

# **LE GUIDE DES 100 PRODUITS ALIMENTAIRES FRANÇAIS À DÉGUSTER EN 2023 !**

**POUR  
NOURRIR  
DEMAIN**

## Du lait végétal à diluer Meelk



Meelk est une boisson végétale bio et gourmande, à diluer chez soi en 30 secondes. C'est la première boisson végétale bio à diluer facilement chez soi, réalisée avec un seul ingrédient pour redécouvrir le vrai goût des amandes ou des noisettes.

Retrouver le vrai goût des amandes ou des noisettes, tel était l'objectif de cette nouvelle marque. Les amandes et les noisettes issues de l'agriculture bio poussent sous le soleil chaud de la Méditerranée.

## Des aliments bio pour bébé Hero Solo

Le secret de Hero Solo, c'est qu'il n'y a pas de secrets : les meilleurs ingrédients, 100% qualité Hero et les procédés les plus naturels pour préserver le meilleur de la nature.

Preuve de cet engagement sont les produits pour bébés sont fabriqués avec des ingrédients de la plus haute qualité.



## Des mélanges d'épices Komi



Komi défend la cuisine maison, les dîners en famille et la popote maison. Réinventer tous vos plats avec leur mélanges d'épices uniques.

Vraiment amoureux des légumes ? Il n'y a pas de honte, ce n'est pas un fruit défendu. Par contre, avec le mélange pour légumes, encore plus dur d'y résister. Que ce soit en poêlée, cuit à la vapeur ou au four, le mélange va rehausser à merveille tous vos légumes. Ajoutez simplement 3-4 pincées à vos légumes et faites rêver tous vos invités : en deux temps trois mouvements, on se croirait en Provence.

## Des boissons sans alcool Ousia

Ousia propose LA solution 0% alcool mais 100% convivialité pour tous ceux que ne peuvent pas ou ne veulent pas boire d'alcool.

Ousia propose donc une première gamme de cocktails sophistiqués sans alcool, prêts à boire, très peu caloriques et, cerise sur le gâteau, made in France.



## Des boissons fermentées UCHA Kombucha



UCHA propose des boissons fermentées, kombucha et kéfir de fruits, à partir d'une liste d'ingrédients bruts et minimalistes, entièrement biologiques et issus du commerce équitable.

Alternative saine aux cocktails alcoolisés et aux sodas, le kombucha est peu calorique, sans colorant, sans acidifiant, sans édulcorant ou tout autre ingrédient chimique.

## Des plats au konjac LïV

Le konjac est une plante de la famille des aracées, nommée *Amorphophallus konjac* et apparentée au yam, cultivée dans toute l'Asie. Son énorme tubercule est réduit en une fine poudre blanche, ingrédient de base de la cuisine asiatique, transformée ensuite en bloc ou en vermicelles.

Avec peu de calorie et des vertus détox, le konjac permet de nettoyer l'intestin, a des effets de coupe-faim et aide à stabiliser la glycémie et le taux de cholestérol.



# Des chips au blé Ferm Fabrik

**CHIPS AU BLÉ**  
De nos fermes

goût nature  
Sel fumé des 2 Caps

Du blé de la ferme (89,5%), une cuillère d'huile de tournesol française, un soupçon de sel des 2 Caps fumé au bois de hêtre (0,5%) et c'est tout!

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : énergie 1730kJ/411kcal, matières grasses 12,33g dont acides gras saturés 1,1g, glucides 63,8g dont sucres 2,95g, protéines 10,33g, sel 1g. Poids net : 90g

Ferm Fabrik, c'est Antoine et Pilou, deux jeunes amis picards tout fraîchement installés comme agriculteurs. En lançant leur Fabrik à apéro, leur mission d'agriculteur évolue. Leur but ? Nous régaler en rendant leurs productions plus craquantes !

**CHIPS AU BLÉ**  
De nos fermes

légèrement relevé  
Piment fumé

Du blé de la ferme (79%), une cuillère d'huile de tournesol française, un piment doux subtilement fumé (4,4%), de l'oignon Picard, une pointe d'ail, de sel, de poivre et de sucre. Rien de bizarre en plus!

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : énergie 1614kJ/385kcal, matières grasses 12,15g dont acides gras saturés 1,1g, glucides 57,93g dont sucres 4,71g, protéines 9,5g, sel 2,9g. Poids net : 90g

**CHIPS AU BLÉ**  
De nos fermes

Betterave rouge & Oignon

Du blé de la ferme (79%), une cuillère d'huile de tournesol française, betterave rouge (6%), et oignon Picard (1%), une pointe d'ail, de sel et de poivre. Rien de bizarre en plus!

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : énergie 1608kJ/382kcal, matières grasses 12,15g dont acides gras saturés 1,1g, glucides 57,69g dont sucres 2,69g, protéines 9,45g, sel 2,36g. Poids net : 90g

## Du cidre dans alcool SASSY

Il ne s'agit pas d'un jus de pomme pétillant mais d'un véritable cidre 100% bio qui a été désalcoolisé pour atteindre 0.0% d'alcool avec seulement 15,2 kcal/100ml.

Le goût est là avec la sensation de déguster un vrai cidre et cette nouvelle offre confirme l'intérêt des consommateurs à la recherche de boissons sans alcool (bière, cocktail, vin,...).



## Des pop-corn Grain POP



La Maison Montal regroupe des agriculteurs du Berry passionnés d'agronomie qui rêvent de développer leurs propres produits et de mettre en avant le meilleur de l'agriculture française.

Ils choisissent alors de produire sur leur ferme un snack tendance festif et synonyme de convivialité, le grain de maïs popcorn, en y apportant tout leur savoir-faire et tout leur engagement !

## Des purées de lin LIN-LOV

La marque LIN-LOV propose des produits à base de graines de lin issu de l'agriculture biologique Française, fabriqués à Estillac (prés d'Agen), afin de booster nos plats en Oméga 3, protéine végétales, fibres et autres nutriments essentiels.

La culture du lin est une culture respectueuse de l'environnement car elle nécessite peu d'irrigation, elle est sans OGM et sans déchet. Par ailleurs, le lin est une culture qui contribue à la diversification des rotations culturales : il est récolté tôt et libère le sol pour les autres cultures.



## Des tisanes à la stévia OREVIA



La stévia, de son vrai nom « Stevia rebaudiana Bertoni », est une plante originaire d'Amérique du Sud. Au-delà de ses nombreux bienfaits, les feuilles ont un goût naturellement sucré pour 0 calorie.

La gamme de tisanes OREVIA est issue d'une association entre la stévia et d'autres plantes bienfaitrices. Toutes les plantes sont cultivées en France en Bio.

Grâce au pouvoir naturel de chacune des plantes qui composent les mélanges, ces tisanes répondront à vos besoins quotidiens.

## Des tablettes au chocolat Krokola

Krokola initie les enfants au bon chocolat, avec des produits naturels, gourmands et ludo-éducatifs, meilleurs pour eux et pour la planète.

100% Naturel : des recettes simples et épurées avec de bons ingrédients, du pur beurre de cacao, sans additif et sans arôme.

Ludo-éducatif : un maxi jeu à l'intérieur pour découvrir l'univers du cacao et de la forêt tropicale dans le fun et la bonne humeur.



## Des boissons énergisantes Brio Maté



La marque Brio Maté se lance dans la commercialisation des boissons énergisantes à base de Maté. Les matés sont bio, énergisants, faibles en sucre et fabriqués en France.

Originnaire d'Amérique du Sud, le yerba maté est connu pour sa nature énergisante et rafraîchissante. Avec l'énergie du café et les bienfaits du thé le maté est une boisson unique et fonctionnelle. Faites l'expérience de la douce et durable énergie du maté !

## De la viande séchée Monsieur Biltong

Le Biltong est une spécialité culinaire, qui nous vient directement d'Afrique du Sud. Il s'agit d'une viande marinée, épicée et séchée, qui, selon la légende, ne se périmé jamais.

Le Biltong trouve ses origines dans l'histoire même de l'Afrique du Sud. Depuis l'antiquité, les populations autochtones conservaient la viande en la durcissant au sel et en la faisant sécher. Au cours des années 1835/1840, sous un climat chaud et dans des conditions extrêmes, les pionniers du « grand treck » reprirent et améliorèrent ces méthodes ancestrales de conservation.



