

Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution



Les avancées technologiques rendent possible le développement d'aliments riches en protéines à base de végétaux, de cellules animales, d'insectes ou d'organismes unicellulaires, par exemple. Pour des raisons démographiques et environnementales, entre autres, ces sources de protéines de substitution pourraient gagner en popularité dans les années à venir.

Que désignent les termes *agriculture cellulaire*, *fermentation de précision*, *mycoprotéine* et *seitan*? Que signifient les sigles *PVT* et *POU*? Les termes *isolat de protéines* et *hydrolysats de protéines* sont-ils des synonymes? Découvrez les réponses à ces questions dans *Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution*.

Élaboré en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval ainsi que le Conseil de la transformation alimentaire du Québec, ce vocabulaire présente la terminologie associée à une soixantaine de concepts relatifs aux sources de protéines de substitution.

Symboles



Termes privilégiés



Termes utilisés dans certains contextes



Termes déconseillés

Ce vocabulaire est accessible en ligne à l'adresse suivante :

oqlf.gouv.qc.ca/ressources/bibliotheque/dictionnaires/vocabulaire-proteines-de-substitution.aspx.

Version PDF du 17 avril 2026

Avertissement : Lors de la conversion du format HTML au format PDF, il est possible que certains caractères spéciaux ou signes typographiques (comme les espaces insécables) n'aient pas été correctement conservés. En cas de disparité, c'est la version en ligne du vocabulaire qui prévaut.

Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution



Index

A

agriculture cellulaire, 1
aliment protéiné, 2
allongeur de viande, 3
allongeur de volaille, 4
aquafaba, 5

B

boisson végétale, 6

C

céréale, 7
complément alimentaire, 8
concentré de protéines, 9

E

entomoculture, 10
entomophagie, 11
extrait de protéines, 12
extrusion, 13

F

fabacées, 14
fermentation de précision, 15
flexitarien, flexitarienne, 16
flexitarisme, 17

G

gluten, 18

H

hydrolysate de protéines, 19

I

ingrédient protéique, 20
ingrédient protéique végétal, 21
isolat de protéines, 22

L

légumineuse, 23

M

mycoprotéine, 24

P

poudre de protéines, 25
poudre d'insectes, 26
protéine, 27
protéine alimentaire, 28
protéine animale, 29
protéine complète, 30
protéine d'algue, 31
protéine de céréale, 32
protéine de légumineuse, 33
protéine de macroalgue, 34
protéine de microalgue, 35
protéine de soya texturée, 36
protéine d'insecte, 37
protéine d'organismes unicellulaires, 38
protéine incomplète, 39
protéine non animale, 40
protéine recombinante, 41
protéine végétale, 42
protéine végétale hydrolysée, 43

protéine végétale texturée, 44
pseudocéréale, 45

S

sauce de style mayonnaise végétalienne, 46
seitan, 47
source de protéines de substitution, 48
source de protéines nouvelle, 49
substitut de céréale, 50
substitut de fromage, 51
substitut de fromage végétalien, 52
substitut de poisson végétalien, 53
substitut de viande, 54
substitut de viande végétalien, 55
substitut de viande végétarien, 56
substitut de yogourt végétalien, 57
succédané alimentaire, 58

T

tempeh, 59
tofu, 60
tofu pressé, 61
tofu soyeux, 62

V

végétalien, végétalienne, 63
végétalisme, 64
végétarien, végétarienne, 65
végétarisme, 66
viande de culture, 67



1. agriculture cellulaire

Définition

Production in vitro d'aliments ou de matières biologiques par culture cellulaire ou [fermentation de précision](#), habituellement directement avec des cellules animales, végétales, bactériennes ou fongiques.

Notes

Il est notamment possible de produire de la [viande de culture](#), du cuir et du textile par agriculture cellulaire.



agriculture cellulaire n. f.

Le terme *agriculture* s'emploie ici par analogie avec l'agriculture classique.

anglais

cellular agriculture
cell-based agriculture

2. aliment protéiné

Définition

Aliment dont la teneur en [protéines](#) est suffisamment élevée pour qu'il soit considéré comme une source intéressante de ces nutriments dans l'alimentation humaine.

Notes

La consommation d'aliments protéinés, qui contiennent des quantités variables de protéines, contribue à une saine alimentation.

La viande, la volaille, le poisson, les fruits de mer, les œufs, les produits laitiers, les noix, les [légumineuses](#), le [tofu](#) et la [protéine végétale texturée](#), par exemple, sont des aliments protéinés.



aliment protéiné n. m.
aliment protéique n. m.
protéine n. f.

Selon la nature des aliments en question, on emploiera, par exemple, *aliment protéiné d'origine animale*, *aliment protéique d'origine végétale* ou *protéine non animale*.

C'est par métonymie que le terme *protéine* désigne le présent concept. En effet, il désigne, à la base, une macromolécule organique composée d'acides aminés reliés par des liaisons peptidiques, que l'on trouve notamment dans les aliments.

anglais

protein food
protein

3. allongeur de viande

Définition

Ingrédient non carné riche en [protéines](#) que l'on ajoute à un produit alimentaire à base de viande afin d'en augmenter le volume.

Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution



Notes

Les allongeurs de viande peuvent servir à allonger les saucisses, les charcuteries, les galettes ou les boulettes de viande hachée, par exemple. Différents aliments peuvent être utilisés comme allongeurs de viande, notamment les protéines végétales texturées, le [gluten](#) de blé et les protéines végétales hydrolysées.

Au Canada, le produit allongé doit contenir environ la même teneur en protéines et autres éléments nutritifs que le produit de base.



allongeur de viande n. m.
allongeur de produit de viande n. m.

Au pluriel, on écrira : *des allongeurs de viande, des allongeurs de produits de viande.*

anglais

meat extender
meat product extender

4. allongeur de volaille

Définition

Ingrédient non carné riche en [protéines](#) que l'on ajoute à un produit alimentaire à base de volaille afin d'en augmenter le volume.



allongeur de volaille n. m.
allongeur de produit de volaille n. m.

Au pluriel, on écrira : *des allongeurs de volaille, des allongeurs de produits de volaille.*

anglais

poultry extender
poultry product extender

5. aquafaba

Définition

Liquide résultant de la cuisson ou de la macération de [légumineuses](#).

Notes

Grâce à ses propriétés émulsifiantes et moussantes, l'aquafaba peut notamment remplacer les œufs dans la cuisine végétalienne. Il est possible de l'utiliser pour préparer une [sauce de style mayonnaise végétalienne](#) ou des meringues végétaliennes, par exemple.

L'aquafaba le plus souvent utilisé est le liquide résultant de la cuisson ou de la macération des pois chiches, car c'est généralement celui qui permet d'obtenir les meilleurs résultats.



aquafaba n. m. et f.
jus de légumineuse n. m.
eau de légumineuse n. f.

Aquafaba est un terme d'origine anglaise qui a été formé à partir des mots latins *aqua* « eau » et *faba* « fève ». Le terme a été proposé par un Américain en 2015 pour désigner ce concept et s'est répandu peu de temps après dans l'usage en français et dans d'autres langues.

En français, la tendance est de mettre le complément du mot *jus* au singulier (sauf pour *jus de fruits* et *jus de légumes*), mais le pluriel demeure possible.



anglais

aquafaba
bean juice
bean water
legume juice
legume water

6. boisson végétale

Définition

Boisson blanchâtre à base de graines, de noix, de céréales, de [légumineuses](#) ou d'autres matières végétales.

Notes

Les boissons végétales, souvent présentées comme des substituts du lait, sont notamment faites avec des fèves de soya, des amandes, des noix de cajou, du riz, de l'avoine, des pois chiches ou du lait de coco. Elles sont parfois aromatisées, par exemple avec du thé, des fruits ou des épices.

Certaines boissons végétales vendues dans le commerce sont enrichies, notamment en [protéines](#), en vitamines et en minéraux, pour que leur valeur nutritive se rapproche de celle du lait.



boisson végétale n. f.
jus végétal n. m. France/Europe

Au pluriel, on écrira : *des boissons végétales, des jus végétaux.*



lait végétal n. m.

