



**HAL**  
open science

## Le baromètre du GPN: Une sélection de faits & chiffres clés sur le développement des protéines végétales

Marie-Benoît Magrini

► **To cite this version:**

Marie-Benoît Magrini. Le baromètre du GPN: Une sélection de faits & chiffres clés sur le développement des protéines végétales. Le baromètre du GPN (Groupe Protéines Nutrition), Jun 2021, Visio, France. 9p. hal-03292184

**HAL Id: hal-03292184**

**<https://hal.inrae.fr/hal-03292184>**

Submitted on 20 Jul 2021

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

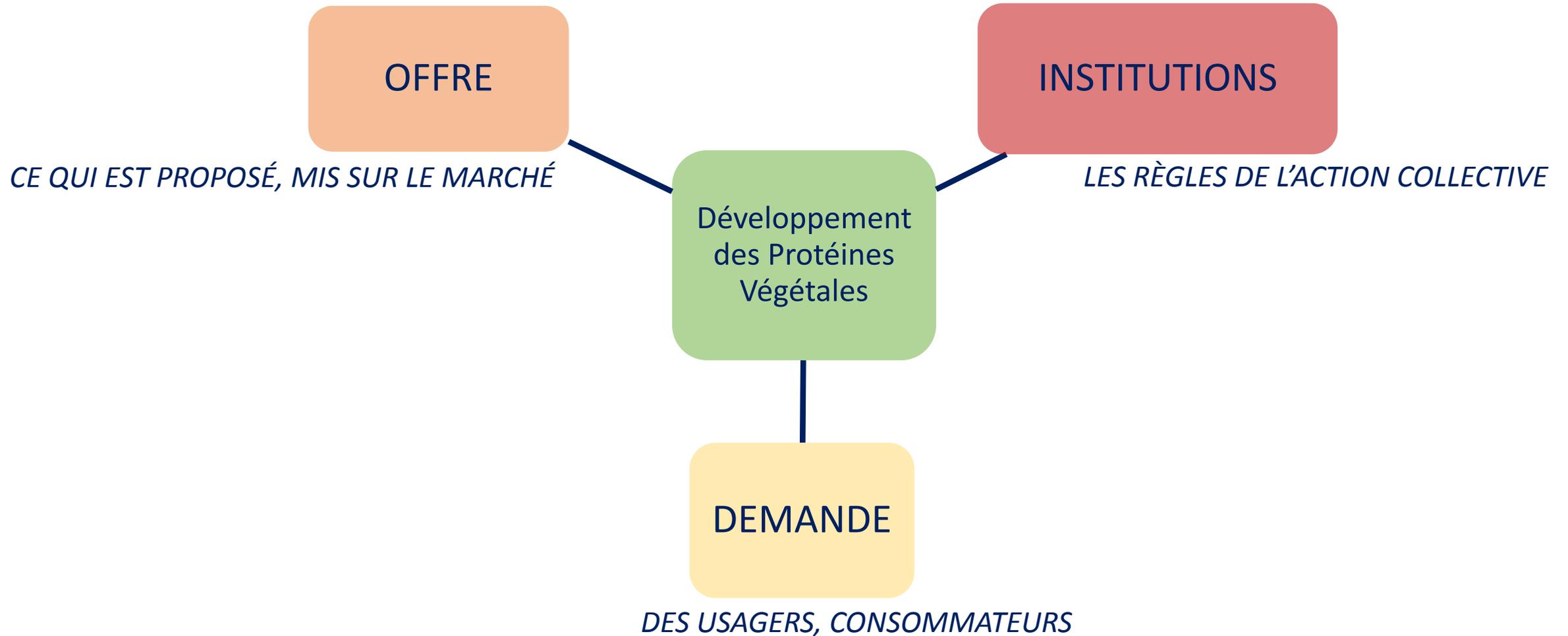


# Le baromètre du GPN

*Une sélection de faits & chiffres clés sur le développement des protéines végétales*

