

Pour un plan de relance favorisant la production de légumineuses en agroécologie

Développer des légumineuses de qualité est un enjeu de santé publique, mais peut aussi contribuer à la vitalité territoriale et à la préservation de l'environnement, soulignent les auteurs de cette tribune. Ils en appellent donc au gouvernement pour qu'il alloue l'enveloppe prévue à cet effet dans le plan de relance aux acteurs locaux engagés dans l'agroécologie, et non aux industriels.

Une vingtaine de chefs engagés et l'[association Bon pour le climat](#) proposent des actions pour changer nos pratiques alimentaires.

Nous, chefs engagés, souhaitons participer à la transition alimentaire afin de ne pas subir un changement climatique désastreux. Avec l'association Bon pour le climat, nous déclarons que :

Nous avons besoin, pour proposer à nos clients un nouvel équilibre alimentaire, avec plus de végétal et moins de viande, de légumineuses de qualité, issues des filières de qualité (AB, labels) de nos terroirs. Meilleurs pour la santé, ces légumes secs — lentilles, pois chiches et autres haricots tarbais ou mogettes de Vendée, issus de nos territoires — ont davantage besoin de soutiens publics que les cultures industrielles.

Afin de recouvrer son autonomie en matière d'alimentation humaine en légumes secs, et réussir sa transition protéique, la France doit orienter des ressources financières vers les acteurs de l'agroécologie. Ce sera un levier majeur de santé publique, de transition agricole, de vitalité territoriale et de préservation de l'environnement.

Nous acteurs de terrain, avec les producteurs qui nous fournissent, avons enclenché la

transition protéique et apportons une réponse à l'évolution actuelle de la demande alimentaire en faveur de plus de qualité : moins de viande, mais meilleure, plus de légumes secs, plus de bio, moins de produits transformés...

Dans son plan de relance, actuellement en débat au Parlement français dans le cadre de la loi de finances, le gouvernement a prévu de soutenir le développement des cultures de protéines végétales en France. Pour l'instant, 100 millions d'euros y sont prévus pour développer les filières de légumineuses — à la fois pour l'alimentation humaine et animale, et au niveau de la production et de la transformation. Sans aucun critère sur l'octroi de ces aides.

Nous souhaitons que l'enveloppe budgétaire soit allouée pour l'essentiel aux territoires, via des acteurs locaux agissant sur le terrain : les Onvar ([organisme national à vocation agricole et rurale](#), incluant les GAB, les [Civam](#), etc.) et les collectivités territoriales (en les soutenant via la mise en œuvre de leurs [« Plans alimentaires territoriaux »](#)). Et que cette enveloppe budgétaire soit entièrement dirigée vers les filières de légumineuses cultivées en agroécologie (signes de la qualité et de l'origine, [Sigo](#), bio, etc.).

Premiers signataires

Yann André, Restaurant La Renverse, Saint Froult

Jean-René Chassignol, Restaurant Isana, Paris

Jérôme Clavel, restaurant Le 44, Antibes

Séverine Figuls, restaurant Le Chacha, Nantes

Alain Fontaine, restaurant Le Mesturet, Paris

Rémy Giraud, Le Domaine des Hauts de Loire, Onzain

Alexandre Lachaumette, La Table d'As, Surgères

Flore Madelpuech, La table de Flore, Rouen

Régis Marcon, Jacques Marcon, Restaurant Régis et Jacques Marcon, Saint-Bonnet-le-Froid

Josselin Marie, La table de Colette, Paris

Emmanuel Perron, Restaurant Texture, Saint-Malo

Laurent Pichaureaux, restaurant Esens'all, Paris

Laurent Porée, La Cantine de Babel, Le Mesnil-Rousselin

Emmanuelle Riboud, Gaétan Berthelot, Ressources, Paris

Olivier Roellinger, Hugo Roellinger, Les Maisons de Bricourt, Cancale

Thibault Spiwack, Restaurant Anona, Paris

Caroline Vignaud, Foodchéri, Paris

Yann Kermarrec, Le Coq en pâte, Lesneven