Le terme *lait végétal* (en anglais, *plant-based milk, non-dairy milk* et *dairy-free milk*) est couramment utilisé au Québec et ailleurs en francophonie pour désigner le présent concept. Cependant, l'appellation *lait* (en anglais, *milk*) étant généralement associée à un produit issu de la traite de certains animaux, l'emploi de ce terme pourrait faire l'objet de certaines restrictions en matière d'étiquetage commercial, selon le lieu de commercialisation. Par exemple, dans l'étiquetage des aliments au Québec ainsi que dans le reste du Canada, le mot *lait* est réservé à la sécrétion lactée des glandes mammaires des femelles des mammifères.

anglais

plant-based beverage
plant-based drink
non-dairy beverage
non-dairy drink
plant-based milk
non-dairy milk
dairy-free milk

7. céréale

Définition

Plante de la famille des poacées, qui produit des grains comestibles riches en glucides.

Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution



Notes

Les céréales ont une inflorescence en épi ou en panicule.

Le riz, le maïs, l'orge, le seigle et le blé sont des exemples de céréales.



céréale n. f.

Le terme *céréale* désigne tant la plante que le grain qu'elle produit.

anglais

cereal

corn Royaume-Uni

8. complément alimentaire

Définition

Produit alimentaire consommé pour combler une carence ou pour obtenir certains bienfaits pour l'organisme.

Notes

Un complément alimentaire peut se présenter sous diverses formes : liquide, comprimé, etc.



complément alimentaire n. m.

complément nutritionnel n. m.

supplément alimentaire n. m.

supplément nutritionnel n. m.

Bien que *complément alimentaire*, *complément nutritionnel*, *supplément alimentaire* et *supplément nutritionnel* soient généralement employés de manière interchangeable, certaines sources établissent une distinction entre les termes formés avec *complément* et ceux formés avec *supplément*. Selon celles-ci, les premiers désignent un produit alimentaire qui sert à combler une carence, tandis que les seconds désignent plutôt un produit alimentaire consommé en plus de la dose minimale quotidienne recommandée, dans le but d'obtenir des bienfaits pour l'organisme ou d'améliorer certaines performances.

anglais

dietary supplement

food supplement

nutritional supplement

9. concentré de protéines

Définition

Substance contenant généralement entre 30 % et 80 % de [protéines](#) extraites par des procédés chimiques et/ou mécaniques.

Notes

Le concentré de protéines peut être utilisé comme [ingrédient protéique](#).

Le concentré de protéines a subi un processus de purification moins pointu que l'[isolat de protéines](#); c'est pourquoi ce dernier présente un pourcentage de protéines plus élevé.

Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution



- ✓ concentré de protéines n. m.
- ✓ concentré protéique n. m.
- ✓ concentrat de protéines n. m.
- ✓ concentrat protéique n. m.

Au pluriel, on écrira : *des concentrés de protéines, des concentrés protéiques, des concentrats de protéines, des concentrats protéiques.*

anglais

protein concentrate

10. entomoculture

Définition

Élevage d'insectes pour l'alimentation humaine et animale, le commerce ou la recherche scientifique.

Notes

L'abeille, le ver à soie, le grillon domestique et le ténébrion meunier font partie des insectes les plus souvent élevés.

La consommation humaine d'insectes est appelée *entomophagie*.

- ✓ entomoculture n. f.
- ✓ culture d'insectes n. f.

anglais

entomoculture
insect farming
insect rearing

11. entomophagie

Définition

Fait, pour un être humain, de consommer régulièrement ou occasionnellement des insectes.

Notes

L'entomophagie est une pratique traditionnelle habituelle dans plusieurs pays d'Asie, d'Afrique et d'Amérique.

Le grillon domestique et le ténébrion meunier, notamment, sont consommés par l'humain.

- ✓ entomophagie n. f.

anglais

entomophagy

12. extrait de protéines

Définition

Substance résultant de l'extraction des [protéines](#) d'une matrice et qui sert d'[ingrédient protéique](#).

Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution



Notes

L'extrait de protéines peut avoir une concentration protéique plus ou moins élevée selon le procédé d'extraction employé.

Les concentrés de protéines et les isolats de protéines sont des exemples d'extraits de protéines.



extrait de protéines n. m.
extrait protéique n. m.

Au pluriel, on écrira : *des extraits de protéines, des extraits protéiques.*

anglais

protein extract

13. extrusion

Définition

Procédé consistant à comprimer et à mettre en forme une ou plusieurs substances alimentaires au moyen d'une extrudeuse.

Notes

L'extrusion est principalement utilisée pour donner aux produits alimentaires une forme et une texture plus appétissantes et attrayantes. Elle est employée, par exemple, pour les pâtes alimentaires, les céréales à déjeuner, certains aliments pour bébés, et plusieurs substituts de viande végétaliens et [végétariens](#)[végétariens](#). Pour préparer certains produits, on emploie plutôt la cuisson-extrusion, par exemple lorsqu'une température élevée et contrôlée ou une étape de cuisson sont requises.



extrusion n. f.

anglais

extrusion

14. fabacées

Définition

Famille de plantes, d'arbustes et d'arbres de l'ordre des fabales, caractérisée par la production de gousses.

Notes

Parmi les fabacées, on compte notamment le soya, l'arachide, la lentille et le haricot commun.



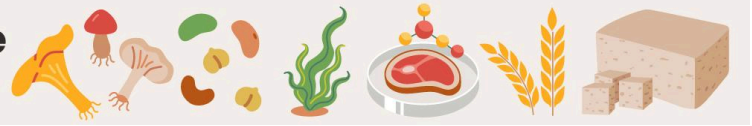
fabacées n. f. pl.
légumineuses n. f. pl.

Pour désigner un individu appartenant à cette famille, on dira : *une fabacée, une légumineuse* (en anglais, *legume*).

Par extension, le terme *légumineuse* est aussi employé pour désigner la gousse (ou la graine que celle-ci renferme) comestible produite par certaines fabacées.

anglais

Fabaceae
legume family



latin

Fabaceae
Leguminosae

15. fermentation de précision

Définition

Fermentation qui consiste en l'utilisation de microorganismes, souvent génétiquement modifiés, pour produire une molécule donnée.

Notes

La fermentation de précision permet notamment de produire des substances que l'on retrouve dans le lait ou les œufs, ainsi que de la soie, de la fourrure ou de l'insuline.



fermentation de précision n. f.

anglais

precision fermentation

16. flexitarien, flexitarienne

Définition

Personne qui adopte le [végétarisme](#) la plupart du temps, mais qui consomme occasionnellement des tissus animaux.



flexitarien n. m.
flexitarienne n. f.
flexivégétarien n. m.
flexivégétarienne n. f.
semi-végétarien n. m.
semi-végétarienne n. f.

Bien que le terme *flexivégétarien* (et *flexivégétarienne*) soit plus évocateur, le terme *flexitarien* (et *flexitarienne*) s'est imposé dans l'usage, tant en français québécois qu'en français européen.

L'emprunt hybride *flexitarien* (et *flexitarienne*), de l'anglais *flexitarian*, est acceptable parce qu'il est légitimé au Québec et ailleurs en francophonie et qu'il s'intègre aisément à la langue française. Ce terme est un mot-valise formé de l'élément *flexi-*, qui fait référence à la flexibilité, et de la finale *-tarien* du terme *végétarien*.

En France, les termes *flexivégétarien* et *flexivégétarienne* sont recommandés officiellement par la Commission d'enrichissement de la langue française depuis 2018.

Bien que *semi-végétarien* (en anglais, *semivegetarian*) et *flexitarien* (en anglais, *flexitarian*) soient généralement employés de manière interchangeable, certaines sources établissent une distinction entre ces deux termes. Selon celles-ci, le premier désigne plutôt des personnes qui ont adopté un régime alimentaire qui s'en approche, mais qui exclut plus particulièrement la consommation de viande rouge.

En français, les mots formés avec l'élément *semi-* prennent le trait d'union.



anglais

flexitarian
semivegetarian

17. flexitarisme

Définition

Régime alimentaire axé principalement sur la consommation d'aliments d'origine végétale et de certains produits d'origine animale, mais qui permet la consommation occasionnelle de tissus animaux.

