



Les légumineuses pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle

Comment tirer le meilleur parti de leur potentiel?



Note du Forum FSN sur les discussions en ligne Les légumineuses sont appréciées en raison de leurs bienfaits sur la santé, l'environnement et l'économie. *Comment tirer le meilleur parti de leur potentiel?* et *Les légumineuses: Innovations du champ à la marmite*, tenues respectivement du 25 mai au 19 juin 2016 et du 14 octobre au 4 novembre 2016. Ces deux discussions, ainsi que deux webinaires, ont été organisées dans le cadre de l'Année internationale des légumineuses 2016.

Voir les pages web des discussions aux adresses suivantes:

➔ www.fao.org/fsnforum/fr/activities/discussions/pulses

➔ www.fao.org/fsnforum/fr/activities/discussions/pulses2



2016
ANNÉE INTERNATIONALE
DES LÉGUMINEUSES

VUE D'ENSEMBLE

La consommation de légumineuses a connu un déclin lent, mais régulier dans le monde entier. D'une part, les populations tendent à abandonner leurs coutumes alimentaires traditionnelles dès que d'autres produits deviennent disponibles et accessibles, et l'augmentation des revenus se traduit par une tendance à consommer des aliments dérivés de l'élevage. Les raisons de cette faible consommation sont, entre autres, le fait que les légumineuses ont été considérées comme «la protéine des pauvres», l'ignorance quant aux différents types de légumineuses et leurs bienfaits, leur aspect peu attrayant et le long temps de préparation. D'autre part, la production de légumineuses a également été limitée. Le soutien plus marqué à la production de céréales qui permet d'obtenir des gains financiers plus importants a fait que les légumineuses soient cultivées sur des terres marginales et, d'une manière générale, en faible quantité. Les gains de productivité sont, quant à eux, limités par les stress biotiques et abiotiques, le manque d'accès à des intrants de qualité, ainsi que par un développement industriel restreint.

Malgré ces enjeux, il existe un vaste consensus quant aux bienfaits des légumineuses dans les domaines suivants:

- **La sécurité alimentaire.** Dans les pays en développement surtout, les légumineuses ont fait l'objet d'une production et d'une consommation à grande échelle.
- **État nutritionnel.** Les légumineuses constituent une source importante de protéines et de micronutriments, tels que les acides aminés, le fer et le zinc.
- **Santé.** Les légumineuses ne contiennent pas de cholestérol, présentent un indice glycémique faible, ainsi qu'une faible teneur en graisse; leur consommation peut donc contribuer à combattre les maladies non transmissibles.
- **L'agriculture durable et l'atténuation des effets du changement climatique.** La grande diversité génétique des légumineuses permet de sélectionner les variétés résilientes au climat et leur capacité de fixer l'azote améliore la qualité des sols et produit une faible empreinte carbone.

Cependant, pour tirer le meilleur parti possible du potentiel de légumineuses, il est indispensable d'adopter des mesures pour en promouvoir la consommation, la production et le développement de la chaîne de valeur.

PROMOTION ET DURABILITÉ DE LA CONSOMMATION

Pour promouvoir la consommation de légumineuses, il faut adopter une approche multisectorielle tenant compte des différentes réalités socio-économiques. Les mesures suivantes ont été suggérées pour rendre les légumineuses plus attrayantes et accessibles, répondre aux attentes des consommateurs et aborder les nouvelles tendances de la consommation :

