

ELSY

Lentilles corail et riz au chocolat

Elsy lance sous la marque I am Elsy « les premières confiseries chocolatées saines du marché » : des billes soufflées de lentilles corail et riz complet issus de l'agriculture raisonnée enrobées de chocolat noir ou au lait. Le chocolat réalisé à partir de fibres de racine de chicorée ne comprend que 1 % de sucre. « Les billes sont 90 % moins sucrées que la moyenne des billes chocolatées du marché (pour le chocolat noir, 65 % de moins pour le chocolat au lait), et ce, sans aucun édulcorant », affirme Elsy qui les conditionne dans un sachet composé à 80 % de papier.



LILY TOQUES

Un préfeu du terroir



La jeune entreprise vendéenne Lily Toques a revu sa recette pour proposer un traditionnel préfeu du terroir vendéen à base d'ingrédients français et locaux : du beurre AOP Charentes-Poitou, du sel de Noirmoutier, de l'ail 100 % français et de la farine française produite à moins de 60 km de son atelier (seul le poivre n'est pas d'origine française). Pour accentuer l'aspect local et terroir, la start-up a ajouté de la farine d'orge maltée torréfiée d'origine France.

DR KARG'S

Mini-crackers de lentilles bios

La marque allemande Dr Karg's lance en ce début 2020, pour des apéritifs plus sains, de nouveaux mini-crackers fabriqués à base de lentilles tendres et de farine d'épeautre. Trois variétés épicées et vegan sont proposées : Orient extrême (noix de coco et curry), Douceur intense (piment doux et chili) et Pita grillé (graines de sésame et sel de mer).



PLEURETTE

Les champignons se substituent à la viande

Créée fin 2016 par deux jeunes entrepreneurs, la champignonnière bio Pleurette développe une gamme de boulettes végétariennes composées à 70 % de pleurotes bios et français « pour changer des légumineuses, légumes et céréales ». Le produit se décline en saveur chili, curry ou persillé. La start-up lance aussi un « steak » composé à 80 % de pleurotes, comme alternative à la viande et au soja. Un produit doté d'un Nutri-Score A.



LUCIEN GEORGIN

Céréales moins sucrées

Le spécialiste de la confiture Lucien Georgelin renforce sa gamme de céréales bios pour petit-déjeuner avec deux recettes : boule miel bio (maïs soufflé et miel) et pétale choc bio (chocolat en poudre, blé complet et miel), toutes deux avec -30 % de sucre. Elles sont réalisées sans colorants, conservateurs, additifs ou ajout d'arômes. Cette gamme céréalière est fabriquée dans l'atelier de Villeneuve-sur-Lot de Lucien Georgelin.



ESCAL

Fruits de mer MSC et ASC

Le groupe alsacien Escal innovera sur le salon Made en proposant « les premiers Calamar romana certifiés MSC sur le marché français ». Ils sont issus de pêche durable certifiée MSC et ont été pêchés en Atlantique Nord-Ouest. L'industriel proposera aussi le premier cocktail de fruits de mer issus de sources 100 % durables du marché avec des crevettes ASC d'Équateur et d'Inde, des moules ASC du Chili et des encornets MSC pêchés en Atlantique Nord-Ouest.



DUCS DE GASCogne

Houmous de légumineuses bios



Ducs de Gascogne élargit sa gamme de tartinables Le Bio du bocal avec trois recettes de houmous vegan tendance à base de légumineuses avec une texture crémeuse : haricots radis et cumin ; pois chiches olives et fenouil ; lentilles carottes et citron. La gamme se compose en tout de dix-huit tartinables bios autour de cinq thèmes : viandes, légumes, poissons, fromages, légumineuses et fruits.

LAMBERTZ

Des snacks fruités

La marque allemande Lambertz déploie en ce début d'année sa gamme Henry's snacks de gourmandises chocolatées et fruitées (Choco crunchies). Trois références de corn-flakes sont lancées : enrobés de chocolat noir avec des morceaux incrustés de baies de canneberges et d'Aronia ; enrobés de chocolat fin avec des morceaux incrustés d'amandes et framboises et enrobés de chocolat blanc fin avec morceaux incrustés de fraises.



MOWI

Innovations dans le saumon

Le groupe Mowi (ex-Marine Harvest) sort le saumon de son usage ordinaire en lançant début 2020 une paupiette de saumon au cœur coulant à la truffe, à consommer chaud, et un tartare de saumon mariné exotique (à l'ananas, au citron vert et à la coriandre) avec une base de riz noir, crème de coco et fruit de la passion, à consommer froid. Cette dernière recette est proposée au rayon surgelé.