Notes

Le flexitarisme permet généralement la consommation de produits laitiers, de miel et d'œufs.

Le flexitarisme peut notamment être motivé par des considérations médicales, environnementales, éthiques ou financières.



flexitarisme n. m.
flexivégétarisme n. m.
semi-végétarisme n. m.

L'emprunt hybride *flexitarisme*, de l'anglais *flexitarianism*, est acceptable en français. En effet, il constitue un mot-valise résultant de la fusion de *flexibilité* et de *végétarisme*, à l'image de *flexitarianism*, issu de *flexibility* et de *vegetarianism*. De plus, il est employé sans réserve par les spécialistes du domaine de la nutrition.

En France, le terme *flexivégétarisme* est recommandé officiellement par la Commission d'enrichissement de la langue française depuis 2018.

En français, les mots formés avec l'élément *semi-* prennent le trait d'union.

Bien que *semi-végétarisme* (en anglais, *semi-vegetarianism*) et *flexitarisme* (en anglais, *flexitarianism*) soient généralement employés de manière interchangeable, certaines sources établissent une distinction entre ces deux termes. Selon celles-ci, le premier désigne un régime alimentaire qui exclut plus particulièrement la consommation de viande rouge, tandis que le second désigne plutôt un régime pouvant exclure tout tissu animal.

anglais

flexitarianism
semivegetarianism

18. gluten

Définition

Matière protéique azotée issue de céréales, présente surtout dans le blé, le seigle et l'orge.



Notes

Le gluten est constitué de gliadine et de gluténine, protéines ayant des propriétés viscoélastiques qui jouent un rôle significatif dans la panification.

Le gluten est nocif pour les personnes qui souffrent de troubles associés à ce type de protéine, notamment la maladie cœliaque.

Le concept de « [protéine de céréale](#) » est plus générique, puisqu'il englobe d'autres types de protéines.



gluten n. m.

anglais

gluten

19. hydrolysat de protéines

Définition

Substance obtenue par l'hydrolyse de protéines.

Notes

L'hydrolyse a pour effet de rompre les liaisons peptidiques des protéines, qui sont alors décomposées en acides aminés et en peptides.



hydrolysat de protéines n. m.
hydrolysat protéique n. m.

Au pluriel, on écrira : *des hydrolysats de protéines, des hydrolysats protéiques.*

anglais

protein hydrolysate
protein hydrolyzate

20. ingrédient protéique

Définition

Substance à base de [protéines](#) d'origine animale, végétale ou microbienne, élaborée au moyen de procédés chimiques et/ou mécaniques, destinée à être ajoutée à un produit alimentaire pour en augmenter la teneur en protéines ou à être directement solubilisée pour préparer une boisson enrichie en protéine.

Notes

Les ingrédients protéiques sont produits par extraction des protéines de diverses matières premières, y compris des sous-produits de l'industrie de la viande, de l'agriculture ou de la pêche, par exemple.

Les poudres de protéines, par exemple, peuvent servir d'ingrédients protéiques.



ingrédient protéique n. m.
ingrédient protéiné n. m.



anglais

protein-based ingredient
protein ingredient

21. ingrédient protéique végétal

Définition

Substance à base de protéines végétales, élaborée au moyen de procédés chimiques et/ou mécaniques, destinée à être ajoutée à un produit pour en augmenter la teneur en protéines ou à être directement solubilisée pour préparer une boisson enrichie en protéine.



ingrédient protéique végétal n. m.
ingrédient protéiné végétal n. m.

Au pluriel, on écrira : *des ingrédients protéiques végétaux, des ingrédients protéinés végétaux.*

anglais

plant-based protein ingredient
plant protein ingredient

22. isolat de protéines

Définition

Substance contenant généralement 80 % ou plus de [protéines](#) extraites par des procédés chimiques et/ou mécaniques.

Notes

L'isolat de protéines peut être utilisé comme [ingrédient protéique](#).

L'isolat de protéines a subi un processus de purification plus pointu que le [concentré de protéines](#); c'est pourquoi ce dernier présente un pourcentage de protéines moins élevé.



isolat de protéines n. m.
isolat protéique n. m.

Au pluriel, on écrira : *des isolats de protéines, des isolats protéiques.*

anglais

protein isolate

23. légumineuse

Définition

Gousse ou graine que celle-ci renferme, comestible et produite par certaines [fabacées](#) cultivées pour l'alimentation humaine.

Notes

Certaines légumineuses, comme les pois mange-tout, les fèves de soya vertes, les haricots verts et les petits pois, sont récoltées avant d'être parvenues à maturité et sont consommées fraîches. D'autres légumineuses, dont les lentilles, les pois chiches et les haricots rouges, sont récoltées à maturité, une fois sèches (dans ce dernier cas, on parlera plus précisément de *légumes secs*).

Les légumineuses ont une teneur élevée en [protéines](#) et en fibres alimentaires.

Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution



légumineuse n. f.

Le terme *légumineuse* s'emploie souvent au pluriel.

anglais

legume
pulse

Le terme *pulse*, contrairement à *legume*, n'est employé que pour parler d'une graine comestible.

24. mycoprotéine

Définition

Produit alimentaire à base de mycélium comestible, à teneur élevée en [protéines](#) et à texture filamenteuse, qui est fabriqué industriellement par fermentation.

Notes

La mycoprotéine est le plus souvent obtenue au moyen de la fermentation en milieu solide ou de la fermentation submergée. Différentes souches de champignons filamenteux peuvent être utilisées pour la produire, dont *Fusarium venenatum*.

Sa texture rappelant celle de la viande, la mycoprotéine peut servir d'[allongeur de viande](#) ou de [substitut de viande](#). Elle est notamment commercialisée sous forme de galettes, de saucisses ou de languettes.



mycoprotéine n. f.

anglais

mycoprotein

25. poudre de protéines

Définition

[Ingrédient protéique](#) principalement composé d'extraits de protéines alimentaires.

Notes

Il existe plusieurs types de poudres de protéines, comme le [concentré de protéines](#) et l'[isolat de protéines](#).

La poudre de protéines peut prendre la forme d'un [complément alimentaire](#).

La poudre de protéines peut être un moyen d'augmenter l'apport en [protéines](#) des personnes suivant un régime alimentaire particulier, comme les [végétariens](#) ou les athlètes, ou encore des personnes qui n'en consomment pas suffisamment, comme c'est parfois le cas des personnes âgées.



poudre de protéines n. f.
protéines en poudre n. f. pl.

Au pluriel, on écrira : *des poudres de protéines*.

anglais

protein powder



26. poudre d'insectes

Définition

Produit alimentaire composé d'insectes séchés et broyés finement, que l'on peut ajouter à des aliments pour ses qualités nutritionnelles.

Notes

La poudre d'insectes est une source de [protéines](#) et de vitamine B12, notamment.

La poudre d'insectes est parfois utilisée pour l'alimentation animale.



poudre d'insectes n. f.

farine d'insectes n. f.

insectes en poudre n. m. pl.

Employé seul, le terme *farine* désigne d'abord une substance issue de la mouture de graines de céréales ou de légumes secs, donc généralement de plantes. C'est par extension que la forme *farine d'insectes* est employée dans l'usage comme synonyme de *poudre d'insectes*.

anglais

edible insect powder

edible insect flour

insect powder

insect flour

27. protéine

Définition

Macromolécule organique essentiellement composée d'une ou plusieurs chaînes d'acides aminés reliés par des liaisons peptidiques.

Notes

Les protéines sont réparties en deux grandes catégories, soit les holoprotéines et les hétéroprotéines. Elles jouent des rôles variés et assurent de nombreuses fonctions dans l'organisme : transport de l'oxygène dans le sang, maintien de l'équilibre hydrique, construction et réparation des tissus, défense immunitaire, etc. La consommation de protéines, qui sont des macronutriments, est essentielle à la survie de l'organisme : celles-ci lui fournissent de l'énergie ainsi que les acides aminés essentiels dont il a besoin pour assurer son bon fonctionnement.

