



HAL
open science

Les innovations produits avec légumineuses en alimentation humaine: quels produits pour quels marchés ?

Marie-Benoît Magrini, Tristan Salord

► **To cite this version:**

Marie-Benoît Magrini, Tristan Salord. Les innovations produits avec légumineuses en alimentation humaine: quels produits pour quels marchés ?. 3e Rencontres Francophones Légumineuses, Feb 2021, Webinaire, France. 12p. hal-03572678

HAL Id: hal-03572678

<https://hal.inrae.fr/hal-03572678v1>

Submitted on 14 Feb 2022

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.



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement N°727672 2017-2021

Les innovations produits avec légumineuses en alimentation humaine: quels produits pour quels marchés ?

Exploration des données MINTEL-GNPD 2010-2019

Marie-Benoît MAGRINI, Tristan SALORD

UMR AGIR, INRAE-Occitanie Toulouse, France



Constat

- **Consommation des légumineuses reste faible en Europe, et dans la plupart des pays occidentaux**

Weindel et al., 2020

4 k/an/hab en Europe, 2 k/an/hab en France

- **Consensus pour augmenter fortement la place des légumineuses dans nos systèmes alimentaires**

Poux and Aubert (2018): 11 k/an/hab for Europe in 2050

Willett et al. (2019): 18 k/an/hab pour un régime universel sain et durable

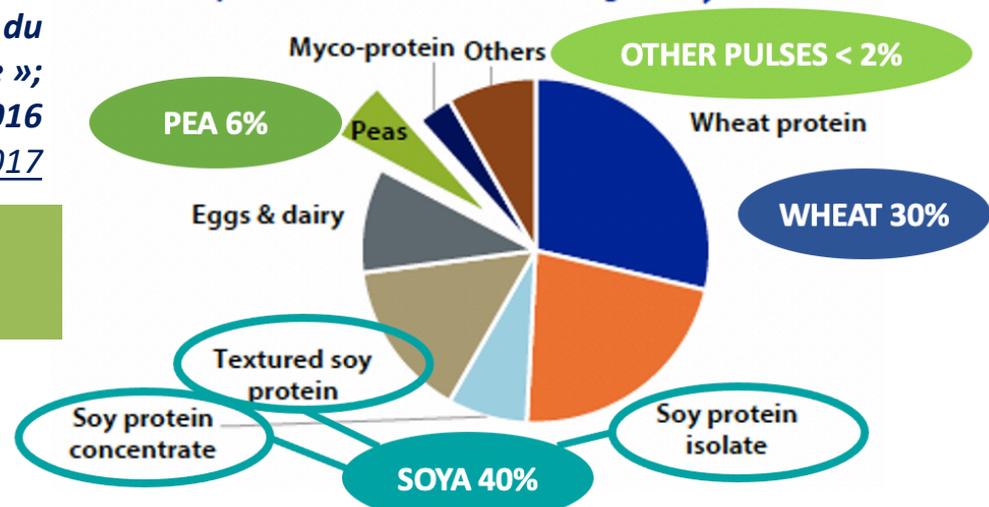
- **Situation de verrouillage technologique freine ce développement, particulièrement pour une diversité de légumineuses**

Magrini et al., 2018, 2019

Illustration. Sources de protéines les plus utilisées dans les innovations produits du segment « substituts à la viande »;
Base MINTEL-GNPD, échelle mondiale 2000-2016
Extrait étude de marché RADOBANK 2017

→ innovations produits avec « pulses » peu nombreuses

Source of protein in meat substitutes globally



Motivations & objectifs

- **Absence d'étude globale et approfondie des innovations produits avec légumineuses sur les marchés;** des études éparses laissant suggérer que peu d'innovations progressent autour des légumineuses autres que soja.
- **Identifier et soutenir les marchés les plus porteurs et les niches d'innovation est nécessaire pour renverser le verrouillage technologique.**

→ **Quels sont les marchés porteurs pour définir des politiques publiques d'accompagnement ciblées du développement des légumineuses en alimentation humaine ?**

- Ces marchés répondent-ils aux objectifs de systèmes alimentaires sains et durables ?
- Les espèces de légumineuses investies par les industriels sont-elles celles investies par le monde agricole (enjeu d'approvisionnement), dans une logique de territorialisation des systèmes alimentaires ?
- Ces marchés font-ils écho aux avancées scientifiques ? Quelle co-évolution sciences/marchés ?

...

Données et méthodologie

*Comparaison sur la décennie:
5 millions d'innovations produits
recensées dans le monde
+ 500 000 contiennent du blé*

MINTEL Base de données MINTEL-GNPD

Réseau de collecte des innovations produits alimentaires dans plus de 80 pays

Innovation produit relative au marché des firmes :

Nouveau produit / Extension de gamme / Reformulation
/Repackaging / Relaunch

Segments de marchés

Claims du packaging



Extraction données à l'échelle mondiale entre 2010-2019
Traitements statistiques

Pulse Dataset
58,649

Soybean Dataset
243,827

Keyword queries to download datasets

Focus échelle UE28

EU Pulse Dataset
21,519

EU Soybean Dataset
45,361

Delineation of datasets to European Union (EU) countries

Traitement automatique du langage pour mise à plat de la liste des ingrédients : nettoyage, repérage des espèces, leur position dans la liste, leur process d'usage...

