

Une idée Légumineuse!

LENTILLES - HARICOTS SECS - FÈVES
POIS CHICHES - POIS CASSÉS - POIS SECS
FÈVEROLES - LUPINS



DOSSIER DE PRESSE 2022

Financé par :



ÉDITO

Les légumineuses, cette grande famille de plantes et d'aliments, réservent bien des surprises. Elles brillent par leurs multiples vertus et bienfaits agronomiques, environnementaux, économiques, nutritionnels et diététiques. **Le Plan National Nutrition Santé élaboré par Santé Publique France recommande d'ailleurs d'en consommer au moins deux fois par semaine.** Cultivées sur tous les continents, elles se cuisinent de mille façons pour toutes les envies.

Or, la FAO estime que chaque habitant sur la planète en consomme près de 7 kg chaque année contre seulement 2 kg par personne et par an en France.

La culture des légumineuses, qui ne nécessite pas d'engrais azotés, est bénéfique pour l'environnement et pour la biodiversité. Riches en protéines et en fibres, sources de vitamines et minéraux, dans des proportions variables selon celles considérées, elles sont pleines de vertus nutritionnelles et diététiques et se cuisinent facilement. **Les légumineuses recèlent une multitude d'atouts qui répondent aux grands enjeux sociétaux d'aujourd'hui tels que la diversification et l'équilibre alimentaire, la végétalisation de nos assiettes, la préservation de l'environnement ou encore la souveraineté de notre modèle agro-alimentaire.**



C'est pourquoi, nous avons lancé, ensemble - Terres Univia, l'interprofession des huiles et protéines végétales, la FNLS, Fédération Nationale des Légumes Secs, la FIAC, Fédération des Industries d'Aliments Conservés, et Interfel, l'Interprofession des fruits et légumes frais - une grande campagne de promotion des légumineuses auprès des jeunes. **Cette campagne, qui a démarré le 10 février, Journée internationale des légumineuses, est co-financée via des fonds France Relance dans le cadre de la Stratégie nationale en faveur des protéines végétales et du programme national pour l'alimentation 2019-2023.**

Cette campagne collective, unique en son genre, a pour objectif de mettre un coup de projecteur sur cette famille d'aliments auprès du grand public. Résolument tournée vers le plaisir, la cuisine et la découverte, elle se décline tout au long de l'année autour du slogan : « une idée légumineuse ! », de manière dynamique avec des actions à destination des enfants, des médias, des professionnels de la restauration collective et de la santé. Toutes ces petites graines sont pleines de ressources ! Nous vous invitons à les (re)découvrir avec nous !

Christophe Bonduelle - Président de la FIAC,
Alexandre Cherki - Président de la FNLS,
Laurent Grandin - Président d'Interfel et
Antoine Henrion - Président de Terres Univia.

LES LÉGUMINEUSES...

Une grande famille à (re)découvrir.....	p. 1	Actrices de notre souveraineté alimentaire.....	p. 9
Une infographie pédagogique.....	p. 2	Bénéfiques pour l'environnement.....	p. 10
Le point sur la consommation.....	p. 3	Au cœur du plan protéines.....	p. 11
Des trésors de vertus nutritionnelles.....	p. 4	Une campagne pour sensibiliser les jeunes générations.....	p. 12
Idéales pour varier nos menus.....	p. 5	Une idée légumineuse !.....	p. 13
Des recettes originales.....	p. 6-7	À propos.....	p. 14
Point sur la production française.....	p. 8		



LES LÉGUMINEUSES KÉSAKO ?

Une grande famille à (re)découvrir !

Les légumineuses telles que les lentilles, haricots secs, pois chiches, pois et pois cassés, fèves et lupins... disposent de vertus environnementales surprenantes et de qualités nutritionnelles incroyables. Le Plan National Nutrition Santé élaboré par Santé Publique France recommande d'ailleurs d'en consommer au moins 2 fois par semaine. Toutes ces petites graines sont pleines de ressources à (re)découvrir !

DÉFINITION

Les légumineuses appartiennent à la famille des Fabacées. Elles constituent la troisième plus importante famille de plantes à fleurs sur la planète, avec près de 20 000 espèces différentes sur tous les continents.

