



**Temps fort**

**29 mars 2023**

# **Les nouveaux ateliers de transformation du Valentin**

**Apprendre à nourrir, aujourd'hui pour demain**





UNION EUROPÉENNE

FONDS EUROPÉEN AGRICOLE  
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL



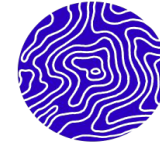
Plan de  
relance



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



INRAE  
la science pour la vie, l'humain, la terre



itab  
l'Institut de l'agriculture  
et de l'alimentation biologiques





# Déroulé du temps fort

---

- **Introduction**

- Présentation de l'équipe projet
- Tour de table

- **Présentation**

- Contexte alimentaire territorial
- Origines, objectifs et valeurs du projet
- Points clefs étude AgriBioDrôme et ISARA
- Future gamme et destination des produits
- Développement de la prestation de service
- Valorisation pédagogique des ateliers
- Création d'un futur pôle R&D
- Perspectives

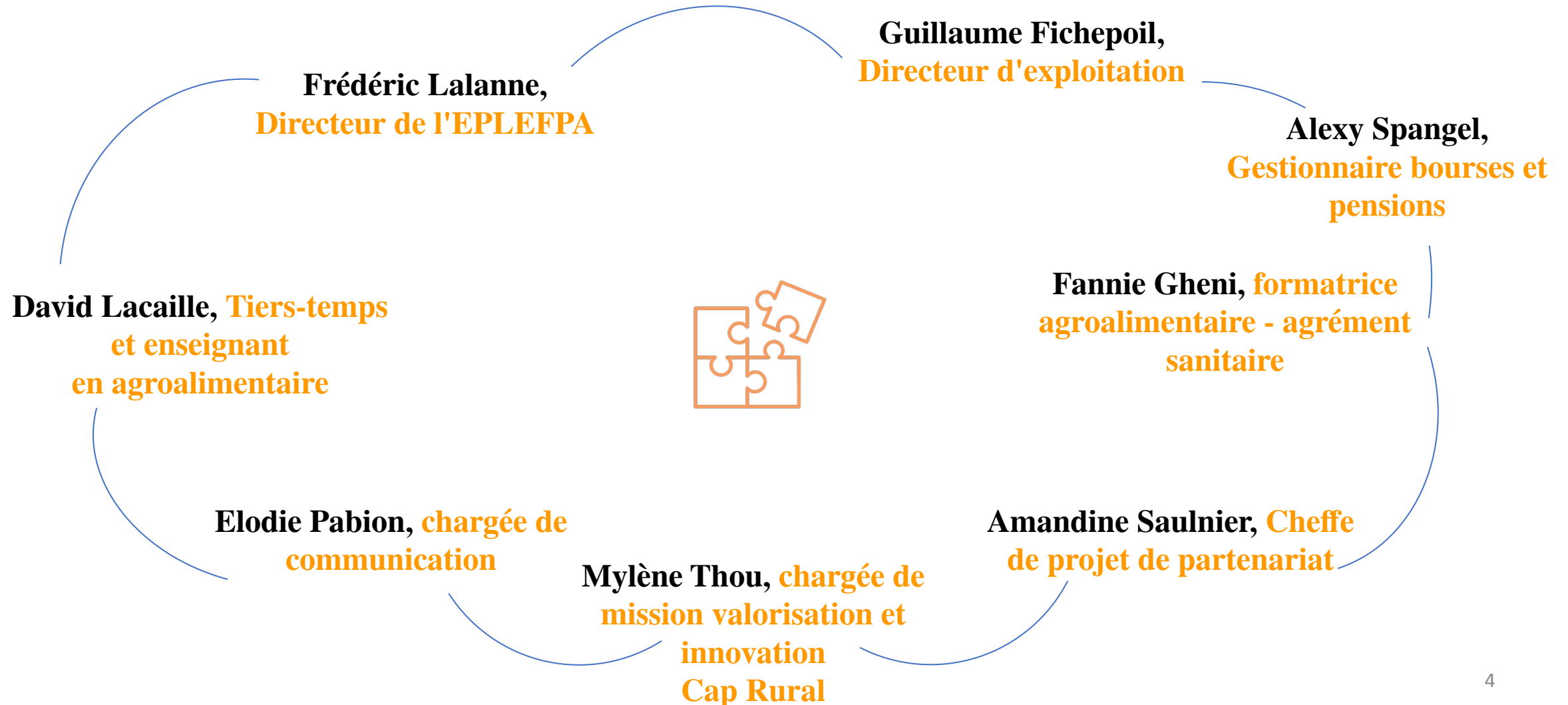
- **Conclusion**

→ **Visite du chantier des nouveaux ateliers**



# Présentation de l'équipe projet

---





# Tour de table

---



# Contexte alimentaire territorial

PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES**  
EN ACTION



**PAT**

**Valence Romans Agglo**



**Politiques publiques**



**Club drômois de l'alimentation**



**PAT de la Drôme**



# Origines du projet

---





# Présentation de l'exploitation agricole



**65 ha de SAU**  
**Certifiée AB depuis 2013**



**4,5 ha de fruitiers**  
**100 T de fruits produits par an**  
**(pommes, cerises, figues, prunes...)**



**6000 m<sup>2</sup> de Viognier**  
**Environ 2000 bouteilles par an**



**45 vaches laitières**  
**Montbéliardes**  
**300 000 L de lait produits par an**



**Ferme pédagogique**  
**2000 visiteurs/an**

# Origines du projet



- **Agro-écosystème stabilisé, productif et économiquement rentable**
- **La majorité de la production en circuit court, 100 % en AB**
- **Communication locale forte**

# Origines du projet



## Contexte politique et territorial



L'exploitation agricole du Valentin

300 000 L de lait et 100 T de fruits produits par an

## Problématique

**Comment valoriser les productions de l'exploitation agricole du Valentin ?**

**Création d'un pôle agroalimentaire structuré**

**Transformation sur le site le lait et les fruits de l'exploitation**

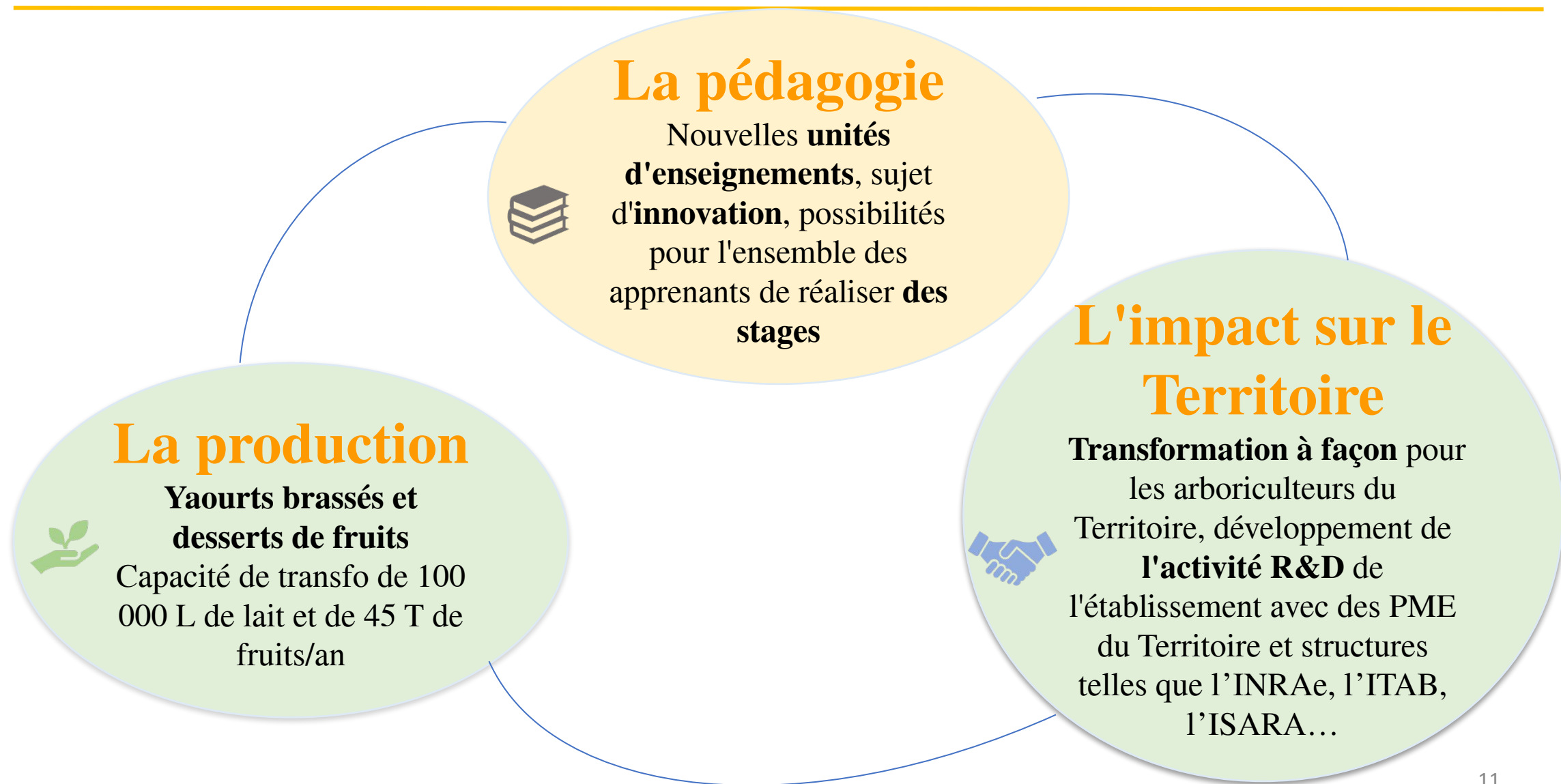
**Commercialisation des produits transformés en circuits courts et en restauration collective**

