



Pays Vallée de la Sarthe



Projet reconnu par l'État

REPUBLIQUE FRANÇAISE

Présentation du Projet LAG 72

Développement d'une filière locale de légumineuses à graines à destination de l'alimentation humaine

CRALIM Pays de la Loire

Le 17 juin 2026

Partenaires :



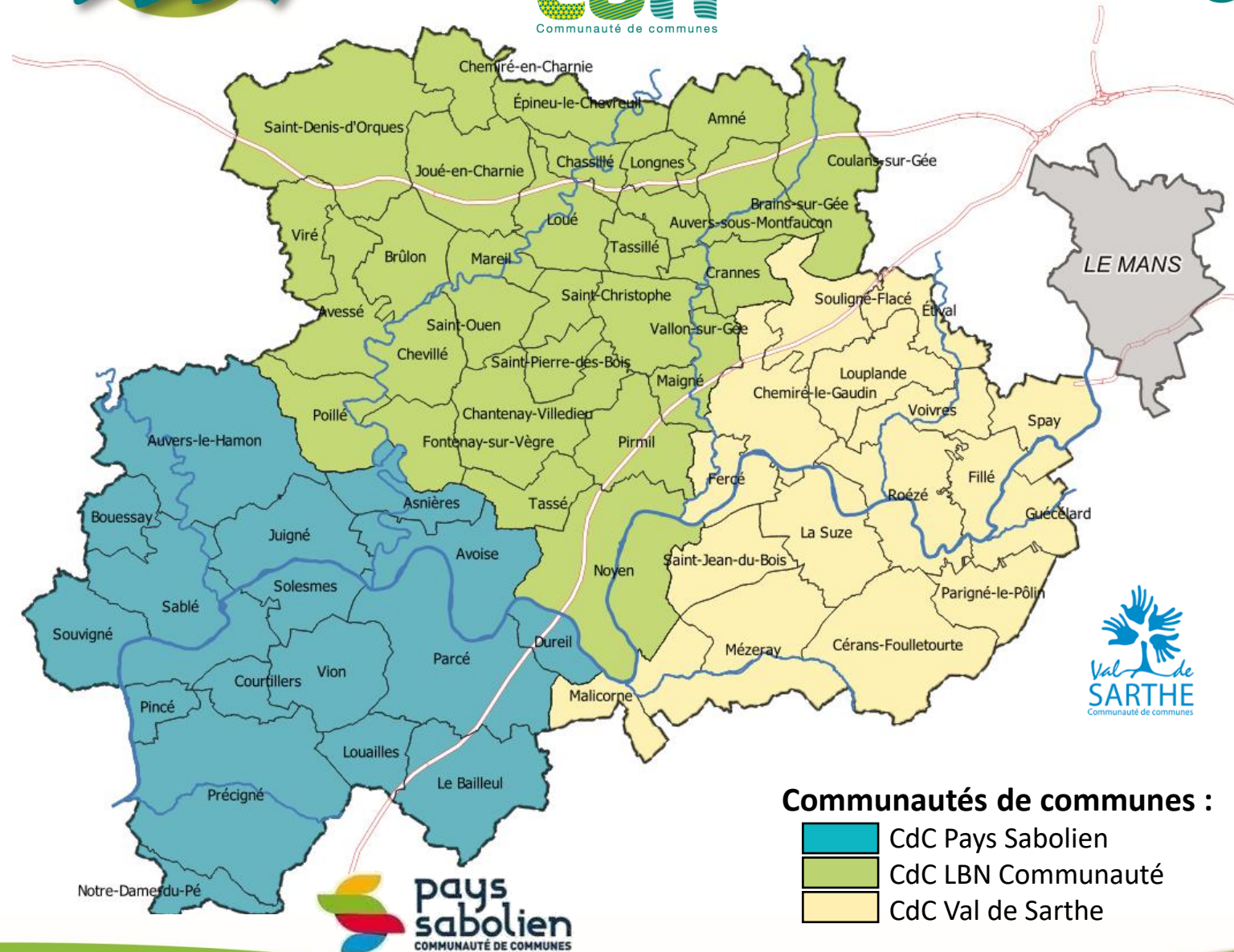
Contact : Laurine GIRAULT – Chargée de mission Agriculture et Alimentation
laurine.girault@paysvalleedelasarthe.fr / 06.14.12.76.10

Avec le soutien financier de





Contexte du territoire



Le Syndicat Mixte du Pays Vallée de la Sarthe :