Elles se définissent comme des plantes dont les graines sont contenues dans des gousses et sont constituées :

- Des légumes secs tels que les haricots secs, lentilles, pois chiches, pois et pois cassés, fèves.
- D'autres plantes riches en protéines telles que les pois secs, féveroles, lupins, soja.

Les légumineuses existent sous différentes formes

« Sèches ou fraîches, en conserve, surgelées ou dans des plats cuisinés... Adaptées à tous les repas de la journée, les légumineuses s'intègrent très facilement dans la cuisine du quotidien, quelle que soit la saison. Il existe une multitude de recettes pleines de saveurs originales, simples et colorées à faire seul, entre amis ou en famille. » affirme Armelle Guizot, porte-parole de la campagne « une idée légumineuse » pour la FIAC.



DÉCOUVRIR DES TRÉSORS DE BIENFAITS ?

Les légumineuses sont bonnes pour la santé, pour l'environnement et aiguisent nos papilles !

1 Les légumineuses kézako ?

IL EXISTE
20 000
ESPÈCES
DE LÉGUMINEUSES
DANS LE MONDE

Une famille nombreuse de plantes à fleurs dont les graines sont contenues dans des gousses. Voici les principales légumineuses cultivées en France :



Haricots secs



Lentilles



Fèves



Lupins



Pois chiches



Pois cassés

2 Pour toutes les envies

Au petit-déjeuner, déjeuner, goûter, apéritif, dîner... Une infinité de recettes sucrées et salées, faciles et gourmandes, qui respectent tous les régimes alimentaires.

61% DES CONSOMMATEURS DE LÉGUMINEUSES DISENT APPRÉCIER LEUR GOÛT

Source : Etude Crédoc mai 2021



3 Plein de formes différentes



Tellement faciles à conserver, il est possible de consommer des légumineuses toute l'année. On les trouve dans tous les commerces sous une grande diversité de formes.



À cuisiner sèches, fraîches, en conserve, surgelées et à savourer en plats cuisinés.

4 De multiples bienfaits

Des apports nutritionnels qui participent au bon fonctionnement de notre corps :

VITAMINES

MINÉRAUX

FIBRES

ACIDES AMINÉS ESSENTIELS

PROTÉINES



5 Un plus pour la planète

Les légumineuses captent l'azote dans l'air et le fixent dans la terre. Résultat : moins d'engrais de synthèse utilisés donc moins d'émissions de gaz à effet de serre.

L'ENVIRONNEMENT EST LA 2^{ÈME} PRÉOCCUPATION DES FRANÇAIS

Source : Étude Crédoc mai 2021



AZOTE ATMOSPHÉRIQUE

ENRICHISSEMENT DES SOLS

REDYNAMISER NOS ASSIETTES ?

Une idée légumineuse !



Le niveau de consommation de légumineuses des Français est l'un des plus faibles en Europe : moins de 2 kg par an et par habitant contre près de 4 kg en moyenne en Europe⁽¹⁾, alors que le Plan National Nutrition Santé (PNNS) recommande d'en manger au moins deux fois par semaine !

L'étude réalisée par l'institut OpinionWay⁽²⁾ en avril 2022 dans le cadre de cette campagne, sur l'image et la consommation de légumineuses en France révèle :

UNE CONSOMMATION DÉCLARÉE DES LÉGUMINEUSES ENCORE EN DESSOUS DE LA RECOMMANDATION DU PNNS AUPRÈS DES PARENTS COMME DES ENFANTS.

- 40% des parents comme des enfants et adolescents déclarent consommer des légumineuses au moins 2-3 fois / semaine. 75% des parents comme des enfants au moins une fois par semaine.



Pois blancs

UNE BONNE IMAGE DES LÉGUMINEUSES AUPRÈS DES PARENTS ET ENCOURAGEANTE AUPRÈS DES ENFANTS.

- 92% des parents contre seulement 42% des enfants et adolescents estiment les légumineuses comme essentielles au bon fonctionnement du corps et permettant une alimentation équilibrée.

DES FREINS À LA CONSOMMATION BIEN IDENTIFIÉS TELS QUE LE MANQUE D'IDÉES RECETTES OU D'INTÉRÊT GUSTATIF, LA RAPIDITÉ À LES CUISINER OU LA DIFFICULTÉ À LES DIGÉRER.