**Intégrer la formation**

**Instaurer des dynamiques territoriale**

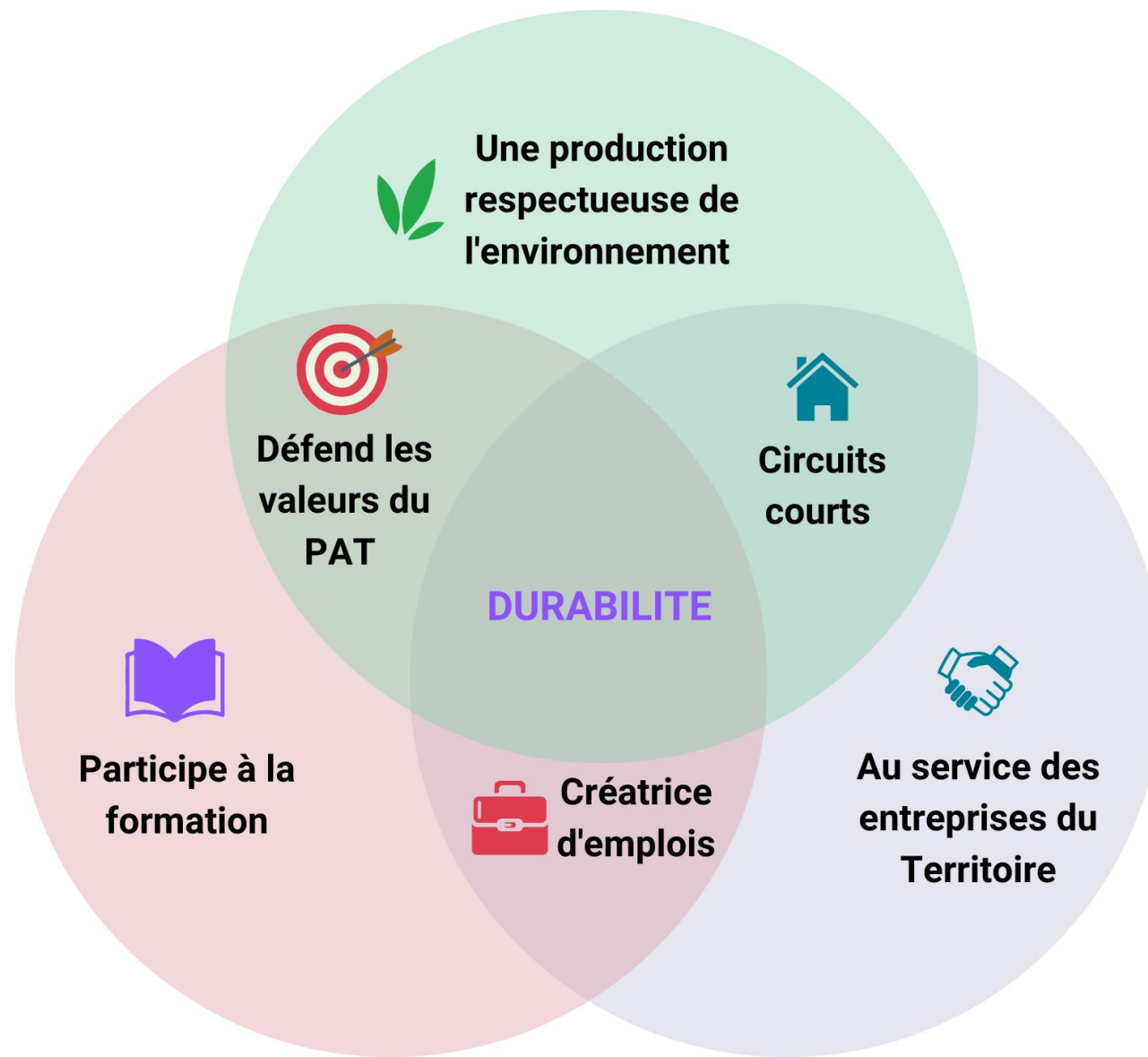


# Objectifs du projet



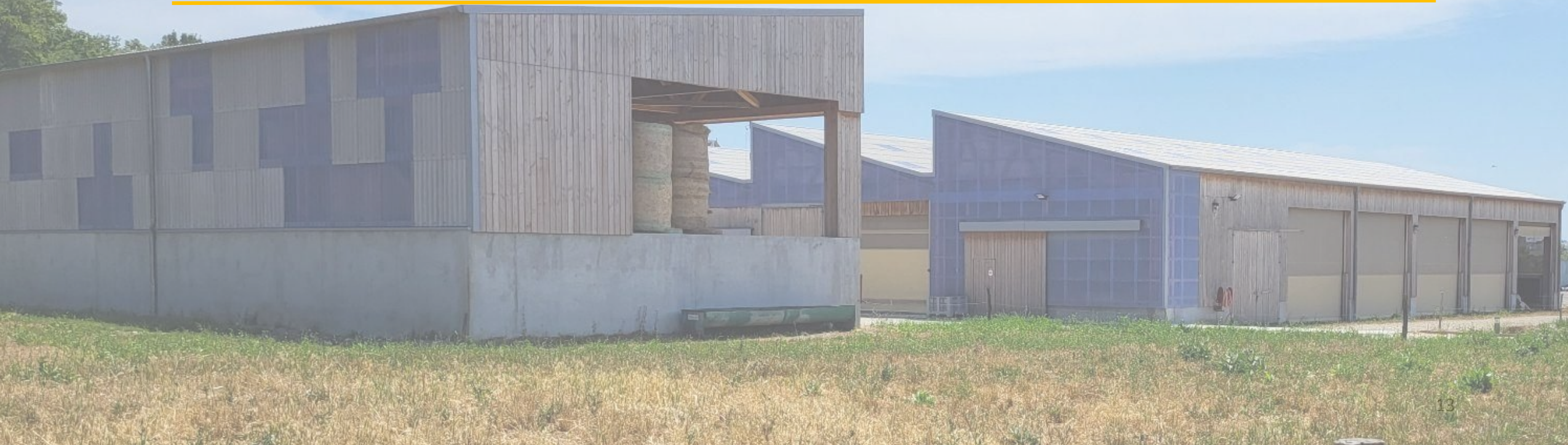
# Les valeurs du projet

---



# Etude AgriBioDrôme

---





# Etude AgriBioDrôme

---



## Evaluation qualitative et quantitative:

- des achats de la restauration collective du territoire en yaourts et produits lactés et en produits transformés à base de fruits et légumes
- des besoins des agriculteurs du territoire pour une transformation à façon des fruits et légumes ;
- Des outils et acteurs de la transformation sur le territoire

**Transformation du lait : une unité dédiée et potentiellement très rentable**

**Transformation des fruits : un outil au bon potentiel à partager**

**Transformation des légumes : une mission R&D**

# Etude AgriBioDrôme

---



## Transformation du lait, perspectives probables :

- Valorisation via vente de yaourts aromatisés, fromage frais et crèmes desserts ; Optique gain de parts de marché / grossistes
- Gains de parts de marché via valorisation produit local et de qualité avec tarifs accessibles Et/Ou nouveaux conditionnements (ex: 100g)
- Explorer d'autres pistes commerciales que la restauration collective

## Transformation des fruits, perspectives probables :

- Des parts de marché à prendre
- valorisation de la purée de fruits en gros volume sous-vide
- valorisation de l'outil ; complète l'offre des autres ateliers
- nécessité de travailler: calendrier, coût de production, communication

## Transformation des légumes, perspectives probables :

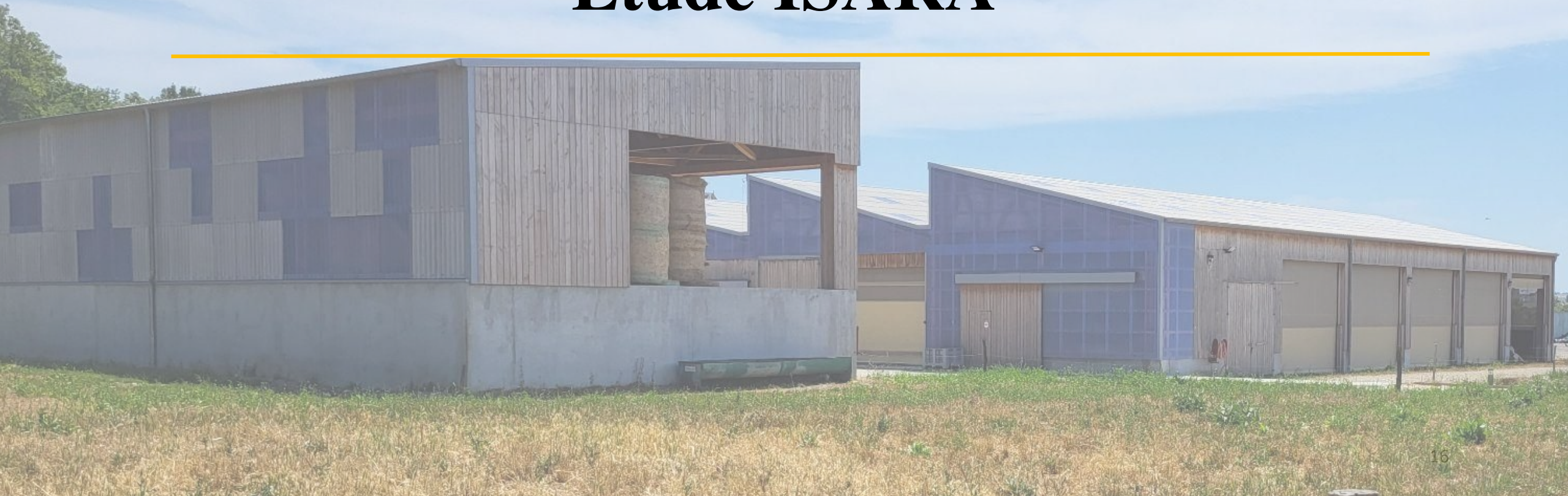
- Débouché en restauration collective : courges, courgettes, tomates

Mais plusieurs défis à relever : Volumes, tarifs accessibles, identification de process, ...

Besoins : ressources humaines, temps, partenariats forts

# Etude ISARA

---





# Benchmark Autres Établissements



## Etude « benchmark » sur les ateliers de transformation de 7 lycées AA

- Capitaliser sur les retours d'expérience d'autres établissements Lycées Agris
- Identifier les modèles mis en place, les offres de service
- Repérer les bonnes pratiques, facteurs clé de succès, ou point de vigilance

Lycée	Effectif	Statut « Atelier Techno »	Lien avec Exploitation Agricole	Production en propre	Transfo. à façon	Pédagogie / Formation	R&D / Expérimentation
St Flour	10	Oui	+	+	+++	++	+
Nantes	14 (dont 12 contrats insertion)	Oui	+++	+++ → Rest. Coll.	non	+	Quasiment pas
Bourg en Bresse	5	Oui	++	+++ → boutique	++	++	+
St Genis Laval	2	Oui	Pas d'EA	++	+++	+++	++
Pontivy	2 + 1/3 temps	Non	++	+	+	++	+
Gap	1	Non	+++	+++ → Rest. Coll.	non	non	Non
Laval	1,5	Non	+++	++	Quasiment pas	++	+

## Diversité de modèles de fonctionnement et d'offres



# Benchmark : Enseignements - Clé

---



- **Avoir une activité prédominante, « socle » du modèle économique**
- **Offre calée sur les besoins de quelques clients partenaires pérennes (20 / 80) avec un fort ancrage dans les dynamiques territoriales / collectivités locales**
  - **Intégration au sein de l'Établissement, de sa Stratégie, synergie entre les Centres**
- **Démarche progressive, par paliers, avec des jalons de validation intermédiaire**