Les protéines sont présentes tant dans des aliments d'origine animale (p. ex. viande, poisson, œufs, produits laitiers) que dans des aliments d'origine végétale (p. ex. légumineuses, quinoa, tofu).



protéine n. f.

Le terme *protéine* est formé à partir du grec *prôtos*, « premier, qui occupe le premier rang », les protéines étant considérées comme à la base de toute matière vivante.

anglais

protein



28. protéine alimentaire

Définition

Protéine contenue dans les aliments.

Notes

Par exemple, les protéines animales et les protéines végétales sont des protéines alimentaires.



protéine alimentaire n. f.

Le terme *protéine alimentaire* est le plus souvent employé au pluriel : *des protéines alimentaires*.

En contexte, le terme générique *protéine* est fréquemment employé pour désigner le présent concept.

anglais

dietary protein
food protein

29. protéine animale

Définition

Protéine contenue dans les tissus animaux ainsi que dans les produits et sous-produits d'origine animale.

Notes

Les protéines animales sont des protéines complètes. On les trouve notamment dans la viande, le poisson, les fruits de mer, les œufs, le lait, les produits laitiers et les insectes (p. ex. le grillon domestique et le ténébrion meunier).



protéine animale n. f.
protéine d'origine animale n. f.

Les termes *protéine animale* et *protéine d'origine animale* sont le plus souvent employés au pluriel : *des protéines animales*, *des protéines d'origine animale*.

Par extension, les termes *protéine animale* et *protéine d'origine animale* (en anglais, *animal protein* et *animal-based protein*) sont fréquemment employés pour désigner l'aliment constituant la source de ce type de protéine.

anglais

animal protein
animal-based protein

30. protéine complète

Définition

Protéine alimentaire qui contient tous les acides aminés essentiels permettant de répondre aux besoins nutritionnels humains.



Notes

La protéine complète s'oppose à la [protéine incomplète](#).

Toutes les protéines animales (contenues dans la viande, la volaille, le poisson, les œufs, etc.) sont des protéines complètes, alors que seules certaines protéines végétales (comme celles contenues dans la fève de soya, le quinoa et le sarrasin) le sont.



protéine complète n. f.

Par extension, le terme *protéine complète* (en anglais, *complete protein*) s'emploie aussi pour désigner l'aliment constituant la source de ce type de protéine.

anglais

complete protein

31. protéine d'algue

Définition

[Protéine](#) contenue dans les algues.

Notes

Les protéines d'algues se divisent en deux catégories : les protéines de macroalgues et les protéines de microalgues.

Les protéines de certaines algues utilisées dans l'alimentation humaine ou animale, notamment celles présentes dans la chlorelle et la main-de-mer palmée, sont riches en acides aminés essentiels.



protéine d'algue n. f.

Le terme *protéine d'algue* est le plus souvent employé au pluriel : *des protéines d'algues*.

Par extension, le terme *protéine d'algue* est fréquemment employé pour désigner un produit alimentaire principalement constitué de ce type de protéine.

anglais

algal protein
algae protein

32. protéine de céréale

Définition

[Protéine](#) contenue dans les [céréales](#).

Notes

On trouve notamment des protéines de céréales dans le blé et le seigle ainsi que dans les farines à base de ces types de céréales.



protéine de céréale n. f.

Par extension, le terme *protéine de céréale* (en anglais, *cereal protein*) est fréquemment employé pour désigner un produit alimentaire principalement constitué de ce type de protéine.

Au pluriel, on écrira : *des protéines de céréales*.



anglais

cereal protein

33. protéine de légumineuse

Définition

Protéine contenue dans les **légumineuses**.



protéine de légumineuse n. f.

Il est fréquent dans l'usage de préciser la source de la protéine, par exemple : *protéine de pois*, *protéine de soya*.

Par extension, le terme *protéine de légumineuse* est parfois employé pour désigner un produit alimentaire principalement constitué de ce type de protéine.

Le terme *protéine de légumineuse* est le plus souvent employé au pluriel : *des protéines de légumineuses*.

anglais

legume protein
leguminous protein
pulse protein

En anglais, le terme *pulse protein* est parfois employé pour désigner les protéines provenant spécifiquement des légumes secs. Cette distinction n'est pas faite en français.

34. protéine de macroalgue

Définition

Protéine contenue dans des algues généralement multicellulaires, qui sont visibles à l'œil nu.

Notes

Les protéines de certaines macroalgues utilisées dans l'alimentation humaine ou animale, dont celles présentes dans la main-de-mer palmée, sont riches en acides aminés essentiels. Ces macroalgues peuvent notamment se consommer crues, séchées ou sous la forme de compléments alimentaires.

Les protéines peuvent également être extraites des macroalgues pour ensuite être utilisées dans la fabrication de divers produits, par exemple des biomatériaux ou des cosmétiques.



protéine de macroalgue n. f.

Le terme *protéine de macroalgue* est le plus souvent employé au pluriel : *des protéines de macroalgues*.

Par extension, le terme *protéine de macroalgue* peut aussi désigner un produit alimentaire principalement constitué de ce type de protéine.

anglais

macroalgal protein
macroalgae protein



35. protéine de microalgue

Définition

Protéine contenue dans des algues généralement unicellulaires, qui sont invisibles à l'œil nu.

Notes

Riches en acides aminés essentiels, les protéines de certaines microalgues, dont celles présentes dans la chlorelle, entrent notamment dans la composition de compléments alimentaires destinés à la consommation humaine ou animale.



protéine de microalgue n. f.

Le terme *protéine de microalgue* est le plus souvent employé au pluriel : *des protéines de microalgues*.

Le terme *protéine de microalgue* est souvent utilisé pour désigner une protéine contenue dans la spiruline, un microorganisme photosynthétique que la plupart des spécialistes considèrent toutefois comme étant une cyanobactérie plutôt qu'une algue.

Par extension, le terme *protéine de microalgue* est parfois employé pour désigner un produit alimentaire principalement constitué de ce type de protéine.

anglais

microalgal protein
microalgae protein

36. protéine de soya texturée

Définition

Protéine végétale texturée à base de fèves de soya.



protéine de soya texturée n. f.
PST n. f.
protéine de soya texturée n. f.

Les termes employés pour désigner le présent concept sont souvent employés au pluriel : *des protéines de soya texturées, des protéines de soja texturées, des PST*.

anglais

textured soy protein
TSP
texturized soy protein
texturised soy protein

37. protéine d'insecte

Définition

Protéine contenue dans les insectes.

Notes

Les protéines d'insectes entrent dans la composition de certains aliments destinés à la consommation humaine et animale, sous forme de poudre, notamment.



protéine d'insecte n. f.
protéine entomologique n. f.

Les termes *protéine d'insecte* et *protéine entomologique* sont souvent employés au pluriel : *des protéines d'insectes*, *des protéines entomologiques*.

Par extension, les termes *protéine d'insecte* et *protéine entomologique* (en anglais, *insect protein* et *insect-based protein*) sont fréquemment employés pour désigner un produit alimentaire principalement constitué de ce type de protéine.

anglais

insect protein
insect-based protein

38. protéine d'organismes unicellulaires

Définition

Biomasse riche en [protéines](#), issue de la culture à grande échelle de microorganismes unicellulaires dans un substrat de fermentation.

Notes

Certains types de bactéries, de microalgues et de champignons, dont des levures, sont utilisés pour produire de la protéine d'organismes unicellulaires. Ces microorganismes peuvent être cultivés dans des substrats de nature variée, comme des résidus alimentaires ou agricoles.

La protéine d'organismes unicellulaires peut notamment servir de [substitut de viande](#), d'[allongeur de viande](#) ou d'additif alimentaire.



protéine d'organismes unicellulaires n. f.
POU n. f.
SCP n. f.

Le sigle *SCP* (de l'anglais *single-cell protein*), dont l'usage est restreint au domaine spécialisé de la microbiologie alimentaire, est acceptable en français. Il demeure toutefois préférable de recourir au sigle français *POU* comme abréviation du terme privilégié *protéine d'organismes unicellulaires*. Par ailleurs, *SCP* est de genre féminin, puisque le mot de base du terme français est *protéine* (voir, à ce sujet, l'article *Genre et nombre des sigles et acronymes*).



protéine de microorganismes n. f.
protéine d'origine microbienne n. f.

