

Entre passé et futur, Réinventer les usages de consommation des légumineuses

RFL
#2

RENCONTRES
FRANCOPHONES
LÉGUMINEUSES

17 & 18 octobre 2018 à Toulouse - France



Mission



- > Mieux appréhender les **besoins et les attentes des consommateurs,**
- > Comprendre et accompagner les **mécanismes d'appropriation et d'acceptabilité de l'innovation** des futurs usagers-consommateurs

Aider les acteurs des filières agricoles et alimentaires à innover juste (durable et responsable)

Living Lab

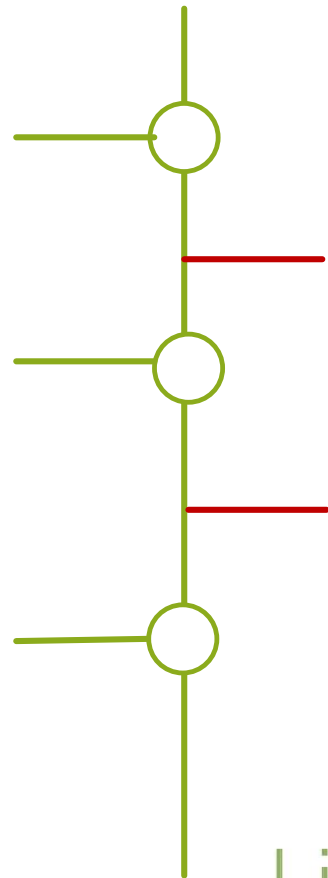


Défis

- > Préserver nos productions et notre diversité agricole
- > Créer des filières créatrices de valeurs au cœur de nos territoires
- > Reconstruire la confiance entre nos filières et les consommateurs



Valeurs



Défendre la transition agroécologique.

Défendre une haute qualité territoriale créatrice de valeurs fruit d'une collaboration entre consommateurs et producteurs

Living Lab





SANTÉ

Une alimentation bonne pour ma santé



SECURITE

Une alimentation qui ne doit pas attenter à ma santé



PRATICITE

Une alimentation compatible avec mes contraintes quotidiennes



ETHIQUE

Une alimentation respectueuse du vivant, des habitants, du territoire



ECONOMIQUE

Une alimentation qui crée de la valeur économique pour mon territoire



ENVIRONNEMENT

Une alimentation qui respecte l'environnement



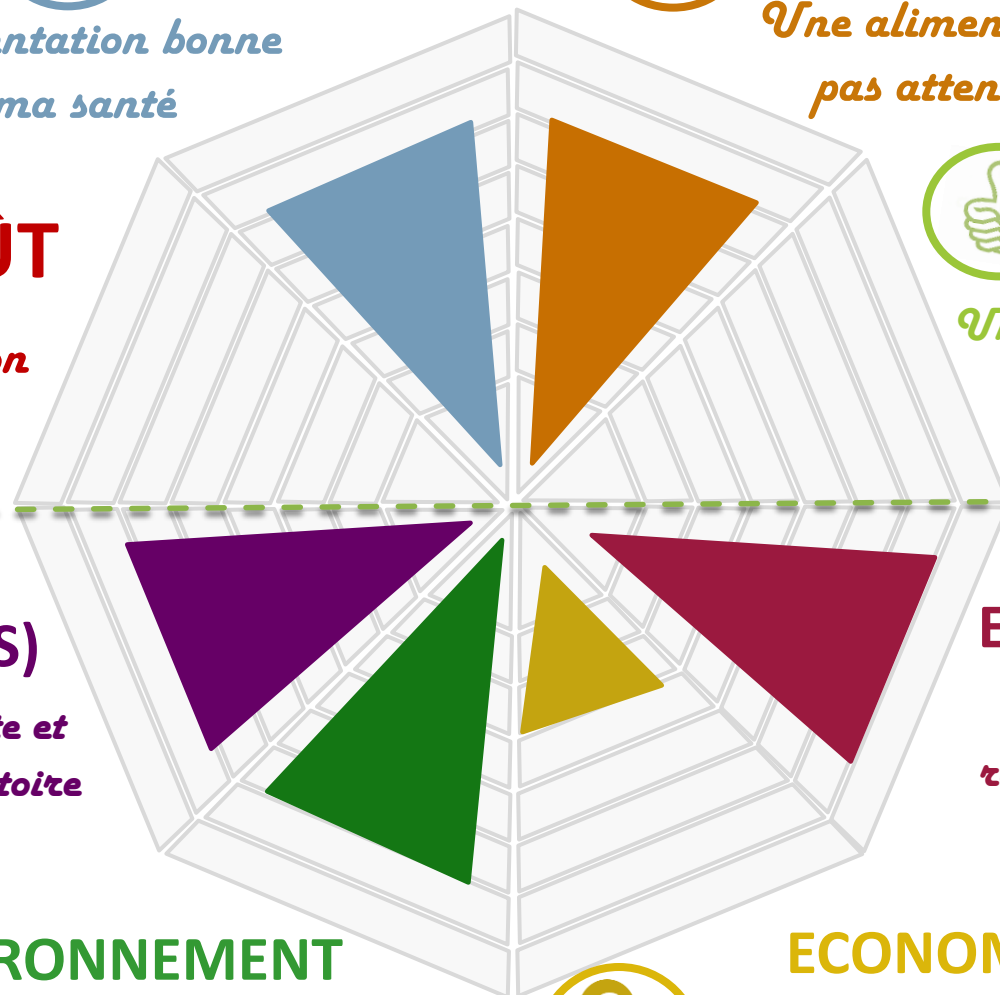
ORIGINE (S)

