

Les Protéines Végétales MPV

Position



SOMMAIRE

■ LES PROTÉINES VÉGÉTALES DANS LE CIRCUIT DE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE EN POLOGNE	page 1
■ INTERVIEW : PROTEINES VEGETALES : LA SÉCURITÉ SANITAIRE, DU CHAMP À L'ASSIETTE - PAR TERRENA LUP'INGREDIENTS	6

LES MPV EN POLOGNE : UNE PROGRESSION NOTABLE EN QUATRE ANS

Avec son entrée, en mai 2004, au sein de l'Union européenne, la Pologne a vu s'accélérer les mutations économiques, engagées après la chute du mur de Berlin, et les premières privatisations. Le pays qui profitait de la consommation a connu un taux de croissance de 6,5% en 2006 et 2007, de 5% en 2008 avant de subir un ralentissement dû à la crise en 2009 (1,6%), puis de rebondir à 4% en 2010.

Avec l'accroissement des revenus, les modes alimentaires se sont modifiés - même si cela intervient moins vite que ce que l'on pensait il y a quinze ans. La distribution s'est modernisée et concentrée, surtout dans les grandes villes, mais beaucoup moins que dans les vieux pays européens. En 2010, selon une étude Nielsen, le commerce alimentaire se répartissait ainsi :

- superettes et commerce traditionnel : 40 %
- petits supermarchés : 11 %
- grands supermarchés : 32 %
- hypermarchés : 17 %.⁽¹⁾

EUVEPRO, la Fédération Européenne des Protéines Végétales, qui avait effectué en 2006 une enquête sur la présence de matières protéiques végétales (MPV) dans les produits alimentaires, a décidé de mesurer l'évolution de l'utilisation des MPV en 2010. Les résultats sont riches d'enseignements.



Cracovie

L'enquête d'EUVEPRO a été réalisée en 2010 dans les trois villes de Varsovie, Poznan et Cracovie, auprès de 20 magasins : 4 hypermarchés, 8 supermarchés, 4 épicerie et 4 discounts. Comme dans la première étude effectuée en 2006, les produits examinés se répartissent en 13 catégories :

1. Aliments pour bébés ;
2. Biscuits salés ;
3. Biscuits sucrés ;
4. Boulangerie et viennoiserie ;
5. Préparations à base de poisson ;
6. Préparations à base de viande ;
7. Produits diététiques ;
8. Produits surgelés ;
9. Produits laitiers ;
10. Barres de céréales ;
11. Soupes et sauces ;
12. Produits végétariens ;
13. Pâtes

⁽¹⁾ Courrier International, septembre 2011

Les Protéines Végétales MPV

Positions

LA MODERNISATION DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

L'étude recense dans ces magasins 1592 produits alimentaires contenant des matières protéiques végétales selon leur étiquetage. En 2006, 1310 produits avaient été comptés. Le nombre des produits contenant des MPV a donc connu en quatre ans une importante augmentation de 21,5%. La croissance des MPV accompagne le développement de la Pologne.

La Pologne est un grand pays agricole et les industries alimentaires locales ont profité de la croissance. Les technologies ont transformé les modes de production ainsi que les recettes et l'intégration d'ingrédients fonctionnels. C'est particulièrement vrai en ce qui concerne l'industrie de la viande.

Rien d'étonnant à ce que 86 % des aliments examinés soient produits sur place (1382 sur 1592). Ce pourcentage était de 80 % il y a quatre ans. Quant aux produits importés, sur les 310 recensés, 82 viennent d'Allemagne, pays frontalier et avec lequel les relations économiques sont étroites. Loin derrière arrivent la Chine (19 produits, des soupes et sauces) et l'Italie (18 produits essentiellement laitiers). On ne compte que 5 produits provenant de France (3 dans la catégorie boulangerie et 2 dans celle des aliments pour enfants).



