

"Alternatives" à la viande

Alimentation

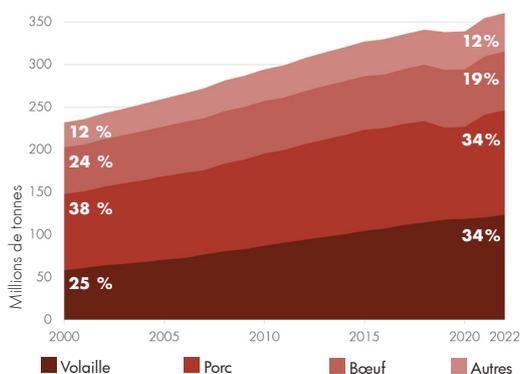
L'offre de produits carnés, d'alternatives à la viande et d'imitations de viande augmente et évolue. Le dossier montre les évolutions et les potentiels du marché dans le monde ainsi qu'en Suisse, et ose un regard vers l'avenir.

Évolutions sur le marché de la viande

Depuis 2000, le commerce mondial de la viande a progressé de 55 %. La production de volaille a notamment augmenté et dépassé pour la première fois en 2022 la viande de porc en tant que viande la plus produite; après une forte hausse en 2021, la croissance a ralenti en 2022, tombant à 1,7 %, soit en dessous de la moyenne qui était de 2,0 % depuis de nombreuses années⁴. Les prix mondiaux de la viande ont affiché une tendance à la hausse depuis octobre 2020 et culminaient à des niveaux record en mai 2022, en raison de la baisse de l'offre des principaux pays exportateurs et de la demande soutenue, en particulier en Asie et au Moyen-Orient⁵. Les tendances mondiales ne s'appliquent pas de la même manière à toutes les sortes de viandes. Alors que la part du bœuf et du mouton dans la consommation totale diminue, on mange de plus en plus de porc et de volaille dans le monde entier. Il semble que la volaille représentera à elle seule environ la moitié de la croissance mondiale au cours des dix prochaines années⁶.

Production mondiale de viande

Le graphique montre l'évolution de la production mondiale de viande de 2000 à 2022 par sortes de viandes en millions de tonnes.



Source: FAO. 2024. World Food and Agriculture: Statistical Yearbook 2024.

Diverses alternatives végétales à la viande

Dans ce contexte, le marché des imitations végétales de viande a connu une augmentation considérable et de nombreux nouveaux produits ont vu le jour ces dernières années. Ainsi, entre 2019 et 2021, 4965 nouveaux produits sont arrivés sur le marché mondial⁷.

Entre-temps, les alternatives végétales ont été intégrées à l'assortiment de la plupart des gros détaillants. Ainsi, plus de 250 nouvelles alternatives et imitations ont été commercialisées dans les magasins de détail aux États-Unis en 2021. Malgré une demande croissante, ces produits ne représentent toutefois que 1,4 % du chiffre d'affaires du commerce de détail aux États-Unis. La part mondiale d'alternatives végétales s'élevait à environ 0,7 % en 2021 et les taux de croissance des ventes à l'échelle mondiale ont ralenti entre 2021 et 2022 par rapport aux années précédentes⁸.

Prévisions

Le marché des alternatives végétales à la viande est plus petit que celui des produits tels que le tofu et le tempeh, mais il présente un potentiel de croissance plus élevé. Les taux de croissance annuels moyens suivants sont prévus à l'échelle mondiale d'ici 2030 pour les alternatives végétales: 13 % pour les imitations de viande de porc, 19 % pour les imitations de viande de poulet et 22 % pour les imitations de viande de bœuf⁹. En Europe, on s'attend à ce que des pays comme l'Allemagne, la Grande-Bretagne et l'Italie soient les plus demandeurs d'imitations de poulet⁸.

La viande cultivée est trop chère pour une production de masse

Outre les alternatives végétales à la viande, l'intérêt pour la viande élevée en laboratoire augmente. Cette viande est obtenue par des cultures in vitro de cellules animales et imite le goût et la texture de la viande traditionnelle⁹. Après l'engouement suscité en 2019, c'est aujourd'hui la désillusion. Le poulet cellulaire n'est autorisé qu'à Singapour et proposé uniquement dans certains restaurants haut de gamme à des prix exorbi-

Alternative ou imitation ?

