

Présentation Générale



RFL

24 au 26 février 2021

Angers, France

Croiser les regards, partager les connaissances,
accélérer l'innovation sur toutes
les légumineuses.

**RENCONTRES
FRANCOPHONES
LÉGUMINEUSES**

#3

SOMMAIRE

Présentation

- > les équipes de travail
- > Pourquoi ?
- > Quand ?
- > où ?
- > la RFL; ~~ce que c'est~~

Communication

- > Avant
- > pendant
- > Après

Travail de recherches Ma

- > nos expériences
- > caractéristiques aquafaba
- > fabrication de l'aquafaba

Cuisine

- > Menu
- > fiches techniques
- > fiche concours

Salle

- > accords mets et boisson
- > Apports nutritionnels

Les vertus des accords m boisson

- > jus détox à la patate douce
- > smoothie mangue et amande
- > thé froid à l'ortie et citron vert
- > thé à la menthe
- > Cointreau



légumineuses

PRÉSENTATION

Pourquoi ?

- > Pour remettre au goût du jour les légumes
- > travailler en partenariat avec les CAP d'Angers

Quand

- > le 16 février 2021

Où ?

- > a la Chambre des Commerces et de l'Industrie de Cointreau

Chefs de projet
Nathanael ROUAULT
Karlencia GAUME

Communication

Lucas RONZANI
Maëlle LANDRY
Abigaël MARCHAND

Logistique

Nolwenn
KERMORGANT
Yves COUDRAY

Pôle Arts de la Cuisine

Léo-Paul QUINTANA
Maëlig MOUNIER

Pôle Arts du Service

Amandine LEBRUN
Joséphine MARSAC

Les licences MACAT métiers de l'Événementiel



Liste des élèves CAP



A - CAP CUISINE 2EME ANNEE G3 B1 (CAP CUISINE)

Du 24/08/2020 au 27/06/2021 - CENTRE PIERRE COINTREAU ANGERS - Suivi par GUERIN Brice



BOEYKENS Juliette

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G3 B1
LA VERRIERE
01/04/2004



BUCHET Paul

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G3 B1
SARL MCOCCARRE
20/06/2004



CERISIER Maxime

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G3 B1
RESTORIA
15/07/2003



COLAS Sydney

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G3 B1
BALAIVOINE
19/07/2002



DAVY Simon

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G3 B1
COMPASS GROUP
27/08/2001



DE SOUZA Florian

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G1
GUIGNON SN
09/11/2003



DELAPORTE Islande

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G3 B1
GREENWOOD
31/01/1999



DOGAN BREGEON Mikael

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G3 B1
LA VALLEE DU CLAIRAY
15/02/2004



GAULTIER Clément

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G3 B1
M.J.C.V
06/08/2001



GRENON Loenan

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G3 B1
LES PONTS
08/09/2001



HOUARD Nathan

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G3 B1
SARL SEGAUD
25/11/2003



MENARD Shana

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G3 B1
COMPASS GROUP FRANCE
20/06/2001



MERCIER Ylan

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G3 B1
MME PINEAU VANESSA
19/09/2004



NGUYEN Tom

A - CAP CUISINE 2EME ANNEE
G3 B1
L'ARRET D'BUS
03/07/2004

La RFL; qu'est - ce que c'est ?

RFL

#3

RENCONTRES
FRANCOPHONES
LÉGUMINEUSES

Du champ à l'assiette, un rdv unique entre tous les acteurs du développement, des filières et de la recherche, pour croiser les regards, partager les connaissances, accélérer l'innovation autour des légumineuses.

24 au 26 février 2021

Angers, France

Ces Rencontres renforcent les partenariats industriels et de recherche entre tous les pays de la francophonie, pour développer des systèmes agricoles et alimentaires durables.

