



PROTEINES
FRANCE



Bilan de référencement Année 2023

État des lieux des différentes matières
protéiques en grandes et moyennes surfaces

[Version courte de l'étude](#)





Sommaire

- [Présentation de la base de données ScanUp](#) [p.4](#)
- [Méthodologie détaillée de l'étude](#) [p.5](#)
- **[Répartition globale des produits contenant des matières protéiques](#)** **[p.8](#)**
 - [Taux de pénétration des EAN cibles par rayon](#) [p.9](#)
 - [Résultats du marché global](#) [p.12](#)
- **[Répartition des produits contenant des matières protéiques par rayon – Top 2](#)** **[p.16](#)**
 - [Résultats du rayon Épicerie sucrée](#) [p.17](#)
 - [Résultats du rayon Frais non laitiers](#) [p.21](#)



Sommaire

- **Répartition des produits contenant des matières protéiques par source protéique – Top 6** **p.25**
 - Source protéique de blé/gluten p.26
 - Source protéique de riz p.28
 - Source protéique de soja p.30
 - Source protéique de pois p.32
 - Source protéique de fève/féverole p.34
 - Source protéique de spiruline p.36
 - Focus nouvelles sources de protéine p.38
- **Conclusions de l'étude** **p.37**



Présentation de la base de données ScanUp

La base de données ScanUp agrège et fiabilise les informations de plus de 450 000 produits alimentaires actifs sur le marché français, couvrant ainsi plus de **90% du marché français** en volumes de ventes. Nous en déduisons des indicateurs nutritionnels et environnementaux afin d'évaluer les produits.

Nos sources

- ✓ Opérateurs
- ✓ Distributeurs
- ✓ Fabricants en direct
- ✓ Partenaires

Base de données ScanUp



Croisement des sources de données

Algorithmes de contrôle qualité
(machine learning, traitement d'images)

Correction des anomalies
(intelligence artificielle)

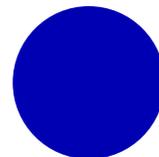
Détection des changements de recettes



PROTEINES
FRANCE

Méthodologie détaillée de l'étude

Constitution des rayons, collecte de la donnée et analyses





Méthodologie détaillée

Pour les produits actifs de l'année 2022, sur le périmètre Hypermarchés/Supermarchés/Proximité/E-commerce/Hard Discount :

- **Étape #1** - Définition des différents rayons, selon la nomenclature Circana
- **Étape #2** - Extraction de la liste des ingrédients des EAN actifs au cours de l'année 2022, par rayon
- **Étape #3** - Détection des sources protéiques dans la liste des ingrédients, d'après la liste fournie par Protéines France (cf. slide 9), quelque soit le taux de présence de l'ingrédient protéique, de la mention végétarien/vegan, du label bio AB et du nombre d'additifs
- **Étape #4** - Analyses des résultats au global et par rayon pour la restitution des résultats de la phase 1 de l'étude (cf. fichier .xls juillet 2023)
- **Étape #5** - Définition des sources de protéines à analyser en détails avec Protéines France sur la base de la répartition des EAN cibles par source de protéines, tous rayons confondus
- **Étape #6** - Analyses des résultats par source de protéines sélectionnées et restitution des résultats finaux

Définition : un EAN cible est caractérisé par la présence d'au moins une source de protéines recherchée.

Un EAN (European Article Numbering) est un code-barres à 8 ou 13 chiffres permettant d'identifier un produit unique.



Sources protéiques recherchées

Périmètre de recherche : Hypermarchés/Supermarchés/Proximité/E-commerce/Hard Discount

Couverture en volumes de ventes : >90% (source : Circana)

Méthode de recherche des matières protéiques : chaque source protéique listée (colonne de droite) a été comptabilisée par association aux mots clés listées après [...] (colonne de gauche)

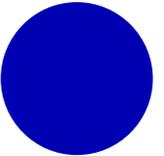
Sources de protéines recherchées		Mots Clés à rechercher
Soja	Haricot	Protéine(s) végétale(s) de [...]
Pois	Colza / Canola	Protéine(s) de [...]
Pois-chiche	Levure	Protéine(s) texturée(s) de [...]
Féverole / Fève	Chlorelle / Chlorella	Protéine(s) concentrée(s) de [...]
Lupin	Spiruline	Protéines isolées de [...]
Lentille	Mycoprotéin	Protéine(s) hydrolysée(s) de [...]
Chanvre		Hydrolysate(s) de protéine(s) de [...]
Tournesol		Isolat(s) de [...]
Blé / Gluten		Concentrat(s) de [...]
Riz		Farine(s) de [...]*
Maïs		Farine(s) protéique(s) de [...]*
Avoine		Gluten de blé / Gluten vital de blé
Pomme de terre		Autres sources : spiruline, chlorelle, mycoprotéin

*Pour les farines, seules les sources Soja, Pois, Pois-chiche, Féverole, Lupin, Lentille, Chanvre, Tournesol, Riz, Avoine et Haricot sont retenues.



PROTEINES
FRANCE

I. Répartition globale des produits contenant des matières protéiques





Taux de pénétration des EAN cibles par rayon

(toutes sources de protéines confondues)

Rayons	TOP 3 catégories	Nombre d'EAN total	Nombre d'EAN cibles	Taux de pénétration
Marché Global		85 265 EAN	9 863 EAN	11,57%
Épicerie sucrée		22 990 EAN	3 815 EAN	16,6%
<i>Exemples de produits :</i>	★ PAIN DE MIE = USAGE SEUL KG	340 EAN	330 EAN	97,0%
	★ AUTRES PAINS PRE-EMBALLÉS KG	491 EAN	361 EAN	73,5%
	★ BARRES CEREALIERES KG	299 EAN	213 EAN	71,2%
	★ PAINS SUEDOIS KG	70 EAN	49 EAN	70,0%
	★ VIENNOISERIES INDUSTRIELLES KG	910 EAN	579 EAN	63,6%
	★ BISCOTTES KG	170 EAN	108 EAN	63,5%
	★ PAINS GRILLES ET BRAISES KG	184 EAN	97 EAN	52,7%
	★ EXTRUDES KG	85 EAN	37 EAN	43,5%

Restitution du ★ top 15 des catégories tous rayons confondus, avec au minimum un top 3 au sein de chaque rayon.



Taux de pénétration des EAN cibles par rayon

(toutes sources de protéines confondues)

Rayons	TOP 3 catégories	Nombre d'EAN total	Nombre d'EAN cibles	Taux de pénétration
Frais non laitiers		21 618 EAN	2 945 EAN	13,6%
Exemples de produits :	★ SANDWICH KG	443 EAN	334 EAN	75,4%
	★ SNACKS CHAUDS SALES KG	263 EAN	188 EAN	71,5%
	★ PANES FRAIS KG	355 EAN	241 EAN	67,9%
	★ ENTREES FRAICHES KG	1 195 EAN	573 EAN	48,0%
Surgelés		7 509 EAN	1 442 EAN	19,2%
Exemples de produits :	★ VIANDES SURGELEES KG	547 EAN	234 EAN	42,8%
	★ SPEC GLACEES A PARTAGER EN KG	62 EAN	25 EAN	40,3%
	★ SPEC GLACEES FIN D'ANNEE EN KG	216 EAN	81 EAN	37,5%

Restitution du ★ top 15 des catégories tous rayons confondus, avec au minimum un top 3 au sein de chaque rayon.



Taux de pénétration des EAN cibles par rayon

(toutes sources de protéines confondues)

Rayons	TOP 3 catégories	Nombre d'EAN total	Nombre d'EAN cibles	Taux de pénétration
Épicerie salée		21 482 EAN	1 480 EAN	6,9%
Exemples de produits :				
	PLATS CUISINES DESHYDRATES KG	283 EAN	78 EAN	27,6%
	EXTRUDES ET TUILES KG	865 EAN	164 EAN	19,0%
	PLATS CUISINES APPER. EXOTIQUES KG	284 EAN	49 EAN	17,3%
Crèmerie		11 666 EAN	181 EAN	1,6%
Exemples de produits :				
	DESSERTS PRETS A CONSOMMER KG	126 EAN	12 EAN	9,5%
	FROMAGES A CONSOMMER CHAUD KG	336 EAN	28 EAN	8,3%
	BOISSON ET CREME VEGETALE LT	399 EAN	19 EAN	4,8%

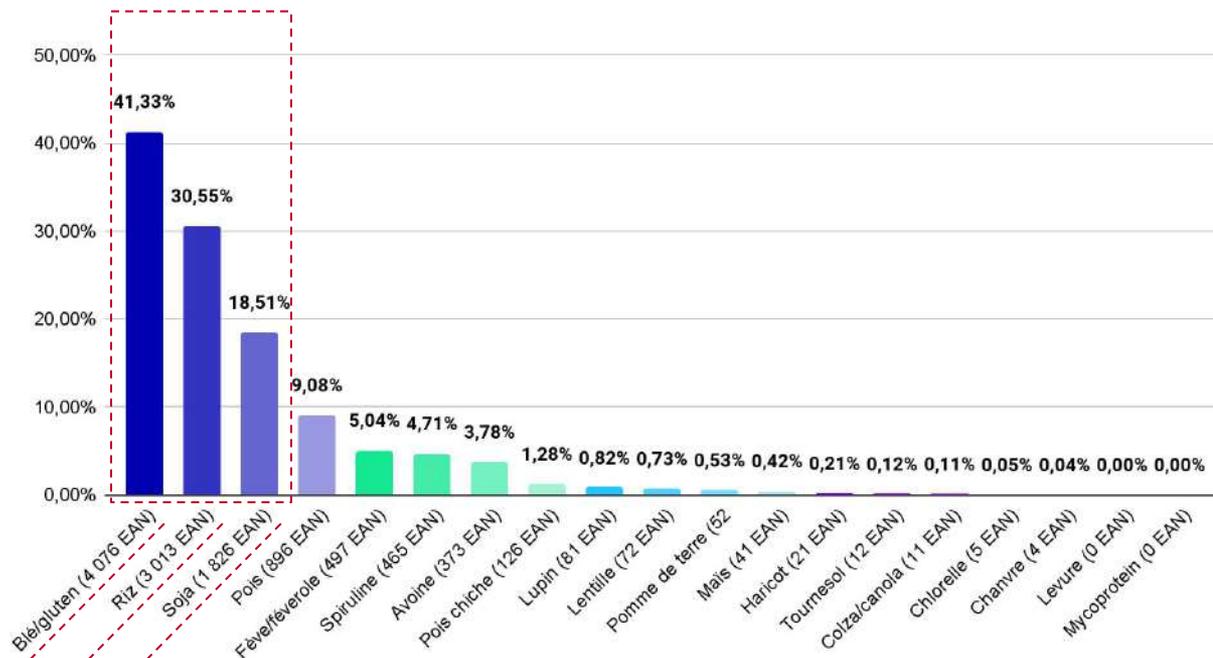
NB. La catégorie "PRODUITS DE REGIME UN (salés)" a été exclue du classement dans le rayon "Épicerie salée", au motif que le nombre d'EAN (16) est non significatif.

