

Ere végétale, du flexitarien au vegan

Club PAI – Mai 2018



Sommaire

Introduction	4
Définitions et périmètre de l'étude	5
Fléxitarien	5
Végétarien	6
Végétalien ou Vegan	6
Niche ou réalité : épidémiologie du végétalisme	8
Vegan	8
Végétariens	9
Des signes qui ne trompent pas	10
Europe	12
France	14
Fléxitariens	16
France	16
UK	16
Des signes qui ne trompent pas	17
Motivations	17
Réglementation	19
Labels	20
Marché	25
Substituts de viande	25
Substituts de lait	26
Boissons végétales	27
Substituts de fromage	27
Tendances et innovations	28
Substituts de viande	30
Substituts de poisson	33
Dairy alternatives	35
Boissons végétales	35
Substituts de fromages	37
Desserts	39
Crèmes glacées	41
Sauces & mayonnaise	43
Gâteaux	45
Autres	46
Principaux intervenants	48
Solutions Ingrédients	51
Substitut de viande	51
Substituts de lait	53
Substituts de fromage	53
Substituts d'oeuf	54
Texturants	54
Arômes	56
Autres	57
Start-up et Foodtech	58

Conclusion et Prospective62
Bibliographie.....63
Annexes64

Introduction

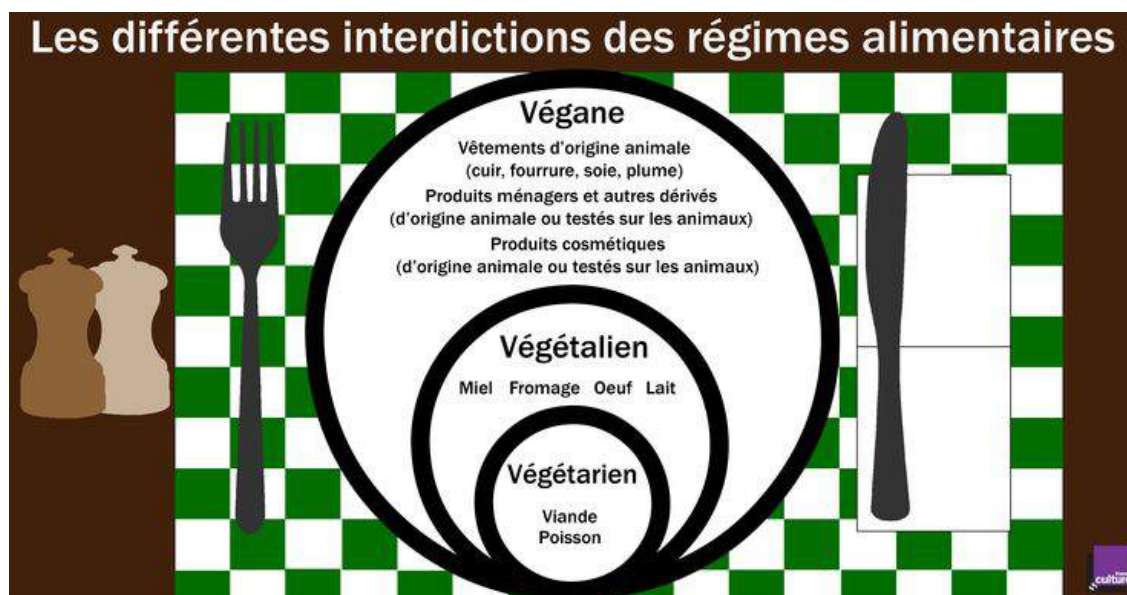
A tort ou à raison, les produits végétaux bénéficient d'une image plus naturelle, plus saine et plus durable que les produits animaux.

Les principaux leviers de cette tendance végétale sont :

- Les végétariens, végétaliens et flexitariens
- Le succès des Superfoods : superfruits, superseeds, céréales anciennes, légumineuses, légumes oubliés, algues, ...
- La croissance du marché des substituts de viande, des « dairy alternatives » et des protéines végétales.

Gageons que les déclarations de l'OMS selon lesquelles les viandes transformées seraient carcinogènes et la viande rouge le serait probablement, ouvrent une voie encore plus royale au monde végétal.

Définitions et périmètre de l'étude



Fléxitarien

Ce mot est entré dans le dictionnaire en mai 2017. Il désigne la pratique alimentaire de personnes qui souhaitent réduire leur consommation de viande, sans toutefois la proscrire complètement comme les végétariens ou les végétaliens. Une personne fléxitarienne s'autorisera donc de temps en temps des petits plaisirs carnés.

Le flexitarisme a débarqué aux Etats-Unis dans les années 90, quand un journaliste a mis en évidence l'impact des ruminants sur les gaz à effet de serre. Donc il y a, à l'origine, une forte prise de conscience écologique. Cependant, tous les humains omnivores pourraient être classés sous la bannière du Flexitarisme, hors végétariens et Vegans, ... mais il y a quand même une notion d'effort pour réduire sa consommation de viande qui caractérise le fléxitarien, motivé par des préoccupations de respect de l'environnement et des animaux, mais également par des contraintes économiques.

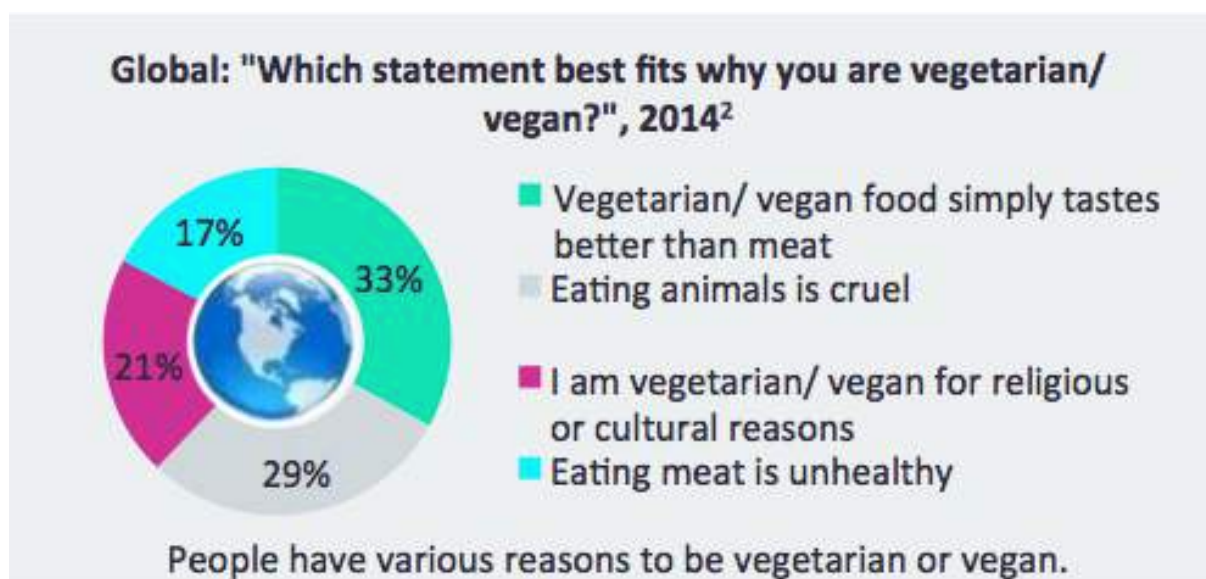
Un site internet leur est désormais consacré : <http://www.flexitarisme.com/>, où ils peuvent retrouver des actualités, des recettes, des aliments, des astuces et des informations en tout genre.

Le fléxitarien ne s'interdit rien, mais prône la diversité, en maximisant les végétaux aux détriments des produits animaux. Et pour bien comprendre la démarche, nous vous suggérons la rapide lecture de cet article : <http://www.8alamaison.com/les-flexitariens-sont-dans-la-place/> sur le blog de 8 à la maison qui permet de comprendre comment en très peu de temps une famille « normale » devient fléxitarienne.

Végétarien

Le végétarien suit un régime alimentaire à base de végétaux, sans chair animale – ni poisson, ni viande – mais pourra dans certains cas manger des produits issus des animaux – Lait, fromage, oeuf, miel (régime ovolactovégétarien) – Lait, fromage, miel, sans œuf (régime lactovégétarien) – Œufs, mais pas de produits laitiers (régime ovovégétarien) – Pas de viande mais du poisson et des sous-produits animaux (régime pescovégétarien).

Il est motivé par le bien-être animal, mais cela peut aussi être culturel ou religieux, voire même pour des raisons de santé. Il peut également être motivé par les méthodes de traçabilité, d'élevage et d'abattage, par l'impact environnemental des modes de production, ou par le refus de principe de l'exploitation animale. La Vegetarian Society apparaît en 1847 à Ramsgate et fonde les bases de ces pratiques alimentaires, qui se préciseront jusqu'à nos jours.



Source GlobalData Global consumer survey 2014

Végétalien ou Vegan

Il s'agit là d'un régime strict sans produit animal ni issu des animaux. Le végétalien ne consomme donc pas de chair animale, viande, volailles, charcuterie, poissons, crustacés, coquillages, et aucun produit d'origine animale comme le lait, les oeufs, le fromage, les yaourts, le miel, etc.

Le vegan actuel a des exigences consuméristes plus globales : il ne porte ni cuir, ni laine, ni soie et n'utilise aucun cosmétique ni produit ménager contenant des dérivés animaux ou testés sur eux.

Ce régime découle généralement d'une idéologie basée sur ce que devraient être les relations entre les hommes et les animaux. Les hommes doivent vivre sans exploiter les animaux. Le mot *vegan*, dérivé du mot anglais *veganism*, est utilisé depuis 1944 et la fondation de la Vegan Society doit son émergence au refus de la Vegetarian Society de promouvoir un régime sans produits laitiers.

En 1979, les nouveaux statuts de la Vegan Society proposent cette définition :

« Une philosophie et façon de vivre qui cherche à exclure – autant que faire se peut – toute forme d'exploitation et de cruauté envers les animaux, que ce soit pour se nourrir, s'habiller, ou pour tout autre but, et par extension, faire la promotion du développement et l'usage d'alternatives sans exploitation animale, pour le bénéfice des humains, des animaux et de l'environnement [...] »

Le veganisme n'est pas défini sur la base de caractères moraux ; en effet, adopter ce mode de vie résulte d'une démarche personnelle basée sur l'empathie envers les animaux, sur un engagement écologiste ou hygiéniste...

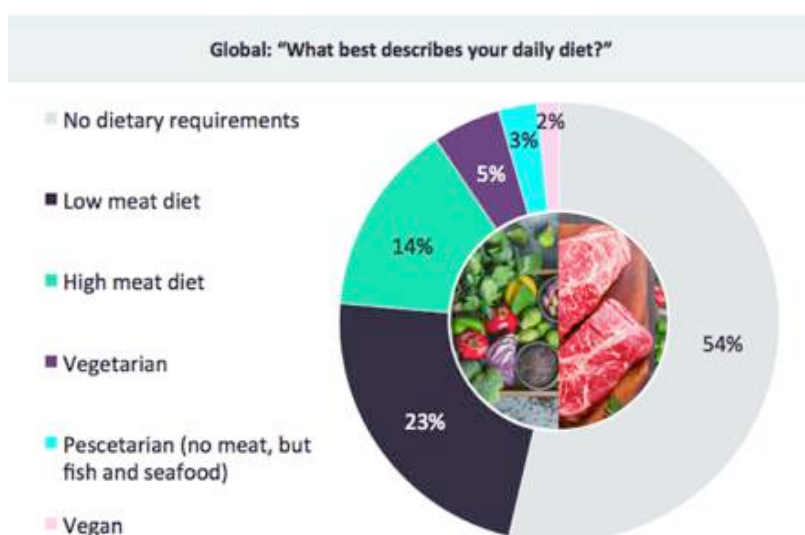
Tableau de synthèse du végétarisme

Type de végétarisme	Chair animale	Lait et dérivés	Œufs et dérivés	Miel et dérivés	Champignon levures et dérivés	Végétaux et dérivés
Ovo-lacto	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Lacto	Non	Oui	Non	Oui	Oui	Oui
Ovo	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui
Veganisme	Non	Non	Non	Non	Oui	Oui
Crudi	Non	Non	Non	Non	Oui uniquement crus	Oui uniquement crus
Fruitarisme	Non	Non	Non	Parfois	Non	Oui mais uniquement les fruits, pas les plantes dont ils sont issus

Niche ou réalité : épidémiologie du végétalisme

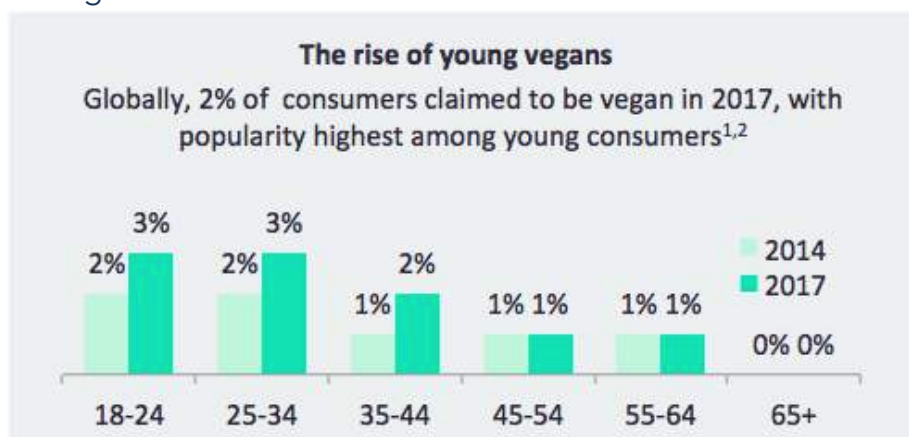
Les chiffres pour quantifier cette catégorie de consommateurs sont très disparates (parfois du simple au triple selon les sources) et pas forcément très à jour, c'est pourquoi il faut les considérer avec prudence. Une chose reste sûre : où que l'on regarde, le flexitarisme /végétarisme est en croissance. Il s'agit d'une vraie tendance de consommation et ce, un peu partout dans le Monde.