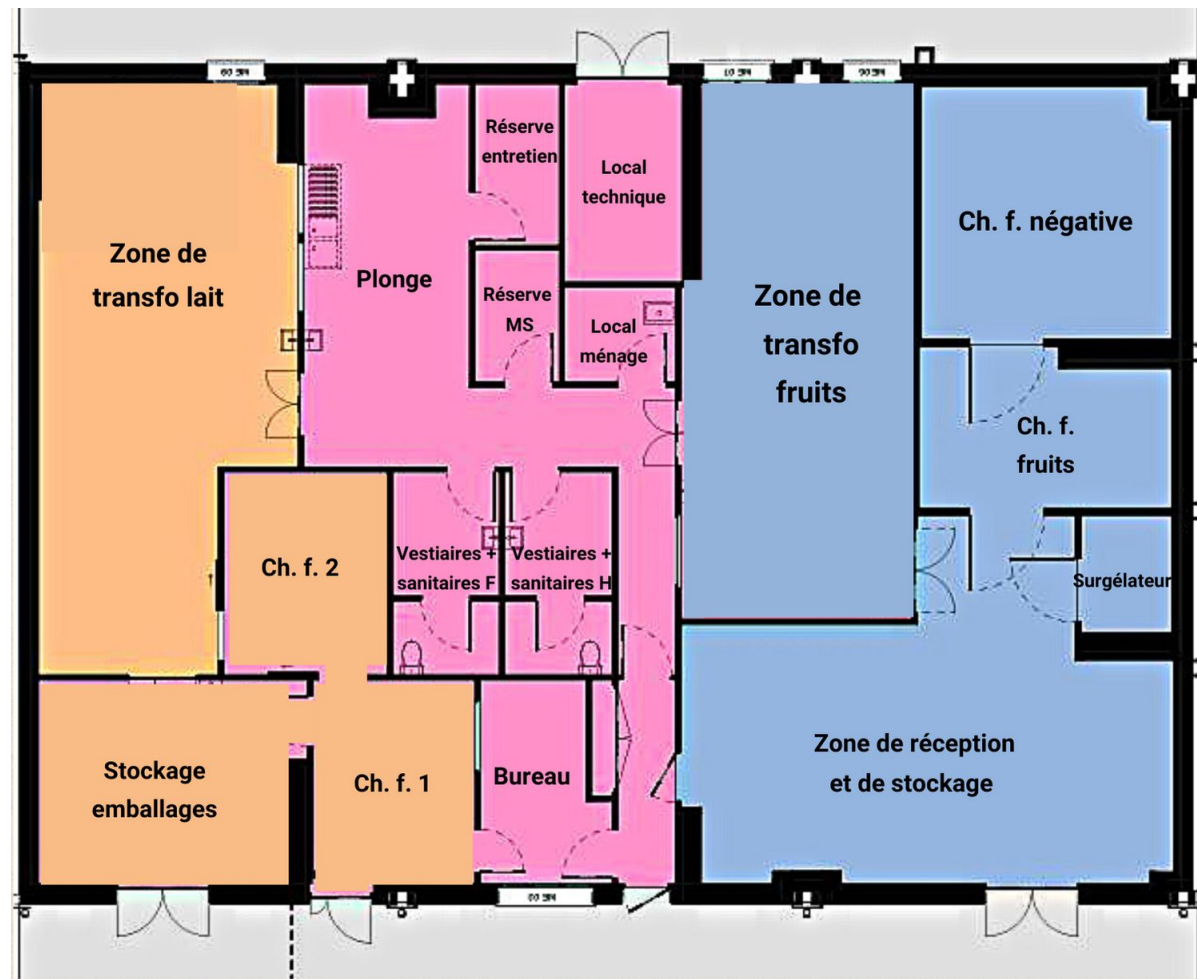


# **Les nouveaux ateliers**

---

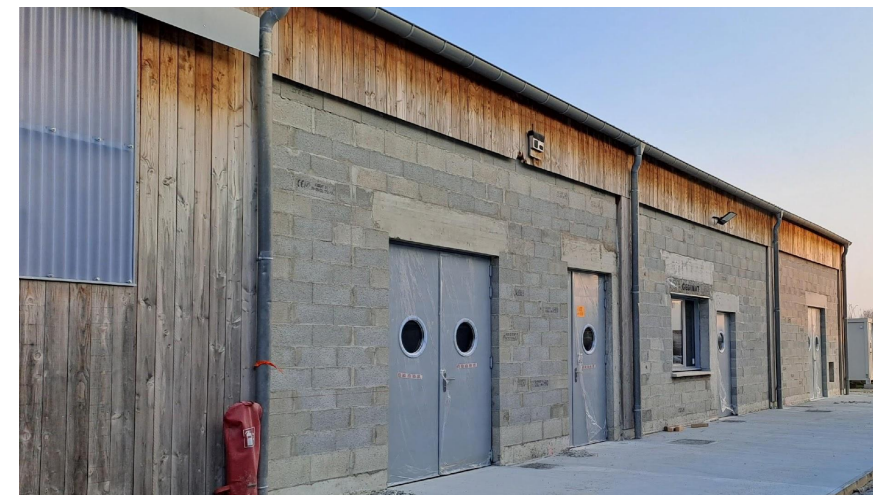


# Les nouveaux ateliers de transformation



Des espaces de travail bien distincts

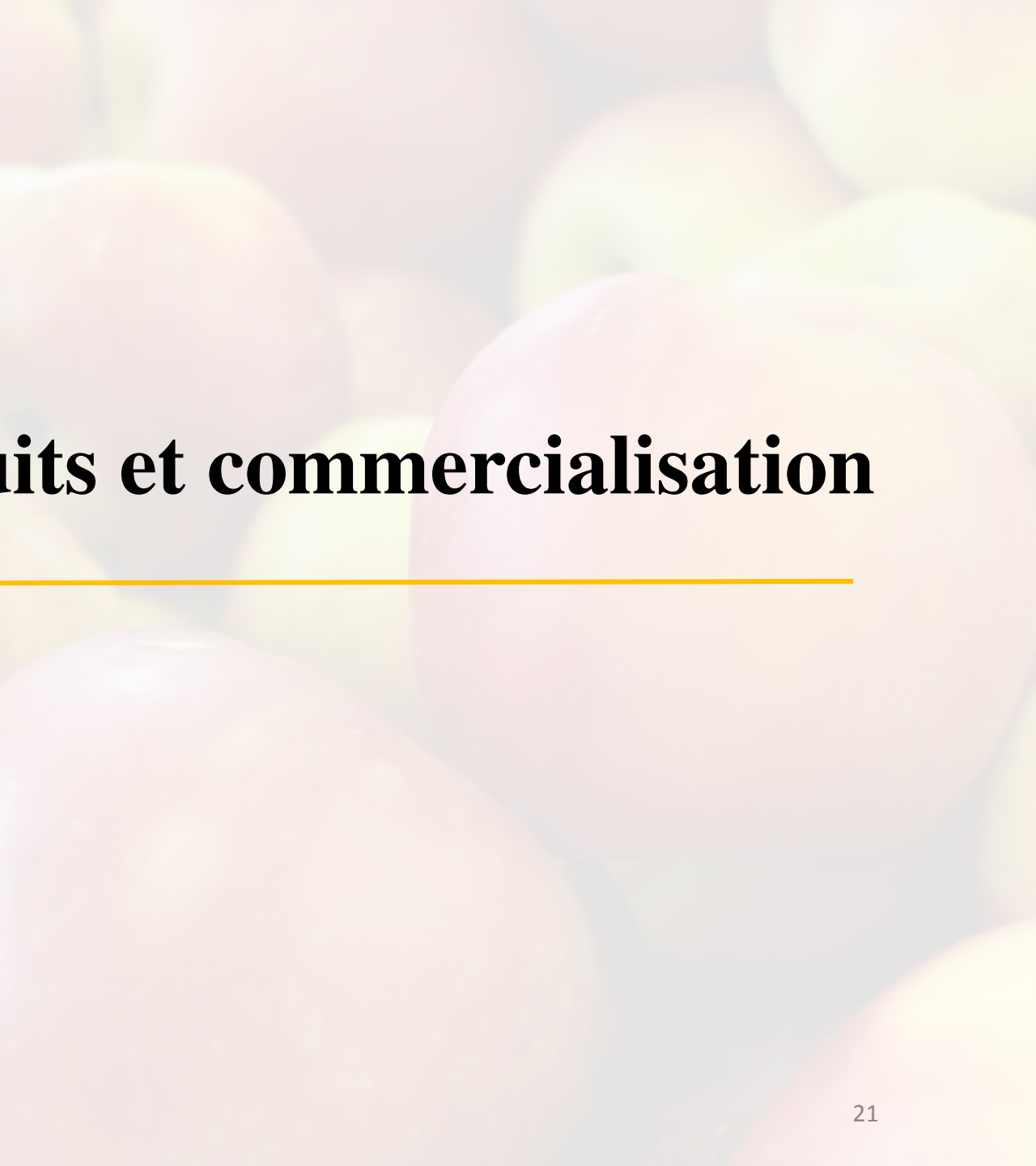
- zone de transformation des fruits
- zone de transformation du lait



Aménagement du bâtiment réalisé avec la MSA et la DDPP (ergonomie, hygiène)

# **Future gamme de produits et commercialisation**

---



# Notre future gamme de produits



## Des desserts de fruits AB

Pomme nature  
Pomme abricot  
Pomme cerise  
Pommes prune  
Pomme fraise

....



