

Three glasses of red juice are shown in a vertical stack on the left side of the image. The top glass contains ice cubes. A large splash of red liquid is in the center, extending from the top right towards the bottom left. The background is a solid dark red color.

LIBÉREZ LE POTENTIEL DE LA CANNEBERGE

Le guide d'innovation pour les boissons



FruitdOr™

Concevoir *avec la canneberge*

La canneberge est bien plus qu'une saveur acidulée.

Bien plus qu'une couleur.

Bien plus qu'une tradition.

Elle apporte de la structure à la une boisson au goût sucré.

Elle rehausse les saveurs.

Elle renforce l'impact visuel.

Reconnaissable. Polyvalente. Fonctionnelle.

La canneberge n'est pas simplement un ingrédient ajouté. C'est une base pour l'innovation dans les boissons.



L'innovation dans les jus est portée *par les choix santé des consommateurs*

Le marché évolue vers les boissons fonctionnelles, porté par l'intérêt croissant des consommateurs pour la santé digestive, le soutien immunitaire, l'hydratation et une énergie durable.

Les consommateurs recherchent aujourd'hui le juste équilibre : des boissons qui allient plaisir gustatif, valeur nutritionnelle et fonctionnalité, le tout dans une même formulation.

- ◆ Les boissons faibles ou sans sucre ajouté gagnent en popularité, souvent formulées avec des fibres ajoutées et des ingrédients d'origine naturelle.
- ◆ Si certains consommateurs sont prêts à découvrir des innovations audacieuses, d'autres restent attachés à leurs saveurs préférées et valeurs sûres. Un terrain de jeu idéal pour créer des combinaisons de saveurs uniques, surprenantes et gourmandes.



57%

des européens disent

que la qualité du produit est le facteur le plus important

dans le choix d'une marque d'aliments ou de boissons.¹

46%

des européens indiquent

que les allégations faible teneur en sucre, sans sucre ou teneur réduite en sucre influencent leur décision d'achat

lorsqu'ils choisissent des jus, des boissons aux fruits et des smoothies

Pourquoi *la canneberge ?*

La puissance de la couleur

La canneberge apporte plus que du goût: elle offre une intensité visuelle remarquable. Ses teintes rouges profondes évoquent l'authenticité et la richesse, constituant une alternative attrayante aux colorants artificiels.



