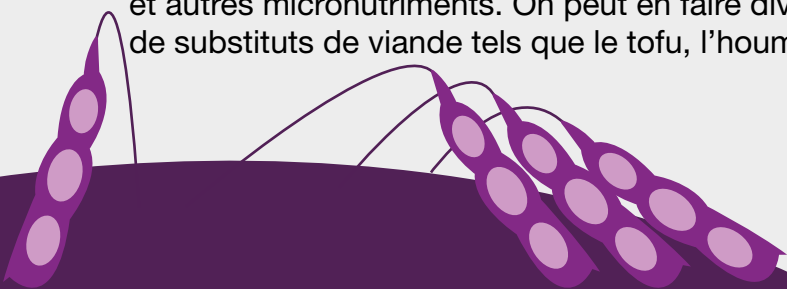


Légumineuses



Quelles sont les particularités des lentilles, lupins, pois chiches et autres ?

Les graines des légumineuses sont riches en protéines et autres micronutriments. On peut en faire divers produits de substituts de viande tels que le tofu, l'houmous ou le tempeh.



Combien de légumineuses l'agriculture suisse cultive-t-elle ?

Ces dernières années, la surface cultivée en légumineuses à graines (pois, haricots, vesces, lupins, lentilles et soja) était d'environ 7700 hectares. En Suisse, près d'une exploitation agricole sur 17 cultive des légumineuses sur une surface moyenne de 3 hectares (env. 4 terrains de football). Pourtant, la part nationale de légumineuses destinées à l'alimentation humaine est inférieure à 4 %.



Les légumineuses, c'est quoi ?

Les légumineuses sont les graines séchées de plantes telles que les lentilles, les pois, les pois chiches ou le soja. Elles mûrissent dans une cosse ou une gousse.

Pourquoi les légumineuses sont-elles durables ?

D'un point de vue botanique, les légumes secs sont des légumineuses à graines. Ces plantes peuvent fixer l'azote atmosphérique dans le sol à l'aide de bactéries. Cette fixation agit comme un engrais naturel et se révèle utile pour la prochaine culture. La qualité du sol s'en trouve ainsi améliorée.

Les champs de légumineuses sont un véritable paradis pour les abeilles, les bactéries du sol et les vers de terre.

Pourquoi n'y a-t-il pas plus de légumineuses suisses ?

Les variétés de semences sont sélectionnées pour être cultivées dans d'autres pays. Celles-ci ne sont pas adaptées au climat plus rude en Suisse. Les rendements sont alors très variables et la production s'avère risquée pour les agriculteurs. Par ailleurs, les légumineuses importées, moins chères, concurrencent celles du pays, car il n'y a pas de protection douanière.

Qui est qui ?



Lupins



Lentilles



Pois chiches



Petits pois



Haricots et vesces



Soja



Plus d'infos sur
www.agirinfo.com