

FILIÈRE LÉGUMINEUSES DE TERRES DE SOURCES

SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT D'UNE FILIÈRE LÉGUMINEUSES LOCALE ET DURABLE POUR ACCOMPAGNER LES CHANGEMENTS DE PRATIQUES DES AGRICULTEUR·RICES VERS UNE MEILLEURE PROTECTION DE LA RESSOURCE EAU ET DE L'ENVIRONNEMENT

CONTEXTE

En 2015, une incitation économique de la Collectivité Eau du Bassin Rennais auprès des agriculteur·rices engagé·es dans la protection de la ressource en eau marque les débuts du projet. En 2017 naît le label Terres de Sources. Il garantit une production :

- locale : dans un périmètre de 80 km autour de Rennes
- juste : rémunère l'ensemble des acteurs des filières et les rassemble dans une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC).
- en transition agroécologique : engagement des exploitations dans une démarche de progrès, notamment pour protéger la qualité de l'eau et de l'air,

Depuis 2021, Terres de Sources développe des filières céréales et légumineuses, dans un triple objectif de protection de l'eau, de la qualité des sols, et de souveraineté alimentaire du territoire.

OBJECTIFS ET PUBLICS CIBLES

- ▶ Protéger la ressource en eau, et améliorer la qualité des sols grâce à l'introduction de légumineuses dans les rotations
- ▶ Satisfaire la demande en protéines végétales du territoire, en particulier celle de la restauration collective, pensée comme principal débouché, notamment dans un contexte de forte augmentation du coût des matières (notamment de la viande). Plus globalement, répondre à des volontés de tendre vers une souveraineté alimentaire du territoire.
- ▶ Répondre à un besoin des agriculteurs de développer leurs rotations, les allonger, afin de remplir leur contrat avec l'environnement. Les cultures de diversification ont des intérêts pour l'environnement et la santé, notamment la polyculture-élevage. La filière de Terres de Sources est toutefois réservée à l'alimentation humaine.
- ▶ Il y a enfin la volonté d'implanter dans les achats et la consommation davantage de légumineuses, en commençant par la restauration collective publique et privée.

LES ACTIONS MISES EN ŒUVRE ET PRÉVUES

▶ Productions de céréales et de légumineuses :

Une enquête a été menée pour définir quels produits intéresseraient les collectivités : il y a de la demande pour de la lentille corail, blonde et verte ; du pois cassé ; du pois chiche (forte demande) ; du sarrasin décortiqué ; du quinoa.

Début de l'emblavement en 2021 avec des lentilles et du quinoa. Un principe de précaution est pris avec 5 hectares maximum d'une même culture par agriculteur·rice, afin de ne pas les mettre en difficulté en cas de mauvaise récolte. Une subvention de 150 à 200€ l'hectare est versée aux agriculteur·rices participant·es au projet.

Le bilan de l'année 2022 souligne la nécessité d'apporter une aide technique aux agriculteur·rices, car ceux-ci ont peu ou pas de légumineuses dans leurs rotations, et n'ont donc pas toujours les outils adéquats (ex. désherbage des lentilles). Terres de Sources fait donc appel à l'entreprise Agro Logic qui co-finance ce type de matériel agricole aux côtés de la SCIC.



En phase de démonstration, la filière comprend pour le moment une soixantaine d'hectares et a des objectifs de développement. La commercialisation des produits a débuté en février 2023, avec la création de la SCIC Terres de Sources. Les prochaines productions de la filière céréales et légumineuses devraient se concentrer sur les lentilles, le pois cassé et le sarrasin.

Terres de Sources participe au projet FILTER porté par les CIVAM ; et fait aussi partie du réseau L.E.G.G.O. (Légumineuses à Graines du Grand Ouest).

► Transformation avec pour débouché principal la restauration collective :

Pour la transformation, Terres de Sources a choisi de faire appel à l'entreprise Agro Logic, spécialisée dans le traitement des graines sans gluten. Le développement d'une gamme de légumineuses et céréales en sachet est en cours avec différents conditionnements : 5 kg pour les restaurants et la restauration collective, 200-300 grammes pour les marchés, GMS et petits magasins.

