

## Les légumineuses prenez-en de la graine...

Dans la compréhension de la production suisse des légumineuses pour son intérêt dans notre alimentation, la Dre A. Baux, spécialiste entre autres de la culture des légumineuses, au sein de l'Agroscope nous aide à tout décortiquer dans un interview réalisé, à distance, pour Swiss Food Academy, en lien avec la journée mondiale dédiée aux légumineuses, ce 10 février 2021.

***Dans la presse écrite, nous commençons à trouver, de plus en plus, le terme de protéagineux. Quelle est la différence entre le terme "protéagineux" et "légumineuses"?***

D'un point de vue alimentaire, les légumineuses, haricots, fèves, lentilles, pois chiches, etc. sont des graines riches en protéines.

Les deux termes désignent les mêmes espèces. Lorsqu'on parle de "protéagineux", on s'intéresse plutôt à leur usage, graine riche en protéines, et de "légumineuses", pour désigner une famille de plantes.

Elles ont la particularité de pouvoir puiser l'azote à la fois dans le sol et dans l'air.

***Justement quelles sont les spécificités d'une culture de légumineuses? Est-ce que le mode de culture est très variable d'une espèce à une autre?***

Chaque espèce de légumineuses a ses spécificités mais toutes ont en commun la capacité d'utiliser à la fois l'azote de l'air et celui du sol, grâce à une symbiose avec des bactéries Rhizobium, qui forment des nodosités au niveau des racines. Elles sont donc cultivées sans engrais azoté et jouent également un rôle intéressant dans les rotations, ou dans les associations d'espèces, par exemple elles constituent de bons précédents pour les céréales ou le colza.

***Quelles sont les différences entre les légumineuses issues de culture conventionnelle et le bio en suisse?***

Ce sont deux productions qui suivent des cahiers des charges différents. Celui de l'agriculture bio étant plus contraignant, notamment en ce qui concerne l'utilisation d'engrais de synthèses ou de produits phytosanitaires. Les légumineuses n'ont pas besoin de fertilisation azotée, par exemple, les pois sont souvent cultivés selon le mode « extenso », c'est-à-dire sans fongicides (substance qui détruit les champignons parasites), ni insecticides (substance qui détruit des insectes nuisibles), et autre exemple, le soja ne nécessite pas en Suisse de protection contre les maladies ou ravageurs. La différence principale est donc l'utilisation d'herbicides (substance qui détruit les mauvaises herbes) possible en agriculture conventionnelle mais qui est interdite en bio. Même en conventionnel, les légumineuses sont donc produites de manière plutôt écologique, en comparaison avec d'autres cultures.

***En Suisse, quelle est la part de culture des légumineuses ? Et comment progresse-t-elle depuis ces 5 dernières années jusqu'à aujourd'hui en 2021?***

C'est une part assez faible, environ 7'500 ha (hectares) en Suisse, en légère augmentation, grâce à un renforcement de la production en agriculture biologique. Elle comprend essentiellement le soja, les pois, la féverole, le lupin et les lentilles.

***Quelle part est dédiée à l'alimentation humaine, dans cette production suisse?***

Elle reste assez faible et repose essentiellement sur le soja, environ 2'000 ha, dont environ un quart est dédié à l'alimentation humaine et la lentille, à peine une centaine d'hectares mais en légère augmentation. On commence aussi à voir un peu de pois-chiche mais cela reste sur de très petites surfaces. Il s'observe aussi un développement récent d'entreprises qui transforment le pois protéagineux en produits imitant la viande.

Du côté de l'alimentation animale, il y a un intérêt croissant pour produire des protéines végétales indigènes pour le bio, ce qui pourrait stimuler la production de soja. On peut envisager dans un futur proche une augmentation de la production de légumineuses à la fois pour l'alimentation animale et pour l'alimentation humaine, en réponse à une demande du consommateur, et grâce à des travaux de recherche visant à surmonter les obstacles techniques.

