



LES PROTEAGINEUX en Nouvelle-Aquitaine

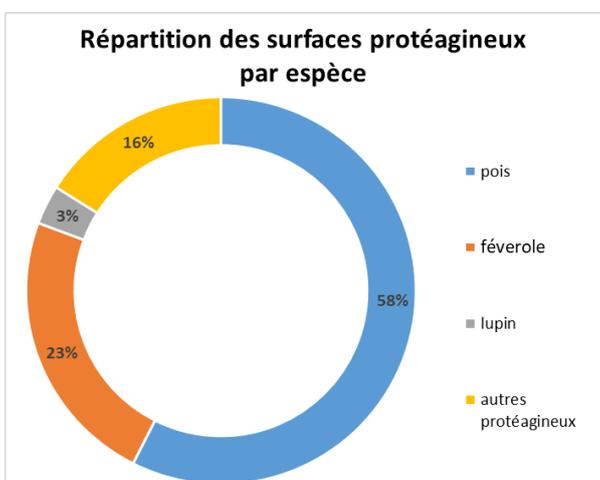
Rang français
en surfaces



Les protéagineux sont des légumineuses riches en protéines (entre 20 et 30 % de leur composition en moyenne). La **Nouvelle-Aquitaine est le 2^{ème} producteur de protéagineux français : pois, féverole et lupin confondus**. Ce dernier place la région en tête au niveau national mais les surfaces concernées restent limitées. Le soja, même s'il est très riche en protéines, est classé parmi les oléagineux, car utilisé également pour sa production d'huile.

PRODUCTION

- **4 600 exploitations** cultivent des protéagineux ;
- Sur **45 000 ha**, dont 56 % correspondent au pois protéagineux.
- Moins de 150 000 tonnes de graines produites.



(source France Agrimer)

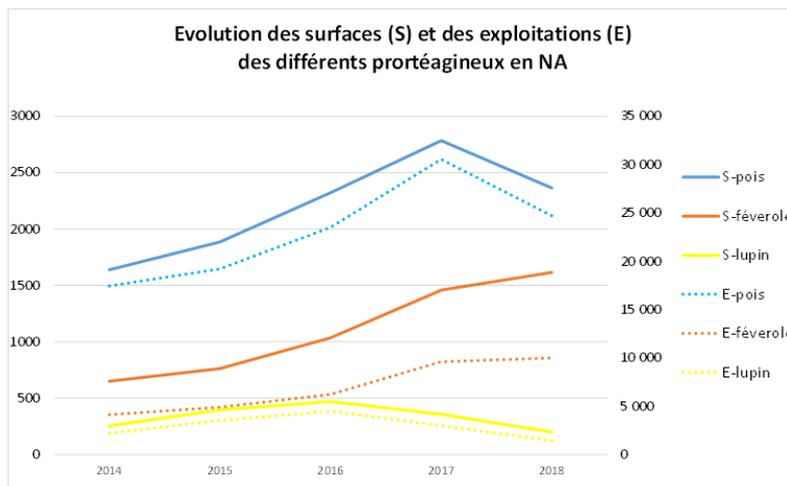
Alors que les surfaces étaient en baisse pendant les années 2000, elles sont reparties à la hausse à partir de 2013.

Cette même hausse a été observée au niveau des exploitations cultivant des protéagineux.

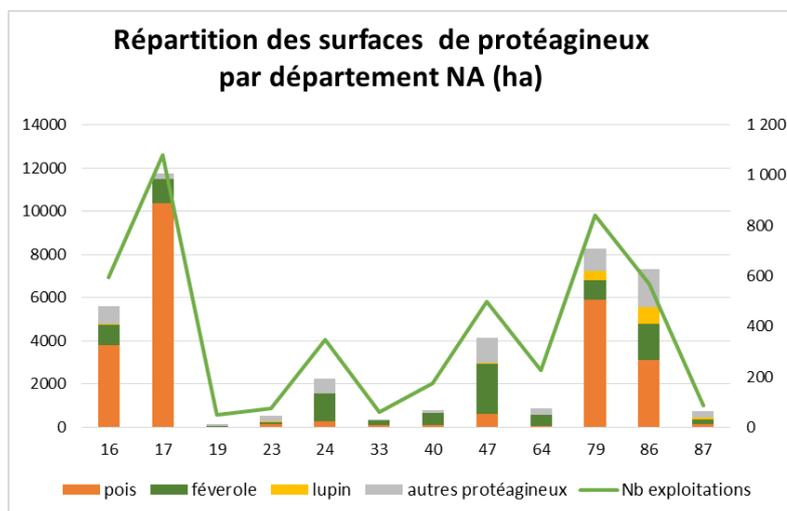
La production est concentrée dans les 4 départements de l'ancienne région Poitou-Charentes. La Charente-Maritime produit à elle seule 25 % des protéagineux et les 4 départements réunis représentent les 3/4 des surfaces.

Dans le cas de la **féverole, c'est dans le Lot et Garonne qu'il s'en cultive le plus**, ce département représentant 23 % des surfaces de la région.

