

Maig del 2024. Píndola sectorial

El sector de la proteïna alternativa a Catalunya

El sector de la proteïna alternativa a Catalunya: píndola sectorial

ACCIÓ
Generalitat de Catalunya



Els continguts d'aquest document estan subjectes a una llicència Creative Commons. Si no s'indica el contrari, se'n permet la reproducció, distribució i comunicació pública sempre que se'n citi l'autor, no se'n faci un ús comercial i no se'n distribueixin obres derivades. Podeu consultar un resum de les condicions de la llicència a:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>.

L'ús de les marques que apareixen en aquest document es limiten a un propòsit informatiu. Les marques que s'esmenten en aquest document són marques registrades de l'empresa, organització o entitat propietàries i no pertanyen a ACCIÓ. Aquesta és una representació parcial i il·lustrativa; és possible que hi hagi altres empreses, organitzacions o entitats que no s'han inclòs a l'estudi.

Realització

Unitat d'Estratègia i Intel·ligència Competitiva d'ACCIÓ

Barcelona, maig del 2024

Índex de continguts

1. Visió global del sector de la proteïna alternativa
2. Motius de creixement del sector
3. Principals empreses detectades de proteïna alternativa
4. El sector de la proteïna alternativa a Catalunya
5. Tendències de futur i oportunitats al sector de la proteïna alternativa

El sector de la proteïna alternativa a Catalunya

1. Visió global del sector de la proteïna alternativa

La proteïna alternativa com a garantia d'un futur sostenible

- La demanda mundial d'alternatives a la carn està creixent a causa de la preocupació per la salut i la sostenibilitat que impulsa més consumidors a reduir el consum de carn. Aquest informe analitza com l'ús de diferents mètodes pot ampliar els límits de la innovació, oferint nombroses oportunitats per millorar el perfil de les alternatives a la carn. També aborda els desafiaments als quals s'enfronta el sector i destaca els factors que poden accelerar el consum de les alternatives derivades de la fermentació.
- Cada vegada més consumidors veuen les alternatives a la carn com una opció més saludable i més respectuosa amb el medi ambient que la carn. Les proteïnes alternatives poden ajudar a alimentar un món en creixement de manera segura i eficient, i serà tan essencial per mitigar el canvi climàtic com la transició global cap a les energies renovables.
- Tot i que el nombre de vegans i vegetarians al món continua sent petit, hi ha un augment del nombre de consumidors flexitaris que busquen reduir el consum de carn.



Què és la proteïna alternativa? (I)

Les proteïnes alternatives són proteïnes produïdes a partir de **cèl·lules vegetals o animals**, o mitjançant la **fermentació**.



Les proteïnes alternatives inclouen proteïnes **microbianes**, proteïnes a **base d'insectes**, l'anomenada **carn cultivada**, substituïts de **carn d'origen vegetal** i **alternatives de lactis**.

Les proteïnes alternatives són **alternatives d'origen vegetal i de tecnologia alimentària** a les proteïnes animals. Inclouen productes alimentaris elaborats amb plantes (per exemple, cereals, llegums i fruits secs), fongs (bolets), algues, insectes i carn cultivada en laboratori.



Les proteïnes alternatives són un enfocament revolucionari per **diversificar les fonts de proteïnes dietètiques** més enllà de les opcions convencionals derivades d'animals.

Què és la proteïna alternativa? (II)

Plant-based



Carn fermentada



Carn cultivada



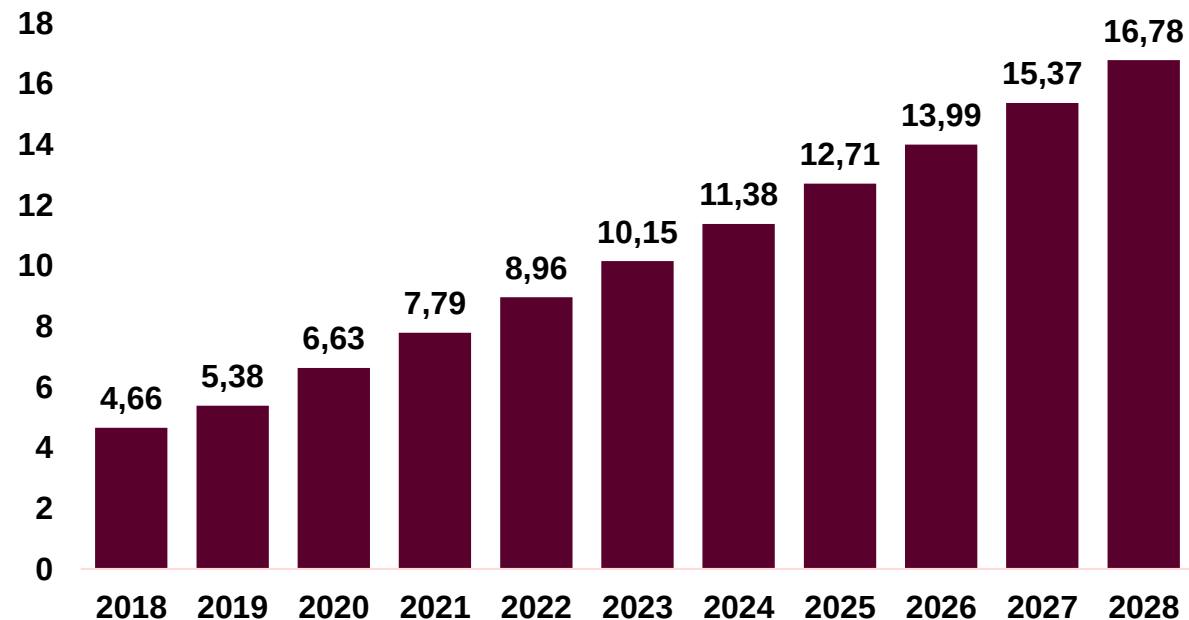
La proteïna alternativa: un mercat en auge (I)

Ingressos del mercat de la carn d'origen vegetal a tot el món del 2018 al 2028

- Tot i la incertesa econòmica dels últims anys, es preveu un **panorama positiu per al sector plant-based** gràcies a diferents factors que s'espera que perdurin tot i les recents disruptcions.
- La demanda sostinguda dels consumidors, el creixement en els mercats emergents i les millores innovadores dels productes són els principals factors.



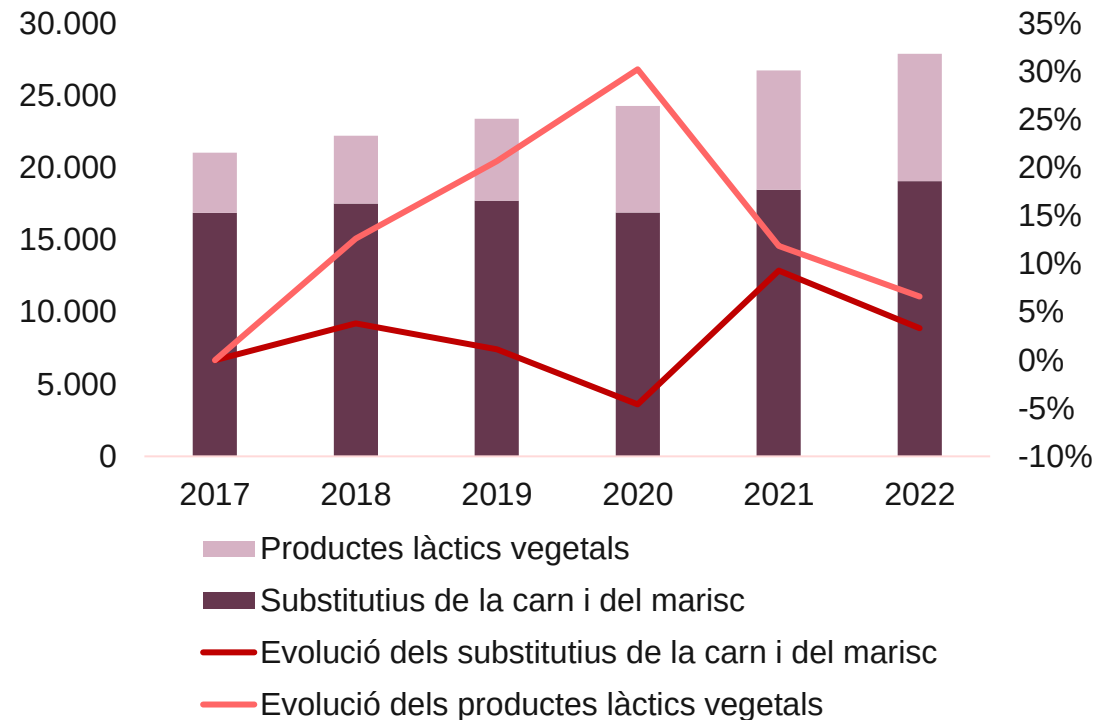
Inversió en milions de dòlars



La proteïna alternativa: un mercat en auge (II)

Vendes mundials i creixement 2017-2022 (M\$)

- Les vendes mundials de la proteïna alternativa tenen una tendència a l'alça, **passant de 21.000 M\$ al 2017 a més de 27.000 M\$.**
- Els **aliments *plant-based*** representen una gran part dels productes substitutius de la carn. Altres alternatives, com la proteïna d'insecte, cultivada o produïda en laboratoris, es troben encara en fases d'investigació i s'estan començant a comercialitzar en alguns països. (EY)
- El segment més predominant dins dels productes làctics és el de les llets vegetals. La llet de soja és el component més gran de les vendes de llet vegetal, però l'any 2020 les vendes van disminuir, principalment a causa de les restriccions per la pandèmia a la Xina.