EU Pulse dataset parsed
21,370

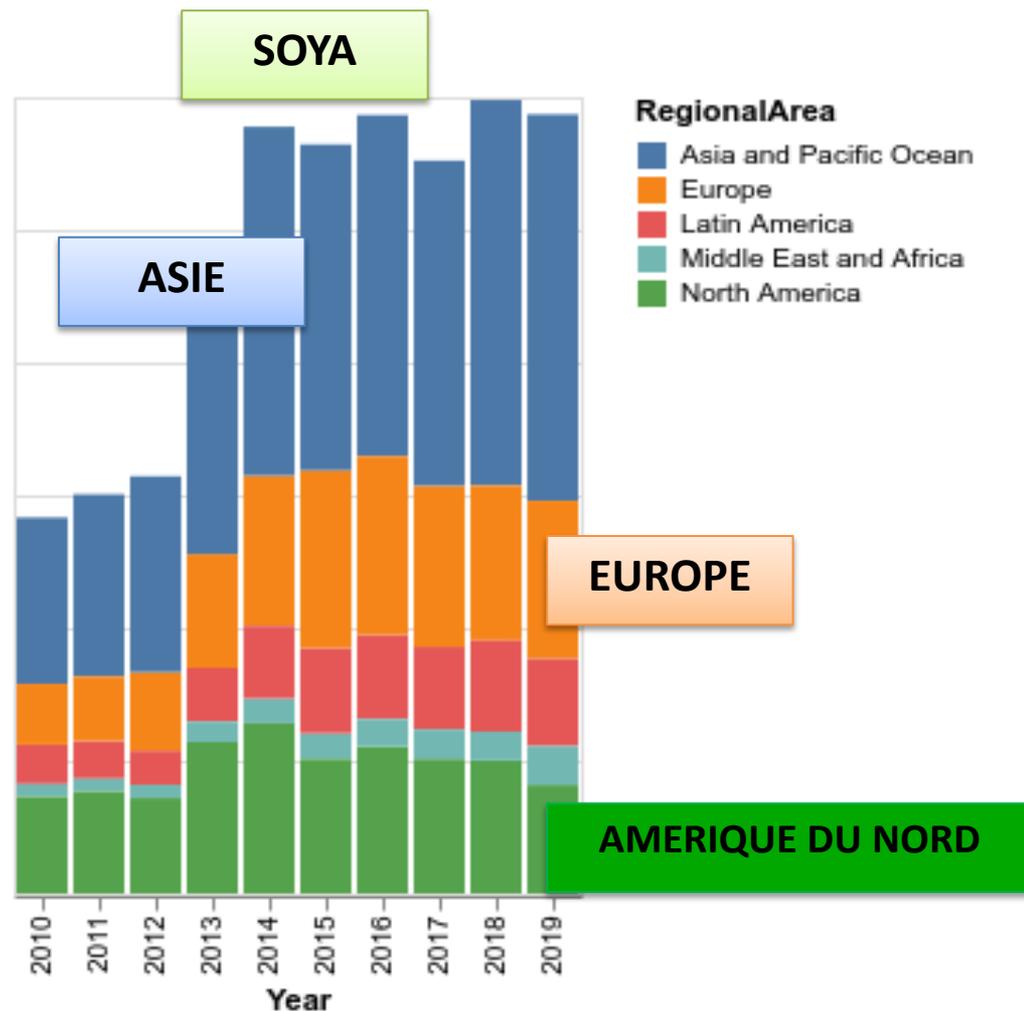
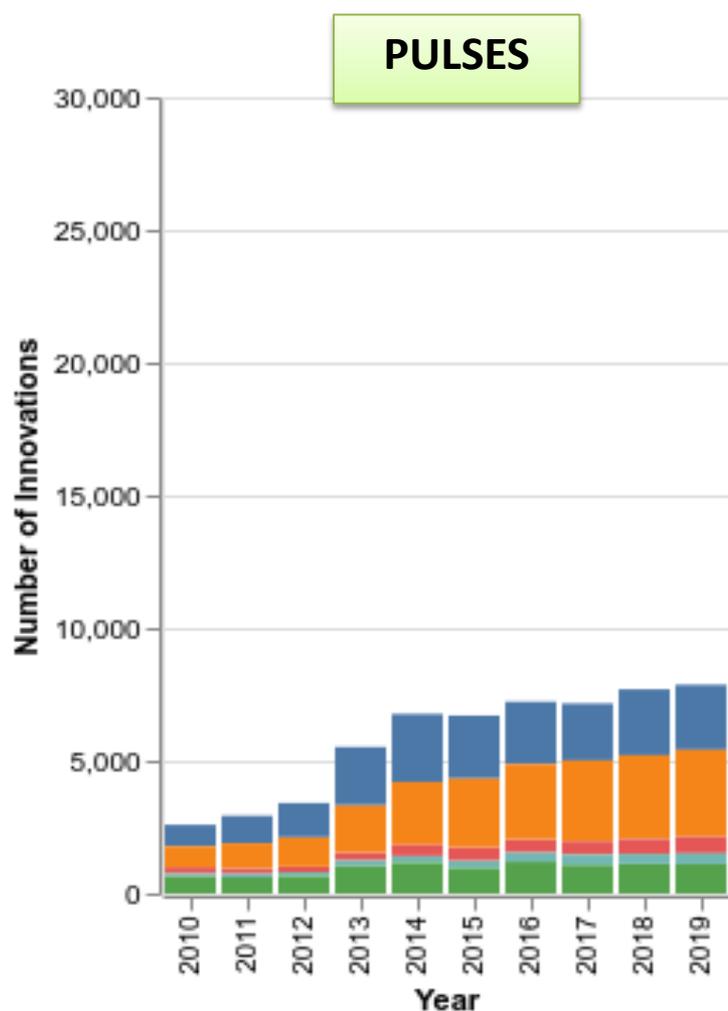
Parsing step : unpacking the ingredients list

