

think with Google™

Tendances alimentaires 2016

Rapport sur les États-Unis

foodtrendsreport@google.com



Introduction

Chaque requête saisie dans la barre de recherche nous offre un aperçu de l'intention ou de l'intérêt particulier de l'utilisateur. La compilation des recherches les plus fréquentes nous permet de fournir une représentation précise de la population des États-Unis et d'obtenir des informations précieuses sur son comportement.

Dans notre rapport Google sur les tendances alimentaires, nous offrons la possibilité aux responsables marketing, concepteurs de produits, restaurateurs, chefs cuisiniers et gourmets de tirer pleinement parti des données. Avec ce rapport, nous souhaitons partager des données utiles pour la planification, en les associant à une sélection pointue de spécialités culinaires qui, selon nous, peuvent devenir des tendances décisives.

Nous sommes très heureux de vous transmettre cette étude et espérons recevoir de vos nouvelles très bientôt.

Jon Lorenzini | Senior Analytics Lead, Boissons et alimentation

Lisa Lovallo | Global Insights Manager, Boissons et alimentation

Olivier Zimmer | Trends Data Scientist

Yarden Horwitz | Trends Brand Strategist

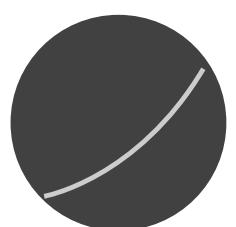


Méthode

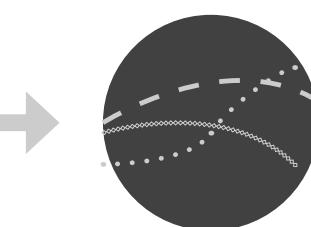
Pour établir une liste exacte des tendances du secteur de l'alimentation, nous avons identifié les requêtes les plus fréquentes pour cette catégorie, et étudié leurs volumes mensuels entre janvier 2014 et février 2016. Nous avons d'abord écarté les variations saisonnières, puis nous avons mesuré la croissance annuelle, la rapidité et l'accélération pour chaque requête de recherche. Grâce à ces statistiques, nous avons pu classer les requêtes dans des tendances similaires. Nous avons ensuite sélectionné soigneusement les tendances les plus significatives afin d'illustrer les changements de comportement notables.



Requête de recherche



Requête désaisonnalisée



Caractéristiques des tendances

Première partie
principales
requêtes en
hausse et en
baisse

Deuxième partie
gros plan sur les
thèmes les plus
tendance

Troisième partie
liste détaillée
des requêtes les
plus fréquentes
en matière
d'alimentation

Catégories de tendances

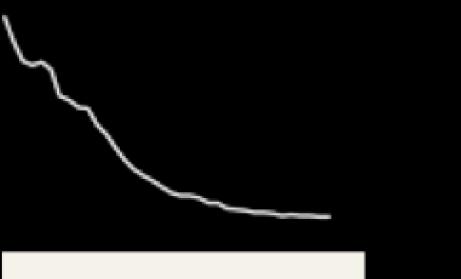
Afin d'identifier les principales tendances, nous avons classé les données recueillies dans six groupes distincts, en tenant compte de comportements similaires. Cette section fait une distinction entre les tendances à suivre et celles à oublier.



Hausses durables

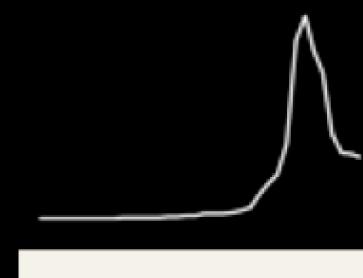
Hausses saisonnières

Étoiles montantes



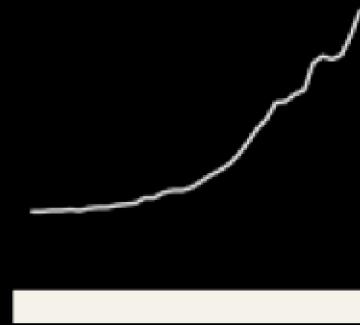
Baisses durables

Baisses saisonnières



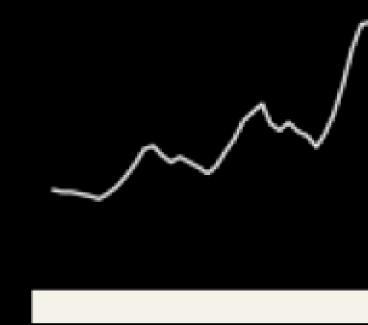
Stars déchues

Requêtes en hausse



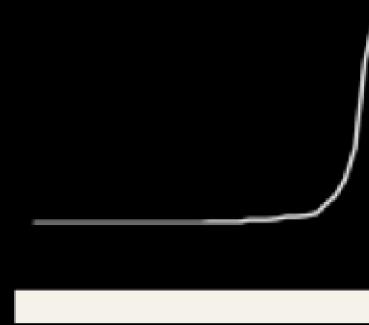
Hausses durables

Ces tendances ont enregistré une croissance régulière au cours des dernières années et sont des valeurs sûres.



Hausses saisonnières

Ces tendances saisonnières sont susceptibles de repartir de plus belle.



Étoiles montantes

Ces tendances ont flambé au cours des derniers mois et ne devraient pas durer.

Requêtes en hausse

Classement par volume de recherche



Hausses durables

Rāmen
Rigatoni
Bibimbap
Linguine
Empanada
Lard non fumé
Gâteaux Bundt



Hausses saisonnières

Phở
Flocons d'avoine préparés la veille
au soir
Margose
Fromage en grains
Épaule de porc
Smash cake
Gâteau pour révéler le sexe de bébé



Étoiles montantes

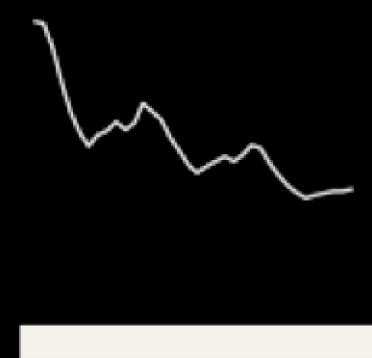
Curcuma
Jacquier
Riz de chou-fleur
Levain panaire
Gâteau confettis
Donuts végétaliens

Requêtes en baisse



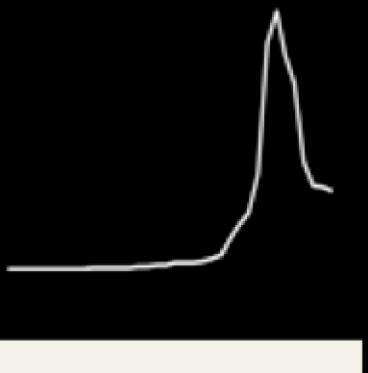
Baisses durables

Ces tendances ont baissé régulièrement ces dernières années et continuent de s'estomper.



Baisses saisonnières

Les requêtes concernant ces tendances saisonnières sont susceptibles de diminuer chaque année.



Stars déchues

Ces requêtes à la mode ont atteint leur maximum et ont déjà commencé à diminuer rapidement.

Requêtes en baisse

Classement par volume de recherche



Baisses durables

- Cupcakes sans gluten
- Vesou concentré
- Pain sans farine de blé
- Cupcakes au bacon
- Roulés à la cannelle et au lard



Baisses saisonnières

- Quinoa
- Gâteaux de mariage
- Chips de kale
- Gâteau rouge velours
- Sirop d'agave
- Fondant à la guimauve



Stars déchues

- Bagel arc-en-ciel
- Pâte de vanille
- Pancakes hollandais
- Salmigondis
- Frites de poulet façon Buffalo
- Chocolat en tranches

Deuxième partie

gros plan sur les
thèmes les plus
tendance

Approfondissement



Aliments
bénéfiques pour
la santé



À la découverte
des saveurs



Recettes originales
autour du porc



Bouchées



Le grand retour
des pâtes

Approfondissement



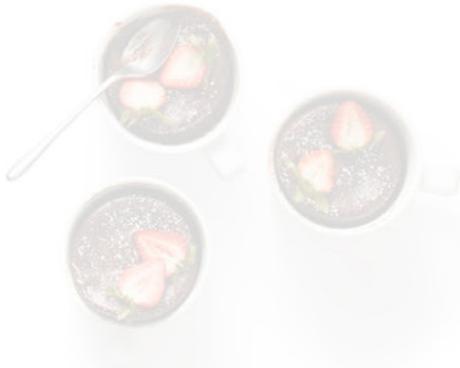
Aliments
bénéfiques pour
la santé



À la découverte
des saveurs



Recettes originales
autour du porc



Bouchées



Le grand retour
des pâtes

Aliments bénéfiques pour la santé : principales tendances

Classement par volume de recherche :

Curcuma	Margose	Fromage sans lactose
Vinaigre de cidre	Fécule de marante	Gingembre en poudre
Jacquier	En-cas protéinés	Œuf de lin
Miel de manuka	Lait sans lactose	Régime macrobiotique
Kéfir	Graines de cumin	
Lait de coco	Radis blanc	
Érythritol	Vinaigre de riz	
Bouillon d'os	Gousses de cardamome	
Riz de chou-fleur		
Huile d'avocat		





Approfondissement

curcuma

Alicament le plus tendance

Alors que le curcuma s'inscrivait dans une tendance en hausse constante, l'intérêt pour cet alicament a bondi de plus de 56 % entre novembre et janvier de cette année, lui conférant ainsi le statut d'étoile montante.



