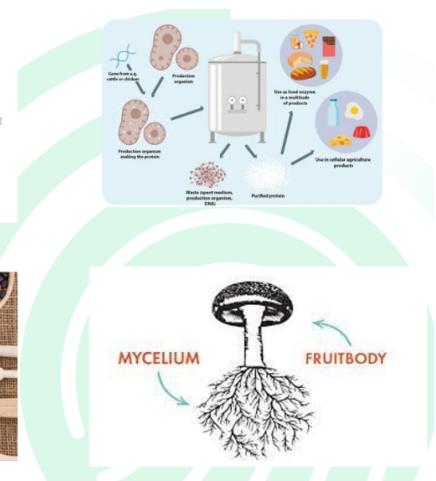


AlimAvenir

Etude AlimAlternatives 2025-2026

➤ Végétalisation des régimes alimentaires

➤ Les protéines alternatives : évolution, perspectives à l'horizon 2040



Le rééquilibrage entre protéines animales et protéines végétales (et/ou nouvelles sources de protéines) apparaît de plus en plus comme une nécessité, imposée aussi bien par des impératifs écologiques que par des considérations de santé publique. C'est la condition pour parvenir à nourrir le monde demain, avec 9,7 milliards d'habitants attendus en 2050.

Depuis une dizaine années, les enquêtes auprès des consommateurs montrent une aspiration à réduire la consommation de viande, et la part de ceux qui se déclarent « flexitariens » ne cesse d'augmenter. Mais comment évolue réellement la part des différents régimes (végétariens, pescétariens, végétaliens, végans...) ? Quelles sont les caractéristiques socio-démographiques des personnes qui les adoptent, leurs motivations, les facteurs déclencheurs ? Comment les politiques influencent les comportements alimentaires, par quels leviers ? Quel est le rôle joué dans la végétalisation par la grande distribution, la restauration collective ? Cette tendance se traduit-elle par une baisse de la consommation de produits animaux ?

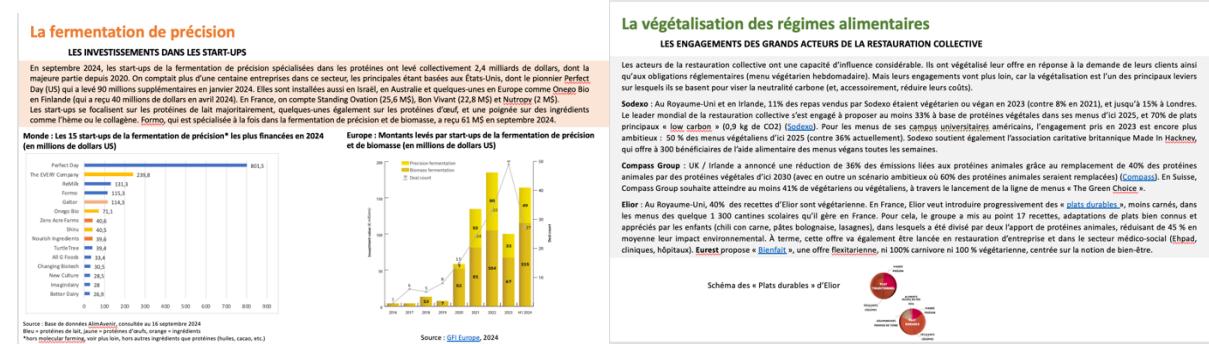
Si des alternatives aux produits animaux doivent être trouvées, quelles sont les plus prometteuses ? Les plus现实的, qui imitent au plus près la texture et le goût de la viande, du fromage ou des œufs, voire qui reproduisent à l'identique leur composition nutritionnelle grâce à la fermentation de précision ou à l'agriculture cellulaire ? Ou bien de nouvelles catégories de produits, fabriqués à partir de mycoprotéines (issues du mycélium des champignon), d'insectes, d'algues ou de micro-algues ? Quels sont les avantages et les limites de chaque alternative, son bilan environnemental comparé aux autres ? Quel est leur potentiel de production, à quelle hauteur s'élèvent les investissements nécessaires ?

L'étude AlimAlternatives à toutes ces questions. Elle propose un panorama très documenté, basé sur les recherches scientifiques et les données les plus récentes, à l'échelle internationale. Elle présente des prévisions et permet de réfléchir aux évolutions futures, tant de l'élevage que du secteur des protéines végétales et des autres sources de protéines, dans une dimension systémique.

