



PLATS PRÉPARÉS
& SAUCES





56 %

des consommateurs sont prêts à acheter des plats préparés avec des MPV²



3^{ème} secteur d'utilisation des MPV, soit 19 %¹

Les matières protéiques végétales, pour des produits aux textures encore plus fondantes et aux qualités nutritives exceptionnelles.

Les matières protéiques végétales dans les plats préparés et les sauces

Les plats préparés sont des produits de consommation basés sur la tradition et le plaisir, mais qui font partie des 5 catégories d'aliments qui **contribuent le plus aux apports en lipides**³. Par ailleurs, le PNNS (Programme National Nutrition Santé) recommande de **réduire la consommation d'acides gras saturés**.

Grâce à leurs nombreuses propriétés nutritionnelles et fonctionnelles, les MPV ont conquis le domaine des produits traiteurs, qui représentent aujourd'hui **19 %¹** du marché des protéines végétales.

Elles permettent en effet d'**améliorer le profil nutritionnel des plats préparés et des sauces tout en maintenant leurs qualités gustatives** grâce à :

- Des **propriétés liantes**
- Une **onctuosité et plus de crémeux** dans les préparations
- Une **diversification des goûts et de la couleur** des plats
- **Une 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 dans les plats préparés : l'exemple de la féverole ou du pois



Les MPV extraites de la féverole ou du pois sont particulièrement utilisées dans la confection des plats préparés, notamment pour leurs **propriétés texturantes**.

Elles sont considérées comme un ingrédient de choix dans la préparation des plats à base viande ou de poisson.

Par ailleurs, leur **pouvoir liant** est un atout non négligeable pour la réalisation de sauces.

Le blé et le soja sont également souvent utilisés dans les plats préparés.

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

1. Bilan de référencement France 2013 du GEVP, Positions n°56
2. Etude GEVP/CSA – Perception des protéines végétales – 2014
3. Enquête Credoc CCAF 2004