

No. 2 / February 2021, Cologne  
#prosweetscologne

## Force d'innovation pour un marché qui se polarise : les nouvelles confiseries et grignoteries marquent des points par leur goût, leur texture et en raison de leur élaboration à partir d'ingrédients naturels

### ProSweets Cologne 2022 aura lieu sous forme hybride

Le secteur de la confiserie ne cesse de surprendre, ce que l'on constate normalement à ProSweets Cologne et à ISM qui se tiennent en parallèle mais ont dû malheureusement être annulés cette année, à cause de la pandémie. Le salon des fournisseurs de l'industrie de la confiserie et du snacking profite néanmoins des possibilités qui lui sont offertes de présenter les derniers développements et les toutes nouvelles tendances dans le secteur des « matières premières et des ingrédients ». Les préparatifs de la prochaine édition de ProSweets Cologne (du 30 janvier au 2 février 2022) battent leur plein. Les exposants ont jusqu'au 30 avril 2021 pour profiter des avantages d'une inscription anticipée. Par ailleurs, le salon des fournisseurs de l'industrie de la confiserie et du snacking mise sur un format hybride. Au salon physique s'ajoute la plateforme numérique ProSweets@home avec showrooms, contenus en streaming, en direct et à la demande, possibilités de réseautage et réunions numériques. Le thème des ingrédients y sera également pris en compte.

Cette année, les spécialistes des ingrédients proposent, outre des concepts de produits innovants, des solutions abouties et adaptées aux exigences spécifiques permettant aux fabricants de confiseries et de snacks d'appliquer de nouvelles méthodes de transformation et d'obtenir des textures innovantes. Le grignotage sain et le plaisir gustatif, deux tendances incontournables pour les fabricants de confiserie, en 2021 également. Mais il en faut plus pour répondre aux attentes des consommateurs. Le caractère naturel des produits et le développement durable sont de plus en plus déterminants dans les décisions d'achat de confiseries. Les innovations et le bon positionnement des marques jouent un rôle clé sur un marché de plus en plus polarisé. Les développeurs de produits doivent être actifs sur de nombreux fronts et réagissent en réalisant des mélanges de saveurs inattendus, des textures intéressantes et des assemblages de couleurs insolites - car les confiseries et les snacks dont le goût surprend dès la première bouchée sont de plus en plus appréciés.

### Des produits sucrés et salés plus croustillants

Sept consommateurs sur dix dans le monde sont d'avis que c'est la texture qui doit leur donner l'impression qu'un produit est intéressant à manger. Telle est la conclusion des analystes d'Innova Market Insights qui voient dans le « Tapping into



ProSweets Cologne  
30.01. - 02.02.2022  
www.prosweets.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

Texture » l'une des tendances les plus importantes du marché. Cela se vérifie notamment chez les jeunes consommateurs. 56 % des 26-35 ans déclarent se soucier davantage de la texture que de la liste des ingrédients. En comparaison, ils ne sont que 37 % chez les plus de 55 ans.

Page

2/4

De nos jours, pratiquement aucune innovation ne peut se passer de craquer sous la dent. Parallèlement à cela, l'emploi d'ingrédients naturels est toujours aussi tendance. Cherchant à élaborer de nouveaux produits de confiserie et des snacks, les fabricants associent les deux tendances alimentaires : alors que les noix, les noisettes ou les amandes croquantes apportent à la texture acides gras essentiels et protéines, les cerises acérola ou les canneberges séchées contiennent beaucoup de vitamine C et de fibres, leur consistance plus résistante permettant une mastication plus longue. De petites boules de céréales avec ou sans chocolat, des éclats de biscuits hachés ou des chips, en tant que « Toss-Ins », donnent plus de croustillant.

#### **Couleurs éclatantes d'origine naturelle**

Les consommateurs sont friands par ailleurs d'expériences gustatives à la fois fruitées et rafraîchissantes. Les exposants de ProSweets Cologne soutiennent cette tendance en proposant des arômes et des colorants naturels, des concentrés de fruits et légumes ainsi que des systèmes d'édulcorant avec moins de sucre. Le défi dans ce contexte est le suivant : tous les ingrédients doivent correspondre au positionnement du produit et être en adéquation avec le concept multisensoriel global - de l'apparence à la sensation en bouche en passant par le goût. Cela commence déjà par le bon choix de la couleur, car elle est essentielle au succès du produit au point de vente. Les solutions chromatiques performantes, qui reposent sur tous les principes du Clean Label, sont un argument de vente particulièrement efficace.

