



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



LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION



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**

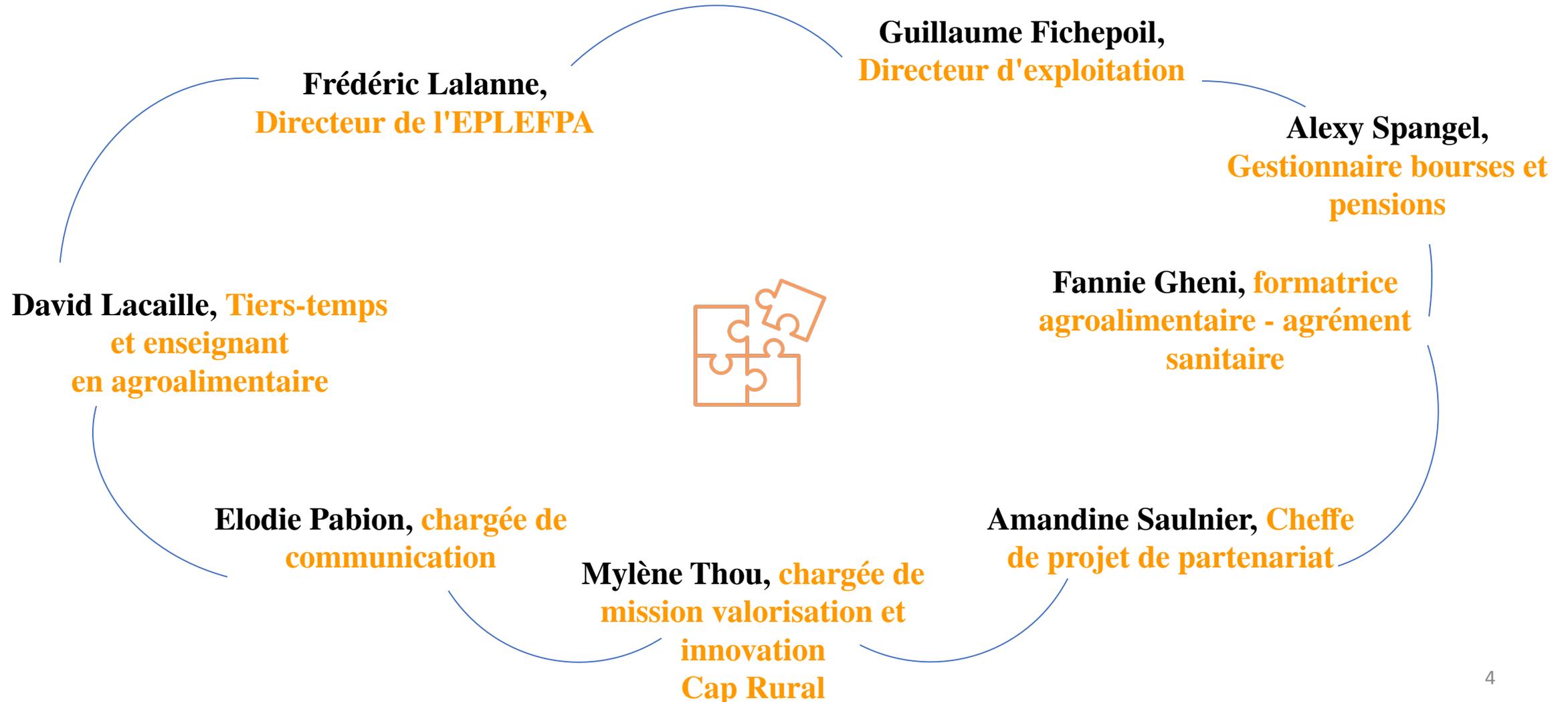
- Contexte alimentaire territorial
- Origines, objectifs et valeurs du projet
- Points clefs étude AgriBioDrôme et ISARA
- Future gamme et destination des produits
- Développement de la prestation de service
- Valorisation pédagogique des ateliers
- Création d'un futur pôle R&D
- Perspectives

- **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

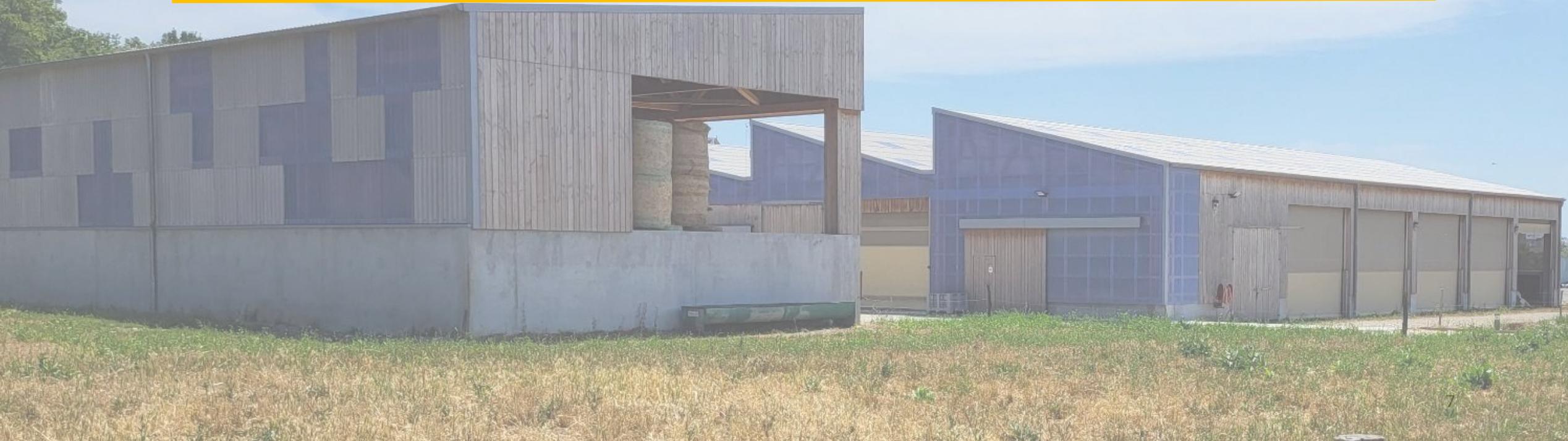


Club drômois de l'alimentation



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 m² de Viognier
Environ 2000 bouteilles par an

