



**HAL**  
open science

## Construction de la valeur des légumineuses

Marie-Benoît Magrini

► **To cite this version:**

Marie-Benoît Magrini. Construction de la valeur des légumineuses. Rencontres participatives légumineuses Grand Sud, Sep 2016, Carcassonne, France. 19 p. hal-01603997

**HAL Id: hal-01603997**

**<https://hal.science/hal-01603997>**

Submitted on 5 Jun 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



# Construction de la valeur des légumineuses à graines (*pulses*) : points de vue d'une économiste.

**Marie-Benoît MAGRINI**

UMR AGIR, Inra-Toulouse

Département SAD

*Sciences pour l'Action et le Développement*





# Introduction

**Les LAG (Légumineuses A Graines) présentent de nombreux bénéfices agro-environnementaux et nutritionnels :**

- ↘ engrais azotés = ↘ gaz effet de serre...
- ↗ diversification grandes cultures = ↘ phytos...
- richesse en protéines, complémentarité aux céréales en acides aminés, aussi bons pour les animaux que pour l'homme...

**→ Un pilier essentiel pour la durabilité des systèmes agricole et alimentaire**



<https://www.b2match.eu/rencontres-francophones-legumineuses/pages/11101-conferences-communications-orales>

28&29 septembre 2016 - Carcassonne

**Les légumineuses**  
pour des systèmes  
agricoles et alimentaires  
durables

Anne Schneider, Christian Huyghe, coord.



éditions  
Quæ



*Schneider et  
Huyghe (eds)  
2015*



3

# Introduction

Des bénéfiques reconnus et mis en avant par les confédérations professionnelles avec IYOP2016



## LES SUPER LÉGUMES SECS : ILS NOUS VEULENT DU BIEN !

## LOVE PULSES IN 2016



### MAINTAIN A HEALTHY WEIGHT

Pulses are high in protein, virtually fat-free, and have a low Glycemic Index.



### PROTECT AGAINST DISEASES

Pulses help protect against type 2 diabetes, high cholesterol and certain cancers.



### ENJOY A DELICIOUS, NUTRITIOUS DIET

Pulses are affordable, full of fiber and rich in iron, potassium, magnesium, zinc and B vitamins.



### HELP THE ENVIRONMENT

Pulse crops are incredibly water-efficient, and they help keep soils fertile and healthy.



2016 IS THE INTERNATIONAL YEAR OF PULSES

Eat More Peas, Beans, Chickpeas and Lentils for People and the Planet!

[www.pulses.org](http://www.pulses.org)  
#LovePulses  
@LovePulses





# Introduction :

## « la » question française des LAG

### Pourtant :

- Moins de 2% assolement des grandes cultures
- Moins de 2 kg/hab de légumes secs consommés par an
- Forte dépendance aux importations
- De moins en moins utilisés par les FAB (Fab. Aliments Bétail)
- Echec des « Plans Protéines » dans la relance des protéagineux...
- ... au contraire d'autres pays comme le Canada où la production et la consommation augmentent

## POURQUOI ? QUELS LEVIERS D'ACTION ?

28&29 septembre 2016 - Carcassonne



# I. Un problème de valeur

## 1<sup>er</sup> frein à la culture des LAG est économique :

l'écart de compétitivité entre les LAG et les autres cultures majeures est trop important en conventionnel pour inciter à les cultiver

*Enquête de +100 agriculteurs 2014, ANR LEGITIMES  
Mawois & N'Guyen, RFL1, 2016*

- **Comment redonner de la valeur aux LAG ?**
- **Comprendre les facteurs qui construisent la valeur des LAG**



# I.1 Premier facteur: l'externalité environnementale

Les LAG peuvent contribuer à réduire l'empreinte écologique des systèmes alimentaires, mais quel « signal » auprès des acteurs ?

**Quel affichage environnemental** auprès du consommateur ?

→ Labels, mentions spécifiques...



**Quelle « valeur marchande »** de ce bénéfice environnemental ?

→ EX : Marché carbone « légumineuses » In Vivo : vente gré à gré

- Mais prix français du carbone très bas actuellement
- Des dispositifs à consolider (méthodes de calcul, certification...)



