

**Le Réseau Action Climat et Solagro vous invitent
à une journée d'échange**

Les légumes secs : Quels développements possibles à l'échelle des territoires ?

3 mai 2016

**Ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer.
Tour Séquoia
Paris - La Défense**

Quelques mois après l'accord de Paris sur le climat, il est nécessaire de rentrer dans une phase d'action pour maintenir l'élévation de la température moyenne mondiale en deçà de 2°C, voire de 1,5°C. L'agriculture et l'alimentation peuvent et doivent contribuer à cet objectif. Et les légumes secs y ont toute leur place ! D'une part, leur introduction dans les rotations culturales permet de diminuer les apports d'engrais azotés, fortement émetteurs de gaz à effet de serre.

D'autre part, leur introduction dans notre alimentation permet de diversifier et de ré-équilibrer les sources de protéines, contribuant ainsi à des régimes alimentaires moins émissifs en gaz à effet de serre et bons pour la santé. Pourtant, la France est aujourd'hui un faible consommateur de légumes secs (niveau deux fois plus faible que la moyenne européenne) mais également faible producteur avec l'importation de près de 80% de nos besoins en légumes secs pour l'alimentation humaine.

Une partie de la solution du (re)développement des légumes secs se trouve au sein des territoires : les collectivités, les acteurs de la production agricole (coopératives, chambres d'agriculture, CUMA, etc.), mais aussi la dynamique des systèmes alimentaires territoriaux, etc. : introduction de légumes secs au menu des cantines, développement des appellations de l'origine et de la qualité, création de marques locales, mutualisation des moyens pour les investissements liés au triage, organisation des filières locales, mise en avant des co-bénéfices pour la santé humaine dans les politiques publiques, etc.

Afin d'aborder toutes ces composantes, le Réseau Action Climat et Solagro vous invitent à une journée d'échange, le 3 mai 2016, avec le soutien du ministère de l'écologie, du ministère de l'agriculture et de l'ADEME.

Venez découvrir des témoignages d'initiatives de développement de la production et/ou de la consommation de légumes secs portées par des acteurs territoriaux. Venez nous faire part de votre propre expérience. Venez échanger avec tous ces acteurs afin de favoriser l'émergence de nouvelles initiatives dans nos territoires.

Programme complet page suivante...

Inscription obligatoire avant le 22 avril sur le lien suivant :

<http://enqueteur.cgdd.developpement-durable.gouv.fr/index.php?sid=93354&lang=fr>

Programme complet

	9h 00	Accueil des participants – café
EN PLÉNIÈRE	9h 35	Ouverture de la journée par le Ministère de l'Environnement, l'Énergie et de la Mer.
	9h 45	Quelles stratégies de niches pour les légumineuses ? <i>Marie-Benoit Magrini, INRA</i>
	10h 05	Les légumes secs : quelles initiatives et développement possibles dans les territoires. <i>Nicolas Métayer, Solagro</i>
		Echanges, questions réponses avec le public.
	10h 35	Pause café
ATELIERS	11h 00	Première session d'ateliers <i>(voir programme des ateliers ci-dessous)</i>
	12h 30	Repas buffet offert sur la thématique des légumes secs
	14h 00	Deuxième session d'ateliers <i>(voir programme des ateliers ci-dessous)</i>
	15h 30	Pause Café et dégustation surprise
EN PLÉNIÈRE	16h 00	Restitution des ateliers
	16h 20	Table ronde « Quelles perspectives pour développer la production de légumes secs en France et leur consommation ? » Ministère de l'agriculture, Ministère de l'environnement et ADEME
		Echanges, questions réponses avec le public.
	17h 10	Conclusion et fin de la journée.

Les Ateliers

Chaque participant pourra suivre deux ateliers au cours de la journée, l'un le matin, et l'autre l'après midi. Les ateliers proposés matin ou après midi seront identiques. Chaque atelier démarrera par deux interventions principalement en lien avec des initiatives territoriales, mais aussi l'ANSES, un formateur en cuisine alternative, etc.

Atelier 1 : Identification des freins et leviers au développement de la production de légumes secs sur le territoire français en adéquation avec les demandes locales ?
Alain Larribeau, Qualisol - François Peloquin, GIE Ferme de Chassagne

Atelier 2 : Quels outils et quelles politiques publiques mettre en place pour enclencher une transition nutritionnelle intégrant les légumes secs ?
Irini Margariti, ANSES - Jacky Bonnet et Marie-Line Huc, ville de La Couronne en Charente Denis Lairon, directeur de recherche émérite à l'INSERM

Atelier 3 : Identification des freins et leviers à l'augmentation de l'intégration des légumes secs aux menus des restaurants scolaires.
*Gilles Daveau, consultant et formateur en cuisine alternative
Une collectivité territoriale (à confirmer)*