Un événement organisé par

INRAE

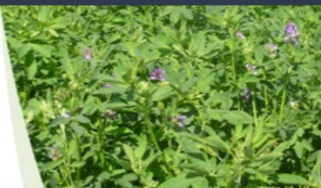
cirad
LE RECHERCHE AGRICOLE ET
POUR LE DÉVELOPPEMENT

**Terres
Univia**
l'association des terres et petites cultures

**Terres
Inovia**
l'agriculture en mouvement

En partenariat avec l'École Supérieure
d'Agricaultures d'Angers

esa
Association des
Éleveurs de Saumur



Les RFL couvrent toutes les légumineuses

« À GRAINES »

comme les pois, féverdes, lupins, lentilles, pois chiches, haricots...

« FOURRAGÈRES »

comme la luzerne, vesce, trèfle, sainfoin...

« RICHES EN HUILE »

comme le soja ou l'arachide.

« LIGNEUSES »

comme l'acacia.

Ces plantes fixent l'azote atmosphérique grâce à une symbiose avec des bactéries spécifiques et ne nécessitent donc pas d'engrais azotés. Très riches en protéines, elles possèdent de nombreuses propriétés d'intérêt. Les RFL s'intéressent autant à la diversité des systèmes agricoles dans lesquels les légumineuses sont insérées, qu'à la diversité de leurs usages en alimentation humaine, animale et non-alimentaires.

Les légumineuses, des enjeux majeurs nécessitant des rencontres entre tous les acteurs

Les légumineuses constituent un levier majeur pour relever les défis. Elles sont au cœur des débats sur la transition agroécologique, l'autonomie protéique des élevages et des territoires, les équilibres de consommation entre protéines animales et végétales... et de fait, au centre des nouvelles stratégies européennes et nationales sur les protéines végétales. Depuis 2016, l'INRAE, le CIRAD, Terres Univia et Terres Inovia se sont associés pour organiser de nouvelles rencontres transversales sur les légumineuses, traitant autant de la diversité des systèmes de culture que des usages en alimentation animale ou humaine, et non-alimentaires.

Les RFL sont un événement unique pour renforcer les échanges entre tous les opérateurs du développement, des filières et de la recherche, et ainsi, développer les partenariats et accélérer l'innovation sur ces espèces pour des systèmes de production et de consommation durables.

Organiser ces rencontres nécessite un partenariat large et un soutien important de nombreuses institutions, entreprises et associations. La 3^{ème} édition, à Angers en 2021, vise à rassembler 350 à 400 participants.

Des rencontres renforçant les partenariats France - pays de la francophonie

Ces rencontres favorisent la construction d'une vision commune sur les enjeux de développement des légumineuses entre la France et les pays de la francophonie, dont les pays d'Afrique Nord et Subsaharienne, La Belgique, le Luxembourg, la Suisse, ainsi qu'une dizaine de pays africains ont participé à RFL2. L'objectif de RFL3 est de renforcer la participation de ces pays et du Canada.

La préparation des ces rencontres s'appuie sur :

• un Comité Scientifique

réunissant des experts de la recherche et des filières, sur tous les domaines de connaissances. Le CS détermine le programme, propose des conférenciers invités de haut rang, organise l'appel à communication et sélectionne les communications. Les RFL2 ont reçu plus de 300 soumissions qui ont conduit à la sélection de plus de 100 communications orales et une centaine de posters présentés.

L'appel à communication est ouvert à tous les opérateurs, de la recherche et des filières. Une attention particulière est apportée aux communications de jeunes doctorants ou docteurs, ainsi qu'aux projets innovants portés par des jeunes entreprises ou associations.

• un Comité d'Organisation

réunissant des représentants des co-organisateurs et des partenaires pour appuyer le CS dans la définition du programme, l'organisation des animations et supports de communication: site internet, vidéos, visites, rendez-vous d'affaires, repas de gala, documents pour les participants... Le CO pilote aussi un challenge culinaire avec des étudiants de la région d'accueil pour concevoir des concepts alimentaires inédits autour des légumineuses, mis en dégustation lors des RFL avec un vote des participants pour désigner le lauréat.



