



Alimentation

Les aliments à base de protéines végétales gagnent du terrain

“

Tandis que près d'un Français sur deux affirme consommer des légumineuses au moins une fois par semaine, les entreprises spécialisées dans la production d'aliments à base de protéines végétales ne cessent de fleurir et de se développer. Gran'Aura, une filière dédiée à ces productions, est en train de se structurer en Auvergne-Rhône-Alpes.

”

En janvier 2022, les achats de viandes de boucherie par les ménages français étaient en baisse (-12,8 %) par rapport à janvier 2021. Bien que la viande reste toujours au centre de l'assiette, la consommation de protéines végétales gagne du terrain : 48 % des Français consomment des légumineuses au moins une fois par semaine. Une tendance confirmée par l'Institut national de la recherche agronomique (Inrae), selon lequel la demande globale en protéines végétales sera 30 % plus élevée en 2100 qu'aujourd'hui. Il faut dire que l'offre de substituts végétaux s'étoffe, à l'image des nombreuses sociétés se positionnant sur ce marché. « Entre 2009 et 2019, le nombre de produits contenant des protéines végétales recensés en France a été multiplié par

4,5 », assure Laurent Rossé, directeur de l'interprofession des huiles et protéines végétales Terres Univia.

L'arrivée du végétal en rayon

Proposer du bon et du gourmand, tel est le credo des entreprises qui ont pris le tournant du végétal. En 2016, la start-up « Chiche ! » a vu le jour à Lyon. Cinq ans plus tard, en 2021, son chiffre d'affaires a atteint 600 000 €. La recette de ce succès local ? Des pois chiches grillés, prêts à être consommés et à servir à l'apéro. Désormais installée dans le Beaujolais, la structure a développé des mets variés à base de pois chiches et de haricots rouges, se rapprochant du houmous. Leur commercialisation se fait essentiellement en magasin spécialisé.

Les deux dirigeantes ont aussi développé une activité annexe : le grillage et l'enrobage de pois chiches proposés comme une prestation auprès des agriculteurs qui revendent ensuite leur produit fini. Les légumineuses, ce sont également elles qui ont fait la réussite de Hari & Co. Cette société, dotée de 30 salariés et fondée par deux ingénieurs agronomes en 2016, mise sur la commercialisation de galettes et de boulettes aux lentilles et haricots rouges, de falafels aux pois chiches et de divers plats cuisinés. Les cofondateurs sont d'ailleurs persuadés que la future façon de cuisiner sera majoritairement végétarienne. Dorénavant, leurs produits ont trouvé place dans le rayon « traiteur végétal » de 5 000 points de vente en grande distribution et dans les assiettes de millions d'étudiants en restaurants collectifs.

Une usine de production dédiée au simili-carné

Selon l'étude Food 360 de Kantar, 41 % des personnes interrogées déclarent se sentir coupables dans leur consommation de viande en pensant à la souffrance animale. Un mauvais signe pour l'avenir des produits végétaliens simili-carnés ? Pas vraiment. Lancée en 2019, l'entreprise Happy Vore s'est positionnée sur ce juteux marché. « Steaks », « aigillettes », « nuggets », « lardons »... ces produits n'ont de carné que le nom. La jeune pousse française assume s'adresser aux flexitariens : ces consommateurs qui réduisent fortement leur consommation de viande sans pour autant être devenus végétariens. Dotée de quinze produits et d'un réseau de 2 000 points de vente sur tout le territoire national, l'entreprise a récemment engagé un tournant stratégique. Après le lancement d'une gamme de charcuterie

végétale, les cofondateurs ont annoncé avoir levé 35 millions d'euros de fonds pour la création de leur usine de simili-carné dans le Loiret, dont l'ouverture est prévue en janvier prochain. L'objectif est de produire près de 10 000 tonnes d'aliments simili-carnés par an. Mais cette percée a bien failli être remise en question par un décret paru au Journal officiel cet été. Ce dernier interdisait, à partir du 1^{er} octobre, l'utilisation des dénominations de type « lardon », « saucisse » ou encore « merguez » pour les produits à base de protéines végétales produits dans l'Hexagone. Suite à une requête en référé-suspension déposée par l'association Protéines France, le Conseil d'État a finalement suspendu ce décret fin juillet. Conséquence : les produits contenant des protéines végétales peuvent continuer à être commercialisés sous leur dénomination actuelle... Mais pour encore combien de temps ?

