

A l'heure où les français veulent manger mieux, meilleur, mais aussi plus vite et plus pratique, comment les professionnels du secteur vont « penser » et garnir nos assiettes demain ?

Dans les années 2000, on imaginait avec un certain amusement que l'on avalerait des capsules « coups de fouet », que l'on consommerait la « nourriture en tube » et que l'on se détendrait avec de la glace « antistress ». Aujourd'hui, on s'aperçoit qu'il n'en est rien...

Cependant, les habitudes alimentaires ont considérablement évolué, mettant à l'épreuve notre assiette, afin de toujours nous satisfaire.

Deux grands axes se dessinent : l'un, encore et toujours lié à la « technologie alimentaire », et l'autre plus humain tourné vers le durable. Ces deux tendances sont menées de front par les différents acteurs de l'alimentation.

Une technologie au service de la nourriture

Le secteur de l'agroalimentaire, jamais en panne d'inspiration, va dans les années à venir miser sur les produits ciblant **les grandes maladies chroniques (obésité, diabète, maladie cardio-vasculaire etc)**

En réaction aux changements de consommation et des modes de vie, les industriels de l'alimentation ne cessent déjà de redoubler d'imagination pour satisfaire et surprendre nos papilles. Le secteur est en plein boom. En octobre 2012, lors du dernier Sial (Salon de l'innovation agroalimentaire de Paris), certaines tendances émergent déjà :

- retour vers des **produits « light »**, « allégés », « 0% matière grasse »
- développement des **produits anti-cholestérol** : produits à cuisiner 100% végétal, saucisson de porc à la matière grasse végétale, yaourts composés d'un fruit et d'un légume etc.
- création de **produits de plus en plus surprenants** : sel en spray, perles craquantes de vinaigre balsamique, bonbons en coulis, boules de yaourt ou de fromage survitaminées.

Le retour vers plus de naturalité

Ce qui est certain, c'est le retour à une nourriture plus saine : le consommateur souhaite des produits simples, naturels, sans colorants et cuisinés de manière raffinée.

L'alimentation se dirige donc vers plus de « **naturalité** » avec le développement d'une conscience alimentaire écologique. On le voit notamment avec la multiplication des projets de fermes verticales, des jardins ouvriers, des AMAP, mais aussi avec le grand retour du « fait-maison ». On tend de nouveau à s'appuyer sur les traditions culinaires et agricoles et sur la

mise en valeur de nos

écosystèmes
destin alimentaire.

pour réfléchir à notre

Nos assiettes du futur seront donc originales, pratiques mais avant tout bio et écologiques !

<http://www.ohmyfood.fr>