

ATELIER

Légumineuses locales dans les menus des collèges et lycées : intérêts et mise en œuvre

Animé par

Ondine LOUIS - INTERBIO Nouvelle-Aquitaine



Programme

Introduction : testons vos connaissances sur les légumineuses !

Quizz Kahoot

Comment introduire les légumineuses dans les menus des collégiens et lycéens ?

- Loi EGALim et diversification des protéines
- Exemples de recettes végétariennes maison
- Parlons budget : le coût matière des repas végétariens
- Quelle sensibilisation des convives ?

Nicolas THURAULT, cuisinier-formateur à Cuisines nourricières

Achats de légumineuses dans les collèges et lycées via AGAPE 16 : 1 an après le démarrage du marché, où en est-on ?

Laurence BRUERE, Région Nouvelle-Aquitaine

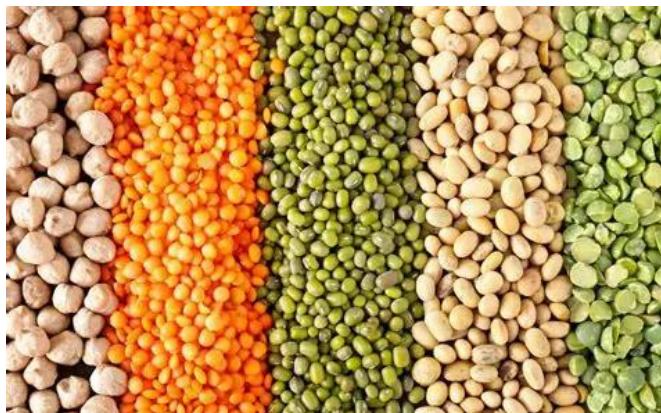
Témoignage d'établissement : collège J. Rostand à La Rochefoucauld

Fabrice HARANT, chef de cuisine au collège J. Rostand



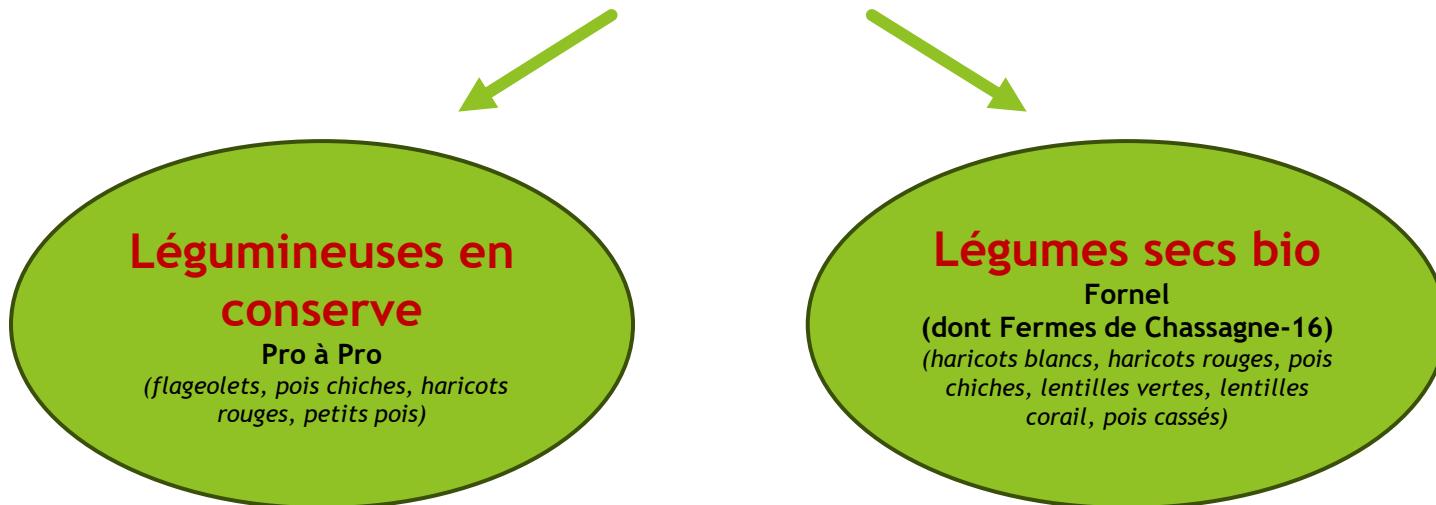
Groupement de commandes Agape16

Quelle place pour les légumineuses ?