## Des pavés au jacquier Nudj



Nudj est la première marque française à proposer des pavés végétaux fait à partir du fruit du Jacquier. Leur objectif est de « faire des produits vraiment bons et vraiment sains. Ici, pas d'ingrédient bizarre. Grâce au Jacquier on fait de délicieux pavés végétaux 100% nature. »



## Des boissons sans alcool au verjus Osco

Osco capture les saveurs du sud dans un apéritif équilibré et frais : une attaque en bouche pleine de finesse grâce au verjus, la complexité aromatique des plantes méridionales et une touche douce-amère de gentiane pour une longueur au palais inimitable.

Éco-responsable et valorisant le savoir-faire français de la production à la réalisation, Osco renoue aussi avec une tradition artisanale française : l'utilisation du verjus du Périgord, assemblé avec des infusions de plantes françaises et des arômes naturels élaborés en Provence.



## Des tapenades vertes Emile Noël



Recette incontournable de la cuisine provençale, la tapenade verte vient compléter la gamme Emile Noël pour le printemps. Idéale à l'apéritif sur des toasts, elle sera également la bienvenue pour farcir des tomates crues, agrémenter les salades ou accompagner les viandes chaudes et froides encore mieux qu'un condiment.

Ce concentré de saveurs illustre plus que jamais les 100 ans de savoir-faire de la marque Emile Noël qui dispose aujourd'hui de la gamme la plus large d'huiles vierges bio.

## Des eaux pétillantes à faire soi-même Bubble iT

La marque Bubble it a pour objectif de développer des boissons pétillantes et saines pour la planète et ses habitants. Réalisez vous-même vos boissons pétillantes sans avoir recours aux machines de gazéification.



## Des dés d'algues ZALG



Zalg entend placer les algues au centre de nos assiettes en levant ces freins à leur consommation. Pour relever ce défi, la société a mis au point une technique de préparation unique en collaboration avec un chef étoilé.

Gourmands, sains et pratiques à cuisiner, ils rendent enfin accessible l'univers des algues à tous. En quelques minutes à la poêle, ils dévoilent leur texture unique : un cœur moelleux et un extérieur croustillant.

## Des crackers de légumes Graam

Découvrez les crackers Épinard & Cumin des prés à grignoter partout ! À croquer au boulot, à dipper dans du houmous ou en topping sur une soupe... Ils sont 100% naturels et super croustillants !



## Des tartinales au chèvre Trempette

La startup Amaltup étoffe sa gamme So Chèvre en mettant sur le marché six nouvelles recettes destinées aux apéros de saison !

Trois trempettes, des « sauces dip » au fromage de chèvre affiné, et trois tartinades inédites au chèvre frais sont proposées dans les magasins bio et les commerces de proximité.

Leur texture crémeuse nappante repose sur le process de fabrication et le choix d'une base légumière saine et originale de chou-fleur.



## Du miellat de chêne *Abies Lagrimus*

Le Miellat de Chêne Bio des Pyrénées (Cerdagne espagnole) est un miel unique aux saveurs intenses.

Il se reconnaît à sa couleur profonde et foncée, presque noire, et développe des arômes de caramel et de fruits mûrs.

Le Miellat de Chêne Bio des Pyrénées a de nombreuses propriétés bénéfiques avec une teneur élevée en sels minéraux (principalement potassium et fer) et oligo-éléments, parfaite pour les sportifs, les personnes fatiguées ou les enfants en pleine croissance.



## Des desserts au sarrasin Morice



Un classique de la gastronomie française revisité : fans d'une célèbre crème dessert de notre enfance (pour laquelle on se lève tous !), Jean-Christophe et Damien, les 2 fondateurs, ont voulu créer une version végétale et la plus saine possible.

« Le petit goût noisette du sarrasin torréfié nous a inspiré ! Associé au chocolat et aux noisettes, le MoSarrasin était né, notre madeleine de Proust à nous ! »

## Des crackers apéritifs Marlette

Les crackers Marlette sont fabriqués dans un petit atelier breton près de Morlaix. Les artisans passionnés y façonnent de bons biscuits depuis 70 ans !

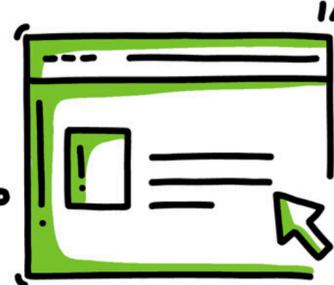
Trois recettes simples, sans ajout inutile, à base d'ingrédients bruts et choisis avec soin : de la farine semi-complètes de blé, des œufs de poules élevées en plein air et du sel de l'Île de Ré !





“ Notre mission est de (re)construire collectivement le système agro-alimentaire français de façon pérenne ”

### LA VEILLE DES INNOVATIONS ALIMENTAIRES



Le média de référence des innovations alimentaires en France et à l'international  
[www.pour-nourrir-demain.fr](http://www.pour-nourrir-demain.fr)

### LA COMMUNAUTÉ POUR NOURRIR DEMAIN

### DES INTERVENTIONS ET PRISES DE PAROLE



Séminaires, conférences  
ateliers, événements, concours,...

**UN RÉSEAU D'HOMMES ET DE FEMMES ENGAGÉS**

**DES VISIOS THÉMATIQUES**  
Ressources Humaines  
Distributions  
Énergies  
Agricultures  
Innovations  
...

**DES IMMERSIONS AU SEIN DES MARQUES**

**DES PRISES DE PAROLE COMMUNES**

[www.la-communauté-pour-nourrir-demain.fr](http://www.la-communauté-pour-nourrir-demain.fr)



### LA CAPSULE TEMPORELLE DE L'ALIMENTATION

La construction de la transition alimentaire des Français dans les années à venir par des marques engagées  
[www.dans-10-ans.fr](http://www.dans-10-ans.fr)



### DES ATELIERS POUR RÉSOUDRE LES « DÉFIS DE L'AGRO »

[www.agir-pour-nourrir-demain.fr](http://www.agir-pour-nourrir-demain.fr)

## Des boissons énergisantes Mana Organic



« MANA » est un terme d'origine polynésienne qui évoque la puissance de la nature, la force surnaturelle, l'énergie vitale.

La mission de MANA Organic : Utiliser la richesse de la nature au profit de la performance, notamment pour les sportifs et les gens actifs soucieux de leur santé et de leur bien-être.



## Des crèmes pour aider à cuisiner Candia

Nommées « Idéale à fouetter » et « Idéale en cuisson », Candia propose deux nouvelles crèmes pour accompagner les Français dans la réalisation de leurs plats fait-maison.

Fabriqués dans la laiterie d'Awoingt en Hauts-de-France, Candia Idéale en cuisson est parfaite pour les sauces, les tartes ou les gratins et Candia Idéale à fouetter est conçue pour les desserts à base de crèmes montées.



## Les bouchées chaudes L'atelier Blini



## Les graines de folies Michel & Augustin

L'équipe de Michel et Augustin a concocté des mélanges détonnants de graines pour réveiller nos apéros avec des noix de cajou, des graines de tournesol et de courge, du riz soufflé et des cacahuètes



## Des sauces aux fromages italiens do it better



Italians do it better lance 3 nouvelles recettes de sauces à la crème et aux fromages italiens AOP, sans conservateurs, sans sucres ajoutés ni colorants. Ces recettes très gourmandes dignes des trattorie italiennes ont nécessité plusieurs années de recherche afin d'avoir la liste d'ingrédients parfaite, une véritable obsession pour la marque, depuis sa création en 2016.

## Des crackers croustillants Inwe

Inwe a pour volonté de populariser le végétal ! Et pour commencer, la jeune marque ambitieuse souhaite rendre le monde du snacking à la fois innovant, sain et gourmand !

Inwe propose donc des crackers croustillants à base de légumes et épices avec trois recettes : Aubergine et Cumin, Courgette et Romarin, et Tomate et Origan.



## De la mozzarella végétale Vivre Vert



Blanc et immaculé, on apprécie sa texture ferme et fondante ainsi que sa forme unique qui invite à la découpe en tranches.

Une lame de couteau et quelques aller-retours sur la planche à découper nous suffisent à s'offrir un plat d'été léger, goûteux et 100% végétal.

Une fois en bouche, ce sont des notes fraîches lactées qui se laissent découvrir.

