



Les protéines végétales sont-elles source d'innovation technique ?



Master Management et
Développement Durable

Noémie RAHARD
Emma CORMIER
Marie RICOSSÉ

Sous la direction de Karin BORAS



TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	3
I. ÉTUDE DE MARCHÉ	4
A. LES STARTUPS	4
B. LES CONCOURS	7
C. LES PAYS EFFECTUANT DES RECHERCHES SUR LES PROTEINES VEGETALES	8
1. <i>En France</i>	8
2. <i>En dehors de l'Europe</i>	9
II. LES GRANDS COURANTS D'INNOVATION	10
A. L'AGRONOMIE	10
B. L'ULTRA-TRANSFORMATION	11
C. LA RESTAURATION	13
CONCLUSION	13
ANNEXE 1 : LISTE DES STARTUPS INNOVANT DANS LES PROTEINES VEGETALES	14
BIBLIOGRAPHIE	17



Introduction

Le marché des protéines végétales dans le monde devrait s'élever à 10,8 milliards de dollars en 2022, avec un taux de croissance annuel de 6,7%.

Plusieurs facteurs participent à cette croissance. Il y a tout d'abord l'augmentation de la population qui engendre une forte croissance de la demande en viande animale. Cette surproduction est coûteuse financièrement mais également écologiquement. L'élevage correspond à 14,5% des émissions de gaz à effet de serre¹.

De plus, la pandémie de Covid 19 a poussé les gouvernements à repenser différemment les modes de production en favorisant la consommation des protéines végétales ainsi que le bien-être animal.

L'élevage est aussi une pratique qui demande beaucoup de terres et de temps. Dans le futur, la production de protéines animales aura de plus en plus de mal à répondre à la démographie mondiale qui s'accroît.

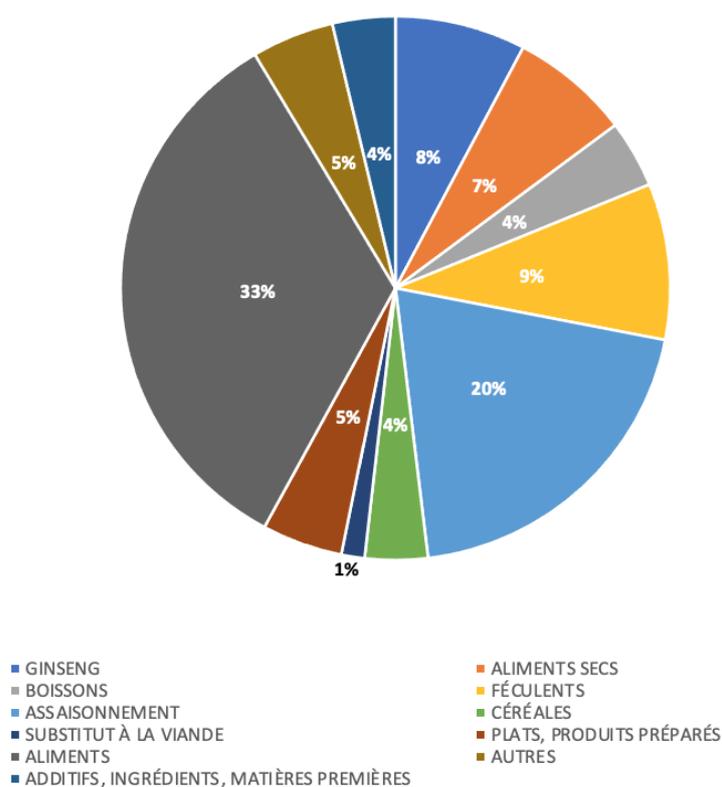
¹ DAGORN G. (2018), *Pourquoi la viande est-elle si nocive pour la planète ?*, Le Monde