« Les Français méconnaissent les légumineuses, cette famille d'aliments est pourtant incroyable. Nous avons entamé, tous ensemble - les interprofessions Terres Univia et Interfel, les fédérations la FNLS et la FIAC, avec le soutien du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire et des professionnels de cette grande filière, un travail d'information et de communication car beaucoup de personnes ne savent pas trop comment les cuisiner et en sous-estiment la diversité, comme les qualités nutritives et gustatives. » explique Antoine Wassner, Administrateur de la FNLS.

Source : (1) Selon l'étude Weindel et al. 2020. (2) Enquête OpinionWay réalisée en avril 2022 sur un échantillon de 531 parents d'enfants âgés de 8 à 18 ans et de 504 enfants de 8 à 14 ans lecteurs de titres de la presse jeunesse et de 504 adolescents de 15 à 17 ans utilisateurs de médias sociaux.

RÉ-ÉQUILIBRER SON ALIMENTATION ?

Les légumineuses, une famille d'aliments aux multiples vertus nutritionnelles et diététiques !

Elles sont riches en protéines, fibres et sources ou riches en certains minéraux et vitamines (avec des teneurs variables selon les légumineuses considérées).

Particulièrement riches en protéines végétales, elles contiennent la plupart des acides aminés essentiels. Il est utile de les associer avec des aliments céréaliers (riz, pain, pâtes, maïs, etc.) afin d'apporter les acides aminés essentiels complémentaires dans le cas d'un régime en protéines 100% végétales. Les protéines contribuent à la croissance, au renouvellement de la masse musculaire, ainsi qu'au maintien d'une ossature normale dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain.

Les légumineuses sont également riches en fibres, qui jouent un rôle important sur notre santé et font trop souvent défaut à notre alimentation quotidienne. Elles ont un effet rassasiant et permettent donc de réguler l'appétit selon Santé Publique France.

Elles contiennent également, selon la légumineuse considérée, des vitamines du groupe B, du magnésium, du fer, du calcium, du potassium et/ou du zinc.



Lentilles

Les atouts nutritionnels des légumineuses les plus connues⁽¹⁾

Allégations valables pour les légumes secs cuits à l'eau

LÉGUME SEC	Pois chiche	Lentille verte	Haricot rouge	Haricot blanc	Lentille corail	Fève	Pois cassé
RICHE EN	protéines fibres manganèse vitamine B9	protéines fibres	protéines fibres vitamine B9	protéines fibres manganèse	protéines fibres	protéines fibres vitamine B9 cuivre	protéines fibres vitamine B9
SOURCE DE	cuivre phosphore	fer manganèse cuivre phosphore vitamine B9	fer phosphore cuivre manganèse potassium	phosphore cuivre vitamine B9	fer cuivre manganèse phosphore	manganèse phosphore	cuivre phosphore potassium

Les légumineuses sont riches en glucides complexes, sources d'énergie essentielles au fonctionnement de l'organisme, et contiennent très peu de matières grasses (teneur en lipides inférieure à 3%). Ces glucides s'assimilent lentement et favorisent une sensation de satiété durable.

Source : (1) Table de composition Ciqual et les RÈGLEMENTS (CE) No 1924/2006 et RÈGLEMENT (CE) No 1925/2006

VARIER LE MENU DU QUOTIDIEN ?

Les légumineuses sont idéales pour diversifier les assiettes des petits et des grands !



Wok de haricots blancs au poulet, courgettes et tomates cerises.

Les enfants comme les plus grands ont parfois tendance à s'en tenir uniquement à des plats qu'ils ont déjà goûtés et approuvés par le passé. La diversité alimentaire est pourtant un enjeu de santé publique. Grâce à leur variété, les légumineuses représentent une ressource inépuisable pour réinventer le quotidien alimentaire du plus grand nombre.

- **En toutes saisons**
- **Pour tous les budgets**
- **Pour des recettes sucrées, salées, d'ici et d'ailleurs dans le monde !**

3 questions

à Ghislain Grodard-Humbert,
diététicien nutritionniste au CHU de Besançon

Quelles sont les principales qualités nutritionnelles des légumineuses ?