Une alimentation produite et transformée sur mon territoire



GOÛT

Une alimentation qui a du goût



Une alimentation pour laquelle je m'engage

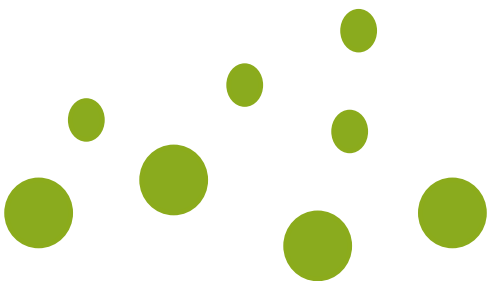


Le plat du pauvre

« *C'est la fin des haricots* »



Annibale Carracci, Le Mangeur de haricots (Galleria Colonna, Rome)





PERCEPTION DES LÉGUMINEUSES PAR LES CONSOMMATEURS FRANÇAIS





Création d'une catégorie spécifique
alimentaire :

Les légumineuses

- Source de protéines végétales
- De fibres
- De micro-nutriments...

EDAMAME



JAPON

Souvent servis à l'apéritif, ce sont des fèves immatures de soja

GATEAU DE RIZ AUX 8 TRÉSORS



CHINE

À base de riz gluant et pâte de haricots rouges, une spécialité que l'on sert pour les fêtes

RIBOLLITA



ITALIE

Composé de haricots blancs et légumes, elle est servie en soupe.

BUDDHA BOWL



ASIE

Composé de légumineuses, céréales, légumes et/ou fruits, oléagineux croquants.

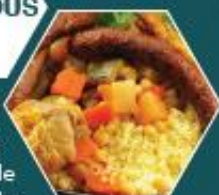
FEIJOADA



PORTUGAL, BRESIL

Portugal, Brésil; Plat à partager en famille à base de haricots noirs et de viande de porc.

COUSCOUS



MAGHREB

Plat emblématique à partager, à base de semoule de blé, légumes, pois chiche, agneau, poulet, merguez....

CHILI CON CARNE



PHILIPPINES

Un plat à partager à base de haricots rouge et de viande (bœuf) épicé!

HOUMOUS



MOYEN ORIENT

À base de pois chiche. Servi traditionnellement au Mezzé, on le retrouve désormais surtout à l'apéritif.

DHAL



INDE

Plat à base de lentilles corail décortiquées.

BASSI SALTE



SENAGAL

Couscous de Millet avec des haricots blancs, de la viande et des légumes. Il est traditionnellement servi le jour d'Achura.

ERWTENSOEP



PAYS BAS

Une soupe à base de pois servi avec du porc.

FALAFEL



PROCHE ORIENT

Ils sont généralement consommé dans un sandwich (dans un pain pita).



