



## LA PRESENCE DES PROTÉINES VÉGÉTALES DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES

« Il existe différentes formes de matières protéiques végétales présentes dans les produits alimentaires »

### DES INTITULÉS TRÈS VARIÉS

Selon les sources de protéines végétales utilisées, les intitulés peuvent se révéler très variés, du fait de formes différentes de MPV dans certains cas, mais renvoyant aussi parfois au même ingrédient. Pour le blé par exemple, neuf intitulés différents ont été relevés : gluten de blé ; gluten vital de blé ; protéine de blé ; protéine de blé bio ; protéine de blé texturée ; protéine de blé réhydratée ; protéine de blé hydrolysée ; protéine végétale de blé ; et enfin, hydrolysate de protéine de blé. Le pois en compte six, et le soja, 19 ! Le lupin ne se retrouve quant à lui que sous la forme de « farine de lupin » ou « protéine de lupin », et la fève, sous la seule appellation « farine de fève ».

### PORTRAIT-TYPE DU PRODUIT CONTENANT DES MPV

Les produits contenant des MPV sont essentiellement des produits transformés comptant en moyenne 24 ingrédients : de 14 pour les produits du rayon BVP à 33 pour les surgelés, les MPV arrivant généralement au milieu de la liste. Concernant les allégations, 5 % des produits référencés affichent des allégations nutritionnelles (« riche en protéines » pour 2 % et « source de fibre » pour 1 %). Cela concerne surtout des produits végétariens (37 %), et dans une moindre mesure, des produits de petit-déjeuner (20 %) et produits diététiques (16 %). Les allégations santé ne concernent que 1 % des produits référencés. En revanche, les labels et critères de qualité sont plus nombreux : on les retrouve sur 32 % des produits référencés et dans de nombreux sous-rayons (pain, cordons bleus et nuggets, petit-déjeuner, plats cuisinés, etc.). Les messages associés les plus fréquents sont : « sans huile de palme » (8 %), « sans colorant » (7 %) et « fabriqué en France » (5 %).

