



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
OCCITANIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES  
EN ACTION**  
2019-2023

# La Journée des légumineuses dans nos assiettes

## Entrez dans l'ère des légumineuses

Le « Kit de la journée des légumineuses dans nos cantines » que vous allez découvrir  se à promouvoir la consommation de légumineuses à graines (connues généralement par leurs noms de variétés : haricots lingots, fèves, lentilles, pois chiches, etc.) en restauration scolaire. Il a pour objectif principal d'accompagner les exigences de la loi Egalim pour une diversification des sources de protéines en restauration collective et fait écho à la mobilisation internationale en faveur de la consommation humaine des légumineuses à graines. L'action devra se dérouler, à la faveur de la « journée mondiale des légumineuses », qui se déroule chaque 10 février depuis son instauration par l'Organisation des Nations-Unies (Résolution 73/251 du 23 décembre 2018) mais pourra être répliquée autant de fois que l'établissement le désirera.

L'élaboration de ce kit s'inscrit dans un historique d'actions de la DRAAF Occitania en faveur des légumineuses, en particulier l'opération « Légumicant' », qui a été conduite dans 11 établissements d'enseignement agricole depuis 2016 et continue aujourd'hui (cf. infra). Cette initiative rejoint par ailleurs le souhait de conforter la mise en place d'une nouvelle filière légumineuses en Occitania aussi bien pour l'alimentation humaine qu'animale, à travers le projet FILEG, soutenu conjointement par l'État, la Région et les interprofessions concernées.

L'opération « Légumicant' » consiste à accompagner des projets pédagogiques de promotion des légumineuses de bouche. Le succès de cette opération a conduit la DRAAF Occitania à élaborer un outil de communication « clé en main » pour organiser une journée spéciale légumineuses durant le temps du repas. L'association CISALI, en charge de la conception, s'est inspirée des réalisations des élèves ayant participé aux différentes éditions de l'opération et des plats préparés par les équipes de restauration des établissements concernés. Le kit ainsi élaboré se compose d'un livret de recettes originales, de fiches techniques pour la restauration collective, d'affiches informatives et d'un tutoriel pour construire un set de table ou des supports papiers.

Ce kit sera un support très utile pour les équipes de restauration collective, les enseignants, les assistants d'éducation et les animateurs péri-scolaires pour construire des projets pédagogiques collectifs eu sein de votre établissement, autour de ces petites graines aux vertus nutritionnelles et environnementales reconnues qui s'inscrivent dans la transition alimentaire et agro-écologique, sans oublier la découverte de nouvelles couleurs, textures et saveurs pour nos jeunes consommateurs.

Alors, n'hésitez pas à multiplier chaque année ces journées des légumineuses dans votre cantine pour notre bien-être et celui de la planète !

**Florent GUHL**  
Directeur régional de l'alimentation,  
l'agriculture et la forêt Occitania