Léa Rochon

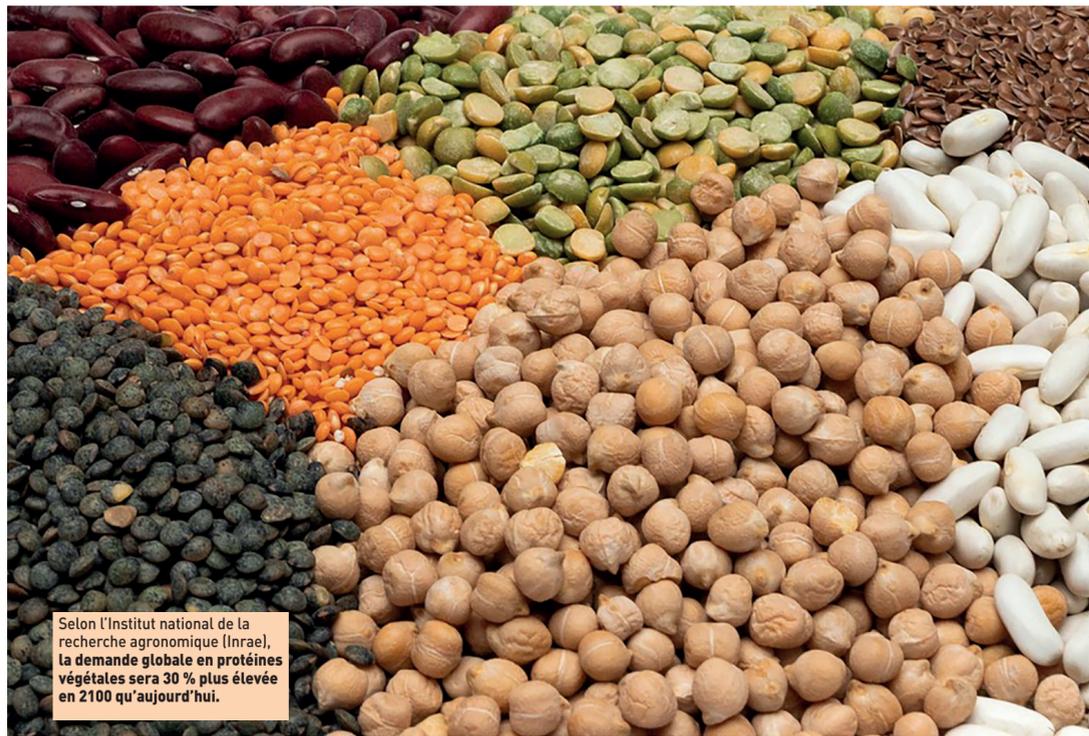
Les légumineuses bio et légumes secs produits en France

- Lentille : 34 900 ha en 2021
- Pois chiche : 19 100 ha en 2021
- Pois bio : 13 205 ha en 2020
- Féverole bio : 19 334 ha en 2020
- Lentille bio : 18 416 ha en 2020
- Pois chiche bio : 7 157 ha en 2020

Sources : Terres Univia d'après Agence Bio et FranceAgriMer (Pac 2021)



En janvier, la start-up française Happy Vore va ouvrir une usine de production de simili-carné végétal dans le Loiret.



Selon l'Institut national de la recherche agronomique (Inrae), la demande globale en protéines végétales sera 30 % plus élevée en 2100 qu'aujourd'hui.

