



ALTERNATIVES AUX PROTÉINES ANIMALES : TOUS LES INGRÉDIENTS POUR SE METTRE AU VERT

C'est une catégorie qui attire autant l'intérêt, l'innovation que les critiques : le végétal ne laisse en effet personne indifférent. Le développement de l'offre s'est considérablement accéléré ces cinq dernières années, avec un tournant observé en 2022, autant grâce à la mobilisation d'acteurs historiques du marché que de nouveaux entrants, bien décidés à accompagner le public dans la transition alimentaire en cours. Stratégie, offre, accompagnement... chacune de ces entreprises dynamiques accroît désormais sa capacité à fédérer toujours plus largement. *Rémi Héluin*

DE NOUVELLES PERSPECTIVES PORTÉES PAR LE RENOUVEAU DE LA CATÉGORIE

D'autres sont plus optimistes. Les Échos Études prévoit ainsi que le végétal pèsera 1,4 milliard d'euros d'ici à 2028, tous canaux confondus, grâce notamment à la percée des nouvelles catégories. « *Les simili-carnés ont connu une croissance de 44 % en 2023* », se réjouit Renaud Saisset, directeur général d'Accro. Comme ses homologues, la jeune pousse parie sur une

Comment percer le « plafond de verre » que certains observateurs promettent aux alternatives aux protéines animales et produits laitiers ?

L'institut d'économiques Xerfi a estimé que le marché avait atteint une forme de maturité en 2023, avec un chiffre d'affaires cumulé de 469 millions d'euros en grande distribution, sur le territoire français. D'ici

à 2025, cette même variable pourrait chuter à 453 millions d'euros... alors même que le pays conserve un retard palpable dans le déploiement de ces produits vis à vis de ses voisins européens.

CHARCUTERIES VÉGÉTALES

1. BRATWURST PLANTED

Aussi juteuse et parfumée qu'une saucisse animale, la planted, bratwurst met à l'honneur un mélange d'épices et d'herbes aromatiques (persil, thym et poivre blanc) mis au point par le fabricant. Sa teneur réduite en acides gras saturés et en sel (-76 % et -18 % par rapport aux recettes carnées) avec un plaisir préservé sont le fruit d'un important travail de R&D. fr.eatplanted.com

2. JAMBON VÉGÉTAL LA VIE

Le jambon végétal La Vie se compose de seulement six ingrédients associant des protéines de pois et de soja (originaires de l'Union Européenne) à de l'huile de tournesol et des colorants/arômes entièrement naturels. Il s'intègre dans des recettes froides (sandwichs, salades...) comme chaudes (pizzas, quiches...). www.laviefoods.com

3. SENSATIONAL™ CUMBERLAND, GARDEN GOURMET

Inspirée de la tradition britannique, la Sensational™ Cumberland Sausage est élaborée à partir d'ingrédients tels que le soja (non OGM), l'huile de colza et de coco. Sa peau est principalement constituée d'ingrédients issus d'algues, ce qui lui permet d'être certifiée vegan en plus d'être riche en protéines. www.gardengourmet.fr





accélération de la demande « Beaucoup de consommateurs ont encore une image dégradée du végétal, liée notamment à des produits développés par le passé ou importés. Un véritable renouveau s'est opéré, avec un important dynamisme porté par des entreprises européennes », note Marie-Astrid Gouin, Chief Marketing Officer chez OLALA !, dont les alternatives au poisson se veulent « bonnes et saines ». Un Français sur deux se déclare désormais flexitarien, soit deux fois plus qu'il y a six ans, alors même que l'Hexagone demeure en retard vis à vis de la plupart de ses voisins européens... Une certaine frustration persiste, puisque 54 % des consommateurs recherchent désormais un produit végétarien de façon régulière à la carte des restaurants (source étude Institut Lyfe pour Bonduelle Food Service, novembre 2023), et même 60 % pour les burgers (source étude YouGov pour L214), sans que ce besoin soit toujours bien adressé.

