

LETTRE PROTÉINES FRANCE

LA LETTRE DES PROTÉINES VÉGÉTALES ET DES NOUVELLES PROTÉINES



SOMMAIRE

P. 1 > Protéines France intègre Bioeconomy Fo Change!

P. 1 > Bioeconomy for Change publie un livre blanc

P. 2 > Dynamismes français et néerlandais : l'alliance gagnante !

P. 2 > Un appel européen pour intensifier le développement des protéines végétales

P. 2 > Les protéines végétales à l'honneur, la FI Europe

FOCUS

P. 5 > Que signifie manger sainement ?

Editeur : Protéines France
Directeur de la publication :
Alice Meullemiestre
ISSN : 2426-0746
Rédaction et mise en page:
La Com' Agronome
Conception graphique: LinksxB4C



ACTUS

Protéines France intègre Bioeconomy For Change

Au 1^{er} janvier 2026, Protéines France est devenue **une communauté dédiée au sein du réseau de référence de la bioéconomie en France.**

Bioeconomy For Change fédère plus de 500 acteurs engagés pour accélérer la transition vers une bioéconomie circulaire, créatrice de valeur pour l'industrie, les territoires et la société, en valorisant durablement la biomasse en solutions innovantes et compétitives dans les secteurs de l'alimentation humaine et animale, de la pharmacie, de l'industrie...

Cette intégration ne modifie ni les missions, ni les engagements de Protéines France. Par contre, elle permet **une mutualisation des moyens et une offre de services élargie pour nos adhérents.**

« Cette nouvelle dynamique permettra également de **mieux valoriser les expertises existantes**, de toucher un plus grand nombre d'acteurs de la filière protéines et de porter **une voix collective plus forte** auprès des partenaires institutionnels, économiques et scientifiques. », explique Paul-Joël DERIAN, Président de Protéines France.

**BIOECONOMY
FOR CHANGE**

En termes d'organisation, Protéines France conserve son identité, un budget, une gouvernance et un plan d'action propres.

Alice MEULLEMIESTRE reste votre interlocutrice principale et assurera l'animation et le pilotage de la communauté. Elle est épaulée par Madeleine DE COLNET, notamment sur les sujets liés à l'innovation.

Cette étape dans la vie de Protéines France lui donne des moyens supplémentaires pour atteindre ses ambitions de mobilisation de ressources au service de ses adhérents et des filières et de **création de valeur durable dans le secteur des protéines végétales et alternatives.**

+ EN SAVOIR PLUS
[Se procurer le livre blanc](#)

Bioeconomy for change publie un livre blanc : Panorama des protéines alternatives

Ce livre blanc offre un panorama du marché actuel des protéines végétales et des nouvelles protéines. Il dresse **une cartographie des principales filières**, intégrant les dynamiques de marché, la maturité technologique, le paysage réglementaire, les freins au développement ainsi que les acteurs clefs à travers plus de 60 initiatives et faits marquants répertoriés.

Une analyse comparative transversale permet **d'identifier les forces, les limites et le potentiel de développement** de chaque catégorie de protéines alternatives.



ACTUS

Dynamismes français et néerlandais : l'alliance gagnante !

Du 24 au 26 novembre 2025, Protéines France et B4C ont emmené 17 acteurs de la filière à **une « Learning Expedition » aux Pays-Bas**, en partenariat avec Food Valley et BOM¹.

Organisée dans le cadre du Pacte pour l'Innovation et la Croissance durable entre la France et les Pays-Bas, elle visait à connecter les acteurs des deux pays pour **faire naître de nouveaux partenariats et opportunités commerciales**.

Le programme a alterné visites d'entreprises, de centres techniques et d'innovation (The Protein Brewery, Cosun Innovation Center, NIZO...) et networking avec des acteurs locaux, industriels et start-ups.

La qualité des discussions a permis d'apprécier le dynamisme et la structuration remarquables de la filière néerlandaise. L'approche a convaincu l'ensemble de participants de **l'importance stratégique de renforcer les liens entre nos deux pays** et de suivre de près l'évolution des pratiques néerlandaises dans les domaines des investissements, de la régulation et des affaires publiques.

Un partenariat formel entre Protéines France et The Protein Community de Food Valley est d'ailleurs en discussion.



1: Brabantse Ontwikkelings Maatschappij

EN SAVOIR PLUS

[Le site de Food Valley](#)

Un appel européen pour intensifier le développement des protéines végétales

Sous l'égide de EUVEPRO¹, de PBFE², Starch Europe et de l'EAPF³, un manifeste intitulé **Partners for Plant-Based** a été adressé à la Commission Européenne et aux États membres.

