



Produits traiteurs Blé Lupin
Produits diététiques Pois Qualité
Nutrition Fève Soja Environnement
Santé Protéines végétales
Boulangerie, viennoiserie, pâtisserie
Poissons Produits laitiers frais
Perception Viandes Intentions d'achat
Biscuits, snacks, céréales

Les matières protéiques végétales

Un marché en plein essor
Des consommateurs en pleine attente*

PROTÉINES VÉGÉTALES : UN SECTEUR EN PLEIN ESSOR

Les matières protéiques végétales (MPV) sont des ingrédients alimentaires issus d'espèces végétales riches en protéines : graines de légumineuses (soja, pois, lupin, féverole), graines de céréales (blé). La très forte progression de leurs utilisations en agro-alimentaire s'explique par de multiples atouts, tant nutritionnels que technologiques et environnementaux.

DES UTILISATIONS EN TRÈS FORTE PROGRESSION

Les matières protéiques végétales (MPV) sont surtout présentes dans les produits des rayons⁽¹⁾ :

- ⊙ boulangerie, viennoiserie, pâtisserie (38 % du total des produits contenant des MPV)
- ⊙ viandes (29 %)
- ⊙ produits traiteurs (17 %).

Dans ces trois secteurs, en fonction des types de produit, le nombre de références contenant des MPV a été multiplié par deux ou trois en seulement deux ans, avec un dynamisme particulier du secteur des produits traiteurs qui ne se dément pas depuis plusieurs années.

LES MPV POUR AMÉLIORER L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL

Très riches en protéines (≥45 % sur matière sèche) et pauvres en lipides, les MPV permettent :

- ⊙ un **enrichissement en protéines (P) sans apport de lipides (L), améliorant le rapport P/L**,
- ⊙ un allègement et une optimisation nutritionnelle des formulations,
- ⊙ un rééquilibrage des apports entre protéines végétales et animales.

LES MPV POUR AMÉLIORER LA TEXTURE, LA STABILITÉ, LA PALATABILITÉ, ...

La structure tridimensionnelle des MPV, qui influence les interactions avec les autres molécules de la formulation, leur confère :

- ⊙ des propriétés **texturantes** (ex : gélifiante, émulsifiante, fibreuse, ...),
- ⊙ des propriétés de **stabilisation** (ex : amélioration de la présentation, allègement, ...),
- ⊙ des propriétés de **coloration** et d'**aromatisation**,
- ⊙ une optimisation de la **conservation** des aliments (ex : ralentissement du rassissement, conservation du moelleux, ...),



- ⊙ une amélioration de la **palatabilité**⁽²⁾ (texture, onctuosité, rétention des jus de cuisson, ...),
- ⊙ une **diminution de l'utilisation d'additifs** (clean label).

LES MPV POUR UN MEILLEUR BILAN ENVIRONNEMENTAL

En raison de leur origine végétale, les MPV :

- ⊙ requièrent **moins d'hectares** de terres cultivées,
- ⊙ requièrent **moins d'énergie**,
- ⊙ requièrent **moins d'eau**,
- ⊙ produisent **moins de gaz à effet de serre**,
- ⊙ et ont un impact environnemental moindre⁽³⁾.

UNE OFFRE LARGE POUR DES APPLICATIONS VARIÉES ET TOUJOURS PLUS NOMBREUSES

Les MPV offrent une **grande diversité** en termes de :

- ⊙ teneur en protéines (farines, concentrats et isolats),
- ⊙ profils nutritionnels,
- ⊙ propriétés fonctionnelles,
- ⊙ applications et recettes.

Elles sont en outre **disponibles sous différentes formes** : poudres, billes extrudées et protéines texturées de différentes tailles.

(1) Bilan de référencement France GEVP 2011
(2) Qualités d'un aliment qui le rendent agréable en bouche
(3) Actes de l'Université d'été de Nutrition, septembre 2008, Clermont-Ferrand



UNE PERCEPTION POSITIVE DES PROTÉINES VÉGÉTALES PAR LES CONSOMMATEURS

Etude CSA/GEVP - Septembre 2011

DÉJÀ BIEN CONNUES DES VÉGÉTARIENS, LES MPV S'ADRESSENT À TOUS

Bien connus de ceux qui pratiquent un régime végétarien ou cherchent à réduire leur consommation de viande, ainsi que des consommateurs de soja et de compléments alimentaires, les légumineuses et légumes secs jouissent d'une **excellente image auprès de ces consommateurs** qui les classent dans le top 3 des aliments les plus riches en protéines. Manquant encore de notoriété auprès des autres catégories de consommateurs, les MPV s'adressent pourtant bien à tous.