D'un point de vue nutritionnel, les légumineuses cochent de très nombreuses cases. Elles sont riches en protéines végétales, glucides complexes et source ou riches en certains minéraux et vitamines, que l'on retrouve en proportions variables selon le type de légumineuses mais toujours en quantités intéressantes. Elles sont également riches en fibres, encore trop rares dans nos menus.

Leur teneur en fibres est-elle particulièrement intéressante ?

Tout à fait, les légumineuses comme les légumes, fruits et céréales complètes sont naturellement sources de fibres. Par exemple, les haricots blancs et rouges contiennent entre 12 et 14% de fibres, les lentilles jusqu'à 8%, les pois également... Or ces aliments riches en fibres font particulièrement défaut à nos assiettes et encore plus à celles de nos enfants⁽¹⁾.

Quelle place occupent les légumineuses dans vos conseils en nutrition et diététique à destination des jeunes ?

Dans un objectif de diversification et rééquilibrage alimentaire, les légumineuses sont des alliées précieuses. L'enjeu est de les faire mieux connaître et apprécier, surtout aux enfants et adolescents. Cela doit d'abord passer par le plaisir et les cinq sens. Mon principal conseil serait d'associer ses enfants ou ses ados à la préparation des repas pour découvrir toutes ces graines, les toucher, les sentir, s'amuser avec les textures et les couleurs et les goûter à travers des recettes originales et surprenantes comme celles élaborées dans le cadre de la campagne « Une idée légumineuse ».

1 Source : étude INCA3 sur les évolutions des habitudes et modes de consommation, de nouveaux enjeux en matière de sécurité sanitaire et de nutrition.

INVITER DE NOUVELLES SAVEURS À VOTRE TABLE ?

Une idée légumineuse !

Sèches ou fraîches, précuites, en conserve, surgelées, ou en plats cuisinés, les légumineuses répondent à toutes les envies et tous les régimes alimentaires.

Salade de lentilles et butternut

POUR 4 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES



Poke Bowl au saumon et aux lentilles

POUR 2 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES



Soupe de pois cassés avec lardons grillés

POUR 4 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE 10 MINUTES



Houmous de betterave aux haricots rouges

POUR 4 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES



Cookies aux haricots blancs aux pépites de chocolat

POUR 10 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES

« Les légumineuses sont une famille d'aliments extraordinaires pour les assiettes de nos enfants. Il existe une multitude de façons de les apprécier. En préparations chaudes dans des recettes salées - soupes de pois cassés, purées de fèves, frites de pois chiches... ou froides - salades de lentilles, houmous aux haricots rouges... mais aussi sucrées - cookies aux haricots blancs, gâteau au chocolat et aux pois... Nos enfants trouveront forcément leur bonheur ! » *détaille Grégoire Maille, Formateur Expert cuisinier, Resto'Co*

Dans le cadre d'une alimentation diversifiée et équilibrée, les légumineuses peuvent être un bon moyen d'augmenter la consommation de fibres.

Galettes de lupins

POUR 6 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 35 MINUTES



Wok de haricots blancs au poulet, courgettes et tomates cerises

POUR 4 PERSONNES
TEMPS DE TREMPAGE : UNE NUIT
TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES



Gâteau chocolat pois chiches

POUR 6 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 35 MINUTES



Frites de pois chiches

POUR 4 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 10 MINUTES



Croque aux fèves

POUR 4 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 10 MINUTES

Une idée légumineuse !

L'aquafaba, c'est le nom de l'eau de cuisson des pois chiches. Une fois fouettée, elle possède les mêmes propriétés que les blancs d'œufs montés en neige. Elle peut donc être utilisée dans certaines recettes et notamment les desserts, pratique pour les personnes intolérantes ou allergiques. Une astuce anti-gaspillage : si vous cuisinez des pois chiches pour un houmous en entrée, vous pouvez récupérer l'aquafaba pour préparer une meringue ou une mousse au chocolat en dessert.

CULTIVER PLUS DE LÉGUMINEUSES DEMAIN ?

Une production française dynamique !