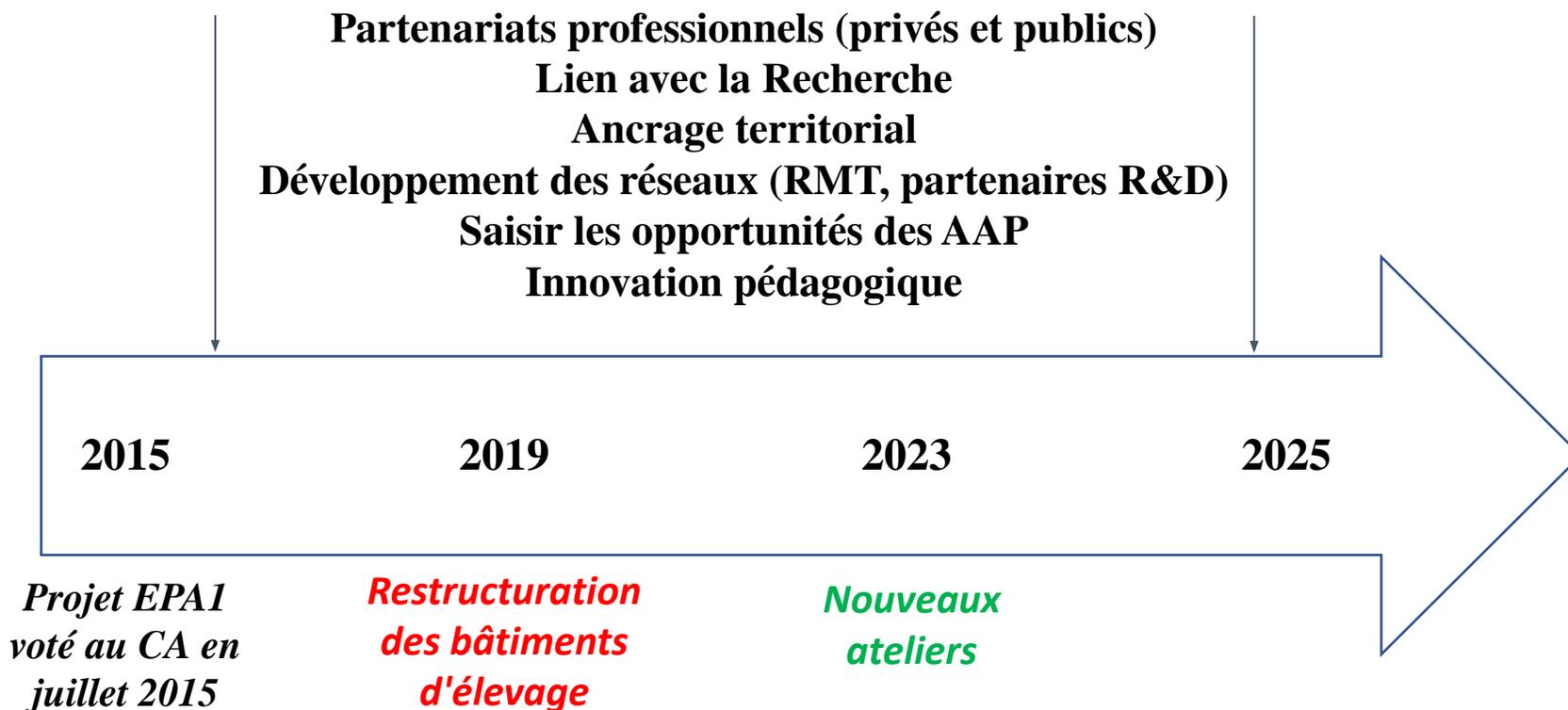


45 vaches laitières
Montbéliardes
300 000 L de lait produits par an



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



L'exploitation agricole du Valentin

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

Contexte politique et territorial



Problématique

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

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

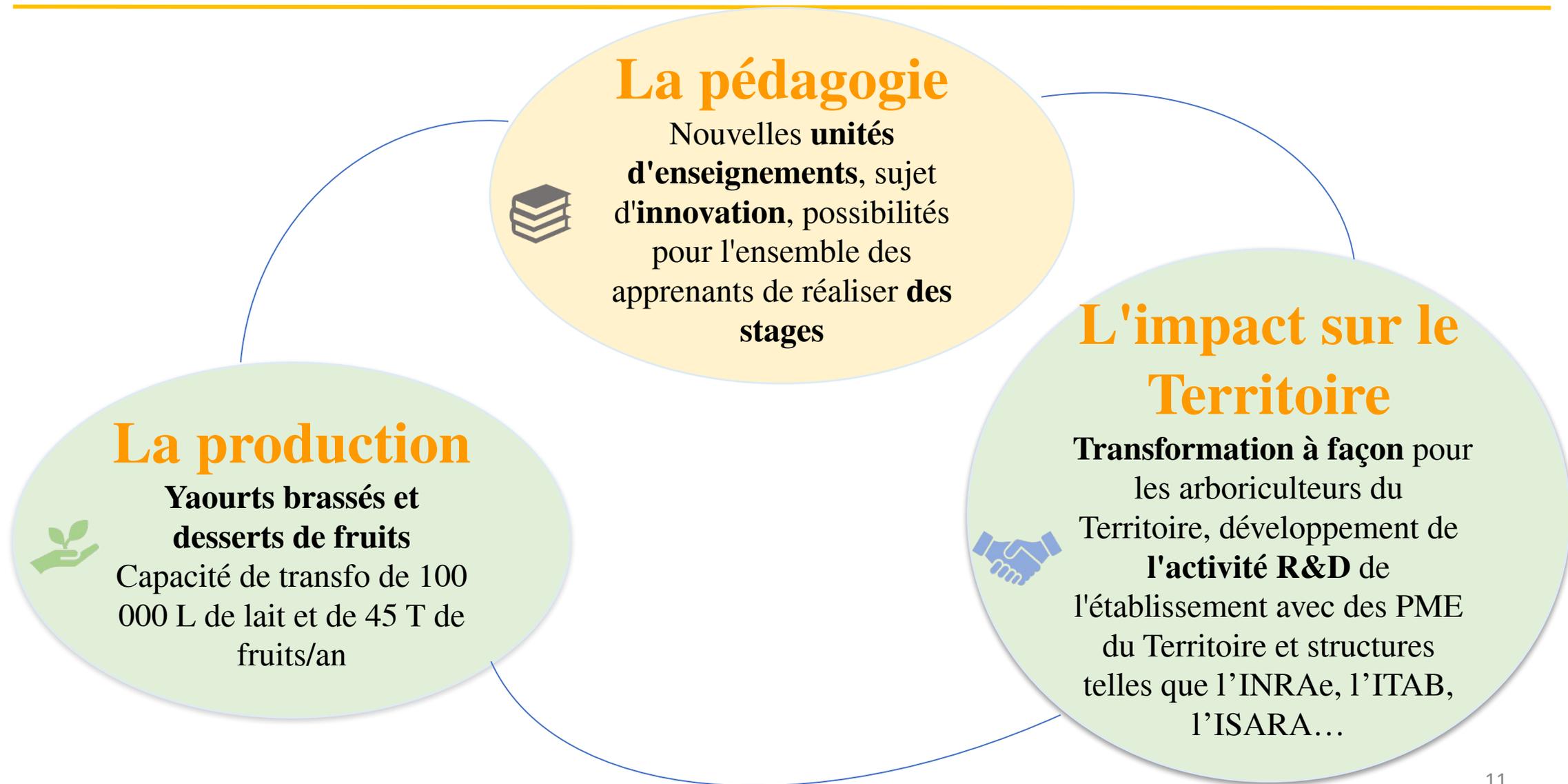
Commercialisation des produits transformés en circuits courts et en restauration collective