LES ALIMENTS À BASE DE VIANDE, LOIN DEVANT LES AUTRES CATÉGORIES D'ALIMENTS

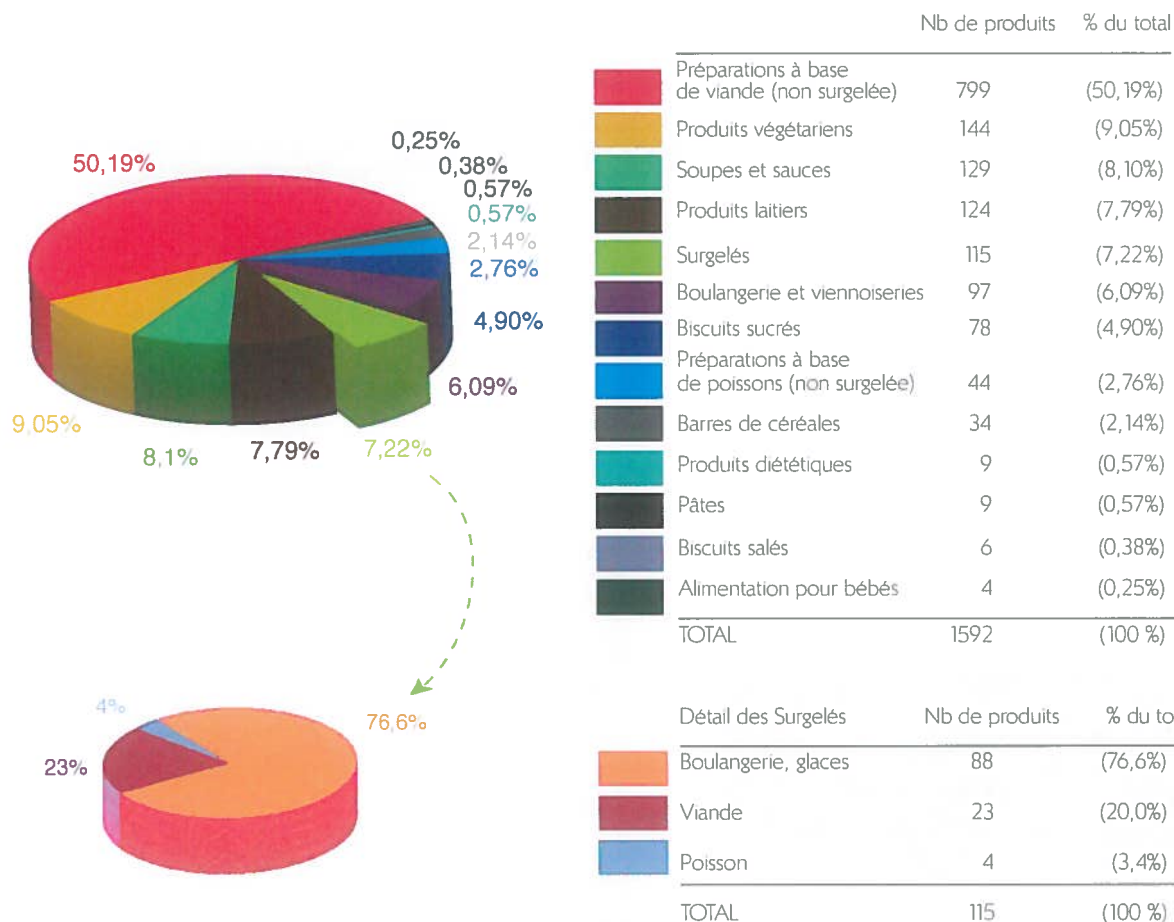
Sans surprise, c'est dans les préparations à base de viande que l'on trouve le plus de protéines végétales. Ces 799 préparations à base de viande non surgelées et 23 surgelées, représentent plus de 50% de l'ensemble ! On remarque que cette catégorie d'aliments s'est accrue depuis l'enquête de 2006 dans laquelle elle représentait 44 % de l'ensemble. Cela peut être dû à l'évolution du régime alimentaire et à la plus forte consommation de viande qu'entraîne généralement l'élévation du niveau de vie.

Viennent en deuxième position les aliments végétariens : ils représentent 9% des occurrences de MPV. Quant aux plus faibles proportions de MPV, elles se trouvent dans les aliments pour bébés ainsi que dans les biscuits salés.