EU Pulse dataset filtered
14,321

Species Filtering according to main expressions from Catalog of Life

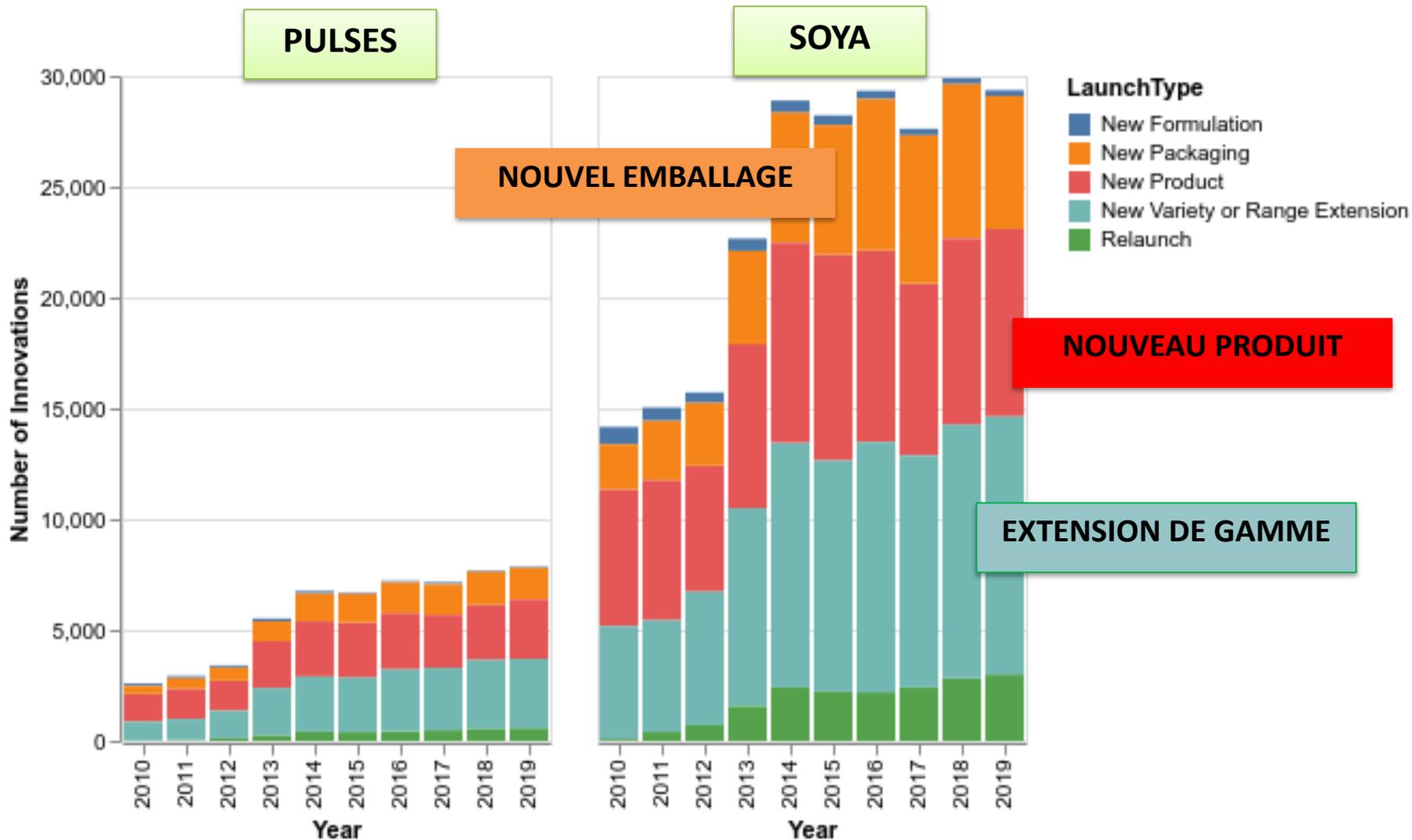