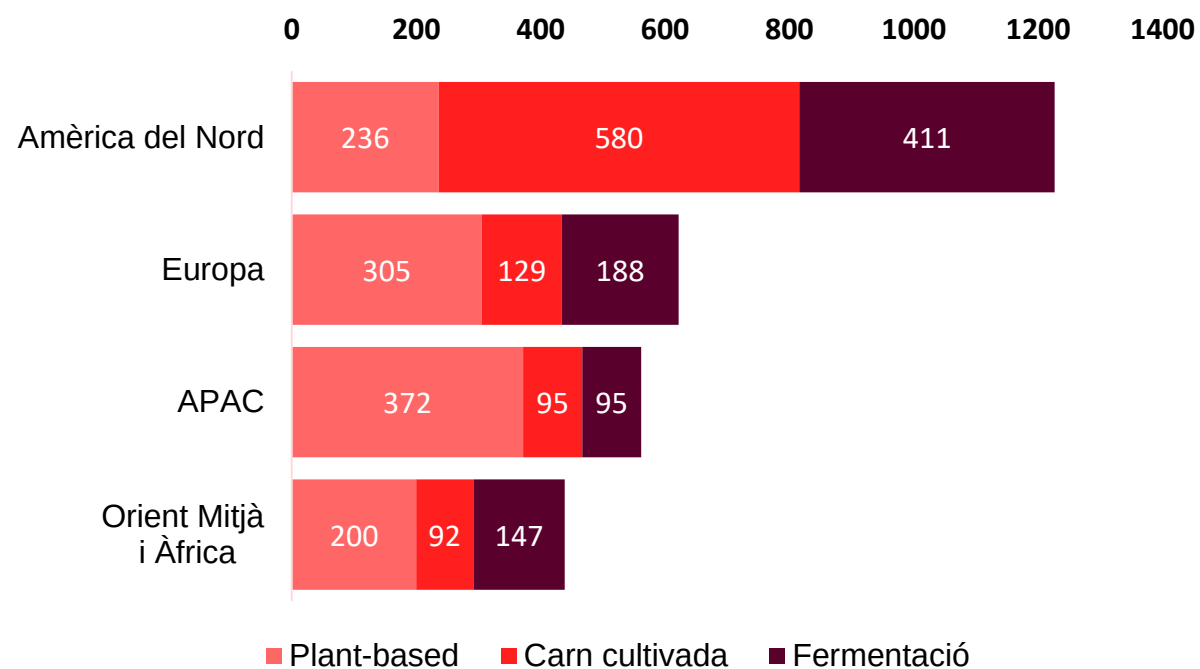


Font: ACCIÓ, a partir de l'informe «Facing Plant-Based Challenges: Health, Price and Taste» d'Euromonitor

Europa, la segona regió amb més inversions en la proteïna alternativa

Inversions en sectors de fonts alternatives de proteïnes el 2022, per regió

- El 2022, **Amèrica del Nord va ser la regió líder en inversions en fonts alternatives de proteïnes**. Les inversions més elevades van ser en el sector de la carn cultivada.
- A **Europa** i a la regió **APAC**, les **inversions van ser elevades en el sector *plant-based*** amb 305 i 372 milions de dòlars, respectivament.
- L'Orient Mitjà i l'Àfrica van ser les regions que van rebre menys inversions en aquests sectors. Actualment, el sector *plant-based* s'està començant a desenvolupar en alguns països pioners com els Emirats Àrabs Units o Egipte.



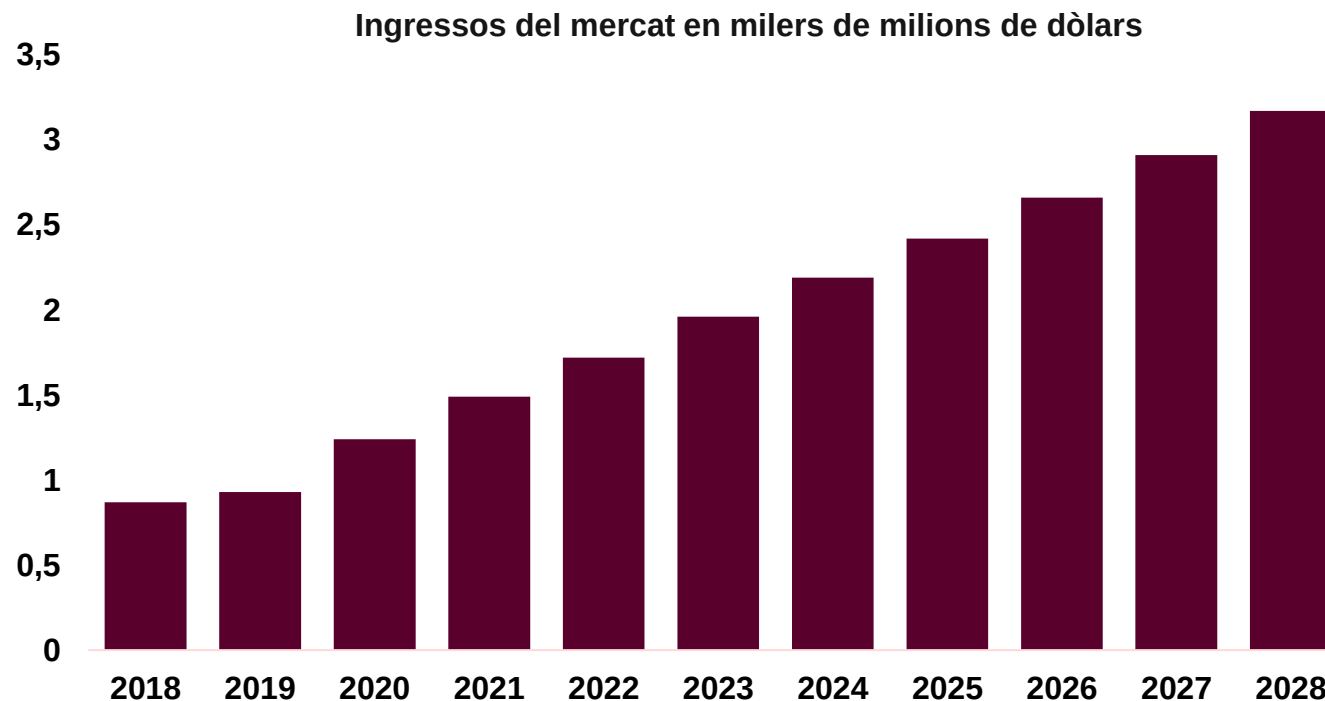
Inversió en milions de dòlars

Font: Statista

Els ingressos de proteïna alternativa s'elevan al mercat europeu

Ingressos del mercat de la carn d'origen vegetal a la Unió Europea (UE-27) 2018-2028

