

CHARCUTERIE
ET PRÉPARATIONS
À BASE DE VIANDES,
VOLAILLES ET POISSONS





52 %

des consommateurs sont prêts à acheter de la charcuterie contenant des MPV²



2^{ème} secteur d'utilisation des MPV, soit 23 %¹

Les matières protéiques végétales, pour des produits goûteux et moins gras.

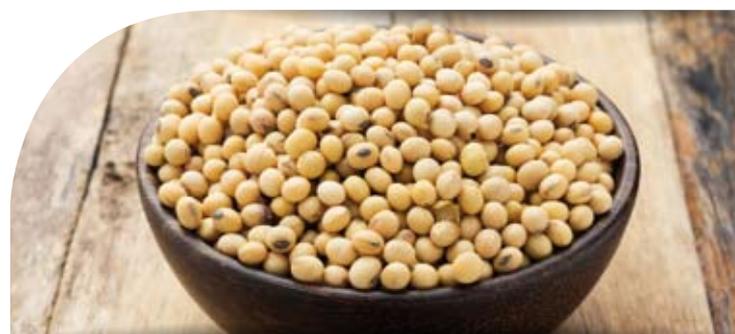
Charcuterie et préparations à base de viandes, volailles et poissons

La viande, les œufs et le poisson demeurent les **premières sources de protéines** dans l'esprit des Français².

Néanmoins, pour des motivations **nutritionnelles, fonctionnelles ou encore environnementales**, ces apports en protéines animales tendent à être complétés par des apports en protéines végétales via les MPV.

Représentant **23 %¹** des produits intégrant des MPV, les produits de charcuterie et préparations à base de viandes, volailles et poissons bénéficient, pour améliorer la qualité de leurs produits, de leurs multiples propriétés :

- **Texturantes et émulsifiantes**
- **Liantes et moussantes**
- **De rétention d'eau**
- **D'amélioration du profil nutritionnel** du produit fini : teneur réduite en lipides, plus particulièrement en acides gras saturés et amélioration du rapport protéines / lipides.



Les MPV en charcuterie : l'exemple du soja

Très **complètes**, les protéines de soja sont intéressantes à la fois nutritionnellement et fonctionnellement. En effet, elles permettent de **limiter l'apport en graisses saturées** tout en ayant un effet texturant, propriété particulièrement exploitée dans les viandes hachées et les farces.

De plus, leur pouvoir liant et émulsifiant permet aux produits d'être facilement tranchables, **améliore leur perception en bouche et la jutosité des produits** : c'est le cas des saucisses de Strasbourg, des nuggets, des burgers ou encore des boulettes de viande.

Le pois et le blé sont également souvent utilisés dans les produits à base de viande ou de poisson.

Plus d'informations sur les matières protéiques végétales et leurs applications sur www.gepv.asso.fr

1. Bilan de référencement France 2013 du GEPV, Positions n°56
2. Etude GEPV/CSA – Perception des protéines végétales – 2014