***Est-ce que la Suisse peut développer un marché intéressant, parmi ses concurrents européens? Si oui lequel?***

La Suisse, comme le reste de l'Europe, importe des protéines végétales, en particulier pour l'alimentation animale. Et dans chaque pays, il y a une forte volonté de voir augmenter l'autonomie en protéines végétales. Si les légumineuses ont une place intéressante dans les rotations, elles restent peu prisées des agriculteurs du fait de la variabilité des rendements, qui les rendent moins rentables que le blé ou le maïs. Néanmoins, leur capacité à fixer l'azote de l'air et le fait de constituer une source de protéines pour le bétail les rendent plus fréquentes en bio, notamment en association avec d'autres espèces. La production de légumineuses pour l'alimentation humaine est pour l'instant un marché de niche mais qui pourrait se développer.

***Pourquoi ne trouvons-nous pas davantage la production indigène en vente? Quels sont les obstacles?***

Il y a d'une part les obstacles techniques, leur culture peut être difficile, ou ne pas être parfaitement adaptée à notre climat, avec des rendements très variables d'une année à l'autre. De plus, un délai assez long doit être respecté entre deux cultures de légumineuses sur la même parcelle, pour éviter des problèmes phytosanitaires. Il y a également un obstacle économique: les produits suisses étant plus chers que les produits importés. La présence de produits issus de l'importation dans nos rayons permet de proposer un approvisionnement régulier, et une grande diversité de légumineuses à un prix raisonnable pour tous.

***Le soja transgénique est encore actuellement cultivé dans le monde, est-ce que d'autres légumineuses suivent également cette manipulation génique ?***

Le soja résistant à un herbicide est très cultivé sur le continent américain. En ce qui concerne, le soja cultivé en Europe, il est au contraire une culture qui requiert une protection phytosanitaire très faible. A ma connaissance il n'existe pas de cultures OGM (Organisme Génétiquement Modifié) pour d'autres légumineuses. Et en Suisse, la culture d'OGM est actuellement interdite.

***En lien avec le changement climatique et les nouvelles tendances de consommation visant à promouvoir la consommation de protéines végétales, pensez-vous que la production indigène pourrait répondre suffisamment aux envies des consommateurs?***

La production de légumineuses pour l'alimentation humaine se développe et se diversifie en Suisse en réponse à la demande pour davantage de protéines végétales. Cela reste un marché de niche avec un nombre croissant d'initiatives locales et de circuits courts. L'importation depuis d'autres pays est nécessaire pour répondre à la demande, mais le développement de filières de transformation en Suisse pourrait stimuler la production indigène.

***Avez-vous des conseils pour guider le choix d'achats de légumineuses, pour les consommateurs attentifs sur l'usage de pesticides, la gestion des ressources naturelles lors de la production et leur impact sur la qualité nutritionnelle?***

Les produits suisses sont tous respectueux de normes contraignantes quant à l'usage de pesticides ou au respect de l'environnement. L'origine Suisse est mentionnée sur les emballages pour les produits que l'on trouve dans le commerce. La vente directe est également possible auprès de certains agriculteurs. Et la consommation locale est aussi un moyen de soutenir l'économie.

***Souhaitez-vous encore ajouter une information?***

Les légumineuses ont été à l'honneur lors des dernières Journées Nationales en Grandes Cultures (14 janvier 2021) qui a réunit divers organismes. Les présentations des intervenants sont disponible sur le lien suivant, pour en savoir davantage :

<http://www.pag-ch.ch/fr/qui-sommes-nous/jour-nat-grandes-cultures/>

***Petit kit de terminologie:***

féverole: autre nom désignant la même espèce, la fève.

nodosités: les nodosités des légumineuses sont des petits nœuds (boules) sur les racines, qui participent au processus de captation de l'azote.

production indigène: production qui est originaire du pays

*Les propos ont été recueillis dans le courant du mois de février 2021, par Vanessa Brancato, de Swiss Food Academy avec la collaboration de l'Agroscope.*