

# POSITIONS

La lettre des protéines végétales N° 62 Janvier 2017



sommaire

## Brèves p. 1

- Conférence internationale sur les légumineuses ILS au Portugal
- Atelier prospectif sur les légumineuses par l'Académie d'Agriculture
- Une émission en ligne sur les légumineuses et les protéines végétales

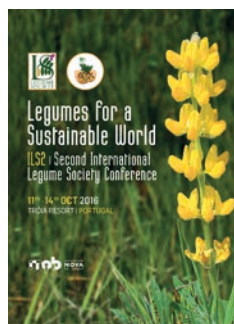
## SIAL 2016 : les protéines végétales à l'honneur dans les innovations p. 2

## Le Protein Summit à Lille p. 4

## BRÈVES

### ● CONFÉRENCE INTERNATIONALE SUR LES LÉGUMINEUSES ILS AU PORTUGAL

« **L**egume for a sustainable world » : c'est sous le thème du développement durable qu'était placée la seconde édition de la Conférence internationale sur les légumineuses (ILS), qui s'est tenue au Portugal du 11 au 14 octobre 2016. À côté de leurs avantages environnementaux, les qualités nutritionnelles et les effets santé des légumineuses étaient au cœur du programme. Plusieurs présentations ont porté sur leurs protéines : l'une d'entre elles était par exemple consacrée aux effets du polymorphisme génétique des haricots sur les protéines de réserve du grain (Marsolais F *et al.*) ; une autre aux effets des protéines du lupin sur le diabète et l'inflammation (Lima-Cabello E *et al.*). Une présentation plus généraliste s'arrêtait sur les scénarios prévisionnels de développement des cultures de légumineuses en Europe (Muel F *et al.*). Sa conclusion : c'est la fraction protéique qui constituera le levier clé de ce développement. Les résumés peuvent être consultés dans le *Book of abstracts*, téléchargeable sur le site de la conférence.



en Europe (Muel F *et al.*). Sa conclusion : c'est la fraction protéique qui constituera le levier clé de ce développement. Les résumés peuvent être consultés dans le *Book of abstracts*, téléchargeable sur le site de la conférence.

➤ **Plus d'infos sur :** [www.itqb.unl.pt/meetings-and-courses/legumes-for-a-sustainable-world](http://www.itqb.unl.pt/meetings-and-courses/legumes-for-a-sustainable-world)

### ● ATELIER PROSPECTIF SUR LES LÉGUMINEUSES PAR L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

**D**ans le cadre de l'année internationale des légumineuses, l'Académie d'Agriculture de France a organisé, le 10 novembre dernier, un atelier prospectif pour rendre compte et discuter de la dynamique actuelle de recherche sur cette thématique. Une session était notamment consacrée à l'alimentation humaine et à la conception d'aliments à base ou enrichis en légumineuses, animée par Valérie Micard, Professeure à Montpellier SupAgro. Au programme : « *Formulation raisonnée de cakes aux légumineuses pour contribuer à la durabilité des filières* », par Anne-Flore Monnet, de l'Inra ; « *Bénéfices sensoriels d'aliments fermentés enrichis en protéines végétales et adaptation des écosystèmes microbiens* », par Salma Ben Harb, de l'Inra également ; et enfin, « *Spécialités pastorales aux légumineuses : propriétés structurales et nutritionnelles* », par Karima Laleg, de l'Université Blaise Pascal (Clermont-Ferrand).



#### ➤ Pour lire les résumés des interventions :

<https://www.academie-agriculture.fr/actualites/academie/colloque/academie/atelier-prospectif-recherches-legumineuses>





### ● UNE ÉMISSION EN LIGNE SUR LES LÉGUMINEUSES ET LES PROTÉINES VÉGÉTALES

L'Esprit Sorcier, émanation 2.0 de la célèbre émission télévisée « C'est pas sorcier », a consacré une émission aux protéines végétales et aux légumineuses, déclinée en trois parties : la place des protéines dans les enjeux de l'alimentation de demain ; les légumes secs dans l'assiette ; et enfin, les légumineuses et l'agriculture de demain. Comme les



autres émissions, cette dernière peut être visionnée sur le site [www.lespritsorcier.org](http://www.lespritsorcier.org) ou sur la chaîne YouTube de l'Esprit Sorcier.

## ● SIAL 2016 : LES PROTÉINES VÉGÉTALES À L'HONNEUR DANS LES INNOVATIONS



Le Salon international de l'alimentation s'est tenu du 16 au 20 octobre au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte.



Plus de 7 000 exposants venus présenter leurs nouveaux produits.