Selon une étude de GlobalData, le monde compterait 23 % de Flexitariens, 5 % de Végétariens et 2 % de Vegan.



Vegan

Selon GlobalData¹, il y aurait 2 % de Vegan dans le monde, mais déjà 3 % chez les jeunes générations et 6 % aux USA.



¹ Global consumer survey 2014 & 2017

Les pays où le veganisme a fortement progressé depuis 2014

Countries	2014 → 2017
US	1% → 6%
Indonesia	2% → 6%
UK	1% → 3%
Turkey	1% → 3%
Singapore	1% → 3%

Source : GlobalData consumer survey

Végétariens

Un article récent (Mathieu et Dorard 2016) recense la fréquence du végétarisme chez les adultes dans plusieurs pays : celle-ci concernerait entre 1 à 2 % des Néo-zélandais, 2 à 3 % des Français, environ 3 % des Américains et Australiens et 6 % des Irlandais, et entre 8 et 9 % des Canadiens, Allemands et Israéliens, et 40 % des Indiens².

L'Inde est en effet en grande partie végétarienne. Selon le Hindu-CNN-IBN de 2006, 31 % de la population est lacto-végétarienne, et 9 % lacto-ovo-végétarienne. 40 % des Indiens sont donc végétariens dans le sens occidental du terme (pas de viande), soit environ 500 millions de personnes, l'équivalent de la population totale de l'Union Européenne. On notera toutefois qu'en Inde le végétarisme exclut la consommation d'œufs. L'état de Gujarat compte le plus haut pourcentage de végétariens du pays ; en effet, 80 % de la population soit 40 millions de personnes est végétarienne. Les Etats-Unis comptent 25 millions de végétariens.

Au Moyen-Orient, c'est Israël qui compte le plus de végétariens avec 12 % de sa population³, soit près d'un million de personnes (2014). Une des figures de ce mouvement est la chef blogueuse Ori Shavit qui aide les restaurants à veganiser leur carte.

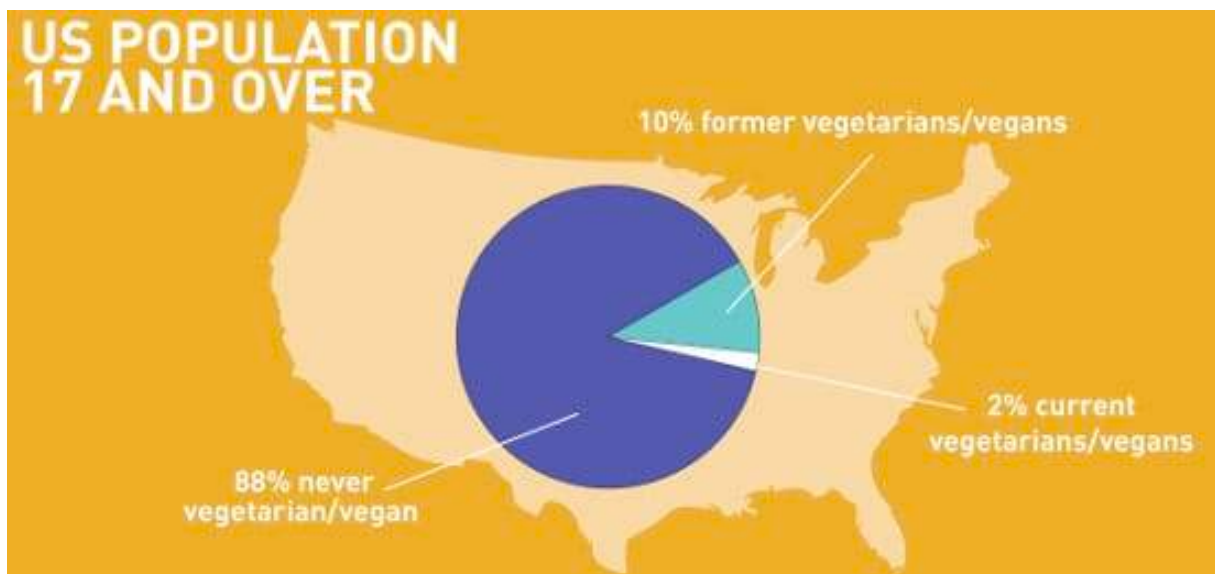
² Source : INCA 3

³<http://www.europe-israel.org/2014/09/revolution-vegetarienne-en-israel/>

En Australie, une étude de Roy Morgan Research⁴ montre que 2,1 millions d'adultes sont passés à une alimentation végétarienne ou flexitarienne, soit 11,2 % de la population (2016), principalement dans les grandes villes du pays.

La plus part des Australiens qui ont adopté un régime végétarien l'ont fait pour des raisons de santé (48,7 %) ou de régime amincissant (36,7 %). En revanche, c'est souvent un choix culturel pour les « nouveaux Australiens » composés en grande partie d'immigrants Indiens, Chinois ou asiatiques.

Aux US, 2 % de la population adulte serait végétarienne et 0,5 % vegan⁵, ce qui représenterait néanmoins 1,6 millions de Vegan ! Par ailleurs, les Millennials semblent plus concernés par le végétarisme puisque 6 % des 18-34 ans déclarent être végétariens contre seulement 2 % des plus de 55 ans.



Des signes qui ne trompent pas

Au Canada, les restaurants proposent au moins un plat végétarien à la carte, reconnaissable grâce à la lettre « V » ou par l'apposition d'une feuille verte bien repérable.

En Espagne, le veganisme prend de l'ampleur, notamment à Barcelone où les options végétariennes ou veganes se multiplient dans les restaurants. Le 24 mars 2016, le maire a déclaré Barcelone première ville veggie-friendly et a créé un guide

⁴ <http://www.roymorgan.com/findings/vegetarianisms-slow-but-steady-rise-in-australia-201608151105>

⁵ <http://veganbits.com/vegan-demographics-2017/>

végétarien et vegan de la ville, ainsi qu'un BCNvegPoint, un espace d'informations réservé aux Végétariens et Vegans de la ville.

Alicante a accueilli sa première Vegan Fest en 2014, avec des concerts, des conférences, des workshops pour diffuser le veganisme, le tout accompagné de plats typiquement espagnols et surtout Vegans.

La Suède envisage une taxe carbone sur la viande ce qui encourage les Suédois à devenir végétariens.

En 2016, Tel-Aviv a été élu meilleure ville du Monde pour les Vegans par le magazine CondeNast Traveller. La tendance est tellement forte en Israël que l'armée est obligée de proposer des bottes sans cuir pour ses soldats.

En Inde, la ville de Palitana est devenue la 1^e ville végétarienne du monde en 2014 grâce à la pression exercée par les moines de la ville qui ont fait une grève de la faim pour proscrire l'abattage d'animaux dans leur ville.

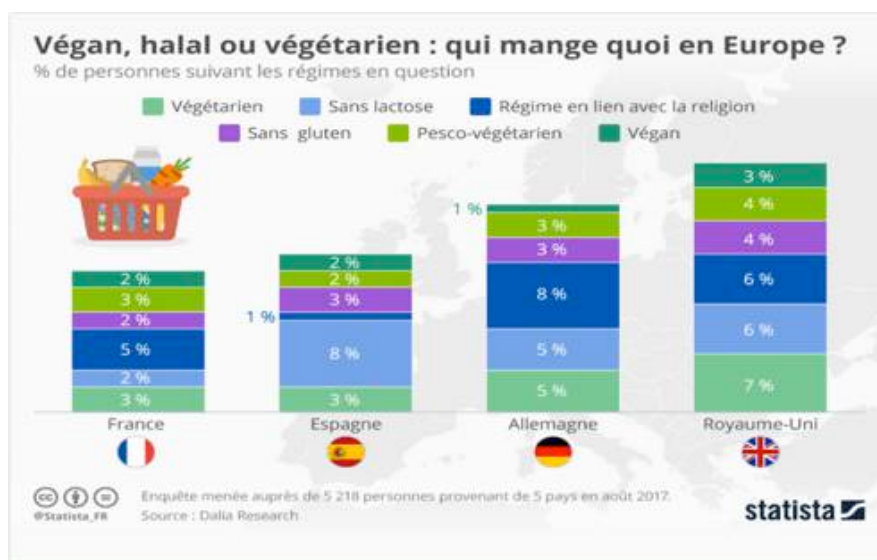
Berlin est la capitale du Veganisme en Europe, avec les surpermarchés Veganz ou les magasins de chaussures Avesu.

Le Festival annuel allemand de la bière – Oktoberfest – commence à servir des plats végétariens calqués sur les plats traditionnels.

Aux Etats-Unis, il y a beaucoup de privés qui investissent dans des start-ups végétaliennes (Bill Gates dans Beyond Meat, par exemple)

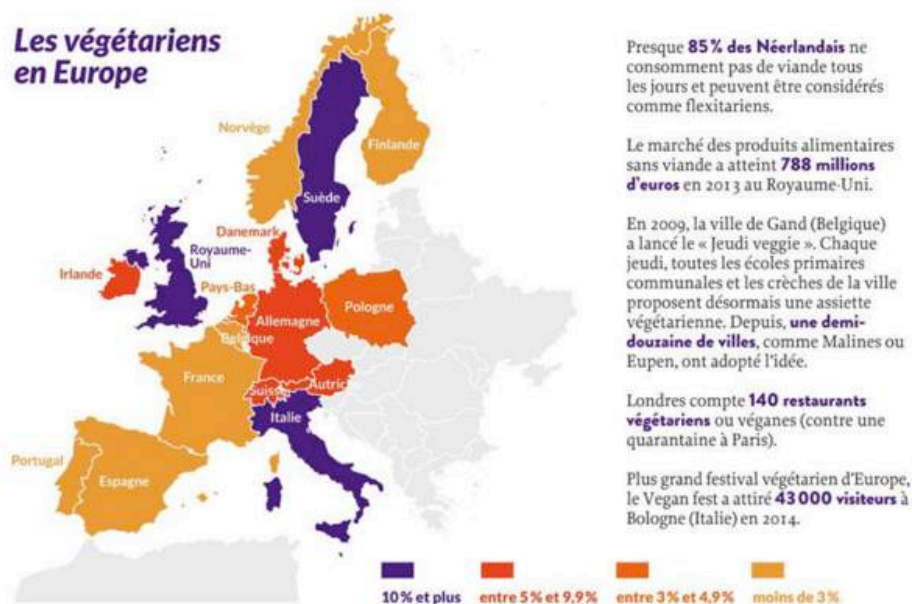
Le Veggie World, salon végétarien s'est tenu dans 8 villes européennes en 2016.

Europe



L'Italie, le Royaume-Uni et la Suède compteraient plus de 10 % de végétariens.

L'Allemagne compte 8 millions de végétariens⁶ soit 9 % de sa population, mais la demande pour les produits à base de plantes est en forte augmentation. L'Autriche, le Danemark et l'Irlande en compteraient entre 5 et 9.9 %⁷



Sondage Opinionway pour Terraeco réalisé les 27-28 janvier 2016 sur un échantillon représentatif de 1052 personnes, en France

⁶<https://sorb-on.fr/2017/11/07/vegetarisme-en-europe/>

⁷Sondage Opinionway pour Terraeco réalisé les 27-28 janvier 2016 sur un échantillon représentatif de 1052 personnes, en France

Cependant, un autre sondage montre que la Suisse⁸ compte 11 % de végétariens, 3 % de vegans et 17 % qui se disent flexitariens. Ainsi, un tiers de la population fait consciemment attention à une alimentation sans ou avec peu de viande, tandis que 69 % mangent régulièrement de la viande ou du poisson.

La tendance vegane est vraiment en plein essor en Suisse ; en effet, si 17 % des vegans le sont depuis 6-10 ans, en revanche ils sont 56 % à l'être devenu depuis moins de deux ans. Et on peut penser que ce mouvement n'est pas encore à son apogée.



Curieusement, 70 % des végétariens sont des femmes, tandis qu'elles ne sont que 40 % parmi les veganes.

80 % sont des citadins et globalement plus le niveau d'étude est élevé moins la consommation de viande est forte.

Les raisons principales du refus de viande sont le bien-être animal (78 %), des raisons éthiques (60 %) ou écologiques (58 %), une contribution au ravitaillement alimentaire du monde (40 %), pour des raisons de santé (35 %).

⁸ Sondage DemoSCOPE, mené du 26.01 au 18.02.2017 avec 1296 personnes en Suisse alémanique et Suisse romande âgées de 15 à 74 ans.

France

Selon l'étude INCA 3, seuls 0,4 % des enfants et adolescents de 0 à 17 ans et 1,8 % des adultes de 18 à 79 ans déclarent suivre un régime végétariens. Ces chiffres restent faibles, mais en augmentation par rapport à INCA 2 (respectivement 0,2 et 0,5 %).

Selon une étude de Harris Interactive⁹, 4 % des Français interrogés déclarent pratiquer un régime Vegan – sans produits animaux – dont 47 % depuis moins de 6 mois, 4 % un régime crudivore, dont 63 % depuis moins de 6 mois, 6 % de flexitariens dont 62 % depuis moins de 6 mois, 5 % un régime végétarien, dont 32 % depuis plus de 5 ans. C'est de loin le régime alimentaire le plus ancien. Même s'il faut prendre ces chiffres avec précaution, les auteurs de l'étude constate une montée en puissance de la consommation de légumes (+28 %), de fruits (+26 %), de poisson (+20 %) dans le quotidien des Français depuis 2 ans, et le déclin de la viande, des biscuits (-30 %), du lait (-27 %), du vin (-24 %), du chocolat et des jus de fruits.

