



# COMITÉ DES PRODUITS

## Soixante et onzième session

Rome, 4-6 octobre 2016

## L'ANNÉE INTERNATIONALE DES LÉGUMINEUSES

### I. Introduction

1. L'Assemblée générale des Nations Unies, à sa soixante-huitième session, a proclamé 2016 Année internationale des légumineuses afin de mettre en avant la consommation et la valeur des légumineuses, en invitant la FAO à faciliter les activités de l'Année internationale<sup>1</sup>.
2. Les légumineuses<sup>2</sup> peuvent jouer un rôle essentiel en matière de sécurité alimentaire, de bonne nutrition et de développement durable, en raison de leur grande valeur nutritionnelle, environnementale et économique. Elles peuvent donc puissamment contribuer à la réalisation de nombreux Objectifs de développement durable (ODD), notamment des ODD 1, 2, 3, 12 et 13. Les légumineuses ont un lien étroit avec:
  - a) la sécurité alimentaire, car elles constituent une source essentielle et relativement peu onéreuse de protéines végétales, de vitamines et de minéraux pour les populations du monde entier;
  - b) la santé, car leur consommation favorise la prévention et la maîtrise de l'obésité, du diabète et d'autres maladies;
  - c) l'agriculture durable, car elles permettent la fixation biologique de l'azote et la libération du phosphore présent dans les sols, ce qui est essentiel pour favoriser une gestion efficace des ressources et la santé des écosystèmes;
  - d) l'adaptation au changement climatique et l'atténuation de ses effets, car elles offrent des variétés résilientes face aux phénomènes climatiques et permettent de réduire la quantité d'intrants agricoles organiques et non organiques.

<sup>1</sup> ONU 2013, Résolution 68/231: 2016, Année internationale des légumineuses. (<http://www.un.org/fr/ga/>). Accès le 9 mai 2016.

<sup>2</sup> Selon la FAO, les légumes secs sont des plantes cultivées qui constituent un sous-groupe de la famille des *Leguminosae* (communément appelée la famille des pois) qui produisent des graines comestibles utilisées en alimentation humaine et animale. Le terme «légumes secs» désigne uniquement les plantes récoltées pour l'obtention de grains secs.

Le code QR peut être utilisé pour télécharger le présent document. Cette initiative de la FAO vise à instaurer des méthodes de travail et des modes de communication plus respectueux de l'environnement. Les autres documents peuvent être consultés à l'adresse [www.fao.org](http://www.fao.org)



mr113

3. Compte tenu de la contribution des légumineuses au bien-être de l'humanité et à l'environnement, ainsi que de la nécessité de promouvoir des politiques et des actions visant à appuyer leur consommation et leur production, l'Assemblée générale des Nations Unies, à sa soixante-huitième session, a proclamé 2016 Année internationale des légumineuses. L'Année internationale aura pour objectifs prioritaires:

- a) de sensibiliser à la contribution des légumineuses à la sécurité alimentaire et à la nutrition;
- b) d'encourager tous les acteurs concernés à accroître la production de légumineuses;
- c) de promouvoir la consommation de légumineuses, dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré.

4. La FAO héberge le Secrétariat de l'Année internationale des légumineuses et collabore avec un Comité directeur, coprésidé par le Pakistan et la Turquie et composé de Membres de la FAO, de divisions techniques de la FAO, de la société civile, d'organisations paysannes, du secteur privé, d'instituts de recherche et d'autres organismes des Nations Unies ayant leur siège à Rome. La FAO et le Comité directeur de l'Année internationale des légumineuses ont élaboré ensemble un plan d'action pour l'Année internationale qui comprend la création de matériels de diffusion et de nombreuses autres activités de sensibilisation à la contribution que peuvent apporter les légumineuses à la sécurité alimentaire, à la nutrition et à l'environnement (voir section IV).