Conditionnement en  
**pots de 100 ou 125 g**  
OU

Conditionnement en  
**poches de 1,2 ou 5 kg**



## Des yaourts brassés AB

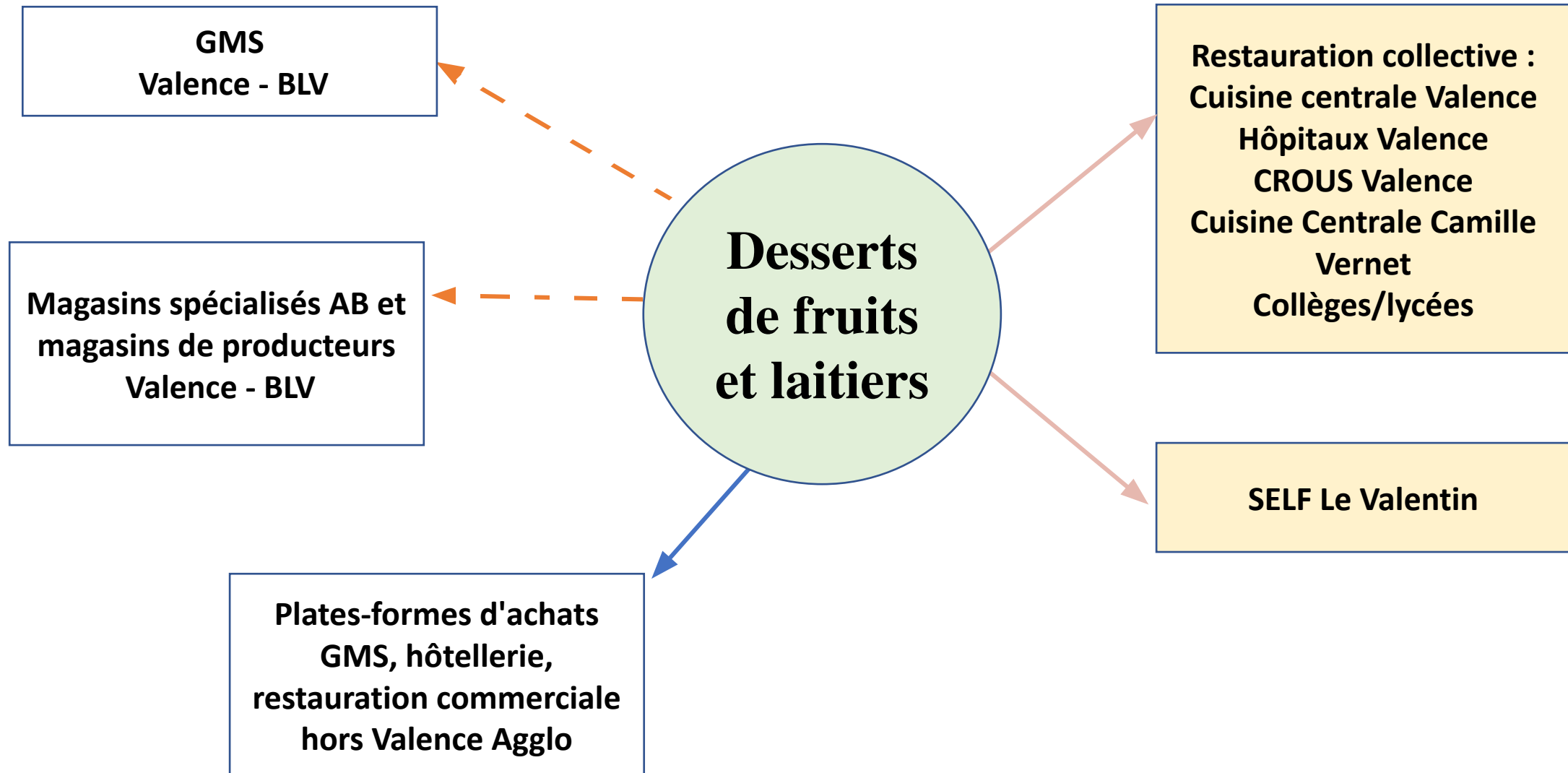
Nature  
Sucré  
Vanille  
Citron



Puis développement de la gamme avec des  
crèmes desserts et du riz au lait  
Yaourts brassés aux fruits (bicouche)



# Destination des produits

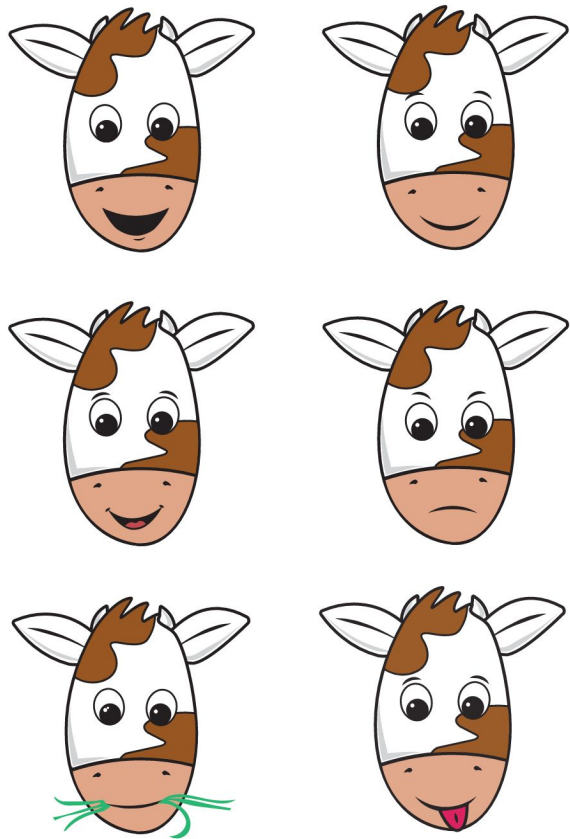


# La création d'une marque : Le Petit Valentin

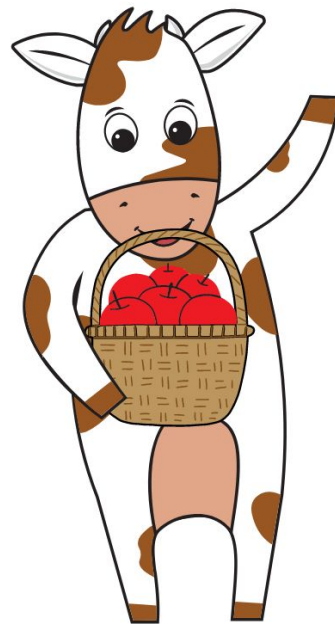
---



APPRENDRE À SE NOURRIR AUJOURD'HUI POUR DEMAIN



2023/02/22





# Calendrier

---

**Avril  
2023**

**Fin  
travaux  
bâtiment**

**Mai  
2023**

**Réception des  
machines**

**Juin  
2023**

**Inauguration  
des nouveaux  
ateliers**

**Sept  
2023**

**Commercialisation  
yaourts et purées  
de fruits**

**Janv  
2024**

Mise en  
production  
nouvelles  
recettes **riz au  
lait et crèmes  
desserts**

# Impact sur le Territoire

## Développement de la transformation à façon

---



# Développement de la transformation à façon



Septembre

Février

Mars

Juillet

100 % transformation produits  
Valentin

Transformation produits Valentin +  
transformation à façon

## Matière première pour transformation à façon :

Tomates, abricots,  
nectarines, pêches, figues,  
prunes, fraises, framboises,  
cassis, myrtille, groseilles,  
cerises



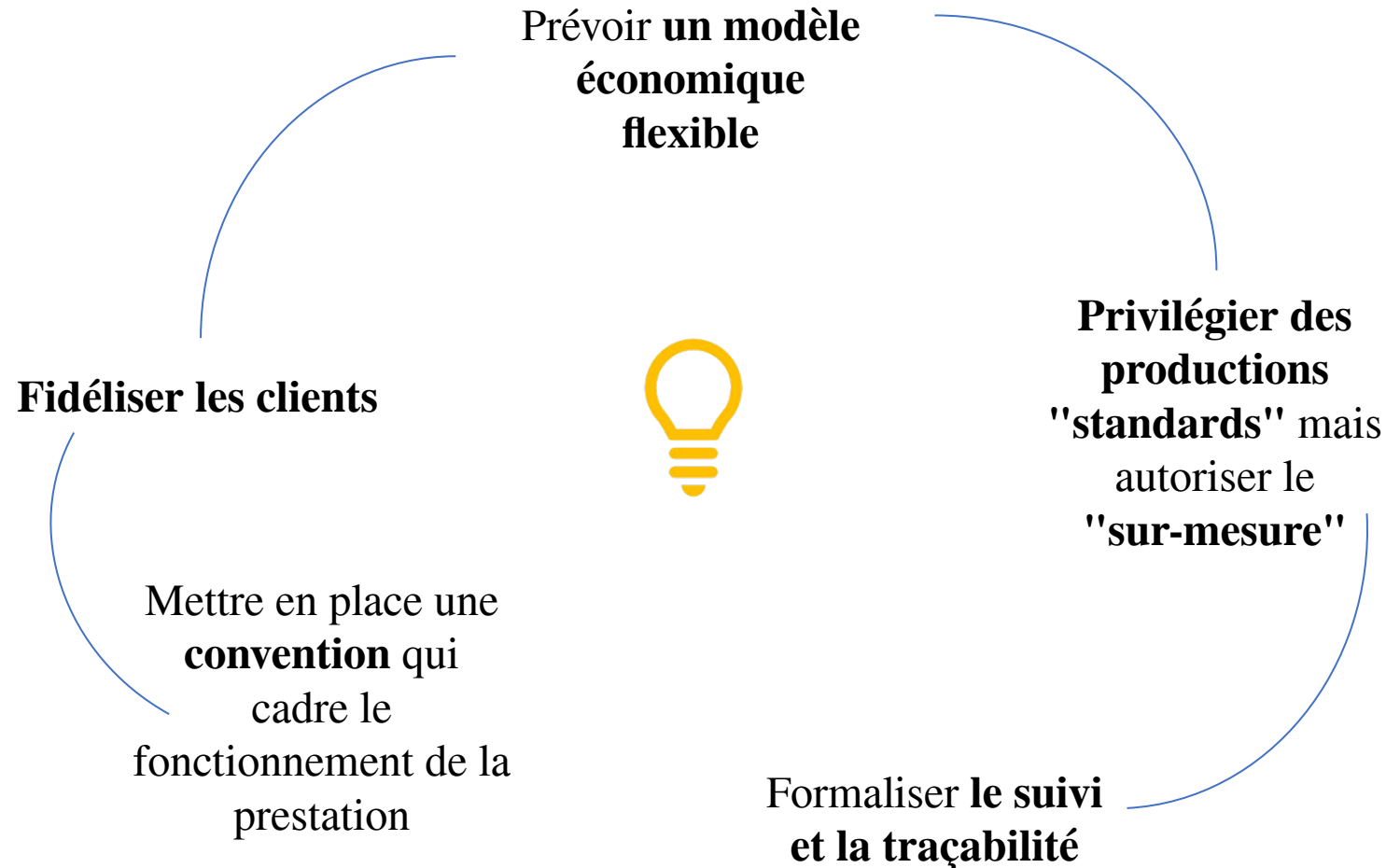
## Produits finis :

Desserts de fruits, confitures,  
coulis...