Restitution du ★ top 15 des catégories tous rayons confondus, avec au minimum un top 3 au sein de chaque rayon.



Résultats du marché global (5 rayons)

Répartition des EAN cibles par source de protéines, tous rayons confondus (9 863 EAN)



Au moins une source de protéines apparaît dans les trois premiers ingrédients* du produit fini pour

21,96%

des produits cibles, tous rayons confondus

et pour **17,38%** des produits cibles hors source blé/gluten

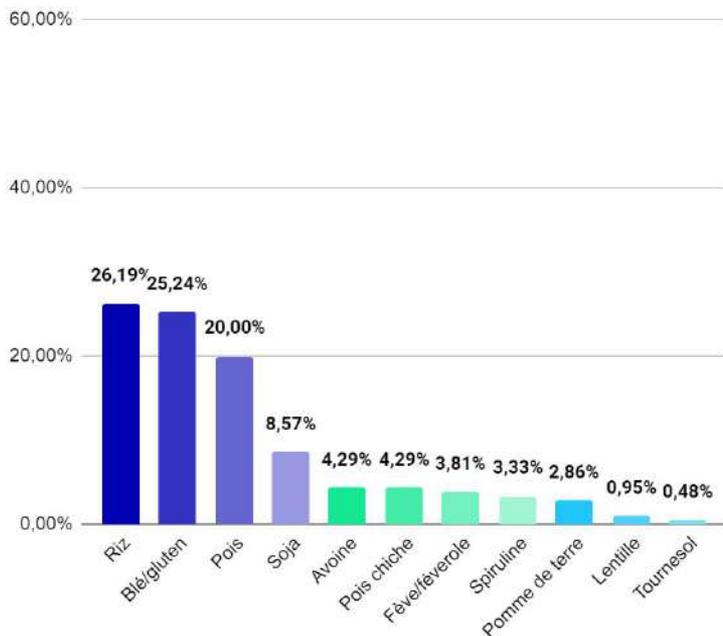
*hors eau



Résultats du marché global (5 rayons)

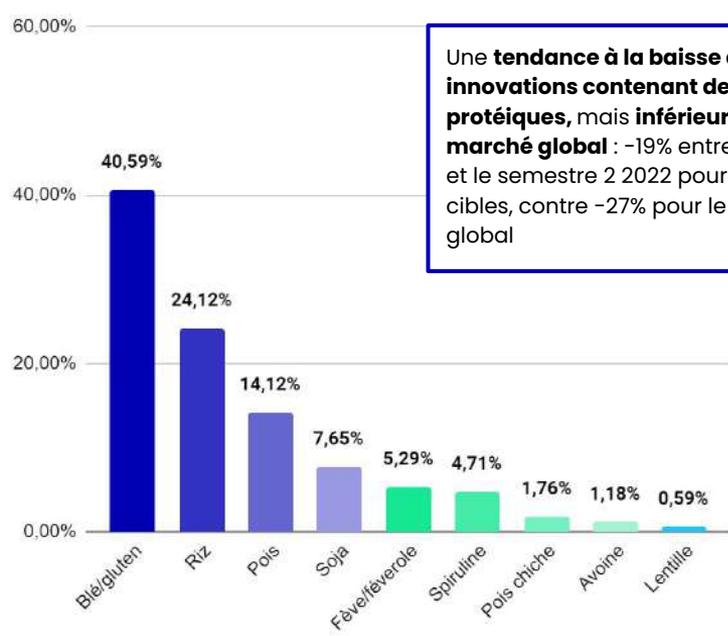
Focus innovations semestre 1 (210 EAN cibles)

1 207 innovations sur le marché (tous EAN confondus), soit 17,4% d'EAN cibles



Focus innovations semestre 2 (170 EAN cibles)

884 innovations sur le marché (tous EAN confondus), soit 19,2% d'EAN cibles



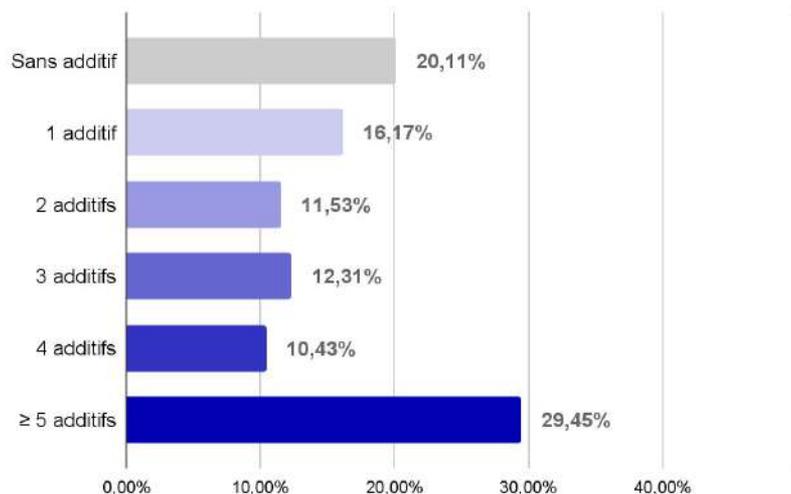
Une **tendance à la baisse des innovations contenant des matières protéiques**, mais **inférieure à celle du marché global** : -19% entre le semestre 1 et le semestre 2 2022 pour les EAN cibles, contre -27% pour le marché global

Une innovation est caractérisée par l'apparition d'un nouvel EAN sur la période du 01/01/2022 au 31/12/2022.



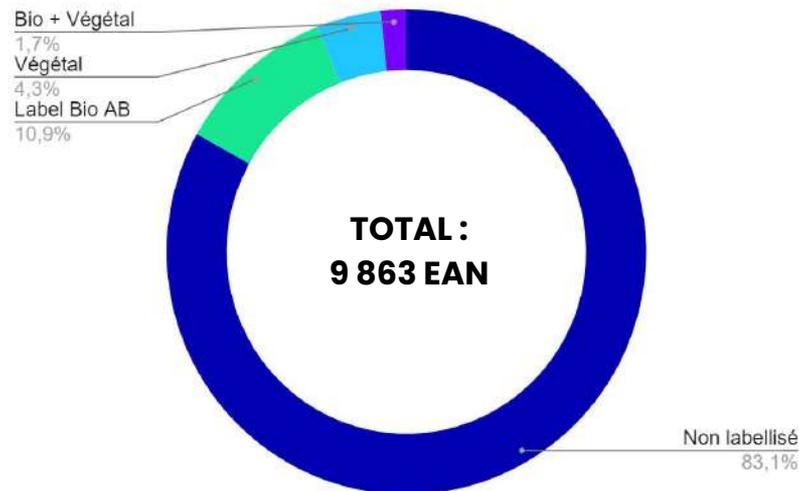
Résultats du marché global (5 rayons)

Répartition des EAN cibles selon le nombre d'additifs



Sur le marché global (tous EAN confondus) :
40,7% à 0, 18,9% à 1, 12,2% à 2, 8,9% à 3, 6,2% à 4 et 13,1% à 5 ou plus additifs

Répartition des EAN cibles selon le caractère Bio/végétal



Sur le marché (tous EAN confondus) :
84,2% non labellisé, 13,7% Bio, 1,2% Végétal, 0,9% Bio + Végétal

L'identification du caractère végétal (végétarien/vegan) est basé sur une certification (type V-Label) ou un tag catégoriel, déclaré ou identifié on-pack.



