BOITE À OUTILS LÉGUMICANT

CRÉER UN PARCOURS LUDO-PEDAGOGIQUE POUR VALORISER LES LÉGUMINEUSES AU SEIN DE VOTRE ÉTABLISSEMENT

Les établissements scolaires jouent, après la famille, un rôle important dans l'éducation alimentaire des jeunes, l'alimentation permettant d'aborder tant les enjeux de nutrition-santé, que d'environnement, de citoyenneté ou de sciences. Tout le monde doit pouvoir avoir accès à une alimentation variée, de qualité et en quantité suffisante, notamment les plus jeunes qui ont des besoins nutritionnels spécifiques et qui sont les consommateurs de demain.

« Bien manger » c'est à la fois « bien produire », de façon durable dans le respect de nos territoires et de nos productions agricoles diversifiées et spécifiques , et « bien se nourrir », notamment en restauration collective : savoir d'où vient ce que l'on consomme, connaître les modes de production de nos aliments, savoir les accommoder dans le souci de l'équilibre, du plaisir et de la convivialité.

Mener un travail d'amélioration des repas au sein de la restauration collective de son établissement, faire des découvertes culinaires ou mieux encore, innover en cuisine, s'intéresser à des produits que l'on consomme peu, à leur biologie, leurs avantages nutritionnels, leurs vertus agroécologiques, leur économie, leur géographie, leur place dans le monde...

Tels sont les objectifs de la boîte à outils sur les légumineuses que je vous invite à découvrir aujourd'hui. Elle propose aux équipes pédagogiques de construire un véritable projet d'établissement permettant d'aborder les grands enjeux de l'agriculture et de l'alimentation, et de participer à la structuration d'une filière émergente régionale : la filière légumineuse.

Pascal Augier

Directeur Régional de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt

CONTEXTE :

En 2016-2017, ce projet intitulé « Legumicant », a mobilisé deux établissements pilotes, le lycée agricole de Castelnaudary et le lycée agricole de Toulouse-Auzeville, pour développer des méthodes et des supports de travail mettant l'élève au cœur du projet.
Grâce à un encadrement de qualité de leurs professeurs, les élèves ont ainsi étudié les différents avantages des légumineuses tant au niveau nutrition-santé qu'au niveau environnemental et agronomique.
Mais, toute la magie du projet s'est déroulée dans les cuisines autour de l'innovation culinaire. En véritable chefs d'orchestre, les chefs-cuisiniers ont réussi à allier couleurs et goûts, motivation des jeunes étudiants et savoir-faire du personnel des cuisines. Ainsi sont apparues des recettes originales adaptées aux goûts des jeunes : brownies d'haricots blancs, nuggets de lentilles, quenelles aux haricots lingot, ou encore les cannelés aux haricots azuki qui ont fait l'unanimité au sein des restaurants scolaires. Un livret de recettes original reprend les créations culinaires des élèves en présentant les légumineuses à travers leurs cultures (plantes et graines), leurs avantages agro-environnementaux, et l'indication des départements de production en Occitanie.

Des cuisines aux champs, en passant par les classes de cours, la mobilisation de l'ensemble des établissements en mode projet a généré une dynamique très précieuse dans l'éducation des jeunes. En décloisonnant les lieux, les structures (DRAAF, établissements d'enseignement) et les personnes, ce mode de fonctionnement a contribué fortement à la réussite du projet Légumicant.
A partir de l'expérience menée au sein de ces deux lycées, CISALI (Centre d'innovation sur l'alimentation) appuyé par la DRAAF, a su capter les moments importants et élaborer cette boîte à outils ayant vocation à être diffusée à l'ensemble des lycées agricoles de la région afin qu'eux-aussi s'emparent du sujet et mettent en place, grâce au soutien de la DRAAF, un programme de sensibilisation et de communication autour des légumineuses à destination des élèves et personnels de leur établissement, pour qu'ils intègrent dans les menus de leur restaurant scolaire des plats à base de légumineuses de manière plus fréquente et adaptés aux goûts des jeunes.
Ce projet pourrait constituer le point de départ d'un projet d'ampleur régionale de développement d'une filière locale de légumineuses, valorisée au sein de la restauration collective.

L'OBJECTIF DE LA BOITE À OUTIL LÉGUMICANT :

Valoriser, par la création d'un parcours ludo-pédagogique avec les élèves, les légumineuses dans le modèle alimentaire et plus particulièrement aux menus de la cantine scolaire.

PUBLIC CIBLE :

Cette boîte à outils ludo-pédagogique s'adresse aux lycées agricoles : élèves, équipes pédagogiques, personnels administratifs et techniques (notamment les personnels de l'équipe de restauration).

PARTENAIRES :

- ✓ DRAAF Occitanie (SRAL, SRFD et SRAA)
- ✓ Lycée agricole de Toulouse-Auzeville,
- ✓ Lycée Agricole Pierre Paul Riquet de Castelnaudary
- ✓ CISALI (Centre d'innovation sur l'alimentation)
- ✓ Coopératives Qualisol et Arterris
- ✓ Entreprise Elior
- ✓ Cité des sciences vertes
- ✓ Terres Inovia

CONSTRUIRE UN PROJET LÉGUMICANT DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

TRAVAILLER EN MODE PROJET

Légumicant est un parcours qui se déploie en « mode projet » et qui s'inscrit pleinement dans les missions des établissements d'enseignement agricole. Construire des collaborations transversales permet de mobiliser des compétences internes diverses (élèves, enseignants, chef et équipe de l'exploitation agricole, équipe de restauration collective, service de communication, etc.) et éventuellement externes (producteurs, artisans, coopératives agricoles, restaurateur, magasin, etc.) vous permettant de bâtir des liens avec des acteurs qui gravitent autour de votre établissement.

A partir du parcours proposé (cf. fiche 2) vous construisez un format adapté à votre fonctionnement, vos contraintes, mais également vos opportunités. Le parcours *légumincant* repose sur 4 principes :

1– **Mettre l'apprenant au cœur du dispositif** : la boîte à outils *légumicant* est un support de réflexion, quels que soient vos choix, il est important que les élèves s'emparent du projet pour donner libre court à la créativité,

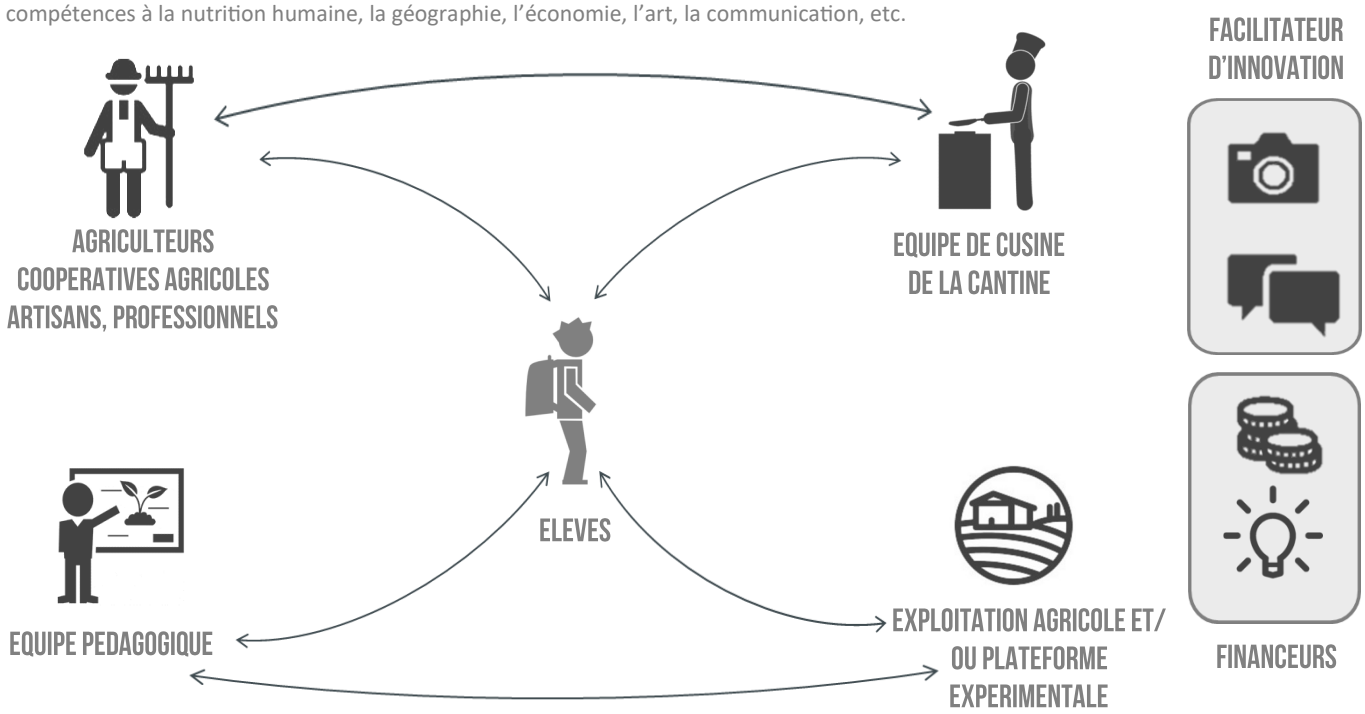
2– **Favoriser les collaborations transversales** entre la pédagogie, les personnels, l'exploitation et l'équipe de restauration et construire une vraie **équipe projet motivée** !

