

Intervenants atelier filières

1) Structurer la filière régionale de production : le projet Fileg

Après un rapide état des lieux de la production française et Occitane, au regard des tendances de consommation, présentation de la démarche FILEG- Filière légumineuses à graines.

La mission principale de FILEG est de favoriser les conditions nécessaires au partenariat entre les acteurs de l'amont et de l'aval, afin de structurer une filière de légumineuses, créatrice de valeurs, à la fois pour l'alimentation humaine et l'alimentation animale en Occitanie.

Présentation de la vidéo <https://www.youtube.com/watch?v=skdZ4ExndFc&t=3s>

Retours sur la dynamique, les acteurs et les premiers résultats de la démarche.

Importance du travail de recherche (variétés adaptées, semences)

Intérêts agronomiques des cultures de légumineuses

Par Benoit Frayssine, l'Isle aux grains (32), adhérent à l'association FILEG

2) Vers un cassoulet bio régional ?

En Occitanie, et plus largement en Europe, un certain nombre de céréales dites mineures et de légumineuses sont aujourd'hui sous utilisées. Le développement de la production, de la commercialisation et la consommation de ces espèces et variétés présente aujourd'hui un intérêt pour la reterritorialisation et la transition de nos systèmes agricoles et alimentaires.

Le Projet européen de Recherche Action Participative Divinfood (2022 - 2027) coordonné par l'INRAE vise à accompagner le développement de ces filières. Le Biocivam de l'Aude, partenaire du projet, coordonne plus particulièrement un projet sur la filière Haricot Lingot autour de Castelnaudary dans l'idée de pouvoir offrir un cassoulet bio régional.

Après un panorama sur les tendances de consommations observées, retour sur les premiers résultats du projet, les freins et les leviers.

Par Axel Wurtz, Biocivam de l'Aude

3) Sensibiliser les consommateurs de demain aux légumineuses : exemple d'un projet éducatif mené dans un lycée de la région

Retour sur la mise en œuvre de l'outil éducatif Légumicant pour sensibiliser les élèves aux légumineuses. durant l'année scolaire 2016-2017, deux établissements pilotes se sont mobilisés autour du projet Légumicant via une approche pédagogique, innovante, pour responsabiliser les élèves citoyens-consommateurs et futurs acteurs du monde agricole aux avantages nutritionnels de ces aliments et aux vertus agro-environnementales de ces cultures.

Un travail collectif mené avec les équipes de restauration collective pour concevoir les menus à base de légumineuses, mais aussi en lien avec des partenaires locaux, en particulier des coopératives de production qui a abouti à trois réalisations concrètes qui seront présentées durant l'atelier.

Par Jean-Jacques Paraire, chef de cuisine au lycée agricole de Castelnaudary et le témoignage de Marie CABRITA, élève de 1ere éco déléguée et de Maixent SALVETAT, professeur de Sciences Économiques et Sociales, Référent Développement Durable au Lycée polyvalent Germaine TILLION de Castelnaudary.