VÉGÉTALISER POUR FIDÉLISER

Dans cette transition, la restauration, et à plus forte raison sa déclinaison « rapide », possède une forte responsabilité. « Le snacking compte parmi les offres de restauration les plus carnées, ce qui est assez paradoxal lorsque l'on sait que la viande était jadis un produit de luxe », regrette Emmanuel Brehier, co-fondateur de HARI&CO. Pour conserver la fidélité du jeune public et être en mesure de cibler des groupes où s'expriment des régimes alimentaires variés, chaque opérateur doit s'adapter. « Les moins de 30 ans sont de plus en plus végétariens et incitent leurs aînés à expérimenter des références issues de cet univers », témoigne Caroline

PRODUITS À BASE DE LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES

1. GALETTE LE GÉNÉREUX CÉRÉAL BIO

Réalisé à partir de seitan, de haricots noirs et de champignons, le Généreux, une galette de 125 g prête en 6 minutes à la plancha, offre des atouts forts en terme de nutrition, avec 17 g de protéines, d'origine (fabrication française) ou d'impact environnemental (Planet-Score A)... sans compromis sur le goût.
www.cerealbio.fr

2. LA GALETTE POTIRON BONDUELLE

Sous une chapelure aux graines croustillante, la galette potiron pour burger dévoile un cœur fondant, où le fermentaire apporte une touche de gourmandise supplémentaire. Le mélange céréales (orge perlé et boulgour) et légumineuses (lentille verte) permet d'afficher l'allégation source de fibres et protéines. Disponible en sachet de 10 pièces

(poids 1,2 kg), surgelé. Remise en œuvre au four ou à la friteuse.
www.bonduelle-foodservice.fr

3. HACHÉ VÉGÉTAL HARI&CO

Le haché végétal coche toutes les cases des engagements vertueux : 100 % végétal, bio, sans additifs, sans soja. Nutriscore A et riche en protéines, il permet de végétaliser efficacement lasagnes, bolognaises, parmentier ou encore légumes farcis.

www.hari-co.com

4. GALETTE TOMATE-ORIGAN COCORITON

Derrière sa couleur rouge vif, la galette tomate-origan révèle un mélange équilibré de pois chiche et de blé français, avec un soin particulier porté aux qualités nutritionnelles : facile à remettre en œuvre (à la plancha, au four à la friteuse), ce produit disponible en surgelé IGF est riche en fibres, protéines et oméga-3 (avec le label Bleu-Blanc-Coeur) idéal pour réaliser des burgers, boulettes ou empanadas.

www.cocoriton.fr

5. LES IRRÉSISTIBLES GAULETTES CROUSTILLANTES, FAÇON PETITS POIS À LA FRANÇAISE SUD&SOL

La générosité et le croustillant de la galette Petits pois à la française, issue de la gamme Irrésistible, permettent d'offrir une expérience de dégustation renouvelée dans des burgers, avec toute la gourmandise du fromage incorporé à la recette. 12 minutes (poêle ou four) suffisent pour remettre en œuvre le produit, qui a obtenu le Prix Spécial du Jury lors des Snacking d'Or 2023.

www.sudnsol.com

6. GAULETTES NATURE BIO

À base de fruit du Jacquier (59 %), ce produit bio se présente comme une alternative 100 % naturelle à la viande mais aussi aux produits ultratransformés. Composé aussi de graines de lin brun, de semoule de maïs, de farine de pois chiche, d'huile de tournesol, de levure, concentré de tomate, oignons, psyllium, ail, paprika fumé et sel. Par 12. Et aussi : Nuggets Nature Bio.
www.eatnudj.com

Duponcel, chef de produit chez Nutrition & Santé, qui possède dans son portefeuille la marque Céréal Bio, un acteur historique du marché.

LE GOÛT, PREMIER LEVIER D'ADOPTION

Certains ont saisi l'opportunité pour défendre une approche engagée, visant à renouveler en profondeur la vision du végétal et lever toutes les appréhen-

sions vis à vis de sa saveur et de sa texture. « Nous cherchons à fédérer au-delà de la raison ou des convictions en faisant aimer une bonne cuisine végétale, où les légumineuses sont une source de plaisir », défend-on chez HARI&CO. Un « végétal assumé et gourmand » qui se retrouve chez Bonduelle, dont les récentes galettes pour burger affichent au visuel le potiron ou les lentilles incorporés dans la recette.

Les spécialistes du légume saisissent désormais l'opportunité de porter leur savoir-faire sur ce nouveau terrain d'expression « Dans nos deux gammes de galettes, le goût est apporté par le légume, avec des recettes inspirées des grands classiques de la gastronomie française », décrit Léa Zanelli, chef de produits RHD junior chez Premium Foods Solutions, détentrice de la marque Sud&Sol.

