

ALIMENTAIRE

Le secteur alimentaire devrait lui aussi connaître bon nombre d'innovations en s'adaptant de manière plus ciblée aux attentes de la clientèle. Si les exigences qualitatives et gustatives seront encore plus fortes, les propositions en matière de repas doivent s'adapter aux particularismes de la clientèle visée : portions individuelles pour les célibataires, plateau-repas pour les particuliers [et pas seulement sur leurs lieux de travail], plats équilibrés respectant une certaine hygiène alimentaire pour les enfants et leurs parents, notamment pour les populations « en surcharge pondérale » ou les seniors contre les carences alimentaires...

Le mode de consommation a nettement évolué et le temps consacré au repas s'est considérablement raccourci [surtout le midi]. Reste à trouver le juste milieu entre le traditionnel trio entrée / plat / dessert et le non moins classique sandwich jambon-beurre avalé vite fait. Sans oublier que les consommateurs sont avides de nouvelles sensations, tant au niveau des textures que des saveurs. Le packaging doit également être étudié pour supporter les bousculades des transports en commun tout en respectant toutes les normes d'hygiène et de sécurité, et en préservant les qualités gustatives du produit. De même, peuvent se développer des services de restauration mobile en milieu urbain [style triporteur new-yorkais ou cantine asiatique] pour une restauration rapide sur le bitume.

L'alimentation est perçue non plus du seul niveau de sa fonctionnalité première [fournir de l'énergie pour le corps] mais revêt aujourd'hui un caractère quasi médical. Pour pallier aux éventuelles carences ou répondre plus précisément à un besoin déterminé [mincir, entre autres !], la *cosmeto-food* débarque en gélules, en boissons enrichies... De même, les consommateurs sont prêts à s'abonner à des livraisons de fruits et légumes frais de saison, directement en provenance du producteur, et pour des produits biologiques évidemment. L'agriculture est elle aussi face à de nouveaux défis : d'un côté les OGM [organismes génétiquement modifiés], de l'autre les cultures biologiques. Celles-ci encouragent la redécouverte de la biodiversité [notamment par rapport à la monoculture] et des savoir-faire traditionnels.