

## 2016, année des légumineuses

Les légumes secs, dont l'intérêt nutritionnel et écologique n'est plus à démontrer, feront parler d'eux en 2016.

Mis à l'honneur par l'organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture, ils feront également l'objet d'une campagne de communication orchestrée par la Fédération Nationale des légumes secs

L'organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture a décrété 2016 l'année des légumineuses.

A cette occasion la Fédération Nationale des légumes secs lancera une campagne de communication sur le thème « les supers légumes secs ».

Le but ? Faire davantage consommer de légumes secs aux Français qui n'en mangent que 1,42 kilogrammes par an.

« Associés au petit salé ou au cassoulet, ils souffrent d'une image un peu vieillotte », reconnaît volontiers Delphine Jayot, secrétaire générale de la Fédération nationale des légumes secs.

Riches en glucides complexes et en fibres alimentaires, l'intérêt nutritionnel des légumineuses n'est plus à démontrer. Ni leur intérêt écologique.

Les légumineuses fertilisent en effet naturellement les sols et sont très utilisées dans la rotation des cultures. Raison de plus pour les imposer dans nos assiettes.

En 2014, il s'en est vendu 32 000 tonnes dans le circuit de la GMS contre 50 000 auprès des industriels, principalement sous forme de farine, et 18 000 tonnes pour le circuit de la restauration hors foyer.

Avec 47 000 tonnes, les lentilles (vertes, blondes, rouges, corail) s'imposent de loin comme les légumes secs les plus consommés, loin devant les haricots (34 000 tonnes), les pois chiches (11 000 tonnes), les pois cassés (7000 tonnes) ou encore les fèves (1000 tonnes).

Alors que la consommation de viande en France ne cesse de reculer et que l'OMS vient d'en pointer le caractère cancérigène, les légumes secs pourraient bien gagner du terrain.

Ils commencent à s'imposer comme ingrédient industriel, transformés en farine pour la fabrication de pâtes et de biscuits. On les voit également entrer dans la composition des substituts de viande.

Au rayon traiteur, les salades de lentilles mélangées à du boulgour ont le vent en poupe.

A l'apéritif, le houmous (pâte de pois chiche) s'impose.

*"Parce qu'elles correspondent à l'idée que le consommateur se fait de la gastronomie en France, les légumineuses disposent d'un potentiel qui va bien au-delà de la cible des consommateurs végétariens", s'enthousiasme Xavier Terlet, président du cabinet XTC World Innovation.*

Reste qu'en France, bien des obstacles restent à surmonter. A commencer par le développement des cultures.

Les surfaces cultivées permettent de couvrir seulement 30% des besoins de consommation. *"La politique agricole commune n'a pas toujours encouragé les agriculteurs à se lancer la culture des légumineuses"*, fait observer Delphine Jayot.

Mais la donne pourrait bien changer avec le plan protéines végétales 2014-2020, porté par le gouvernement pour que les filières puissent s'engager durablement dans le développement de leur culture, au travers notamment d'une gestion intégrée des intrants et d'une consolidation des débouchés.

Source : <http://www.lsa-conso.fr/2016-annee-des-legumineuses,228087>