# Le baromètre du GPN

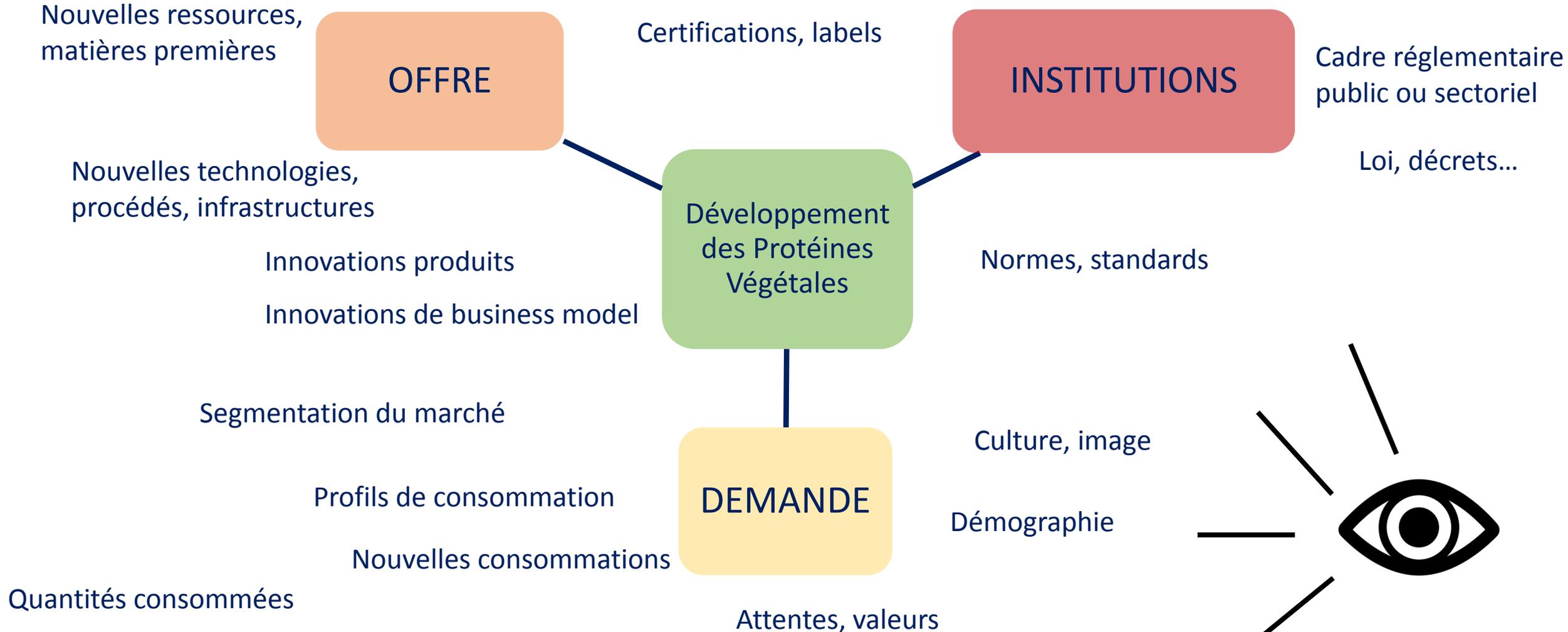
*Une sélection de faits & chiffres clés sur le développement des protéines végétales*



# Le baromètre du GPN



*Une sélection de faits & chiffres clés sur le développement des protéines végétales*





## EVOLUTION MACRO DES QUANTITÉS CONSOMMÉES

- ❖ **Consommation de viande en France** : baisse régulière entre 1992 et 2018 (-16%) mais **stabilisation depuis 2014**
- ❖ **Consommation de produits laitiers stable depuis 2012**
- ❖ **Consommation des légumes secs 2020**: une très légère progression avec 2 kilo/an/hab

*France AGriMer 2019 ;AGRESTE Primeur 4, juin 2020; Graph Agri 2020*



## EVOLUTION MACRO DES QUANTITÉS CONSOMMÉES

- ❖ **Consommation de viande en France** : baisse régulière entre 1992 et 2018 (-16%) mais **stabilisation depuis 2014**
- ❖ **Consommation de produits laitiers stable depuis 2012**
- ❖ **Consommation des légumes secs 2020**: une très légère progression avec 2 kilo/an/hab

*France AGriMer 2019 ;AGRESTE Primeur 4, juin 2020; Graph Agri 2020*

## EVOLUTION DE L'OFFRE

- ❖ Augmentation du taux de **croissance des innovations produits avec des protéines végétales sur la décade**
- ❖ Le nombre d'**innovations produits avec soja stagne, avec pulses continue de progresser en Europe** (2017-2019)
- ❖ **Les segments BVP et pâtes à tartiner** rassemble le plus d'innovations produits pour les légumineuses

*Magrini & Salord, 2021; MINTEL-GNPD*



## EVOLUTION MACRO DES QUANTITÉS CONSOMMÉES

- ❖ **Consommation de viande en France** : baisse régulière entre 1992 et 2018 (-16%) mais **stabilisation depuis 2014**
- ❖ **Consommation de produits laitiers stable depuis 2012**
- ❖ **Consommation des légumes secs 2020**: une très légère progression avec 2 kilo/an/hab

France AGriMer 2019 ;AGRESTE Primeur 4, juin 2020; Graph Agri 2020

## EVOLUTION DE L'OFFRE

- ❖ Augmentation du taux de **croissance des innovations produits avec des protéines végétales sur la décade**
- ❖ Le nombre d'**innovations produits avec soja stagne, avec pulses continue de progresser en Europe (2017-2019)**
- ❖ **Les segments BVP et pâtes à tartiner** rassemble le plus d'innovations produits pour les légumineuses

Magrini & Salord, 2021; MINTEL-GNPD

## EVOLUTION DES PROFILS DE CONSOMMATION

- ❖ **En 2020, taux flexitariens 24%** (20% en 2019), **végétariens 2 à 3%**

*Les jeunes générations, les CSP++ y sont plus nombreuses*

- ❖ **En 2020, 68% des sondés pensent qu'en France on consomme trop de viande.**

*En 2018, 50% des français déclarent avoir réduit leur consommation de viande par rapport à 2017. Ce taux était de 23% dans le sondage de 2015*

