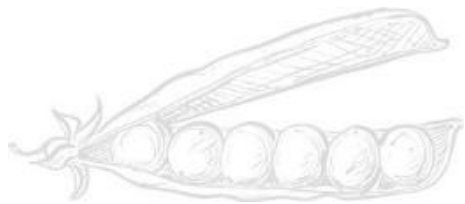


Valorisation des protéagineux en alimentation humaine : enjeux de la création d'une filière Féverole et Pois AB

Sébastien COURTOIS – UFAB – sebastien.courtois@ufab-ingredients.fr



Valorisation des protéagineux en alimentation humaine



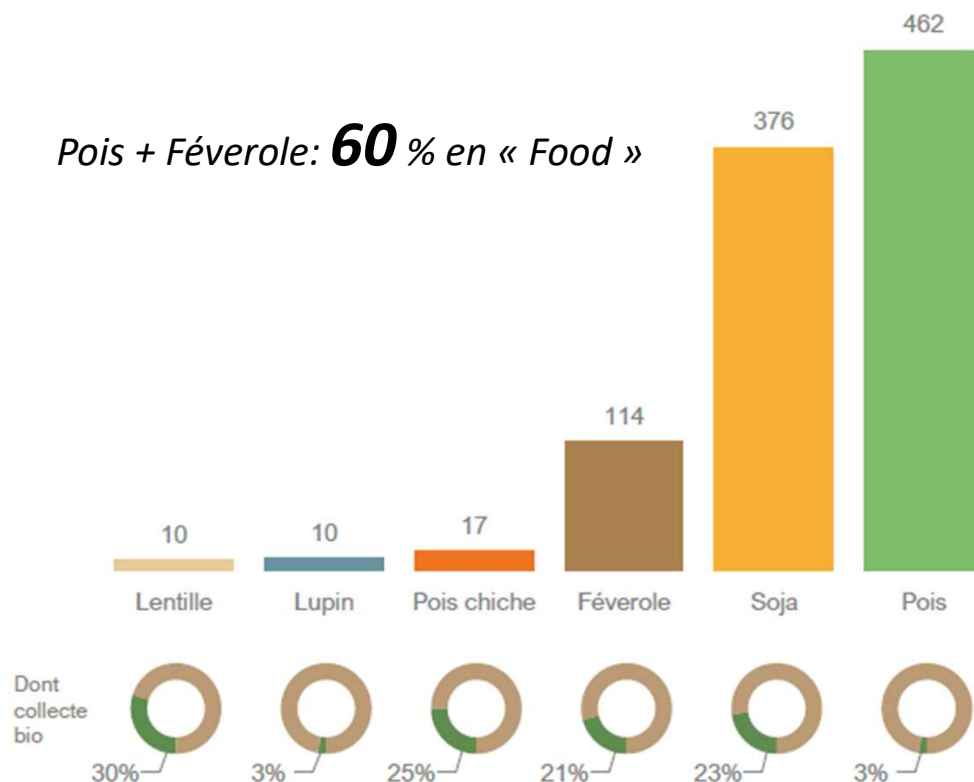
Que quoi parle t-on ?

• Collecte Française

COLLECTE FRANÇAISE DE GRAINES DE LÉGUMINEUSES – CAMPAGNE 2021-2022 ⁽¹⁾

En milliers de tonnes

Pois + Féverole: **60** % en « Food »



• Propriétés majeures

- Cultures adaptées aux conditions pédoclimatiques métropolitaines
- Pratiques culturales à faible empreinte,
- Conservation,
- Transformations
- Teneurs nutritionnelles,
 - Protéines,
 - Fibres,
 - Minéraux,
 - Glucides / Lipides