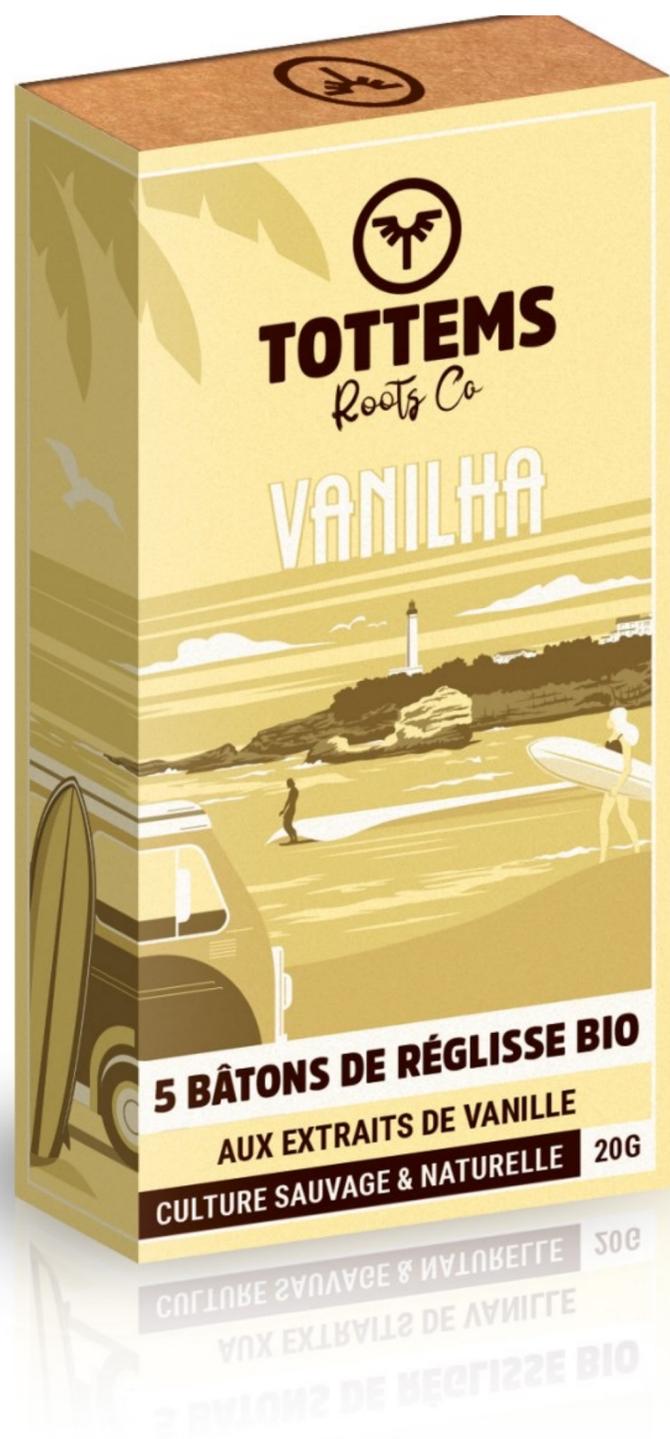
## Des pommes en tranches St Mamet

St Mamet est la marque française experte du fruit sous toutes ses formes (Fruits en morceaux, compotes / purées de fruits...). La marque propose avant tout l'expérience des fruits goûtus, récoltés à maturité, cueillis à la main, en pleine saison et conditionnés dans un emballage 100% recyclable.

St Mamet propose aussi ses Tranches de Pomme pour aider les consommateurs à confectionner leurs tartes avec un coup de main !



## Des bâtons de réglisse Tottems



Tottems, c'est la rencontre de 3 grands enfants et un rêve. Un gourou du marketing, une artiste en collage et un designer rock star, tous amoureux du sud-ouest.

Ensemble, ils décident de réinventer le bâton de réglisse avec deux objectifs : retrouver le plaisir gourmand du bâton dans la bouche et aider les gens à réduire, voire arrêter de fumer et de diminuer le grignotage entre les repas.

## Des biscuits apéritifs aux algues Gutu

Pourquoi les algues ? Parce qu'elles ne nécessitent ni eau, ni pesticides, ni engrais, ni terre lors de leur culture. Elles sont une réponse efficace face aux enjeux environnementaux.

Parce qu'elles sont riches en fibres, source de protéines et pleines de vitamines. Plus besoin de manger des prot' avant d'aller à la salle.

Parce qu'elles sont excellentes ! Bien préparées et savamment incorporées dans vos chips, elles sauront sublimer vos apéros.



## Des pâtisseries à base de légumes Petit Coté



Le légume remplace le beurre des gâteaux Petit Coté qui sont, par conséquent, 30% moins gras et 30% moins sucrés que la moyenne des gâteaux du marché.

Premier ingrédient de la recette, il garantit également un moelleux à tomber par terre ! La marque française offre ainsi une alternative gourmande et saine aux pâtisseries habituelles. Leur mot d'ordre ? L'inattendu. Leur objectif ? Permettre au consommateur de déguster un produit délicieux sans se prendre la tête.

## Du couscous de manioc Matahi

Naturellement sans gluten, cette alternative aux couscous de blé est aussi facile à préparer qu'une semoule classique.

Son goût étonnant, légèrement acide, lui vient de la fermentation naturelle, intervenant durant le processus de fabrication du produit.

Sa texture consistante en fait un accompagnement nourrissant tout en étant particulièrement digeste.



## Du lait d'or Guayapi



Son Kiri Hodi est un produit conçu dans la plus pure tradition et avec les meilleurs ingrédients qui soient car issus des Terres d'Origine et produits dans le respect de l'environnement et de façon équitable.

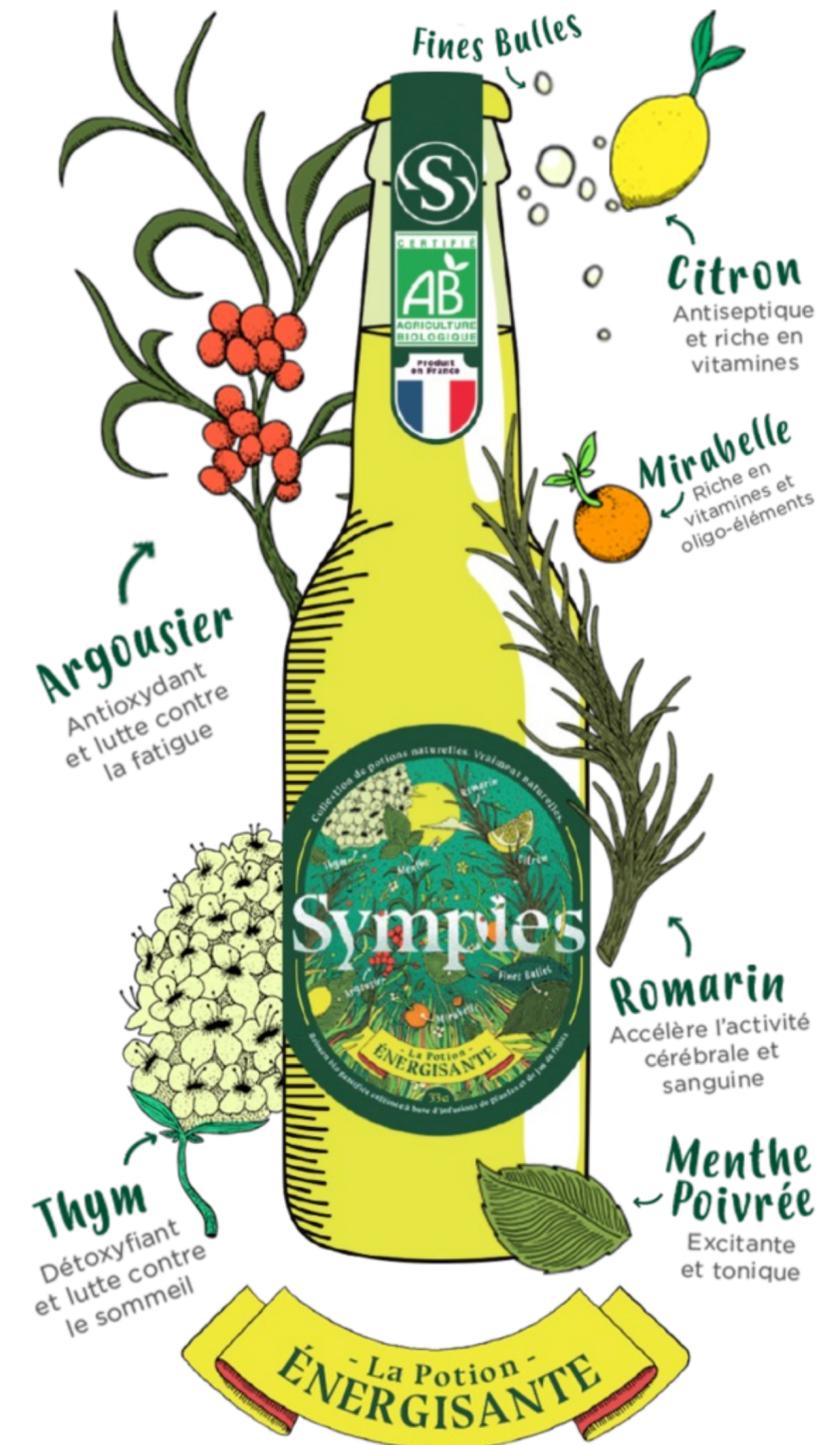
Cette nouvelle préparation bio GUAYAPI a été produite au Sri Lanka de façon écologique avec des ingrédients 100% biologiques. Les épices sont cultivées grâce au savoir-faire des villageois des régions montagneuses agricole au centre du Sri Lanka - Lieu diversifié / jardins forêts - contrats dans le cadre du Commerce équitable.