De passage en France tous les deux ans, l'édition 2016 du Salon international de l'alimentation a largement récompensé les produits innovants à base de protéines végétales. Ces derniers présentent toutes les qualités pour répondre aux enjeux de l'alimentation de demain.

« Les protéines végétales, un trésor de diversité » : cette conférence tenue au Salon international de l'alimentation (Sial) 2016 reflète parfaitement l'attention qu'ont reçue les protéines végétales à l'occasion de cet événement. Véritable rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire, le Salon, organisé du 16 au 20 octobre 2016 au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte, a attiré cette année plus de 7 000 exposants venus présenter leurs nouveaux

produits. Parmi les 2 189 innovations candidates, 15 se sont vues décerner un Grand Prix SIAL Innovation.

### ■ GRANDS PRIX D'OR ET DE BRONZE POUR LES PROTÉINES VÉGÉTALES

Si de nombreux secteurs alimentaires ont été récompensés, les produits à base de protéines végétales ont remporté de francs succès. D'abord en se plaçant sur la première marche





La marque Ici&Là - Le Boucher vert, conçue par deux ingénieurs français, a reçu le Grand Prix Or du Sial pour ses steaks et boulettes de légumineuses.

du podium, avec le Grand Prix Or du Sial décerné aux steaks et boulettes de légumineuses de la marque Ici&Là - Le Boucher vert, élaborés à partir de lentilles vertes, pois chiches et flageolets issus de l'agriculture biologique. Ce produit a été sélectionné par le jury - présidé par le célèbre chef cuisinier Joël Robuchon - « pour le côté santé et le côté plaisir des légumineuses ». La marque, conçue par deux ingénieurs français, n'en est pas à sa première récompense ; elle a même été nommée Ambassadeur du Pavillon France pour l'Exposition Universelle de Milan en 2015. Lancé début 2016 par la marque péruvienne Virú, c'est ensuite un dessert en pot à base de quinoa et de fruits décliné en cinq parfums – mangue, myrtille, fruits de la passion, coco, papaye et ananas – qui remporte le Grand Prix Bronze (*ex-æquo* avec les viandes maturées de la Cave à Viande).

### ■ DES SUBSTITUTS AUX PROTÉINES ANIMALES ET CÉRÉALIÈRES TRADITIONNELLES

Les produits à base de protéines végétales jouent ainsi la carte des substituts de viandes, produits laitiers et autres aliments d'origine animale, répondant aux tendances grandissantes de végétarisme, végétalisme et flexitarisme des consommateurs d'aujourd'hui (lire notre dossier sur le flexitarisme paru dans *Positions* n°58, mai 2015). Des fromages conçus sans lait, des crèmes desserts et des mousses sans œufs ni produits laitiers... : les innovations sont multiples et l'absence d'ingrédients animaux est mise en avant dans les dénominations des produits, au même titre que les produits « sans gluten », autre terrain de



« Céréales en boudin prêtes à trancher et poêler en quelques minutes » de la marque Sabarot ont été récompensées dans la catégorie « Produits traiteurs ».

“ Les produits à base de protéines végétales jouent la carte des substituts de viandes, produits laitiers et autres aliments d'origine animale.

développement majeur des produits végétaux. Ces derniers se positionnent en effet aujourd'hui comme des alternatives aux céréales traditionnelles contenant du gluten (blé, seigle, orge, etc.). C'est ainsi que polenta et quinoa viennent composer des « Céréales en boudin prêtes à trancher et poêler en quelques minutes » de la marque Sabarot, récompensées dans la catégorie « Produits traiteurs » ; ou encore que le riz, le sarrasin et le soja se substituent au blé dans les très nombreuses pâtes exposées dans les allées. Une fois de plus, le Sial 2016 aura été fidèle à sa signature : récompenser les innovations qui relèvent les défis de l'alimentation d'aujourd'hui et de demain. Et les protéines végétales y ont toute leur place. Prenons le pari qu'on les retrouvera en 2018 lors du prochain passage du Sial.



La marque péruvienne Virú a reçu le Grand Prix Bronze pour ses desserts à base de quinoa et de fruits.





## LE PROTEIN SUMMIT À LILLE



### + Le GEPV au Protein Summit

Morgane Saillard est intervenue avec une présentation sur « l'utilisation des protéines végétales dans les aliments en France : quels produits et quelles perceptions des consommateurs ? ». L'occasion de partager les résultats des deux dernières études menées par le GEPV : l'enquête de référencement des protéines végétales dans les rayons des magasins français, menée en 2015 (lire [Positions n° 59](#), octobre 2015) ; et le baromètre 2016 sur la perception des protéines végétales par les consommateurs français (lire [Positions n°61](#), octobre 2016). Morgane Saillard a également rappelé les éléments de contexte aptes à favoriser, en France, la consommation de protéines végétales : préoccupation croissante des consommateurs pour les enjeux environnementaux ; montée du flexitarisme ; recommandations du PNNS d'équilibrer les apports en protéines entre sources végétales et animales, etc.

