



filière

Légumes
Secs bio

Une source de
protéines en
développement



Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL

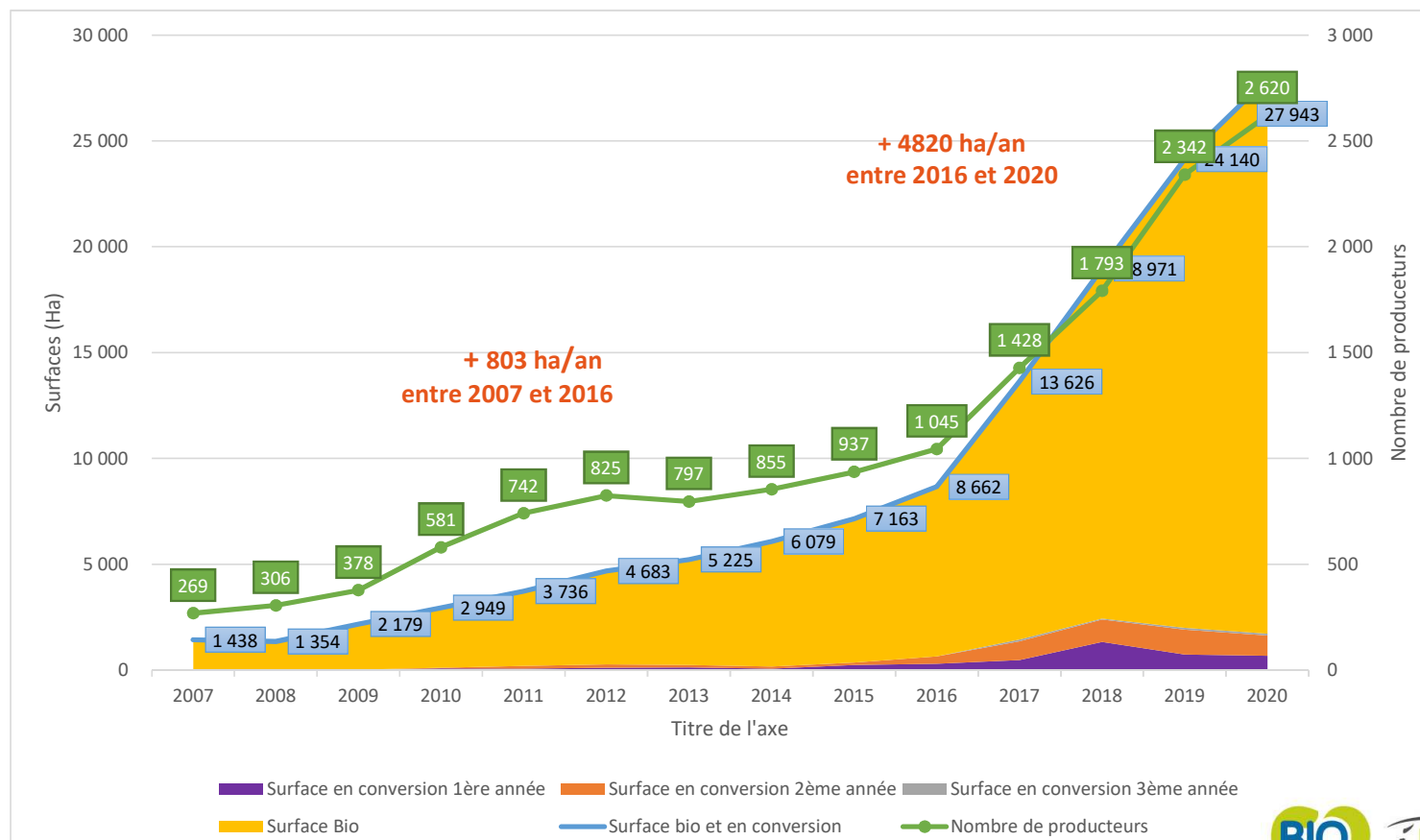


- Introduction - Fanny LEMAIRE, Présidente Inter Bio Pays de Loire
- Chiffres clés de la filière des légumes secs – Goulven OILLIC (IBB)
- Présentation de LEGGO – Vincent BOUDET (Chambre d’Agriculture)
- Présentation des entreprises
- Perspectives



Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL

Evolution nationale des surfaces de légumes secs bio et conversion et du nombre de producteurs