- ▶ Etude réalisée par AGAPE 16 à partir des statistiques d'achats envoyées par les fournisseurs.
- ▶ Objectif : comprendre les pratiques des collèges et lycées.

Marché « Produits d'épicerie » 2024/2027*



Choix du groupement de proposer uniquement des légumes secs bio :
Volonté de recourir à des productions locales et de qualité.

* Marché ayant débuté au 1/07/2024

PRATIQUES D'ACHAT SUR 12 MOIS DES LYCEES & COLLEGES ADHERENTS AGAPE

		Nb établissements	dont collèges	dont lycées
20%	Pas d'achat de légumineuses	9	8	1
11%	Achats de légumineuses BIO (sec) uniquement	5	4	1
26%	Achats de légumineuses EN CONSERVES uniquement	12	11	1
43%	Achats de légumineuses en conserves et en bio/sec	19	12	7

Constats :

- 20% des adhérents n'achètent pas de légumineuses -via Agape : **des raisons spécifiques ?**
- Une majorité d'adhérents achètent des légumineuses en sec et en conserves : **des usages différents? prix ?**
- Une minorité des adhérents achètent des légumineuses bio (sec).

LEGUMINEUSES EN CONSERVES

On peut identifier 4 catégories d'établissements :

	Nb d'établissements	
Pas de recensement, pas de commandes	14	31%
Pas de recensement, mais commandes réalisées	10	22%
Commandes réalisées supérieures ou égales au recensement	12	27%
Commandes réalisées inférieures au recensement	9	20%
	45	

1051 unités recensées < 1156 unités commandées / 4 000kg

soit environ 6 000 € d'achats

Constats :

- ▶ Engagements respectés même si certains établissements sont en sous-réalisation
- ▶ Certains établissements ont commandé alors qu'ils n'avaient rien recensé : changement de pratique -> **passage sur de la conserve plutôt que sur du sec ?**

LEGUMINEUSES BIO - sec

	Nb d'établissements	
Pas de recensement, pas de commandes	10	22%
Pas de recensement, mais commandes réalisées	5	11%
Commandes réalisées supérieures ou égales au recensement	8	18%
Commandes réalisées inférieures au recensement	11	24%
Aucune commande réalisée alors que volumes recensés	11	24%
	45	

4200 kg recensés > 3096 kg commandés

Ecart de commande cohérent avec les constats précédents (-26%)
soit environ 12 000 € d'achats

Constats :

- ▶ Etablissements n'ayant rien commandé ou ayant des commandes très inférieures au recensement : **prix trop élevés ? produits ne correspondant pas aux attentes ? (goût, cuisson...) ? raisons organisationnelles ?**

Constats :

- ▶ Des sous-réalisations de commandes sur tous les légumes secs **sauf pour les lentilles vertes et les haricots rouges**
- ▶ Des prix au kg plus élevés qu'avec les conserves **MAIS** :
 - Pas les mêmes types de produits donc difficilement comparable (ex: 43g de haricots crus = 100g de haricots cuits)
 - Produits **bio et locaux**
 - Meilleure qualité nutritionnelle en sec / meilleur taux de protéines

Témoignage d'établissement :

La mise en place des menus végétariens au Collège J. Rostand à La Rochefoucauld-en-Angoumois

Fabrice HARANT, chef de cuisine