Intégrer la formation

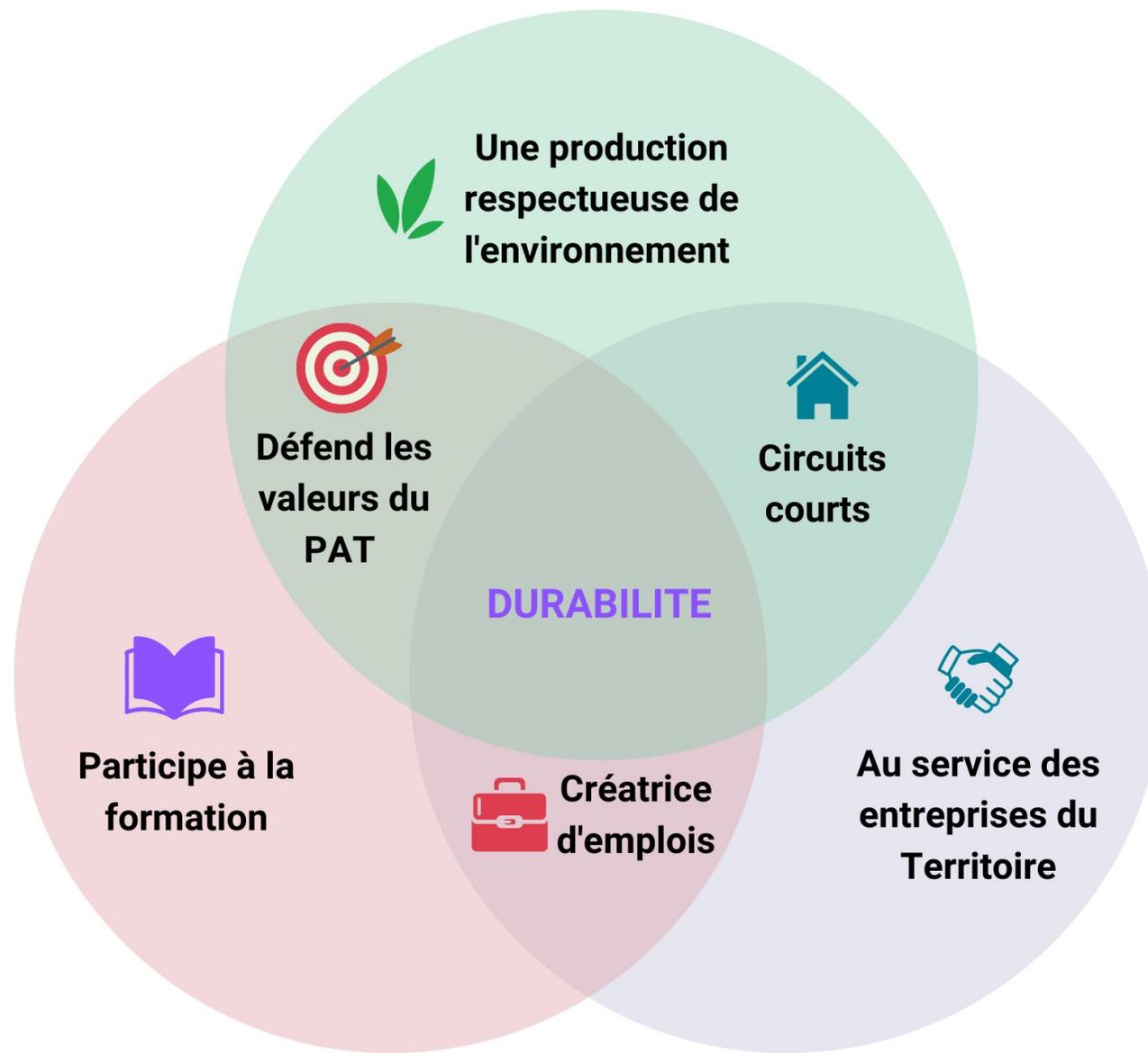
Instaurer des dynamiques territoriale

Création d'un pôle agroalimentaire structuré

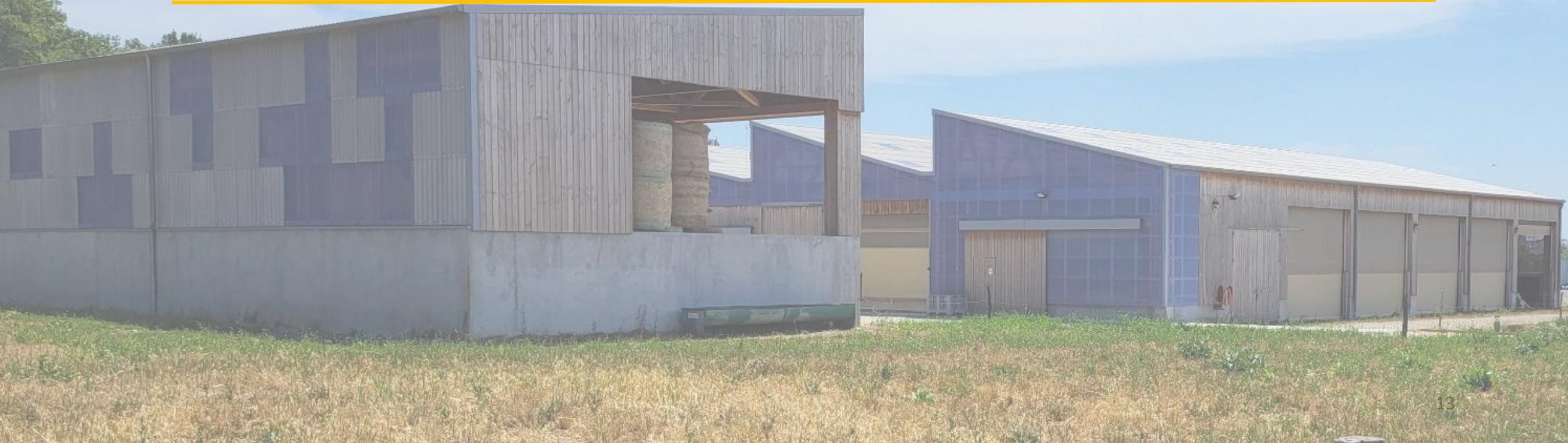
Objectifs du projet



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

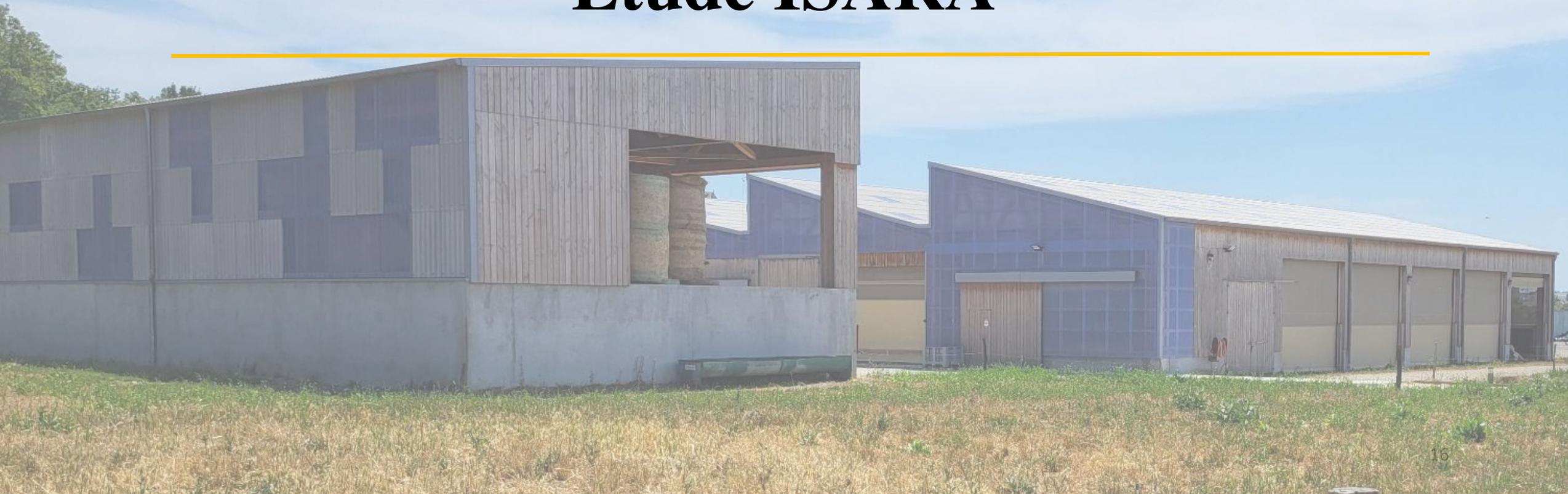
Transformation des légumes, perspectives probables :

