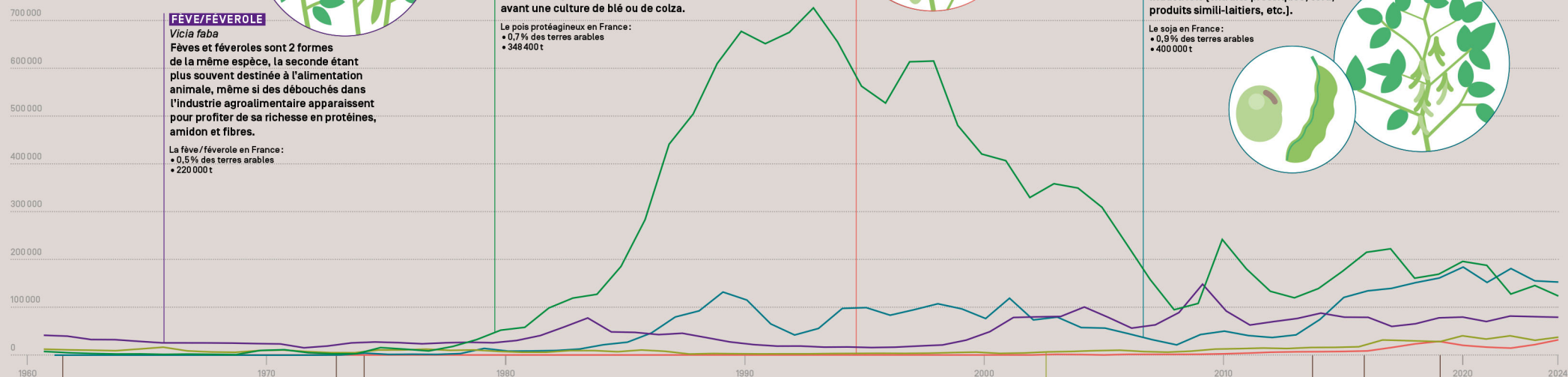


# Les légumineuses à la loupe

Zoom sur les principales légumineuses cultivées en France. Au total la production de légumineuses à graines occupait en 2024 2,4% des terres arables. Environ 3/4 des légumineuses cultivées sont fourragères.

Hectares cultivés en France



## FÈVE/FÉVEROLE

*Vicia faba*

Fèves et féveroles sont 2 formes de la même espèce, la seconde étant plus souvent destinée à l'alimentation animale, même si des débouchés dans l'industrie agroalimentaire apparaissent pour profiter de sa richesse en protéines, amidon et fibres.

La fève/féverole en France :  
• 0,5% des terres arables  
• 220 000 t

## POIS PROTÉAGINEUX

*Pisum sativum*

De la même espèce que le petit pois mais récolté à maturité et sélectionné pour sa richesse en protéines, très étudié depuis les années 1990 par INRAE, il est utilisé en alimentation humaine ou animale. Cultivé en plein champ, il est utilisé pour enrichir le sol en azote avant une culture de blé ou de colza.

Le pois protéagineux en France :  
• 0,7% des terres arables  
• 348 400 t

## POIS CHICHE

*Cicer arietinum*

Riche en amidon, en protéines et en fibres, il se décline en plusieurs versions : sec, prêt à l'emploi en conserves, tartinables, et même en farine. Ingrédient incontournable de la cuisine du Maghreb et du Proche-Orient, il est au cœur de centaines de recettes, et se développe dans la cuisine occidentale.

Le pois chiche en France :  
• 0,2% des terres arables  
• 54 200 t

## SOJA

*Glycine max*

En France, environ un tiers de la production est dédié à la consommation humaine [contre environ 7% au niveau mondial]. Relativement simple à cultiver malgré de plus forts besoins en eau que les autres légumineuses, il possède de solides atouts nutritionnels et de nombreux débouchés industriels (extraits protéiques, tofu, produits simmil-laitiers, etc.).

Le soja en France :  
• 0,9% des terres arables  
• 400 000 t

## LENTILLE

*Lens culinaris*

La plus digeste des légumineuses, c'est aussi l'une des premières à avoir été cultivée il y a près de 10 000 ans. De nombreuses variétés permettent toute une déclinaison de plats colorés dans l'assiette : lentilles vertes, corail, blondes, noires Beluga, etc.

La lentille en France :  
• 0,2% des terres arables  
• 53 600 t

## AUTRES LÉGUMINEUSES

Parmi les 32 espèces de légumineuses utilisées par l'industrie agroalimentaire mondiale – largement dominée par le soja –, on retrouve une grande variété de haricots secs et de graines de lupin. Certaines espèces moins connues en Europe occupent une place importante dans l'alimentation de nombreux pays, comme le niébé en Afrique subsaharienne. Sans oublier toutes les légumineuses fourragères (luzerne, trèfle, etc.) destinées au bétail.

1962  
L'EUROPE EXONÈRE LES IMPORTATIONS DE SOJA AMÉRICAIN DE DROITS DE DOUANE

1973  
SÉCHERESSE ET EMBARGO AMÉRICAIN SUR LES EXPORTATIONS DE SOJA

1974  
LANCEMENT DU PREMIER PLAN « PROTÉINES » POUR DÉVELOPPER LES LÉGUMINEUSES EN EUROPE

1980  
DÉBUT DE LA DÉCENNIE DE RECHERCHE INRAE SUR LE POIS PROTÉAGINEUX

2014  
LANCEMENT DU PLAN « PROTÉINES VÉGÉTALES » 2014-2020 POUR LA FRANCE

2019  
SÉQUENÇAGE COMPLET DU GÈNOME DU POIS PAR UN CONSORTIUM INTERNATIONAL ANIMÉ PAR INRAE

2016  
ANNÉE INTERNATIONALE DES LÉGUMINEUSES, PORTÉE PAR LES NATIONS UNIES