



## Rencontres Régionales LEGUMICANT à Castelnaudary le 04/10/17 Compte-rendu de l'atelier 2

**Question de départ : Comment améliorer la connaissance, le potentiel des légumineuses par les apprenants ? intérêt agronomique, gustatif, santé ... quelle place dans les programmes ?**

### Points positifs relevés par les participants / Opportunités :

- Retrouver du sens pour les acteurs de l'établissement au travers du projet
- Appui des coopératives intéressant (équipement dans le tri)
- CISALI : aide appréciée pour des projets à la carte. Lycées de ville ou de « campagne » peuvent se raccrocher à la mallette
- Projet fédérateur entre les différents acteurs du lycée : élèves, personnel de restauration, enseignants et personnels d'entretien. Création de liens entre certains élèves, le personnel relais
- Valorisation du travail des élèves par:
  - récompense pour motiver les élèves (lycée de Castelnaudary)
  - mise en avant des élèves d'Auzeville, au self
  - création du livre de recettes,...
- Apprendre à s'adapter à son public (collège et lycée, option). Essayer de les faire rêver
- Travailler à son niveau, sans chercher à se compliquer
- Attrait de enseignement agricole: ex. suite au projet,, plusieurs élèves du lycée de Castelnaudary sont restés dans l'enseignement agricole alors qu'ils envisageaient une autre orientation.
- Mobilisation des équipes, au niveau de tout un établissement
- Intérêt de la subvention pour faciliter la réalisation du projet

### Points de blocage identifiés / Difficultés partagées par les participants :

- Culture de la légumineuse pour l'alimentation animale
- Difficulté de réserver ou cultiver une parcelle à destination de la restauration collective (lycée Ondes)
- L'absence de financement peut bloquer certains établissements

### Actions opérationnelles proposées pour l'année à venir et après :

- Le maire adjoint de Castelnaudary souhaite voir comment articuler et mettre en place un projet identique avec les maternelles et primaires
- Lycée 66 : raccrocher des élèves en difficultés scolaires au travers de la cuisine et la culture de légumineuses. Revenir aux fondamentaux et retrouver du sens au travers du projet.
- Renforcer les liens entre producteurs-transformateurs
- Legta de Ondes souhaite lancer un projet
- Souhait de valorisation de ce travail auprès du grand public. Mais, comment ? et avec qui ?
- Enjeu fort autour des légumineuses en proposant au moins 1 repas/semaine, un plat à base de légumineuses
- Interventions des lycées agricoles dans les établissements relevant de l'éducation nationale sur les légumineuses