- 3 CDC, 62 communes
- 79 000 habitants
- 42 élus titulaires, 9 salariés

Documents stratégiques :

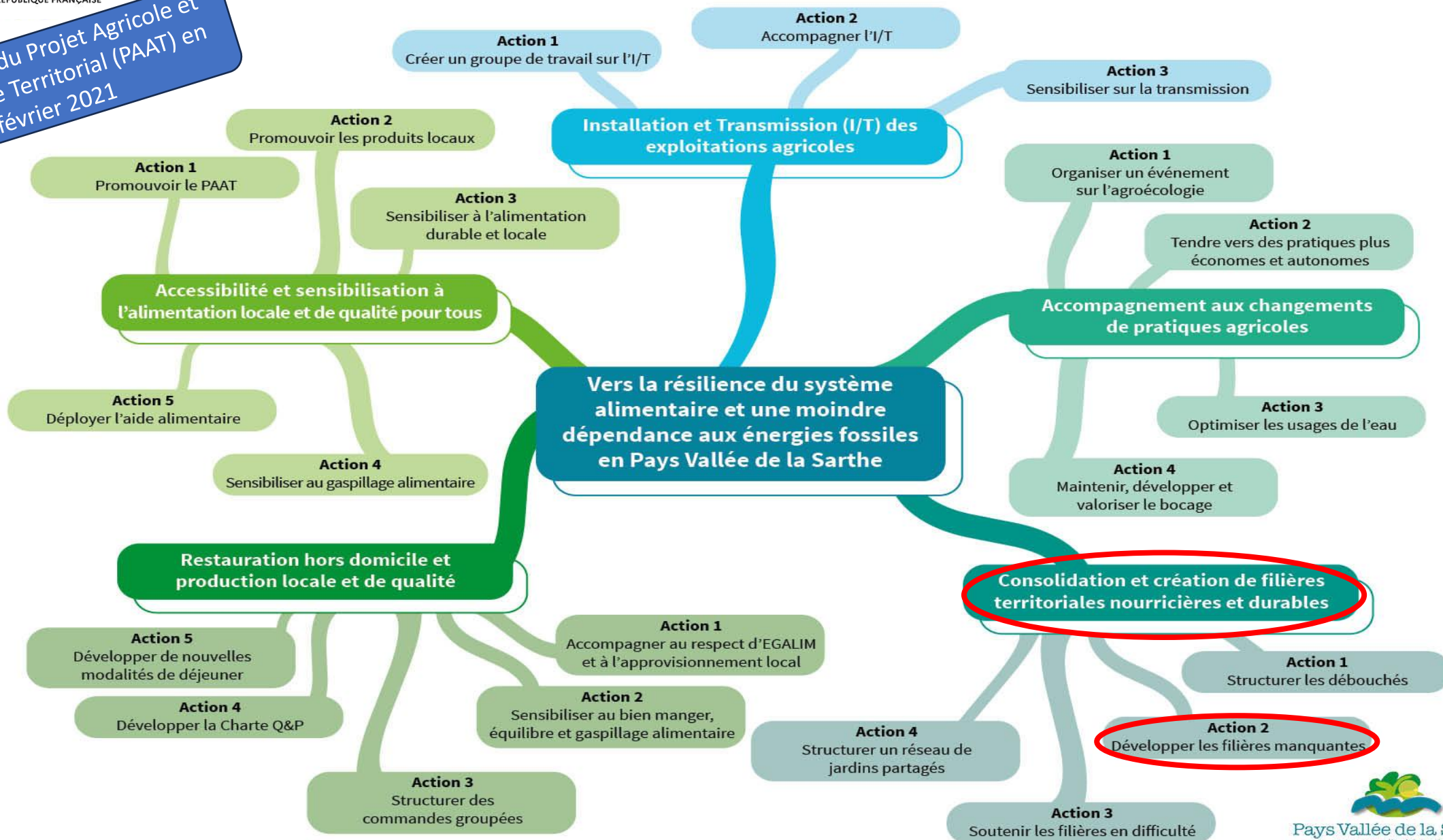
- SCoT : Schéma de Cohérence Territoriale
- PCAET : Plan Climat Air Energie Territorial (dont PAAT)

Communautés de communes :