Source: Observatoire oléoprotéine , 2023



Distribution – Volumes - % Bio

- **RHD**

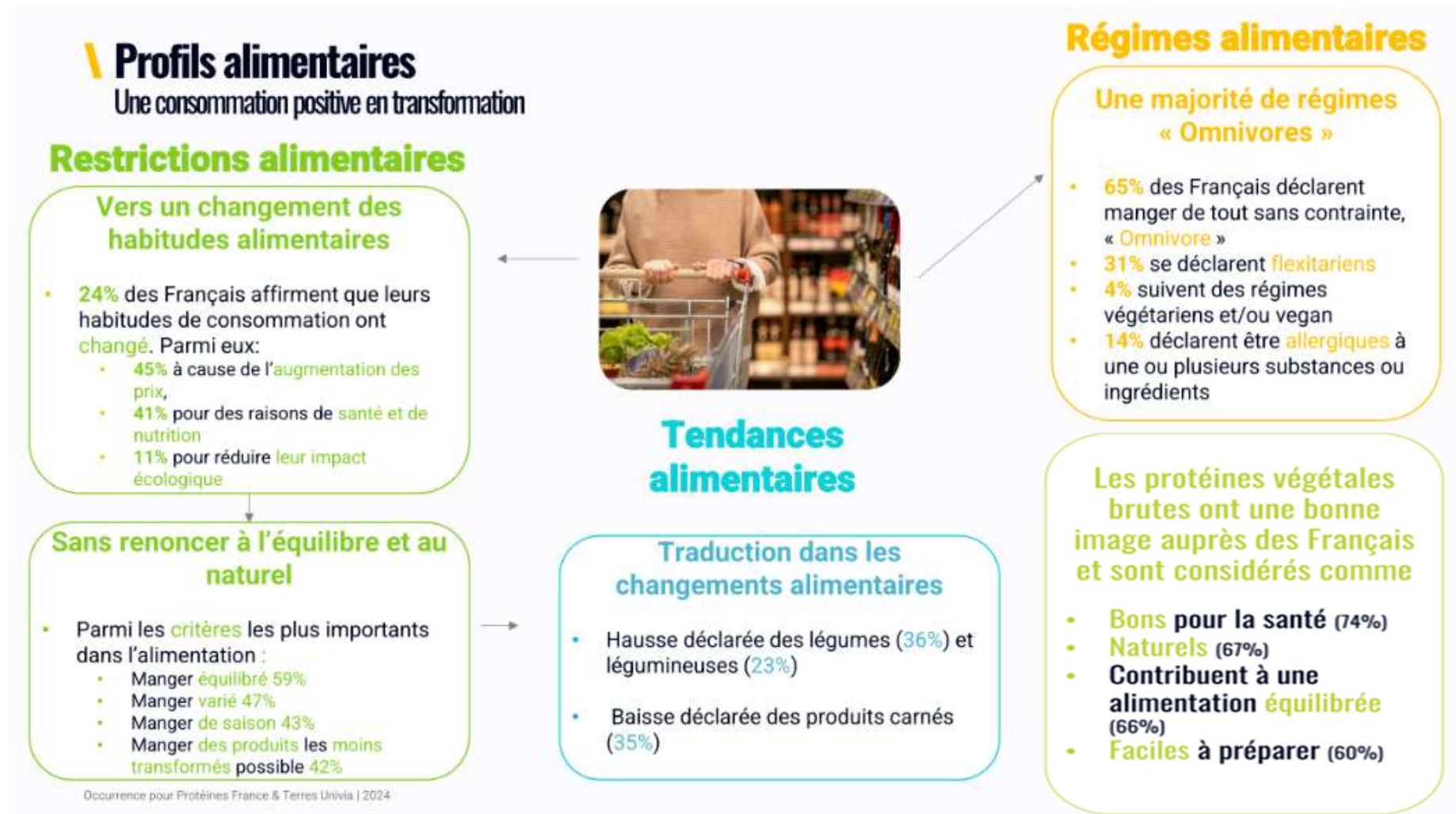
- Légumes secs bruts – **5 400 t** - dont **8%** de Bio –
- Légumes secs appertisés / surgelés – **17 000 t** - dont **2%** de Bio
- Au « Soja » - **600 t** – boissons et desserts principalement
- Alternatives végétales – **4 100 t** (9% légumineuses)

- **Commerce de détail**

- Légumes secs bruts – **23 000 t** dont **15%** de Bio
- Légumes secs appertisés *et tartinable* – **113 000 t** dont **5%** de Bio
- Soja - **51 000 t** dont **43%** de Bio
- Alternatives végétales – **4700 t**
- Snack Apéritifs salés – **1200 t**



