

PRINCIPALES TENDANCES

En tant que principale vitrine montrant l'industrie mondiale de l'alimentation dans toute sa diversité, ANUGA reflète les tendances changeantes des habitudes de consommation, l'évolution de la technologie de la préparation des aliments et les dernières normes en matière de présentation et d'emballage. Les expositions antérieures avaient laissé pressentir un mouvement vers des mets plus légers comportant de petites portions et peu de calories, de même qu'une importance plus marquée des plats pré-cuisinés et des emballages plus raffinés.

Ces tendances, qui sont associées au mode de vie et aux changements démographiques, sont toujours évidentes à la foire ANUGA et s'implantent de plus en plus fermement dans les habitudes alimentaires. Liées à ces tendances, on constate de plus en plus une croissance marquée de la demande pour des produits surgelés et une conscience plus grande chez les consommateurs des aspects qualité et goût.

Avec un pouvoir d'achat des consommateurs accru en Europe, les analystes de marché considèrent la demande de variété dans les produits comme le plus grand facteur potentiel de croissance. A l'avenir, on s'attend à ce que les gens achètent des aliments principalement pour satisfaire leur désir de goûts nouveaux et moins par nécessité routinière. En plus d'offrir des produits à des prix concurrentiels, les fournisseurs devront accorder une plus grande attention au goût, à la qualité et à la nouveauté de leurs produits et de leur présentation. Le prix ne sera plus le facteur décisif, mais plutôt le plaisir, le goût et la qualité. Le poisson et les fruits de mer seront les principaux bénéficiaires de cette tendance. On a été surpris de constater le nombre de nouveaux produits de poisson et de fruits de mer présentés à la foire ANUGA mettant l'accent sur les plats internationaux aux saveurs exotiques et procurant de nouvelles sensations gustatives.