## II. L'économie mondiale des légumineuses

### *Production*

5. Depuis le début des années 1960, la production mondiale de légumineuses a augmenté d'environ 1 pour cent par an et a dépassé les 77 millions de tonnes en 2014. Durant cette période, la production a progressé régulièrement dans toutes les régions du monde, hormis en Europe, où elle a chuté ces 20 dernières années. Selon les données les plus récentes de la FAO, près de 50 pour cent de la production mondiale de légumineuses est concentrée en Asie (Inde, Myanmar, Chine et Turquie), suivie de l'Afrique (Nigéria, République-Unie de Tanzanie, Niger et Éthiopie) avec 22 pour cent, puis des Amériques (Canada, Brésil, États-Unis d'Amérique et Mexique) avec 19 pour cent, puis de l'Europe avec 9 pour cent; les 4 pour cent restants concernent l'Océanie. Les pays à faible revenu et à déficit vivrier (PFRDV) représentent 48 pour cent de la production mondiale, contre 23 pour cent pour les pays les moins avancés (PMA), ce qui montre l'importance de ce type de culture dans les pays les plus défavorisés économiquement. Ces 30 dernières années, le plus gros producteur mondial a été sans conteste l'Inde, qui a constamment produit deux ou trois fois plus que n'importe quel autre pays.

**Tableau 1. Légumineuses – principaux producteurs (2014)**

| Pays           | Production<br>(en milliers de tonnes) | Part mondiale<br>(pourcentage) |
|----------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Monde</b>   | 77 644                                | 100                            |
| <b>Inde</b>    | 19 980                                | 25,7                           |
| <b>Canada</b>  | 5 828                                 | 7,5                            |
| <b>Myanmar</b> | 4 991                                 | 6,4                            |
| <b>Chine</b>   | 4 514                                 | 5,8                            |
| <b>Brésil</b>  | 3 306                                 | 4,3                            |

|                                    |       |     |
|------------------------------------|-------|-----|
| <b>Australie</b>                   | 3 070 | 4   |
| <b>Éthiopie</b>                    | 2 614 | 3,4 |
| <b>États-Unis d'Amérique</b>       | 2 402 | 3,1 |
| <b>Fédération de Russie</b>        | 2 316 | 3   |
| <b>Nigéria</b>                     | 2 200 | 2,8 |
| <b>République-Unie de Tanzanie</b> | 1 822 | 2,3 |
| <b>Niger</b>                       | 1 652 | 2,1 |
| <b>Mexique</b>                     | 1 607 | 2,1 |
| <b>Turquie</b>                     | 1 097 | 1,4 |

6. Durant la période en question, le Myanmar a multiplié sa production de légumineuses par près de 20 et est ainsi devenu le troisième producteur mondial en 2014. En Chine, la production totale de légumineuses a diminué de plus de moitié ces 50 dernières années, ce qui est probablement le signe d'une orientation vers une consommation accrue de protéines animales, conséquence de l'augmentation du revenu par habitant du pays. Sur le continent américain, le Canada est un important producteur qui a vu sa production et sa surface consacrées à la culture de légumineuses s'accroître de façon spectaculaire ces 30 dernières années, la plus grande partie de sa production étant destinée à l'exportation. De même, en Australie, le secteur des légumineuses, porté par l'exportation, expédie plus de la moitié de sa production vers les marchés étrangers. En Afrique, les principaux producteurs de légumineuses (l'Éthiopie, la République-Unie de Tanzanie, le Nigéria et le Niger) ont tous nettement accru leur production ces dernières années.

7. Des études montrent que la productivité des légumineuses (par unité de surface) dans les pays en développement a pris du retard par rapport à celle des pays développés. Cette situation s'explique par un certain nombre de facteurs: le fait que la production de légumineuses dans les pays en développement soit en grande partie destinée à la subsistance, alors que dans les pays développés elle est destinée à la commercialisation; le manque d'investissements dans le secteur, car la culture des légumineuses est en général une activité à petite échelle qui n'est pas considérée comme capable de générer des recettes intéressantes; l'expansion des terres irriguées, qui a renvoyé les légumineuses dans des zones marginales, alors que les meilleures terres sont utilisées pour la culture de céréales; le fait que les politiques se concentrent sur l'accroissement de la production de céréales; le peu de recherches sur la culture des légumineuses et le manque d'accès des agriculteurs aux technologies et aux variétés améliorées.