INITIATIVE /

GranAura, une filière dédiée aux protéines végétales

À travers le projet GranAura, initié par la chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes, une filière régionale de protéines végétales commence à se structurer. « Nous sentions qu'il y avait un intérêt montant pour les cultures de protéines végétales dans la région mais sans arriver à connaître véritablement l'état de la production et de la filière, en dehors des deux déjà bien structurées que sont la lentille verte du Puy et la lentille blonde de Saint-Flour », explique Manon Gallien, cheffe de projet alimentation de proximité à la chambre d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes. C'est de ce constat qu'est né en 2021 le projet GranAura, dans l'idée de structurer la filière régionale de protéines végétales à destination de l'alimentation humaine. La première phase du projet a pris fin en septembre 2022 et a permis de mieux connaître les acteurs de la filière et les grandes tendances de la production régionale. « Nous avons rencontré les différents acteurs de la filière : des semenciers, des producteurs, des coopératives, des transformateurs, l'industrie agroalimentaire, la restauration collective, des enseignes de distribution... Notre objectif était de dresser un panorama de la filière pour savoir quelles étaient les cultures dominantes, les bassins de production, les débouchés... Et surtout, nous voulions vérifier qu'il y avait une appétence de ces acteurs pour un projet collectif et, à terme, cerner en quoi nous pouvions les aider pour aller vers une structuration de la filière », résume Manon Gallien.

Un intérêt fort et des défis majeurs

Une journée de restitution, organisée le 16 septembre dernier, a permis aux différents acteurs de la filière de se rencontrer, de partager et de découvrir la richesse des initiatives en la matière. Elle a également permis de confirmer l'attrait pour cette démarche collective. Or, si la filière se développe, elle fait également face à de nombreux défis. Ainsi, parmi huit enjeux majeurs, les participants ont identifié trois axes de travail prioritaires qui orienteront les futurs travaux du projet. Il s'agira de surmonter les enjeux agronomiques qui se posent notamment dans les cultures de lentilles et de pois chiches, prédominantes dans la région mais fortement sensibles aux aléas climatiques. L'accent sera également mis sur la recherche et l'innovation variétale, afin de développer et sélectionner des variétés les plus adaptées au terroir, au climat, aux modes d'irrigation de la région... Enfin, la filière, qui connaît une forte hétérogénéité de mode de commercialisation avec des circuits courts et des filières longues, souhaite travailler à une juste rémunération des producteurs. « Dans le cadre de la deuxième phase de GranAura, qui débutera début 2023, il s'agira d'abord de structurer le collectif et d'élaborer ensemble une feuille de route », indique Manon Gallien.

L. P.

AGRONOMIE / Alors que la consommation des protéines végétales en alimentation humaine poursuit son développement, les filières agricoles accentuent leurs travaux sur la production de ces cultures.

Protéines végétales : les enjeux de la production

En 1930, un habitant en France consommait près de 7,5 kg de légumineuses secs par an, contre 2,2 kg aujourd'hui. Avec la consommation qui repart aujourd'hui à la hausse, ce peut être une opportunité pour les agriculteurs de produire des lentilles, haricots, pois chiches, pois cassés et fèves. « Les protéines végétales sont des espèces plus tolérantes au sec et moins consommatrices de pesticides. De plus, ce sont des cultures de diversification intéressantes dans les rotations », rappelle Blaise Rolland, responsable filières chez Top Semence. « Ces productions permettent de réduire les fertilisants azotés et d'améliorer la qualité des sols au sein de la rotation », ajoute-t-il. L'Union Top Semence mène d'importants travaux de recherche en pois chiche, avec notamment l'Inrae de Dijon et les instituts interprofessionnels, pour accompagner et faire évoluer les performances de cette culture. De plus, l'Union a travaillé sur une solution biostimulante à base d'huiles essentielles (Actifilm Pro) pour protéger et renforcer la semence à un stade précoce où la plante est vulnérable (maladies, insectes ravageurs ou dégâts directs d'oiseaux). « Il faut plus de 10 ans de recherche dans la sélection variétale pour aboutir à des variétés plus adaptées aux contraintes pédoclimatiques et aux attentes des agriculteurs », indique Blaise Rolland. Top Semence a d'ailleurs lancé un programme de recherche « Pro Pulse, destiné à développer les pro-