Conditionnement poches de 1,2 kg,  
5 kg ou pots de 100 g ou 125 g

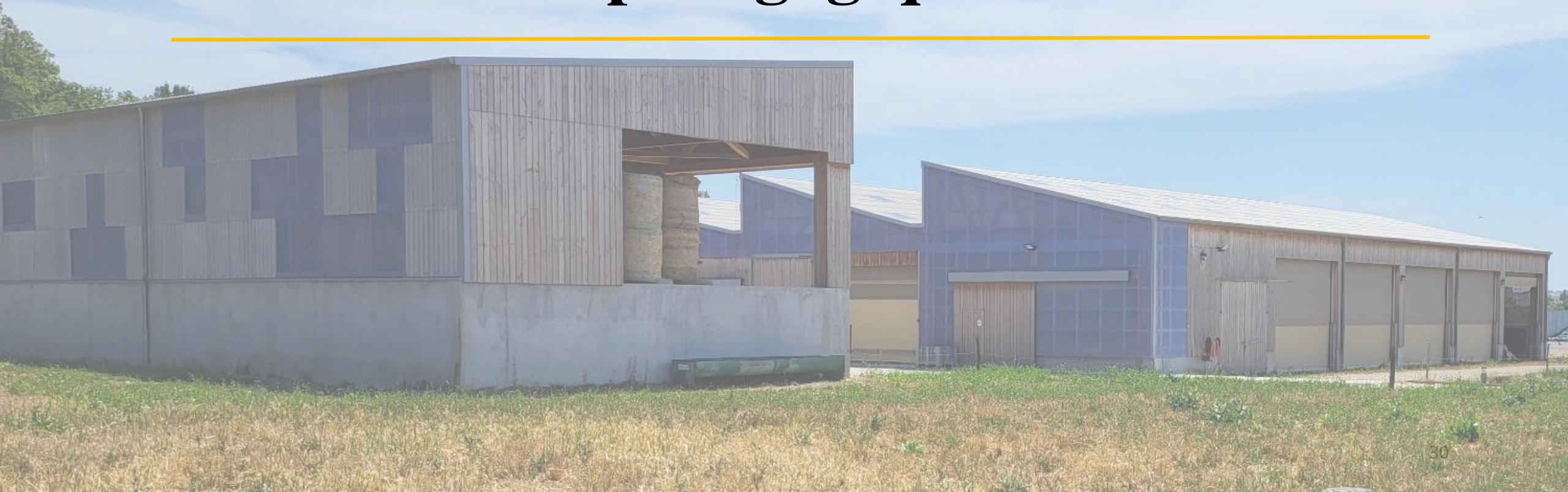


# Transformation à façon : points clés





# Valorisation pédagogique des ateliers

---

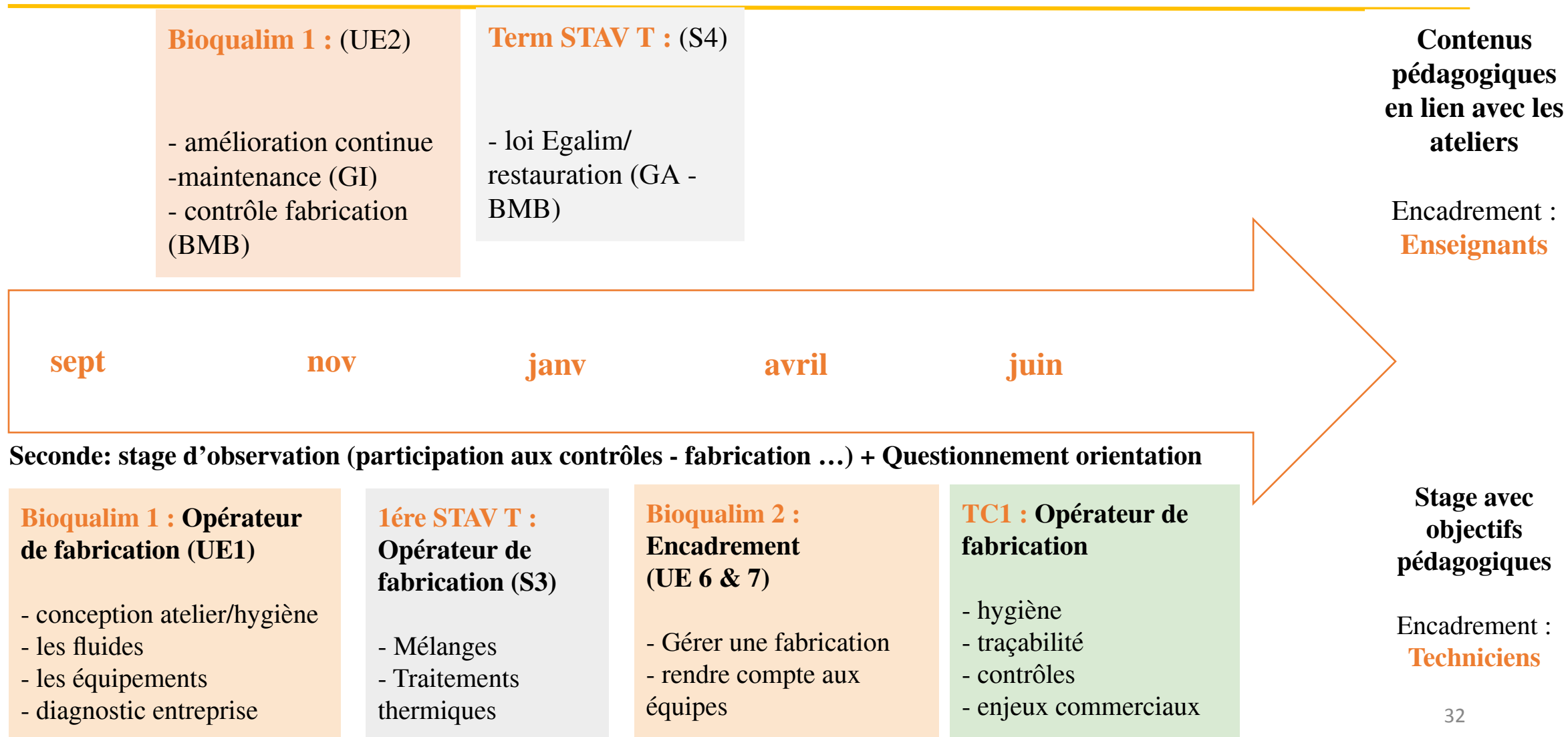


# Valorisation pédagogique des ateliers

Atelier historique	Nouveaux ateliers
	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Situations professionnelles</b> autour des jus et smoothies</li> <li>- <b>Innovation</b> produit</li> <li>- Pépinière pour les <b>porteurs de projet du Territoire</b></li> <li>- Support de <b>travaux pratiques</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Nouvelles unités d'enseignement</b> (sécurité alimentaire, contrôle et amélioration continue des procédés, santé au travail et performance industrielle...)</li> <li>- <b>Stages d'immersion</b> en situations professionnels</li> <li>- <b>Sujets d'innovation</b> en lien avec la production</li> </ul>



# Planification pédagogique des ateliers



# Création d'un pôle R&D



Concours étudiant  
d'innovation  
alimentaire

Modules pédagogiques  
d'innovation  
alimentaire avec des  
entreprises du Territoire  
ou pour l'EA



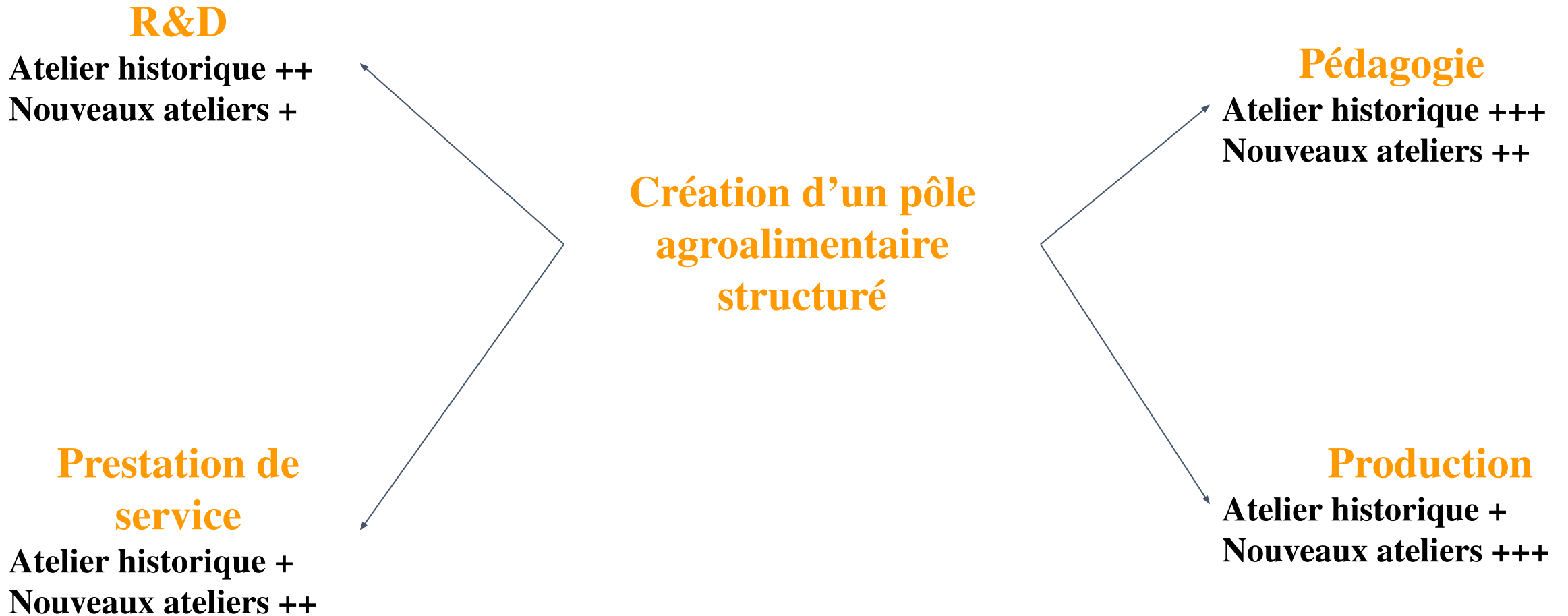
Création d'un  
collectif R&D  
au Valentin

Mise à disposition des  
locaux / équipements  
pour les centres R&D  
partenaires (ITAB,  
ISARA, INRAe)

Participation à des  
appels à projet  
collaboratifs

# En résumé

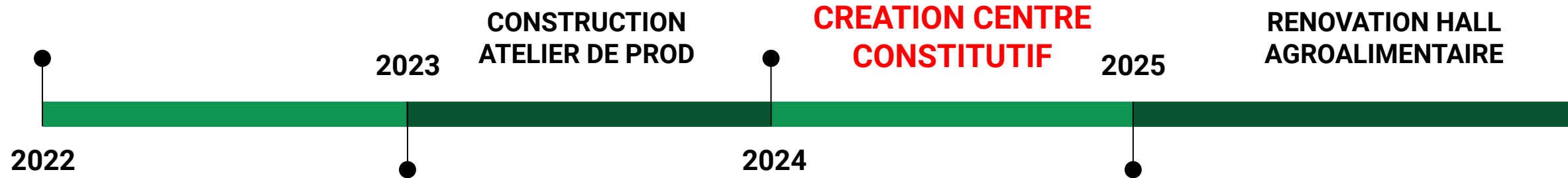
---



**Prestation de service**  
Atelier historique +  
Nouveaux ateliers ++



# Perspectives



## Moyens humains

Tiers-temps  
Cheffe de projet

+ stagiaire IAE,  
recrutement d'un responsable de  
production et d'un apprenti

+ DAT, opérateur, stagiaires  
LAV

## Production

7 T de purée

15 T de purée + confiture

0 L de lait

10 000 L lait : yaourts brassés

+ crèmes desserts  
et riz au lait

35 T de purée + confiture + coulis

40 000 L de lait :  
+ yaourts bicouches

## Prestation de services

Premiers essais avec les tomates  
(coulis)  
Mise en place d'un système de  
contractualisation

Lancement de l'activité de  
transformation à façon

Mise en place de projet  
d'expérimentation  
multipartenariaux

## Chiffre d'affaires

50 000 €

100 000 €

160 000 €

## Pédagogie

Stage: 1 j pour les  
secondes, STAV  
Transfo et BTS STA

Augmentation de la durée  
des stages: 5 jours

Structuration d'une activité  
pédagogique RetD au  
service du Territoire



**Des questions ?**

---



**Merci pour votre attention**

**→ Visite du chantier des nouveaux ateliers**





## Compte-rendu comité de pilotage du projet Cap'Transfo 2025

### Les nouveaux ateliers de transformation du Valentin

29 mars 2023

#### Personnes présentes :

Elsa BOULEAU (Conserverie Mobile et Solidaire), Anne CAILLEAU (AgriBioDrôme), Claudia CLAVEL (Conseil Départemental), Philippe COUVREUR (Dromeadhère), Florent DALMASSO (AgriCourt), Pascale DESSUS (Conseil Départemental), Camille GADRAT (DRAAF), Taos-Hélène HANI (Fab-T), Agnès JAUBERT (Conseil Départemental), David LACAILLE (EPLFPA Le Valentin), Aude LE RHUN (Chambre d'Agriculture), Marion LUCE (Conseil Départemental), Andréa NONIS (Valence Romans Agglo), Elodie PABION (EPLFPA Le Valentin), David PAGE (INRAE), Adrien PETIT (Cluster Bio), Célia SCHWARDERLE (Conserverie Mobile et Solidaire), Alexia SIMON (Conserverie Mobile et Solidaire), Viviane STOTZ (La Ferme Intégrale), Olivier VALADE (ISARA), Rodolphe VIDAL (ITAB), Francis CHEVREUX (Conseil Départemental), Frédéric LALANNE (EPLFPA Le Valentin), Guillaume FICHEPOIL (EPLFPA Le Valentin), Alexy SPANGEL (EPLFPA Le Valentin)

