

# Valorisation des légumineuses lorraines en alimentation humaine, pour les circuits courts et la restauration collective

Élise Bourcier, Amélie Lorang, Laura Rinaldo, Claudine Elbisser

EPLEFPA de Meurthe-et-Moselle— contact : elise.bourcier@educagri.fr



## Résumé

Les consommateurs sont de plus en plus conscients de l'impact environnemental de leur alimentation et de l'alternative aux protéines animales que représentent les protéines végétales. De par leur intérêt à la fois agronomique, nutritionnel, technologique, et fonctionnel, la présence des légumineuses—source d'innovation en alimentation humaine—se développe en circuits courts. Ce projet régional, né de sollicitations des producteurs lorrains, s'inscrit dans une réflexion et volonté globale d'exploitation des matières protéiques végétales, par la valorisation d'espèces produites en Lorraine (lentille, pois et féverole).

À objectif à la fois pédagogique—par l'implication d'apprenants et de professionnels—et économique pour le territoire, le projet vise à sensibiliser et accompagner les acteurs du monde de la production et de la transformation pour qu'ils collaborent, construisent et développent des partenariats afin d'accroître leurs perspectives d'activités et les débouchés de leurs productions en alimentation humaine.

## Contexte

### Contexte régional

L'agriculture couvre 49% du territoire lorrain et regroupe trois grands types d'exploitation :

- 37% d'élevages bovins
- 30% d'exploitations mixtes de culture-élevage
- 23% de céréales et oléo-protéagineux

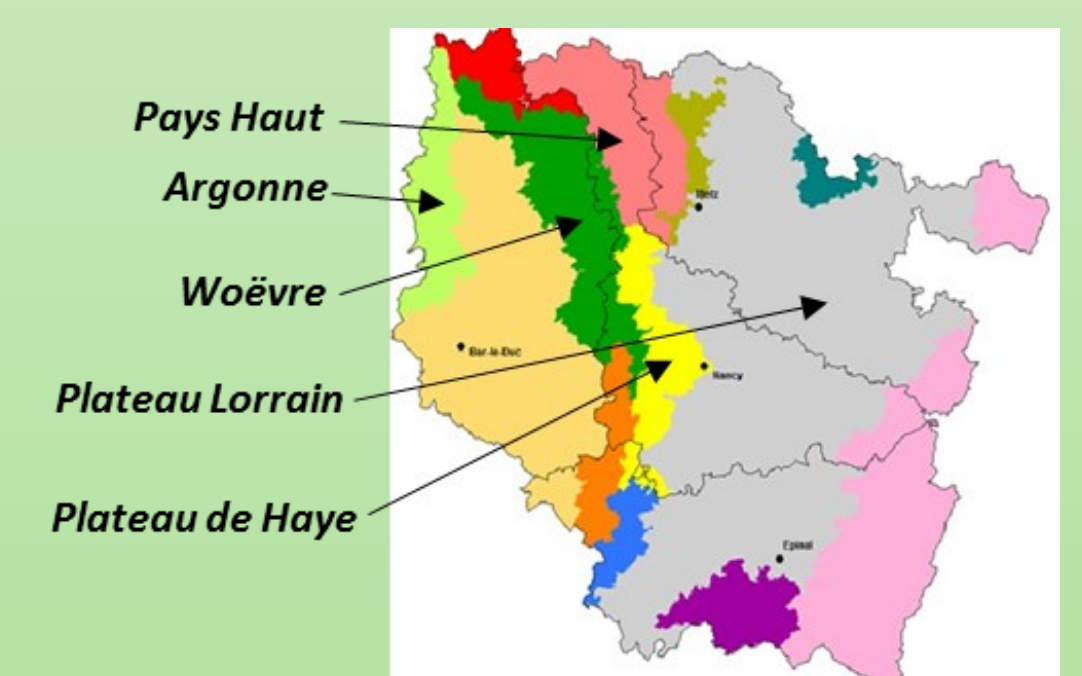
Alors que 97% des volumes de lait produits en Lorraine y sont transformés, seuls 9% de la collecte régionale de céréales et oléo-protéagineux est transformée en région<sup>(1)</sup>. La surface dédiée à la culture de protéagineux en Lorraine est passée de 1700 hectares en 2009 à 12 000 hectares en 2014, et la production est passée de 7860 tonnes en 2009 à 46 000 tonnes en 2014<sup>(1)</sup>. Les principaux débouchés des légumineuses lorraines sont l'alimentation animale et l'exportation pour l'alimentation humaine<sup>(2)</sup> (Egypte, Inde...). La valorisation en alimentation humaine des légumineuses (brutes ou transformées) par les circuits courts représente en région un marché de niche (une dizaine de producteurs).