Des communications transversales et spécifiques

Tous les sujets sont abordés lors des RFL. Les communicateurs sont aussi bien des chercheurs que des opérateurs des filières ou acteurs du développement et des politiques. Les communications sont variées : des conférences invitées en plénière de 30 à 40 minutes, des exposés longs (20 min) ou flash (5 minutes) en sessions parallèles, une session poster dédiée, des tables rondes, des discussions collectives et de nombreux moments de convivialité ponctuent ces rencontres.

Sélection variétale et systèmes de production agricole...

- Génétique, sélection, évaluation, diffusion des variétés
- Éco-physiologie, biologie, symbiotes, bio-agresseurs
- Agronomie, diversité des systèmes de culture, services agro-environnementaux, changement climatique
- Systèmes d'élevages, polyculture-élevage

Alimentations, consommations, nouveaux usages...

- Nouveaux usages, nouveaux aliments en alimentation animale ou en alimentation humaine
- Perceptions, acceptabilité des consommateurs
- Sécurité alimentaire et nutritionnelle, populations spécifiques

Actions individuelle et collective, politiques, commerce...

- Politiques publiques, actions collectives
- Socio-économie de la production, de la consommation
- Commerce international, mondialisation des échanges

Une place privilégiée à la créativité et à l'innovation

Ces rencontres cherchent à mettre à l'honneur la créativité et l'innovation des opérateurs qui développent des pratiques et usages innovants sur les légumineuses. Des animations spécifiques sont conçues en ce sens, dont un challenge culinaire.

De nombreux supports de communication

Afin de toucher le maximum d'opérateurs, la préparation de ces rencontres s'appuie sur de nombreux supports de communication, dont un site internet pérenne. Les logos des partenaires et sponsors sont associés à la plupart de ces supports pour la visibilité de leur soutien : flyers, affiches, site internet, réseaux sociaux, vidéos, communiqué de presse. Les conférences plénières sont filmées et retransmises sur internet.



Presse

Un communiqué de presse est édité à chaque édition, selon le budget et l'actualité du moment. Une conférence de presse dédiée est organisée avec une participation privilégiée des partenaires et sponsors.

Mobilité, logistique, sécurité de biens et des personnes

Le comité d'organisation met tout en œuvre pour faciliter l'accueil des participants (câblage et tarifs négociés dans les hébergements, organisation de l'événement à proximité des transports en commun, communication avec les ambassades pour faciliter l'obtention des visas...). Il favorise la mobilité des participants par l'octroi d'aides à la mobilité ou pour l'inscription aux rencontres. Ces aides sont ciblées pour les doctorants et jeunes docteurs de la recherche publique issus de pays hors Europe, ainsi que pour des entreprises de petite taille ou associations (attribution des aides après sélection des dossiers).

Financement

Les recettes sont établies par matière par les inscriptions, un quart par les dotations des sponsors, un quart par les dotations des co-organisateur et partenaires. L'organisation des RFL est sans but lucratif, l'objectif est de proposer des droits d'inscription bas pour permettre la participation du plus grand nombre, tout en assurant une organisation de qualité.

Des tarifs spécifiques sont prévus pour les étudiants et jeunes docteurs (moins de 5 ans) situés hors Europe. Un tarif spécifique est prévu pour les TPE à gratuité pour une sélection de start-up et jeunes pousses, petites associations (étude de chaque dossier par le Comité d'Organisation).