#### Excusés :

Céline JUVENETON (Région), Anne ROUCH (CC Diois), Mylène THOU (Cap Rural), Dominique BERNIER (Cap Rural), Irène ALLAIS (ResoThem), Marie LUCAS (Région), Jean-Michel VALLA (Mairie Saint-Marcel-lès-Valence), Anaïs SINOIR (CC Val de Drôme), Samuel LORPHELIN (AgriBioDrôme), Maud BOUCHET (ISARA), Véronique LE GUEN (DRAAF), Sébastien BOURDILLON (Cuisine Centrale Valence), Fannie GHENI (EPLFPA Le Valentin), Sébastien LAVAUD (EPLFPA Le Valentin), Nolwenn DARIDOR (Valence Romans Agglo)

#### Document associé :

- Diaporama, support de la présentation lors du comité de pilotage. Tous les éléments ci-dessous sont le résultat des échanges ayant eu lieu entre les acteurs lors de ce temps fort. Y figurent également des informations non présentes sur le diaporama.

### **Objectifs du comité de pilotage :**

- Présenter le projet, ses évolutions, son avancement et les perspectives
- Échanger entre structures sur les différentes thématiques du projet (contexte alimentaire territorial, gamme de produit, commercialisation, prestation de service, lien avec la pédagogie)

### **Présentation :**

- Mot d'introduction de Frédéric Lalanne : présentation de l'EPLFPA, des cinq centres constitutifs et des cinq missions de l'enseignement agricole
- Mot d'introduction d'Amandine Saulnier : présentation de ses missions et présentation de l'équipe projet (diapo 4)
- Tour de table de chacune des personnes présentes
- Présentation du contexte alimentaire territorial :
  - **Par Céline JUVENETON**, excusée le 29 mars a transmis quelques informations utiles pour ce compte-rendu :

Le nouveau programme FEADER 23/27 est en phase de démarrage en Auvergne Rhône-Alpes, vous trouverez en ligne les informations utiles et mises à jour, notamment les liens vers le Guide des aides et pourront également trouver en téléchargement divers docs de présentation :

- Sur le site internet de la Région : [Nouvelle programmation FEADER 2023-2027 | Région Auvergne-R \(auvergnerhonealpes.fr\)](https://www.auvergne-rhone-alpes.fr/actualites/nouvelle-programmation-feader-2023-2027)
- Sur le site L'Europe s'engage : [Programmation FEADER 2023-2027 en Auvergne-Rhône-Alpes | Europe en Auvergne-Rhône-Alpes \(europe-en-auvergnerhonealpes.eu\)](https://www.europa.eu/fr/fr/regions/auvergne-rhone-alpes) (sur ce site, on peut trouver en téléchargement le programme complet).

Pour information partagée, les 12 dispositifs de la programmation européenne 2023-2027 avec des financements des collectivités qui sont ouverts à ce jour sont :

- 101 : [M'installer en agriculture avec la Dotation Jeunes Agriculteurs \(DJA\)](#)
- 201 : [Investir pour mon exploitation d'élevage](#)
- 202 : [Investir dans les productions végétales](#)

- 203 : [Investir dans les productions végétales pour limiter les risques climatiques et sanitaires](#)
  - 205 : [Investir sur mon exploitation dans les systèmes d'irrigation agricole](#)
  - 206 : [Investir sur mon territoire dans les infrastructures hydrauliques agricoles](#)
  - 207 : [Améliorer les conditions des éleveurs en espace pastoral](#)
  - 301 : [Investir dans des productions végétales à enjeu de souveraineté régionale](#)
  - 303 : [Investir dans mon entreprise agroalimentaire](#)
  - 403 : [Investir dans mon entreprise forestière](#)
  - 404 : [Investir dans ma scierie](#)
  - 405 : [Investir dans mon entreprise de seconde transformation du bois](#)
- La mesure 302 dédiée aux projets individuels ou collectifs de conditionnement, stockage, transformation ou commercialisation des productions agricoles va ouvrir prochainement.
- **Agnès JAUBERT** pour le **Conseil Départemental** : le PAT de la Drôme est né en 2021 d'un diagnostic qui a relevé les points forts et les points faibles du Territoire. Les priorités sont les suivantes : fournir une alimentation de qualité en ciblant les personnes en difficultés, maintenir le bio et les circuits courts. Le PAT s'oriente sur 3 axes :
- **Renforcer l'attractivité des métiers**, développer les opportunités d'emplois. L'EPL peut être un fil conducteur pour ce premier axe.
  - **Permettre à tous d'avoir accès à une alimentation de qualité**, notamment via la restauration dans les collèges en y intégrant 45 % de bio, en soutenant les structures en charge de la restauration collective (hôpitaux, CROUS...), en formant et en sensibilisant, en soutenant l'émergence de projets permettant l'accès à tous à des aliments de qualité.
  - **Valoriser les produits, les acteurs et les savoirs-faire** (au travers de salons par exemple), soutenir la recherche et développer les partenariats, sensibiliser au bien manger. Sensibilisation également en interne afin que les agents du Conseil Départemental puissent accompagner au mieux leur public. Prochain événement : la semaine de l'Alimentation du 24 au 30 avril 2023.



Le projet des nouveaux ateliers a permis de générer des réflexions sur le PAT de la Drôme, notamment à encourager les coopérations entre acteurs. Florent DALMASSO d'AgriCourt, souligne que le Département de la Drôme est en avance sur le bio dans les cantines par rapport à d'autres territoires.

- **Andréa NONIS pour Valence Romans Agglomération.** Le PAT de Valence Romans Agglomération possède 3 grands axes :
  - Axe 1 : Faciliter et consolider le **renouvellement des générations agricoles**
  - Axe 2 : Rapprocher le **lien offre-demande** au sein des filières locales
  - Axe 3 : Rendre accessible une **alimentation de qualité**

Actions mises en place : expérimentations pour changer le système des grandes fermes, rotation des grandes cultures, diversification, développement des AAP pour l'approvisionnement et développement de la marque Toqué du Local.

Perspectives : sensibiliser et toucher les publics en difficultés précaires.

- **Aude LE RHUN pour la Chambre d'Agriculture de la Drôme :** présentation du **Club Drômois de l'Alimentation**. L'objectif de ce club est de réunir les acteurs du système alimentaire et de la restauration collective pour favoriser le manger local. En effet, un constat est clair : les acteurs ne se connaissent pas. Le but est donc de les mettre en relation. Ce club est porté par les trois chambres consulaires (Chambre d'Agriculture, Chambre de Commerce et de l'Industrie et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat) et s'intègre dans le PAT du Département. Le club apporte au Valentin une réflexion sur les débouchés des nouveaux ateliers (avec la GMS et les acteurs de la restauration collective) et l'accompagne sur le volet R&D. La mise en opération du club est prévue fin 2023. Actuellement a lieu la phase de réflexion afin de mettre concrètement en œuvre les projets.

- **Les origines du projet :**

- Rapide présentation de l'exploitation agricole du Valentin (diapo 7) par Guillaume FICHEPOIL
- Origines du projet par Guillaume FICHEPOIL : les nouveaux ateliers s'inscrivent dans la continuité du projet EPA1 voté au Conseil d'Administration en juillet 2015, projet plus global qui a pour but de faire tendre l'exploitation agricole vers un

agro-écosystème stabilisé, productif et économiquement rentable avec la majorité de la production en circuits courts, 100 % en agriculture biologique tout en ayant une communication locale forte (diapo 8). De plus, actuellement, les 300 000 L de lait produits actuellement sur l'exploitation sont vendus à BioLait puis redistribués en circuits longs. Le territoire ne possédant pas de nombreux élevages laitiers, cette valorisation des produits de l'exploitation permet de sortir de ce circuit de collecte et des circuits longs.

- **Les objectifs du projet (diapo 10)**

- **Etude AgriBioDrôme (diapos 13 et 14) :**

Conclusions de cette étude :

- Transformation à façon : Il y a une demande des agriculteurs pour utiliser l'atelier mais vigilance à avoir sur les prix, les conditionnements et la communication.
- Production : AgriBioDrôme préconise une production avec des volumes importants afin d'avoir des tarifs accessibles pour la RC.

Florent DALMASSO d'AgriCourt souligne l'intelligence technique du projet car les équipements et les conditionnements choisis répondent aux demandes de la restauration collective. De plus, ce projet répond à de nouveaux besoins sans entrer en concurrence avec l'existant.

Le Conseil Départemental intervient en disant que malgré le prix, on peut valoriser ce type de produits en restauration collective. Anne CAILLEAU d'AgriBioDrôme confirme que les prix en local montent moins vite que sur les circuits long ou circuits de distribution classiques. Florent DALMASSO d'AgriCourt n'a pas augmenté de plus d'1% ses prix malgré l'inflation, ce qui est inférieur aux circuits longs. Les producteurs s'engagent dans cette démarche. Guillaume FICHEPOIL confirme que ces problématiques ont été prises en compte au début du projet, notamment les besoins du Territoire et comment on peut mettre en relation les acteurs locaux et répondre à leurs attentes. Le Conseil Départemental confirme les obligations de la loi Egalim qui sont de payer le juste prix pour un produit de qualité. Néanmoins, cette loi oblige au produit d'avoir un label. Le problème est qu'un produit local n'a pas forcément de label donc ne sera pas priorisé.

- **Etude ISARA (diapos 16 et 17) :**

Récapitulatif du benchmark réalisé sur les ateliers technologiques d'autres lycées agricoles de France. Sur chaque modèle économique étudié, une activité porte le modèle économique de la structure. L'offre de service est généralement calée sur quelques partenaires et les relations sont scellées par les collectivités et notamment par les PAT. Conseil de l'ISARA : bien intégrer la nouvelle structure au sein de l'EPL, fluidifier les échanges entre les centres constitutifs pour développer une synergie entre eux.

- **Présentation des nouveaux ateliers de transformation du Valentin (diapo 19)**

- 325 m<sup>2</sup> au total
- Des espaces distincts : une zone de transformation des fruits et une zone de transformation du lait

- **Future gamme de produits et commercialisation (diapo 21, 22, 23, 24)**

- Deux gammes de produits : des yaourts brassés, crèmes desserts, riz au lait et des purées de fruits (pomme nature, pomme abricot, pomme cerises...) principalement distribués en restauration collective dans un premier temps puis développement des débouchés si montée en volume et structuration logistique.