Plan résumé de l'étude (365 p)

1. La végétalisation des régimes alimentaires (55 p)
2. Les substituts végétaux à la viande (55 p.)
3. Les substituts végétaux aux produits laitiers (32 p.)
4. Les substituts végétaux aux produits de la mer et aux œufs (10 p.)
5. Les sources de protéines végétales (43 p)
6. La fermentation de précision et de biomasse (47 p)
7. Les mycoprotéines (28 p)
8. Les aliments cellulaires (30 p)
9. Les algues et micro-algues (42 p)
10. Les insectes (23 p)

Extraits :



→ L'acquisition de l'étude donne accès pendant un an aux **Webinaires mensuels Protein News** :

Une veille mensuelle en webinaire interactif d'une heure, synthétisant et commentant les actualités du mois écoulé (stratégie d'acteurs, innovations, nouvelle enquête consommateurs, lancements de produits, etc.). Comprend l'accès au PowerPoint de base avec les liens vers les sources ainsi qu'au replay.

Tarif total : 2 800 euros hors taxes (3240 euros TTC)

Format numérique, accès limité à 10 personnes maximum, en interne à l'entreprise

Etude réservée aux entreprises, à l'exclusion des cabinets de conseil. Pour les organismes professionnels, fédérations, etc., tarif particulier (me contacter).

Commande : Envoyer les informations clients (nom de la structure sociale et adresse) à claisney@alimavenir.com, en précisant si vous avez besoin d'un devis ou d'une facture.

Plan détaillé de l'étude

1. La végétalisation des régimes alimentaires

- Définitions des différents régimes
- La végétalisation, levier majeur de la lutte contre le changement climatique
- Le débat sur le régime « idéal » pour la santé et la planète
- Part des différents régimes dans le monde
- Part des différents régimes en Europe
- Part des différents régimes en France
- Évolutions des différents régimes dans le temps : US / France / Suisse /UK / Italie / Danemark / Allemagne
- Les différences hommes / femmes
- Les différences par âges
- Les différences par niveaux de formation et revenus
- Les différences rural / urbain
- Monde : mesure des tendances par Google trends
- France : mesure des tendances par Google trends
- Des motivations variées selon les régimes
- Les influences et facteurs déclencheurs
- Un continuum plutôt que des catégories étanches
- L'approche par la fréquence de consommation de viande
- Passages d'un régime à l'autre et renoncements
- Les freins à la végétalisation
- Vers un come-back de la viande ?
- Risques et avantages pour la santé des régimes excluant les produits animaux
- Les menus végétariens dans les cantines scolaires en France
- Les menus végétariens dans les cantines ailleurs dans le monde
- Les menus végétariens dans les hôpitaux, les entreprises et l'hôtellerie
- Les engagements des grands acteurs de la restauration collective
- Les restaurants végétariens et végans
- La gastronomie montre la voie
- Les restaurants flexitariens
- La livraison de repas de plus en plus veggie
- Les actions des distributeurs en faveur de la végétalisation
- Les engagements des distributeurs
- Rôle des politiques : les recommandations nutritionnelles
- Rôle des politiques : vers une taxe sur la viande ?
- Rôle des politiques : les nudges pour inciter à la végétalisation
- Rôle des politiques : influence de l'affichage environnemental
- Rôle des politiques : les collectivités engagées
- Rôle des personnalités, des médias et des réseaux sociaux
- Le défi Veganuary
- Evolution de la consommation de viande en Allemagne
- Evolution de la consommation de viande aux Pays-Bas et en Belgique
- Evolution de la consommation de viande au Royaume-Uni et aux Etats-Unis

- Evolution de la consommation de viande en France
- Evolution de la consommation de produits laitiers et d'œufs en France
- Les prévisions concernant la consommation mondiale de viande et de produits laitiers
- La baisse de la consommation de produits animaux dans les scénarios de prospective
- Végétalisation : Perspectives à l'horizon 2040

2. Les substituts végétaux à la viande

- Investissements dans les start-ups de substituts aux produits animaux
- Histoire des substituts à la viande
- Monde : Marché des substituts à la viande
- US : Marché en GMS
- US : Marché en restauration
- US : Les consommateurs de substituts à la viande
- US : Les motivations et les freins à la consommation
- Europe : Marché des substituts à la viande
- Europe: Les consommateurs de substituts à la viande
- France : Marché des substituts à la viande en GMS
- France : Marché des substituts à la viande en RHD
- France : Les consommateurs de substituts à la viande
- Les leviers pour développer la consommation de substituts
- Profil d'entreprise : Beyond Meat
- Profil d'entreprise : Impossible Foods
- Diversification des géants de la viande dans le végétal
- France : diversification des industriels de la viande dans le végétal
- Les stratégies des grands groupes agroalimentaires : Nestlé
- Les stratégies des grands groupes agroalimentaires : Unilever
- Le levier de la restauration rapide : Burger King
- Le levier de la restauration rapide : McDonald's, KFC, Starbucks
- France : Acteurs: Happyvore, Heura, Nxtfood, La Vie, Hari&Co, Swap, Kokiriki
- Comparaisons nutritionnelles avec la viande
- Comparaisons nutritionnelles avec la viande : la digestibilité
- La question de l'ultra-transformation
- Avantages santé et risques sanitaires
- Les innovations vers le clean label
- Vers la parité-goût ?
- Impacts environnementaux des substituts à la viande
- Le frein du différentiel de prix et son évolution
- Vers la parité-prix ?
- Les innovations pour plus de réalisme
- Les innovations dans les alternatives traditionnelles (tofu, tempeh, seitan)
- La diversification des sources de protéines utilisées
- Les substituts hybrides viande / protéines végétales
- La bataille des dénominations
- Marché des substituts à la viande : prévisions existantes