Résultats

Legumes Group



Résultats

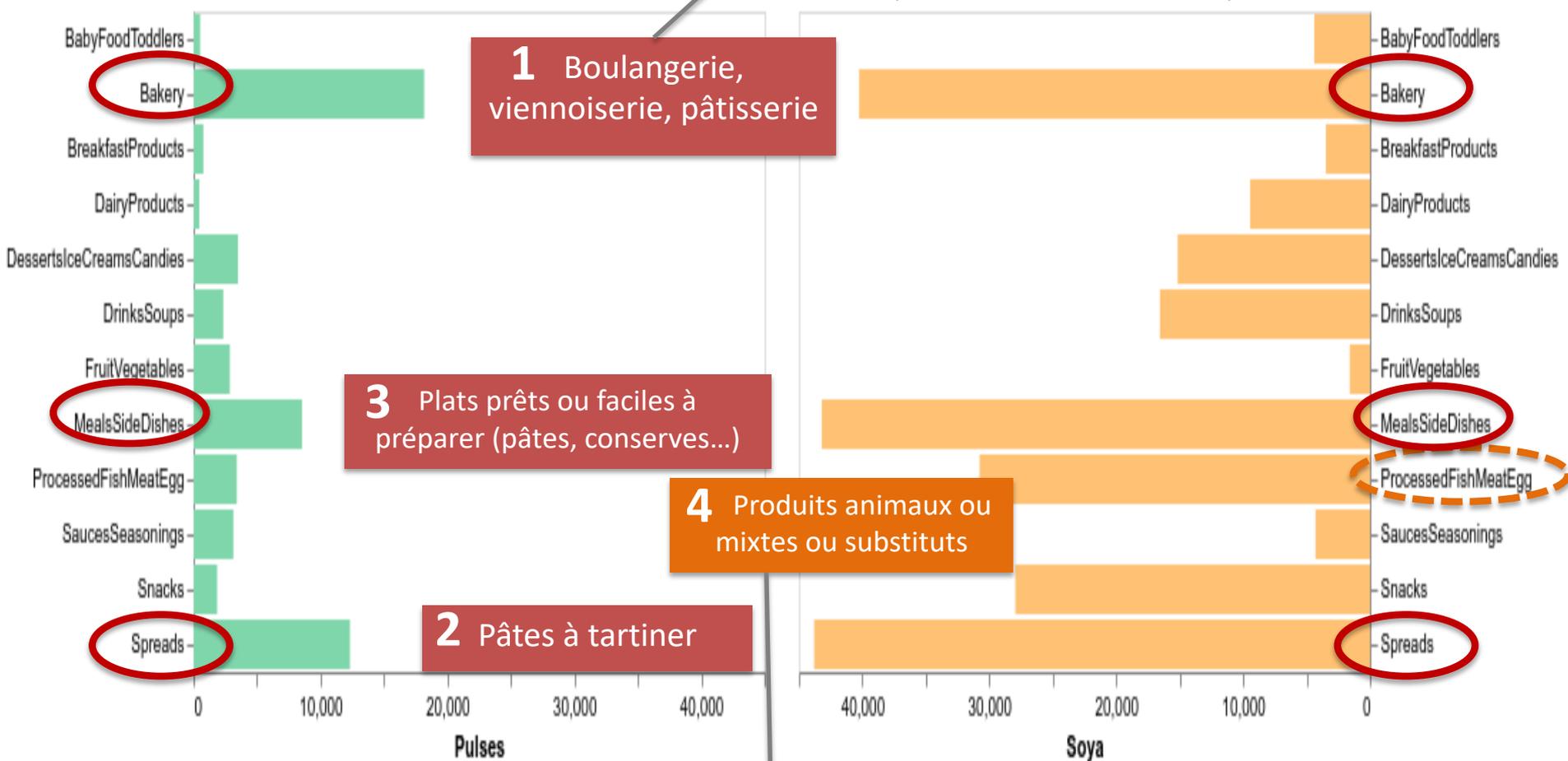
Legumes Group



Le 1^{er} type d'innovation est l'extension de gamme.