- Conditionnement en pots de 100 ou 125 g ou en poches de 1,2 kg ou 5 kg

Le Conseil Départemental confirme que le système de poches pour yaourts et desserts de fruits est pratique en restauration collective. Il pose également la question de savoir si un système de consignes/récupération circulaire est envisagé. Guillaume Fichepoil répond que cela ajoute une difficulté à l'heure actuelle. L'objectif étant déjà de lancer l'activité et que cette réflexion viendra par la suite. Anne CAILLEAU d'AgriBioDrôme ajoute que cela demande une logistique importante. Ce système s'organise bien à l'échelle individuelle mais est plus compliqué à mettre en place à l'échelle industrielle.

Florent Dalmasso d'AgriCourt ajoute qu'il ne faut pas forcément bannir les petits emballages car ils peuvent répondre à un besoin (hôpitaux, Covid...)

- **Calendrier prévisionnel des prochains évènements (diapo 25)**

- Avril 2023 : Fin des travaux du bâtiment
- Mai 2023 : Réception des machines
- Juin 2023 : Inauguration des nouveaux ateliers
- Septembre 2023 : Commercialisation yaourts et purées de fruits
- Janvier 2023 : Mise en production nouvelles recettes : crèmes desserts et riz au lait



- **Transformation à façon (diapo 27 et 28) :**

Uniquement sur l'atelier de transformation des fruits, les agriculteurs du Territoire auront la possibilité de transformer une partie de leur production de fruits (tomates, abricots, pêches, nectarines, cerises, fruits rouges, prunes...) de mars à juillet (lorsque les transformations des produits du Valentin auront été effectuées).

La Conserverie Mobile et Solidaire, présente lors de ce temps fort, a présenté son mode de fonctionnement. Elle peut traiter certaines demandes de transformation rapidement mais sur des petits volumes et sur des produits à haute valeur ajoutée. Le projet du Valentin s'oriente plutôt sur la planification des transformations et sur des gros volumes.

Après échanges entre les acteurs présents lors de ce temps fort, il est nécessaire que les transformateurs travaillent ensemble, en créant un réseau pour renvoyer les demandes vers la structure la plus à même de la traiter pour que tout le réseau puisse répondre aux attentes des acteurs du Territoire. Le Club drômois de l'Alimentation peut répondre à cette demande, notamment en qualifiant les offres qui existent et en orientant les clients vers la structure la plus adaptée.

- **Valorisation pédagogique des nouveaux ateliers (diapos 30, 31, 32)**

- **Perspectives (diapo 34) :**

L'EPLFPA du Valentin souhaite être un acteur majeur de la formation en agroalimentaire sur le Territoire, d'où la volonté de structurer le pôle agroalimentaire pour relever les objectifs et les défis fixés. A titre d'exemple, 100 adultes en reconversion ont été formés par le lycée.

Le prochain comité de pilotage est prévu en **mars 2024**.



Plan de  
relance



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes





# Visite CGAAER

23 mai 2023



# Le projet des nouveaux ateliers

---





# Origines du projet



- **Agro-écosystème stabilisé, productif et économiquement rentable**
- **La majorité de la production en circuit court, 100 % en AB**
- **Communication locale forte**

# Origines du projet

## Contexte politique et territorial



L'exploitation agricole du Valentin

300 000 L de lait et 100 T de fruits produits par an

## Problématique

**Comment valoriser les productions de l'exploitation agricole du Valentin ?**

**Création d'un pôle agroalimentaire structuré**

**Transformation sur le site le lait et les fruits de l'exploitation**

**Commercialisation des produits transformés en circuits courts et en restauration collective**

**Intégrer la formation**

**Instaurer des dynamiques territoriale**

# Mes missions

---



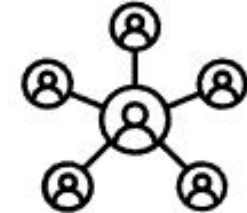
**Développer des partenariats commerciaux** afin de proposer nos produits à la restauration collective du secteur



Mettre en place une **activité de prestation de services pour les arboriculteurs du territoire** désirant s'appuyer sur de nouveaux outils

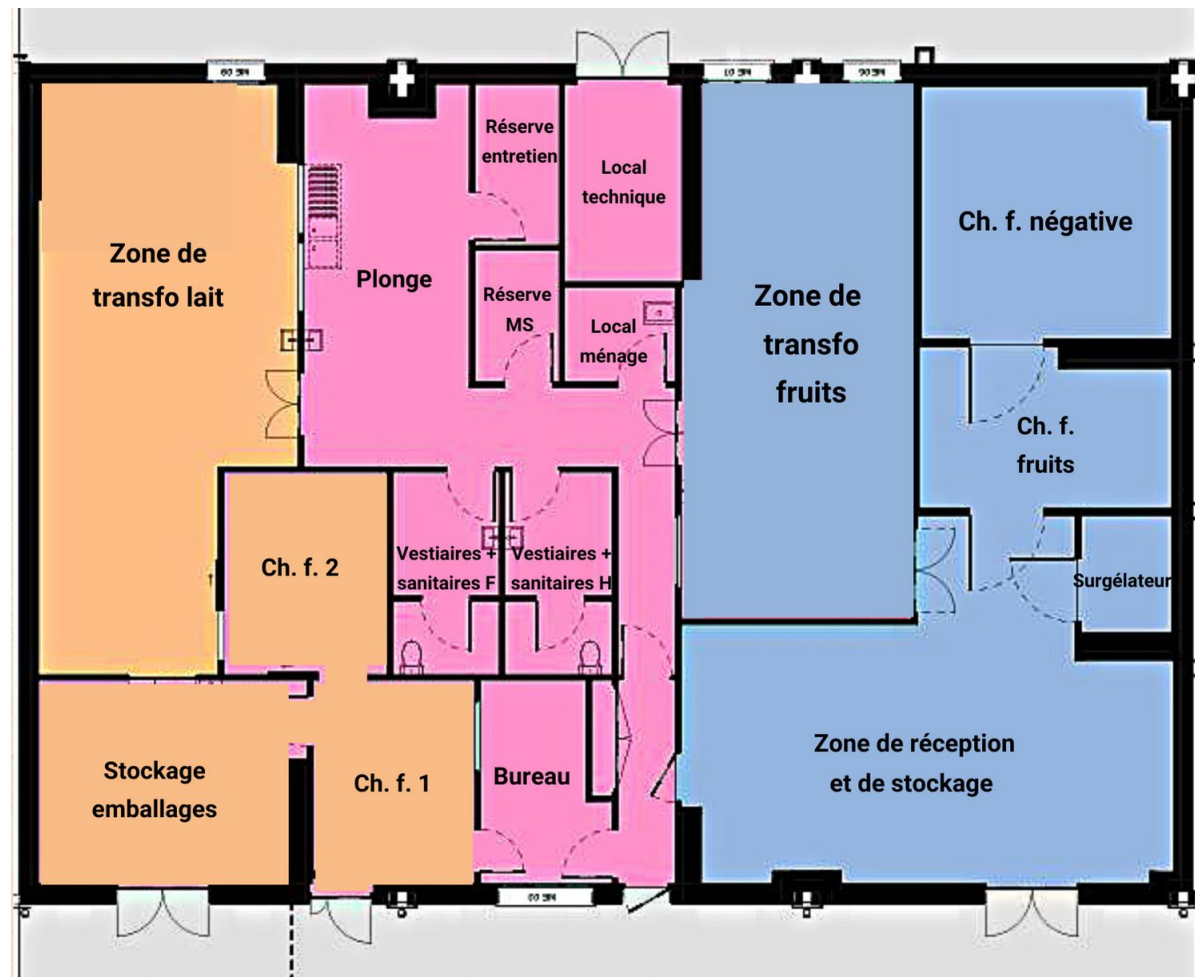


**Développer l'activité R&D de l'établissement** en s'appuyant sur le hall historique et sur les nouveaux ateliers



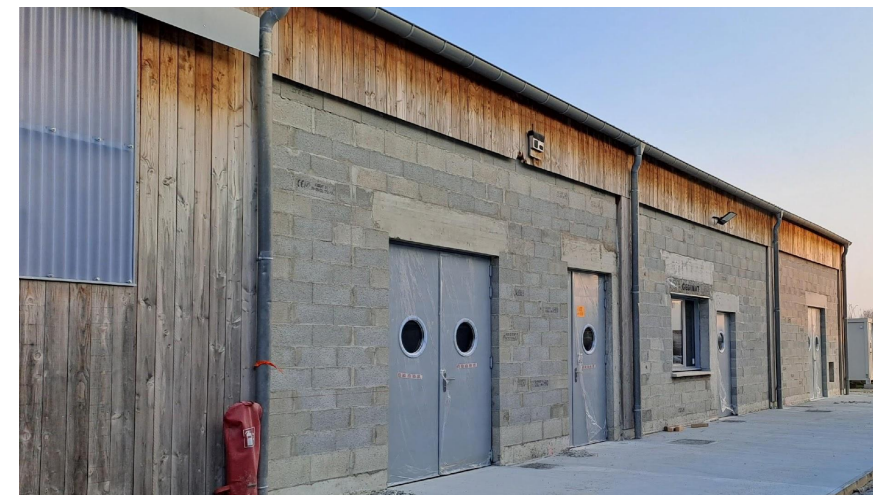
**Favoriser la montée en compétence des différents acteurs économiques du territoire** dans le domaine de la transformation

# Les nouveaux ateliers de transformation



Des espaces de travail bien distincts

- zone de transformation des fruits
- zone de transformation du lait



Aménagement du bâtiment réalisé avec la MSA et la DDPP (ergonomie, hygiène)



# Notre future gamme de produits



## Des desserts de fruits AB

Pomme nature  
Pomme abricot  
Pomme cerise  
Pommes prune  
Pomme fraise

....