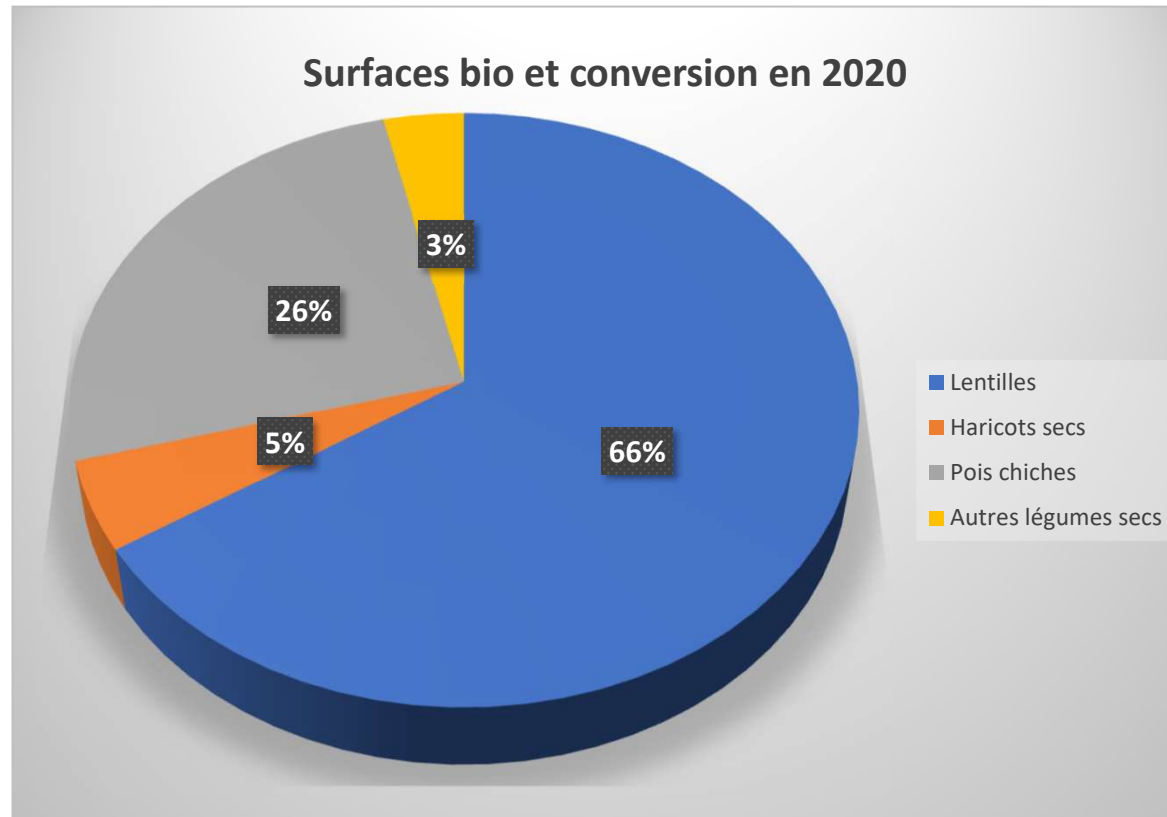


Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL

Source: Agence Bio/OC, 2021



Répartition des surfaces des principaux légumes secs en France



Source: Agence Bio/OC, 2021

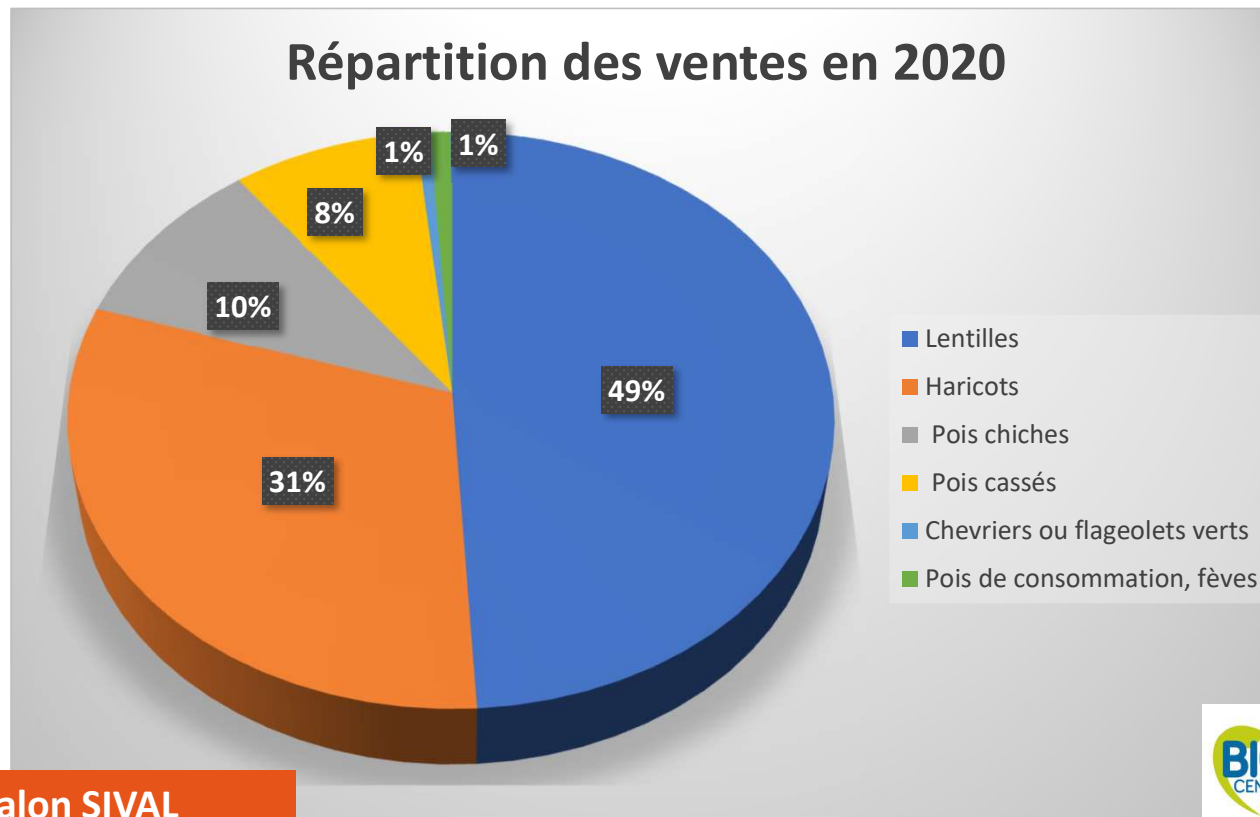
Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL



Le marché national des légumes secs

Données adhérents FNLS (Fédération nationale des légumes secs)

Marché estimé à 110 000 t en 2020 dont 10 % en bio*



En 2021, Alexandre Cherki, le président de la FNLS estimait que la France produit 70% de ses besoins en légumes secs.

(source : Réussir 9/02/2021)

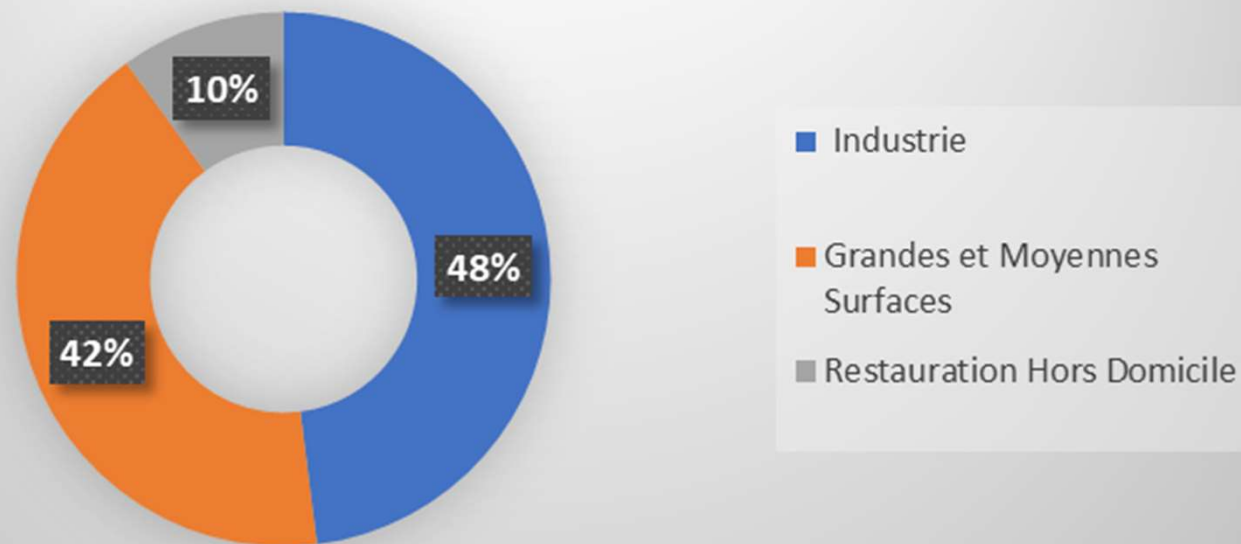
Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL



Le marché national des légumes secs

Données adhérents FNLS

Circuits de commercialisation des légumes secs en 2020



Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL



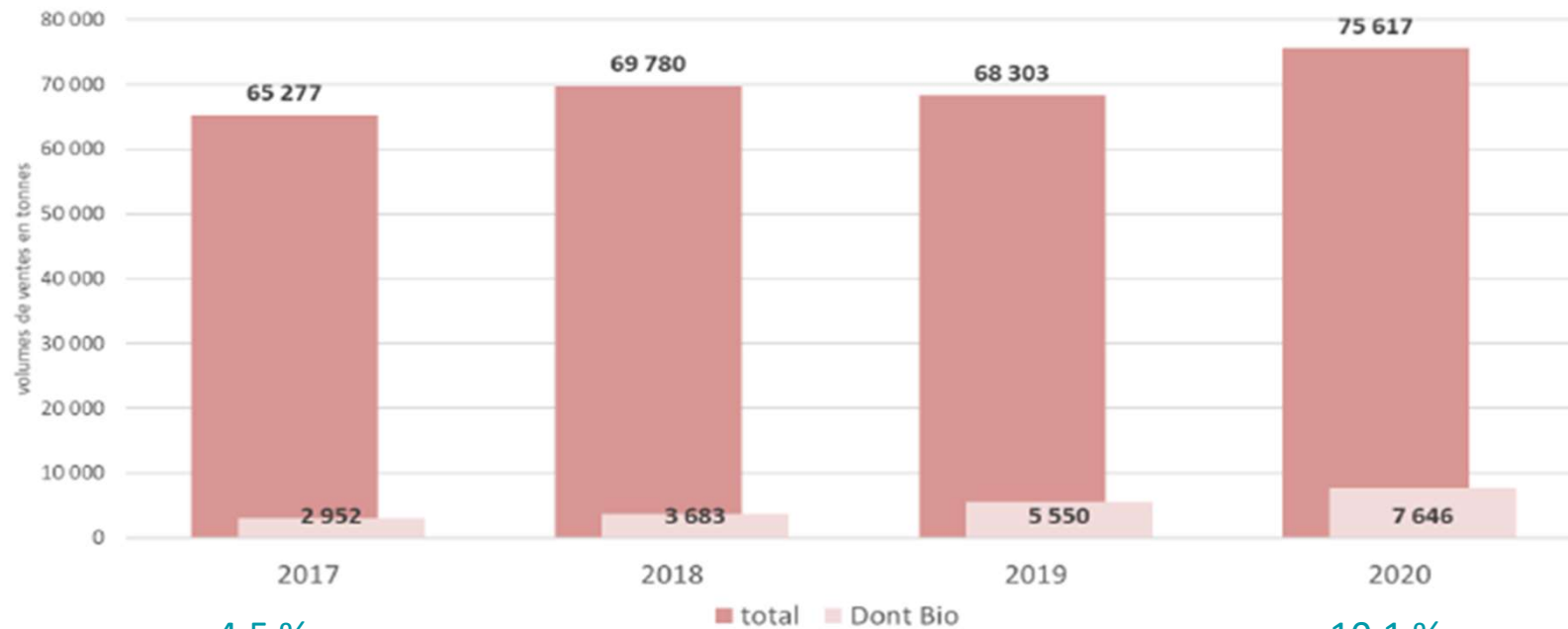
Le marché national des légumes secs

+ 15,8 % de légumes secs entre 2017 et 2020

+ 159 % de légumes secs bio

Evolution des volumes de ventes des légumes secs 2017 - 2020 dont bio

Données adhérents FNLS