Principaux mots clés associés

Les Américains souhaitent comprendre comment consommer le curcuma. Lorsqu'ils effectuent une recherche à ce sujet, les utilisateurs cherchent souvent ses différentes formes et variétés, ainsi que des recettes.

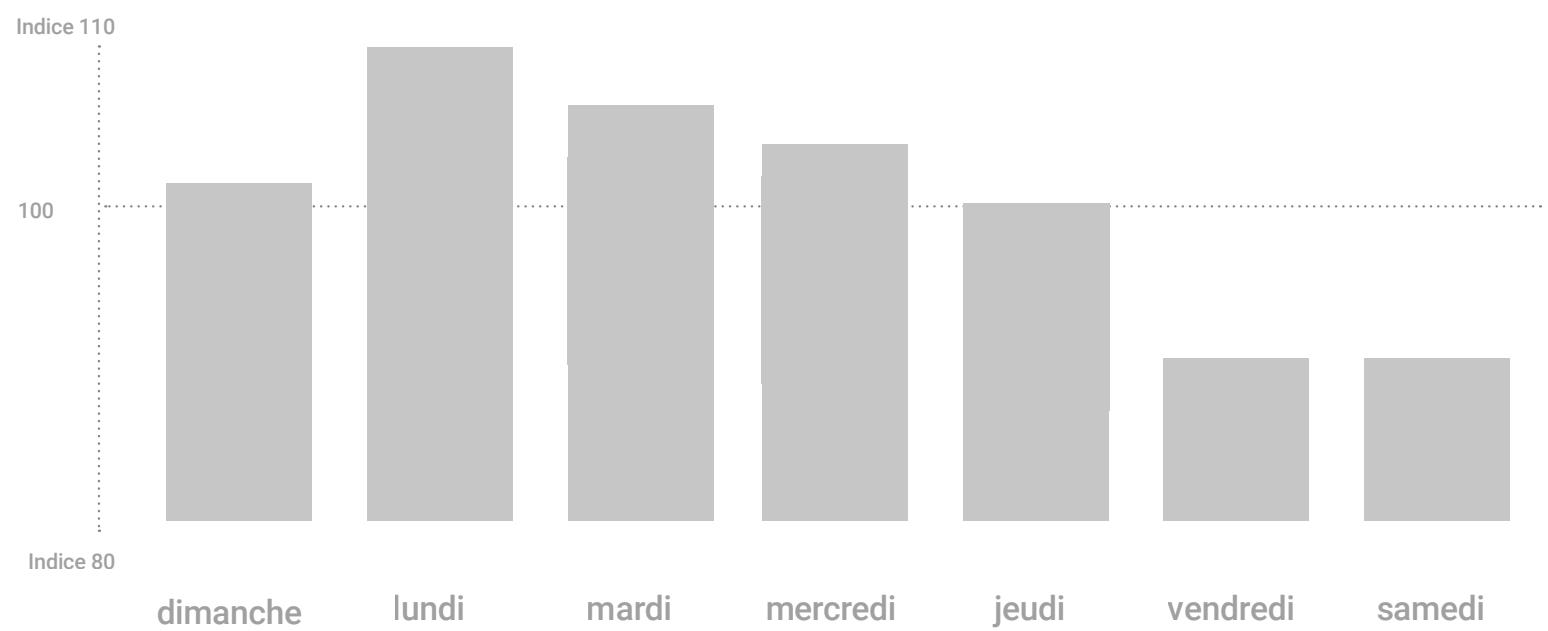
Poudre	Recette	Actualisation
Lait d'or	Miel	Biologique
Moulu	Poivre	
Smoothie		
Racine		
Boisson		
Jus		



Répartition hebdomadaire des recherches

Les consommateurs s'intéressent au curcuma en début de semaine. En effet, ils effectuent 8 % de recherches en plus le lundi par rapport à la moyenne hebdomadaire.

Ils perdent peu à peu leur intérêt au fil de la semaine et les recherches sur le curcuma sont 8 % moins importantes que la moyenne hebdomadaire (soit un recul total de 16 points de pourcentage).



Top 5 des vidéos YouTube : le curcuma

Les vidéos du top 5 sur la consommation
du curcuma incluent des contenus pédagogiques.

Les consommateurs se tournent vers YouTube pour
se renseigner sur les nombreux bienfaits du curcuma.

3,9 millions de vues

Bienfaits présentés dans le top 5 des vidéos sur la consommation du curcuma

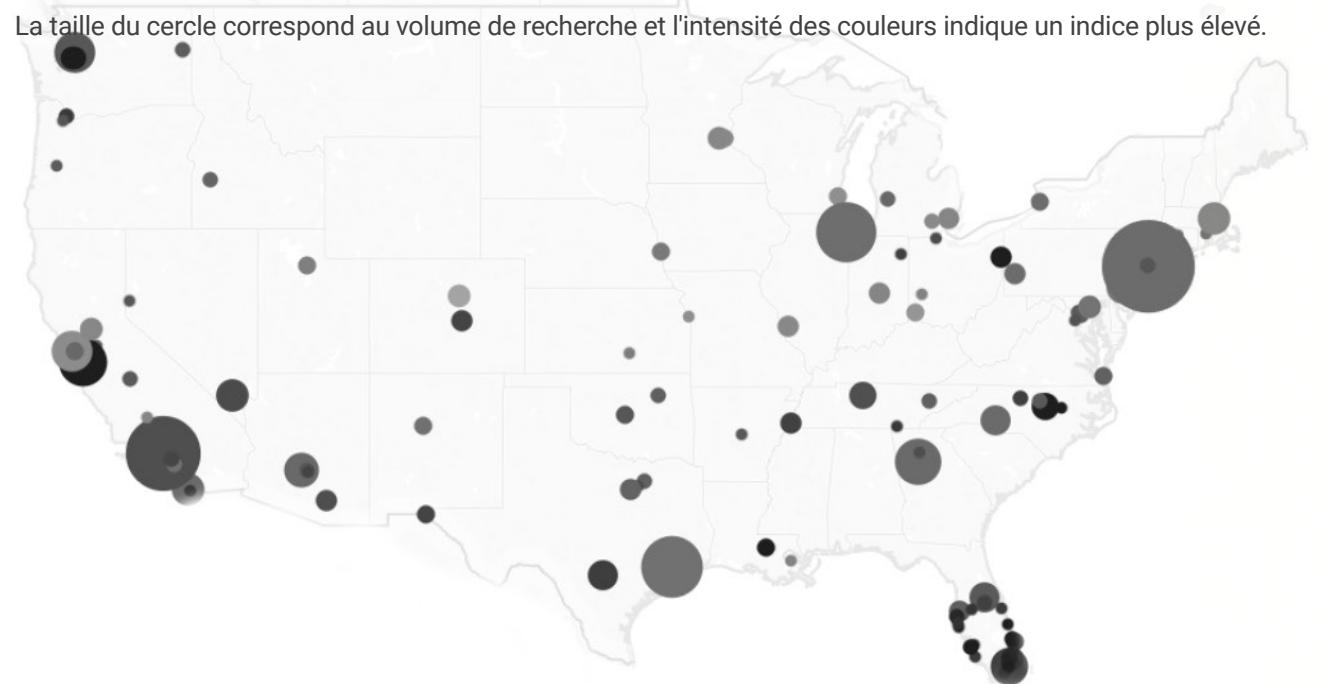
Acné	Douleurs articulaires chroniques	Taux élevé de cholestérol	Sommeil
Arthrite	Dépression	Inflammation	Maladies de peau
Maladies auto-immunes	Détoxification	Détoxification du foie	Perte de poids
Glycémie	Cancer de la vésicule biliaire	Maladie du foie	
Fluidifiant sanguin	Calculs au niveau de la vésicule	Maladie pulmonaire	
Maladies cardiovasculaires	biliaire	Muscle (digestion des protéines)	
	Hypertension artérielle	Antidouleur	



Zone géographique

En décembre 2015, le curcuma était une tendance nationale qui touchait toutes les grandes villes des États-Unis.

Même si tous les alicaments ne peuvent pas être répandus à l'échelle nationale, il s'agit là d'une caractéristique commune aux étoiles montantes.



Effectuer des recherches conscientes sur les aliments pour répondre aux besoins personnels

Les Américains se tournent vers des aliments qui leur permettent de répondre à leurs besoins, au-delà de la simple sensation de faim ou d'une envie irrésistible de manger. Ils souhaitent s'informer sur les effets de chaque aliment sur l'organisme et équilibrer au mieux leur alimentation pour se sentir en pleine forme, tant sur le plan physique que mental.

Si les utilisateurs sont plus conscients des avantages que sont censés procurer certains ingrédients, ils consultent le Web pour obtenir des informations sur la manière de les consommer. Ce comportement est plus susceptible de se produire en début de semaine, lorsque les consommateurs peuvent être plus motivés à adopter un nouveau style de vie ou à équilibrer le leur.

Les comportements numériques associés aux aliments offrent aux marques des opportunités pour informer les consommateurs sur les bienfaits de chaque aliment et leur proposer des modes de cuisson, des conseils et des recettes.