## I.2 Deuxième facteur : un biais d'évaluation dans le conseil

**La LAG contribue à une meilleure marge des cultures qui suivent :**

- Moins d'engrais azotés sur la culture suivante
- Amélioration des rendements et de la qualité des blés

**Mais l'évaluation annuelle des marges agricoles ne permet pas d'attribuer ce bénéfice à la LAG.**

- Séparation du conseil agricole technique et comptable
- Comptabilité analytique insuffisamment développée pour conduire des évaluations inter-annuelles à l'échelle de la rotation

**Peu de références technico-économiques selon les espèces et les régions, peu d'OAD sur les LAG.**



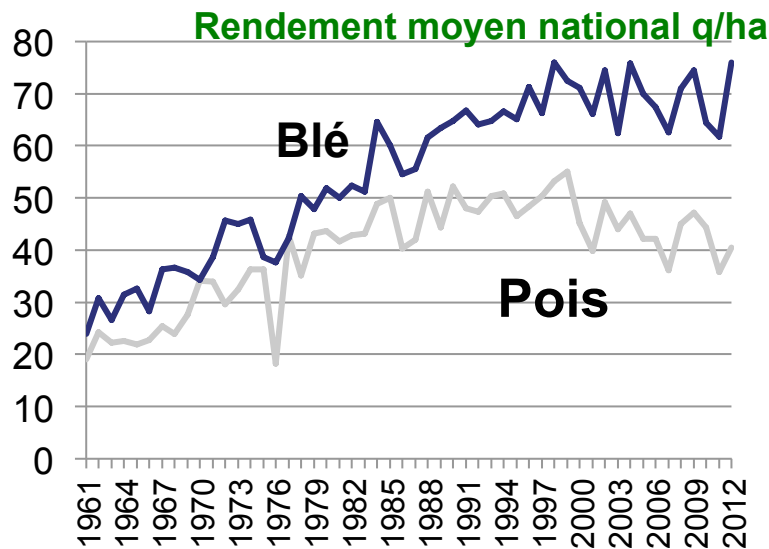


# I.3 Troisième facteur : le poids de l'histoire dans la construction de la valeur

Préférence historique donnée aux céréales et au soja importé



creusement de l'écart de compétitivité entre cultures majeures et mineures via un processus de « rendements croissants d'adoption »