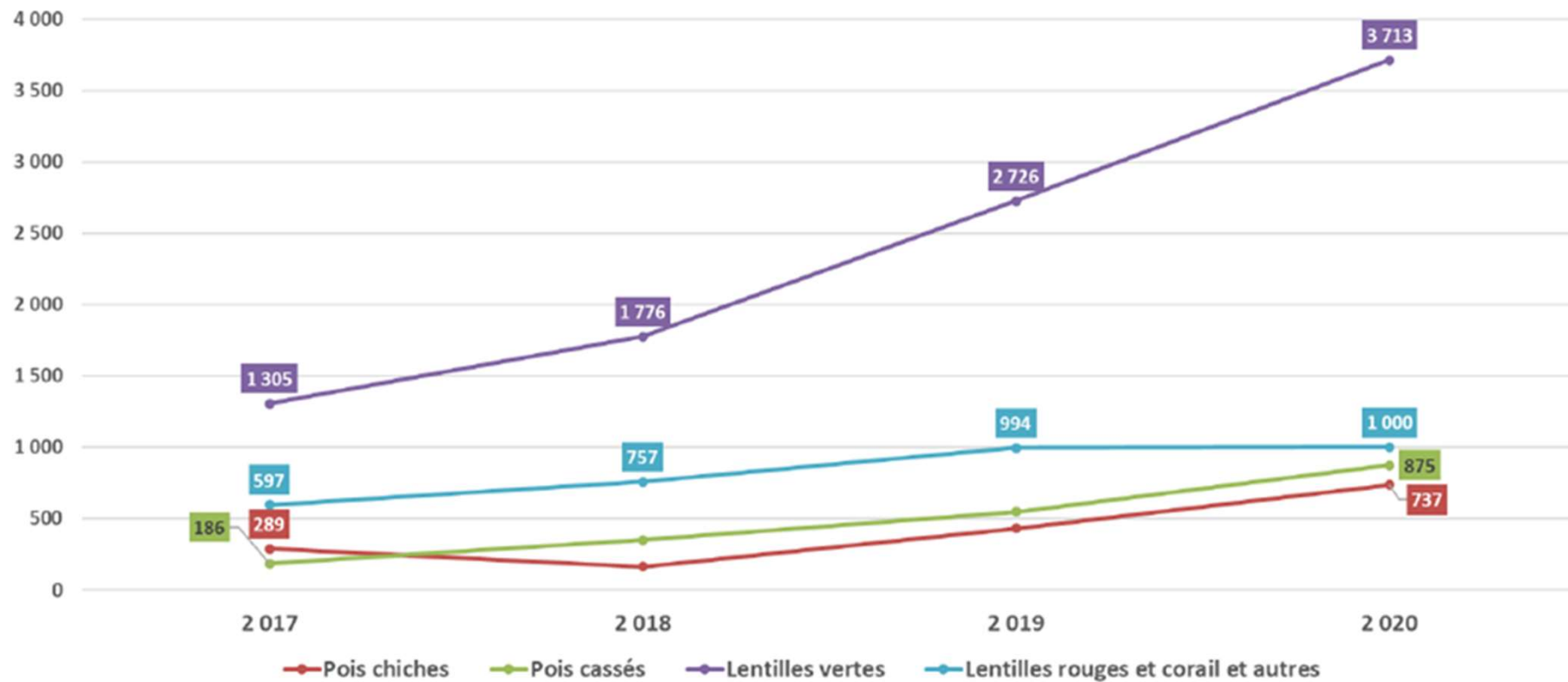
4,5 %
en bio

10,1 %
en bio

Le marché national des légumes secs bio

Evolution des volumes de ventes des principaux légumes secs bio entre 2017 et 2020

Données adhérents FNLS



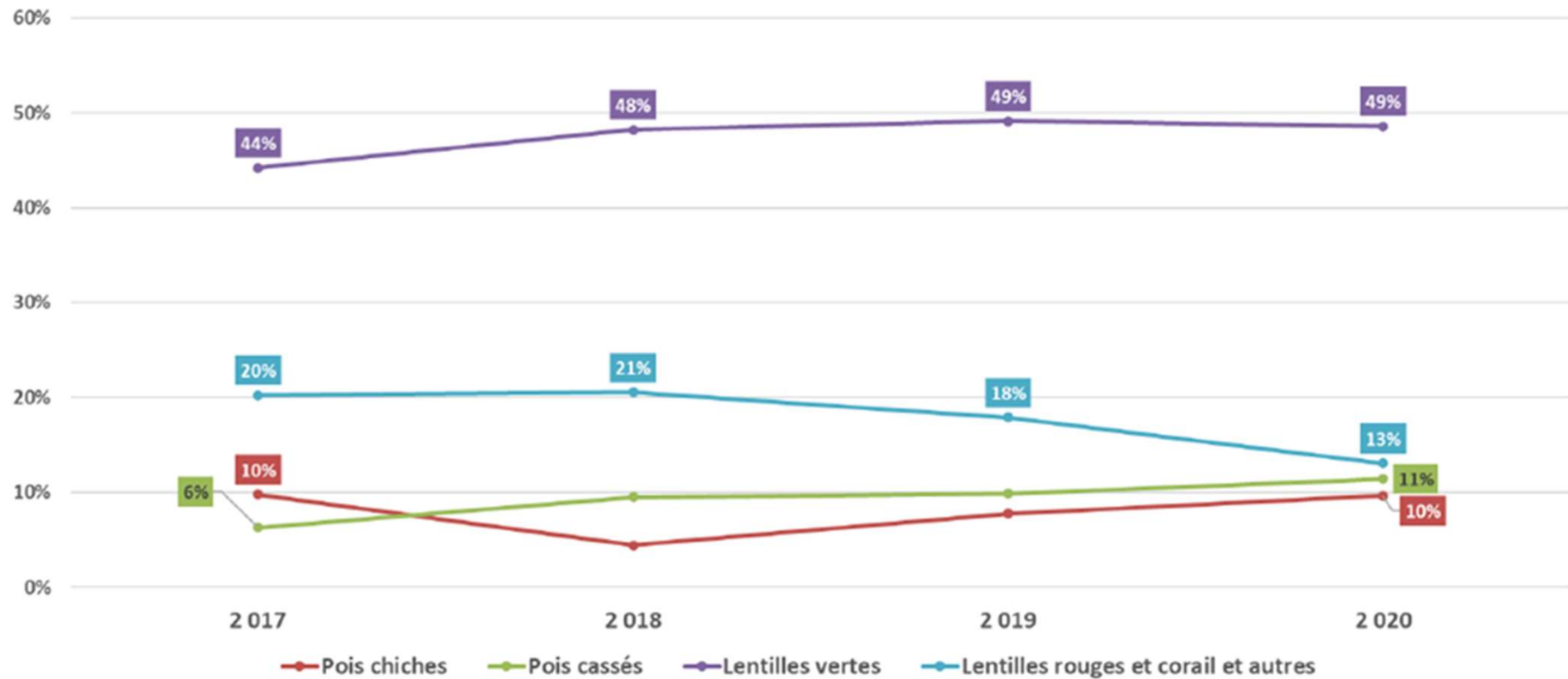
Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL



Le marché national des légumes secs bio

Evolution des volumes de ventes des principaux légumes secs bio entre 2017 et 2020