Bien que les termes *protéine de microorganismes* et *protéine d'origine microbienne* (en anglais, *microbial protein* et *microbial-based protein*) désignent théoriquement un concept légèrement distinct, pouvant inclure également la biomasse issue de la culture de microorganismes pluricellulaires, ils sont régulièrement employés de façon interchangeable avec *protéine d'organismes unicellulaires* (en anglais, *single-cell protein*) ou donnés comme synonymes de ce dernier. Notons cependant que leur emploi est nettement moins fréquent dans les sources spécialisées.



anglais

single-cell protein
SCP
microbial protein
MP
microbial-based protein

39. protéine incomplète

Définition

Protéine alimentaire qui contient seulement certains des acides aminés essentiels permettant de répondre aux besoins nutritionnels humains.

Notes

La protéine incomplète s'oppose à la **protéine complète**.



protéine incomplète n. f.

Par extension, le terme *protéine incomplète* (en anglais, *incomplete protein*) s'emploie aussi pour désigner l'aliment constituant la source de ce type de protéine.

anglais

incomplete protein

40. protéine non animale

Définition

Protéine qui n'est pas issue de tissus animaux ni de produits ou sous-produits d'origine animale.

Notes

Les protéines non animales peuvent notamment provenir de végétaux (p. ex. des **légumineuses**), de champignons ou de la biomasse produite par la culture de certains microorganismes (p. ex. des bactéries).



protéine non animale n. f.
protéine d'origine non animale n. f.

Les termes désignant le présent concept sont le plus souvent employés au pluriel : *des protéines non animales*, *des protéines d'origine non animale*.

Par extension, les termes *protéine non animale* et *protéine d'origine non animale* (en anglais, *non-animal protein* et *non-animal-based protein*) sont aussi employés pour désigner l'aliment constituant la source de ce type de protéine.

En règle générale, dans les termes composés avec l'adverbe *non*, ce dernier n'est pas lié par un trait d'union au mot qui le suit lorsqu'il s'agit d'un adjectif.

anglais

non-animal protein
non-animal-based protein
non-animal based protein



41. protéine recombinante

Définition

Protéine résultant de l'expression d'un gène préalablement isolé et inséré dans un organisme étranger.

Notes

Le gène inséré est responsable de commander la synthèse de la protéine que l'on cherche à produire.

L'organisme dans lequel est inséré le gène est choisi en fonction de la nature de la protéine. Il peut s'agir d'une bactérie, d'une levure, d'une plante ou d'une cellule animale, par exemple.

On a recours aux protéines recombinantes dans plusieurs secteurs, dont l'alimentation, la pharmacologie, l'agriculture et le traitement des déchets. En alimentation, elles servent notamment à la production de **viande de culture**.



protéine recombinante n. f.
protéine hétérologue n. f.

anglais

recombinant protein
heterologous protein

42. protéine végétale

Définition

Protéine contenue dans les végétaux.

Notes

Parmi les sources de protéines végétales, on compte notamment les **légumineuses** (p. ex. les lentilles et les pois chiches), les noix (p. ex. les amandes et les pistaches) et les produits à base de fève de soya (p. ex. le **tofu** et le **tempeh**). La majorité des protéines végétales sont des protéines incomplètes, mais certaines, comme celles contenues dans le quinoa, le sarrasin et la fève de soya, sont des protéines complètes.



protéine végétale n. f.
protéine d'origine végétale n. f.

Les termes *protéine végétale* et *protéine d'origine végétale* sont le plus souvent employés au pluriel : *des protéines végétales*, *des protéines d'origine végétale*.

Par extension, les termes *protéine végétale* et *protéine d'origine végétale* (en anglais, *plant-based protein*, *plant protein*, *vegetal protein* et *vegetable protein*) sont fréquemment employés pour désigner l'aliment constituant la source de ce type de protéine.

anglais

plant-based protein
plant protein
vegetal protein
vegetable protein

Le terme *vegetable protein* est également employé pour désigner plus précisément la protéine contenue dans les légumes.



43. protéine végétale hydrolysée

Définition

Protéine végétale décomposée par hydrolyse enzymatique ou chimique.

Notes

La protéine végétale hydrolysée sert notamment à rehausser le goût d'aliments transformés, comme les soupes, les trempettes et les sauces.

La protéine végétale hydrolysée est généralement extraite du soya, du maïs ou du blé.



protéine végétale hydrolysée n. f.
PVH n. f.

anglais

hydrolyzed vegetable protein
HVP
hydrolysed vegetable protein
hydrolyzed plant protein
hydrolysed plant protein

44. protéine végétale texturée

Définition

Produit alimentaire à teneur élevée en **protéines**, à base de végétaux qui, par **extrusion**, sont transformés en une substance déshydratée de texture et de forme variées.

Notes

La protéine végétale texturée est le plus souvent produite avec la matière résiduelle issue de l'extraction d'huile de soya. D'autres végétaux tels que le blé, le pois ou le maïs peuvent également être utilisés pour la produire.

La protéine végétale texturée est notamment commercialisée sous forme de flocons, de petits morceaux, de languettes ou de boulettes. Elle est souvent utilisée après avoir été réhydratée, et peut alors servir de **substitut de viande** ou d'**allongeur de viande**. Elle peut également se consommer sèche pour ajouter de la texture à un mets, par exemple.



protéine végétale texturée n. f.
PVT n. f.

Le terme *protéine végétale texturée* et son sigle sont souvent employés au pluriel : *des protéines végétales texturées, des PVT*.

Protéine végétale texturée est un terme générique, alors que **protéine de soya texturée**, souvent considéré comme un synonyme, est plus précis et ne convient que pour désigner les produits de ce type à base de fèves de soya.

anglais

textured vegetable protein
TVP
texturized vegetable protein
texturised vegetable protein



45. pseudocéréale

Définition

Plante dicotylédone qui produit des graines comestibles pouvant servir à l'alimentation humaine et animale, et dont la valeur nutritive est semblable à celle des grains de [céréales](#).

Notes

Les pseudocéréales produisent des graines dépourvues de [gluten](#). Le quinoa, le sarrasin et l'amarante en sont des exemples.



pseudocéréale n. f.

Le terme *pseudocéréale* désigne tant la plante que la graine qu'elle produit.

Lorsque *pseudo-* a le sens de « qui est semblable à », il se soude généralement au second élément.

Au pluriel, on écrira : *des pseudocéréales*.



pseudograin n. m.

Bien que la pseudocéréale produise en réalité des graines plutôt que des grains comme la céréale, les mots *céréale* et *grain* sont généralement employés de manière interchangeable dans les termes *pseudocéréale* et *pseudograin* (en anglais, *pseudocereal* et *pseudograin*), par métonymie.

anglais

pseudocereal
pseudograin

On trouve aussi les formes avec trait d'union : *pseudo-cereal* et *pseudo-grain*.

46. sauce de style mayonnaise végétalienne

Définition

Émulsion imitant la mayonnaise, préparée uniquement avec des ingrédients d'origine végétale.

Notes

La sauce de style mayonnaise végétalienne se compose principalement de trois ingrédients : de l'huile végétale, un émulsifiant et un liquide acide, comme du vinaigre ou du jus de citron. Un substitut d'œuf, tel que du [tofu soyeux](#), de la boisson de soya ou de l'[aquafaba](#), joue le rôle d'émulsifiant et permet d'obtenir une texture semblable à celle d'une mayonnaise classique. Du sel noir peut par ailleurs être ajouté à la préparation pour simuler le goût des œufs.



sauce de style mayonnaise végétalienne
n. f.

sauce végétale façon mayonnaise n. f.

substitut de mayonnaise végétalien n. m.

Au pluriel, on écrira : *des sauces de style mayonnaise végétaliennes*, *des sauces végétales façon mayonnaise*, *des substituts de mayonnaise végétaliens*.

Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution



mayonnaise végétale n. f.
mayonnaise végétalienne n. f.
mayonnaise végane n. f.
végénaise n. f.
véganaise n. f.

