Centre de Développement de l'Agroécologie

Agroécologie au service de la Restauration Collective

Mercredi 20 Mars 2019

Le projet ARC

- Projet de 3 ans, lancé en 2017
- En partenariat avec :

GRANDLYON la métropole

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE RHÔNE

Terres en villes

isaralyon

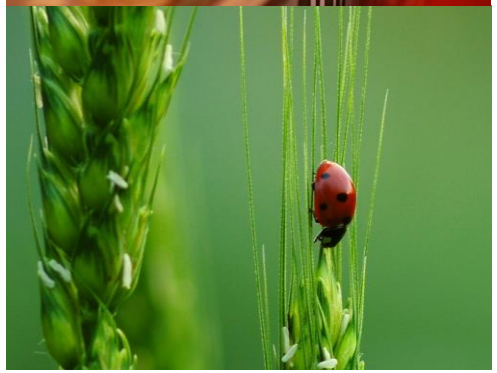
- Co-financé par :

Fondation de France

agence de l'eau RHÔNE MÉDITERRANÉE CORSE établissement public de l'État

GRANDLYON la métropole

Objectifs



- Objectif 1 : Préserver la qualité de l'eau potable
- Objectif 2 : Approvisionner les cantines avec des produits locaux de qualité
- Objectif 3 : Introduire des protéines végétales dans les repas
- Objectif 4 : Diversifier les cultures dans les champs

La Lentille

- Lentille verte, variété ANICIA
- Autres : rouges/brunes, blonde
- Auvergne, centre, champagne mais pas que …

Pourquoi la lentille ?

- La lentille est une légumineuse
- Légumes secs, riches en protéines et en amidon donc on peut les assimiler à des féculents
- Autre légumineuses :

Pourquoi la lentille ?

- Les **légumineuses sont riches en protéines** et peuvent donc se substituer en partie à des protéines animales.

→ Par exemple, **100g de lentilles = 10g de protéines**

- Pourquoi ? Les nodosités !

Lentille et environnement

- Des **bénéfices environnementaux** non négligeables

→ **Pas de fertilisation azotée** sur les légumineuses

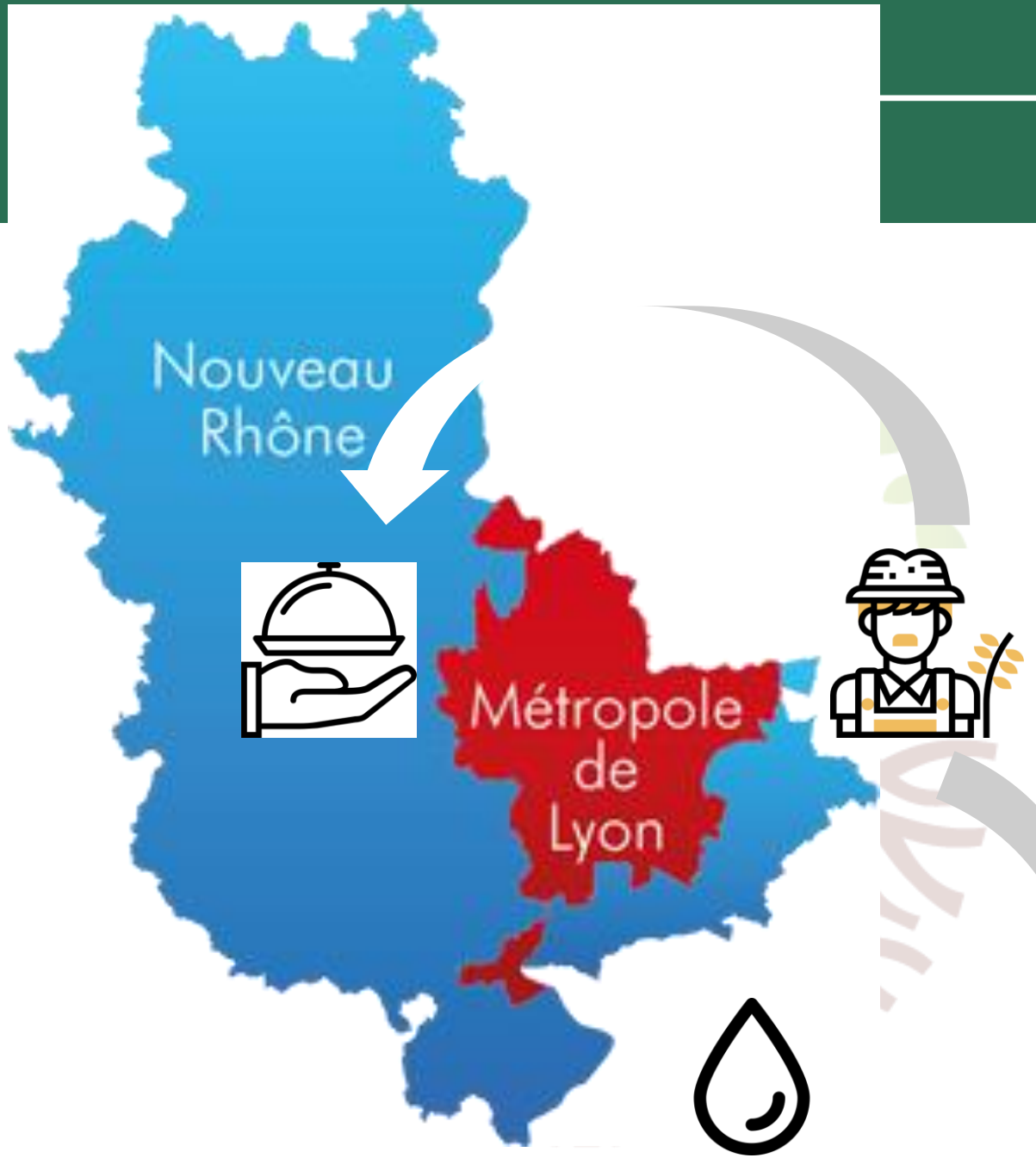
→ Diminution de la fertilisation azotée de la cultures suivante