Une étude de CHD Expert réalisée en France, en septembre 2016 montre que 5 % des personnes interrogées se déclarent végétariens et 2 % Vegans. Par ailleurs, ils sont 67 % à connaître la tendance Vegan et 1 sur 2 à manger végétarien à l'occasion. En revanche, ils sont 2 sur 10 % à tenter le régime Vegan à l'occasion. Enfin, 8 Français sur 10 n'ont jamais fréquenté un restaurant 100 % végétarien et 9 sur 10 jamais un restaurant 100 % Vegan !

Un sondage Opinionway pour Terraeco¹⁰ montre que 3 % des Français interrogés sont végétariens et 10 % envisagent de le devenir. Si le nombre de végétariens reste stable depuis 2012 (date de la précédente enquête Opinionway, en revanche, ils sont beaucoup plus nombreux à envisager de le devenir, passant de 4 à 10 %.

34 % des Français seraient flexitariens.

⁹Enquête menée sur internet par Harris Interactive auprès de 1 000 Français âgés de 15 ans et plus, et diffusée le 6 février 2017

¹⁰Sondage Opinionway pour Terraeco réalisé les 27-28 janvier 2016 sur un échantillon représentatif de 1052 personnes, en France

Selon Kantar Worldpanel, 1,9 % des ménages français sont végétariens en 2017 (1,5 % en 2015).



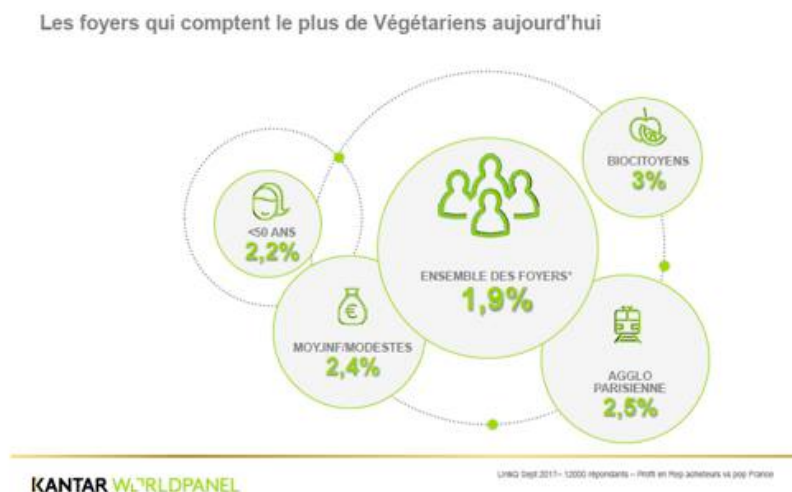
Qui sont-ils ? (Profil consommateur, attentes, motivations, ...)

En France, les végétariens comptent 2 % de femmes et 3 % d'hommes¹¹. 18 % des sondés âgée entre 35 et 49 ans envisagent de la devenir. Au-delà de 50 ans, ce chiffre tombe à 10 %.

2 % des personnes interrogées dont les revenus du foyer sont > 2000 € se déclarent végétariens, tandis qu'ils sont 4 % avec des revenus < 2000 €.

45 % des végétariens français vivent en Ile-de-France¹².

Selon Kantar Worldpanel, les végétariens sont plutôt des moins de 50 ans urbains, bio-citoyens.



¹¹Sondage Opinionway pour Terraeco réalisé les 27-28 janvier 2016 sur un échantillon représentatif de 1052 personnes, en France

¹²Association L214

Fléxitariens

France

Selon Kantar WorldPanel, la part des produits d'origine animale (produits carnés, produits de la mer, produits laitiers, œufs) dans les dépenses des foyers français est passée de 39,3 % en 2013 à 38,1 % en 2017.

Ce sont les produits carnés (- 4,9 %) et notamment la viande (-7,9 %) qui montrent la plus forte baisse. 1/3 des ménages français (34 %) déclarent limiter sa consommation de protéines animales (1/4 en 2015).

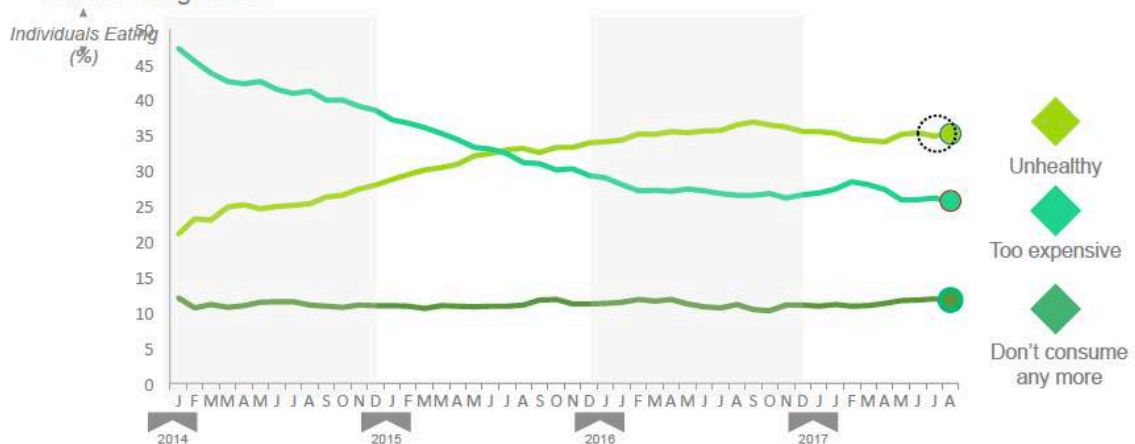
Le profil des Flexitariens rajeunit :

- < 35 ans = 19 % (14 % en 2015)
- 35 – 49 ans = 24 %
- 50 – 64 ans = 28 %
- > 65 ans = 29 %

UK

Au UK, 21% des individus déclarent réduire leur consommation de manière consciente

Et c'est maintenant la santé qui est évoquée comme raison principale, devant les raisons budgétaires



KANTAR W^{ORLD}PANEL

KWP Usage | Consumers reducing red meat consumption | 52 w/e August 2017

16

Des signes qui ne trompent pas

Paris compte une VeggieTown qui se compose du Xe et d'une partie du IXe arrondissements où se concentre un grand nombre d'enseignes veganes – magasins d'alimentation, restaurants, fast-food.

Veggie World est le plus grand salon vegan organisé en France depuis 5 ans : il compte 140 exposants, 7 000 visiteurs et 1 000 produits vegans.

La Journée mondiale du veganisme se tient tous les ans le 1^e novembre. Paris comptait 566 restaurants vegans en 2014 soit 3,5 fois plus qu'en 2008. McDonald propose un sandwich végétarien appelé le Grand Veggie depuis le 10 octobre 2017.

Les restau U proposent des repas végétariens depuis décembre 2017 ; 10 % de leurs usagers seraient végétariens ou végétaliens¹³.

Motivations

Devenir végétarien est l'aboutissement d'une démarche personnelle qui peut être motivé par des raisons très variées :

- L'environnement : l'élevage est responsable de 14,5 % des gaz à effet de serre (GES)¹⁴. Or, pour éviter de dépasser une hausse de 2°C avant la fin du siècle, il faut diviser par 4 les GES d'ici à 2050. De plus, l'élevage consomme beaucoup trop d'eau.
- Le bien-être animal : les animaux sont des êtres sensibles¹⁵, il n'y a donc aucune raison de les traiter inhumainement.
- Les préoccupations éthiques : les humains meurent de faim (795 millions de personnes en 2015¹⁶). Or, un bœuf fournit 1 500 repas tandis que les céréales nécessaires à le nourrir en fournissent 18 000. La majeure partie de nos céréales engraisse les animaux d'élevage au détriment des humains, offrant des produits de viande chers dans les pays riches, et augmentant le prix des produits de céréales dans les pays pauvres, ce qui limite l'accès aux denrées alimentaires aux populations défavorisées.

¹³Etude Cnous 2016

¹⁴5^e rapport du GIEC

¹⁵Déclaration de Cambridge, 7 juillet 2012

¹⁶FAO 2015

- Les préoccupations culturelles : ce sont des pratiques qui se transmettent dans un groupe (famille, groupe culturel ou autres)

- Les croyances religieuses : plusieurs religions – hindouisme, sikhisme, et surtout jaïnisme – enseignent que toute vie a une valeur et ne devrait pas être détruite pour une gratification humaine non nécessaire. Dans la religion juive, le rapport au sacrifice animal est particulier. La viande Kasher doit être vidée de son sang pour être consommable. Or, les consommateurs sont de plus en plus nombreux à réaliser que les conditions d'abattage ne peuvent pas vider entièrement la bête de son sang, et c'est pourquoi une grande proportion de juifs se tourne vers les régimes végétariens.

L'Islam a également un rapport spécial avec la consommation de viande et certains courants (soufisme) prônent le végétarisme.

- La santé : certaines études montrent que les Végétariens et Végétaliens vivraient en moyenne 6 à 10 ans de plus que le reste de la population. Car qui dit moins de viande dit moins de graisses, moins de fer, moins de sel et par là-même moins de maladies cardiovasculaires, au moins dans l'esprit des consommateurs. Ce qui dit aussi moins de calories, donc maintient du poids ou amincissement.

Cependant, une nouvelle étude réalisée en Australie par le Sax Institute¹⁷ en 2016-2017, montre qu'au-delà du régime végétarien, c'est un régime alimentaire équilibré et des pratiques de vie saine avec activité physique, sans tabac, qui offrent la meilleure espérance de vie. Or, les Végétariens/Flexitariens sont plus sujets à des comportements sains que les autres, ce qui explique leur meilleur état de santé globale. Donc la consommation (modérée) de viande n'aurait rien à voir là-dedans. Affaire à suivre...

¹⁷45 and Up Study, Sax Institute - <https://www.saxinstitute.org.au/publications/45-and-up-study-research/>

Réglementation

Un arrêt¹⁸ de la cour de justice européenne paru au JO le 4 août 2017 précise que, sauf exceptions, « Les produits purement végétaux ne peuvent pas, en principe, être commercialisés avec des dénominations qui, telles les dénominations « lait », « crème », « beurre », « fromage » ou « yoghourt », sont réservées par le droit de l'Union aux produits d'origine animale ».

La liste des exceptions se trouve dans la décision 2010/791/UE de la Commission, du 20 décembre 2010, établissant la liste des produits visés à l'annexe XII, point III 1, deuxième alinéa, du règlement n° 1234/2007 du Conseil (JO 2010, L 336, p. 55).

Ainsi en France, les appellations suivantes sont autorisées :

- Lait d'amande
- Lait de coco
- « Crème... » utilisée dans la dénomination d'un potage ne contenant pas de lait ou d'autres produits laitiers ni de produits d'imitation du lait et des produits laitiers (par exemple crème de volailles, crème de légumes, crème de tomates, crème d'asperges, crèmes de bolets, etc)
- « Crème... » utilisée dans la dénomination d'une boisson spiritueuse ne contenant pas de lait ou d'autres produits laitiers ni de produits d'imitation du lait et des produits laitiers (par exemples, crème de cassis, crème de framboise, crème de menthe, ...)
- « Crème... » utilisée dans la dénomination d'un produit de charcuterie (par exemple, crème de foie de volaille, pâté crème, etc)
- Crème de maïs
- Crème de riz
- Crème d'avoine
- Crème d'anchois
- Crème d'écrevisses
- Crème de pruneau, crème de marron (crème d'autres fruits à coque)
- Crème confiseur
- Beurre de cacao
- Beurre de cacahuète
- Fromage de tête
- Haricot beurre
- Beurré Hardy

D'autres part, dans le cadre de la loi alimentation qui devrait être votée en fin Mai 2018, les députés ont voté l'amendement n°CE2044 contre les dénominations « steak » ou « saucisses », ou plus largement faisant référence à des produits d'origine

¹⁸ <https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2017-06/cp170063fr.pdf>

animale, attribuées à des produits végétariens mais également à des aliments «mixtes», comme les hachés de bœuf et de soja. L'amendement fait aussi référence aux substituts de produits laitiers (lait, crème, fromage...) déjà abordé par l'arrêté du 14 juin 2017 de la Cour de justice de l'Union européenne. Les députés veulent ainsi mettre fin à des pratiques commerciales qu'ils jugent trompeuses pour le consommateur.

Labels

A l'heure actuelle, la certification vegane n'est pas obligatoire, ni encadrée par la loi dans aucun pays. Par conséquent les fabricants ont le droit d'exploiter et créer leur propre logo "VEGAN" pour leurs supports de vente. L'utilisation du terme "vegan" n'est pas non plus protégée par la loi.

Il n'existe donc pas de label officiel de certification Vegan ou végétarienne, comme il peut exister un label bio européen par exemple.

Pour les produits alimentaires, les principaux labels existants dans le monde sont les suivants :



Seuls ces logos ont une valeur de contrôle par un organisme indépendant spécialiste de la conformité vegane.

Il existe également des labels réservés aux produits issus de l'agriculture biologique et végétalienne. En France, Expertise Vegane Europe dispose d'un agrément spécifique pour la certification des produits transformés à partir d'ingrédients issus du Standard Biocyclique Végétalien¹⁹.

¹⁹ www.vegan-France.fr










La labellisation des produits vegans est un service proposé par des organismes associatifs ou privés principalement basés en Europe et aux Etats-Unis.

