

## BIO INFOS

# Légumineuse oubliée, la féverole doit retrouver sa place dans nos cantines

**Le FiBL défend la place des légumineuses, dont la féverole, tant dans les rotations agronomiques qu'au sein de nos menus. La restauration collective a un rôle prescripteur majeur.**

Principalement cultivée pour l'alimentation animale ou comme engrais vert, la féverole suscite aujourd'hui un intérêt croissant par les possibilités de la valoriser dans notre alimentation.

Producteurs, transformateurs, cuisiniers et chercheurs s'unissent désormais pour remettre au goût du jour cette légumineuse aux multiples vertus. Naturellement sans gluten, source de protéines végétales, de fibres et de vitamine B9 (folates), la féverole constitue une base intéressante pour développer des alternatives végétales et véganes.

Sa culture est appréciée en agriculture biologique pour ses avantages agronomiques, notamment sa forte capacité à fixer l'azote atmosphérique de l'air. Grâce à la restitution en azote dans le sol, elle est bénéfique dans la rotation et constitue un bon précédent aux céréales.

## La recherche agronomique s'active

Malgré ces atouts, les surfaces cultivées restent actuellement limitées à quelques centaines d'hectares en Suisse. Et les rendements fluctuants freinent encore son expansion. La féverole demeure pour l'instant moins attractive que le soja pour les fabricants d'aliments fourragers – principal canal d'utilisation



**Moulue en farine, la féverole peut être intégrée à du pain ou d'autres préparations culinaires comme les falafels, mettant ainsi à disposition des consommateurs et consommatrices un aliment riche en protéines végétales.**

FIBL

– et par conséquent les agriculteurs qui se tournent vers des cultures plus rentables et gages de rendement.

La féverole fait néanmoins l'objet de plusieurs travaux de recherche menés par le FiBL, dans le but de favoriser son attractivité auprès des acteurs du secteur agroalimentaire. Des essais sont en cours sur des petites parcelles en Suisse alémanique pour évaluer les performances agronomiques de différentes variétés de féverole d'automne et de printemps dans les conditions suisses.

L'objectif est double puisqu'il s'agit en outre d'identi-

fier les variétés les plus prometteuses à destination de l'alimentation humaine. À ce titre, la féverole doit répondre à certaines exigences de qualité: une teneur minimum en vicine et convicine – des alcaloïdes responsables du favisme (anémie) chez certaines personnes – ainsi qu'un goût neutre.

D'un point de vue agronomique, elle doit aussi afficher une certaine résistance face aux ravageurs comme la bruche. Bien qu'il n'affecte le rendement que de façon restreinte, ce coléoptère détériore la qualité visuelle et peut rester présent dans les graines après récolte, ce qui pose pro-

blème pour l'alimentation humaine. Des solutions lors du tri et du stockage existent pour lutter contre l'infestation et extraire les insectes des lots, mais elles demeurent néanmoins coûteuses. C'est pourquoi le FiBL explore également des méthodes de lutte biologique sur des parcelles situées en Suisse romande, comme le piégeage et les associations de culture.

## Des pains à la féverole à Vessy

Si la féverole est aujourd'hui principalement destinée à l'alimentation du bétail, elle n'est pourtant pas une nouveauté

dans nos assiettes. Aliment de base en Europe jusqu'au Moyen Âge, elle a peu à peu disparu de notre culture culinaire.

Aujourd'hui, des entreprises suisses y voient une opportunité de proposer des produits à base de protéines végétales locales et durables. Mais faute de notoriété et de savoir-faire culinaire, la féverole – comme ses comparses légumineuses – doit être introduite dans des plats cuisinés ou produits prêts-à-manger connus des consommateurs, si on veut la voir progresser dans nos habitudes alimentaires.

Moulue en farine, la féverole peut ainsi être facilement

incorporée dans des produits de boulangerie. Cela permettrait par exemple de diversifier l'apport en protéines et de proposer des pains spéciaux intéressants sur le plan nutritionnel. À Vessy (GE), des essais réalisés en collaboration avec le chef de cuisine de la crèche La Cigogne ont montré qu'il était possible d'ajouter jusqu'à un tiers de farine de féverole dans la fabrication du pain tout en satisfaisant le palais des plus jeunes. Le chef a également revisité quelques recettes en intégrant la farine de féverole dans la préparation de panisses (spécialité du sud de la France), de falafels et de pancakes. Toutes ont été testées et approuvées par les enfants.

Cette expérience met en lumière un levier essentiel pour favoriser la consommation de légumineuses locales: la restauration collective. En touchant un public large et diversifié, elle joue un rôle central dans la valorisation et la promotion des ressources locales et durables et peut contribuer activement à changer les habitudes alimentaires et soutenir les filières locales.

Certains acteurs l'ont bien compris. L'entreprise Novae SA, active dans la gastronomie d'entreprise, donne le ton en matière d'approvisionnement local et responsable avec le lancement d'un seitan (spécialité asiatique riche en protéines végétales) à base de féverole suisse et bio. Cette collaboration entre producteurs, transformateurs et acteurs de la restauration montre que des débouchés sont possibles pour la féverole à condition de structurer une filière et d'oser la créativité en cuisine!