Approfondissement



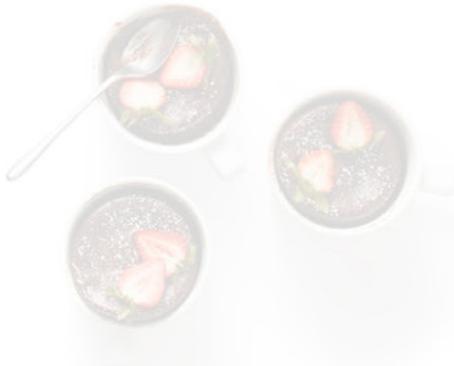
Aliments
bénéfiques pour
la santé



À la découverte
des saveurs



Recettes originales
autour du porc



Bouchées



Le grand retour
des pâtes

À la découverte des saveurs : tendances en hausse

Classement par volume de recherche :

Phở	Mochi glacé Wonton	Pastelitos
Rāmen	Cotija	Japchae
Bonbon mexicain	En-cas japonais	Hareng mariné
Bibimbap	Sauce Chamoy	Babka au chocolat
Taquitos	Assaisonnement adobo	Chips tortillas
Empanada	Épis de maïs grillés	Tostados
Fromage frais	à la mexicaine	





Approfondissement

phở

Aliment le plus tendance du monde

Le phở est une tendance saisonnière en hausse. Ce plat vietnamien a enregistré un pic de trafic en janvier et une augmentation constante de plus de 11 % chaque année depuis 2013.



Principaux mots clés associés

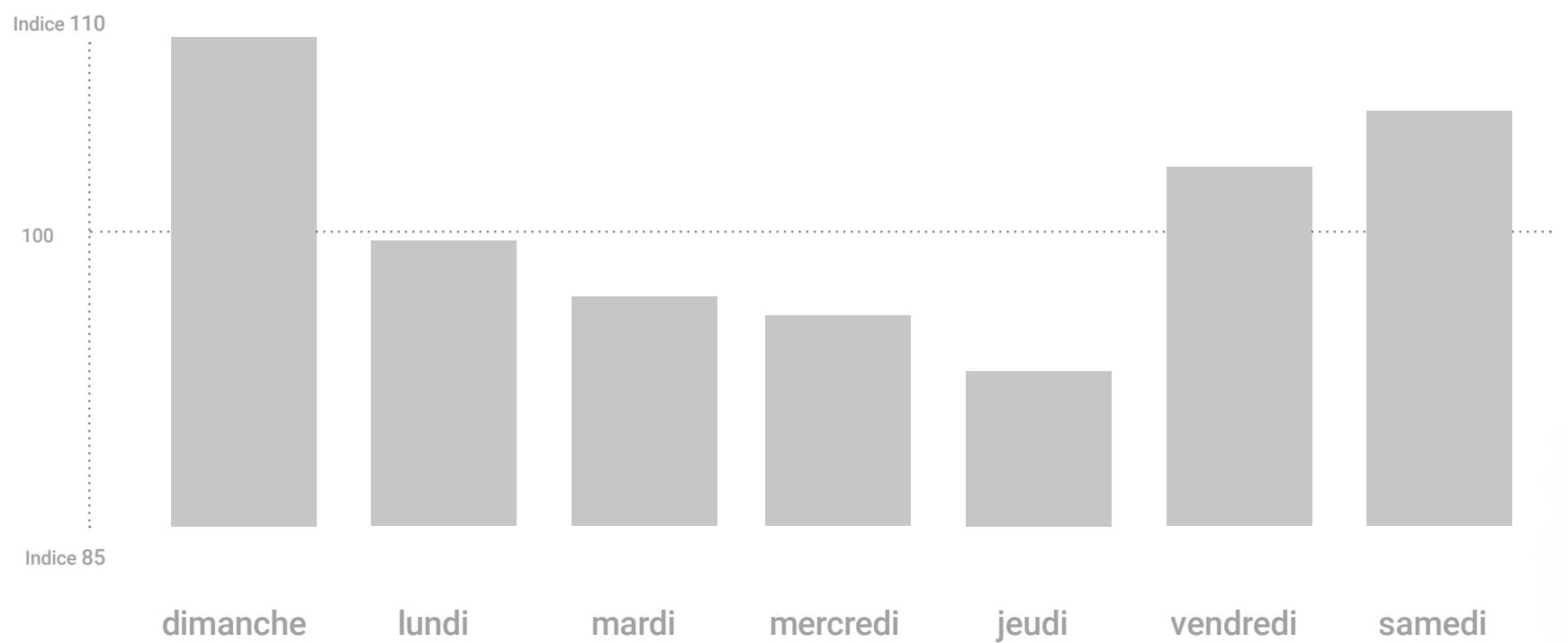
Les consommateurs, qui souhaitent cuisiner le phở chez eux, recherchent également les meilleurs restaurants où ce plat est servi ou livré.

Recette	Données connues	À proximité	Portland
Préparation	Nutrition	Restaurant	New York
Poulet	Calories	Menu	Chicago
Bœuf	Santé	Livraison	Houston
Bouillon	Végétarien		Las Vegas
Nouilles			Austin
Épice			Phoenix



Répartition hebdomadaire des recherches

Même si les consommateurs sont plus susceptibles d'effectuer des recherches sur le phở le week-end (+8 %), les livraisons sont réparties sur l'ensemble de la semaine contrairement à d'autres tendances.



Top 5 des vidéos YouTube : le phở

Lorsqu'ils effectuent des recherches sur le phở, les consommateurs ne se limitent pas qu'aux recettes. Les vidéos du top 5 sont présentées par des stars de YouTube qui créent des contenus culturels variés autour de ce plat, notamment des recettes et des parodies.

Source : données internes Google, janvier 2015 – février 2016, États-Unis. Le classement des contenus dans la catégorie "vidéos sur la consommation du phở" est basé sur des données publiques (titre, balises, etc.) et peut ne pas prendre en compte toutes les vidéos disponibles à ce sujet sur YouTube.

8,5 millions de vues

Top 5 des vidéos sur le phở

What does the Pho say/The Fox Vietnamese Parody (BÀI CA PHỞ)
4,4 millions

PHO BO - Vietnamese Beef Noodle Soup Recipe

1,1 million

How to Make Pho
990 000

The Greatest Pho Challenge
980 000

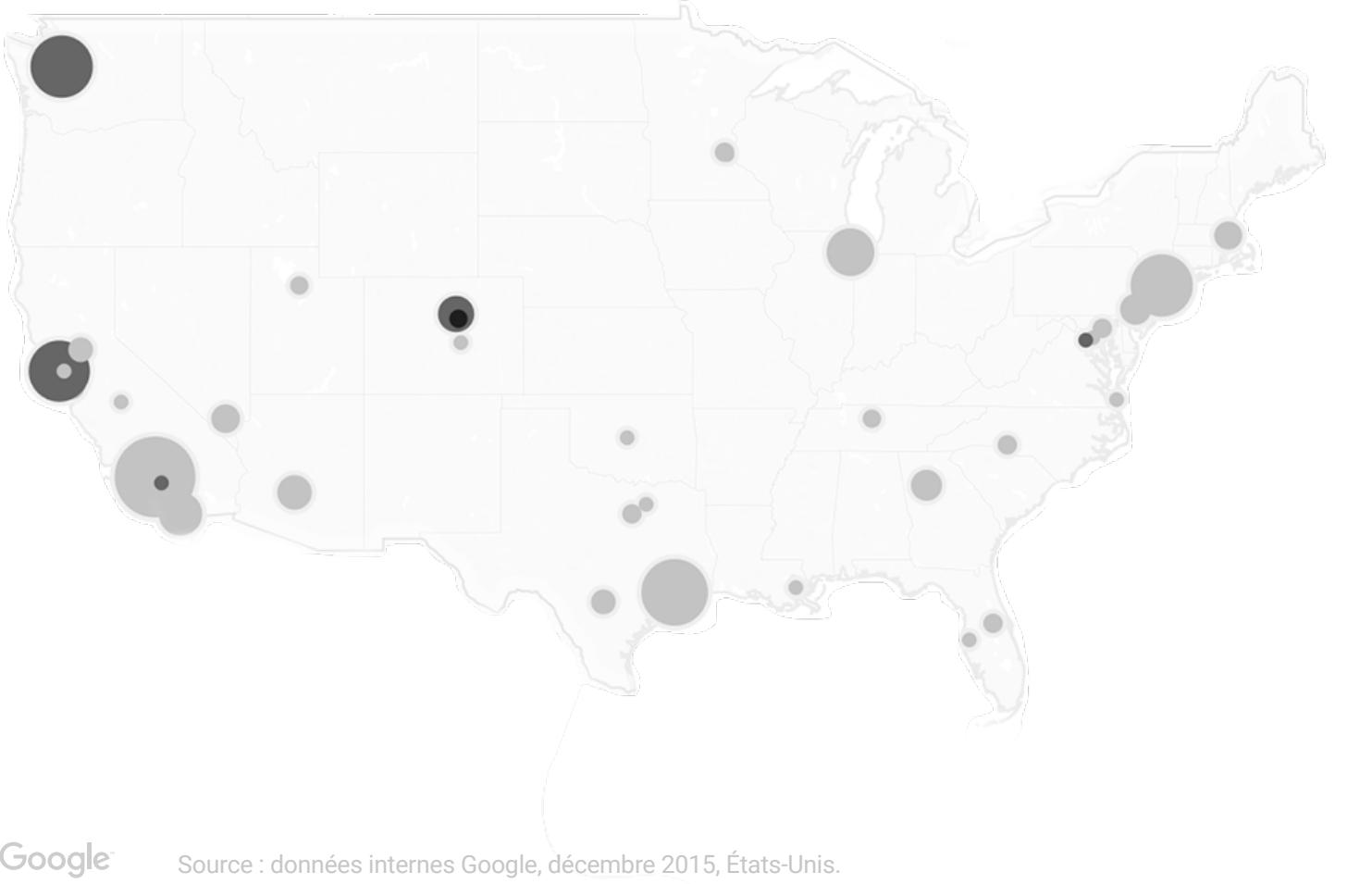
The Pho Song (MUSIC VIDEO) Richie Le feat. AJ Rafael
780 000



Zone géographique

Bien que le phở soit une tendance répandue sur l'ensemble du territoire américain, la plupart des recherches sur ce plat vietnamien sont effectuées depuis la côte ouest. **Denver** et **Seattle** comptent parmi les villes où le plus grand nombre de recherches a été enregistré.