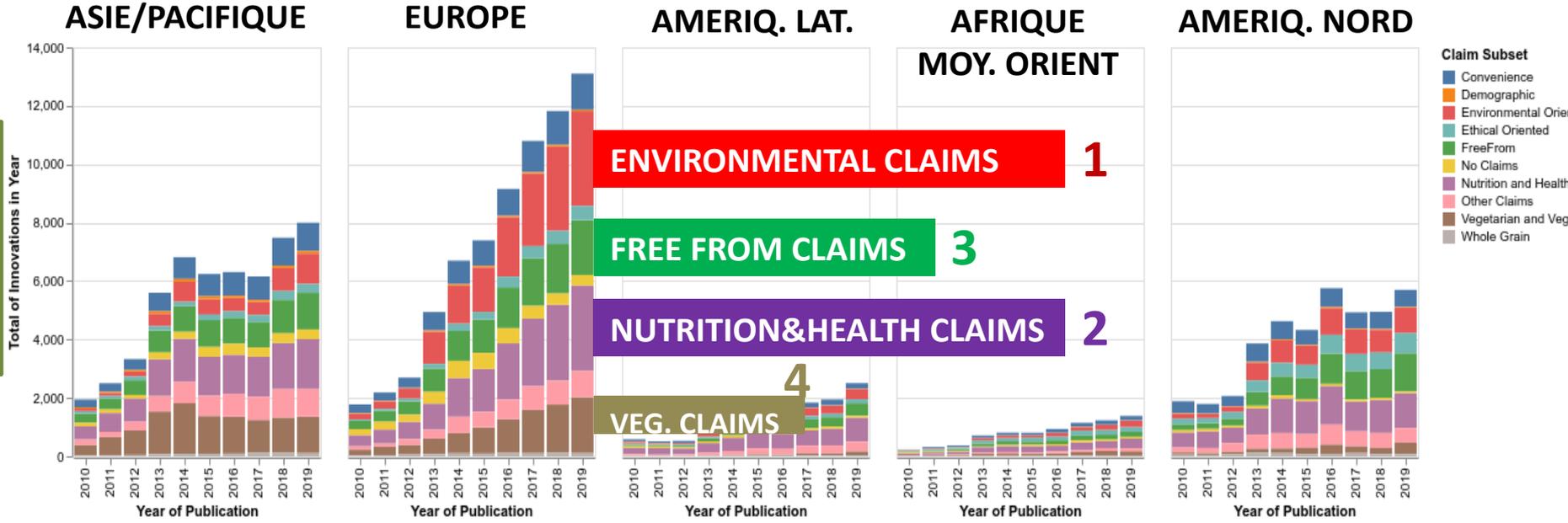
Résultats Principaux segments de marché 2010-2019, monde

Egalement un front de science
(Salord et al., under review)



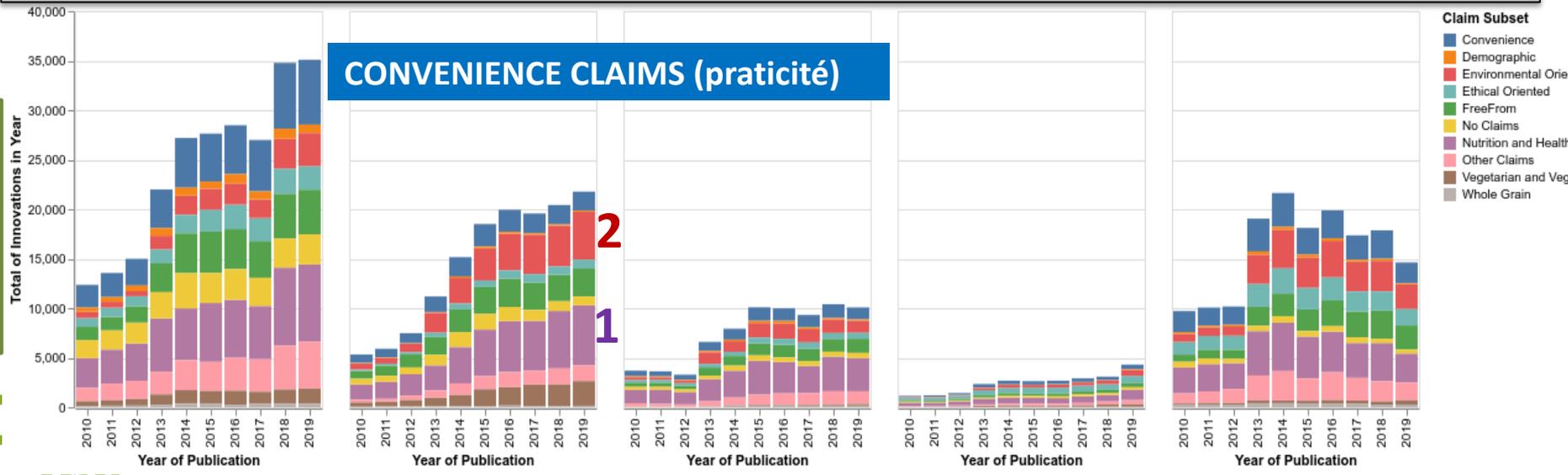
Le segment des substituts produits carnés peu investi pour les pulses.
Le tofu est inclus dans « meat substitutes ».