Partenaires

Sur proposition des co-organisateur (INRAE, CIRAD, Terres Univia et Terres Inovia), différents partenaires peuvent soutenir l'événement par une dotation financière spécifique ou une contribution matérielle/humaine dans la préparation des rencontres.



www.rfl-legumineuses.com

Appel à partenariats* ouvert jusqu'en mars 2020
Appel à sponsors** ouvert jusqu'en septembre 2020

* Les partenaires contribuent à l'organisation des rencontres.
** Les sponsors apportent leur soutien financier à l'événement.

contact@rfl-legumineuses.com

Sponsors

Plusieurs formules sont proposées avec différents avantages. Être sponsor des RFL c'est se positionner au cœur de l'événement et bénéficier de l'image innovante de ces rencontres. Les sponsors échangent de manière privilégiée avec le CS et le CO des RFL, bénéficient de différents supports de communication, dont le site internet. Ils sont prioritaires pour l'agenda des rdv d'affaires et la mise en réseau avec les participants. Les RFL sont une vitrine pour faire connaître l'activité des sponsors, leurs nouveaux produits ou services, notamment à travers des stands mis à leur disposition.

- **Sponsor BRONZE** - 1000€ : 1 entrée aux Rencontres, logo sur le site internet et le programme RFL.
- **Sponsor ARGENT** - 3000€ : 2 entrées aux Rencontres, 1 stand avec poster et autres possibilités d'affichage, insertion d'un document dans le dossier participant (A4 maximum), logo sur le site internet et le programme RFL.
- **Sponsor OR** - 5000€ : 3 entrées aux Rencontres, 1 stand avec poster et autres possibilités d'affichage, insertion d'1 à 2 documents dans le dossier participant (A4 maximum), possibilité de proposer et/ou d'animer une session parallèle, membre du jury pour le pavillon Pépites, logo sur le site internet et le programme RFL.
- **Sponsor PLATINE** - 8000€ : 4 entrées aux rencontres, 1 stand central dans l'espace convivialité avec différentes possibilités d'affichage, insertion de 2 à 3 documents dans le dossier participant (A4 maximum), possibilité de tenir une conférence plénière, membre des jurys experts du pavillon Pépites et d'un challenge culinaire, logo sur le site internet et le programme RFL.

Un pavillon PÉPITES regroupe les stands des start-up, jeunes pousses et associations porteuses de projets innovants (sélectionnés par le Comité d'organisation) afin de faire connaître des activités innovantes. Un prix est décerné au meilleur projet lors des RFL.

Formulaire sponsors téléchargeable sur le site internet www.rfl-legumineuses.com.

COMMUNICATION

Avant

- > Prospection de la clientèle
- > Recherche de sponsors
- > Affichage de flyers
- > Visibilité sur les réseaux
- > présence dans la presse
- > création desgoodi



Pendant

- > Remise des goodis
- > Présence de journaliste et photographes
- > Alimentation des réseaux en direct
- > Concour de cuisine

Flyer de
l'Événement

Après

- > Retour des articles et photos
- > réalisation d'un feedback
- > Annonce de la prochaine édition

RFL #3
RENCONTRES FRANCOPHONES LEGUMINEUSES

24 au 26 février 2021
Angers, France

Croiser les regards, partager les connaissances, accélérer l'innovation sur toutes les légumineuses.

AVEC LES LEGUMINEUSES, PERSONNE NE FAIT LE POIS

Du champ à l'assiette, un rdv unique entre tous les acteurs du développement, des filières et de la recherche, pour croiser les regards, partager les connaissances, accélérer l'innovation autour des légumineuses