3– **Oser en faire une aventure collective** qui s'adressera à la fois aux élèves et personnels de votre établissement, mais également aux familles à travers des ateliers ouverts au public.

4– **Créer des recettes ou un menu** innovant à base de légumineuses, adapté aux goûts des élèves et à la restauration collective.

POSITIONNER L'APPRENANT AU CŒUR DU DISPOSITIF

La principale mission d'un établissement agricole est de préparer concrètement les élèves à leur futur métier. Les légumineuses occupent une place prépondérante actuellement dans l'évolution du modèle agricole en grandes cultures, mais également en nutrition animale. Le parcours *Légumicant* permet de placer l'expérience au centre des apprentissages et d'élargir le champ des compétences à la nutrition humaine, la géographie, l'économie, l'art, la communication, etc.



En plaçant l'élève au cœur du projet, le parcours *Légumicant* sensibilise et prépare les élèves à devenir des consommateurs responsables. Nos choix de consommation ont un impact sur l'environnement (préservation, paysages), sur la création de valeur économique au cœur de nos territoires (emplois, filières) mais également sur l'évolution de la société (condition de travail, consom'acteur). Créer et apprendre à travers les « légumineuses d'Occitanie », c'est contribuer à faire de nos apprenants des professionnels et des consommateurs responsables, tout en régalant leurs papilles.

LES ETAPES DE LA DEMARCHE

CONSTITUER UN GROUPE DE REFLEXION

IDENTIFIER LES MODULES LEGUMICANT PERTINENTS

IDENTIFIER LES OUTILS MOBILISABLES

IDENTIFIER LES COMPETENCES INTERNES ET LES LIENS AVEC LES FORMATIONS

RECHERCHE DE PARTENAIRES EXTERNES (agriculteurs, coopératives, artisans, restaurateur, etc.)

CRÉER UN GROUPE PROJET

DEFINIR LE FORMAT DE L'EVENEMENT

FAISABILITE, METHODES, RETRO-PLANNING

PILOTAGE DES ATELIERS ET EXPERIMENTATIONS

VALORISATION COMMUNICATION

ORGANISATION DE L'EVENEMENT

EVALUATION RETOURS D'EXPERIENCES

Les clés de la réussite :

- ✓ Mettre les élèves au cœur du dispositif,
- ✓ Penser votre projet comme un projet d'établissement transversal,
- ✓ Constituer une équipe pluridisciplinaire et interservices motivée (élèves, enseignants, professionnels de cuisine, gestionnaires, chef d'exploitation, etc.)
- ✓ Nommer un coordonnateur de projet (personne moteur),
- ✓ Intégrer votre projet dans les programmes pédagogiques des formations,
- ✓ S'appuyer sur les atouts de votre établissement,
- ✓ Ne pas hésiter à mobiliser des professionnels extérieurs (producteurs, artisans, coopératives...)
- ✓ Oser l'innovation !
- ✓ Bien communiquer et valoriser votre projet,
- ✓ Créer un challenge inter-établissements,
- ✓ Evaluer votre démarche et penser à capitaliser vos retours d'expériences !

INSCRIRE LEGUMICANT DANS LES MISSIONS DE L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE AGRICOLE

Assurer une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue.

Contribuer à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes, comme à celle des adultes.

Participer à l'animation et au développement des territoires.

Contribuer aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires.

CONSTRUIRE VOTRE PARCOURS LÉGUMICANT

Ce schéma est un outil d'aide à la décision. Il permet au groupe-projet de définir les modules pouvant être mobilisés au sein de l'établissement, ainsi que les outils de valorisation. Pour garantir la faisabilité d'un module vous devez vous assurer : 1/ d'avoir un porteur motivé, 2/ de sélectionner une formation et un programme pédagogique,, 3/ d'associer des personnes internes et externes (service de communication, équipe de restauration, exploitation agricole, magasin de vente sur place, etc.) et enfin 4/ de calibrer votre parcours au format de votre évènement (semaine, journée, etc.)

COMPOSER VOTRE PARCOURS

Fiche 4 — LES LÉGUMINEUSES ET LE DÉFI AGROÉCOLOGIQUE

- LA PLACE DES LÉGUMINEUSES DANS LE DÉFI AGROÉCOLOGIE
- MIEUX CONNAITRE LES FAMILLES DE LÉGUMINEUSES (ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE)
- COMMENT POUSSENT LES LEGUMINEUSES ?
- EXPERIMENTATION A L'EXPLOITATION AGRICOLE ET/OU A LA PLATEFORME TECHNOLOGIQUE

Fiche 3 — MANGER DES LÉGUMINEUSES AU QUOTIDIEN

- LÉGUMINEUSES & SANTÉ
- PROMOUVOIR LES LÉGUMINEUSES À LA CANTINE
- COMMENT MANGERONS-NOUS LES LÉGUMINEUSES DEMAIN (INNOVATION) ?
- MIEUX VENDRE LES LÉGUMINEUSES DE L'EXPLOITATION

Fiche 4 — LES LÉGUMINEUSES DANS LE MONDE

- HISTOIRE DES PRODUCTIONS DE LEGUMINEUSES
- LA GÉOÉCONOMIE DES PRODUCTIONS DE LÉGUMINEUSES

Fiche 6 — ART & COMMUNICATION SUR LES LÉGUMINEUSES

- ANIMATION D'UNE SÉANCE CINÉMATOGRAPHIQUE
- LÉGUMINEUSES ET COULEUR
- CRÉER UN JEU SUR LE THÈME DES LÉGUMINEUSES
- FAIRE UN REPORTAGE

Legumicant

CRÉER LE FORMAT DE VOTRE ÉVÈNEMENT

Exemple : format Légumicant sur une journée

LES LÉGUMINEUSES ET LE DÉFI AGROÉCOLOGIQUE

- LA PLACE DES LÉGUMINEUSES DANS LE DÉFI AGROÉCOLOGIE

MANGER DES LÉGUMINEUSES AU QUOTIDIEN

- LÉGUMINEUSES & SANTÉ
- PROMOUVOIR LES LÉGUMINEUSES À LA CANTINE

Organisation d'une exposition sur « légumineuses et défi agroécologique »,

Création d'un menu légumineuses à la cantine,

Rédaction d'un article reportage pour la page facebook de l'établissement,

Communiquer : créer une affiche, un message pour le site internet et édition des fiches recettes distribuées lors du service,

Questionnaire d'évaluation des recettes par les élèves.

Exemple : format Légumicant sur trois jours

LES LÉGUMINEUSES ET LE DÉFI AGROÉCOLOGIQUE

- COMMENT POUSSENT LES LEGUMINEUSES ?
- MIEUX CONNAITRE LES FAMILLES DE LÉGUMINEUSES
- LA PLACE DES LÉGUMINEUSES DANS LE DÉFI AGROÉCOLOGIE

LES LÉGUMINEUSES DANS LE MONDE

- HISTOIRE DES PRODUCTIONS DE LEGUMINEUSES
- LA GÉOÉCONOMIE DES PRODUCTIONS DE LÉGUMINEUSES

MANGER DES LÉGUMINEUSES AU QUOTIDIEN

- PROMOUVOIR LES LÉGUMINEUSES À LA CANTINE
- COMMENT MANGERONS-NOUS LES LÉGUMINEUSES DEMAIN ?

Organisation d'une exposition : « les légumineuses : histoire, cultures, économie et environnement »

Création d'affiches, de posters, de présentations numériques pour construire l'exposition.

Organiser une animation culinaire avec deux clés d'entrée :

- Légumineuses et innovation : imaginer des nouvelles recettes
- Légumineuses et altérité : goûter les recettes venues d'ailleurs…

ART & COMMUNICATION SUR LES LÉGUMINEUSES

- CRÉER UN JEU SUR LE THÈME DES LÉGUMINEUSES

MANGEONS PLUS DE LÉGUMINEUSES AU QUOTIDIEN

MODULE 1- PROMOUVOIR LES LÉGUMINEUSES À LA CANTINE :

Objectif

L'objectif est de créer ou réinventer des recettes à base de légumineuses, de les adapter au contexte de production en restauration collective, de les tester auprès des élèves et des personnels de l'établissement, en créant un évènement autour des recettes. Ce module permet de bâtir un lien de coopération intéressant et riche entre les élèves, les enseignants et l'équipe de cuisine.