PULSES

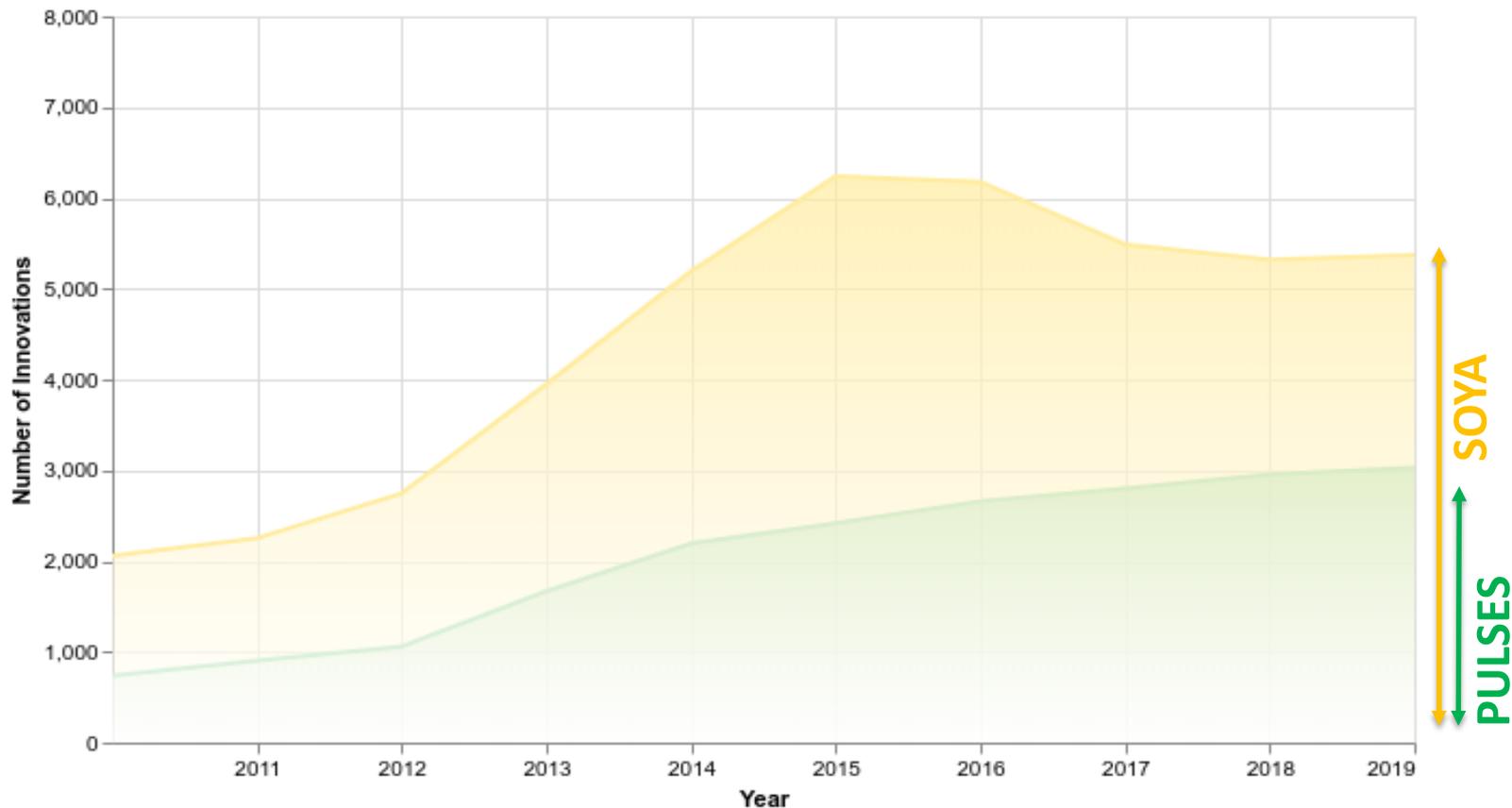


L'Europe portée par une dynamique d'innovation sur les enjeux de durabilité, tant de santé qu'environnemental. La dim. environnementale est plus marquée pour les pulses.