PLUS DE 34 900 HA DE CULTURES DE LENTILLES EN FRANCE EN 2021, SOIT 20 000 TONNES :

Avec une production multipliée par 2 en 5 ans (17 000 ha en 2015), la France est aujourd'hui quasi autosuffisante en culture de lentilles. La lentille verte est la plus cultivée et la plus représentée en nombre de références en GMS. Il existe deux grands bassins de production : le Puy-en-Velay en Auvergne (qui bénéficie d'une AOC et d'une AOP) et le Berry en région Centre-Val de Loire (qui bénéficie d'une IGP et d'un Label Rouge).

PLUS 19 100 HA DE CULTURES DE POIS CHICHES EN FRANCE 2021, SOIT DE 30 000 TONNES :

Passée de quelques centaines d'hectares à la fin des années 90 à 19 100 ha en 2021 pour une production d'environ 30 000 tonnes, pour 19 100 ha ces dernières années, nous en exportons même 10 000 t à 15 000 t/an, voire plus avec une très belle image qualitative. Les pois chiches se divisent en trois grands types de graines : les pois chiches Desi (en Asie), Kabuli, cultivés en France dans les régions Occitanie et PACA, et un troisième (moins fréquent), le type Gulabi.

D'AUTRES CATÉGORIES DE LÉGUMINEUSES EN DEVENIR :

Les haricots secs sont surtout représentés par les variétés blancs ou rouges mais parfois roses ou noirs. En France, les flageolets verts poussent principalement dans les régions Ile-de-France, Centre-Val de Loire et en Bretagne. On cultive également en Vendée



Champ de lentilles

(Pays de la Loire) les célèbres mojettes, ainsi que des lingots et des cocos blancs (Paimpol/Bretagne). Certains flageolets verts et lingots nous proviennent de la région Hauts-de-France, tandis que les haricots Tarbais sont cultivés dans le sud-ouest de la France en région Nouvelle-Aquitaine.

Les pois secs, quant à eux, possèdent de nombreuses dénominations telles que les pois verts secs, pois fendus, pois cassés, pois carrés. En France, ils poussent principalement en Bretagne, en Bourgogne-Franche-Comté et dans le Nord en région Hauts-de-France. Mais aussi **les fèves**, **les féveroles** et **les lupins** qui poussent notamment en région Nouvelle-Aquitaine.

Source : Terres Univia

« Aujourd'hui la France produit à peu près 50% de ses besoins en légumineuses dont la moitié des volumes concerne les lentilles vertes. La consommation de légumineuses, toutes catégories, va se développer. La production doit suivre.»
estime Alexandre Cherki, Président FNLS.

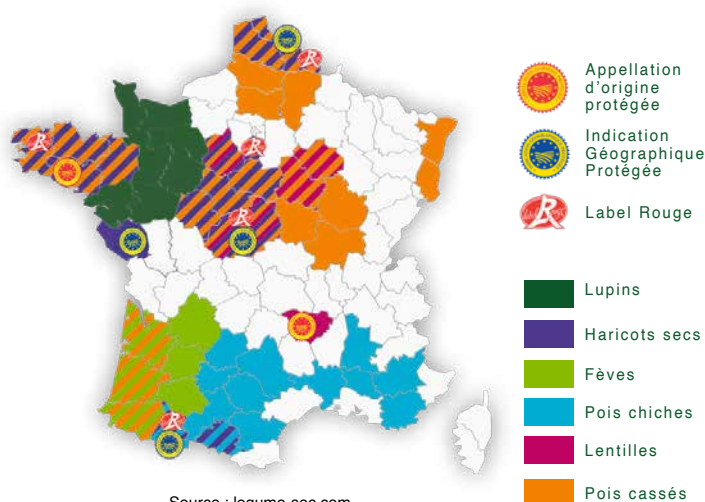
Une culture essentielle à la souveraineté alimentaire française !

Terres Univia, l'Interprofession des huiles et protéines végétales, porte au cœur de ses missions l'ambition de faire de la France un leader des protéines végétales. L'Interprofession est mobilisée aux côtés des professionnels pour répondre aux objectifs stratégiques du **Plan Protéines** mis en place par le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire dans le cadre de « France relance ».

