



Groupe d'Étude et de Promotion
des Protéines Végétales

28 septembre 2020

Communiqué de presse

Protéines végétales : des produits de grande qualité

- Réponse à l'enquête du CLCV -

Le CLCV (Association Consommation Logement Cadre de Vie) a publié ce lundi 28 septembre 2020 les résultats d'une enquête sur les produits d'origine végétale : « *Alimentation : que valent les produits végétariens et vegan ?* ». Le GEPV (Groupe d'étude et de Promotion des Protéines Végétales), qui scrute depuis 1989 les produits alimentaires contenant des protéines végétales, publie un droit de réponse.

Des produits de très bonne qualité nutritionnelle

La première conclusion de cette étude est que les produits d'origine végétale sont des produits de grande qualité nutritionnelle : **83 % des produits étudiés ont un nutri-score A ou B** et **aucun nutri-score E** n'est à constater. Si seuls 18 % des produits affichent ce nutri-score, ce n'est donc pas par volonté de dissimulation. Pour rappel, l'affichage du nutri-score reste à ce jour à l'initiative des industriels.

Ces résultats corroborent le ressenti des consommateurs français vis-à-vis des protéines végétales : selon le baromètre GEPV-Protéines France publié le 17 septembre 2020, **92 % des français pensent que ce sont des produits bons pour la santé** et **73 % que ce sont des produits de bonne qualité** (soit respectivement +4.5 % et +12 % par rapport à 2018). Et pour la première fois, les protéines végétales sont perçues comme étant **de meilleure qualité que les protéines animales**.

Composition des produits : attention aux contre-sens

En ce qui concerne la composition des produits, le CLCV regrette que « *plus de la moitié des produits [soient] principalement composés...d'eau ! Les ingrédients d'origine végétale ne représentent en moyenne que 39 % du produit.* ». Pour le GPEV, c'est méconnaître un fait très simple : **les protéines végétales sont en réalité des farines** (de pois, de soja, de fèves ou de lupin, par exemple) qui doivent **nécessairement être réhydratées** pour former des produits

alimentaires. D'ailleurs, la viande elle-même est principalement constituée d'eau, ainsi que notre corps, à 70 % !

Une autre critique du CLCV concerne la présence de graisses dans ces produits. C'est oublier que **les lipides sont aussi indispensables que les protéines pour notre santé**. Pour un produit de bonne qualité nutritionnelle, c'est avant tout la **qualité des matières grasses** qu'il faut rechercher, en particulier les lipides d'origine végétale riches en oméga 3. L'apport en protéines végétales est souvent associé à une augmentation de la teneur en fibre de la denrée, ainsi qu'à une diminution de la teneur en acides gras saturés.

Quant aux **additifs**, présents dans 8 produits sur 10 étudiés par le CLCV, ils sont utilisés pour des fonctionnalités particulières, en particulier pour donner **une texture agréable**. Le GEPV rappelle qu'ils ne sont pas plus présents dans les produits d'origine végétale que dans les autres produits alimentaires et qu'ils ne sont pas mauvais pour la santé. Tous ces additifs répondent aux **normes strictes de l'EFSA**, l'Agence européenne de sécurité des aliments.

Origine des produits : de plus en plus de *Made in France*

Dans son enquête, le CLCV a également regretté un affichage insuffisant de l'origine des produits : seul un produit sur 3 présenterait une mention liée à son origine.

Pour Hubert Bocquelet, délégué général du GEPV, « *c'est un point sur lequel il y a une transition rapide et profonde. Les industriels ont compris que le Made in France avait de plus en plus d'importance pour le consommateur. D'ailleurs, quand on regarde les derniers projets importants de développement des protéines végétales, on a souvent du 100 % origine France, comme l'usine de transformation du colza du groupe Avril basée à Dieppe.* »

Des produits d'une bien plus grande diversité que ce que suggère l'enquête du CLCV

Le GEPV regrette également que l'enquête du CLCV se soit limitée aux « produits panés », aux « imitations viande » et aux « galettes végétales ». En effet, les protéines végétales sont aujourd'hui **présentes dans tous les rayons alimentaires** ! Et il ne s'agit pas toujours de produits végétariens ou vegan, car une nouvelle tendance se dessine pour des produits associant des protéines animales et végétales, par exemple en fromagerie ou en charcuterie. Selon le dernier baromètre du GEPV, le top 3 des produits les plus fréquemment consommés concerne les « steaks » (77 %), les « desserts » (61 %) et les « boissons » (60 %).

Contact presse :
AGENCE DROIT DEVANT
Eugénie Boullenois
06.03.18.42.67 | boullenois@droitdevant.fr

À propos du GEPV

Le GEPV (Groupe d'Etude et de Promotion des Protéines Végétales) association fondée en 1976, est composé des industriels ayant une activité de production, de distribution ou de commercialisation de protéines végétales en France. Il développe et met à disposition du grand public et des professionnels de l'industrie agro-alimentaires des outils informatiques, techniques et éducatifs.