La taille du cercle correspond au volume de recherche et l'intensité des couleurs indique un indice plus élevé.



Influence de l'alimentation dans le rapprochement des cultures

Les Américains se tournent vers des aliments qui leur permettent de découvrir de nouvelles cultures, que ce soit en mangeant des plats ou en regardant les autres le faire.

Bien que la préparation de ces plats mette les consommateurs en appétit, les spécialités du monde peuvent s'avérer difficiles à réaliser chez soi. Les consommateurs demandent de l'aide aux professionnels et recherchent des restaurants à proximité pour assouvir leurs envies.

Les spécialités du monde ne mettent pas seulement les papilles des Américains en éveil. En effet, ils recherchent également des contenus variés en rapport avec des aliments, qu'ils s'agissent de parodies ou de défis. Les YouTubeurs influents sont les garants de leur culture et informent les audiences de masse de manière ludique.

Dans un monde où les consommateurs ont un goût marqué pour la cuisine du monde, les marques se voient ouvrir de nouvelles opportunités pour rendre ces plats plus accessibles aux autodidactes. Les marques peuvent également envisager de collaborer avec des personnes influentes de manière à offrir des expériences culturelles authentiques aux utilisateurs par le biais de contenus et de recommandations.



Approfondissement



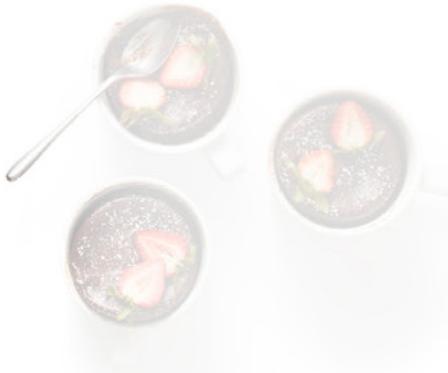
Aliments
bénéfiques pour
la santé



À la découverte
des saveurs



Recettes originales
autour du porc



Bouchées



Le grand retour
des pâtes

Recettes originales autour du porc : tendances en hausse

Classement par volume de recherche :

Épaule de porc	Pieds de porc
Andouille	Jambon de Parme
Confiture de bacon	Lard non fumé
Saucisse fumée	Linguiça

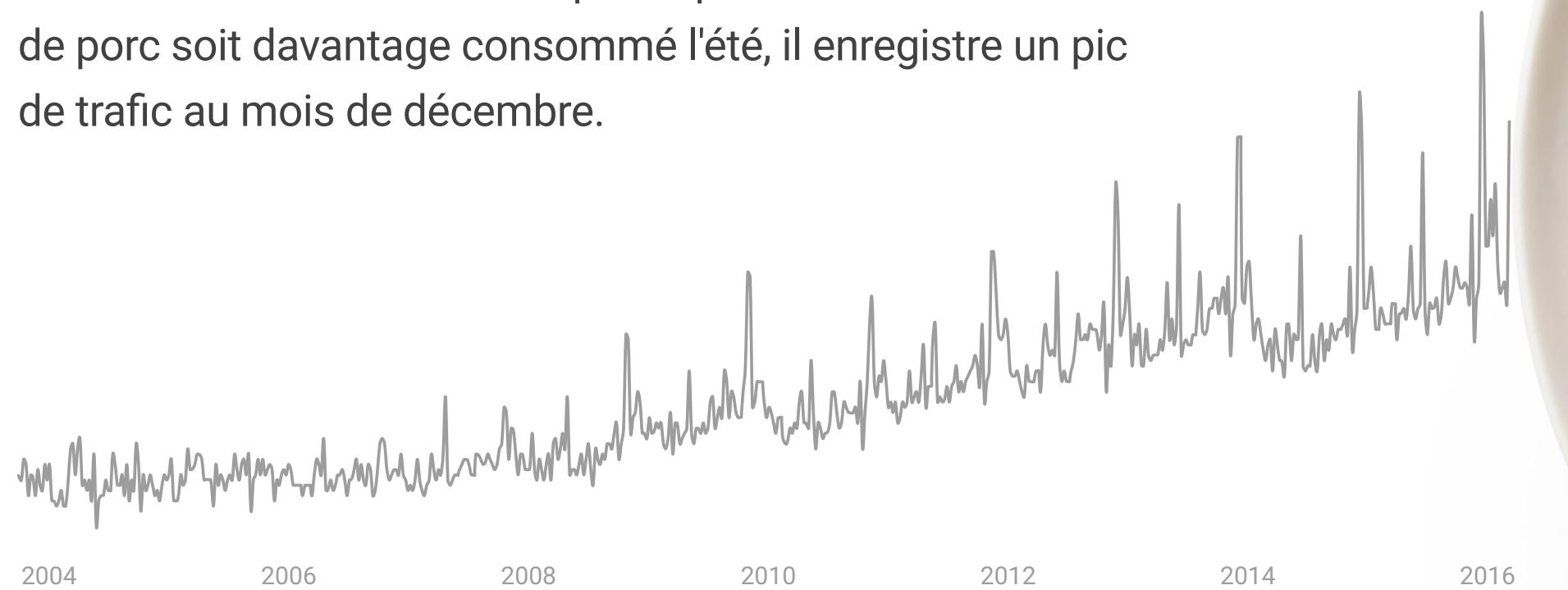




Approfondissement
épaule
de porc

Plats à base de porc les plus tendance

Tout comme le phở, l'épaule de porc est une tendance saisonnière en hausse. Bien que ce plat traditionnel à base de porc soit davantage consommé l'été, il enregistre un pic de trafic au mois de décembre.



Principaux mots clés associés

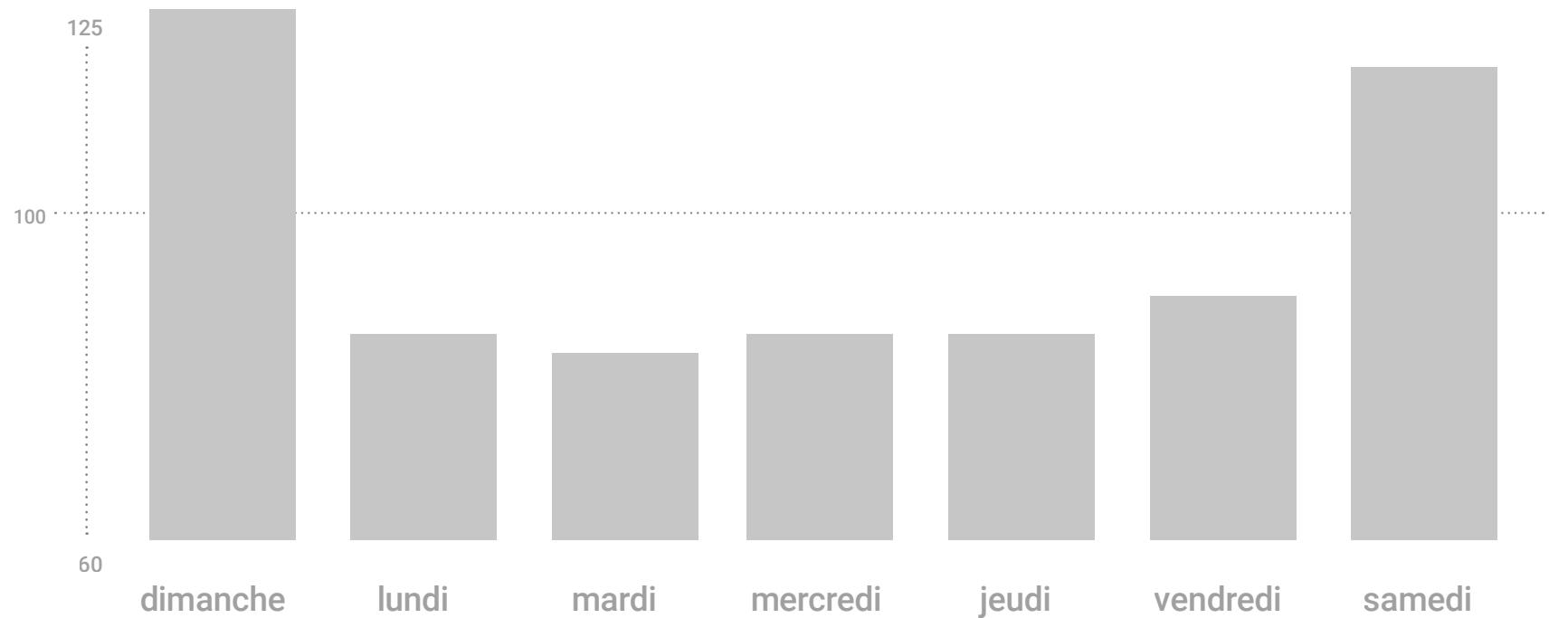
Les consommateurs se renseignent pour préparer ce plat chez eux en testant de nouveaux équipements et modes de préparation. Ils souhaitent également en apprendre davantage sur les différentes coupes de la viande.

