

# BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 35 – Septembre 2006

Thème : 5 – Consommation et marchés Sous-thème : 5 – 3 Consommation

Notice n° : 2006-3685

## **Tendances et innovations nutritionnelles dans le secteur des produits de la mer : vision européenne Navarre A.**

Cabinet GEM, 58 A rue du dessous des berges, 75013 Paris France ; Tél : 01.45.84.28.20 ; Fax : 01.45.86.23.58 ; E-mail : amelie.navarre@gem.fr

Communication du colloque « Journées Aliments & Santé », 2004-06-14/15, La Rochelle

 à commander à : OFIMER

### ● Résumé

L'évolution des comportements et de la consommation alimentaire, la progression de l'obésité, les nouvelles attentes des consommateurs dans le domaine des produits santé et plaisir contribuent à développer de nouveaux produits et à ouvrir d'autres axes à l'innovation.

Face à ces opportunités, avec les nombreuses qualités nutritionnelles qu'offre l'ensemble des produits de la mer, les industriels de ce secteur travaillent sur la création de valeur ajoutée pour leur offre produits en nutrition santé. Cet axe d'innovation est d'autant plus légitime pour les produits de la mer qu'ils bénéficient déjà auprès des consommateurs d'une image nutrition santé positive.

Les innovations nutritionnelles peuvent être répertoriées selon une certaine cartographie : il est possible d'innover à travers la valorisation marketing, les allégations nutritionnelles, fonctionnelles ou santé, ou encore avec des produits plus spécifiques comme les compléments alimentaires. Les industriels, en France et en Europe, ont choisi en masse certaines orientations de valorisation liées à la déferlante des oméga 3, vitamines et autres nutriments dans les produits de grande consommation.

De plus, avec la mise en place de programmes de recherche européens alliant centres de recherche, universités, centres techniques et entreprises, d'autres voies de valorisation des produits de la mer sont à l'étude, générant un fort potentiel d'innovations nutritionnelles pour les années à venir.