



Etat des lieux du référencement des matières protéiques en 2022 :
**UNE PRÉSENCE MARQUÉE DES PROTÉINES VÉGÉTALES ET NOUVELLES
RESSOURCES DANS DE NOMBREUX PRODUITS ET RAYONS ALIMENTAIRES**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE — 07 décembre 2023

Protéines France, en partenariat avec Terres Univia, l'Interprofession des huiles et des protéines végétales, dresse un état des lieux du référencement des produits contenant des matières protéiques dans la grande distribution en France en 2022. L'étude* a pu ainsi dresser un panorama complet des utilisations des protéines végétales et des nouvelles ressources : on les retrouve dans de nombreux rayons alimentaires, des surgelés à la crémierie, en passant par l'épicerie sucrée. Une grande diversité de sources protéiques est représentée, du blé au soja, en passant par le pois et la spiruline. Le blé est la source de protéines la plus présente dans les rayons.

UNE GRANDE DIVERSITÉ DE SOURCES PROTÉIQUES REPRÉSENTÉES

Soja, pois, pois chiche, chanvre, tournesol, riz, lentille, spiruline... 19 sources de protéines ont été recherchées*, dans les circuits de distribution suivants : hypermarchés, supermarchés, proximité, e-commerce et hard discount. Avec un taux de pénétration¹ de 19%, les matières protéiques se retrouvent en majorité dans le rayon surgelés, suivi de près par le rayon épicerie sucrée (17%) puis par le rayon frais non laitier (14%). On en retrouve également, dans une moindre mesure, dans les rayons épicerie salée (7%) et crémierie (2%).

Ingrédient d'importance dans la composition des produits finis, les matières protéiques se retrouvent parmi les trois premiers ingrédients (hors eau) de 22% des produits alimentaires ciblés. La protéine de blé est la plus représentée tous rayons confondus, puisqu'on la retrouve dans 4 076 produits (chaque produit étant identifié par un EAN²). Les produits contenant des protéines de blé sont particulièrement présents au rayon épicerie sucrée (45%), notamment dans la catégorie des viennoiseries industrielles et au rayon frais non laitier (35%). Par ailleurs, 42% des produits contenant des protéines de soja se retrouvent dans le rayon frais non laitier, en particulier dans les entrées fraîches.

38% des produits contenant de la protéine de pois se trouvent dans le rayon frais non laitier. La protéine de pois est par ailleurs un ingrédient très répandu dans la catégorie des sorbets et crèmes glacées.

« Ce bilan de référencement met en avant l'utilisation croissante des ingrédients protéiques à base de légumineuses au sein d'une grande variété de produits et de rayons. Aujourd'hui, nous constatons à la fois la place prédominante du soja et du pois mais aussi la montée en puissance

¹ Taux de pénétration : proportion de produits contenant des matières protéiques végétales et nouvelles ressources recherchées par rapport au nombre total de produits en rayon.

² EAN : un EAN (European Article Numbering) est un code-barres à 8 ou 13 chiffres permettant d'identifier un produit unique. Un EAN cible est caractérisé par la présence d'au moins une source de protéines recherchée.



de l'utilisation de nouvelles espèces de légumineuses telles que la féverole, le pois chiche ou encore la lentille », commente Benjamin Lammert, président de Terres Univia.

La spiruline, qui s'appuie sur ses propriétés colorantes, est, quant à elle, très présente au sein du rayon épicerie sucrée, en particulier dans la catégorie des bonbons et sucettes, qui regroupe 58% des produits contenant au moins une matière protéique issue de la spiruline.

La majorité des produits contenant des matières protéiques ne sont pas issus de l'agriculture biologique et n'ont pas de caractère végétal déclaré (V-label ou mention sur l'emballage) : seulement 12% des produits ont au moins un label bio, et 6% au moins un caractère végétal déclaré. L'allégation « végétal » est ainsi 3 fois plus présente sur les produits contenant des protéines végétales que sur le marché global.

NOUVELLES SOURCES DE PROTÉINES : DES FREINS A LEVER POUR FAVORISER LEUR UTILISATION

Insectes, mycoprotéines et levures : ces nouvelles sources de protéines appartiennent à un marché encore trop peu mature dans l'alimentation humaine pour avoir pu être identifiées dans le périmètre de l'étude. *« Il reste encore de nombreux freins à lever pour les voir largement distribuées sur le marché français. Parmi ceux-ci, on peut citer la procédure de mise sur le marché des Novel Food, qui est longue et coûteuse. Il peut aussi y avoir un manque de soutien à l'industrialisation de ces nouvelles ressources. La sensibilisation à ces nouvelles sources de protéines est également importante pour qu'elles soient davantage acceptées par le consommateur »*, souligne Antoine Peeters, directeur général de Protéines France.

***Méthodologie du bilan de référencement**

Identification des produits contenant des matières protéiques végétales et nouvelles ressources au sein de la base de données produits de ScanUp, agréant les informations de plus de 450 000 produits alimentaires actifs sur le marché français et couvrant 90% du marché en volumes de ventes. Etude réalisée par ScanUp au premier semestre 2023 sur les produits actifs en 2022. Périmètre hyper/supermarchés, proximité, e-commerce, hard discount. Un produit recensé (ou EAN cible) est caractérisé par la présence d'au moins une source de protéines recherchée.

Sources de protéines recherchées : soja, pois, pois-chiche, féverole / fève, lupin, lentille, chanvre, tournesol, blé / gluten, riz, maïs, avoine, pomme de terre, haricot, colza / canola, levure, chlorelle / chlorella, spiruline, mycoprotéine.

De nombreuses sources protéiques ont été identifiées en association avec leurs appellations en termes de matière protéique : protéine végétale de ... ; protéine texturée de... ; Hydrolysate de protéine de ... ; isolat de ... concentrat de ... et d'autres encore. La liste exhaustive est disponible sur demande.

À PROPOS DE PROTÉINES FRANCE

Protéines France est l'Association des acteurs ayant pour ambition de fédérer et de catalyser le développement en France des protéines végétales et des nouvelles ressources protéiques.

www.proteinesfrance.fr

Contact presse : Agence Droit Devant – Inès de Nouel

nouel@droitdevant.fr - 06 03 18 89 17



À PROPOS DE TERRES UNIVIA

Terres Univia est l'interprofession des huiles et des protéines végétales. Elle regroupe les principales associations et fédérations professionnelles de la production, la commercialisation, la transformation et l'utilisation des oléagineux et des plantes riches en protéines. Ses missions : la connaissance des productions et des marchés, la promotion de la filière et de ses produits, le pilotage des dispositifs de qualité, le soutien aux actions de R&D, l'organisation des pratiques professionnelles et la diffusion de ses connaissances auprès des professionnels.

www.terresunivia.fr

Contact presse : Cécilia Derrien -c.derrien@terresunivia.fr - 07 86 08 76 74