Bien que les surfaces augmentent, les rendements de ces cultures sont assez irréguliers et une tendance baissière est observée ces dernières années.



(source données PAC 2018)



Pourtant, les protéagineux, et le pois en particulier, sont **l'un des meilleurs précédents du blé et du colza**. Un blé tendre après un pois produit 6 à 12 q / ha de plus qu'un blé après céréale (7,4 q / ha en moyenne). Un colza après pois produit entre 0,5 et 3 q / ha de plus qu'un colza après paille (données d'essais sur 3 campagnes - Terres Inovia, 2019).

Nouvelles cultures riches en protéines



Destinés à l'alimentation humaine, les **lentilles ou encore le pois chiche** apparaissent dans les campagnes. Les surfaces sont de l'ordre de **5 000 ha** pour chacune mais ne cessent d'augmenter. On les trouve principalement au nord de la région – 70 % du pois chiche sont cultivés en Charente et Charente-Maritime, tandis que pour les lentilles 75 % des surfaces se trouvent en Charente, Charente-Maritime et Deux-Sèvres.

COLLECTE - DESTINATION

En moyenne, 75 % de la récolte sont collectés et mis en marché. Le reste est autoconsommé ou stocké sur les exploitations.

Au niveau national, la répartition de la collecte de pois protéagineux est la suivante (Terres Univia) :

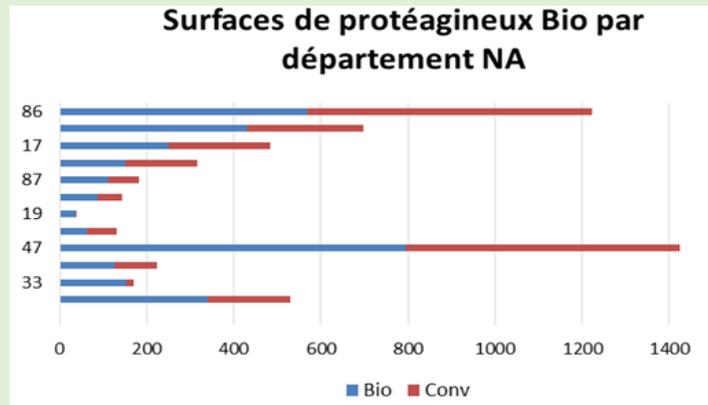
- Alimentation humaine : 21 %
- Alimentation animale : 33 %
- Export vers l'Union Européenne : 28 %
- Export « autres destinations » : 21 %

La Nouvelle-Aquitaine contribue à l'export du pois protéagineux puisque 54 000 tonnes ont transité par les ports de la Rochelle – La Pallice et Tonnavy Charente.

L'alimentation animale reste le débouché historique pour les protéagineux. C'est leur taux important en protéines qui en font leur intérêt mais pas seulement. Le taux d'amidon ou encore la quantité de lysine (acide aminé essentiel limitant pour la croissance), sont des éléments pris en compte par les fabricants d'aliments pour équilibrer les rations. Cela en fait une matière première apportant à la fois une source de protéines et d'énergie.

Protéagineux Bio

560 exploitations cultivent les 5 600 ha de protéagineux bio. Ces surfaces représentent 13 % des surfaces totales en protéagineux de la région, ce qui est proportionnellement bien plus important que pour les oléagineux (dont soja) – 7 % ou les céréales (dont maïs) – 3.5 %. La féverole est de loin la culture la plus plébiscitée par les Bio car elle représente 70 % du total des protéagineux, c'est 28 % pour le pois.



(source : ORAB)

Composition des graines protéagineuses

	protéines	amidon	Cellulose	Matières grasses	minéraux	eau	autres
Pois	21 %	45 %	5 %	1 %	3 %	14 %	11 %
Féverole	25 %	38 %	8 %	1 %	3 %	13 %	12 %
Lupin	34 %	/	11 %	8 %	4 %	11 %	32 %

Incorporation des graines dans les rations

Du fait de la présence de facteurs antinutritionnels (FANs), des limites d'incorporation ont été fixées selon les espèces animales. Ces FANs sont les suivants :

- Facteurs antitrypsiques (soja),
- Tannins (féverole),
- Vicine / convicine (féverole),
- Alpha galactosides (lupin)

Limites d'incorporation des pois et féveroles pour les monogastriques

Limite d'incorporation recommandée selon la bibliographie dans des rations équilibrées en AAE	Pois	Pois		Féverole	
		15 – 35 %	30 % (C) 45 % (F)	20 %	25 %

(source : Terres Univia – GNIS, 2018)

Les atouts des protéagineux

Agronomique : les protéagineux sont un des meilleurs précédents : amélioration de la structure du sol, diminution de la pression adventices et/ou maladies et amélioration de la disponibilité de l'azote pour la culture suivante.

Environnemental : le pois est la matière première utilisée en alimentation animale qui a le plus faible taux d'émission de GES, grâce à l'absence de fertilisation azotée.

Marché : les éleveurs peuvent assurer des produits tracés d'origine locale et de qualité afin de répondre à la demande croissante d'animaux nourris sans OGM, sans soja, ...