



Céline Laisney, fondatrice de AlimAvenir

# Le marché des protéines alternatives de demain

## 3 questions à...

Céline Laisney fondatrice de AlimAvenir, un cabinet indépendant d'étude et de prospective sur l'alimentation



**Quels sont les enjeux scientifiques actuels dans le secteur des protéines alternatives ?**

Il y a des enjeux scientifiques propres à chaque type de protéine alternative. D'une manière générale, l'enjeu principal est de réduire les coûts de production pour proposer ces alternatives à un prix accessible. Un enjeu transversal est également de s'assurer d'avoir un bilan environnemental toujours plus favorable et de le mesurer. Or, c'est compliqué car il faut pouvoir prendre en compte l'ensemble du processus de production, de transformation et de distribution (avec des analyses de type ACV, « analyse du cycle de vie »)... Pour ce qui concerne les protéines végétales, la recherche de nouvelles variétés doit être développée. Pour les alternatives plus « exotiques » (micro-algues, insectes) ou « de rupture » (agriculture cellulaire), la question de l'acceptabilité des consommateurs est incontournable. Il faut savoir la mesurer correctement, et si besoin l'améliorer par divers leviers.

**« Il n'y aura pas une protéines alternative miracle qui va tout remplacer, mais au contraire une variété beaucoup plus grande de sources de protéines. »**



**Notez-vous un paradoxe entre les attentes du consommateur et ses décisions réelles ?**

Il y a toujours un écart, plus ou moins grand, entre les aspirations et les comportements, qui s'explique par de multiples facteurs : disponibilité et prix des produits, praticité par rapport aux modes de vie actuels, force de l'habitude et des normes sociales, etc. Mais si les aspirations ne reflètent pas les comportements, elles indiquent la tendance et cet écart peut se résorber progressivement (par exemple, si l'offre se développe en grande distribution et dans la restauration, si les économies d'échelle font baisser les prix, etc.).



**Quelle place pour les protéines alternatives dans notre alimentation en 2030 ?**

Je crois que le mot-clé est « diversification ». Il n'y aura pas une protéines alternative miracle qui va tout remplacer, mais au contraire une variété beaucoup plus grande de sources de protéines. Globalement, on ira sans doute vers une consommation croissante de protéines alternatives. Les protéines végétales et nouvelles ressources devraient constituer au minimum 50% de l'apport protéique total. Dans le détail, cela dépendra bien sûr des personnes, certaines ne consommeront peut-être que des protéines alternatives, d'autres en consommeront mais de manière plus marginale... il y aura, comme aujourd'hui, divers profils de consommateurs.