I. Étude de marché

A. LES STARTUPS

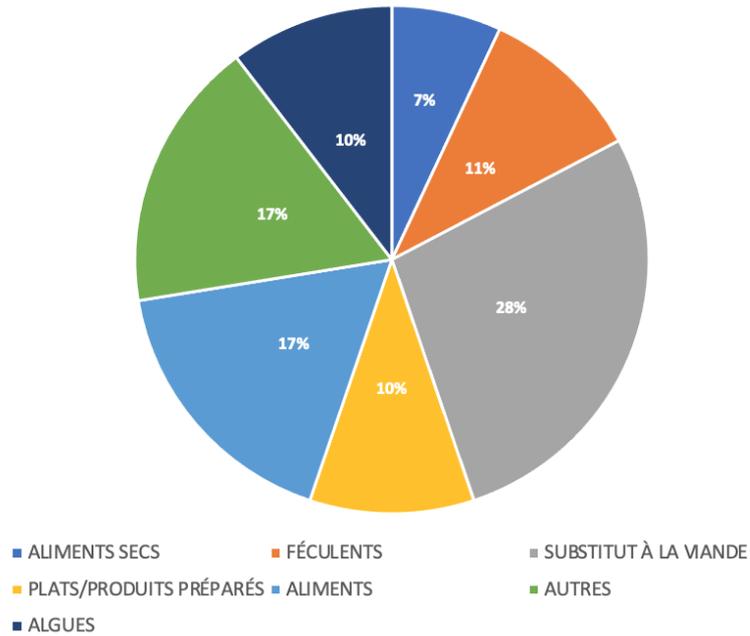
Nous avons commencé cette étude en répertoriant les startups les plus connues depuis quelques années et qui se sont différenciées sur le marché par l'innovation au niveau des protéines végétales. [L'annexe 1](#) présente toutes les startups répertoriées sur le marché des protéines végétales en France. A partir de cette liste, deux graphiques ont été réalisés.

Part que représentent les entreprises fabriquant des protéines végétales par rapport à l'ensemble des entreprises françaises



Source : Université du Mans - Master 2 Management et Développement Durable

Part que représente les startups par type d'aliments fabriqués



Source : Université du Mans - Master 2 Management et Développement Durable

- **Ginseng** : thé, tonique, gélules, poudres, racines



- **Aliments secs** : barres, biscottes faibles en teneur calorique, biscottes diététiques, galettes

- **Boissons** : non alcoolisées, concentrées diététiques, jus de fruits/légumes, lait végétal



- **Féculents** : Pain, pâte de soja, pâtes alimentaires, farine



- **Assaisonnements** : produits au malt, sel, vinaigre

- **Céréales** : germes de céréales, germes de soja



- **Substitut à la viande**





- **Plats/Produits préparés** : légumes préparés, mayonnaise, moutarde, plats préparés, produits en boulangerie
- **Autres** : cacao, comprimés de levure, fibres, huile, poudre de charbon de bois

Pour les entreprises françaises, les substituts à la viande représentent 1%, alors que l'on remarque que les startups se spécialisent de plus en plus sur ce domaine avec un pourcentage de 28%. La substitution de la viande est donc un domaine qui s'est beaucoup développé durant ces quelques années. Il représente d'ailleurs le pourcentage le plus élevé pour les startups.

La catégorie "Autres", qui regroupe les comprimés, les fibres, l'huile, la poudre de charbon, etc. s'est aussi beaucoup développée, notamment avec plusieurs startups qui ont décidé de produire non pas des biens, mais des services. Par exemple, Bugizz est une entreprise qui se déplace chez les consommateurs pour faire déguster ses produits. C'est également la première chaîne de Food Truck et de restauration rapide à remplacer la viande par de la viande issue d'insectes.

On observe un changement dans les tendances ; avant, les recherches étaient portées sur les aliments et les matières premières, les assaisonnements ainsi que les féculents, alors qu'aujourd'hui, les startups se spécialisent plus dans les alternatives aux protéines animales.

B. LES CONCOURS

Depuis plusieurs années, de plus en plus de concours sont réalisés au niveau des protéines végétales pour aider les entreprises à innover dans ce domaine.

Voici les différents concours répertoriés :

- Label Protein Connect²
- Protein Awards³
- SIAL Innovation⁴
- Cap Protéines Végétales⁵
- Prot'Eat⁶
- Ideéathon⁷



² (2021), 1ère édition du Protein Connect : les start-up Agriodor et NXT Food labélisées, Protéines France

³ Protein Society Awards, The Protein Society

⁴ Les gagnants du prix SIAL Innovation, SIALinspire food business

⁵ (2021), Cap Protéines Challenge : un concours à destination des étudiants pour innover autour des protéines végétales, Terres Inovia

⁶ Concours Prot'Eat, Groupe d'étude et de promotion des protéines végétales

⁷ HANGGI L. (2021), Protéines végétales, un „idéathon“ pour accélérer leur consommation, Culture



C. LES PAYS EFFECTUANT DES RECHERCHES SUR LES PROTÉINES VÉGÉTALES

Le secteur des protéines végétales est en pleine expansion offrant de nombreuses opportunités. Pour appréhender au mieux ce nouveau marché, des études sur différentes thématiques telles que la modification du comportement alimentaire, les bienfaits des protéines végétales sur la santé, les méthodes de production ou encore la demande en protéines végétales sont conduites.