Il y a en Lorraine une structuration des coopératives agricoles, des agriculteurs et des plateformes permettant l'approvisionnement de certaines restaurations collectives en produits de proximité : Les Fermiers Lorrains et Paysan Bio Lorrain.

### Contexte national

Ce projet s'inscrit plus largement dans un contexte national, au sein de différents programmes dont les objectifs sont de promouvoir les matières protéiques végétales :

- **Programme National pour l'Alimentation (PNA)** : faciliter l'accès à tous à une bonne alimentation, développer une offre alimentaire de qualité, favoriser la connaissance et l'information sur l'alimentation, promouvoir notre patrimoine alimentaire et culinaire...
- **Plan National Nutrition Santé (PNNS)** : équilibrer l'apport protéique journalier à 50% de protéines animales—50% de protéines végétales, améliorer les pratiques alimentaires et les apports nutritionnels chez les populations à risque...
- **Plan Protéines Végétales pour la France 2014-2020** : mettre en place des actions de formation spécifiques et d'accompagnements techniques auprès des agriculteurs sur l'adaptation des protéines végétales aux nouveaux débouchés alimentaires...
- **Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014** : arriver à 40% de produits de proximité en restauration collective à l'horizon 2017.



## Objectifs

Les objectifs de ce projet sont de :

- **Caractériser et valoriser** localement trois espèces de légumineuses produites en Lorraine : le pois, la lentille et la féverole
- **Proposer des produits pour l'alimentation humaine** à partir de graines et/ou de produits de première transformation (farines) en répondant aux attentes des consommateurs de circuits courts et à la restauration collective, en tenant compte des exigences du Programme National pour l'Alimentation et du Plan National Nutrition Santé
- **Accompagner et former les producteurs** dans leurs projets de transformation des légumineuses
- **Proposer des voies de commercialisation** des produits en circuits courts, auprès des consommateurs, de la restauration collective et des populations-cibles.

L'objectif transversal de ce projet est de **permettre le développement de la filière et le travail entre les différents acteurs régionaux** : agriculteurs, transformateurs, chercheurs, vendeurs, consommateurs, utilisateurs.

## Plan d'action

### Action 1 : Identifier et caractériser les légumineuses produites en Lorraine

#### 1.1. Identification :

- Des pratiques culturales en Lorraine
- Des travaux de recherche réalisés et/ou en cours sur la culture de légumineuses à destination de l'alimentation humaine

#### 1.2. Caractérisation :

- Des propriétés techno-fonctionnelles et nutritionnelles
- Des données technico-économiques de production

### Action 2 : Elaborer des produits finis adaptés aux circuits courts, à la restauration collective et aux populations-cibles

#### 2.1. Caractérisation des populations-cibles :

- Etude des besoins des consommateurs de circuits courts, de la restauration collective et de populations cibles
- Étude des réponses existantes
- Choix des populations cibles

#### 2.2. Formulation de produits en réponses aux besoins des cibles identifiées

### Action 3 : Valider les formulations

- 3.1. Caractérisation des produits (nutritionnelle, organoleptique, microbiologique...)
- 3.2. Scale-up des formulations

### Action 4 : Accompagner des agriculteurs

- 4.1. Sensibilisation à l'intérêt des légumineuses en agronomie, alimentation humaine et économie du territoire
- 4.2. Communication des résultats de l'étude auprès des agriculteurs
- 4.3. Accompagnement d'un groupe de producteurs à la valorisation des légumineuses en alimentation humaine

## Perspectives

Les perspectives de poursuite envisagées pour ce projet sont les suivantes :

- Sélection variétale de légumineuses plus adaptées nutritionnellement et technologiquement à l'élaboration de produits pour l'alimentation humaine,
- Évolution des pratiques culturales des agriculteurs lorrains,
- Développement de produits alimentaires à base de légumineuses,
- Développement de nouvelles voies de valorisation des légumineuses et protéagineux lorrains.

(1) Agreste—Mémento de statistique agricole Région ACAL—Octobre 2015

(2) Prolea—Statistiques des oléagineux et protéagineux Huiles et protéines végétales 2012—2013—De la production à la consommation