

**TREND
FOCUS**

#18

**LE
RENOUVEAU
DES PRODUITS
CARNES**



POLE AGROALIMENTAIRE
ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

JANVIER 2023

POLE AGROALIMENTAIRE – ADECAL TECHNOPOLE

SOM

MAIRE

- > Le renouveau : pourquoi ?3
- > Les défis du secteur4
- > Les valeurs sûres5
- > Les nouvelles façons de consommer6
- > Quelques leviers d'innovation7

“

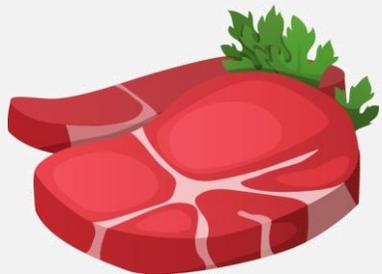
C'est un fait : la consommation de viande évolue, avec une fréquence moindre et une perte de savoir-faire culinaire. Conjointement, les alternatives végétales et autres substituts de viande affichent un développement exponentiel. Ce contexte plutôt défavorable pour les professionnels du secteur constitue un véritable moteur à l'innovation. Ils l'ont bien compris et proposent désormais des gammes renouvelées et des lancements toujours plus novateurs.

Les attentes des consommateurs changent en matière de produits carnés : exit la consommation quotidienne et la quantité, bonjour gammes élaborées, qualité & diversité !

Mais quelles sont ces nouvelles tendances en matière de produits carnés et comment les intégrer dans le quotidien des consommateurs ?

Décryptage.

”



Une consommation en baisse...

Depuis une dizaine d'années, la part de produits carnés dans l'assiette des consommateurs calédoniens a légèrement diminué (-2% en 10 ans).

En 2021, elle s'élevait à 91,5 kg/hab/an !

A titre de comparaison, la consommation est de 85kg/hab/an en métropole, et de 122kg/hab/an en Australie. (FAO, 2021)



Cette baisse s'observe notamment pour les consommations de **bœuf** ou de **poulet**, qui ont subi une diminution de respectivement **8 et 7% en 10 ans**. Le **porc**, quant à lui, voit sa consommation augmenter de **plus de 11%** dans ce même laps de temps.

Sources : Base de données Province Sud - Statistiques agricoles et agroalimentaires - DAVAR, ISEE, OCEF

En **Nouvelle-Calédonie**, les chiffres des **productions animales** sont disponibles sur le **mémento agricole** (données 2021)



Le **RENOUVEAU** des produits carnés > Pourquoi ?

Des prix qui flambent, une offre alternative veggie de plus en plus présente, des consommateurs sensibilisés au bien-être animal, à l'écologie ou à une meilleure santé.. les **raisons** d'une baisse de consommation de viande sont **nombreuses**.

C'est bien pour cela que les professionnels du secteur se doivent d'**innover** et de proposer des produits toujours plus **originaux** et adaptés aux **attentes actuelles** pour **attirer les clients**.



Les DEFIS du secteur

Le secteur des produits carnés se voit confronté à plusieurs problématiques : **impacts environnementaux, de santé et également sur le bien-être animal**. Outre cela, il est également impacté par de nouveaux défis.

L'essor de nouveaux modes de consommation

De nouveaux régimes alimentaires ont **pris de l'ampleur** ces dernières années :

- **Flexitarien** : moins de viande, plus qualitative
- **Végétarien** : sans viande & sans poisson
- **Végétalien** : sans produits d'origine animale (y compris œufs, miel, produits laitiers)

Suivis par de plus en plus de consommateurs, ils font la part belle aux fruits, légumes, céréales & légumineuses et boudent les produits carnés, ce qui participe à la baisse de la consommation globale de viande.

L'émergence des substituts de viande

De plus en plus qualitatifs et diversifiés, les analogues à la viande se **démocratisent**. Aromatisés, sans nitrite, sans soja, moins gras, riches en fibres, moins impactant pour l'environnement.. les promesses sont nombreuses et **séduisent**.



Les prix

Outre les considérations éthiques, environnementales et de santé, l'une des préoccupations croissante des consommateurs reste le **prix** ! Et les produits carnés font parti des produits alimentaires les plus onéreux.



Les VALEURS SÛRES

Pour de nombreux consommateurs calédoniens, la viande demeure un **véritable repère en termes de patrimoine alimentaire et de traditions**, mais également en termes de **convivialité et de plaisir alimentaire**. Il est fondamental, pour tous les professionnels du secteur, de **s'ancrer sur ces valeurs** afin d'encourager la consommation de viande.

Traditions & patrimoine alimentaire

En Nouvelle-Calédonie, on ne présente plus le fameux « **coup de chasse** » traditionnel ; et toute la **culture de l'élevage** est également bien présente, bovin notamment, mais pas que !

