

FÉV'INNOV : DE LA FÉVEROLE DANS NOS ASSIETTES OU COMMENT (RE)DONNER DE LA VALEUR À UNE CULTURE EN DÉCLIN

Le projet est né en 2018 sous le nom de Far'Innov. L'objectif ? Valoriser des légumineuses à graines bio et régionales à travers une technologie par voie sèche prometteuse : la turbo séparation. Cette technologie, qu'on pourrait qualifier de meunerie avancée, permet d'obtenir deux fractions de farine dont une enrichie en protéines. En 2021, l'ambition est de chercher à valoriser les différents produits issus de la féverole : graine entière, farine, farine fractionnée à travers une filière bio, régionale, et bien sûr, équitable !

LA FÉVEROLE, UNE GRAINE D'AVENIR POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

Les évolutions réglementaires au 1^{er} janvier 2022 concernant l'alimentation animale vont fortement impacter les besoins des fabricants d'aliment pour le bétail en féverole, et ce, à la baisse. Néanmoins, même si elle n'est pas (ou presque pas) consommée par l'humain en France aujourd'hui, certaines variétés de printemps sont adaptées à l'alimentation humaine et déjà bien présentes dans la culture culinaire de certains pays, comme l'Égypte.

FÉV'INNOV, UN PROJET DE FILIÈRE INNOVANT

Dans le cadre du projet, il est question de définir un prix agricole rémunérateur pour faire revenir la féverole dans les assolements. En lien avec la plateforme IMPROVE, de nouveaux lots de farine vont être fabriqués avec cette fois des essais de toastage préalables, car l'aspect gustatif est central en alimentation humaine. Un point important consistera à réaliser des essais en cuisine, que ça soit via des traiteurs ou des collectifs autour de la cuisine intéressés par le végétal.

DU CIRCUIT COURT AU CIRCUIT LONG, EN PASSANT PAR LA RESTAURATION HORS-DOMICILE

Les industriels peuvent trouver un intérêt à la farine fractionnée de féverole tandis que les paysans meuniers en quête d'autonomie se tourneront plutôt vers la farine « classique ». Les évolutions en restauration collective via la loi Egalim et le repas végétarien hebdomadaire invitent les cantines à se pencher sur les protéines végétales.



Si vous êtes intéressé-e-s, contactez-nous :

Fanny Vadewalle, 07 87 32 64 30

f.vadewalle@bio-hdf.fr

Le projet, en bref :

- Organisation de **tours de plaine** avec un point sur la féverole
- **Visite d'essais** menés par Terres Inovia dans la Somme
- **Visite de l'unité de turbo séparation** du groupe Soufflet
- **Fabrication de produits à tester** : farine non fractionnée toastée ou non
- Mise en place et suivi d'**essais culinaires**
- **Communication** autour d'une filière en construction

La parole à...



Marie Dubot,

chargée de mission innovation à Terres Univia

Historiquement, les seuls marchés en alimentation humaine pour la féverole française étaient la meunerie, en tant qu'agent blanchissant ou en tant qu'ingrédient nutritionnel ou fonctionnel, mais en très petits volumes. Le plus gros de la féverole pour l'alimentation humaine était exporté en Égypte en graine entière. La problématique bruche a mis un coup d'arrêt à ces exportations à partir de 2016. Depuis quelques années, une forte dynamique d'innovation autour de la féverole émerge, surtout portée par des start-ups en quête d'origine France ou même plus local, et, bien souvent, bio ! Terres Univia accompagne ces initiatives à travers un tout récent club Féverole créé en 2020 et qui a vocation à faciliter l'émergence de filières féverole structurées sur les territoires, comme Fév'Innov. En partenariat avec l'ITERG nous avons prévu de réaliser des essais sur la sensorialité de cette graine, essais à relier avec les produits de Fév'Innov.

Les partenaires :

- IMPROVE
- Des agriculteurs.trices bio
- Terres Inovia et Terres Univia
- Des liens avec des industriels (ex. : Soufflet)
- Et des PME (ex. Graines de choc)

CHIFFRES CLES

11 ÉCHANTILLONS
de graines transformés
depuis 2018

28% DES SURFACES
EN LÉGUMINEUSES à graine bio :
c'est ce que représente la féverole
dans les Hauts-de-France en 2019