UNE TRÈS BONNE IMAGE

La quasi-totalité des Français pensent que les protéines végétales sont :

- bonnes pour la santé** (95 %),
- indispensables à tous** (90 %),
- complémentaires des protéines animales** (89 %),
- bonnes pour l'environnement** (86 %),
- et synonymes de qualité** (81 %).

BIEN EXPLIQUÉES, ELLES SONT PLÉBISCITÉES

Après explication des avantages (réduction des matières grasses, amélioration de goût et texture), **2/3 des Français se déclarent intéressés par des plats préparés et des produits de boulangerie ou pâtisserie avec des protéines végétales** ; et plus d'un Français sur deux achèterait des produits plus bruts comme la viande, ou plus traditionnels comme le fromage ou la charcuterie, préparés avec des protéines végétales.

Les raisons d'un éventuel achat ? La réduction du taux de matières grasses des aliments, la curiosité et la diversification nutritionnelle.



	Charcuterie (saucisses, pâtés, etc.)	Viandes (steaks hachés, etc.)	Produits laitiers (fromages, etc.)	Pâtisserie ou boulangerie (biscuits, gâteaux, pain de mie, etc.)	Plats préparés (lasagnes, hachis, etc.)
Intention d'achat	55 %	58 %	63 %	66 %	67 %
Certainement	13%	16%	18%	17%	15%
Probablement	42%	41%	45%	48%	51%
Probablement pas	29%	25%	24%	23%	22%
Certainement pas	16%	17%	14%	11%	11%

Base : échantillon représentatif de la population française (n=1001)

A PROPOS DU GEPV

GROUPE D'ÉTUDE ET DE PROMOTION DES PROTÉINES VÉGÉTALES

Créé en 1976, le GEPV, Groupe d'Étude et de Promotion des Protéines Végétales, travaille à une **amélioration de la connaissance sur les matières protéiques végétales**. Il bénéficie du soutien de deux interprofessions :

- ⊙ l'Unip, Union Nationale Interprofessionnelle des plantes riches en Protéines (www.unip.fr), qui regroupe les principales associations et fédérations professionnelles concernées par la production, la mise en marché et l'utilisation des plantes riches en protéines ;
- ⊙ l'Onidol, Organisation Nationale Interprofessionnelle des graines et fruits Oléagineux (www.prolea.com/onidol), qui regroupe les principales associations et fédérations professionnelles concernées par la production, la commercialisation, la transformation et l'utilisation des oléagineux, dont le soja.

Le GEPV est donc la structure par laquelle **toute une filière**, de la graine à l'ingrédient, soutient des travaux de recherche orientés vers de nouvelles valorisations des protéagineux en alimentation humaine.

LES ADHÉRENTS DU GEPV :

- ▶ Cosucra Groupe Warcoing SA
- ▶ MANE – FPS
- ▶ Roquette Frères
- ▶ Sofiprotéol
- ▶ Solae
- ▶ Sotexpro
- ▶ Tereos Syral
- ▶ Terrena Lup'ingrédients



LES ACTIONS DU GEPV :

- ⊙ une **lettre d'information** *Lettre Positions du GEPV* destinée aux professionnels,
- ⊙ un « Bilan de référencement France » réalisé tous les deux ans (**indicateur de la pénétration** de cette famille d'ingrédients dans les produits alimentaires),
- ⊙ des **études techniques** sur les propriétés des protéines végétales (brevet allergies, composition, nutrifonctionnalité, etc.),
- ⊙ des **informations génériques** sur les protéines végétales (www.gepv.asso.fr),
- ⊙ diverses **publications** (kit pédagogique, articles scientifiques, actes de congrès, etc.).



CONTACT GEPV

66, rue La Boétie
75 008 PARIS

Tél. : 01 82 73 00 66
E-mail : gepv@fncg.fr
www.gepv.asso.fr