-  CdC Pays Sabolien
-  CdC LBN Communauté
-  CdC Val de Sarthe

PROGRAMME D' ACTIONS DU PAAT 2022 - 2024

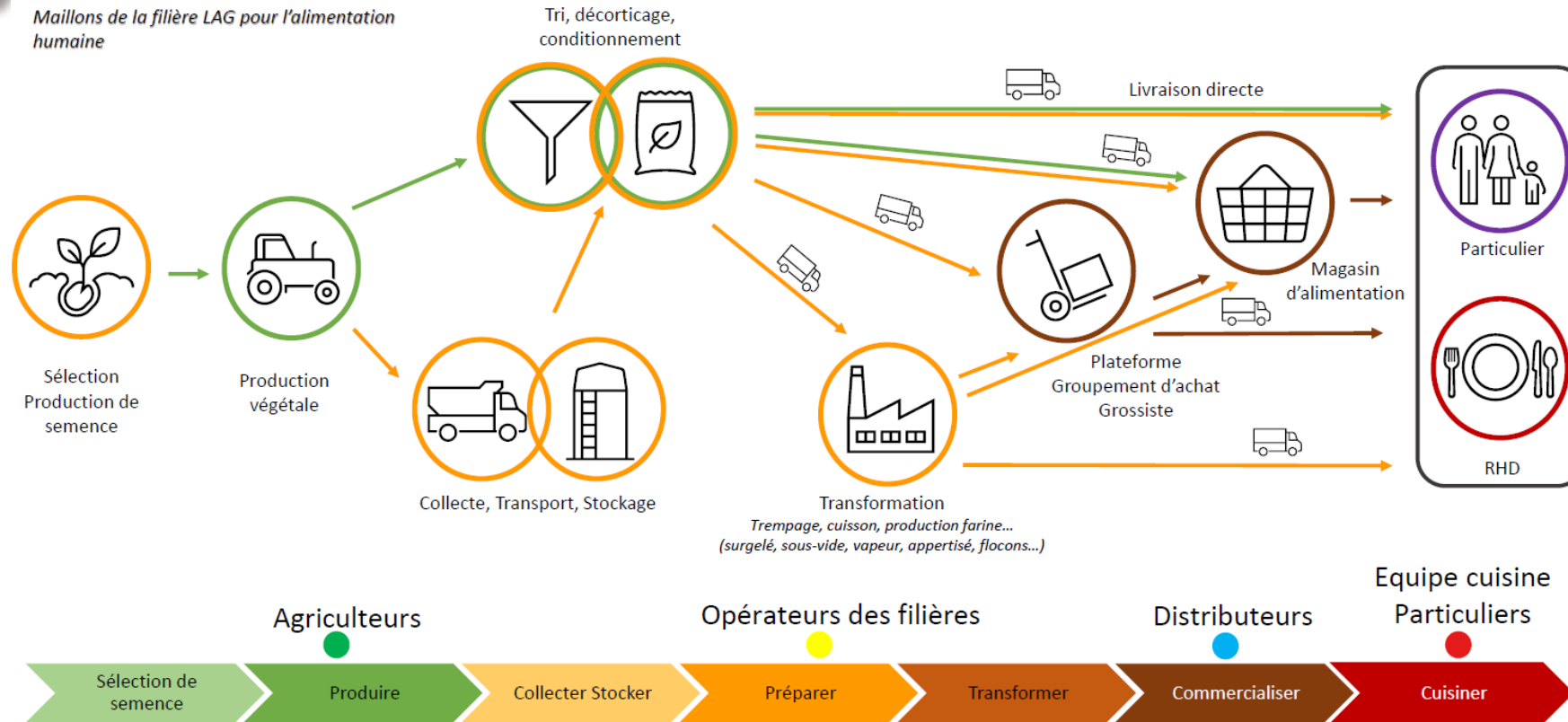
Lancement du Projet Agricole et Alimentaire Territorial (PAAT) en février 2021





Maillons de la filière LAG pour l'alimentation humaine

Objectifs du projet LAG 72



Objectif : Tester et impulser le développement d'une filière territoriale et de production de légumineuses à graines (LAG) pour la consommation humaine

Pour Sécuriser la production de LAG de l'itinéraire technique à la mise en marché

Comment ?