SUITE PAGE 60

TENDANCES | PRODUITS

SIMILI-CARNÉS

1. CORDON VERT KORIKIRI

Produit phare de l'entreprise familiale française, le Cordon vert concentre le savoir-faire développé par Kokiriki dans la mise au point de substituts aux protéines animales mais également aux produits laitiers, avec un cœur de fromage fondant, une panure croustillante et une remise en œuvre similaire aux standards du marché (à la poêle ou au four).

www.kokiriki.com

2. FILET DE POULET VÉGÉTAL UMIAMI

Fabriqués dans l'outil de production implanté par l'entreprise en Alsace, le filet de poulet Umiami répond aux attentes des consommateurs (plus attachés aux filets qu'aux hachés, très présents dans la catégorie) autant que des restaurateurs avec un produit reprenant les codes de la viande : blanc, juteux et avec un goût relativement neutre, il se cuisine dans tout type de recette.

umiami.com

3. SALMONDERFUL FUMÉ OLALA !

Le « Salmonderful fumé » offre une alternative au saumon et permet de préserver les ressources marines autant que la biodiversité, sans aucun compromis sur le plaisir : fumé au bois de hêtre et riche en acides gras Oméga-3, il se décline en tranches ou en pavé et est disponible en frais comme en surgelé.

www.olalafoods.fr

4. HACHÉ DÉGUSTATION ACCRO

Le haché « dégustation », réalisé à partir de protéines de pois et de blé, se distingue par son visuel gourmet et sa texture « cheveux d'ange » fondante, deux marqueurs le rapprochant du steak façon bouchère. Noté Nutriscore A, il s'accompagne de nombreuses sauces, des plus classiques aux plus parfumées, avec un goût de grille caractéristique.

www.accro.fr

5. BOULETTES VÉGÉTALES BEYOND MEAT

Avec ses boulettes végétales associant protéines de pois et de riz, cet acteur historique du marché des simili-carnés propose une option à cuisiner de la même façon que la viande traditionnelle grâce à des techniques de préparation innovantes. Proposé en surgelé.

www.beyondmeat.com

6. PALET CROUSTILLANT VÉGÉTALIEN LE BOUCHER VÉGÉTARIEN

Adapté aux plats tels que les wraps, sandwichs, burgers ou salades, le palet croustillant végétalien offre une double texture, avec un cœur tendre et juteux évoquant l'expérience de la viande. Proposé en surgelé, se prépare en quelques minutes au four ou à la poêle.

www.unileverfoodsolutions.fr

7. BÂTONNETS PANÉS AUX SAVEURS DE LA MER HAPPYVORE

Les bâtonnets panés aux saveurs de la mer associent le blé, le soja et les pois pour substituer le poisson pané avec de véritables intérêts nutritionnels : source de fibres et de protéines et noté Nutriscore A, ils apportent une alternative saine, fondante et parfumée. Disponible en surgelé, au format 1 ou 3 kg.

happyvore.com

8. BURGERS ÉPICÉS

Pour sa troisième version, la recette de steak haché pour burger mise au point par l'entreprise espagnole se distingue par son caractère juteux, charnu et polyvalent. Les protéines de pois, associées à un apport supplémentaire en fer et en vitamine B12, garantissent la qualité de l'apport nutritionnel du produit.

heurafoods.com



1

2

3

4

5

6

7

8

UN MARCHÉ GOURMAND D'INNOVATION

D'autres s'ouvrent à un défi plus singulier, et éminemment complexe : reproduire le plaisir procuré par la viande ou le poisson, tout autant que leurs

qualités nutritionnelles. Les investissements en R&D sont colossaux : en 2021, OLALA ! a engagé 18 mois de recherche avec sept chercheurs expérimentés à temps plein avant même d'envisager de commercialiser le moindre produit.

Un engagement partagé par Martin Habfast, co-fondateur de l'entreprise, décrit avec passion ce fameux dispositif, baptisé utilisation « Nous avons cherché à utiliser les fonctionnalités propres de chacun de nos ingrédients pour parvenir de texturation des protéines ».