L'objectif est avant tout de répondre à la demande en protéines végétales du territoire, en particulier de la restauration collective. À elle seule, la ville de Rennes a par exemple besoin de 12 tonnes de lentilles.

► Partenariat avec le Centre Culinaire Conseil (structure de conseil, accompagnement et formation en innovation culinaire) :

- Réalisation d'une étude sur les freins à l'achat des légumineuses, qui a notamment mis en avant une difficulté à les cuisiner notamment en grosses quantités (restauration), ainsi qu'un manque de désirabilité pour certains consommateurs ("nourriture du passé / triste / incolore"). L'étude montre aussi qu'en ajoutant des légumes, ces légumineuses deviennent plus appétantes. Pour obtenir ces résultats, le Centre a mené des enquêtes qualitatives avec des profils variés, comprenant des "surconsommateurs" de légumineuses, et des individus n'en consommant pas du tout.
- Réalisation d'un livret explicatif de la démarche, présentant les bienfaits des légumineuses (sol, eau, santé, conservation, résistance), et démontrant leurs atouts agronomiques, leurs atouts culinaires, et leurs bienfaits sanitaires. Des recettes adaptées à la restauration collective y ont été intégrées. En 2023, ce "Carnet d'inspirations légumineuses" a été présenté à des restaurateur·rices, de la restauration privée et de la restauration collective.
- À venir : organisation d'ateliers "mise en œuvre des légumineuses", formations des cuisinier·ères de la restauration commerciale et collective.

RÉSULTATS ET IMPACTS

► Le projet commencera vraiment à porter ses fruits en septembre 2023, la filière est pour l'instant encore en phase de démonstration, avec 50-60 hectares tous produits confondus. La commercialisation a toutefois débuté en février, avec pour objectif d'écouler les 50 premières tonnes de produits. Plusieurs restaurants collectifs scolaires du territoire ont déjà acheté et cuisiné des céréales et légumineuses Terres de Sources.

ENSEIGNEMENTS ET RETOURS D'EXPÉRIENCES : LES LEVIERS ET FREINS IDENTIFIÉS

1) Les leviers et moteurs du changement :

- Un animateur-coordonateur du développement des filières
- Le travail du Centre Culinaire Conseil, qui explore des moyens de communication, de mise en œuvre, et de développement de la créativité culinaire, notamment pour déconstruire les idées préconçues et lever les freins à l'achat identifiés.
- La mise à disposition (co-financement) de matériel agricole pour les agriculteur·rices (entreprises Agro Logic et Nizan), soutien et appui technique.



- ▶ Soutien financier et partage de la prise de risque avec les agriculteurs.
- ▶ Inscription dans un projet systémique global : Terres de Sources œuvre pour l'évolution conjointe du système agricole et du système alimentaire.

2) Les freins et difficultés rencontrés :

- ▶ Difficultés à faire acheter des légumineuses aux collectivités, car elles ont du mal à les cuisiner en gros volumes dans la restauration collective (trempage et cuisson). Pour y remédier, l'entreprise Agro Logic a investi dans un outil de pré-cuisson, les tests sont en cours de réalisation.
- ▶ Mauvaise récolte de lentilles au début du projet en 2021, mais limitation des pertes pour les agriculteur-rices grâce à la limite de 5 hectares d'une même culture. D'où aussi l'intérêt de développer plusieurs espèces de légumineuses et céréales, car certaines récoltent ont à l'inverse très bien fonctionné.

PERSPECTIVES ET SUITES DU PROJET

- ▶ Terres de Sources explore la possibilité de faire appel à une entreprise de 2ème transformation, afin de réaliser des plats préparés tels que du houmous, du parmentier de légumineuses... Pour développer de nouveaux débouchés.
- ▶ En lien avec le Centre Culinaire Conseil, des animations et formations à destination des professionnels et particuliers sont prévues, notamment sur les enjeux de préparation et les techniques culinaires.

EN SAVOIR PLUS SUR TERRES DE SOURCES

- ▶ <https://terresdesources.fr/>

