

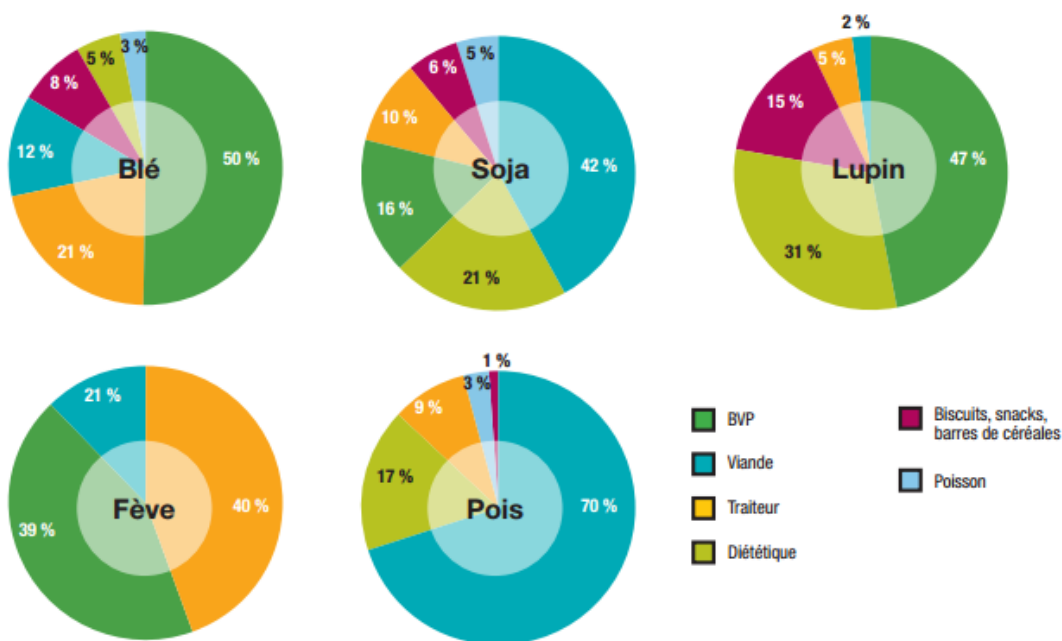


LES PROTEINES VEGETALES, DES ATOUTS UNIQUES POUR DES PRODUITS DE MEILLEURE QUALITE NUTRITIONNELLE

DES ATOUTS MULTIPLES, L'EXEMPLE DES MPV EN CHARCUTERIE

Avec un quart des produits en rayon intégrant des MPV, la catégorie « charcuterie et préparations à base de viandes, volailles et poissons » se positionne en tant que 2ème secteur d'utilisation de MPV après celui de la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie (BVP). De par leurs propriétés nutritionnelles et fonctionnelles, le pois, le blé et le soja sont souvent utilisés dans les produits alimentaires de ce secteur. En effet, elles permettent notamment de limiter l'apport en graisses saturées tout en ayant un effet texturant, propriété particulièrement intéressante dans les viandes hachées et les farces.

De plus, leur pouvoir liant et émulsifiant permet aux produits d'être facilement tranchables, d'améliorer leur perception en bouche et le caractère juteux et onctueux : c'est le cas par exemple des saucisses de Strasbourg, des nuggets, des burgers ou encore des boulettes de viande.



Répartition par rayon des matières protéiques selon leur origine

Chacune des MPV présente des propriétés propres qui orientent leur secteur d'utilisation : ainsi le blé est d'abord présent en BVP, alors que le pois très majoritairement utilisé dans les produits carnés.

