

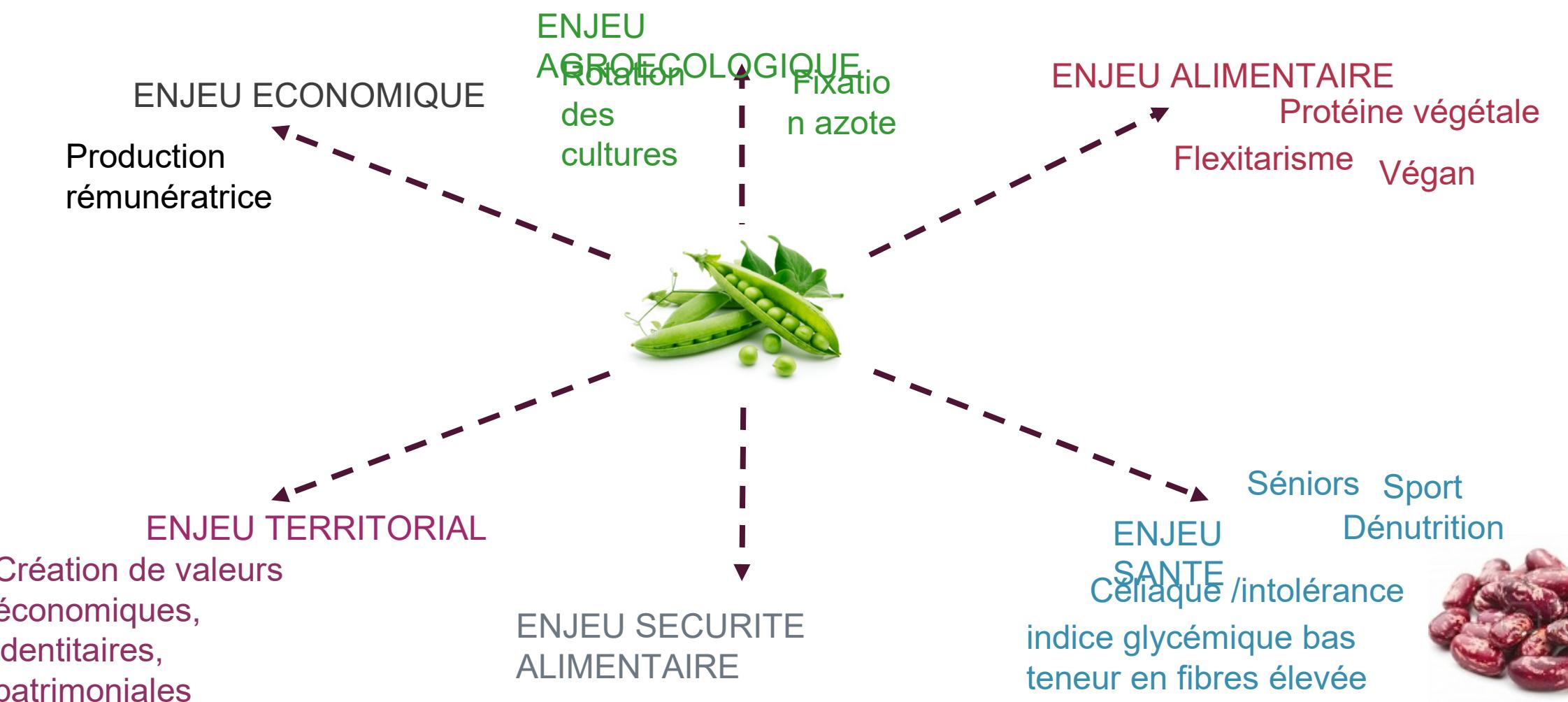
LES USAGES DES LÉGUMINEUSES :

