

## Webinaire

### Analyse de la filière légumineuse en région : Dynamiques, freins et outils des acteurs locaux

Lundi 16 mars 2026

14h30 - 15h45



Cofinancé par l'Union européenne



RÉGION  
Nouvelle-  
Aquitaine

# Les intervenants

---



**Quentin BADOT** : Chargé de projets R&D et Réglementation



**Marlène THOUMIEUX**: Coordinatrice territoriale, en charge des départements 19, 23, 24, 87



**Sophie THIBON**: Conseillère circuits courts et coordinatrice de l'association  
Aux prés des cuisiniers



**Agatha DUQUEYROIX** : Chargée de missions BAF - Agritourisme - Circuits courts et proximité - RHD - SIQO - Foncier



**Elsa MARIE** : Chargée de mission filières protéines végétales et certifications environnementales



# Programme du webinaire « Analyse de la filière légumineuse en région : Dynamiques, freins et outils des acteurs locaux »

---

Introduction : Présentation d'Interleg

- 1 Restitution de **Outils de production** » : *sécurisation des volumes, débouchés commerciaux et partage des outils*
- 2 Restitution de **Entreprises agroalimentaires** » : *dynamiques de marché, perspectives de développement, freins identifiés.*
- 3 Restitution de **Restauration collective** » : *pratiques actuelles, freins, marchés publics, allotissement des légumineuses, pédagogiques et de recettes adaptées.*

Conclusion : Présentation de la cartographie régionale des acteurs de la filière



Cofinancé par l'Union européenne



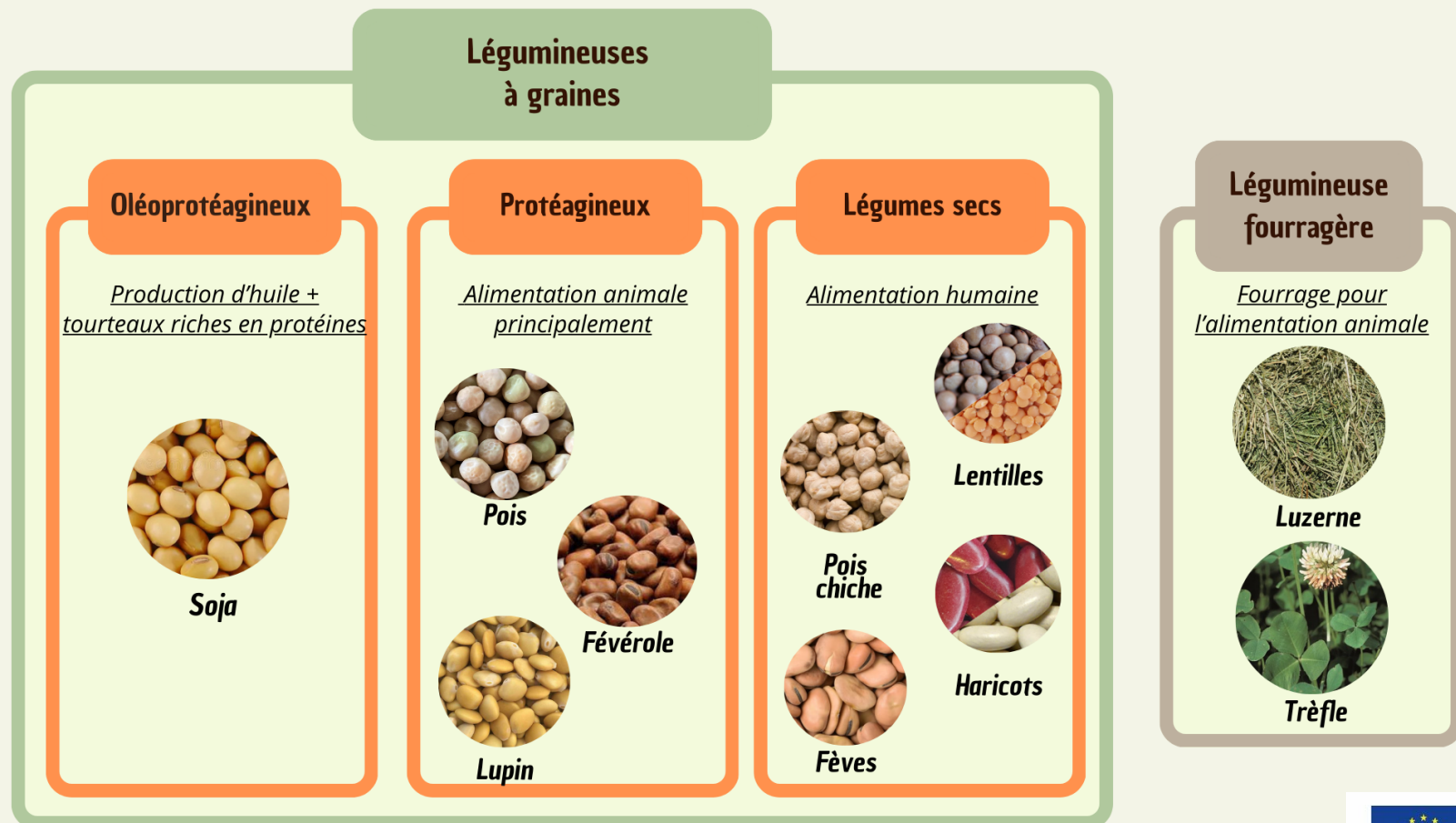
RÉGION  
Nouvelle-  
Aquitaine



# PRÉSENTATION DU PROJET INTERLEG

## Projet de structuration de filière de légumineuses en Nouvelle-Aquitaine

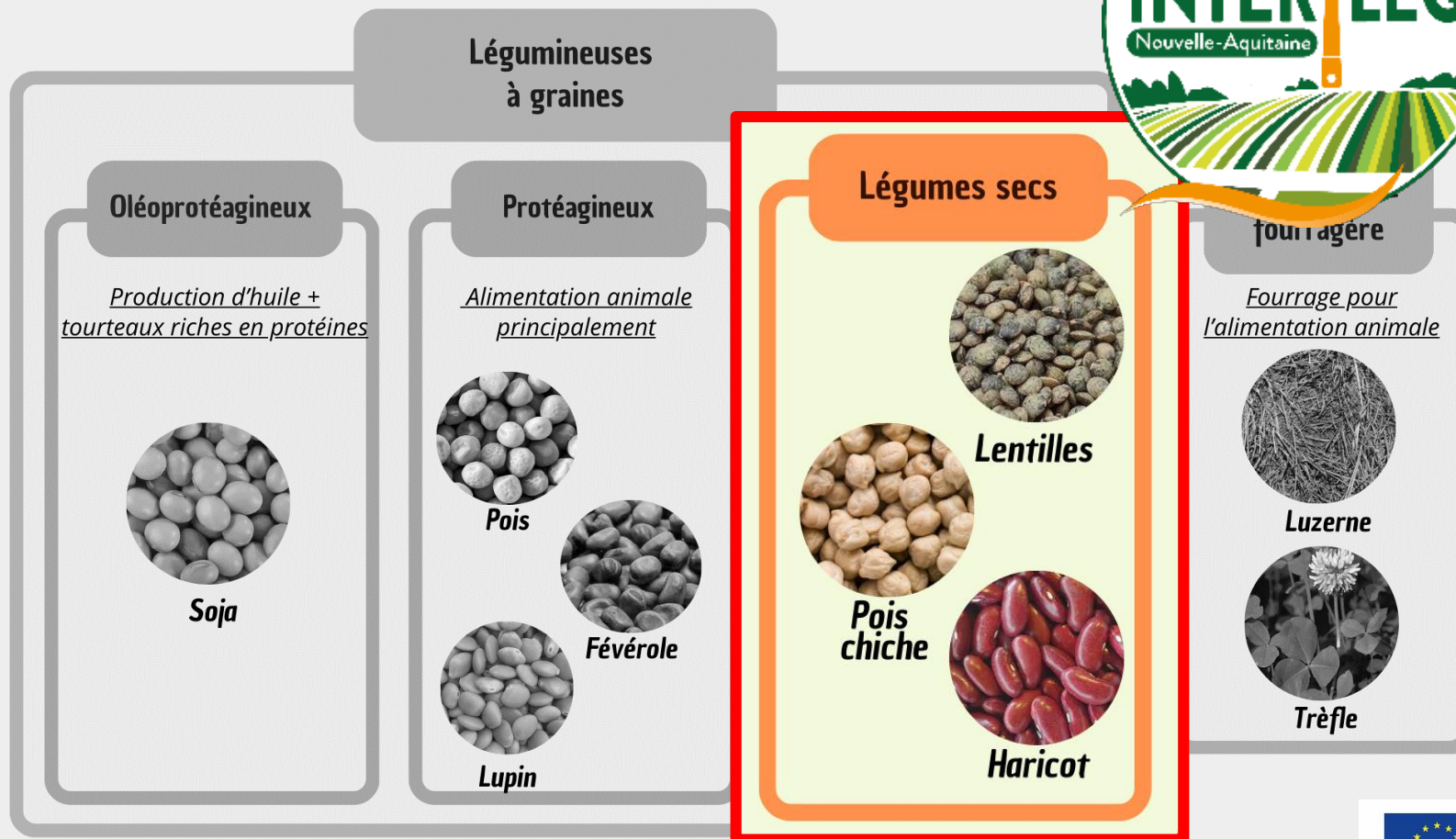
### LES LÉGUMINEUSES



# PRÉSENTATION DU PROJET INTERLEG

## Projet de structuration de filière de légumineuses en Nouvelle-Aquitaine

### LES LÉGUMINEUSES



# PRÉSENTATION DU PROJET INTERLEG

Financé par l'Union Européenne (fonds FEDER) Aquitaine



## Pourquoi ce projet ?

**Volonté forte de la Région :** Souveraineté protéique et intérêts agronomiques et environnementaux : allongement des rotations, diminution des engrais...



