

Sial 2018: que mangerons-nous demain?

Par [Laurent Martinet](#), publié le 23/10/2018 à 17:30 , mis à jour le 24/10/2018 à 11:15



Les boulettes aux pois chiches de Hari&Co.

Finis l'engouement pour les insectes : lentilles et pois chiches sont bien partis pour remplacer la viande.

"Manger des insectes ? Ça n'arrivera pas, on sera végétarien d'abord !" Pour Xavier Terlet, un spécialiste des innovations alimentaires toujours à l'affût des nouvelles tendances, pas de doute : le désamour des Français pour la viande, qu'ils consomment de moins en moins (-12% en volume en 10 ans, [selon le Credoc](#)), est inexorable. Mais il ne profite pas à d'autres protéines d'origine animale. Confirmation, quand l'on maraude dans les allées du Salon international de l'alimentation (Sial) 2018 à Villepinte: c'est du côté des légumes que les nouvelles propositions foisonnent. "Ils sortent du rôle d'accompagnement pour devenir le plat de résistance", résume le président du cabinet XTC World Innovation.

Ruée sur les légumineuses

Lentilles et autres pois chiches, riches en fibres et en protéines, déboulent dans les assiettes pour remplacer la viande. Des légumes secs qui rassurent le consommateur, parce qu'ils entrent aussi dans la composition de nombreux plats traditionnels. "Les ventes de lentilles explosent, alors qu'elles avaient une image [d'aliment pour pauvre](#)", confirme Pascale Hébel, du Credoc. Un appétit dont Hari&Co, une startup lancée en 2016, entend bien profiter. Après avoir trouvé des débouchés pour ses recettes bio dans la restauration collective, l'ancien "Boucher vert" - le premier nom de l'entreprise - s'attaque au vaste marché des particuliers "[flexitariens](#)", qui réduisent leur consommation de produits carnés sans l'arrêter complètement. Elle va chercher cette clientèle chez Franprix, qui vend déjà ses boulettes aux haricots rouges et ses steaks aux lentilles vertes au rayon surgelés. Et Leclerc se montre intéressé.

Les Italiens de More than Rice proposent également des lentilles ou des pois chiches sous forme de grains de riz, à cuire dans l'eau en neuf minutes. Pour les nostalgiques de la texture de la viande, Epi Foods propose son "Magic Bean". Une préparation constituée à partir de protéines de pois jaune, de blé et de maïs sans OGM, qui ont été recomposées pour prendre la forme de fibres. 150 grammes permettent de cuisiner une sorte de hachis parmentier végétarien pour 3 personnes. "Le soja n'a plus la cote, car les consommateurs l'associent presque systématiquement aux OGM", signale la nutritionniste Béatrice de Reynal.

Le goût fait de la résistance

Mais qu'il y ait de la viande ou pas dans les plats, le goût reste un ingrédient indispensable aux repas. "Les consommateurs veulent trouver du plaisir en mangeant, c'est leur première motivation", assure Xavier Terlet. L'offre d'Eric Potdevin, un agriculteur basé à Cuincy, dans le Nord, tombe en plein dans le mille. Son ail noir a cuit très doucement, pendant deux à trois semaines, selon une

ancestrale recette coréenne. Il est "sucré, avec un goût de réglisse, un parfum de chocolat, et des notes de vinaigre balsamique" nous vante-il devant le stand des Hauts-de-France. Qui plus est, le procédé permet même d'éviter la mauvaise haleine. Anecdote, réservé aux bobos ? Pas du tout, puisque des chaînes de restauration comme Courtepaille ou même ... McDonald's sollicitent des rendez-vous.

Les arômes artificiels inspirent désormais la méfiance : le goût doit provenir de procédés comme le séchage, l'infusion, ou la fermentation. "Son origine naturelle est un marqueur de qualité", abonde Nathalie Damery, de l'Observatoire société et consommation (Obsoco). En prime, ces préparations traditionnelles ont souvent la réputation d'être bonnes pour la santé. Ce qui explique notamment la vogue du kéfir, une boisson fermentée à partir de micro-organismes présents dans les fruits. Un breuvage acidulé et pétillant que la startup alsacienne Le labo du moulin propose goût gingembre ou thé vert pour revigorer la flore intestinale. Tandis qu'une fermentation bien maîtrisée de protéines végétales permet aux Nouveaux affineurs de proposer des fromages goûteux, mais sans lait.



Les fromages végétaux des Nouveaux affineurs.

Les Nouveaux affineurs

Produire chez soi pour être rassuré

Dernière tendance à souligner, "le rejet du mode de production industriel, avec l'ambition de retrouver la maîtrise de ce que l'on consomme", note Nathalie Damery. "Il ne se passe pas une semaine sans un reportage sur les dangers de l'alimentaire", soupire Xavier Terlet. Pour être parfaitement rassuré, quoi de mieux que faire chez soi ? Après avoir vendu depuis 2014 120 000 kits pour faire pousser des pleurotes dans sa cuisine, Prêt à pousser propose cet automne un potager d'intérieur, sous forme de bacs à suspendre au mur. La promesse : avec les 37 variétés de plantes aromatiques et de légumes vendues en graines dans des capsules contenant tout les nutriments nécessaires à leur croissance, il n'y a plus qu'à tendre le bras pour cueillir salades et tomates, et en régaler derechef sa famille.



Le potager d'appartement de Prêt à pousser.

Prêt à pousser

"Avant les 30 Glorieuses, la maison était un centre de production : on y faisait son fromage, on avait son potager... Ensuite, elle est devenue un simple centre de consommation. Ce retournement de tendance traduit une volonté de renouer avec le passé, en s'inspirant d'un imaginaire paysan", décrypte Nathalie Damery. A vrai dire, les tomates-cerises que nous avons pu observer au Sial avaient la taille du noyau de la cerise. Prêt à pousser envisage déjà une nouvelle version king-size de son potager, pour obtenir des légumes qui remplissent un peu plus l'assiette. Il va falloir pousser les murs de l'appartement.