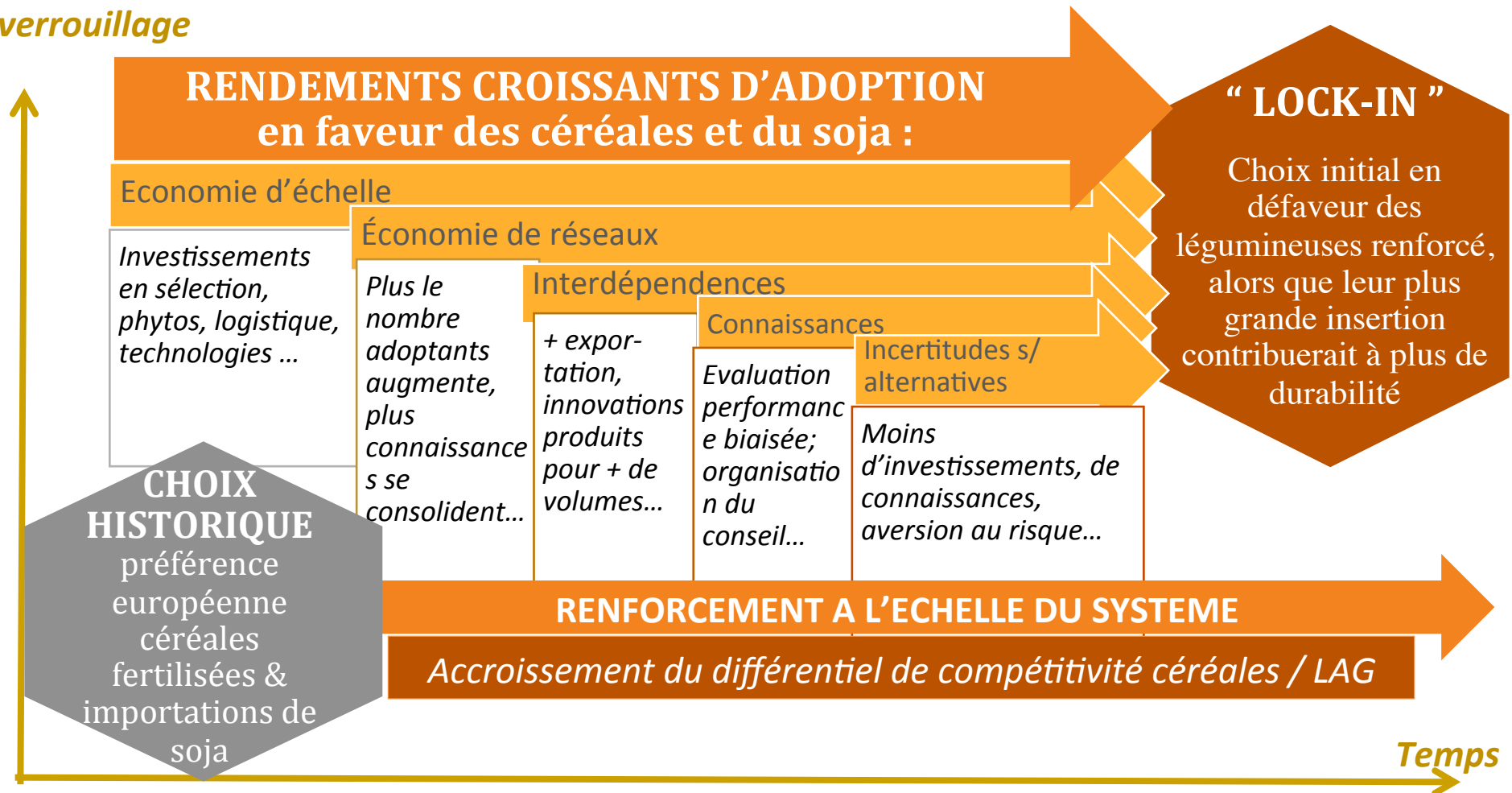
Source: données FAOSTAT

*« Une technologie n'est pas choisie parce qu'elle est la meilleure, mais elle devient la meilleure parce qu'elle a été choisie » (Arthur 1994)*

# Consolidation historique du système dominant

**Intensité  
verrouillage**

Ensemble de mécanismes qui auto-renforcent le choix historique :

