vinetur

Les boissons prêtes à boire devraient atteindre 40 milliards de dollars d'ici 2027, avec une croissance mondiale de 12%.

ProWein 2024 met en lumière l'innovation RTD, des cocktails conçus par l'IA aux boissons premium à base de spiritueux et de vin qui stimulent l'expansion du marché.

lundi 29 décembre 2025



Les boissons prêtes à boire, connues sous le nom de RTD, sont devenues une part importante du marché mondial des boissons. Ces boissons, qui comprennent à la fois des options alcoolisées et non alcoolisées, sont pré-mélangées et emballées pour une consommation immédiate. Le concept est apparu à la fin du XXe siècle, mais ce n'est qu'au cours des dernières années que les RDT ont gagné en popularité. En 2024, leur présence a été particulièrement remarquée à ProWein, l'une des principales foires commerciales au monde pour les vins et les spiritueux, qui se tient chaque année à Düsseldorf, en Allemagne. Cette année, l'événement a introduit une nouvelle section appelée ProSpirits, où les RTD ont été présentés par de nombreux exposants.

Les RTD séduisent les consommateurs pour plusieurs raisons. Selon une étude menée par Mintel, le goût est le principal moteur pour 64 % des acheteurs. Nombreux sont ceux qui aiment essayer de nouvelles saveurs, 42 % d'entre eux citant cette raison comme motif d'achat. Parmi les autres facteurs, citons la préférence pour un type d'alcool spécifique, le prix abordable et la reconnaissance de la marque. La commodité des RTD est également importante ; plus de la moitié des consommateurs interrogés apprécient d'avoir une boisson prête sans préparation. Les occasions sociales, les réunions à la maison, les événements en plein air et les activités saisonnières comme les sorties d'été sont des moments où les gens choisissent souvent les RTD.

À ProWein 2024, les RTD classiques à base de spiritueux, tels que le rhum ou le whisky avec du cola et le gin avec du tonic, étaient largement disponibles. Des entreprises telles que Bimmerle from Achern et Underberg AG ont présenté leurs produits dans le hall 5. Des cocktails à base de rhum du Rhum Damoiseau de Guadeloupe et des producteurs de l'île Maurice étaient également présents. L'un des produits phares était le "Sundowner", un cocktail à base de rhum de l'île Maurice conçu pour accompagner la fin d'une journée à la foire.

La catégorie RTD ne se limite pas aux spiritueux. Les RTD à base de vin gagnent du terrain, en particulier ceux qui ont une teneur en alcool plus faible ou qui ne contiennent pas d'alcool du tout. Cherubino Valsangiacomo a proposé des options telles que l'Aigua de Valencia et la Sangria Vittore dans le hall 11. Les cocktails traditionnels préparés selon des normes professionnelles étaient proposés par Ardent Batch dans le hall 9, notamment l'Aviation, le Cosmopolitan, le Negroni (blanc et rouge), l'Espresso

Martini et l'Old Fashioned. Le fabricant français Le Barteleur a présenté des versions de haute qualité du Mai Tai et du Manhattan sur le stand d'Alccov SAS dans le hall 7.

L'innovation façonne également le marché du RTD. Katlenburger Kellerei GmbH & Co. KG a collaboré avec WIN Creating Images pour lancer ce qu'elle affirme être le premier cocktail RTD entièrement généré par l'IA en Europe. L'intelligence artificielle a été utilisée pour développer chaque aspect du produit - de la création de la recette à la conception de l'emballage et au matériel de marketing - qui a été présenté pour la première fois à ProWein 2024.

Les analystes du marché s'attendent à une forte croissance des RTD au cours des prochaines années. Selon l'étude stratégique IWSR RTDs 2023, la catégorie devrait croître de 12 % entre 2022 et 2027 sur dix marchés clés, pour atteindre des ventes de 40 milliards de dollars d'ici 2027. Les cocktails et les long drinks devraient tirer cette croissance, en particulier dans les segments haut de gamme.

La popularité croissante des RTD reflète l'évolution des habitudes et des préférences des consommateurs en matière de commodité, de variété et de qualité. Lors de la section ProSpirits de ProWein 2024, les professionnels de la distribution, de la restauration et des bars ont eu l'occasion d'explorer les dernières tendances et innovations de ce segment à croissance rapide. L'événement a mis en évidence la façon dont les boissons à base de thé et de café remodèlent la culture de la boisson en offrant des options accessibles qui répondent à divers goûts et occasions.