



Céline LAISNEY

Céline Laisney a créé le cabinet de veille et de prospective AlimAvenir en 2013, après 10 ans passés à Futuribles, société d'études et de conseil en prospective, et 5 ans au Centre d'études et de prospective du Ministère de l'agriculture, en tant que chargée de mission Veille.

“ Les protéines végétales sont appelées à se développer en Europe, tant pour répondre au défi de l'autonomie protéique du continent (en alimentation animale) que pour satisfaire la demande de produits alternatifs engendrée par la montée du flexitarisme. ”

Concrètement quelles sont les productions à la base de notre consommation en protéines végétales et en protéines animales ?

Le blé, le soja, le pois sont les protéines végétales les plus présentes dans les produits alimentaires. Le pois est en pleine expansion depuis quelques années, tandis que la féverole et le lupin émergent.

Concernant les protéines animales, en Europe, près de la moitié sont apportées par la viande (principalement le porc et le poulet), plus d'un tiers par les produits laitiers, 12% par le poisson et près de 7% par les œufs.

La répartition de la consommation de protéines dans les pays d'Europe occidentale est de 60 à 70% de protéines animales contre 30 à 40% de protéines végétales mais cette proportion varie selon les pays et s'approche des 50%/50% dans les pays d'Europe centrale et orientale

Quelles sont les évolutions en termes de consommation de protéines animales et végétales en Europe ? Est-ce que les consommateurs évoluent vers plus de végétal ?

En Europe, la consommation de viande par habitant semble avoir atteint un plafond dans de nombreux pays et commence même à diminuer dans certains. Parallèlement, on observe une croissance des ventes de substituts végétaux à la viande ou aux produits laitiers, avec des rythmes assez contrastés selon les pays (beaucoup plus élevés en Allemagne, au Royaume-Uni ou aux Pays-Bas, encore modestes dans les pays méditerranéens).

Comment analysez-vous ces évolutions ? Vont-elles se maintenir, s'essouffler, ou au contraire, s'amplifier ? Quels facteurs expliquent et expliqueront ces évolutions ?

En prospective on fait toujours plusieurs scénarios en fonction de l'évolution de divers facteurs. Ici : la sensibilité des consommateurs à l'environnement et au bien-être animal, les politiques publiques (promotion des protéines végétales, taxation éventuelle de la viande rouge, etc.), le coût relatif des protéines animales et des protéines végétales, les progrès techniques et organoleptiques des



Pour le moment, les alternatives végétales ne représentent encore que 11% du marché pour le lait et moins de 1% pour la viande en Europe.”

substituts, les innovations en termes de praticité pour les protéines végétales, les progrès qui seront réalisés par l'élevage pour répondre aux critiques qui lui sont adressées, entre autres. Chacun de ces facteurs peut varier dans un sens ou un autre et plus ou moins fortement. Personnellement je pense qu'on va vers un rééquilibrage entre protéines végétales et protéines animales mais que l'élevage ne va pas disparaître. La forme que cela prendra dans l'assiette, les types de produits qui seront consommés, varieront selon les pays et leurs cultures culinaires.

Quelles sont les opportunités et les défis pour les entreprises agro-alimentaires ? De votre point de vue, les enjeux sont-ils les mêmes pour les usines de seconde transformation et pour les acteurs de la 1ère transformation (abattage et découpe, traitement du lait, etc.).

De nombreux groupes agroalimentaires dans le domaine de la viande ou des produits laitiers sont d'ores et déjà engagés dans la diversification de leurs activités, à l'image de Danone, Rügenwalder, PHW, Finnebrogue Artisan, etc. Les enjeux ne sont bien sûr pas les mêmes pour les usines de

seconde transformation, dont les équipements peuvent parfois être utilisés pour produire des substituts végétaux, et pour les acteurs de la 1ère transformation (abattage et découpe, traitement du lait, etc.), qui auront plus de mal à se « reconverter ».

Quelles sont les opportunités et menaces pour les agriculteurs (éleveurs et cultivateurs) sur leurs fermes ?

Les agriculteurs peuvent s'inscrire dans les filières qui sont en train de se structurer autour des protéines végétales, comme en France dans le cadre du Plan de relance, ou encore au Danemark qui vient d'annoncer un fonds de 168 millions d'euros pour les développer et promouvoir leur consommation. Il va y avoir des débouchés de plus en plus importants dans la restauration collective notamment.

Les éleveurs peuvent considérer dans un premier temps ces tendances comme une menace, mais il est probable que la consommation de viande s'oriente vers le « moins mais mieux » à l'image de la consommation de vin ces dernières décennies, évolution qui n'a pas nuit au revenu des viticulteurs.

Quels sont les acteurs majeurs sur le marché des produits transformés à base de protéines végétales en Europe ? Ces opérateurs travaillent-ils avec des filières locales ou achètent-ils leurs matières premières sur le marché mondial ?

Les géants comme Nestlé (avec sa marque Garden Gourmet), Danone (avec Alpro), Unilever (qui a racheté De Vegetarische Slager) sont très actifs dans ce domaine et se sont donné des objectifs ambitieux

pour les prochaines années. Cela se traduit par des investissements dans des usines à l'image de Danone qui investit 16,5 millions d'euros sur son site d'Issenheim en Alsace. Certains cherchent à développer leur approvisionnement local, comme le suédois Oatly qui construit une usine au Royaume-Uni pour transformer de l'avoine local.

Quelles sont les éléments clés que vous mettriez en avant pour les évolutions des 10 années à venir ?

En conclusion, les protéines végétales sont appelées à se développer en Europe, tant pour répondre au défi de l'autonomie protéique du continent (en alimentation animale) que pour satisfaire la demande de produits alternatifs engendrée par la montée du flexitarisme.

Ces productions ne se substitueront pas complètement aux productions de protéines animales car, dans leur grande majorité, les consommateurs européens restent attachés aux produits carnés.

Une complémentarité peut et doit être trouvée : les systèmes de polyculture-élevage équilibrés sur les territoires sont en effet les plus vertueux écologiquement.



Une complémentarité peut et doit être trouvée : les systèmes de polyculture-élevage équilibrés sur les territoires sont en effet les plus vertueux écologiquement.”