#### *Consommation*

8. L'utilisation mondiale totale des légumineuses s'établissait en 2010-2011 à 68 millions de tonnes, l'essentiel de ce chiffre concernant la consommation humaine. En 2010-2011, l'utilisation des légumineuses dans l'alimentation représentait en moyenne 46,5 millions de tonnes, soit 69 pour cent de l'utilisation totale. Sur cette même période, l'alimentation animale représentait 13 millions de tonnes, soit 19 pour cent du total.

9. Selon les données les plus récentes de la FAO, environ 7 kg de légumineuses sont consommées par personne et par an dans le monde, soit 65 calories et 4 grammes de protéines par personne et par jour. L'importance des légumineuses dans les régimes alimentaires humains n'est pas la même d'un pays à l'autre. Au Rwanda et au Niger, par exemple, la part des légumineuses dans le

régime alimentaire est plus élevée et représente 13 pour cent du total des calories consommées. De fait, les légumineuses sont aujourd'hui essentielles dans les régimes alimentaires de nombreux PMA.

10. Le rôle des légumineuses dans les régimes alimentaires des pays vulnérables économiquement est devenu de plus en plus important ces dernières décennies et cette tendance se retrouve dans de nombreuses régions en développement. Au niveau régional, la part des légumineuses dans le régime alimentaire est encore relativement faible, mais la tendance à long terme d'un fléchissement de la consommation constatée ces dernières décennies semble être en train de s'inverser. Dans les régions développées, notamment en Europe et en Amérique du Nord, la consommation a progressé lentement.

#### *Commerce*

11. Entre 1961 et 2013, le commerce international des légumineuses a progressé en moyenne de 5 pour cent par an et le volume total des exportations a atteint 13,6 millions de tonnes en 2011-2013 (moyenne sur trois ans). Jusqu'aux années 1970, la part de la production commercialisée était extrêmement faible en comparaison avec les autres types de cultures: elle représentait moins de 5 pour cent. Cependant, sous l'effet de la croissance de la production des pays exportateurs, notamment le Canada, l'Australie et le Myanmar, la part de la production commercialisée actuellement s'élève à environ 18 pour cent, soit plus que la plupart des autres cultures de base, ce qui est indicateur de l'intégration progressive des légumineuses dans le commerce international. La valeur des exportations de légumineuses a augmenté encore plus rapidement: elle s'établissait à 9,6 milliards d'USD en 2013, contre 2,5 milliards d'USD en 1990.

**Tableau 2. Principaux exportateurs et importateurs de légumineuses (2013)**

| Pays                           | Volume<br>(en milliers de tonnes) | Part<br>(pourcentage) |
|--------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| <b>Principaux exportateurs</b> |                                   |                       |
| <b>Canada</b>                  | 4 994                             | 36                    |
| <b>Australie</b>               | 1 417                             | 10                    |
| <b>Myanmar</b>                 | 1 388                             | 10                    |
| <b>États-Unis d'Amérique</b>   | 1 199                             | 9                     |
| <b>Chine</b>                   | 842                               | 6                     |
| <b>Principaux importateurs</b> |                                   |                       |
| <b>Inde</b>                    | 3 800                             | 28                    |
| <b>Union européenne - 27</b>   | 1 103                             | 11                    |
| <b>Chine</b>                   | 1 106                             | 8                     |
| <b>Bangladesh</b>              | 817                               | 6                     |
| <b>Pakistan</b>                | 434                               | 3                     |

12. L'expansion des échanges internationaux des légumineuses est principalement due à l'augmentation de la demande sur les marchés de l'Asie du Sud, qui en consomment traditionnellement, mais également à une augmentation de la demande en Europe pour l'alimentation

animale. Le commerce international des légumineuses se caractérise par une assez forte concentration des importations et des exportations dans un petit nombre de pays: les 10 principaux pays exportateurs et les 10 principaux pays importateurs représentent respectivement 77 pour cent et 75 pour cent du commerce international sur la période 2011-2013.