Les Protéines Végétales MPV

Positions

Présence des MPV par catégorie de produit



L'INFORMATION SUR LES PROPORTIONS EST TRÈS VARIABLE...

La quantité de protéines végétales que contient le produit est très inégalement mentionnée. Aucune des 799 préparations à base de viande ne fournit cette information. En revanche, les produits de la catégorie des barres de céréales la donne systématiquement : ainsi 9 produits contiennent moins de 25% de matières protéiques végétales, 20 incluent de 25 à 50% de MPV tandis que 8 comportent plus de 50%. La moitié des produits végétariens mentionnent ce pourcentage : 47 comptent moins de 25%, 8 de 25 à 50%, 10 plus de 50% et 3 sont composés quasi exclusivement de MPV.

UNE NOUVEAUTÉ : LA MENTION OGM

L'information « sans OGM » a été relevée sur 104 des produits (soit 6,5% de l'ensemble). Cette indication concerne surtout les produits végétariens : sur les 144 aliments végétariens qui contiennent des MPV, 79 sont signalés sans OGM. De plus on remarque qu'une trentaine de produits portent des informations telles que « 100% vegetal », « 0% cholestérol », « low fat », « source of : isoflavones, Fe, vegetal unsaturated acids, vitamins », « easy to digest », « high protein content », ou comportent des allégations santé : « rich source of protein, isoflavones, PUFA, minerals, vit B, lecithin, fiber », « decreases cholesterol level », « helps to prevent heart diseases, cancer, osteoporosis ».

Dans tous ces cas, le produit est également toujours indiqué comme « sans OGM ».

L'étiquetage OGM est obligatoire en Europe depuis 2004 (mais pas la mention « sans OGM » qui est même interdite dans certains pays).

Les Protéines Végétales MPV

Positions

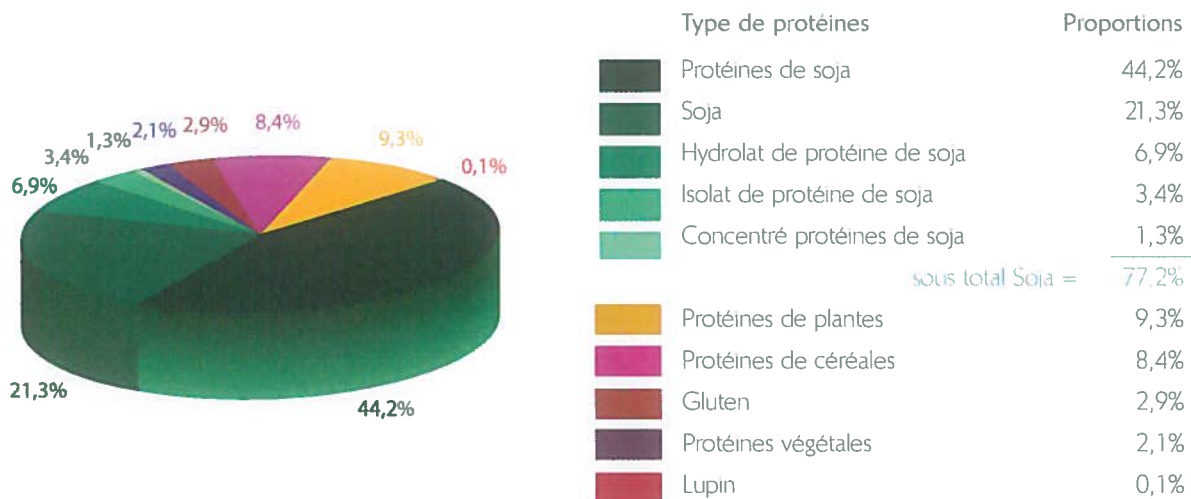
SOJA : UNE PRÉPONDÉRANCE UN PEU GRIGNOTÉE...

Comme dans toutes les enquêtes réalisées dans différents pays, le nombre de mentions de protéines végétales (1729) est plus élevé que celui du nombre de produits (1592) puisque certains aliments contiennent des protéines végétales de plusieurs origines.