- **Sensibilisation sur les bienfaits des légumineuses en matière de santé et de nutrition** pour aborder le problème de la malnutrition (en particulier du régime alimentaire des enfants et des femmes) et des maladies non transmissibles, avec le concours des médias, des diététiciens, des professionnels de la santé, etc.
- **Incorporation de légumineuses** au système public de distribution, aux programmes d'aide alimentaire et aux marchés publics.
- **Investissement dans l'innovation des produits**, pour élargir la gamme de préparations commerciales et diversifier l'utilisation des légumineuses, en fonction des besoins de groupes cibles spécifiques (par exemple, les athlètes).
- **Promotion de recettes actualisées et novatrices**, qui devraient ensuite être intégrées dans les principaux médias spécialisés dans l'art culinaire.
- **Promotion de la recherche et de la sensibilisation sur des méthodes de trempage et de cuisson rapides**, en particulier pour favoriser l'utilisation des légumineuses parmi les consommateurs de type urbain.
- **Renforcement des connaissances sur l'utilisation saine des légumineuses**, par exemple sur les méthodes de cuisson susceptibles de réduire les facteurs anti nutritionnels et de consolider les bienfaits nutritionnels des légumineuses, ainsi que sur la possibilité de conjuguer les légumineuses avec d'autres aliments renforçant la capacité du corps à absorber les nutriments contenus dans ces produits.

SOUTIEN DE LA PRODUCTION

Pour favoriser la hausse des rendements et des cultures de légumineuses, il faut appliquer une approche inclusive tenant compte des ressources limitées des agriculteurs, des réalités d'environnements socioécologiques divers, et des facteurs externes qui ont une influence sur la production, telles que la concurrence entre légumineuses et céréales. Les actions suivantes devront être prises en considération :

- **Accroître l'investissement en recherche et développement** afin d'améliorer la productivité et faire en sorte que l'information présentée aux agriculteurs soit accessible et compréhensible.

- **Investir dans la culture de variétés sous-utilisées, de haute qualité, résilientes aux ravageurs, aux maladies et aux aléas climatiques.**
- **Soutenir les filières de semences** de façon à renforcer la position des petits exploitants et améliorer la disponibilité de et l'accès à des variétés adaptées aux conditions locales.
- **Promouvoir des systèmes de culture** permettant de tirer parti des effets bénéfiques des légumineuses, telles que la rotation des cultures et les cultures intercalaires.
- **Faire en sorte que les agriculteurs obtiennent des revenus plus élevés et plus stables** en encourageant l'accès aux marchés et en établissant des coopératives, des prix de soutien minimaux et des contrats d'assurance prix-intempéries.

RENFORCER LA CHAÎNE DE VALEUR

Afin de renforcer les chaînes de valeur des légumineuses, différents modèles de production, en particulier les petites exploitations agricoles et l'agriculture commerciale, doivent être pris en considération. Les mesures à prendre sont notamment les suivantes :

- **Soutenir les réseaux**, tels que les associations et organisations professionnelles liées aux légumineuses qui connectent les différents acteurs de la chaîne de valeur des légumineuses.
- **Encourager le développement de services agro-industriels pour aider les petits exploitants** à accroître leur production et en améliorer la qualité. Les partenariats avec des services agro-industriels sont essentiels pour faciliter l'accès à des unités mobiles, à la mécanisation, aux silos, aux batteuses.
- **Développer les entrepôts de stockage et la logistique.** Les unités de stockage pourraient être reliées à des plates-formes commerciales structurées et servir de stocks de réserve pour répondre à des commandes importantes ou comme garantie auprès de la bourse de marchandises.
- **Encourager l'élaboration et la fourniture d'outils pour la production et la transformation des légumineuses**, comme l'introduction de matériel à bas coût de traitement des légumineuses à l'échelle communautaire.
- **Superviser le rôle des intermédiaires** pour garantir des prix justes aux producteurs.
- **Stimuler la commercialisation**, ce qui implique un investissement en valeur ajoutée et une collaboration avec le secteur de l'alimentation et de la nutrition pour développer les produits à base de légumineuses.

POUR REJOINDRE LE FORUM FSN • Visitez www.fao.org/fsnforum/fr ou contactez fsn-moderator@fao.org

Cette note d'information est basée sur les commentaires formulés par les participants au Forum FSN et ne reflètent pas nécessairement les opinions de la FAO.