

## LES PROTEINES VEGETALES DANS LE RAYON TRAITEUR ET EPICERIE SALEE

### FOCUS SUR LES ANALOGUES A LA VIANDE

Ces produits sont présents principalement dans le rayon « traiteur et épicerie salée » et proposent une alternative aux Français qui souhaitent réduire leur consommation de viande (39 % en 2016 l'affirment contre 32 % en 2011)<sup>1</sup>. Les protéines végétales représentent un élément important de la transition alimentaire déjà engagée et peuvent participer au rééquilibrage protéique recommandé par le PNNS.



91 % ont au moins un **label qualité**



53 % ont au moins une **allégation nutritionnelle**



### « BIO » ET « SANS GLUTEN » DANS TOUT ÇA ?

Quelques produits à base de matières protéiques végétales sont issus de l'agriculture biologique (4,3 %). Il s'agit de produits issus des rayons « traiteur et épicerie salée » (41 %), BVP (31 %) et « épicerie sucrée » (25 %), et dans une moindre mesure, « surgelés » (3 %)<sup>2</sup>. Une offre qui se développe pour répondre à la demande des Français qui veulent davantage de bio. Ils sont d'ailleurs 73 % à vouloir davantage de produits bio en grandes et moyennes surfaces et 29 % des acheteurs de bio ont l'intention d'augmenter leur consommation<sup>3</sup>. Les produits « sans gluten » représentent quant à eux 1,2 % des produits référencés. On les retrouve dans les rayons BVP (45 %), « épicerie sucrée » (28 %), « traiteur et épicerie salée » (18 %) et « surgelés » (9 %).

<sup>1</sup> Etude GEPV/CSA – Perception des protéines végétales – 2016

<sup>2</sup> Bilan de référencement GEPV 2017

<sup>3</sup> Chiffres Agence Bio 2017