Points à retenir – Marché global (5 rayons)

Taux de pénétration des EAN cibles :

- Les matières protéiques d'intérêt se trouvent dans **11,6%** des références produits distribués en grandes et moyennes surfaces
- Le rayon avec le plus fort taux de produits contenant des matières protéiques est celui des Surgelés (**19,2%**), suivi de l'Épicerie sucrée (**16,6%**), puis du Frais non laitier (**13,6%**)

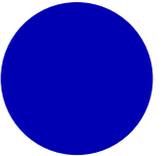
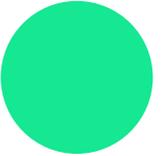
Résultats du marché global :

- La source protéique la plus répandue est le blé/gluten : **41,3%** des produits cibles en contiennent
- Certaines sources protéiques ne se retrouvent pas encore dans les produits disponibles en grandes et moyennes surfaces, telle que la mycoprotéine
- Une tendance à la baisse des innovations contenant des matières protéiques : **-19%** entre le semestre 1 et le semestre 2 de l'année 2022
- Une majorité des produits contenant des matières protéiques ne sont pas issus de l'agriculture biologique et n'ont pas de caractère végétal (V-label ou tag catégoriel) : **12,6%** des produits ont au moins un label bio, et seulement **6%** ont au moins un caractère végétal



PROTEINES
FRANCE

II. Répartition des produits contenant des matières protéiques par rayon – Focus Top 2 sur 5





Résultats du rayon Épicerie sucrée

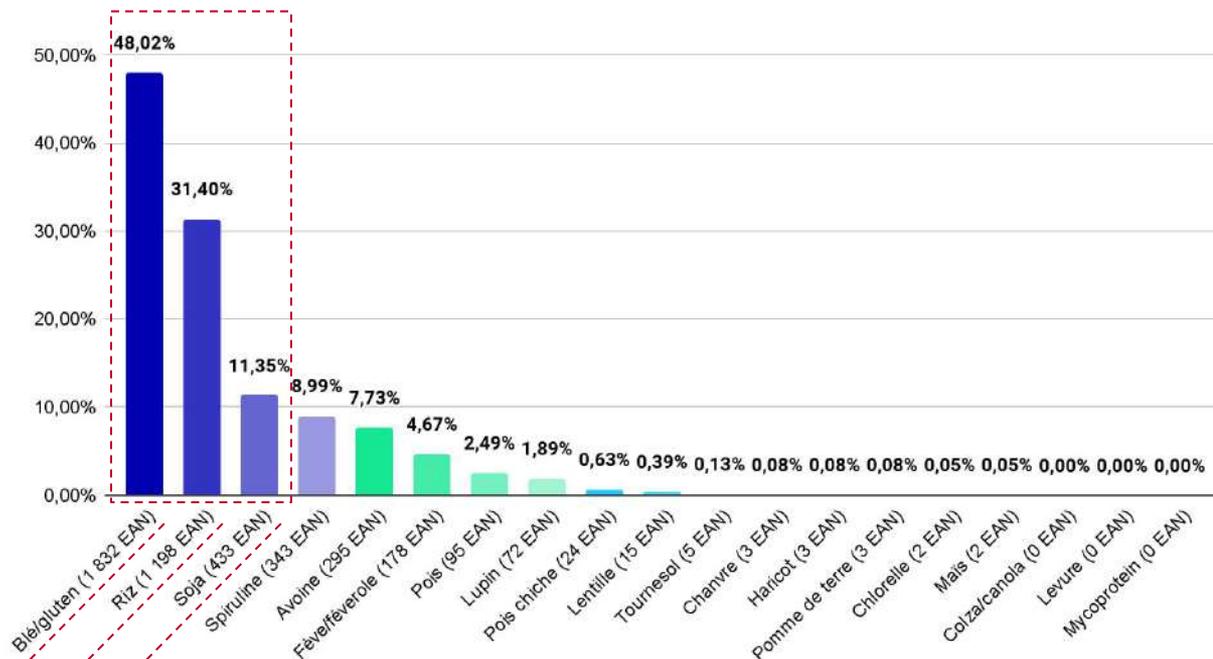
Sur la base de la nomenclature Circana, le rayon Épicerie sucrée a été constitué ainsi :

Épicerie sucrée		
AIDE A LA PATISSERIE EN CT	COOKIES KG	PATISSERIES INDUSTRIELLES A PARTAGER KG
AUTRES PAINS PRE-EMBALLES KG	DESSERTS A PREPARER KG	PATISSERIES INDUSTRIELLES INDIVIDUELLES KG
BARRES CEREALIERES KG	EXTRUDES KG	PETITES CONFISERIES DE SUCRE KG
BISCOTTES KG	FARINES KG	PETITS DEJEUNERS CHOCOLATES KG
BISCUITS CHOCOLAT ET FRUITS KG	GALETTES ET COURONNES KG	PRODUITS DE REGIME UN (sucrés)
BISCUITS PATISSIERS KG	GATEAUX ET ROULES KG	SOLUBLES KG
BISCUITS PETIT DEJEUNER KG	GOUTERS KG	SPECIALITES DE CONFISERIES DE SUCRE KG
BISCUITS SECS KG	LES PRET-A-GARNIR KG	TABLETTES DE CHOCOLAT KG
BONBONS ET SUCETTES KG	PAIN DE MIE = USAGE SEUL KG	TOASTS GALETTES ET CRACKERS KG
CAFES DOSETTES KG	PAINS D'EPICES NONNETTES KG	VIENNOISERIES INDUSTRIELLES KG
CEREALES KG	PAINS GRILLES ET BRAISES KG	
CONFISERIES DE CHOCOLAT KG	PAINS SUEDOIS KG	
CONFITURES KG	PATES A TARTINER KG	



Résultats du rayon Épicerie sucrée

Répartition des EAN cibles par source de protéines – Rayon Épicerie sucrée (3 815 EAN)



Au moins une source de protéines apparaît dans les trois premiers ingrédients* du produit fini pour

20,03%

des produits cibles du rayon
Épicerie sucrée

et pour **14,71%** des produits cibles
hors source blé/gluten

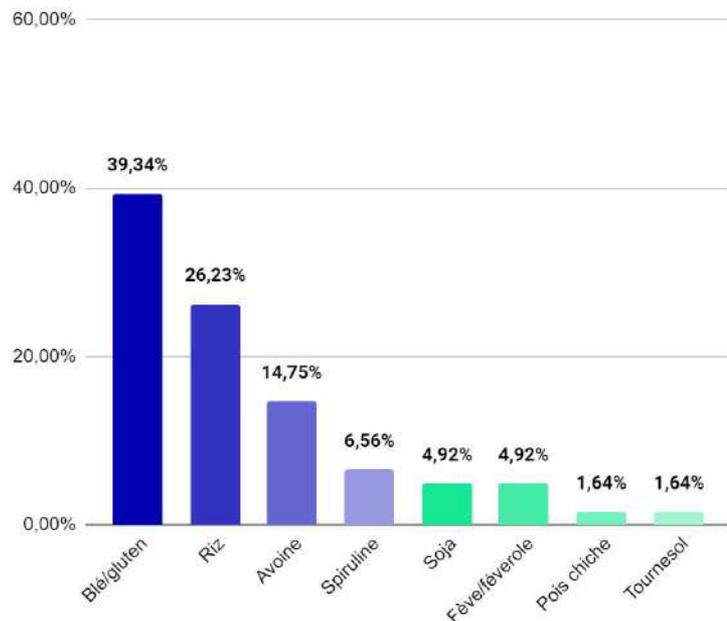
*hors eau



Résultats du rayon Épicerie sucrée

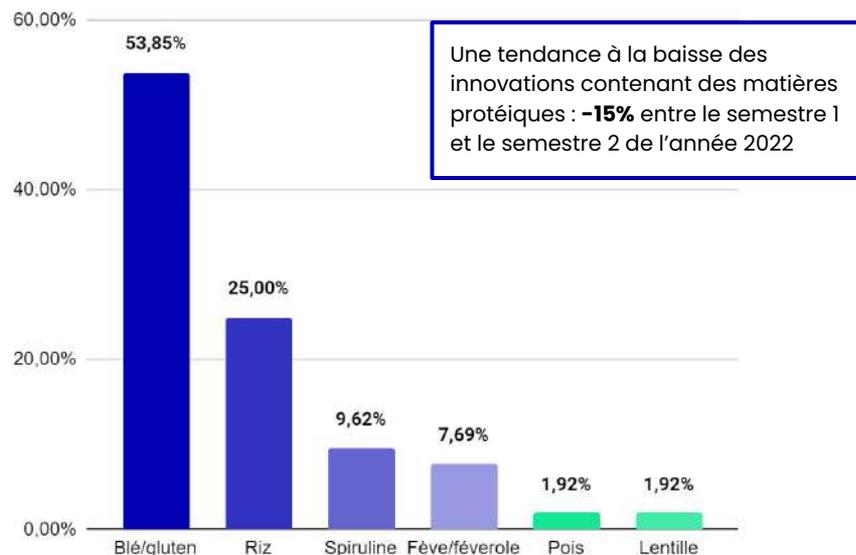
Focus innovations semestre 1 (61 EAN cibles)

267 innovations sur le rayon (tous EAN confondus), soit 22,8% d'EAN cibles



Focus innovations semestre 2 (52 EAN cibles)

159 innovations sur le rayon (tous EAN confondus), soit 32,7% d'EAN cibles

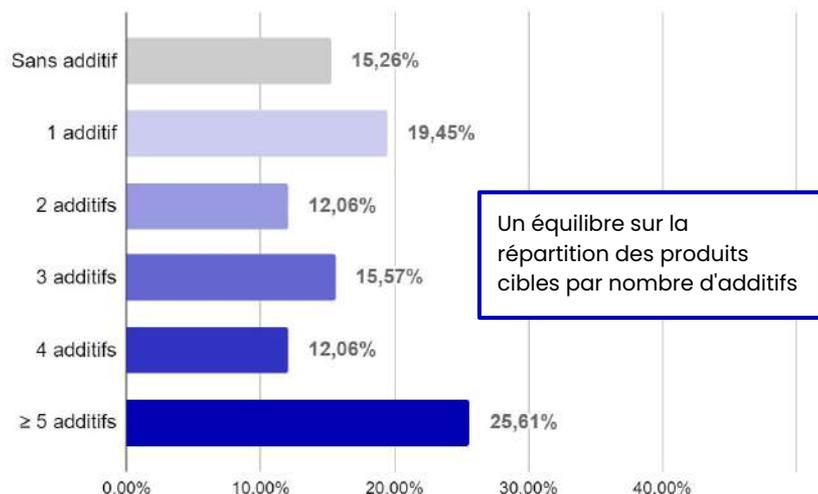


Une innovation est caractérisée par l'apparition d'un nouvel EAN sur la période du 01/01/2022 au 31/12/2022.



