

TENDANCES EN ALIMENTATION AU CANADA EN 2017



16 experts en alimentation issus du Québec et de partout au pays réunis par Loblaws, leader en alimentation au détail au pays, pour identifier les 5 tendances qui seront en vogue en 2017.

LE NOUVEAU CONSOMMATEUR CONSCIENT DE SES CHOIX



Les consommateurs se préoccupent de plus en plus de la provenance de leur nourriture et de la façon dont elle est cultivée



Les consommateurs essaient de nouveaux aliments qui répondent à leur besoin de cuisiner avec des ingrédients produits de façon durable et localement



Les consommateurs recherchent activement des solutions de rechange aux protéines animales

LE NOUVEAU CHEF DU DIMANCHE



Les consommateurs apprêtent leurs aliments de manière traditionnelle et profitent des week-ends pour prendre le temps de bien cuisiner, se tournant vers la cuisson lente ainsi que la préparation de confitures et de conserves



Les trousse de repas et les services de livraison dans les secteurs urbains, qui permettent une certaine forme de personnalisation, gagneront en popularité

LE NOUVEAU CONSOMMATEUR BRANCHÉ



Les consommateurs sont de plus en plus prêts à vivre une expérience numérique améliorée et personnalisée, demeurant à la fois facile et accessible



Les solutions en ligne, de la commande à l'avance à la livraison la journée même, seront favorisées par les consommateurs voulant acheter leurs ingrédients en quelques clics

LE NOUVEAU GOURMET AVERTI



Les consommateurs comprennent davantage les tableaux de la valeur nutritive. Ils sont à l'affût des aliments exempts d'additifs ou d'agents de conservation



Prendre leur temps lors des repas en famille ou entre amis, éteindre leur téléphone cellulaire, sont quelques-unes des choses qui rendront les Canadiens plus heureux et en santé



Les consommateurs à la recherche d'une alimentation moins transformée se tourneront vers les huiles pressées à froid, le varech et les algues

LA NOUVELLE CUISINE D'ICI



Les différentes cultures culinaires atterrissent dans les assiettes des consommateurs, pour créer des repas délicieux et originaux, comme la poutine au poulet au beurre



Les épices internationales telles que le zahtar, le togarashi et le curcuma seront de plus en plus les bienvenues dans la cuisine

NOS EXPERTS EN ALIMENTATION

Experts Canadiens en alimentation

Clodine Desrochers

Animatrice de télévision et auteure

Dan Clapson

Journaliste et personnalité de la télévision

Claire Tansey

Auteure, chef et personnalité de la télévision

Emma Waverman

Auteure et influenceuse

Sanjay Khanna

Futurologue, conférencier et leader d'opinion

Ned Bell

Chef, père de famille, militant et athlète

Kathy Jollimore

Chef, styliste culinaire, rédactrice culinaire, et créatrice de recettes

Mike Ward

Chef, journaliste et personnalité de la télévision

Evan Fraser

Directeur du Food Institute de l'Université de Guelph

Jacob Richler

Rédacteur-fondateur, Canada's 100 Best Restaurants

Les Compagnies Loblaws limitée

Mark Russell

Chef principal de la société

Néma McGlynn

Diététiste, magasin Loblaws du Maple Leaf Gardens

Lauren Steinberg

Directrice principale, Marketing numérique

Kareth Middlemass

Directrice, Innovation

Melanie Byland

Diététiste

Jennifer Lambert

Gestionnaire principale, développement durable

Les Compagnies
Loblaws
Limitée