



Tendances à Biofach eSpecial : les produits bio engagés se démarquent

[Biofach eSpecial 2021](#), 1442 exposants, 13800 participants de 136 pays différents, et **plus de 500 nouveaux produits bio** soumis aux votes de ces participants pendant ces 3 jours de salon digital. Pour les experts de Biofach qui ont animé une table ronde sur les tendances 2021 dans l'alimentation bio, les 5 grandes tendances étaient les suivantes : "Produits à base de plantes", "Produits à teneur réduite en sucre et sans sucre", "Aliments avec avantages supplémentaires", "Durabilité et responsabilité sociale" et "Plaisir sain".

Nous avons aussi exploré les nouveautés pour compléter cette synthèse et vous partageons nos découvertes, nos surprises et notre analyse. Avec en point commun ce constat, « **bio tout court** » **ne suffit plus**, cela est sûr. Et les grandes innovations ne se font plus sur les originalités d'ingrédients, mais sur les démarches, les engagements... à commencer par la lutte contre le gaspillage...

Développer bio et réduire les déchets : Upcycler



Les barres à la banane - ©Banabar

Pas toujours simple d'innover dans les barres bio vu l'explosion de ce marché avec des produits tous plus sains et gourmands les uns que les autres ces dernières années... La start-up Banabar a trouvé l'idée : utiliser **la banane séchée comme base**. Alternative à la pâte de dattes, la banane séchée provient exclusivement d'écartés de tri de producteurs de bananes biologiques, à qui Banabar s'engage à reverser en plus 1% de son chiffre d'affaires. La banane est le fruit le plus apprécié au monde, mais c'est aussi la deuxième culture la plus intensive en produits chimiques après le coton. Et

sur le plan social, ce n'est pas mieux... C'est pourquoi Banabar souhaite avec ce projet recréer un impact social et environnemental positif autour de cette ressource. Avec déjà 4 variétés différentes d'agréments, sans sucres ajoutés, et la banane comme booster d'énergie naturel, les Banabar sont un en-cas idéal et sain.

C'est sur la filière Olive qu'Oliocru a vu des perspectives de déploiement d'économie circulaire. Issue de la production d'huile d'olive, le tourteau est transformé en **poudre d'olive riche en fibres**. OlioCru en a créé un produit innovant et nutritionnellement intéressant : des sticks crunchy à ajouter aux soupes ou aux salades pour une touche croquante et savoureuse, mais aussi au petit déjeuner ou dans des desserts.



Tortillas de betterave ou de carotte - ©Beetgold

Et pour valoriser le marc issu de la fabrication de jus de légumes, Beetgold a eu l'idée de transformer cette pulpe en tortillas. Ces **tortillas de carottes ou de betteraves** sont à 80% à base de légumes, donc riches en fibres mais pauvres en glucides (qui partent majoritairement dans les jus). Elles sont précuites et donc prêtes à l'emploi... mais à conserver au frais car sans conservateurs... Et elles ont plus aux visiteurs de Biofach eSpecial car elles ont été nommées Meilleur Produit Nouveau 2021 dans la catégorie 'Produits frais'.

Au-delà du bio : des produits climatiquement neutres

Proposer des produits biologiques au-delà du bio, c'est ce qu'a fait

La suite de cet article est réservée aux abonnés.

Se connecter

Déjà abonné? Connectez-vous.

Nom d'utilisateur

Mot de passe

[Mot de passe oublié?](#)

Se connecter

S'ABONNER



**Tous les contenus en illimité
à partir de 16€/mois**

[En savoir plus](#)