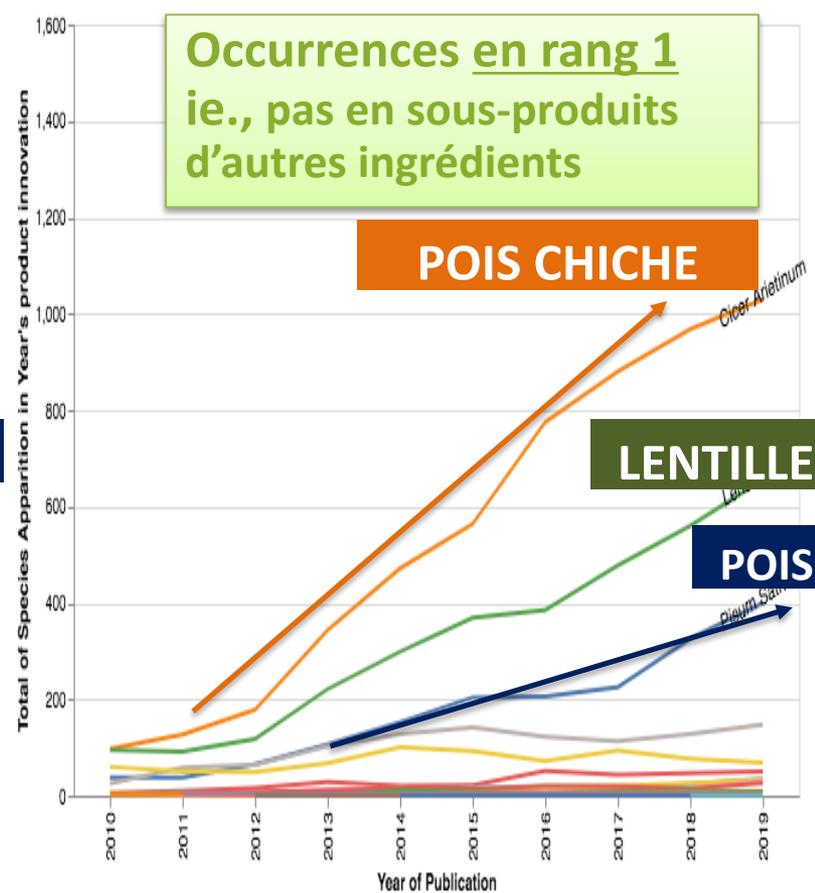
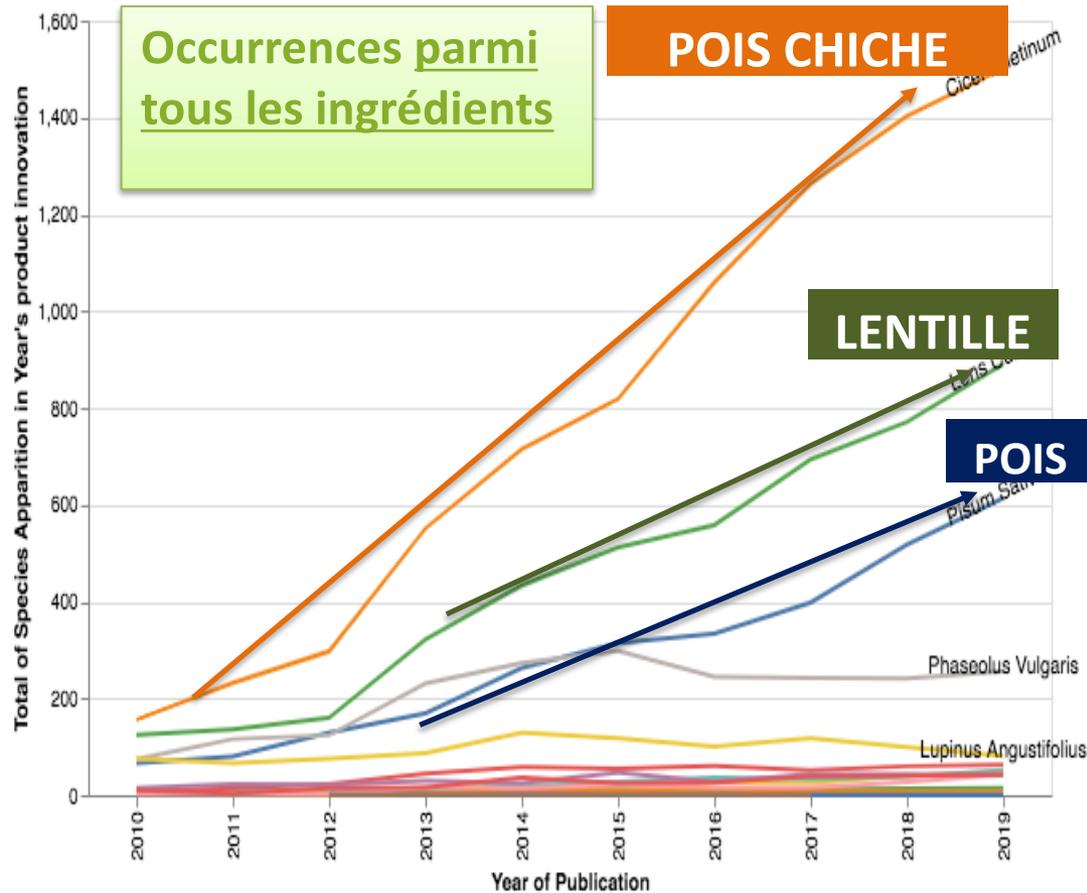
SOYA