Baisse de la consommation de légumineuses depuis 1920's mais légère hausse ces dernières



**Complémentarité aux protéines animales :** Intégration dans les menus végétariens, application de la loi Egalim en restauration collective




**Nécessité de production régionale structurée :** En réponse à une augmentation de la demande en protéines végétales

Des objectifs du champ à l'assiette



# PRÉSENTATION DU PROJET INTERLEG

 2022-2023 : Phase émergence d'Interleg




Freins à la production existants



Difficultés d'accès de légumineuses régionales



Travail à réaliser pour augmenter la consommation des légumineuses par les convives et foyers

 **Phase de fonctionnement** - 3 ans d'activités 2024 - 28 février 2027

Enquêtes auprès des acteurs de la production agricole, des entreprises agro-alimentaires et de la restauration collective pour approfondir ce travail



# PRÉSENTATION DU PROJET INTERLEG

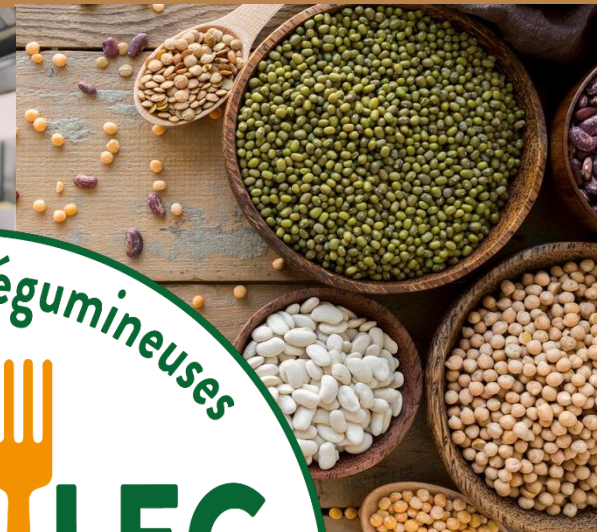
⇒ Phase de fonctionnement - 3 ans d'activités 2024 - 28 février 2027

## FINANCÉS



## NON-FINANCÉS





# Restitution de l'enquête «Outils» de production »



Cofinancé par l'Union européenne



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**

# RESTITUTION DE L'ENQUÊTE « OUTI »

## 1 Périmètre de l'enquête

🎯 57 entreprises contactées 📞

🍷 Acteurs de la production agricole et 1<sup>ère</sup> transformation en Nouvelle-Aquitaine



**33**  
**Réponses recueillies**

25 producteurs  
22 stockeurs  
17 Trieurs /  
conditionneurs  
10 transformateurs  
18 commercialisant des  
produits bruts

🍷 Enquête concernant les cultures de haricots, lentilles et pois chiches

Identification de  
l'acteur


Activité(s) et  
production(s)

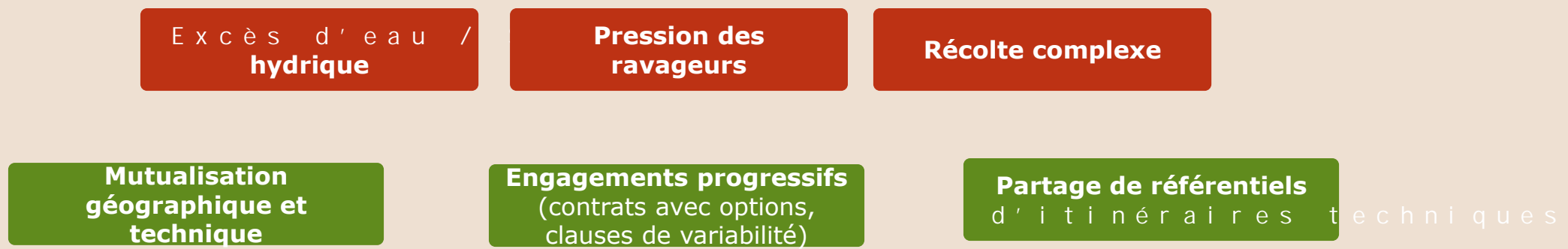
Infrastructures et  
équipements

Intégration dans la  
filière

## 2 Résultats de l'enquête



### Principales problématiques :

 **Insécurité de production** : volatilité interannuelle très forte entraînant une difficulté à annoncer des volumes, à contractualiser, à investir.



## 2 Résultats de l'enquête

### Principales problématiques :

-  **Insécurité de production** : volatilité interannuelle très forte entraînant une difficulté à annoncer des volumes, à contractualiser, à investir.
-  **Débouchés commerciaux** : demande perçue comme insuffisante, donc prix et débouchés incertains.

**Pression concurrentielle**

**Instabilité des prix**




**Segmenter les débouchés** : IAA, restauration collective, marchés premium (CDC)

Création d'un **argumentaire filière** : traçabilité, qualité

**Communication collective de la filière**

## 2 Résultats de l'enquête

### Principales problématiques :

-  **Insécurité de production** : volatilité interannuelle très forte entraînant une difficulté à annoncer des volumes, à contractualiser, à investir.
-  **Débouchés commerciaux**: demande perçue comme insuffisante, donc prix et débouchés incertains.
-  **Qualité et post-récolte** : Chaîne technique post-récolte déjà partiellement équipée au niveau individuel (tri/stockage/conditionnement) mais à transformer en capacité filière mobilisable (règles d'ac standards qualité, organisation, sécurisation sanitaire).

Stockage des récoltes

Stabilité de qualité de récolte

Solutions de sécurisation du stockage et tri

Partage d'outils performants

## 3 Perspectives / attentes



### Mieux organiser les capacités existantes

- ☺ Rendre réellement mobilisables les outils de tri, stockage, conditionnement et commercialisation
- ☺ Créer un collectif non concurrentiel pour partager outils et compétences



### Valoriser les écarts et coproduits

- ☺ Partenariats pour la valorisation (ingrédients, alimentation animale, valorisation locale)
- ☺ Logique "zéro perte" pour sécuriser l'économie des



### Donner de la visibilité à l'écosystème régional

- ☺ Mieux identifier qui fait quoi dans la filière (cartographie, mise en relation)



# Restitution de l'enquête " Entreprises agroalimentaires "

Enquête confiée à ~~IAA~~ Nouvelle-Aquitaine et au ~~CRITT~~ CRITT agro-alimentaire

Enquête IAA 2025-2026 / Webinaire 16/03/26



## 1 Périmètre et panel de l'enquête



Cible = les **entreprises de fabrication de denrées alimentaires, y compris la meunerie.**

**Panel de réponses varié, cohérent avec le tissu agroalimentaire néo-aquitain :**

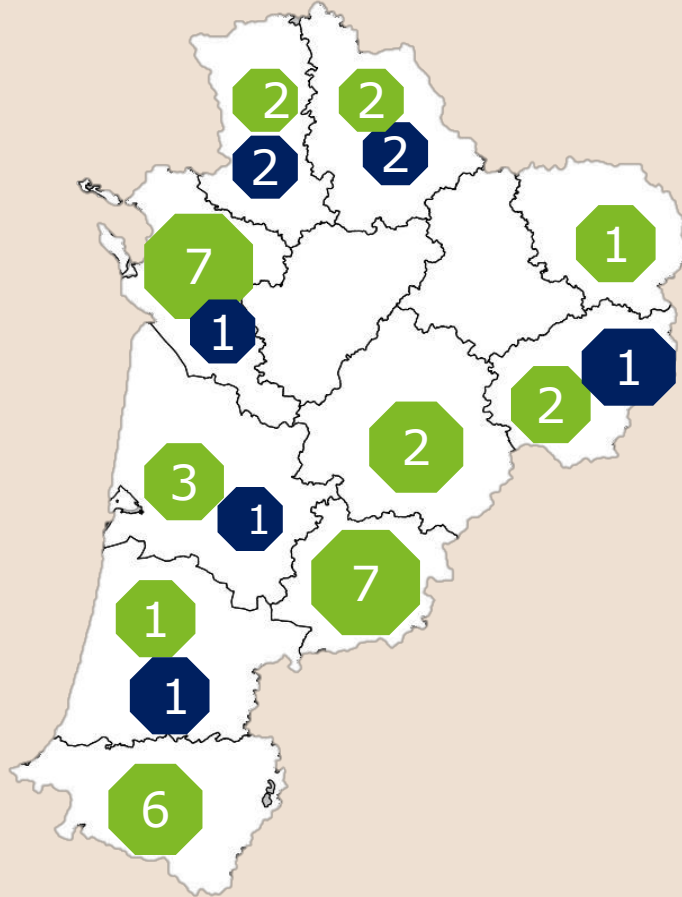
- Tailles : 58% PME / 34% TPE / 7% ETI
- Typologies : industriels, coopératives, artisan, paysan transformateur
- Fonction des répondants : 57% dirigeants, 30% R&D, commerce, achats

**53**  
**réponses viables**  
**enregistrées**

consommation de  
légumineuses :

**33 oui**  
**8 en projet**  
**12 non**

# Cartographie des répondants



**Utilisateur « oui » (33 répondants)**

**Utilisateur « en projet » (8 répondants)**

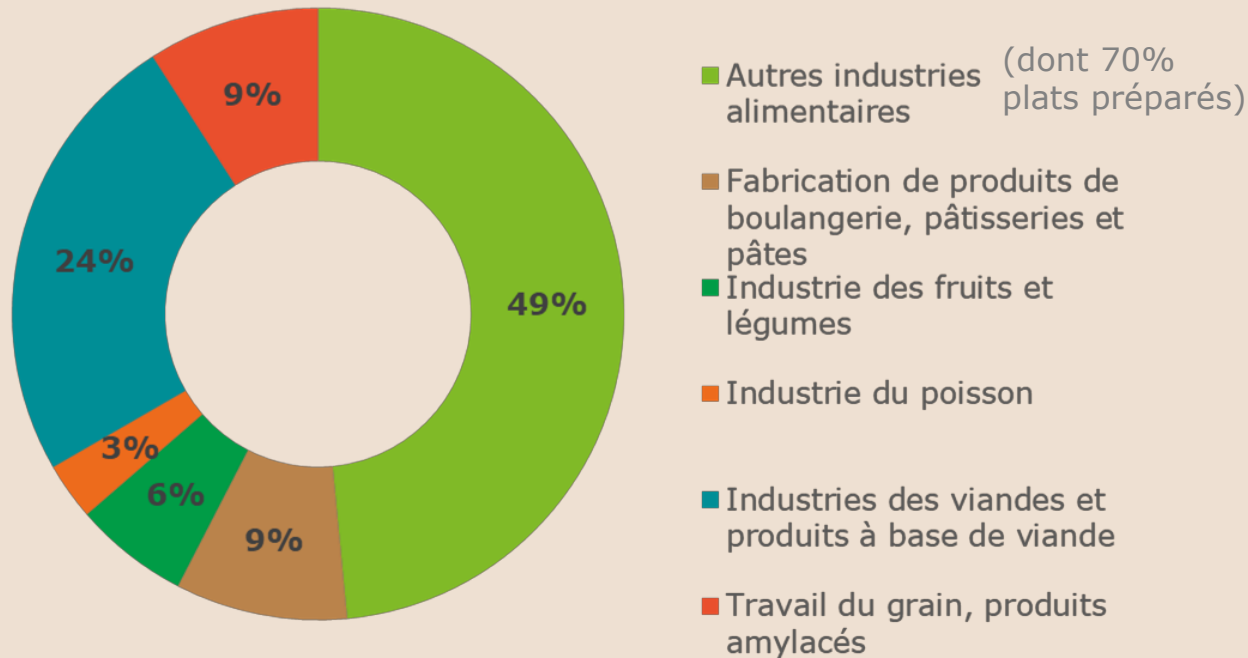
Une répartition plutôt homogène sur le territoire régional

Pas de répondant identifié en Charente et Haute-Vienne

Charente-Maritime, Lot-et-Garonne et Pyrénées Atlantique très bien représentés : cohérence avec le tissu agroalimentaire régional !