13. L'une des caractéristiques du marché international des légumineuses qui se dessine tient au fait que la Chine, traditionnellement exportatrice nette, va probablement devenir importatrice nette, en raison de l'utilisation croissante des protéines issues des pois secs pour enrichir les nouilles vermicelles et du faible accroissement de la production de légumineuses du pays. Au rythme actuel, la Chine pourrait passer devant l'Inde et devenir le premier importateur de pois jaunes dans les années à venir.

14. Depuis le milieu des années 1990, le Canada est le premier fournisseur mondial de légumineuses sur les marchés internationaux et exporte principalement en Inde, au Bangladesh et en Chine. L'Australie et le Myanmar, respectivement deuxième et troisième exportateurs de légumineuses par ordre d'importance, exportent principalement en Inde et au Pakistan, qui sont les premiers importateurs, l'Inde étant actuellement en tête du classement, avec presque un tiers du volume mondial. L'Union européenne est également une destination importante du commerce international des légumineuses.

15. À l'avenir, le commerce international des légumineuses devrait continuer à progresser. Les contraintes liées à la production de légumineuses et à la croissance de la productivité dans les régions en développement seront, selon toute probabilité, difficiles à surmonter; la production devrait donc prendre du retard par rapport à la demande. De nombreux pays en développement devraient continuer à importer des légumineuses pour satisfaire leurs besoins intérieurs.

### **III. L'importance des légumineuses pour la nutrition et l'environnement**

#### *Santé et nutrition*

16. Les légumineuses sont parmi les végétaux les plus nourrissants de la planète. Elles ont une forte teneur en protéines, en fibres, en vitamines, en minéraux, en substances bioactives et une faible teneur en matières grasses et en sodium. Elles contiennent environ 20 à 25 pour cent de protéines, soit deux fois plus que le blé et trois fois plus que le riz. Si elles sont consommées avec des céréales, la qualité des protéines est nettement améliorée, car elles fournissent alors un profil d'acides aminés complet. Elles constituent donc une source importante de protéines dans une grande partie du monde et peuvent remplacer les protéines de la viande. L'association d'une grande quantité de fibres et d'amidon à digestion lente augmente la satiété et favorise une bonne maîtrise du poids. Les légumineuses sont riches en fer, en magnésium, en potassium, en phosphore, en zinc et en vitamines B. En raison de l'association bénéfique de leurs composantes, les légumineuses peuvent réduire les risques d'anémie, de cancer, de diabète et de maladies cardiaques, car elles améliorent la santé des intestins et font baisser le taux de cholestérol. Une consommation régulière de légumineuses permet d'améliorer la nutrition et la santé.

17. De plus, comme les légumineuses sont des grains secs, elles peuvent être stockées pendant une longue période, ce qui améliore leur disponibilité alimentaire sur l'année et facilite leur utilisation. Les légumineuses peuvent être stockées pendant des années sans s'abîmer et conserver leurs nutriments. Cependant, plus on les stocke longtemps, plus leur cuisson devient longue et onéreuse. De manière générale, elles conservent une qualité optimale pendant 18 mois.

