

Le projet Leg4All : pour des légumineuses dans les champs et dans les assiettes

PARIS, LE 10 FEVRIER 2026

Les transitions environnementales et alimentaires constituent autant de défis que les légumineuses contribuent à relever. Pour favoriser l'implantation de ces précieuses graines dans les champs et dans les assiettes, Terres Univia, l'association LEGGO et la Fédération Nationale des Légumes Secs (FNLS), dévoilent le projet Leg4All à l'occasion de la journée internationale des légumineuses.

Ce projet collaboratif de deux ans, coordonné par Terres Univia, est lauréat de l'appel à projet « Projets territoriaux filières légumineuses » lancé par le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire. Il a pour objectif d'accompagner la structuration de filières légumineuses à graines dans les territoires grâce au levier de la restauration collective. Pour ce faire, des bonnes pratiques et des informations pour accroître l'utilisation des légumineuses dans les menus en restauration collective seront diffusées.

Leg4All : un projet collaboratif porté par une conviction



Le projet Leg4All s'appuie sur un collectif multidisciplinaire d'acteurs de l'amont à l'aval de la filière, et de professionnels de la restauration collective : Ardèche le Goût ; Bio Hauts de France, FILEG, FiLoLeg, la Fédération française des producteurs d'oléagineux et de protéagineux (FOP), l'interprofession des fruits et légumes frais Interfel, le réseau interprofessionnel de la restauration collective Restau'Co.

Il bénéficie également du soutien du Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT), du Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC), de Protéines France et de Sojaxe.

Le collectif est animé par une conviction : « *La relance de la culture de légumineuses en France passera par leur meilleure valorisation avec le développement de débouchés et de filières pour ces produits. Cet impératif permettra de faire bénéficier les terres agricoles des atouts environnementaux de ces graines et les consommateurs de leurs bénéfices nutritionnels* ». Le secteur de la restauration collective constitue un levier essentiel pour porter cette dynamique car il représente une importante part de marché des légumineuses et dispose d'un fort pouvoir de prescription auprès des consommateurs.

Trois actions en complémentarité

Leg4All permettra d'accompagner la structuration de filières locales de légumineuses, de stimuler la consommation et de favoriser les débouchés locaux tout en décarbonant l'agriculture, par le développement des surfaces de légumineuses, et les assiettes en restauration collective.

Toutes les légumineuses destinées à la consommation humaine - lentille, pois chiche, pois sec/pois cassé, haricot, fève/féverole, lupin et soja – sont intégrées dans les actions du projet, tant les produits bruts que les produits issus des graines (farines...). Le projet s'articule autour de trois actions complémentaires :

- **L'approvisionnement en légumineuses à graines de la restauration collective**

Cette action identifiera les conditions favorables (freins/leviers) pour permettre un approvisionnement durable de la restauration collective et améliorer la coordination entre producteurs, transformateurs et acheteurs.

- **L'acquisition de connaissances sur l'utilisation des légumineuses en restauration collective**

Cette action développera des outils pédagogiques pour améliorer la maîtrise des techniques de préparation des légumineuses et définir des méthodes culinaires attractives pour encourager leur adoption : caractérisation des qualités organoleptiques, recommandations nutritionnelles, création de recettes...

- **Le déploiement et le transfert dans les territoires**

Un guide de formation complet sur les légumineuses à destination des professionnels de la restauration collective sera réalisé en capitalisant sur les informations acquises précédemment : descriptif des productions, informations sur l'approvisionnement local et l'offre, conseils de mise en œuvre et techniques culinaires, apports environnementaux et nutritionnels, réglementation, recettes de cuisine de l'entrée au dessert avec des déclinaisons régionales... Ce guide sera valorisé dans les territoires à travers les réseaux des syndicats de la restauration collective, les collectivités territoriales, les groupes privés de restauration collective et les initiatives territoriales légumineuses.

Le projet Leg4All est cofinancé par les cotisations interprofessionnelles de la filière des huiles et protéines végétales (CVO), et par les apports financiers de la FNLS et de l'Association LEGGO.

À propos de Terres Univia

Terres Univia est l'Interprofession des huiles et 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. Les actions de Terres Univia sont financées avec les cotisations interprofessionnelles (CVO) de la filière des huiles et protéines végétales. www.terresunivia.fr

A propos de l'Association LEGGO

L.E.G.G.O. « Légumineuses à graines Grand Ouest » est une association regroupant des acteurs du champ à l'assiette sur cinq régions (Bretagne, Centre Val-de-Loire, Ile-de-France, Pays de Loire et Normandie). Elle a pour but de soutenir le développement d'une filière légumineuses (pois, féverole, lupin, lentilles, pois chiche, soja, haricots), tant du point de vue commercial que technique. www.leggo-asso.fr

A propos de la Fédération Nationale des Légumes Secs

Fondée en 1945, la Fédération Nationale du Légume Sec (FNLS) représente les principaux acteurs de ce marché en France intervenant après la culture. Aujourd'hui, la FNLS rassemble 24 entreprises qui commercialisent, environ 70 000 tonnes de légumes secs chaque année. Ces adhérents représentent l'ensemble des fonctions économiques essentielles au marché : collecte en culture, usinage et conditionnement, négociation et courtage. Plus d'informations sur le site internet www.legume-sec.com. La FNLS est membre de Pact'Alim, association des PME et ETI françaises de l'alimentation, et de Terres Univia.

Contact presse : Cécilia Derrien – c.derrien@terresunivia.fr – 07 86 08 76 74