# Secteur d'activité principal

Grande diversité des secteurs industriels utilisateurs de légumineuses (nomenclature INSEE) :



**plus de 50% des utilisateurs sont fabricants de plats préparés** (frais, appertisés, surgelés, déshydratés)

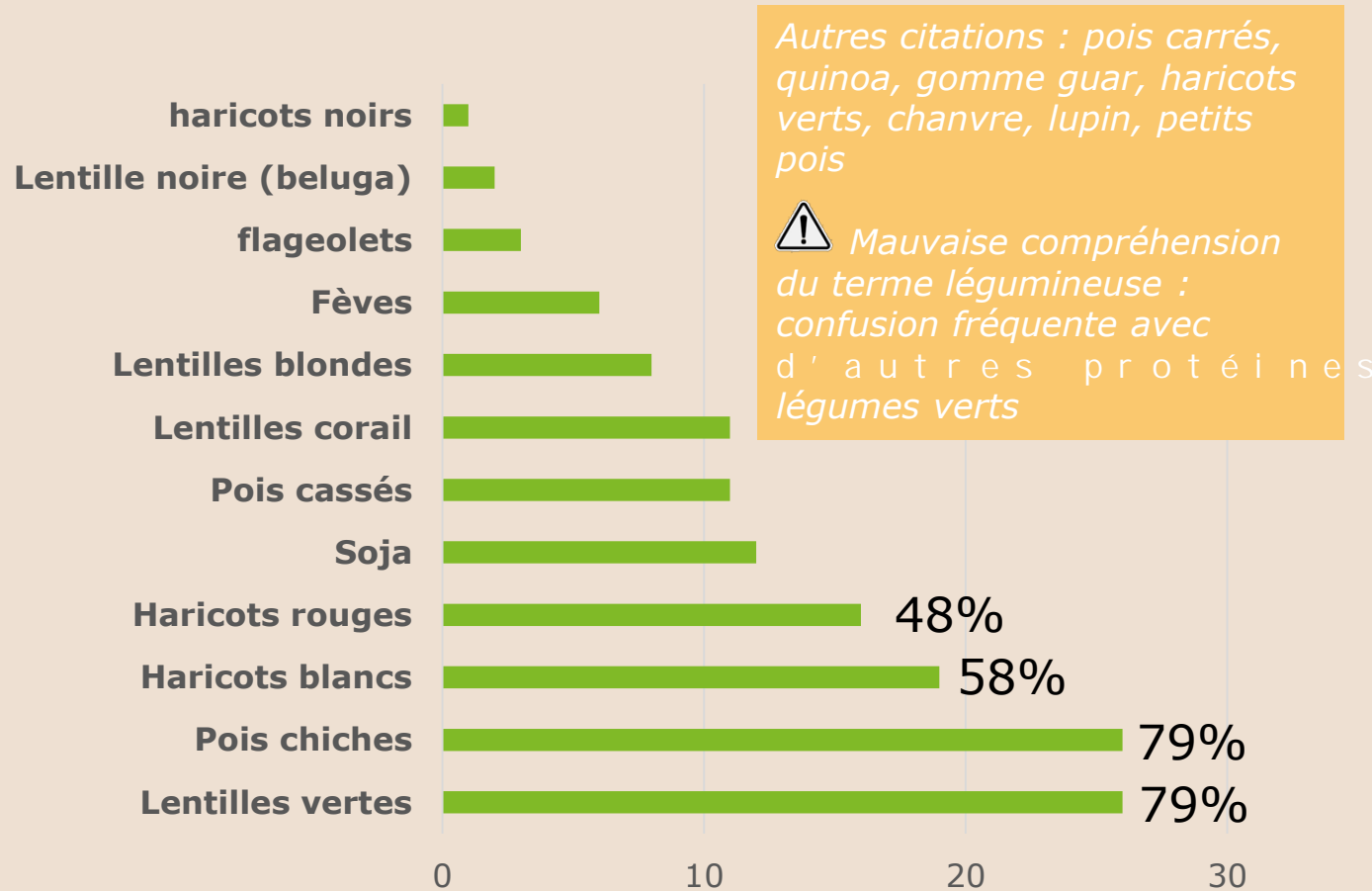
Occurrence élevée de l'industrie viande - légumineuse  
volonté de diversification et complémentarité

**18% sont fabricants de farines**

**15% des entreprises sont impliquées dans d'autres étapes** (producteurs de lières, graines brutes et/ou conditionneurs)

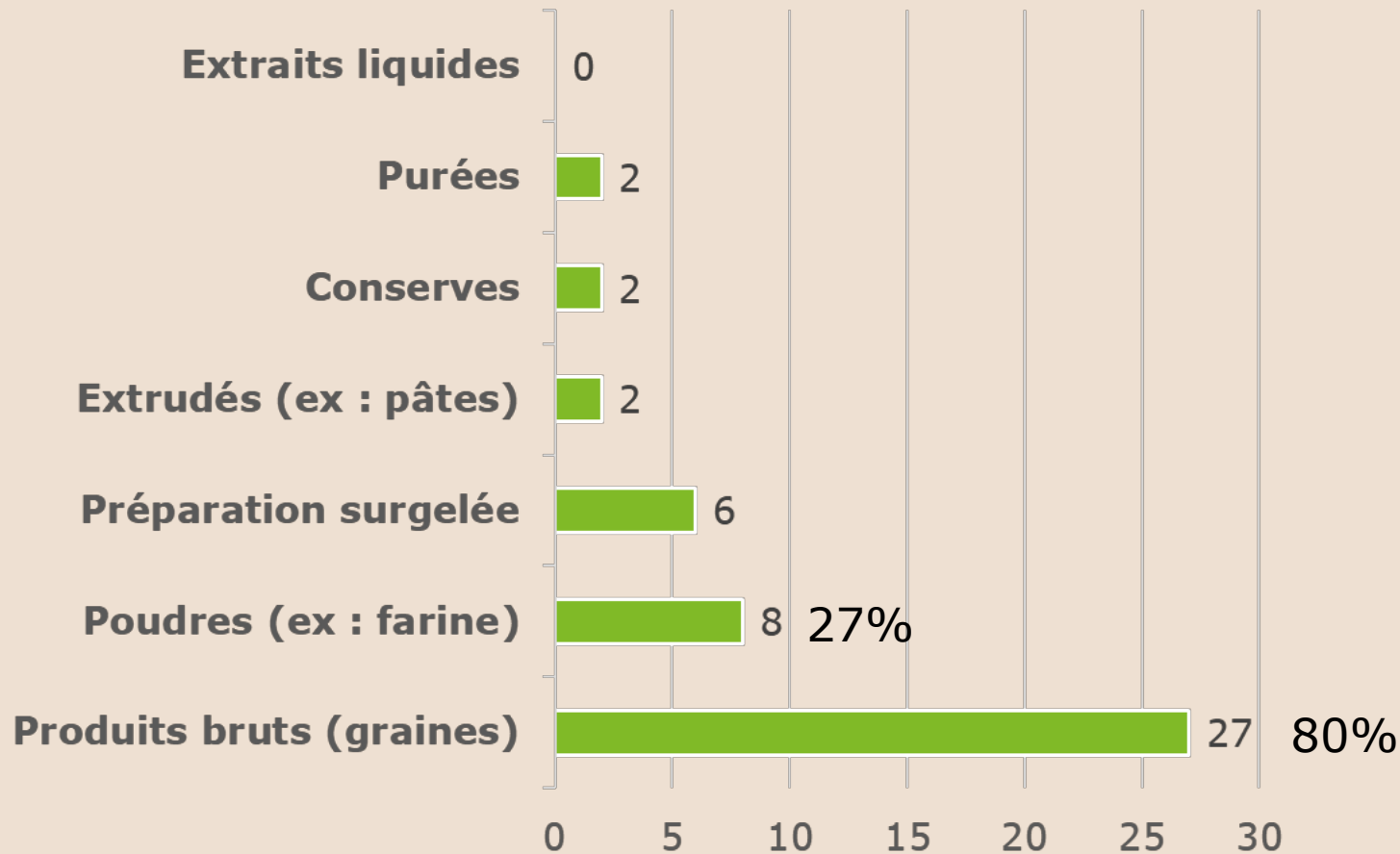
Demain : l'usage des légumineuses évolue !  
Les projets de développement relèvent du domaine de l'industrie **boulangerie, pâtisserie et pâtes** »

# Types de légumineuses mises en œuvre



- **Pois chiche et lentilles vertes sont les plus citées par les répondants**
- **85% des entreprises utilisent plusieurs types de légumineuses**
- **15% des entreprises utilisent un seul type de légumineuses (dans 80% des cas le pois chiche)**
- **Demain : les futurs utilisateurs se tournent en majorité vers le pois chiche**