SITUATION ACTUELLE ET PERSPECTIVES

Muriel GINESTE, facilitateur d'innovation

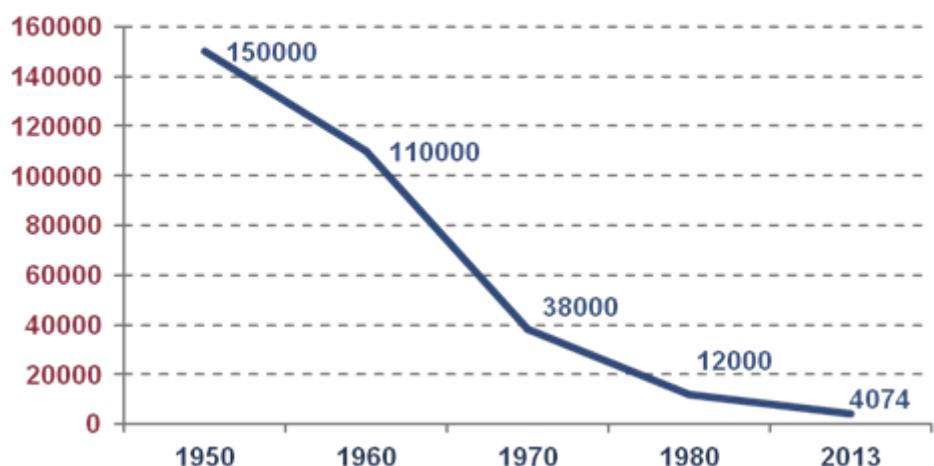


LES ENJEUX QUE PORTENT LES LEGUMINEUSES

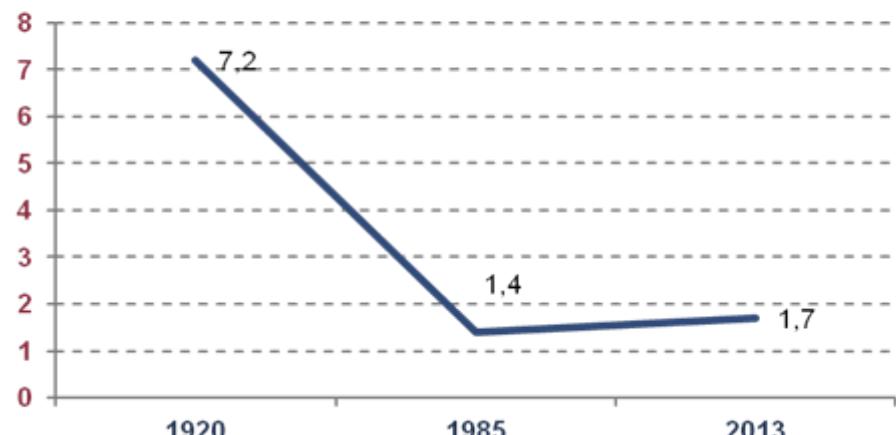


POURQUOI UN CHALLENGE ?

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 !

