



Le Groupe d'Etudes et  
de Promotion des  
Protéines Végétales

## Les protéines végétales, des atouts uniques pour des produits de meilleure qualité nutritionnelle

**Le marché mondial des protéines végétales est en pleine croissance**, sa progression a en effet été estimée à plus de 41 % entre 2013 et 2018. Représentant 7,1 milliards d'euros en 2013, le marché devrait ainsi s'établir à 10 milliards d'euros en 2018<sup>1</sup>.

Selon Patrice Bassot, président du Groupe d'Etude et de Promotion des Protéines Végétales (GEPV), cette croissance est liée à plusieurs facteurs parmi lesquels : « *la recherche de produits nutritionnellement meilleurs ; la montée en puissance du végétarisme et du flexitarisme ; le prix des Matières Protéiques Végétales souvent inférieur à celui des protéines animales* ». Leur développement est cependant freiné par les habitudes alimentaires des différents pays. Un challenge de taille est donc à relever pour ce secteur qui selon Patrice Bassot, « *devra faire preuve d'inventivité pour proposer des solutions permettant de les intégrer dans le quotidien des consommateurs* ».

### Des propriétés nutritionnelles intrinsèques

Issues d'espèces végétales riches en protéines, les matières protéiques végétales (MPV) sont également **riches en fibres et pauvres en lipides** pour la plupart, ce qui leur confère des atouts uniques.

	Quantité de protéines sur matière sèche*	Formes	Sources végétales disponibles
Farines	45-65 %	Poudre	Soja, lupin, féverole, microalgues
		Semoule	Soja
		Texturé (flocons, granulés, morceaux)	Soja, féverole, pois
Concentrats	65-90 %	Poudre	Soja, lupin, féverole
		Semoule	Soja
		Texturé (flocons, granulés, morceaux)	Soja, féverole, pois
		Fonctionnel	Soja
Isolats	90 % (+/- 5 %)	Poudre	Soja, pois
Gluten	80-90 %	Poudre	Blé

Figure 1: Caractéristiques des MPV (source : GEPV)

\*Selon la réglementation française

Les Français ont bien pris conscience des divers atouts des protéines végétales, ils en ont ainsi une **perception très positive** car plus de 3/4 pensent qu'elles sont<sup>2</sup> :

- Bonnes pour la santé (93 %)
- Indispensables à tous (85 %)
- Complémentaires des protéines animales (83 %)

Grâce à **leurs propriétés nutritionnelles**, les protéines végétales jouent un rôle important dans l'amélioration de la qualité des produits alimentaires dans lesquels elles sont incorporées :

- **Enrichissement en protéines et en fibres**

<sup>1</sup> Business Insight – Global protein ingredient market by value, 2012-2018 – 2014

<sup>2</sup> Étude GEPV/CSA – Perception des protéines végétales – 2014

- **Limitation des apports en lipides**, notamment en acides gras saturés, permettant d'équilibrer le rapport protéines / lipides
- **Équilibre des apports entre protéines végétales et animales**
- **Apport d'acides aminés essentiels** (valine, lysine...)

Leur utilisation ne cesse d'ailleurs de progresser. Ainsi entre 2011 et 2013 le GEPV a observé dans son bilan de référencement France, **une augmentation de 36 % du nombre de produits alimentaires incorporant des protéines végétales.**

### Des atouts multiples, l'exemple des MPV en charcuterie

Avec 23 % des produits intégrant des MPV, la catégorie « charcuterie et préparations à base de viandes, volailles et poissons » se positionne en tant que 2<sup>ème</sup> secteur d'utilisation de MPV après celui de la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie (BVP).

De par leurs propriétés nutritionnelles et fonctionnelles, le pois, le blé et le soja sont souvent utilisés dans les produits alimentaires de ce secteur. En effet, elles permettent notamment de **limiter l'apport en graisses saturées** tout en ayant un **effet texturant**, propriété particulièrement intéressante dans les viandes hachées et les farces.

De plus, leur pouvoir liant et émulsifiant permet aux produits d'être **facilement tranchables, d'améliorer leur perception en bouche et leur jutosité** : c'est le cas par exemple des saucisses de Strasbourg, des nuggets, des burgers ou encore des boulettes de viande.

Chacune des MPV présente des propriétés propres qui orientent leur secteur d'utilisation. Comme vous pourrez le voir dans la figure ci-contre, en BVP par exemple, ce sont le lupin, la féverole et le blé qui sont le plus souvent utilisés.

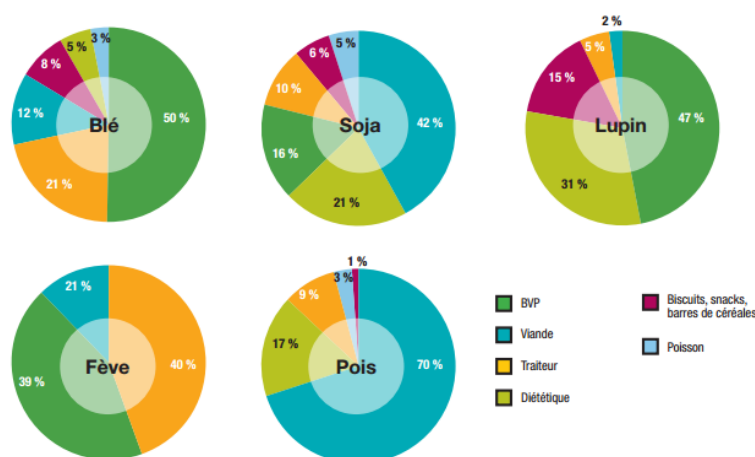


Figure 2 : Répartition par rayon des matières protéiques selon leur origine.

### Le Groupe d'Etude et de Promotion des Protéines Végétales (GEPV) en quelques mots

Créée dans le but de **valoriser l'utilisation des protéines végétales en alimentation humaine**, l'association a développé en ce sens diverses actions destinées aux professionnels et aux consommateurs (site internet, kit pédagogique, études techniques, etc.).

Soutenu par l'interprofession des huiles et protéines végétales (Terres Univia), le GEPV compte actuellement 10 adhérents qui ont une activité de production, de distribution ou de commercialisation des protéines végétales en France.

En savoir plus : [www.gepv.asso.fr](http://www.gepv.asso.fr).

#### CONTACT PRESSE

Agence Nutrikéo  
Château Bersol, bat. 5  
218, avenue du Haut Lévêque  
33 600 PESSAC

Tél. : 05 47 74 53 36

E-mail : [j.deperthuis@nutrikeo.com](mailto:j.deperthuis@nutrikeo.com)

#### CONTACT GEPV

66, rue La Boétie  
75 008 PARIS

[www.gepv.asso.fr](http://www.gepv.asso.fr)

Tél. : 01 82 73 00 67

E-mail : [gepv@66laboetie.fr](mailto:gepv@66laboetie.fr)