Préparation	Recette	Entame
Mijoteuse	Rôti	Tranche
Autocuiseur	Braisé	Pique-nique
Four	Sans os	
Barbecue	Façon cubaine	
	Côtes de porc à la campagnarde	
	Frottement	



Répartition hebdomadaire des recherches

L'épaule de porc étant un plat consommé le week-end, les consommateurs ont 22 % plus de chances d'effectuer des recherches à ce sujet les samedis et dimanches plutôt que pendant le reste de la semaine.



Top 5 des vidéos YouTube : l'épaule de porc

Trois des cinq vidéos du classement consacré à l'épaule de porc présentent des recettes de barbecue à la mode américaine.

Néanmoins, les visiteurs souhaitent également connaître les variantes de ce plat à la mode coréenne et cantonaise.

Source : données internes Google, janvier 2014 – février 2016, États-Unis. Le classement des contenus dans la catégorie "vidéos sur la consommation d'épaule de porc" est basé sur des données publiques (titre, balises, etc.) et peut ne pas prendre en compte toutes les vidéos disponibles à ce sujet sur YouTube.



4 millions de vues

Ingrédients dans le top 5 des vidéos

Sauté de porc aux épices façon coréenne

Épaule de porc, condiment à base de piment, oignon, ail, gingembre, ciboule, piment vert, flocons de piment, vergeoise naturelle, sauce soja, poivre noir moulu, huile de sésame, graines de sésame torréfiées, laitue

Rôti au barbecue

Épaule de porc, vergeoise, sel kasher, oignon, poivre noir, jus de pomme, farine, eau

Porc effiloché lentement fumé

Épaule de porc, frottement sec

Porc effiloché façon barbecue

Épaule de porc, poivre noir, sel, paprika, oignon en poudre, ail en poudre, huile d'olive

Char siu (porc au barbecue façon cantonaise)

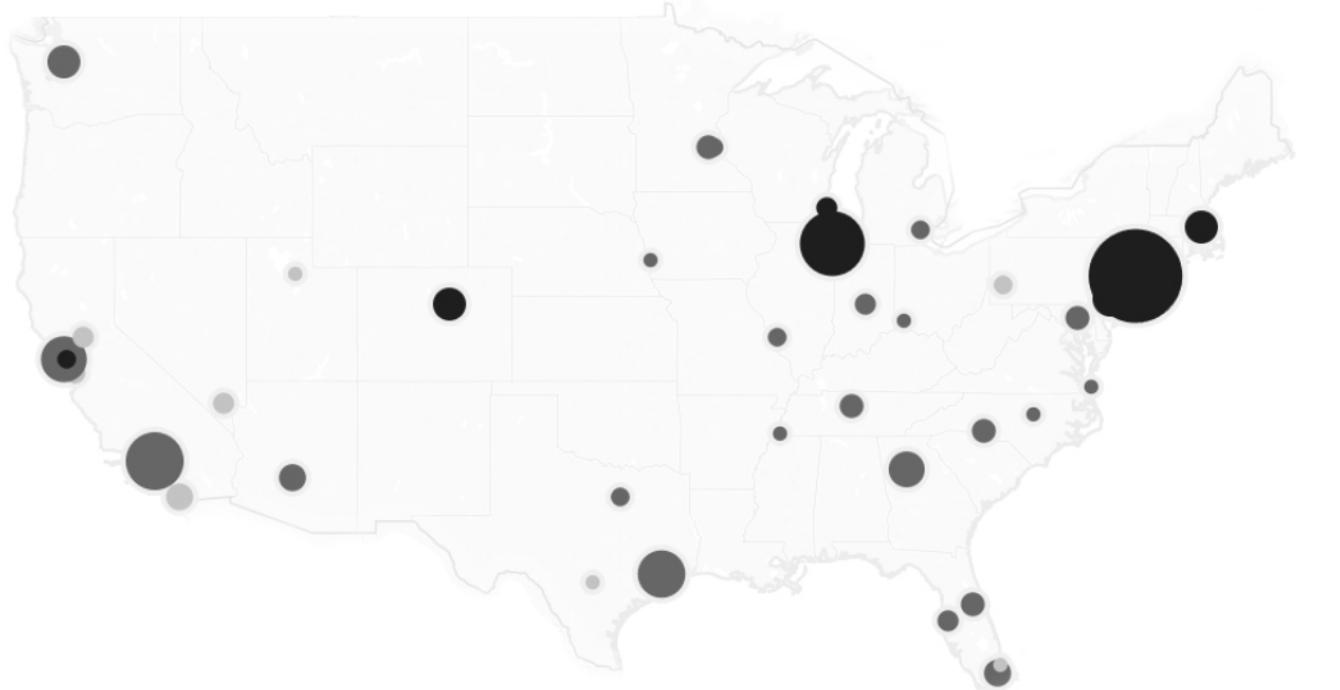
Épaule de porc, sauce soja, sucre, liqueur de rose, sauce aux huîtres, sauce hoisin, sauce de pois chinois moulus, échalote, sel, poivre blanc, mélange cinq épices, gingembre en poudre, ail en poudre, sauce soja foncée, huile de sésame

Zone géographique

Les tendances de recherches pour l'épaule de porc concernent principalement les régions de l'est et du centre-ouest des États-Unis.

Les villes où le plus grand nombre de recherches a été enregistré sont les suivantes : **Boston, Chicago et Denver**.

La taille du cercle correspond au volume de recherche et l'intensité des couleurs indique un indice plus élevé.



Laissez-vous séduire par des recettes originales autour du porc.

Les consommateurs cherchent à cuisiner le porc sous toutes ces formes, et non seulement le bacon.

Les Américains aiment revisiter les plats traditionnels en y ajoutant une nouvelle saveur ou un nouveau mode de préparation. Ils cherchent à utiliser une viande qui leur est familière, tout en développant une nouvelle compétence. En ayant à leur disposition des tranches de viande épaisses et un mijoteur, les consommateurs peuvent rapidement transformer leur week-end en atelier cuisine pour préparer eux-mêmes leur plat, tout en profitant du confort de leur maison.

Bénéficiant d'une plus grande notoriété pendant les week-ends, les plats à base de porc (par exemple, l'épaule de porc) ont plus de chances d'aboutir à des expériences sociales.

Les marques peuvent en profiter pour faciliter la cuisine à domicile pour les consommateurs autodidactes. Elles peuvent également interagir avec eux par le biais de contenus vidéo le temps d'un week-end consacré aux expériences culinaires. Les différentes variantes des plats traditionnels peuvent rendre l'expérience d'autant plus intéressante.



Approfondissement



Aliments
bénéfiques pour
la santé



À la découverte
des saveurs



Recettes originales
autour du porc



Bouchées



Le grand retour
des pâtes

Bouchées : tendances en hausse

Classement par volume de recherche :

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| Mug cake | Pastelitos |
| Fromage en grains | Bouchées de macaroni au fromage |
| Mochi glacé | Pain perdu |
| Pâte à biscuits comestible | Cookies façon tarte aux pommes |
| Bouchées de chou-fleur sauce | |
| Buffalo | |





Approfondissement
mug
cake

Bouchées les plus tendance

Alors que les mug cakes ont enregistré une croissance relativement régulière au cours de l'année 2015, cette tendance a bondi de plus de 82 % entre décembre et janvier 2016. Les mug cakes présentent donc certaines des caractéristiques typiques d'une étoile montante.



Source : Google Trends, décembre 2015 – janvier 2016 par rapport à décembre 2014 – janvier 2015, États-Unis.
Google Trends, janvier 2004 – février 2016, États-Unis.



Principaux mots clés associés

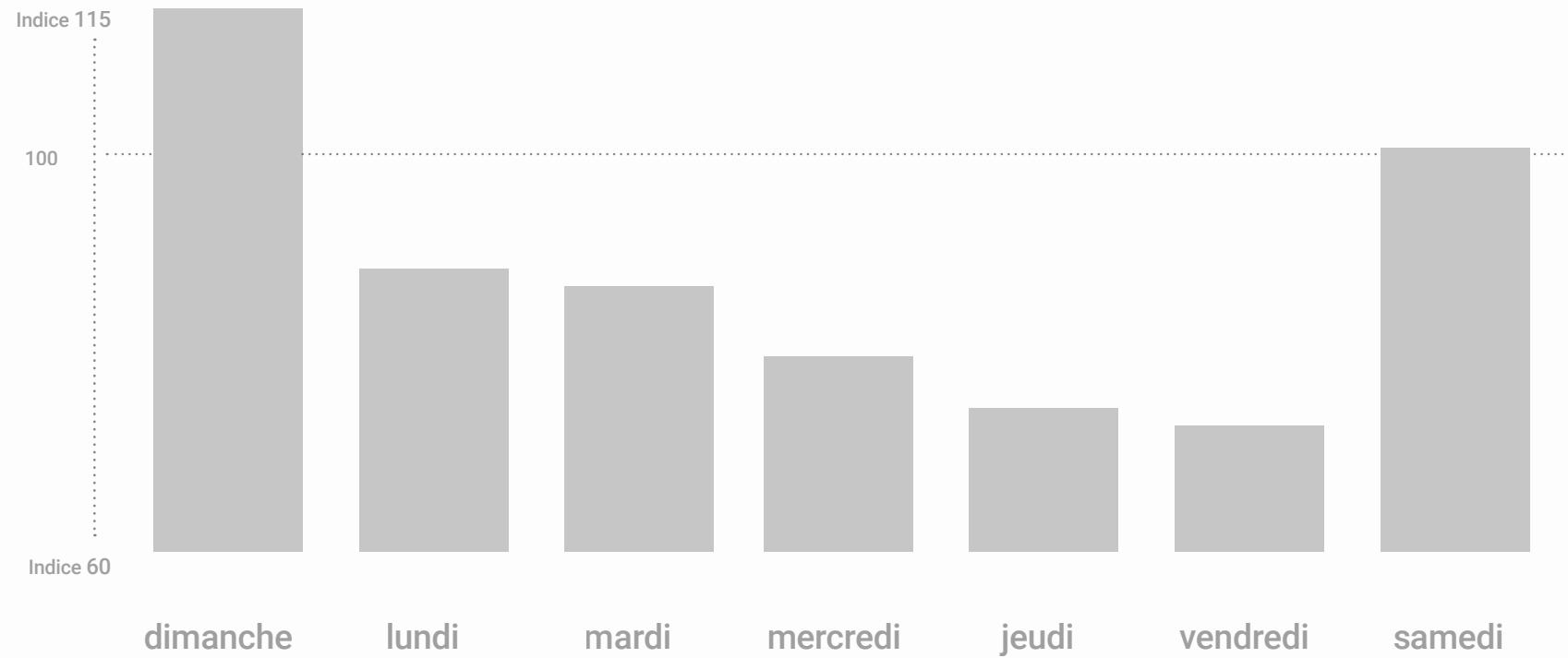
Les Américains cherchent à manger des en-cas savoureux et sains pour la santé. Que les consommateurs recherchent des saveurs spécifiques ou qu'ils suivent un régime alimentaire particulier, les en-cas se doivent d'être personnalisés.