En créant des références et des outils en commun et en permettant à tous les acteurs impliqués de se rencontrer pour créer des synergies



Lancement du groupe d'échanges LAG 72

Première rencontre LAG 72 (nov 2024) :

45 participants de tous les maillons de la filière

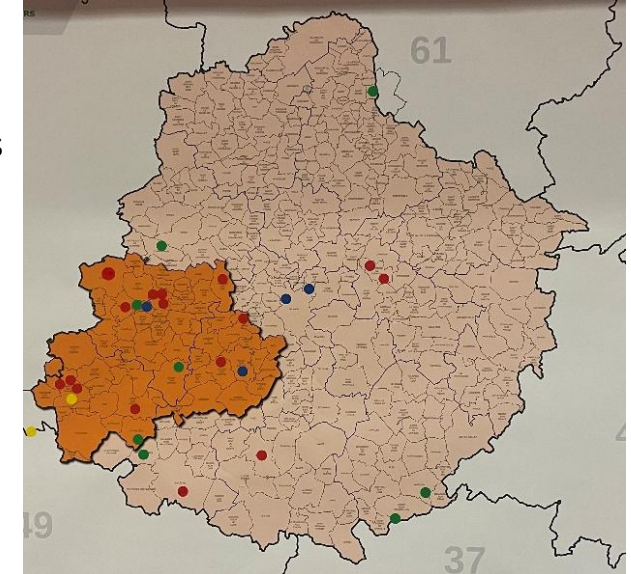
Objectifs :

- Interconnaissance
- Présentation des éléments de diagnostic (*dont entretiens avec 9 producteurs ; 5 opérateurs de filières, 5 distributeurs, 13 restaurants collectifs*)
- Ateliers de co-construction du programme d'actions
- Positionnement sur l'implication de chaque structure



5 actions retenues :

- Action 1 : Mise en place d'une **plate-forme d'essai LAG** chez un agriculteur **et accompagnement d'un groupe d'agriculteurs** sur des suivis de LAG pour identifier les points clés à respecter pour réussir la conduite de ces cultures
- Action 2 : **Communication – sensibilisation –éducation sur l'intérêt des légumineuses** et accompagnement aux changements des pratiques
- Action 3 : Mise en place d'un **groupe d'échange et de pratiques autour de recettes** qui utilisent des LAG
- Action 4 : **Définition du besoin** par une étude de marché (besoin à transmettre aux producteurs pour cultiver les volumes nécessaires)
- **Action 5 : Sécuriser la filière** (transparence / prix rémunérateurs) – Mutualisation matériel/stockage





Calendrier du projet

2024

2025

2026

Groupe d'échange
GE LAG
26 /11

Groupe d'échange LAG
Bilan des actions menées
18/11/2025

Groupe d'échange LAG
Bilan des 2 ans
11/2026

Action
1

Mise en place d'une **plate-forme d'essai LAG** chez un agriculteur **et accompagnement d'un groupe d'agriculteurs**

1^{er} essai :
09/04

Visite
le 19/06

2^{ème} essai : 1^{ères} modalités (semis
d'automne) 13/11

Visite
le 12/06

Réalisé ou
en cours

Action
2

Communication – sensibilisation – éducation sur l'intérêt des légumineuses

Argumentaire, kit com, posters...

Logo & vidéo

Livret recettes

Action
3

Mise en place d'un **groupe d'échanges et de pratiques autour de recettes** qui utilisent des LAG

Lancement
le 04/02

Nutrition & Alim.
le 15/05

Cuisine alternative
le 08/07

Recettes innovantes
le 17/02

Action
4

Définition du besoin par une étude de marché

GT actions 4 et 5
le 23/03

Enquêtes
Conso LAG

Distrib :
Référencement
LAG

Action
5

Sécuriser la filière





Action 1 – opérations réalisées

Objectif : Faire de la référence et échanger sur ce qui marche et sur ce qui pose problème dans la conduite des LAG

Comment ?

- **Animation d'un groupe de 15 agriculteurs** bio Sarthois potentiellement intéressés par la culture de LAG
- Implantation de **plateformes de tests** (1 en 2025, 1 en 2026) chez des agriculteurs
- **Suivis de parcelles** chez des agriculteurs (*lentilles vertes, corail et pois chiche*)

Suivi plateforme 2025 :
22 modalités sur 359 m²



Semis le 09/04/2025
au semoir expérimental



Comptage levées
29/04/2025 et
12/05/2025



Binage de la
modalité « lentille
binée » le
12/06/2025



Récolte les 15 et 16/07/2025
à la main (prélèvements
biomasse / cadrats + notation
hauteurs)



Couvert de féverole
au 27/03/2025: mesures
biomasse + restitutions



Plate-forme le 21/05/2025

Visite de la plate-forme lors de la
journée Cultures et Fourrages bio
le 19/06/2025





Résultats « lentilles »