Résultats : focus UE28

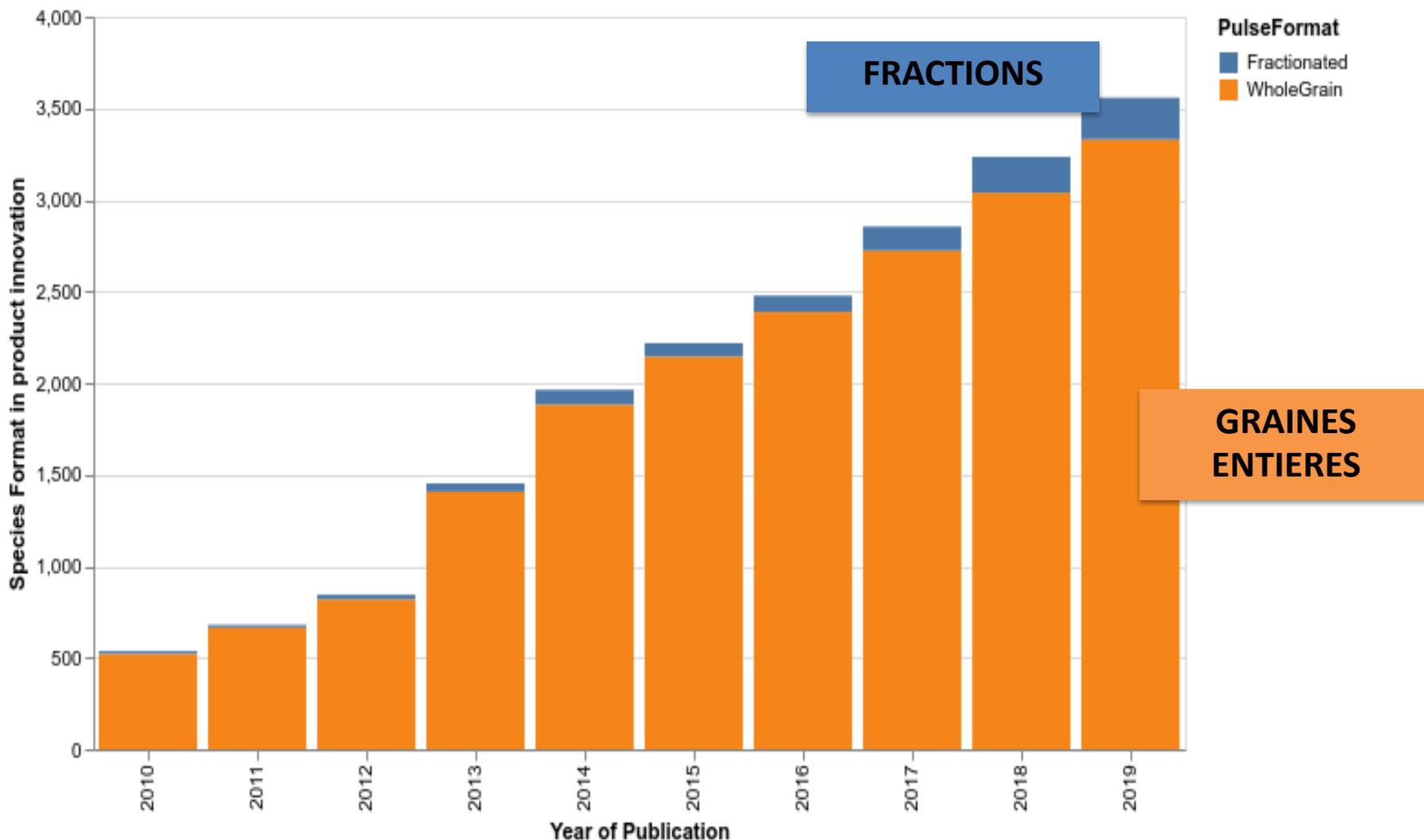


Résultats : focus UE28 pulses



Une forte ascension du pois chiche et des lentilles, avec une identité d'ingrédient de base qui s'affirme, tandis que le pois reste plus dans une logique d'ingrédient fonctionnel.

Résultats : focus UE28, pulses



L'usage de fractions/extraits de pulses reste mineur.

Conclusion et perspectives

- **Poursuivre la caractérisation des marchés d'innovation pour les légumineuses:** nutriscore ou score de transformation/formulation, pour aider à soutenir les formes d'innovation souhaitables pour la durabilité et la santé
- « **Routiniser** » **les méthodologies** de mise à plat des listes d'ingrédients **et les dictionnaires de termes**
- **Approfondir l'analyse des innovations produits du segment « boulangerie, viennoiserie, pâtisserie »** qui est aussi un front de sciences dans les FST (Food Sciences & Technology)
- **Analyser la co-évolution sciences/marchés et détecter les écosystèmes d'innovation (clusters)** à partir de l'identification des entreprises porteuses de ces innovations (lien à la géographie de l'innovation).