



Les aliments fermentés : bénéfiques, produits, cultures, marchés, opportunités

DOSSIER SCIENTIFIQUE & ETUDE DE MARCHE

Depuis le Paléolithique, l'homme, son environnement, son mode de vie, ses alimentations ont évolué. Certaines de nos pratiques actuelles ancrent leurs racines dans ces millénaires. La fermentation est une des plus ingénieuses inventions humaines. Sérendipité ? Réelle découverte technique ? Simple hasard ? Un peu de tout cela, sans doute.

Bien que la notion de micro-organismes fût encore inconcevable, les hommes ont trouvé un moyen de conserver les aliments, de les rendre comestibles, d'améliorer leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles.

Au fil du temps, et surtout récemment, la communauté scientifique constate que les aliments fermentés ont de nombreux bénéfices sur la santé. Une partie scientifique reprend les bases de la fermentation et s'intéresse à ces nouveaux atouts santé, certains bien soutenus, d'autres encore à l'étude.

L'extrême diversité des aliments fermentés autour de nous échappe à bien des mangeurs : découvrez en détail plusieurs d'entre eux - leur fabrication, leurs spécificités, en quoi leur fermentation est pertinente, les bénéfices qu'ils offrent. Des aliments les plus connus (fromage, charcuterie, vin...) à ceux qui connaissent un succès fulgurant (kombucha, kéfir, kimchi...), apprenons à mieux les connaître.

Le marché s'est emparé de ces aliments remis au goût du jour, pour leur parfaite adéquation avec les tendances : naturalité, tradition, santé, nutrition, « peu transformé » ...

Découvrez les opportunités qu'ils offrent pour l'avenir alimentaire et la santé.

SOMMAIRE

Retour sur la fermentation	3
Histoire	3
Domestication de la fermentation	3
Fermentation et traditions	3
Des aliments culturels	3
La fermentation au microscope	4
Point biochimique	4
Fermentations et alimentation	4
Bénéfices associés à la fermentation	9
Pour une conservation et des propriétés améliorées des aliments	9
Conservation des aliments	9
Amélioration de la sécurité alimentaire	10
Amélioration de la valeur nutritionnelle	11
Qualités organoleptiques des aliments	12
Aliments fermentés et bénéfices santé	12
Controverses et risques liés à la consommation d'aliments fermentés	21
Marché des aliments fermentés	22
Chiffres tendances	22
Qui sont les principales entreprises agroalimentaires ?	23
Lieux d'achats ?	24
Pourquoi cet engouement ?.....	24
Autour de quelques aliments fermentés	26
Les produits laitiers	26
Les boissons alcoolisées	39
Fruits, légumes et légumineuses	44
Boulangerie et confiserie	53
Céréales.....	55
Viande et poisson	55
Autres Produits de Fermentation	58
CONCLUSION.....	64
BIBLIOGRAPHIE COMPLEMENTAIRE	66

DOSSIER SCIENTIFIQUE & ETUDE DE MARCHÉ

Les aliments fermentés : bénéfiques, produits, cultures, marchés, opportunités

Juillet 2020 - 67 pages – Format pdf – Français – 390 € HT

Société :

Adresse :

TVA Intracommunautaire :

Bon de commande :

Date et signature :

A propose de NutriMarketing

NutriMarketing est une agence résolument pas comme les autres. A l'affût des tendances, des émergences et des signaux faibles, nous avons une vision prospective du présent immédiat et du futur à court et long termes.

Notre éthique ? Faire de la Nutrition durable, gourmande, désirable.
La prise en compte des signaux faibles nous permet de mieux orienter nos actions en faveur d'avenirs éthiques et choisis.

Notre but ? Créer de l'enthousiasme et faire du sens.

Comment ? Grâce à notre grande curiosité et notre expertise en innovation et nutrition.

Pour plus d'informations, contactez NutriMarketing

Sophie de Reynal
01 47 63 06 37
sophie@nutrimarketing.fr