Les 22 modalités

5 espèces différentes

- Lentilles (blonde, verte, corail)
- Pois chiche
- Pois (pois cassé et pois jaune)
- Haricot (rouge et blanc)
- Féverole de printemps (5 variétés à fl blanches)

Lentille verte

- Association
 - Lentille + orge de printemps
 - Lentille + avoine blanche de printemps
 - Lentille + avoine noire de printemps
 - Lentille + cameline
 - Lentille + lin
 - Lentille + trèfle blanc
 - Lentille + pois chiche
- Densité
 - 100 kg x 120 kg (densité agri)
- Avec Binage
 - Binage x pas de désherbage

Résultats « autres LAG »

Tendances observées:

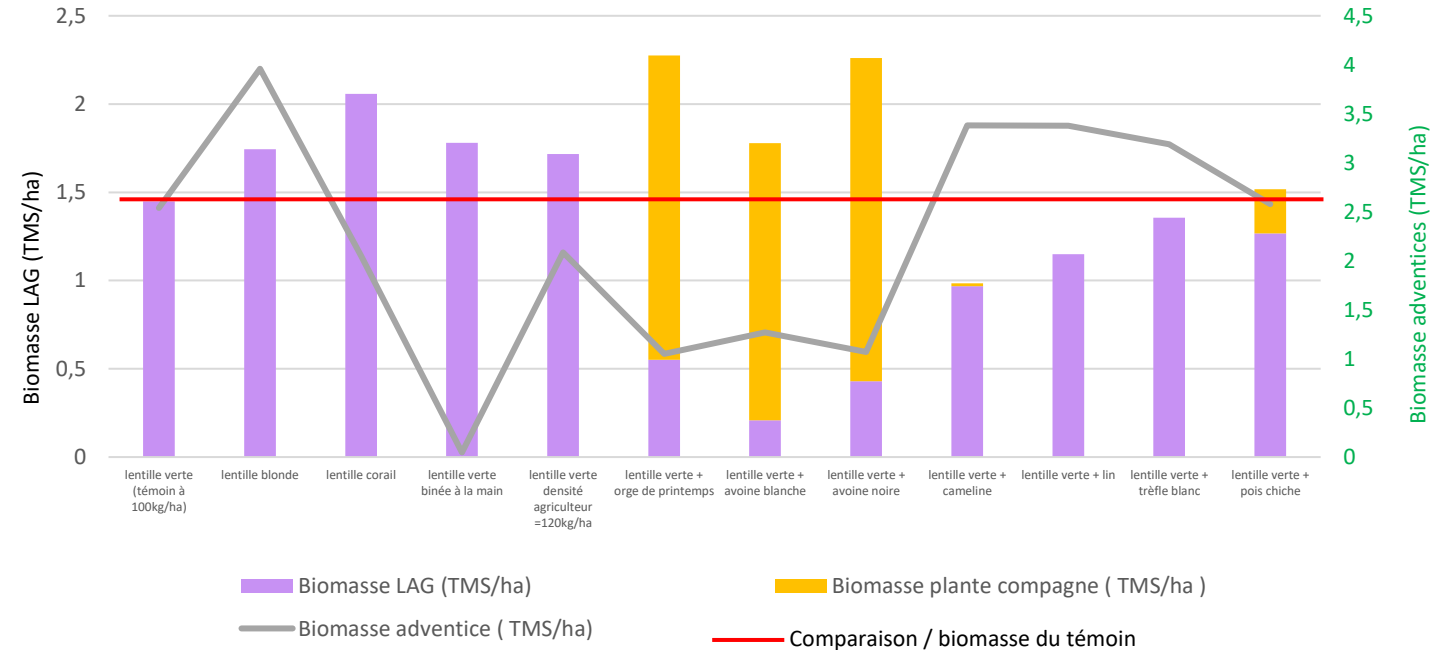
Seul le pois chiche et dans une moindre mesure le pois pour pois cassé ont produit de la **biomasse**
>> Date de semis (avril) peu adaptée pour les féveroles (février) et pour les haricots (fin avril / mai)

Action 1 – Quelques résultats plateforme 2025



Ce ne sont pas des résultats statistiques car il n'y a pas de répétitions

Composantes de la biomasse récoltée (TMS/ha) pour les modalités avec lentilles



Tendances observées:

- **Biomasse lentilles** : corail > blonde = verte binée = densité + > verte (témoin)
- Plantes compagnes: seules les céréales et le pois chiche se sont développés
- Impact négatif des céréales associées sur la biomasse des lentilles vertes mais biomasse totale (lentille + céréales) + élevée que le témoin