Données adhérents FNLS



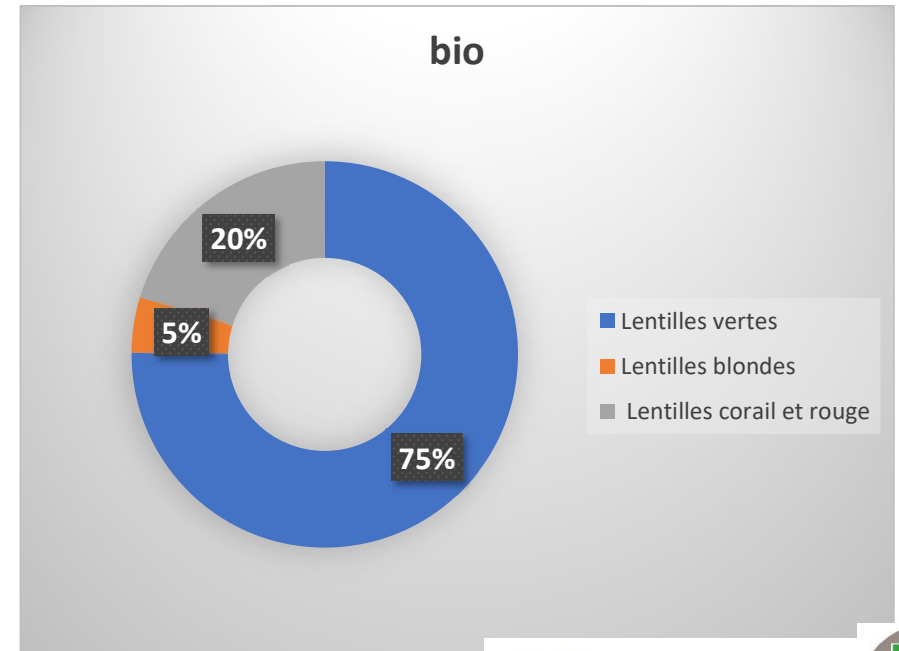
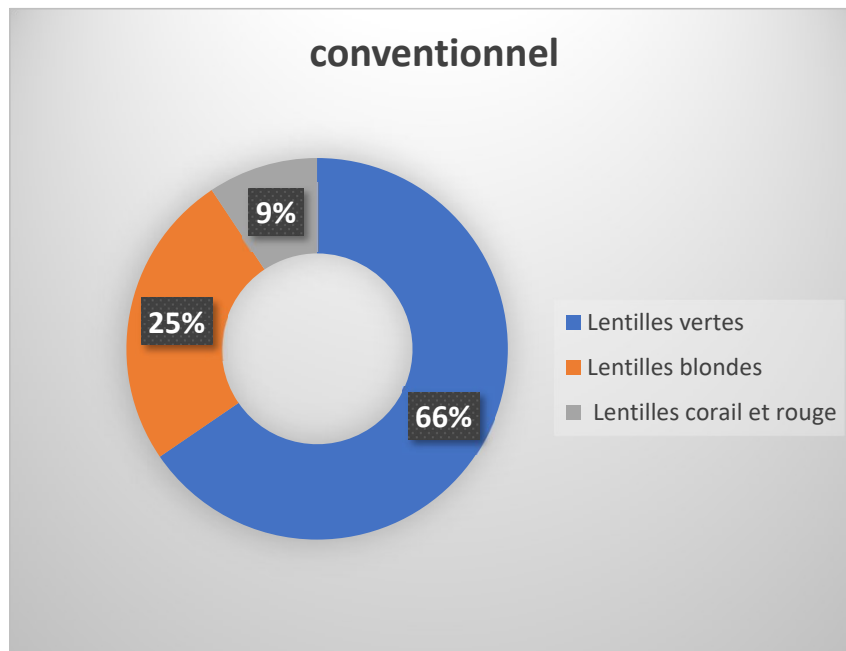
Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL



Le marché national des légumes secs

Données adhérents FNLS

Répartition des ventes de lentilles en 2020



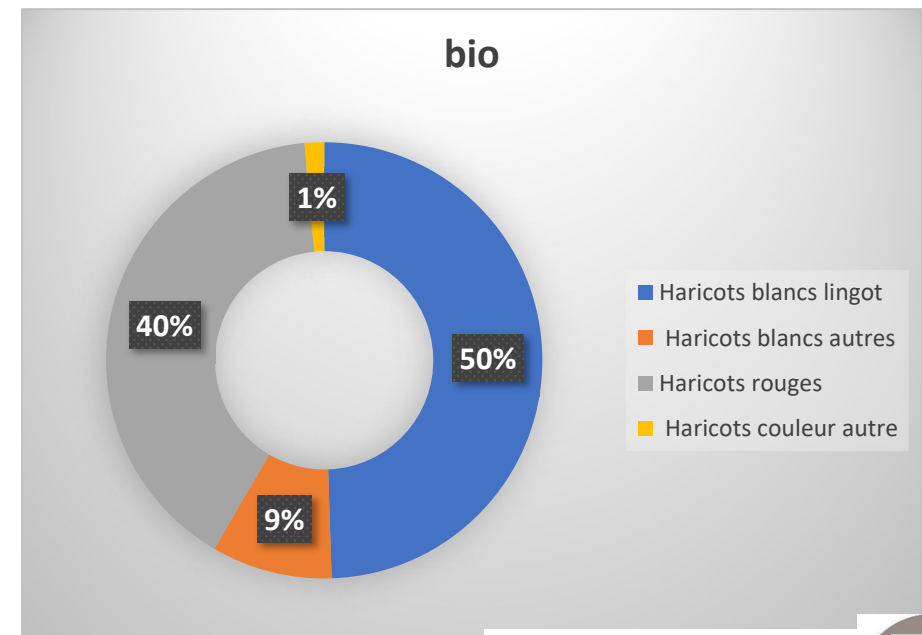
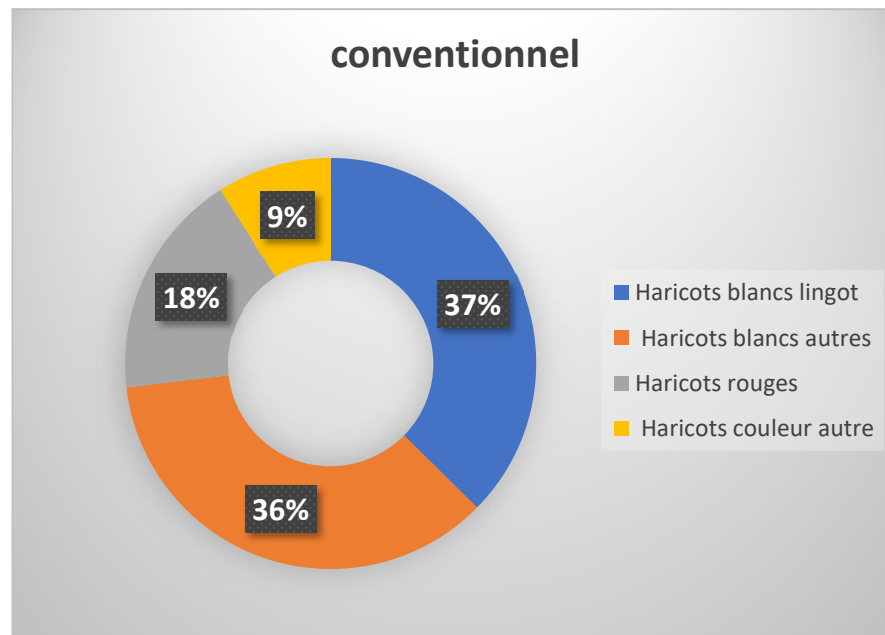
Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL



Le marché national des légumes secs

Données adhérents FNLS

Répartition des ventes de haricots en 2020



Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL



Progression des surfaces en légumineuses en France

Chaque bassin possède ces spécificités en termes de conditions pédoclimatiques, systèmes agricoles en place, opérateurs économiques, etc. Ainsi, la part des cultures de diversification est variable d'un bassin à l'autre (Figure 4).

