

Les nouvelles façons de consommer se développent de plus en plus. Les achats alimentaires **en ligne** explosent au même titre que les livraisons ou les commandes de plats à emporter.

PRATICITÉ  
OPTIMALE

Il sera **phygital**. Les consommateurs ne veulent pas voir disparaître les magasins traditionnels, tout en ayant des moyens de retrouver tout ce dont ils ont besoin en ligne, sur une seule et même plateforme, la plus automatisée possible.

UN AUTRE  
NIVEAU  
D'EXPÉRIENCE

L'**alimentation végétale** est, au-delà de la tendance, devenue la nouvelle norme. Les consommateurs sont de plus en plus conscients de ce qu'ils mangent. Le côté traçabilité / durabilité des produits est primordial, au même titre que consommer local.

TRANSPARENCE  
& ÉTHIQUE

GOÛT

FRAÎCHEUR &  
ARTISANAT

Le goût est et reste le **critère d'achat (ou de choix) n°1**. Le visuel devient de plus en plus important du fait de la progression des commandes en ligne et des réseaux sociaux. Les consommateurs recherchent des classiques revisités : du traditionnel accompagné d'une certaine modernité.

Les critères principaux de la fraîcheur d'un produit sont l'odeur, l'apparence générale et le croustillant. Le fait maison a explosé avec le COVID et faire son pain est devenu une tendance incontournable. Le **levain** était le 3ème sujet de conversation sur les réseaux sociaux en 2020, avec la France en chef de file.

SANTÉ & HYPER-  
PERSONNALISATION

Les consommateurs recherchent des produits plus sains et de plus en plus adaptés à leurs besoins individuels. On parle aujourd'hui de "**power ingredients**" tels que les graines, fibres, farines spéciales, fruits frais ou encore noix.