

## LES PROTÉINES VÉGÉTALES, DES SUBSTITUTS AUX PROTÉINES ANIMALES ET CÉRÉALIÈRES TRADITIONNELLES

Les produits à base de protéines végétales jouent la carte des substituts de viandes, produits laitiers et autres aliments d'origine animale, répondant aux tendances grandissantes de végétarisme, végétalisme et flexitarisme des consommateurs d'aujourd'hui<sup>1</sup>. Des fromages conçus sans lait, des crèmes desserts et des mousses sans œufs ni produits laitiers... : les innovations sont multiples et l'absence d'ingrédients animaux est mise en avant dans les dénominations des produits, au même titre que les produits « sans gluten », autre terrain de développement majeur des produits végétaux. Ces derniers se positionnent en effet aujourd'hui comme des alternatives aux céréales traditionnelles contenant du gluten (blé, seigle, orge, etc.). C'est ainsi que polenta et quinoa viennent composer des « Céréales en boudin prêtes à trancher et poêler en quelques minutes » de la marque Sabarot (voir image ci-dessous), récompensées dans la catégorie « Produits traiteurs » ; ou encore que le riz, le sarrasin et le soja se substituent au blé dans les très nombreuses pâtes exposées dans les allées. Une fois de plus, le Sial 2016 aura été fidèle à sa signature : récompenser les innovations qui relèvent les défis de l'alimentation d'aujourd'hui et de demain. Et les protéines végétales y ont toute leur place. Prenons le pari qu'on les retrouvera cette année, lors de la prochaine édition du Sial.



« Céréales en boudin prêtes à trancher et poêler en quelques minutes » de la marque Sabarot ont été récompensées dans la catégorie « Produits traiteurs ».

<sup>1</sup> Positions n°58 disponible sur [www.gepv.fr](http://www.gepv.fr)