Contenu et méthode

Il est important dans un premier temps d'identifier le niveau de formation et éventuellement la spécialisation des élèves que vous souhaitez impliquer.
Les étapes à ne pas oublier :

1– **Constituer un groupe de travail** : un groupe d'élèves, deux enseignants pour l'encadrement, le chef de cuisine et éventuellement un ou plusieurs membres de son équipe,
2– **Organiser une visite « guidée » de la cuisine** pour que les élèves mesurent bien le fonctionnement et les contraintes. Penser à bien noter les matériels et équipements disponibles (fours, cuiseurs, etc), et leurs capacités pour bien planifier la production,
3– **Concevoir les recettes** : aller chercher l'inspiration, tester vos idées à petite échelle, faire une fiche technique adaptée au fonctionnement du restaurant. Cette étape doit se faire en lien étroit avec l'équipe de cuisine pour s'assurer de la faisabilité,
4– **Préparer la communication et l'animation** : prévoir un affichage et une communication au sein de l'établissement, utiliser éventuellement les écrans présents dans la salle de restaurant. Imaginer des supports originaux (ex : set de table),
5– Tester grandeur nature en associant le groupe d'élèves à la production, avec l'équipe de cuisine.
6– **Animer et évalue**r : au moment du service, il est important que le groupe de travail s'organise en équipe pour animer (dans la file d'attente, dans le restaurant) et pour collecter les questionnaires d'évaluation. Le traitement du questionnaire peut se faire dans le cadre d'un cours spécifique (ex : mathématiques).

Outils mobilisables

- Fiches techniques / de recette
- Supports de communication
- Questionnaire d'évaluation
- Recherches en autonomie

Conseil : *sélectionner un groupe d'élèves en début de parcours (4ème, 3ème, 2nd ou 1ère) cela permet de bâtir un lien à plus long terme avec l'équipe de cuisine.*

Les clés de la réussite :

- ✓ Constituer une équipe pluriprofessionnelle (élèves, enseignants, professionnels de cuisine, gestionnaires, chef d'exploitation, etc.)
- ✓ Prendre le temps de présenter le fonctionnement d'une cuisine collective (marche en avant, gestion des achats, contraintes culinaires dues aux légumineuses, etc.) et de présenter l'ensemble de l'équipe de cuisine aux élèves.
- ✓ Tester plusieurs fois les recettes avant de lancer la production à grande échelle
- ✓ S'appuyer sur les élèves impliqués pour promouvoir les recettes au moment du service
- ✓ Ne pas hésiter à mobiliser des professionnels extérieurs (producteurs, artisans, coopératives...)

MANGEONS PLUS DE LÉGUMINEUSES AU QUOTIDIEN

MODULE 2- LÉGUMINEUSES ET SANTÉ

Objectif

L'intérêt des légumineuses réside dans la présence en quantités significatives de protéines végétales, de fibres, de minéraux et vitamines et dans la pauvreté en lipides. L'objectif de ce module est de travailler avec les élèves, l'aspect santé des légumineuses et l'intérêt de les ré-inscrire dans des pratiques de consommation plus régulières. Nous conseillons, sur la base d'une recherche bibliographique, d'ouvrir le groupe de travail sur les questions suivantes : pourquoi les français ne consomment-ils pas assez de légumineuses ? Quels sont les avantages nutritionnels de chaque membre de la famille des légumineuses ? Comment pourrait-on améliorer la consommation ?

Outils mobilisables

- Outils de communication : affiches, posters, dépliants
- Présentation animée
- Recherches en autonomie

MODULE 3- COMMENT MANGERONS-NOUS LES LÉGUMINEUSES DEMAIN ? (INNOVATION)

Outils mobilisables

- Outils de communication : affiches, posters, dépliants…
- Présentation animée
- Cahier de tendances
- Eveil sensoriel

Objectif

Ce module s'inscrit dans le prolongement du module 2. Dire qu'il est important pour la santé de manger des légumineuses ne suffit pas. L'intérêt est de faire changer les habitudes pour que les légumineuses trouvent leur place naturellement dans nos pratiques alimentaires quotidiennes. L'objectif de ce module est de travailler avec les élèves les nouveaux usages : comment mangerons-nous les légumineuses demain ? Pour étayer votre réflexion vous pouvez-vous appuyer sur les gammes de produits (sec, farine, sous vide, en boîte, graines germées), sur la diversité des légumineuses, sur les différentes situations de consommation possibles (petit-déjeuner, snacking, apéritif, etc.)

MODULE 4- MIEUX VENDRE LES LÉGUMINEUSES DE L'EXPLOITATION

Objectif

Certains établissements agricoles ont inscrit la culture des légumineuses dans le programme pédagogique de l'exploitation, avec une valorisation de la production possible à la cantine et/ou au magasin de vente sur place. C'est notamment le cas du lycée agricole d'Auzeville. L'expérimentation *légumicant* a offert la possibilité de créer un groupe de travail spécifique sur la valorisation des légumineuses produites sur place : production et création d'une gamme de pâtes à base de farines de légumineuses, création d'une animation au sein du magasin. Si votre établissement est doté d'un dispositif similaire, l'objectif est de bâtir un lien entre l'exploitation, le magasin et les apprenants sur la valorisation et la promotion des produits auprès de la clientèle (packaging, plan de communication) et éventuellement sur la création de nouvelles gammes de produits (innovation par la diversification de l'offre).

Outils mobilisables

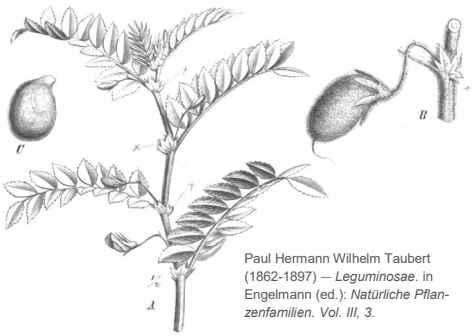
- Outils de communication : affiches, posters, dépliants
- Présentation animée
- Cahier de tendances
- Animation commerciale au magasin

LES LÉGUMINEUSES ET LE DÉFI AGROÉCOLOGIQUE

"La famille des Légumineuses est une des plus importantes parmi les dicotylédones. C'est la famille végétale qui fournit le plus grand nombre d'espèces utiles à l'homme, qu'elles soient alimentaires, industrielles ou médicinales." Gaston Bonnier, Cours de botanique,1905.

MODULE 1-MIEUX CONNAÎTRE LES FAMILLES DES LÉGUMINEUSES

Objectif



Paul Hermann Wilhelm Taubert (1862-1897) — *Leguminosae*. in Engelmann (ed.): *Natürliche Pflanzenfamilien. Vol. III, 3.*

L'objectif de ce module est d'aider l'élève à se familiariser et se repérer dans la grande famille des légumineuses. Libre à vous d'organiser le contenu de votre programme. Vous pouvez choisir plusieurs clés d'entrée : 1/ la classification botanique (Viciae, Trifolaeae, lupinus, Cicereae, Vigna, etc.) 2/ légumineuses à graines vs légumineuses fourragères, 3/ Protéagineux, oléagineux, oléoprotéagineux, 4/les noms communs (pois, pois chiche, lentille, fève, luzerne, trèfle, haricot, soja, etc.)

Outils mobilisables

- Recherche en autonomie
- Présentation animée
- Visite
- Support de communication
- Organiser une expo

MODULE 2- COMMENT POUSSENT LES LÉGUMINEUSES ?

Outils mobilisables

- Recherche en autonomie
- Présentation animée
- Visite
- Support de communication
- Organiser une exposition

Objectif

Ce module peut s'intégrer dans un cours de sciences de la vie et de la terre. L'objectif est d'aider l'élève à comprendre les spécificités de la plante « légumineuse » :

1– le mystère du système racinaire des légumineuses, produire de l'azote, un compétence unique ! Capacité à fixer l'azote de l'air, activité symbiotique et rôle des Rhizobium, etc.

2– un engrais pour les cultures suivantes : décomposition organique et amélioration de la fertilité des sols.

3– couverture vivante et lutte contre l'érosion des sols.

LES LÉGUMINEUSES ET LE DÉFI AGROÉCOLOGIQUE

MODULE 3- LA PLACE DES LÉGUMINEUSES DANS LE DEFI AGROÉCOLOGIQUE

Objectif

La recherche de solutions innovantes dans les systèmes de culture est un défi pour les céréaliers qui souhaitent réduire l'apport d'intrants mais également pour les éleveurs qui souhaitent diversifier et sécuriser l'alimentation animale. Les légumineuses ont un rôle majeur à jouer dans le défi agroécologique. Ce module doit permettre à l'élève de mieux comprendre l'enjeu agronomique et environnemental lié à l'implantation des légumineuses dans le système des associations et des rotations de cultures. Il s'inscrit dans le prolongement des modules 1 et 2.

Contenu et méthode

Les points pouvant être abordés lors de ce travail de groupe :

1. Réduction des apports d'engrais azotés via la fixation symbiotique de l'azote, et ses conséquences, notamment sur la ressource en eau et les émissions de gaz à effet de serre ;
2. Contribution, par la diversification des cultures dans l'assolement, à la diminution de la pression phytosanitaire, amélioration de la qualité et la fertilité du sol et maintien de la biodiversité ;
3. Amélioration du bilan énergétique et baisse des émissions de gaz à effet de serre ;
4. Lutte contre le lessivage des sols ;
5. Légumineuses et changements climatiques.

Ce module prend tout son sens quand il s'accompagne d'une visite de site (exploitation, plateforme technologique) pour que l'élève puisse comprendre ces changements à travers le cas pratique et le témoignage.

