



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.



GPN

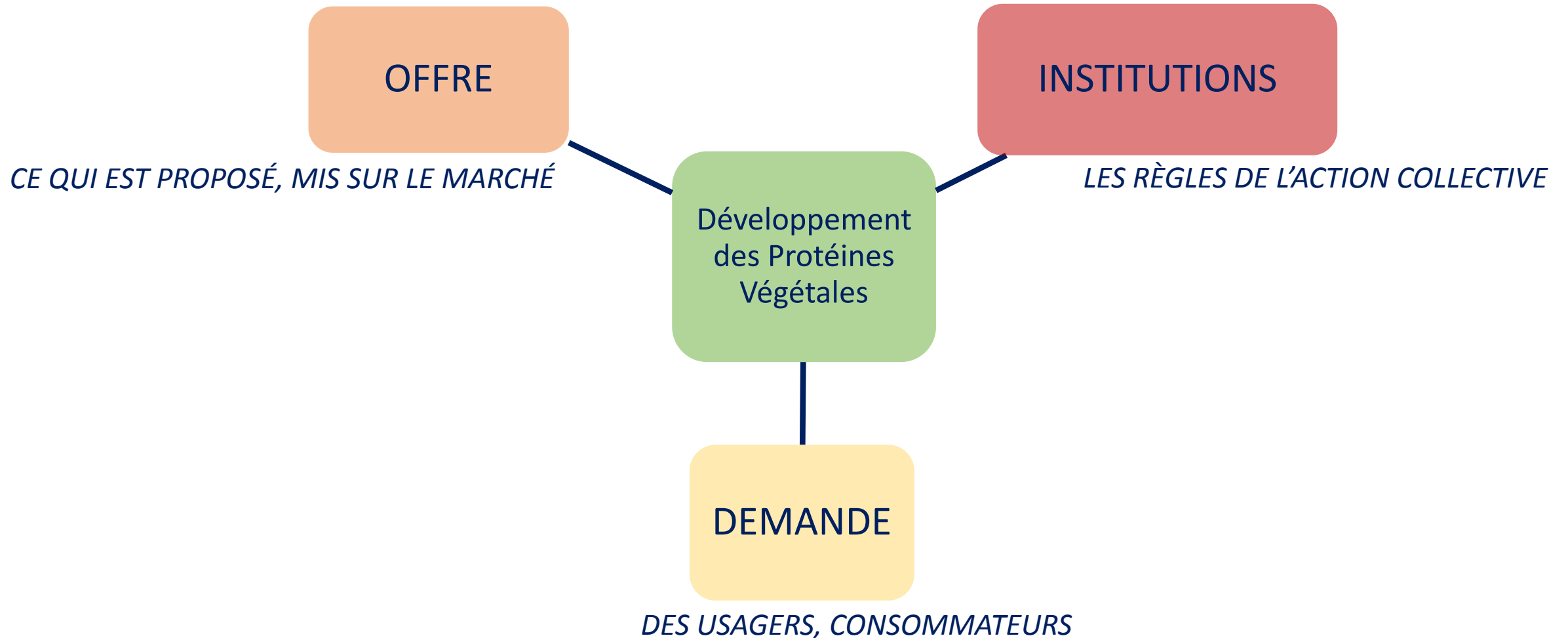
Groupe Protéines et Nutrition

Le baromètre du GPN

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

Le baromètre du GPN

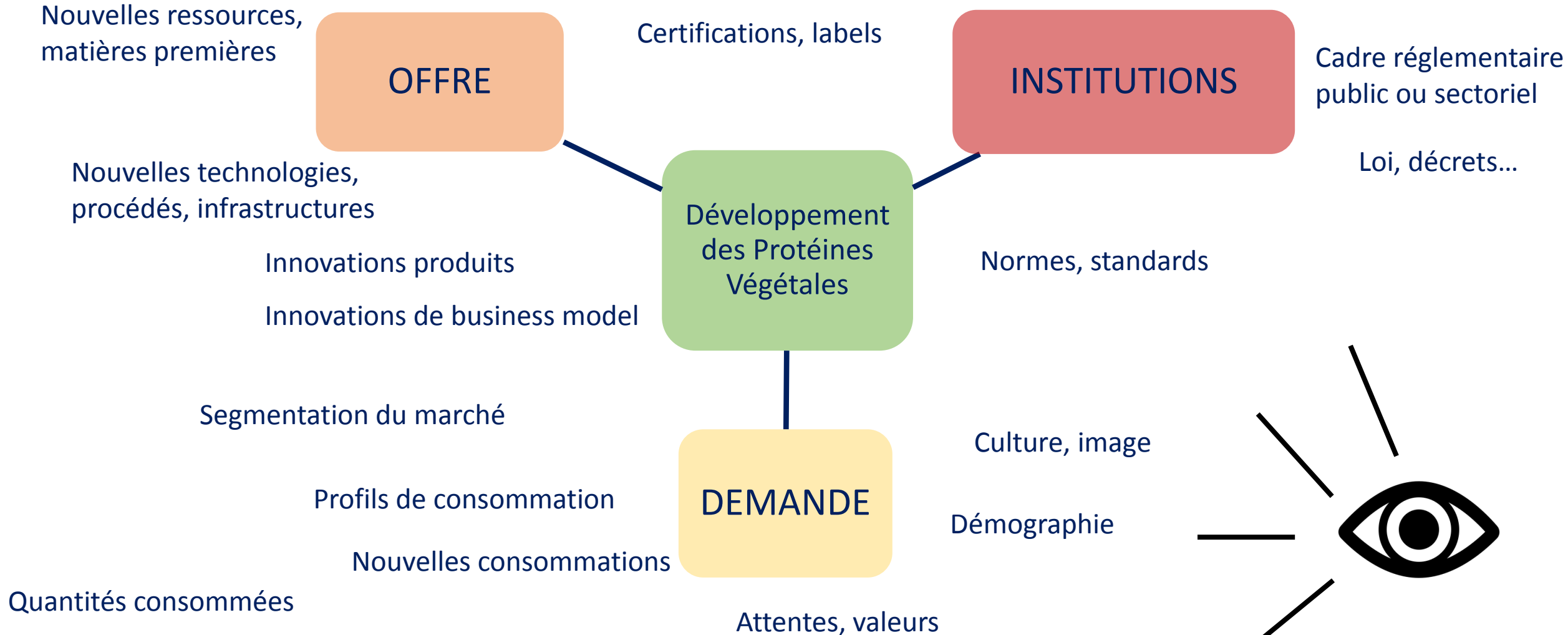
Une sélection de faits & chiffres clés sur le développement des protéines végétales



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

- ❖ **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^{ère} 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



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



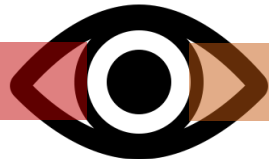
Les nouvelles exigences applicables en 2022 Label Ecocert «En Cuisine»

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	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
+Sain	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
+Durable	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/>



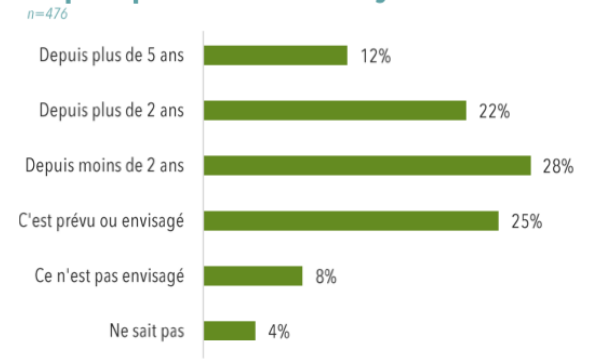
Les nouvelles exigences applicables en 2022
Label Ecocert «En Cuisine»

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	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
+Sain	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées 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
+Durable	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 écolabel 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 écolabel »

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

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