Un événement organisé par

INRAE **cirad** **Terres Univia** **Terres Inovia** **ESA**

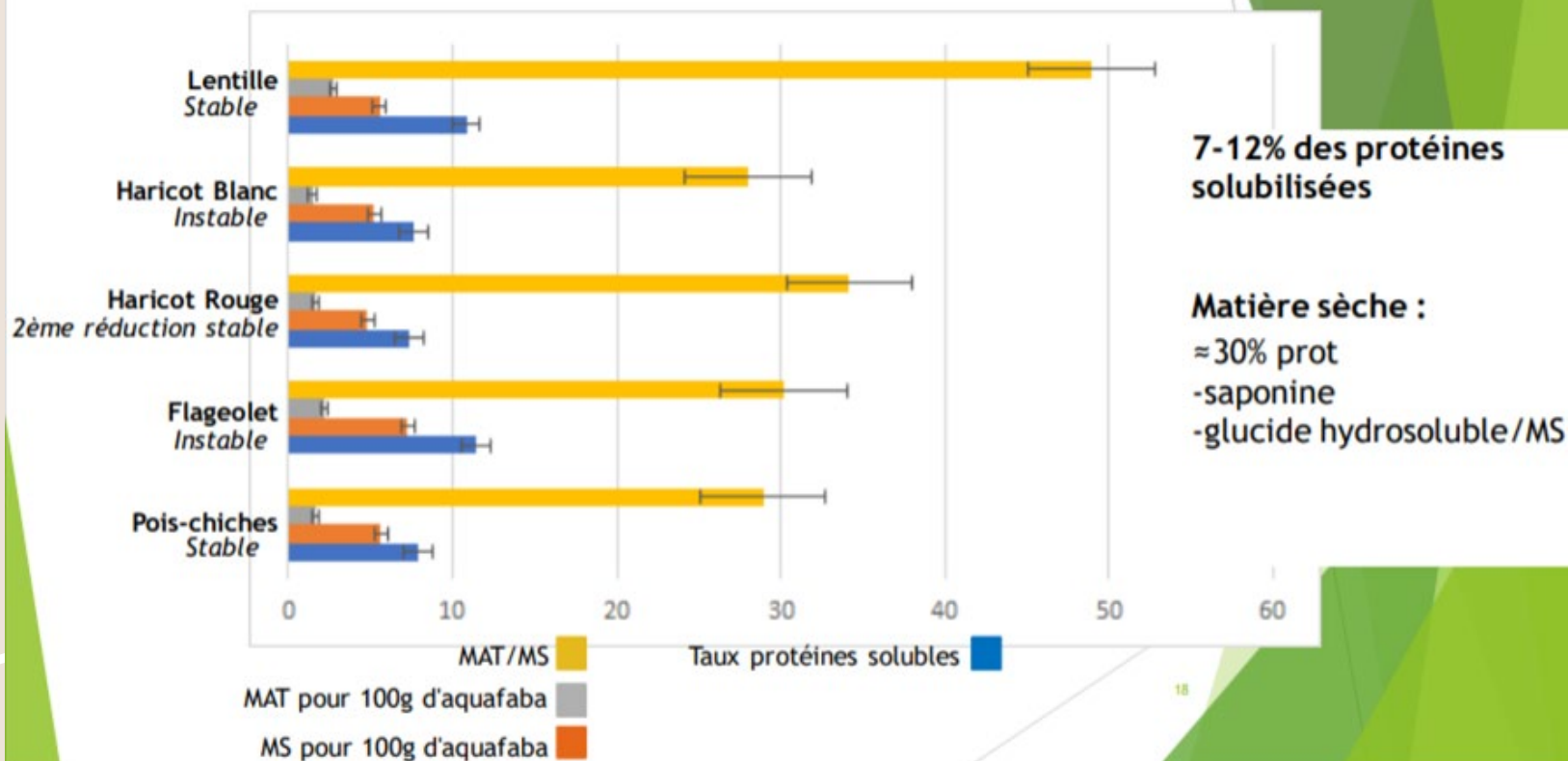
II. Nos expériences

Objectifs:

- Analyser le comportement des mayonnaises selon les aquafabas de légumineuses
- Peut-on faire des mayonnaises avec toutes nos aquafabas de légumineuses ?