Blaise Rolland, responsable filières chez Top Semence.

teins végétales en légumes secs sur son territoire. » Jean Champion, conseiller spécialisé en grandes cultures bio à la chambre d'agriculture de la Drôme, se veut toutefois plus mesuré : « ces productions, très dépendantes des conditions climatiques, peuvent être risquées en termes de rendement. Il faut que des moyens soient mis en œuvre pour mieux valoriser ces cultures en garantissant des rendements minimaux ou en augmentant les prix ».

causée par un champignon et qui peut fortement nuire au bon rendement de la production. Les lentilles sont aussi sujettes à des rendements aléatoires. « Ce sont des légumineuses grimpantes, mais peu couvrantes. Il est donc intéressant de les associer à une autre culture pour assurer la couverture du sol et leur servir de tuteur », préconise Jean Champion. En ce sens, la filière travaille sur les plantes compagnes, comme la cameline. « C'est une plante allélopathique, très bien adaptée à un territoire argilo-calcaire », ajoute Blaise Rolland.

Des rendements aléatoires

Les protéines végétales souffrent d'un manque de régularité et de connaissances techniques. C'est la raison pour laquelle les surfaces restent encore limitées : « nous avons pu voir, à travers le programme Pepit Légumes secs (2020-2022), qu'il s'agissait de productions très compliquées à stabiliser, que ce soit au niveau de l'itinéraire technique ou du rendement », poursuit Jean Champion. Les cultures de pois chiche sont par exemple touchées par l'ascochytose (anciennement appelée anthracnose), maladie

des lentilles bio et 1 300 €/t en lentilles) est loin de celui qu'il faudrait proposer pour que les agriculteurs puissent en cultiver à grande échelle », estime Jean Champion. Aujourd'hui, la région Auvergne-Rhône-Alpes compte principalement des productions de pois chiche et de lentilles, avec une relance de la production de haricots secs. Pour autant, il semble important de sectoriser les terroirs les plus adaptés à telle ou telle culture. « Le développement du pois chiche sur le nord de la région est limité, avec une culture qui aime la chaleur et les temps séchants. En revanche, il y a plus de potentialité au niveau des lentilles. Cette année, dans la Drôme, la production a davantage souffert du sec au printemps, contrairement aux départements du nord de la région. Enfin, le haricot sec aime la chaleur mais demande beaucoup d'eau, à l'image du soja. Il peut avoir sa place en culture dans toute la région, mais peu d'études ont été réalisées pour l'heure sur le sujet », conclut Jean Champion.

La rentabilité

Face à ces difficultés de rendement, la valorisation en vente directe autour de 3 000 €/la tonne en pois chiche bio et 4 000 €/t en lentilles peut être intéressante. « En circuit court, on peut se permettre d'avoir des rendements faibles tout en restant rentable économiquement. Cependant, nous avons aujourd'hui une volonté de développer ces productions sur des filières longues via les collectes des coopératives. À mon avis, le prix proposé en filière longue environ 900 €/t en pois

chiches bio et 1 300 €/t en lentilles) est loin de celui qu'il faudrait proposer pour que les agriculteurs puissent en cultiver à grande échelle », estime Jean Champion. Aujourd'hui, la région Auvergne-Rhône-Alpes compte principalement des productions de pois chiche et de lentilles, avec une relance de la production de haricots secs. Pour autant, il semble important de sectoriser les terroirs les plus adaptés à telle ou telle culture. « Le développement du pois chiche sur le nord de la région est limité, avec une culture qui aime la chaleur et les temps séchants. En revanche, il y a plus de potentialité au niveau des lentilles. Cette année, dans la Drôme, la production a davantage souffert du sec au printemps, contrairement aux départements du nord de la région. Enfin, le haricot sec aime la chaleur mais demande beaucoup d'eau, à l'image du soja. Il peut avoir sa place en culture dans toute la région, mais peu d'études ont été réalisées pour l'heure sur le sujet », conclut Jean Champion.