Voici un tableau comparatif des principaux labels²⁰ :

Organismes certifiant les produits végétaliens / Vegan labels								
Organisme	Logo / Certificateur	Produit fini sans chair animale	Produit fini sans sous-produit animal	Produit fini non testé sur les animaux	Ingrédients non testés sur les animaux	Conditions d'exportation*	Emballage sans matière animale	Ingrédients issus de l'agriculture biologique végétalienne
Expertise Végane Europe		✓	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> ✓ EVE VEGAN 02 ✗ EVE VEGAN 01
The Vegan Society		✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗
VEGAN OK		✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗
The Vegan Action		✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗
European Vegetarian Union		✓	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Produits végétariens ✓ Produits végétaliens 	✓	✓	✗	✓	✗

²⁰ <https://www.certification-vegan.fr/comparatif-labels-vegan.php>

Organismes certifiant les produits non-testés sur les animaux / Cruelty free labels

Organisme	Logo / Certification	Produit fini sans chair animale	Produit fini sans osseux produit animal	Produit fini non testé sur les animaux	Ingrédients non testés sur les animaux	Conditions d'exportation*	Emballage sans matière animale	Ingrédients issus de l'agriculture biologique végétarienne
Cruelty Free International		✗	✗	✓	✓	✓	✗	✗
Certified natural cosmetics (BDIH)		✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗
One Voice Label		✓	✗	✓	✓	✗	✗	✗
Cruelty Free Pets		✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Choose Cruelty Free (CCF)		✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗
Cruelty Free Cosmetics (IFCC)		✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗
Nature True Friends of natural and organic cosmetics		✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗

Label EVE VEGAN proposé par EVE - Expertise Vegane Europe



Liste des substances refusées

Type	Détail
Produits issus de l'abattage des animaux, de la chasse et de la pêche	Viande, abats et dérivés (extraits et bouillons), volaille, poisson, insectes, mollusques, fruits de mer et crustacés.
Sous-produits d'origine animale et dérivés	Produits laitiers et dérivés (beurre, fromage, petit-lait, yaourt, acide lactique, caséinates, caséine, lactates, lactose), œufs, produits de la ruche (cire d'abeille, gelée royale, miel, pollen, propolis, venin d'abeille), produits de la mer et dérivés (caviar, huile de poisson, huile de spermaceti, etc.).
Matières animales, fibres animales	Fourrure, peau et cuir, fibres (laine, angora, astrakan, cachemire, mohair), poils, plumes, présure, bile, présure, urine, salive, semence, nacre, perles, ivoire, venin, etc.
Substances d'origine animale sous forme d'additifs	Enzymes, arômes, huiles, charbon, présure, hormones, etc.
Ingrédients traités avec des produits d'origine animale	Noir animal, gélatine animale, collagène animal, etc.
Ingrédients ayant nécessité la fermentation animale	Exemple : Café Kopi exploitant la fermentation intestinale de la civette asiatique (Luwak).
Substances dérivées des humains	Kératine, placenta, etc.

Enzymes, champignons, bactéries et micro-organismes

Les champignons, micro-organismes et levures sont acceptés tant que leur origine est végétale et que leur méthode d'obtention ne nécessite pas de substances issues de l'abattage des animaux (par exemple : culture de levures sur bouillon de viande).

Liste des additifs alimentaires refusés

Les additifs (voir liste en annexe), issus traditionnellement de substances d'origine animale, ne peuvent être acceptés par EVE. Si l'utilisation d'une alternative végétale à ces références est proposée par l'opérateur et que celui-ci est à même de prouver son origine non animale, alors EVE validera sa recevabilité.

Autres substances refusées : liste CMR

D'autres substances (voir liste en annexe) ne sont pas d'origine animale, cependant elles ont été retenues dans la liste CMR (Cancérigène, Mutagène, Reprotoxique et autres cas particuliers) sur décision du conseil d'administration.

Marché

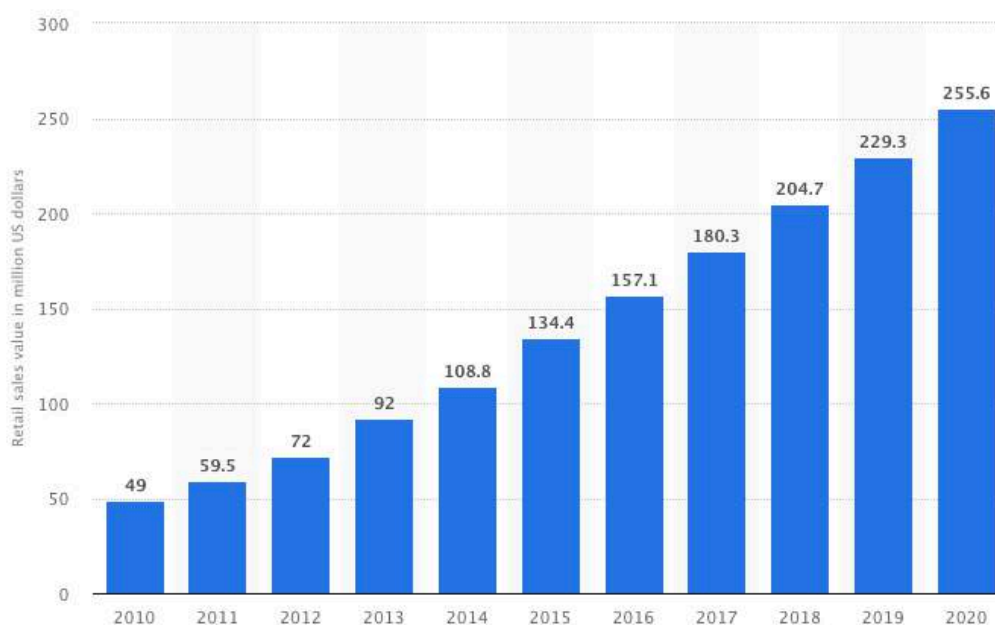
Le marché des produits végétaux aux US a atteint 3,1 milliards \$ en 2017 (+ 8,1 %)²¹.

Substituts de viande

Le marché mondial des substituts de viande est estimé à 4,63 Mds \$ en 2018 et devrait atteindre 6,43 Mds \$ d'ici 2023²², soit une croissance annuelle moyenne de 6,8 %. L'Europe représente la plus grande part du marché (39 % en 2014), mais l'Asie devrait progresser le plus rapidement (10,1 % sur la période).

Le marché des protéines végétales devrait atteindre 14,22 milliards \$ en 2022 (8,35 Mds \$ en 2016).

En Allemagne, le marché des substituts de viande devrait passer de 49 à 255,6 millions \$ entre 2010 et 2020 (Statista 2018)



En France, le marché du traiteur végétal a atteint 30 millions € en 2016²³ (+ 30 %) et comprend déjà 24 % de foyers acheteurs (13 % en 2014). Tous les grands intervenants des produits carnés (Le Gaulois, Herta, Fleury Michon, ...), tout comme les distributeurs (Carrefour, Intermarché, Leclerc, ...) se lancent dans le végétal.

Au Royaume-Uni, le marché du traiteur végétal a atteint 84,6 millions € en 2017 (+ 12,3 %)²⁴.

²¹ <http://www.prweb.com/releases/2017/09/prweb14683840.htm>

²² Markets and Markets report : Meat substitute market by type 2018

²³ Source : Xerfi

²⁴ Statista 2017

Substituts de lait

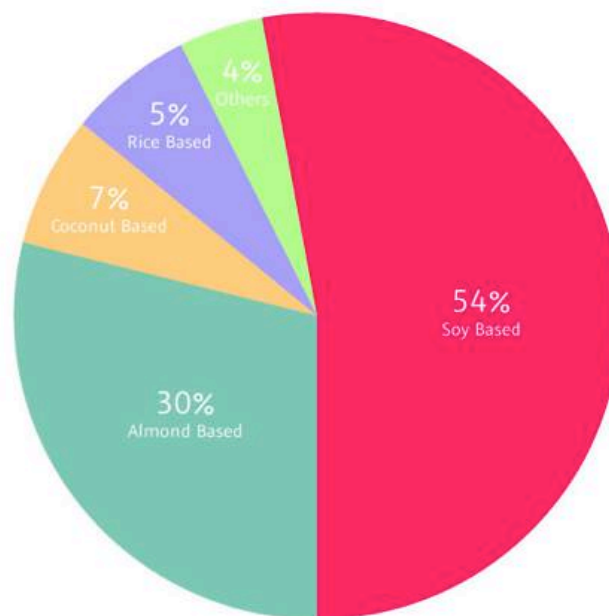
Le marché mondial des « dairy alternatives » devrait atteindre 21,7 Mds \$ en 2022²⁵, soit une croissance annuelle de 13,3 % (8,8 Mds \$ en 2015).

Le marché US²⁶ des alternatives aux produits laitiers (hors boissons) a atteint 700 millions \$ en 2017 (+ 20 %). Selon Packaged Facts²⁷, aux US, les alternatives végétales devraient représenter 40 % du marché produits laitiers + alternatives dans les 3 ans (25 % en 2016).

L'Asie-Pacifique représentait la plus importante région en 2015 (4 Mds \$), suivie par l'Amérique du Nord. L'Asie continuera de dominer le marché sur toute la période, poussée par de fortes demandes en Chine et en Inde.

Les produits à base de soja représentaient 53,2 % du marché en 2015, mais ce sont les produits à base d'amande qui progresseront le plus sur la période avec une croissance annuelle moyenne attendue à 14,4 %, portée par la demande en Amérique du Nord. Ainsi, aux US, les boissons à base d'amande représentent plus de 64 % du marché contre seulement 13 % pour les boissons à base soja.

GLOBAL MARKET SHARE BY TYPE IN SALES VOLUME, 2016



Source: Mordor Intelligence

²⁵ Dairy Alternative Market report by Allied Market research 2018

²⁶ <http://www.prweb.com/releases/2017/09/prweb14683840.htm>

²⁷ <https://www.packagedfacts.com/Dairy-Alternative-Beverage-8945813/>

Boissons végétales

Le marché mondial des boissons végétales devrait atteindre 16,3 Mds \$ en 2018²⁸ (7,4 Mds \$ en 2010). Avec une croissance moyenne annuelle de 18,7 %, le marché chinois devrait atteindre 6,7 Mds en 2018.

Aux USA, le marché des boissons végétales a atteint 2,11 milliards \$ en 2017 (+ 61 % vs 2012).

- Amandes : 64 %
- Soja : 13 %
- Noix de coco : 12 %

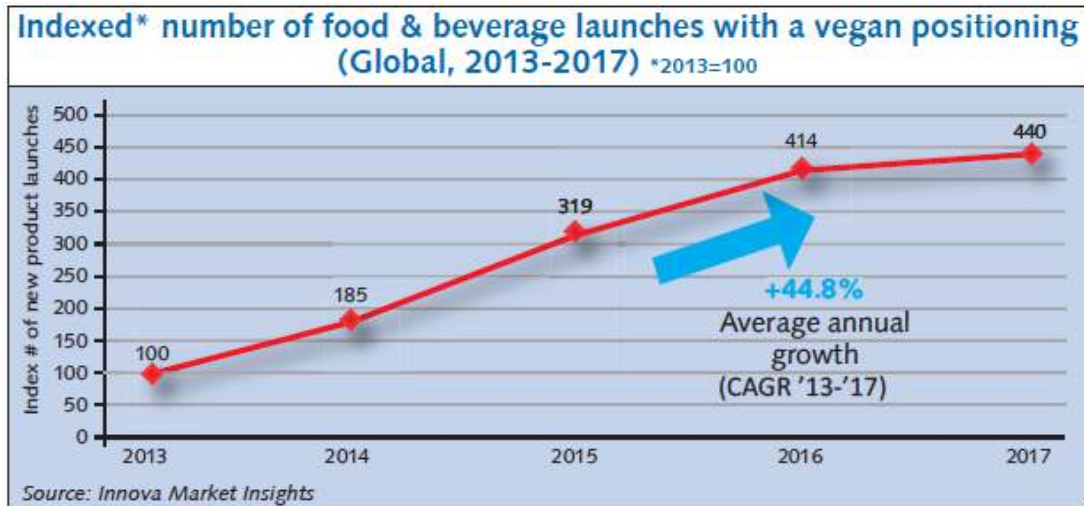
Substituts de fromage

Le marché mondial des fromages vegans a atteint 2,1 milliards \$ en 2016 et est attendu à près de 4 milliards \$ en 2024, soit une croissance moyenne annuelle de 7,6 % pendant la période.

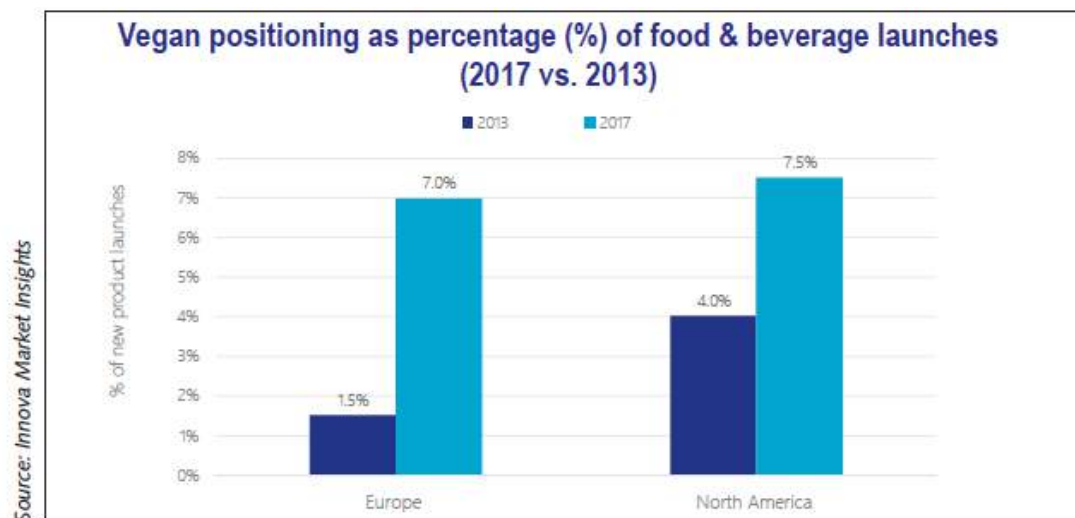
²⁸ <https://www.prnewswire.com/news-releases/global-plant-milk-market-to-top-us-16-billion-in-2018--dairy-alternative-drinks-are-booming-says-innova-market-insights-300472693.html>

Tendances et innovations

Le nombre de lancements de produits vegan dans le monde a explosé ses dernières années. Ainsi, entre 2013 et 2017, la progression moyenne annuelle a été de près de 45 % !

