

La transition agroécologique au coeur d'un système alimentaire territorialisé à Aurillac

Mai 2018 - Karine Boutroux et Emmanuelle Zanchi (animatrices **Réso'them** de l'enseignement agricole)

A Aurillac, dans le Cantal, pays d'herbe, de fromages et de charcuteries, le lycée G Pompidou-ENILV1 a pris à son compte cette tradition d'élevage et de transformation pour mettre en place un système alimentaire territorialisé (SAT) de la production à la consommation sur le bassin d'Aurillac. Projet ambitieux !

Produire et transformer de manière durable et économe

"Concilier élevage et transformation est une tradition profondément ancrée dans les mentalités locales, même si seules quelques exploitations sont sur ce schéma actuellement" souligne Pauline Herbemont, directrice de l'exploitation agricole de l'EPL.

L'établissement est structuré autour de ces deux compétences fortes, l'une liée à la production agricole, l'autre liée à la transformation de produits laitiers et carnés. Il était naturel de proposer un système alimentaire structuré et collé à son territoire. Le projet, conçu pour travailler sur les principes de l'agro-écologie, s'appuie sur trois axes :

- produire du lait bio à haute valeur fromageable
- transformer des produits laitiers au lait cru, bio, de terroir sous AOP
- créer un atelier d'engraissement traditionnel de porc au lactosérum

"On veut mettre concrètement en place la transition agro-écologique sur l'exploitation, puis transformer lait et viande obtenus" complète Lise Pelux, directrice de l'atelier technologique.

Un cercle vertueux est visé : l'exploitation produit du lait transformé par la laiterie. Le lactosérum issu de la fabrication des fromages nourrit les porcs engraisés sur l'exploitation. Fromages au lait cru bio et charcuteries bio sont vendus en direct, à la restauration collective et privée du bassin d'Aurillac. Ce système, centré sur l'exploitation et les ateliers pourrait par la suite être ouvert aux partenaires agricoles intéressés. Il s'agit de créer un projet alimentaire territorialisé et de permettre aux producteurs locaux de prendre part à l'aventure, par la collecte de leur lait et sa transformation dans l'établissement.

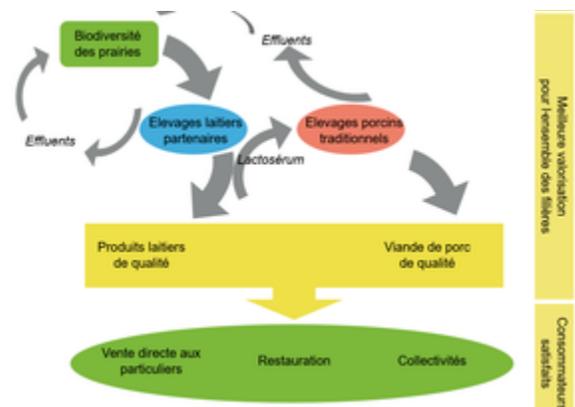
Pour engager la dynamique, pas de grands discours : l'équipe projet a misé sur des temps de formations. Salariés de l'exploitation, enseignants de matières générales et techniques et agriculteurs se sont initiés par exemple à la méthode **Obsalim**. Quoi de mieux que d'observer ensemble les yeux, les pieds, le poil, les bouses d'une vache pour se créer une culture commune autour de l'élevage ? "Le projet a dépassé largement le cadre de l'enseignement technique, certains enseignants de biologie y ont vu le moyen de rendre les cours plus appliqués", appuie Jean Pierre Chaput le directeur de l'établissement.

D'autres formations sont encore à organiser pour consolider ce premier apprentissage mais l'organisation de telles formations reste très chronophage.