Conditionnement en  
**pots de 100 ou 125 g**  
OU

Conditionnement en  
**poches de 1,2 ou 5 kg**



## Des yaourts brassés AB

Nature  
Sucré  
Vanille  
Citron



Puis développement de la gamme avec des  
crèmes desserts et du riz au lait  
Yaourts brassés aux fruits (bicouche)

# **Mission 1 : Développement économique et commercial des nouveaux ateliers**

---

















# Les partenaires

---



# Développement des partenariats

Commerciaux	Techniques	Institutionnels
 <p><i>Christophe Audouin Jean-Guillaume Isenbart</i> <i>Contractualisation</i></p>  <p><i>Florent Dalmasso</i> <i>Contractualisation</i></p>  <p><i>Sébastien Borg</i></p>	 <p><i>Rodolphe Vidal</i></p>  <p><i>David Page</i></p>  <p><i>Mylène Thou</i></p>  <p><i>Olivier Valade Maud Bouchet</i></p>  <p><i>Samuel Lorphelin</i></p>  <p><i>Aude Le Rhun</i></p>	 <p><i>Financier</i> <i>Céline Juveneton</i></p>  <p><i>Andréa Nonis Nolwenn Daridor PAT VRA</i></p>  <p><i>Marion Luce PAT Département</i></p>



# Relations externes au quotidien...

---

- **AgriCourt** : Vente de fruits, de purées de fruits et bientôt de yaourts
- **Bio&Lo** : Technique ligne lait + commercialisation des yaourts
- **Restaurants/traiteurs/café/GMS** : Vente de Viognier/fruits
  
- **Fournisseurs** (cartons, vanille, hygiène, sucre, pot, opercules...)
- Agence de communication **Maya**
- Imprimeur **SD étiquettes**
  
- **Cluster Bio** : événements de communication / rencontres avec des professionnels comme Leclerc de St-Paul-Lès-Romans
- **Chambre d'Agriculture 26** : Club Drômois de l'Alimentation
- **Département/Agglomération** : événements, comités de gouvernance, mise en relation avec acteurs du Territoire
- **DDPP** : Agrément Sanitaire

# Relations internes au quotidien...

---

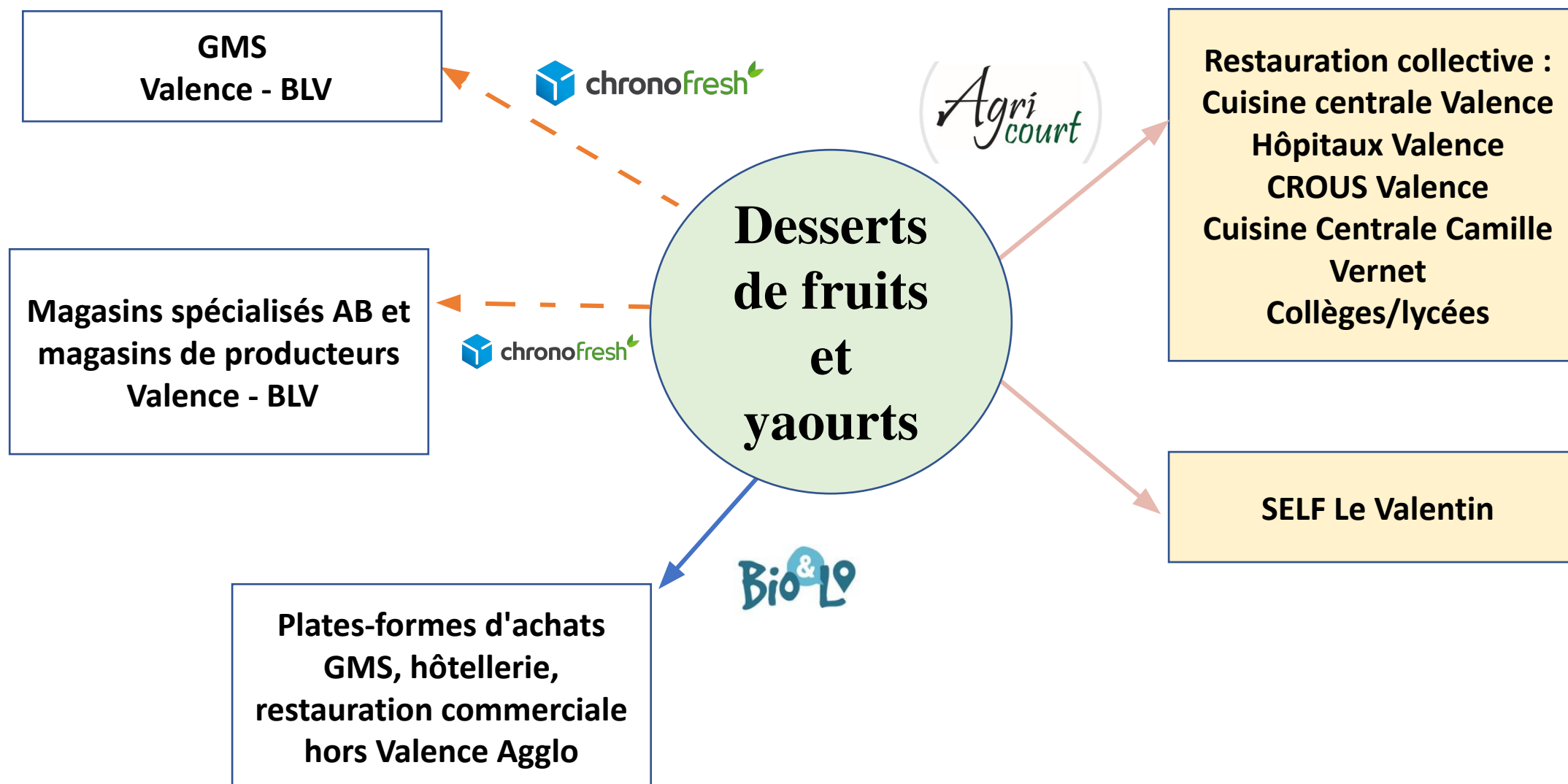
- **Guillaume Fichepoil** : Directeur de l'exploitation agricole du Valentin
- **Frédéric Lalanne** : Directeur de l'EPLEFPA
- **Elodie Pabion** : Chargée de communication
- **David Lacaille** : enseignant en génie alimentaire et industriel / chargé de mission "Alimentation et Territoire" au Valentin
- **Malaury Verne** : Stagiaire IAE ERP Copilote
- **Magali Montet** : Livraison de produits de l'exploitation
- **Mathis Felicien et Sylvie Thaize** : Techniciens au hall agroalimentaire
- **Dorian Robin** : BTS TC, stagiaire sur la commercialisation des produits de l'exploitation

# La stratégie commerciale

---



# Destination des produits





# La création d'une marque : Le Petit Valentin

---



APPRENDRE À SE NOURRIR AUJOURD'HUI POUR DEMAIN

# **Mission 2 : Développement de la transformation à façon**

---



# Développement de la transformation à façon



Septembre

Février

Mars

Juillet

100 % transformation produits  
Valentin

Transformation produits Valentin +  
transformation à façon

## Matière première pour transformation à façon :

Tomates, abricots,  
nectarines, pêches, figues,  
prunes, fraises, framboises,  
cassis, myrtille, groseilles,  
cerises



## Produits finis :

Desserts de fruits, confitures,  
coulis...

Conditionnement poches de 1,2 kg,  
5 kg ou pots de 100 g ou 125 g



# Actions à mener

---

- Ecriture d'**une convention** qui cadre la prestation de service
- **Inventaire des services** possibles
- Optimisation des **recettes** (ex : taux de sucre en fonction de la matière première)
- Travail sur la **tarification**
- **Essai coulis de tomates** avec les membres du GIEE Celabio en juin 2024
- **Développement** du service : actions de communication (via Fruits Plus, Chambre d'Agriculture de la Drôme)
- Constitution d'un **fichier client**

# **Mission 3 : Création d'un pôle R&D structuré**

---



# Création d'un pôle R&D



Concours étudiant  
d'innovation  
alimentaire

Modules pédagogiques  
d'innovation  
alimentaire avec des  
entreprises du Territoire  
ou pour l'EA



Création d'un  
collectif R&D  
au Valentin

Mise à disposition des  
locaux / équipements  
pour les centres R&D  
partenaires (ITAB,  
ISARA, INRAe)

Participation à des  
appels à projet  
collaboratifs



# Actions menées

---

- **Sujets d'innovation** en rapport avec les nouveaux ateliers de transformation avec les BTS STA :
  - Travail sur mise en place de recettes crème dessert chocolat, vanille et riz au lait à la vanille
  - Explication de la commande, réponse aux interrogations des élèves (fournisseurs)
  - Jury lors des restitutions et participation à la notation
- **Identification comme la personne contact** pour les entreprises du Territoire souhaitant faire des essais sur des machines du hall agroalimentaire (Ferme Intégrale, start-up...)
- Création d'une **fiche** pour structurer la demande des entreprises du Territoire

# Perspectives

---

- **Diagnostic de l'activité R&D** au hall agroalimentaire
- **Expérimentations** en partenariat avec l'INRAe d'Avignon (biodiversité dans les ateliers de transformation)
- **Partenariat en signature avec La Ferme Intégrale** : essais au hall puis implication des apprenants (transformation de légumes à feuilles)
- **Partenariat avec l'ITAB** déjà bien avancé : travaux de recherche réalisés par les apprenants possibles à venir selon leurs besoins
- **Veille sur les AAP** pour de l'innovation
- Continuité du travail avec le **Club** sur cette thématique

# Mission 4 : Communication

---





# Actions de communication

	Interne	Externe	Interne + Externe
<b>Actions menées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visite du chantier pour le personnel</li> <li>- Présentation de l'avancement du projet lors de réunions</li> <li>- Salon de l'Agriculture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation de visites du chantier des nouveaux ateliers</li> <li>- Présentation du projet lors d'événements (Club Drômois, Cluster Bio, la Bio dans les Etoiles)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comité de pilotage du projet</li> </ul>
<b>Actions à venir</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visite des nouveaux ateliers</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inauguration des nouveaux ateliers (juin ou septembre 2023)</li> </ul>

# Mission 5 : Capitalisation

---



# Comment monter un atelier de transformation ?

---

Création d'un rapport puis de fiches synthèses par item :

- **Contexte et territoire**
- **Naissance du projet**
- **Historique du projet**
- **Projet retenu**
- **Valeurs du projet**
- **Partenaires**
- **Etude territoriale**
- **Financements**
- **Chantier et équipements**
- **Stratégie commerciale**
- **Labels et certification**
- **Rentabilité de l'atelier**
- **Stratégie de communication**
- **Prestation de service**
- **R&D et innovation**
- **Perspectives**





# Valorisation pédagogique

---



# Valorisation pédagogique des ateliers

Atelier historique	Nouveaux ateliers
	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Situations professionnelles</b> autour des jus et smoothies</li> <li>- <b>Innovation</b> produit</li> <li>- Pépinière pour les <b>porteurs de projet du Territoire</b></li> <li>- Support de <b>travaux pratiques</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Nouvelles unités d'enseignement</b> (sécurité alimentaire, contrôle et amélioration continue des procédés, santé au travail et performance industrielle...)</li> <li>- <b>Stages d'immersion</b> en situations professionnels</li> <li>- <b>Sujets d'innovation</b> en lien avec la production</li> </ul>

# Lien avec la pédagogie année 1

---

- Sujets d'innovation
- Vente produits exploitation (JPO...)
- Présentation en anglais des nouveaux ateliers à venir
- Lien avec les BPREA souhaitant installer un atelier de transfo
- Stagiaire BTS TC
- Présentation cursus et poste prépa
- Animation des groupes d'élèves lors du projet d'établissement



# **Année 2 cheffe de projet de partenariat**

---



# Perspectives missions année 2

---

- Continuité sur l'**activité de commercialisation** des produits de l'exploitation
- Création de **la marque des produits de l'établissement** (en collaboration avec la chargée de communication de l'EPL)
- Participation au **développement de la gamme riz au lait et crèmes desserts**
- Structurer l'**activité R&D**
- Structurer l'**activité prestation de service**
- Continuité sur l'**activité de capitalisation**

*Tout en intégrant  
la pédagogie*

*En partenariat  
avec des structures  
du Territoire*

*Tout en  
communiquant en  
interne et en  
externe*