- 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

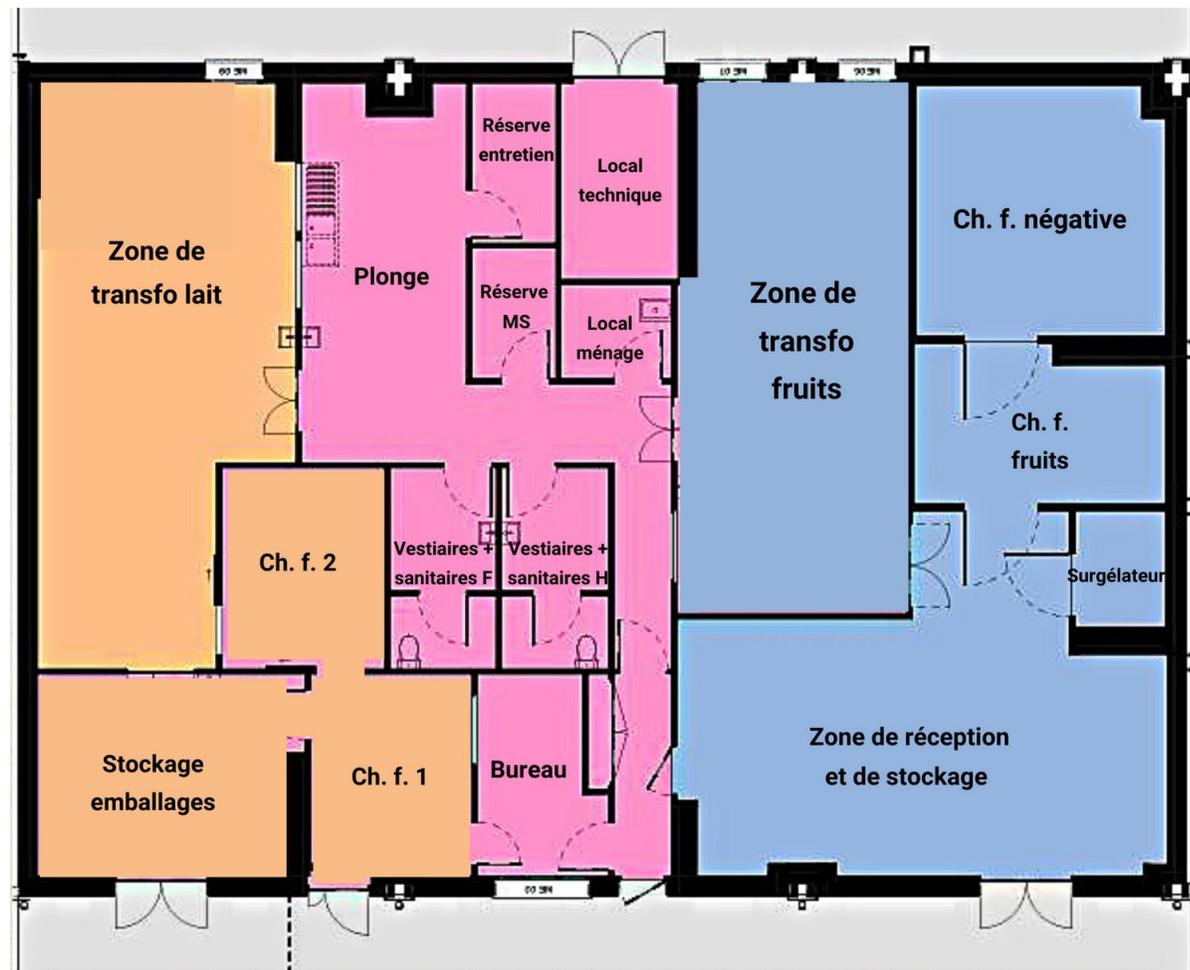


- **Avoir une activité prédominante, « socle » du modèle économique**
- **Offre calée sur les besoins de quelques clients partenaires pérennes (20 / 80) avec un fort ancrage dans les dynamiques territoriales / collectivités locales**
 - **Intégration au sein de l'Établissement, de sa Stratégie, synergie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



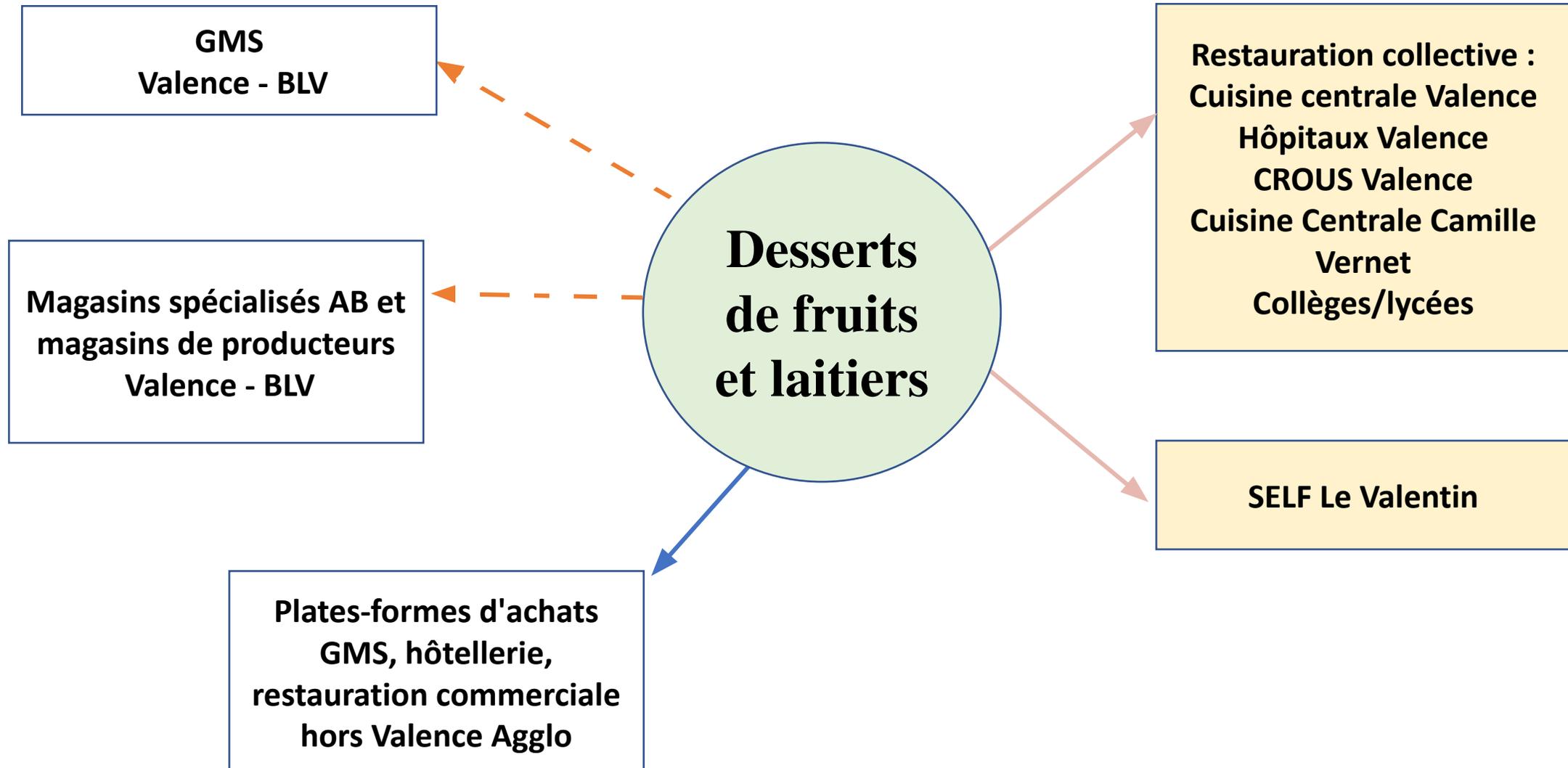
Des yaourts brassés AB

Nature
Sucré
Vanille
Citron



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

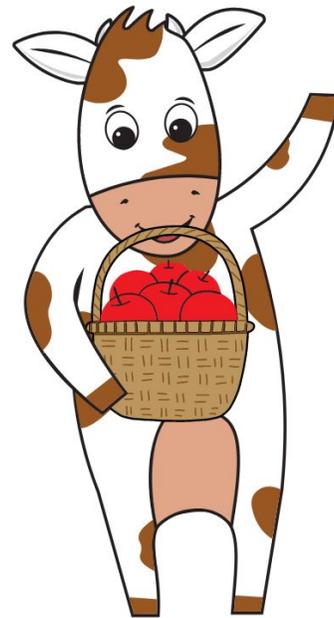
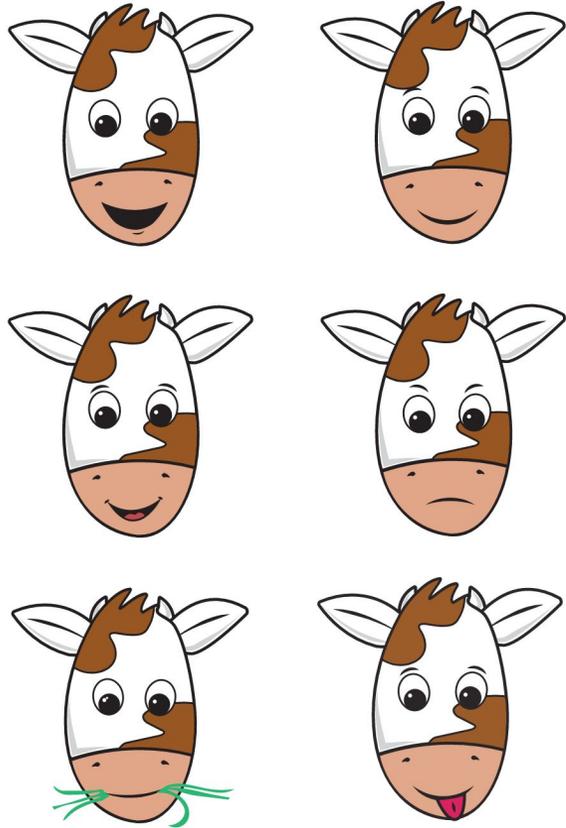
Destination des produits