1. EN FRANCE

La France a mis en place une stratégie nationale⁸ pour le développement des protéines végétales dotée de plus de 120 millions d'euros.

Ce plan consiste à faire de la recherche et du développement en France afin de ne plus dépendre des pays extérieurs pour s'approvisionner en protéines végétales (1/4 des protéines végétales sont importées en France). Cela se concrétise par l'accompagnement des entreprises au niveau des investissements matériels et financiers ainsi qu'à promouvoir les légumineuses auprès des consommateurs.

Les exploitations agricoles, les entreprises en aval du secteur, les organismes de recherche et instituts techniques, ainsi que les gestionnaires et cuisiniers peuvent bénéficier de cette aide. En France, tout le cycle du produit bénéficie d'une aide ; c'est-à-dire des exploitants qui fabriquent la matière première, jusqu'aux cuisiniers en passant par les structures qui revendent les produits.

Il existe d'autres organismes que le gouvernement français, qui incitent les entreprises à produire des protéines végétales sur le territoire français : Protéines France et Terres Inovia, par exemple. Anne Wagner⁹, Directrice R&D (recherche et développement) de la coopérative de Protéines France explique que les protéines végétales sont un puissant facteur d'innovation : « de nouvelles technologies très prometteuses voient le jour grâce aux insectes, microalgues, levures, champignons, ou encore aux bactéries ».

Suite à sa création en 2017, Protéines France a créé le projet ProteiNEW.

Aujourd'hui, Protéines France innove dans différents secteurs : les algues, les insectes, les microorganismes, la fermentation, les substituts aux produits laitiers et à la viande.

De manière générale, un grand nombre de recherches concernant les protéines végétales sont menées en Europe, notamment dans plusieurs pays de l'Europe du Nord-Est, comme la Finlande et la Norvège.

⁸ (2021), *Stratégie nationale sur les protéines végétales*, Construire la France de demain

⁹ (2021), *Pourquoi miser sur le développement des protéines végétales ?*, Tereos

Plus généralement, l'Union Européenne importe ses protéines végétales à hauteur de 90%¹⁰. C'est pourquoi elle a décidé de devenir plus indépendante en élaborant un plan européen pour « valoriser les légumineuses à graines non OGM ». Ce plan consiste à augmenter la recherche et le développement. Le but est de pallier au déficit européen causé par l'alimentation en protéines animales.

En avril 2018, le Parlement européen a adopté un rapport sur les protéines végétales¹¹. Celui-ci a permis de faire un état des lieux du marché, afin de comprendre les besoins.

Cependant, même si le sujet des protéines végétales a déjà été abordé en 2018 par le rapport de la Commission Européenne et même plusieurs années auparavant, il n'existe pas réellement de stratégie européenne. C'est pourquoi, en 2022, les États membres se sont mobilisés pour concrétiser une stratégie européenne¹². Celle-ci viserait à soutenir l'innovation et améliorer la production européenne ainsi que les chaînes d'approvisionnement locales.

