PR773 FV **Novembre 2026**

Fi Europe 2026 : répondre aux nouvelles habitudes de grignotage des consommateurs grâce aux « solutions ingrédients » de BENEO

Fi Europe 2026, du 17 au 19 novembre, Francfort, stand BENEO n°31G70, Hall 3.1

Les consommateurs ont de plus en plus d'attentes vis-à-vis de leurs occasions de grignotage. Les « snacks », ou en-cas, qui n'étaient autrefois qu'une solution rapide pour calmer la faim, deviennent aujourd'hui de véritables « micro-repas », qui doivent désormais, à la fois, avoir une valeur nutritionnelle, proposer un plaisir sensoriel et offrir une satisfaction émotionnelle. Lors du salon Fi Europe 2026, BENEO montrera comment, par un enrichissement en protéines et fibres, et une réduction de la teneur en sucre, les fabricants peuvent augmenter la « valeur par bouchée » tout en restant dans les formats « snacks » habituels.

Avec près de trois consommateurs sur quatre[i] dans le monde qui souhaiteraient disposer d'options plus saines parmi les boissons et aliments gourmands, les fabricants ont là, clairement, l'occasion d'améliorer la valeur nutritionnelle des en-cas les plus appréciés. Et c'est exactement ce que démontrent les concepts d'application de BENEO : que des ingrédients tels que les protéines de fèves, les fibres de racine de chicorée et les substituts de sucre peuvent aider les fabricants à améliorer le profil nutritionnel de leurs produits sans compromis sur le goût et le plaisir.

Des snacks qui évoluent en véritables « micro-repas »

A mesure que les modes de vie s'accélèrent et que les habitudes alimentaires s'assouplissent, les snacks comblent de plus en plus souvent les intervalles entre les repas traditionnels. Trois consommateurs européens sur quatre[ii] prennent désormais au moins un en-cas par jour, tandis que beaucoup, particulièrement parmi les jeunes générations, remplacent des repas par des snacks. L'évolution des habitudes alimentaires, y compris celles associées à l'usage de médicaments à base de GLP-1, accentue également l'importance accordée à la densité nutritionnelle et à la satiété, les consommateurs recherchant des options plus consistantes qui s'adaptent à leurs nouvelles habitudes alimentaires.

Les consommateurs recherchent aussi des bénéfices qui vont au-delà de la simple nutrition. A l'échelle mondiale, deux tiers des consommateurs grignotent pour se réconforter, au moins

de temps en temps[iii], tandis que près de la moitié des européens qui disent grignoter plus que l'année précédente le font parce que cela les aide à se détendre[iv]. Pour des consommateurs en quête de réconfort, le goût reste particulièrement important, ce qui renforce la nécessité pour les fabricants d'allier la valeur nutritionnelle à des saveurs gourmandes et des textures appétissantes[v].

Différentes générations à la recherche de différents bénéfices nutritionnels

A mesure que les consommateurs prennent davantage conscience du rôle que jouent les snacks dans leur alimentation globale, leurs attentes sur le plan nutritionnel varient selon la génération à laquelle ils appartiennent. Les études de consommation montrent que la Gen Z et les Millenials (= la génération Y) sont plus susceptibles de rechercher des aliments offrant des avantages nutritionnels supplémentaires. Ainsi, environ la moitié des 18-24 ans apprécie les aliments à teneur élevée en protéines[vi]. La Génération X et les Boomers, en revanche, ont tendance à accorder davantage d'importance à la réduction de certains ingrédients, comme le sucre, le gras et le sel. Plus de la moitié des consommateurs âgés de 55 ans et plus considèrent qu'une faible teneur en sucre est un élément important[vii].

Sonja Zemelka, Global Head of Market, Product and Innovation, explique : "Les snacks doivent répondre aux attentes des consommateurs, qu'il s'agisse d'apport nutritionnel, de satiété, de plaisir, ou d'un moment de récompense. Les concepts développés par BENEO pour Fi Europe concrêtisent cette idée, en montrant comment les fabricants peuvent répondre à cette évolution et transformer les occasions de grignotage quotidiennes en autant de moments davantage chargés en intentions. En associant des ingrédients de BENEO, les fabricants peuvent créer des snacks apportant une plus grande « valeur par bouchée », et alliant un profil nutritionnel amélioré, une satisfaction durable et un goût exceptionnel. »

Les concepts de snacks à « valeur par bouchée » de BENEO

Mini bretzel tendres protéinées

Élaborées à partir d'un concentré de protéines de fèves et de protéines de blé, les mini bretzel à texture moelleuse de BENEO sont riches en protéines et se caractérisent par une couche extérieure légèrement croustillante. Ce concept montre comment les fabricants peuvent intégrer des protéines d'origine végétale dans un format familier de produit de boulangerie, allant au-delà des produits traditionnels de nutrition sportive pour créer un en-cas plus consistant à consommer entre les repas.