# Type de matières premières utilisées



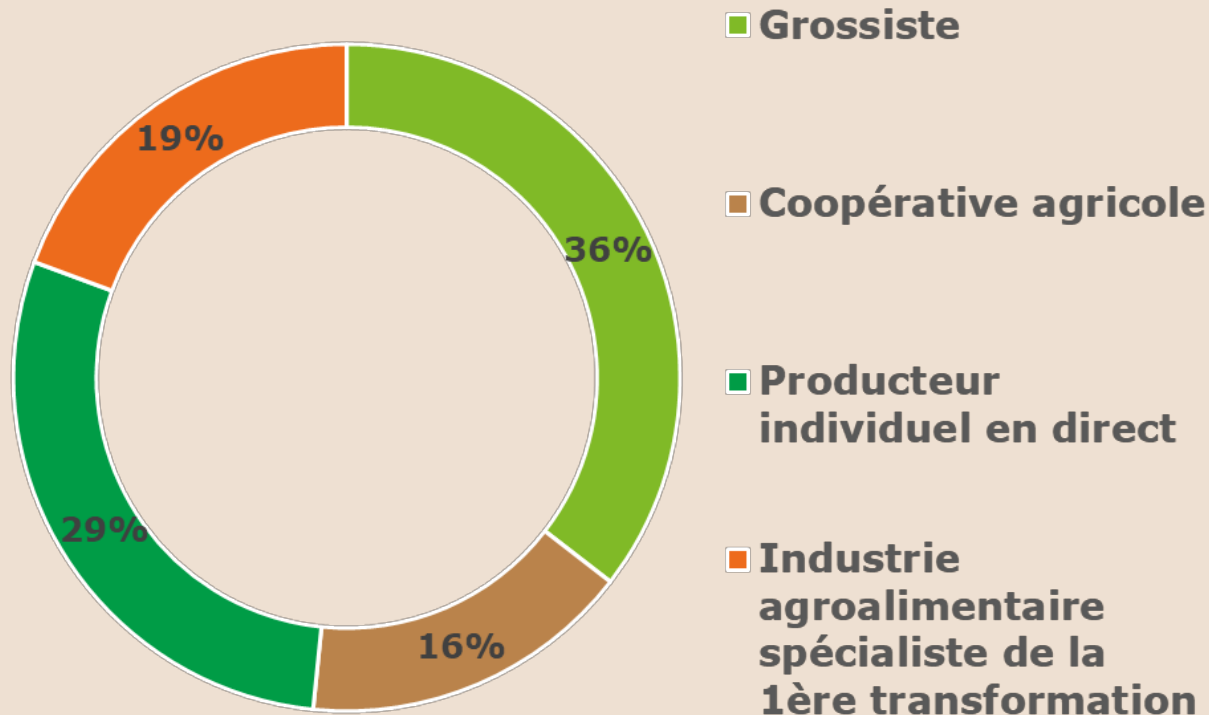
**Utilisation majoritaire des ingrédients bruts = graines = 80%** (cohérent avec la forte représentation de plats préparés)

**Fort intérêt pour les farines** de légumineuses, utilisée par **27%** des entreprises

67 % des entreprises ne utilisent que la seule forme de légumineuse

Demain : **les futurs utilisateurs** prévoient tous d'utiliser des **matières premières non brutes**

# Typologie de fournisseurs



45 % d'approvisionnement **direct** « (coopérative agricole ou producteur individuel) »

36 % d'approvisionnement **vi grossiste**

1/2 répondant a plusieurs types de fournisseurs

Plus les besoins sont petits en volume, plus les fournisseurs sont de t



**46%** des répondants **évoquent** des besoins annuels supérieurs à 5T

# Origine géographique des légumineuses utilisées



**Origine française en très grande majorité (85%)**

**Origine régionale bien représentée :**

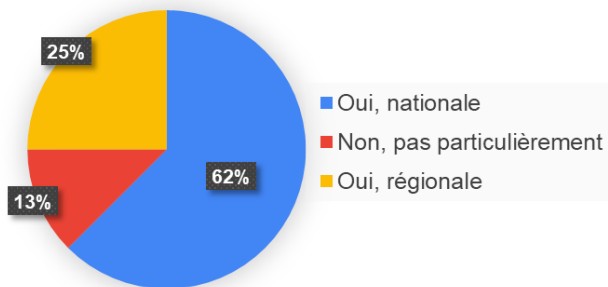
Près d'1 entreprise en partie en région fourni t  
27% d'entre elles exclusivement en région

69% des entreprises valorisent l'origine **nationale** Cela semble être un argument de vente, une différenciation qualitative.

Demain : les futurs utilisateurs de légumineuses accordent surtout une importance à l'origine **de leur approvisionnement**

Intéressant à mettre en relation avec les zones de distribution de l'entreprise : régionale, nationale ou

**Futurs utilisateurs** : accordez-vous une importance à l'origine géographique de vos matières premières à base de légumineuses ?



Enquête Interleg IAA 2025 réalisée par :

**Critt** Agro-Alimentaire

**area**  
Nouvelle-Aquitaine



# Profil des utilisateurs exclusivement en origine régionale - zoom

100% sont des TPE/PME

**100% utilisent des produits bruts : graines**

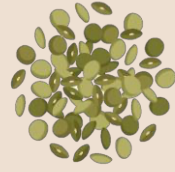
**100% font appel à un approvisionnement direct** (producteur individuel ou coopérative)

90% valorisent l'origine régionale de leurs matières premières

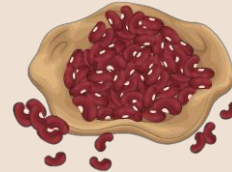
Type de légumineuses régionales : **prédominance du pois chiche** (89%). Peu de haricots blancs régionaux (33%).



Pois Chiches **89%**  
(Vs 78%)



Lentilles **78%**  
(Vs 80%)



Haricots rouges **44%**  
(Vs 48%)

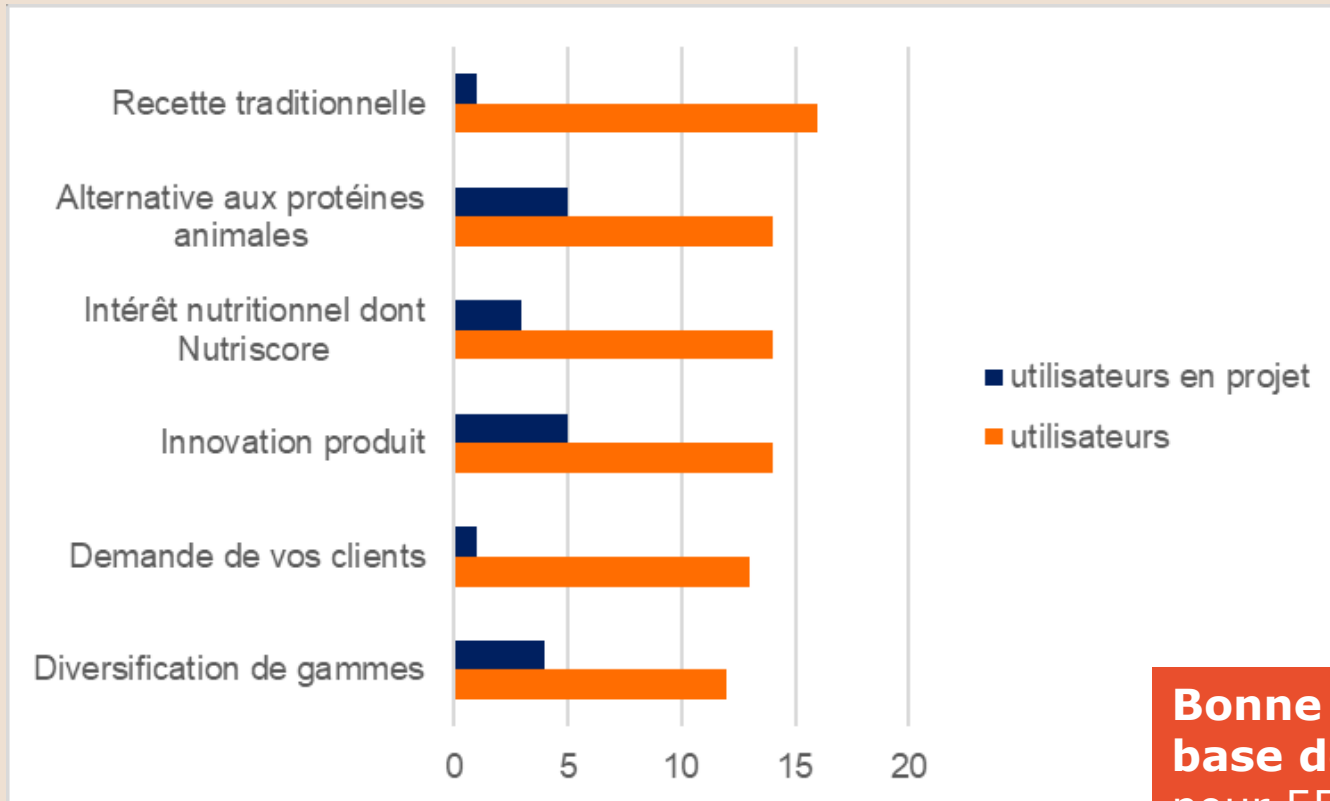


Haricots blancs **33%**  
(Vs 57%)

Enquête Interleg IAA 2025 réalisée par :



# Motivations à l'usage des légumineuses



+ 1 citation « Valorisation de la filière »