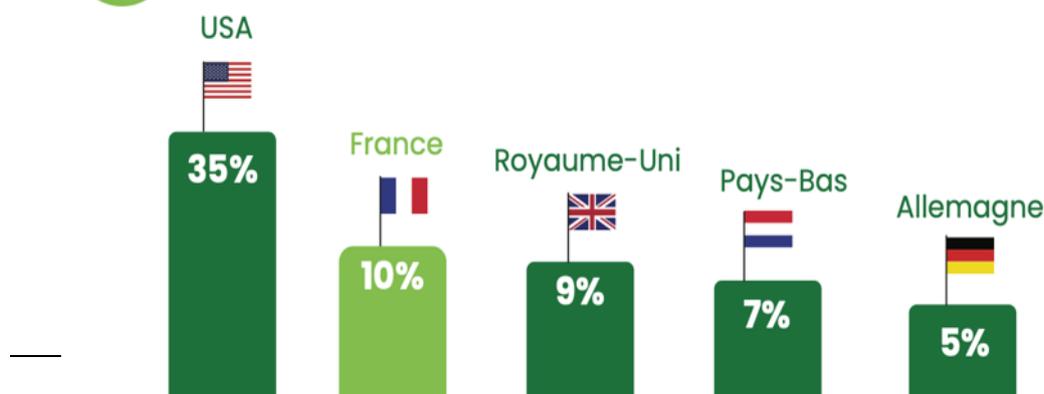
2. EN DEHORS DE L'EUROPE

Même si les pays européens sont ceux qui semblent mener le plus de recherches, d'autres pays comme la Chine, le Canada ou encore les Etats-Unis portent eux aussi un intérêt très fort à ces protéines qui sont considérées comme des alternatives aux protéines animales.

Le Royaume-Uni est officiellement le pays qui lance le plus de nouveaux produits alimentaires végétains au monde.

De nombreuses recherches sont menées sur le territoire européen¹³.

Top 5 Pays en termes de création de startups



Source : http://www.proteinesfrance.fr/sites/default/files/2022-03/infographie_startup_vdef_2.pdf

II. Les grands courants d'innovation

Depuis 2014, l'entreprise anglaise "Veganuary"¹⁴ est à la tête d'un événement annuel encourageant et soutenant toute personne souhaitant se lancer dans une alimentation plus saine.

L'objectif étant de mettre fin à la souffrance animale, de protéger la planète et d'améliorer la santé humaine.

Cet événement se présente sous forme de défi : manger végétarien durant tout le mois de janvier. Pour cela, Veganuary possède différents partenaires (marques, restaurants...) et ambassadeurs et effectue aussi un travail important de sensibilisation. A travers cela, elle encourage les personnes et aide les entreprises à développer leurs offres végétales ou à instaurer des menus végétariens dans leur restaurant. Cette entreprise a un fort impact en Angleterre mais elle essaye d'étendre davantage son engagement aux autres pays du monde.

A. L'AGRONOMIE

11 projets territoriaux pour structurer les filières



Source : <https://www.reussir.fr/ladepeche/les-proteines-vegetales-dans-les-territoires>

Terres Inovia est un institut travaillant sur la recherche en agriculture dans le secteur des protéagineux et oléagineux. Tandis que Terres Univia est une association travaillant sur les huiles et protéines végétales. Ces deux organismes développent des projets pour réduire la dépendance de la France et rendre les exploitations autonomes sur les protéines. Sur la carte ci-dessus, nous pouvons voir les 11 projets mis en œuvre dans les différentes régions de France¹⁵.

¹⁴ Rejoignez la révolution végétale, Veganuary

¹⁵ MICHEL T. (2021), *Les protéines végétales dans les territoires*, Ladepeche

B. L'ULTRA-TRANSFORMATION

Dans l'article *Pour une transition protéique réussie : quelle mesure prendre ?*¹⁶ Michele Schiavo et Pierre-Marie Aubert expliquent que les protéines végétales sont de plus en plus utilisées par le secteur de la transformation industrielle (+ 10% aux États-Unis entre 2010 et 2015).

Il existe différentes catégories de processus de transformation alimentaire¹⁷ :

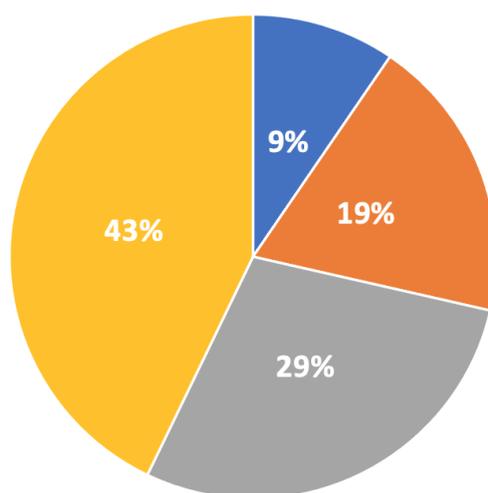
- Les aliments frais : ce sont les produits bruts.
- Les ingrédients culinaires transformés où nous pourrions retrouver les huiles, le meulage, les condiments...
- Les aliments transformés, ce sont des aliments frais ou peu transformés à qui l'on va rajouter un ingrédient culinaire transformé.
 - Les aliments ultra-transformés : ce sont des aliments frais/peu transformés à qui l'on va rajouter 4 ou 5 ingrédients en plus.



