

Peut-on appeler « steak » les protéines végétales transformées ?

Marché du steak haché

La consommation de steak haché représente 8,6 kilos de steak chaque seconde en France, soit environ 20% de la production de viande bovine.

Les Français mangent en moyenne 42 steaks par personne par an. (source : [planetoscope](https://www.planetoscope.com))

Aujourd'hui, le haché pèse 47 % du marché en France. Le frais augmente alors que le surgelé décroît (source : [paysan.breton.fr](https://www.paysan.breton.fr))

Alors que la consommation de viande bovine peine à se remettre de la crise sur les marchés export historiques, notamment en Grèce et en Italie (un rebond est observé en Allemagne et en Espagne), Un créneau de marché ne connaît pas la crise toutefois. **Le bœuf haché progresse dans tous les circuits et explose en restauration hors domicile.** (source : [paysan.breton.fr](https://www.paysan.breton.fr))

De plus en plus de Français veulent limiter leur consommation de viande pour des raisons éthiques et environnementales (souffrance animale, émission de gaz à effet de serre). Aussi, le lien entre surconsommation de viande et problèmes cardiovasculaires ou cancers se fait de plus en plus entendre. Donc beaucoup de Français commencent à vouloir consommer de plus en plus « d'imitations viande » que sont les steaks végétaux sur le marché.

Marché du steak végétal :

Le marché du steak végétal pèse 10 fois moins que le marché du steak haché.

Les steaks végétaux sont des imitations de viandes animales à base de protéine végétale. Ces alternatives permettent de répondre à un besoin et une envie grandissante de certains consommateurs de revoir leur alimentation et de réduire leur consommation de viande à l'aide de nouveaux substituts.

Prix au kg (en moyenne) du steak végétal : 17,30€/kg

Prix au kg (en moyenne) du steak végétal : 14,45€/kg

Le rayon traiteur se végétalise

Marché français du traiteur végétal 2019 en GMS

Chiffre d'affaires :

103 M€

(+12,8 %/2018 ↗)

Volume :

7 280 tonnes

(+12,4 %/2018 ↗)



Source : canal distributeur, sous circuits GMS, CAM P10 2019

Apports nutritifs et composition du steak végétal

Les steaks végétaux peuvent contenir différents ingrédients.

La base varie, cela peut être du soja, des pois, des lentilles, des légumes...

Les apports nutritifs ne sont pas les mêmes si on change de recette de steak végétal, comme pour les steaks animal. Un steak de thon n'aurait pas les mêmes apports nutritifs qu'un steak de bœuf. Il en est de même pour les steaks à base de végétaux. Soja, lentilles, pois... chaque recette aura donc une composition nutritive différente.

Malgré cette différence entre steaks végétaux, **leur teneur en fibre est supérieur à celle d'un steak animal.**

La teneur en protéine quant à elle varie.



Les steaks végétaux ne sont pas constitués uniquement de végétaux mais également d'autres ingrédients aussi bien classique comme de **l'eau, de la farine, sel ou poivre, ou bien plus original selon les goûts de chacun : huile de coco, champignon...**

Le goût des différents steaks végétaux s'adapte donc au goût de chacun, et à l'envie de chacun : certains steaks végétaux cherchent à reproduire la texture et le goût de la viande animale, d'autres ont des saveurs particulières.

Les ingrédients d'origine végétale ne représentent en moyenne que 39% de la recette. Ce sont les galettes végétales qui en comportent le plus (53 %). Le reste est composé de matières grasses, de sel, d'épices et d'additifs.

Ultra-transformation du steak végétal

La teneur en protéines dans les steaks végétaux est de 20-25% (source : portailbienetre.fr)

Plus de la moitié des produits contiennent de l'eau comme ingrédient principal. Dans le détail, la catégorie que nous avons nommé « imitation viandes » est la plus concernée (72%), puis les produits panés (67%) et enfin les galettes végétales (31%).

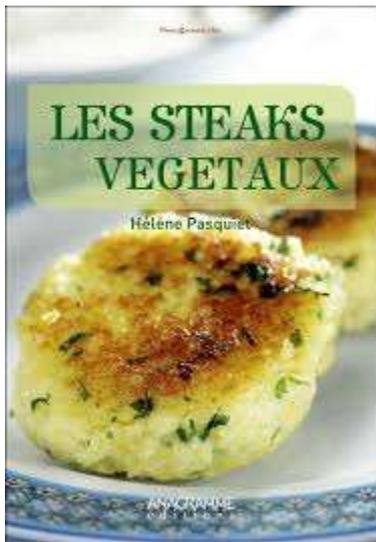
Les produits végétariens ont une image de produits naturels sans additif. **Pourtant, 80% d'entre eux en contiennent au moins un additif.**

La majorité des additifs utilisés sont des texturants (64%), des arômes (23%), et des colorants (3%). Les 9% restants sont des additifs divers : acidifiant, anti-agglomérant, antioxydant.

Les texturants sont très utilisés afin de se rapprocher le plus possible de la consistance d'un steak de viande, ce que ne permettent pas les protéines végétales seules dans la plupart des cas.

Ce sont les produits « imitation viande » qui en ont le plus, en moyenne 1.8 additifs par produit. ([source : clcv.org](http://source:clcv.org))

Appellation « steak » pour les produits végétaux



Le Conseil d'Etat a validé la requête d'une association qui demandait la suspension d'un décret interdisant, à partir du 1^{er} octobre, l'usage des appellations « steak », « lardon », « saucisse », « boulette » ou encore « Carpaccio » pour les produits à base de protéines végétales.

Par une décision en référé, la plus haute juridiction administrative ne s'est pas prononcée sur le fond de l'affaire, mais reconnaît l'urgence du recours de l'association Protéines France, à l'origine de la requête.

Cette association, qui défend les industriels des protéines végétales, avait déposé une requête en référé-suspension, estimant, lors de l'audience qui s'est tenue le vendredi précédent, que l'entrée en vigueur du décret au 1^{er} octobre 2022 ne laisserait pas suffisamment de temps aux acteurs de la filière pour réorganiser leur activité, au risque de semer la confusion chez les consommateurs et de perdre des parts de marché.

La direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), pour sa part, avait contesté l'urgence à suspendre, estimant que la promulgation de la loi en 2020 avait laissé suffisamment de temps aux industriels pour prendre leurs dispositions avant le décret d'application du 29 juin dernier.

La filière des protéines végétales a longtemps espéré que la France ferait « marche arrière », d'autant que l'Union européenne, qui autorise ce type de dénomination, avait manifesté sa désapprobation face à la décision française.

En octobre 2020, le Parlement européen avait en effet rejeté à une large majorité un texte visant à interdire l'usage des termes d'origine animale pour les produits végétaux – exception faite pour les appellations « yaourt », « crème » ou « fromage » appliquées à des produits sans lait animal. Avec la publication de ce décret fin juin, la France était devenue le seul pays de l'Union européenne à aller à rebours de cette décision.

La DGCCRF avait invité les industriels des simili-carnés à « développer leur propre terminologie », estimant que les produits concernés ne remplissaient pas, malgré l'usage, les critères pour s'appeler « steak » ou « nuggets ».



Protéines France a pour sa part dénoncé un « morcellement du marché », les produits « légalement fabriqués ou commercialisés dans un autre Etat membre de l'Union européenne ou en Turquie » pouvant conserver leur appellation « saucisse » ou « brochette » végétale dans les rayons français.



Peut-on appeler « steak » les protéines végétales transformées ?