**Le 9<sup>e</sup> Protein Summit s'est tenu du 19 au 21 septembre 2016 au Grand Palais de Lille. Il a rassemblé plus de 200 participants - spécialistes des instituts de recherche, du commerce de détail, de la fabrication, de la transformation des aliments, financiers... -, venus partager leur expertise et leurs idées sur la manière de construire une grande stratégie de communication autour des protéines.**

Pour sa première fois en France, le Protein Summit, événement dédié aux protéines lancé en 2007 par la société de conseil néerlandaise Bridge2Food, a été organisé à Lille du 19 au 21 septembre dernier. Depuis la première édition, ce rassemblement ne cesse de se déployer, puisque de 80 participants en 2007, il en accueille désormais plus de 200,

preuve de l'intérêt grandissant pour le sujet. Objectifs de cet événement : mieux comprendre les consommateurs, pour aider chacun, *in fine*, à faire les bons choix dans sa stratégie de communication ; mais aussi initier de nouvelles alliances et créer des opportunités pour accélérer la mise sur le marché de produits innovants, en phase avec les attentes des consommateurs. Plusieurs conférenciers ont ainsi partagé leurs idées et expériences sur le sujet, dont Morgane Saillard, du GEPV, avec une présentation sur « l'utilisation des protéines végétales dans les aliments en France : quels produits et quelles perceptions des consommateurs ? » (lire encadré ci-dessus).

### ■ LANCEMENT DES BRIDGE2FOOD AWARDS...

Cette année, Bridge2Food a également décidé de récompenser les sociétés les plus innovantes, avec trois types de Prix : le Prix « Best New Protein Food » pour gratifier





Preuve de l'intérêt grandissant pour les protéines, plus de 200 participants sont venus au 9<sup>e</sup> Protein Summit, contre 80 pour la première édition en 2007.

« un produit vraiment innovant, qui introduit un nouveau concept, offre une valeur réelle et a un impact important sur le marché » ; le Prix « Most Disruptive Innovation », décerné à « une innovation de rupture qui change véritablement et de manière positive le marché de l'alimentation » ; et enfin, le Prix « Most Novel Ingredient » qui valorise « un nouvel ingrédient protéique, innovant et apportant des avantages concrets pour les fabricants et les consommateurs ».

### ■ ... ET LES PROTÉINES VÉGÉTALES NE SONT PAS EN RESTE !

Plusieurs produits à base de protéines végétales ont reçu les faveurs du jury. Le prix « Best New Protein Food » a ainsi été remis à l'entreprise finlandaise Gold&Green



Pour sa première fois en France, c'est à Lille que le Protein Summit s'est tenu en septembre dernier.

Foods pour son produit « Pulled Oats », 100 % végétal et respectueux de l'environnement, avec un très bon profil en acides aminés - il contient plus de protéines que du blanc de poulet -, une texture similaire à de la viande et un goût qui a particulièrement plu au jury. Le prix « Most Disruptive Innovation » a quant à lui été remporté par l'entreprise californienne Calysta pour « Feedkind Protein », un ingrédient riche en protéines pour l'alimentation des poissons, produit par fermentation microbienne. Mais on trouvait parmi les finalistes la société Mareve pour sa « cicerette », pois chiche bio décortiqué. Le prix « Most Novel Ingredient » a quant à lui été remis à l'entreprise allemande IGV pour ses « vegetal flakes ». Les extrudats de protéines de pois - ProteinFLAKES, ProteinCRISPIES et ProteinNUGGETS - sont des ingrédients pour les fabricants de produits finis. IGV a complété ses ingrédients protéiques à base de pois avec des acides aminés sur mesure pour offrir un produit protéique complet pour différents groupes de consommateurs. Les autres finalistes de cette catégorie présentaient également des ingrédients à base de protéines végétales : la société israélienne Hinoman mettait en avant son ingrédient Mankai, riche en protéines végétales de source aquacole ; et la société néerlandaise GreenFood50 présentait ses ingrédients à base de quinoa.



Les « Pulled Oats » de l'entreprise finlandaise Gold&Green Foods ont reçu le prix « Best New Protein Food ». Ce produit se décline en trois saveurs : nature, tomate/paprika et citron/sésame/gingembre.

**Editeur:** GEVP, 66 rue la Boétie, 75008 Paris  
**Directeur et responsable de la publication:** Hubert BOCQUELET  
**Prix de vente:** 0 €  
**Date de dépôt légal:** Janvier 2017  
**ISSN:** 2426-0746