Plus un aliment est transformé et plus il perd de ses protéines.: les innovations sur les protéines végétales sont-elles plus centrées sur les produits frais, qui gardent leur vitalité, ou alors sur des produits ultra-transformés ?

Source :
<https://www.reussir.fr/ladepeche/les-proteines-vegetales-dans-les->

Répartition des start-up qui utilisent des produits frais, des aliments culinaires, des produits transformés ou ultra-transformés



■ Aliments frais ■ Aliments culinaires ■ Transformés ■ Ultra-transformés

Source : Université du Mans - Master 2 Management et Développement Durable

¹⁶ SCHIAVO M. AUBERT P-M. (2020), *Pour une transition protéique réussie: quelles mesures prendre?* IDDRI

¹⁷(2021), *Alimentation ultra-transformée en France (Enquete INCA 3), qualité nutritionnelle, protéines végétales et risques cardiometaboliques*, Quoi dans mon assiette

Nous avons analysé chacune des startups répertoriées dans la première partie. Nous pouvons constater que, presque la moitié des startups se situent dans la catégorie des produits ultra-transformés. Les produits transformés et culinaires (peu transformés), obtiennent la même part (24%). Seulement 9% des startups se situent dans la catégorie des produits frais.

Nous avons ensuite réalisé le tableau ci-dessous en étudiant le nombre de produits utilisés pour fabriquer le produit final. Ce tableau permet donc de connaître la part des entreprises produisant des aliments frais, des aliments culinaires, des produits transformés ou des produits ultra-transformés, pour chaque catégorie de produits.

	Aliments frais	Aliments culinaires	Produits transformés	Produits ultra transformés
<i>Aliments secs</i>	0%	0%	100%	0%
<i>Féculents</i>	0%	100%	0%	0%
<i>Substitut à la viande</i>	0%	0%	25%	75%
<i>Plats préparés</i>	0%	0%	33%	67%
<i>Aliments</i>	0%	50%	25%	25%
<i>Autres</i>	0%	100%	0%	0%
<i>Algues</i>	100%	0%	0%	0%

Source : Université du Mans - Master 2 Management et Développement Durable

- Les seuls aliments frais (non transformés) utilisés par les startups répertoriées sont les algues.
- Les produits culinaires proviennent principalement des startups innovantes dans les féculents ainsi que dans la catégorie autres.
- Les produits transformés concernent les aliments secs qui nécessitent plus de produits lors de la transformation, certains plats préparés et aliments, ainsi que quelques substituts à la viande.
- Enfin, les produits ultra-transformés sont essentiellement réalisés pour les innovations en substitut à la viande ainsi que pour les plats préparés.

Les produits ultra-transformés permettent de transformer plus facilement des végétaux en produits avec des textures et des caractéristiques visuelles semblables aux produits qui ne sont pas végétaux.

Nous remarquons tout de même qu'il y a quelques startups qui se dirigent vers les produits frais et les produits culinaires.



C. LA RESTAURATION

Végoresto¹⁸ est un annuaire en ligne répertoriant les restaurants proposant des recettes véganes. Pour dynamiser le secteur végétan et encourager les restaurateurs à cette pratique, l'entreprise leur propose des défis : proposer un menu 100% végétal durant une soirée.

Les fast-food sont de plus en plus nombreux à offrir des repas à base de protéines végétales. Végédal est un fast-food 100% végétal. Le nouveau fast-food 100% végétan proposé par l'influenceuse Léna Situations témoigne également de la hausse d'intérêt pour l'alimentation dans ce segment.

La restauration collective se met, elle aussi, à proposer des alternatives végétales. Depuis 2019, les cantines scolaires doivent présenter au moins un menu végétarien par semaine. Les enfants sont un public important pour l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires. La loi Egalim oblige les restaurants collectifs, de plus de 200 couverts par jour, à réaliser un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines¹⁹

Conclusion

Avec notre étude, nous pouvons remarquer que les protéines végétales se développent de plus en plus. De nombreuses recherches sont faites dans le monde entier, entraînant un accroissement de cette filière et de nombreuses innovations.

