

LES SUBSTITUTS DE VIANDE PEU APPRÉCIÉS DES CONSOMMATEURS : QUELLES PISTES POUR Y REMÉDIER ?

De plus en plus de consommateurs souhaitent réduire leur consommation de viande, pour un régime alimentaire plus sain et plus respectueux de l'environnement, sans toutefois diminuer leurs apports en protéines. Une solution consiste à remplacer la viande par des substituts. Ainsi, de nouveaux aliments à base de protéines végétales ont fait leur apparition, mais ils peinent encore à trouver leur place dans l'alimentation quotidienne des ménages. Ce constat pourrait être lié en partie à leurs caractéristiques sensorielles trop éloignées de celles de la viande qu'ils sont censés remplacer.

Dans une étude conduite au CSGA, les caractéristiques sensorielles de cinq substituts de viande (à base de pois chiche, de soja, de blé, ou encore de champignons) ont été comparées à celles de différentes viandes, dans des recettes variées (sauce blanche, Chop Suey, lasagnes). Pour cela, 160 consommateurs ont ainsi été conviés au CSGA pour goûter ces plats, indiquer leur appréciation et décrire les sensations perçues (texture, saveurs, arômes, arrière-goûts...).

Les résultats ont confirmé que la viande était généralement préférée, quelle que soit la recette. Mais l'un des substituts de viande, à base de protéines de champignons, a tout de même été plus apprécié que la viande dans l'une des recettes (sauce blanche). Les chercheurs ont aussi pu mettre en évidence que l'ajout d'arômes dans les substituts ou encore une modification de leur texture pour les rendre moins spongieux pourrait permettre d'améliorer l'appréciation des consommateurs pour ces produits.

Pour autant, de telles modifications sont-elles souhaitables ? La production d'aliments toujours plus transformés pourrait être contre-productive en terme de gain pour la santé et l'environnement. Plutôt que de chercher à imiter l'apparence, le goût et la texture de la viande, avec le risque de décevoir l'attente du consommateur, ne serait-il pas plus judicieux d'explorer d'autres voies pour apprendre aux consommateurs à apprécier les aliments d'origine végétale pour leurs caractéristiques propres, en tant qu'aliments à part entière et non plus en tant que substituts ?

Contact

Sylvie Cordelle – sylvie.cordelle@inrae.fr

Pascal Schlich – pascal.schlich@inrae.fr

Pour en savoir plus

Cordelle S, Redl A, & Schlich P (2022). Sensory acceptability of new plant protein meat substitutes. *Food Quality and Preference*, 98, pp.104508.

Mots-clefs

Protéines végétales ; substituts de viande ; consommateurs ; acceptabilité ; goût ; texture



Crédits photos : CSGA©