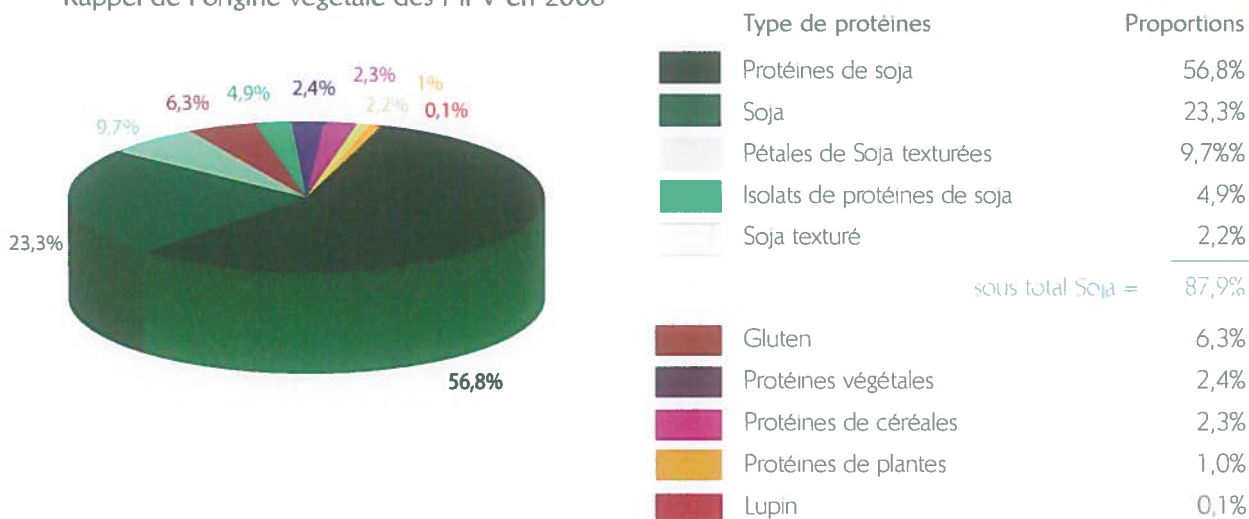
Il apparaît que, proportionnellement, ce sont surtout les produits végétariens, ainsi que les barres de céréales et les produits de boulangerie, qui comportent plusieurs mentions. Ainsi plus d'un quart des aliments végétariens comportent plusieurs mentions de MPV.

On remarque que les mentions des types de protéines sont bien documentées. Ainsi la mention générique « protéines végétales » ne se retrouve que 36 fois.

L'origine végétale des MPV en 2010



Rappel de l'origine végétale des MPV en 2006



Les Protéines Végétales MPV

Positions



En tête du palmarès, et de loin, vient le soja. La légumineuse est mentionnée 765 fois sous l'appellation « protéines de Soja ». A ce chiffre s'ajoutent des dénominations plus précises : les isolats (59 cas), les hydrolysés (120 cas), ainsi que de très nombreux types de mentions qui vont de « poudre de soja » à « granulés de soja » en passant par les catégories farines, extraits, cubes, préparations, pâtes, texturés, texturisés, etc. (368 fois).

Au total, le soja est ainsi cité 1312 fois sur les 1729 mentions. Il représente plus des trois-quarts des cas de présence de MPV.

Présence massive, certes, mais qui est moindre par rapport à ce qu'elle était en 2006. En effet, quatre ans plus tôt, le soja, sous une forme ou une autre, dépassait 87 %.

D'autres protéines végétales ont connu une percée. Ainsi, les protéines de céréales apparaissent dans 146 des cas (soit 8 %). En 2006, elles étaient mentionnées 34 fois, leur nombre a donc quadruplé.

Le gluten sous des formes diverses est indiqué 51 fois.

DES AFFINITES ELECTIVES

Etant donné la prééminence des protéines de soja, il n'est guère étonnant de les retrouver dans la plupart des types d'aliment. Cependant, c'est dans les aliments à base de viande qu'elles sont massivement utilisées. (A noter que la mention sans précision "protéines végétales" se trouve surtout dans ces produits).

