

La Féverole

LA PLANTE, LA GRAINE

Les fèves et féveroles que nous connaissons appartiennent à l'espèce *Vicia faba*. Les variétés se différencient sur la taille des graines : de petites (féveroles) à grosses (fèves). La féverole a été sélectionnée et cultivée depuis le début de l'agriculture au Proche Orient et en Afrique et on ne connaît pas le parent sauvage dont elle provient. La féverole est une plante à haute tige dressée (plus d'un mètre) qui présente plusieurs étages de grappes de fleurs (et donc de gousses) insérées près de la tige. Les fleurs sont blanches ou blanches à motifs noirs ou pourpres, odorantes et mellifères. Une gousse contient de 2 à 5 graines.



La composition moyenne de la graine de féverole montre une teneur en protéine importante pour toutes les variétés cultivées, environ 29% de la matière sèche. Le reste de la graine étant constitué d'amidon (44% de la MS), de fibres (21 % de la MS), de minéraux (4%) et de matières grasses (2%).

Les variétés sans tannins (à fleurs blanches) sont plus intéressantes que les variétés colorées pour l'alimentation des animaux (meilleure digestibilité).

PRODUCTION/UTILISATION

La culture de la féverole en France connaît un essor particulier depuis le début des années 2000, du fait principalement des besoins des pays méditerranéens forts importateurs tels que l'Egypte où la féverole est traditionnellement consommée en l'état.

Aujourd'hui on cultive en France environ 53 000 ha de féveroles pour une production de plus de 262 000 tonnes (estimations 2007, source : UNIP). Les principaux débouchés de la féverole sont l'exportation et l'utilisation locale en alimentation animale : ruminants (bovins, ovins, caprins), porcs, volailles et pigeons.

Mais on transforme aussi la féverole en France pour l'alimentation humaine, sous la forme de farines ou concentrés protéiques destinés traditionnellement à la panification (MPV).

Pour en savoir plus sur la production et l'utilisation du pois : www.prolea.com

AGRONOMIE, LES LÉGUMINEUSES ET L'ENVIRONNEMENT

Comme toutes les plantes de la famille des légumineuses la féverole est capable de prélever l'azote de l'air grâce aux bactéries des nodosités qui se développent sur ses racines. Sa culture ne demande donc pas d'engrais azotés. Comme elle nécessite assez peu d'interventions et traitements en cours de culture, son introduction dans les rotations permet une réduction de l'impact environnemental de l'exploitation : moindre consommation d'énergie fossile, réduction des émissions de gaz à effet de serre, moindre acidification des sols et de l'eau et moindre formation d'ozone et d'agents oxydants. La féverole se prête assez bien aux cultures biologiques

PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION

Après décortilage pour enlever la cosse, la féverole est réduite en farine par broyage. Par traitement physique on peut alors en séparer les parties les plus riches en protéines de celles de l'amidon.

LA GAMME/LES APPLICATIONS

Les procédés de transformation conduisent à l'obtention de :

- concentrés protéiques qui peuvent être extrudés pour obtenir des protéines texturées utilisées dans les métiers de la viande
- farines destinées principalement à la panification.

Par exemple les meuniers mélangent traditionnellement de la farine de féverole à la farine de blé à hauteur de 1 à 2 % pour améliorer la panification et rendre plus claire la mie de pain.

Pour en savoir plus sur les applications de la féverole : www.sotexpro.com