Les tendances sources d'inspiration



GOÛT

*Une alimentation
qui a du goût*

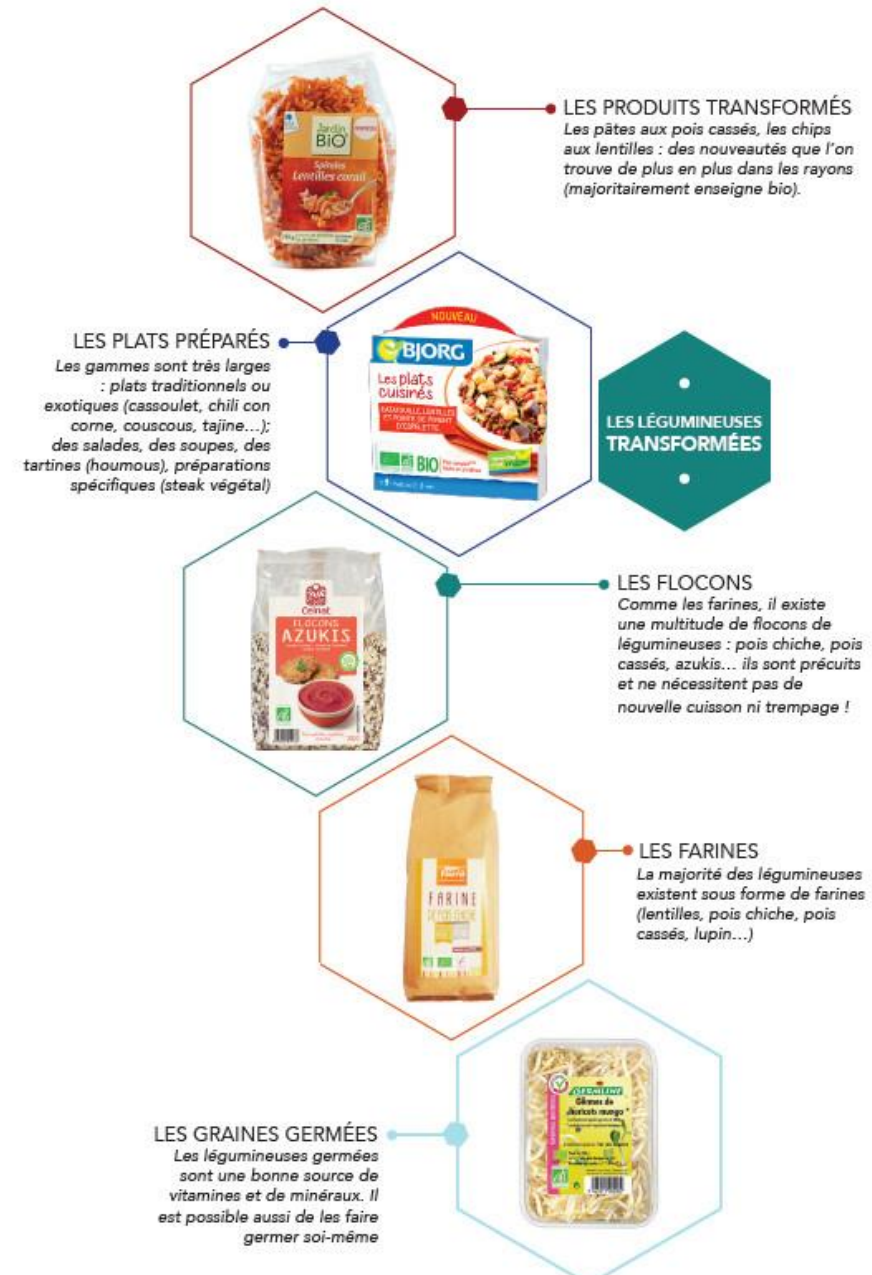
- ✓ Le métissage source d'inspiration
- ✓ Tendances Veggie
- ✓ Marché du sans gluten





PRATICITE

Jouons la gamme avec les gammes !





LES LÉGUMINEUSES, C'EST...
QUAND ON VEUT, OÙ ON VEUT !

Le petit-déjeuner



Doriaki, pane cake, granola, muesli... lait de soja, confiture d'azuki



La pause de 10h



Barre énergétiques,
mélanges de fruits secs
et de soja grillé, crackers,
pois chiches grillés...



PROJET AgroSup Dijon,

huit étudiants ont mis au point un snacking original : des sticks de lentilles parfumés à la moutarde et au curry, accompagnés d'une sauce carottes et lait de coco. Facile à emporter et à déguster.
agriculture.gouv.fr & www.facebook.com/crocetvie





Les salades se réinventent



Le déjeuner



Les plats préparés s'emportent



Les soupes sont cocooning !



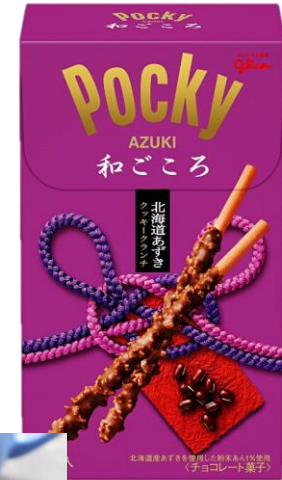
Les burritos sans gluten et végan



Le filet de thon épouse les pois chiche



Yaourt de soja, gâteaux, tartinades, des cookies à la farine de pois chiche



Le goûter gourmand

Y a tout ce qui faut pour l'apéro !






