



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation et l'agriculture

Forum Global sur la Sécurité Alimentaire et la Nutrition • Forum FSN

## SUJET

Discussion N. 128 • 30.05.2016 – 19.06.2016

➔ [www.fao.org/fsnforum/fr/activities/discussions/pulses](http://www.fao.org/fsnforum/fr/activities/discussions/pulses)

### 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 ?



**2016**

**ANNÉE INTERNATIONALE  
DES LÉGUMINEUSES**

Les légumineuses sont des denrées alimentaires importantes qui peuvent jouer un rôle essentiel pour relever les défis mondiaux en matière de sécurité alimentaire et d'environnement, et pour contribuer à des régimes alimentaires sains.

Consciente des contributions que les légumineuses peuvent apporter au bien-être des êtres humains et à l'environnement, l'Assemblée générale des Nations Unies a proclamé **2016 Année internationale des légumineuses**.

Toutefois, les **légumineuses restent méconnues** pour le grand public :

**Selon la FAO (1994)<sup>1</sup>, les légumineuses, qui constituent un sous-groupe des cultures légumières, sont des espèces végétales qui appartiennent à la famille des Leguminosae (communément appelée la famille du pois) qui produisent des graines comestibles utilisées dans l'alimentation humaine et animale. Le terme «légumineuses» désigne uniquement les plantes récoltées pour l'obtention de grains secs. Par exemple, les plantes utilisées principalement pour l'extraction d'huile, comme le soja (*Glycine max* [L.] Merr.), n'entrent pas dans la catégorie des légumineuses. De même, les plantes utilisées pour les semis (par ex. *Medicago sativa* L.) ou comme légumes ne sont pas non plus considérées comme des légumineuses.**

Les légumineuses sont une source essentielle et bon marché de protéines végétales, de vitamines et de minéraux pour la population du monde entier. Elles ont une faible teneur en matière grasse, ne contiennent pas de cholestérol et constituent une source importante de fibres alimentaires. Elles ne contiennent pas non plus de gluten et sont riches en minéraux et en vitamines B qui jouent un rôle déterminant dans la santé.

Du point de vue agricole, des systèmes de cultures intercalaires incluant des légumineuses favorisent la fertilité des sols, améliorent les rendements et contribuent à un système alimentaire plus durable. Il convient de noter en particulier que les légumineuses ont une très faible empreinte hydrique par rapport à d'autres sources de protéines et qu'elles peuvent être cultivées dans des sols très pauvres, là où d'autres cultures ne poussent pas. Les résidus de culture de légumineuses, et celles-ci en général, peuvent également servir de fourrage pour les animaux et améliorer ainsi la qualité de leur régime alimentaire.

En outre, les légumineuses peuvent jouer un rôle important dans l'adaptation au changement climatique car elles présentent une forte diversité génétique et permettraient la sélection et/ou la culture de variétés résilientes aux aléas climatiques.

Les légumineuses font partie de la gastronomie locale dans de nombreuses régions du monde et sont largement commercialisées. Néanmoins, malgré tous les bienfaits mentionnés plus haut, leur consommation à l'échelle individuelle enregistre un déclin lent, mais régulier et la hausse de la production n'a pas suivi le même rythme que d'autres produits de base comme les céréales. L'Afrique du Nord est la seule région dans laquelle une progression (bien que très faible) ait été observée sur le plan de la consommation individuelle.

Compte tenu du potentiel considérable de ces cultures, l'Année internationale des légumineuses vise à sensibiliser l'opinion publique aux effets bénéfiques des légumineuses pour la sécurité alimentaire, la nutrition et l'environnement ; encourager les gains de production et mettre en avant la nécessité de nouveaux investissements en recherche-développement et en services de vulgarisation.

Elle a également pour but de favoriser l'adoption des légumineuses comme une part essentielle du panier alimentaire de base de nombreuses populations du monde entier, et fournir des informations sur la meilleure façon de les préparer et de les consommer.

Pour garantir le caractère réellement inclusif de l'Année internationale des légumineuses et recueillir le plus d'information possible sur l'utilisation de ces espèces végétales remarquables, nous vous invitons à nous faire part de votre expérience et de vos connaissances, en vous basant notamment sur les questions suivantes :

- **Certains pays produisent de grandes quantités de légumineuses, mais celles-ci ne font pas partie de leurs régimes alimentaires respectifs. Comment favoriser l'utilisation accrue de légumineuses au sein de communautés qui les utilisent peu dans la cuisine locale/la gastronomie traditionnelle ?**
- **Pouvez-vous nous donner des exemples de l'effet positif de la consommation de légumineuses sur la sécurité alimentaire et la nutrition des ménages dans votre communauté ou votre pays, qui pourraient s'avérer utiles dans d'autres contextes ?**
- **Quelles sont les principales difficultés rencontrées par les agriculteurs de votre pays pour produire des légumineuses ? Comment surmonter ces difficultés ?**
- **Connaissez-vous des recherches ou des études portant sur le rôle des légumineuses dans l'adaptation au changement climatique ou son atténuation ? Nous serions heureux de les connaître.**

- **L'Année internationale des légumineuses comporte également une section recettes afin de fournir des idées et l'inspiration nécessaire pour savoir comment consommer ces semences nutritives. Pouvez-vous nous communiquer vos recettes ?**

Vos suggestions, les études de cas et les références serviront à élaborer des fiches et des notes qui seront distribuées aux différents événements et initiatives qui auront lieu à l'échelle régionale et des pays durant l'Année internationale des légumineuses.

*Secretariat de l'année internationale des légumineuses*

---

<sup>i</sup> FAO. 1994. Définition et Classification des produits 4. Légumineuses et produits dérivés. (disponible en <http://www.fao.org/es/faodef/fdef04e.htm>).