Centrales nucléaires ou réacteurs nucléaires? Grands prédateurs ou prédateurs? Dans ce dossier, nous utilisons les termes «alternatives» et «imitations» pour désigner les produits protéinés d'origine végétale. Les deux notions véhiculent des messages différents. Elles désignent des denrées alimentaires qui peuvent être consommées à la place de produits d'origine animale (viande, lait ou poisson)¹. Mais ni les alternatives ni les imitations ne disent quoi que ce soit sur l'équivalence de la valeur nutritive par rapport à la viande.

Offre de viande mondiale

À l'échelle mondiale, l'offre de viande augmente lentement mais sûrement dû à croissance démographique mondiale et le niveau de vie croissant.

Offre de viande en Suisse

En Suisse, l'offre de viande s'élève à près de 360 000 tonnes par an – un chiffre stable depuis des décennies. Les discussions autour de la santé et la compatibilité de l'offre de viande avec le bien-être animal et l'environnement ainsi que l'offre croissante d'alternatives végétales n'y changent rien jusqu'à présent.²

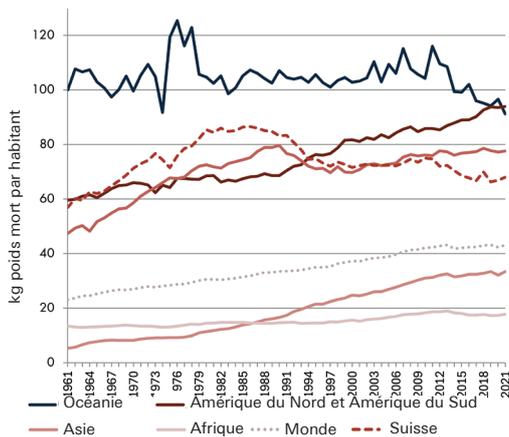
Évolution du marché

La demande croissante pour une alimentation flexitarienne, végétarienne et végane fait progresser le développement de produits protéinés d'origine végétale. Ces 10 dernières années, le marché des imitations de viande a connu une croissance fulgurante, mais il stagne aujourd'hui. Des défis tels que les obstacles réglementaires, l'acceptation par les consommateurs/trices (nouveau, caractéristiques sensorielles) et les prix élevés freinent la croissance future³.

tants. Aux Etats-Unis, deux entreprises (Good Meat et Upside Foods) ont récemment obtenu la confirmation d'autorisation de l'autorité alimentaire américaine¹⁰. Selon les prévisions, le marché mondial de la viande cultivée devrait atteindre en 2028 un chiffre d'affaires de 352,4 millions de dollars US (avec un taux de croissance de 11,4 %)⁹.

Évolution de l'offre de viande par région du monde

Le graphique montre l'offre mondiale de viande par personne de 1961 à 2021, ventilée par régions du monde.



Source : FAO

On peut se demander si cela se vérifiera. L'évolution dynamique des années 2019 à 2022 ne semble se poursuivre ni dans le nombre de start-ups et d'entreprises souhaitant produire de la viande ou du poisson à partir de cultures cellulaires, ni dans la mise à disposition de capital-risque à cet effet. Les investisseurs se sont également montrés sceptiques quant à la faisabilité des objectifs ambitieux et des horizons temporels. Jusqu'à présent, il ne semble pas avoir été possible de créer un morceau de viande tridimensionnel compact à partir de cultures cellulaires, et les produits commercialisés aujourd'hui sont tous des produits hybrides qui, outre de faibles proportions de viande cultivée, contiennent des proportions élevées de produits d'origine végétale¹¹. La révolution se fait donc attendre. Même si des nuggets de poulet et des steaks de bœuf de laboratoire arrivaient dans les magasins,

Imitations végétales

Plus la liste des ingrédients est courte, mieux c'est pour la santé. L'importance pour la santé des aliments d'origine végétale peu ou pas transformés est incontestée. Il n'est pas encore possible aujourd'hui d'évaluer définitivement le bénéfice pour la santé des imitations de viande souvent ultra-transformées. Beaucoup de ces produits sont très riches en sucre, en lipides gras, en sel, en conservateurs et en additifs. La transformation détruit également d'autres substances nutritives, ce qui relativise les avantages pour la santé.