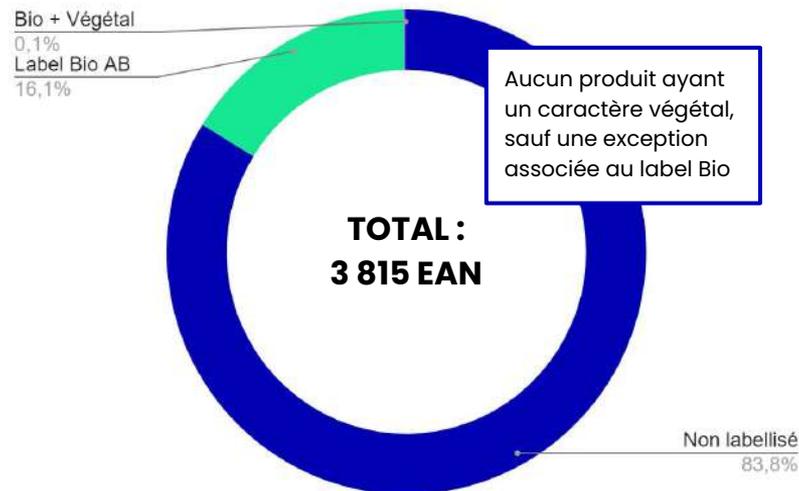
Résultats du rayon Épicerie sucrée

Répartition des EAN cibles selon le nombre d'additifs



Sur le rayon (tous EAN confondus) :
28,2% à 0, 25,4% à 1, 13,3% à 2, 10,5% à 3, 7,7% à 4 et 14,9% à 5 ou plus additifs

Répartition des EAN cibles selon le caractère Bio/végétal



Sur le rayon (tous EAN confondus) :
81,3% non labellisé, 18,6% Bio, 0,1% Végétal, 0,1% Bio + Végétal

L'identification du caractère végétal (végétarien/vegan) est basé sur une certification (type V-Label) ou un tag catégoriel, déclaré ou identifié on-pack.



Résultats du rayon Frais non laitiers

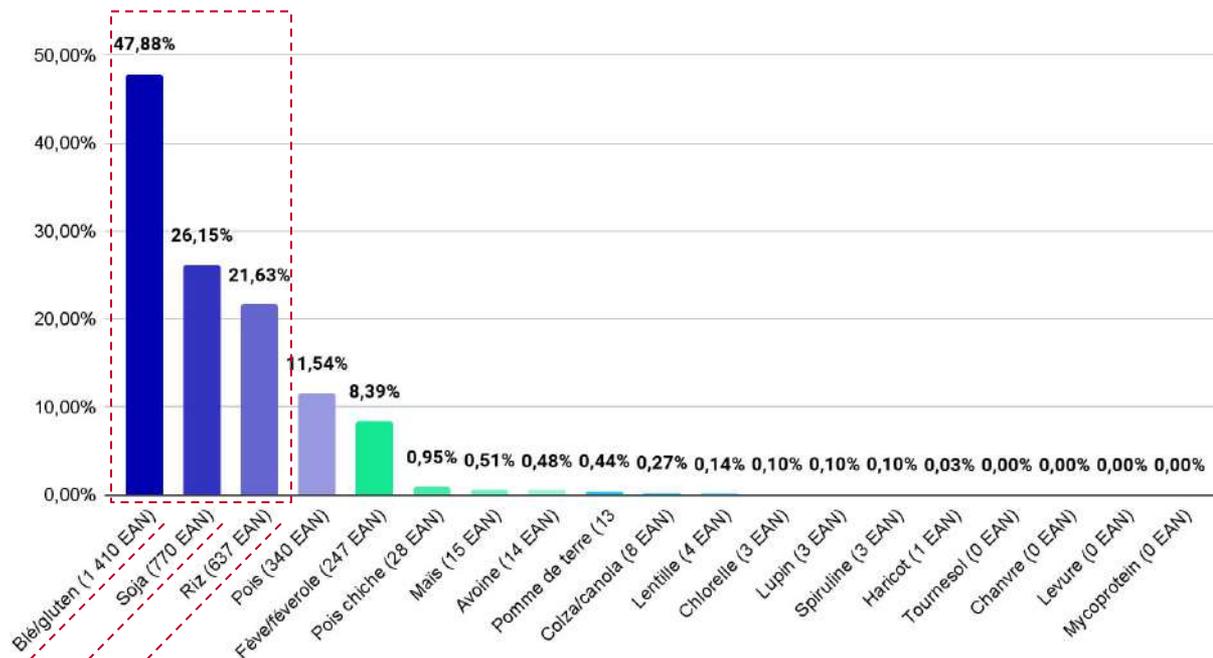
Sur la base de la nomenclature Circana, le rayon Frais non laitiers a été constitué ainsi :

Frais non laitiers		
AIDE CULINAIRE RF KG	JAMBONS CUIITS DE VOLAILLES KG	SANDWICH KG
AUTRES POISSONS FUMES ET PREPARES KG	PANES FRAIS KG	SAUCISSERIE DE VOLAILLE KG
CHARCUTERIE A RECHAUFFER RF KG	PATES ET PDTS BASE TETE RF KG	SAUCISSERIE EN KG
CHARCUTERIE TRANCHEE EN KG	PATES FRAICHES KG	SAUCISSES FRAICHES RF KG
CREPES GALETTES TARTES SUCREES RF KG	PATES MENAGERES KG	SAUCISSON ET SAUCISSE SECHE KG
ENTREES FRAICHES KG	PDTS ELABORES VOLAILLE KG	SAURISSERIE KG
FOIES GRAS FRAIS KG	PIZZAS RF EN KG	SNACKS CHAUDS SALES KG
FRAIS EMBALLE CHARCUTERIE LS KG	PLATS CUISINES FRAIS KG	SOUPES ET SAUCES FRAICHES LT
FRAIS EMBALLE TRAITEUR LS KG	QUICHE/TARTE SALEE/TOURTE RF EN KG	SURIMI RF KG
FRUITS SECS KG	ROTIS PORC ET AUT SALAISON KG	VIANDES ELABOREES RF KG
JAMBON CUIT ET EPAULE EN KG	SALADES FRAICHES KG	VIANDES HACHEES RF KG



Résultats du rayon Frais non laitiers

Répartition des EAN cibles par source de protéines – Rayon Frais non laitiers (2 945 EAN)



Au moins une source de protéines apparaît dans les trois premiers ingrédients* du produit fini pour

20,34%

des produits cibles du rayon **Frais non laitiers**

et pour **15,31%** des produits cibles hors source blé/gluten

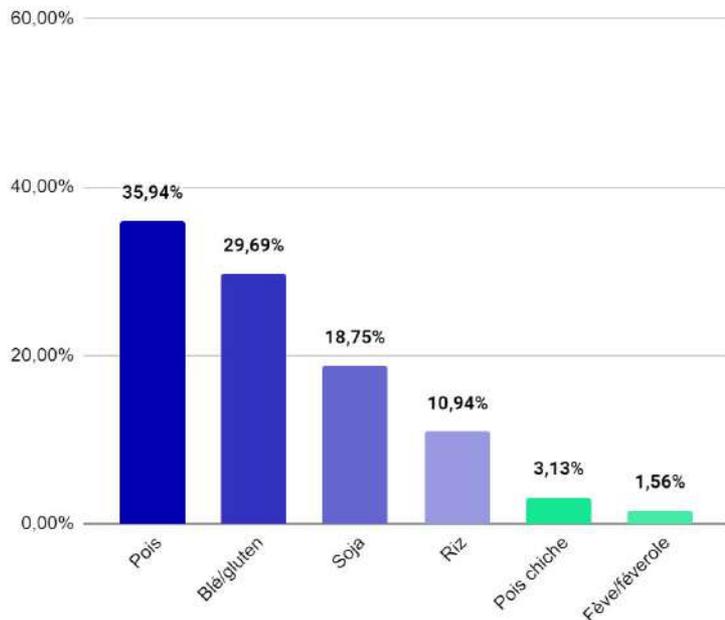
*hors eau



Résultats du rayon Frais non laitiers

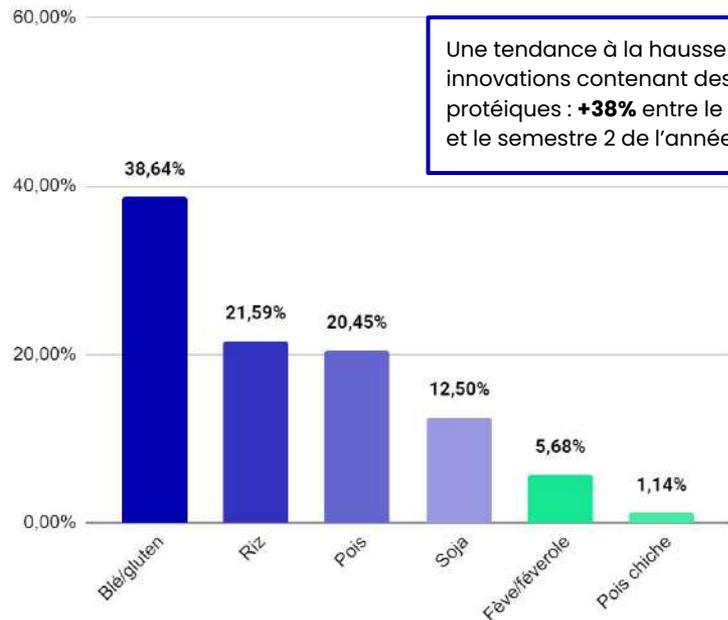
Focus innovations semestre 1 (64 EAN cibles)

365 innovations sur le rayon (tous EAN confondus), soit 17,5% d'EAN cibles



Focus innovations semestre 2 (88 EAN cibles)

384 innovations sur le rayon (tous EAN confondus), soit 22,9% d'EAN cibles



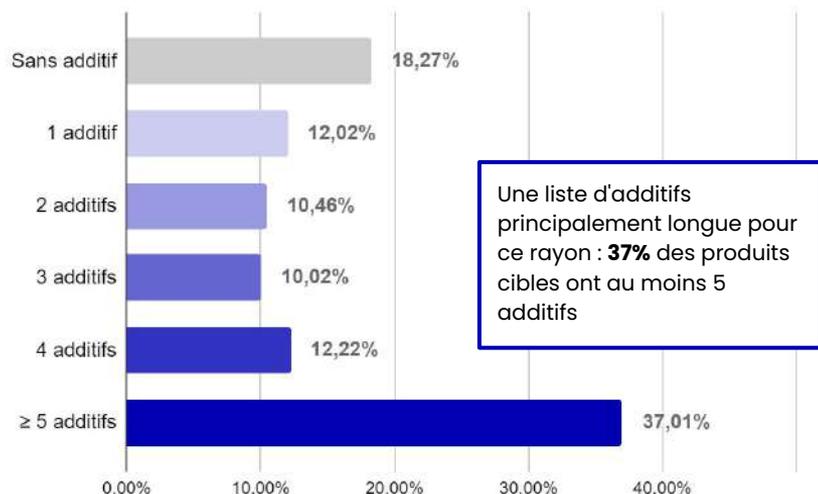
Une tendance à la hausse des innovations contenant des matières protéiques : **+38%** entre le semestre 1 et le semestre 2 de l'année 2022

Une innovation est caractérisée par l'apparition d'un nouvel EAN sur la période du 01/01/2022 au 31/12/2022.