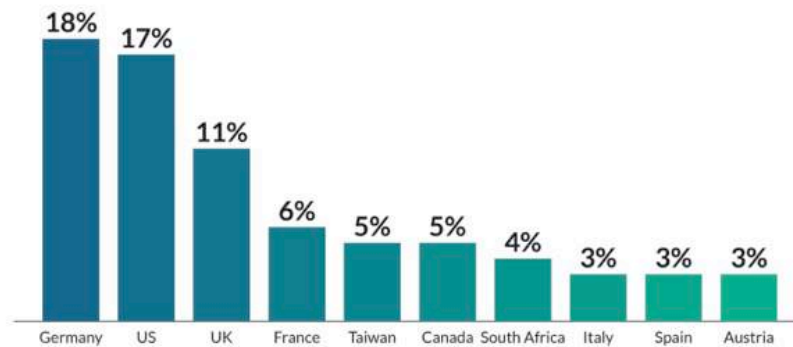


La part des lancements des produits vegan dans l'ensemble des lancements de produits est passée de 1,5 à 7 % en Europe et de 4 à 7,5 % en Amérique du Nord.



L'Allemagne, les US et le Royaume-Uni sont les pays qui lancent le plus de produits vegan.

2016 VEGAN FOOD LAUNCHES BY COUNTRY

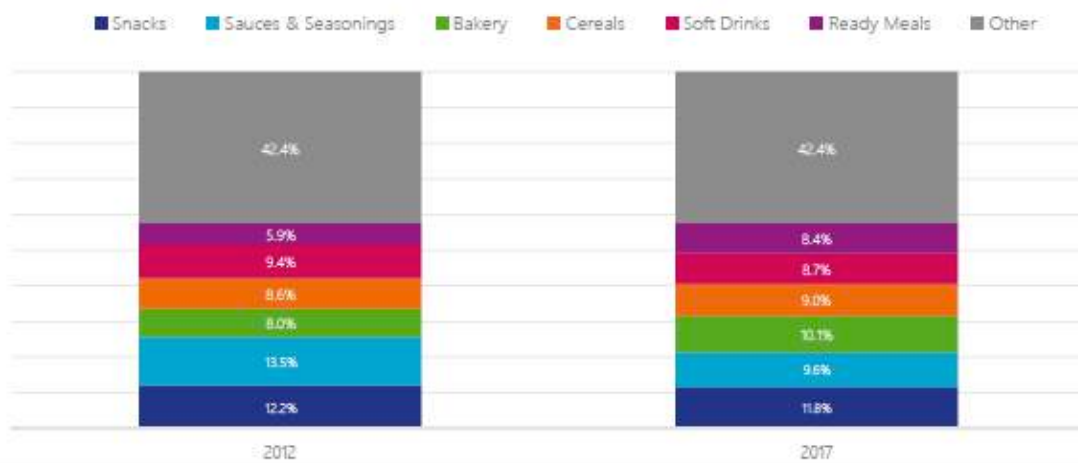


SOURCE: MINTEL GLOBAL NEW PRODUCTS DATABASE

Les snacks (11,8 %), les produits de boulangerie (10,1 %), les sauces et assaisonnements (9,6 %), sont les catégories de marché les plus concernées en 2017. Les plats cuisinés représentaient 5,9 % des lancements de produits vegans en 2012 et déjà 8,4 % en 2017, montrant la plus forte progression sur la période.

Top market categories as % of food & beverage launches with vegan positioning (Global, 2017 vs. 2012)

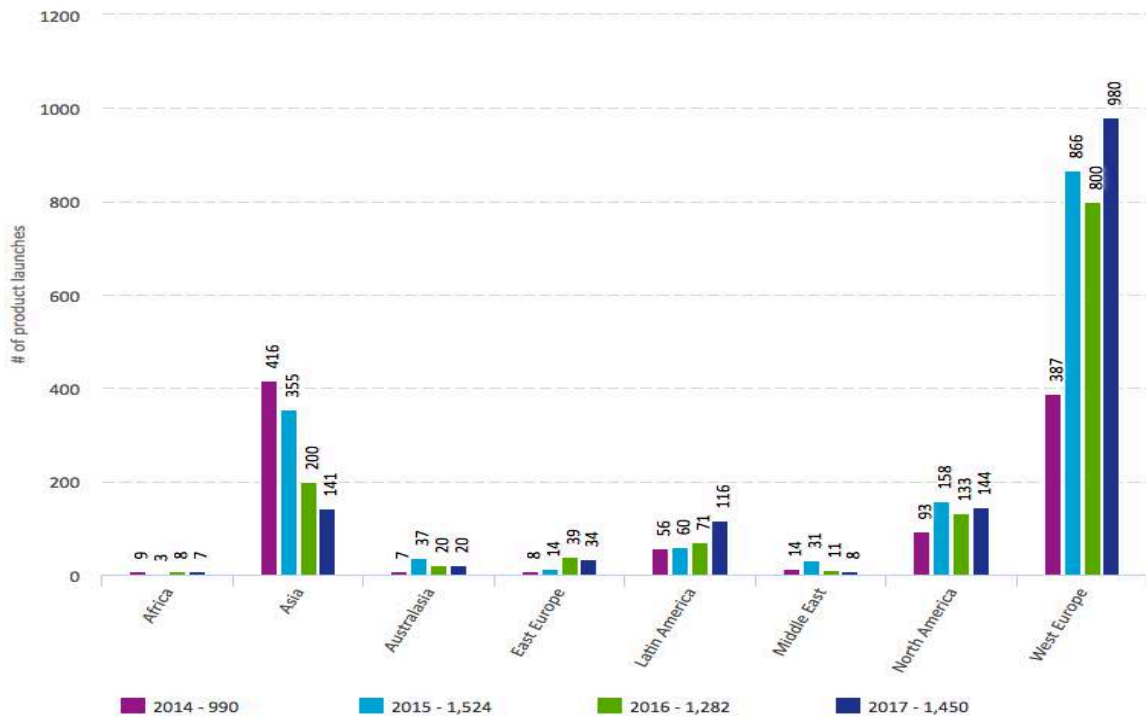
Source: Innova Market Insights



Substituts de viande

Les lancements de substituts de viande ont progressé de 46 % entre 2014 et 2017.

L'Europe de l'Ouest monopolise plus de 67 % des lancements en 2017.



Evolution des lancements de substituts de viande dans le monde (Source : Innova Database)



Fit Food – Steak de quinoa Tex Mex – Belgique



Jumbo Veggie Chef – Burger végétal – NL



Tofurky – Saucisses végétales aromatisées pomme poulet – Allemagne



Vivera – Burgers de betterave – UK



Veghiamo – Mortadelle végétale fumée – Italie



Marudai – Nuggets végétaux à base de maïs – Japon



Sol Cuisine – Meatless beef - Canada

Substituts de poisson



Viana – stick de tofu pané – Hongrie



Antartic Foods – Langoustines végétales – France



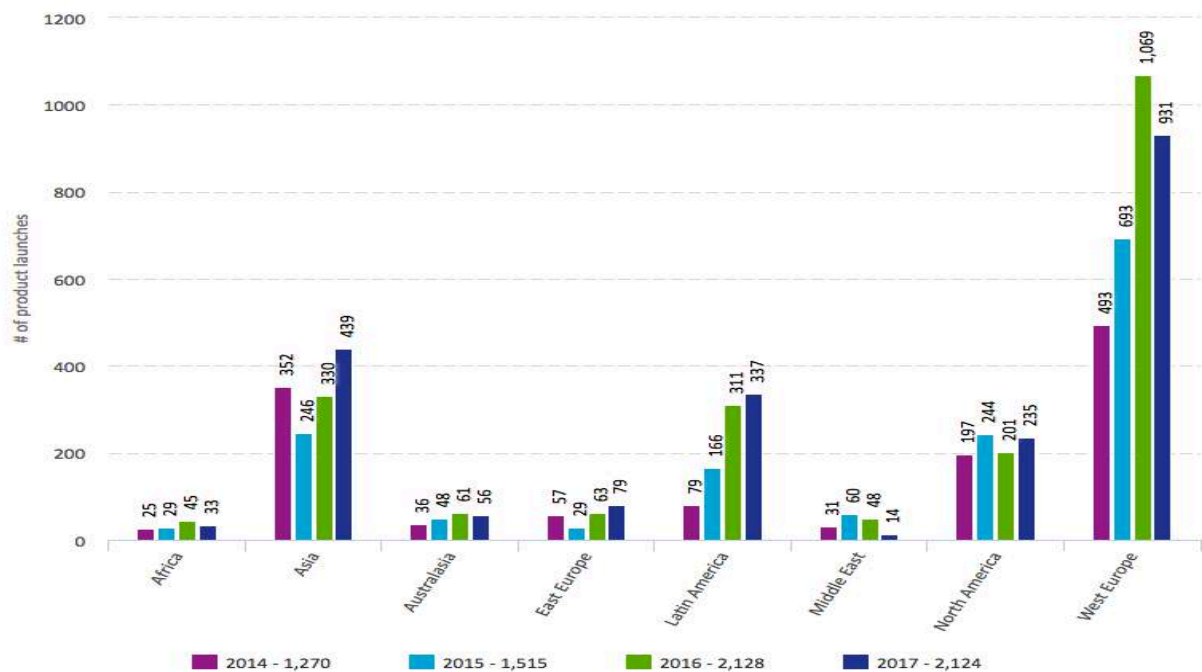
Good Deli – Caviar végétal   base d'algue – UK



Frys Family – Crispy prawns – Crevettes végétales – Afrique du Sud

Dairy alternatives

Les lancements de substituts de produits laitiers ont progressés de 67 % entre 2014 et 2017, mais ils ont stagné entre 2016 et 2017. Si l'Europe de l'Ouest concentre 44 % des lancements en 2017, les lancements sont en recul de 13 %. En Asie en revanche, les lancements progressent de 33 % en 2017, représentant plus de 20 % des lancements mondiaux.



Evolution des lancements de substituts de lait dans le monde - (Source : Innova Database)

Boissons végétales



Vivet – Lait de cajou arôme vanille – Argentine



Alpro – Lait d'amande et d'avoine – Croatie



Provamel – Lait de soja goût chocolat) Danemark



Vitasoy – Iced coffee au lait de soja - Australie

Substituts de fromages



Violife – fromage végétal râpé – UK



Go Vegan : fromage végétal en tranche – Norvège



Follow Your Heart – Cheddar en tranches – USA



Daiya – Crème de fromage vegan – Costa Rica

Desserts



Alpro – Yaourt de soja – Belgique



Sojasun – Desserts végétaux aux fruits – Espagne



Coconut Collaborative – Yaourt au lait de coco – France



Andros – Cogurt (yaourt au lait de coco) aux fruits (ananas, framboise-cassis) – France



Alpro – Gamme de desserts végétaux (yaourts aux fruits, crème vanille, ...) – France

Crèmes glacées



Ben & Jerry – Crème glacée non dairy – UK



Abbot Kinney's – Crème glacée alternative au lait de coco – Allemagne



Choice – Glace à la vanille à base de lait de riz – Finlande



Mes Petites Folies – Glace au caramel à base de lait d’amande – France



Ecopolo – Glace à base de lait de riz et quinoa – Espagne

Sauces & mayonnaise



Ecomil Cuisine – Béchamel vegane – Italie



Ceres Organic – Mayonnaise sans œuf – Nouvelle-Zélande



Free and Easy – Substituts d'œuf – UK



Tesco – omelettes végétales – UK



Yesyoucan – Vegan egg replacer – Autriche



Biogra – Substitut végétal d'œufs – Espagne



Follow your heart – Vegan egg – substitut d'œuf entier – UK

Gâteaux



Safi Reform – Préparation pour pudding – Hongrie



Orgran – Gâteau au chocolat vegan – Malaisie



Color Kitchen – Decor 100 % végétal pour cup cakes – USA



Very Veg – Gâteau au chocolat au cœur abricot – France

Autres



Fraulein Emmas – Miel alternatif – Allemagne



La Finestra sul Cielo – Ravioli épinard fromage vegan - Espagne



Lampados International – Meringue végane avec édulcorants – Israël

Principaux intervenants

Les acteurs historiques, spécialistes du Bio et de la nutrition, tels que Bjorg, Bonneterre et Nutrition & Santé (marques Gerblé, Cérééal, Cérééal Bio, Cérééalpes, Natursoy, Soy, Valpiform, Allergo, Valpibio, mais aussi Gerlinéa, Milical, Isostar) voient apparaître de nombreux concurrents. Ce sont des généralistes de l'industrie agroalimentaire, comme Herta, Fleury Michon ou Bonduelle, et des distributeurs avec leur MDD qui proposent des produits 100 % végétariens.

- **Boutique Vegan** : une des boutiques en ligne leader sur le marché européen des produits Vegans avec plus de 4 000 produits proposés (alimentaires, hygiène, bazar).