Si, en outre, des quantités de protéines ayant des effets physiologiquement similaires étaient prises en compte dans les calculs des bilans environnementaux, les alternatives végétales à la viande n'obtiendraient guère de meilleurs résultats en termes d'émissions de gaz à effet de serre que la viande à remplacer elle-même. Il vaut donc la peine de jeter un œil à la liste des ingrédients : plus elle est courte, plus le produit est naturel.

ils resteraient des produits de niche, voire de luxe. Pour approvisionner ne serait-ce que 10 % du marché de la viande, il faudrait construire des milliers d'usines avec des centaines de bioréacteurs fonctionnant simultanément⁸. Les effets sur la santé de la viande cultivée suscitent également des inquiétudes. L'Italie a d'ailleurs interdit la viande de laboratoire pour cette raison.

Évolution en Suisse

La quantité totale de viande disponible affiche en 2024 une augmentation de 3,9 % par rapport à l'année précédente. Tandis que la production indigène était globalement en léger recul, les importations ont augmenté. La part indigène dans l'offre totale est donc passée à 79,6 %. Le marché de la viande de volaille ne semble toujours pas saturé. La production a progressé de 4,6 %, et les importations de 15,5 %. La quantité disponible a ainsi augmenté de près de 9 % pour atteindre 143 444 tonnes.

Pas d'augmentation des régimes sans viande

En 2024, 5,3 % des Suissesses et des Suisses étaient végétariens, dont 0,7 % de personnes véganes. En 2015, ce chiffre s'élevait encore à 2,9 %. En Suisse, dans la tranche d'âge des 14-34 ans, 8,4 % mangent végétarien, contre seulement 2,1 % dans la tranche d'âge des 55 ans et plus. Les modes de vie purement végétariens et végans sont peu répandus, mais près de 57 % des Suissesses et des Suisses consomment parfois des alternatives végétales¹².

Une gamme de produits variée

La diversité des produits alternatifs s'est accrue. Fin 2020, 823 articles au total étaient enregistrés dans le panel Nielsen (soit plus du double qu'en 2016)¹³. Cette même année, des détaillants suisses ont lancé plus de 150 nouveaux produits sur le marché, dont plus de 100 étaient des imitations de viande¹³. Par conséquent, 209 produits alternatifs à la viande ont été identifiés dans le commerce de détail suisse en 2023. Ils sont principalement à base de soja, de petits pois ou encore de blé, et commercialisés pour la plupart dans l'UE et sous forme de marques propres¹.

Le marché des insectes en Suisse est très faible et représente environ 0,005 % de l'ensemble du marché de la viande (y c. produits alternatifs)¹³. Le chiffre d'affaires

Marché des imitations de viande

Chiffres d'affaires en millions de CHF

Le graphique montre les chiffres d'affaires de différentes catégories d'imitations de viande dans le commerce de détail suisse.

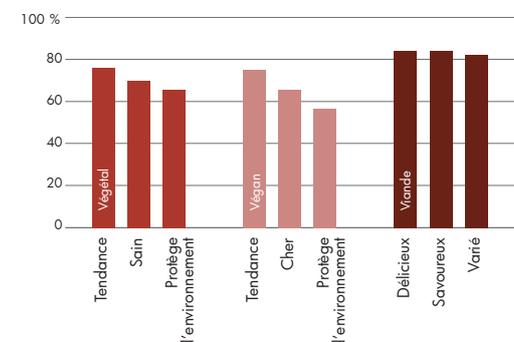
Imitation d'escalope 17,0 millions	Imitation de charcuterie 10,7 millions	Imitation de burger de viande 8,0 millions		Imitation de nuggets 6,6 millions
		Imitation de viande diverses 6,5 millions	Imitation de viande hachée 5,7 millions	Imitation de steak, de filet (mignon) 5,2 millions
Imitation d'émincé 14,4 millions	Imitation de saucisse 8,9 millions	I. de boulettes de viande 1,0 million		