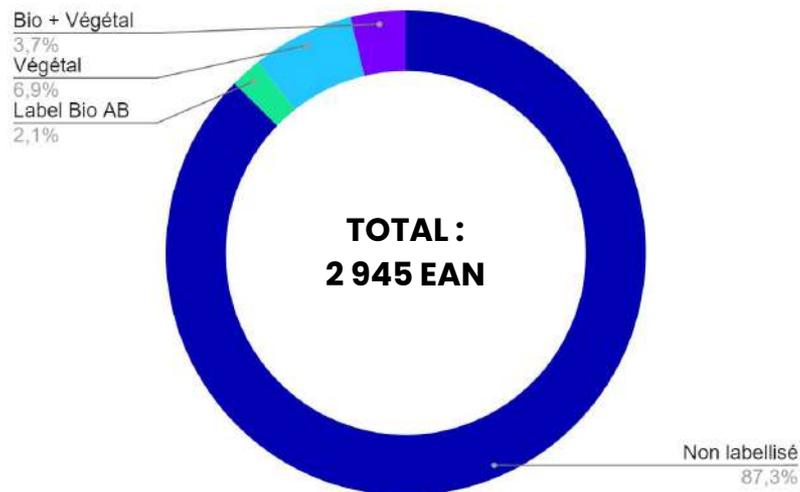
Résultats du rayon Frais non laitiers

Répartition des EAN cibles selon le nombre d'additifs



Sur le rayon (tous EAN confondus) :
29,6% à 0, 16,5% à 1, 16,8% à 2, 12,1% à 3, 8,2% à 4 et 16,8% à 5 ou plus additifs

Répartition des EAN cibles selon le caractère Bio/végétal



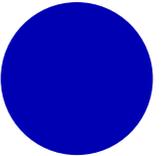
Sur le rayon (tous EAN confondus) :
91,1% non labellisé, 6,2% Bio, 1,6% Végétal, 1,1% Bio + Végétal

L'identification du caractère végétal (végétarien/vegan) est basé sur une certification (type V-Label) ou un tag catégoriel, déclaré ou identifié on-pack.



PROTEINES
FRANCE

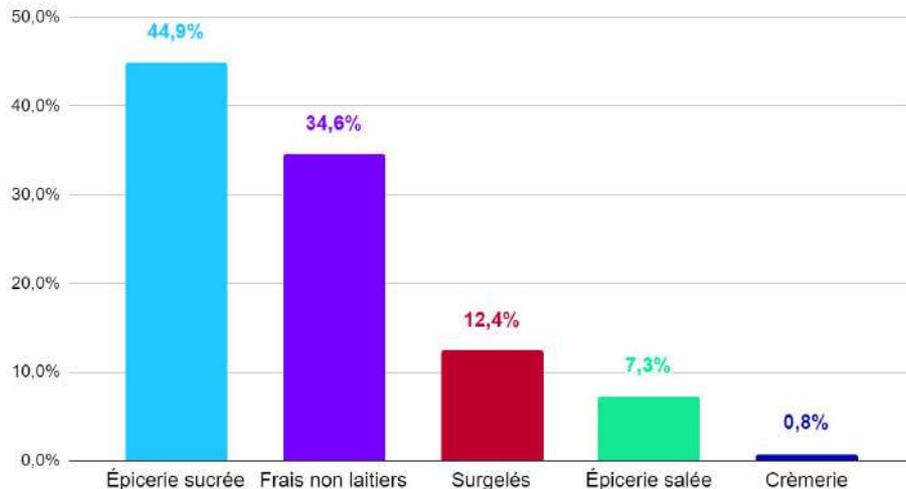
III. Répartition des produits contenant des matières protéiques par source protéique – Focus Top 6 sur 18





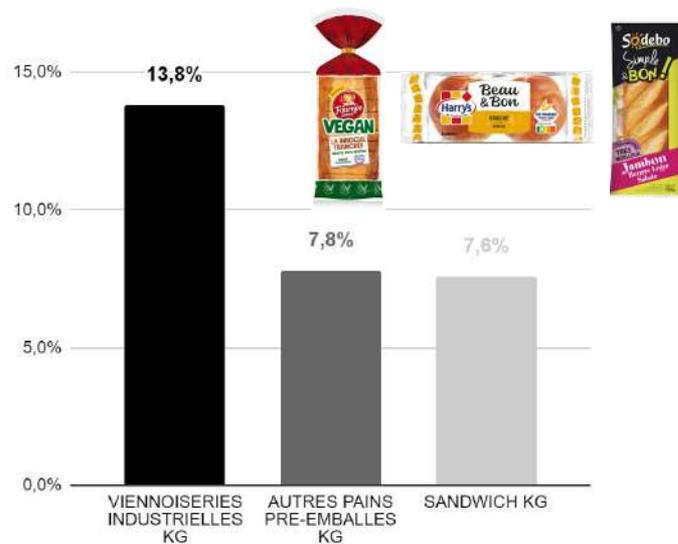
Source protéique de blé/gluten (4 076 EAN cibles)

Présence d'au moins une matière protéique issu du blé/gluten par rayon



45% des produits contenant une matière protéique issu du blé/gluten se trouvent dans le rayon Épicerie sucrée, suivi du rayon Frais non laitiers (**35%**) puis du rayon Surgelés (**12%**).

TOP 3 des catégories de produits, tous rayons confondus

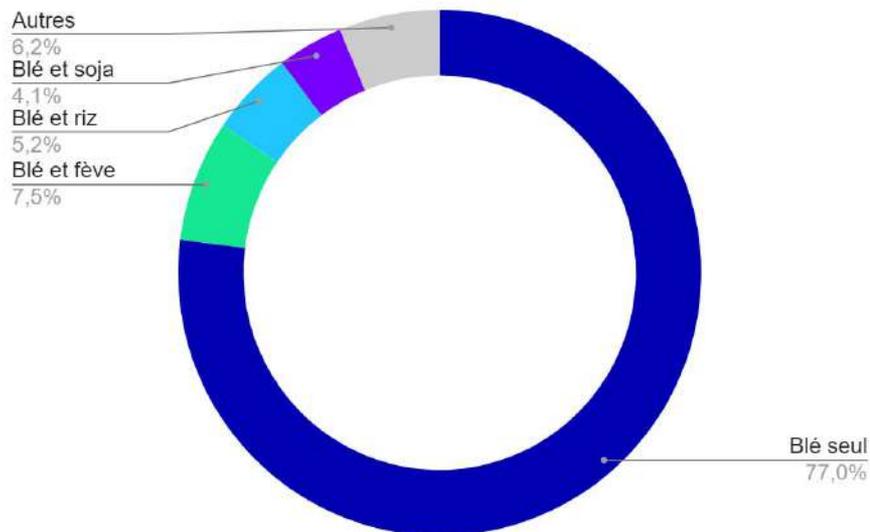


La catégorie des "Viennoiseries industrielles" est en tête avec **14%** de produits contenant au moins une matière protéique issu du blé/gluten, tous rayons et catégories de produits confondus.



Source protéique de blé/gluten (4 076 EAN cibles)

TOP 3 des combinaisons d'utilisation



Part des produits avec la source protéique de blé/gluten parmi les 3 premiers ingrédients

La protéine de **blé/gluten** apparaît dans les trois premiers ingrédients* du produit fini pour

11,75%

des produits cibles contenant cette source de protéines

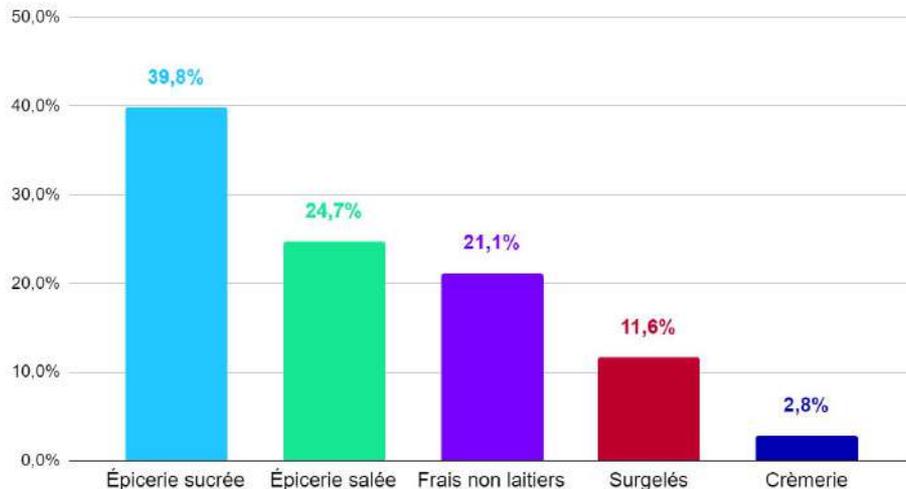
*hors eau

Les produits contenant des matières protéiques issus du blé/gluten sont principalement formulés seuls pour **77%**. Ils sont formulés en association avec la protéine de fève/féverole pour **7,5%**, avec la protéine de riz pour **5%**, puis avec la protéine de soja pour **4%**.