La création d'une marque : Le Petit Valentin



APPRENDRE À SE NOURRIR AUJOURD'HUI POUR DEMAIN



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

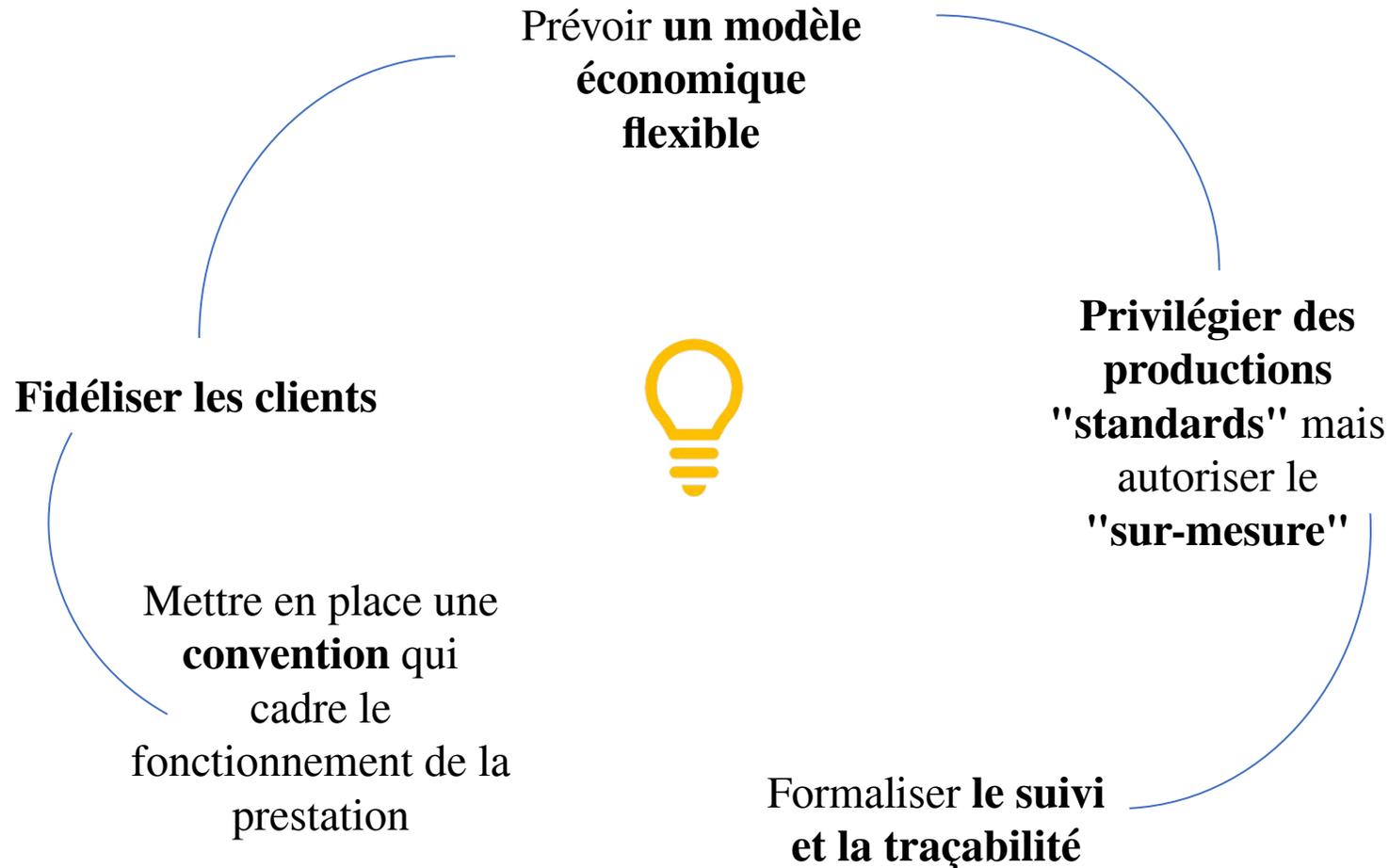


Produits finis :

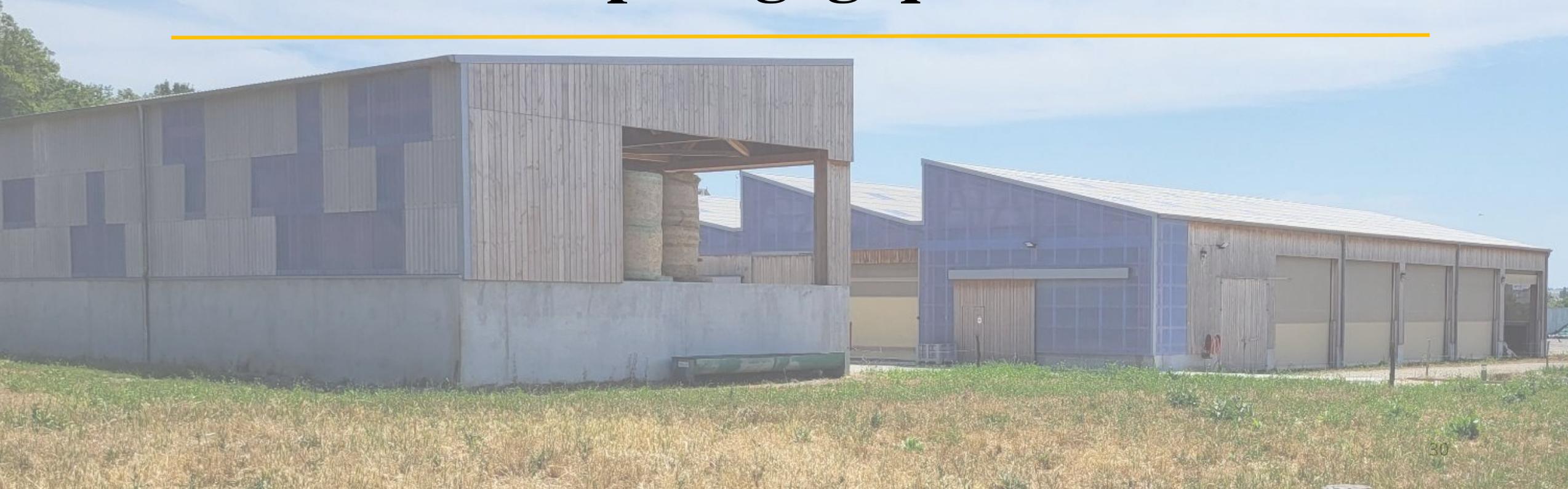
Desserts de fruits, confitures,
coulis...

