

PROTÉINES ALTERNATIVES : INVENTER ET GARANTIR L'ALIMENTATION DU FUTUR

Pour répondre aux grands enjeux planétaires des prochaines décennies, notre système agricole et alimentaire actuel doit se transformer en profondeur. La transition alimentaire qui s'impose passe notamment par le développement des protéines alternatives. La dernière publication des Echos Etudes « le marché et les perspectives des nouvelles ressources alimentaires protéiques » décrypte les opportunités de croissance de ces marchés (insectes, fermentation de micro-organismes, viande cultivée) et les défis à relever face à ce changement de paradigme.

Face aux enjeux planétaires devant nous à la fois démographique, agricole, nutritionnel et environnemental, la diversification de nos sources protéiques est devenue un enjeu majeur. Dans ce contexte, le marché des protéines végétales connaît déjà une forte progression, passant en quelques années d'un marché de niche à un marché de grande consommation. Les protéines issues des nouvelles ressources (insectes, fermentation de micro-organismes, viande in vitro) vont également permettre de relever ces défis en élargissant les champs du possible pour répondre à des besoins de plus en plus diversifiés tant en nutrition animale qu'en alimentation humaine.

Un champ concurrentiel ouvert

Le potentiel pour ces différentes sources de protéines au niveau mondial est immense et suscite l'intérêt d'un nombre croissant d'acteurs de la filière agroalimentaire. L'essor de ces filières est notamment liée à une évolution des investisseurs qui s'intéressent davantage aux entreprises dites « à impact », d'acteurs



industriels soucieux de réussir leur transition vers un modèle durable et d'une nouvelle génération d'entrepreneurs sensibles aux questions environnementales. A ce titre, côté biotechs, la France est à l'avant-garde sur le marché des insectes avec les trois pépites Ynsect, Agronutris et Innovafeed. Dans le domaine de la fermentation de micro-organismes, quelques jeunes pousses françaises se sont positionnées sur des segments spécifiques : les micro-algues (Algama, Fermentlag, Odontella), la fermentation de précision dans le domaine des protéines de lait non animales (Bon Vivant, Nutropy, Standing Ovation)...

Des défis de taille

Si le contexte est porteur, les défis restent de taille. En premier lieu, les évolutions réglementaires sont attendues par les entreprises pour pouvoir sereinement continuer à se développer. Par ailleurs, le passage à l'industrialisation est délicat avec de nombreux challenges à relever en termes d'approvisionnement, d'équipements, de mise en place d'une fabrication à grande échelle... Enfin, les acteurs vont devoir travailler sur l'acceptabilité des consommateurs et lever de nombreux freins. Des produits qualitatifs, avec un profil nutritionnel intéressant, des saveurs et des textures satisfaisantes se-

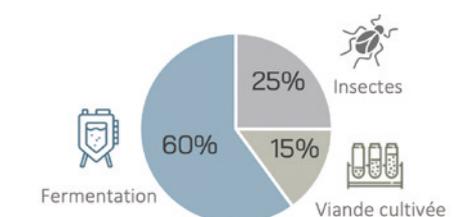
ront nécessaires pour réussir à développer le marché.

Un système alimentaire face à des bouleversements majeurs qui imposent la transition protéique



Source : Les Echos Etudes

Répartition du marché mondial des nouvelles ressources alimentaires en valeur en 2030



Source : Les Echos Etudes



Sommaire de l'étude

Aller à l'essentiel : les points clés à retenir

Les drivers du marché

- Une réponse aux défis de notre époque
- Présentation des nouvelles sources de protéines
- Un marché soumis à l'évolution de la réglementation
- Un consommateur favorable à la transition alimentaire, mais une acceptation des nouvelles ressources protéiques encore très faible
- Débouchés : les besoins en alimentation animale

Les protéines d'insectes : une solution durable pour l'alimentation de demain

- Principes et bénéfices de l'entomoculture
- Les débouchés : types de produits et marchés cibles
- Les données économiques et le paysage concurrentiel
- Les entreprises françaises leaders sur le marché des protéines à base d'insectes
- Panorama des acteurs au niveau mondial
- Les défis à relever pour développer le marché

Les protéines issues de fermentation de micro-organismes

- La fermentation : une technologie à fort potentiel
- Les débouchés : types de produits et marchés cibles
- Les données économiques et le paysage concurrentiel
- Panorama des acteurs en France
- Panorama des acteurs dans le monde
- Les défis à relever pour capter le potentiel du marché
- Les multinationales de l'agroalimentaire s'intéressent à la fermentation en nouant des partenariats

La viande cultivée en laboratoire, une solution controversée

- La viande cultivée : état des lieux et données clés
- Les arguments en faveur de la viande in vitro questionnent
- Les débouchés : types de produits et marchés cibles
- La France en retrait par rapport à ses voisins européens
- Les Etats-Unis et Israël investissent dans la recherche et misent sur les startups
- Panorama des acteurs au niveau mondial

À PROPOS DES ECHOS ÉTUDES

Les Echos Études est le pôle d'expertise sectorielle du Groupe Les Echos, spécialisé dans la réalisation d'études de marché, d'analyses concurrentielles et de diagnostics d'entreprises. Nous accompagnons depuis plus de 35 ans les acteurs publics et privés dans la compréhension de leurs marchés, leurs réflexions stratégiques et la vision prospective de leur métier.

VOUS SOUHAITEZ RECEVOIR UN EXTRAIT DE L'ÉTUDE, CONTACTEZ LE :

Service Client : tél. 01 49 53 63 00 ou par mail : etudes@lesechos.fr

Service Presse : Charlotte Saiman tél. 01 87 39 76 35 ou par mail : csaiman@lesechos.fr

La reproduction de tout ou partie de ce communiqué, sur quelque support que ce soit, est autorisée sous réserve de l'ajout de façon claire et lisible de la source « Les Echos Etudes ».