



FÉV'INNOV : ET SI LA FÉVEROLE AVAIT LE BEAU RÔLE DANS LES PARCELLES ET LES ASSIETTES ?

GENÈSE DU PROJET

2019
Lancement du projet Far'Innov

Multigraine :
lentilles, pois, féveroles
Une technologie :
la turboséparation

2020
Choix de la féverole

3 variétés (Tiffany, Nakka, Victus)
Etude de la turboséparation

2021
Far'Innov devient Fév'Innov

Diversification des produits
travaillés
≠ stades de transformation de la
graine entière à la farine fraction-
née, avec ou sans toastage

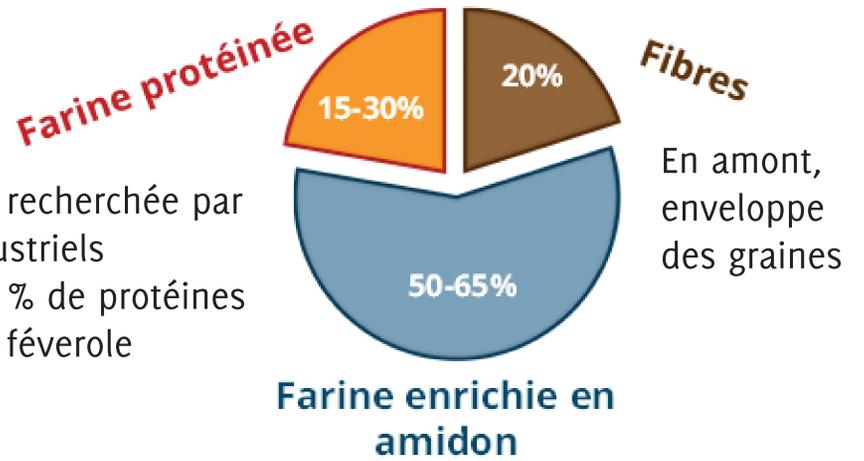
Le projet a émergé d'une sollicitation de la plateforme de recherche et développement IMPROVE (Dury, 80) au sujet de la turboséparation des légumineuses. En 2020, le choix s'oriente vers la féverole, graine en déclin dans les assolements bio, en partie à cause d'une problématique de débouchés. L'intérêt de cette graine riche en protéines et garantie sans gluten pour l'alimentation humaine ne fait pourtant pas de doute.

QU'EST-CE QUE LA TURBOSÉPARATION ?

La turboséparation est un procédé physique de séparation par voie sèche, sans ajout d'autre substance



Unité de turboséparation



Le volume le plus élevé, fraction prometteuse à valoriser pour atteindre un équilibre économique

AXES DE TRAVAIL DE FÉV'INNOV

AMONT
Cultiver la féverole

- Acquérir des données technico-économiques
- Aider les agriculteur-ices à monter en compétence sur la féverole et lever les freins techniques

AVANT
Valoriser la féverole

Dialogue constant avec les acteurs qui accompagne le développement de la filière légumineuse tant au niveau national que régional

Circuit long

- Faire connaître les initiatives existantes :
Unité de turboséparation du groupe Soufflet à Valenciennes (59)
- Favoriser le dialogue entre acteurs impliqués dans la filière

Circuit court

- Transformer de la féverole en semoule ou farine avec ou sans toastage en passant par 3 paysan-nes meunier-ère-s en région
Et les accompagner pour monter en compétence dans la transformation de féverole (décorticage, toastage, mouture...)
- Communiquer et organiser des essais culinaires à partir des produits issus de féverole en lien avec des PME, la restauration collective, et des étudiant-es, voire des particuliers, afin de susciter de l'intérêt pour la féverole en cuisine

AVEC



(liste non exhaustive)



Plan bio financé par :



Groupement Régional de l'Agriculture Biologique