TREND FOCUS

#9

LES ALTERNATIVES VEGETALES

POLE AGROALIMENTAIRE
ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

NOVEMBRE 2020

POLE AGROALIMENTAIRE – ADECAL TECHNOPOLE

SOM

MAIRE

> Les alternatives végétales : c'est quoi ? ..3

> Une offre en plein développement ..…....4

> Cible & impacts ……..…....5

> ZOOM sur quelques desserts ..…..……...6

> ZOOM sur quelques analogues de viandes et poissons ……...…..7

> Quelques leviers d'innovation ...……..8

Que ce soit pour des raisons environnementales, de santé ou éthiques, de plus en plus de consommateurs tendent à réduire leur consommation de produits d'origine animale. Ne rechignant pas sur leurs habitudes, sur le plaisir et sur la gourmandise, ils se tournent alors vers des alternatives végétales.

Les produits végétaux ont vu leur influence s'étendre à tous les rayons depuis 2015, et le nombre de lancements dans ce secteur a bondi depuis 2016. Pour les entreprises de transformation alimentaire de Nouvelle-Calédonie, il peut être judicieux de s'intéresser de près à ce phénomène.

Mais qu'entend-on exactement par le terme d'alternative végétale ? Est-ce une lubie passagère ou une véritable tendance de fond ? Peut-elle être source d'innovation ?

Petit aperçu.

Le **BOOM** du **FLEXITARISME**

Le flexitarisme consiste en une **consommation réduite en produits d'origine animale, sans pour autant les exclure** totalement : portions de viande réduites, repas sans viande, ….
Moins de viande, mais de meilleure qualité : tel est l'objectif pour les flexitariens, qui augmentent donc la part des alternatives végétales dans leur alimentation.

Les **facteurs de croissance de la tendance sont nombreux** : montée des mouvements végétariens, vegans et flexitariens, quête d'une alimentation plus saine, plus authentique et plus naturelle, l'engouement des produits « sans » (sans lactose, etc..), les allergies et intolérances, ..

Principaux moteurs de la tendance :

Les alternatives végétales
> C'est quoi ?

Les alternatives végétales, ou analogues végétaux, désignent **l'ensemble des produits qui se substituent aux classiques produits d'origine animale**.

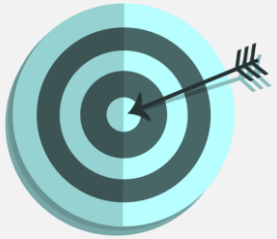
A titre d'exemple, un burger végétarien réalisé à partir de légumineuses est une alternative végétale au classique burger de bœuf.

Ces produits, dits « **veggies** », sont adaptés aux végétariens et aux végétaliens, mais plus globalement encore à toute personne souhaitant diminuer sa consommation de produits animaux et diversifier par là son alimentation.

Les produits veggies prennent de l'essor et **cette tendance impacte tout le secteur de l'agroalimentaire**, qui se doit de s'adapter.

Une offre en plein DEVELOPPEMENT

L'offre, hier basique et limitée essentiellement aux substituts végétariens, se transforme. **Les produits ne « remplacent » plus uniquement, mais constituent une véritable nouvelle offre, empreinte de gourmandise et de plaisir !**



L'enjeu pour les entreprises consiste à **sortir du périmètre d'une cible dite « de niche »** (végétariens, végétaliens, intolérants, etc.), et de **démocratiser leurs produits pour toucher un segment grand public**.

Pour cela, l'offre végétale se **diversifie** :

- Les mises sur le marché se multiplient, avec **toujours plus de nouveautés et d'originalité**.
- De **nouveaux ingrédients** sont mis en avant : lupin, chanvre, coco.. Le soja reste présent mais n'est plus leader en terme de progression.
- Le **positionnement se veut plus gourmand** : nouveaux goûts, recettes plus élaborées, textures améliorées.

Côté **REGLEMENTATION**

En parallèle du développement de l'offre, le cadre règlementaire s'étoffe :

En 2017, la Cour de justice européenne déclare dans un arrêté que **les produits purement végétaux ne peuvent pas être commercialisés avec des dénominations telles que : lait, fromage, beurre, crème, babeurre, yaourt, chantilly, lactosérum etc..** ; ces termes étant réservés par le droit de l'Union Européenne aux produits d'origine animale.
Il existe toutefois quelques exceptions, comme pour la « crème de riz », le « lait de coco », ou la « crème de marron ».

En France, la **loi sur la transparence de l'information sur les produits alimentaires** a été adoptée fin mai 2020. Elle met un terme à l'utilisation des dénominations provenant de produits d'origine animale pour « décrire, commercialiser ou promouvoir » des produits végétaux. Exit donc les termes saucisses, nuggets ou autres steaks végétaux…

CIBLE & IMPACTS sur les entreprises

Profils de consommateurs les plus concernés :

Education
Toute la population

Mode de vie
Urbains

Tranches d'âges
Jeunes
Seniors

Clientèle
Végétariens, flexitariens
Femmes

Cette cible tend à s'élargir. Les alternatives végétales touchent un segment de plus en plus « grand public ».

Nécessité de définir son marché

Réalisation d'études de marché, choix d'un secteur de distribution approprié, etc.

Nécessité d'INNOVER

Accroître son développement produits (investissements en R&D) pour lancer des références équilibrées et appétentes basées sur le végétal.