Le groupe qui travaille sur cette thématique, devra relever le défi de transmettre cette connaissance complexe auprès de leurs camarades. Le résultat se traduit notamment par les créations de supports de communication, qui seront mis en valeur lors de votre évènement (expo, exposé, conférence…).

Outils mobilisables

- Outils de communication
- Exposition
- Réalisation d'un film / reportage
- Organisation d'un débat
- Projection cinématographique

LES LÉGUMINEUSES DANS LE MONDE

LA GÉO-ÉCONOMIE DES PRODUCTIONS DE LÉGUMINEUSES

Objectif

L'objectif de ce module est d'aider les apprenants à mieux connaitre la production et la consommation des légumineuses à l'échelle de la planète (apparition et histoire de leur développement, répartition des productions et enjeux économiques, freins et leviers au développement des productions, nouvelles tendances de consommation dans le monde…)

Contenu et méthode

Les points pouvant être abordés lors de ce travail de groupe :

1. **Histoire(s) de légumineuses** : travailler l'apparition des légumineuses par famille dans les différents endroits du monde (ex : Lentille, Moyen Orient, Syrie, Haute Antiquité)
2. **Productions et consommations des légumineuses** : approche géo-économique de la production des légumineuses dans le monde (cartes mondiales, européennes, françaises) - alimentation humaine vs alimentation animale, taux de consommation par individu et par pays - n'hésitez pas à faire le lien avec les traditions alimentaires des différentes cultures (couscous, chili con carne, dahl, cassoulet, mochis, etc.)
3. **Comment et pourquoi développer les productions de légumineuses en France** (freins et leviers) ?
4. **Enjeux pour la santé humaine**, quels impacts pourrait avoir la transition nutritionnelle à l'échelle de la planète ?

Ce module nécessite beaucoup de recherches. Nous conseillons de constituer des sous groupes et d'utiliser le modèle des exposés.
Le groupe qui travaille sur cette thématique devra relever le défi de transmettre cette connaissance complexe auprès de leurs camarades. Le résultat se traduit par la création de supports de communication, comme par exemple la création d'une présentation animée pouvant être diffusée sur l'écran de télévision présent à la cantine dans certains établissements ou lors d'une projection-débat.

Outils mobilisables

- Outils de communication
- Exposition
- Réalisation d'un film / Reportage
- Organisation d'un débat
- Recherche en autonomie

Les clés de la réussite :

- ✓ Accompagner les élèves dans leurs recherches d'informations
- ✓ Eveiller la curiosité des élèves en travaillant l'histoire d'une recette - penser à vous associer à l'équipe de restauration.
- ✓ Tester les outils de communication auprès d'un échantillon d'élèves avant de les afficher, pour s'assurer de la qualité du message.

ART ET COMMUNICATION SUR LES LÉGUMINEUSES

MODULE 1 - FAIRE UN REPORTAGE

Objectif

Le projet légumicant et les différentes actions (visites, expérimentations..) peuvent faire l'objet d'un reportage photo et/ou vidéo et d'une exposition à intégrer dans le programme de l'évènement. Un groupe d'élèves volontaires : un « groupe communication » peut être constitué dès le début du projet pour piloter cette partie.
Il est aussi possible (avec peu de moyens) de réaliser des films d'animations. Par exemple « Trempez-les dans l'eau » (*https://vimeo.com/217473461)* un film d'animation réalisé par des enfants dans le cadre du festival Caméra des Champs à Ville sur Yron en 2017 .
Les élèves ont aussi la possibilité d'écrire des articles de presse sur le thème des légumineuses sur le sujet qu'ils souhaitent (cuisine, innovation, agroécologie, art, par exemple). Dans certains établissements il existe un « club journal » : le projet peut être l'occasion de sortir un numéro spécial et d'intégrer d'autres élèves dans l'aventure.
Pensez aussi aux réseaux sociaux, le projet légumicant peut être l'occasion de créer une page facebook, un compte instagram au nom de l'établissement et géré par des élèves pour communiquer sur les évènements, partager des photos ou les recettes.

Outils mobilisables

- Recherches en autonomie
- Organiser une exposition
- Utiliser les réseaux sociaux
- Faire un reportage photo

MODULE 2– LÉGUMINEUSES ET COULEUR

Outils mobilisables

- Outils de communication : affiches, posters, dépliants…
- Organiser un atelier artistique
- Organiser une exposition

Objectif

Les légumineuses offrent une palette de couleur incroyable !
Elles peuvent être intégrées dans des créations artistiques : collage, design culinaire, mosaïques, création vestimentaire, création de bijoux, maracas ou mandala (voir photo) selon l'imagination des élèves.
L'objectif de ce module est d'intéresser les élèves à d'autres supports artistiques et de développer leur créativité. Les œuvres peuvent ensuite être exposées au grand public.

http://oakmoon.fr/category/food

ART ET COMMUNICATION SUR LES LÉGUMINEUSES

MODULE 3 - ANIMATION D'UNE SÉANCE CINÉMATOGRAPHIQUE

Objectif

S'appuyer sur le cinéma pour découvrir d'autres espaces autour des légumineuses. Plusieurs options sont possibles : film d'auteur (comédie-dramatique, ex « Les Délices de Tokyo »), un documentaire, un reportage scientifique, (exemple : *Les rencontres de la fondation Louis Bonduelle 2016*)
Après la diffusion d'un film, vous pouvez organiser un débat ou un temps de d'échange pour que les élèves puissent s'exprimer sur le film (ressenti, questionnement. Cet outil est intéressant à mobiliser si votre établissement possède un internat et /ou un club cinéma.

Pour les modalité d'organisation cf. Fiche n° 7 « outils »

Outils mobilisables

- Animation d'une projection cinématographique
- Débat / Discussion

L'équipe du lycée agricole de Toulouse-Auzeville a choisi de projeter en fin d'après-midi, le film « Les Délices de Tokyo », de Naomie Kawase. Film poétique, dans lequel Tokue, une femme de 70 ans tente de convaincre Sentorao d'adopter sa recette exquise de dorayakis, pâtisserie traditionnelle japonaise à base de pâte de haricots azukis.

MODULE 4 - CRÉER UN JEU SUR LE THÈME DES LÉGUMINEUSES

Outils mobilisables

- Créer un jeu
- Questionnaire d'évaluation
- Recherches en autonomie
- Organiser un atelier artistique

Objectif

L'objectif de ce module est de créer un jeu sur le thème des légumineuses.
Plusieurs jeux sont envisageables :

- Jeu de 7 familles de légumineuses ;
- Jeu « tabou » : faire deviner des termes ou des actions en lien avec la culture et la consommation de légumineuses;
- Jeu de « questions-réponses » pour développer les connaissances de façon ludique;
- Jeu plateau avec des actions à réaliser, des questions auxquelles il faut répondre, des pièges et des bonus;
- Jeu d'enquête dans l'établissement (énigmes, recherches..)

LES OUTILS À MOBILISER

Les outils décrits dans cette double fiche sont autant d'idées que vous pouvez mobiliser pour organiser votre parcours. La liste n'est pas exhaustive. Faites preuve d'opportunisme, n'hésitez pas à vous appuyer sur les potentialités de votre établissement pour créer des outils adaptés.

CRÉER DES FICHES RECETTES

Vous pouvez créer deux types de fiches recettes :
1/ des **fiches recettes** à destination de vos convives, vrais outils de communication. Le Livret de recettes à été conçu lors des deux expérimentations.
2/ des **fiches techniques** (environ 100 portions) destinées à la production en restauration collective.

REALISER DES OUTILS DE COMMUNICATION

(AFFICHE, PROGRAMME, SET DE TABLE, FLYERS, ETC.)

Plusieurs supports de communication peuvent être réalisés : 1/ des **affiches** (n'hésitez pas à rechercher quelques règles de conception sur internet), 2/ un **programme** si votre manifestation se déroule en plusieurs étapes et/ou sur plusieurs jours, 3/ des **flyers** pour attirer le monde et communiquer auprès des familles des élèves, 4/ un **set de table** disposé sur les plateaux de la cantine est un vrai support de communication !

FAIRE UN REPORTAGE PHOTOS

Penser à faire des photos pendant toute la durée de votre projet, lors des ateliers, des visites, les séances de cuisine. Elles vous permettront d'illustrer vos supports de communication. Vous pouvez également faire un atelier spécifique « reportage- photos » : les élèves chaussent le rôle d'enquêteur et ont pour mission de réaliser des interviews et des photos pour créer un article ou un poster. Ce reportage peut être combiné aux visites de sites.

ORGANISER UNE VISITE D'UN SITE

Comprendre comment poussent les légumineuses, quelle est leur place dans les parcours culturaux, comprendre comment s'organise la collecte, mais également comment fonctionne une trieuse optique, comment on procède pour l'ensachage... Les visites au champ, le contact avec les producteurs, observer les chaines de conditionnement, échanger avec un restaurateur qui a fait des légumineuses les stars de sa carte de restaurant : autant de possibles pour éveiller la curiosité de vos apprenants sur le fonctionnement de la filière des légumineuses.

