

## LEGUMINEUSES

### Fiche Transfo de l'étude SOURC'IAA



#### Chiffres clés :

##### Poids de la région Sud :

- Sixième région française en production de pois chiche et lentilles
- Les Bouches du Rhône : premier producteur de pois chiche en région Sud
- Les Alpes de Hautes Provence : premier producteur de lentilles en région Sud

##### Nombre d'entreprises ayant participé à l'enquête : 7 entreprises

- 2 coopératives de production-distribution
- 5 entreprises de 2<sup>ème</sup> transformation

##### Volume annuel par opérateur :

- Farine de pois chiche : 5 à 40 T./an (origine France & un peu Sud Est)
- Pois chiche : 150 à 500 T. (origine Sud-Ouest & Sud Est)
- Pois cassé vert : 70 T. (origine Centre Val de Loire & Sud-Ouest)
- Lentille verte : 5 à 300 T. (origine Centre Val de Loire)
- Soja : 400 à 500 T. (Origines départementales 26 & 04)
- Lentilles blondes, béluga et corail : volumes limités

#### Question posée aux IAA dans le cadre de l'étude :

**Quels sont les besoins et les freins des entreprises régionales de transformation alimentaire en matière d'approvisionnement local en légumineuses : Haricots, lentilles, fèves, pois, soja ?**

##### Constats pour les COOPERATIVES :

- Les COOPERATIVES régionales ont développé des petites filières légumineuses et sont favorables au développement de filières régionales vers les IAA.
- Les volumes restent des niches, les ventes progressent lentement, et les producteurs ne sont pas tous dans des démarches de filières pluriannuelles.

##### Constats pour les IAA :

La demande pour des légumineuses est récente et encore émergente. Plusieurs IAA cherchent à les intégrer dans leurs recettes, mais les usages en transformation sont encore de niches, voire expérimentaux ; cela leur demande toujours des modifications en R&D.

L'origine actuelle des légumineuses (graines ou farines) utilisées en 2<sup>nd</sup>e transformation est :

- Import ou France pour les pois, lentilles vertes, soja
- Import pour les lentilles blondes, béluga et corail

Plusieurs transformateurs ont opté ou veulent basculer pour une origine France (en pois chiche - en graines ou farine, en lentille, en haricot). Mais les difficultés restent nombreuses. L'origine régionale serait un plus, mais la priorité des IAA est de fiabiliser une origine France.

### Principaux freins exprimés par les IAA :

Méconnaissance sur les moulins proposant une farine régionale (pois chiche)  
Absence de production sur certaines légumineuses (lentilles de spécialité)  
Faible fiabilité des volumes sur plusieurs années (impact variabilité de récoltes et des cours)  
Variétés disponibles  
Niveau de prix  
Qualité de la farine de légumineuse produite (inégaie)  
Difficultés technologiques à intégrer les farines de légumineuses dans les recettes

### Motivations exprimées par les IAA pour sourcer en France, voire en région Sud :

Valoriser la production locale auprès du consommateur  
Sécuriser les approvisionnements en circuit court  
Déployer leur politique RSE sur les matières premières légumineuses

### Recommandations pour développer une filière de proximité en région Sud vers les IAA :

Créer des filières sécurisées (engagements d'opérateurs, lisibilité sur des volumes pluriannuels)  
Développer des variétés adaptées au terroir  
Développer la demande sur les différents marchés : Retail, RHD....  
Développer un marketing de 'filière régionale' sur les légumineuses (SIQO ou marque collective)