Protéines France soutient pleinement cette démarche. Elle a invité ses adhérents à renforcer la dynamique en signant le manifeste.

La déclaration appelle à :

- **placer la chaîne de valeur des protéines végétales au cœur des politiques économiques européennes ;**
- **soutenir les agriculteurs** et la diversification des cultures ;
- **mobiliser l'innovation** et les investissements ;
- améliorer **la cohérence réglementaire** sur le marché unique.

La rédaction de ce texte démontre la mise en place d'**une structuration des acteurs de la production de protéines à l'échelle européenne**, regroupant industriels, associations et de nombreuses structures actives sur le sujet.

Espérons que l'appel aura bien été entendu, alors qu'un nouveau plan européen pour les protéines végétales est en préparation. Protéines France échange régulièrement avec le ministère de l'Agriculture pour que ces priorités structurent la contribution de notre pays à l'élaboration de ce plan.

PARTNERS FOR PLANT-BASED: A DECLARATION TO STRENGTHEN EUROPE'S VALUE CHAIN

Europe has unique opportunities to strengthen its food systems, create jobs and improve the health and well-being of its citizens by supporting the development of plant-based proteins. This declaration calls for a coordinated European approach to support the plant-based protein value chain, ensuring a fair and sustainable transition for all stakeholders involved.

1: European Vegetable Protein Association
2: Plant-Based Foods Europe
3: European Alliance for Plant-Based Foods

EN SAVOIR PLUS

[Le texte intégral](#)

Les protéines végétales en lumière au FI Europe

Du 2 au 4 décembre 2025, avec 1550 exposants venus de 135 pays et 24 500 visiteurs, le salon FI Europe, organisé à Paris, a connu un vrai succès.

Les ingrédients « plant-based » et les alternatives végétales occupent toujours une large place parmi les solutions présentées. Les protéines végétales sont de plus en plus souvent proposées sous **des formats innovants**, au-delà des seuls substituts de lait ou de viande.

Les protéines se font progressivement leur place dans l'alimentation, **au cœur des démarches de bien-être**. 57% des consommateurs mondiaux ont l'intention d'augmenter leur consommation de protéines¹. 65% d'entre eux voient les aliments « plant based » comme des ingrédients à part entière, et non de simples substituts.

Le FIE a été une formidable vitrine démontrant les capacités d'innovation ainsi que les efforts du secteur protéique pour **répondre aux attentes sociétales de plus en plus fortes**.

1: étude Innova Market Insights : Top F&B trends 2026



Europe



FOCUS

QUE SIGNIFIE MANGER PLUS SAINEMENT ?

Une table-ronde de la Journée Protéines 3D du 9 octobre 2025 a permis à plusieurs experts de livrer leur éclairage sur la définition d'une alimentation équilibrée et saine. Tous s'accordent sur l'absence d'un modèle d'alimentation unique et idéal et sur l'importance d'une diversité et d'un équilibre des apports protéiques.



@Vanessa Loring

Une alimentation équilibrée passe par une assiette variée et riche en protéines végétales

Les protéines au cœur de la transition alimentaire

Rééquilibrer les apports entre protéines végétales et animales, sans supprimer totalement ces dernières, est une voie d'amélioration unanimement reconnue.

Certains nutritionnistes recommandent un équilibre 50/50. Cependant, François MARIOTTI, professeur de nutrition à AgroParisTech, explique que « l'éventail des valeurs de pourcentage de protéines végétales possibles pour des régimes optimaux pour la nutrition et la santé est large : 25 %-70 % ».

Cette **diversité d'équilibres bénéfiques** permet d'adapter les repas aux différentes cultures alimentaires et besoins nutritionnels qui ne sont pas les

mêmes pour une personne en bonne ou mauvaise santé, ou selon le sexe ou l'âge...

C'est pourquoi **des acteurs de la**

restauration collective ont opté pour une diversification des menus. Carole GALISSANT, Directrice Transition alimentaire et Nutrition chez SODEXO et Présidente de la commission nutrition du SNRC¹, met en avant l'existence chez SODEXO « d'un plan pluriannuel de diversification des protéines.

Il se traduit par une sensibilisation des clients et convives, un travail avec les filières locales (toutes les lentilles servies sont françaises, par exemple), une adaptation des recettes (dessert aux légumineuses) et des menus, ainsi qu'un travail avec les start-ups innovantes du secteur (Fayo, Nudj, Quorn, Edonia...).