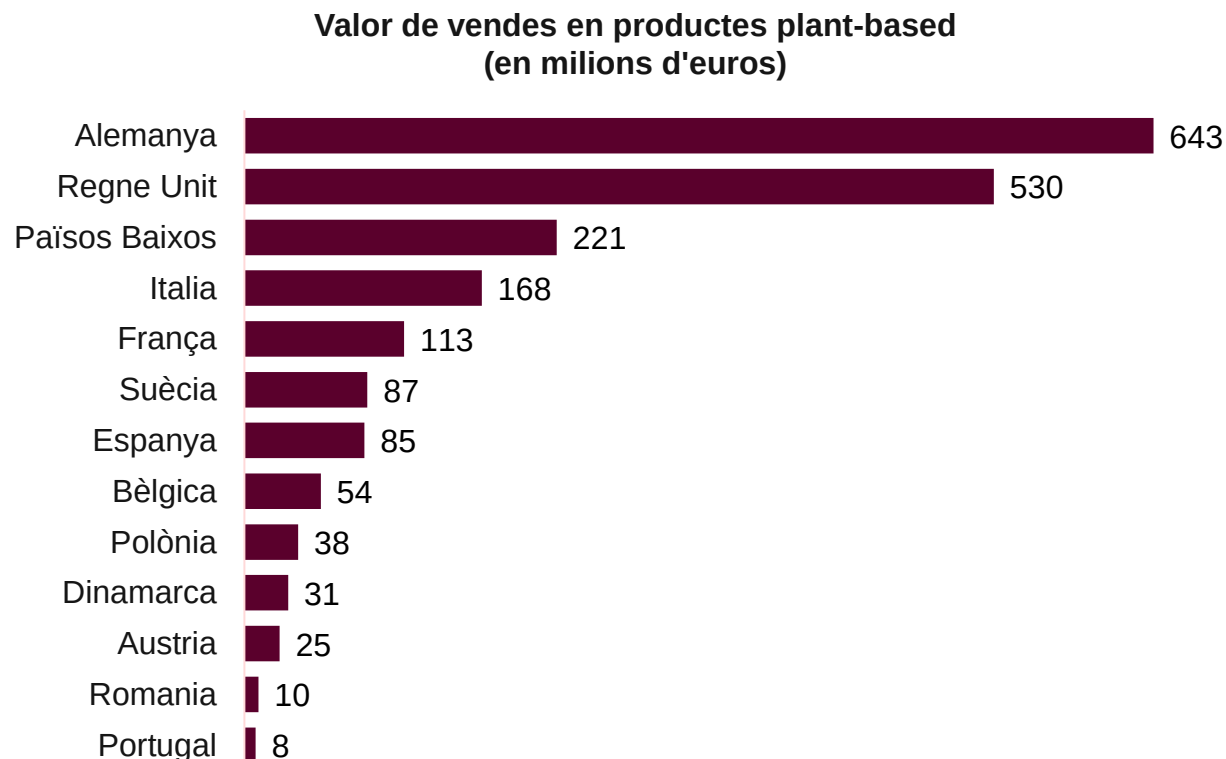
- El 2023, els ingressos del mercat generats pels substituïts de la carn a la Unió Europea (UE-27) van ascendir a uns 1.960 milions de dòlars dels EUA. El 2028, es preveu que aquesta quantitat superi els tres mil milions de dòlars.



Alemanya i el Regne Unit lideren el mercat de productes *plant-based* a la Unió Europea

Mida del mercat de productes *plant-based* en alguns països de la UE, 2022

- Els països amb els **mercats més rellevants** de substituïts de carn d'origen vegetal dins de la Unió Europea són **Alemanya i el Regne Unit**, amb unes vendes d'aproximadament 643 milions i 530 milions d'euros, respectivament.

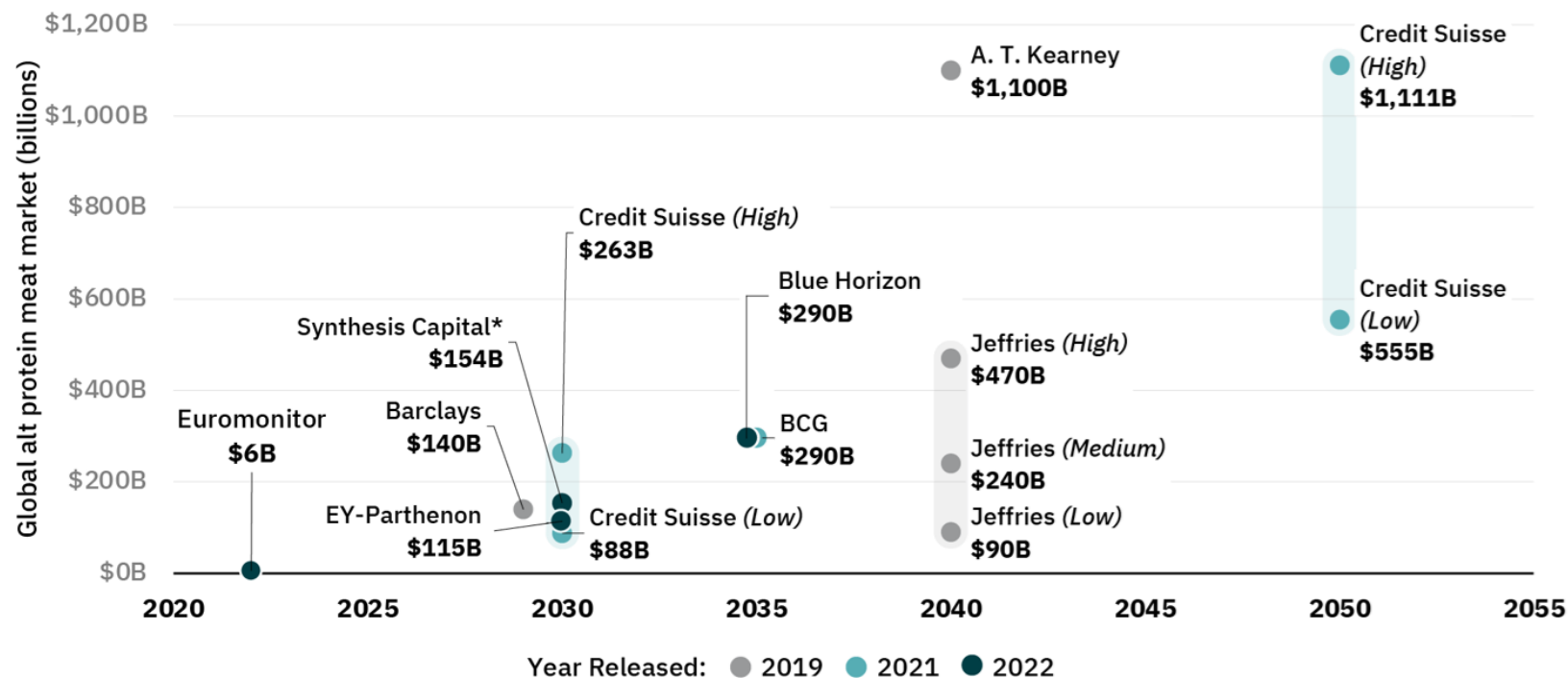


Font: Statista

El pronòstic global del futur de les proteïnes alternatives és positiu

Pronòstics publicats del mercat de la indústria de proteïnes alternatives per any

- En els pronòstics dels experts s'observa que hi ha un consens en què el **mercat global de proteïnes alternatives creixerà fins al voltant dels 100-150 milions de dòlars el 2030** i després, el 2035 o el 2040, esdevindrà un mercat de 250-300 milions de dòlars.



Font: The Good Food Institute

EUA és el país que més inverteix en proteïna alternativa al món

El **volum d'IED en la proteïna alternativa** aglutina 6.400M€ en la sèrie històrica. S'han dut a terme un total de 195 projectes que han generat 17.808 llocs de treball, amb Catalunya com a 14è país inversor a escala global i 4rt a Europa Occidental (per nombre de projectes executats).

La IED en proteïna alternativa, 2014-2023

195 projectes

6.398 M€ en inversió

17.808 llocs de treball

Països d'origen per projectes

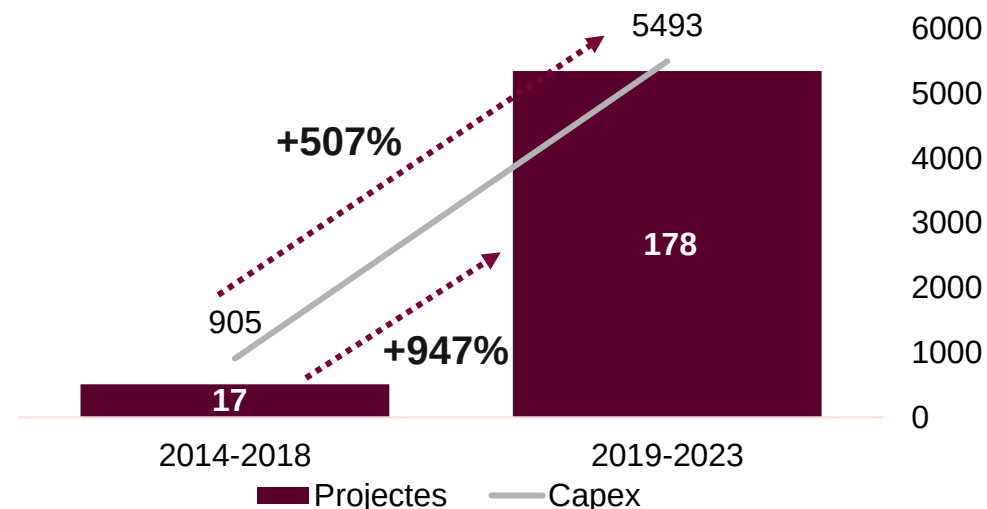
-  1 Estats Units | 30 projectes
-  2 Regne Unit | 20 projectes
-  3 França | 17 projectes
-  4 Suïssa | 15 projectes
-  5 Alemanya | 11 projectes