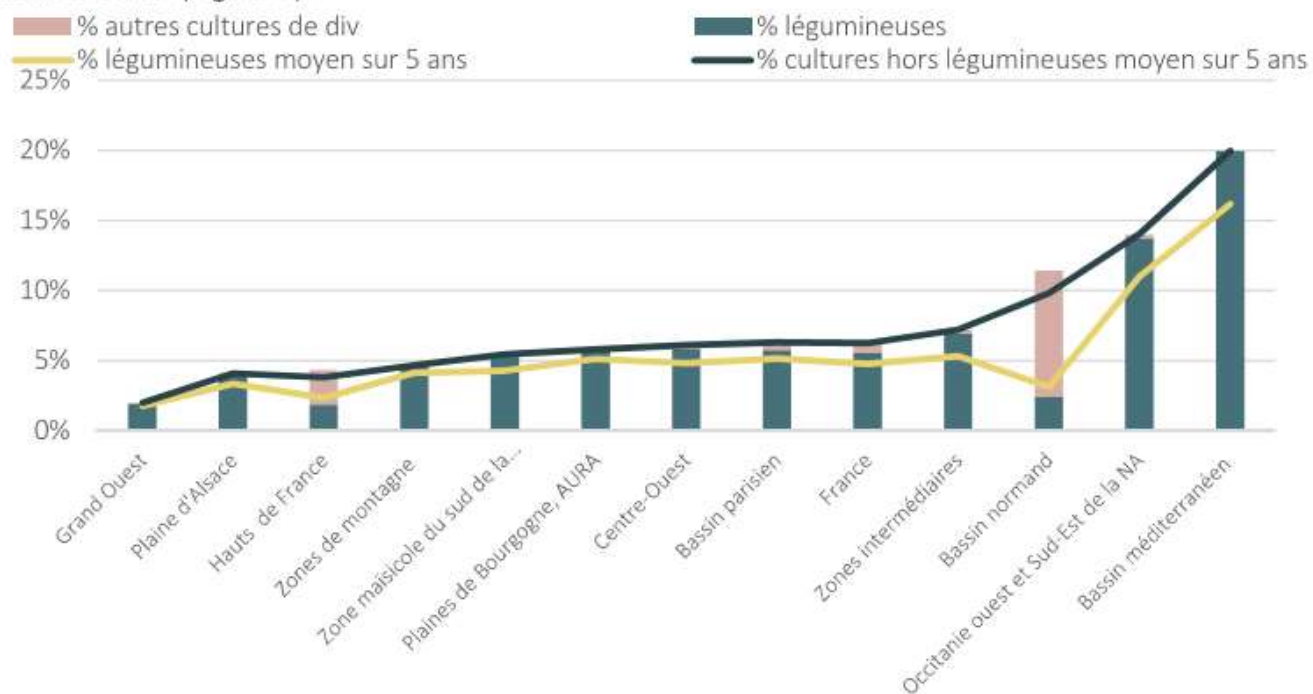
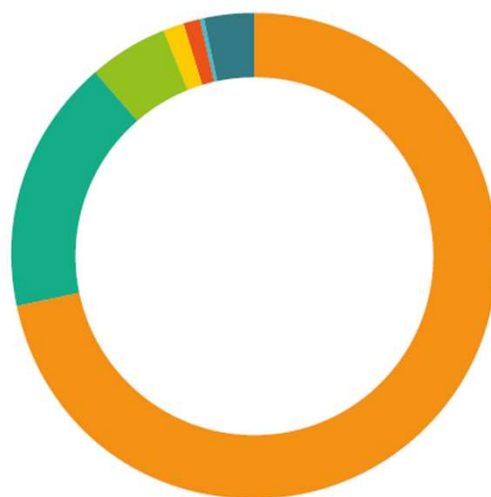


Figure 4 : Part des cultures de diversification dans les rotations grandes cultures en 2019 (source : Agreste, traitement Ceresco)

L'assolement Bio en Bretagne : 162 ha de légumes secs

154 689 ha dont environ 30 000ha en conversion

Assolement



71 % HERBAGES & FOURRAGES
110 488 ha

17 % CÉRÉALES & BLÉ NOIR
25 859 ha

5 % LÉGUMES FRAIS
8 077 ha

1 % OLÉOPROTÉAGINEUX
2 029 ha

1 % ARBORICULTURE & FRUITS
1 994 ha

< 1 % PPAM
149 ha

3 % AUTRE
4 985 ha

Dont légumes secs
162 ha (50ha en 2019)
Haricots/lentilles surtout

Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL

Source: Observatoire de la production bio en Bretagne, FRAB, Edition 2021 – Chiffres 2020



Productions végétales Bio en Pays de Loire : 1 178 ha de légumes secs

Les productions végétales bio en 2020 en Pays de la Loire

	Grandes cultures	Légumes frais	Légumes secs	Fruits	Viticulture	Surfaces fourragères
Ha bio et conversion	57 876	2 929	1 178	1 773	5 355	161 174
Ha total	790 927	12 808	4 279	8 596	32 332	1 192 534
Part bio	7,3%	22,9%	27,5%	20,6%	16,6%	13,5%
<i>Ev. 2020/2009</i>	+ 226 %	+ 262 %	X 13	+ 262 %	+ 272 %	+ 185 %

Source ORAB et Agreste



Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL





filière

Légumes
Secs bio

Une source de
protéines en
développement



Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL



Avec le soutien de



Des Légumineuses à Graines dans le Grand Ouest ?

Vincent BOUDET, Coordinateur de l'association
LEGGO en Pays de la Loire

SIVAL 17 mars 2022

Accompagné par



En collaboration avec



Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL





Avec le soutien de



Des Légumineuses à Graines dans le Grand Ouest ?