## Des potions naturelles Symples

Élaborée à partir de plantes bio et 100% françaises, Symples propose une Collection de Potions naturelles !

Chaque plante et chaque fruit ont été rigoureusement sélectionnés en France pour leur qualité. Pas de liste d'ingrédients à rallonge, pas d'additifs, simplement du naturel.

L'entreprise défend et revalorise la filière durable de l'agriculture biologique, en travaillant directement avec ses producteurs partenaires et en s'engageant sur le long terme avec eux.



## Des boissons à base de CBD BAGA



Les Breuvages Audacieux de Gaspard et Antoine conçoit et commercialise des boissons à base de CBD idéales pour le bien-être quotidien. La composition des formulations comprend uniquement des ingrédients d'origine naturelle démontrant que les produits sont élaborés dans une démarche cohérente pour favoriser le bien-être au travers d'une alimentation saine.

Les boissons BAGA sont une façon saine, agréable et aisée de consommer du CBD, rendant accessible au plus grand nombre les bienfaits de la molécule.

## Des cures de « shots » Basal Nutrition

Dans le prolongement de sa mission de préserver l'équilibre du microbiote avec des produits sains, bio et gourmands, Basal Nutrition propose une cure de shots de 24 jours à base de jus de fruits, de légumes bio et de « bonnes bactéries » à prendre chaque jour pour rééquilibrer sa flore intestinale et aider à prévenir des maladies chroniques et inflammatoires !

Un microbiote en bonne santé, oui...  
Mais avec des produits bons et gourmands !



## De la margarine pour enfants St Hubert



En s'appuyant sur une solide expertise des margarines et sur son savoir-faire français, St Hubert propose St Hubert Oméga 3 CROISSANCE<sup>®</sup>, la 1<sup>ère</sup> et la seule offre qui apporte aux enfants de la vitamine D et du calcium qui sont nécessaires pour une croissance et un développement osseux normaux des enfants.

À tartiner, à cuisiner et même à ajouter dans les pâtisseries, St Hubert Oméga 3 CROISSANCE<sup>®</sup> devient un partenaire du quotidien qui apporte aux enfants de 4 à 10 ans des nutriments adaptés à leur croissance.

## Des houmous Sincera

A tout juste un an d'ancienneté et déjà cinq produits sous deux gammes de sauces et tartinables, Sincera continue sa lancée pour rendre les apéros toujours plus sains, naturels et colorés.

Voir plus loin que le pois chiche, c'est l'ambition d'Annabelle Point, la cofondatrice de Sincera, qui revisite la traditionnelle recette du houmous en travaillant le haricot blanc, le haricot rouge, la lentille ou encore le pois cassé.



## Des boissons énergisantes Brio Maté



Très riches en caféine, les feuilles de maté sont d'excellents stimulants, physiques et intellectuels, et permettent d'échapper aux effets de la fatigue sans causer l'agitation nerveuse ou la mauvaise humeur qu'occasionne l'abus de café.

L'enseigne Brio Maté, spécialisée - comme son nom l'indique- dans la création de matés sains et naturels, a ainsi saisi l'opportunité de faire découvrir sous nos latitudes ce qui pourrait bien être la boisson de l'été.

## De l'eau de bouleau Üi

Pour les consommateurs en quête de produits simples, sains et naturels, cette boisson ancestrale et traditionnelle des pays nordiques s'impose comme un must. L'eau de bouleau Üi est LA boisson désaltérante naturellement peu sucrée, peu calorique, qui rime avec plaisir !

La nature fait du beau boulot ! L'eau de bouleau Üi est récoltée dans une forêt durable des Pyrénées par des béticulteurs passionnés de leur terroir et au savoir-faire authentique. Un cahier des charges strict encadre la récolte de la sève afin de garantir un produit bio, de grande qualité mais aussi de respecter l'environnement et la biodiversité.



## Un soda bon pour la santé Zoya



- Chaque canette contient plus de fibres qu'une pomme!
- Renforcement du microbiote intestinal, notre deuxième cerveau.
- Bien être holistique: 90% de la sérotonine et 50% de la dopamine (hormones du bien-être) sont issues de nos intestins!
- Made in France: conçu en Bretagne et produit dans le sud de la France
- Des ingrédients naturels de qualité
- Végan

## Du tofu grillé Tossolia

Goût relevé du gingembre et croquant du sésame... cette nouvelle recette de la gamme Tofu Grillé de Tossolia allie plaisir des saveurs exotiques et bienfaits de l'alimentation végétarienne.

On aime les réchauffer au four, à la poêle ou au grill, coupés en cubes ou entiers, accompagnés de légumes croquants ou rôtis, ou encore de nouilles soba.

Ils surprennent les palais les plus exigeants avec leurs saveurs et textures inédites, différentes des galettes végétariennes.



## Du petit épeautre du Velay Sabarot



Pour répondre à leurs attentes, Sabarot remet à l'honneur une céréale ancestrale, écologique et cultivée en France, le Petit Épeautre du Velay.

Riche en bienfaits nutritionnels, elle se prépare en 10 minutes chrono pour une cuisson al'dente et, avec deux minutes de plus, ses grains deviennent délicieusement moelleux.

Le Petit Épeautre du Velay est planté en première paille après la Lentille verte du Puy A.O.P., l'autre produit phare de Sabarot. La paille est ensuite réutilisée, pour créer un cercle vertueux.

## Des sirops de yacon Yacon&co

Le sirop de yacon est à la base une poire de terre aux propriétés très intéressantes.

D'abord convoité par les Incas pour son goût délicieusement sucré, le yacon est maintenant devenu l'allié naturel principal pour améliorer sa flore intestinale et perdre du poids. Il est aussi adapté aux diabétiques puisque son indice glycémique est très faible.

Ce sucrant ne génère pas d'hypoglycémie réactionnelle et permet donc d'éviter les chutes d'énergie qui peuvent typiquement arriver après la consommation de produits sucrés.



## De la chaire végétale BIO Dévore food

Avec des apports en protéines qui n'ont rien à envier à ceux de la viande mais une teneur en gras saturés bien plus faible, la chair végétale© dévore food assouvit les grandes faims sans compromis pour la santé (sans additifs /nutriscore A/ naturellement sans gluten).

Véritable alternative à la production de viande extrêmement énergivore pour la planète, dévore food s'engage bien au-delà avec cette première gamme certifiée bio et labellisée vegan.



# LA CAPSULE TEMPORELLE + DE L'ALIMENTATION

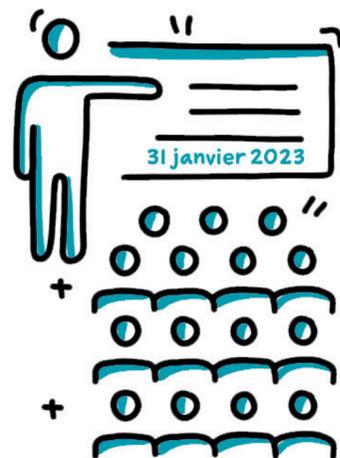


## QUE MANGERONS-NOUS DANS 10 ANS ?



### UNE CAPSULE TEMPORELLE

100 marques engagées déposent leurs visions de l'alimentation des Français dans 10 ans !