Països de destí per projectes

-  1 Estats Units | 47 projectes
 -  2 Països Baixos | 26 projectes
 -  3 Canadà | 12 projectes
 -  4 Xina | 12 projectes
 -  5 Regne Unit | 12 projectes
-
-  14 Catalunya | 3 projectes

200
180
160
140
120
100
80
60
40
20
0

Evolució d'IED de proteïna alternativa al món



Nota: S'han considerat els projectes dels tags "Alternative Proteins, Cultured Meat, Edible Insects, Plant-based Foods, Vegan Industries"

Font: ACCIÓ a partir de fDi Markets, 2024

La proximitat als mercats i al consumidors i la tecnologia i innovació, claus per a la IED en proteïna alternativa

Les 10 principals empreses inversores



Motius d'inversió

Proximitat als mercats/consumidors



Tecnologia i innovació



Perfil de la IED en proteïna alternativa

Activitat en què s'ha invertit

		
Manufactura	R+D	Vendes, màrqueting i suport
113 projectes	34 projectes	33 projectes
5.117 M€ 13.729 llocs de treball	756 M€ 1.734 llocs de treball	177 M€ 1.153 llocs de treball

Tipologia del projecte

	
Nou	Expansió
147 projectes	40 projectes
75,4%	20,5%

Mercat al qual es vol servir

		
Regional	Domèstic	EUA
41 projectes	15 projectes	14 projectes
21,0%	7,7%	7,2%

Nota: S'han considerat els projectes dels tags "Alternative Proteins, Cultured Meat, Edible Insects, Plant-based Foods, Vegan Industries"

Font: ACCIÓ a partir de fDi Markets, 2024

2. Motius del creixement d'aquest sector

El ràpid creixement d'aquest sector en els darrers anys es deu a tres factors principals



**Seguretat
alimentària**



Salut



Medi ambient

Les proteïnes alternatives com a solució a la inseguretut alimentària



- L'ONU estima que uns **783 milions de persones pateixen fam crònica**.
- **L'any 2050** serà necessari produir un **70% més d'aliments** dels que es produeixen actualment.
- Les proteïnes alternatives requereixen menys *inputs*, tenen cadenes de subministrament més curtes i adaptables, i es poden fer en entorns no capaços de sostenir l'agricultura animal.

FOOD SECURITY

Alternative proteins will transform food, mitigate climate change and drive profits.

WORLD
ECONOMIC
FORUM



Alternative proteins support global food security

Mitigating Risk and Capturing Opportunity: The Future of Alternative Proteins

CSIS | CENTER FOR STRATEGIC & INTERNATIONAL STUDIES

Font: The Good Food Institute i ONU

Una dieta més saludable és possible gràcies a les proteïnes alternatives



- Segons el Global Burden of Disease Study, els principals factors de risc de malalties estan vinculats amb la dieta.
- L'OMS declara que el **consum excessiu de carn** pot afectar **negativament la salut** de les persones.
- Satisfer l'actual demanda de carn elaborant-la a partir de plantes o cultivant-la a partir de cèl·lules animals **redueix el risc de resistència als antibiòtics i a les pandèmies.**

Article d'investigació



- L'any 2023, American Journal of Clinical Nutrition va publicar un estudi en què es demostrava una **relació estreta entre l'excés de consum de carn vermella i el risc de desenvolupar diabetis tipus 2.**
- L'estudi recalca els beneficis de la **carn**, afirma que és una font de vitamines i de proteïnes molt potent, però adverteix que **no es pot consumir de manera excessiva.**
- L'estudi afirma que part dels nutrients i de les proteïnes que aporta la carn vermella es poden extreure d'altres fonts de proteïna i **recomana fer una dieta diversificada.**

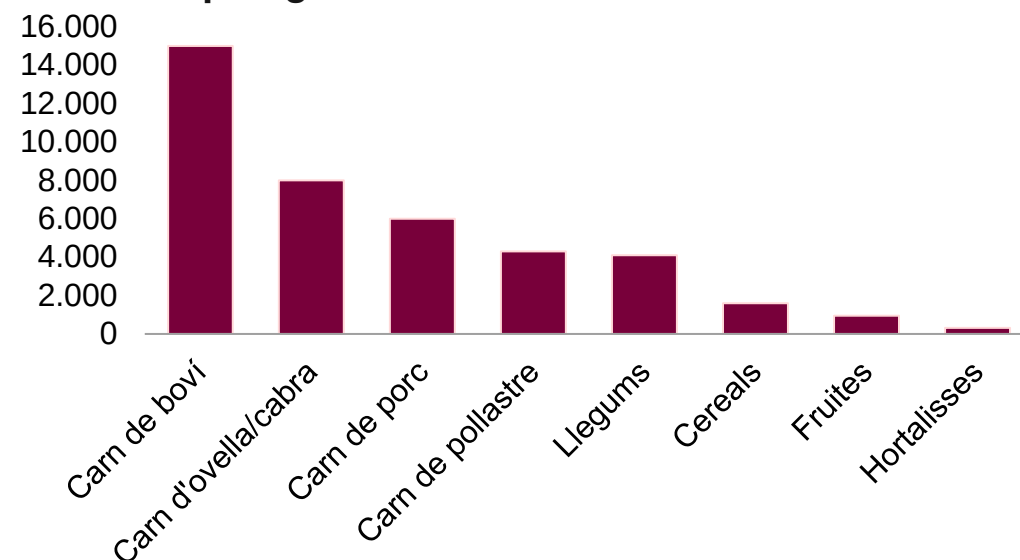
Font: American Journal of Clinical Nutrition i OMS

La introducció de proteïnes alternatives pot reduir l'impacte ambiental actual



- La **indústria alimentària** representa el **35% de les emissions** mundials actuals de **gasos d'efecte hivernacle (GEH)**.
- Les **proteïnes alternatives** poden **reduir l'impacte ambiental** del sistema alimentari conservant la terra i l'aigua i minimitzant les emissions de gasos d'efecte hivernacle.
- El consum de proteïnes alternatives pot mantenir el nostre aire i la nostra aigua nets, millorant la salut de les comunitats i dels ecosistemes.

Litres d'aigua necessaris per produir un quilogram dels aliments seleccionats



Es necessiten 15.000 litres d'aigua per produir un quilo de carn i 1.500 per produir un quilo de cereals.

Font: The Food Tech

Font: El Economista i The Good Food Institute

Les proteïnes alternatives podrien estalviar més d'un 80% d'emissions de carboni

La sostenibilitat de la proteïna alternativa

Plant-based

- Emet fins a un 90% menys d'emissions de GEH
- S'utilitza fins a un 99% menys de terra
- S'utilitza fins a un 99% menys d'aigua