ORGANISER UNE EXPOSITION

L'exposition peut associer plusieurs supports : affiches, photos, posters, réalisations artistiques… Elle se déploie à un endroit de grand passage (hall, cantine, murs extérieurs de l'établissement…) et permet de rendre visible le travail des élèves et leurs investissements au plus grand nombre. N'oubliez pas de relayer votre exposition sur les réseaux sociaux…

LES OUTILS À MOBILISER

CAHIER DE TENDANCES

Le cahier de tendances, principalement utilisé dans la mode et le design, est un outil composé de photos, de descriptions, de dessins, de résultats d'études, etc., de tout élément descriptif d'un nouvel usage, d'innovations de produits, de créations. L'objectif est d'imaginer les usages de demain, en analysant les nouveautés d'aujourd'hui. (Exemple de démarche pédagogique : http://escales.enfa.fr/ressources-pour-lenseignant-e-animateur-trice/ressources-du-gap-esc/eduquer-enseigner/situations-dapprentissage/le-cahier-de-tendances/)

CRÉER UN JEU

Les élèves ont beaucoup d'idées ! Vous pouvez créer différents jeux sur le thème des légumineuses : jeux de cartes (7 familles, tabou, questions réponses) ou des jeux plateaux avec des défis (connaissances, challenges, rapidité…)

QUESTIONNAIRE D'EVALUATION OU D'ENQUETE

Il est important que les élèves puissent avoir un retour des convives sur la perception de leurs nouvelles recettes. Nous vous conseillons de réaliser un petit questionnaire de satisfaction qui sera distribué à l'entrée du self-service. Il est ensuite récupéré à la dépose des plateaux (desserte laverie) à la fin du repas. Prévoir une urne et des stylos !
Le traitement du questionnaire peut faire l'objet d'un cas pratique en statistique ou en informatique.

ANIMER UNE PROJECTION CINÉMATOGRAPHIQUE

Définir un format de projection : découverte artistique, débat d'idées, projection support de cours… Dès lors qu'il s'agit d'une projection collective annoncée, il s'agit d'une séance. Il est indispensable avant toute projection de prendre contact avec la SACEM (Société des Auteurs, Compositeurs et Editeurs de Musique), en vue de déterminer le montant de la redevance particulière à acquitter. D'autre part, la réglementation appliquée aux séances non commerciales doit alors s'appliquer, notamment en ce qui concerne le délai de diffusion de films de long métrage (un an à compter de la date de visa pour une séance gratuite notamment).

ANIMER UN DEBAT / PRÉSENTATION ANIMÉE

Vous pouvez organiser un débat autour des légumineuses en abordant des thématiques comme l'aspect santé, la place des légumineuses dans le défi agro-écologique, etc.) Le débat peut être associé à une projection de film ou à la présentation par les élèves du reportage-photos.

LES OUTILS À MOBILISER

ANIMATION COMMERCIALE AU MAGASIN DE L'EXPLOITATION

Créer un évènement dans le magasin d'exploitation ou sur l'exploitation pour valoriser les légumineuses produites sur place et les autres productions. Communiquer en amont sur cet événement (réseaux sociaux, mails, affichage au self) au grand public et au personnel de l'établissement. Cette animation peut être accompagnée d'une exposition photo ou d'affiches produites par les élèves.

ORGANISER UN ATELIER ARTISTIQUE

Les légumineuses peuvent constituer un sujet pour un atelier en arts plastiques ou appliqués. Comme par exemple, la création de mandala avec les légumes secs, extrait des colorants des légumineuses, collage, dessins, projet commun, création vestimentaire ou d'objets…

RECHERCHES EN AUTONOMIE

Intégrer dans le projet des séances dans les salles informatiques et le centre de documentation et d'information (CDI) pour que les élèves puissent faire des recherches en autonomie sur les légumineuses dans les différents domaines : nutrition, agriculture, historique, économique, artistique…

OUTILS DE COMMUNICATION PROJET

L'application « what's app » peut être utilisé pour communiquer par groupe ou en classe entière sur le projet : idées, temps de rencontre, questions d'organisation, état d'avancement du projet… Les élèves apprécient cette proximité avec l'équipe pédagogique, cela leur permet d'être plus responsables et investis dans le projet.

UTILISER LES RÉSEAUX SOCIAUX

Les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Twitter) sont des outils incontournables pour les jeunes générations. Utiliser à bon escient, ils peuvent devenir de vrais vecteurs de communication. Pensez à communiquer sur votre expérimentation sur votre page Facebook, n'hésitez pas à créer une page Instagram pour mettre en valeur vos photos (toutefois n'oubliez pas de respecter le droit à l'image).

EXPÉRIMENTATION AGRONOMIQUE

Mener des expérimentations agronomiques directement dans l'exploitation agricole de l'établissement ou en lien avec une coopérative agricole et/ou un agriculteur.

EVEIL SENSORIEL

Organiser une animation autour de l'éveil sensoriel en proposant aux élèves de déguster des légumineuses sous différentes formes en sollicitant chacun de leur sens. Cet atelier doit les amener à percevoir le caractère multi sensoriel du goût et à mettre en évidence les différences inter-individuelles dans la perception du paysage gustatif. On pourra pour cela faire appel à un acteur formé à l'éducation au goût (associations, nutritionnistes, certains infirmiers scolaires)."

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Sites officiels :

DRAAF Occitanie - Liste des acteurs travaillant sur l'éducation au goût :

http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/structures_positionnees_sur_l_education_au_gout_-_occitanie_cle82b2a5.pdf

DRAAF Auvergne, Rhône-Alpes a travaillé sur un kit pédagogique :

http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Kit-pedagogique-les-legumineuses

→ "Prenez-en de la graine ! Les légumes secs du jardin à l'assiette" (exposition et jeux pour les enfants de 2 à 15 ans)

ANSES - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

https://www.anses.fr/fr

→ Articles sur les apports nutritionnels, nouvelles recommandations…

FAO - Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

http://www.fao.org/home/fr/

→ Publications, documents, articles, …

Alim'agri - Site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation

http://agriculture.gouv.fr/mots-cles/legumineuse

→ Actualités, informations, publications, ouvrage « Les légumineuses pour des systèmes agricoles et alimentaires durables » Anne Schneider, Christian Huyghe.

Fondation Louis Bonduelle

http://www.fondation-louisbonduelle.org/rencontres-de-fondation/2016/

→ Vidéos des rencontres de la fondation Louis Bonduelle (avec de nombreux intervenants)

INRA - L'Institut National de la Recherche Agronomique

http://www.inra.fr/Grand-public/Alimentation-et-sante/Tous-les-dossiers/Legumineuses-retour-des-proteines-vegetales

→ dossier « légumineuses, retour aux protéines végétales » destiné au grand public

FNLS - Fédération Nationale des légumes secs

http://www.legume-sec.com/

→ informations diverses sur les légumes secs, possibilité d'avoir des affiches et des plaquettes sur demande (gratuit).

Institut de Recherche pour le Développement

https://occitanie.ird.fr/la-science-en-partage/culture-scientifique/expositions/fabuleuses-legumineuses

→ Fabuleuses légumineuses : exposition itinérante

TÉMOIGNAGE 1
LYCÉE AGRICOLE D'AUZEVILLE

FORMAT CHOISI PAR L'ETABLISSEMENT

Le premier groupe de travail constitué au sein de l'établissement a choisi un format « semaine des légumineuses ». Elle s'est déroulée du 2 mai au 5 mai 2017. Les manifestations se sont déployées, lundi, mardi, jeudi et vendredi.

CONSTRUCTION DU PARCOURS LEGUMICANT

LES LÉGUMINEUSES ET LE DÉFI AGROÉCOLOGIQUE

- COMMENT POUSSENT LES LEGUMINEUSES ?
- MIEUX CONNAITRE LES FAMILLES DE LÉGUMINEUSES
- LA PLACE DES LÉGUMINEUSES DANS LE DÉFI AGROÉCOLOGIE

MANGER DES LÉGUMINEUSES AU QUOTIDIEN

- LEGUMINEUSES ET SANTE
- PROMOUVOIR LES LÉGUMINEUSES À LA CANTINE
- MIEUX VENDRE LES LÉGUMINEUSES DE L'EXPLOITATION

ART & COMMUNICATION SUR LES LÉGUMINEUSES

- ANIMATION D'UNE SÉANCE CINÉMATOGRAPHIQUE
- FAIRE UN REPORTAGE

COMPOSITION DE L'EQUIPE PROJET

Equipe pédagogique :

Julie Couailler, Proviseur adjoint

Janine Bossu, Professeur

Pierre Delperie , Professeur

Anne Pujos, Professeur

Equipe restauration :

Jean-René Folliard, Chef cuisinier Elior et son équipe de cuisine

Exploitation :

Sophie Rousval, Directrice d'exploitation et son équipe

FORMATIONS MOBILISÉES

Classe pilote du projet

1ère STAV, spécialité « transformation alimentaire »

Classe qui a travaillé les supports de communication

Seconde générale : cours agronomie développement durable

« Mon moment préféré c'est quand j'ai servi les plats, c'était rigolo de se mettre à la place de ceux qui nous servent tous les jours ! » [élève de 1ere STAV]

« J'ai adoré faire la cuisine ! C'est à une autre échelle que ce qu'on fait à la maison..! » [élève de 1ère STAV]

« On a partagé pleins de moments avec des personnes extérieures et le fait de travailler avec les profs en groupe, ça m'a plu, c'est un contact que l'on recherche des fois au lycée. » [élève de 1ere STAV]

TÉMOIGNAGE 1
LYCÉE AGRICOLE D'AUZEVILLE

LES OUTILS MOBILISES PAR L'EQUIPE PROJET

LES LÉGUMINEUSES ET LE DÉFI AGROÉCOLOGIQUE

Création d'outils de communication : affiches, posters, set de table.