Les légumineuses sont cultivées dans toute la France : en 2021, plus de 1,3 million de tonnes (+30% / 2020) a ainsi été récolté sur près de 540 000 hectares, avec l'émergence de nombreux bassins de production.

Où est ce que ça pousse ?

PRINCIPALES RÉGIONS DE PRODUCTION DE LÉGUMINEUSES



PRODUCTION 2021

Pois secs : 582 000t / 202 000 ha.

Soja : 439 000t / 154 000 ha.

Fèves et Féverole : 189 000t / 80 200 ha.

Pois chiche : 30 000t / 19 100 ha.

Lentille : 20 000t / 34 900 ha.

Lupin : 16 300t / 7 100 ha.

(Hors haricots secs / Source : Terres Univia d'après SCEES/ONIOL/ONIGC/FranceAgriMer/SSP)

UNE PRODUCTION MONDIALE EN HAUSSE.

En 2018, la production mondiale de légumineuses a atteint 80 millions de tonnes annuelles, soit le double d'il y a 30 ans avec comme principaux producteurs l'Inde (22Mt), le Canada (8Mt) et la Birmanie (6Mt).⁽¹⁾

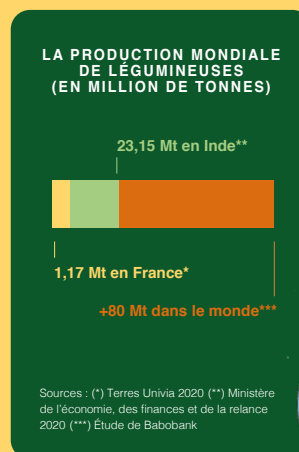
Dans l'Union européenne, la production de légumineuses a atteint 6 millions de tonnes en 2018. En surface, cela représentait 2 millions d'hectares.⁽²⁾

Les principaux exportateurs de légumineuses dans le monde sont le Canada, surtout pour les lentilles et les pois, l'Australie pour les pois chiches et la Birmanie pour les haricots secs.⁽³⁾

Source : (1) Rabobank. (2) Eurostat. (3) Planetoscope.

Une famille très ancienne

Cultivées depuis des millénaires, on les retrouve dans de nombreux plats aux quatre coins de la planète.



« Sur les différents continents les légumineuses, avec les céréales, ont été la base de l'alimentation des civilisations pendant des milliers d'années... »



PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT ?

La culture des légumineuses est bénéfique pour nos écosystèmes !

