



HAL
open science

Quelle diversité d'espèces légumineuses à graines est utilisée par l'industrie agroalimentaire dans le monde ?

Valérie Lullien-Pellerin, Tristan Salord, Marie-Benoît Magrini, Guillaume Cabanac, Cecile Barron, Magalie Weber, Adeline Boire, Marie-Joséphine Amiot, Valérie Micard

► To cite this version:

Valérie Lullien-Pellerin, Tristan Salord, Marie-Benoît Magrini, Guillaume Cabanac, Cecile Barron, et al.. Quelle diversité d'espèces légumineuses à graines est utilisée par l'industrie agroalimentaire dans le monde ?. RFL4, Jan 2024, SALY, Sénégal. hal-04466806

HAL Id: hal-04466806

<https://hal.inrae.fr/hal-04466806v1>

Submitted on 19 Feb 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Quelle diversité d'espèces légumineuses à graines est utilisée par l'industrie agroalimentaire dans le monde ?

Valérie Lullien-Pellerin², Tristan Salord¹, Marie-Benoît Magrini¹, Guillaume Cabanac^{3,4}, Cécile Barron², Magalie Weber⁵, Adeline Boire⁵, Marie-Josèphe Amiot-Carlin⁶, Valérie Micard²

¹ AGIR, INRAE, Université Toulouse, Castanet-Tolosan, France

² IATE, Univ. Montpellier, INRAE, Institut Agro, Montpellier, France

³ IRIT, CNRS, Université Toulouse, Toulouse, France

⁴ Institut universitaire de France (IUF), Paris, France

⁵ BIA, INRAE, Nantes, France

⁶ MOISA, INRAE, Institut Agro, Univ. Montpellier, Montpellier, France

Mots clés : produits alimentaires, marché, composition, soja, autres légumineuses, étiquette

Résumé

Le développement des légumineuses est un défi pour les systèmes agroalimentaires durables, en particulier dans le contexte européen d'une seule santé (« One health »). Le plus souvent étudiées au niveau des systèmes agricoles et des régimes alimentaires, peu de travaux se sont penchés sur la diversité des légumineuses utilisées dans les produits alimentaires commerciaux. Le marché étant l'un des principaux moteurs des choix de cultures des agriculteurs, analyser la manière dont les légumineuses sont utilisées par l'industrie alimentaire doit permettre d'éclairer sur les actions visant à promouvoir une plus grande diversité. Nous avons ainsi considéré les lancements de nouveaux produits comme un indicateur de la capacité de l'industrie agroalimentaire à utiliser la diversité des espèces existantes pour élargir son offre commerciale. En analysant les listes d'ingrédients de près de 350 000 produits alimentaires emballés (extraits de la base de données MINTEL-GNPD), grâce à des méthodes d'analyse textuelle, nous fournissons pour la première fois une évaluation du marché de la biodiversité des légumineuses dans les aliments transformés, au cours de la dernière décennie et à l'échelle mondiale (dans 80 pays du monde).

La diversité des espèces a été analysée selon trois angles complémentaires : (a) la variété des espèces utilisées, (b) le degré de concentration du marché sur certaines espèces dominantes, et (c) une approche de la contribution des espèces à la composition du produit. Plus de 30 espèces de légumineuses ont ainsi été identifiées. Cependant, leur positionnement dans la liste des ingrédients - indicateur de leur contribution respective - apparaît variable et ces espèces légumineuses ne sont pas nécessairement mises en avant sur les emballages pour la promotion du produit.

Nous avançons l'hypothèse que la manière dont une espèce est utilisée par l'industrie alimentaire peut soit favoriser, soit limiter la biodiversité des espèces sur le marché. En effet, lorsqu'une espèce est utilisée comme composant principal d'un produit alimentaire donné, cela n'a pas la même signification en termes de biodiversité que lorsqu'elle est utilisée comme composant secondaire pour ses fonctionnalités.

In fine, cette analyse de la composition des produits alimentaires sur les marchés montre que le soja reste la principale légumineuse utilisée. Pourtant, certains progrès apparaissent ces dernières années, notamment en Europe, avec l'utilisation d'une plus grande diversité de légumineuses.

Références :

Tristan Salord, Marie-Benoît Magrini, Guillaume Cabanac. Packaged foods with pulse ingredients in Europe: A dataset of text-mined product formulations. *Data in Brief*, 2022, 42, 10.1016/j.dib.2022.108173. hal-03693009

Tristan Salord, Marie-Benoît Magrini, Guillaume Cabanac, Cecile Barron, Valérie Lullien-Pellerin, et al.. Les légumineuses dans les produits agroalimentaires : une analyse des lancements produits dans le monde, en Europe et en France sur la décennie 2010-2021. 2023, 6p, 10.17180/xtcv-5b27, hal-04074159