

Le Matin, édition électronique du 06/01/2016

Célébration

2016 Année internationale des légumineuses



Plusieurs nouvelles recettes ont été présentées lors de cette journée.

*Une rencontre a été organisée pour sensibiliser l'opinion publique sur les avantages nutritionnels des légumineuses dans le cadre d'une production vivrière durable, à l'appui de la sécurité alimentaire et nutritionnelle.*

Les vertus et les avantages nutritionnels des légumineuses ont été mis en valeur, mercredi à Rabat, lors d'une journée de démonstration et de dégustation des recettes préparées à base de ces aliments, organisée par le Consortium de l'Initiative Maroc-Inde pour le développement des légumineuses alimentaires.

Initiée à l'occasion de la proclamation de 2016 «Année internationale des légumineuses» par la 68ème Assemblée générale des Nations Unies en coordination avec l'Organisation mondiale pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), cette journée a pour objectif de sensibiliser l'opinion publique sur les avantages nutritionnels des légumineuses dans le cadre d'une production vivrière durable, à l'appui de la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

L'organisation de cet événement a été également une occasion pour les différents acteurs (décideurs, chercheurs, développeurs et professionnels) de s'informer sur la diversité des recettes à base des légumineuses alimentaires et une opportunité pour une meilleure valorisation des légumineuses alimentaires.

«Nous présentons à l'occasion de cette journée une vingtaine de recettes à base de légumineuses qui, en plus de leur aspect alimentaire, sont des aliments extrêmement nutritifs», a déclaré à la MAP, le directeur de l'Institut nationale de la recherche agronomique (INRA), Mohammed Badraoui, soulignant que les légumineuses, très riches en protéines végétales qui peuvent être la meilleure alternative aux protéines animales.

M. Badraoui a fait savoir également que l'INRA en collaboration avec la Fondation OCP, travaille pour améliorer la productivité de la culture des légumineuses au niveau national pour en arriver à l'autosuffisance et pouvoir même exporter à l'avenir les fèves, les lentilles ou les pois chiches surtout que toutes les conditions nécessaires pour atteindre cet objectif sont là.

Le représentant de l'ICARDA (International center for agricultural research in the dry areas), Shiv Kumar Agrawal, a précisé, de son côté, que la célébration de cette année constituera une excellente occasion pour favoriser les rapprochements dans toute la chaîne de production de manière à mieux exploiter les protéines issues des légumineuses, à renforcer la production des légumineuses à l'échelle mondiale, à tirer un meilleur parti de la rotation des cultures et à trouver des solutions aux problèmes qui se posent dans le commerce des légumineuses.

Plusieurs nouvelles recettes ont été présentées lors de cette journée comme un couscous à base de mélange de blé et de lentille ou un couscous à base de mélange de blé et de pois chiche à côté des plats traditionnels marocains à base de légumineuses.

Le Consortium de l'Initiative Maroc-Inde pour le développement des légumineuses alimentaires, composé de la Fondation OCP, l'INRA, l'ICARDA et l'Institut agronomique et vétérinaire Hassan II, œuvre pour le renforcement et l'amélioration de la sécurité alimentaire et nutritionnelle des personnes à faible revenu, la viabilité des agriculteurs pauvres et la conservation de la base des ressources naturelles pour les systèmes de production durables en Inde et au Maroc.

Source : <http://lematin.ma/express/2016/2016-annee-internationale-des-legumineuses/238900.html>