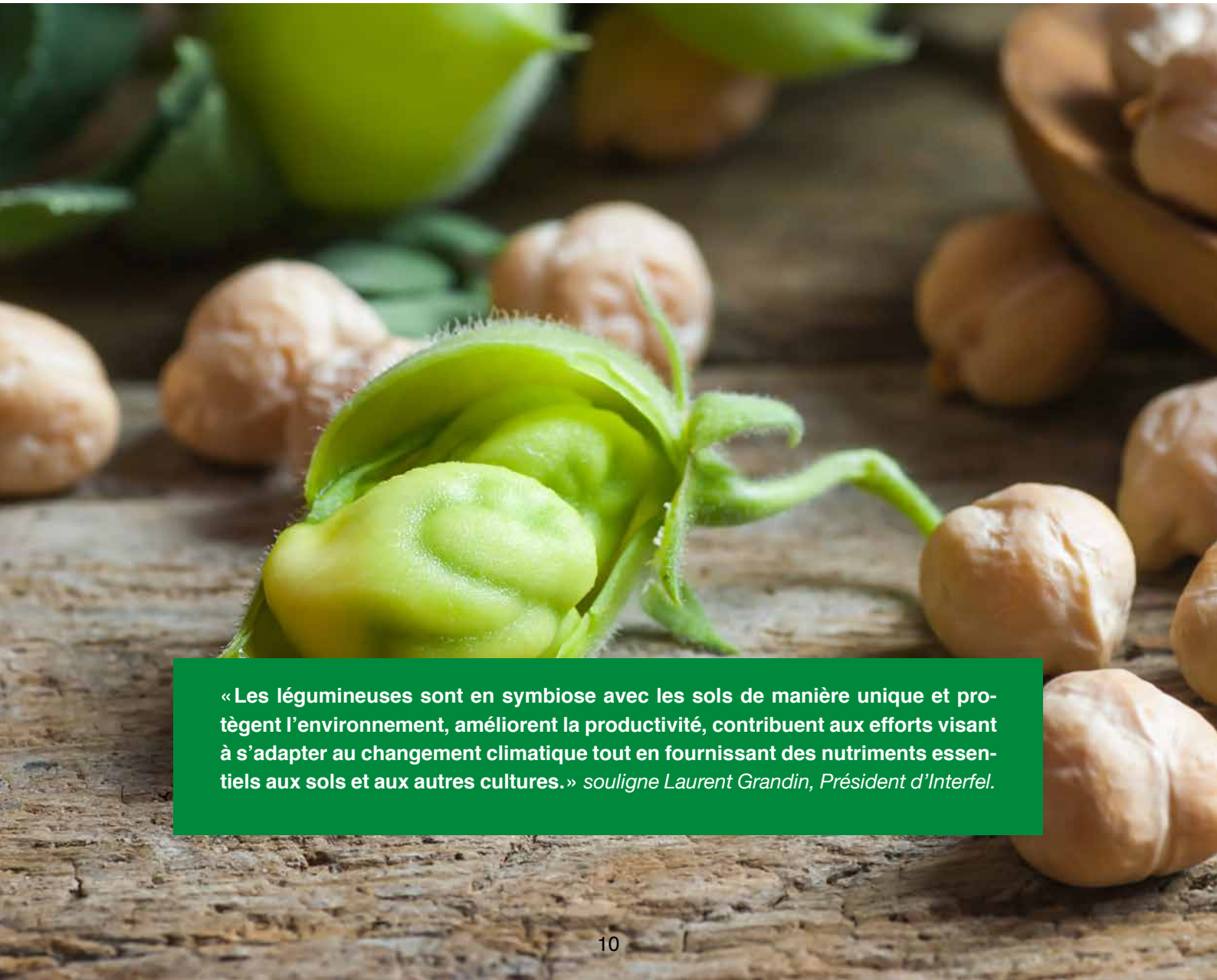
Lutter contre la déforestation et les dérèglements climatiques est un enjeu majeur de société. La culture des légumineuses est, en ce sens, à valoriser : elle préserve les pollinisateurs et la biodiversité, et concourt à la réduction des intrants agricoles (engrais de synthèse notamment).

Les légumineuses ont en effet toute leur place dans la rotation des cultures. Ce sont des

plantes qui ont la capacité unique de capter l'azote atmosphérique et de le fixer dans le sol au niveau de ses racines.

Elles ne nécessitent donc pas ou peu d'engrais et permettent d'utiliser moins d'engrais azotés pour la culture suivante. Les légumineuses contribuent également à la biodiversité, elles favorisent une faune et flore sauvages diversifiées.

Pois chiches



« Les légumineuses sont en symbiose avec les sols de manière unique et protègent l'environnement, améliorent la productivité, contribuent aux efforts visant à s'adapter au changement climatique tout en fournissant des nutriments essentiels aux sols et aux autres cultures. » souligne Laurent Grandin, Président d'Interfel.

SE MOBILISER AUJOURD'HUI POUR DEMAIN ?

En s'engageant côté filière, avec le Plan Protéines !

Terres Univia, l'Interprofession des huiles et protéines végétales, est pleinement impliquée dans la structuration de la filière des protéines végétales, de l'amont à l'aval, et la dynamisation de la recherche-développement-innovation avec son institut technique Terres Inovia.

Ses équipes, avec les professionnels de la filière, sont mobilisées pour répondre aux objectifs stratégiques du Plan Protéines mis en place par le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire dans le cadre de France relance.



Féveroles

AUGMENTATION DE
400 000 ha
DE SURFACES DE LÉGUMINEUSES
D'ICI 2028

+40%
DE CULTURES DE
LÉGUMINEUSES
À GRAINES ET
FOURRAGÈRES
D'ICI 2024

« Le Plan Protéines est une formidable opportunité pour notre filière. À ce titre, les équipes de Terres Univia sont engagées aux côtés des acteurs publics et des professionnels pour porter une ambition forte en matière de souveraineté protéique qui passera par une valorisation et pérennisation de la production, un appui à la recherche et l'innovation, en réponse aux grands défis du changement climatique et à la préservation de la biodiversité.» *déclare Antoine Henrion, Président de Terres Univia.*

INFORMER ET SENSIBILISER LES JEUNES GÉNÉRATIONS ? **Une idée légumineuse !**

En engageant une grande campagne multi-partenariale, autour de trois volets complémentaires d'actions ciblées, l'objectif est de sensibiliser les différents publics aux nombreux atouts santé & nutrition des légumineuses, et en priorité à l'attention des jeunes générations.