Essais Mesures	Pois chiche		Lentille		Haricot rouge		Haricot blanc		Flageolet	
Trempage	12h									
Cuisson Qté eau	Veau=1.5*Vlégumineuse									
Cuisson	1h40		25min		50min		1h20		1h50	
Réduction	2/3	1/3	2/3	1/3	2/3	1/3	2/3	1/3	2/3	1/3
Kjeldhal (MAT)	/	15g	/	15g	/	15g	/	15g	/	15g
Etuve (MS)	30g	/	30g	/	30g	/	30g	/	30g	/
BRIX	/		/		/		/		/	
Texture	Double compression à 30cm de hauteur, capteur 1kNewton				/					
Colorimétrie	colorimètre Konica Minolta Sensing, Illuminant = D65 Observateur = 10° Area = 3mm 5 répétitions									
Analyse sensorielle	Dégustateurs : 5 Descripteurs : 10									

Caractérisation des aquafabas



Fabrication de l'aquafaba basée sur les résultats du pois-chiche

Haricot Rouge

 50min

Flageolet

 1h50

Lentille verte

 25min

Haricot Blanc

 1h20

Pois-chiche

 1h40



Calcul des rendements et des temps de concentration de l'aquafaba du **pois-chiche**



Standardisation : Appliquer ces temps aux autres aquafabas

Réduction 1

Vitesse : 24min/L  Volume*2/3

Réduction 2:

Vitesse : 32min/L  Volume/3

Remarques

- ❖ Vitesse d'évaporation exponentielle
- ❖ Temps de cuisson à prendre en compte dans le procédé

Cuisine



Fiches techniques :

<https://drive.google.com/drive/folders/1IQ2TVCaUR3xxvEQAfmZgnK0C3sZnG6Tt?usp=sharing>

Fiches recettes :

https://drive.google.com/drive/folders/1K_bkrdTe0bDAGFdD-bfspRYxQkQOsgYs?usp=sharing

Menu du Lundi 15 Février

Amuse bouche

Pithiviers en dôme de haricot blanc accompagné de son pesto d'ortie

Entrée

Mille-feuille de pois cassé à l'amande et coriandre, accompagné de sa mousseline de patate douce, gel de citron ainsi que de sa chips de coriandre

Plat

Cannelloni veganissime à base de chili végétarien, le tout sublimé par son espuma de bechamel

Dessert

Tartelette à base de lentilles blondes avec sa crème d'amande aux marrons ainsi qu'une crème de lentilles blondes et marrons.

Mignardise

Carotte cake surmonté d'une crème princesse au romarin, accompagné d'un sorbet carotte et orange le tout embaumé d'une fumée d'herbe

Boissons

Jus détox de patate douce
Smoothie à l'amande
Thé froid à l'ortie et citron
Thé à la menthe
Eau de vie de carotte

Boissons Chaudes

Café (Espresso, Décaféiné)
Thé & Infusion



Centre Pierre Cointreau - CCI Formation Angers

Classe de LP MACAT option événementiel

132 Avenue de Lattre de Tassigny, 49015 ANGERS



LP MACAT/ Cherouvrier-Seite

Concours sur les légumineuses

lien fiche concours :

<https://drive.google.com/file/d/1uFATcQMv5uB1mvf2cEcmlR4BftrW2L/view?usp=sharing>

lien les bienfaits des légumineuses :

https://drive.google.com/file/d/1afoMQAT3g5XbLh4i2AhUJK2gAg8k_ShV/view?usp=sharing

The poster features a background image of a wooden bowl filled with lentils. At the top, there are social media icons for Facebook, YouTube, Instagram, and Twitter, along with the text '@RENCONTRES FRANCOPHONES LEGUMINEUSES ANGERS' and the website 'https://www.rfl-legumineuses.com/'. The central logo consists of the letters 'RFL' in a large, bold, green font, with '#3' in a smaller green font next to it, and the full name 'RENCONTRES FRANCOPHONES LEGUMINEUSES' below. To the right of the logo is a simple line drawing of a chef's hat. Below the logo, the text 'POIS...FEU...PARTEZ' is written in a large, handwritten-style font, followed by 'Concours de Cuisine' in a smaller, similar font. At the bottom of the poster, the date and time '24 février de 15h30 à 17h45' are listed, along with the registration link 'Inscriptions sur : https://www.rfl-legumineuses.com/'. At the very bottom, there are logos for INRAE, CIRAD, Terres Univia, Terres Inovia, and ESA.