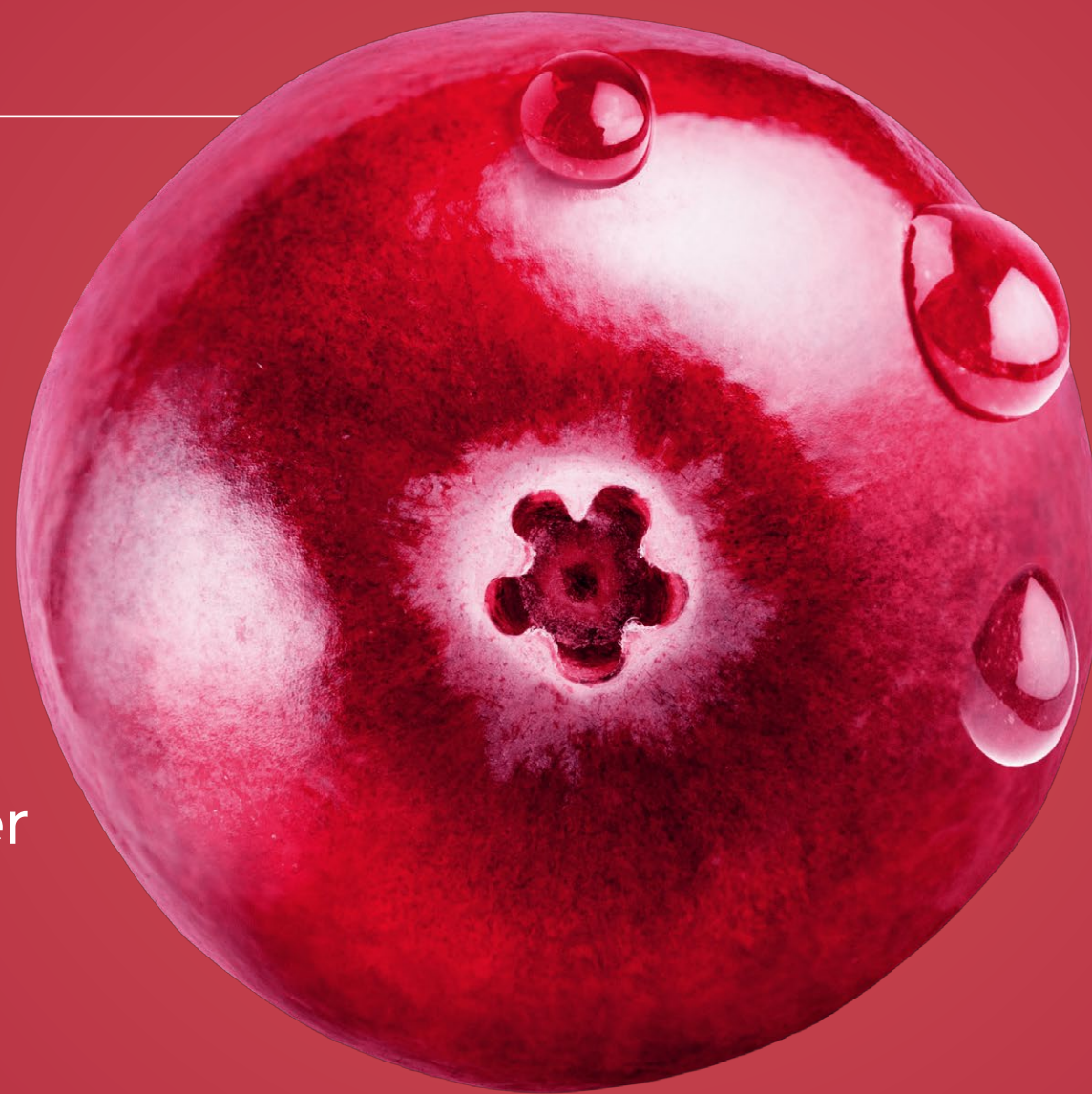
Conçue pour l'équilibre

L'acidité naturelle de la canneberge ne fait pas qu'apporter de la fraîcheur: elle crée une structure gustative. Comme un zeste de citron dans un thé glacé, la canneberge accentue la perception des saveurs sucrées et permet aux formulateurs de réduire la quantité de sucre sans compromettre l'impact aromatique.

Une simplicité inspirant confiance

La canneberge offre une acidité naturelle, une couleur naturellement vibrante et une identité fruitée distinctive, le tout dans un seul ingrédient.

Les consommateurs connaissent la canneberge. Ils lui font confiance. Et cette confiance contribue à renforcer l'attrait du produit en rayon.



Un fruit au profil santé distinctif

Les canneberges sont largement reconnues pour leur teneur en antioxydants et leurs associations positives avec le bien-être. Cette image favorable renforce leur place dans les boissons meilleures pour la santé.

Des univers de saveurs tendance *autour de la canneberge*

La canneberge constitue une toile polyvalente pour l'innovation aromatique. Explorez des associations fruitées audacieuses et des accords plus savoureux qui mettent en valeur son potentiel créatif dans un marché influencé par les tendances.

60%

*des lancements de boissons
gourmandes*

mettaient de l'avant une
expérience nouvelle²
(en 2025 comparativement à 2024)



Sucré-épicé (swicy)

CONCEPTS DE SAVEURS

*Canneberge +
Jalapeño + Lime*

*Canneberge + Piment
chili*

Le profil sucré-épicé (« swicy ») demeure un moteur majeur de l'innovation en saveurs en 2026. Les données NPD démontrent une forte croissance, avec un TCAC de 43,93 % entre 2021 et 2025³, tout en offrant encore un important potentiel d'innovation dans l'univers des boissons.

