



## LÉGUMES SECS BIO

Cette fiche reprend une partie des éléments de l'étude sur la filière légumes secs bio réalisée à la suite des premiers constats faits par les producteurs sur le terrain. Ces données sont issues du questionnaire producteurs et des entretiens opérateurs réalisés durant le printemps 2022. L'échantillon est représentatif des fermes bio normandes puisqu'il représente 16 % de ces fermes.

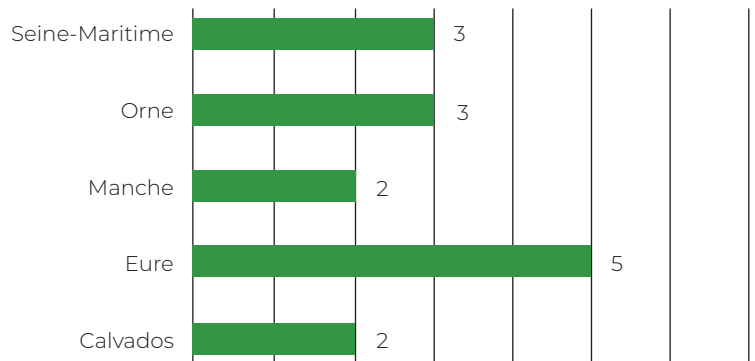


16% de réponses aux questionnaires.

L'échantillon est équitablement réparti sur le territoire normand (voir figure 1). Tous les producteurs à l'exception d'un seul, produisent des céréales.

De plus, trois opérateurs présents sur le territoire normand ont été interrogés dans le cadre de cette étude.

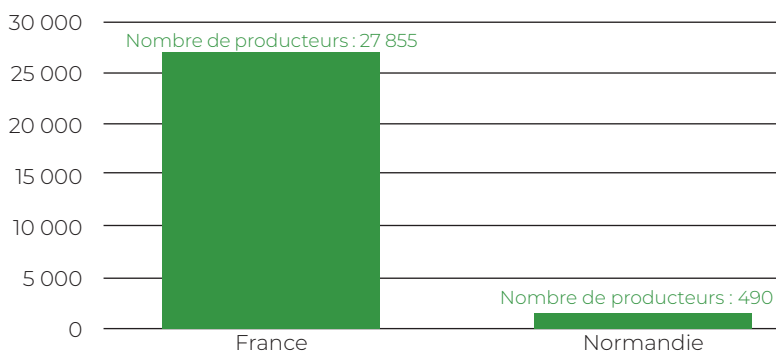
**FIGURE 1 : NOMBRE DE PRODUCTEURS INTERROGÉS**



Source : Bio en Normandie

## UNE FILIÈRE ENCORE PEU DÉVELOPPÉE EN FRANCE ET EN NORMANDIE

**FIGURE 2 : PRODUCTION DE LÉGUMES SECS EN FRANCE ET EN NORMANDIE**



Source : Bio en Normandie

En France, en 2021, 2 805 fermes produisent des légumes secs. La filière enregistre une augmentation de 7% par rapport à 2020. Elle compte également 27 855 hectares à l'échelle nationale.

De nombreuses régions sont spécialisées dans une production de légumes secs : l'Aquitaine pour les fèves, la Bretagne pour les haricots et les pois ou encore le Centre-Val de Loire pour les lentilles. La Normandie n'est pas spécialisée en légume sec.

En Normandie, la filière légumes secs compte 66 producteurs et près de 490 hectares, soit un peu moins de 2% de la production nationale. La Normandie est la région avec le moins de producteurs de légumes secs bio de France.

### QUELLE DYNAMIQUE DE CONSOMMATION POUR LA FILIÈRE ?

En 2021, 37% des Français ont consommé des légumes secs bio, soit une augmentation de 3% par rapport à 2020. Cependant, cette consommation reste faible, les Français consommant jusqu'à 3 fois moins de légumes secs que les autres pays du monde.

Les freins restent les préjugés et la méconnaissance nutritionnelle et culinaire des légumes secs. Dans le monde, 70 % des apports en protéines sont d'origine végétale ; la France au même titre que la plupart des

pays occidentaux fait figure d'exception puisque 70% de protéines que nous consommons proviennent de l'élevage. Le programme Afterres2050 vise un renversement de la part respective des protéines animales et des protéines végétales dans notre alimentation, soit une couverture de nos besoins protéiques à environ 60 % d'origine végétale et 40 % d'origine animale. Les légumineuses et fruits à coque prendraient une place nettement plus importante, avec un quintuplement par rapport à 2010.