Klammsbosch 10 - 77880 Sasbach – Germany
T : +49 (0) 7841 67311 111
www.boutique-vegan.com - info@boutique-vegan.com

- **Fry's France** : boutique qui propose pour les particuliers et les professionnels des produits vegans – saucisses, burgers, lamelles, hachés, panés, glaces.

44 rue Rossini - 95.310 - Saint Ouen l'Aumône
T : 01 72 58 34 04
www.frysfrance.fr - frysfrance@gmail.com

- **ICI&Là (Hari & Co)** : alternative à la viande 100 % gourmande à base de légumineuses, marque Le Boucher Vert.

213, rue de Gerland – Les Jardins d'Entreprise, bât. B1 – 69007 Lyon
T : +33 (0)9 53 29 52 79
www.icietla-food.fr - contact@icietla-food.fr

- **Le Cri de la Carotte** : épicerie 100 % vegane par internet et magasin à Toulouse.

T : 05 62 86 96 79
www.facebook.com/lecridelacarotte31/ - lecridelacarotte31@gmail.com

- **Une Monde Vegan** : site de référence pour les alternatives veganes en France. Vente aux particuliers et aux professionnels. Magasin à Paris et à Lyon.

64 rue Notre Dame de Nazareth – 75003 Paris
T : 01 42 77 49 58 – contactc@unmondevegan.com – www.unmondevegan.com

- **Graine de Vegan** : épicerie en ligne 100 % végétale et Bio

T : 06 25 20 64 46 – contact@grainedevegan.fr - www.grainedevegan.fr

- **Vegan Factory** : boutique en ligne de produits vegans

T : 09 73 73 09 07 – hello@laveganfactory.com - www.laveganfactory.com

• **Market'Veg** : e-shop spécialisée dans le mieux-être par l'alimentation crue vivante végétale.

T : 06 38 38 84 86 - marketveg@gmail.com

• **Miaoum – vg** : E-boutiques d'alternatives veganes

www.miaoum-vg.com

• **Mon Epicerie Paris** : boutique physique d'alimentation végétale

31 rue des Gravilliers – 75003 Paris

T : 09 83 44 48 83 – contact@monepicerieparis.fr - <https://monepicerieparis.fr/>

• **Naturalia Vegan** : sélection de produits vegans et Bio. Naturalia a ouvert son 4^e magasin vegan à Paris 9^e avec 2 500 produits.

https://naturalia.fr/vegan?type_label_picto=BIO

• **The Green Family** : concept store éthique, vegan et Bio

<https://the-green-family.fr>

• **The Vegan Shop** : produits originaux sélectionnés avec soin, pour un monde meilleur

17 La Végaudais – 35600 Bains sur Oust France

T : 06 42 99 26 78 - contact@theveganshop.fr - www.theveganshop.fr

• **Tree House** : restauration et épicerie sur place ou à emporter

3 rue Bon Secours – 44000 Nantes

T : 02 40 75 22 01 – www.treehousevegan.fr

• **Vegan Box** : panier garni surprise livré à domicile

www.veganbox.fr

• **Végétal & Vous** : magasin à Lille 100 % végétal

241 rue Léon Gambetta – 59000 Lille

T : 03 20 51 55 06 - <https://vegetaetvous.com/>

• **Vegan Essentials** (USA) : site internet avec des produits 100 % vegans – Food, snack and beverages, personal care, beauty, clothing, home products, ...

T : 866-888-3426 - info@veganessentials.com - www.veganessentials.com

• **Vegan Store France** : boutique en ligne de produits vegans

1 7 bis rue André Maginot - 55800 REVIGNY SUR ORNAIN

T : 07 68 90 14 70 - contact@veganstorefrance.com - www.veganstorefrance.com

• **Vegan Store** (UK) : e-store de produits vegans au Royaume-Uni

PO Box 110 – Rottingdean – Brighton BN51 9AZ

sales@veganstore.co.uk - www.veganstore.co.uk

- **Vegasme** (Belgique) : unique magasin d'alimentation et de cosmétiques 100% VEGAN de Bruxelles.

Chaussée de Waterloo N°367 – 1050 Bruxelles

T : +32 (0)2 217 78 95 – natacha@vegasme.bio

- **Vegmarket** (Belgique) : e-shop de produits vegans

Rue Bois Sainte Marie 33, 5060 Auvelais (Sambreville), Belgique

T : +32 (0) 4 73 40 40 19 – info@vegmarket.be - www.vegmarket.be

Solutions Ingrédients

Substitut de viande

AMI INGREDIENTS propose **VivaVeg** et **VivaVeg Gourmet**, des solutions pour cuisiner des plats végétariens et végétaliens fabriqués par Campus, fabricant Italien d'ingrédients fonctionnels. gaelle.digonnet@ami-ingredients.fr

Emsland Group propose **Empro® E86**, un isolat de protéines de pois qui a un bon profil en acides aminés. Clean Label, il a des propriétés émulsifiantes qui s'adaptent aussi bien aux produits carnés ou céréaliers qu'aux produits végétariens comme source de protéines et agent de rétention d'eau. Enfin, il a un goût neutre et est garanti sans OGM.

Frutarom Natural Solutions propose **Bright'n Free Red Rosy**, un colorant rouge 100 % naturel spécialement destiné aux substituts de viande. Stable à la chaleur, il est issu de sources végétales par simple concentration de jus de plantes riches en anthocyanes naturelles. naturalsolutions@frutarom.com

Glanbia propose **BevEdge**, une protéine de pois, facilement dispersible et miscible dans les mélanges de boissons en poudre. En effet, **BevEdge Pea Protein** se mélange instantanément dans l'eau (contrairement à la protéine de pois traditionnelle qui agite, flotte et se mélange généralement mal), et est neutre en goût. <https://www.glanbianutritionals.com/fr/node/206>

Inveja présente des ingrédients de **lupin BIO** : farine de lupin Bio riche en fibres, contenant 20 % de protéines et 58% de fibres pour l'industrie de la boulangerie pâtisserie ; des flocons de lupin Bio, idéaux pour les mueslis, les barres céréalières, les burgers végétaux ; des pépites de lupin Bio pour des inclusions ou des fibres. cbremaud@inveja.fr

Lesaffre Human Care lance **Lynside® ProteYn**, une nouvelle gamme de protéines complètes non-animales, issues de levures. Elles contiennent les neuf acides aminés essentiels et sont adaptées à tous types de régimes alimentaires : flexitarien / végétarien / végétalien, sans gluten, sans soja & sans lait. Cette gamme est produite sans utiliser de pesticides ou d'antibiotiques pour la croissance et est garantie sans OGM et sans facteurs antinutritionnels tels que les inhibiteurs de protéases, les phytates, etc. Elle a un faible impact environnemental grâce à un processus de fabrication spécifique parfaitement maîtrisé. www.lesaffrehumancare.com

Limagrain élargit sa gamme de farines fonctionnelles de légumineuses avec deux références supplémentaires le petit pois et la lentille rouge. Ainsi, deux nouvelles farines précuites - **Westhove green pea** et **Westhove red lentil** – sont désormais disponibles. Elles sont stabilisées et traitées thermiquement pour faciliter leur incorporation, réduire l’amertume et augmenter leur DLUO, tout en gardant tous les bienfaits nutritionnels des légumes secs, fibres, protéines et minéraux. De plus, elles sont clean label et sans gluten et disponibles en différentes granulométries pour répondre aux procédés industriels et aux bénéfices attendus. Incorporables de 1 à 40 % dans des applications BVP, plats cuisinés, substituts de viande ou produits sans gluten.
elise.grolieres@limagrain.com

Naturex va distribuer **PureTaste**, une protéine de shiitaké produite par la société américaine Micotechnology. Elle contient 9 acides aminés essentiels et est très « digestible ». Elle répond à une demande croissante d’alternative aux produits animaux. F.carre@naturex.com

Roquette lance **NUTRALYS® T70S**, une nouvelle solution protéique texturée 100 % végétale, issue exclusivement du pois jaune. Elle présente un goût et une couleur neutre. Ses fonctionnalités permettent une texture fibreuse unique et une utilisation flexible: adaptable à plusieurs types de substitut de viande (ex. burger, filet de poulet, saucisse). NUTRALYS® T70S est une source de protéine (70 %) nutritionnellement équilibrée, exempte de gluten, soja, et de produits d’origine animale. Ingrédient extrudé, sa texture fibreuse se dévoile après réhydratation. Sans broyage ni cutterage, l’ingrédient permet d’imiter des morceaux de viande. Au-delà de ses fonctionnalités uniques, NUTRALYS® T70S est en adéquation avec une attente croissante du marché : la maîtrise des allergènes. Timothee.boidin@roquette.com

Sabinsa lance **Promond**, une protéine d’amande soluble dans l’eau, extraite d’une variété indienne d’amandes qui ont un profil complet d’acides aminés et qui sont cultivées au Nord de l’Inde. <http://www.sabinsa.com/newsroom/press-releases/pr20170922.html>

Schalk Mülhe propose des farines de graines de courge Bio contenant 65 % de protéines (59 % dans la version toastée), 10-15 % d’huile de courge et 10 % de fibres. La société propose aussi une version tournesol avec 47 % de protéines, une au chanvre contenant 32 % de protéines et une au lin avec 38,5 % de protéines.

Tereos propose le **Sauté Végétal**, une composition 100 % végétale issue de protéines de blé et de farine de pois chiche d’origine France. Grâce à son procédé breveté, récompensé lors du Concours Mondial de l’Innovation en

2015, Tereos a mis au point un produit sain et savoureux, facile à cuisiner et accommodable à tous types de recettes. julie.magnet@tereos.com

TH Geyer distribue de nouvelles farines végétales particulièrement riches en protéines et en fibres qui peuvent être utilisées des formulations à faible teneur en glucides ou sans gluten. Différentes sources sont disponibles : Amande, Lin, Raisin, Sésame, Tournesol, Courge et Noisette. Toutes présentent des caractéristiques organoleptiques très différentes (goût, couleur) ainsi que des taux de protéines pouvant aller jusqu'à 55 %. Testées dans différents produits de panification, elles peuvent également entrer dans la formulation de produits culinaires comme apport de protéines végétales. duhamel@thgeyer.com

Triballat Ingrédients propose **Peptidea**, un peptide de pois soluble très foisonnant qui confère une bonne tenue aux glaces pendant la fonte. Très digeste il contient des acides aminés qui participent à la synthèse protéique, ce qui présente un intérêt pour la nutrition sportive. david.trumier@triballat.com

Substituts de lait

Ecomil propose des boissons végétales bio : amandes, chanvre, noisettes, coco, sésame, quinoa, cajou, souceht, riz, avoine
<http://ecomil.com/fr/nos-ingredients/>

LSDH propose des boissons végétales à base de soja 100 % français sans OGM garanti SOJA FILIÈRE FRANCE, d'amandes, de riz, de noisettes, d'avoine, etc.
<http://www.lsdh.fr/notre-offre/lart-du-produit/boissons-vegetales>

Substituts de fromage

AB technologies élargit sa gamme Végé Snack, des tranches de légumes (75 % de légumes) qui remplacent le fromage dans des applications burgers ou produits de snacking. Après carotte et brocoli, voici une déclinaison tomate, d'une agréable couleur rouge qui ne contient que 6 % de matières grasses. Produit disponible en boyau ou en tranches. f.chauvel@ab-technologie.fr

AB technologies propose une gamme de substituts de fromages « Vegan Bio » et conventionnels. contact@ab-technologies.com

AIF Ingrédients propose un mix capable de transformer un légume en fromage analogue, une alternative plus saine et plus économique aux fromages

traditionnels, pour des applications en sandwiches, pizzas, snacks... Toute une gamme est disponible : mozzarella, emmental, edam, gouda, cheddar, parmesan, cream cheese etc.... ben.jouault@aif-ingredients.com

Substituts d'œuf

Agrana propose **AGENOVUM®**, un substitut végétal d'œuf, combinaison innovante d'amidons de blé et de maïs, spécialement conçue comme alternative vegan/végétarienne. Il s'agit d'une poudre hydrosoluble qui apporte toutes les qualités fonctionnelles de l'œuf, qui est facile à mettre en œuvre et qui permet une réelle baisse des coûts de formulation.

<http://www.agrana.com/en/products/international-trade-fairs-and-events/health-ingredients-europe-2016/>

Bel Industries propose **Bianbel®**, un ingrédient qui remplace 100 % du blanc d'œuf dans des applications moussantes telles que les meringues, les nougats, les marshmallows. La gamme **BIANBEL® NG** est conçue pour remplacer tout ou partie du blanc d'œuf dans les mousses humides, pâtisseries aérées et produits de confiserie. Les protéines fonctionnalisées contenues dans **BIANBEL®** facilitent l'incorporation d'air de manière homogène tout en stabilisant le réseau d'air. Par conséquent, la texture des produits obtenus est fine, apportant onctuosité et présence en bouche. Ils peuvent être utilisés dans des matrices à pH acide et stabilisées (mousses fruitées) ou neutre et ne contenant aucun stabilisant (macarons, meringues). Contrairement à d'autres agents foisonnants, **BIANBEL® NG** est neutre en goût et la recommandation d'étiquetage est « protéines de lait ». belindustries@groupe-bel.com

Dow propose **Methocel®**, une gamme d'ingrédients permettant de faire face à la demande de substituts de viande. En effet, ils remplacent blancs d'œufs et autres stabilisants dans des produits végétariens et permet d'améliorer la mâche, la texture et la sensation en bouche des substituts de viande. www.dow.com

Kröner-Stärke propose REGG-EX, un substitut d'œuf clean label élaboré à base de farine de blé et d'eau de source.