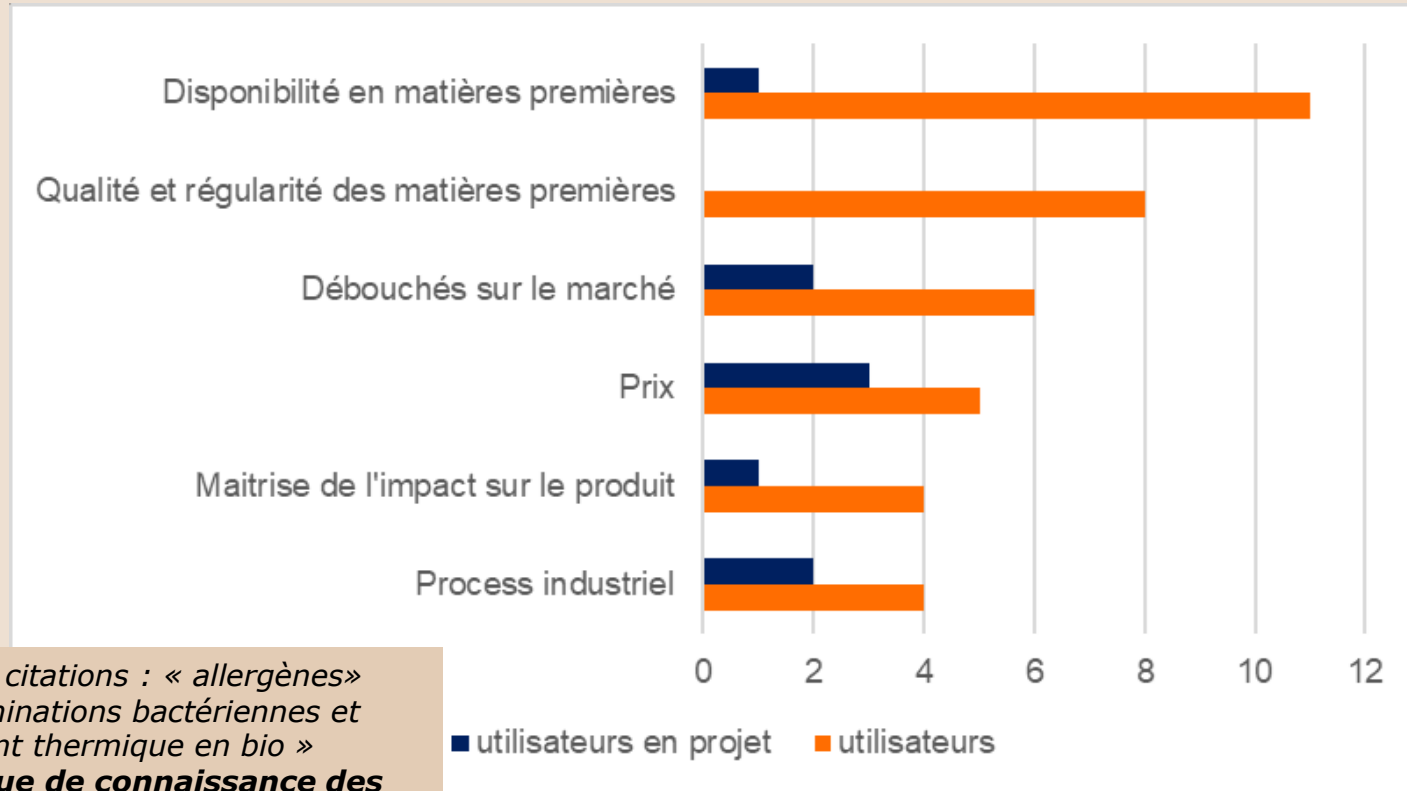
Fort impact du terroir régional et des **recettes traditionnelles** (cité par 48% des utilisateurs)

Axes Innovation et santé-nutrition bien positionnés

Demain : l'axe moteur des p...  
développement de produits à base de légumineuses sera **innovation & protéine végétale** (63% des futurs utilisateurs)

**Bonne dynamique des ventes des produits à base de légumineuses**, marché en croissance pour 55% des répondants et stable pour 39% !

# Freins / problématiques à l'usage de



**Pas de freins identifiés pour 30% des utilisateurs !**

**Disponibilité (33%) et qualité/régularité (24%) des matières premières sont les axes de travaux principaux** pour faciliter l'usage des par les industriels

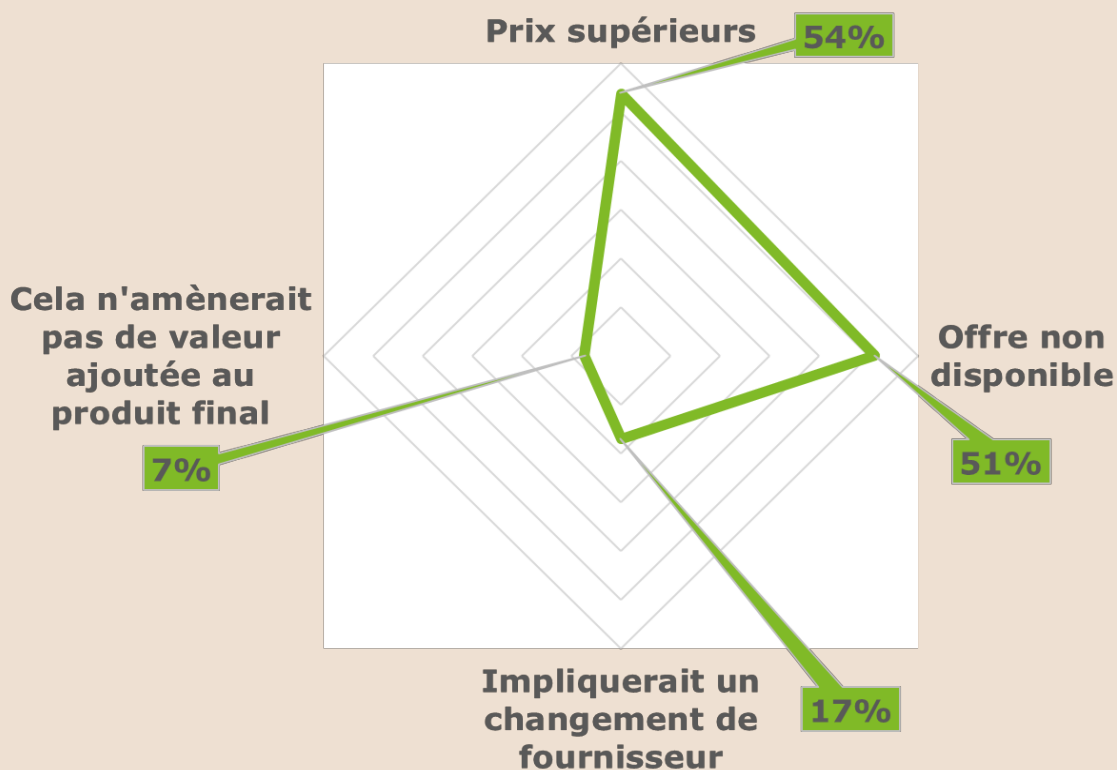
**Demain : le prix est un frein davantage cité par les futurs utilisateurs de légumineuses (38%) contre (15%).** Certainement expliqué par le fait consomment des produits élaborés.

+ autres citations : « allergènes »  
« contaminations bactériennes et traitement thermique en bio »  
« **manque de connaissance des clients** pour l'utilisation des MP »

Enquête Interleg IAA 2025 réalisée par :



# Freins à l'approvisionnement régionalement



**78% des répondants identifient des freins** à l'approvisionnement

**Problématique de disponibilité de l'offre** relevée par 1 répondant sur 2 (quantité et qualité)

*Citation sur **difficultés à trouver certaines variétés ou formes de produits** "Variété de haricots difficile à trouver. Je ne souhaite pas prendre du lingot car qualité gustative trop basse"*

**Les légumineuses régionales sont perçues comme plus chères** par 54% des entreprises

# Mieux comprendre les propriétés nutritionnelles et technologiques

15 entreprises recontactées pour approfondir leurs besoins de conseil et rester en veille

|  |                              |   |
|--|------------------------------|---|
| Propriétés nutritionnelles & attentes RHF                                | Profils nutritionnels        | Focus sur la <b>nature des acides aminés (AA)</b> et l' <b>apport en fibres</b>           |
|  | Leviers de croissance en RHF | <b>Amélioration nutritionnelle</b> des recettes via l'ajout de légumineuses               |
|  |                              | <b>Substitution des protéines animales</b> et de l'œuf par alternatives végétales         |
|  |                              | Attentes fortes sur la <b>densité nutritionnelle</b> des produits finis                   |
| Propriétés technologiques & Innovation                                   | Défis organoleptiques        | Suppression de l'astringence et des goûts parasites ("notes vertes")                      |
|  |                              | Optimisation des <b>formats produits adaptés aux contraintes RHF</b>                      |
|  | Leviers techniques           | Evaluation précise de la cuisson de ces matières premières / maîtrise de la micronisation |
| Substitution <b>fonctionnelle</b> des protéines animales (texture/tenue) |                              |   |

## Quel levier

d'accompagnement







Argumentaire nutritionnel  
Appui réglementaire à l'usage  
Appui à la formulation pour l'intégration ingrédients  
Mieux identifier les acteurs de la filière et rester en veille

Enquête Interleg IAA 2025 réalisée par :



# Aide au sourcing en légumineuses via Interleg

**7 entreprises** sont en cours de rappel pour approfondir leurs besoins et identifier des fournisseurs régionaux.  
Que peut-on retenir ?

|   |  |
|---|--|
|    | Contractualisation : le plus souvent pas de contrats formels mais un engagement écrit sur des volumes de commandes annuels |
|    | Fixation du prix : au SPOT, au trimestre   |
|    | Exigence qualité : norme IFS (GMS et MDD) / audits pouvant être effectués par le service qualité de                        |
|    | Exigence produit : pas forcément de cahier des charges produit si graines brutes   |
|   | Process achat : directement par le site. A noter parfois : via centrale d'achat ou service achat du groupe                 |
|  | Fréquence d'approvisionnement : glob   |

## MOTIVATIONS

avoir un fournisseur de secours  
projet de développement d'un produit régional  
trouver une alternative aux leaders du marché

Enquête Interleg IAA 2025 réalisée par :

 Critt Agro-Alimentaire

 area  
Nouvelle-Aquitaine



# Conclusion

## **Un marché déjà structuré et porteur - entre tradition et innovation !**

socle = complémentarité traditionnelle viande - légumineuse  
atouts santé et végé => dynamique et fort potentiel de développement

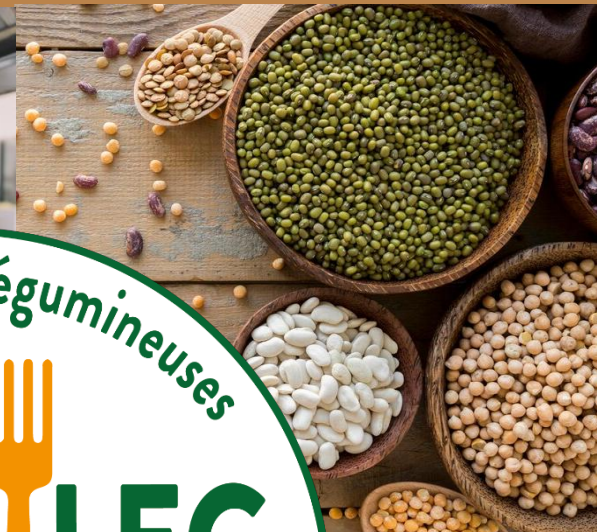
## L'arrivée **de nouveaux acteurs industriels**

=> croissance à prévoir des besoins en ingrédient issus de la 1ère transformation, notamment à base de pois chiche, mais intérêt moindre pour l'origine régionale

## **Place de l'approvisionnement régional**

=> évidence quand l'industriel utilise les graines brutes et peut le valoriser  
souhait d'une origine nationale prépondérante => synergies régional - national ?  
régularité et disponibilité des matières à améliorer => explique la place significative des grossistes dans la filière ?!