Fermentació

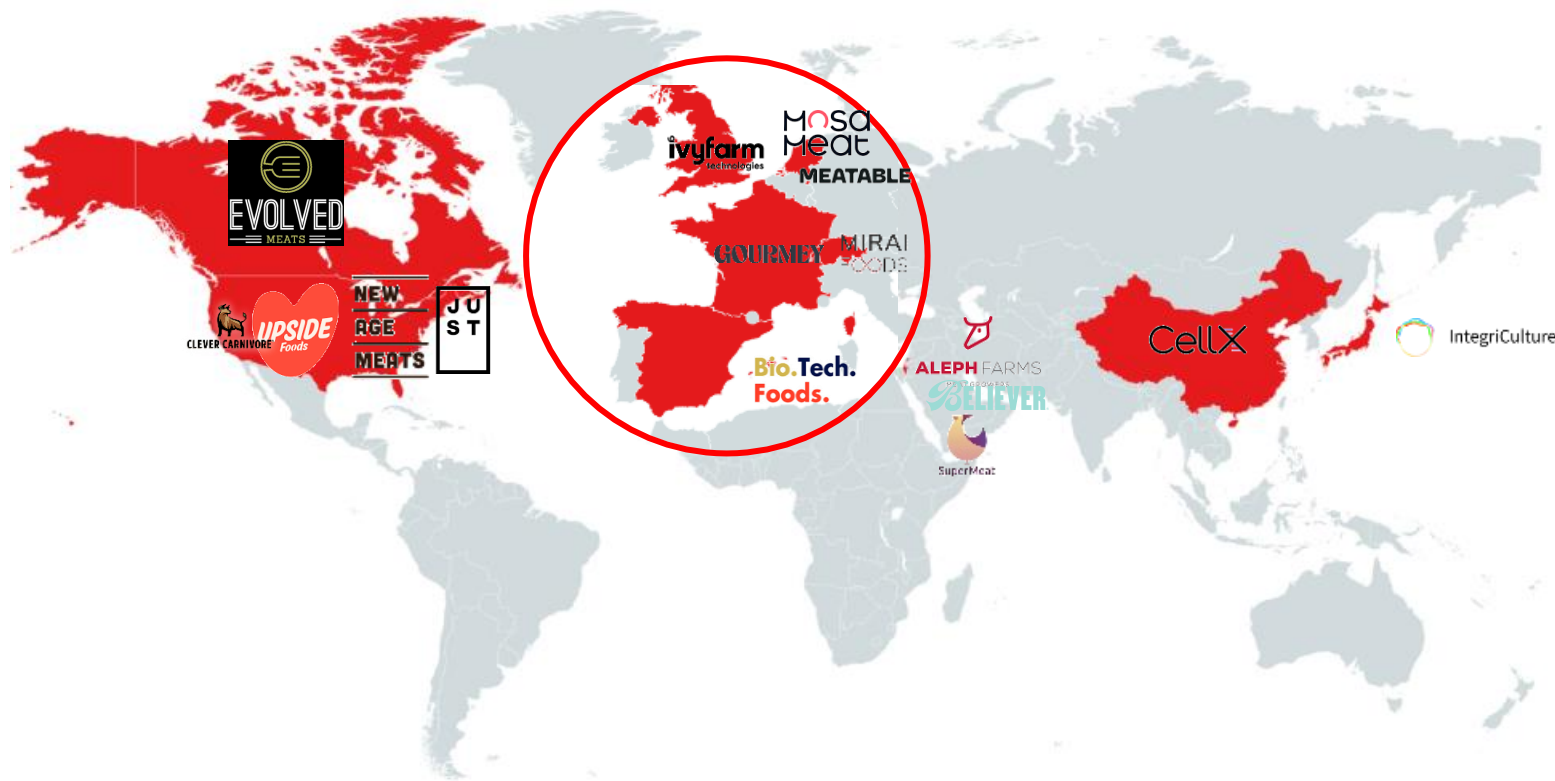
- Emet un 90-96% menys d'emissions de GEH
- S'utilitza fins a un 98% menys d'aigua

Cultiu cel·lular

- Estimació aproximada:
- Un 92% menys d'emissions de GEH
- Un 95% menys de terra
- Un 93% menys de contaminació atmosfèrica

3. Principals empreses de proteïna alternativa detectades al món

Principals empreses productores de carn cultivada



A escala global...

La consultora McKinsey estima que el mercat de la **carn cultivada** arribarà a un valor de **25.000 milions de dòlars l'any 2030** — 22.836 milions d'euros—.

A escala regional...

L'empresa basca **BioTech Foods** ha iniciat la construcció de la que serà la **planta de carn cultivada més gran del sud d'Europa**. La construcció de la planta suposarà una inversió de 41 milions de dòlars i es preveu que produirà més de mil tones de proteïna cultivada per any.

Principals empreses de productes de peix i productes lactis

Principals empreses de productes de peix



Principals empreses de productes lactis



Principals casos d'èxit d'empreses *plant-based*

IMPOSSIBLE™



Impossible foods Inc. És una empresa que desenvolupa substituïts vegetals per als productes carnis. El seu producte estrella és la Impossible Burger, una hamburguesa feta a base de plantes que imita el gust de la carn. La *Impossible Burger* es va llançar al mercat l'any 2016 i actualment es serveix en més de 17.000 restaurants.

BEYOND MEAT™



Beyond Meat Inc. és una empresa que produeix aliments d'origen vegetal substituïts de la carn. La companyia ofereix una àmplia gamma d'opcions a base de plantes, com ara hamburgueses, embotits, mandonguilles, empanades i *crumbles* de vedella, aus de corral i porc. Actualment els seus productes es subministren a un total de més de 50 països.

Quorn™



Quorn és la marca principal de microproteïna vegetal al Regne Unit, a Irlanda i als Països Baixos. La microproteïna que produeixen s'extreu d'un fong, *Fusarium venenatum*, que es fa créixer en grans tancs de fermentació en laboratoris. Actualment exporten els seus productes en més de 20 mercats.

Sunfed™



Sunfed Meats és una empresa de fabricació de carn d'origen vegetal. L'objectiu principal és produir substituïts de carn rics en proteïnes. Ofereix productes vegans formats per pèsols grocs. Actualment ven els seus productes a Austràlia i a Nova Zelanda.

Font: ACCIÓ a partir de les pàgines web de les empreses

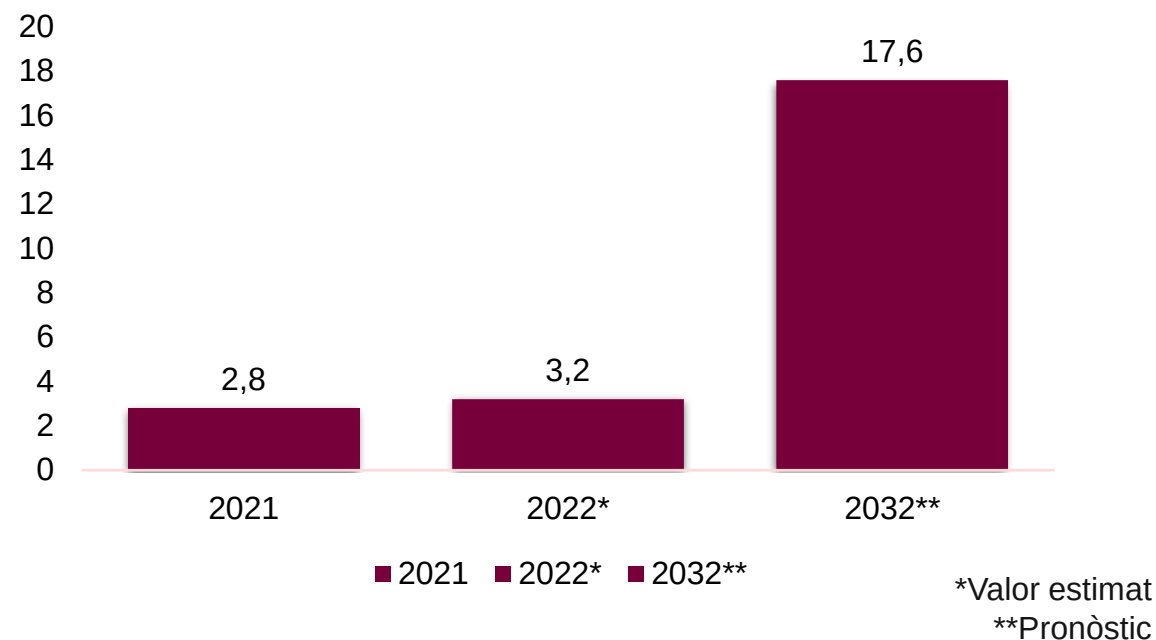
La proteïna d'insectes guanya pes en el mercat de les proteïnes alternatives

El consum d'insectes: la dieta del futur?

- Des del 2013 l'**Organització de les Nacions Unides** **advoca pel consum d'insectes** amb l'objectiu de combatre la fam al món. L'organització declara que la proteïna d'insectes contribueix a una alimentació saludable i sostenible amb el medi ambient, i que alhora pot esdevenir un bon substitut de la proteïna carnívora.
- Segons la FAO, el consum d'insectes és cada vegada més rellevant, atès el cost creixent i l'impacte ambiental de la producció de proteïnes animals, la inseguretat alimentària en algunes parts del món i el creixement de la població.