Certaines formes de protéines de soja ont des utilisations très sélectives : par exemple la farine de soja dans les produits de pâtisseries et les aliments végétariens.

Les autres MPV ont des aliments de prédilection pour lesquels elles apparaissent particulièrement recherchées. C'est ainsi que :

- Les protéines de céréales (blé, maïs, avoine, sésame, orge, ...) se retrouvent pour la plupart dans les barres de céréales.
- De même, le gluten de blé est incorporé aux produits de boulangerie.

CONCLUSION

Le parcours de la Pologne, depuis le début des années 2000, est emblématique du rattrapage économique des nouveaux pays de l'Est européens. La production et la consommation de produits alimentaires en sont particulièrement témoins. L'industrie alimentaire du pays est devenue exportatrice nette, en particulier en ce qui concerne la viande, les fruits et légumes transformés, les produits laitiers. Récemment, le président de l'Organisation du commerce et de la distribution polonaise, Andrzej Felinski, déclarait : « Le client polonais a vite appris les bases de la consommation moderne, plus rapidement que les chaînes de supermarchés ne pouvaient l'imaginer ».

En ce sens, la nette augmentation des protéines végétales dans les produits alimentaires consommés en Pologne participe à la modernisation des modes de consommation.

En effet, ils indiquent tout à la fois :

- L'évolution du régime alimentaire, désormais plus protéiné, et sa diversification, avec des aliments plus variés, ainsi que des régimes spécifiques en particulier végétariens, et donc un souci d'une plus grande qualité nutritionnelle.
- Une modernisation des processus de productions qui contribue à améliorer les qualités gustatives, ainsi que la texture des aliments et à favoriser leur conservation.

L'emploi de protéines végétales (MPV) permet ainsi de répondre à la fois aux nouvelles demandes des consommateurs et aux préoccupations des citoyens.

INTERVIEW : PROTÉINES VÉGÉTALES : LA SÉCURITÉ SANITAIRE, DU CHAMP À L'ASSIETTE

PHILIPPE MARQUIS, DIRECTEUR DE TERRENA LUP'INGREDIENTS
ET BENOÎT DU PONTAVICE, RESPONSABLE QUALITÉ



Benoit de Pontavice

Philippe Marquis

La maîtrise de la qualité sanitaire par les filières françaises des MPV s'appuie sur une réglementation rigoureuse, sur la mise en œuvre de la traçabilité et des contrôles qui couvrent l'intégralité de la chaîne de production. Cette maîtrise est d'autant plus prégnante qu'il s'agit de filières courtes dans laquelle la matière première provient de territoires proches.

Pour mieux comprendre comment est assurée la sécurité face aux risques sanitaires dans la production de MPV, Positions s'est adressé aux responsables de **Lup'Ingredients**, filiale du groupe coopératif **Terrena**, qui est l'unique opérateur européen travaillant du lupin blanc¹. Le directeur de Terrena Lup'Ingredients, Philippe Marquis, et son responsable qualité, Benoit du Pontavice, nous ont expliqué comment la démarche de sécurité et de qualité était partie intégrante de la chaîne de production de leur entreprise.

DE LA SEMENCE AU PRODUIT FINI, LA MAÎTRISE SANITAIRE DE TOUTE LA FILIÈRE

« Nous possédons au sein de la coopérative tous les maillons de la filière, de la production de semence jusqu'à l'ingrédient alimentaire en passant, bien sûr, par la production de graines de consommation par le biais de nos adhérents. » Ce processus est sous contrôle à chacune des grandes étapes.

Depuis les semences et la culture...

« Au départ, vient la sélection des semences certifiées qui sont fournies chaque année aux exploitants qui vont les cultiver. Elles ont été développées sur des critères agronomiques précis afin d'atteindre les meilleurs rendements et des graines de bonnes qualités nutritionnelles. Une attention particulière a été apportée sur la sélection de variétés à faible teneur en alcaloïdes, composé généré par la plante en cas de stress pendant sa culture. Nos différentes semences portent toutes un caractère doux limitant ce composé.