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

Transformation à façon : points clés



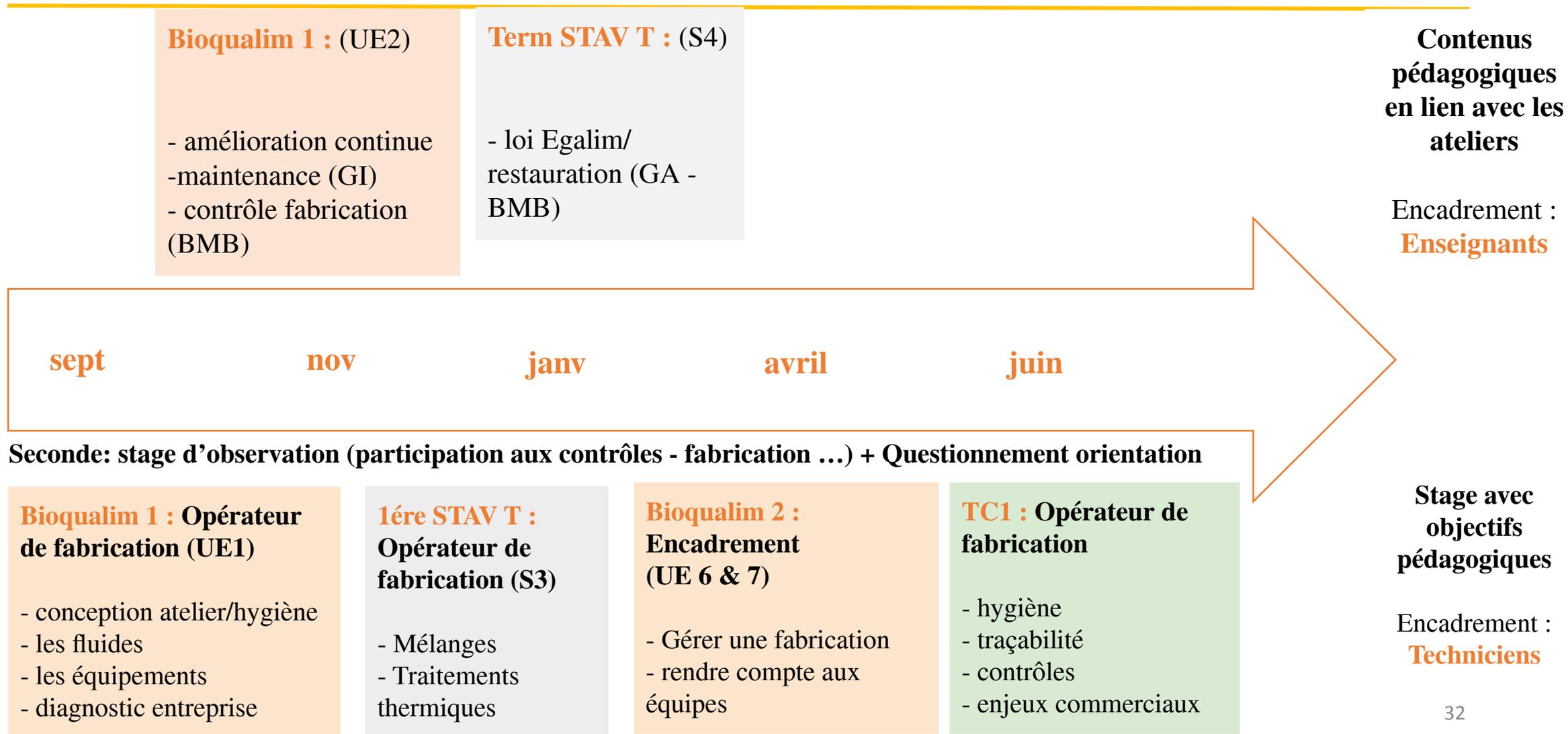
Valorisation pédagogique des ateliers



Valorisation pédagogique des ateliers

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

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

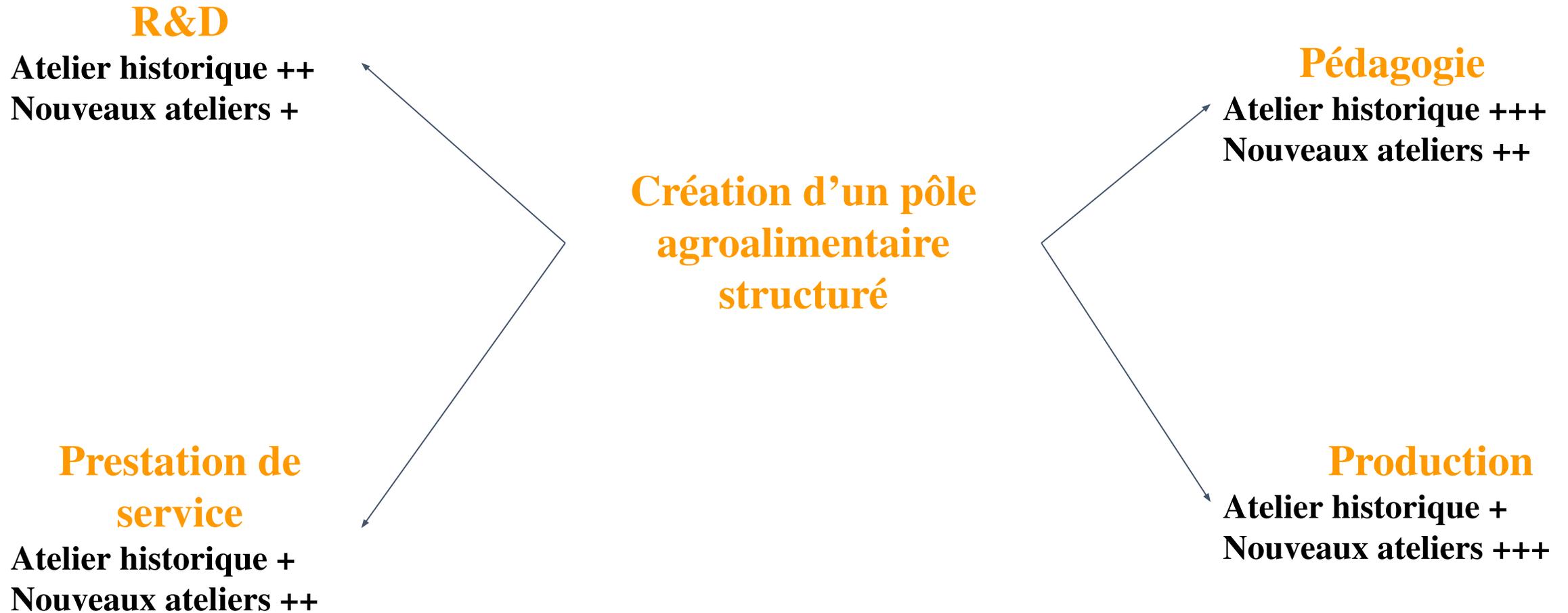


Création d'un
collectif R&D
au Valentin

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

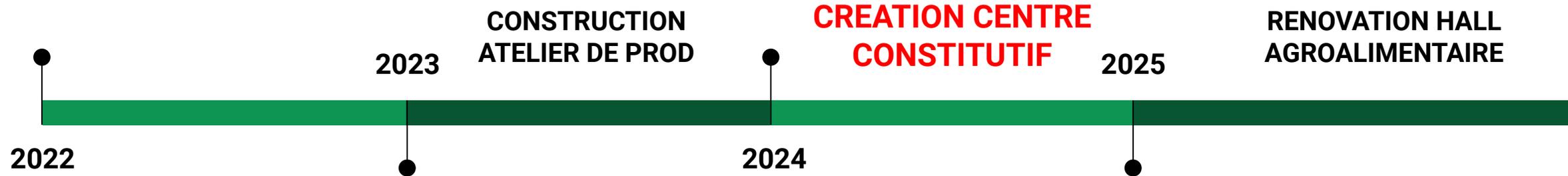
Participation à des
appels à projet
collaboratifs

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
 0 L de lait
 15 T de purée + confiture
 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.europe-en-auvergnerhonealpes.eu/) (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 m² 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.