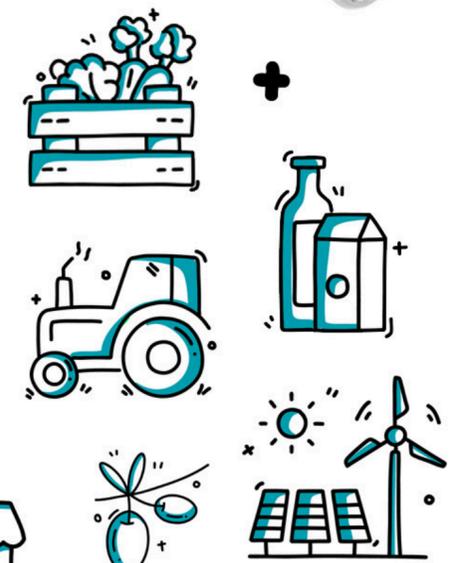


### UN ÉVÈNEMENT EXCEPTIONNEL +

Une centaine d'hommes et de femmes qui oeuvrent au quotidien pour nous nourrir se réunissent pour construire l'alimentation de demain

## UNE OPÉRATION POUR GARANTIR L'ALIMENTATION DES FRANÇAIS

Face aux crises actuelles et à venir, les marques agro alimentaires doivent imaginer et rendre possible les agricultures, les produits et les entreprises de demain afin de pouvoir nourrir correctement et durablement les Français dans les années à venir ...



Plus d'info sur [www.dans-10-ans.fr](http://www.dans-10-ans.fr)



## Des boissons végétales Bonneterre

Leader sur les boissons végétales, Bonneterre propose aux gourmands sensibles aux enjeux environnementaux d'adopter un nouvel éco-geste : ajouter soi-même la quantité d'eau souhaitée à ses boissons végétales préférées pour réduire son impact carbone.

Un petit geste pour participer aux grands défis. En parallèle, la marque met en place la 1ère filière coco du réseau bio : pour participer à préserver un écosystème résilient et à garantir une utilisation durable des sols, au profit de la biodiversité et des agriculteurs.



## Des fruits secs garantis sans résidus de pesticides Tramier



Composée de 4 produits, Tramier NATURA est la première gamme de fruits à coque garantis Sans Résidus De Pesticides. Avec elle, Tramier réaffirme sa volonté d'offrir aux consommateurs une alimentation saine et accessible.

De l'entrée au dessert en passant par le snacking ou des recettes de gâteaux, les fruits secs Sans Résidus De Pesticides de la gamme Tramier Natura, c'est où on veut, quand on veut et comme on veut. Leur sachet refermable permet une utilisation sans contrainte : un atout de plus pour bénéficier de tous leurs bienfaits.

## De la sauce thon harissa Papa Sauce

Thon Harissa, c'est la dernière bombe mijotée dans les cuisines de Papa Sauce, la sauce de l'été pour pimenter vos diners ou pimper vos apéros entre potes .

Véritable hommage à la cuisine méditerranéenne, Papa Sauce vous embarque pour un voyage culinaire très HOT.

De vrais morceaux de thon, de la tomate, des notes citronnées et de la harissa pour réveiller vos papilles.

Avec des Orecchiettes, à tartiner ou en lasagne, cette sauce légèrement relevée s'adapte à toutes vos envies.



## Des galettes végétales Cocoriton



La féverole est en effet une graine qui cache bien des surprises ! Riche en fibres et surtout en protéines, elle permet, associée à un mix d'épices, de légumes et de fibres végétales de concevoir des produits sains et équilibrés, particulièrement nutritifs, sans compromettre le goût

Les galettes Cocoriton assument pleinement leur orientation végétale tout en étant intensément gourmandes. Leur texture unique dans le monde du végétal, à la fois juteuse et moelleuse, ravit les papilles de tous les consommateurs !

## Des sirops artisanaux Lissip

Lissip est une marque artisanale de sirops fabriqués avec passion à Paris.

La marque puise son inspiration dans l'univers de la gastronomie et de la pâtisserie pour créer des mariages de saveurs originales, harmonieuses et subtilement équilibrées à partir de fruits, légumes, épices et herbes aromatiques.

Fabriqué dans le respect du savoir-faire traditionnel, chaque sirop est brassé à la main pour révéler toute la puissance aromatique des ingrédients, vous faisant voyager dans un univers olfactif et gustatif qui mettra vos sens en éveil.



## Des salades aux emballages verts Les Crudettes



Depuis le mois de juin 2022, ce sont 6 références de salade (mâche 100g, Maxi mâche 175 g, jeunes pousses 100g, mâche-roquette 100g, roquette 100g et mesclun 100g) qui propose un sachet kraft à 60% tout en gardant la fenêtre transparente, élément essentiel pour l'achat demandé par les consommateurs.

Avec 60% de papier, la marque annonce une réduction de 50% de plastique par rapport au sachet plastique classique.

## Des substituts de sels BIO Aromandise

Les substituts de sel de Aromandise sont des délicieux mélanges d'aromates, légumes et épices pour remplacer savoureusement le sel dans vos plats.

- Ciao le Sel ! Acidulé est st un mélange de légumes, d'hibiscus et d'algues Wakamé
- Ciao le Sel ! Iodé est un mélange de graines de sésame grillées, d'algues Wakamé et d'algues kombu de l'Atlantique
- Ciao le Sel ! Corsé est un mélange uniquement à base d'épices et de légumes (origan, thym, basilic, romarin...)
- Ciao le Sel ! Doux est un mélange uniquement à base d'épices et de légumes (persil, tomate, carotte, panais, graines de citrouille, ail des ours, livèche...)



## Des jus de fruits pressés Kookabarra



Kookabarra vous propose grâce à sa technologie unique en Europe une sélection de fruits frais à boire fruit, détox, smoothie et bio.

Kookabarra fut la première entreprise à introduire la technologie « HPP » en France, dite technique de « Pascalisation » ; autant dire que la marque connaît bien cette technologie de pointe qui contribue à préserver toutes les qualités nutritives des fruits pressés, agrumes et autres légumes

La technologie « HPP » est la seule solution de conservation au monde qui n'altère pas les qualités gustatives et organoleptiques des fruits et légumes, des plus délicats aux plus robustes.

## Des poêlées gourmandes Paysan Breton

La poêlée les Patates Gourmandes est composée de pommes de terre, origine France, fondantes, au goût légèrement sucré et à la peau fine, coupées “comme à la maison”. Les patates sont cuisinées au beurre et avec un petit jus d'oignons sautés agrémentées de champignons émincés et d'oignons grillés.

La poêlée de Haricots verts à la persillade est composée de haricots verts français, extra-fins et déjà cuits délicatement assaisonnés d'une persillade comprenant de l'huile d'olive, du persil et de l'ail. Les haricots verts sont tous assaisonnés uniformément. Ainsi, peu importe la quantité réchauffée, chacun pourra retrouver le bon goût de la persillade.



## Des jus pour le goûter Innocent



Innocent kids, les jus 100% fruits pour les enfants, en petites briquettes et sans sucres ajoutés.

Des bons fruits au goûter sans avoir besoin de les éplucher (et de s'en mettre partout). Au rayon frais, délicieux 12 heures hors du frigo.

La gamme innocent kids soutient l'association Des Enfants et Des Arbres et finance 10 projets de replantation en France afin de favoriser la biodiversité, capter du CO2 mais aussi sensibiliser les enfants à la préservation de la nature.

## Des croustis de légumes Bonduelle

Et si manger des légumes n'avait jamais été aussi facile ?

La nouvelle gamme Bonduelle qui débarque au rayon surgelé propose des recettes de légumes inédites et gourmandes avec une touche de fromage et de crème fraîche.



## Des légumes fermentés Labo Dumoulin



En alliant savoir-faire traditionnel et innovation, Le Labo Dumoulin a lancé une nouvelle gamme de légumes fermentés issus de la filière alsacienne bio.

Conçue par un chef cuisinier, la marque propose 4 variétés issues des grands classiques de la cuisine :

- Chou blanc – sésame
- Carotte – ciboulette
- Coleslaw – curry
- Chou rouge- thym

Sans sucre, riches en oméga 3, en vitamines et en fibres les légumes fermentés Labo Dumoulin sont une mine d'or de l'alimentation.