LUDIVINE NICOD, FIBL

## SWISS GRANUM

# Variétés recommandées de céréales et de colza pour la récolte 2026

**En collaboration avec Agroscope et Agridea, Swiss Granum a établi les listes recommandées des variétés pour les céréales, les oléagineux et les protéagineux.**

La variété Caminada a été inscrite définitivement sur la liste recommandée du blé d'automne, en classe TOP. Les résultats de qualité 2023 du réseau d'essais Swiss Granum n'ayant pas pu être retenus pour l'évaluation de nouvelles variétés candidates à l'inscription, aucune nouvelle variété de blé d'automne n'a pu être inscrite sur la liste recommandée pour la récolte 2026. Pour rappel, une variété doit accomplir avec succès deux années d'essais en conditions extensives puis deux années d'essais en conditions intensives (PER) et répondre à des exigences agronomiques et de qualité. La va-

riété candidate Pianalto (provisoirement classe II) issue de la sélection suisse Agroscope-DSP est reconnue pour la commercialisation sous la marque Suisse Garantie. Elle présente un potentiel de rendement très élevé en conditions extensives et intensives ainsi qu'une très bonne couverture du sol. Sa tolérance aux maladies est moyenne à bonne. Elle est sensible à la rouille brune et à la fusariose des épis. Son poids à l'hectolitre et sa teneur en protéines sont faibles. Une décision quant à son inscription sur la liste recommandée pour la récolte 2027 sera prise en avril 2026. La variété de blé fourrager Sailor se trouve pour la dernière année sur la liste.

À noter que la couverture du sol a nouvellement été intégrée comme critère supplémentaire à la liste recommandée de blé d'automne.

## Épeautre

La liste recommandée comprend la nouvelle variété

Gletscher. Cette variété suisse est issue de la sélection biologique GZPK. Elle possède un potentiel de rendement élevé, comparable à Edelweisser, et se démarque par un très bon profil de tolérance aux maladies, dont la rouille brune. Sa résistance à la verse est moyenne à bonne. Son poids à l'hectolitre est élevé. Gletscher n'est pas admise pour la marque PurEpeautre de CI Epeautre.

La variété Polkura a été retirée de la liste.

## Orge d'automne

La liste pour la récolte 2026 contient 12 variétés. Les variétés à six rangs SY Zoomba (Syngenta) et KWS Antonis (KWS Cereals) ainsi que la variété à deux rangs Arthene (IG Pflanzenzucht) ont nouvellement été inscrites sur la liste.

Les variétés SY Zoomba et KWS Antonis possèdent un potentiel de rendement élevé en conditions intensives et extensives. De plus, elles ont un poids à l'hectolitre élevé.

SY Zoomba est mi-tardive à maturité et possède un bon profil de tolérance aux maladies. Elle a la particularité d'être actuellement la seule variété de la liste résistante à toutes les souches du virus de la jaunisse nanisante de l'orge. Sa résistance à la verse est moyenne à bonne. KWS Antonis est mi-précoce à maturité. Son profil de tolérance aux maladies est moyen à bon et sa résistance à la verse est moyenne.

Parmi les variétés à deux rangs de la liste, la nouvelle variété Arthene est la plus productive en conditions extensives et intensives. Variété courte et précoce à maturité, elle est peu sensible à la verse. Elle possède un bon à très bon profil de tolérance aux maladies ainsi qu'un poids à l'hectolitre et une teneur en protéines élevés.

KWS Higgins, SY Kingston et SU Celly ont été retirées de la liste, KWS Orbit et SU Laubella s'y trouvent pour la dernière fois.



**La liste recommandée pour l'épeautre comprend la nouvelle variété suisse Gletscher.**

ISTOCK

## Triticale d'automne

La variété Kitesurf (Lemaire Deffontaines) a été inscrite sur la liste recommandée sur la base des résultats moyens de trois ans du projet de recherche Triticale-. Elle présente le potentiel de rendement le plus élevé parmi les variétés de la liste. Elle est mi-précoce à maturité. Cette variété très longue possède une bonne résistance à la verse. Sur la base des infections naturelles, elle présente un bon profil de tolérance aux maladies. Lerma a été retirée.

## Colza d'automne

La liste variétale pour la récolte 2026 est composée de

quatre variétés classiques et deux variétés HOLL. LG Austin (Limagrain) et Blackmoon (RAGT) sont deux nouvelles variétés classiques mi-précoces à maturité, qui présentent un rendement élevé et sont tolérantes au phoma.

La teneur en huile de LG Austin est élevée tandis que celle de Blackmoon est légèrement inférieure. Les variétés classiques DK Exlibris et Picasso ont été retirées de la liste.

La variété HOLL V3500L est également reconnue pour la commercialisation sous Suisse Garantie. De la semence est encore disponible pour les semis 2025.

(COMM.)