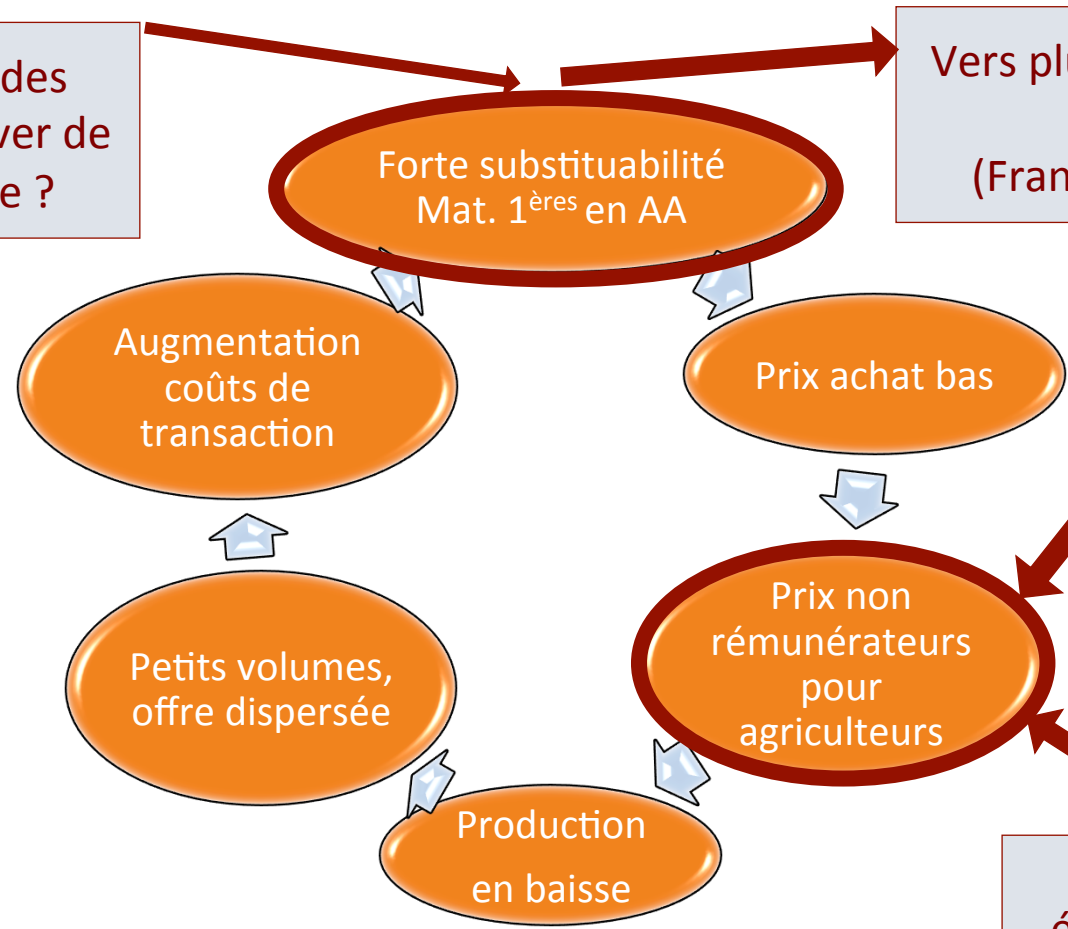




# Ce problème de compétitivité s'auto-entretient en alimentation animale

Comment créer des spécificités ? Trouver de la valeur ajoutée ?

Vers plus de débouchés en AH ? (France ou exports)



Comment sont évaluées les LAG ?



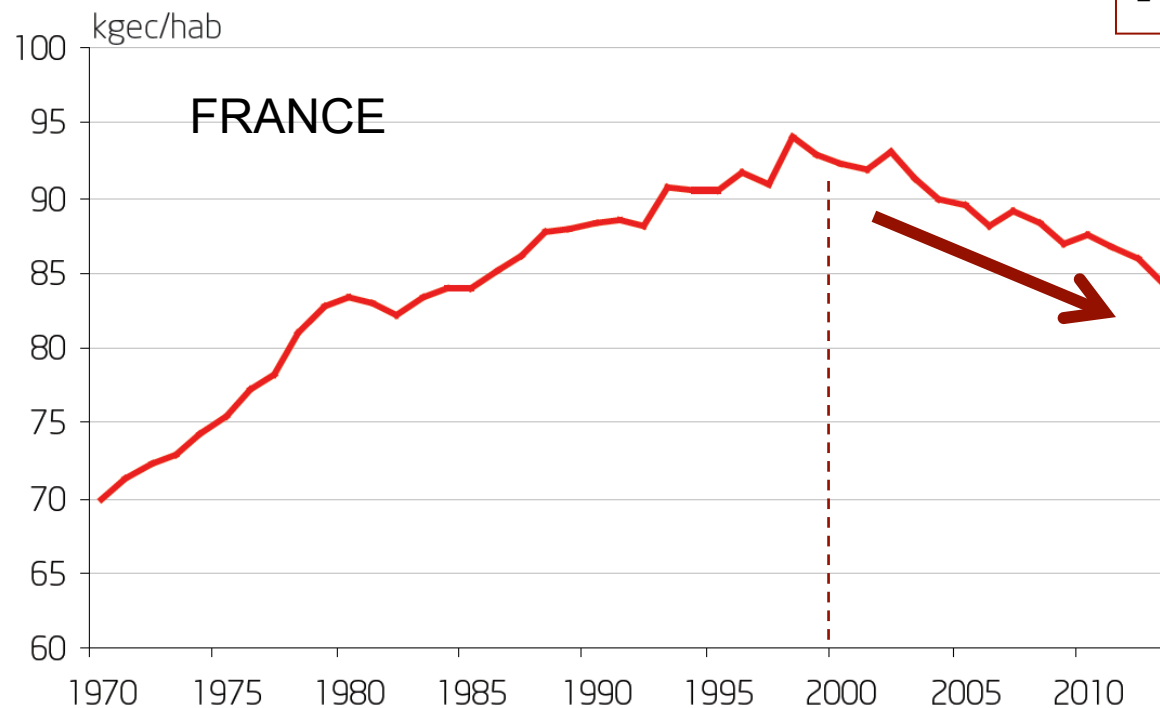
## II.2 Les nouveaux enjeux du re-équilibre entre protéines animales et végétales dans l'alimentation :