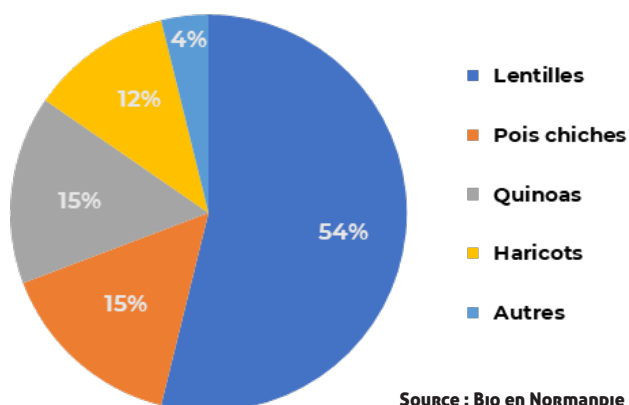
## LES LÉGUMES SECS SUR LE TERRITOIRE NORMAND : LES LENTILLES COMME CULTURE MAJORITAIRE

D'après l'échantillon producteur, la lentille est le légume sec qui est produit par la quasi totalité des producteurs (94%). 27% de notre échantillon produit du pois et des haricots.

La Normandie récence en 2021, d'après l'enquête producteurs et les données de l'Agence Bio, plus de 200 hectares consacrés à la production de légumes secs.

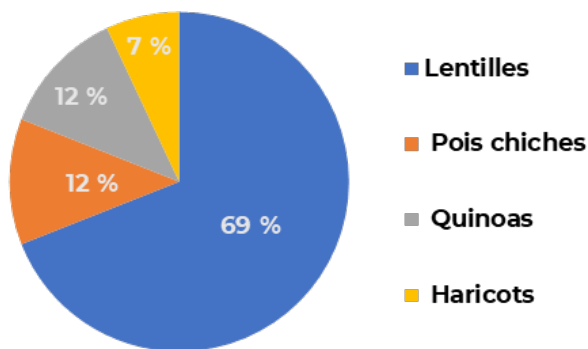
Enfin, 138 hectares sont consacrés à la production de lentilles en Normandie, soit près de 70% de la surface totale en légumes secs.

**FIGURE 4 : RÉPARTITION DES VOLUMES PAR TYPE DE LÉGUMES SECS EN 2021**



Source : Bio en Normandie  
Enquête Producteurs

**FIGURE 3 : SURFACES CONSACRÉES POUR L'ANNÉE 2021 PAR TYPE DE LÉGUMES SECS**



Source : Bio en Normandie, enquête producteurs

Le quinoa et le pois chiche sont produits sur 24 hectares chacun. 15 hectares sont consacrés aux haricots.

Les surfaces consacrées pour l'année 2022 diffèrent de l'année 2021 dont la majorité ont diminué. Cette différence est notable pour les pois chiches dont les surfaces ont diminué de 26%.

D'après les données recueillies :

- 79 tonnes de lentilles ont été récoltées, soit plus de la moitié des volumes totaux.
- 21 tonnes pour le Quinoa
- 18 tonnes pour les pois chiche
- 11 tonnes pour la fève et le haricot

Tableau 1 : Rendement moyen par type de légumes secs bio, en 2021, en Normandie

Rendements de 2021					
LS	Lentilles	Pois chiches	Quinoas	Haricots	Fèves
<b>Volume (t)</b>	79	18	21	11	10
<b>Surface (ha)</b>	138,6	23,5	24	15	0,01
<b>Rendement</b>	0,6	0,8	0,9	0,7	980,4

Source : Bio en Normandie

D'après l'échantillon, rendement moyen sur l'année 2021 :

- 6 q/ha pour les lentilles,
- 8 q/ha pour les pois chiches,
- 9 q/ha pour le quinoa,
- 7 q/ha pour les haricots.

Tableau 2 : Évolution des surfaces par type de légumes secs bio entre 2021 et 2022, en Normandie

	Lentilles	Pois chiches	Quinoas	Haricots	Fèves
<b>Surface 2021</b>	138,6	23,5	24	15	0,01
<b>Surface 2022</b>	118,3	17,5	18	11	0,01
<b>Évolution</b>	-15%	-26%	-25%	-27%	0%
<b>Effectif</b>	14	4	4	3	1



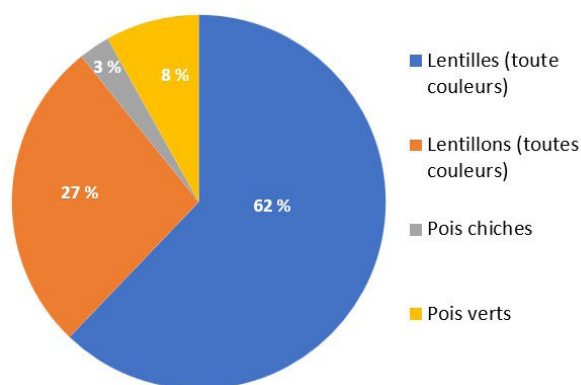
## UNE FILIÈRE LONGUE ENCORE PEU DÉVELOPPÉE

Seulement trois opérateurs collectent et conditionnent des légumes secs bio en Normandie. Ils sont principalement localisés en Haute-Normandie.

