

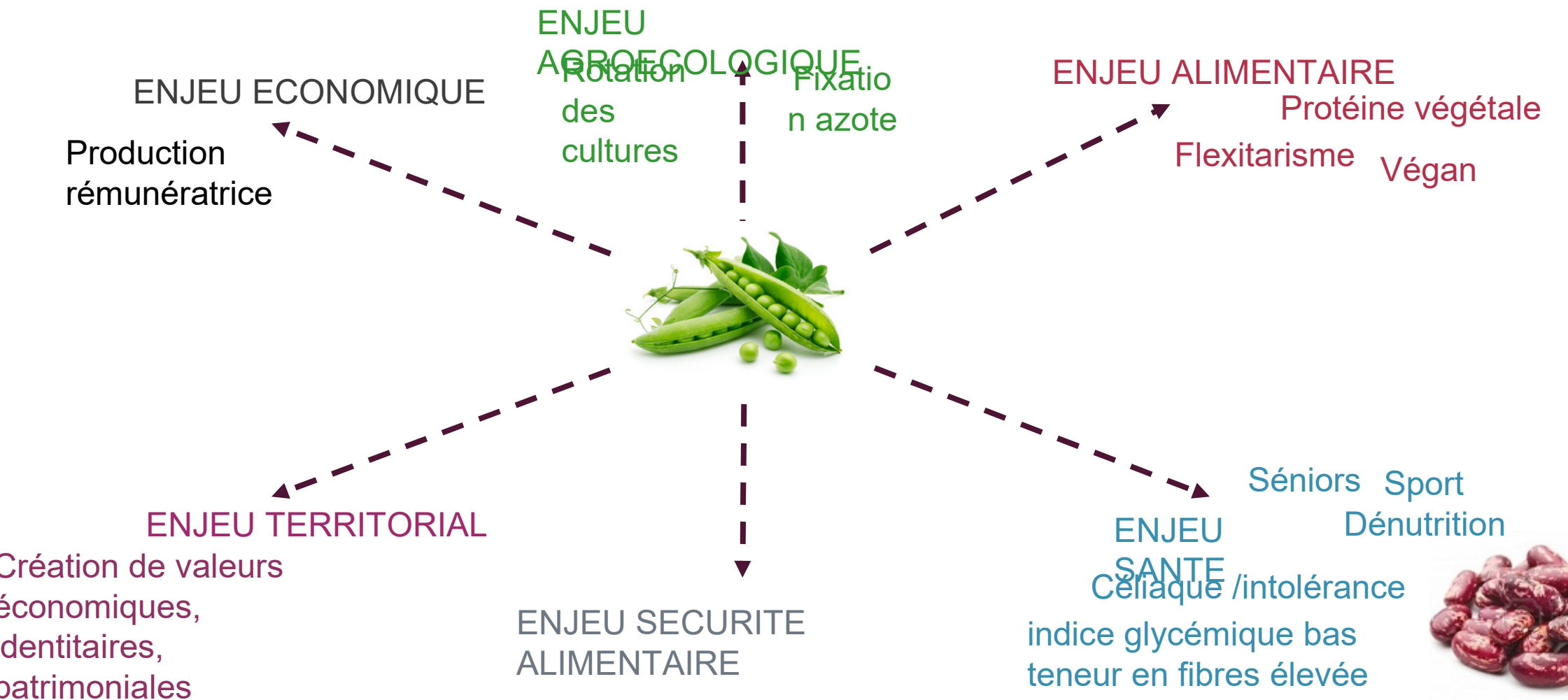
LES USAGES DES LÉGUMINEUSES :