Organisation d'une exposition sur « légumineuses et défi agroécologique » dans le self de la cantine et dans le magasin de l'exploitation.

MANGER DES LÉGUMINEUSES AU QUOTIDIEN

Création d'un menu à base de légumineuses à la cantine

- Déclinaison des recettes sur 3 services (2 entrées, 2 plats, 2 desserts) - et dégustation lors de l'animation au magasin de vente sur place.
- Création d'outils de communication : fiches recettes distribuées au moment du service et lors de l'animation au magasin de l'exploitation
- Enquête satisfaction : création, distribution et traitement d'un questionnaire d'évaluation des recettes proposées à la cantine.

Création d'une animation au magasin de l'exploitation :

- Atelier de création de pâtes à base de farines de légumineuses, produits mis en vente au magasin de vente sur place.
- Création de posters avec des photos prises lors de l'atelier de fabrication des pâtes, affichés dans le magasin au moment de l'animation.
- Création d'une animation avec dégustation de produits au sein du magasin de vente sur place de l'exploitation agricole.

ART & COMMUNICATION SUR LES LÉGUMINEUSES

Création d'un atelier communication : réalisation d'un reportage (photos et interviews filmées.

Animation d'une séance cinématographique : projection du film « Les délices de Tokyo ».

TÉMOIGNAGE 2
LYCÉE AGRICOLE DE CASTELNAUDARY

FORMAT CHOISI PAR L'ETABLISSEMENT

Le premier groupe de travail constitué au sein de l'établissement a choisi un format « Journée des Légumineuses ».
Au programme le 23 mai 2017 : dégustation des plats imaginés par les élèves, exposition des supports de communication et distribution du set de table. L'après-midi, visite commentée de l'exploitation agricole et présentation des expérimentations en cours.

CONSTRUCTION DU PARCOURS LEGUMICANT

LES LÉGUMINEUSES ET LE DÉFI AGROÉCOLOGIQUE

- EXPERIMENTATION A L'EXPLOITATION AGRICOLE ET/OU A LA PLATEFORME TECHNOLOGIQUE
- COMMENT POUSSENT LES LEGUMINEUSES ?
- MIEUX CONNAITRE LES FAMILLES DE LÉGUMINEUSES
- LA PLACE DES LÉGUMINEUSES DANS LE DÉFI AGROÉCOLOGIE

MANGER DES LÉGUMINEUSES AU QUOTIDIEN

- LEGUMINEUSES ET SANTE
- PROMOUVOIR LES LÉGUMINEUSES À LA CANTINE

ART & COMMUNICATION SUR LES LÉGUMINEUSES

- CREATION DE SUPPORTS DE COMMUNICATION

COMPOSITION DE L'EQUIPE PROJET

Equipe pédagogique :

Victor Calmette, secrétaire général
Alain Ferrer, Professeur en Biologie / Ecologie
Vincent Jehanno Professeur en Agronomie / Productions végétales
Rodolphe Houles Professeur en Agronomie / Productions végétales

Equipe restauration :

Jean-Jacques Paraire , Chef cuisinier et son équipe de cuisine

Exploitation :

Virginie Christophe, Directrice d'exploitation agricole et son équipe

FORMATIONS MOBILISÉES

Classe pilote du projet

Classe de 3ème enseignement agricole.

«Au début du projet, on pensait que ce n'était pas trop réalisable, qu'on allait avoir des difficultés à créer des recettes. Finalement, c'est passé super vite ! On a eu l'aide des cuisiniers et on a bien pu avancer!» [élève de 3ème]

« C'est à refaire, franchement on s'est régalé ! » [personnel de l'équipe restauration]

« Nos plats ont été appréciés, les assiettes étaient vides et certains venaient rechercher des vérines ! » [élèves de 3ème]

« Beaucoup de personnes ont adoré. Elles nous ont encouragés et nous ont demandé les recettes ! » [élèves de 3ème]

TÉMOIGNAGE 2
LYCÉE AGRICOLE DE CASTELNAUDARY

LES OUTILS MOBILISÉS PAR L'EQUIPE PROJET

LES LÉGUMINEUSES ET LE DÉFI AGROÉCOLOGIQUE

Mise en place d'une expérimentation légumineuses sur l'exploitation agricole (cultures bio et conventionnelle) - les légumineuses récoltées ont été consommées à la cantine.

- Création d'un groupe de recherche
- Déploiement de l'expérimentation sur les variétés suivantes : fèves

Création d'outils de communication : affiches, posters, set de table.

MANGER DES LÉGUMINEUSES AU QUOTIDIEN

Création d'un menu à base de légumineuses à la cantine

- Création d'un atelier de dégustation et de sélection des recettes
- Déclinaison de 7 recettes sur 1 service (3 entrées, 2 plats, 1 dessert) - Affichage des recettes.
- Enquête satisfaction : création, distribution et traitement d'un questionnaire d'évaluation des recettes proposées à la cantine.

ART & COMMUNICATION SUR LES LÉGUMINEUSES

Création d'affiches exposées dans le restaurant (santé, agroécologie, connaissance des familles de légumineuses)

Création d'outil de communication : réalisation d'un reportage (photos et interviews filmées sur les retours d'expériences.

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACTS DRAAF OCCITANIE

Valérie MARTEL, Service régional en charge de l'agriculture et de l'agro-alimentaire à la DRAAF
Email : valerie.martel@agriculture.gouv.fr
Tél : 05.61.10.61.22

Elodie SAVIGNAN, Service régional de l'alimentation à la DRAAF
Email : elodie.savignan@agriculture.gouv.fr ou sral-pna.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr
Tél : 04.67.10.19.76

Donald LECOMTE, Service régional de l'alimentation à la DRAAF
Email : donald.lecomte@agriculture.gouv.fr ou sral-pna.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr
Tél : 05.61.10.62.71

Daniel SINTES, Service régional de la formation et du développement
Email : daniel.sintes@educagri.fr
Tél : 05.61.10.61.53

CONTACTS CENTRE D'INNOVATION SUR L'ALIMENTATION

Camille CHRETIEN, Chargée de projet, facilitateur d'innovation.
Email : contact@cisali.org
Tél : 06.68.12.89.78

Muriel GINESTE, Directrice, facilitateur d'innovation
Email : contact@cisali.org
Tél : 06.18.48.26.97

CONTACTS LYCÉE D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE AGRICOLE (LEGTA) DE TOULOUSE-AUZEVILLE

Julie Couailler, Proviseur Adjoint
Email : julie.couailler@educagri.fr
Tél : 05.61.00.30.70

Sophie Rousval, Directrice de l'exploitation
Email : sophie.rousval@educagri.fr

CONTACT LYCEE AGRICOLE PIERRE PAUL RIQUET DE CASTELNAUDARY

Victor Calmette, Gestionnaire de l'EPLEFPA du Lauragais
Email : victor.calmette@educagri.fr
Tél : 04.68.94.59.00

INFORMATIONS PRATIQUES

CHARTE GRAPHIQUE DU PROJET

ROUGE 255 VERT 202 BLEU 8	ROUGE 248 VERT 147 BLEU 29	ROUGE 206 VERT 141 BLEU 62	ROUGE 236 VERT 112 BLEU 22	ROUGE 230 VERT 72 BLEU 35	ROUGE 155 VERT 106 BLEU 106

RESSOURCES DISPONIBLES SUR LE SITE DE LA DRAAF OCCITANIE

Ressources sur la restauration collective en milieu scolaire :

Catalogues ou plateformes en ligne pour trouver un fournisseur local pour son restaurant collectif, guides et ressources pour accompagner des projets de restauration collective de qualité.

http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Developper-l-approvisionnement

Les règles nutritionnelles en restauration scolaire

Réglementation et liens avec les recommandations du GEMRCN.

http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Les-regles-nutrtionnelles-en

Ressources sur l'éducation à l'alimentation :

Monter des projets sur l'éducation au goût (éveil sensoriel)

http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Education-au-gout

S'inspirer ou s'intégrer dans un projet éducatif de territoire :

http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Projets-educatifs-de-territoire

Les appels à projets en cours financés par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (au niveau national ou en région par la DRAAF) sont consultables à l'adresse suivante :

http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Appels-a-projets-Etat

EXEMPLES D'OUTILS DE COMMUNICATION

SET DE TABLE - LYCÉE AGRICOLE D'AUZEVILLE

AFFICHE - LYCÉE AGRICOLE D'AUZEVILLE

AFFICHE - LYCÉE AGRICOLE DE CASTELNAUDARY

SET DE TABLE - LYCÉE AGRICOLE DE CASTELNAUDARY

EXEMPLES D'OUTILS D'ÉVALUATION

EVALUATION DE PROJET AUPRÈS DES ÉLÈVES

RETOUR DES ÉLÈVES

Projet Légumicant

1/ EST-CE QUE LE PROJET LÉGUMICANT T' A PLU ?

