

Pommes, poires, courges ou lavande ? Quelle innovation en aliments bio à Valence ?

Juin 2017 - Karine Boutroux et Florent Spinec (animateurs **Réso'them** de l'enseignement agricole)

Depuis Septembre 2015, sur le territoire de la Drôme des collines et du Valentinois mûrit un projet CASDAR transition agro-écologique : utiliser les compétences en innovation des équipes agro-alimentaires du lycée du Valentin pour approvisionner la restauration collective et des magasins spécialisés en aliments bios à partir de produits locaux.

Des valeurs communes portées par les acteurs du territoire

Voici la liste des ingrédients de départ :

Deux exploitations agricoles d'EPL du territoire (Le Valentin à Bourg-lès-Valence et Terre d'horizon à Romans)

Un regroupement de maraîchers et producteurs *bio* de Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM) : Celabio* (voir encart)

Un atelier pédagogique de transformation agro-alimentaire : VALIAA

Deux classes de BTS *Sciences et technologie des aliments* en formation scolaire initiale et par apprentissage

Une équipe pédagogique en agro-alimentaire motivée

Le but est de créer une chaîne alimentaire complète à partir des compétences des différents partenaires.

Dès la présentation des enjeux pour les producteurs aux apprenants de l'EPL du Valentin par Luc Destombes, agriculteur et président de Celabio, l'adhésion est immédiate.

L'étude de marché réalisée est claire. La restauration hors foyer recherche des produits bio et locaux et il n'existe pas de purée et de compotes sur le marché.

Le cahier des charges est présenté, il faut transformer fruits, légumes et plantes aromatiques avec une liste des matières premières à utiliser et des produits finis attendus :

dès 2016, ce sera « purées ou compotes », puis ensuite « jus, nectar ou smoothies » pour 2017 !

Les objectifs sont fixés :

- Développer la consommation de produits bio et locaux produits par les agriculteurs de Celabio
- Mettre au point des nouveaux produits transformés pour valoriser ces productions locales et les transformer au sein de l'atelier pédagogique du Valentin
- Commercialiser ces produits auprès de la restauration collective (enfants et personnes âgées) et des magasins spécialisés afin de valoriser le travail de tous : producteurs – transformateurs - distributeurs.

Le CELABIO, c'est quoi ?



Le **celabio** est une association de producteurs bio qui regroupe l'exploitation horticole du lycée agricole de Romans, l'exploitation du lycée agricole de Valence, six producteurs de légumes dont l'ESAT de Tain et deux producteurs de fruits. L'association crée le lien entre l'aspect social avec l'intégration de travailleurs handicapés, l'aspect pédagogique avec les lycées agricoles et l'aspect écologique avec les produits bio.

Préparation de purées de pommes, poires, courges, verveine en conserve pour les magasins spécialisés bio - photo K. Boutroux

Une approche pluridisciplinaire pour innover en agro-alimentaire

Le développement de produits alimentaires se fait dans le cadre d'un enseignement pluridisciplinaire. Les étudiants disposent de 30 heures pour élaborer une recette avec un procédé de fabrication, vérifier la conformité des produits à la législation, calculer les coûts de revient et les coûts de production au sein de l'atelier pédagogique.

Sans oublier de déguster et faire déguster leurs essais de purées et compotes afin de déterminer le produit préféré par les futurs consommateurs.

Marie et Ticky, étudiantes en BTS STA, ont choisi de créer pour la restauration collective une purée pommes poires vanille destinée aussi bien aux enfants qu'aux personnes âgées en maison de retraite. « On a réalisé sept essais différents » précisent les étudiantes. « Le plus compliqué est de trouver le bon dosage de vanille » enchaine Ticky.

Aurélien, étudiant, précise « Nous avons présenté notre produit dans le cadre de la journée agro-écologie organisée sur l'établissement. Nous en avons profité pour faire goûter les stagiaires BP REA*, tous porteurs de projets et échanger autour des produits et de la diversification ».

« Ce projet permet plus d'acquérir des compétences que des connaissances » précise Christine Bonhore, l'animatrice pédagogique du projet. Ces compétences en recherche et développement sont appréciées par les employeurs et viennent compléter les compétences acquises en entreprise lors de la formation.