#### *Production agricole durable*

18. Afin de pouvoir tirer parti des remarquables caractéristiques des légumineuses, il est nécessaire de débloquent certains goulets d'étranglement importants, notamment: l'absence de politiques visant à promouvoir la production des légumineuses, la recherche et la vulgarisation; le

manque d'accès aux marchés locaux et internationaux, notamment pour les semences; la nécessité de réunir des données sur les pratiques agricoles, afin d'améliorer les systèmes de production axés sur les légumineuses, en se penchant en particulier sur la question des exploitants familiaux et des ménages pauvres en milieu rural. Entre 1961 et 2014, les rendements céréaliers mondiaux ont progressé bien plus vite que ceux des légumineuses (1,85 pour cent par an en moyenne, contre 0,74 pour cent). Il existe également une grande disparité de rendement des légumineuses entre les pays en développement (où celles-ci sont principalement cultivées dans des petites exploitations) et les pays développés (où celles-ci sont principalement cultivées dans des exploitations industrielles). La réduction de l'écart de rendement des légumineuses est donc l'un des défis les plus importants à relever dans les pays où celles-ci ont un rôle important dans les régimes alimentaires.

#### *Changement climatique*

19. L'intégration des légumineuses dans les systèmes de production agricole permet d'atténuer les répercussions de l'agriculture sur le changement climatique. La culture de ces plantes favorise la réduction des émissions de gaz à effet de serre et un meilleur piégeage du carbone, ce qui est bon pour la planète.

20. Grâce à leur aptitude à fixer l'azote, leur intégration dans la rotation des cultures permet aux agriculteurs d'utiliser moins d'engrais (organiques ou de synthèse) et donc de réduire les émissions de gaz à effet de serre. Dans les mélanges de graminées et de légumineuses fourragères, l'azote est également transféré des légumineuses aux graminées, ce qui accroît la production des pâturages. Lorsque les légumineuses sont intégrées dans l'alimentation des troupeaux, le coefficient de transformation des aliments augmente et les émissions de méthane provenant des ruminants diminuent. Ainsi, l'efficacité augmente et les émissions de gaz à effet de serre diminuent. Les légumineuses peuvent également jouer un rôle dans l'adaptation au changement climatique: leur grande diversité génétique permet de sélectionner des variétés améliorées et de créer des souches plus résistantes aux phénomènes climatiques.

### **IV. Principales activités**

21. Le Plan d'action de l'Année internationale des légumineuses a été élaboré par la FAO, en collaboration avec le Comité directeur de l'Année internationale des légumineuses. Il comprend les principaux éléments suivants:

- a) activités de diffusion, notamment l'information et la communication par l'intermédiaire de publications, d'internet et des réseaux sociaux. Un site internet a été créé: il comprend des actualités, des ressources multimédia, des liens vers des fiches d'information et des publications, du matériel promotionnel et un blog qui réunit des histoires vécues qui témoignent de l'importance des légumineuses dans la vie de tous les jours. Tout cela est complété par une campagne de diffusion sur les réseaux sociaux Twitter et Facebook. En juin 2016, la FAO a publié un livre intitulé «Légumineuses: des graines nutritives pour un avenir durable». Cet ouvrage, à la fois guide et livre de cuisine, donne un aperçu de ce que sont les légumineuses et explique en quoi elles constituent un aliment important pour l'avenir. Il contient plus de 30 recettes élaborées par quelques-uns des cuisiniers les plus prestigieux au monde. D'autres chapitres montrent comment faire pousser des légumineuses chez soi, proposent des conseils en matière de jardinage et illustrent le rapport des légumineuses avec l'histoire et la culture des diverses régions.
- b) Des campagnes de sensibilisation régionales et internationales destinées à favoriser les échanges de vues entre les différents acteurs (société civile, agriculteurs, secteur privé, représentants des gouvernements, responsables politiques, chercheurs, etc.) et à leur faire mieux comprendre le rôle essentiel des légumineuses. Les campagnes régionales et internationales conjointes visent également à mettre en lumière le rôle essentiel des légumineuses dans la production alimentaire durable, les caractéristiques qui font d'elles un

choix alimentaire sain, ainsi que leur contribution aux régimes alimentaires durables et à la lutte contre le changement climatique.