Chocolat	Protéine
Vanille	Végétalien
Beurre de cacahuète	Paléo
Café	Sans œuf
Pépite de chocolat	Régime cétogène
Potiron	Sans gluten
Banane	



Répartition hebdomadaire des recherches

Même si les mug cakes sont plus susceptibles de faire succomber les consommateurs le week-end, ils constituent un en-cas pratique pour tous les autres jours, notamment en début de semaine.



Top 5 des vidéos YouTube : le mug cake

Les utilisateurs sont à la recherche d'idées d'en-cas originales et rapides dans une multitude de saveurs. Les recettes de mug cakes comprennent également des ingrédients que tout le monde peut avoir chez soi.

Source : données internes Google, janvier 2015 – février 2016, États-Unis. Le classement des contenus dans la catégorie "vidéos sur la consommation du mug cake" est basé sur des données publiques (titre, balises, etc.) et peut ne pas prendre en compte toutes les vidéos disponibles à ce sujet sur YouTube.



18,4 millions de vues

Ingrédients dans le top 5 des vidéos

Mug cake arc-en-ciel

Beurre, sucre blanc, vergeoise, vanille, sel, jaune d'œuf, farine, pépites de chocolat

Gâteau confettis

Beurre doux, œuf, extrait de vanille, sucre en poudre, farine avec poudre à lever incorporée, sel, vermicelles décoratifs

Mug cake banane-chocolat sans gluten

Banane mûre, beurre de cacahuète (ou tout autre beurre d'arachide), œuf, sucre en poudre, cacao en poudre non sucré

Gâteau rouge velours

Farine, sucre, levure chimique, cacao en poudre non sucré, sel, cannelle, huile, œuf, extrait de vanille, colorant alimentaire rouge

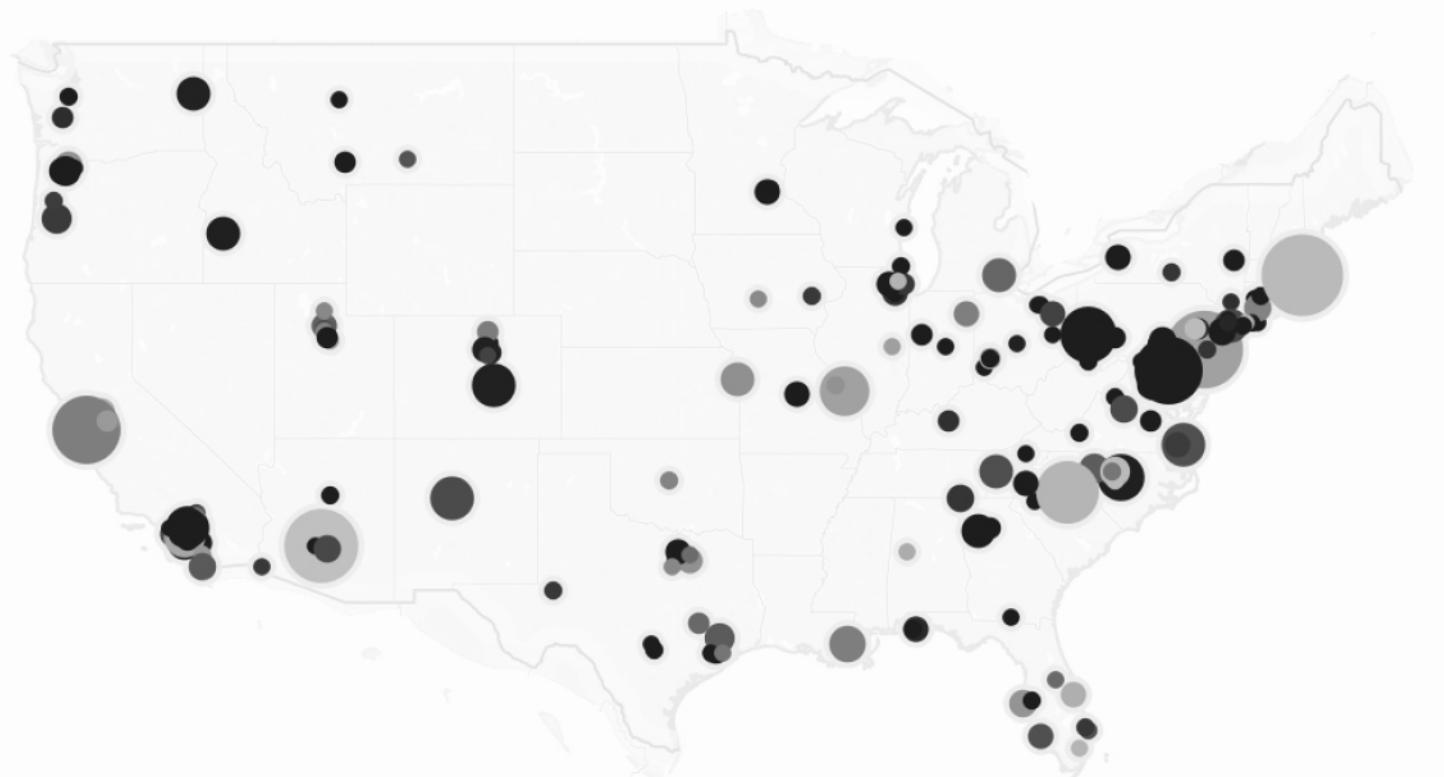
Crumble aux pommes

Farine, vergeoise, cannelle moulue, levure chimique, compote de pommes, huile végétale, lait, extrait de vanille, garniture à crumble, beurre, farine

Zone géographique

Comme le curcuma, la tendance des mug cakes touche tout le pays. C'est souvent le cas des étoiles montantes.

La taille du cercle correspond au volume de recherche et l'intensité des couleurs indique un indice plus élevé.



Intérêt croissant pour les aliments personnalisés sous toutes les formes

Les consommateurs sont à la recherche d'en-cas adaptés à leur mode de vie sain et pratique. Ils succombent aux en-cas de petite taille pour des raisons pratiques ou pour contrôler les portions qu'ils mangent.

Même si les saveurs ont toujours été importantes, les consommateurs d'aujourd'hui portent une attention particulière à leur régime alimentaire et aux bienfaits des en-cas sur leur santé. Déclinés en une multitude de saveurs pour répondre aux goûts de chacun, les en-cas doivent également répondre aux divers régimes alimentaires des consommateurs pour répondre à leurs besoins personnels.

Les consommateurs veulent des en-cas rapides et faciles à préparer chez eux. Ils se tournent vers leur personne influente préférée pour obtenir des recettes d'en-cas originaux et des conseils.

Les consommateurs sont plus exigeants dans le choix des aliments qu'ils consomment. Les en-cas doivent donc être plus personnalisés. Les marques doivent axer la personnalisation de leurs produits sur les saveurs, mais également sur leurs valeurs nutritionnelles. Les en-cas sont mieux adaptés aux préférences des consommateurs lorsqu'ils sont présentés sous forme de portions individuelles. Cela les rend également plus pratiques aux yeux des consommateurs !