@RENCONTRES FRANCOPHONES LEGUMINEUSES ANGERS
https://www.rfl-legumineuses.com/

RFL #3
RENCONTRES FRANCOPHONES LEGUMINEUSES

POIS...FEU...PARTEZ
Concours de Cuisine

24 février de 15h30 à 17h45
Inscriptions sur : <https://www.rfl-legumineuses.com/>

Un événement organisé par
INRAE CIRAD Terres Univia Terres Inovia ESA

LP MACAT/ Cherouvrier-Seite

Service



Jus détox à la patate douce

Smoothie à l'amande

Thé froid à l'ortie et citron

Thé à la menthe

Cointreau

fiches techniques :

<https://drive.google.com/drive/folders/16WPJxTOL8zMOY7XxyVQxEX6vqZOJuFcP?usp=sharing>

Les Vertues des accords mets et boissons

Amuses bouche

Pithivier, Dome de haricot blanc, pesto d'ortie



Jus détox patate douce

Un des atouts nutritionnels de la patate douce est l'apport en bêta-carotène (précurseur de la vitamine A) pour une bonne prévention de certains cancers, une meilleure protection contre les infections, une bonne vision nocturne et pour ralentir le déclin cognitif.

Entrée



Mille feuille de pois cassé à l'amande et coriandre



Smoothie à l'amande

- Riche en oméga 9 (Ces acides gras mono-insaturés sont de très bonnes graisses reconnues pour leurs propriétés protectrices du système cardio-vasculaire).
- la vitamine E. "Elle fait partie des trois vitamines anti-oxydantes"

Plat

Cannelloni veganism



Thé froid à l'ortie et citron

L'ortie facilite la digestion des graisses et diminue l'absorption des sucres. Elle provoque également l'élimination de l'urée et de l'acide urique, ce qui offre le gros avantage d'éviter les crises de goutte liées à l'excès d'acide urique.

L'ortie fait coup double : non seulement elle facilite l'absorption digestive du fer, mais elle aide également celui-ci à se fixer sur l'hémoglobine des globules rouges.

Dessert

Tartelette à base de lentille blonde, crème d'amande aux marrons et crèmes lentilles blondes et marrons.



Thé à la menthe

Plante ornementale ou condimentaire, la menthe fait aussi partie de l'histoire de la phytothérapie. Elle est réputée pour ses capacités à relâcher les muscles, à traiter les problèmes digestifs et pour ses vertus antiseptiques et tonifiantes. Elle stimule aussi la sécrétion biliaire et la transpiration. Efficace contre les affections similaires aux bronchites.

Mignardise

*Carotte cake surmontée d'une crème princesse au romarin.
Accompagné d'un sorbet carotte orange le tout embaumé d'une fumée d'herbe.*



Cointreau

L'orange amère possède de nombreuses propriétés médicinales. Parmi celles-ci, des propriétés sédatives, anxiolytiques, hypertenseurs, anti-infectieuses et toniques digestives. On l'utilise notamment pour :

stimuler l'appétit ;

traiter les insomnies ;



Dans les coulisses...

LP MACAT/ Cherouvrier-Seite

Remerciement

Myriam GERMAIN- Responsable Communication de l'ESA

Isabelle MAITRE- Enseignante-chercheuse en analyse sensorielle et agro-alimentaire

Olivier ETCHEVERRIA Maître de conférence, ESTHUA

Sylvain DOURNEAU Coordinateur du Campus de la Gastronomie

Gaëlle DANTEC- Chargée de Mission du Campus de la Gastronomie

Brieuc PERNES- Pôle Pédagogique CCI du Maine et Loire

Chef GUÉRIN- Enseignant- formateur CCI Maine et Loire

Murielle JURADO- Responsable filière TCHR

Isabelle CHEROUVRIER-SEITE- Enseignante-formatrice CCI Maine et Loire



ENEZ
Léguminer
votre
JOURNÉE