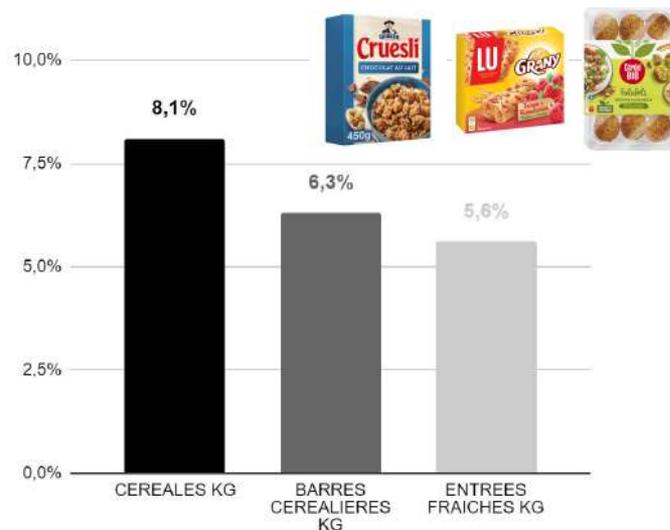
Source protéique de riz (3 013 EAN cibles)

Présence d'au moins une matière protéique issu du riz par rayon



40% des produits contenant une matière protéique issu du riz se trouvent dans le rayon Épicerie sucrée, suivi du rayon Épicerie salée (**25%**) puis du rayon Frais non laitiers (**21%**).

TOP 3 des catégories de produits, tous rayons confondus

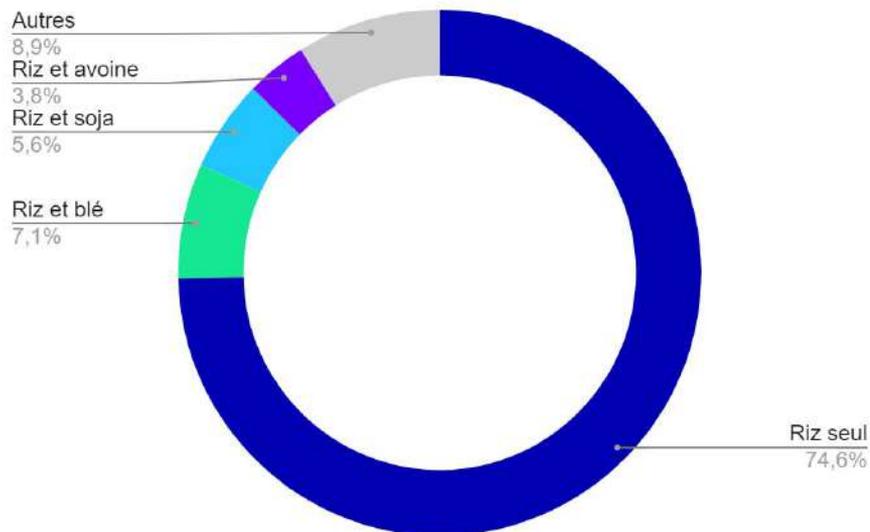


La catégorie des "Céréales" est en tête avec **8%** de produits contenant au moins une matière protéique issu du riz, tous rayons et catégories de produits confondus.



Source protéique de riz (3 013 EAN cibles)

TOP 3 des combinaisons d'utilisation



Part des produits avec la source protéique de riz parmi les 3 premiers ingrédients

La protéine de **riz** apparaît dans les trois premiers ingrédients* du produit fini pour

31,16%

des produits cibles contenant cette source de protéines

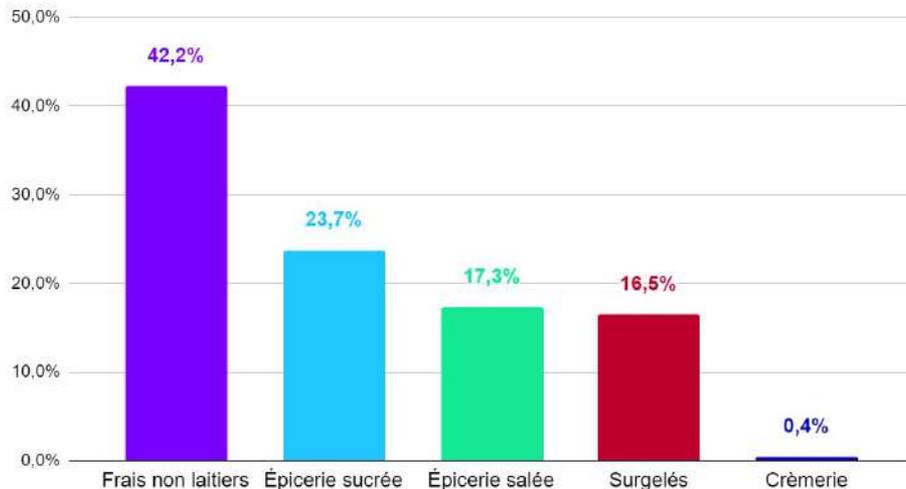
*hors eau

Les produits contenant des matières protéiques issus du riz sont principalement formulés seuls pour **75%**. Ils sont formulés en association avec la protéine de blé/gluten pour **7%**, avec la protéine de soja pour **6%**, puis avec la protéine d'avoine pour **4%**.



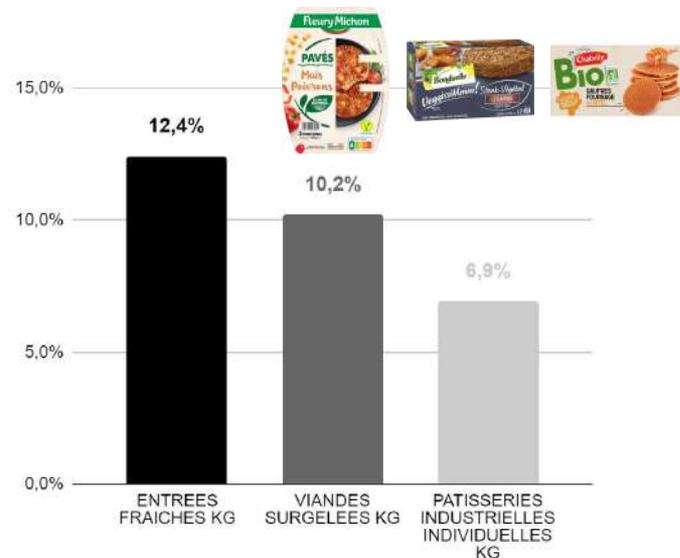
Source protéique de soja (1 826 EAN cibles)

Présence d'au moins une matière protéique issu du soja par rayon



42% des produits contenant une matière protéique issu du soja se trouvent dans le rayon Frais non laitiers, suivi du rayon Épicerie sucrée (**24%**) puis du rayon Épicerie salée (**17%**).

TOP 3 des catégories de produits, tous rayons confondus

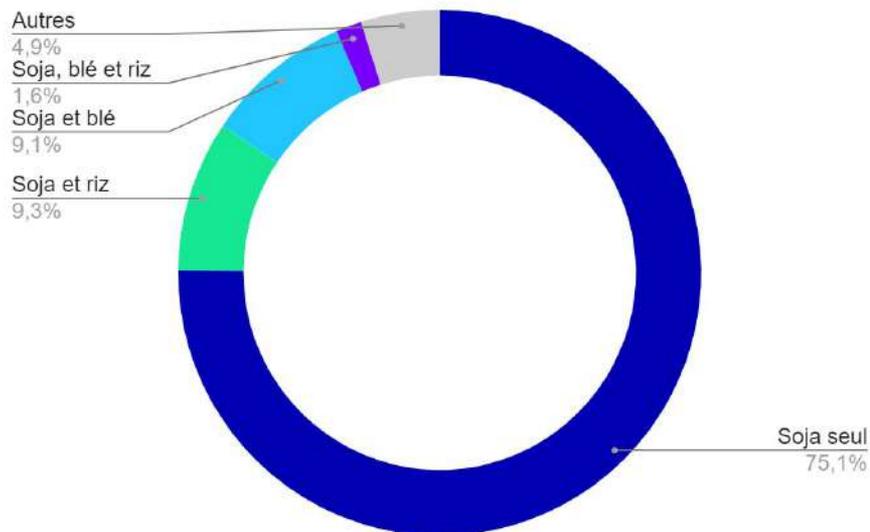


La catégorie des "Entrées fraîches" est en tête avec **12%** de produits contenant au moins une matière protéique issu du soja, tous rayons et catégories de produits confondus.