Action 1 – opérations en cours

En cours en 2026 :

- Poursuite du suivi de parcelles des agriculteurs
- Visites (fermes, opérateurs)
- Mise en place d'un essai en bande sur une plateforme

Plateforme 2026 :

- 38 modalités
- 2 espèces (lentilles -verte et corail- et pois chiche)
- 2 dates de semis (automne et printemps)
- Des associations
- 2 modes de récolte
- Des modalités avec écimage
- Sur 0,351 ha

	Semis automne			
Récolte avec faucheuse andaineuse (6x30 m)	blé + lentille verte	blé+ lentille corail	lentille verte	lentille corail
Récolte moissonneuse expé (3x30m)	blé + lentille verte	blé + lentille corail	lentille verte	lentille corail

Écimage sur la 1/2



	Semis printemps								
Récolte avec faucheuse andaineuse (6x30 m)	blé + lentille verte	blé + lentille corail	lentille verte	lentille corail	pois chiche	lentille verte + cameline	lentille verte+ orge printemps	lentille verte + avoine printemps	lentille verte + lin
Récolte moissonneuse expé (3x30m)	blé + lentille verte	blé + lentille corail	lentille verte	lentille corail	pois chiche	lentille verte + cameline	lentille verte+ orge printemps	lentille verte + avoine printemps	lentille verte + lin

Écimage sur la 1/2

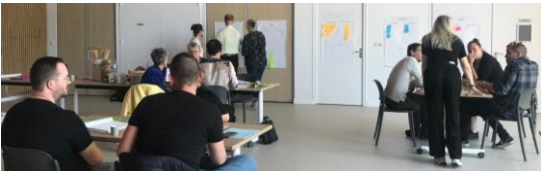


Action 3 – Animation du groupe de cuisiniers

Objectif : Développer l'utilisation de LAG dans la restauration collective

Comment ?

- Animation d'un groupe de 10 cuisiniers de restauration collective (restaurant scolaire municipal, collèges, EHPAD)
- Organisation de journées techniques
- Suivi d'indicateurs avec 3 cuisiniers référents : nutritionnel, équilibre alimentaire, pratiques d'achats, gaspillage alimentaire, financier



Nutrition & Alimentation avec Virginie HEULIN 15/05

Journées techniques

Cuisine alternative avec Samuel MONY 08/07



PLATEFORME D'ESSAI
Journée Cultures & Fourrages 19/06



Visites

AGRO LOGIC
À Nuillé-sur-Vicoin (53) 30/09



FERME DU PERRY
à Mareil-en-Champagne
chez Damien Bertault 27/08



Réalisation par les chefs

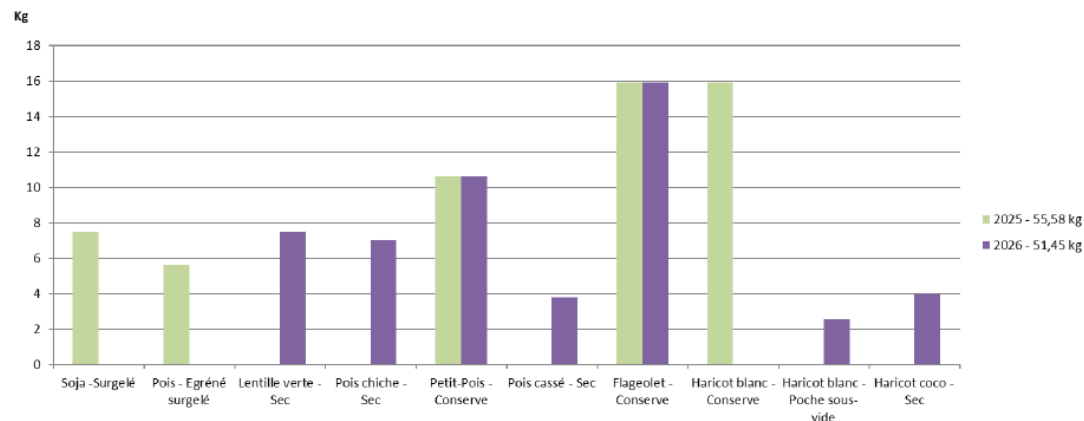
Fiches techniques / fiches recettes / menus

Nom de l'établissement		Titre de la recette		Quiche de légumes pois chiches		Fiche technique n°		14