Et pour le dîner ?





Un petit dessert ?

A brown cow with a white patch on its face and a white blaze on its forehead is standing in a lush green field. The cow is facing slightly to the right. The background shows more green grass and some trees.

**NE PAS NÉGLIGER
LA PLACE DES
LÉGUMINEUSES
DANS LES FILIÈRES
ANIMALES DE
QUALITÉ**

**Alimentation
tracée**

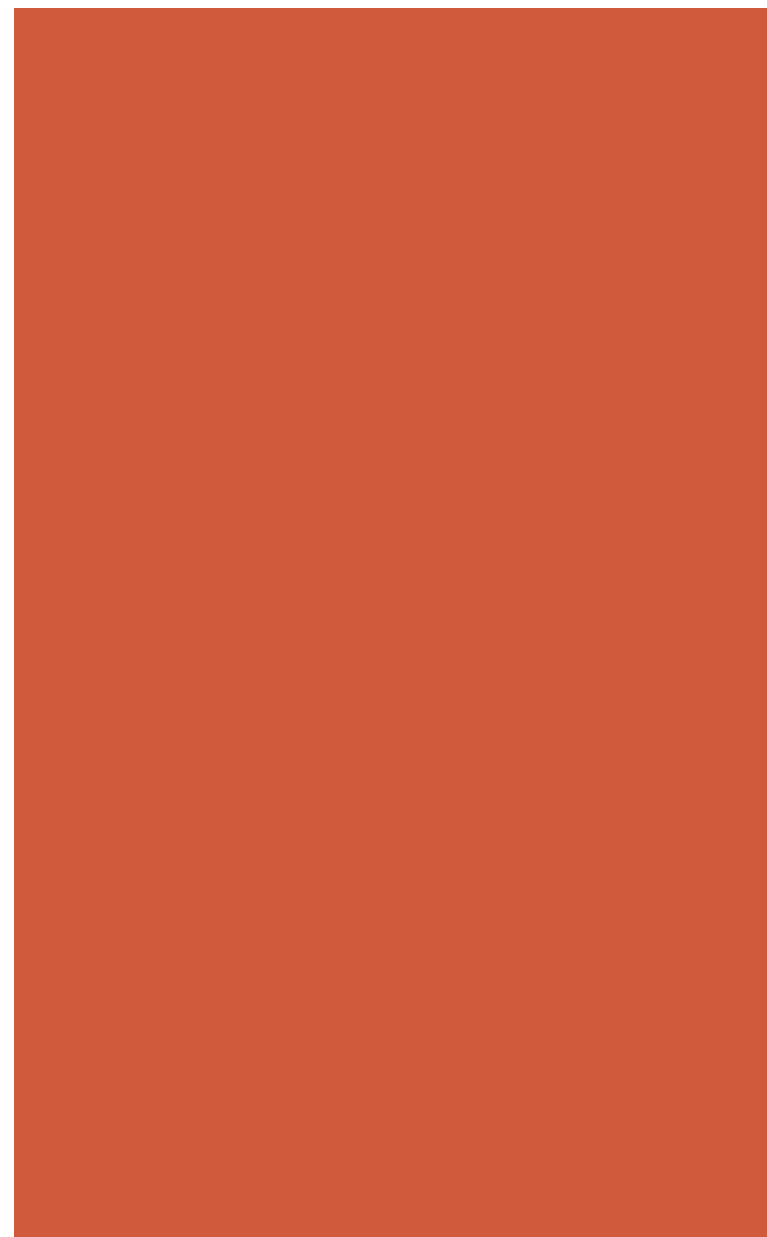
**Autonomie
alimentaire des
territoires**

**Coopérations
d'opportunités
entre les filières de
production**

**Amélioration de la
qualité de la viande**



**CRÉA
COOK**





L'équipe des Jedi



Aline et Magali

Pascal et Camille

Céline et Elodie

Philippe

Lory

Sophie

Célia

Marie L.

Léa

Estelle

Marie P

Dylan

Léa

Marie A.

Céline

Delphine

Nora

L'équipe des Padawan

Mélissa

Déborah

Mathilde

Théo

Nathalie

Jean

Corenthin

Audrey

Marine