Tendances



Exemples d'innovations



HARI & CO
France

Hachis parmentier à base de haché végétal de pois



BIO DE FRANCE
France

Hachis végétarien.
A base de féveroles et pois



SENFAS
France

Terrine végétale biologique à base de fruit du jacquier, pois chiches et féveroles



BJORG
France

Boisson végétale à base de pois jaunes riche en protéines



RAJOVEGAN GREENDOZFRUIT & OAT
France

Mini cookies aux légumes et légumineuses. A la farine de lentilles, pois chiches et lin. Au chocolat et noisettes



CHICHE
France

Snacks de pois chiches et fèves français soufflés





NOS ENGAGEMENTS



Légumineuses françaises

Approvisionnement prioritairement auprès d'agriculteurs du Grand Ouest, partenaires historiques depuis plus de 50 ans



Naturalité préservée

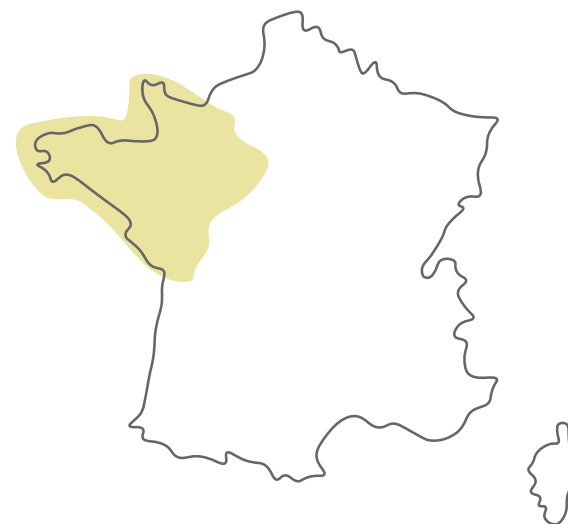
Transformation mécanique et thermique par des procédés respectueux des graines



Clean label

Sans utilisation d'additif, sans OGM (<0,9%), site sans ingrédients allergènes

Du champs à l'assiette,
avec notre réseau
d'agriculteurs



L'ACTIVITÉ INGRÉDIENTS +

Capacité de
3 500 t
de légumineuses
transformées

- Usine comprenant un atelier de fractionnement des légumineuses et un atelier de cuisson-extrusion
- Implantée sur l'axe Rennes-Paris à Noyal-sur-Vilaine
- Réhabilitation d'un bâtiment agroalimentaire en 2022