## Des desserts végétaux Yatal

Actrice référente de la transition alimentaire, la Maison Collet s'engage depuis plusieurs années dans la fabrication de brassés et desserts savoureux, authentiques et bons pour la planète et ses habitants.

Convaincu de l'importance du végétal pour répondre aux différents défis environnementaux et démographiques, la Maison Collet a investi, fin 2020, dans un site entièrement dédié à la production de brassés et desserts végétaux.



## Du furikaké comme alternative au sel Furifuri



FURIFURI est un trésor nutritionnel, grâce aux graines de sésame dont les bienfaits sont reconnus depuis la nuit des temps et aux algues, le super aliment du futur, à la fois excellent pour la santé ET pour la planète.

FURIFURI est riche en protéines, fibres, vitamines et minéraux (fer, iode, magnésium) et très facile à utiliser. Il suffit d'en saupoudrer généreusement sur tous ses encas et petits plats, chauds ou froids pour faire le plein d'énergie et booster son système immunitaire.



## Des boissons au maté Bigflo et Oli

Bigflo et Oli proposent une boisson à base de maté en hommage à leurs origines argentines.

La marque infuse les feuilles de maté vert biologique issues d'une petite coopérative d'Amérique du Sud, l'amertume naturelle de la plante est réduite, sans en dénaturer sa saveur unique et ses vertus pour la santé.

Les baies de goji s'associent à la douceur de la coco et de la grenade créant un goût unique et rafraîchissant qui se marie à la perfection aux douces notes de maté. Un ensemble sublimé par un zeste de citron et le caractère naturellement sucré du sirop d'agave.



## Des biscuits responsables La Biscuiterie des Vénètes



La Biscuiterie des Vénètes, c'est le pari un peu fou de deux amoureux du goût, Mathilde et Xavier, qui ont tout plaqué pour confectionner et revisiter de leurs mains des recettes bretonnes ou pas.

Leur secret : des bons ingrédients, de l'originalité, une touche d'amour et d'humour !

Située sur la rive sud du Golfe du Morbihan, la Biscuiterie des Vénètes ne fabrique que des produits bons, beaux, responsables et naturels.

## Des gaufre apéritives Le Traiteur des Flandres

PME familiale et entreprise innovante des Hauts-de-France, Pâtisserie des Flandres propose une recette savoureuse de mini gaufres apéritives fourrées à la truffe d'été.

Cette nouveauté est proposée sous la marque LE TRAITEUR DES FLANDRES – PERE & FILS, car chez nous, la passion de la gaufre se transmet de père en fils.

S'appuyant sur le succès rencontré par les mini gaufres apéritives fourrées au Maroilles, Pâtisserie des Flandres innove une nouvelle fois et vous régale en cette fin d'année avec sa recette festive.



## Des kombuchas Jubiles



Jubiles, c'est une jeune marque de l'économie sociale et solidaire qui cherche à révolutionner le monde des boissons en réconciliant plaisir et bien-être avec ses kombuchas : une boisson fermentée à base de thé, naturellement pétillante, faible en sucre et aux multiples bienfaits sur l'organisme :

- Effet détoxifiant
- Effet antioxydant
- Apport en micro-organismes vivants

En travaillant ses recettes avec des jus de fruits et des infusions habilement dosés, la marque propose une gamme de recettes agréables à boire à tout moment de la journée, pour offrir une alternative plus saine aux sodas et aux jus de fruits.

## Du foie gras végétal Jay&Joy

Cette année sur vos tables de fête, surprenez vos invités avec une alternative gourmande au foie gras.

Respectueuse des animaux, de la planète et de notre santé (ultra fraîche elle est riche en nutriments), cette recette artisanale incroyable (mais vraie) est un incontournable de la marque Jay&Joy.

100% bio et végétale (sans soja ni lactose) uniquement à base de noix de cajou bio et crème de riz bio\*, le Joie Gras vous étonnera par sa texture crémeuse et ses subtiles notes épicées.



## Un Moscow Mule sans alcool CKTL



La marque de spiritueux sans alcool, lancée en 2020, et dont l'ambition est de réinventer l'apéritif, poursuit son développement et lance un format 180 ml, avec des cocktails en édition limitée à base de ses spiritueux sans alcool.

Le premier cocktail de cette édition limitée est un Moscow Mule, réalisé avec Flavio Angiolillo, un des meilleurs bartenders du monde, et composé de :

- JNPR n°2 : le spiritueux sans sucre et sans alcool de la marque, à base de gingembre et de poivre
- Citron vert
- Ginger beer peu sucrée

## Les tablettes Merveilles du monde Krokola

L'annonce fait déjà saliver les gourmands nostalgiques. Merveilles du Monde, la mythique tablette de chocolat des années 1980-1990, va renaître début 2023.

Déjà présente sur le marché des chocolats pour enfants, la jeune entreprise française Krokola a racheté la marque délaissée par Nestlé.



## Des sauces faibles en calories Freecal



La marque a commencé par revisiter cinq des sauces préférées des Français : le ketchup, la sauce barbecue, une Mayo, ainsi que deux sauces pour salade, grecque et sicilienne. Chaque portion de sauce apporte seulement trois calories

Les produits hypocaloriques, très courants aux États-Unis, sont encore rares en France. Freecal fait figure de pionnier en proposant des sauces de haute qualité faibles en calories.

Ses produits répondent aux attentes des personnes qui suivent divers régimes, qui souffrent de diabète ou de cholestérol, ou qui sont tout simplement soucieuses de leur forme et de leur santé.

## Du café à base de fleurs de lupin Lupi Coffee

Lupi coffee est un produit unique : c'est le premier café de lupin vendu en France. Déjà bien connu en Allemagne et en Italie, le café de lupin a une particularité étonnante : c'est la boisson dont le goût se rapproche le plus de celui du café.

Le café de lupin a également pour avantage de se préparer de la même façon que le café classique : il s'adapte à toutes les méthodes et machines à café, et peut se boire chaud, froid ou glacé. Il peut aussi être utilisé en cuisine, par exemple pour remplacer le café dans un tiramisu.



## Des mousses au chocolat végétales Ucha



la marque propose des boissons saines (pauvre en sucres ou sans sucres) brassées à partir d'ingrédients 100% biologiques et durables au sein d'une entreprise engagée socialement pour le bien-être de ses salariés. Bien pour le corps, bien pour la planète.

Depuis plus de 10 ans, Biogroupe milite en faveur d'une alimentation durable et vivante, en proposant notamment des boissons fermentées biologiques, car "nous sommes ce que nous mangeons". La santé et le bien-être passe donc par l'assiette et le respect de la planète.

La marque propose des boissons et des desserts dont la mousse au chocolat végétale UCHA Végétal.

## Des croustilles aux algues Nüri

Les algues utilisées par Nüri sont de culture bretonnes, ce qui ne dégrade pas les fonds marins, et ne nécessite ni eau douce, ni pesticides ce qui entraîne aucun impact négatif sur l'environnement.

Les algues sont une véritable alternative aux protéines animales et représentent une solution d'avenir pour notre alimentation !



## Des jus de figue de barbarie à diluer L'épineuse



La figue de barbarie sauvage est un concentré de vertus. L'Opuntia Stricta, est un fruit considéré comme invasif. Il est pourtant riche en antioxydants, magnésium et manganèse.

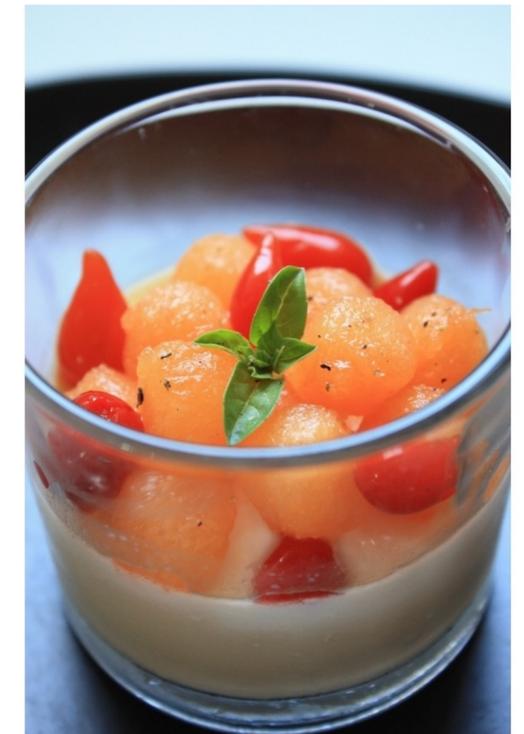
En jus, il existe de nombreuses utilisations. Tant pour des cocktails, des mocktails mais également pour des recettes originales sucrées et salées. Son goût acidulé et herbacé apporte de nouvelles saveurs.