Martin Habfast, co-fondateur de l'entreprise, décrit avec passion ce fameux dispositif, baptisé utilisation « Nous avons cherché à utiliser les fonctionnalités propres de chacun de nos ingrédients pour parvenir

SUITE PAGE 62

TENDANCES | PRODUITS

FROMAGES VÉGÉTAUX

1. BÛCHE 100 % VÉGÉTALE

LES NOUVEAUX AFFINEURS

Pour transformer des noix de cajou et du lait de coco bio en un produit à pâte persillée, imitant le visuel du fromage de chèvre, la Bûche 100 % végétale est fermentée et affinée avec soin jusqu'à plusieurs semaines. Partenaire idéale du snacking, elle trouve sa place en sandwicherie mais aussi dans des tartes salées.

lesnouveauxaffineurs.com

2. TRANCHES SAVEUR CHEDDAR NURISHH

Elaborées à Saint-Nazaire (44), les Tranches saveur Cheddar permettent de réaliser facilement un burger ou un sandwich 100 % vegan, avec un rendu similaire à un fromage traditionnel. Sans colorant ni arôme artificiel, le produit affiche les allégations source de calcium et de vitamine B12.

www.belinspirations.fr

3. JEANNE JAY&JOY

Jeanne, c'est le prénom donné au fromage végétal bleu imaginé par Jay&Joy : une alternative fondante au Roquefort, à utiliser en garniture de sandwich mais également sur une pizza ou en sauce. Cette pâte persillée associe du lait de coco, de la noix de cajou et des amandes bio.

www.jay-joy.com

4. CRÈMEUX NATURE VIOLIFE

Onctueux et facile à tartiner, le Crèmeux nature constitue une garniture idéale pour les sandwichs, burgers ou bagels, sans produit laitier ni compromis sur la saveur douce et appréciée de ce type de préparation. Enrichi en vitamine B12.

www.violifeprofessional.com



à recréer la fibrosité et l'expérience offerte par la viande ». Pour autant, « la volonté de ne pas recourir à des additifs alimentaires (tels que des stabilisants, à l'image du méthylcellulose, courant dans la catégorie, ndr) impose, pour l'heure, d'avoir des trous dans une gamme végétale », comme l'assume François-Régis Nalbert, Country Manager France chez Planted. L'exploration de nouvelles protéines continue d'offrir des perspectives supplémentaires au végétal. « Grâce à notre expertise développée depuis plus de 20 ans, nous sommes

en mesure de travailler des protéines de millet ou de tournesol », précise Thibaut Jouault, co-fondateur de Kokiriki.

PRIX ET FACILITÉ D'USAGE, DEUX PRÉOCCUPATIONS MAJEURES EN RESTAURATION RAPIDE

La tarification du végétal demeure un frein réel à l'adoption. En faisant le choix de maîtriser l'outil industriel, plusieurs des entreprises en pointe dans la catégorie (telles que HARI&CO,

HappyVore, Umiami, OLALA !, Kokiriki, Planted...) réduisent le nombre d'intermédiaires et ajustent leurs prix au fil de la croissance des volumes. « L'inflation a resserré l'écart entre nos solutions et les produits carnés », note François-Régis Nalbert. En ligne de mire : la parité en prix, qui passera notamment par « la poursuite de l'optimisation dans la conception des recettes et du temps de production », déjà mise en œuvre par Kokiriki. La simplicité de remise en œuvre doit également être démontrée aux professionnels. Ainsi,

d'importants moyens sont déployés pour accompagner la transition, à l'image de la démarche initiée par Bonduelle. « Le service Greenology, comprenant des masterclasses, des recettes..., a été imaginé dès 2019 afin d'apporter les clés de la cuisine végétale aux restaurateurs, avec près de 8 000 professionnels ayant adhéré à l'échelle européenne », décrit Mathilde Deleplanque, Brand Manager Food Service France chez Bonduelle, pour qui le légume est « un rempart efficace contre l'inflation ».

SUITE PAGE 64

Pour accélérer l'adoption en restauration rapide, ce sont également les produits dits « de service » (charcuterie, nuggets, produits marinés...) qui se développent, ces derniers étant prêts à l'emploi et offrant une totale garantie de régularité.

**VERT JUSQU'AUX
RACINES, LE VÉGÉTAL
AFFIRME SON
ANCRAGE DANS
LE MONDE AGRICOLE**

Affirmer un engagement aux côtés des filières agricoles peut également faire la différence, d'autant plus si cette proximité est valorisée auprès du consommateur final, sensibilisé au sujet par la colère du secteur exprimée récemment. Pour Alexandre Philipon, fondateur de Cocoriton, cette voie était une évidence. « *Issu d'une famille d'agriculteurs, j'ai souhaité développer des produits reposant sur trois piliers : bon pour la santé, la planète et les agriculteurs. 90 % des ingrédients sont français, avec notamment une huile de colza écrasée à la ferme* ». Même logique chez Nutrition & Santé, avec une filière soja 100 % régionale, basée une relation tripartite avec les agriculteurs ou encore HARI&CO, au travers de contrats d'approvisionnements passés en direct avec les agriculteurs.