Des spécialistes des ingrédients comme Döhler proposent un large choix de concentrés colorants obtenus à partir de fruits, de légumes et de végétaux - dont le noir, une nouvelle couleur tendance. Dans le secteur de la confiserie, le noir évoque des associations avec des termes comme festif ou luxueux et remplace le colorant E153 (charbon végétal). La couleur est à base de pigments rouge-violet de la famille des anthocyanes qui apparaissent noirs en raison de leur forte concentration. Les développeurs de produits, qui veulent passer aux colorants alimentaires naturels et les faire entrer sans problème dans la composition de gommages fruitées, dragées ou caramels mous et durs, trouveront ici un choix presque infini de nuances de jaune, de rouge, de pink, de pourpre et de bleu. Le portefeuille EXBERRY de GNT, par exemple, comprend une gamme de plus de 400 nuances différentes, disponibles sous forme liquide ou pulvérulente, en solution dispersible dans l'huile ou en poudre micronisée. Elles conviennent à la coloration de confiseries végétariennes, véganes, casher et halal.

#### **De l'inspiration pour de nouvelles idées de produits**

Où les fabricants de confiseries et de snacks peuvent-ils encore profiter d'un potentiel de croissance ? Le meilleur exemple est celui des confiseries végétariennes et véganes qui ne sont plus rares aujourd'hui dans les rayons des supermarchés du monde entier. Grâce à divers texturants à base de produits alternatifs, d'origine végétale, les spécialistes des ingrédients font en sorte que les confiseries gélifiées

et les caramels aient des propriétés de mastication optimales et une consistance sur mesure.

Page  
3/4

Les fabricants de gommes fruitées ne sont pas les seuls à adapter leurs recettes. « La prochaine génération de consommateurs sera à la recherche de sensations gustatives bonnes pour eux et pour la planète. Nous voulons accompagner l'industrie dans cette révolution végétale », a déclaré Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability and Quality Officer et directeur du secteur gastronomique chez Barry Callebaut, commentant les tendances alimentaires actuelles. Une équipe R&D de l'entreprise sise à Zurich a mis deux ans à élaborer le nouveau « M\_lk Chocolate » exempt de produits laitiers - une spécialité végétane au goût et à la texture caractéristiques du chocolat au lait.

### **Le secteur de la confiserie en mutation**

Quel avenir pour le secteur de la confiserie ? Que privilégier, le plaisir gustatif ou les bienfaits pour la santé ? Une chose est sûre, l'évolution de la branche crée des opportunités de positionnement sur le marché et génère de nouveaux produits. Ceux figurant dans la New Product Showcase d'ISM, la vitrine digitale récemment présentée (<https://bit.ly/3qKf5a5>), confirment ce qui précède. Suite au long débat sur le Nutri-Score, des recettes reformulées avec moins de sel, de matière grasse ou de sucre, plus de fibres, des ingrédients bénéfiques à la santé comme les fruits à coque, les graines ou les probiotiques et des matières premières durables, d'origine végétale, influenceront les développements futurs. Le défi est toujours le même : toute reformulation doit être technologiquement faisable sans altérer le goût, la texture ou l'apparence. Les spécialistes des ingrédients proposent en tout cas des solutions adaptées à la pratique pour aider l'industrie de la confiserie et du snacking à adapter les recettes et à utiliser de nouvelles matières premières.

### **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  
4/4

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

Des photos de ProSweets Cologne sont disponibles dans notre base iconographique  
sur [www.prosweets.com](http://www.prosweets.com) - rubrique « News » ou  
[www.prosweets.com/imagedatabase](http://www.prosweets.com/imagedatabase)  
Complément d'information: <http://www.prosweets.com/Pressinformation>

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

**ProSweets Cologne sur le Web Social:**

<https://de.linkedin.com/showcase/pro-sweets-cologne>  
<https://www.facebook.com/prosweetscologne>

**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](mailto:p.krause@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)