## Des gouttes de poivrons Sabarot

Apportez une touche fraîche et inédite à tous vos plats grâce aux gouttes de poivrons, une exclusivité Sabarot.

Osez les gouttes de poivrons à picorer en apéritif, ou à disposer sur vos plats de pâtes, dans vos salades ou sur vos pizzas.

Découvrez leur goût incroyablement doux qui vous surprendra et colorera de façon originale et inventive tous vos plats !



## Des mayonnaises 100% naturelles La Tourangelle



La Tourangelle présente ses mayonnaises savoureuses aux goûts uniques. Elles sont fabriquées selon notre savoir-faire traditionnel à partir de nos huiles de goût, avec des oeufs français de poules élevées en plein air.



Elles sont 100% naturelles, sans conservateurs ni additifs. Idéales pour donner une touche gastronomique à vos pique-niques, barbecues et apéritifs !

## Des kits gâteaux Marlette

Marlette a relooké ses indispensables qui deviennent la gamme Daily Marlette !

La marque a retravaillé ses 7 recettes phares rapides à préparer, délicieuses à déguster. Pour les diners imprévus, les goûters sur le pouce ou tout simplement un oublis de desserts...

Marlette est là pour vous sauver. Des préparations justement dosées (adaptés à 6 gourmands) et des ingrédients soigneusement sélectionnés, succès garantis.



## Des laits de coco BIO et équitables Yooku



YOOKU, c'est l'histoire d'une jeune marque qui, grâce à ses énergies collectives, soutient qu'il est possible de prendre soin de l'Humain et de la planète.

Cultivée et récoltée au Sri Lanka grâce au savoir-faire de 486 producteurs, la noix de coco constitue la base de leur gamme de produits, exclusivement issus de l'agriculture biologique.

Sa production est le fruit d'un partenariat solide et durable. Elle participe au respect du vivant en prenant soin de l'Humain grâce aux exigences du commerce équitable au travers d'une agriculture qui préserve la biodiversité et l'environnement.

## Des crackers aux fruits Graam

Nous avons découvert la jeune marque Graam avec sa gamme de crackers « prêts à déguster » aux légumes pimpés... et maintenant elle pimpe aussi les fruits pour des pauses fruits et légumes surprenantes !

Disponibles début 2022, cette nouvelle gamme de croustillants aux fruits pimpés propose des associations fruitées originales contenant jusqu'à 60% de fruits !

Ces recettes sont à base de purées de fruits, de farines de riz et d'épeautre, sans sucre raffiné et vegan.



## Des plats cuisinés William Saurin



Bon Pour Nous, une nouvelle gamme de la marque William Saurin se compose de six nouvelles recettes élaborées à partir de viande française, sans conservateur ajouté, colorant ni arômes artificiels et affichant un Nutriscore A ou B.

Proposées dans un sachet souple dit « doypack », moderne et léger, elles se prêtent à une consommation rapide et pratique pour disposer facilement d'un plat complet, et à un prix accessible.

## Une confiture BIO sortie des Pyrénées Abies Lagrimus



La confiture de Cynorhodon, d'Abies Lagrimus, est issue des baies d'Églantiers sauvages .

Après un long travail de préparation, la marque utilise uniquement la pulpe des baies pour élaborer sa confiture.

Le Cynorhodon, a toujours été reconnu pour ses vertus très vitaminées car il est 7 fois plus riche en vitamine C que l'orange, Mais également pour son efficacité !

En effet il est très utile pour calmer les inflammations et soulager les crampes d'estomac ainsi que les nausées. Dépuratif, il aide à éliminer les toxines accumulées.

## Émincé végétal au chanvre Hello Joya

Véritable innovation sur le marché, l'émincé végétal Hello Joya il est réalisé à partir de graines et de protéines de chanvre bio et cultivé en France.

Considéré comme un « super-aliment » grâce à ses apports en omégas 3 et en minéraux, l'émincé végétal au chanvre d'Hello Joya séduit également par sa texture moelleuse alliée à la finesse de son assaisonnement, réalisé avec un savant mélange d'oignons, de poivrons et d'herbes de Provence qui viennent éveiller les papilles.



## Des légumes lacto-fermentés Les Jarres Crues



Les légumes lacto-fermentés, ce sont des légumes frais et crus mélangés avec du sel de l'île de Ré, puis mis en jarre de fermentation pendant quelques semaines

Cela permet aux bonnes bactéries de se développer et de conserver le produit. Une acidité naturelle se développe et ajoute une douce saveur acidulée dans l'assiette.

Ils sont surtout sans vinaigre pour conserver les vitamines des légumes et les bienfaits de la fermentation (à ne pas confondre avec les pickles).

## Des infusions aux plantes médicinales Biohême

Respecter ce qui nous entoure, les autres, l'environnement. Trop souvent galvaudées, ces valeurs sont pourtant essentielles. Biohême met un point d'honneur à les appliquer à chaque instant, quitte à jouer son rôle de "poil à gratter".

Il a fallu recréer toute une chaîne d'approvisionnement cohérente : des producteurs partenaires français, en passant par deux ateliers de fabrication en Pays de la Loire à la création des bureaux au sud de Nantes, au bord de la Sèvre.

Quand on est ensemble, on reste vraiment humain et on garde la main sur la qualité du produit.



## Des kéfirs de fruits traditionnels L'atelier du Ferment



Notre flore intestinale joue un rôle crucial sur notre santé au quotidien, mais si l'on veut se supplémenter en probiotiques, le choix est simple : des gélules en pharmacie ou manger (vraiment) beaucoup de yaourts.

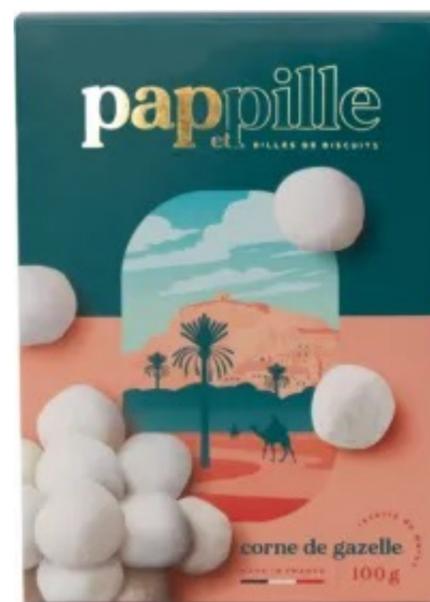
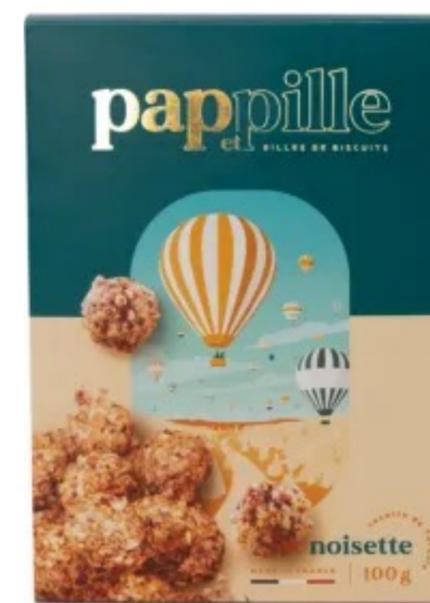
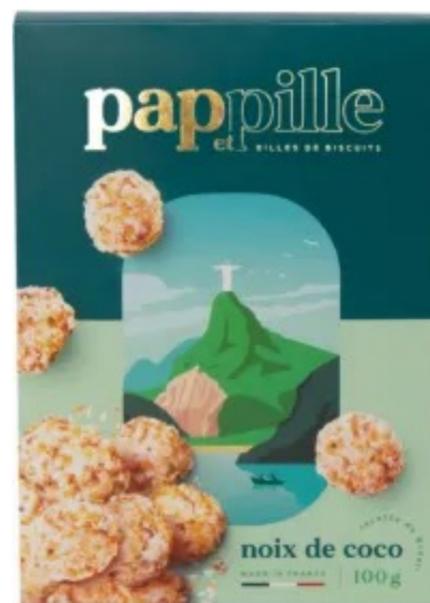
C'est au printemps 2017 à Argentré, que l'aventure commence. Au cours d'une réunion de famille, Sylvie discute de ses observations avec Marjolaine et ensemble, déplorent le manque de solutions ... Jusqu'au déclic, le Kéfir de Fruit !