Fine tuile de brownies sans sucres ajoutés

Les fines tuiles de brownies de BENEO démontrent comment un en-cas gourmand peut répondre aux priorités nutritionnelles des consommateurs. Élaborées à partir d'isomalt, un substitut du sucre qui leur confère une texture croustillante caractéristique, et d'inuline Orafti® issue de la racine de chicorée, ces fines tuiles de brownies sans sucres ajoutés contiennent des sucres naturellement présents et sont riches en fibres.

Taco "al Pastor" à base végétale de Meatless®

BENEO présentera également un taco « al Pastor » végétal de Meatless®, fabriqué à base de Tjoena texturée à haute teneur en protéines (TTHP) de chez Meatless®. Cette « viande hachée » végétale apporte 18 % de protéines et allie un goût neutre à une texture juteuse et une consistance unique en bouche. La recette du taco intègre également de l'Orafti® β-Fit et de l'Orafti® HSI pour apporter des fibres alimentaires, combinant ainsi protéines, fibres et une expérience gustative agréable.

Snack salé enrobé, riche en protéines

Alliant un concentré de protéines de fèves, de la fibre de racine de chicorée Orafti® Inulin et de la farine de riz, le concept d'en-cas salé enrobé de BENEO offre une texture légère et croustillante tout en étant riche en protéines et en fibres. Ce concept met en pratique l'approche « valeur par bouchée » de BENEO, démontrant comment combiner de multiples bienfaits nutritionnels pour proposer une option riche en nutriments sous une forme familière et croustillante.

Les visiteurs pourront découvrir les dernières solutions d'ingrédients proposées par BENEO, assister à une démonstration culinaire en direct et déguster les nouveaux concepts présentés au stand 31G70, dans l'espace « BENEO Snacking Corner », hall 3.1.

- FIN -

Pour de plus amples informations sur BENEO et ses ingrédients, rendez-vous sur les sites : www.beneo.com et www.beneo.com/news ou suivez BENEO sur LinkedIn : www.linkedin.com/company/beneo

BENEO bénéficie d'une longue expérience dans le développement et la production d'ingrédients fonctionnels d'origine végétale et naturelle, dans les domaines de l'alimentation humaine, de l'alimentation animale et des produits pharmaceutiques. En soutenant la santé et en optimisant goût et texture, ces ingrédients fonctionnels contribuent à améliorer les propriétés nutritionnelles et techniques d'une grande variété de produits.

Grâce à une chaine d'expertise unique, BENEO offre à ses clients des conseils et de l'inspiration pour la création de nouveaux produits favorisant un mode de vie sain dans une approche holistique. Celle-ci inclut le BENEO-Institute, qui apporte un éclairage décisif sur la science et la législation en matière de nutrition, et le BENEO-Technology Center, qui est spécialisé en technologies d'application.

Créée en 2007, BENEO est active dans plus de 80 pays et emploie plus de 1 200 salariés. Ses sept sites de production ultramodernes situés en Allemagne, en Belgique, au Chili, en Italie et aux Pays-Bas fabriquent en permanence des ingrédients de haute qualité.

Contact BENEO :

BENEO GmbH
Inga Heinemann
Head of Corporate Communication, BENEO
Maximilianstraße 10
68165 Mannheim
Allemagne

Tél. : +49 621 421 179
Email : inga.heinemann@beneo.com

Contact presse :

akp Communications GmbH
Benjamin Heckmann

Tannenstr. 1a,
69469 Weinheim
Allemagne

Tél. : +49 6201 18898 10
Email : b.heckmann@akp-communications.com

[i] Health Focus International

[ii] Innova Snacking Survey 2026

[iii] FMCG Gurus 2025

[iv] Innova Snacking Survey 2026

[v] FMCG Gurus 2025

[vi] Innova Snacking Survey 2026

[vii] Innova Snacking Survey 2026