

# LE MARCHÉ DE LA FÉVEROLE

## DANS L'UNION EUROPÉENNE<sup>1</sup>

### Chiffres Clés annuels • Moyenne 2017/2018 - 2019/2020



**624 000 ha**

**1.7 Mt**  
de graines produites

**8 800 t**  
importées<sup>2</sup>

**400 100 t**  
exportées<sup>2</sup>

ha = hectares ; t = tonnes ; Mt = millions de tonnes

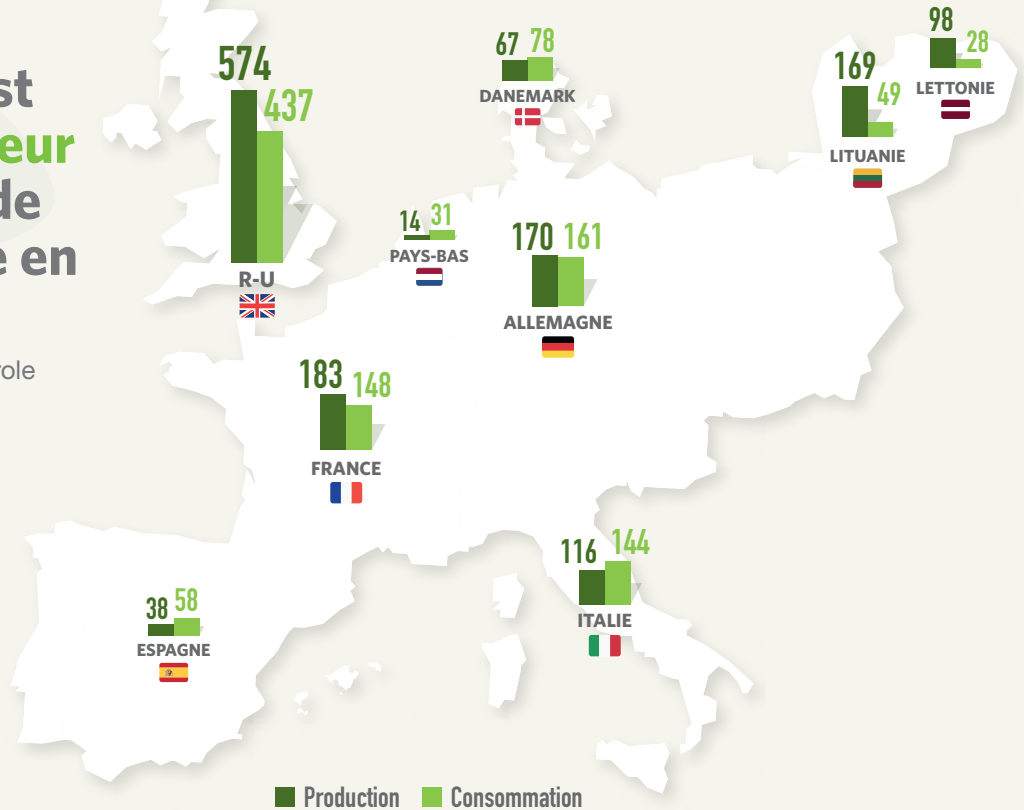
Source : Terres Univia avec sources professionnelles et nationales, et Eurostat

## Le Royaume-Uni est le premier producteur et consommateur de graines de féverole en Europe

Production et consommation<sup>3</sup> de féverole dans l'Union européenne

• Moyenne 2017-2019 (1000 t)

Source : Terres Univia avec sources professionnels et nationales, et Eurostat (production, calcul consommation)

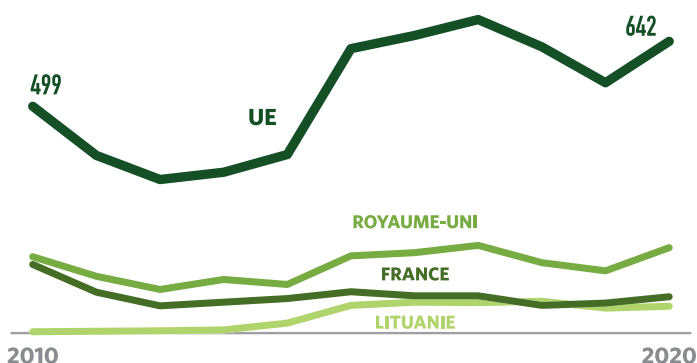


## Les surfaces de féverole ont progressé entre 2012 et 2017 dans l'Union européenne pour approcher 700 000 hectares

Surfaces de féverole dans l'Union européenne

• 2010-2020 (1000 ha)

Source : Terres Univia d'après Eurostat et autres



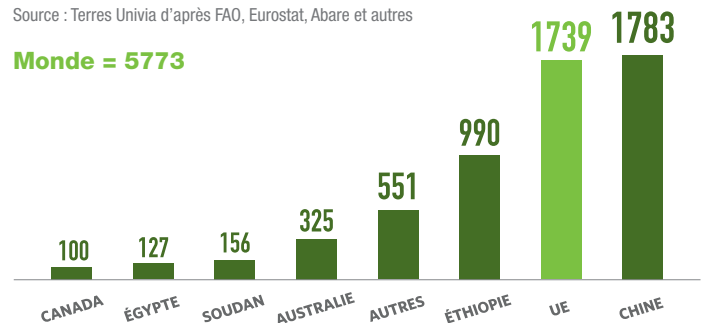
## L'Union européenne est le deuxième producteur mondial de féverole

Production mondiale de féverole

• Moyenne 2017-2019 (1000 t)

Source : Terres Univia d'après FAO, Eurostat, Abare et autres

Monde = 5773



<sup>1</sup> UE-28 <sup>2</sup> Hors Union européenne <sup>3</sup> Production + imports - exports

## L'alimentation animale, principal débouché des féveroles en Europe

La féverole est incorporée dans des aliments pour animaux par les industriels ou autoconsommée. Le niveau d'incorporation de la féverole est faible en comparaison avec les céréales et les tourteaux d'oléagineux qui sont disponibles en plus grandes quantités. L'autoconsommation représenterait 70 % de la production en Allemagne, 25 % en France et 15 % au Royaume-Uni et en Espagne<sup>4</sup>.