Source protéique de soja (1 826 EAN cibles)

TOP 3 des combinaisons d'utilisation



Part des produits avec la source protéique de soja parmi les 3 premiers ingrédients

La protéine de **soja** apparaît dans les trois premiers ingrédients* du produit fini pour

18,46%

des produits cibles contenant cette source de protéines

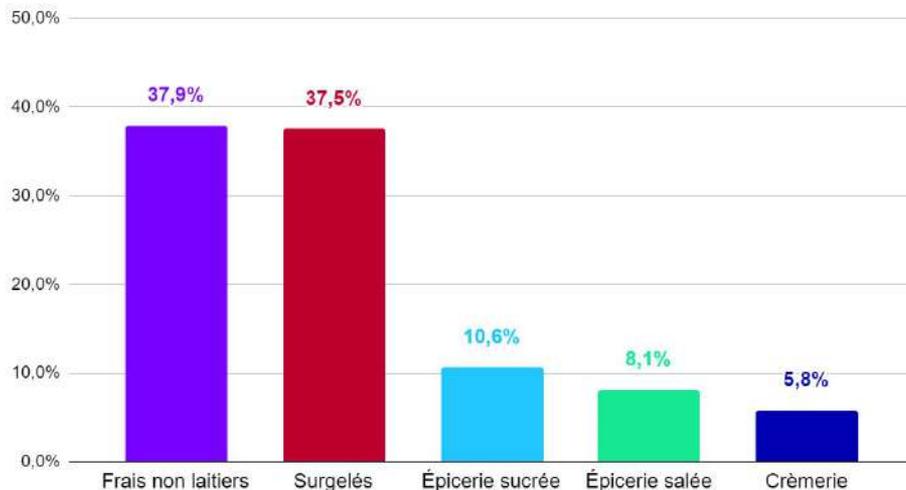
*hors eau

Les produits contenant des matières protéiques issus du soja sont principalement formulés seuls pour **75%**. Ils sont formulés en association avec la protéine de riz pour **9%**, avec la protéine de blé/gluten pour **9%**, puis avec la protéine de blé et de riz pour **2%**.



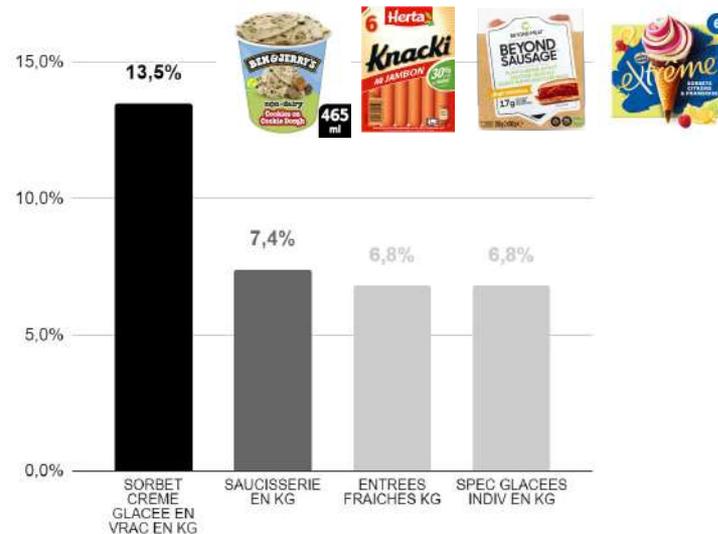
Source protéique de pois (896 EAN cibles)

Présence d'au moins une matière protéique issu du pois par rayon



38% des produits contenant une matière protéique issu du pois se trouvent dans le rayon Frais non laitiers, suivi du rayon Surgelés (**37,5%**) puis du rayon Épicerie sucrée (**11%**).

TOP 3 des catégories de produits, tous rayons confondus

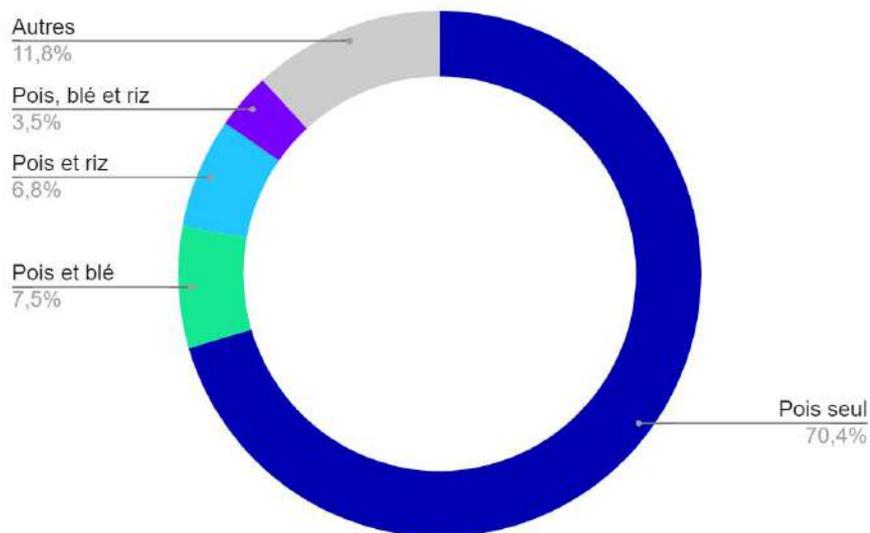


La catégorie des "Sorbetes et crèmes glacées en vrac" est en tête avec **13,5%** de produits contenant au moins une matière protéique issu du pois, tous rayons et catégories de produits confondus.



Source protéique de pois (896 EAN cibles)

TOP 3 des combinaisons d'utilisation



Part des produits avec la source protéique de pois parmi les 3 premiers ingrédients

La protéine de **pois** apparaît dans les trois premiers ingrédients* du produit fini pour

15,07%

des produits cibles contenant cette source de protéines

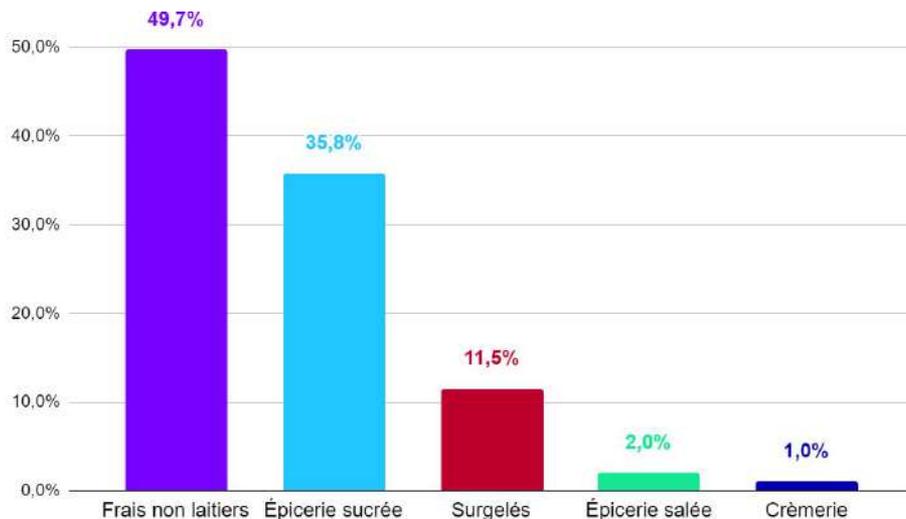
*hors eau

Les produits contenant des matières protéiques issus du pois sont principalement formulés seuls pour **70%**. Ils sont formulés en association avec la protéine de blé/gluten pour **7,5%**, avec la protéine de riz pour **7%**, puis avec la protéine de blé et de riz pour **3,5%**.



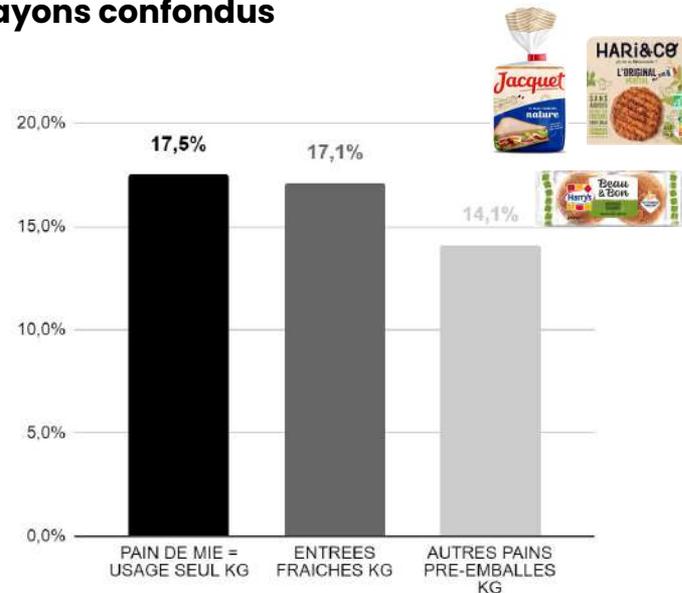
Source protéique de fève/féverole (497 EAN cibles)

Présence d'au moins une matière protéique issu de la fève/féverole par rayon



50% des produits contenant une matière protéique issu de la fève/féverole se trouvent dans le rayon Frais non laitiers, suivi du rayon Épicerie sucrée (36%) puis du rayon Surgelés (11,5%).

TOP 3 des catégories de produits, tous rayons confondus

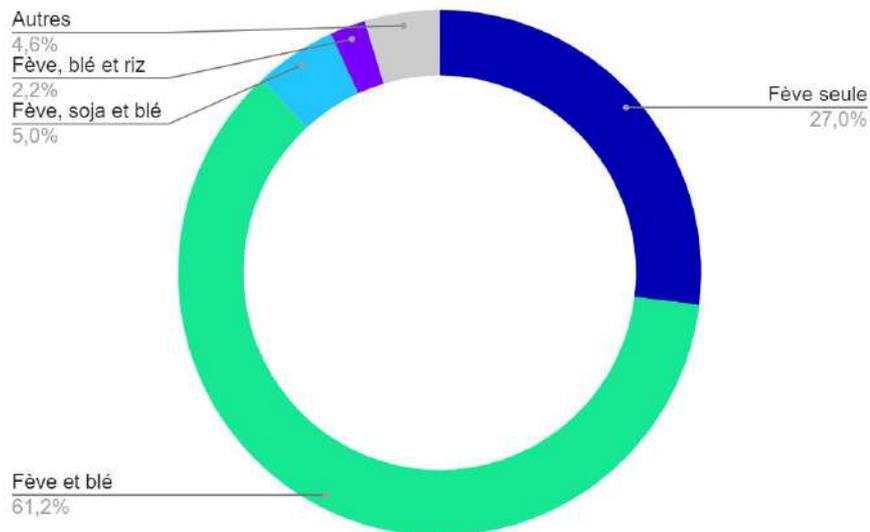


La catégorie des "Pains de mie" est en tête avec 17,5% de produits contenant au moins une matière protéique issu de la fève/féverole, tous rayons et catégories de produits confondus.