2/ QU'AS-TU LE PLUS APPRÉCIÉ DANS LE PROJET LÉGUMICANT ?

3/ AS-TU DES SUGGESTIONS, DES ACTIONS QUE TU AURAIS AIMÉ FAIRE ?

4/ UN PETIT MOT SUR LES LÉGUMINEUSES ?

EVALUATION DES PLATS SERVIS - CASTELNAUDARY

A votre avis ...

L'aspect des plats servis est-il agréable ?

Entrée : Verrine de Parmentier à la Nadège				
Plat: Quenelles des 3èmes à la Angeline				
Dessert: Cannelé signature à la Maelvina				

Avez-vous aimé le plat ?

Entrée : Verrine de Parmentier à la Nadège				
Plat: Quenelles des 3èmes à la Angeline				
Dessert: Cannelé signature à la Maelvina				

Quelle légumineuse préférez-vous ?

Fèves	Lentilles	Pois Cassés	Haricots Mungos	Haricots rouges	Haricots Azukis	Haricots lingots	Pois Chiches

Avez-vous des suggestions ?

MERCI

EVALUATION VISUELLE DES PLATS SERVIS - CASTELNAUDARY

Repérage visuel

Fille ☐ **Garçon** ☐

Niveau de consommation du plat

	Bien consommé	A demi consommé	Non consommé
Entrée : **Verrine de Parmentier à la Nadège**			
Plat: **Quenelles des 3èmes à la Angeline**			
Dessert: **Cannelé signature à la Maelvina**			

EVALUATION DES PLATS - AUZEVILLE

Mini Questionnaire :

Les légumineuses en entrée

- *Avez vous aimé le cake aux lentilles ?*
  - ☐ *Oui*
  - ☐ *Moyennement*
  - ☐ *Non*
- *Est ce que le goût de la lentille est ressorti ?*
  - ☐ *Trop*
  - ☐ *Parfaitement*
  - ☐ *Pas assez*
  - ☐ *Pas du tout*
- *Qu'est ce qui vous a fait choisir ce plat ?*
  - ☐ *L'esthétique*
  - ☐ *La nouveauté*
  - ☐ *L'odeur*
  - ☐ *Autre :* .....

FICHE TECHNIQUE 1 - ENTRÉE

CAKE LENTILLES CORAIL

POUR 100 PERSONNES

APPRÉCIATION DES ÉLÈVES : 2/3

RÉALISATION : RAPIDE

COÛT : MOYEN (0,45€/HT)

CONSEIL : BIEN MAITRISER LA CONSISTANCE

INGRÉDIENTS

LENTILLES CORAIL	1,5 KG
NOIX	0,6 KG
LEVURE CHIMIQUE	0,08 KG
ŒUFS	2 L
OIGNONS	2,5 KG
CAROTTES	2,5 KG
CURRY	0,1 KG
PERSIL	1 BOTTE
HUILE D'OLIVE	0,33 L

PROGRESSION

CUIRE DANS UN GRAND VOLUME D'EAU PENDANT 15 MIN

SEL | LENTILLES | OIGNONS | CAROTTES

MÉLANGER

OEUFS BATTUS | SEL + POIVRE | CURRY

EGOUTTER

LENTILLES | OIGNONS | CAROTTES

↓

MELANGER LE TOUT

↓

AJOUTER

PERSIL | NOIX

↓

HUILER LE MOULE

HUILE D'OLIVE

↓

VERSER LA PREPARATION DANS LE MOULE

↓

CUIRE À 180°C PENDANT 40 MIN

Chef cuisinier référent : Jean-René Folliard

FICHE TECHNIQUE 2 - ACCOMPAGNEMENT PLAT CHAUD

PURÉE DE POIS CHICHE

POUR 100 PERSONNES

APPRÉCIATION DES ÉLÈVES : 1/3

RÉALISATION : FACILE & RAPIDE

COÛT : PAS CHER

INGRÉDIENTS

POIS CHICHE	2,5 KG
PURÉE DE SÉSAME	1 KG
AIL	0,5 KG
OLIVES NOIRES HACHÉES	0,5 KG
JUS DE CITRON	0,5 KG
HUILE D'OLIVE	1 L
CUMIN MOULU	PM
SEL, POIVRE	PM

PROGRESSION

FAIRE TREMPER PENDANT 12 H
POIS CHICHE

↓

CUIRE DANS UNE GRANDE QUANTITÉ D'EAU 1H30
POIS CHICHE

↓

GARDER L'EAU DE CUISSON

↓

MIXER & RESERVER
POIS CHICHE

↓

MÉLANGER
JUS DE CITRON | OLIVRES NOIRES HACHÉES | PURÉE DE SÉSAME | CUMIN | HUILE D'OLIVE

↓

MÉLANGER AVEC LA PURÉE, RÉAJUSTER AVEC L'EAU DE CUISSON POUR OBTENIR LA CONSISTANCE SOUHAITÉE

↓

SERVIR CHAUD

Chef cuisinier référent : Jean-René Folliard

FICHE TECHNIQUE 3 - ACCOMPAGNEMENT PLAT CHAUD

POIS CHICHE AUX CITRONS CONFITS

POUR 100 PERSONNES

APPRÉCIATION DES ÉLÈVES : 1/3

RÉALISATION : FACILE & RAPIDE

COÛT : MOYEN (COÛT DES CITRONS CONFITS)

INGRÉDIENTS

POIS CHICHE SECS	5 KG
BOUQUET GARNI	PM
AIL	0,15 KG
OIGNONS	1 KG
CAROTTES MIREPOIX	1,5 KG
POIREAUX ÉMINCÉ	1,5 KG
CITRON CONFIT	0,1 KG
OLIVE VIOLETTE	1 KG
CUMIN	0,03 KG

PROGRESSION

FAIRE TREMPER PENDANT 12 H
POIS CHICHES

↓

PRÉPARER
CAROTTES | AIL | POIREAUX | BOUQUET GARNI

↓

CUIRE LES POIS CHICHES ENVIRON 1H30 - 2H

↓

MÉLANGER LE TOUT ET AJOUTER
CITRON CONFIT | OLIVRES NOIRES HACHÉES

↓

SERVIR CHAUD

Chef cuisinier référent : Jean-René Folliard

FICHE TECHNIQUE 4 - DESSERT

BROWNIE AZUKI

POUR 100 PERSONNES

APPRÉCIATION DES ÉLÈVES : 3/3

RÉALISATION : FACILE & RAPIDE

COÛT : MOYEN

INGRÉDIENTS

HARICOT AZUKI	0,6 KG
SUCRE	1,25 KG
BEURRE	0,7 KG
CHOCOLAT NOIR	1 KG
CACAO POUDRE NON SUCRÉE	2,5 KG
ŒUF	1 L
SEL & POIVRE	0,1 KG
NOIX	0,4 KG

PROGRESSION

FAIRE TREMPER TOUTE UNE NUIT
HARICOTS AZUKIS

↓

CUIRE PENDANT 40 MIN

↓

EGOUTTER ET ÉCRASER

↓

MELANGER ET BROYER
SUCRE | CACAO | OEUF | SEL

↓

FAIRE FONDRE
CHOCOLAT | BEURRE

↓

MÉLANGER LE TOUT

↓

VERSER LA PREPARATION SUR UNE PLAQUE

↓

CUIRE À 180°C PENDANT 25 À 30 MIN

Chef cuisinier référent : Jean-René Folliard

FICHE TECHNIQUE 5 - DESSERT

TSUBAN (PÂTE D'HARICOT AZUKI SUCRÉE)

POUR 100 PERSONNES

APPRÉCIATION DES ÉLÈVES : 3/3

RÉALISATION : FACILE & RAPIDE

COÛT : MOYEN

CONSEIL : ÊTRE VIGILANT À LA CUISSON, POSSIBILITÉ DE LE SERVIR AVEC DU FROMAGE BLANC

INGRÉDIENTS

HARICOT AZUKI	0,8 KG
SUCRE	0,8 KG
FROMAGE BLANC	10 KG

PROGRESSION

FAIRE TREMPER TOUTE UNE NUIT
HARICOTS AZUKIS

↓

ÉGOUTTER ET RINCER

↓

CUIRE DANS DE L'EAU BOUILLANTE PENDANT 10MIN, RINCER

↓

CUIRE PENDANT 1H20 DANS 3 VOLUMES D'EAU

↓

AJOUTER DE L'EAU RÉGULIEREMENT, ÉGOUTTER LES 3/4 DE L'EAU

↓

MIXER ET AJOUTER LE SUCRE
SUCRE

↓

CUIRE 10 MIN EN REMUANT

↓

VERSER SUR UNE PLAQUE, LAISSER REFROIDIR AVANT LE DÉCOUPAGE

Chef cuisinier référent : Jean-René Folliard

FICHE TECHNIQUE 6 - ENTRÉE

NUGGETS AUX LENTILLES CORAIL ET COCO

POUR 100 PERSONNES

APPRÉCIATION DES ÉLÈVES : 3/3

RÉALISATION : MOYEN

COÛT : MOYEN (NOIX DE COCO ET TOMATES CONFITES)