**Réel intérêt des industriels** pour participer à la structuration de la filière



# L'achat des légumineuses en restauration collective



Cofinancé par l'Union européenne



RÉGION  
**Nouvelle-Aquitaine**

# Enquête restauration collective

---

- **Contexte et méthodologie**



Gestionnaires ou cuisiniers des restaurants collectifs



Mise en ligne d'un peu plus d'un mois



Questionnaire en dématérialisé, envoyé par les partenaires du projet, les Chambres départementales et la DRAAF NA



Connaître les habitudes d'achats et d'utilisation des légumineuses des acteurs de la restauration collective afin d'organiser tous les maillons de la filière

115 réponses - 85 000 repas comptabilisés dans le cadre de l'enquête



# Enquête restauration collective

## 1 Quel profil de répondants ?

Majorité la restauration collective scolaire  
En régie directe (77% des répondants)

## 3 Comment les légumineuses sont-elles achetées ?

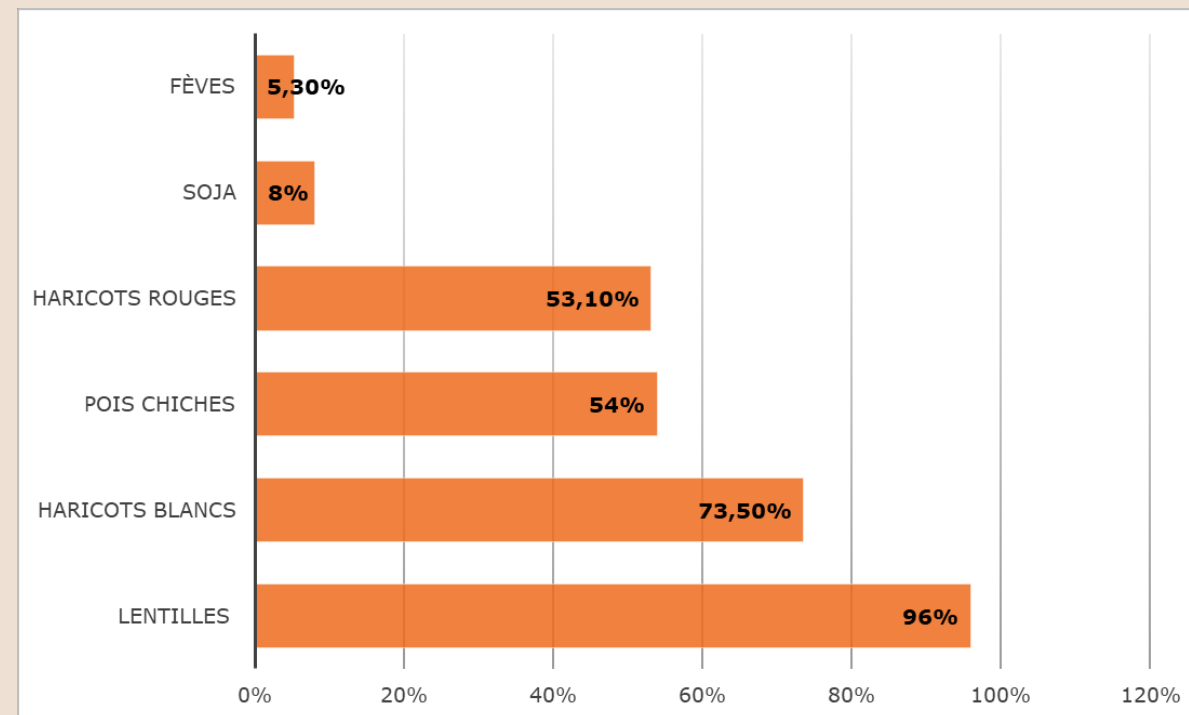
5 kg - sec  
La moitié des  
répondants  
(12% en  
10kg)

5/1- conserve  
9% des  
répondants

2.5kg - sac surgelé  
3% des répondants



## 2 Quelles espèces sont les plus fréquemment achetées ?





# Enquête restauration collective

- Où sont achetées les légumineuses ?

110 ont identifié au moins un type de fournisseurs

**Grossistes**  
**82%**

Producteurs en direct  
7,5%

Supermarchés et magasins spécialisés  
3,5%

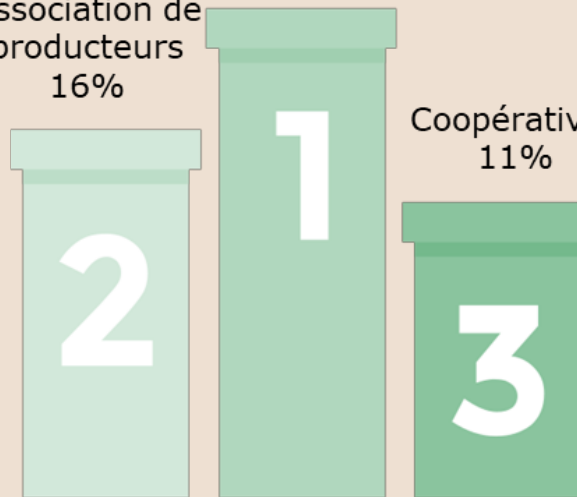


43 ont identifié au moins deux fournisseurs

**Producteurs en direct**  
**62,8%**

Association de producteurs  
16%

Coopératives  
11%



6 ont identifié trois fournisseurs

Association de producteurs

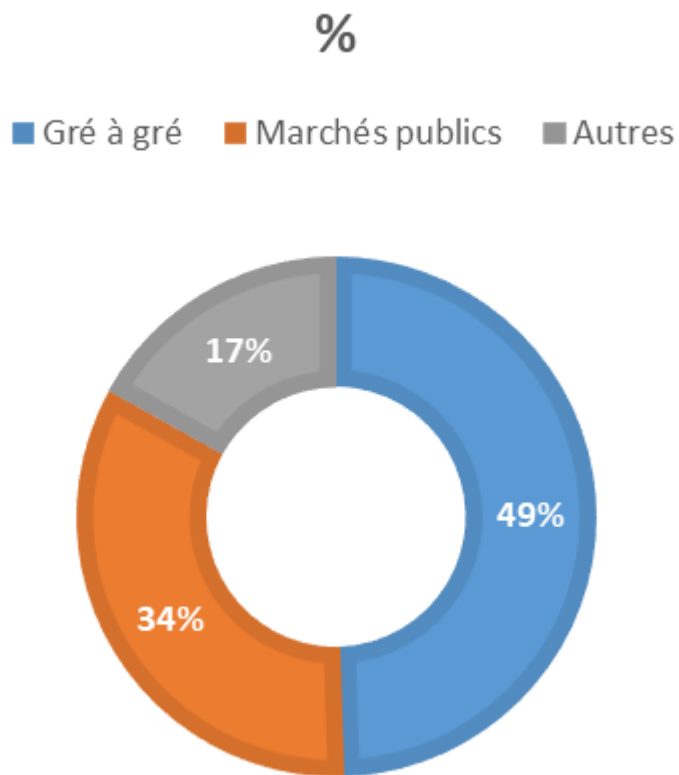
Puis

Supermarchés et magasins spécialisés

...

# Enquête restauration collective

- Gré à gré ou marchés publics ?



Fréquence d'approvisionnement => Près de la moitié des répondants : tous les mois  
Pour 20% d'entre eux => Toutes les semaines

## MARCHES PUBLICS



54% dans un lot "Epicerie"



22% dans un lot "Crudités, accompagnements de plats, 4e et 5e gammes"



8% dans un lot "Surgelés"

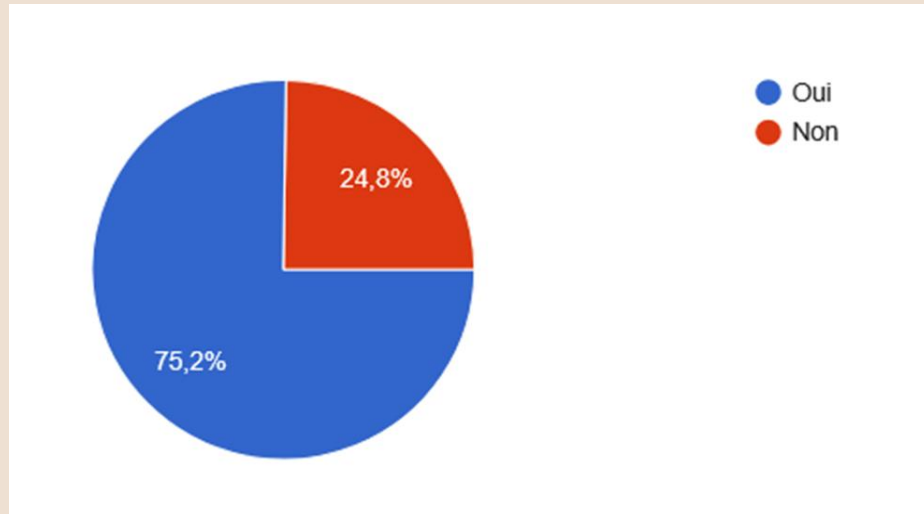


16% ont un lot spécifique légumineuses dont les  $\frac{3}{4}$  avec un marqueur AB