3. Les substituts végétaux aux produits laitiers

- Monde : Marché des alternatives au lait
- US : Marché des alternatives au lait en GMS
- US : Marché des alternatives au lait en Food Service
- Europe : Marché des alternatives au lait
- Europe : Marché des substituts au fromage
- Europe : Marché des substituts aux yaourts
- Europe : Marché des substituts à la crème
- Europe : Parts de marché des alternatives végétales
- Europe : Les ingrédients des laits végétaux
- France : Marché des substituts aux produits laitiers
- France : Marché des substituts aux fromages
- France : Les consommateurs de substituts aux produits laitiers
- Diversification des acteurs du lait dans le végétal
- Comparaisons nutritionnelles avec les produits laitiers
- Les risques de carence et les recommandations officielles
- Les innovations vers le clean label
- La relocalisation des ingrédients
- L'enrichissement en protéines
- Les innovations vers plus de réalisme
- L'intelligence artificielle au service de l'innovation en nutrition
- Impacts environnementaux des substituts au lait
- Vers la parité-prix avec les produits laitiers ?
- Les substituts hybrides lait / végétal
- Le développement des alternatives pour barista
- La bataille des dénominations
- Les projets de recherche
- Marché des substituts aux produits laitiers : prévisions existantes

4. Les substituts végétaux aux produits de la mer et aux œufs

- Monde : Marché des substituts au poisson et fruits de mer
- Europe : Marché des substituts au poisson et fruits de mer
- Europe : Le différentiel de prix
- Les innovations dans les substituts au poisson
- US : Marché des substituts aux œufs
- Vers la parité-prix ?
- L'impact environnemental des substituts aux œufs
- Les innovations dans les substituts aux œufs
- Substituts aux produits animaux : Perspectives à l'horizon 2040

5. Les protéines végétales

- La redécouverte des avantages des protéines végétales

- Monde : Les stratégies des pays pour développer les protéines végétales
- France : La stratégie nationale sur les protéines végétales
- France : La structuration des filières régionales
- France : L'essor de la production locale
- Monde : Les principaux fabricants d'ingrédients à base de protéines végétales
- France : Les principaux fabricants d'ingrédients à base de protéines végétales
- Monde : Lancements de produits à base de protéines végétales
- Monde : Consommation de légumineuses
- Europe : Consommation de légumineuses
- France : Une consommation en hausse mais encore confrontée à des freins
- France : Le marché des légumineuses
- Les campagnes de promotion de la consommation
- Nutrition : Contenu en protéines et biodisponibilités
- Nutrition : Les risques d'allergies et les risques liés aux phytoœstrogènes
- Les innovations pour plus de praticité
- Les innovations grâce à la fermentation et à la germination
- Les progrès variétaux grâce aux nouvelles technologies et à l'IA
- Le frein des risques d'allergies
- Diversification des sources : le pois
- Diversification des sources : le pois chiche
- Diversification des sources : la féverole
- Diversification des sources : le lupin
- Diversification des sources : colza, canola et tournesol
- Diversification des sources : le chanvre
- Diversification des sources : l'amaranthe, le sorgho et les mils
- Diversification des sources : le sarrasin
- Diversification des sources : les haricots
- Diversification des sources : la rubisco
- Diversification des sources : la lemna ou lentille d'eau
- Les protéines issues de l'upcycling
- Les projets de recherche en Europe et en France
- Prévisions existantes
- Perspectives à l'horizon 2040

6. La fermentation de précision et de biomasse

La fermentation de précision

- Origines et process de production
- Les investissements dans les start-ups
- Réglementation
- Réglementation : le cas des OGM
- Soutiens publics
- Diversification des grands groupes laitiers
- Les ingrédients sur le marché
- Les produits alimentaires sur le marché
- Aspects nutritionnels