Vincent BOUDET, Coordinateur de l'association LEGGO en Pays de la Loire

SIVAL 17 mars 2022

Accompagné par



En collaboration avec



L'ambition de LEGGO



Le Grand Ouest s'organise collectivement pour relocaliser le marché des protéines végétales à destination de l'alimentation humaine



L'offre en légumineuses dans le Grand Ouest

Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL

Le territoire Grand Ouest est dans la course française des légumineuses à graines



- **31 % de la production nationale de graines protéagineuses**
 - 43 % de la production de lupins
 - 40 % de la production de féverole
 - 29 % de la production de pois
- **18 % de la production de légumes secs**
 - 51 % de la production de haricots secs
 - 25 % de la production de lentilles
 - 3 % de la production de pois secs
- **46 % de la production nationale de haricots à écosser et demi-secs**

Source : Agreste SAA 2020

Les lentilles trustent les ventes, mais les autres sont en embuscade



Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL

Les légumineuses à graines sont partout en GMS



Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL

Un contexte propice à développement des LAG

La genèse de LEGGO : Rencontre avec les acteurs de la restauration collective le **24 avril 2019**

→ Prise de conscience d'un besoin en légumineuses pour mettre en place le repas végétarien



35 Participants dont : Tipiak, Daunat, Sodexo, Convivio, Restoria, Triballat, Conseil départemental 35 etc.



Obligation d'au moins un menu végétarien par semaine en restauration collective

PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ 2019-2023 AXE 2

AUGMENTER

- Les légumes secs**: Au moins 2 fois par semaine car ils sont naturellement riches en fibres.
- Les fruits & légumes frais, surgelés ou en conserve**: Au moins 5 par jour, par exemple 3 portions de légumes et 2 fruits.
- Les fruits à coques**: Une petite poignée par jour car ils sont riches en oméga 3.
- L'activité physique**: Au moins 30 minutes d'activités physiques dynamiques par jour.
- Le fait maison**

ALLER VERS

- Le pain complet, les pâtes et le riz complets, la semoule complète**: Au moins 1 équivalent complet par jour car ils sont naturellement riches en fibres.
- Les aliments de saison et produits localement**
- Une consommation de poissons gras et de poisson maigres en alternance**: 2 fois par semaine, dont 1 poisson gras (sardine, maquereau, hareng, saumon).
- Le bio**
- L'huile de colza, de noix et d'olive**: Les matières grasses ajoutées peuvent être consommées tous les jours en petites quantités. Privilégier l'huile de colza, de noix et d'olive.
- Les produits laitiers**: Les produits laitiers 2 produits laitiers (lait, yaourts, fromage blanc) par jour.

RÉDUIRE

- La charcuterie**: Limiter la charcuterie à 150g par semaine.
- Les produits sucrés gras, salés**: Il est recommandé de limiter les boissons sucrées, les aliments gras, sucrés, salés et ultra-transformés.
- Les produits salés**: Il est recommandé de réduire sa consommation de sel.
- L'alcool**: Pour réduire les risques, il est recommandé de limiter sa consommation à deux verres par jour maximum et de ne pas consommer d'alcool tous les jours.
- La viande (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats)**: Privilégier la viande et limiter les autres viandes à 500g par semaine.
- Les produits avec un Nutri-Score D et E**
- Le temps passé assis**: Ne rester pas assis trop longtemps, prenez le temps de marcher un peu toutes les 2h.



L'objectif d'autonomie protéique de la politique agricole française (article L1 du CRPM) est précisé à 8 % de la SAU cultivée en légumineuses en 2030

Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL





L'association LEGGO, le catalyseur du développement économique des légumineuses pour l'alimentation humaine



*« Acceptation à produire
& consentement à payer sont les deux conditions de réussite »*

*Jean-René MENIER, agriculteur, élu Chambre d'agriculture de Bretagne,
Président de LEGGO*

Un écosystème pré-compétitif

1^{er} collectif territorial structuré en France avec un statut juridique (association loi 1901) pour la mise en œuvre & le développement de filières de légumineuses à destination de l'alimentation humaine



COMMUNICATION GRAND PUBLIC

OBSERVATOIRE

AMONT

Groupements d'agriculteurs

Organismes stockeurs + Appros

Transformateurs

Distributeurs

Restaurateurs

AVAL

Consommateur final

Collège A

Collège B

Collège C

Collège D

Collège E



Avril



Membres associés



Pôles de compétitivité

Enseignement supérieur

Instituts Techniques et de recherche

Fédérations et syndicats professionnels

Interprofessions

Comité Scientifique et Technique

Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL



Les adhérents à LEGGO

COLLEGE A



COLLEGE B



COLLEGE C



COLLEGE D



COLLEGE E



MEMBRES ASSOCIÉS



Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL



Nos objectifs

Créer de la valeur

Ensemble nous pourrons **créer de la valeur**, en pleine conscience :

- ✓ des besoins clients
- ET
- ✓ des possibilités de production de nos territoires

Outils la filière

Il est essentiel de **créer les outils de partage de la valeur**, via :

- ✓ Un dialogue amont-aval transparent et de qualité
- ET
- ✓ une contractualisation permettant de sécuriser prix et volumes pour les producteurs

Bâtir en réseau

Nous avancerons en capitalisant et optimisant les ressources, en articulant :

- ✓ Les échelles : locale, régionale, inter-régionale, nationale
- ET
- ✓ les compétences : commerce, structuration, finances, juridique, agronomie etc.

Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL

Les outils de LEGGO

Un espace de
dialogue et
d'informations

Des études dédiées

Un réseau d'experts

- Développer des synergies en production, logistique, stockage, transformation, mise en marché par le biais :
 - d'animation de commissions techniques, de conseils d'administrations et d'assemblées générales de LEGGO ainsi que par des réunions d'informations par collège etc.
 - d'une mise à disposition d'une veille complète d'informations (réglementaire, économique, technique, juridique etc.) et d'une analyse de ses éléments.
- Apporter des réponse via des études pluridisciplinaires :
 - agro-pédoclimatique, consommateurs et chefs, contractualisation etc.
- Partager des compétences dans les domaines dont vous avez besoin :
 - Agronomie, Transformation/Innovation, Contractualisation, Mise en marché etc.

Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL

Partir de la demande pour développer les productions adaptées à chaque territoire

- Le décryptage et l'analyse de la **demande des clients**
 - *IAA, consommateurs et chefs*
 - *Diagnostic de marchés (silver economy, pôles urbains, export, produits innovants)*

- L'étude de la **faisabilité technique et agro-climatique**
- La construction d'**outils de contractualisation** adaptés aux productions développées
- La production d'**outils communs** de communication
- Création d'une Task Force pour le réseau

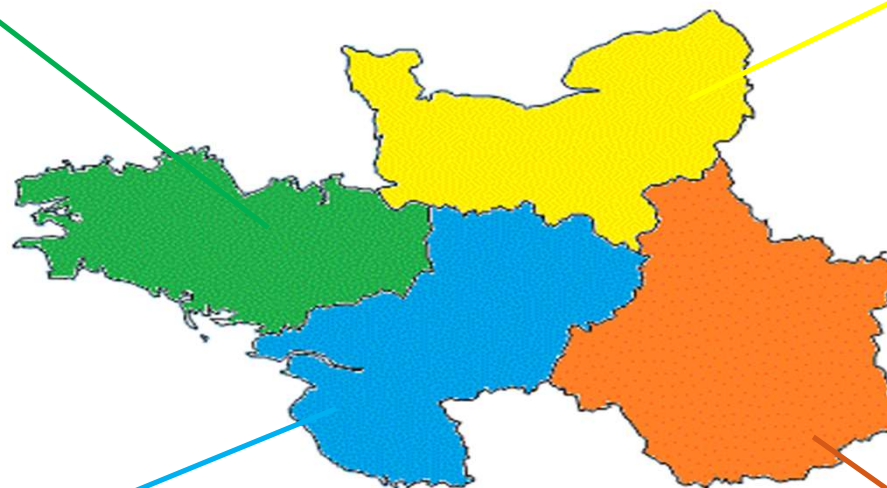


Vos contacts par Région

Julie RIO - 07 85 35 24 22

Cindy HASCOËT - 06 22 53 21 29

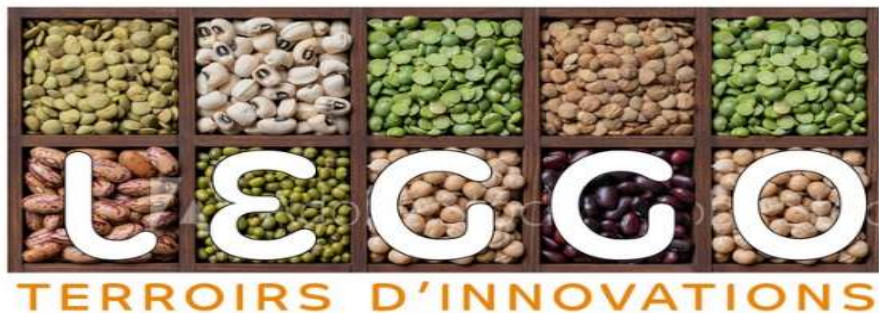
Peggy BOUCHEZ - 06 83 89 04 41



Vincent BOUDET - 06 26 64 30 98

Thierry BORDIN - 06 71 90 64 99

Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL



Avec le soutien de



Retrouvez-nous sur LinkedIn !

Par mail : contact@leggo-asso.fr



Contact :

Julie RIO - 07 85 35 24 22

Cindy HASCOËT - 06 22 53 21 29

Accompagné par



En collaboration avec





- Présentation des entreprises et groupements de producteurs Bio
- Table-ronde et Perspectives



Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL

Table-ronde/présentation des entreprises



Alban Le Mao – Responsable Filières Bio

les marques : AIM&Bio – Bonjour Campagne – Grain de vitalité

12 Bd Réaumur – BP 27 – 85001 LA ROCHE SUR YON

Activité et productions:

30 000 ha de terres arables Bio chez 450 adhérents

Productions végétales + animales

Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL



Table-ronde/présentation des entreprises

- **Vincent SEYEUX, Gérant**

SARL AGRO LOGIC

ZA de la Martinière

53970 NUILLE sur VICOIN

Accompagnement à la production

Collecte

Séchage

Tri, nettoyage, stockage, conditionnement

Commercialisation



De GRAINES BIO, LOCALES, SANS GLUTEN dont des LEGUMINEUSES : lentilles vertes, pois chiches, pois cassés, haricots secs rouges et haricots lingots blancs

Jeudi 17 mars 2022 – Salon SIVAL

Agro Logic est membre fondateur du collectif LEGGO

Table-ronde/présentation des entreprises

Simon Berland, Co-gérant du GIE GIE légumes secs Bio de Vendée :

Créé en 2010 par 3 producteurs

Aujourd'hui : 10 fermes 100% bio et vendéennes

Objectif : commercialiser les cultures de graines, légumineuses et quelques céréales bio provenant des fermes membres du groupe

Collaboration avec BIO TRIAGE à Chantonnay (85)

A intégré Manger Bio 44 en Octobre 2020

Activité et productions :

450 hectares de surfaces agricoles

Lentille verte, Quinoa, Pois chiche, Flageolet, Haricot blanc (lingot et navy), Haricot rouge, Graine de courge, Lin brun, Millet décortiqué, Tournesol décortiqué, Sarrasin décortiqué, Petit épeautre décortiqué



Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL



Table-ronde/présentation des entreprises



SCIC Manger Bio 44/53

NOZAY (44170) - Site à CARQUEFOU (44470)

Groupe de producteurs Bio qui s'est structuré en 2009 pour commercialiser leurs produits en Restauration Collective

Membre du Réseau Manger bio

117 producteurs / transformateurs dont 6 entreprises : 45 en Loire Atlantique, 9 en Maine et Loire, 42 en Mayenne, 21 en Vendée

Partenariat avec Biocoop Restauration

Activité et productions :

Outil de commercialisation de produits bio locaux en restauration collective



Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL



Table-ronde/présentation des entreprises



- **Jacky PETIZ, DG fondateur**



Insectéine SAS, les marques Avenia et Végé-Toqué bio

2 rue Robert Schuman 44400 REZE (Nantes Métropole)

Activité et productions: préparations culinaires végé bio, cuisine artisanale de plats repas, burgers, boulettes... végé à base de légumineuses bio locales pour la GSS bio, la GMS et la RestoCo

Jeudi 17 Mars 2022 – Salon SIVAL

