

Les légumineuses dans la restauration collective



Qu'est-ce que les légumineuses ?

Légumes secs



Lentilles



Fèves



Haricots



Pois chiche



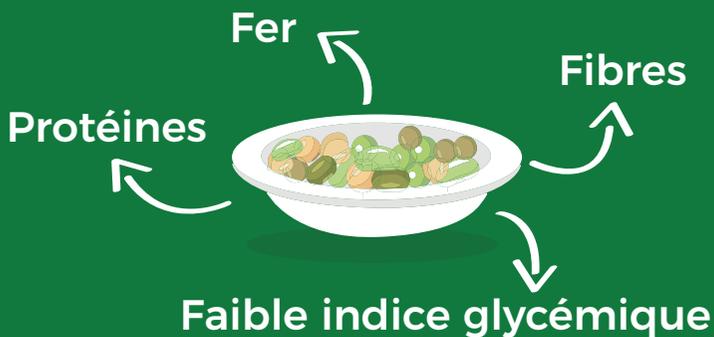
Pois cassés

Soja

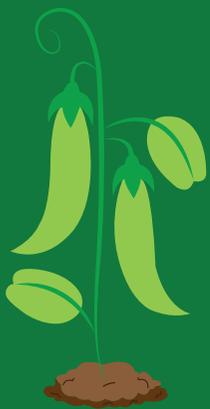


Soja

Des bénéfices nutritionnels



Des atouts agronomiques



Diversification des cultures

Fixation de l'azote de l'air

Pour les chefs ou gestionnaires, les légumineuses sont des produits...

76%

Intéressants et innovants...

...Mais peu appréciés...



2,7/5 de popularité

...Et peu consommés

59%

- de 2 fois par semaine

Les attentes des chefs ou gestionnaires



97%

+ de sensibilisation du public aux bienfaits des légumineuses



88%

+ de formations



91%

+ de recettes



87%

+ de diversité dans les légumineuses



La restauration collective

3 milliards de repas/an

1 repas végétarien/semaine depuis le 1^{er} novembre 2019 (Loi EGalim)

Source : Fernandez-Inigo, H., & Magrini, M.-B. (2020). Les légumineuses en restauration collective : une enquête menée auprès des cuisines en 2019. INRAE. <https://doi.org/10.15454/F66P-NA32>.