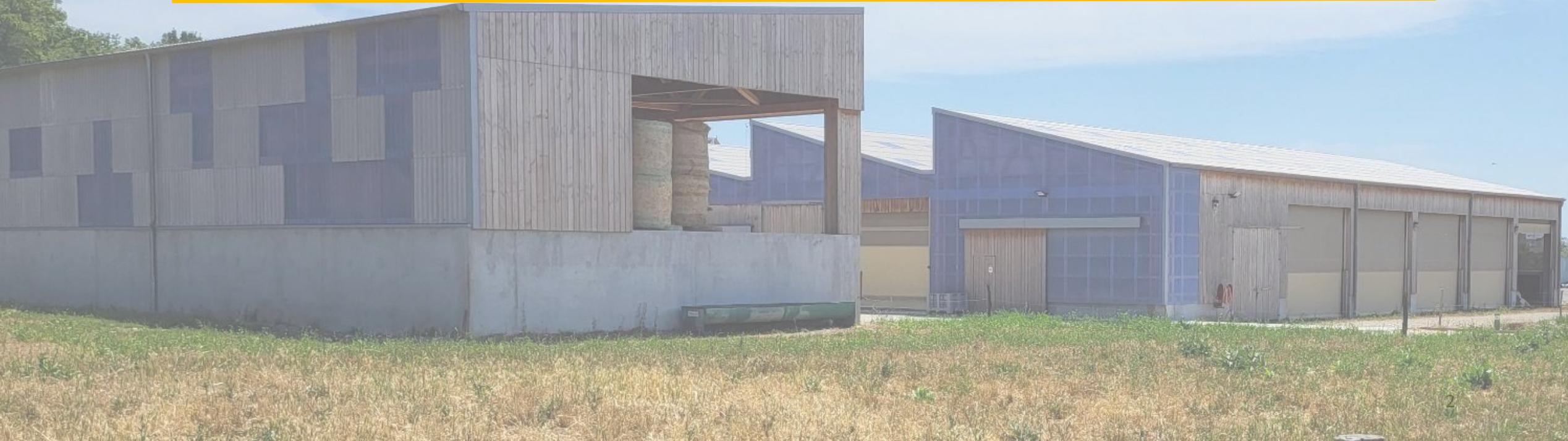
Le prochain comité de pilotage est prévu en **mars 2024**.



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



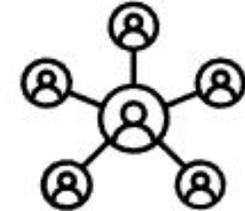
Développer des partenariats commerciaux afin de proposer nos produits à la restauration collective du secteur



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

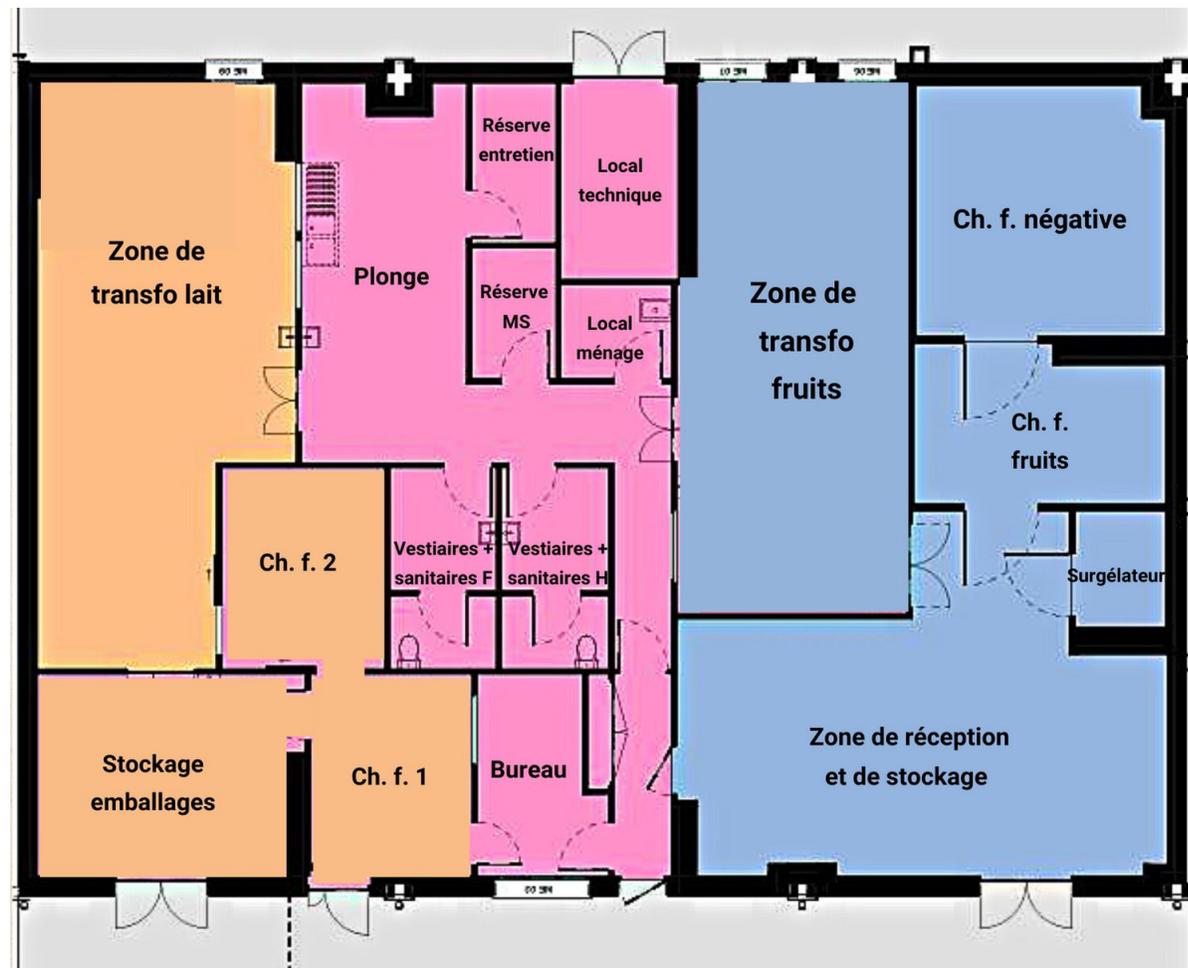


Développer l'activité R&D de l'établissement en s'appuyant sur le hall historique et sur les nouveaux ateliers



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

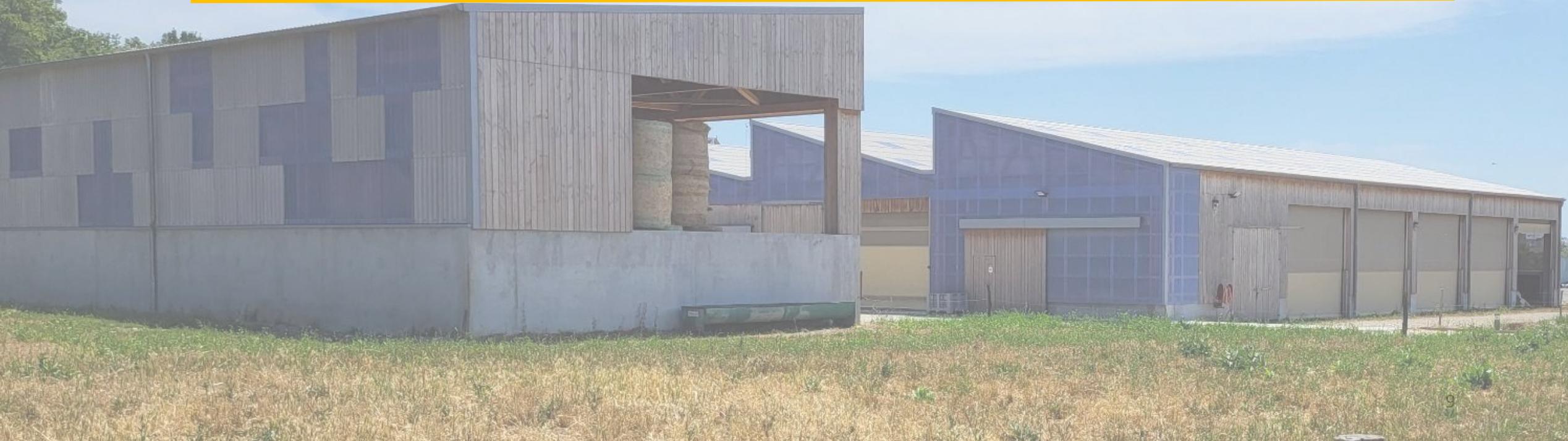


Puis développement de la gamme avec des
crèmes desserts et du riz au lait
Yaourts brassés aux fruits (bicouche)