Amandine Priotel

CONFLIT / Initialement prévue par la loi Egalim 1, l'interdiction d'utiliser une dénomination animale pour les protéines végétales devait entrer en vigueur le 1^{er} octobre. Mais le Conseil d'État a suspendu le décret, au grand dam de la FNSEA et de ses associations d'éleveurs.

Protéines végétales : les dénominations animales toujours autorisées

Un décret du 29 juin (paru au Journal officiel le 30 juin) prévoyait d'interdire, à partir du 1^{er} octobre, une dénomination animale pour les « produits transformés contenant des protéines végétales ». Etaient visés les produits « incorporant des protéines végétales spécialement formulées à des fins technologiques ou nutritionnelles ». Il pouvait s'agir de « préparations à base de viande et de protéines végétales dont la présentation est proche d'un steak par exemple », ou encore de produits incorporant « des ingrédients d'origine non-animale contenant une teneur non négligeable de protéines ». Ainsi « une galette constituée principalement de lentilles agglomérées et dont la présentation est proche d'un steak », ne devait plus s'appeler « steak de lentilles ». Très attendue par les filières animales, cette mesure était inscrite dans la loi du 10 juin 2020 pour la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires (articles « retoqués » de la loi Egalim 1). Le décret d'application prévoyait d'interdire de « détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit » des aliments qui ne respecteraient pas ces nouvelles règles. Une interdiction assortie d'une amende de 1 500 € pour



les personnes physiques y contrevenant et de 7 500 € pour les personnes morales.

Décret suspendu

Saisi par l'association Protéines France, le Conseil d'État a suspendu cet été ce décret du 29 juin. En cause : une échéance trop proche et une rédaction floue. Dans le détail, ce sont les interdictions faites aux produits végétaux d'utiliser la « terminologie spécifique de la boucherie, de la charcuterie ou de la poissonnerie » ou une « dénomination d'une denrée alimentaire d'origine animale représentative des usages commerciaux » qui sont censurées. Le Conseil d'État a aussi validé un autre argument

de Protéines France : l'interdiction devait entrer en vigueur le 1^{er} octobre, un calendrier « qui ne permet pas matériellement aux entreprises [...] de modifier les dénominations de leurs produits », selon la requête de l'association. En conséquence, les produits contenant des protéines végétales peuvent continuer à être commercialisés sous les dénominations actuelles.

« Nouveau coup dur à l'élevage »

Dans un communiqué fin juillet, la FNSEA et ses associations spécialisées (AS) animales ont dénoncé « une provocation supplémentaire et inacceptable pour les filières d'élevage ». Le motif du délai trop court invoqué par Protéines France est un argument contesté par la FNSEA, qui rappelle que ce décret est « en préparation depuis plus de deux ans », qu'il a été « validé par la Commission européenne », et qu'il permet aux fabricants « d'écouler leurs stocks jusqu'en décembre 2023 ». Et la centrale syndicale de réclamer « une mise en œuvre du décret avec une échéance très précise sans voie de contournement possible ». Accusant Protéines France de porter un « nouveau coup dur » à l'élevage, la FNSEA et ses associations spécialisées ont rappelé que certains de ses membres « existent grâce à l'élevage ». Parmi les adhérents de ce consortium, on trouve des industriels (Avril, Roquette, etc.), des start-up (La Vie, Happyvore, etc.), mais aussi des acteurs de premier plan de filières animales (Terrena, Herta, Le Guessant, Savencia).