Les opérateurs normands collectent et conditionnent majoritairement des lentilles, lentillons (toutes couleurs) mais également, minoritairement, des pois verts, quinoa, etc.

Côté opérateurs, 62% des surfaces en légumes secs sont en lentilles (toutes couleurs) et 27% en lentillons.

**FIGURE 5 : ENTRETIEN OPÉRATEURS, RÉPARTITION DES SURFACES PAR TYPE DE PRODUCTION EN FILIÈRE LONGUE**



Source : Bio en Normandie

### VOLONTÉ DE STABILISATION DES PRIX PAR LES OPÉRATEURS :

- Entre 1 000 et 1 400€ pour la lentille et le lentillon (toutes couleurs)
- 900 à 1 200€ pour le pois chiches.

### POINT DE VUE DES OPÉRATEURS DE LA FILIÈRE LÉGUMES SECS :

- Les débouchés sont essentiellement en magasins spécialisés, sous marques spécialisées.
- Actuellement, la demande de consommation des légumes secs reste peu développée. Les surfaces et les volumes sont faibles sur le territoire normand.
- Dans une démarche de sécuriser la filière en l'état, l'équilibre entre l'offre et la demande reste fragile, les opérateurs recherchent la stabilité.

## DES OPÉRATEURS QUI INCITENT À LA CONTRACTUALISATION ET À LA STABILISATION DE LA FILIÈRE

**Nécessité de contractualiser la production afin de conserver un équilibre entre l'offre et la demande, de limiter l'impact sur le prix payé aux producteurs et d'un possible déclassement.**

D'après les données issues des producteurs, parmi les légumes secs vendus en filière longue, 43% des producteurs de lentilles ont contractualisé en 2021, 33% des producteurs de haricots et 25% des producteurs de pois chiches. En ce qui concerne les quinoas et les sojas, aucun contrat n'est proposé.

• Les contrats sont majoritairement pluriannuels. Les lentilles sont contractualisées à 50% annuel et 50% pluriannuel. Les pois chiches et les haricots sont contractualisés à 100% avec des contrats pluriannuels.

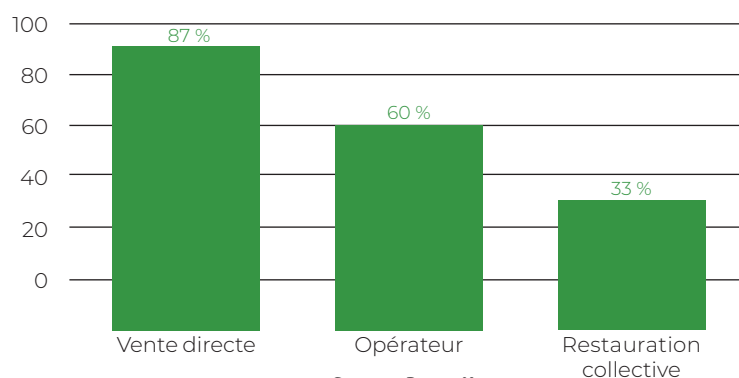
• Bien que la production de légumes secs soit majoritairement vendue en circuit court, de nouveaux projets sont en cours de réflexion par les opérateurs du territoire, avec l'opportunité des nouveaux marchés pour développer et structurer la filière longue.

## UNE COMMERCIALISATION MAJORITAIREMENT PAR VENTE DIRECTE

Les légumes secs sont majoritairement vendus par vente directe (87% des producteurs interrogés), puis via un opérateur en filière longue (60%) et enfin en restauration collective (33%). (Cf. figure 6)

La filière légumes secs reste un marché de niche en Normandie et à l'échelle nationale.