Source: NielsenIQ (Switzerland) - Marché global selon le panel des consommateurs et des ménages; année glissante sem. 34/2024

faïences réalisées avec les insectes a atteint son point culminant de 420 000 CHF en 2019, soit deux ans après que la Suisse a reconnu les insectes comme denrées alimentaires. Le chiffre d'affaires a toutefois chuté d'un tiers en 2020. Certains détaillants ont donc retiré les produits comestibles à base d'insectes de leur assortiment en 2021 ou fortement réduit leur offre². La viande in vitro n'est pas autorisée en Suisse et en Europe. Il n'existe donc pas de chiffres à ce sujet. Dans l'Union européenne (UE), la procédure relative à l'évaluation de la sécurité et de la valeur nutritive des viandes cultivées est régie par le Règlement strict relatif aux nouveaux aliments, et dure au moins 18 mois. La Suisse applique elle aussi cette réglementation.

Associations avec les notions «végétal», «végan» et «viande»

«Végétal» est davantage associé à la santé, «végan» à «cher» et la viande à la saveur.



Source: YouGov

Volume du marché

Avec une part de 1,7 % dans le marché global de la viande et des alternatives végétales dans le commerce de détail, les imitations de viande («Meat Analog») constituent un marché de niche en Suisse. La tendance des produits alternatifs à la viande est en recul, contrairement aux produits alternatifs laitiers¹⁴. Depuis 2022, le chiffre d'affaires des produits alternatifs à la viande dans le commerce de détail suisse baisse (-1,8 %). En 2024, il s'élevait à 86 millions de CHF. A titre de comparaison, le chiffre d'affaires des produits carnés dans le commerce de détail s'élève à 4600 millions de CHF et a enregistré une croissance de 1,7 % entre 2022 et 2024¹⁵. En 2024, le marché global de tous les produits alternatifs végétaux («tofu/tempeh/seitan», «Vegi Convenience» et «Meat Analog») a réalisé un chiffre d'affaires de 130 millions de CHF dans le commerce de détail. Au vu des obstacles sur le marché et de l'évolution des habitudes de consommation, il reste passionnant de voir quelles innovations et tendances marqueront le marché mondial, et plus précisément le marché suisse de la viande, ces prochaines années.



Proviande société coopérative
Brunnhofweg 37 | Case postale | CH-3001 Berne
T +41 31 309 41 11

info@proviande.ch
www.proviande.ch
Version printemps 2025

Bon à savoir

Classification des alternatives végétales à la viande:

La première génération d'alternatives à la viande comprend des protéines végétales traditionnelles telles que le tofu et le tempeh. Ces produits ne prétendent pas imiter les produits carnés. La deuxième génération est constituée de produits ultra-transformés tels que «Beyond Meat» et «Impossible Burger», ou encore de saucisses véganes. La viande cultivée est considérée comme la troisième génération et également connue sous le nom de viande de laboratoire. Elle est produite par la culture de cellules animales dans des environnements contrôlés¹⁶.

Production de viande cultivée¹⁷

La production de viande cultivée s'effectue en plusieurs étapes, au cours desquelles des cellules animales sont multipliées en dehors de l'organisme et cultivées pour devenir du tissu musculaire.