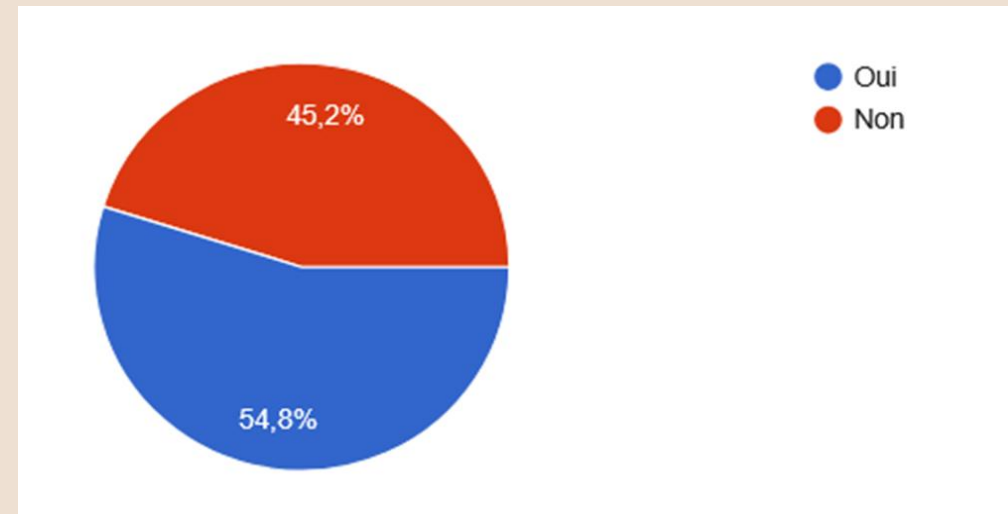
# Enquête restauration collective

- D'où viennent les légumineuses ?

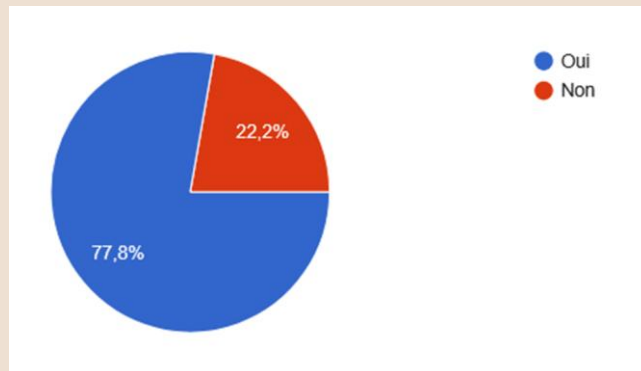
Savez-vous si elles ont une origine FRANCE ?



Savez-vous si elles ont une origine REGION NA ou LOCALE ?



Prenez-vous en compte les démarches de qualité lors de vos achats de légumineuses ?



Cité 18x



Cité 64x



Cité 17x



Cité 20x



Cofinancé par l'Union européenne



RÉGION Nouvelle-Aquitaine



# Enquête restauration collective

## • Les freins des légumineuses en restauration collective

1 / Acceptation par les convives (par plus de moitié des répondants = 55%)

2/ Temps de préparation (15%)

3/ Manque de formation culinaire

4/ Le coût des produits



**33%** des répondants n'identifient aucun frein

## • Les avantages des légumineuses en restauration collective



1

Richesses en protéines végétales  
Conception de menus végétariens

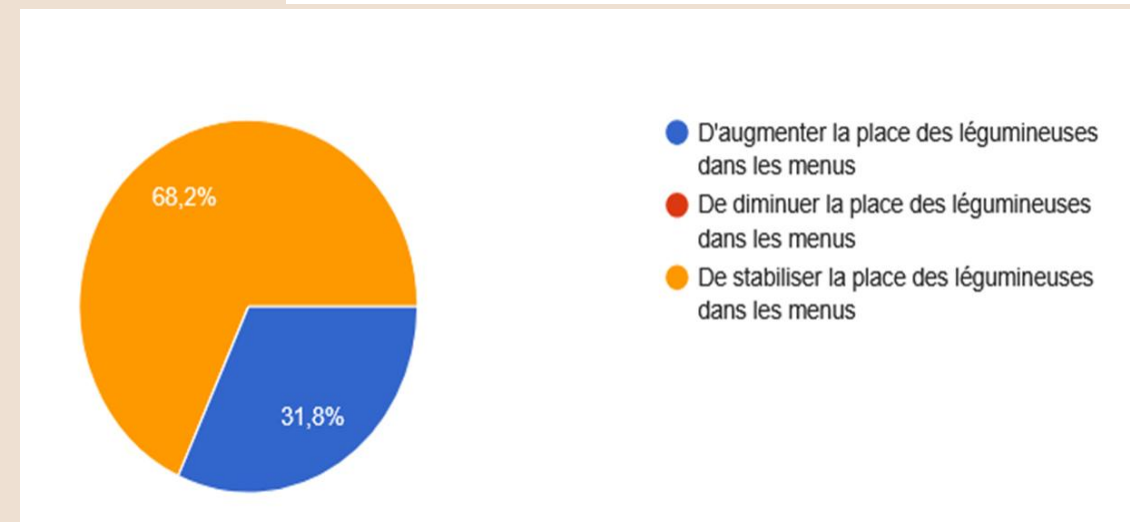
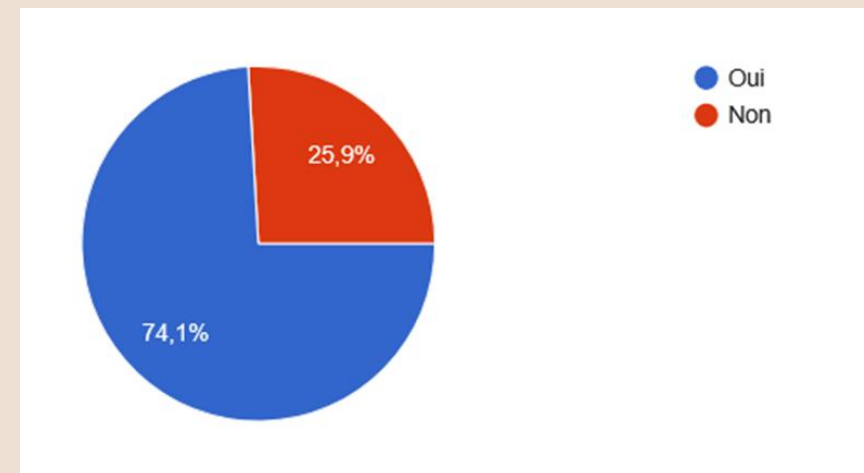
2

Coût abordable

3

Réduction de l'impact écologique  
Variété culinaire

## Souhait d'utilisation de légumineuses plus locales



# Etude des marchés publics

Comment cela se traduit-il dans les marchés publics des groupements de commande ?

# Etude marchés publics

---

- Groupements étudiés

## Groupements de commande étudiés :

- ACENA 33 :
  - 150 collèges et lycées de Gironde.
  - 54 000 repas quotidiens pour les collèges
- ADARCE :
  - 17 membres (hors Bordeaux) situés sur la métropole de Bordeaux et territoires voisins.
  - 28 000 repas quotidiens pour les écoles, les EPHAD et fonctionnaires territoriaux



# Etude marchés publics

- **Allotissements**

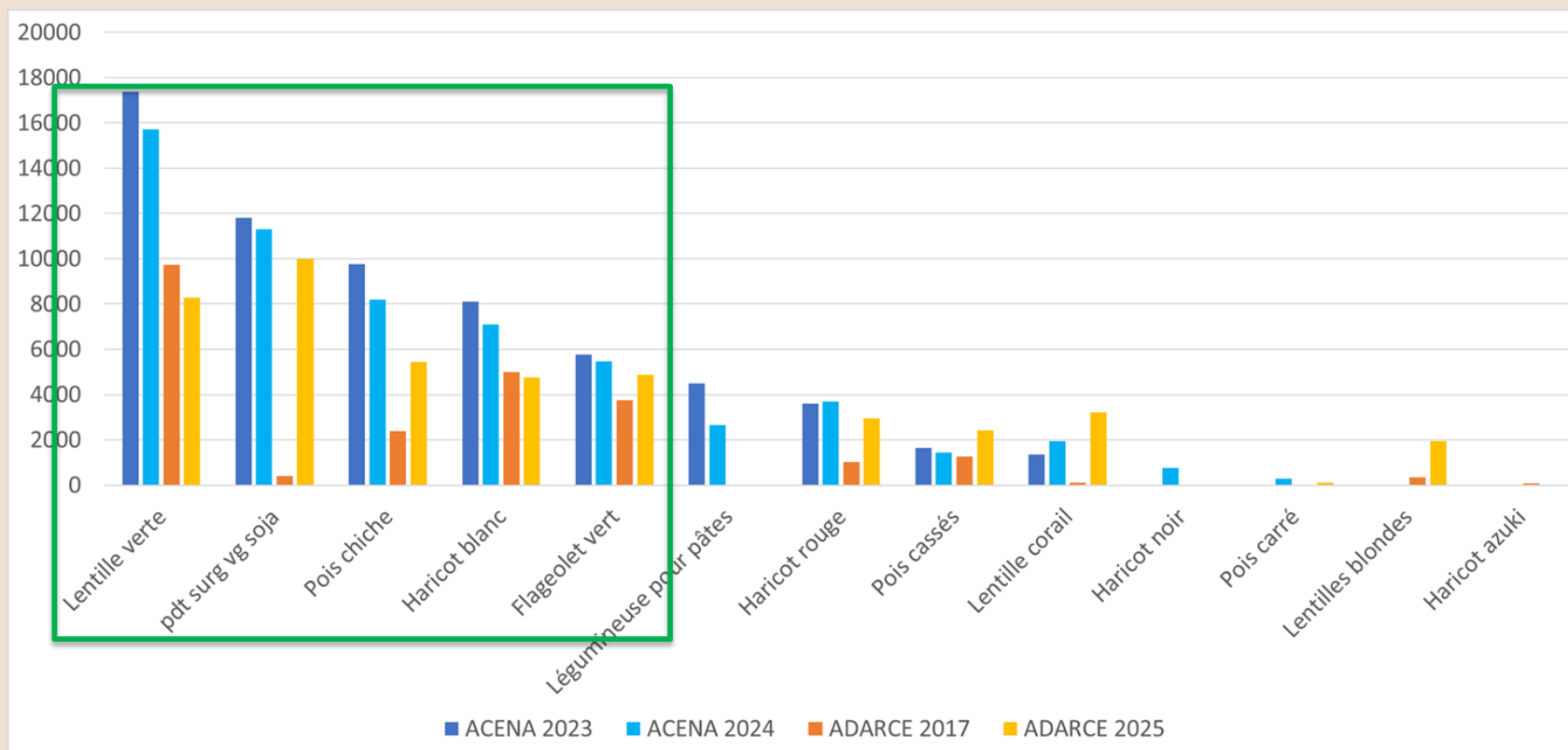
| ACENA<br>9 lots généralistes (/ 53)                             | ADARCE<br>9 lots dont <b>4 spécialistes</b> (/ 54)                           |
|---|--|
| 1) Produits céréaliers et féculents biologiques                 | <b>1) Légumes secs et légumineuses crus</b>                                  |
| 2) Conserves de légumes   | <b>2) Légumes secs et légumineuses crus bio</b>                              |
| 3) Entremets, ingrédients pour pâtisseries, alcool et féculents | 3) Epicerie classique, labellisée  |
| 4) Epicerie sucrée et salée biologique                          | 4) Epicerie bio  |
| 5) Légumes surgelés, crus, blanchis et herbes aromatiques       | 5) Légumes surgelés crus ou blanchis   |
| 6) Surgelés biologiques   | 6) Produits salés surgelés élaborés végétariens (classique, labellisés, bio) |
| 7) Produits surgelés végétariens biologiques                    | 7) Produits salés surgelés   |
| 8) Produits surgelés végétariens conventionnels                 | <b>8) Légumes secs et légumineuses cuits</b>                                 |
| 9) 4ème, 5ème gamme, frites fraîches et fruits cuits en poche   | <b>9) Légumes secs et légumineuses cuits bio</b>                             |

