

Le CRIPT Provence-Alpes-Côte d'Azur vous invite à une journée technique :

« Du champ à l'assiette », quelle production et quelle valorisation des légumineuses pour l'alimentation humaine en Provence-Alpes-Côte d'Azur?



**Mercredi 30 novembre 2016
de 9h à 16h**

Lycée agricole de Valabre
Chemin du Moulin du Fort
13548 GARDANNE Cedex

Salle 11 (Bâtiment socio, derrière l'amphithéâtre)

AVEC CONFERENCES ET ATELIERS pour permettre:

- **de construire des projets transversaux** concernant à la fois l'exploitation, la pédagogie, et le restaurant scolaire, pour enseigner à produire mais aussi à transformer et consommer autrement,
- **de développer une dynamique régionale** sur cette thématique au niveau des établissements agricoles,
- **d'amplifier des partenariats** avec des structures de développement agricole mais aussi avec le monde de la recherche, et avec des organismes techniques.

Traditionnellement, les légumineuses étaient très présentes en Provence-Alpes-Côte d'Azur dans les cultures et dans l'alimentation. Ces légumineuses représentent une production d'avenir car:

- elles constituent un apport protéique par complémentarité avec des céréales, avec un impact nutritionnel bénéfique pour la santé
- elles contribuent à l'atténuation du changement climatique en limitant les dépenses énergétiques importantes liées à la surproduction de viande
- elles réduisent la pollution des sols car en l'incluant dans les rotations, elles permettent l'économie d'engrais azotés.



PROGRAMME

9h00	Accueil café
9h30	Introduction de la journée <i>par Françoise Degache et Fanny Garric (CRIPT PACA)</i>
9h45	Les enjeux « éthiques » et écologiques des légumineuses aujourd'hui <i>par Philippe Pointereau (SOLAGRO)</i>
10h15	Intérêts agronomiques et énergétiques des légumineuses <i>par Mathieu Marguerie (AGRIBIO 04)</i>
10h45	<i>Pause</i>
11h00	Dynamiques d'expérimentations et de commercialisation en cours dans le grand Sud <i>par Gilles Beugniet (Terres Inovia) et Stéphane Jézéquel (Arvalis)</i>
11h30	L'intérêt nutritionnel des légumineuses <i>par Denis Lairon (UMR INSERM/ INRA/Université de la Méditerranée)</i>
12h00	Le concept de "Système alimentaire territorialisé " et la relance d'une filière sur un territoire <i>par François Marcadé (GRCIVAM PACA) et Mathieu Marguerie (AGRIBIO 04)</i> Présentation du projet LEGMED <i>par François Marcadé (GRCIVAM PACA)</i>
12h45-14h00	DEJEUNER A BASE DE LEGUMINEUSES, CONFECTIONNE PAR DES CUISINIERS EN JOURNEE DE FORMATION
14h00	Ateliers participatifs sur des projets proposés par les EPL et les partenaires
15h30	Restitution des ateliers et conclusion de la journée

BULLETIN DE PARTICIPATION Les légumineuses « du champ à l'assiette »
Mercredi 30 novembre 2016 – Lycée agricole d'Aix-Valabre

Prénom, Nom :

Structure :

Fonction :

Adresse postale :

Tél :

Mail :

Participera :

- aux conférences
- au repas
- aux ateliers (merci de préciser vos préférences sur la feuille en annexe)

Date et Signature :

INSCRIPTION OBLIGATOIRE, Coupon à renvoyer, au plus tard le 20 novembre 2016

Par mail : fanny.garric@educaagri.fr

Renseignement par téléphone : 04 42 65 78 67/06 34 01 47 91



Pour vous rendre au lycée agricole d'Aix-Valabre, 1285
Chemin du Moulin du Fort,
13120 Gardanne, Latitude :
43.467778 et Longitude :
5.45512