Texturants

Actibio propose **Héliaflor®**, des protéines de tournesol Bio et sans gluten, riche en fibres et protéines (55%). C'est un agent émulsifiant et texturant disposant

d'une excellente miscibilité dans l'eau et d'un goût neutre. Il est bien adapté pour la formulation de plats végétariens, pour les produits de boulangerie, les sauces, les tartinables, les produits carnés... www.actibio.net

AIT ingredients propose **Eat Organic**, une nouvelle gamme d'ingrédients Bio qui comprend des améliorants bio pour toutes les applications : pain, pain de mie, viennoiserie et brioche ;

Des concentrés saveurs : **Taste & Flavour Organic Wheat** qui apportent une douce saveur de miel, fruits séchés et légèrement maltée ou **Taste & Flavour Organic rye** pour une signature authentique aux notes grillées et fruitées avec une pointe d'acidité ;

Des prémixes : **Eat organic wholegrain** (complet), **Multigrains classic et Multigrains spécial** (céréales et graines), **Eat organic spelt** (épeautre).
ekerr@soufflet.com

Algaia présente **Satialgine® DVA**, une nouvelle génération d'ingrédients extraits d'algue destinée l'industrie des desserts (laitiers ou non). Elle offre une texture riche et crémeuse aux desserts allégés en matières grasses, sans œuf ni additifs. Elle peut être utilisée également dans les desserts à base de soja, d'amande ou de coco. Grâce aux propriétés de l'alginate, telles que la solubilité à basse température, le nouvel alginate d'Algaia peut permettre aux industriels une économie de temps et d'énergie, de préserver les ingrédients sensibles à la température (comme les vitamines ou les arômes), et de réduire l'oxydation de la matière grasse, ce qui permet au global un process et un produit plus économiques. fabrice.bohin@algaia.com

Alland et Robert a développé une méthode de traitement thermique unique basée sur l'homogénéité de la température, qui préserve les qualités fonctionnelles de la gomme de karaya. Ainsi, elle pourra être utilisée seule ou en association avec d'autres ingrédients pour améliorer la texture de nombreuses formulations type enrobages, desserts et sauces émulsifiées... 100 % naturelle et végétarienne, sans OGM ni pesticides, cette gomme est riche en fibres et sans gluten. info@allandetrobert.fr

Hydrosol propose de nouveaux systèmes stabilisants et texturants qui permettent de fabriquer des nuggets, burgers, boulettes de viande hachée, voire des « lamelles de filet » vegan. Les produits finaux plaisent par leur structure comparable à celle de la viande et par leur croquant familier. Ils peuvent être réchauffés sans problème dans une poêle ou une friteuse. Autre avantage : ils ne nécessitent ni exhausteurs de goût, ni phosphates. abuening@hydrosol.de

International Agriculture Group lance une farine fonctionnelle de banane verte. **Nubana** contient un amidon résistant qui possède une structure différente de celle de l'amidon de maïs, du manioc ou de la pomme de terre, permettant d'absorber l'eau sans motter. Comme elle apporte du liant et de la viscosité, cette farine peut entrer dans la formulation de boissons, plats cuisinés ou barres céréalières. <http://www.iagnubana.com/>

Solina développe une gamme de solutions texturantes et aromatiques végétariennes, à base de protéines de soja, de blé ou de pois, pour des applications de charcuteries végétales, de substituts de viande, de plats cuisinés. fanny.legave@solina-group.fr

Tipiak apporte de la jutosité aux substituts de viande grâce à **Tapiocaline CR521**, un texturant de manioc clean label. Il est utilisé pour la mise en forme de steaks ou de boulettes végétales, sans code E dans l'étiquetage. Il est sans gluten et disponible en Bio. Une version Bio est également disponible. elodie.lepironnec@tipiak.fr

TH Geyer a un nouveau partenaire, FST, qui propose des fibres de lin et de carotte, comme substituts de gomme guar, xanthane et caroube. Grâce à leurs hautes capacités de rétention d'eau, elles trouvent leur place dans des sauces pour supprimer certains additifs, dans des applications carnées (boulettes de viande) pour améliorer la jutosité et remplacer une partie des protéines animales par des protéines végétales sans impact sur la texture, mais également dans des produits de panification : muffins, mix gâteaux et certains pains pour améliorer le moelleux du produit fini. Ces fibres sont disponibles en conventionnel ou en BIO. duhamel@thgeyer.com

Arômes

Métarom lance **ACTI'MASK Wheat**, nouvelle solution masquante naturelle pour améliorer le goût des produits riches en protéines de blé. Il apporte en attaque des composés volatils, aux notes crémeuses et sucrées et joue sur le « mouthfeel » en conférant une sensation nappante en bouche capable de diminuer la perception de la saveur amère au niveau des récepteurs sensoriels. chloe.bard@metarom.fr

Jean Niel propose une nouvelle gamme d'arômes masquants pour boissons végétales. mcvoynnet@nielaromes.com

Autres

GNT Group élargit sa gamme de denrées alimentaires colorantes au domaine du salé, en offrant des solutions naturelles pour maîtriser la coloration. Ces concentrés, obtenus exclusivement à partir de légumes et de plantes traçables, sont simples à utiliser et ne modifient en rien la saveur des produits. Le processus de production est fondé sur une intégration verticale, de la sélection des graines à la culture et à la récolte des meilleures matières premières et jusqu'aux concentrés finaux. GNT peut ainsi garantir une traçabilité complète, une excellente qualité en termes de stabilité, de brillance et de durée de conservation, ainsi qu'une disponibilité tout au long de l'année, en toute saison et indépendamment du rendement des récoltes. bmattelin@gnt-group.com

Métarom a mis au point un nouveau nappage caramel sans lactose ni produit d'origine animale qui s'adresse aux intolérants au lactose tout comme aux végétariens. Dans cette formule, le lait est remplacé par des protéines de soja, et un arôme naturel vient substituer les notes lactées. Il peut aussi être utilisé comme topping ou pour des inclusions. chloe.bard@metarom.fr

Olygose propose des galacto-oligo-saccharides de pois pour la nutrition infantile. Sans OGM, sans lactose sans protéines animales, ils remplacent les GOS du lait. marie.bellenger@olygose.com

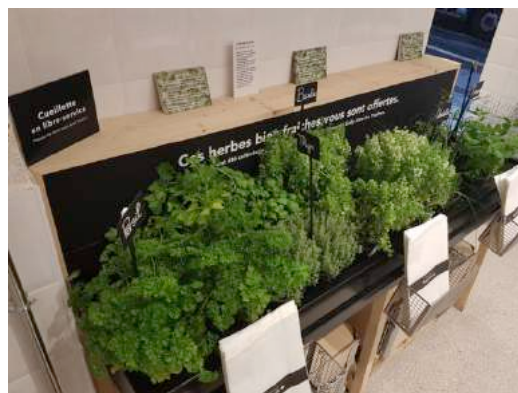
Sisterna présente **Sisterna SP70**, un nouveau concept de glace Vegan 100 % crème végétale foisonnée qui contient des sucro-esters, des émulsifiants à haute valeur HLB et soluble même à froid. Il est facile à mélanger et offre un taux de foisonnement élevé pour une bonne fermeté. Caroline.Lesellier@unipex.com

Start-up et Foodtech

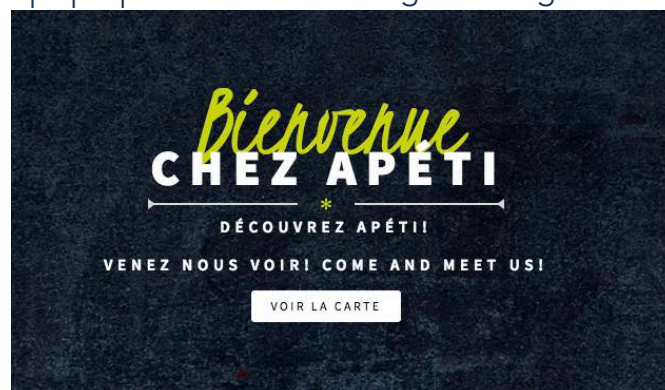
Inspiration Veggie présente une alimentation végétale à travers des ateliers, des vidéos et une offre traiteur - www.inspiration-veggie.com/#vision



Franprix Noé – Point de vente gourmand et coloré, dernier concept de l'enseigne où le client achète des produits plus responsables et où l'on peut cueillir des herbes aromatiques.



Apeti, restaurant qui propose une cuisine végétale et gourmande – www.apeti.fr



Vegan Food Tours propose les premiers parcours culinaires vegans de France. Le principe est de découvrir la cuisine végétale tout en visitant un quartier de Paris pendant une balade à pied d'environ 4 h ponctuée d'anecdotes historiques

et d'arrêts gastronomiques dans des restaurants vegans. Ces parcours s'adressent à tous, Omnivores, Flexitariens, Végétariens, Vegans, Parisiens ou non, et répondent au moins à 2 problématiques : celle des touristes vegans (ou végétariens) qui souhaitent visiter la ville mais qui ne savent pas où manger et peuvent donc faire d'une pierre deux coups avec une balade culinaire et culturelle, et celle des personnes (de plus en plus nombreuses) qui souhaitent réduire leurs consommations de produits d'origines animales mais qui ne savent pas quoi manger ni où manger. www.vegantours.fr

La Petite Fromagerie Végétale propose des fromages végétaux, crus et Bio produits localement (Clermont-Ferrand) et artisanalement. Livraison rapide avec fraîcheur garantie grâce à Chronofresh. <https://www.lapetitefromagerie.com/>

Nouveaux Affineurs – Le Plaisir du bon fromage français, retrouvé en version vegan. 0 produit animal. 0 additif. 0 conservateur. Juste des ingrédients bio pour des produits affinés, vivants et 100 % gourmands. <https://www.lesnouveauxaffineurs.com/>

Tomm'Pousse - gamme de fromages végétaux sains et gourmands, élaborés artisanalement par une entreprise engagée. <https://tommpousse.fr/>

Jay & Joy : fromagerie Vegane qui propose des « fromages » artisanaux fabriqués à base de produits végétaux.
5 Rue Paul Bert, 75011 Paris
info@jay-joy.com - www.jay-joy.com

Impossible Foods (USA) : protéines végétales au goût et au goût du bœuf, issues de levure génétiquement modifiées puis fermentées pour produire une molécule contenant du fer appelée hème, qui donne à la galette sa couleur rouge. www.impossiblefoods.com

Vegan Tyme (USA) : fast-food vegan qui se base sur le goût des aliments. www.tymefood.com

Dream Pops (USA) : start up qui fabrique des crèmes glacées veganes imprimées en 3D. <http://dream-pops.com/>



Geltor (USA) : start up qui développe de la gélatine végétale développée à partir de la fermentation de micro-organismes génétiquement modifiés.

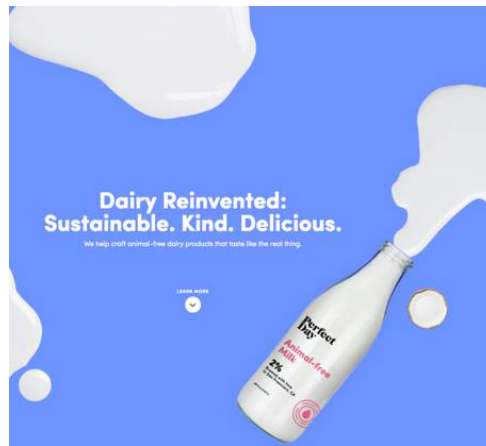
Good Dot (Inde) : propose du substitut de viande de mouton très consommé en Inde (déjà distribué dans 7 500 magasins en Inde). Il proposera dans un avenir proche un substitut de viande de poulet ainsi que « proteiz », une alternative à la viande riche en protéines. <https://gooddot.in/>

Le Cupboard (USA) : machine de cups vegans à emporter. L'objectif de la startup est d'amener les gens à penser différemment à propos de la nourriture saine en la rendant aussi pratique que la restauration rapide. <https://www.lecupboard.com/>



Life3 Biotech (Singapour) : start up qui cultive du substitut de viande appelé Veego, à partir de cellules animales mais sans l'élevage ni l'abattage. Le produit obtenu peut être tranché comme de la vraie viande. Il peut être braisé, cuit à la vapeur, sauté, frit et cuit au curry ou à la teriyaki.

Perfect Day (USA) : start up qui produit du lait vegan au goût de lait mais sans vache ni lactose, produit à partir de fermentation de levures pour obtenir des protéines qui sont ensuite combinées à des graisses végétales, du sucre des vitamines et des minéraux. <http://www.perfectdayfoods.com/>



Memphis meat (USA) : start up qui développe un moyen de produire de la vraie viande à partir de cellules animales, sans avoir besoin de nourrir, élever et abattre des animaux réels. <http://www.memphismeats.com/>

Hampton Creek (USA) : start up qui développe des substituts d'œuf.
<http://money.cnn.com/2017/12/01/news/companies/just-scramble/index.html>



Veggup (France) : application de recommandations personnalisées de recettes végétariennes et vegan sélectionnées parmi les meilleurs blogs culinaires.
<http://veggup.com/>

Conclusion et Prospective

Sans conteste, le « vert » monte au détriment du « rouge » et ce succès est basé sur plusieurs fondamentaux, qui nous laissent penser que cette tendance ira croissant encore longtemps :

- L'éthique et la responsabilité des consommateurs qui – enfin – voient vers le futur et souhaitent mieux gérer leur planète, mais surtout, l'éthique. L'opinion publique aujourd'hui refuse d'accepter que l'animal souffre, que la planète ne soit empoisonnée, que le gâchis domine pour le profit de certains seulement, que l'injustice alimentaire et nutritionnelle touche les habitants de son pays.
- L'exploitation des paysans par les distributeurs, l'étranglement des petites marques, les contraintes insurmontables sur des petits producteurs qui ont trouvé leur salut dans le BIO, dans les Amaps, et aujourd'hui, dans une production « humaine » et plus industrielle.
- Les raisons de santé liées aux épidémies de maladies chroniques qui touchent tout le monde, mais surtout les moins favorisés,
- Les scandales lorsqu'on découvre que les grandes marques en qui on avait totalement confiance signent des produits de piètre qualité nutritionnelle,
- La bonne viande, le bon poisson frais sont des denrées onéreuses : bien des consommateurs sont heureux de pouvoir réduire l'ardoise de ces aliments-là.