Nous avons également pu constater que les entreprises cherchent de plus en plus à innover dans les produits culinaires. Le principe est de diminuer le cycle de transformation de la matière première pour qu'elle garde un maximum de ses protéines.

Les protéines végétales sont une source d'innovation avec un grand potentiel de développement. Elles sont une source d'innovation car elles permettent de répondre à plusieurs problématiques alimentaires.

¹⁸ (2021), *Comment l'offre végane évolue-t-elle dans la restauration française et comment les professionnels sont-ils formés à la cuisine végétale ?* Vegconomist

¹⁹ DALLE E. (2022), *Produits à base de protéines végétales et restauration collective*, IngréBio



Annexe 1 : Liste des Startups innovant dans les protéines végétales

L'Amour du Végétal : « Nous nous engageons à développer de la viande végétale élaborée directement à partir de plantes, en reprenant les codes de la viande et du poisson. »

<https://www.jaimelesstartups.fr/annonce-cofondateur/lamour-du-vegetal/>

Bugizz : « Bugizz est le tout premier traiteur événementiel spécialisé entièrement dans les insectes ! »

<https://www.bugizz.fr>

Algorapolis : « Algorapolis est la ferme de spiruline fraîche à Paris. »

<https://www.algorapolis.fr>

Via Végétale : « Mouv'N, l'azote jusqu'à la graine pour valoriser vos plaines »

<https://www.viavegetale.com>

Kyanos Biotechnologies : « Kyanos est une start-up spécialisée dans la production de microalgues. Créatrice de technologies novatrices, elle produit également du Pastel d'eau en culture maîtrisée, une « algue bleue » particulièrement riche en protéines. »

<http://kyanos.bio>

Innovopro : « Protéine de pois-chiche révolutionnaire par son origine végétale unique »

<https://innovopro.com>

Tempeasy : « La fermentation du tempeh est un processus alimentaire né en Indonésie il y a 300 ans et qui consiste à prendre des graines de soja et à les transformer naturellement en un aliment encore plus nutritif, délicieux et polyvalent. »

<https://www.tempeasy.co>

Future Food : « FUTURE FOOD Aspire à être un catalyseur, déclenchant une transformation dans la façon dont les gens pensent et se rapportent à la nourriture. »

<https://futurefoodinstitute.org/about/mission-vision/>

Alg&You : « Alg&You, offre au consommateur la possibilité de produire à faible coût des microalgues fraîches aux propriétés nutritives et gustatives bien supérieures à celles des produits secs actuellement commercialisés. L'idée principale d'Alg&You, est de miniaturiser les fermes de microalgues pour permettre à chacun de cultiver chez soi de la spiruline, et plus tard d'autres microalgues alimentaires. »

https://docs.google.com/document/d/1296XuSIWN8PEAiB6w12X-TNpb5_IMioMqEux4CHCMxQ/edit



Kedelaiï : « Chez Kedelaiï, nous ne vendons pas que du tempeh. Nous accompagnons aussi nos clients dans la mise en place d'une offre incluant plus de végétal, en proposant de les conseiller et de les former à ce type de cuisine. »

<https://www.kedelai.fr>

Ramen tes Drêches : « Les premières nouilles qui recyclent les céréales du brassage de la bière. »

<https://ramentesdreches.com>

Yumgo : « YUMGO, ce sont des ingrédients végétaux, naturels et sans allergènes qui remplacent parfaitement le blanc d'œuf, le jaune d'œuf ainsi que l'œuf entier à l'identique sans changer vos recettes ! »

<https://yumgo.shop>

Mycorena : « Explorez le pouvoir des champignons, la protéine végétalienne de nouvelle génération. Et une méthode plus efficace de production de protéines. »

<https://mycorena.com>

Williwroft : « Nous fabriquons des alternatives à base de plantes et à l'épreuve de la planète qui sont tout aussi savoureuses. Inspirés par Brad, les racines de l'élevage laitier de nos fondateurs, nous combinons des techniques séculaires avec des ingrédients à base de plantes de haute qualité, créant des alternatives qui sont aussi bonnes pour vous que pour Mère Nature. »

<https://willicroft.com>

Heura Foods : « Nous nous inspirons de notre héritage méditerranéen pour créer la viande végétale la plus saine et la plus savoureuse, avec les meilleurs ingrédients et les meilleurs nutriments. »

