiques sur la santé ainsi que le clean label occupent une place de choix. Dans la catégorie des **produits d'origine**



Anuga  
07.10. - 11.10.2023  
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

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

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

**végétale et clean label**, les exposants proposent des soupes à base de légumes secs, de minéraux, de protéines et d'ingrédients 100 % naturels, des alternatives végétales aux œufs ou des protéines végétales mais aussi des plantuccini, versions végétales des cantuccini.

Page

2/3

Pour ce qui est des **produits alternatifs riches en protéines**, les substituts de poisson passent au premier plan à Anuga 2023. Qu'il s'agisse d'alternatives aux croquettes de crevettes ou aux substituts aux fruits de mer ou au poisson, les fabricants misent sur les protéines et les fibres végétales. Une alternative au yaourt à base de noyaux d'abricot ou encore une vinaigrette à l'avoine font également partie des innovations présentées au salon.

Autre temps fort : **les nouveaux produits aux effets bénéfiques sur la santé**. Dans la catégorie des boissons, l'accent est mis sur les ingrédients fonctionnels, naturels, d'origine végétale et issus de l'agriculture durable. Pour atteindre également des groupes de consommateurs plus jeunes, des exposants présentent à Anuga des boissons aux couleurs flashy et aux saveurs exotiques ou encore des boissons à paillettes. Outre les saveurs d'agrumes, les boissons aussi bien chaudes que froides privilégient les arômes floraux et végétaux - hibiscus, jasmin, rose et sureau. Autre tendance qui reste importante : les versions sans alcool notamment de boissons telles que la bière et le vin. À noter également de nouveaux produits upcyclés comme une bière à base de froment provenant de résidus de tortillas.

Le thème de la **fermentation** est illustré par exemple par un soda fruité, à base de jus de concombre fermenté, mais aussi un ragoût aux champignons, produits exposés à Anuga taste Innovation Show.

Des idées créatives sont inspirées par exemple par Halloween. C'est ainsi qu'une entreprise présente un « Leberkäse » (pâté de viande) de couleur noire.

Le catalogue de l'exposition n'est disponible que sur Internet, à l'adresse suivante : [Anuga website](#).

**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.anuga.com/trade-fair/anuga/industry-sectors>

**Les prochains salons:**

Anuga - The leading trade fair for the global food industry, Cologne 07.10. - 11.10.2023

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 07.11. - 09.11.2023

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 28.01. - 31.01.2024

**Remarque à l'attention des rédactions :**

Des photos de Anuga sont disponibles sur la base iconographique de Koelnmesse, site [www.anuga.com/imagetatabase](http://www.anuga.com/imagetatabase)

Complément d'information : [www.anuga.com/Pressinformation](http://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

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel.: +49 221 821 2076

E-Mail: [p.krause@koelnmesse.de](mailto:p.krause@koelnmesse.de)

[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)