Toutes ces raisons, et d'autres encore, soutiennent la tendance flexitarienne qui restera.

Le veganisme alimentaire semble peu compatible avec le peuple français, romain, sud Européen. Dans cette vieille Europe gourmande, les Vegans ne seront probablement jamais majoritaires. Les végétariens seront sans doute plus nombreux qu'aujourd'hui, et sans doute en proportion, plutôt dans les âges 50-70 ans, période où on a moins besoin de fer, et moins envie de cette classe de produits.

Bibliographie

Etude Diplomeo réalisée auprès un échantillon représentatif de 3 435 jeunes âgés de 16 à 25 ans, 07/11/2017. www.diplomeo.com
CHD Expert – septembre 2016
www.la-pradelle.fr/blogs/la-pradelle-vegan-trip/8-pays-pas-veganisme-tant-mieux
GlobalData : Global consumer survey 2014 & 2017
INCA 3
<http://www.europe-israel.org/2014/09/revolution-vegetarienne-en-israel/>
<http://www.roymorgan.com/findings/vegetarianisms-slow-but-steady-rise-in-australia-201608151105>
<http://veganbits.com/vegan-demographics-2017/>
<https://sorb-on.fr/2017/11/07/vegetarisme-en-europe/>
Sondage Opinionway pour Terraeco réalisé les 27-28 janvier 2016 sur un échantillon représentatif de 1052 personnes, en France
Sondage DemoSCOPE, mené du 26.01 au 18.02.2017 avec 1296 personnes en Suisse alémanique et Suisse romande âgées de 15 à 74 ans.
Enquête menée sur internet par Harris Interactive auprès de 1 000 Français âgés de 15 ans et plus, et diffusée le 6 février 2017
Sondage Opinionway pour Terraeco réalisé les 27-28 janvier 2016 sur un échantillon représentatif de 1052 personnes, en France
Association L214
Etude Cnous 2016
5^e rapport du GIEC
Déclaration de Cambridge, 7 juillet 212
FAO 2015
45 and Up Study, Sax Institute - <https://www.saxinstitute.org.au/publications/45-and-up-study-research/>
<http://www.prweb.com/releases/2017/09/prweb14683840.htm>
Markets and Markets report : Meat substitute market by type 2018
Source : Xerfi
Statista 2017
Dairy Alternative Market report by Allied Market research 2018
<http://www.prweb.com/releases/2017/09/prweb14683840.htm>
<https://www.packagedfacts.com/Dairy-Alternative-Beverage-8945813/>
<https://www.prnewswire.com/news-releases/global-plant-milk-market-to-top-us-16-billion-in-2018--dairy-alternative-drinks-are-booming-says-innova-market-insights-300472693.html>
<https://www.certification-vegan.fr/comparatif-labels-vegan.php>
www.vegan-France.fr

Annexes

Liste des additifs refusés par le label EVE Vegan

Référence	Type	Détail
E101	colorant	Riboflavine, 5-phosphate, vitamine B2
E101 a	colorant	Riboflavine 5'phosphate sodique, vitamine B2
E120	colorant	Cochénille, acide carminique, carmin, dactylopius coccus
E124	colorant	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E153	colorant	Charbon organique, noir organique
E161 b	additif	Lutéine
E161 g	additif	Canthaxanthine
E170	colorant	Carbonate de calcium, inorganique
E236	additif	Acide formique
E237	additif	Formiate de sodium
E238	additif	Formiate de calcium
E270	additif	Acide lactique
E322	additif	Lécithine
E325	additif	Lactate de sodium
E326	additif	Lactate de potassium
E327	additif	Lactate de calcium
E422	gélifiant	Glycérol, glycérine
E430	additif	Stéarate de polyéthylène 8, stéarate de polyoxyle 8
E431	additif	Stéarate de polyéthylène 40, stéarate de polyoxyle 40
E432	additif	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane, polysorbate 20
E433	additif	Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane, polysorbate 80
E434	additif	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane, polysorbate
E435	additif	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane, polysorbate 60
E436	additif	Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane, polysorbate 65
E470a	stabilisateur	Sels d'acides gras de sodium, de potassium, de calcium
E470b	stabilisateur	Sels d'acides gras de magnésium
E471	émulsifiant	Mono- et diglycérides d'acides gras, monostéarate de glycéryle, distéarate de glycéryle

E472a	émulsifiant	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras, esters glycéroliques de l'acide acétique, acétoglycérides
E472b	émulsifiant	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, lactoglycérides, esters glycéroliques de l'acide lactique
E472c	émulsifiant	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E472d	émulsifiant	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E472e	émulsifiant	Esters mono- et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E472f	émulsifiant	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides
E472g	émulsifiant	Monoglycérides succinyles
E473	émulsifiant	Sucroesters d'acides gras
E474	émulsifiant	Sucroglycérides
E475	émulsifiant	Esters polyglycériques d'acides gras
E476	stabilisateur	(origine végétale transgénique) Esters polyglycéroliques d'acides gras polycondensés d'huile de ricin, polyricinoléate de polyglycérol, esters polyglycéroliques d'acides gras d'huile de soja
E477	émulsifiant de synthèse	Esters de propane-1, 2-diol d'acides gras, esters de propylène glycol
E478	additif	Esters glycéroliques et propylène-glycoliques d'acides gras lactyles
E479b	additif	(origine végétale transgénique) Esters glycériques d'acides gras obtenus à partir d'huile de soja oxydée par chauffage
E481	émulsifiant	Stéarol-2-lactylate de sodium, stéaryl de sodium lactylé
E482	émulsifiant	Stéarol-2-lactylate de calcium, stéaryl de calcium lactylé
E483	émulsifiant	Tartrate de stéaryle
E491	émulsifiant	Monostéarate de sorbitane
E492	émulsifiant	Tristéarate de sorbitane, span 65
E493	émulsifiant	Monolaurate de sorbitane, span 20
E494	émulsifiant	Monooléate de sorbitane, span 80
E495	additif	Monopalmitate de sorbitane, span 40
E519	divers	Sulfate de cuivre 2

E542	additif	Phosphate dérivé de déchets d'os de carcasses d'animaux (phosphate d'os comestible)
E570	émulsifiant	Acide gras stéarique, myristique, palmitique et oléique, stéarate de butyle
E572	additif	Stéarate de magnésium (à partir d'E570 acide stéarique ou sels d'acides gras de magnésium)
E585	additif	Lactate ferreux
E627	additif	Guanylate disodique, 5'-, guanylate de sodium
E631	arôme	Inosinate disodique, disodium phosphate issu des déchets de sardines ou de viande
E635	arôme	5'-ribonucléotide disodique, sodium 5'-ribonucléotide issu du E631 disodium phosphate
E640	additif	Glycine et sels de sodium
E641 L	additif	Leucine, acide aminé possiblement issu de la chair animale
E901	cire	Cire d'abeille blanche
E904	résine	Shellac, cire naturelle de sécrétions d'insectes originaires d'Inde, dendroctone femelle
E905	cire microcristalline	Minéral hydrocarbure, issu du pétrole ou de la graisse de laine
E920	arôme	Chlorohydrate de L-cystéine, L-cystéine hydrochloride issue du canard, poils de porc, de cheveux humains, OGM
E913	agent d'enrobage	Lanoline, laine de mouton
E1517	additif	Diacétine, Diacétate de glycéryle, glycéryle
E1518	additif	Mono, di et triacétates de glycéryle, triacétine
Hépatonate de calcium	additif	Substance dérivée de la bile
Monoacétine	additif	Substance issue de la transformation du glycérol E422 potentiellement d'origine animale.
E387	additif	Oxystéarine, substance dérivée d'acides gras potentiellement d'origine animale.

Liste CMR

Référence	Type	Détail
Alkylphénols	additif	Nonylphénol, nonoxynol, octylphénol, o-phénylphénol, propylphénol, amyphénol, heptylphénol, dodécylphénol, méthylphénol (ou crésol), éthylphénol (ou xylénol), 4-tert-octylphénol
Aluminium (poudre)	additif	E173, E520, E521, E522, E523, E541, E554, E555, E556, E559
BHA et BHT	additif	Butyl hydroxyanisole, Buthylhydroxyanisol E320, Bythylhydroxytholuène E321
Bisphénols	conservateur	bisphénols A (BPA), B et S
Cire microcristalline	additif	Huiles minérales, Paraffine (E905, E905a) , Vaseline (E905b), E905d, E905e, E905f et E905g
Carbomer	Conservateur	Polymères synthétiques d'acide acrylique.
Dérivés du silicone	additif	Huiles et cires dérivées du silicone : Cyclopentasiloxane, diméthicone, siloxane, cetyl dimethicone copolyol, phenyl trimethicone, stearyl dimethicone
E620	exhausteur de goût	Acide glutamique
E621	exhausteur de goût	Glutamate monosodique, GMS, monostéarate de sorbitane, de synthèse
E622	exhausteur de goût	Glutamate monopotassique
E623	exhausteur de goût	Diglutamate de calcium
E624	exhausteur de goût	Glutamate d'ammonium
E625	exhausteur de goût	Diglutamate de magnésium
E630	exhausteur de goût	Acide inosinique
E951	édulcorant	Aspartame
E950	édulcorant	Acésulfame K
EDTA	additif	Acide éthylène diamine tétra-acétique (E385)
Filtres UV	additif	Benzophenone-1, Benzophenone-2, 2-benzoyl-5-méthoxyphénol, 2-hydroxy-4-méthoxybenzophénone, (2-hydroxy-4-méthoxyphényl) phénylméthanone, méthanone, (2-hydroxy-4-méthoxyphényl) phényl, (2-hydroxy-4-méthoxyphényl) phényl-méthanone,

		oxybenzone (Benzophenone-3), oxybenzone 6, (2-hydroxy-4-méthoxyphényl) phényl, b3, durascreen, solaquin, benzotriazolyl, éthylhexyl méthoxycinnamate (OMC), 4-méthylbenzylidene camphor, 3-benzylidene camphor, Octinoxate (Octylmethoxycinnamate), Homosalate, Octyl Methoxycinnamate, Octocrylene, Octisalate (octyl salicylate), Avobenzone (Butyl methoxydibenzoylmethane)
Formaldéhydes	conservateur	Formol, formaline, formic aldehyde, paraform, méthanal, méthyl aldéhyde, méthylène oxide, oxyméthylène, oxométhane, DMDM hydantoin, diazolidinyl urea, imidazolidinyl urea, méthénamine, quarternium-15, 2-bromo-2-nitropropane-1,3-diol (Bronopol)
Iodopropyl	conservateur	Iodopropynyl Butylcarbamate (Carbamate de 3-Iodo-2-Propynylbutyle)
Lilial	parfum	Butylphenyl methylpropional, lilial, protectol PP
Lyréal	parfum	Hydroxyisohexyl 3-cyclohexène carboxaldehyde
Microbilles	agents techniques	Billes de plastique (Pollution de l'eau par leur très lente biodégradabilité.)
Nanoparticules	Agent technique	Titanium dioxide, oxyde de titane, bioxyde de titane, oxyde de zinc, E171, TiO2, CI 77891. Définition : ingrédients nanoparticulaires fabriqués intentionnellement, non solubles et considérés sur une échelle de 1 à 100nm.
Parabens	conservateur	E214, E215, E216, E217, E218, E219, butylparabène, méthylparabène, éthylparabène, propylparabène, pentylparabène, isopropylparabène, isobutylparabène, benzylparabène, phénylparabène, pentylparabène, n-propyl p-hydroxybenzoate (E216), p-hydroxybenzoate, n-butyl p-hydroxybenzoate, éthyl p-hydroxybenzoate, méthyl p-hydroxybenzoate (E218), parahydroxybenzoate de propyle, parahydroxybenzoate de méthyle
PEG et PPG	Conservateur	Propylène glycol, Polyéthylène glycol
Phtalates	parfum, fragrance	Diisodecyl phtalate (DIDP), phtalate de butyle benzyle, phtalate de l'ester dipentyle, phtalate de l'acide 1,2-benzène-dicarboxylique, phtalate de di-n-pentyle et d'isopentyle,

		phtalate de di-n-pentyle, phtalate de diisopentyle, phtalate de bis(2-éthylhexyle), phtalate de dibutyle, diéthyl phtalate
Polyaclyamide	Conservateur	polymère formé à partir d'acrylamide
Sel d'aluminium	Agent technique	chlorure d'aluminium, trichlorure d'aluminium
Triclosan	conservateur	Cloxifenolum, Irgasan, Lexol 300, Aquasept, Gamophen, TCL, DP300, éther de diphenyle d'hydroxyle 2.4.4, Trichlorine-2
Triéthanolamine	additif	2,2',2''-nitrioltriéthanol, 2,2',2''-nitrioloéthanol, 2,2',2''-trihydroxytriéthylamine, daltogen, nitriolo-2,2',2''-triéthanol, nitriolo-tris(éthanol), sodium ISA, sterolamide, triéthanolamine, trolamine, TEA, trihydroxytriéthylamine, tris(hydroxyéthyl)amine, thiofaco t-35, tris(2-hydroxyéthyl)amine, T-35