Approfondissement



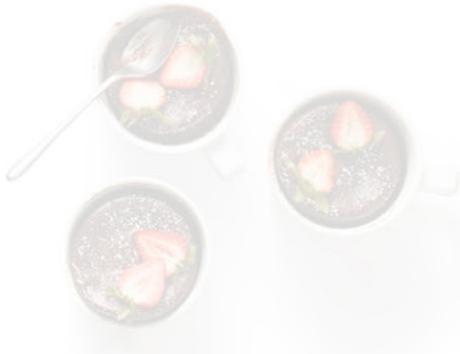
Aliments
bénéfiques pour
la santé



À la découverte
des saveurs



Recettes originales
autour du porc



Bouchées



Le grand retour
des pâtes

Le grand retour des pâtes : tendances en hausse

Classement par volume de recherche :

Rigatoni	Fusilli
Tortellini	Bouchées de macaroni au fromage
Linguine	Gemelli
Penne	



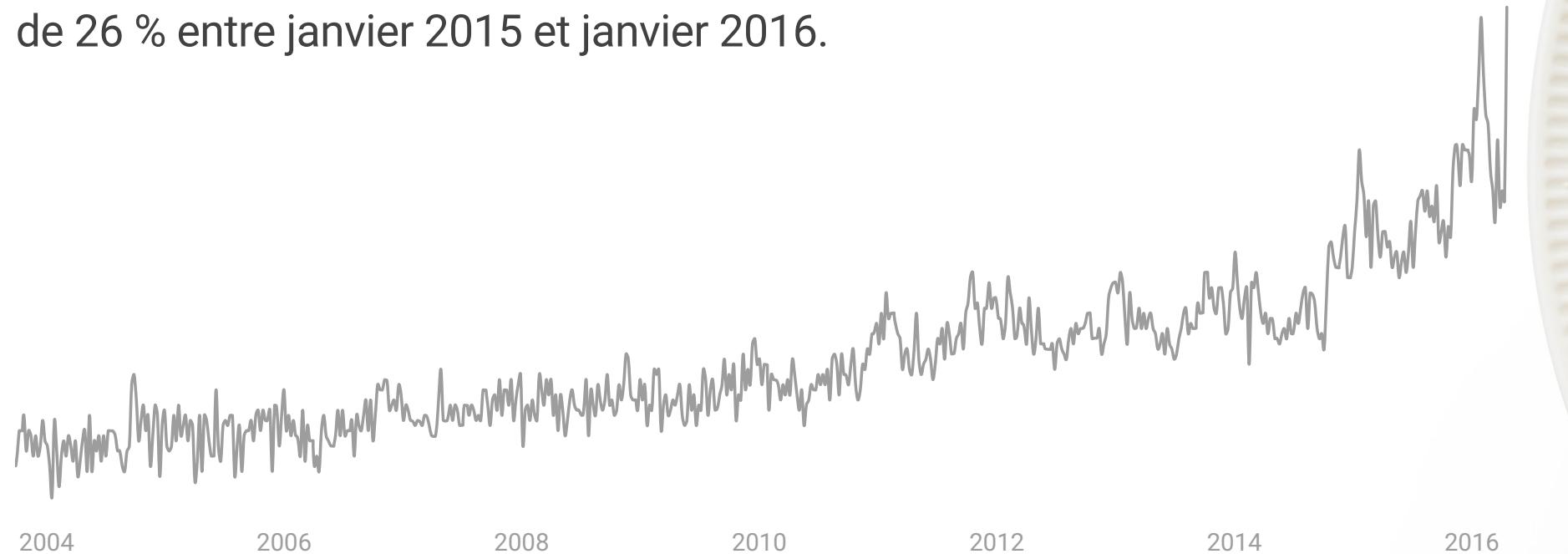


Approfondissement

rigatoni

Pâtes les plus tendance

Après quatre années de croissance lente, les recherches sur les rigatoni ont retrouvé le chemin de la croissance en 2015. Depuis, ce type de pâtes a obtenu une croissance constante de 26 % entre janvier 2015 et janvier 2016.



Principaux mots clés associés

Les consommateurs recherchent des recettes et des ingrédients en lien avec les rigatoni pour préparer ce plat à la maison.

Gratin	Saucisses	Bolognaise
Tarte	Poulet	Alla Vodka
Ragoût	Bœuf	Carbonara
Fourrés	Homard	Tomate
Épicé	Jambon	Martino
		Marinara
		Amatriciana
		Primavera



Répartition hebdomadaire des recherches

Les Américains sont plus susceptibles d'effectuer des recherches sur les rigatoni le week-end (29 % de plus) qu'en semaine.



Top 5 des vidéos YouTube : les rigatoni

Sur YouTube, le contenu relatif aux rigatoni présente les meilleures recettes. La première vidéo a été publiée il y a plus de sept ans, l'opportunité de créer de nouveaux contenus et d'apporter un regard neuf sur les pâtes est donc bien réelle.

Source : données internes Google, janvier 2015 – février 2016, États-Unis. Le classement des contenus dans la catégorie "vidéos sur les rigatoni" est basé sur des données publiques (titre, balises, etc.) et peut ne pas prendre en compte toutes les vidéos disponibles à ce sujet sur YouTube.



1,6 million de vues

Ingrédients dans le top 5 des vidéos

Rigatoni Carbonara

Rigatoni, pancetta, œufs, crème fraîche épaisse, sel, poivre, parmesan, persil frais

Rigatoni avec saucisses italiennes

Saucisses italiennes, pâtes rigatoni, huile d'olive, gousses d'ail, poivron rouge, parmesan, sauce

Bolognaise

Rigatoni, huile d'olive, beurre, oignons, céleri, carotte, sel, poivre noir/de Cayenne moulu, noix de muscade, bœuf haché, lait, vin blanc, olives, deux verres d'eau ou plus si besoin

Rigatoni avec sauce épicee au poulet et à la crème de tomate

Huile d'olive, saucisse italienne piquante (uniquement la chair), oignon (en tranches ou en dés), champignons en tranches, sel et poivre, cuisses de poulet sans peau ni os (grossièrement hachées ou en dés), vin marsala, tomates S.Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino (écrasées), bouillon de poulet, crème fraîche épaisse, eau, poivre, flocons de piment ou sauce au piment, olives grecques, ail émincé, persil italien haché, rigatoni, parmesan ou Pecorino romano

Rigatoni poulet citron avec brocoli

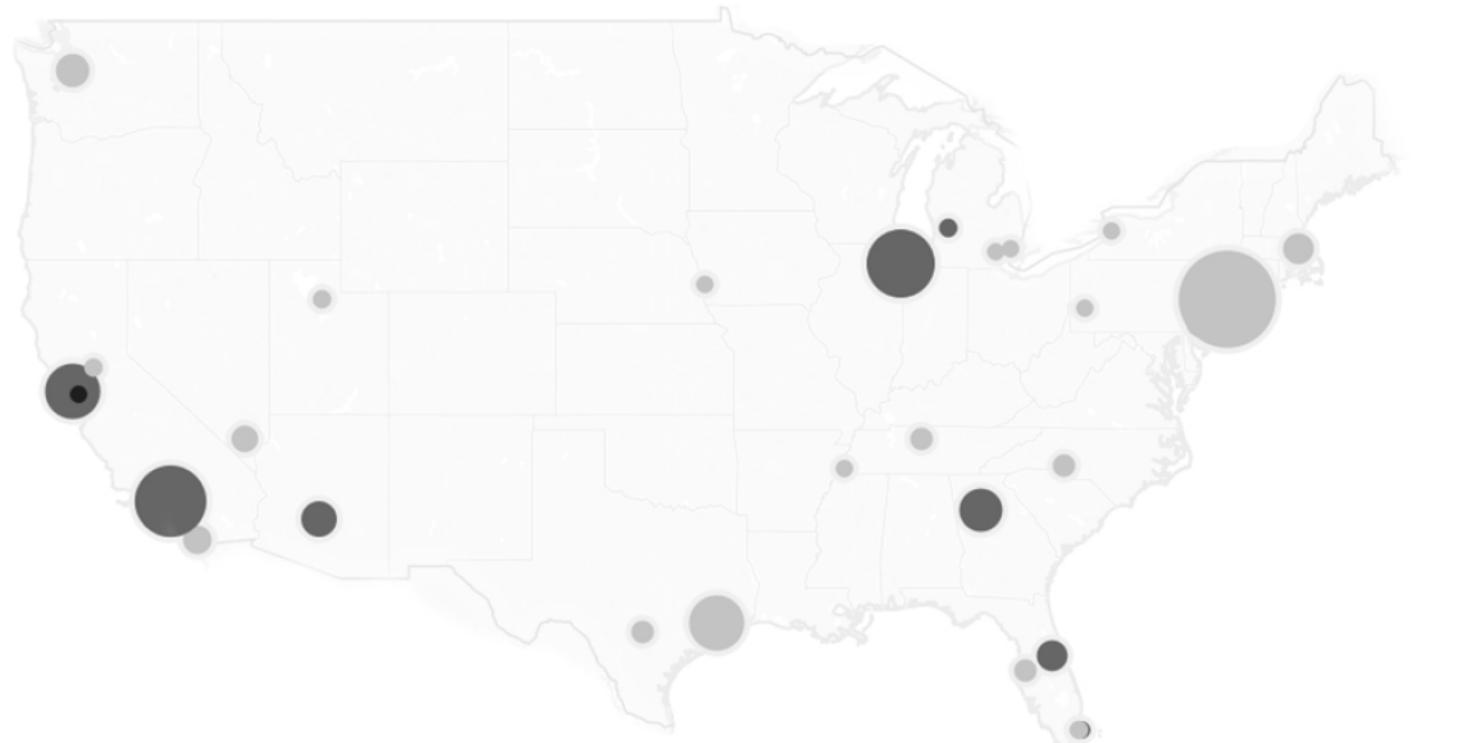
Beurre, ail, rigatoni, bouillon de poulet, poulet entier (rôti), parmesan râpé, brocoli, citron

Zone géographique

Les rigatoni ont le vent en poupe aux États-Unis,
principalement dans les villes suivantes :

San Francisco, Chicago et Miami.

La taille du cercle correspond au volume de recherche et l'intensité des couleurs indique un indice plus élevé.



Les pâtes sont de retour

Alors que l'intérêt pour les pâtes était faible entre 2011 et 2014, le nombre de recherches a recommencé à augmenter en 2015 et maintient cette tendance en 2016.