La mise en culture se fait sous l'égide de contrats signés avec les producteurs dont les engagements réciproques vont jusqu'à la récolte. Les intrants, les produits de traitements à utiliser sont définis tandis que nous fournissons une aide technique. »

¹ Voir leur site : <http://www.lupin.fr/>

Les Protéines Végétales MPV Positions

A la récolte de fin juillet, l'humidité des graines est analysée. En cas de valeur supérieure à 14 %, le passage au séchoir optimise la conservation. A chaque récolte, la teneur en pesticides, en polluants organiques, en mycotoxines, en agents pathogènes et en métaux lourds, etc. est alors analysée en laboratoires. Ces démarches valident la qualité des graines et le respect de l'itinéraire cultural chez les producteurs sous contrats.

... suivis par le transport et le stockage,

A la récolte, chaque apport au silo est contrôlé (couleur, odeur, taux d'impuretés etc.), un échantillon prélevé et conservé pour traçabilité.

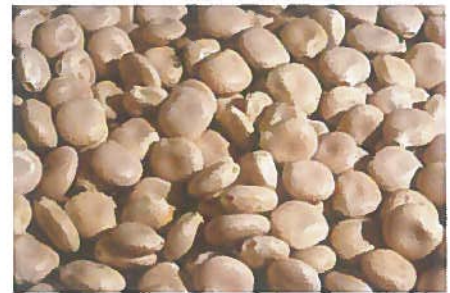
Un cahier des charges est établi avec le service Terrena Céréales stockeur des graines sur les critères (humidité, taux d'impuretés, taux d'alcaloïdes, grains étrangers exempt d'insectes, etc.). Les silos respectent, bien entendu, toutes les normes nécessaires pour prévenir les risques spécifiques du stockage (température, ventilation, taux d'humidité...).

et la transformation de la graine...

Sur le site industriel, on entre dans le processus de fabrication alimentaire avec les précautions et contrôles correspondants. Les graines sont nettoyées et calibrées (élimination des pierres et des graines cassées). Après un traitement thermique, elles sont décortiquées pour séparer le cotylédon de la pellicule qui l'entoure. Les cotylédons sont ensuite broyés afin d'obtenir la farine ou concassés pour obtenir les pépites.

En cours et à la fin du travail sur la graine, des prélèvements d'échantillons sont effectués pour procéder à des examens microbiologiques et biochimiques (la farine de lupin ayant une faible humidité, les risques sont limités d'un point de vue microbiologique).

M. Marquis indique que Lup'Ingrédients est engagé dans un processus de certification ISO 22000, qui concerne l'amélioration continue du processus qualité. « Depuis 1990, nous avons fait évoluer la méthode de travail et le procédé de fabrication, avec le renouvellement du matériel, l'optimisation de la qualité des produits, une cellule Recherche et développement permanente. Même s'il s'agit de produits basiques, nous les faisons évoluer... » Ainsi, l'équipe de R&D a développé une protéine de lupin en poudre spécifiquement pour la formulation de produits sans gluten, cette innovation est protégée par un brevet européen.



... jusqu'à la livraison aux clients

On voit que la proximité des lieux de production de la matière première – la filière courte – se révèle un avantage pour la sécurité et la traçabilité. Au dernier stade, les produits se voient attribuer un numéro de lot et portent la date de fabrication. L'entreprise sait à quel client chaque sac est livré.

Le lupin n'a pas de variété OGM. De plus, le lupin ne contient pas de gluten. Ce qui présente un avantage à une époque où les régimes sans gluten se multiplient. « Dans tout le processus de fabrication, nous veillons à éliminer totalement les traces de blé, d'orge, source de gluten. Des analyses garantissent un taux de gluten bien inférieur aux 20 ppm réglementaires... » indique Benoît du Pontavice.

... pour une utilisation dans le produit fini

Qui sont les acheteurs de ces ingrédients alimentaires ? Ce sont majoritairement les industriels du secteur de la BVP (Boulangerie, Viennoiserie, Panification). Les protéines végétales de lupin sont ainsi utilisées dans les biscottes, le pain de mie, les fonds de tarte, les biscuits, etc. Les MPV de manière générale sont en effet utilisées pour les propriétés nutritionnelles, fonctionnelles ou encore environnementales.