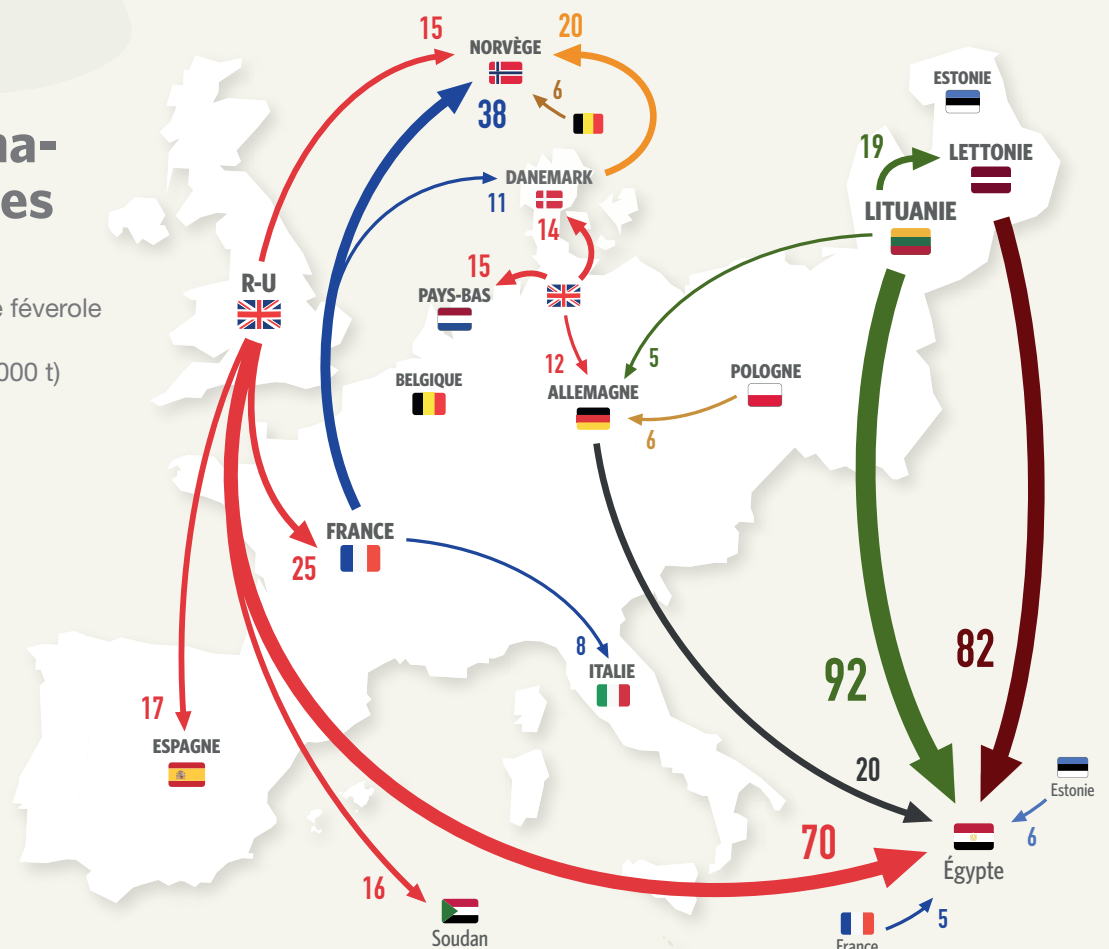


## L'Égypte est la première destination des féveroles européennes

Principaux flux commerciaux de féverole dans l'Union européenne

• Moyenne 2017/18-2019/20 (1000 t)

Source : Terres Univia d'après Eurostat



<sup>4</sup>Rapport LegValue sur les marchés des légumineuses dans l'Union européenne (B. Kezeya Sepngang, F. Muel, T. Smadja, W. Stauss, I. Stute, M. Simmen, M. Mergenthaler, 2020)

## Des perspectives de développement en alimentation humaine

En France et en Allemagne, la féverole est également utilisée sous forme de farine par la boulangerie. Bien qu'elle soit encore peu fractionnée (en protéines, amidon et fibres), la tendance de végétalisation des régimes alimentaires et le développement du marché mondial de la protéine végétale peuvent représenter des opportunités pour la culture. La fraction protéinée peut être utilisée pour ses propriétés nutritionnelles et technologiques par les entreprises agroalimentaires. En Égypte, les féveroles sont destinées à l'alimentation humaine et consommées sous forme de graines entières, de purée de graines décortiquées ou de farine notamment pour réaliser des falafels.



Ce document a été réalisé par Terres Univia avec l'appui de l'université Fachhochschule Südwestfalen (FH-SWF) dans le cadre du projet européen LegValue. Le projet LegValue a été financé par le programme de recherche et d'innovation de l'Union européenne Horizon 2020 sous la convention de subvention n° 727672.

**Terres Univia**  
11 rue de Monceau – CS 60 003 – 75378  
Paris cedex 08 • Tél. : 01.58.12.13.40  
[contact@terresunivia.fr](mailto:contact@terresunivia.fr) • [www.terresunivia.fr](http://www.terresunivia.fr)

**LegValue**  
[www.legvalue.eu](http://www.legvalue.eu)