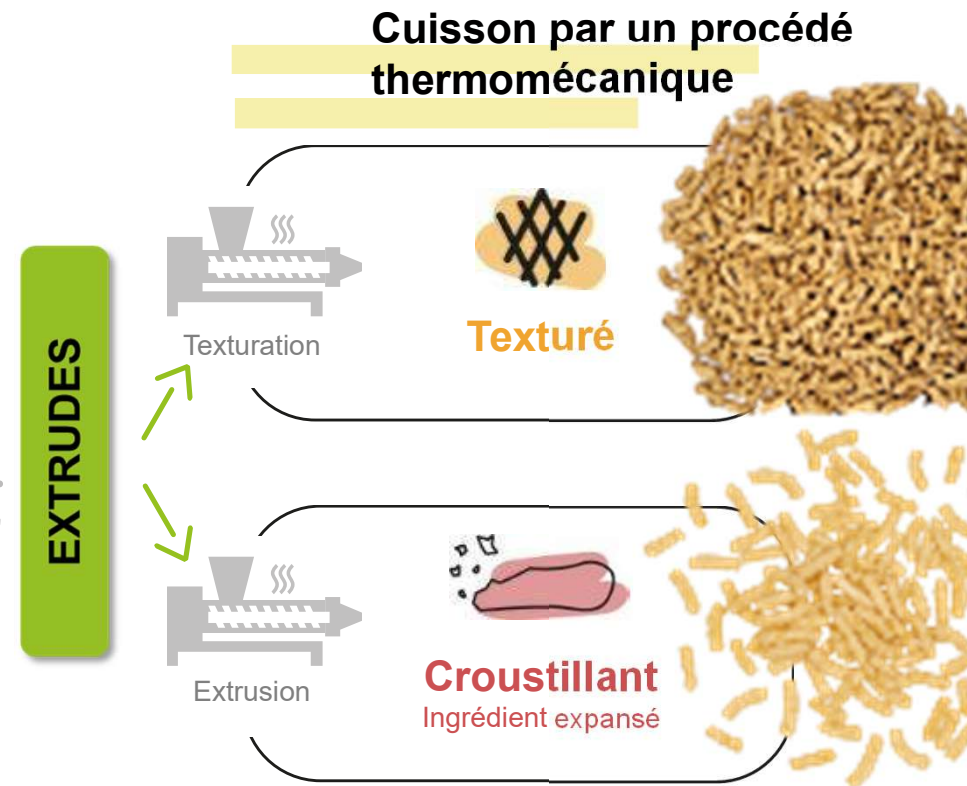
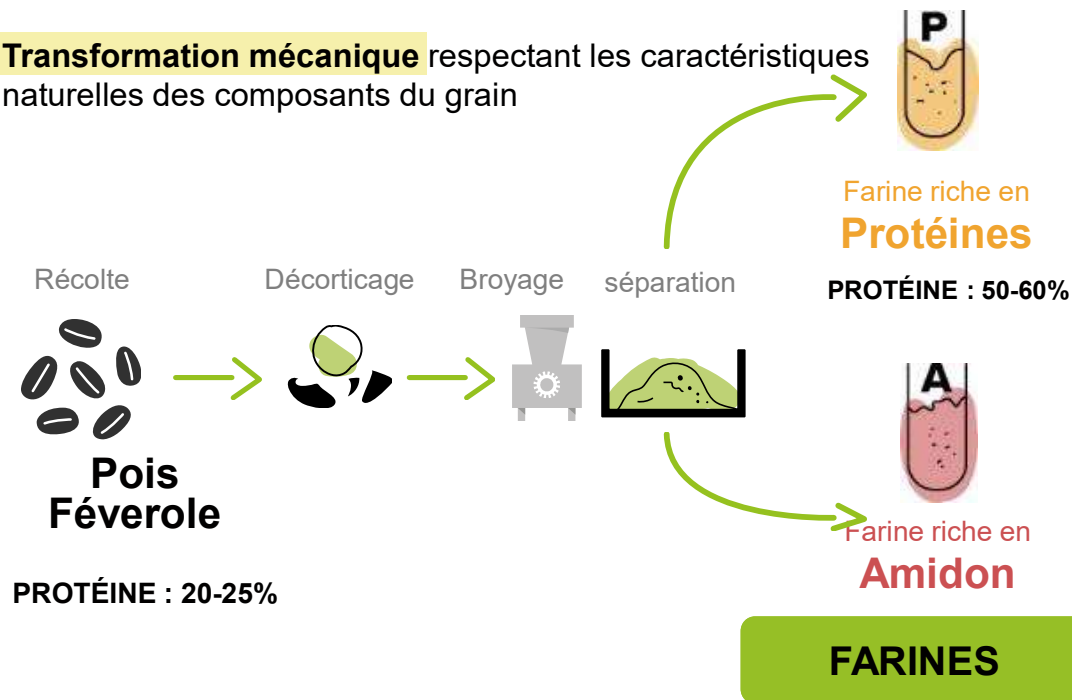


Avec le soutien de l'Union Européenne dans le cadre du plan France Relance



+ UN PROCÉDÉ ECO-FRIENDLY

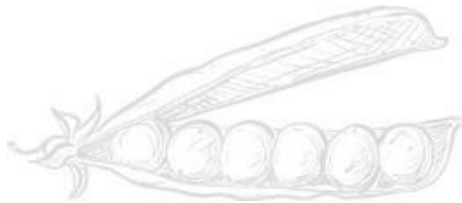
Transformation mécanique respectant les caractéristiques naturelles des composants du grain