**PROLONGER
L'ENGAGEMENT
JUSQU'AUX
ALTERNATIVES AUX
PRODUITS LAITIERS**

Pour aller plus loin dans la démarche de végétalisation, les alternatives aux produits laitiers tentent de s'imposer dans un pays très attaché au fromage « *Les consommateurs français sont exigeants et nous imposent une amélioration continue de nos références pour répondre à leurs attentes en termes de goût ou de texture* », témoigne Sarah Dupouy, chef de Groupe Bel Foodservice. Avec sa marque Nurishh, le groupe répond aux

ET AUSSI

1. YUMGO MIX POWDRE TAMAGO FOOD
Ce mix poudre grâce à ses propriétés émulsifiantes et texturantes offre la garantie de réaliser simplement des sauces froides sans œufs (mayonnaise, burger, aioli, tartare...), tout en réduisant son empreinte carbone. Sachet de 300 g. DLUO 18 mois. www.yumgo.fr

2. MIX BRIOCHE VÉGÉTALE ALGAMA
Ce mix composé de microalgues et de protéines végétales, remplace les œufs dans la préparation de brioches et permet d'obtenir une texture moelleuse, une mie blanche et une croûte dorée. Sans OGM, colorants artificiels ni conservateurs, présente une meilleure Analyse du Cycle de Vie (ACV) que les alternatives aux œufs. Conservation : 9 mois. algamafoods.com

3. VERY AQUA FABA 1 L THE VERY FOOD
L'aquafaba est le liquide obtenu après avoir cuit des pois chiches dans de l'eau. Il a des propriétés étonnantes qui lui permettent d'être utilisé comme substitut des blancs d'œufs : il mousse et se monte comme le feraient des blancs et constitue donc un allié de choix pour réaliser des meringues, des mousses, des gâteaux, des crèmes... www.theveryfood.co

4. PAVÉ VÉGÉTAL COMPAGNIE MADRANGE
Une alternative végétale à base de pois cultivés en France pour de nombreuses utilisations possibles. Un pavé déjà cuit imaginé pour laisser libre court à la créativité. Avec 4 portions de 100 g par barquette, ces pavés offrent une solution rapide, pratique et de qualité à remettre en œuvre facilement. Sans soja, huile de palme ni OGM. Nutriscore A et certification V label. DLUO 20 jours. www.madrangefr



attentes des professionnels de la restauration en version végétale, avec des références telles qu'un râpé, des tranches pour burgers, ou une feta « *au goût et à la fraîcheur très proches des références traditionnelles* ». Du côté des Nouveaux Affineurs, le parti-pris d'utiliser uniquement de la noix de cajou et du soja bio, associés à des ferments naturels et à un savoir-faire pointu dans les procédés de transformation, est un gage de qualité supérieure, comme le souligne Camille Auger, directrice commerciale au sein de l'entreprise. « *Nous offrons des produits alternatifs et complémentaires, qui peuvent s'intégrer aisément en sandwicherie ou sur des plateaux de fromage, avec l'assurance de compositions saines* ». La diversité des positionnements développés par les acteurs du végétal permet d'offrir

une multitude d'expériences de dégustation aux consommateurs : ce collectif représente, en définitive, une opportunité majeure pour la restauration

commerciale, aussi bien en termes de différenciation que de développement de nouveaux produits. De quoi susciter l'envie de se mettre au vert ! 5

« STEAK VÉGÉTAL », « SAUCISSES VÉGÉTALES », UNE QUESTION DE MOTS... ET DE RÉGLEMENTATION

Les appellations faisant traditionnellement référence à la viande pourraient se voir interdites dans l'univers du végétal. Le législateur français a en effet adopté dès 2020 une loi relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires, laquelle met en place l'article L412-10 du Code de la consommation, interdisant des appellations telles que « steak végétal » ou « saucisses végétales ». Il aura fallu attendre le 30 juin 2022 pour que le décret d'application de la mesure soit publié au Journal Officiel... suspendu dès l'automne par le Conseil d'État à la suite du recours engagé par l'association Protéines France. L'Union Européenne, qui accepte l'emploi de ces dénominations, avait exprimé sa désapprobation face à la décision française. L'affaire a été renvoyée devant la Cour de justice européenne qui doit se prononcer d'ici à l'été 2024, même si le gouvernement français a annoncé en août dernier sa volonté de préparer un nouveau décret d'interdiction.