

LE GROS BOOM DES ALICAMENTS

TENDANCE Les pros du business de la nutrition exposent leurs nouveaux produits depuis mardi à Genève. «Le Matin» a testé six des innovations phares du salon.



CHOCOLAT
La société appenzelloise Essential Nutrition promet un chocolat «gourmet et fonctionnel». Sans sucre, il est enrichi en protéines de blé, en huile de coco, en vitamines et en minéraux. Ce dessert, à déguster «sans culpabilité» est proposé en quatre versions: be unique, be brilliant, be alive et be powerful.

VERDICT: La saveur d'un vieux chocolat oublié plusieurs mois dans le placard. Sans culpabilité, mais sans grand plaisir non plus.



GLACE
Cette crème glacée végane produite en Suède est enrichie en probiotiques, ces bactéries «essentielle au bon fonctionnement de notre intestin et à notre système immunitaire». Pour s'assurer la dose journalière recommandée, il faudrait par contre engloutir un tiers du pot. «Mais nous avons aussi des gélules, des jus de fruits et des shots aux probiotiques», précise Mia Hogeniss, de la société Probi AB.

VERDICT: La version aux myrtilles est plutôt bonne.



CHEWING-GUM
Le Tab in Gum est présenté comme le moyen de faire absorber leurs vitamines aux plus récalcitrants, comme les enfants et les aînés qui ont du mal à avaler. «Les ingrédients actifs sont enrobés dans une couche de chewing-gum et se libèrent progressivement lors de la mastication», explique Sharon Raz, qui a développé le produit pour la firme israélienne SupHerb.

VERDICT: Texture granuleuse lors de la libération de «l'ingrédient actif», puis simple chewing-gum au goût neutre.



CANNABIS
Ces pastilles de cannabis sans THC sont élaborées aux Pays-Bas. Sur l'emballage, pas de vertus thérapeutiques. «Nous n'avons pas le droit», déplore le représentant Marco Joosten qui s'empresse toutefois de nous vanter les bienfaits de ses produits pour les maladies neurologiques, dermatologiques, «et d'autres problèmes que vous ignorez même que vous avez».

VERDICT: Le comprimé qui fond dans la bouche laisse un goût franchement amer. On aurait préféré tester celui qui s'avale.



BOISSONS CHAUDES
Ces capsules compatibles avec les machines Nespresso permettent de préparer des boissons chaudes ou froides aux mille vertus. La firme basée au Liechtenstein propose 5 gammes: amaigrissement, detox, immunité, énergie et santé des os, chacune déclinée en de multiples saveurs. Machine et capsules sont en vente depuis quelques mois chez Manor.

VERDICT: La boisson à la pomme est franchement abjecte. On espère au moins que notre système immunitaire a apprécié.

Entre les cookies à la poudre d'algues, les barres de chocolat aux polyphénols, les smoothies au collagène et même les os pour chien enrichis en glucosamine, il y avait de quoi se restaurer au salon Vitafoods, à Palexpo. Mais le public n'était pas convié à cet événement: il s'agissait surtout pour les producteurs d'aliments - mi-aliments, mi-médicaments - d'échanger des cartes de visite et surtout de trouver des distributeurs.

Car si le marché n'est pas nouveau, il explose véritablement aujourd'hui. «On observe que les produits enrichis, comme les poudres ou barres protéinées, ont dépassé leur public cible d'origine, explique Özden Kilic, analyste pour la société Innova Market Insights. Les alicaments sont devenus des produits de consommation courante, et non plus seulement réservés aux sportifs ou aux personnes au régime.»

Et les aliments enrichis sont souvent ceux qui avaient jusque-là mauvaise presse: chocolat, biscuits, crème glacée... Un moyen de jouer sur la culpabilité des consomma-

teurs, selon le nutritionniste Dimitrios Samaras: «On s'autorise des aliments qu'on se refuse d'habitude car ils contiennent tel ou tel supplément bon pour la santé. Alors que l'on devrait simplement manger de manière diversifiée, sans interdit!» Le médecin des HUG ne nie toutefois pas l'intérêt des aliments enrichis dans certains cas. «Mais il faut que cela ait un sens et que cela réponde à un vrai besoin, comme le sel iodé ou le pain enrichi en acide folique.»

À côté des produits bourrés de suppléments, la mode est également aux aliments «sans-» (gluten, lactose...). «Nos études ont confirmé que la majorité des personnes qui en consomment ne le font pas sur la base d'une prescription médicale mais par intuition que c'est bon pour eux», relève Özden Kilic, qui estime à 10% la proportion de produits de boulangerie désormais élaborée sans gluten en Europe.

● TEXTES ALEXANDRA BRUTSCH alexandra.brutsch@lematin.ch
● PHOTOS YVAIN GENEVAY



VITAMINES
Trois complexes vitaminés spécialement élaborés pour les Millenials (les 25-35 ans), «davantage préoccupés de leur bien-être que les générations précédentes» selon l'emballage. La société Vitux précise sur une affiche dédiée aux professionnels que l'entrée des Millenials dans la phase majeure de leur vie de consommateur aura «un impact énorme sur l'économie». Assez pour justifier un produit spécifique pour cette génération.

VERDICT: Texture similaire à du silicone, sans goût particulier.

AFFLUENCE
La 21e édition de Vitafoods, salon de l'industrie des alicaments qui se termine aujourd'hui, a attiré plus de 1000 exposants internationaux à Genève.