- ❖ **« La santé est une raison importante, mais pas la seule. 40% des répondants évitent la viande en raison des conditions d'élevage »**  
p.22

*Enquete CREDOC pour FranceAgriMer 2020, 2019*

<https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Etablissement/2021/VEGETARIENS-ET-FLEXITARIENS-EN-FRANCE-EN-2020>

[https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/62309/document/11\\_Synthese%20Panorama%20végétarisme%20en%20Europe.pdf?version=1](https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/62309/document/11_Synthese%20Panorama%20végétarisme%20en%20Europe.pdf?version=1)

- ❖ **Reconnaissance de la qualité des protéines végétales progresse**  
Comparées aux protéines animales, 59% considèrent les PV meilleures pour la santé, 53% meilleures pour l'environnement
- **1<sup>ère</sup> fois que les PV sont perçues de meilleure qualité que les PA**

*Etude par Topo Lab pour GEPV et Protéines France en 2020*

[https://www.lesproteinesvegetales.fr/wp-content/uploads/2020/09/InfographieGEPV\\_ProtFrance\\_V5.pdf](https://www.lesproteinesvegetales.fr/wp-content/uploads/2020/09/InfographieGEPV_ProtFrance_V5.pdf)



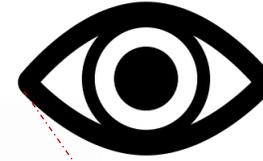
## EVOLUTION MACRO DES QUANTITÉS CONSOMMÉES

## EVOLUTION DES PROFILS DE CONSOMMATION

## EVOLUTION DE L'OFFRE

### LOIS, CERTIFICATIONS en Restauration Collective

- ❖ **Projet LOI Climat & Résilience** : expérimentation menu végétarien en restauration scolaire prolongée
- ❖ **Renouvellement du label « En cuisine » d'Ecocert 2021**: reconnaissance de la place des PV dans les menus



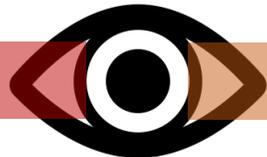
## Les nouvelles exigences applicables en 2022 Label Ecocert «En Cuisine»

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>+Bio</b>	au moins <b>20% de bio</b> par an	au moins <b>40% de bio</b> par an	au moins <b>60% de bio</b> par an
<b>+Local</b>	<b>Au moins 4</b> composantes bio et locales par mois	<b>Au moins 8</b> composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	<b>Au moins 12</b> composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
<b>+Sain</b>	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité <b>Des additifs et graisses</b> hydrogénés interdits Fruits et légumes de saison	<b>+ 50%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés  + Formation des cuisiniers	<b>+ 80%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés  <b>+ De menus végétariens</b> ou semi-alternatifs
<b>+Durable</b>	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants  Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie  + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents  + Vers le zéro plastique  + Optimisation des tournées de livraison

**Protéines de  
qualité**

**+ menus  
végétariens  
ou semi-  
alternatifs**

<http://labelbiocantine.com/le-label-ecocert-en-cuisine/>



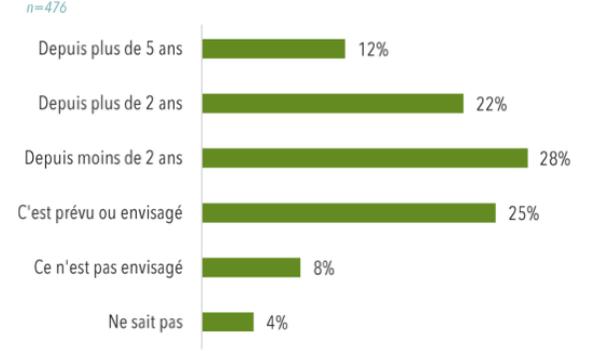
Les nouvelles exigences applicables en 2022  
Label Ecocert «En Cuisine»

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>+Bio</b>	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
<b>+Local</b>	Au moins 4 composantes bio et locales par mois	Au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	Au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
<b>+Sain</b>	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénés interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
<b>+Durable</b>	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison

Protéines de qualité

+ menus végétariens ou semi-alternatifs

Les plats alternatifs sont élaborés depuis peu dans une majorité de cuisines



41% constatent une demande plus forte en plats alternatifs de la part des convives

90% estiment nécessaire de proposer plus de formations sur les plats alternatifs

« 25% des cuisines se déclarant engagées dans un ecolabel proposent des légumineuses plus de 2 fois par semaine ou tous les jours, tandis que ce taux s'élève à 18% pour les cuisines non-engagées dans un ecolabel »

Fernandez, Magrini, 2020, Les légumineuses en restauration collective  
[https://www.inrae.fr/sites/default/files/pdf/2020\\_INRAE\\_4P\\_Le\\_s%20legumineuses%20en%20restauration%20collective.pdf](https://www.inrae.fr/sites/default/files/pdf/2020_INRAE_4P_Le_s%20legumineuses%20en%20restauration%20collective.pdf)

<http://labelbiocantine.com/le-label-ecocert-en-cuisine/>