



HAL
open science

Légumineuses

Marie-Benoît Magrini, Laurent Bedoussac

► **To cite this version:**

Marie-Benoît Magrini, Laurent Bedoussac. Légumineuses. INRAE. Dictionnaire d'agroécologie, , 2017, 10.17180/37nq-fw45 . hal-03572638

HAL Id: hal-03572638

<https://hal.science/hal-03572638v1>

Submitted on 28 Jul 2022


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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NoDerivatives 4.0 International License

Légumineuses

 dicoagroecologie.fr/dictionnaire/les-legumineuses/

Date de la dernière mise à jour : 24/05/2017

Les auteurs :

Marie-Benoît Magrini, Laurent Bedoussac,

Les légumineuses désignent des plantes dont le fruit est une gousse. Ces plantes possèdent pour beaucoup des bactéries sur leurs racines qui fixent l'azote atmosphérique, ce qui permet de ne pas apporter d'engrais azotés pour leur culture. De plus, leur insertion dans les systèmes de culture améliore la fertilité des sols et permet de réduire les apports d'engrais également sur les cultures suivantes. Cette réduction d'utilisation des engrais azotés se traduit par une réduction des émissions de gaz à effet de serre.

Les légumineuses sont particulièrement riches en protéines (teneur de 20 à 40% sur graines sèches, selon les espèces), en fibres et micro-nutriments. Leur profil en acides aminés est complémentaire à celui des céréales et les associations alimentaires céréales-légumineuses ont été la base de l'alimentation des civilisations pendant des milliers d'années.

Il existe des milliers d'espèces de légumineuses dans le monde et une diversité d'usages : les gousses ou graines récoltées fraîches ou sèches d'un côté (pois, fèves, féveroles, haricots-grains, lentilles, pois chiche, lupins, haricots verts, petits pois...) et les légumineuses fourragères ou prairiales de l'autre (luzernes, vesces, trèfles, sainfoin...). Le soja, également très riche en huile, est essentiellement utilisé sous forme de tourteaux pour l'alimentation animale.

Au XXème siècle, les légumineuses ont été de moins en moins cultivées et de moins en moins consommées, de par la progression de la consommation de viande et le développement du soja et du maïs en alimentation animale. En cette première moitié du 21^{ème} siècle, les légumineuses ont un rôle important à jouer d'une part, pour la transition nutritionnelle qui tend vers un re-équilibre des apports protéiques d'origine animale et végétale ; et d'autre part, pour renforcer l'autonomie des systèmes d'élevage et la résilience des territoires par une plus grande diversité cultivée de légumineuses. Leurs atouts agro-environnementaux et leurs propriétés nutritionnelles devraient ainsi conduire à un renouveau des légumineuses, en tant que pilier essentiel de la diversification des systèmes de culture et des régimes alimentaires, pour améliorer l'état de santé des hommes et des écosystèmes.

Références à explorer

CIAG 2010. Légumineuses et agriculture durable. 09/12/2010, Beauvais.

Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). 2016. Un voyage à travers le monde avec les légumineuses. Vidéo publiée le 30 mai 2016.

Schneider Anne (coord.), Huygues Christian. (coord.) 2015. Les légumineuses pour des systèmes agricoles et alimentaires durables. Editions QUAE. 512p.

Pour partager ou citer cette définition

Marie-Benoît Magrini, Laurent Bedoussac, 2022.

Légumineuses : Définition. Dictionnaire d'agroécologie.

<https://doi.org/10.17180/37nq-fw45>