Des **manifestations** sont d'ailleurs basées sur ce **patrimoine alimentaire** : Fête du Cerf et de la Crevette, fête du bœuf (avec concours du meilleur barbecue), concours « Gros bovins », réalisé par l'UPRA Bovine et l'OCEF, etc.



Des **spécialités bien locales** illustrent ce patrimoine alimentaire : citons par exemple le **saucisson de cerf** !



Plaisir & convivialité

Barbecues, grillades, apéro en famille ou entre amis, la viande revêt une haute importance **au sein des repas et des moments de convivialité** en Nouvelle-Calédonie

La viande est encore et toujours associée à un **produit plaisir et gourmand** !



Les NOUVELLES FACONS de consommer de la viande

Si la vente de pièces de boucherie et autre morceau à cuisiner est en berne, la **viande élaborée** suscite quant à elle davantage l'intérêt, avec l'apparition de nouvelles attentes.

Bio & Bien-être animal

La **viande bio continue de gagner du terrain**, avec une production qui a doublé en l'espace de 5 ans en métropole, et qui se développe également en Nouvelle-Calédonie. Outre cela, les produits des allégations de type « sans antibiotique », « élevé au pâturage » ont le vent en poupe.



Produits hybrides

Mêlant viande et produits végétaux, les **produits hybrides** surfent sur la vague du flexitarisme et permettent d'abaisser la teneur en viande, sans toutefois supprimer totalement les protéines animales.



**Le RENOUVEAU des
produits carnés**

-

**QUELQUES LEVIERS
D'INNOVATION**

Cap sur l'expérience client !

DES EXPERIENCES CULINAIRES ORIGINALES QUI REDOUBLENT D'INVENTIVITE



Pavé de rumsteack de Nouvelle-Zélande, All Black Angus
Morceaux qualitatifs conditionnés en packaging premium.



Les Planchas saveur du monde, Madrange
Plateau d'assortiments de viandes (bœuf, porc) aux saveurs exotiques; ici Amérique latine.

Carpaccio Truffe Noire, Bigard
Marinade originale et festive, pour un carpaccio de bœuf atypique !



Création gourmande, Socopa
Saucisses fourrées en leur centre, ici au mélange mexicain. Nouvelle offre originale et gourmande.



Retour au naturel

BIO, DURABILITE et BIEN-ÊTRE ANIMAL



Saucisses de volaille bio, Nature de France
Saucisses de volailles françaises élevées en plein air.

Biftecks élevés au pâturage, Charal
Viande bovine française, élevage au pâturage, alimentation issue principalement de la ferme, sachet recyclable.



Cordon Bleu, Père Dodu
A base de poulet élevé sans traitement antibiotique, sans nitrite, colorant, huile de palme, exhausteur de goût., élevé au sol et bien nourri, volaille française.



Poulet jaune fermier du Gers, Casino Terre & Saveurs
Présence de l'étiquetage sur le bien-être animal



Nouveaux formats

PORTIONS ADAPTEES

Des produits aux formats plus aisés à consommer, pour des cibles plus diverses (séniors, jeunes..)



Steak haché Petit Appétit, Charal
Steack haché pur bœuf 100% d'origine française, 5% M. Portion de 80g.

RAYON AMBIANT

Des innovations de ruptures, pour de nouveaux usages des produits carnés



Tartinables « La Conserverie », Charal
Gamme de tartinables et plats préparés au bœuf disponible au rayon ambiant.

Qualité et authenticité plébiscitées

MENTIONS QUALITATIVES

Affichage de termes qualitatifs de type « façon bouchère » ou « façon charcutière » sur le packaging pour mettre en avant son authenticité



Steak haché 100% poulet, Maître Coq
Hachage réalisé façon bouchère.

INGREDIENTS ET PROCESS PLUS AUTHENTIQUES

Des ingrédients traditionnels, des procédés de fabrication plus naturels..



Saucisse de viande, Stoeffler
Saucisse de viande de qualité supérieure, avec un boyaux naturel craquant comme le veut la tradition alsacienne.

Cap sur la praticité !

DES PRODUITS PRETS A L'EMPLOI, OU PRESQUE

Des produits faciles à préparer, pratiques en termes d'usages et de moment de consommation, à ajouter aux plats à la dernière minute..



Les émincés KEBAB, Père Dodu
Lamelles de poulet aromatisées,
faciles à ajouter à un repas
rapide (salade, sandwiches..)

Pulled pork, Auchan
Porc effiloqué, à ajouter en
garniture d'un hamburger, d'une
salade..



Dès de chorizo, Fleury Michon
Relève les omelettes, quiches,
cakes ou salades.



POLE AGROALIMENTAIRE

ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

Ce sujet vous intéresse ?

Contactez-nous pour davantage
d'informations et de conseils techno !

Téléphone : 24.90.77

Mail : agroalimentaire@adecal.nc