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

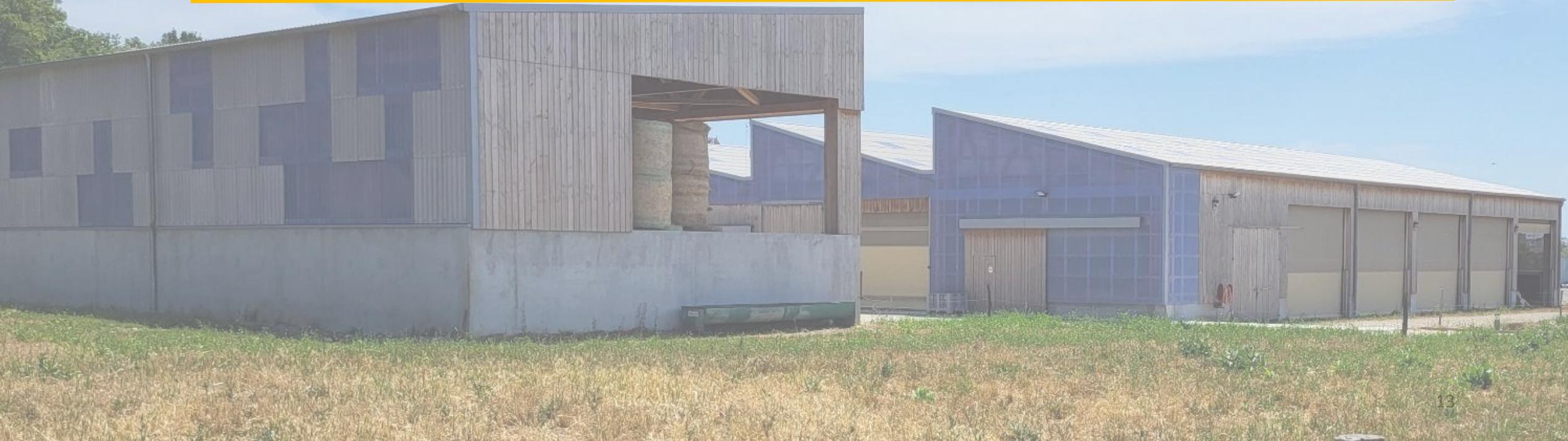
- **Fournisseurs** (cartons, vanille, hygiène, sucre, pot, opercules...)
- Agence de communication **Maya**
- Imprimeur **SD étiquettes**

- **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

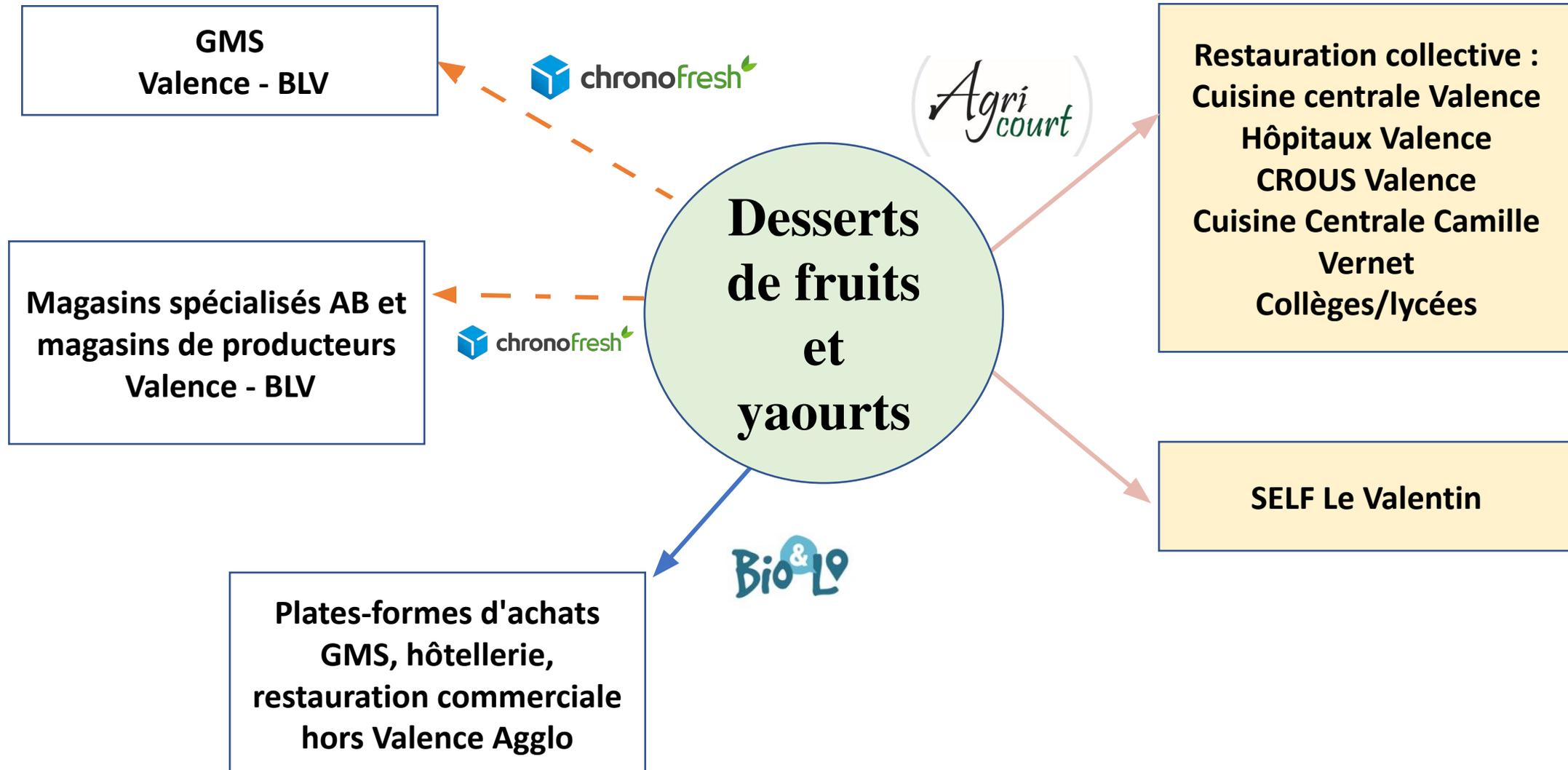
Relations internes au quotidien...

- **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

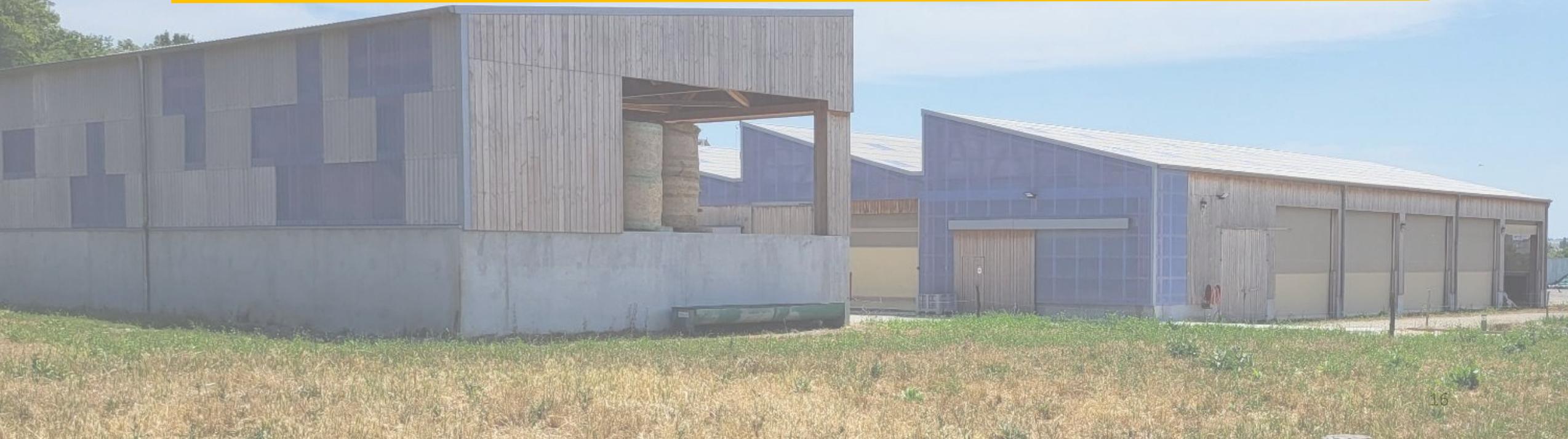


La création d'une marque : Le Petit Valentin



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

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

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*