Source protéique de fève/féverole (497 EAN cibles)

TOP 3 des combinaisons d'utilisation



Part des produits avec la source protéique de fève/ féverole parmi les 3 premiers ingrédients

La protéine de **fève/féverole** apparaît dans les trois premiers ingrédients* du produit fini pour

20,52%

des produits cibles contenant cette source de protéines

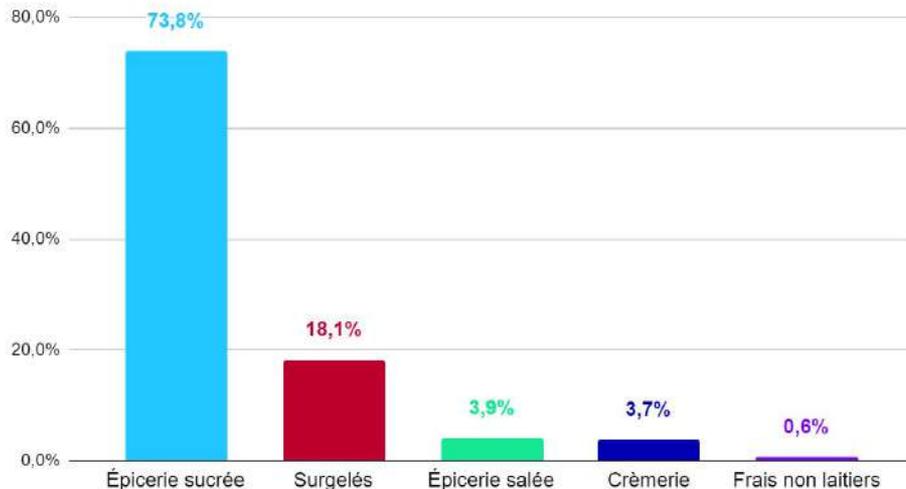
*hors eau

Les produits contenant des matières protéiques issus de la fève/féverole sont principalement formulés en association avec la protéine de blé/gluten pour **61%**. Ils sont formulés seuls pour **27%**, en association avec la protéine de soja et de blé pour **5%**, puis avec la protéine de blé et de riz pour **2%**.



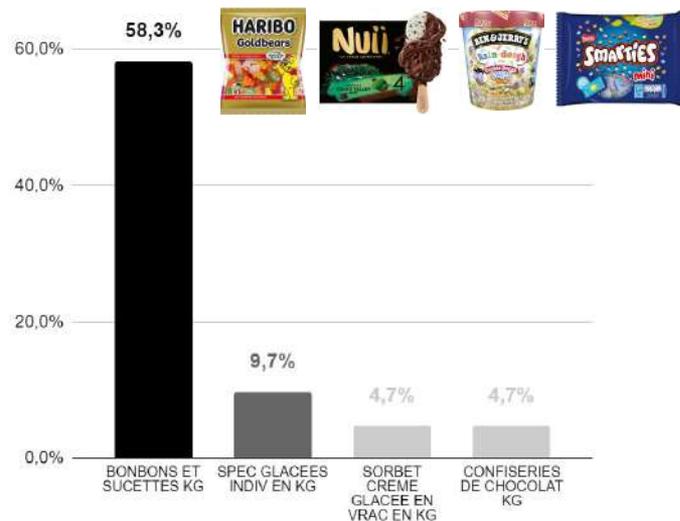
Source protéique de spiruline (465 EAN cibles)

Présence d'au moins une matière protéique issu de la spiruline par rayon



74% des produits contenant une matière protéique issu de la spiruline se trouvent dans le rayon Épicerie sucrée, suivi du rayon Surgelés (**18%**) puis du rayon Épicerie salée (**4%**).

TOP 3 des catégories de produits, tous rayons confondus

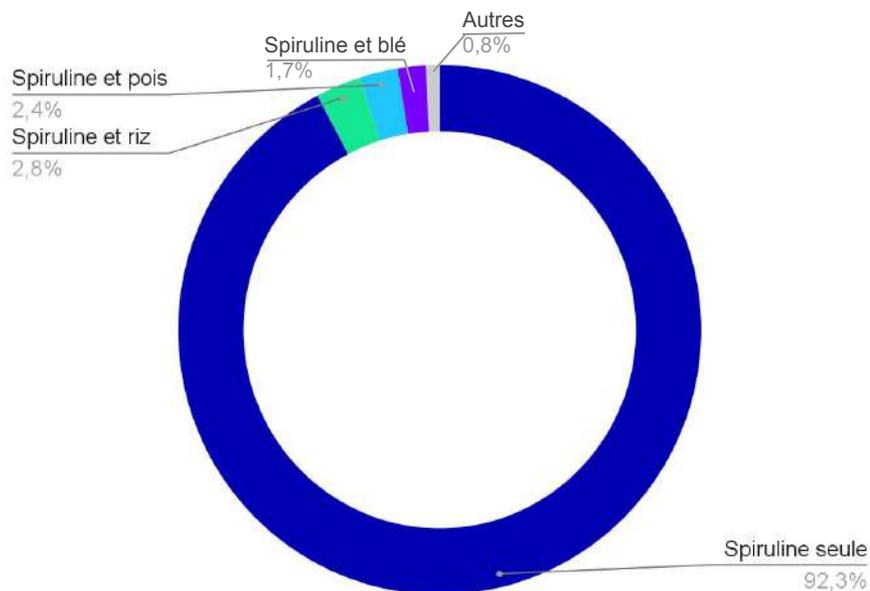


La catégorie des "Bonbons et sucettes" est en tête avec **58%** de produits contenant au moins une matière protéique issu de la spiruline, tous rayons et catégories de produits confondus.



Source protéique de spiruline (465 EAN cibles)

TOP 3 des combinaisons d'utilisation



Part des produits avec la source protéique de spiruline parmi les 3 premiers ingrédients

La protéine de **spiruline** apparaît dans les trois premiers ingrédients* du produit fini pour

3,01%

des produits cibles contenant cette source de protéines

*hors eau

Les produits contenant des matières protéiques issus de la spiruline sont principalement formulés seuls pour **92%**. Ils sont formulés en association avec la protéine de riz pour **3%**, avec la protéine de pois pour **2%**, puis avec la protéine de blé/gluten pour **2%**.



Focus nouvelles sources de protéines ?

Insectes, champignons (mycoprotéine) et levures

- **Un marché encore trop peu mature à destination de l'alimentation humaine pour identifier des produits en rayon sur le scope de l'étude**

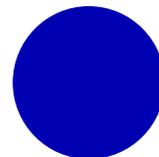
- **Des freins encore à soulever pour voir ces produits largement distribués sur le marché français :**
 - Procédure Novel Food de mise sur le marché longue et coûteuse
 - Manque de disponibilité des infrastructures (cas de la standardisation de la fermentation solide à l'échelle industrielle)
 - Acceptabilité du consommateur à accroître pour ces nouvelles sources de protéine
 -

Si vous souhaitez en apprendre plus sur ces technologies et ces marchés, nous vous invitons à consulter nos 2 articles sur ces sujets : [Filière Insecte "Les insectes, des protéines pour demain"](#) / [Filière Fermentation \(bactérie, levure, champignon\), "Protéines alternatives, et si la fermentation était une solution ?"](#)



PROTEINES
FRANCE

Conclusions de l'étude





Une tendance à la baisse en nombre de nouveaux produits contenant des matières protéiques, mais inférieure au marché global

- **Une répartition des produits contenant des matières protéiques déséquilibrée entre les différents rayons**
 - Près de 70% des produits composés de matière protéique se retrouvent dans 2 rayons de produits : épicerie sucrée et frais non laitier
 - Epicerie sucrée : Viennoiseries industrielles (910 EAN cibles) > Autres pains pré-emballés (491 EAN cibles) > Pain de mie (340 EAN cibles)
 - Frais non laitier : Entrées fraîches (1195 EAN cibles) > Sandwichs (443 EAN cibles) > Panés frais (355 EAN cibles)
- **Pour une grande majorité de ces produits, les matières protéiques d'intérêt ne sont pas utilisées en association avec d'autres sources protéiques au sein d'un même produit, à l'exception de la fève, de l'avoine, des lentilles et des pois chiches**
- **Une tendance à la baisse de mise en rayon de nouveaux produits contenant des matières protéiques sur 2022, sauf sur le rayon des produits frais non laitiers, mais inférieure au marché global**
 - Une baisse observée aussi sur le marché global (tous EAN confondus) : -19% entre le S1 et le S2 2022 pour les EAN cibles, contre -27% pour le marché global
 - Exception sur le rayon "Frais non laitiers" : +38% entre le S1 et le S2 2022 pour les EAN cibles



Une faible présence des nouvelles sources protéiques en rayon, encore en voie de développement

o Une représentation majoritaire des sources protéiques céréalieres

- 2 des 5 sources protéiques les plus comptabilisées sont issues de céréales : 41,33% des EAN cibles pour le blé/gluten, 30,55% des EAN cibles pour le riz

o Les microalgues, une nouvelle source protéique déjà distribuée et représentative de leur maturité...

- La spiruline : 465 EAN captés, soit près de 5% des produits composés en matière protéique
- La chlorelle : 5 EAN captés

o ... là où les autres sources de nouvelles protéines ne sont pas encore représentées sur le marché français sous forme de matière protéique

- Cas des insectes, des champignons, des levures et bactéries



PROTEINES
FRANCE

Avec le soutien de



Merci de votre attention

*Version longue de l'étude accessible aux adhérents
de Protéines France*