Mise en œuvre

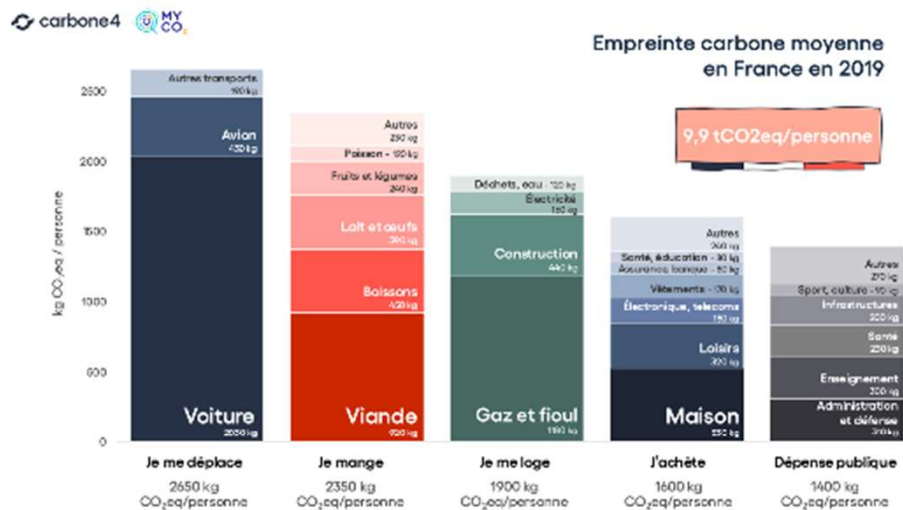


Quels sont les enjeux de la création d'une filière Féverole et Pois AB ?



Opportunité(s) forte (s)

• Conscience Alimentation – Santé – Climat



Gaz inclus : CO₂ (hors UTCATF France), CH₄, N₂O, HFC, SF₆, PFC, H₂O (hors effet de condensation).
Source : MyCO₂ per Carbone 4 d'après le ministère de la Transition écologique, le Haut Conseil pour le Climat, le CITEPA, Agri Analyse V3 et INCA 3.



IPES FOOD

Menu

Recherche

Accueil / Santé

Solution Moins de viande et légumes à volonté : la revue «The Lancet» dévoile un régime pour aller mieux et sauver la planète

◆ Réservé aux abonnés La deuxième édition du «régime alimentaire pour la santé planétaire» est publiée ce vendredi 3 octobre. Elle montre qu'il est possible de nourrir 10 milliards de personnes en diminuant le risque de mortalité et les émissions de gaz à effet de serre.



Les enjeux de filière



AUTONOMIE

Développer des productions agricoles durables répondant aux exigences de la transition alimentaire

- Renforcement de l'**indépendance alimentaire**,
- **Relocalisation** des approvisionnements en protéines végétales,
- **Durabilité** des modèles agricoles: biodiversité des cultures, rotation,



EVOLUTIONS

- Adaptation des **variétés** aux attentes des marchés food (off notes, FAN, goût, durabilité) et production (performances, rentabilité, résistance aux effets du changement climatique)
- Adaptation des **pratiques culturelles** (cultures associées, semences certifiées,)
- **Qualité et Quantité**,



Les enjeux de filière



VALORISER

- Offres diversifiées de légumineuses,



TRACABILITE

- Depuis le champ, un ensemble d'opérations, des exigences de traçabilité et de qualités croissantes,
- Des **outils de collecte** et **transformation adaptés**,
- Initiatives et **flux** cohérents,
- Accompagner l'innovation / « attente naturalité »
- Valorisation des **co-produits**



Les enjeux de filière



NUTRITION

- Farines avec des propriétés **nutritionnelles** et **fonctionnelles** d'intérêt pour des applications de **l'entrée** au **dessert**,
- Répondre aux besoins croissants pour une alimentation végétale à diversifier,
- La mode « protéine » (nutrition spécialisée, ...)



ATTENTES

- Le **GOUT**
- Le Prix... (parité / autres sources)
- Le Plaisir.../...praticité
- Formation et pédagogie en cuisine
- Concurrence des protéines alternatives,
- Communication non clivante



Conclusion

- Un **DEFI** de structuration de la filière

Avec

- 1. Synchroniser les développements production – besoins,**
- 2. Structurer les flux du champ à l'assiette,**
- 3. Sécuriser la filière avec une trajectoire triptyque,**
Volumes – prix - Qualités

Pour permettre le développer des partenariats durables entre producteurs, transformateurs et utilisateurs finaux