Valor del mercat de la proteïna d'insectes 2021 – 2032
(en milers de milions de dòlars)



Font: Agencia Española Seguridad Alimentaria y Nutrición i Statista

El sector de la proteïna alternativa a Catalunya

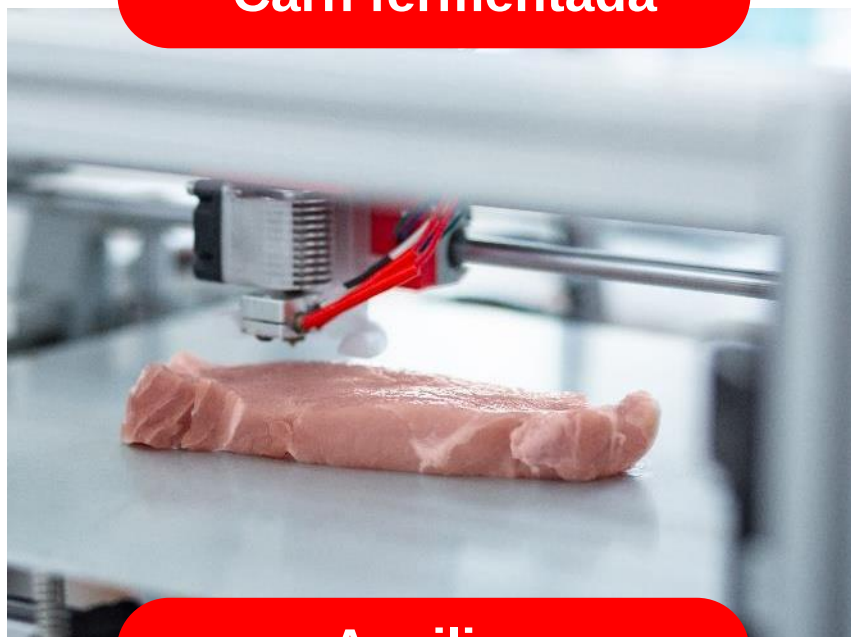
4. El sector de la proteïna alternativa a Catalunya

Categories de proteïna alternativa

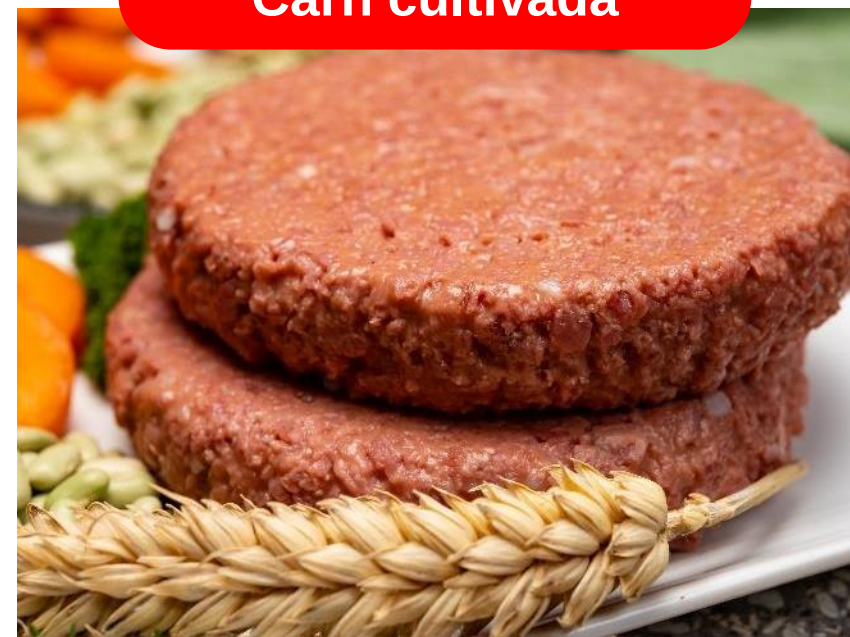
Plant-based



Carn fermentada



Carn cultivada



Auxiliars



Categories de proteïna alternativa: Plant-based

La carn vegetal es produeix íntegrament a partir de plantes

- Es produeix utilitzant ingredients vegetals com proteïnes, greixos i hidrats de carboni per imitar l'experiència sensorial completa que els consumidors esperen de la carn.



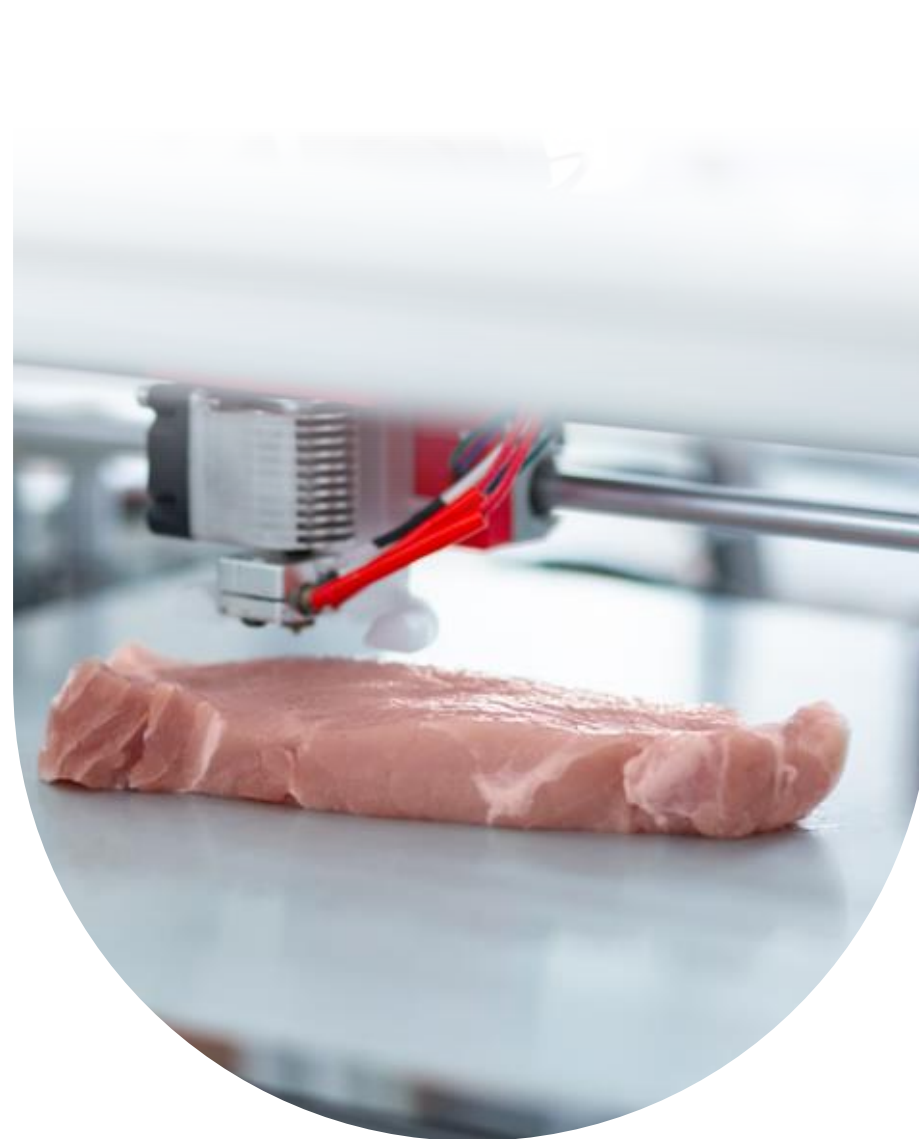
Font: ACCIÓ

Categories de proteïna alternativa: Carn fermentada

La fermentació és una tecnologia habilitadora per a la indústria de proteïnes alternatives que permet la producció de fonts proteiques independents o ingredients funcionals

- Els microorganismes, com els fongs filamentosos i els bacteris, es poden programar per expressar proteïnes o greixos específics, o es pot collir tota la seva biomassa proteica.

Font: ACCIÓ



Categories de proteïna alternativa: Carn cultivada

La carn cultivada es produeix directament a partir de cèl·lules animals.

- El cultiu de la carn facilita el mateix procés biològic que succeeix a l'interior d'un animal proporcionant a les cèl·lules la calor i els nutrients bàsics necessaris per construir múscul i greix.



Font: ACCIÓ

Categories de proteïna alternativa: Auxiliars

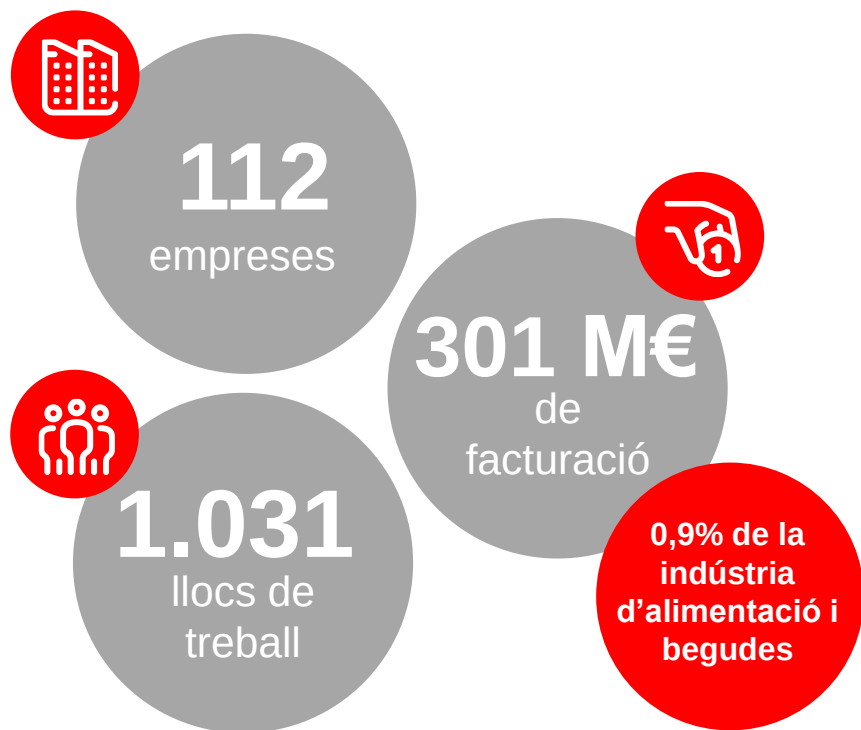
Conjunt d'empreses que proporcionen suport i serveis complementaris per a la creació i fabricació de la proteïna alternativa.