Quelle place pour les légumineuses ?

Quels leviers pour dépasser le  
verrouillage ?

## II.1 Tendance à la baisse de la consommation de viande dans les pays occidentaux...

La consommation individuelle en France de viandes



↓ consommation de viande  
- 7% depuis 1998

Sources protéiques  
alim. Homme PA /PV  
Actuel France: 60 / 40  
Recommandations  
ANSES : 50/50  
Mêmes recommand.  
Pays OCDE

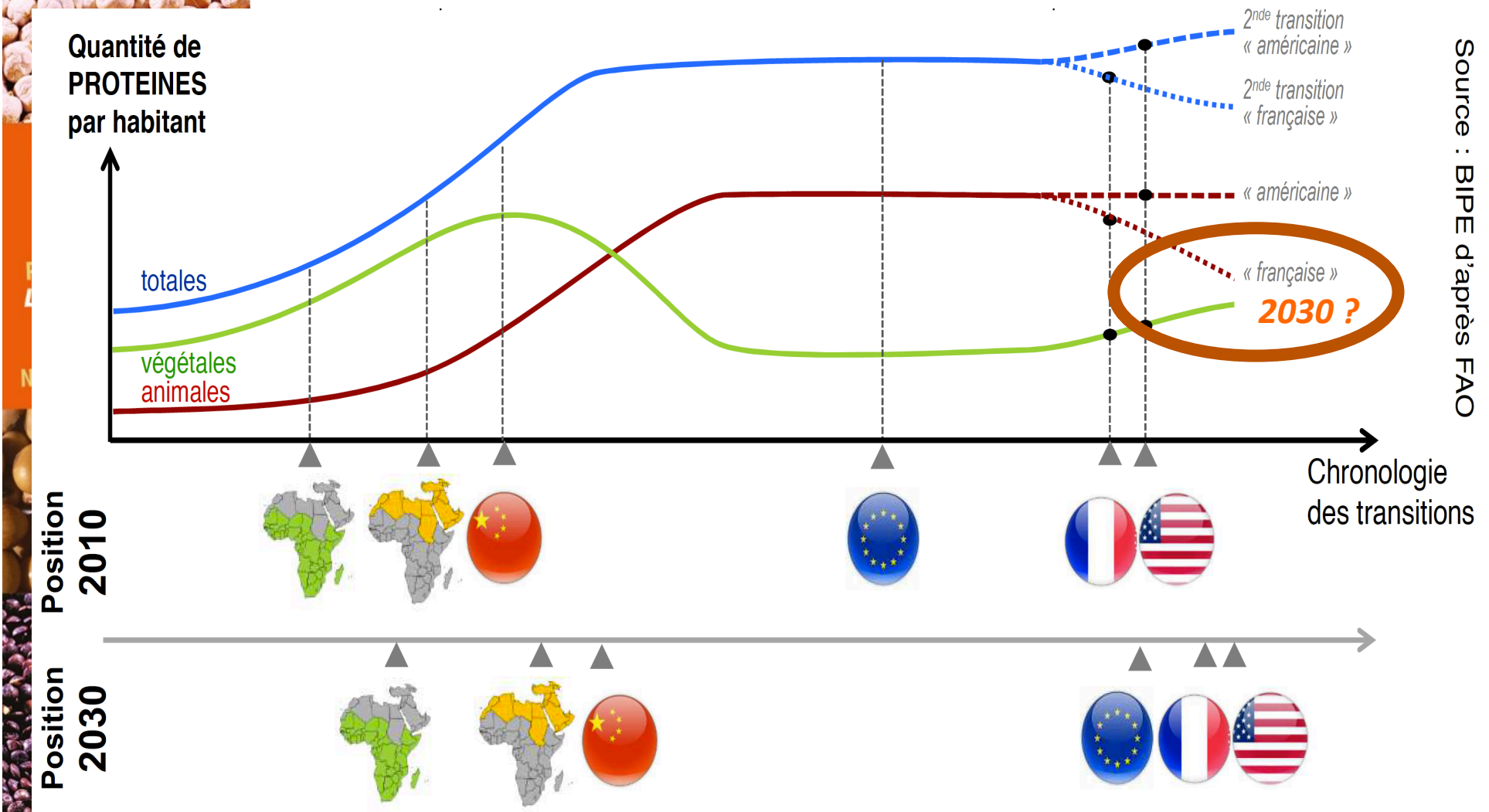
Source : FranceAgriMer



13

## II.2. Vers une 2<sup>nd</sup>e transition alimentaire ?

### Les transitions alimentaires PA/PV



# II.3 Le mouvement « Veggie »...

## Démultiplication des initiatives en France...

“Mais que veulent vraiment les consommateurs ?”  
CREDOC, 2015

local  
produits naturels  
achats de proximité  
aliments santé  
bio prix  
origine France

Végétarisme



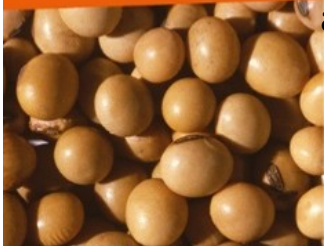
Flexitarisme



## ... et dans le monde

Barilla : pâtes blé/légumineuses dans les cantines scolaires USA

Barilla PLUS Pasta Offers Schools A Healthy Meat Alternate And Bread Alternate



# II.3 Mouvement « Veggie » : un business en plein essor

Marché MPV (Matières Protéiques Végétales) 2013-2018 : + 40% monde

(Guéguen et al., 2016)

**KPCB** | KLEINER PERKINS CAUFIELD BYERS  
"one of Silicon Valley's top venture capital providers"



USA



« ... ce n'est pas si compliqué de passer des protéines animales aux protéines végétales »

« Je suis sûr que d'ici 10 ans ce marché des substituts de viande pèsera plusieurs dizaines de milliards de dollars »

– R. Komisar, KPCB –

HOME > NEWS > **Beyond Meat Raises \$17 Million Investment** print | email

By GARRETT REIM  
Thursday, October 16, 2015

Like Share 2 in Share Tweet

Beyond Meat is beefing up its bank account.

The El Segundo fake meat manufacturer has raised a \$17 million Series E round, according to a filing with the Securities and Exchange Commission.

Beyond Meat engineers and manufactures faux-chicken and beef products from plant proteins. Its backers include prominent tech investors such as Menlo Park's Kleiner Perkins Caufield & Byers, Microsoft Corp. co-founder Bill Gates and San Francisco's Obvious Ventures.

