

Un produit alimentaire salé clean label... réalité ou utopie ?

par Cyril David, responsable commercial Arlès Agroalimentaire

Les industriels de l'agroalimentaire doivent relever un challenge de taille : comment sublimer le goût d'un produit alimentaire ou renforcer un goût déjà présent.

Nous nous pencherons dans cet article sur le cas des produits salés.

Les attentes des consommateurs sont fortes en termes de clean label. Ils plébiscitent des produits alimentaires goûteux et authentiques mais avec un nombre limité d'ingrédients.

En effet, selon l'étude d'opinion Créatests pour Arlès Agroalimentaire sur les préférences alimentaires des Français réalisée en octobre 2019, 93% des Français pensent que le goût attendu du produit alimentaire est un critère important. Les Français sont 82% à considérer l'aspect authentique comme notable. Par ailleurs, 65% des Français acceptent la présence d'additifs d'origine naturelle ayant la fonction d'arômes.

S'appuyant sur ces tendances, les industriels cherchent à remplacer dans leurs développements de produits salés l'ensemble des arômes par des ingrédients plus clean ayant pour vocation d'apporter cette même intensité aromatique et gustative que la catégorie des arômes.

Les **fonds de sauce** et les **huiles infusées** apparaissent comme des solutions idéales pour résoudre ce défi.

Les huiles infusées, subtilité et richesse du goût

Les huiles infusées sont 100% d'origine naturelle. Ce sont des huiles (colza, tournesol, olive) dans lesquelles sont tout simplement infusées des herbes aromatiques (basilic, menthe, romarin), des épices (piments), du citron, de l'ail... Goût et couleur sont apportés naturellement par le process de macération. Le plus de cette solution est l'aspect authentique et « comme à la maison ».

Ces huiles présentent des notes fraîches, subtiles et naturelles, parfaites pour l'assaisonnement de salades, pâtes, pizzas, carpaccios de bœuf... Elles participent également à typer certaines sauces émulsionnées comme les dips ou les mayonnaises en se substituant en partie à l'huile de colza par exemple.

Ces produits respectent donc les principes de fraîcheur et d'authenticité que les consommateurs recherchent mais également la longue durée de conservation et la parfaite traçabilité des ingrédients composant ces huiles infusées.

La nature au service des sens

Les fonds de sauce, authenticité et saveur

Fonds et bouillons sont issus d'ingrédients simples (os de viande, poissons, légumes, herbes aromatiques, ...) ayant lentement mijoté « comme à la maison ».

Les chefs cuisiniers de notre partenaire Kerry travaillent régulièrement à de nouvelles recettes de fonds pour aromatiser des sauces tomate, des sauces blanches, des jus de viande ainsi que des plats cuisinés...

Ces produits très simples et authentiques offrent une gamme variée de viandes (bœuf, poulet, veau) rôties, bouillies, avec la saveur umami ajoutée si besoin. D'autres fonds sont également disponibles : poissons, crustacés, légumes et champignons avec l'ajout de la saveur umami éventuellement également.

Ces deux nouvelles catégories de produits qui s'ajoutent à celle des arômes naturels offrent à l'industriel de nouvelles possibilités de formulations en réponse aux besoins plus clean label et authentiques de la part des Français.

A eux maintenant d'imaginer des recettes et des associations séduisantes qui pourront ravir les papilles des consommateurs !

Pour en savoir davantage sur les solutions naturelles clean label Arlès Agroalimentaire, contactez [Cyril David](#) et/ou visitez [notre site](#).

La nature au service des sens



La nature au service des sens