<https://heurafoods.com/fr>

La Petite Prairie : « Mon dessert végétal est une gamme de desserts fermentés à base de féverole et de fruits français et bio. Selon vos envies, dégustez nos produits à la fraise gariguette, au citron de Menton ou à la pêche de vigne ! »

<https://www.lapetiteprairie.fr>

Magic Bean : « La viande végétale est marinée à la mexicaine dans une base tomate avec une pointe de cumin et de piment. Parfait pour les wraps, woks et salades. »

<https://www.eatmagicbean.com>

Les Nouveaux Fermiers : « En France, nous sommes les premiers à réinventer la viande à partir d'ingrédients 100% végétaux et œuvrer en faveur d'une transition alimentaire. »

<https://happyvore.com>

Pleurette : « Chez Pleurette nous développons des recettes avec un ingrédient unique : le cœur de pleurote certifié BIO ! »

<https://pleurette.fr>

Les Merveill'œufs : « Faites des omelettes et des recettes sans casser des œufs ! »



<https://papondu.fr>

Funky Veggie : « Des produits & snacks sains, naturels, Bio... Et gourmands avant tout ! »

<https://www.funkyveggie.fr>

Hari&Co : « Chez HARI&CO, on s'engage depuis toujours en faveur d'une meilleure alimentation, plus végétale, bonne pour notre santé et pour notre planète. »

<https://www.hari-co.com>

IzzyVeggie : « La box hebdomadaire 100% végane qui vous simplifie la vie ! »

<https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/izyveggie-la-box-hebdomadaire-100-vegane>

Les Nouveaux Affineurs : « Une délicieuse alternative 100% végétale au fromage. »

<https://lesnouveauxaffineurs.com>

Morice : « Valoriser les ressources de notre territoire et régaler tous les gourmands avec des produits bio, sains et végétaux... »

<https://www.moricedesserts.com>

Ici&Là : « Commercialise des produits surgelés 100 % légumineuses et céréales sous la marque Le Boucher Vert. »

<https://www.le-tout-lyon.fr/ici-la-revolutionne-votre-assiette-6956.html>

Viru : « Dessert à base de quinoa et de fruits proposé dans un pot individuel. »

<https://www.viru.com.pe/es/>



Bibliographie

Conseil national de recherches canada. « Marché des protéines d'origine végétale : analyse du marché canadien et du marché mondial ». [En ligne]. Gouvernement du Canada, 12/08/2022 [consulté le 14/09/2022]. <https://nrc.canada.ca/fr/recherche-developpement/recherche-collaboration/programmes/marche-proteines-dorigine-vegetale-analyse-marche-canadien-marche-mondial>

« Élevage industriel : un effet bœuf sur l'environnement ». [En ligne]. Greenpeace, 2017 [consulté le 26/09/2022]. <https://www.greenpeace.fr/elevage/>

DAGORN, Gary. « Pourquoi la viande est-elle si nocive pour la planète ? ». [En ligne]. Le Monde, 11/12/2018 [consulté le 26/09/2022]. https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2018/12/11/pourquoi-la-viande-est-elle-si-nocive-pour-la-planete_5395914_4355770.html

POUCH, Thierry. RAFFAY, Marine. « La Pandémie et l'Agriculture : un virus accélérateur de mutations ? ». [En ligne]. Paysans et Société, 13/06/2022 [consulté le 19/09/2022]. <https://www.cairn.info/revue-paysan-et-societe-2022-3-page-51.htm>

« Entreprises - Additifs, ingrédients et matières premières pour aliments nutraceutiques, diététiques – France ». [En ligne]. Kompass, 13/06/2022 [consulté le 26/09/2022]. <https://fr.kompass.com/a/additifs-ingredients-et-matieres-premieres-pour-aliments-nutraceutiques/0371053/>

« Les légumineuses : un levier majeur pour relever les enjeux climatiques, alimentaires et d'autonomie protéique ». [En ligne]. Cirad, 24/02/2021 [consulté le 13/09/2022]. <https://www.cirad.fr/espace-presse/communiqués-de-presse/2021/3eme-edition-des-rencontres-francophones-sur-les-legumineuses-rfl3>

« Comment la Finlande pense à l'alimentation de demain pour réduire l'empreinte carbone de nos repas ». [En ligne]. La depeche, 25/08/2022 [consulté le 19/09/2022]. <https://www.ladepeche.fr/2022/08/25/comment-la-finlande-pense-a-lalimentation-de-demain-pour-reduire-lempreinte-carbone-de-nos-repas-10505487.php>