→ **Diversité cultivée** dans les champs, favorise la **biodiversité** et donc la **diminution de l'utilisation des produits phytosanitaires**

→ **Moins de gaz à effet de serre dégagé** pour produire 1kg de lentilles comparé à 1kg de boeuf

Lentille locale

- Depuis 2017, la culture se développe localement
- Localement : A moins de 20km de chez vous
- Cultivée de mars-avril à juillet-août (150j)
- Entre 800kg/ha et 1t/ha



Produites par qui ?

Les Robins des Champs

https://www.lesrobinsdeschamps.fr/

- 5 exploitations céréalières du département du Rhône
- **Filière locale : Blé – Farine - Pain**

- **En 2010, Un simple constat :**

Savoir d'où provient la matière première (boulanger)
+
Retrouver proximité et identité (paysans)
=
Les Robins des Champs

Produites par qui ?

Les Robins des Champs

- En 2011, Les Robins se cherchent :
  - création du concept, des recettes.
  - test et dégustation en boulangerie et recherche de partenaires.

- En 2012, La filière courte est créée :

Les Robins des Champs récoltent le blé.
La Minoterie Dupuy Couturier l'écrase et le transforme en farine.
Les premiers boulangers partenaires élaborent leur pain 100% local.

Produites par qui ?

Les Robins des Champs

- Faire vivre une **filière locale** à l'échelle de leur territoire
- Éviter l'anonymat d'un blé cultivé et adapté au terroir.
- Assurer un **prix juste** et une **rémunération équitable pour chaque acteur** de la filière.
- **Échanger sur les pratiques** pour améliorer au quotidien la qualité du blé qui sera transformé en farine.
- Réaliser des **animations en boulangeries** pour favoriser le **contact avec le consommateur.**

Produites par qui ?

Les Robins des Champs

- Les productions :
  - Farine de blé
  - Lentilles et autres légumes secs
  - Huile de colza

La lentille en cuisine

CUISSON

- Préparation :
  - pas de trempage nécessaire,
  - 2 à 3 fois le volume de lentille pour la cuisson,
  - 20 à 25min de cuisson,
  - le reste d'eau de cuisson peut servir de sauce

- La lentille en **entrée**, en **plats chauds** mais aussi dans les desserts avec la **farine de lentilles !**

Entrée

Wraps de lentilles

Salades de lentilles

Plats chauds

Soupe de lentilles

Bolognaise de lentilles

Sauté de lentilles à la libanaise

Centre de Développement de l'Agroécologie

MERCI DE VOTRE ATTENTION !