

RFL

#4

RENCONTRES
FRANCOPHONES
LÉGUMINEUSES



Innovier ensemble avec
les légumineuses
tempérées et tropicales
pour des systèmes
agricoles et alimentaires
durables

LIVRE DES RÉSUMÉS

Programme - Résumés des communications
Listes des posters & des participants

22 & 24 janvier 2024
Saly - SÉNÉGAL

Un événement organisé par



RFL4 bénéficie du parrainage du projet LegAE financé
par le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères



Diversité des légumineuses dans les systèmes de production : Quelles ressources génétiques ? Quels modes de cultures adaptées ? Quels services écosystémiques produits ?

T3-P26

CREAPULS : Création de variétés de légumes secs innovantes répondant aux défis technologiques et sociétaux actuels

E. Tormo¹ (e.tormo@terresunivia.fr), J. Toussaint² (jtoussaint@semencesdeprovence.com),
J. Auzanneau³ (Jerome.Auzanneau@agri-obtentions.fr), T. Gouyo⁴ (t.gouyo@terresinovia.fr),
C. Thibaut⁵ (c.thibaut@institutdegenech.fr), A. Guevaer⁶ (AGUEVAER@labellechaurienne.com),
S. Picolo⁷ (stephane.picolo@vegedry.fr), C. Bugaud⁸ (christophe.bugaud@cirad.fr),
M. Dubot¹ (m.dubot@terresunivia.fr), S. Nivagne⁹ (sophie.nivagne@ciacam.fr)

¹ TERRES UNIVIA, Paris, France ; ² Semences de Provence, Arles, France ; ³ Agri-Obtentions, Guyancourt, France ; ⁴ Terres Inovia, Pessac, France ; ⁵ Institut de Genech, Genech, France ; ⁶ La Conserverie du Languedoc, Castelnaudary, France ; ⁷ VEGEDRY, Vitrolles, France ; ⁸ CIRAD, Paris, France ; ⁹ CIACAM, Vitrolles, France

Les légumes secs sont reconnus pour leurs avantages environnementaux et nutritionnels. Cependant leur développement est entravé par des problèmes variés. Du côté des producteurs, les rendements sont variables en raison des conditions pédoclimatiques et de la sensibilité aux maladies et aux ravageurs. Du côté des transformateurs, la complexité de la transformation, notamment la mouture et l'appertisation, pose des défis. Enfin, du côté des consommateurs, les temps de préparation longs, la faible diversité et des caractéristiques organoleptiques déplaisantes entravent l'adoption de ces produits.

C'est dans l'objectif de répondre à ces enjeux que s'inscrit le projet CREAPULS. Plus précisément, son objectif est de dynamiser et accélérer le processus de sélection variétale des légumineuses (lentilles, haricots et pois chiche), en fonction des caractéristiques technologiques et sensorielles souhaitées par le marché, mais également des conditions culturales visées (types de sols, augmentation des rendements, etc.). Pour ce faire, en parallèle i) du développement d'une nouvelle méthode de sélection basée sur la génération de lignées doubles haploïdes, deux études seront menées : ii) la caractérisation de la diversité mondiale en haricots, pois-chiches et lentilles des critères technologiques dans l'objectif de réaliser un phénotypage précoce (peu ou pas destructif) et de sélectionner des variétés répondant aux exigences des transformateurs ; iii) la caractérisation sensorielles et physico-chimiques des marqueurs de goût des différentes variétés dans l'objectif de sélectionner des variétés répondant aux exigences des consommateurs. Grâce à ces nouvelles méthodes, et sur la base des résultats obtenus, de nouvelles variétés répondant spécifiquement à la demande pourront rapidement être créées et commercialisées (en moins de 6 ans), quand les méthodes actuelles nécessitent plus de 10 ans d'études.

La force du projet CREAPULS réside notamment dans son consortium constitué d'acteurs clés composant l'ensemble de la chaîne de valeur tels que les semenciers, les transformateurs de légumes secs, l'interprofession et le centre technique de la filière des oléoprotéagineux permettant d'assurer la communication et la promotion des résultats à l'ensemble de la filière. Le consortium dispose également de compétences de pointes en termes de recherche en agronomie génétique et amélioration des plantes, notamment grâce à l'implication de l'Institut de GENECH et du CIRAD. Ainsi CREAPULS dispose de tous les atouts pour assurer le développement et la structuration de la filière des légumes secs en France, et pour répondre à l'ensemble des enjeux nationaux précités.

Mots-clés : Appertisation - Faux Goûts - Haploïdes doublés - Pois chiche - Lentille.