Faire évoluer les regards

Les experts s'accordent aussi sur le besoin d'aborder la transition non en termes de restriction, mais **d'enrichissement de l'assiette** : introduire davantage de

1: Syndicat National de la Restauration Collective

Passer du pain blanc au pain complet, un exemple de petit geste pour entamer une transition



@Natalia

LA PLACE DES PROTÉINES DANS L'ALIMENTATION À TRAVERS LE MONDE

36 à 49 g/jour la consommation de protéines végétales

10 à 60 g/jour la consommation de protéines animales (corrélée avec le PIB/habitant)

Si la consommation de protéines végétales est à peu près la même partout, l'équilibre avec les protéines animales varie considérablement.



FOCUS

légumineuses, varier les sources de protéines, augmenter la place des fruits et légumes...

Dans ce cadre, les analogues de produits animaux ont un rôle à jouer. Carole Galissant souligne que « c'est un moyen d'amener les adultes vers une alimentation plus végétale », notamment dans la restauration d'entreprise. Sodexo s'est fixé un objectif d'environ 10 % d'analogues sur l'ensemble des plats végétariens.

Ils ne sont en revanche pas introduits en restauration scolaire, où les enfants sont encore phase de découverte et d'appropriation des différents types d'aliments.. »

La vigilance porte aussi sur la composition de ces produits. « Je regarde surtout la liste d'ingrédients : il faut qu'elle soit la plus courte possible », précise Carole Galissant.

Les nouveaux ingrédients protéiques doivent aussi répondre à des demandes fonctionnelles spécifiques. Ainsi **des innovations ciblées sont mobilisées**, comme remplacer les œufs par une alternative végétale de type Yumgo dans certaines recettes.

Un projet pour relancer la production de légumineuses en France

Une diversification de l'apport protéique est un facteur central de la transition alimentaire. Elle doit cependant se réaliser en préservant notre souveraineté. C'est pourquoi, Terres Univia, l'association LEGGO et la Fédération Nationale des Légumes Secs viennent de lancer **le projet Leg4all** qui vise la relance de la production de légumineuses en France.

Un projet né de la conviction que cette relance passe par une meilleure valorisation en s'appuyant sur le développement de débouchés et de filières pour ces produits.

L'approche est collective, mobilisant de nombreux partenaires dont Protéines France.

Il s'articule autour de trois axes :

-l'approvisionnement en légumineuses à graines de la restauration collective, en visant notamment une meilleure coordination entre producteurs, transformateurs et acheteurs.

-l'acquisition de connaissances sur l'utilisation des légumineuses en restauration collective pour développer des outils pédagogiques.

-le déploiement et le transfert dans les territoires avec la création d'un guide de formation complet sur les légumineuses à destination des professionnels de la restauration collective.

Besoin d'un environnement favorable

Modifier ses habitudes alimentaires, ce n'est pas facile. **Cela nécessite un environnement alimentaire favorable** qui s'adapte à notre mode de vie.

Les choix les plus sains devraient être les plus simples. Sébastien DEMANGE, médecin et membre du Conseil d'administration de l'ONAV², souligne **l'importance d'une approche pragmatique** : « ce sont parfois des petits changements qui permettent de progresser durablement, comme passer du pain blanc au pain complet ».

Bien réfléchi, la végétalisation de l'alimentation est bénéfique pour tous les publics. Elle suppose néanmoins une attention particulière sur les apports en vitamine B12 ou en iode.

« Les alimentations végétariennes et végétaliennes peuvent également être saines. En cas de doute ou pour les enfants par exemple, il peut être pertinent d'être accompagné par des professionnelles de santé (diététiciennes-nutritionnistes) formées à ces alimentations », souligne Sébastien DEMANGE.

Des assiettes plus variées, au bénéfice de tous

En conclusion, une idée fait consensus : **demain, nos assiettes seront plus variées.** Cette dynamique repose sur la complémentarité des sources protéiques, l'innovation et l'engagement de tous, des producteurs aux industriels, en passant par la restauration collective.

Des freins restent à lever, mais la transition est en marche ! Pour le plus grand bien de notre santé, de la souveraineté alimentaire... mais aussi pour celui de nos papilles !



@Powerbee

Des acteurs de la restauration collective sont engagés dans la diversification de l'apport protéique

2 : Observatoire National des Alimentations Végétales