Les consommateurs recherchent principalement à cuisiner des pâtes chez eux le week-end. Ils testent de nouvelles recettes et sauces pouvant être préparées à la maison ou achetées dans une épicerie. Il existe un vif intérêt pour comprendre les différences entre certains types de pâtes ainsi que les différentes sauces qui les accompagnent.

De la même manière que pour les plats à base de porc, les consommateurs s'approprient des plats familiaux et testent de nouvelles idées comme la tarte aux rigatoni.

Il est temps pour les responsables marketing de centrer leur attention sur les pâtes. L'intérêt pour de nombreuses recettes à base de pâtes est croissant et les consommateurs recherchent de nouvelles idées pour leurs aventures gustatives du week-end.



Troisième partie

liste détaillée des requêtes
les plus fréquentes en
matière d'alimentation

Informations supplémentaires

Requête de recherche

Il s'agit des requêtes de recherche des utilisateurs, cumulées et anonymes, qui ont été saisies sur les plates-formes de recherche Google. Ces requêtes correspondent à des mots clés exacts et ne tiennent pas compte d'autres variantes orthographiques.

Indice

Il s'agit du volume de recherche d'une requête par rapport au nombre total de recherches effectuées sur un mot clé dans la même catégorie.

Variation

Il s'agit de la variation annuelle par requête, obtenue en comparant le volume de recherche Google de janvier-février 2016 à celui de la même période en 2015.

Liste détaillée des requêtes les plus fréquentes en matière d'alimentation :

Les recettes

Requête de recherche Indice Variation

recette gaufres	100	16 %
recette cookies à la vergeoise	75	-14 %
recette brownie	69	15 %
recette gâteau au chocolat	33	-33 %
recettes cupcakes	32	-14 %
recettes cabillaud	29	-6 %
recette pâte à tarte	28	-6 %
recette pâté de crabe	27	-21 %
recette muesli	24	-6 %
recette gâteau à la vanille	20	36 %
recette bouillon d'os	18	7 %
recette gâteau au café	18	-13 %
recette nappage	16	1 %
recette sauce barbecue	16	-24 %
recette flocons d'avoine	16	35 %
recette gaufres de Bruxelles	15	-25 %
recette cake pop	15	63 %
recette bœuf séché	14	-4 %

Requête de recherche Indice

Variation

recette cupcake à la vanille	14	4 %
recette cookies aux flocons d'avoine	14	24 %
recette cupcake au chocolat	13	16 %
recette glaçage	13	21 %
recette milk-shake	12	-2 %
recette gâteau blanc	12	0 %
recette vinaigrette balsamique	12	39 %
recette macarons	11	10 %
recette baklavas	11	-9 %
recette biscuits de riz soufflé	11	140 %
recette glaçage à la crème fouettée	10	116 %
recette cookies	10	23 %
recette fondant	10	-20 %
recettes crème glacée	10	-22 %
recette bretzels	9	-4 %
recette cake pops	9	67 %
recette barre de muesli	9	-36 %
recette queue de homard	9	0 %
recette brownies	8	15 %

Liste détaillée des requêtes les plus fréquentes en matière d'alimentation :

Les tutoriels

Requête de recherche Indice Variation

comment découper une mangue	100	61 %
comment cuisiner le bacon	86	6 %
comment faire des cake pops	85	53 %
comment découper un ananas	75	-3 %
comment faire de la crème glacée	74	17 %
comment cuisiner le riz brun	70	9 %
comment ramollir de la vergeoise	59	6 %
comment cuisiner un steak	49	22 %
comment faire un nappage	48	18 %
comment cuisiner les pattes de crabe	48	8 %
comment cuisiner des flocons d'avoine	46	15 %
comment émincer de l'ail	45	23 %
comment en faire un gâteau	45	∞
comment cuisiner les queues de homard	43	267 %
comment faire un gâteau	41	26 %
comment cuisiner une entrecôte	38	14 %
comment faire un fondant	37	12 %
comment faire un glaçage	36	32 %

Requête de recherche Indice Variation

comment cuisiner le riz blanc	31	22 %
comment ouvrir une noix de coco	31	-19 %
comment faire mûrir un avocat	31	54 %
comment faire du bœuf séché	30	11 %
comment faire des gaufres	29	29 %
comment faire un sorbet	29	73 %
comment faire un bouillon d'os	28	43 %
comment faire des cupcakes	26	18 %
comment faire mûrir des bananes	26	39 %
comment découper une grenade	26	-57 %
comment faire du fromage	25	-5 %
comment faire fondre du chocolat	25	23 %
comment faire du yaourt	25	-4 %
comment épaissir de la soupe	25	30 %
comment manger une carambole	23	37 %
comment faire de la sauce barbecue	22	2 %
comment faire de la sauce hollandaise	22	1 %
comment cuisiner l'avoine concassée	21	9 %

Liste détaillée des requêtes les plus fréquentes en matière d'alimentation :

Les bienfaits pour
la santé

Requête de recherche Indice Variation

bienfaits du vinaigre de cidre	100	12 %
bienfaits de l'huile de coco	64	-13 %
boutique d'alimentation diététique à proximité	36	287 %
bienfaits de la cannelle	21	2 %
bienfaits du bouillon d'os	18	61 %
céréales saines	15	44 %
bienfaits du fenugrec	14	93 %
légumes les plus sains	12	-3 %
bienfaits du pamplemousse	11	4 %
le pop-corn est-il sain	10	-34 %
les flocons d'avoine sont-ils sains	10	87 %
bienfaits des flocons d'avoine	10	4 %
fruits les plus sains	10	10 %
boissons frappées saines	10	15 %
bienfaits de l'avocat pour la santé	9	2 %
fromage le plus sain	9	18 %
le lait d'amande est-il sain	9	390 %
fruits à coques les plus sains	8	14 %
pain le plus sain	8	22 %

Requête de recherche Indice Variation

bienfaits de la grenade	8	-19 %
chips saines	8	22 %
pain sain	8	30 %
sauce pour salade la plus saine	7	22 %
plats vapeur "healthy choice"	7	25 %
barres de muesli saines	7	94 %
bienfaits du chocolat noir	7	1 %
bienfaits de la patate douce	7	47 %
crème glacée saine	6	66 %
bienfaits du poivre de Cayenne	6	-18 %
kombucha "Health-ade"	6	143 %
bienfaits de la cannelle et du miel	6	105 %
plats surgelés sains	6	25 %
bienfaits du kéfir	5	-29 %
bienfaits gandouch	5	-69 %
huile de cuisson la plus saine	5	23 %
yaourt le plus sain	5	27 %
beurre de cacahuète sain	5	17 %
bienfaits de l'huile de nigelle	5	-59 %

Liste détaillée des requêtes les plus fréquentes en matière d'alimentation :

Les régimes alimentaires

Requête de recherche Indice

Variation

régime sans gluten	100	-14 %
intolérance au lactose	69	-7 %
aliments sans gluten	55	140 %
kasher	47	-21 %
biologique	45	27 %
index glycémique	41	-2 %
halal	38	3 %
pain sans gluten	31	23 %
aliments alcalins	29	-10 %
produits laitiers	26	50 %
régime bouillon d'os	23	∞
symptômes de l'intolérance au gluten	23	-1 %
boissons frappées pour perdre du poids	23	65 %
fromage végétalien	23	80 %
régime bouillon d'os	23	∞
symptômes de l'intolérance au gluten	23	-1 %
boissons frappées pour perdre du poids	23	65 %

Requête de recherche Indice Variation

viande halal	20	85 %
sucré de plantation	19	6 %
définition kasher	18	29 %
intolérance au gluten	17	69 %
huile de coco bio	15	-4 %
nounours gélifiés sans sucre	15	-6 %
vinaigre de cidre bio	14	86 %
régime pour la santé du rein	14	6 %
macaroni au fromage végétaliens	13	69 %
remplacer la vergeoise	13	12 %
régime sans irritants gastriques	13	8 %
aliments bio	12	-30 %
intolérance au gluten symptômes	12	24 %
intolérant au lactose	11	46 %
lait sans lactose	11	65 %
farine sans gluten	11	17 %
pâtes sans gluten	10	15 %
le riz contient-il du gluten	10	17 %

Requête de recherche Indice

Variation

Requête de recherche	Indice	Variation
crème glacée végétalienne	10	109 %
le quinoa contient-il du gluten	9	16 %
aliments à index glycémique bas	9	21 %
meilleures boissons frappées pour perdre du poids	9	78 %
chocolat végétalien	9	86 %
mayonnaise paléo	8	-13 %

Contacts



Pedro Pina

Global Client Partner



Jon Lorenzini

Sr. Analytics Lead,
Food & Beverage



Lisa Lovallo

Global Insights Manager,
Food & Beverage



Olivier Zimmer

Trends Data Scientist



Yarden Horwitz

Trends Brand Strategist

Merci

Thomas Chi

Lead Global Analyst, Google

Georg M. Goerg

Statistician, Google

Dain Van Schoyck

Think with Google, Creative Lead

Yijia Feng

Quantitative Analyst, Google

Alli Mooney

Think with Google, Trends Editor

Kim Huskey

Food Services Manager, Google

Stefanie Schutzbank

Research Manager, Google

Michael Wurster

Executive Chef, Google

Alex Scott

Quantitative Manager, Google

Michael Whiteman

Baum + Whiteman



Fin

think with Google™

Tendances alimentaires 2016

foodtrendsreport@google.com