- Inclou empreses que desenvolupen ingredients per imitar el sabor, l'aroma i la textura de la carn, així com la maquinària i l'equipament necessaris per processar aquests aliments. Es tracta d'un àmbit multidisciplinari que abasta des de la biotecnologia fins a l'enginyeria alimentària.

Font: ACCIÓ



El sector de la proteïna alternativa a Catalunya



Nota: les empreses identificades en el marc d'aquest estudi tenen alguna línia de negoci relacionada amb la proteïna alternativa; s'espera que la identificació potencial d'empreses que poden treballar en l'àmbit de la proteïna alternativa creixi exponencialment els propers anys

Font: ACCIÓ



Dades clau del sector de la proteïna alternativa a Catalunya

112 empreses



- El **70,5%** de les empreses són pimes (menys de 50 M€ de facturació).
- El **33,9%** de les empreses es van establir fa menys de 10 anys.
- El **79,5%** de les empreses són exportadores i el **52,7%** són exportadores regulars.
- El **14,3%** de les empreses són filials d'empreses estrangeres.
- El **20,5%** de les empreses són startups.

Distribució territorial



- El **62,2%** de les empreses estan ubicades a la zona de Barcelona.
- El **82,8%** de la facturació total i el **86,4%** del total de persones ocupades del sector provenen d'empreses de la província de Barcelona.
- El **Barcelonès, el Vallès Oriental, Baix Camp, el Vallès Occidental i el Baix Llobregat** són les comarques amb més empreses relacionades amb la proteïna alternativa.

Facturació: 301 M€



- Representa el **0,9%** de la facturació de la indústria alimentària de Catalunya.
- Les grans empreses (el **29,5%** del total d'empreses) facturen el **66,5%** del total de facturació del sector.

1.031 persones ocupades



- El **29,2%** treballa en empreses joves (10 anys o menys).
- El **42,3%** treballa en grans empreses (més de 50 treballadors).

Principals empreses per producte de proteïna alternativa (I)

Empreses productores de proteïna alternativa

Carnis

Pure players



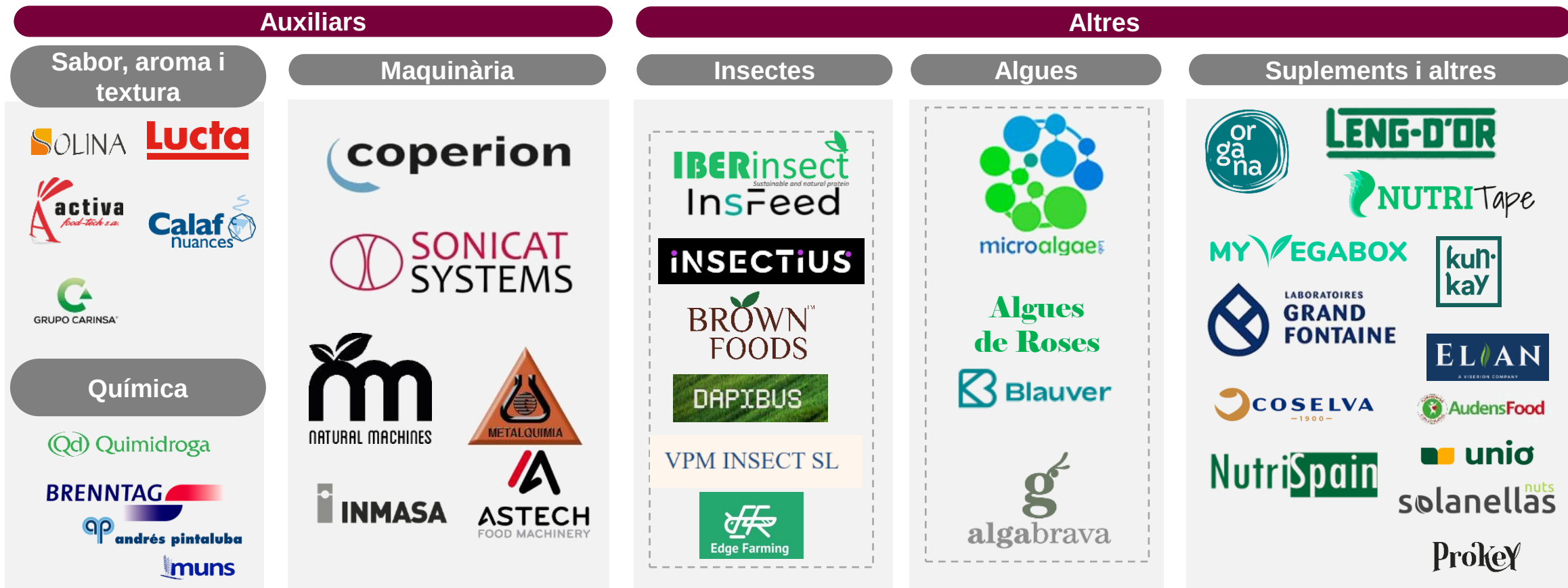
Lactis



Nota: representació parcial amb l'objectiu d'il·lustrar els proveïdors de la cadena de valor del sector de la proteïna alternativa a Catalunya, tot i que poden existir altres empreses que no s'han inclòs a l'estudi — **Nota:** les empreses dedicades exclusivament a la proteïna alternativa («pure players») estan enquadrades

Font: ACCIÓ

Principals empreses per producte de proteïna alternativa (II)



Nota: representació parcial amb l'objectiu d'il·lustrar els proveïdors de la cadena de valor del sector de la proteïna alternativa a Catalunya, tot i que poden existir altres empreses que no s'han inclòs a l'estudi — Nota: les empreses dedicades exclusivament a la proteïna alternativa («pure players») estan enquadrades

Un ecosistema de suport català de primer nivell [...]

Organitzacions i associacions empresarials



Fires i congressos



Universitats



Clústers



Plataformes de transferència i



Recerca i coneixement



Polítiques públiques i instruments públics de foment



Nota: representació parcial amb l'objectiu d'il·lustrar els proveïdors de la cadena de valor del sector de la proteïna alternativa a Catalunya, tot i que poden existir altres empreses que no s'han inclòs a l'estudi

Últimes notícies del sector de la proteïna alternativa a Catalunya

El Departament d'Acció Climàtica i l'IRTA impulsen el CiPA, un centre pioner en la recerca i la innovació sobre proteïnes alternatives

L'objectiu del CiPA és impulsar la producció sostenible d'aliments i pinsos a Catalunya, valoritzant fonts alternatives de proteïna per a alimentació animal i humana. El nou Centre d'innovació en Proteïna Alternativa fomenta la recerca i la tecnologia relacionada amb coproductes, subproductes, residus i excedents del sector agroalimentari.

Ingal desenvoluparà una planta de proteïna alternativa a Alcarràs.

INGAL Enginyeria & Consulting és l'adjudicatària de l'avantprojecte de creació de la primera planta preindustrial de l'Estat dedicada a l'extracció, la producció i la transformació en proteïna alternativa i d'accés obert a qualsevol dels centenars de productors espanyols interessats actualment a desenvolupar línies innovadores d'aliments alternatius a la carn. El projecte suposa una clara empenta al desenvolupament de l'alimentació basada en proteïnes vegetals i alternatives.



Font: IRTA i Diari Expansión

Fem avui l'**empresa** del demà

Projectes empresarials d'inversió estrangera a Catalunya



Ampliació de la fàbrica amb una línia de productes vegetals per a les marques Alpro, Activia i Oikos.



midsona

Amplia la inversió a Vegetalia per fabricar alternatives càrniques d'origen vegetal.



L'empresa alemanya de menjar fresc a punt per cuinar, que inclou oferta vegetal, està preparant l'obertura a Barcelona.



La multinacional japonesa amplia el potencial de la filial de productes nutricional Nutrition & Santé.



Natural Gourmet Foods inaugura una planta de producció i distribució de productes carnis vegetals.