1. Prélèvement de cellules par biopsie d'un animal sur pied ou d'un morceau de viande fraîche
2. Extraction de cellules souches
3. Solution nutritive synthétique, animale ou végétale avec sérum de croissance
4. Multiplication dans la solution nutritive à l'intérieur du bioréacteur
5. Transformation des fibres musculaires cultivées
6. Viande de culture en tant que produit final

Sources:

- 1 Mehner et al. (2024): Mehner, E., Ehlers, M.-H., Herrmann, M., Höchli, B., Holenweger, G., Mann, S., Messner, C., Nemecek, T., Reguant Closa, A., Schäfer, O., Stämpfli, A., Walther, B., & Douzich, M. (2024). Fleisch- und Milchersatzprodukte – besser für Gesundheit und Umwelt? Auswirkungen auf Ernährung und Nachhaltigkeit; die Sicht der Konsumentinnen und Konsumenten sowie ethische und rechtliche Überlegungen. vdf. <https://doi.org/10.5281/zenodo.13631549>
- 2 Meister, Urs. «Die Konsumenten wollen nicht auf Fleisch verzichten.» Schweizer Monat, numéro 1084, mars 2021. (schweizermonat.ch)
- 3 Medeiros et al. 2024: Medeiros, F.; Aleman, R.S.; Gabriny, L.; You, S.W.; Hoskin, R.T.; Moncada, M. (2024). Current Status and Economic Prospects of Alternative Protein Sources for the Food Industry. Applied Sciences, 14(9), 3733. <https://doi.org/10.3390/app14093733>
- 4 FAO 1, 2024: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 2024. World Food and Agriculture – Statistical Yearbook 2024. Rome. ISBN 978-92-5-139255-3. Disponible sur: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd2971.en>
- 5 FAO 2, 2024: Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2024). Meat Market Review: Emerging trends and outlook in 2024. Consulté sur <https://www.fao.org/markets-and-trade/commodities-overview/basic-foods/meat/fr>
- 6 Atlas de la viande, 2021: Fondation Heinrich Böll, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) & Le Monde Diplomatique. (2021). Atlas de la viande 2021: La réalité et les chiffres sur les animaux que nous consommons. Consulté sur <https://www.boell.de/de/fleischatlas>
- 7 Andreani et al., 2023: Andreani, D., Smith, J., & Kumar, R. (2023). Plant-based Protein Products: Global Market Analysis. Journal of Food Science & Technology, 58(3), 1234–1245. <https://doi.org/10.1007/s11483-023-01567-8>
- 8 Caputo et al. 2024: Caputo, V., S. S. Hong et R. M. Nayga Jr. 2024. «Market Outlook for Meat Alternatives»: Challenges, Opportunities, and New Developments.» Trends in Food Science & Technology 148: 104474.
- 9 Caputo et al., 2024: Caputo, V., Cembalo, L., & Caracciolo, F. (2024). Plant-based Food Innovation: Trends and Developments in the European Market. Trends in Food Science & Technology, 123, 1-12
- 10 Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V. (BVLK). (2023). Zweites Produkt aus kultiviertem Fleisch bekommt grünes Licht der FDA in den USA. Consulté sur <https://bvik.de/news/zweites-produkt-aus-kultiviertem-fleisch-bekommt-gruenes-licht-der-fda-in-den-usa.html>
- 11 Fleischwirtschaft 1/2_25
- 12 SwissVeg. (2024). Statistiques sur les personnes végétariennes et véganes en Suisse. Consulté sur https://www.swissveg.ch/sites/swissveg.ch/files/pdf/Swissveg-Report-2024_Anzahl-Vegis-CH_FR.pdf
- 13 OFAG 2021: Office fédéral de l'agriculture (OFAG). (2021). Évolution du marché des alternatives à la viande en Suisse. Berne: OFAG.
- 14 Coop, 2025: Coop. (2025). Évolution du marché des produits alternatifs à la viande dans le commerce de détail. Rapport de recherche Coop.
- 15 NielsenIQ (Switzerland) GmbH, 2024: NielsenIQ (Switzerland) GmbH. (2024). Évolution du marché des produits carnés et des produits alternatifs à la viande dans le commerce de détail suisse de 2022 à 2024. Rapport NielsenIQ.
- 16 Sources: Kleger, Nicole. Entretien: «Kultiviertes Fleisch ist dem traditionellen Fleisch sehr ähnlich». Handelszeitung, 7 novembre 2024.
- 17 Cluster Ernährung Bayern. «Die Herstellung von kultiviertem Fleisch.» Publié le 1^{er} décembre 2021.