Les termes *mayonnaise végétale*, *mayonnaise végétalienne* et *mayonnaise végane* (en anglais, *vegan mayonnaise* et *plant-based mayonnaise*) sont couramment utilisés pour désigner le présent concept. Cependant, l'appellation *mayonnaise* (en anglais, *mayonnaise*) étant généralement associée à une émulsion constituée d'un mélange d'huile végétale, d'œufs entiers ou de jaunes d'œufs et de vinaigre ou de jus de citron, l'emploi de ces termes pourrait faire l'objet de certaines restrictions en matière d'étiquetage commercial, selon le lieu de commercialisation du produit.

Les termes *végénaise* et *véganaise*, qui constituent les formes accentuées des marques de commerce Vegénaise et Véganaise, ne devraient être employés que pour désigner les produits commercialisés sous ces marques.

anglais

vegan mayonnaise-type dressing
vegan mayonnaise style sauce
vegan mayonnaise type spread
plant-based mayonnaise-type spread
vegan mayonnaise
plant-based mayonnaise
Vegénaise marque de commerce
Véganaise marque de commerce

47. seitan

Définition

Produit alimentaire à texture fibreuse, riche en [protéines](#), préparé avec du gluten de blé cuit dans un bouillon assaisonné.

Notes

Le seitan a un goût neutre et peut donc absorber les saveurs et être apprêté de différentes façons. On trouve du seitan prêt à consommer en épicerie, souvent commercialisé comme [substitut de viande végétalien](#).



seitan n. m.

Le terme *seitan* vient du japonais. Il se prononce *sé-tan* ou *sé-i-tann*.

anglais

seitan
wheat meat

48. source de protéines de substitution

Définition

[Aliment protéiné](#) qui constitue une solution de remplacement aux aliments protéinés d'origine animale faisant partie intégrante de l'alimentation dans de nombreuses sociétés.



Notes

Parmi les sources de protéines de substitution, on compte notamment certains végétaux (p. ex. les [légumineuses](#), les noix, les algues, la fève de soya) et les produits alimentaires à base de ceux-ci (p. ex. la [protéine végétale texturée](#), le [tempeh](#), le [tofu](#)), de champignons (p. ex. la [mycoprotéine](#)) ou d'insectes (p. ex. la farine de grillon domestique), ainsi que les produits issus de la culture cellulaire (p. ex. la [viande de culture](#)).

L'intérêt pour les sources de protéines de substitution et la popularité croissante des pratiques alimentaires dans lesquelles est exclue ou limitée la consommation d'aliments protéinés d'origine animale faisant partie intégrante de l'alimentation dans de nombreuses sociétés (viande, volaille, poisson, œufs, produits laitiers, etc.) découlent notamment de considérations démographiques, environnementales, sanitaires et éthiques.

On distingue la source de protéines de substitution, d'abord considérée du point de vue de sa visée, de la [source de protéines nouvelle](#), plutôt considérée du point de vue de sa récence, bien qu'elle puisse également constituer une solution de remplacement aux aliments protéinés d'origine animale couramment consommés dans de nombreuses sociétés.



source de protéines de substitution n. f.
source de protéines de remplacement n. f.
protéine de substitution n. f.
protéine de remplacement n. f.

Dans les termes *source de protéines de substitution* et *source de protéines de remplacement*, le nom *protéine* désigne un macronutriment, alors que dans les termes *protéine de substitution* et *protéine de remplacement*, ce même nom est plutôt employé de manière métonymique pour désigner un aliment protéiné.

Au pluriel, on écrira : *des sources de protéines de substitution*, *des sources de protéines de remplacement*, *des protéines de substitution*, *des protéines de remplacement*.



source de protéines alternative
protéine alternative

Bien que les calques de l'anglais *source de protéines alternative* et *protéine alternative* ne fassent généralement pas l'objet de réserves dans les sources spécialisées du domaine, l'emploi de l'adjectif *alternatif*, au sens de « qui représente une solution de rechange » ou de « qui propose une façon de faire autre que la façon conventionnelle », demeure critiqué dans certains ouvrages de référence.

anglais

alternative protein source
alternate protein source
alternative protein
AP
alternate protein

49. source de protéines nouvelle

Définition

Aliment protéiné récemment introduit dans l'alimentation humaine ou qui est considéré comme tel, sa consommation étant jusqu'alors restreinte à certaines régions du monde.

Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution



Notes

Par exemple, les produits alimentaires issus de la culture cellulaire, comme la [viande de culture](#), ainsi que ceux à base d'insectes constituent des sources de protéines nouvelles : la consommation des premiers est récente à l'échelle mondiale, et celle des seconds, bien que répandue dans certaines régions du monde, correspond à une pratique alimentaire nouvelle pour une grande partie de la population.

On distingue la source de protéines nouvelle, d'abord considérée du point de vue de sa récence, de la [source de protéines de substitution](#), plutôt considérée du point de vue de sa visée, qui consiste à offrir une solution de remplacement aux aliments protéinés d'origine animale faisant partie intégrante de l'alimentation dans de nombreuses sociétés. Cela dit, un aliment protéiné constituant une source de protéines nouvelle peut également correspondre à une source de protéines de substitution.



source de protéines nouvelle n. f.
source de protéines émergente n. f.
protéine nouvelle n. f.
protéine émergente n. f.

Dans les termes *source de protéines nouvelle* et *source de protéines émergente*, le nom *protéine* désigne un macronutriment, alors que dans les termes *protéine de substitution* et *protéine de remplacement*, ce même nom est plutôt employé de manière métonymique pour désigner un aliment protéiné.

Au pluriel, on écrira : *des sources de protéines nouvelles*, *des sources de protéines émergentes*, *des protéines nouvelles*, *des protéines émergentes*.

anglais

novel protein source
emerging protein source
novel protein
emerging protein

50. substitut de céréale

Définition

Aliment utilisé pour remplacer une [céréale](#).

Notes

Les [pseudocéréales](#), par exemple, constituent des substituts de céréales.



substitut de céréale n. m.

Au pluriel, on écrira : *des substituts de céréales*.



produit de substitution des céréales n. m.
PSC n. m.

Le terme *produit de substitution des céréales* et son acronyme *PSC* désignent particulièrement, en Europe, une catégorie d'aliments destinés à l'alimentation animale.

anglais

cereal substitute



51. substitut de fromage

Définition

Aliment imitant le fromage, dans lequel le lait et/ou ses composés sont partiellement ou totalement remplacés par des ingrédients d'origine végétale.

Notes

Au Québec, lorsque l'ingrédient principal est du lait, un constituant du lait ou un dérivé de celui-ci, le produit est considéré comme un produit laitier selon la réglementation.

Le [substitut de fromage végétalien](#) est un exemple de substitut de fromage.



substitut de fromage n. m.
succédané de fromage n. m.



analogue de fromage n. m.
fromage analogue n. m.

Le nom *analogue* est utilisé en français dans différents domaines spécialisés pour évoquer une réalité présentant une grande ressemblance avec une autre; on parlera, par exemple, d'*analogue d'insuline*, d'*analogue de sucre*.

Le terme *analogue de fromage* (en anglais, *cheese analogue*, *analogue cheese* et *analogous cheese*) fait référence à un substitut de fromage ayant subi un traitement thermique, fabriqué industriellement pour répondre à un besoin spécifique (réduction des coûts, préoccupations nutritionnelles ou éthiques) et souvent utilisé en remplacement du fromage dans les plats préparés du commerce.

Le terme *fromage analogue* (en anglais, *cheese analogue*, *analogue cheese* et *analogous cheese*, ainsi que leurs variantes) est couramment utilisé au Québec et ailleurs dans la francophonie pour désigner le présent concept. Cependant, l'appellation *fromage* étant généralement associée aux produits à base de lait animal, l'emploi de ce terme pourrait faire l'objet de certaines restrictions en matière d'étiquetage commercial, selon le lieu de commercialisation.

anglais

cheese substitute
cheese alternative
cheese analogue
CA
cheese analog
analogue cheese
AC
analog cheese
analogous cheese

52. substitut de fromage végétalien

Définition

[Substitut de fromage](#) fait exclusivement d'ingrédients d'origine végétale ou fongique.

Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution



Notes

Les substituts de fromage végétaliens sont souvent à base de noix, de [boisson végétale](#) ou de purée d'oléagineux.



substitut de fromage végétalien n. m.

Au pluriel, on écrira : *des substituts de fromage végétaliens*.



fauxmage n. m.

faux-mage n. m.

faumage n. m.

fromage végétal n. m.

fromage végétalien n. m.

fromage végane n. m.

Vromage marque de commerce

Le terme *fauxmage* est un mot-valise issu du télescopage de *faux* et de *fromage*. Il s'est répandu dans l'usage, mais la présence d'un x muet au milieu du mot est plutôt inusitée en français. Il ne s'intègre donc pas entièrement à la langue française sur le plan de la forme. La forme *faumage*, dans laquelle le retrait du x concorde avec d'autres exemples apparentés en français, comme *faubourg* (de *faux* et *bourg*), est donc préférable. Cependant, aucune de ces formes ne semble couramment employée dans l'étiquetage commercial au Québec, vraisemblablement en raison des réglementations applicables et de la confusion possible avec le mot *fromage*.

Les termes *fromage végétal*, *fromage végétalien* et *fromage végane* (en anglais, *vegan cheese* et *plant-based cheese*) sont utilisés au Québec et ailleurs en francophonie pour désigner ce concept. Cependant, l'appellation *fromage* (en anglais, *cheese*) étant généralement associée aux produits à base de lait animal, l'emploi de ces termes pourrait faire l'objet de certaines restrictions en matière d'étiquetage commercial, selon le lieu de commercialisation. Dans l'étiquetage des aliments au Québec ainsi que dans le reste du Canada, le mot *fromage* est habituellement réservé aux aliments à base de lait ou de crème d'origine animale.

anglais

vegan cheese substitute

plant-based cheese substitute

plant-based cheese alternative

vegan cheese

plant-based cheese

53. substitut de poisson végétalien

Définition

Produit alimentaire imitant le poisson, fait d'ingrédients d'origine végétale.

Notes

Les substituts de poisson végétaliens sont notamment fabriqués avec des fèves de soya, des [légumineuses](#), du riz ou des algues.



substitut de poisson végétalien n. m.

substitut de poisson n. m.

En contexte, la forme courte *substitut de poisson* est fréquemment employée.

Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution



poisson végétalien n. m.
poisson végétal n. m.
végé-poisson n. m.

Les termes *poisson végétalien*, *poisson végétal* et *végé-poisson* (en anglais, *plant-based fish*) sont utilisés au Québec et ailleurs en francophonie pour désigner le présent concept. Cependant, l'appellation *poisson* (en anglais, *fish*) étant généralement associée aux produits faits avec de la chair de poissons, l'emploi de ces termes pourrait faire l'objet de certaines restrictions en matière d'étiquetage commercial, selon le lieu de commercialisation.

anglais

plant-based fish substitute
vegan fish substitute
vegan fish alternative
fish substitute
faux fish
plant-based fish

54. substitut de viande

Définition

Aliment protéiné qui ne contient pas de viande et qui est consommé en remplacement de celle-ci.

Notes

Les substituts de viande englobent tant les produits d'origine animale (p. ex. les œufs, les produits laitiers) que les aliments d'origine végétale (p. ex. le **tofu**, le **seitan**, les substituts de viande végétaliens), la **viande de culture** et les produits à base de champignons ou d'insectes.



substitut de viande n. m.
succédané de viande n. m.

Au pluriel, on écrira : *des substituts de viande*, *des succédanés de viande*.

anglais

meat substitute
meat alternative

55. substitut de viande végétalien

Définition

Substitut de viande fait exclusivement de produits d'origine végétale ou fongique et qui imite la viande.

Notes

Les substituts de viande végétaliens sont notamment fabriqués avec des fèves de soya, du blé, des **légumineuses** et des champignons. Ils peuvent prendre la forme de boulettes, de galettes ou de croquettes, par exemple.

Un **substitut de viande végétarien** pourra par exemple contenir des blancs d'œufs, du miel ou des colorants à base de sous-produits d'origine animale, ingrédients qui ne se trouveraient pas dans un substitut de viande végétalien.

Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution



substitut de viande végétalien n. m.
analogue de viande n. m.

Au pluriel, on écrira : *des substituts de viande végétaliens, des analogues de viande.*

Les termes *substitut de viande à base de plantes* et *substitut de viande à base végétale* sont parfois utilisés pour désigner un substitut de viande végétalien sans produits d'origine fongique.



viande végétale n. f.
viande végétalienne n. f.
sans-viande n. m.

Les termes *viande végétale, viande végétalienne* et *sans-viande* (en anglais, *plant-based meat*) sont utilisés au Québec et ailleurs en francophonie pour désigner le présent concept. Cependant, l'appellation *viande* (en anglais, *meat*) étant généralement associée aux aliments ou produits à base de chair animale, l'emploi de ces termes pourrait faire l'objet de certaines restrictions en matière d'étiquetage commercial, selon le lieu de commercialisation.

anglais

plant-based meat substitute
plant-based meat analogue
plant-based meat analog
meat analogue
meat analog
plant-based meat

56. substitut de viande végétarien

Définition

Substitut de viande fait de produits d'origine végétale ou fongique, qui imite la viande et qui peut contenir des produits d'origine animale.

Notes

Un substitut de viande végétarien pourra par exemple contenir des blancs d'œufs, du miel ou des colorants à base de sous-produits d'origine animale, ingrédients qui ne se trouveraient pas dans un **substitut de viande végétalien**.



substitut de viande végétarien n. m.

En contexte, la forme courte *substitut de viande* est fréquemment employée.

Au pluriel, on écrira : *des substituts de viande végétariens.*



viande végétale n. f.
sans-viande n. m.

Les termes *viande végétale* et *sans-viande* sont utilisés au Québec et ailleurs en francophonie pour désigner le présent concept. Cependant, l'appellation *viande* (en anglais, *meat*) étant généralement associée aux aliments ou produits à base de chair animale, l'emploi de ces termes pourrait faire l'objet de certaines restrictions en matière d'étiquetage commercial, selon le lieu de commercialisation.

anglais

vegetarian meat substitute



57. substitut de yogourt végétalien

Définition

Aliment fermenté imitant le yogourt, préparé uniquement avec des ingrédients d'origine végétale.

Notes

Les substituts de yogourt végétaliens sont souvent à base de boissons végétales qui fermentent lorsque des cultures bactériennes leur sont ajoutées. Ces boissons sont utilisées en remplacement du lait.



substitut de yogourt végétalien n. m.
substitut de yogourt végétal n. m.
substitut de yaourt végétalien n. m.
substitut de yaourt végétal n. m.

Au pluriel, on écrira : *des substituts de yogourt végétaliens, des substituts de yogourt végétaux, des substituts de yaourt végétaliens, des substituts de yaourt végétaux.*

Dans les termes *substitut de yogourt végétalien* et *substitut de yogourt végétal*, le mot *yogourt* peut aussi s'écrire *yoghourt*.



yogourt végétal n. m.
yogourt végétalien n. m.
yaourt végétal n. m.
yaourt végétalien n. m.

Les termes *yogourt végétal, yogourt végétalien, yaourt végétal* et *yaourt végétalien* (en anglais, *plant-based yogurt, non-dairy yogurt* et *vegan yogurt*) sont couramment utilisés pour désigner le présent concept. Cependant, les appellations *yogourt* et *yaourt* (en anglais, *yogurt*) étant généralement associées à des produits obtenus par fermentation du lait, l'emploi de ces termes pourrait faire l'objet de certaines restrictions en matière d'étiquetage commercial, selon le lieu de commercialisation.

anglais

plant-based yogurt substitute
plant-based yogurt analog
plant-based yogurt analogue
vegan yogurt substitute
plant-based yogurt
non-dairy yogurt
vegan yogurt

58. succédané alimentaire

Définition

Produit alimentaire qui peut en remplacer un autre en raison de ses propriétés analogues.



succédané alimentaire n. m.
aliment de substitution n. m.
aliment de remplacement n. m.
succédané n. m.

