

Agristo
we love potatoes

RIEN DE NEUF. JUSTE LA PROCHAINÉ ÉTAPE.

3 ÉVOLUTIONS QUI FAÇONNERONT LES POMMES DE TERRE SURGELÉES EN

3 VAGUES À PRENDRE EN 2026

C'est
parti !

RAPPORT SUR LES TENDANCES 2026

POURQUOI C'EST IMPORTANT MAINTENANT

**Les gens ne changent
pas leur façon de manger.**

**Ce sont leurs attentes
qui changent :**



1

La commodité
reste la base

2

**Les moments du
quotidien** gagnent
en importance

3

L'expérience
devient la clé
d'accès

UNE DIRECTION. TROIS ÉVOLUTIONS.



RAPPORT SUR LES TENDANCES 2026

PLUS DE MOMENTS



Collations à tout moment

Le grignotage devient
un moment tout au
long de la journée

PLUS DE GOÛT



Exploration des saveurs du monde

L'assaisonnement
comme expression
personnelle

PLUS DE TEXTURE



Amélioration de la texture

L'expérience
devient la base

TENDANCE 1



Collations à tout moment

Le grignotage devient un moment
tout au long de la journée



Le grignotage a dépassé le stade du « sur le pouce » et de « l'entre-deux repas ».

C'est désormais un moment à part entière, en particulier sur les marchés où la friteuse à air chaud règne en maître dans la cuisine.

Il devient maintenant :

1

Un moment
(midi, après-midi, après
le travail, tard le soir...)

2

Un format
(produits à partager,
mini-portions,
plats à emporter)

3

Une habitude
(récompense rapide,
collation sociale,
collation réconfortante)

TENDANCE 1 : COLLATIONS À TOUT MOMENT

Le grignotage du matin et de l'après-midi est en augmentation sur tous les marchés et dans tous les segments de consommation.

Les produits de pommes de terre surgelés satisfont déjà **9 % des fringales de l'après-midi au Royaume-Uni**

Les produits de pommes de terre surgelés satisfont déjà **15 % des fringales de l'après-midi en Irlande**

En Arabie Saoudite, **le grignotage entre les repas est énorme** : 71 % se font plaisir entre les repas principaux.

Les produits de pommes de terre surgelés sont devenus une solution flexible, adaptée à un plus grand nombre de moments :

1

Les produits passent du statut d'accompagnement à une collation à part entière ou à partager

2

Le format, la taille des portions et la facilité de préparation gagnent en importance stratégique

3

Les pommes de terre surgelées doivent apporter de la satisfaction sans pour autant constituer un repas complet

TENDANCE 2



Exploration des saveurs du monde

Une façon de revaloriser
l'alimentation quotidienne



La saveur transforme la routine alimentaire en expérience

1

Les gens utilisent des assaisonnements et des épices pour transformer les repas routiniers en expérience

2

Les « nouvelles » saveurs se présentent souvent sous la forme de touches de modernité apportées aux goûts familiers

3

L'assaisonnement crée une valeur perçue supplémentaire sans ajouter de complexité

L'assaisonnement est devenu un véritable générateur de valeur :

1

Les profils gustatifs aident les produits à se démarquer rapidement au moment du choix

2

L'assaisonnement crée une perception de qualité sans effort de préparation supplémentaire

3

Les produits assaisonnés sont devenus un facteur d'expérience essentiel qui incite à renouveler les achats

Bien qu'il s'agisse déjà d'un point fort de la catégorie des pommes de terre surgelées, les consommateurs de tous les pays demandent encore plus de produits assaisonnés

20 % des consommateurs en France et au Royaume-Uni demandent encore **plus de produits assaisonnés**

TENDANCE 3



Amélioration de la texture

L'expérience
devient la base

TENDANCE 3 : AMÉLIORATION DE LA TEXTURE

La texture* devient un gage de qualité

**Une bouchée satisfaisante, croustillante à l'extérieur, et avec un intérieur moelleux à base de pommes de terre fraîches*



1

Le croustillant, la bouchée et le contraste agissent comme des signaux de qualité et de fraîcheur

2

Les gens jugent le « bon goût » autant en fonction de la sensation en bouche qu'en fonction de la saveur

3

La texture passe d'un détail technique à une exigence de base

La fiabilité de la texture protège l'expérience de consommation et renforce la confiance et la fidélité au fil du temps

1

**La texture et
l'assaisonnement
s'associent** pour définir
la satisfaction globale

2

La performance doit tenir
compte de **différentes
méthodes de cuisson,
appareils, contraintes
de temps et contextes**

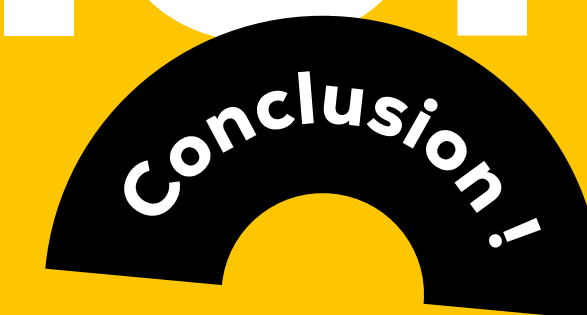
3

Les toppings ajoutent un
attrait visuel, une sensation
en bouche et un sentiment
de valeur ajoutée

La texture et l'assaisonnement ne sont pas en concurrence, ils se complètent.

66 % des consommateurs considèrent cette combinaison qui fait du bon goût le principal facteur d'attractivité de la catégorie des pommes de terre surgelées

TROIS ÉVOLUTIONS. UNE LOGIQUE DE CONSOMMATION.



RAPPORT SUR LES TENDANCES 2026

**Créer de meilleures expériences
alimentaires en transformant la
pomme de terre surgelée habituelle
en un produit que les gens choisissent
pour plus de moments, plus de
saveur et plus de texture**

Inscrivez-vous pour notre webinaire Agristotalk Trend Report



**5 Feb 2026
4 PM CET - 10AM EST
FOOD SERVICE**



**5 Feb 2026
3PM CET - 9AM EST
RETAIL**