« En Chine, 90% des consommateurs ont connaissance de l'existence des protéines végétales ». [En ligne]. Vegconomist, 30/06/2021 [consulté le 19/09/2022]. <https://vegconomist.fr/marche-et-tendances/en-chine-90-des-consommateurs-ont-connaissance-de-lexistence-des-proteines-vegetales/>

« Rapport de la commission au conseil et au parlement européen sur le développement des protéines végétales dans l'Union européenne ». [En ligne]. Commission européenne, 22/11/2018 [consulté le 28/09/2022]. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018DC0757&from=EN>

« Rejoignez la révolution végétale ». [En ligne]. Véganuary, [consulté le 14/09/2022]. <https://veganuary.com/fr/>

SCHIAVO, Michele. AUBERT, Pierre-Marie. « Pour une transition protéique réussie : quelles mesures prendre ? ». [En ligne]. Iddri, 10/2020 [consulté le 23/09/2022]. <https://www.iddri.org/fr/publications-et-evenements/rapport/pour-une-transition-proteique-reussie-quelles-mesures-prendre>



MICHEL, Thierry. « Les protéines végétales dans les territoires ». [En ligne]. La Depeche, 28/06/2021 [consulté le 21/09/2022]. <https://www.reussir.fr/ladepeche/les-proteines-vegetales-dans-les-territoires>

« Alimentation ultra-transformée en France (enquête INCA 3), qualité nutritionnelle, protéines végétales et risques cardiométaboliques ». [En ligne]. Quoi dans mon assiette, 14/05/2021 [consulté le 26/09/2022].

<https://quoidansmonassiette.fr/alimentation-ultra-transformee-en-france-enquete-inca-3-qualite-nutritionnelle-proteines-vegetales-et-risques-cardiometaboliques/>

« Comment l'offre végane évolue-t-elle dans la restauration française et comment les professionnels sont-ils formés à la cuisine végétale ? ». [En ligne]. Vegconomist, 20/04/2021 [consulté le 12/09/2022]. <https://vegconomist.fr/gastronomie-et-restauration/comment-loffre-vegane-evolue-t-elle-dans-la-restauration-francaise-et-comment-les-professionnels-sont-ils-formes-a-la-cuisine-vegetale/>

DALLE, Emilie. « Produit à base de protéines végétales et restauration collective ». [En ligne]. Ingrébio, 06/09/2022 [consulté le 16/09/2022].

<https://ingrebio.fr/2022/09/06/produits-base-proteines-vegetales-restauration-collective/>

MENAGE, Gaëlle. « Not so Dark s'associe à Végédal pour démocratiser le fast-food 100% végétal ». [En ligne]. Forbes, 08/10/2021 [consulté le 13/09/2022].

<https://www.forbes.fr/lifestyle/not-so-dark-sassocie-a-vededal-pour-democratiser-le-fast-food-100-vegetal/>

« Stratégie nationale sur les protéines végétales », [En ligne]. Construire la France de demain, 2021 [consulté le 03/10/2022]. <https://www.economie.gouv.fr/plan-de-relance/mesures/strategie-nationale-sur-les-proteines-vegetales>

Pourquoi miser sur le développement des protéines végétales ?, [En ligne]. Tereos, 2021 [consulté le 03/10/2022]. <https://tereos.com/fr/actualites/pourquoi-miser-sur-le-developpement-des-proteines-vegetales%E2%80%AF/>

« Plan européen sur les Protéines Végétales ». [En ligne]. Institut Olga Triballat, 2020 [consulté le 03/10/2022]. <http://www.institut-olga-triballat.org/plan-europeen-sur-les-proteines-vegetales/>

« Développement des protéines végétales dans l'UE ». [En ligne]. Commission européenne, 2018 [consulté le 03/10/2022].

https://agriculture.ec.europa.eu/farming/crop-productions-and-plant-based-products/cereals/development-plant-proteins_fr

FOOTE, Natasha. « Les États membres appellent à une stratégie unifiée en matière de protéines végétales ». [En ligne]. Euractiv, 24/03/2022 [consulté le 03/10/2022].

<https://www.euractiv.fr/section/agriculture-alimentation/news/les-etats-membres-appellent-a-une-strategie-europeenne-unifiee-en-matiere-de-proteines-vegetales/>