L'exploitation, premier chantier de la transition agroécologique

Pour Pauline Herbemont, directrice de l'exploitation, "la complète mutation de la ferme est indispensable pour produire un lait à haute valeur fromageable, en agriculture biologique". Le système fourrager devient herbager, le séchage en grange est évoqué. Mais accompagner cette évolution et poser des bases solides pour la mise en place d'un système alimentaire ne s'improvise pas. Aucun champ d'action n'est oublié. Des diagnostics croisés (**IDEA**, **DIATERRE**, **Cap2ER**) établissent un état zéro du statut agroécologique en 2016, définissent des leviers d'action et orientent les choix techniques. Parmi eux, le pâturage tournant. Pauline ne peut se satisfaire de découper des parcelles, de planifier des rotations. Elle sollicite la société "**Paysages fertiles**" qui propose une méthode d'aménagement des espaces agricoles basée sur l'observation du terrain, la mise en évidence des zones humides, la portance des parcelles, la topographie, la nature des sols. La gestion de l'eau, l'aggradation des sols et le développement de la biodiversité guident les choix. Le parcellaire est redessiné avec des chemins placés dans les zones les plus saines, des fossés, des haies, des points d'eau. "Nous avons prévu d'implanter des arbres au carré. Après étude, on a tout changé pour réellement utiliser l'arbre pour l'ombre, la régulation hydrique du sol, favoriser les équilibres entre certaines essences et l'apparition de plantes herbacées" s'enthousiasme Pauline.

Exemple de design agricole : implantation d'arbres, de haies, division en nombreux paddocks pour augmenter le chargement sur une courte durée. "Le piétinement de l'herbe viendra protéger et nourrir l'activité biologique de surface des sols" explique Franck Chevallier de Paysages fertiles





Ces changements de pratiques s'articulent autour du lien exploitation-atelier technologique. Jusqu'à présent, le lait était vendu à la coopérative Sodiaal*, dans une relation client-fournisseur classique, conforme au cahier des charges. Transformer le lait cru change la donne. "Pour obtenir un lait à haute valeur fromageable, il faut produire un lait vivant avec un écosystème microbien favorable au développement de la flore d'intérêt" précise Pauline. L'outil **Floracq**, mis au point par le RMT "**Fromages de terroir**", est appliqué : étude de l'air ambiant dans les bâtiments d'élevage et la salle de traite, prélèvements de lait sortie-mamelle, entrée-tank, sortie-tank, mise en culture du lait et analyse de la flore. "L'ambiance fromagère du lait est directement liée aux pratiques d'élevage, nous produisons un lait trop propre, nous devons permettre aux bonnes bactéries de revenir" conclut Pauline.

PERFEA appliquée aux TPE et PME agro-alimentaire : le projet MaCenStratIAA

PERFEA pour PERFormances globale des Exploitations Agricoles est un outil qui favorise la conception d'un plan d'action stratégique sur une exploitation agricole. Depuis 2017 Nathalie Bletterie de SupAgro Florac pilote une formation de chargés d'ingénierie de CFPPA du Massif central sur ce thème. L'objectif est de tester la méthode PerFEA sur les ateliers technologiques auvergnats (Rodez, Florac, Saint Flour, Aurillac) de former simultanément les chargés d'ingénierie pour ensuite déployer cette compétence auprès des TPE IAA auvergnates.

Production et transformation : associer les apprenants aux étapes de la transition

Comment et à qui vendre la viande biologique ? Quelle gestion de la fertilisation en agriculture biologique ? Quels équipements utiliser pour améliorer le bien-être animal en bâtiment ? Une douzaine de problématiques sont proposées aux étudiants de BTSA ACSE 1^{ère} année par Dominique Malavergne, enseignant disposant d'une décharge horaire (tiers temps) pour accompagner la transition agroécologique de l'exploitation et de l'atelier technologique. Par binômes, ils s'emparent d'une question et formulent des propositions concrètes sous les angles techniques, économiques et organisation du travail. Pour leur bâtiment multi espèces, vaches laitières et porcs, ces mêmes étudiants sont lauréats (3^{ème} prix) du concours "**Imagine le bâtiment d'élevage de demain**". En parallèle, les étudiants de licence professionnelle "expertise agro-environnementale et conduite de projet" de l'IUT Génie Biologique d'Aurillac, au travers d'un projet tutoré, ont aussi proposé des améliorations alliant compétitivité, respect des animaux et pédagogie.