c) Des dialogues régionaux destinés à identifier les obstacles régionaux qui entravent l'amélioration de la production et de la consommation des légumineuses, ainsi que des dialogues internationaux sur les légumineuses en présence des interlocuteurs, afin de faire le point sur les activités et les résultats de l'année (notamment les dialogues régionaux, les rapports et les travaux universitaires); le repérage des lacunes en matière de connaissances et des recherches à effectuer; un consensus sur les priorités communes à établir en matière de plaidoyer et de promotion internationale des légumineuses; l'élaboration de recommandations pour l'avenir alignées sur les ODD.

d) Une base de données sur les légumineuses constituée de deux parties: une base de donnée analytique sur la composition des légumineuses qui comprendra des données provenant de littérature publiée ou non publiée et qui sera consacrée en particulier à la biodiversité, aux rapports avec l'agriculture et aux caractéristiques des différents processus; une base de donnée en accès libre sur la composition des aliments issus de variétés de légumineuses sélectionnées en fonction de leur importance et des données disponibles. Cette base de données comprendra le profil nutritionnel complet des aliments et des composants sélectionnés.

e) Un rapport sur l'économie mondiale des légumineuses, qui s'inspirera du format utilisé dans des publications antérieures de la FAO concernant divers produits. Il détaillera la situation mondiale du marché des légumineuses et les tendances récentes, notamment en matière de production, de rendements, d'utilisation, de commerce international et de prix, mais également de chaîne de valeur. Le rapport analysera la production mondiale de légumineuses, les tendances mondiales et régionales en matière de consommation des légumineuses, notamment vis-à-vis d'autres produits alimentaires, la chaîne de valeur dans le secteur des légumineuses pour les régions les plus importantes en matière de production et de consommation, les modèles commerciaux et les politiques commerciales des principaux pays importateurs et exportateurs, ainsi que la structure du marché mondial des légumineuses, notamment le marché à terme et la tendance des prix. Le rapport sera complété par un chapitre qui présentera des prévisions en matière de production, d'utilisation et de commerce des légumineuses pour les dix prochaines années, ainsi que par un chapitre consacré à l'importance des légumineuses pour la nutrition.

f) Deux débats internationaux en ligne, dans le cadre du Forum global sur la sécurité alimentaire et la nutrition de la FAO, une plateforme en ligne qui instaure un dialogue des parties prenantes sur les politiques et le partage des connaissances en matière de sécurité alimentaire et nutritionnelle aux niveaux international, régional et national. Le Forum participe à la sensibilisation et au partage des connaissances en organisant des discussions dirigées et ouvertes et des conférences en ligne.

g) Des travaux de recherche et des études scientifiques, notamment une publication qui traite du rôle nutritionnel des sous-produits issus des légumineuses pour les animaux d'élevage qui produisent du lait, des œufs et de la viande.

22. En plus de ces activités et conformément aux expériences réussies que constituent les années internationales précédentes (quinoa [2013], agriculture familiale [2014] et sols [2015]), six ambassadeurs spéciaux, un par région, ont été nommés par le Directeur général de la FAO pour l'Année internationale des légumineuses, afin de sensibiliser le grand public et de faire connaître les avantages des légumineuses. Ces six ambassadeurs spéciaux, personnalités importantes dans leurs régions respectives et nommés sur la base de leurs compétences, sont: Jenny Chandler, pour l'Europe,

auteur et enseignant, qui a rédigé trois livres de cuisine; Kadambot Siddique, pour la région Asie-Pacifique, chercheur et scientifique de renom dans le domaine des légumineuses; Magy Habib, pour le Proche-Orient et l'Afrique du Nord, célèbre styliste culinaire et présentatrice d'un programme de recettes diététiques; Elizabeth Mpofu, pour l'Afrique, qui pratique l'agriculture biologique et militante; Patricia M. Juárez Arango, pour l'Amérique latine et les Caraïbes, agronome de formation; Joyce Boye, pour l'Amérique du Nord, scientifique de premier plan qui s'intéresse aux allergies alimentaires et aux protéines d'origine végétale, en particulier aux pois et aux légumineuses.