

Les légumineuses en Wallonie : diversité, présent et perspectives économiques et écologiques

Cartrysse Christine, APPO (Association pour la Promotion des Protéagineux et des Oléagineux),
appo.gembloux@ulq.ac.be

Les légumineuses rassemblent une grande famille de plantes caractérisées par la présence de fleurs en forme de papillon, par le fruit qui est une gousse contenant des graines et par la capacité d'utiliser l'azote atmosphérique via la fixation symbiotique grâce aux nodosités sur les racines.

Plusieurs classements des légumineuses existent en fonction de leur classification botanique, de leur origine, de la composition de leurs graines et de leur valeur alimentaire ainsi que de l'intérêt en agriculture.

On y distingue :

- Les **légumineuses fourragères ou prairiales** (luzerne, trèfles, vesces, sainfoin, lotier corniculé, pois fourrager, ...) dont la partie aérienne est consommée par les ruminants, à cause de la richesse en protéines des feuilles.
- Les **légumineuses à graines** dont le produit principal est la graine ou les ingrédients contenus dans ces graines.
 - o Les légumes frais tels les pois et les haricots dont les graines ou les gousses immatures sont récoltées en vert sont destinés à l'alimentation humaine.
 - o Les graines sèches récoltées à maturité proviennent des protéagineux (pois protéagineux, féverole, lupin doux) et du soja. Elles sont bien valorisées aussi bien en alimentation animale qu'humaine.
 - o Les légumes secs constitués de lentilles, pois chiches et haricots secs qui possèdent des valeurs nutritionnelles intéressantes en alimentation humaine avec des effets positifs sur la santé. La grande diversité des couleurs et des formes de graines est mise en valeur lors de cette année internationale des légumineuses.
- Les **légumineuses non récoltées** sont utilisées soit lors des cultures intermédiaires entre deux cultures de rente, soit en accompagnement d'une culture de rente. Les espèces les plus utilisées sont les trèfles annuels, les vesces, le fénugrec, la gesse et la lentille.

Les surfaces de légumineuses en Wallonie sont composées de légumes (11.620 ha) principalement destinés à l'industrie de surgélation, de protéagineux (1.209 ha) à grains secs valorisés en alimentation animale jusqu'à présent et de luzerne (2.448 ha) servant de fourrage. Les cultures en mélange de légumineuses et de céréales représentent aujourd'hui 4.566 ha en Région wallonne. La proportion de la surface consacrée aux légumineuses représente 4,5 % pour les cultures arables. En l'absence de statistiques officielles pour les prairies, on estime que la présence de légumineuses constitue, d'après les calculs, une surface de près de 40.000 ha. On peut donc supposer que près de 8 % de la surface agricole wallonne est couverte par des légumineuses.

En considérant les bénéfices agronomiques et environnementaux reconnus dans le cadre de la nouvelle PAC (2015-2020), on peut souhaiter que les surfaces de légumineuses puissent se développer davantage, en assurant une biodiversité intéressante et une meilleure rentabilité aux agriculteurs wallons.