INGRÉDIENTS

	LENTILLES CORAIL	2 KG
	SEMOULE FINE DE BLÉ	1 KG
	TOMATES CONFITES	0,5 KG
	NOIX DE COCO RÂPÉES	0,6 KG
	FARINE DE BLÉ	0,5 KG
	AIL	0,1 KG
	PIMENT D'ESPELETTE	PM
SAUCE	CRÈME FRAICHE	0,4 L
SAUCE	JUS DE CITRON	PM
SAUCE	CUMIN	PM

PROGRESSION

CUIRE DANS DE L'EAU BOUILLANTE
- LENTILLES CORAIL
- AIL
- PIMENT D'ESPELETTE

↓

MIXER ET AJOUTER
- LENTILLES
- TOMATES CONFITES

↓

MÉLANGER
- PURÉE DE LENTILLES
- SEMOULE DE BLÉ
- NOIX DE COCO

↓

FAÇONNER DES BOULETTES
- FARINE DE BLÉ

↓

CUIRE DANS UNE POÊLE AVEC UN PEU DE MATIÈRE GRASSE

↓

PRÉPARER LA SAUCE
- CRÈME FRAICHE
- JUS DE CITRON
- CUMIN

Chef cuisinier référent : Jean-Jacques Paraire

FICHE TECHNIQUE 7 - ENTRÉE

CROQUETTES AUX HARICOTS ROUGES

POUR 100 PERSONNES

APPRÉCIATION DES ÉLÈVES : 3/3

RÉALISATION : FACILE & RAPIDE

COÛT : FAIBLE

INGRÉDIENTS

HARICOTS ROUGES	2,5 KG
FROMAGE FRAIS	0,4 KG
EMMENTAL	0,5 KG
JAUNE D'ŒUF	12 U
CHAPELURE	0,8 KG
FARINE DE BLÉ	0,5 KG
ŒUFS	12 U
HUILE POUR FRITURE	

PROGRESSION

FAIRE TREMPER UNE NUIT

HARICOTS ROUGES

↓

CUIRE 40 MIN ET LES MIXER EN PURÉE

HARICOTS ROUGES

↓

MÉLANGER

PURÉE DE HARICOTS ROUGES | JAUNE D'OEUF | FROMAGE FRAIS | EMMENTAL RÂPÉ

↓

CONFECTIONNER DES BOUDINS (À LA POCHE À DOUILLE) ET METTRE AU REFRÉGIRATEUR 2H

↓

PANER LES BOUDINS

FARINE DE BLÉ | BLANC D'OEUF | CHAPELURE

↓

FAIRE FRIRE DANS UNE HUILE ADAPTÉE

FICHE TECHNIQUE 8 - ENTRÉE

QUENELLES HARICOTS LINGOTS

POUR 100 PERSONNES

APPRÉCIATION DES ÉLÈVES : 3/3

RÉALISATION : LONGUE (FAÇONNAGE À LA MAIN)

COÛT : FAIBLE

INGRÉDIENTS

HARICOTS LINGOTS	2,5 KG
FARINE DE BLÉ	2 KG
OIGNONS	0,5 KG
BEURRE	0,8 KG
FROMAGE RÂPÉ	2 KG
ŒUFS	12 U
MUSCADE	0,01 KG
HUILE POUR FRITURE	

PROGRESSION

FAIRE TREMPER UNE NUIT
HARICOTS LINGOTS

↓

CUIRE 40 MIN ET LES MIXER EN PURÉE
HARICOTSLINGOTS

↓

FAIRE UN ROUX
EAU | BEURRE | FARINE | MUSCADE

↓

HORS DU FEU, AJOUTER LE FROMAGE RÂPÉ PUIS LES OEUFS
FROMAGE RÂPÉ | OEUFS

↓

FORMER DES QUENNELLES ET DISPOSER AU FRAIS (30MIN)
FARINE DE BLÉ

↓

FAIRE FRIRE LES QUENELLES

Chef cuisinier référent : Jean-Jacques Paraire

FICHE TECHNIQUE 9 - PLAT

PARMENTIER HARICOTS GOURMETS

POUR 100 PERSONNES

APPRÉCIATION DES ÉLÈVES : 3/3

RÉALISATION : FACILE & RAPIDE

COÛT : MOYEN (VIANDE HACHÉE ET TOMATES CONFITES)

INGRÉDIENTS

HARICOTS GOURMETS	8 KG
VIANDE HACHÉE	5 KG
OIGNONS	1 KG
AIL	0,08 KG
FROMAGE RÂPÉ	0,5 KG
TOMATES CONFITES	0,5 KG

PROGRESSION

FAIRE TREMPER UNE NUIT
HARICOTS GOURMETS

↓

CUIRE 40 MIN ET LES MIXER EN PURÉE
HARICOTS GOURMETS

↓

FAIRE UN ROUX
VIANDE HACHÉE | PERSIL | AIL | TOMATES CONFITES

↓

HORS DU FEU, AJOUTER LE FROMAGE RÂPÉ PUIS LES OEUFS
FROMAGE RÂPÉ | OEUFS

↓

DISPOSER DANS UN PLAT À GRATIN : UNE COUCHE DE VIANDE, UNE COUCHE DE PURÉE EN ALTERNANCE ET COUVRIR AVEC DU FROMAGE RAPÉ
FROMAGE RÂPÉ

↓

ENFOURNER À 200°C PENDANT 40 MIN

Chef cuisinier référent : Jean-Jacques Paraire

FICHE TECHNIQUE 10 - PLAT

PARMENTIER LENTILLES VERTES

POUR 100 PERSONNES

APPRÉCIATION DES ÉLÈVES : 3/3

RÉALISATION : FACILE & RAPIDE

COÛT : MOYEN (VIANDE HACHÉE ET TOMATES CONFITES)

INGRÉDIENTS

HARICOTS GOURMETS	6 KG
VIANDE HACHÉE	1 KG
COULIS DE TOMATE	1 KG
AIL	0,08 KG
TOMATES CONFITES	0,8 KG
CHAPELURE	0,5 KG
CRÈME FRAICHE	0,3 KG
PERSIL, HERBES DE PROVENCE	PM

PROGRESSION

CUIRE 15 MIN ENVIRON

LENTILLES VERTES

↓

MELANGER POUR OBTENIR UNE PURÉE

TOMATES CONFITES | LENTILLES VERTES | CRÈME FRAICHE

↓

FAIRE REVENIR LA VIANDE HACHÉE

VIANDE HACHÉE | PERSIL | AIL

↓

DISPOSER DANS UN PLAT À GRATIN : UNE COUCHE DE VIANDE, UNE COUCHE DE PURÉE EN ALTERNANCE ET COUVRIR AVEC DE LA CHAPELURE

CHAPELURE

↓

ENFOURNER À 200°C PENDANT 40 MIN

Chef cuisinier référent : Jean-Jacques Paraire

FICHE TECHNIQUE 11 - DESSERT

CANNELÉS AZUKIS

POUR 100 PERSONNES

APPRÉCIATION DES ÉLÈVES : 3/3

RÉALISATION : FACILE & RAPIDE (MOULES JETABLES OU EN SILICONE)

COÛT : FAIBLE

CONSEIL : POUR LA CRÈME, GARDER LE JUS DE CUISSON DES HARICOTS AZUKIS

INGRÉDIENTS

HARICOT AZUKI	0,8 KG
SUCRE	0,25 KG
FARINE	0,2 KG
BEURRE	0,8 KG
ŒUFS	12 U
LAIT	1 L
MIEL	0,4 KG
JUS DE POMME	0,5 L
CRÈME FRAICHE	0,7 L
SUCRE GLACE	1 KG
KREMFIX	0,5 KG
JUS DE CUISSON	0,3 L

PROGRESSION

FAIRE TREMPER UNE NUIT
- HARICOTS ROUGES

↓

CUIRE PENDANT 15 MIN
- JUS DE POMME
- HARICOTS ROUGES

↓

CONSERVER LE JUS DE CUISSON

↓

BROYER GROSSIÈREMENT ET MÉLANGER
- SUCRE
- FARINE
- OEUFS
- HARICOTS ROUGES CUITS

↓

FAIRE FONDRE LE BEURRE ET MÉLANGER À LA PRÉPARATION
- LAIT
- BEURRE

↓

VERSER LA PREPARATION DANS DES MOULES À CANNELÉS

↓

CUIRE À 190°C PENDANT 50 MIN

↓

PRÉPARER LA CRÈME FOUÉTTÉE : MÉLANGER
- JUS DE CUISSON
- CRÈME FRAICHE
- SUCRE GLACE
- KREMFIX

↓

DISPOSER LA MOUSSE SUR CHAQUE CANNELÉ

Chef cuisinier référent : Jean-Jacques Paraire