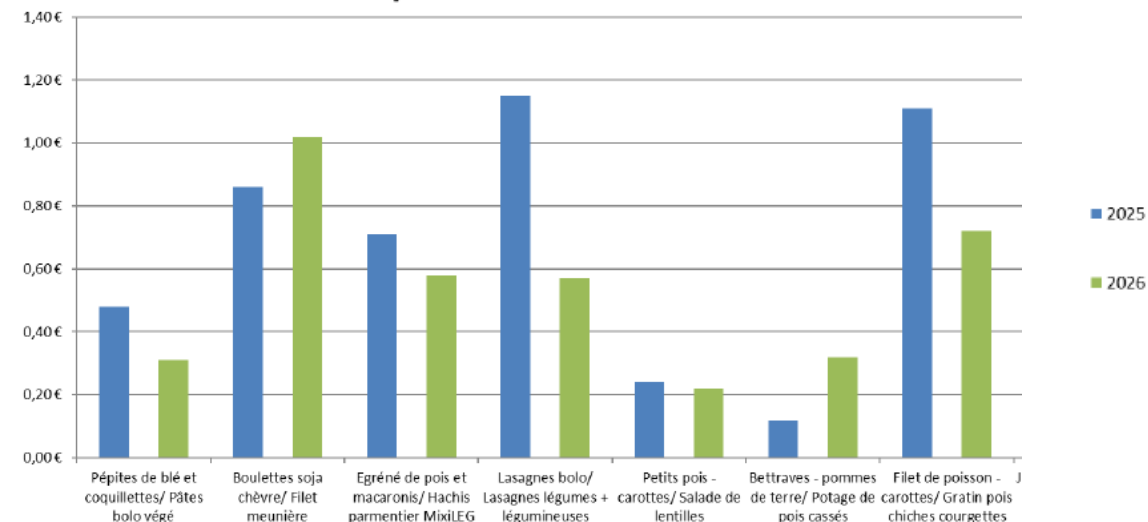


Action 3 – Changements de pratiques

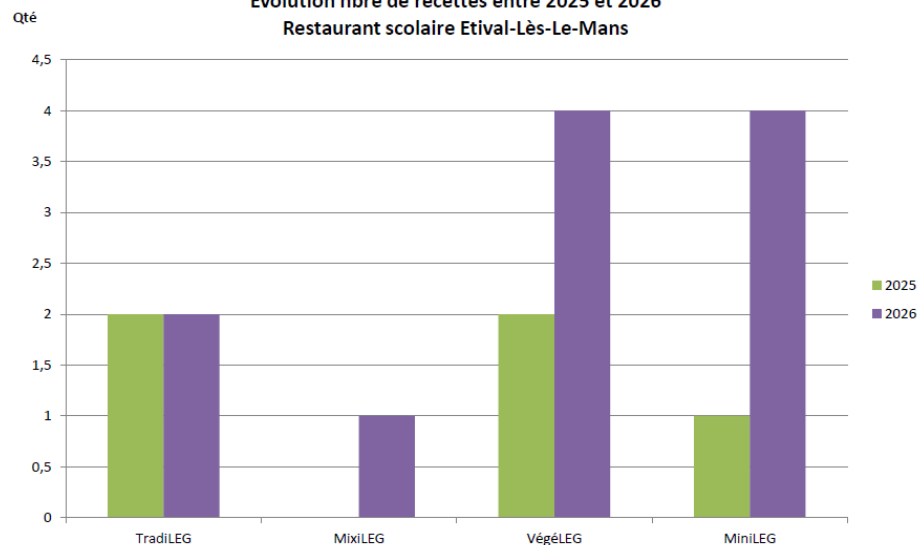
Evolution des pratiques d'achat de légumineuses 2025 - 2026
Restaurant scolaire Etival-Lès-Le-Mans



Comparaison des coûts entre 2025 à 2026

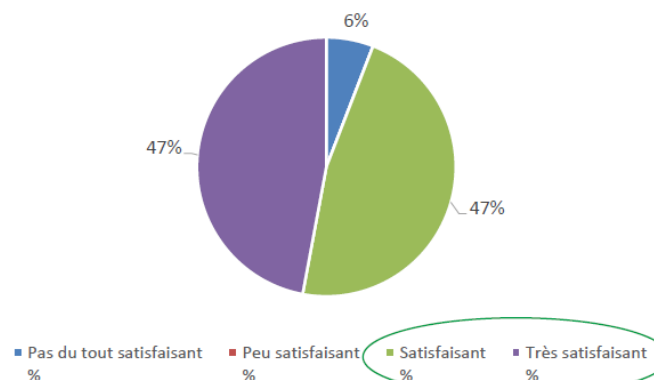


Evolution nbre de recettes entre 2025 et 2026
Restaurant scolaire Etival-Lès-Le-Mans



Quelle est votre satisfaction générale quant au repas que vous venez de manger ?