SITUATION ACTUELLE ET PERSPECTIVES

Muriel GINESTE, facilitateur d'innovation

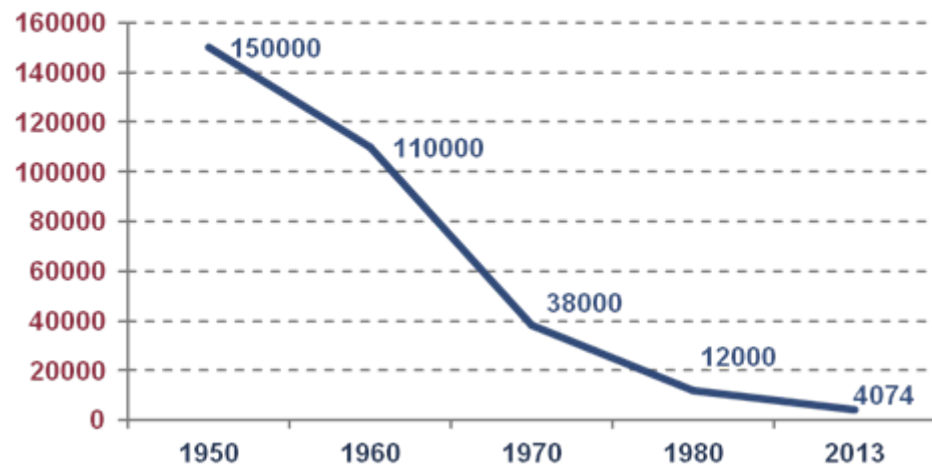


LES ENJEUX QUE PORTENT LES LEGUMINEUSES

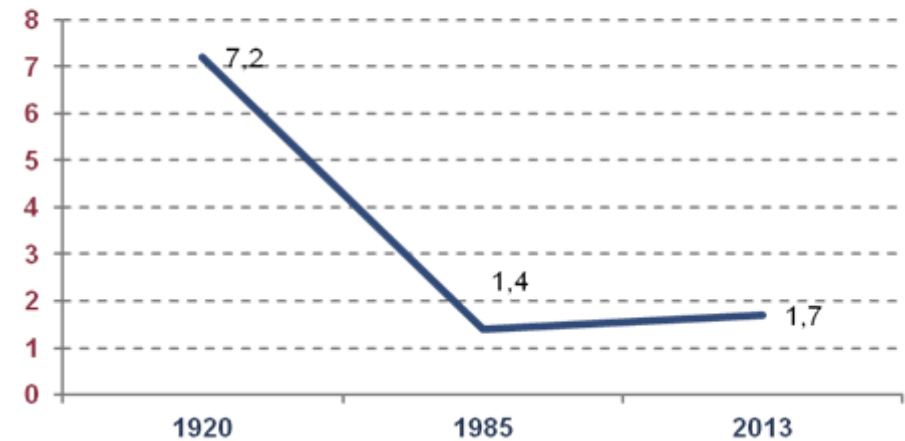


POURQUOI UN CHALLENGE ?

surfaces cultivées (ha)



Quantité consommée en France
par individu (en kg)



Source IN

Le changement des régimes alimentaires intégrant davantage de produits carnés a occasionné une baisse spectaculaire de la consommation humaine de légumineuses à graines

LES VERROUS A LEVER !



Vieux légumes

enfants n'aiment pas !



ça se cuisine comment ?



Indigeste !

