



Arterris lance Vegedry, une société de production de farines de légumineuses

Longtemps considérées comme des aliments anciens, les légumineuses (lentilles, haricots secs, pois chiches) ont le vent en poupe depuis quelques années avec l'avènement du "bien-manger". Avec une consommation de 100 000 tonnes de légumes secs par an, la France est contrainte d'importer 60% des productions pour pouvoir couvrir ses besoins. La coopérative Arterris et la CIACAM, leader français dans la commercialisation de légumineuses, collaborent depuis 10 ans pour valoriser et développer la filière française. Afin de démocratiser davantage la consommation de ces produits, ces deux entités ont co-créé la société Vegedry pour lancer une nouvelle filière : les farines de légumineuses.

Arterris se diversifie à travers le lancement de farines de légumineuses

Si les légumes secs font leur grand retour dans les assiettes, c'est avant tout parce que leur mode de consommation a changé. Autrefois commercialisés en paquets secs, puis surgelés, et le plus souvent présentés en accompagnement, ils sont aujourd'hui consommés sous différentes formes (salades, tartinables, etc.) et prennent donc pleinement leur place dans les repas. Les légumineuses offrent également une alternative aux consommateurs à la recherche de substituts sains aux protéines animales.

Une contrainte inhérente aux légumineuses subsiste toutefois : leur temps de trempage pour leur préparation. Pour faciliter leur consommation et développer d'autres manières de travailler ces produits, **Arterris et la CIACAM ont décidé de lancer des farines de légumineuses pour les industriels, sous la société Vegedry.**

"Notre collaboration avec Arterris dure depuis maintenant 10 ans. Nous avons créé ensemble une filière dédiée aux pois chiches, 100% française, destinée à protéger et valoriser ces légumineuses qui jusqu'alors étaient largement importées de l'étranger. Aujourd'hui, 25 000 MT de cette légumineuse sont produits en France, nous n'importons plus cette denrée. Nous sommes ravis d'avoir créé cette nouvelle filière à travers la création de la société Vegedry, qui ouvre de nouveaux débouchés au marché des légumineuses", affirme **Illan Cherki de la CIACAM.**

Les farines Vegedry (contraction de végétal et dry-sec en anglais), fabriquées à Vitrolles (13), seront commercialisées dès avril et visent quatre segments d'activité : les pâtes, la panification, le snacking et les plats cuisinés. Cette farine a la particularité de contenir un taux de protéines plus élevé que le blé et d'être sans gluten. Elle s'adapte donc notamment au régime végétarien.

Plusieurs industriels sont d'ores et déjà intéressés par cette farine. D'ici un an, et pour aller plus loin, Arterris et la CIACAM prévoient de développer des farines enrichies en protéines, qui se substitueront encore mieux aux protéines animales. Par ailleurs, l'exportation de cette farine vers le Nord de l'Europe et l'Angleterre représente une opportunité de développement supplémentaire pour cette filière.



La nécessité de se réinventer au travers de nouveaux marchés : témoignage de la productrice Josiane Read-Delteil

Agricultrice depuis près de 30 ans, Josiane Read-Delteil mène une exploitation de 150 hectares, dont 145 sont dédiés à la grande culture : maïs, blé dur, tournesol et, sous contrat avec la coopérative, du blé tendre pour la filière LU-Harmony ainsi que du soja alimentaire tracé non-OGM. Elle cultive également l'ail violet de Cadours (Appellation d'Origine Protégée) et possède un verger de noyers en conversion bio depuis 2 ans. D'abord certifiée Agriculture Raisonnée, son exploitation a ensuite été certifiée dans son intégralité HVE 2 (Haute Valeur Environnementale), puis HVE 3 depuis août dernier. Afin de pouvoir faire face aux fluctuations du marché mondial des céréales et de pouvoir subvenir aux charges liées à la présence à temps plein d'un salarié, plutôt qu'augmenter la taille de son exploitation, Josiane a fait le choix de se diversifier davantage en cultivant des pois chiches.

“Dans notre métier il est nécessaire de se réinventer et de se diversifier avec de nouvelles filières pour répondre aux besoins des consommateurs. On doit changer de culture souvent et être efficace et performant dès la première année”, explique Josiane.

Le pois chiche est une culture qui offre plusieurs avantages. Tout d'abord il permet d'allonger la rotation des cultures entre le blé, l'orge et le tournesol pour éviter que les sols ne s'épuisent. L'interculture suffisamment longue entre les semis de juillet et d'octobre rend possible la pratique du faux semis. Ce dernier consiste à préparer le sol pour un semis, suivie d'une période d'attente qui permet de voir lever les mauvaises herbes. Les graines d'adventices, remontées à la surface, vont ainsi germer sans concurrencer la germination des semences de la culture. Au terme d'une période d'environ 3 à 4 semaines selon l'époque de l'année, les mauvaises herbes sont ensuite éliminées avant le réaliser le semis de la culture souhaitée.



Par ailleurs, la culture du pois chiche permet un reliquat d'azote au sol et évite des problèmes de maladies sur le blé. Il est également moins sensible aux insectes (sitone et autres pucerons) et maladies qu'un pois de printemps. Enfin, la culture du pois chiche, moins sensible au stress hydrique, permet de valoriser les terres séchantes contrairement au tournesol par exemple qui nécessite plus d'eau. Par ailleurs, le pois chiche valorise mieux les « petites terres » au sol pauvre (cas des coteaux) alors qu'un tournesol par exemple, nécessite davantage d'engrais.

Depuis 15 ans, l'adhérente collabore avec la coopérative Arterris qui l'accompagne pour les contrats de multiplication de semences, pour la collecte et pour les approvisionnements (nutrition des plantes, protection des cultures...).

En 3 ans, la culture de pois chiches de Josiane est passée de 10 à 15 hectares, compte tenu de la forte demande. Grâce à l'obtention de la certification HVE 3, elle vient également d'obtenir 15 hectares supplémentaires.

A propos d'Arterris

Arterris est un Groupe Coopératif agricole dont le territoire s'étend sur la région Occitanie et la Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il fédère plus de 25000 agriculteurs aux savoir-faire multiples, issus de régions et de cultures différentes. Représentant une ferme de plus de 350 000 hectares, le Groupe organisé autour de trois pôles (agricole, agro-alimentaire et distribution grand public) réalise un CA consolidé de plus d'un milliard d'euros et s'appuie au quotidien sur une équipe de plus de 2 200 salariés.

Retrouvez toutes les actualités du groupe sur www.arterris.fr et sur la radio Arterris www.radio.arterris.fr

Contacts Presse Arterris

OXYGEN – Charline Kohler / Aurélie Vérin - Tel : +33 (0)5 32 11 07 32 - charlinek@oxygen-rp.com - @CharlineKohler