Au pluriel, on écrira : *des succédanés alimentaires, des aliments de substitution, des aliments de remplacement* et *des succédanés.*

On dira, par exemple, *des aliments de substitution des produits laitiers, un aliment de remplacement de la viande* ou *un succédané du sucre.*

En contexte, on rencontre le plus souvent la forme courte *succédané*.

anglais

substitute food
food analogue
food analog
substitute



59. tempeh

Définition

Produit alimentaire à base de fèves de soya ou, plus rarement, d'autres légumineuses ou de céréales, cuites et fermentées sous l'action d'un rhizopus qui lie les constituants en une masse ferme.

Notes

Le tempeh est originaire d'Indonésie.



tempeh n. m.

Le terme *tempeh* vient de l'indonésien. Il se prononce *tèm-pé*.

anglais

tempeh

60. tofu

Définition

Produit alimentaire obtenu par la coagulation du liquide extrait de fèves de soya trempées et broyées.

Notes

On classe généralement le tofu en deux grandes catégories, en fonction du mode de fabrication : le [tofu pressé](#) et le [tofu soyeux](#).

Le tofu varie en fermeté en fonction de l'agent coagulant choisi.

Le tofu aura une teinte plus ou moins blanche selon la variété de fève de soya utilisée. De goût neutre, il absorbe bien les saveurs et sert d'ingrédient dans la préparation de différents repas et desserts, tant sucrés que salés.



tofu n. m.

Le terme *tofu* vient du japonais. Il se prononce *to-fu*, rimant avec *fût*, ou *to-fou*, rimant avec *fou*.

anglais

tofu
bean curd

61. tofu pressé

Définition

[Tofu](#) de texture spongieuse et granuleuse, obtenu par le pressage du liquide extrait des fèves de soya, auquel on a ajouté un agent coagulant.

Notes

Le tofu pressé conserve un pourcentage d'humidité moindre que le [tofu soyeux](#). Il peut avoir différents degrés de fermeté, de mou à extra ferme.



tofu pressé n. m.

Le nom *tofu* vient du japonais. Il se prononce *to-fu*, rimant avec *fût*, ou *to-fou*, rimant avec *fou*.



anglais

block tofu
regular tofu
pressed tofu

62. tofu soyeux

Définition

Tofu à texture gélatineuse, d'apparence lisse et lustrée, obtenu par la gélification du liquide extrait des fèves de soya, auquel on a ajouté un agent coagulant.

Notes

Le tofu soyeux conserve un pourcentage d'humidité plus élevé que le **tofu pressé**. Il peut avoir différents degrés de fermeté, de mou à extra ferme.



tofu soyeux n. m.

Le terme *tofu* vient du japonais. Il se prononce *to-fu*, rimant avec *fût*, ou *to-fou*, rimant avec *fou*.

anglais

silken tofu

63. végétalien, végétalienne

Définition

Personne dont le régime alimentaire est constitué d'aliments d'origine végétale ou fongique, et qui exclut la consommation de produits et de sous-produits d'origine animale.

Notes

On distingue généralement les végétaliens des **végétariens**, dont le régime alimentaire exclut les tissus animaux, mais peut inclure certains produits d'origine animale, et des végétaliens intégraux, dont le mode de vie vise à exclure tout produit issu de l'exploitation animale.



végétalien n. m.

végétalienne n. f.

végétarien strict n. m.

végétarienne stricte n. f.

végétaliste n. m. ou f.

anglais

vegan

strict vegetarian

true vegetarian

En anglais, le terme *vegan* est employé pour désigner à la fois la personne adepte du végétalisme et celle qui adopte le végétalisme intégral. Créé en 1944 pour établir une distinction avec le concept de « végétarien », le terme *vegan*, issu de la contraction de *vegetarian*, désigne d'abord la personne qui choisit d'exclure de de son alimentation tout produit et sous-produit d'origine animale.



64. végétalisme

Définition

Régime alimentaire axé sur la consommation d'aliments d'origine végétale ou fongique, et qui exclut les produits ou sous-produits d'origine animale.

Notes

Le végétalisme est dérivé du [végétarisme](#), ce dernier incluant la consommation de certains produits d'origine animale.

L'alimentation végétalienne se compose essentiellement de fruits, de légumes, de champignons, de [légumineuses](#), de [céréales](#), etc.



végétalisme n. m.

végétarisme strict n. m.

anglais

veganism

strict vegetarianism

true vegetarianism

En anglais, le terme *veganism* est employé pour désigner à la fois le régime alimentaire spécifique et, par extension, la doctrine à laquelle il est associé.

65. végétarien, végétarienne

Définition

Personne dont le régime alimentaire exclut la consommation de tissus animaux, mais peut inclure certains produits d'origine animale.

Notes

Les végétariens et végétariennes incluent généralement les produits laitiers, les œufs et le miel dans leur alimentation.

On distingue généralement les végétariens des [végétaliens](#), dont le régime alimentaire exclut les produits et les sous-produits d'origine animale, et des végétaliens intégraux, dont le mode de vie vise à exclure tout produit et sous-produit issu de l'exploitation animale.



végétarien n. m.

végétarienne n. f.

anglais

vegetarian

66. végétarisme

Définition

Régime alimentaire qui exclut la consommation de tissus animaux, mais peut inclure certains produits d'origine animale.



Notes

Le végétarisme inclut généralement la consommation de produits laitiers, d'œufs et de miel.

Le végétarisme se différencie du [végétalisme](#), ce dernier excluant la consommation de produits et de sous-produits d'origine animale.

Il existe également d'autres régimes alimentaires dérivés du végétarisme, comme le piscivégétarisme et l'ovolactovégétarisme.



végétarisme n. m.

anglais

vegetarianism

67. viande de culture

Définition

Chair produite par culture cellulaire de cellules animales dans le but de reproduire la composition, l'aspect et le goût de la viande.

Notes

Pour produire de la viande de culture, des cellules musculaires prélevées sur un animal ou des cellules souches embryonnaires sont placées dans un bioréacteur, dans un milieu de culture qui apporte les nutriments nécessaires (glucides, lipides, acides aminés, vitamines et minéraux). Le milieu, modifié au besoin, favorise la croissance, la multiplication et la différenciation des cellules qui composent la viande.



viande de culture n. f.

viande cellulaire n. f.

viande cultivée n. f.

viande in vitro n. f.

Au pluriel, on écrira : *des viandes de culture, des viandes cellulaires, des viandes cultivées, des viandes in vitro.*



viande propre n. f.

Le terme *viande propre*, calqué sur l'anglais *clean meat*, est acceptable. En effet, l'adjectif *propre* s'emploie déjà en français, notamment dans le terme composé *énergie propre*, pour caractériser quelque chose dont l'exploitation engendre très peu de pollution. Il peut aussi faire référence, selon les promoteurs de la viande de culture, au fait que la viande provient d'installations (les laboratoires) plus propres que les fermes et moins susceptibles de véhiculer des maladies. Le terme *viande propre* est cependant moins neutre que *viande de culture* et ses synonymes, et n'est donc pas interchangeable avec ceux-ci dans tous les contextes.

anglais

cultured meat

cultivated meat

cell-cultured meat

cell-cultivated meat

cell-based meat

cellular meat

clean meat

Se nourrir autrement : vocabulaire des protéines de substitution



Pour accéder à l'ensemble des vocabulaires de l'Office québécois de la langue française :
oqlf.gouv.qc.ca/ressources/bibliotheque/dictionnaires/index_lexvoc.html.

Pour connaître les outils et les services linguistiques de l'Office :
vitrinelinguistique.oqlf.gouv.qc.ca/a-propos-de-la-vitrine-linguistique/offre-de-services-linguistiques.

Pour consulter les ressources de la Vitrine linguistique :
vitrinelinguistique.oqlf.gouv.qc.ca.

Pour visiter le site de l'Office :
oqlf.gouv.qc.ca/accueil.aspx.

Abonnez-vous à nos infolettres



© Office québécois de la langue française, 2026

Office québécois
de la langue
française

Québec 