- Risques potentiels
- Dénotiations et certifications
- Impacts environnementaux des protéines de lait par fermentation de précision
- Impacts environnementaux des protéines d'œufs par fermentation de précision
- Progrès potentiels : utilisation de substrats alternatifs au glucose
- Biodéchets ou co-produits valorisables ?
- Le frein des capacités de fermentation
- Vers la parité-prix ?
- Acceptabilité des consommateurs
- Projets de recherche
- Profil d'entreprise : Perfect Day (US)
- Profil d'entreprise : The Every (US)
- Profil d'entreprise : Remilk (Israël)
- Profil d'entreprise : New Culture (US)
- Profil d'entreprise : Onego Bio (Finlande)
- Le cas du molecular farming

La fermentation de biomasse

- Origines et process de production
- Passage à l'échelle industrielle
- Les investissements dans les start-ups
- Les micro-organismes nourris au CO2
- Impacts environnementaux
- Impacts environnementaux : le cas des protéines nourries au CO2
- Les coûts de production
- Acceptabilité des consommateurs
- Soutiens publics
- Projets de recherche
- Profil d'entreprise : Superbrewed Food (US)
- Profil d'entreprise : Solar Foods (Finlande)
- Prévisions existantes
- Perspectives à l'horizon 2040

7. Les mycoprotéines

- Origines
- Process de production
- Les investissements dans les start-ups des mycoprotéines
- Réglementation et dénotiations
- Le développement des capacités de production
- Les partenariats grands groupes / starts-ups
- Les produits sur le marché
- Les produits hybrides mycoprotéines / viande
- Impacts environnementaux

- Impacts environnementaux : l'économie circulaire
- Aspects nutritionnels
- Les avantages santé
- Les risques sanitaires
- Acceptabilité des consommateurs
- Coûts de production et prix
- Les pistes de réduction des coûts de production
- Soutiens publics
- Les projets de recherche
- Profil d'entreprise : Quorn (Marlow foods)
- Profil d'entreprise : Nature's fynd (US)
- Profil d'entreprise : Meati (US)
- Profil d'entreprise : Naplasol (Belgique)
- Profil d'entreprise : Enough (Ecosse)
- Prévisions existantes
- Perspectives à l'horizon 2040

8. Les aliments cellulaires

- Technique et origine
- Les investissements dans les start-ups de l'agriculture cellulaire
- Les liens entre les grands groupes et les start-ups de l'agriculture cellulaire
- Réglementation : les pays ouverts aux aliments cultivés
- Réglementation : l'Europe divisée
- Dénotiations et labels
- Soutiens publics
- Passage à l'échelle industrielle
- Comparaisons nutritionnelles avec la viande
- Goût et texture
- Risques sanitaires
- Les controverses
- Impacts environnementaux : les émissions de gaz à effet de serre
- Impacts environnementaux : la consommation d'eau
- Impacts environnementaux : l'usage des sols
- Baisse des coûts de production
- Vers la parité-prix avec les produits animaux ?
- Les progrès dans le domaine du milieu de culture
- Les progrès dans le domaine des bioréacteurs
- Les hybrides, forme dominante des aliments cellulaires ?
- Acceptabilité des consommateurs
- Acceptabilité des consommateurs : la bataille de la communication
- Les centres de recherche dans le monde
- Prévisions et scénarios existants
- Perspectives à l'horizon 2040

9. Algues et micro-algues

Les macro-algues

- Production dans le monde
- Profils nutritionnels et risques sanitaires
- Les innovations
- Les projets de recherche

Les micro-algues

- La spiruline
- La chlorelle
- Autres micro-algues pour l'alimentation humaine
- Avantages nutritionnels
- Limites nutritionnelles et risques sanitaires
- Les coûts de production
- Les impacts environnementaux
- Les impacts environnementaux : progrès potentiels
- La réglementation aux Etats-Unis et en Europe
- Acceptabilité des consommateurs
- Les micro-algues comme ingrédients des substituts végétaux
- Profil d'entreprise : Algama
- Profil d'entreprise : Phycom (Pays-Bas)
- Profil d'entreprise : Brevel (Israël)
- Profil d'entreprise : Allmicroalgae (Portugal)
- Les projets de recherche
- Les sites de R&D
- Prévisions existantes
- Perspectives à l'horizon 2040

10. Les insectes pour l'alimentation humaine (feed exclu)

- La production
- Profils nutritionnels et risques sanitaires
- Les produits commercialisés
- La réglementation en Europe
- Impacts environnementaux
- Profil d'entreprise : Ýnsect
- Profil d'entreprise : Aspire Food Group
- Les projets de recherche
- Prévisions existantes
- Perspectives à l'horizon 2040