Fèves

*Une idée
légumineuse !*
pour sensibiliser
trois publics cibles :

ENFANTS & PARENTS :

Avec une campagne de publicité mettant en scène des recettes créatives et surprenantes en presse jeunesse, des actions régulières d'information auprès des médias avec un livret de 10 recettes originales, la réalisation d'un kit scolaire pédagogique qui sera distribué auprès des écoles primaires et une campagne sur les réseaux sociaux.

PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE & COLLECTIVE :

Avec un dossier et une campagne d'information de fond, un livret de recettes spécialisées accompagné de démos en vidéo pour les professionnels de la restauration collective et scolaire, l'organisation d'une table-ronde au salon Restau'Co...

PROFESSIONNELS DE LA SANTÉ & NUTRITION :

Avec la réalisation d'un kit nutrition-santé distribué à plus de 30 000 médecins, un livret d'information sur les légumineuses pour les professionnels de santé, des publiédactionnels de sensibilisation dans la presse spécialisée...

ET SI ON CONTINUAIT EN CUISINE ?

Une idée légumineuse !

La campagne, résolument tournée vers le plaisir, met en scène des recettes gourmandes autour du concept d'idée légumineuse, dans l'optique de faire aimer pour connaître et faire consommer des légumineuses au moins 2 fois par semaine.



Livret recettes grand public

Annonces presse



Kit pédagogique



Livret de recette pour la restauration collective

À propos :

Terres Univia est l'interprofession des huiles et des protéines végétales. Elle regroupe les principales associations et fédérations professionnelles de la production, la commercialisation, la transformation et l'utilisation des oléagineux et des plantes riches en protéines. Ses missions : la connaissance des productions et des marchés, la promotion de la filière et de ses produits, le pilotage des dispositifs de qualité, le soutien aux actions de R&D, l'organisation des pratiques professionnelles et la diffusion de ses connaissances auprès des professionnels.

Pour en savoir plus : www.terresunivia.fr

La Fédération Nationale des Légumes Secs (FNLS) regroupe différents acteurs de la filière des légumes secs : semenciers, courtiers/importateurs et metteurs en marché de produits secs. La FNLS est membre de l'Association Nationale Interprofessionnelle des Légumes Secs (ANILS) au sein de laquelle producteurs et metteurs en marché échangent sur les surfaces et volumes de production. Ils mutualisent leurs moyens en vue de solutions optimales de traitement des cultures. La FNLS est membre de l'Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés (ADEPALE) www.adepale.org

Pour en savoir plus : www.legume-sec.com

La Fédération française des Industries d'Aliments Conservés (FIAC) a été créée en 1997. Elle rassemble les entreprises de toute taille et de tout statut fabriquant des aliments conservés et en particulier les conserves (ou produits appertisés) et semi-conserves. Les entreprises sont réparties dans des « Groupes produits » (fruits, légumes, maïs doux, tomates, champignons, truffes, plats cuisinés, foies gras, escargots, poissons, anchois etc.). Dans chacun d'eux, l'actualité fait l'objet de débats, de propositions et d'actions pour optimiser le contexte économique et juridique dans lequel évoluent les entreprises. La FIAC est membre de l'Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés (ADEPALE).

Pour en savoir plus : www.adepale.org/syndicat/fiac

Interfel est une interprofession créée en 1976, qui rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Toutes les fonctions sont représentées : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'Organisation commune de marché (OCM) unique.

Pour en savoir plus : www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com

Financé par :



Contact Presse

Gulfstream Communication | Pierre Maurel | 06 20 48 53 71 | pmaurel@gs-com.fr
Marina Perrier | 06 45 95 99 12 | mperrier@gs-com.fr