## Des billes de biscuits Pap et Pille

L'histoire de cette marque est, avant tout, une belle histoire d'amour. Celle de Fatiha et Raibed qui, après leur rencontre, ont décidé de faire le tour du monde à la découverte de nouvelles gastronomies.

A leur retour en France, ils ont eu l'idée de reproduire toutes les recettes de leurs voyages en les transformant en billes de biscuit pour les partager !

Fabriquées en France avec de la farine française, les billes Pap et Pilles sont réalisées avec du beurre frais et sans colorant ni conservateur.



## Des jus de pommes sans pesticides Sous le Pommier



La marque française « Sous le pommier » prône une agriculture durable et responsable. En effet, Sous le pommier ne traite pas ses pommes.

Qu'est-ce que ça veut dire concrètement ? Et bien les pommes de la marque ne sont aucunement traitées. Aucun pesticide, insecticide, herbicide. L'entreprise a d'ailleurs la certification « bureau veritas » qui prouve son engagement.

Cette forme d'agriculture est non seulement bénéfique pour nous mais aussi pour notre environnement. De plus, c'est une forme de reconnaissance et de soutien pour nos agriculteurs qui prônent cette méthode.

## Des briques de lait qui "aide les jeunes agriculteurs" Candia

La France est le deuxième producteur de lait en Europe et son avenir semble assuré. Mais un danger guette... La pyramide des âges au sein du métier est très déséquilibrée puisque 42 % des éleveurs et éleveuses laitiers ont plus de 50 ans. Il est donc important de soutenir et encourager la relève.

Susciter des vocations, favoriser la transmission, former les nouvelles générations, accompagner la reprise d'exploitation, préparer aux enjeux environnementaux et sociétaux... sont autant de défis qui mobilisent chaque jour SODIAAL, la coopérative laitière à laquelle appartient CANDIA.



## Des céréales saines et gourmandes Crokan



Les recettes des céréales Crokan ont été développées durant plus de 6 mois. La marque a eu l'aide d'une nutritionniste et 20 familles pour trouver le parfait équilibre entre sain et plaisir.

Les céréales sont produites artisanalement avec seulement 4 à 5 ingrédients dans notre atelier dans le Finistère en Bretagne.

Les ingrédients sont tous issus de l'agriculture biologique. Le chocolat et la figue sont également produits dans le cadre du commerce équitable.

## Du thé matcha 100% BIO Anatae

La mission de Anatae est de proposer un matcha de qualité, biologique, savoureux, produit selon la tradition japonaise et riche en nutriments excellents pour la santé.

Anatae propose deux thés matcha composés à 100% de poudre de thé vert, aux modes de culture et de production différents. Ceci permet alors d'obtenir deux thés matcha aux saveurs différentes à adapter selon les goûts.



## Des recettes issues de pêche locale Groix&Nature

Homards, sardines, noix de St Jacques, huîtres, crabes ou encore ormeaux, tous ses aliments de très grande qualité sont pêchés par des bateaux côtiers en Atlantique Nord-Est.

Groix & Nature prépare ensuite ses recettes dans la conserverie de l'île. Là-bas 15 hommes et femmes passionnés concoctent, le plus souvent à partir des produits de la mer, de bons plats.

Rillettes, plats cuisinés, soupes et aides culinaires sont tous cuisinés de manière artisanale et locale pour garantir une qualité supérieure.



## Des bonbons 100% naturels TinyBird



TinyBird c'est une marque française spécialisée dans la conception de bonbons 100 % naturels, aux fruits et superaliments bios.

Les "BonsBecs" comme elles les appellent, sont fabriqués à partir de fruits bios, de sucres naturels et de gélifiants végétaux.



## Des céréales BIO PiBoom

Piboom c'est avant tout la garantie de manger des céréales 40% moins sucrées que les céréales classiques. Mais pas que ! Les céréales sont aussi bios, sans conservateurs, sans arômes ajoutés et sans huile de palme.

Le produit se décline en deux recettes : les étoiles croustillantes au chocolat et les céréales à base d'épeautre soufflé au miel.



## Des chewing-gums Bonsaï



Choisir les chewing-gums Bonsaï c'est être garanti de mâcher autre chose que du plastique.

Bonsaï se démarque des produits classiques grâce à ses chewing-gums sans plastique mais aussi organique!

Fabriqué à base de gomme de sapotillier, parfumé aux arômes naturels et sucré au xylitol, un édulcorant naturel extrait d'écorce de bouleau, les chewing-gum de la marque sont 100% naturels.

## Des glaces artisanales Promis Juré

C'était la promesse de Promis Juré ; proposer des glaces savoureuses, artisanales tout en respectant l'environnement. C'est dans cette démarche éco-responsable que Promis Juré se propose de récupérer vos pots de crèmes glacées vides pour pouvoir les recycler.

Pas de secrets concernant la fabrication des glaces puisque toutes ses étapes sont indiquées sur le site. Transparence garantie sur les ingrédients !



## Des chips au chocolat Thaas Chips



Laissez-vous surprendre par la thaas chips nappée de chocolat, vous serez étonné et vous y retournerez ! Les chocochips pourraient être comparées à une tuile chocolat, avec une très légère note salée en fin de bouche pour casser l'excès d'amertume du chocolat noir à 73%, de quoi ravir tous les gourmands !

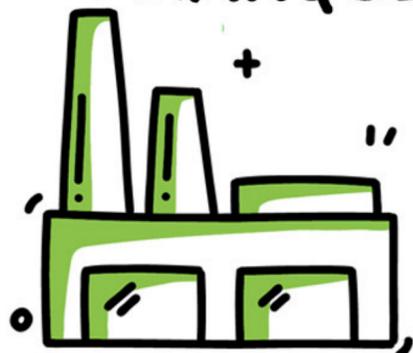
Et faut-il le rappeler, toutes nos chips même recouvertes de chocolat sont sans conservateurs, sans huile de palme, et sans arômes artificiels, issues d'une exploitation HVE (Haute Valeur Environnementale).

# LA COMMUNAUTÉ POUR NOURRIR DEMAIN

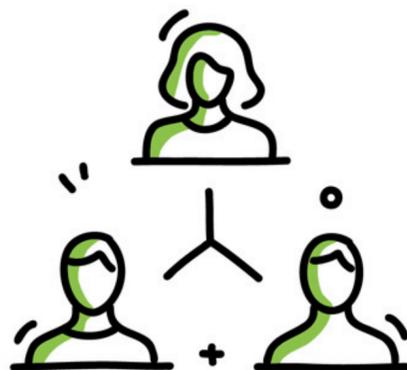
UN RÉSEAU  
D'HOMMES ET  
DE FEMMES  
ENGAGÉS



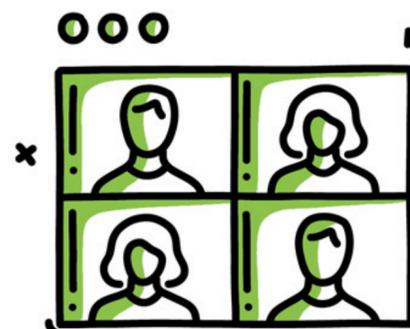
DES IMMERSIONS  
AU SEIN DES  
MARQUES



DES PRISES  
DE PAROLE  
COMMUNES



DES VISIOS  
THÉMATIQUES



RESSOURCES  
HUMAINES

ÉNERGIES

AGRICULTURES

DISTRIBUTIONS

SUPPLY-CHAIN R&D ...

[www.la-communaute-pour-nourrir-demain.fr](http://www.la-communaute-pour-nourrir-demain.fr)

REJOIGNEZ-NOUS POUR LA SAISON 4 !



Vous souhaitez faire partie des innovations alimentaires diffusés sur le site de la Veille des innovations alimentaires et dans le prochain guide ?

Laissez-nous vos infos à [contenu@happyfeed.fr](mailto:contenu@happyfeed.fr)

# **LE GUIDE DES 100 PRODUITS ALIMENTAIRES FRANÇAIS À DÉGUSTER EN 2023 !**

**POUR  
NOURRIR  
DEMAIN**