17 réponses (12% des répondants)



Evolutions :

- Suppression des produits ultra-transformés à base de LAG au profit du fait maison
- Réduction du gaspillage alimentaire sur les recettes à base de LAG
- Enquête de satisfaction auprès des convives (76% - plaisir de manger)

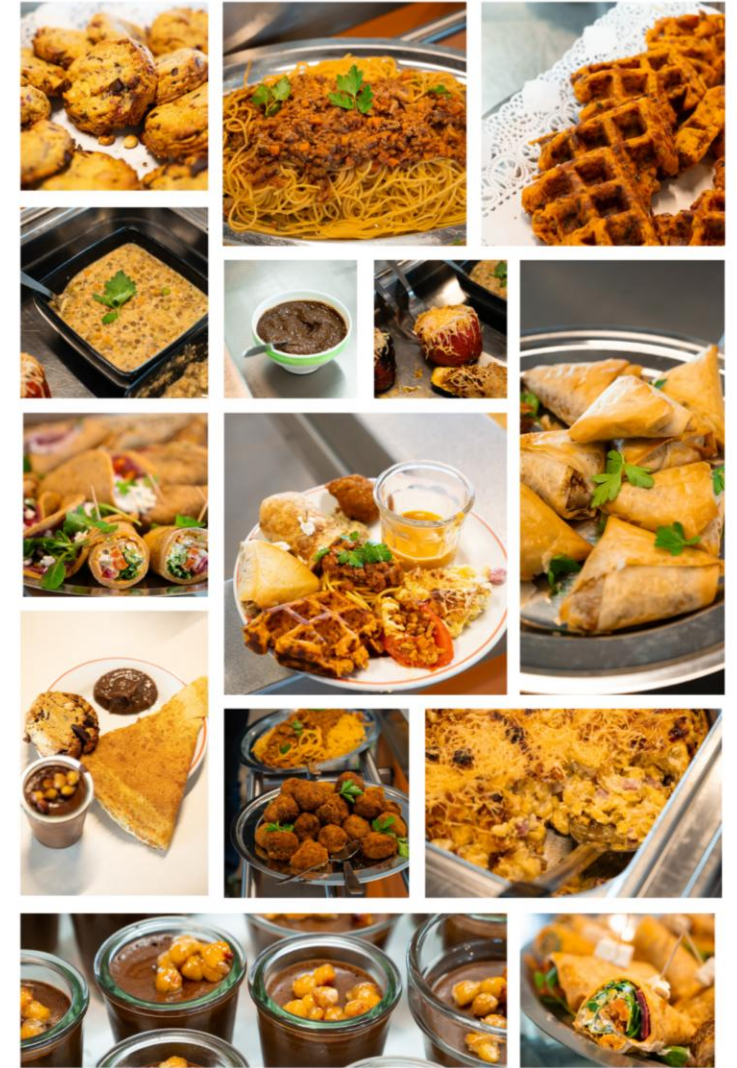


A suivre pour 2026-2027 :

- Collecte et analyse des résultats de la plateforme 2026
- Poursuite de l'animation du groupe de cuisiniers
- Développer des outils de communication et de sensibilisation
- Actions 4 et 5 :
 - Lancement d'une enquête grand public sur la consommation de LAG ;
 - Actualisation des chiffres de consommation de LAG en restauration collective (hors cuisiniers du groupe)
 - Travail sur le référencement de LAG locales avec les distributeurs du groupe LAG 72 pour développer la consommation dans les foyers

Objectifs à terme :

- ⇒ Structuration et sécurisation de la filière (investissements nécessaires ?)
- ⇒ Passage à l'échelle départemental





Pays Vallée de la Sarthe



Projet reconnu par l'État

REPUBLIQUE FRANÇAISE

Merci pour votre écoute !

Pour plus d'informations sur le projet LAG 72, RDV sur le [site internet du Pays Vallée de la Sarthe](#)

Partenaires :



Contact : Laurine GIRAULT – Chargée de mission Agriculture et Alimentation
laurine.girault@paysvalleedelasarthe.fr / 06.14.12.76.10

Avec le soutien financier de