**FIGURE 6 : POURCENTAGE DE PRODUCTEURS EN FONCTION DES DÉBOUCHÉS**



Source : Bio en Normandie

TYPES DE DÉBOUCHÉS CHOISIS PAR LES PRODUCTEURS			
Débouchés	Vente directe	Opérateur	RHD
<b>LENTILLES</b>	9	7	3
<b>HARICOTS</b>	3	1	2

Source : Bio en Normandie

## LES PRODUCTEURS, SATISFAITS DE LEUR PRIX D'ACHAT

D'après les retours du questionnaire, les producteurs sont satisfaits du prix d'achat de leurs légumes secs (80% des producteurs sont satisfaits). Cela peut s'expliquer par le fait qu'ils vendent majoritairement leur légume en vente directe, moyen par lequel ils peuvent fixer eux-mêmes leurs prix.

### QUELQUES INDICATIONS DE PRIX

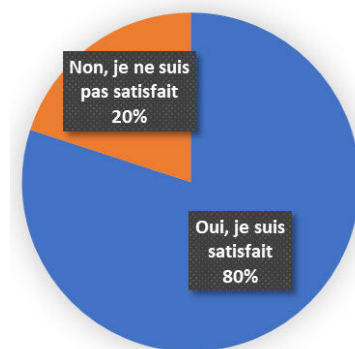
À titre d'exemple, la **lentille** est vendue en moyenne conditionnée à 5€ le kilo, allant de 3,8€ minimum à 6€ maximum.

En ce qui concerne le **quinoa**, le coût de production est d'en moyenne de 1500€/ha. En revanche, le prix conditionné est légèrement plus élevé, s'élevant à 3 000€/ha.

Enfin, pour le **haricot**, le prix conditionné s'élèverait à 8€/kg.

Source : Bio en Normandie

### SATISFACTION DU PRIX D'ACHAT, N=15



Source : Bio en Normandie

Inversement, 20% des producteurs sont insatisfaits de leur prix d'achat. Cela s'explique par :

- La stagnation du prix d'achat alors que les coûts de production augmentent « *Au vu des augmentations que l'on subit sans cesse, je trouve que le prix de nos produits est décorrélé.* ».
- La production est plus risquée qu'en conventionnel, par conséquent la récolte est « *difficile* ».

Pour certains producteurs, le seuil de rentabilité n'était pas atteint. Les coûts de production ne sont pas calculés pour 67% d'entre eux.

## BILAN SUR LA FILIÈRE

### POINTS POSITIFS

- Filière courte : les producteurs sont autonomes car ont leur propre machine et peuvent fixer eux-mêmes leurs prix
- Technique : pas de nécessité d'un apport azoté
- Cultures fixatrices d'azote
- Diversification de la rotation
- La nécessité de contractualiser pour sécuriser la production et le prix

### POINTS NÉGATIFS

- Technique de production complexe dont la gestion du salissement
- Manque d'opérateurs sur le territoire
- Filière longue peu développée
- Marché fermé car peu de demande à l'heure actuelle
- Le soja n'est pas encore valorisé en alimentation humaine en Normandie

## BIBLIOGRAPHIE

AGENCE BIO : <https://www.agencebio.org/>

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE. Faire de la France un leader mondial des protéines : <https://agriculture.gouv.fr/faire-de-la-france-un-leader-mondial-des-protéines>

PLEINCHAMP. L'essor des légumineuses, un défi pour les organismes stockeurs : <https://www.pleinchamp.com/actualite/l-essor-des-legumineuses-un-defi-pour-les-organismes-stockeurs>

Réussir. Bonduelle se lance dans le légume sec avec Euralis. <https://www.reussir.fr/fruits-legumes/bonduelle-se-lance-dans-le-legume-sec-avec-euralis>

Salon Sival : [https://www.bio-bretagne-ibb.fr/voy\\_content/uploads/Conference-SIVAL2022-Legumes\\_secs.pdf](https://www.bio-bretagne-ibb.fr/voy_content/uploads/Conference-SIVAL2022-Legumes_secs.pdf)

Statistica : <https://fr.statista.com/statistiques/537591/legumes-secs-variation-consommation-france/>

TERRE INOVIA : <https://www.terresinovia.fr>

Terre Univia. Légumes secs. <https://www.terresunivia.fr/produitsdebouches/alimentation-humaine/legumes-secs>

Terre Univia. Récolte Lentilles 2022. <https://www.terresunivia.fr/decouvrir-terres-univia/actualites/recolte-lentilles-2022-539>

## CONTACTS

### Gaëtan LESAGE

Chargé de mission filières  
et dynamique territoriale  
[glesage@bio-normandie.org](mailto:glesage@bio-normandie.org)  
07 82 32 09 79

### Benoît COIFFIER

Conseiller technique  
grandes cultures  
[bcoiffier@bio-normandie.org](mailto:bcoiffier@bio-normandie.org)  
07 49 07 80 29

Avec le soutien financier de :