The company has put considerable efforts into engineering fake meat products that look and taste like the real thing. Beyond Meat's team replicates the makeup of proteins, fats and water in animals and



## II.3 Mouvement « Veggie » : un business en plein essor

Marché MPV (Matières Protéiques Végétales) 2013-2018 : + 40% monde

(Guéguen et al., 2016)

« Si l'on considère les matières protéiques végétales, la progression a été estimée à plus de 40 % entre 2013 et 2018. Représentant 7,1 milliards d'euros en 2013, ce marché devrait s'établir à 10 milliards d'euros en 2018. Les protéines de blé et/ou de soja entrent dans la composition de plus de 90% des nouveaux produits lancés sur le marché en 2013. Malgré le poids écrasant de ces protéines végétales leader, la croissance de la demande permet à des protéines végétales alternatives comme celles de pois et maïs de prendre des parts de marché (respectivement 5% et 3% des lancements de nouveaux produits en 2013) »

*Gueguen et al. 2016*

→ Fort poids du verrouillage

→ Vision techno-centrée de l'innovation





17

## II.4 Nouvelles conceptions de l'innovation

### → Rôle des villes créatives, initiatives citoyennes :

Pression dans les cantines scolaires, la restauration collective par les villes pour des repas alternatifs

*Belgique*



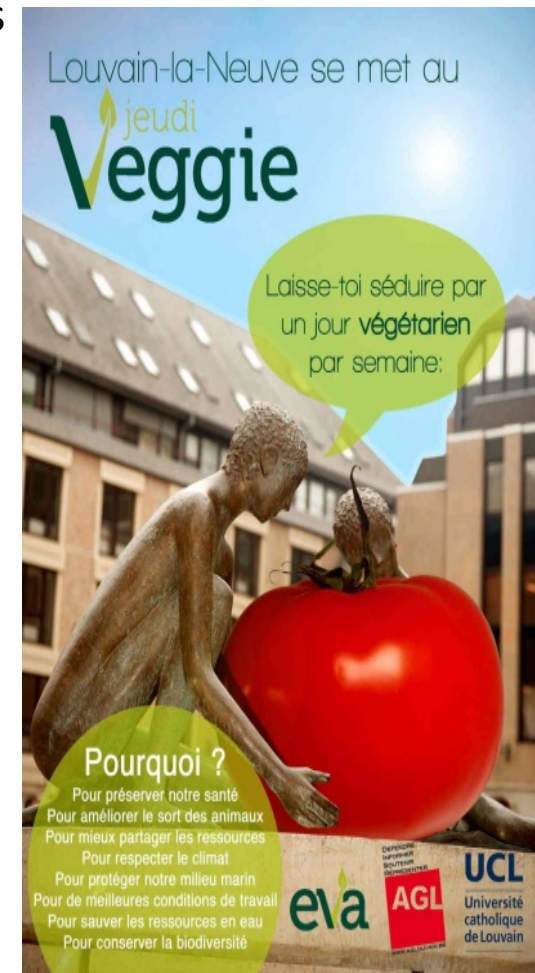
*« Chartre Bien Manger à l'école, c'est l'affaire de ma commune »*

*France, Angoulême, 2014*

*Repas « alternatif éco-citoyen », sans protéines animales. France, Montpellier, 2015*



Nouvelles chartres avec une place plus forte au végétal et la cuisine des graines entières !





18

## II.4 Nouvelles conceptions de l'innovation



→ **Rôle des villes créatives, initiatives citoyennes :**

Pression dans les cantines scolaires, la restauration collective par les villes pour des repas alternatifs

*Belgique*

DANS QUEL PARADIGME TECHNOLOGIQUE  
LES LÉGUMINEUSES À GRAINES  
SONT-ELLES SUSCEPTIBLES DE RETROUVER DE LA  
VALEUR ?

plus forte au végétal  
et la cuisine des graines entières





# Conclusion :

→ La relance des légumineuses pour des systèmes agricole et alimentaire durables est un problème multidimensionnel

= pas de solution unique pour revaloriser les légumineuses

→ Le marché de l'alimentation animale reste aujourd'hui peu favorable aux légumineuses (hors soja)

→ Une clé fondamentale du déverrouillage est de redonner une valeur économique via l'innovation dans l'alimentaire.  
Ces processus d'innovation :

- Peuvent emprunter différents paradigmes de développement
- Une re-conception des dispositifs d'innovation, telles que les « **communautés créatives** » entre entreprises agro-alimentaires et société civile, peut contribuer à revaloriser les légumineuses dans l'alimentation quotidienne
- Le soutien **des institutions** reste fondamental (classement nutritionnel, éducation, promotion..)