Casos d'èxit a Catalunya



Heura®

Heüra, la proteïna vegetal catalana

Heura Foods es va fundar el 2017 a Barcelona i ofereix **productes 100% vegetals i mediterranis**, ja que utilitzen ingredients d'alta qualitat com l'oli d'oliva.

La gamma de productes inclou hamburgueses, mandonguilles, tires, *nuggets* i, darrerament, han llançat salsitxes i xoriç. Estan **presents en més de 10 països i segueixen creixent** a un ritme vertiginós.

L'abril de 2023 Heura ha patentat una tècnica per elaborar carn vegetal més saludable (sense additius artificials i amb productes comuns pel consumidor) que els permetrà fer embotits fins a pasta.

ALTERVEGO
XARCUTERIA VEGETARIANA

Altervego, de l'empresa La Selva, amplia la seva oferta vegetariana amb nous productes

L'empresa gironina d'embotits crea una nova línia de producte de xarcuteria vegetariana, sota la marca Altervego, amb productes com xoriç, bacó o tapes.

**REAL
DEAL
MILK**

L'empresa catalana ha aconseguit produir làctics sense vaques utilitzant fermentació de precisió.

El seu objectiu es crear llet, formatge, gelat i altres productes làctics que siguin idèntics als tradicionals en quant a valor nutricional i experiència de consum, però que no tinguin l'impacte negatiu en el medi ambient, el benestar animal i la salut humana que té la ramaderia.

Oportunitats de negoci internacionals al sector de la proteïna alternativa



Singapur

Innovacions i tecnologies per augmentar l'autodependència alimentària.



Canadà

El Canadà, un país que busca aliments de qualitat, sostenibles i variats.



Països Baixos

Proteïna alternativa i alimentació saludable



Austràlia

Proteïna vegetal o alternativa a la carn.



Xina

L'evolució de la indústria alimentària xinesa representa una oportunitat.



Sudàfrica

Oportunitats al sector d'ingredients amb valor afegit i d'origen vegetal.



Estònia

Interès creixent en la dieta mediterrània i en els productes bio.



França

Solucions disruptives per a l'alimentació del futur a França.

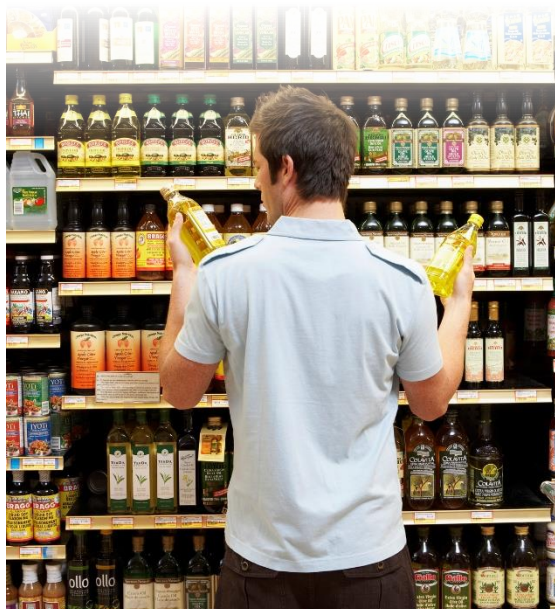
Nota: principals oportunitats del sector ordenades en base a l'índex d'oportunitats de negoci internacionals del 2023

Font: ACCIÓ

5. Tendències de futur i oportunitats al sector de la proteïna alternativa

El futur de la proteïna alternativa en el mercat global

Principals factors que influenciaran el mercat en els pròxims anys



Preferències del consumidor



Innovació i capacitat de producció



Entorn geopolític i normatiu



Polítiques d'acció climàtica

Principals factors que influiran el mercat en els pròxims anys (I)

Preferències del consumidor

- Augment a nivell global de població vegetariana i vegana.
- La **generació Z** és la que està **més conscienciada** i la que busca opcions alimentàries més sostenibles.
- La població dels Estats Units i de la Unió Europea continua reduint el consum de carn alhora que augmenta els aliments basats en plantes, fet que indica que es produirà una **major demanda en un futur**.

Situació a Espanya

- 4 de cada 5 consumidors han reduït el consum de carn
- El 72% dels consumidors han augmentat el consum d'aliments que substitueixen les proteïnes d'origen animal

Consum de carn actual versus fa dos anys a Europa

Nivell de consum	2023
Molt menys	15%
Menys	36%
Igual	39%
Una mica més	7%
Molt més	2%

Font: Smart Protein Project

Font: EY i AINIA

Principals factors que influiran el mercat en els pròxims anys (II)

Innovació i capacitat de producció

- Les principals empreses tenen un volum i unes capacitats de producció reduïdes en comparació amb les empreses d'alimentació tradicionals. **La producció a escala encara no és viable.**
- Desenvolupament tecnològic pendent per explotar el procés de fermentació i cultiu de cèl·lules.
- Segons EY, en el pròxim impuls tecnològic s'haurà d'aconseguir **millorar l'eficiència de producció i gestionar l'abaratiment de costos i la millora del gust dels productes**, que representen les principals barreres del consum d'aquestes proteïnes.



Principals factors que influiran el mercat en els pròxims anys (III)

Entorn geopolític i normatiu



Geopolítica

- Els experts preveuen que en un futur la globalització retrocedirà i la localització esdevindrà la tendència.
- La proteïna alternativa, en no ser tan dependent de la terra, podria ser un element clau per a aquesta futura tendència de localització.
- Alguns governs comencen a incloure les proteïnes alternatives a les seves agendes de seguretat alimentària i sostenibilitat.



Normativa

- La proteïna vegetal és actualment de consum generalitzat.
- Primers passos per regular i autoritzar la producció i el consum de carn cultivada.
- A escala europea, la majoria de productes de proteïna alternativa han de passar per un procés d'autorització en ser considerats nous aliments (art. 3 del Reglament 2283/2015).

Principals factors que influiran el mercat en els pròxims anys (IV)

Entorn geopolític i normatiu: Regulació i iniciatives públiques

Estats Units:



s'està treballant en un marc regulador del govern per preparar l'aterratge al consum general de carn cultivada en laboratoris. Califòrnia es va convertir en el primer estat dels Estats Units a invertir en investigació de carn cultivada.

Singapur:



s'ha aprovat la venda de carn cultivada. L'empresa Eat Just obrirà la fàbrica més gran d'Àsia per produir carn cultivada el 2023.

Japó:



El govern crea una comissió per avaluar i establir les normatives sanitàries i legals necessàries per comercialitzar carn cultivada.

Xina:



El pla quinquennal per desenvolupar la bioeconomia de 2022 incideix en la recerca, el desenvolupament i la producció de proteïnes sintètiques. El Ministeri de Ciència i Tecnologia va llançar un programa d'R+D de 93 milions de dòlars que inclou la fabricació de carn cultivada

Qatar:



Eat Just s'està associant amb agències estatals de Qatar per construir una instal·lació de carn conreada de 200 milions de dòlars, que esdevindria la primera a l'Orient Mitjà.

Dinamarca:



L'octubre del 2021 el govern danès va anunciar una inversió de 177 milions de dòlars en aliments d'origen vegetal.

Països Baixos:



El govern aprova una subvenció de 60 M€ per al desenvolupament del sector i dona permís per fer tastos de carn cultivada.

Suïssa:



Creació del Cultured Food Innovation Hub. El 2023 Suïssa va rebre la primera sol·licitud de comercialització de carn cultivada.

Regne Unit:



El govern vol accelerar l'aprovació reguladora de la carn cultivada. L'objectiu és reduir la burocràcia i eliminar càrregues innecessàries per a les empreses.

Principals factors que influiran el mercat en els pròxims anys (V)

Polítiques globals d'acció climàtica

Criteris ESG (Environmental, social and governance)

Actualment, els inversors aposten per les companyies que tenen una estratègia de negoci que segueix aquests criteris.

Criteri ambiental: l'empresa ha de causar un impacte positiu en el medi ambient.

Criteri social: s'inclouen les accions relacionades amb les condicions laborals i els drets humans.

Criteri de bon govern: S'engloben les qüestions relacionades amb la qualitat corporativa, la cultura i els processos de gestió de l'empresa.

Agenda 2030 – Objectius Desenvolupament Sostenible

L'Agenda 2030 compta amb 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible. 193 nacions estan compromeses amb aquesta iniciativa.

Principals ODS relacionats amb la indústria alimentària



**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS**

Gràcies!

Passeig de Gràcia, 129
08008 Barcelona

accio.gencat.cat
catalonia.com

 @accio_cat

 @catalonia_ti

Més informació sobre el sector i notícies relacionades:
<https://www.accio.gencat.cat/ca/sectors/alimentacio/>