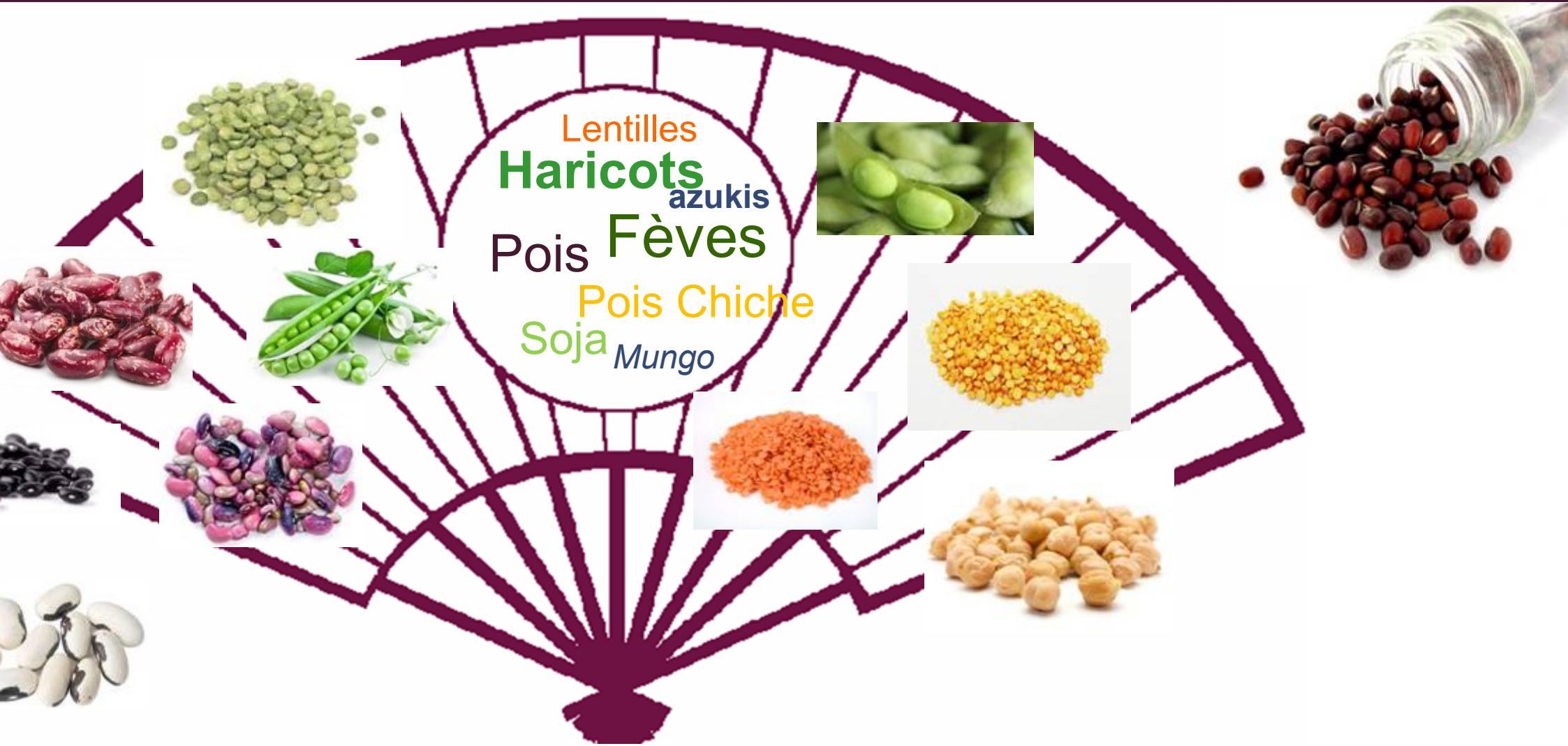


Font gross

Trop de temps de préparation



UN JOLI TERRAIN DE JEU



OUDDHA
OWL (ASIE)

DAMAME
(JAPON)



RIBOLLITA
(TOSCANE)

FEIJOADA
(PORTUGAL/BRESIL)



HOUMMOUS
(MOYEN ORIENT)

DAHL OU LE
SAMBAR
(INDE)

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



Légumes secs

Farines

Légumes
surgelés



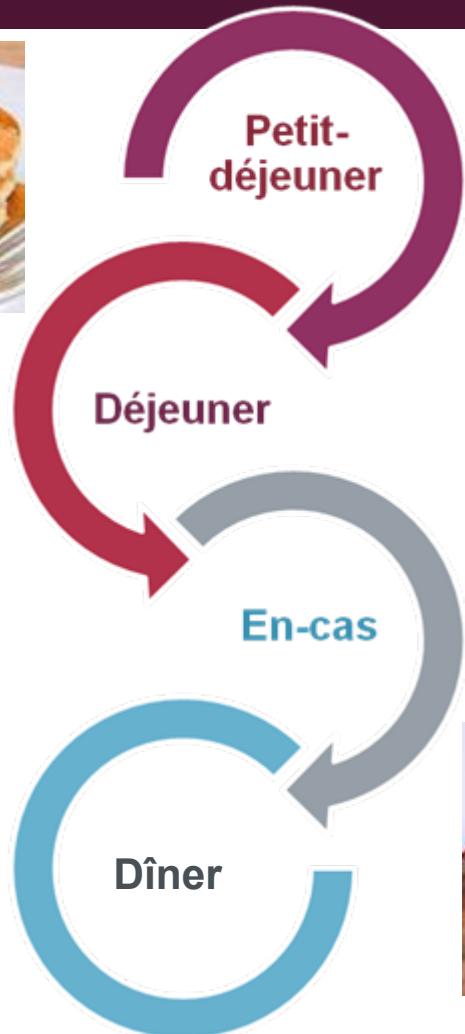
Plats prépa



**COMMENT
RÉINVENTER LES
LÉGUMINEUSES ?**

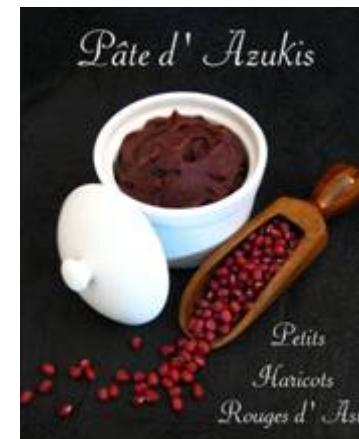
**...D'AUJOURD'HUI
À DEMAIN !**

PENSER LES LÉGUMINEUSES TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



FARINES, PATES DE FRUITS, CONFITURES

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



LES LÉGUMINEUSES À L'APERO !



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 protidique idéal !

3 variétés :

- Boulghour/quinoa/pois chiches
- Riz/lentilles/petits pois
- Epeautre/boulghour/soja



Quinoa
Lentilles
Epeautre
Haricots rouges français



Ici & 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, le cœur des mochis est fait de pâte de haricots rouges ou de soja.



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



CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES



SANS GLUTEN : UN MARCHE DE NICHE A NE PAS NÉGLIGER



SOLUTIONS TECHNOLGIQUES



Soja lactofermenté

ce sont 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 pour une salade ou dans des plats chauds (couscous, tajine).

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

ANCRRER 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



erci pour votre écoute