Un soutien naturel à l'équilibre entre douceur et chaleur

Grâce à son acidité intrinsèque, le jus de canneberge contribue naturellement à moduler la perception du piquant :

- ◆ *il adoucit l'intensité de la chaleur en bouche;*
- ◆ *il réduit les pics de sensation associés aux notes de piment et de poivre.*





Hydratation et bien-être

CONCEPTS DE SAVEURS

Canneberge + Eau de coco + Lime
Canneberge + Eau de coco + Ananas

Portée par la demande croissante pour des boissons plus saines, la canneberge soutient à la fois le positionnement bien-être et la réduction du sucre. Combinée à l'eau de coco, elle permet de créer des mélanges rafraîchissants à étiquette propre et à valeur nutritionnelle accrue.

Une excellente compatibilité avec les concepts axés sur l'hydratation
La canneberge offre un avantage unique grâce à son profil fruité éclatant et à son acidité rafraîchissante, qui :

- ◆ *équilibre naturellement la douceur subtile de l'eau de coco ;*
- ◆ *combine la perception antioxydante de la canneberge à l'image hydratante et riche en électrolytes de l'eau de coco ;*
- ◆ *favorise un positionnement haut de gamme de « meilleur pour vous » sans recourir à des édulcorants artificiels ou à des masquants d'arômes.*

Floral et herbacé

CONCEPTS DE SAVEURS

Canneberge + Lavande + Citronnelle

Canneberge + Basilic + Lime

Les profils floraux figurent parmi les territoires gustatifs connaissant la plus forte croissance, illustrant une transition claire du statut de nouveauté vers une adoption plus généralisée.

Équilibre acidité-amertume maîtrisé

Contrairement aux bases reposant uniquement sur les agrumes, la canneberge procure un équilibre acidité-amertume plus contrôlé :

- ◆ *elle permet d'atteindre les niveaux de pH souhaités sans agressivité;*
- ◆ *elle réduit l'amertume perçue des extraits botaniques et herbacés;*
- ◆ *elle offre une plus grande précision sensorielle lors de l'optimisation et de l'ajustement des formulations.*

67%

des consommateurs de la génération Z

souhaitent davantage de produits alimentaires et de boissons aux saveurs florales.⁴

Botanique et *fonctionnel*

CONCEPTS DE SAVEURS

*Canneberge + Matcha +
Gingembre*

*Canneberge + Ashwagandha +
Curcuma*

Environ 40 % des consommateurs à l'échelle mondiale sont prêts à payer davantage pour des boissons fonctionnelles à base d'ingrédients botaniques et à l'étiquette épurée. Par ailleurs, plus de 50 % remplacent les boissons gazeuses par des infusions botaniques dans une optique de santé et de bien-être.⁵

Renforcement du positionnement antioxydant et bien-être

Naturellement riche en polyphénols et en antioxydants, la canneberge apporte un puissant halo santé qui améliore la perception globale du produit :

- ◆ *elle harmonise les bénéfices fonctionnels d'ingrédients botaniques comme l'ashwagandha et le curcuma;*
- ◆ *elle soutient un positionnement fonctionnel haut de gamme tout en conservant un profil gustatif agréable;*
- ◆ *elle favorise la différenciation dans la catégorie des boissons santé grâce à son profil naturellement fonctionnel et à étiquette épurée.*



Références

- ¹ Innova Market Insights. Overview in Juice and Juice Drink in Europe. 2025
- ² Innova Market Research. Top Global Trends 2026 in Beverages - Jan 2026.
- ³ Innova Market Insight. New Product Data - All Categories - Flavors: Hot & Spicy - Global - Last 5 years. 2026
- ⁴ IFT. Outlook 2026: Flavor Trends. 2025
- ⁵ Global Growth Insights. Botanical infused drink market size, share, growth, and industry analysis, by types (Non-alcoholic Beverages, Alcoholic Beverages), applications (Hypermarkets, Speciality Stores, Convenience Stores, Online Retail, Others) and regional insights and forecast to 2035. 2026



Créons ensemble votre
prochaine boisson innovante

Contactez Fruit d'Or dès aujourd'hui

FruitdOr™

fruitdor.com
info@fruitdor.com
819 385-1126