



*Journée mondiale des légumineuses*

**Développer les légumineuses en Occitanie :  
Co-construction d'une filière régionale  
pour un modèle agricole rentable, durable et responsable  
Cap sur les 200 000 hectares en 2030**

*Toulouse, le 7 février 2019 – Azuki, kabuli, fèves, pois, lentilles, etc., elles sont vertes, rouges, noires, se consomment à midi, à l'apéritif, au petit déjeuner et même en dessert. Ce sont les légumineuses, et elles s'apprêtent à envahir vos assiettes. D'ici 2030<sup>1</sup>, la demande mondiale en protéines végétales devrait augmenter de 43%. Dans ce contexte, une initiative stratégique est prise par les acteurs d'Occitanie : le projet FILEG.*

*FILEG se donne pour pari de faire émerger une filière de production et de valorisation des légumineuses à graines à l'échelle du territoire Occitanie. L'objectif est ambitieux : pouvoir répondre, à l'horizon 2030, à un enjeu de création de valeur pour l'agriculture régionale, dans une logique de répartition équitable de cette valeur entre tous les acteurs, et d'engagement des exploitations et des filières dans la transition écologique. Concrètement, il s'agit de doubler les surfaces cultivées de légumineuses pour passer des 100 000 hectares aujourd'hui, à 200 000 hectares en 2030. L'enjeu est aussi de créer des gammes de produits fortement ancrées dans le patrimoine gastronomique régional. Pour cela, les 9 partenaires de ce projet<sup>2</sup> travaillent à la mobilisation de tous les acteurs.*

**Un enjeu clef pour une agriculture et une alimentation durable**

Au cœur de ce projet, on trouve un bouquet de cultures aux nombreux bienfaits pour l'Homme, les animaux et la nature : soja, pois protéagineux, féverole, lupin, lentille, pois chiche et bien d'autres. Ces cultures jouent un rôle essentiel pour répondre aux grands défis du 21<sup>e</sup> siècle : sécurité et équilibre alimentaire, agriculture durable, biodiversité, réduction d'intrants, gestion des sols, gestion de l'eau, adaptation aux changements climatiques, etc. Riches en protéines, fibres et faibles en calories, les légumineuses participent à l'équilibre alimentaire. Faible consommation en intrants, cultures de rupture dans les rotations, gain de rendements pour les céréales, fertilité des sols..., les légumineuses sont aussi de plus en plus recherchées par les agriculteurs pour leurs bénéfices agronomiques et environnementaux. Recherchées, car elles disposent d'une propriété exceptionnelle : la capacité à fixer l'azote de l'air en s'associant à une bactérie. Nul besoin d'engrais azotés pour produire. Elles contribuent aussi à diminuer les émissions d'un gaz à effet de serre. Véritable « clé de voûte » à la fois d'un modèle agricole durable et responsable et d'un modèle alimentaire équilibré, les légumineuses sont bonnes pour la planète et la santé.

**Créer de la valeur pour tous les acteurs**

Agriculteurs, semenciers, coopératives, négoce, entreprises de transformation et de distribution, consommateurs, pouvoirs publics, etc., la mobilisation de tous les acteurs est en cours pour construire cette filière durable et responsable en Occitanie. La filière régionale veut se démarquer : elle doit être différenciante pour un rayonnement national et

---

<sup>1</sup> Rapport « Agriculture Innovation 2025 » du Ministère de l'agriculture

<sup>2</sup> Terres Inovia, Terres Univia, La Plateforme Agroécologique Auzeville, Le Centre d'Innovation sur l'Alimentation, l'Inra, la DRAAF, l'Agence Ad'OCC, Le Pôle de compétitivité Agri Sud-Ouest Innovation et l'Anils

international et créatrice de valeurs (économique, environnementale, patrimoniale, sociétale...) à la fois pour l'alimentation humaine et l'alimentation animale. Pour cela, FILEG mise sur la coopération : par des processus de travail innovants fondés sur la co-intelligence, les acteurs de l'amont et l'aval de la filière sont amenés à acquérir une meilleure connaissance des besoins et attentes de chacun, et à partir de là, à co-construire une vision stratégique pour l'avenir. Un projet qui fait écho à l'une des orientations des États Généraux de l'Alimentation : l'organisation de filières territoriales créatrices de valeurs. La première étape de ce projet est d'identifier et d'analyser les verrous et les leviers dans de nombreux domaines : génétique, production, agronomie, transformation, commercialisation et consommation. A l'issue de ce premier travail, les partenaires, avec l'aide des acteurs de la R&D, présenteront en juin 2019 un modèle de gouvernance et une feuille de route pour la mise en œuvre de cette filière régionale.

Convaincus que les légumineuses à graines ont un rôle majeur à jouer dans la transition agricole, le développement économique des territoires ruraux et qu'elles présentent de forts potentiels d'innovation favorables à un ancrage durable dans le patrimoine gastronomique de la Région Occitanie, les partenaires qui portent cette initiative inédite, comptent à présent sur l'engagement des acteurs du territoire pour « transformer l'essai » et faire de la filière légumineuses d'Occitanie, un fleuron de l'économie locale.

#### A propos de Terres Univia

Terres Univia est l'interprofession des huiles et protéines végétales. Sa mission : mettre en œuvre une ambition française avec toujours plus de souveraineté alimentaire dans le secteur des huiles et des protéines destinées à l'alimentation humaine, sans oublier de relever le défi de produire des protéines végétales destinées à l'alimentation animale, et de contribuer à l'essor des filières de la chimie du végétal.

Pour suivre toute l'actualité : @terresunivia

#### A propos de Terres Inovia

Terres Inovia est l'institut technique des professionnels de la filière des huiles et protéines végétales et de la filière chanvre. Sa mission est d'améliorer la compétitivité des oléagineux, des protéagineux et du chanvre industriel, en adaptant la production et la valorisation des produits au contexte économique et aux demandes sociétales.

Terres Inovia fait partie du réseau Acta – Les instituts techniques agricoles



Pour suivre toute l'actualité : @terresinovia

#### Comité de Pilotage du projet FILEG



#### Le projet FILEG est soutenu par