Des exemples LOCAUX

Glaces VEGAN (vanille, chocolat), l'Atelier Glacier

Buddha Bowl complets (vegan, végétarien), Viv

Plats complets (chili con tofu, blanquette végétale, ..), Bocage Gourmet

ZOOM sur quelques DESSERTS

La noix de coco plébiscitée !

Synonyme d'exotisme et de gourmandise, la noix de coco se rapproche des produits laitiers par sa texture épaisse et son goût rond et crémeux. Il s'agit de l'ingrédient phare des desserts végétaux, qui se retrouve dans une multitude de produits : yaourts, crèmes desserts, flans, riz et semoules au lait, etc. Elle se marient bien avec d'autres saveurs, tel que le chocolat par exemple.

Grandes contenances

Les desserts végétaux commencent à être conditionnés en pots refermables, d'une capacité de 350 à 500g. C'est le cas de quelques références chez Andros, Danette, Alpro, Sojasun et Sojade. Ces lancements se positionnent soit comme à partager en famille, soit pour le petit-déjeuner.

Desserts à base de céréales ou de graines

D'autres marques choisissent des bases céréales ou graines pour leurs desserts végétaux : avoine, chanvre, petit épeautre, amande, tournesol, etc. Les céréales permettent d'augmenter la teneur en fibres du produits, tout en réduisant la quantité de matières grasses; ceci pouvant être intéressant pour l'apposition du Nutri-Score.

Cap sur l'exotisme !

Les desserts végétaux font voyager : brassé végétal à l'ananas du Costa Rica, brassé citron/gingembre/thé vert, dessert mangue-passion au lait de coco avec perles du Japon, .. Les desserts végétaux répondent à toutes les envies d'exotisme.

ZOOM sur quelques ANALOGUES de viandes et poissons

Saucisses nature, Le bon Végétal, Herta
Saucisses vegan réalisées à partir de blé.

Aiguillettes végétales & gourmandes, Les nouveaux fermiers
Saucisses vegan réalisées à partir de blé.

Boulettes végétales, Green Cuisine, Findus
Réalisées à base de protéines de pois

Beyond Burger, Beyond Meat
Réalisées à base de protéines de pois

L'émietté végétal, Nautilus

Emietté végétal au soja, conditionné dans une boîte appertisée rappelant le thon en conserves; accent mis sur le packaging.

Solmon, Odontella

Saumon végétal, réalisé à partir de l'algue « Odontella aurita », reproduisant goût et odeur du saumon fumé classique.

Les alternatives végétales

-

QUELQUES LEVIERS D'INNOVATION

Produits hybrides

VEGETALISATION D'UNE RECETTE CLASSIQUE

Baisse de la part d'ingrédients d'origine animale dans la formulation, pour répondre à une attente consommateur.

la vache qui rit®

La vache qui rit, Bel
Projet de modification de la recette : 60% de produits laitiers et 40% de produits végétaux.

OPTIMISER LA QUALITE

Conservation des qualités organoleptiques d'un vrai burger, en diminuant la part animale et en évitant les additifs.

Burgers bio, Rebel Meat
Burgers réalisés à base de bœuf bio (50%) et de champignons concassés.

Halte au soja…intensif !

SANS SOJA

Des produits qui mettent en avant la non présence du soja, ingrédient controversé en cas de surconsommation.

La Bicyclette, Eurial
Desserts 100% végétaux à l'avoine, avec indication de la mention « sans soja » sur toutes leurs références.

SOJA DURABLE

Des produits qui mettent en avant l'approvisionnement durable du soja, dont la culture intensive est pointée du doigt (OGM, déforestation,…).

Plats complets végétaliens, SOY
Plats composés pour partie de soja issu de l'agriculture biologique, sans OGM, et cultivé en France.

Nouvelles saveurs

RECETTES DE SAISON

Des produits qui misent sur des recettes végétariennes ou végétaliennes saisonnières, pour apporter de la nouveauté.

Risotto crémeux aux légumes rôtis, Fleury Michon
Recette « d'hiver » végétarienne, aux légumes d'hiver.

NOUVEAUX INGREDIENTS

Diversification des ingrédients utilisés, recherche de nouveauté.

Dessert Chanvre Noisette, Sojade
Utilisation de la graine de chanvre pour la réalisation de desserts végétaux.

Praticité accrue

NOMADISME

Des produits pratiques pour une consommation nomade.

Boisson végétale à boire, Charles & Alice
Recette à base de lait de coco.

AIDES CULINAIRES

Des produits permettant une substitution végétale simple et rapide pour des préparations culinaires.

YUMGO Blanc
Substitut 100% végétal permettant de remplacer le blanc d'œuf sans modification des recettes.

Cap sur la gourmandise !

PLAISIRS CHOCOLATES

Des produits gourmands 100% végétaux

La chocolaterie, végétal, Poulain
Deux références de tablettes de chocolat végétales : au lait d'amande et au lait de coco.

PLAISIRS GLACES

Des produits gourmands 100% végétaux

Crèmes glacées VEGAN, Ben & Jerry's
Lancement d'une gamme de crèmes glacées vegan (base amande) fabriquées à partir d'ingrédients issus du commerce équitable, certifiés Max Havelaar.

POLE AGROALIMENTAIRE

ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

ADECAL TECHNOPOLE

NOUVELLE-CALÉDONIE

Ce sujet vous intéresse ?

Contactez-nous pour davantage d'informations et de conseils techno !

Téléphone : 24.90.77
Mail : agroalimentaire@adecal.nc