Les étudiants de BTS Sciences et Technologies des Aliments se sont concentrés sur l'outil **FlorAcQ**. Accompagnés de Florence Rabanne, enseignante de génie alimentaire et de Laurence Pied enseignante en microbiologie, ils ont réalisé des prélèvements dans l'environnement de la traite pour calculer les indices relatifs de 5 groupes microbiens : bactéries d'affinage, bactéries lactiques levures, moisissures bactéries à Gram - présentes sur le matériel et le lait. "Les étudiants sont unanimes. Cette microbiologie très appliquée leur a permis de sortir du labo et de découvrir la traite" explique Florence. C'était bien là l'enjeu du projet : renforcer la cohésion globale de

l'établissement, entre production et transformation. Les étudiants vont présenter leurs résultats aux élèves de Bac Pro CGEA puisqu'eux ont fait le chemin inverse. Dans un MAP* "Lait fromageable : Produire du lait cru de bonne qualité fromagère, le transformer, le valoriser.", piloté par 4 enseignants de zootechnie, agronomie, génie alimentaire et documentaliste, "les élèves sont partis du fromage" précise Florence. Grâce à une initiation à l'analyse sensorielle, ils ont pu décrire 2 fromages Salers, approcher les processus de transformation et réinterroger la conduite du troupeau, les conditions de traite et la conduite et la diversité des prairies. Ils ont pu utiliser la typologie multifonctionnelle des prairies, outil réalisé dans le cadre du projet CASDAR Prairies AOP : " Mieux connaître, utiliser et valoriser les prairies du Massif Central dans le cadre des productions fromagères AOP"

La transition du système laitier est bien avancée, celle de l'atelier technologique commence avec le diagnostic hygiène de la laiterie fait par le LIAL* et la mise en place de la méthode PerfEA sur l'atelier technologique. (voir encadré : projet MaCenStratIAA pour Massif Central Stratégie des IAA). La mise en place de l'atelier porcin prendra un peu plus de temps. Le projet est à une étape stratégique, celle d'approcher les consommateurs. L'approvisionnement de la cuisine de l'hôpital est un premier pas vers la restauration collective. Celui du self de l'établissement se fait régulièrement mais la sensibilisation des apprenants est à approfondir. Il y a fort à parier que les produits de qualité vont intéresser le marché local voire régional.

Chiffres clés

Ferme de polyculture-élevage en conversion vers l'agriculture biologique

- Surface totale : 175 ha
- Cultures : céréales, prairies temporaires
- Bovins allaitant : 40 Salers
- Bovins lait : 50 Prim'Holstein
- Transformation : Salers AOP et Cantal AOP (fromage) d'avril à novembre
- Main d'œuvre : 4 ETP de droit privé plus 1 DEA



L'atelier de transformation des viandes et du lait

- La laiterie : 110 ans d'existence en 2017
- Litres de lait AOP transformés : 1 million
- Production : Cantal - Tomme truffade - Tomme de montagne - Tomme de brebis - Bleu d'auvergne - Pygmée (bleu doux) - Lou Bleu (bleu à la présure végétale)
- 4 Salariés

Le laboratoire de transformation des viandes :

- 7 salariés
- Tonnage transformé : 100 t carcasse/an de porc élevés dans le Cantal (et quelques communes limitrophes)
- Production : Viande fraîche - charcuterie - salaison - plats cuisinés en conserve
- CA 2017 Atelier : 1 310 000 € (Laiterie : 760 000 € - Laboratoire viande : 550 000 €) dont production 950 000 € et services 340 000 €

Contacts utiles

EPLEFPA d'Aurillac :

Jean-Pierre Chaput, directeur de l'EPLEFPA, jean-pierre.chaput@educagri.fr

Pauline Herbemont, directrice de l'exploitation agricole, pauline.herbemont@educagri.fr

Lise Pelux, directrice de l'atelier technologique, lise.pelux@educagri.fr

Florence Rabanne, enseignante génie alimentaire, bénéficiant d'une décharge horaire dans le cadre d'un dispositif expérimental en lien avec le RMT Fromages de terroirs, florence.rabanne@educagri.fr

Dominique Malavergne, enseignant bénéficiant d'une décharge horaire dans le cadre du dispositif tiers temps,



MAA - DGER - SDRICI - BDAPI
1 ter avenue de Lowendal, 75700 Paris 07 SP