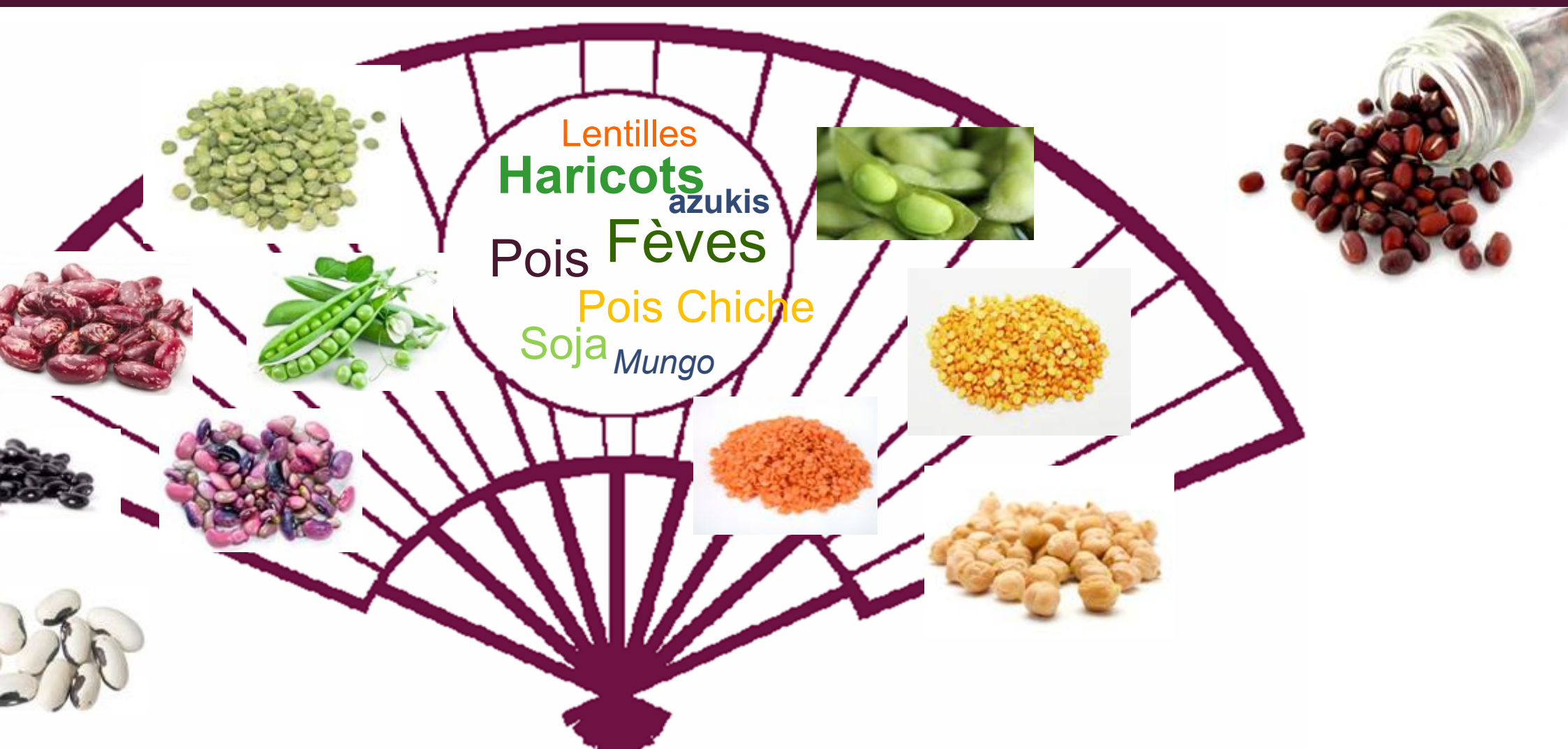


Font gros

Trop de temps de préparation



UN JOLI TERRAIN DE JEU



DOUDDHA
SOUP (ASIE)

RIBOLLITA
(TOSCANE)

HOUMMOUS
(MOYEN ORIENT)

DAMAME
(JAPON)

DAHL OU LE
SAMBAR
(INDE)

FEIJOADA
(PORTUGAL/BRESIL)

FALAFEL
(PROCHE ORIENT
TURQUIE)



AILLEURS...

L'altérité, l'exotisme
comme source
d'inspiration pour
ancrer l'innovation
dans nos territoires