- Stratégies d'allotissement variables selon les groupements de commande
- Accessibilité au marché pour un opérateur spécialisé (groupement de producteurs, coopérative) dépendante de l'allotissement



# Etude marchés publics

- Les légumineuses qui dominent



|               | ACENA | ADARCE |
|---------------|-------|--------|
| Conventionnel | 22%   | 90%    |
| Bio           | 78%   | 10%    |

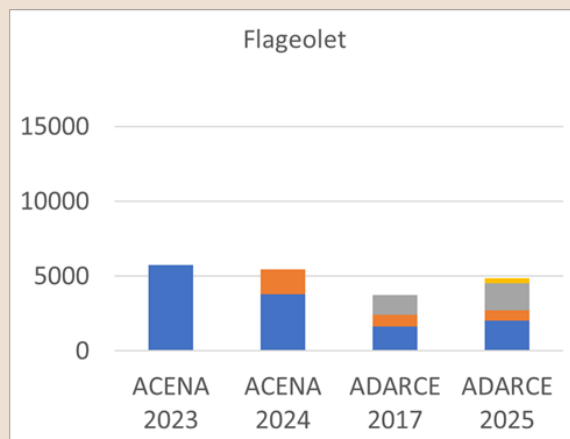
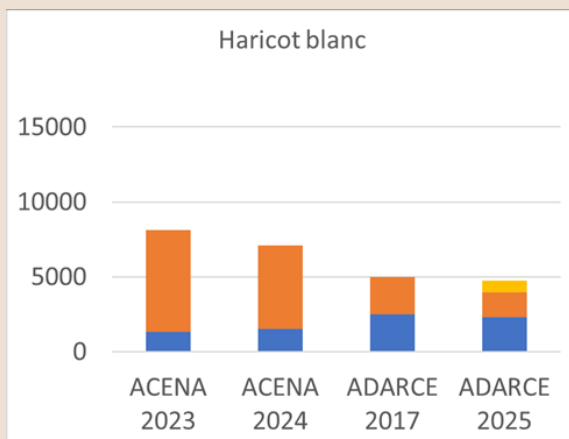
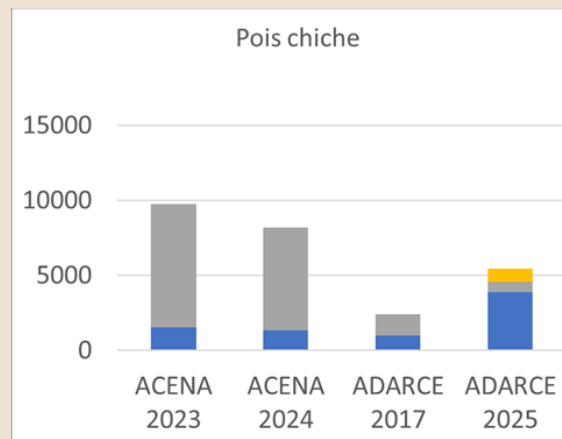
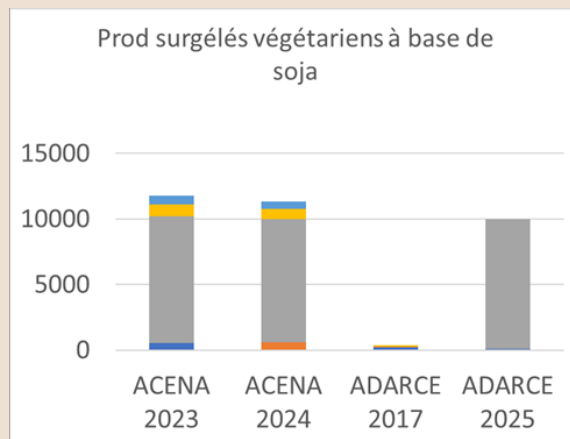
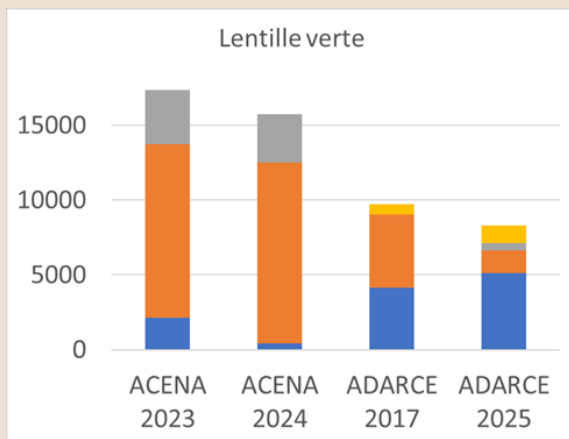
Bio pas bio ?  
Des pratiques différentes selon les groupements

- Lentille verte : 1ère légumineuse consommée (27–40 % des volumes)
- Puis : produits transformés végétariens à base de soja, pois chiche, haricot blanc, flageolet vert
- Tendances similaires entre les groupements et les publics (écoles, collèges, lycées)



# Etude marchés publics

## • La forme compte autant que le produit



Brut Conserve Surgelé Cuit sous vide

- Lentille et haricot blanc : majoritairement consommée en brut
- Soja : Montée des produits transformés végétariens surgelés prêts à l'emploi
- Pois chiche : surtout via des produits surgelés et conserves
- Flageolet : majoritairement consommée en conserve

Importance des outils de transformation (conserve et surgelé)

Mais variations de forme selon les publics (écoles, collèges, lycées)

# Conclusion enquête restauration collective

---

- ☺ Volonté de continuer ou augmenter l'
- ☺ Forte dépendance aux grossistes.
- ☺ Place importante du gré à gré.
- ☺ Les labels comme plus-value.
- ☺ Besoin de travailler l'acceptation d
- ☺ Besoin d'inciter à des marchés plus en adéquation avec l'offre locale.
- ☺ Besoin de structuration de la filière locale en intégrant tous les maillons de la chaîne



# Conclusion du webinaire

Présentation de la cartographie



Cofinancé par l'Union européenne



RÉGION  
**Nouvelle-Aquitaine**

# CONCLUSION

---

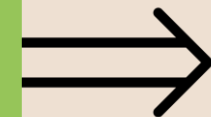
1 Mise en ligne d'une cartographie régionale des

- Un outil en ligne pour **identifier et mieux connecter les acteurs de la filière** en Nouvelle-Aquitaine.
- Cet outil est **en construction et évoluera avec vous**



<https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/produire/filieres-vegetales/proteines-vegetales/interleg>

Si vous souhaitez y **apparaître, corriger ou compléter** des informations, obtenir des **informations**



[Contactez-nous](#)



# CONCLUSION

## 2 Suite et perspectives

🍲 Parution de guides :

- **pour les producteurs** : " Comment commercialiser mes légumes  
sanitaire, cibles commerciales, repères technico-éco, retours d'expérience "
- **pour les collectivités** : " Comment améliorer mes achats de légumineuses régionales ? "  
fournisseurs, témoignages, diversification protéique, valorisation de la mallette  
pédagogique.

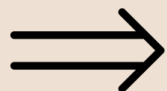
🍲 Participation à des événements : JAS à la Rochelle, salons multi-enseignes ...



🍲 Journées d'échanges et poursuite la filière

🍲 Diffusion d'un kit « la découverte des légumineuses »

🍲 Veille, webinaires à venir



Existence d'un écosystème régional pour la filière Légumineuses



# POUR EN SAVOIR PLUS

---



**Une page web :** Description du projet, cartographie et contacts



Page Interleg sur le site de la Chambre Régionale



**Une page LinkedIn :** Pour suivre les actualités du projet



Page LinkedIn « Protéines végétales en Nouvelle-Aquitaine - Protéi-NA »




# Merci de votre attention !



Pour ne rien rater de l'actualité des légumineuses en Nouvelle-Aquitaine :

 [Protéines végétales en Nouvelle-Aquitaine - Protéi-NA](#)

 [Page web Interleg](#)



Cofinancé par l'Union européenne



RÉGION  
Nouvelle-  
Aquitaine