LA RICHESSE DE GAMMES DE PRODUITS SOUS EXPLOITEES



Graines germées



Flocons



Sous vide



Pois



Conserves



Farines



Légumes surgelés



Plats préparés

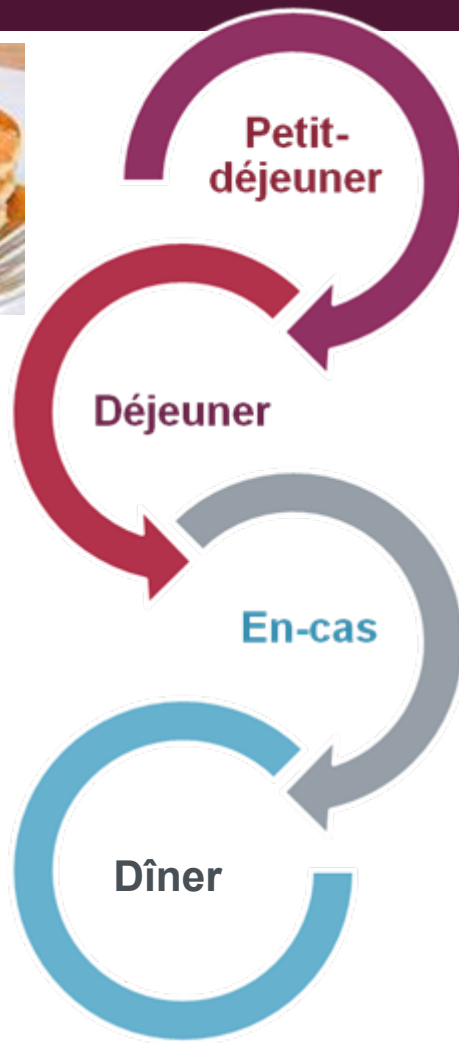




**COMMENT
RÉINVENTER LES
LÉGUMINEUSES ?**

**...D'AUJOURD'HUI
À DEMAIN !**

PENSER LES LÉGUMINEUSES TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



FARINES, PATES DE FRUITS, CONFITURES

Dorayaki : Les dorayakis sont des crêpes très populaires au Japon, elles font un encas très nourrissant grâce à une garniture de pâte sucrée de ricot azuki.



LES LÉGUMINEUSES À L'APERERO !



4 par Auchan, les snacks de pois chiches veulent créer une
saine aux chips de pommes de terre. Ingrédients : farine de pois
e colza, riz, amidon de pomme de terre, farine de maïs, sel.



Un kit pour verrines à
base de légumineuses :
des crèmes de lentilles
et de pois cassés,
associées à du pesto,
de la tapenade et des
tomates.



UN REPAS SUR LE POUCE AU BUREAU



Un repas végétarien, prêt-à-consommer avec un bon équilibre céréales / légumineuses pour un apport protéique idéal !

3 variétés :

Boulghour/quinoa/pois chiches

Riz/lentilles/petits pois

Epautre/boulghour/soja



Quinoa
Lentilles
Epautre
Haricots rouges
français



COLLECTION POIS CHICHES



lci&là

LÉGUMINEUSES ET INNOVATIONS

NUGGETS



DU PRATIQUE A DOMICILE



La gamme « Geste saveur » de l'entreprise **Jardins du Midi** propose des assortiments de légumes secs très colorés et complémentaires

- Un sachet hermétique zippé, refermable avec doseur ;
- Un packaging coloré, support de marketing, PLV et recettes pédagogiques ;
- Une cuisson rapide sans trempage ;
- Une facilité de mise en linéaire (les sachets tiennent debout et sont « packbordables »).



LES LÉGUMINEUSES AU DESSERT



ditionnellement,
cœur des mochis
fait de pâte de
haricots rouges ou
soja.



Ces « Pocky Cruch »
sont recouverts de
chocolat au lait et
incrûstés de morceaux
de haricots rouges de
Hokkaido.



CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES



SANS GLUTEN : UN MARCHÉ DE NICHE A NE PAS NÉGLIGER



SOLUTIONS TECHNOLOGIQUES



Soja lactofermenté



Il y a des bactéries, naturelles et bio car cultivées, qui vont transformer les sucres contenus dans le soja en acide lactique.



La société **NBread** Process propose un nouveau procédé : transformer tout type d'aliment, notamment les fruits et légumes, en un produit texturé de type génoise ou pain de mie, facile à manger et présentant les qualités organoleptiques et nutritionnelles de la matière première.



Cuits sous-vide dans très peu de jus, les pois chiches conservent toutes leurs qualités : une texture ferme et un délicieux goût « noisette ». Un légume idéal en salade ou dans des plats chauds (couscous, tajine).

Juillet 2016 : NBread-Process était Lauréat prix NUTRISSENS au concours TERRALIA 2016

ANCER LA PRODUCTION DES LEGUMINEUSES DANS NOS TERRITOIRES

- ✓ Créer une production territoriale de Qualité et visible à l'échelle de notre région
- ✓ Avoir des gammes de légumineuses et de céréales variées (ouvrir le choix)
- ✓ Ancrer des filières de transformation et de distribution
- ✓ Innover pour s'adapter aux changements d'usage et créer des produits totems dans nos territoires
- ✓ Diffuser la connaissance sur nos filières auprès des citoyens



A top-down view of various legumes arranged on a white, textured fabric surface. The legumes include white beans (some in a bowl with a rosemary sprig, some in a small cup, and a few scattered), black lentils in a small cup, orange lentils in a cup, green lentils in a bowl, and red kidney beans spilling from a tipped-over cup. A plate of browned beans with a rosemary sprig is on the right, and an empty white bowl is at the bottom right.

erci pour votre écoute