Un enjeu stratégique pour l'EPL du Valentin

« Il faut recréer une dynamique autour de l'atelier pédagogique agro-alimentaire et autour des formations agro-alimentaires » affirme Maurice Chalayer le directeur de l'établissement.

C'est un constat général, ces formations souffrent depuis une dizaine d'années d'un problème récurrent de recrutement. Même si le marché de l'emploi est florissant pour ces formations, une mauvaise image des entreprises agro-alimentaires s'est imposée chez les étudiants potentiels.

Redonner sa place à la transformation dans le cadre des chaînes alimentaires territoriales est une vraie opportunité pour valoriser ces métiers et promouvoir une alimentation durable.

L'atelier pédagogique pourra aussi permettre la mise en place de préséries afin de tester la faisabilité économique pour les producteurs engagés dans le projet.

Par la suite, d'autres producteurs pourraient également être accompagnés dans leur projet de diversification et utiliser cet atelier qui devient ainsi un outil d'animation du territoire.



Fabrication de purée de pois chiches et infusion de thym pour la restauration collective - photo K. Boutroux

Placer la transformation dans la transition agro-écologique

C'est l'affaire des deux directeurs d'exploitations agricoles.

Pierre Danelon, directeur de l'exploitation horticole du lycée de Romans, fait partie des membres fondateurs de Celabio.

Guillaume Fichepoil, directeur de la ferme du lycée agricole Le Valentin, a développé l'activité de « La musette de Valentine », un magasin de producteurs situé sur l'exploitation.

Très rapidement des synergies sont apparues entre les deux exploitations. Pour Guillaume, Celabio lui permet de vendre les pommes bio produites sur l'exploitation en circuit court et pour Pierre, « la musette de Valentine » accueille des élèves de bac pro en stage sur les aspects de la commercialisation.

"Mais il a fallu structurer le projet autour d'une commission "agro-alimentaire" animée par Guillaume Fichepoil au sein du Valentin", regroupant les enseignants, techniciens et formateurs.

« C'est l'occasion d'envoyer un signe fort aux équipes pédagogiques en production et en transformation, et de mettre en cohérence le projet

d'établissement avec son territoire » précise Maurice Chalayer.

Tout l'enjeu est de contribuer à la diversification de la commercialisation des produits issus des exploitations concernées, de valoriser les compétences agro-alimentaires sur le lycée agricole Le Valentin et de contribuer à la mise sur le marché de produits bio, locaux et solidaires. Comme le souligne les deux directeurs d'exploitation « les enjeux majeurs de ce projet CASDAR sont de fédérer et d'essaimer »

Chiffres clés de l'exploitation agricole et de l'atelier pédagogique de transformation

**Chiffres clés de l'exploitation agricole**

- SAU : 65 ha conduits en bio – capacité d'irrigation
- Cultures : Cultures fourragères = 60 ha (prairies temporaires, luzerne, méteil et maïs) et 5 ha en cultures pérennes (pommes, poires, prunes, cerises et vigne)
- Élevage bovin lait : 45 vaches laitières Montbelliardes, 270 000 litres de lait/an
- Chiffre d'affaire : 280 000 euros
- Main d'oeuvre : 3,5 ETP

Chiffres clés de l'atelier pédagogique de transformation

- Activités : Pédagogie, Expérimentation et Production (jus de pomme, confitures, ... pour les fruits de l'exploitation du lycée)
- Chiffre d'affaires : 30 000 €/an
- Personnel : Equivalent à 1 ETP

Contacts utiles : EPLEFPA Le Valentin

- Maurice Chalayer, directeur de l'EPLFPA maurice.chalayer@educagri.fr
- Guillaume Fichepoil, directeur de l'exploitation agricole Le Valentin guillaume.fichepoil@educagri.fr
- Pierre Danelon, directeur de l'exploitation horticole de Roman pierre.danelon@educagri.fr
- Chrystelle Guerry, enseignante en génie alimentaire et coordinatrice BTS STA chrystelle.guerry@educagri.fr
- Christine Bonhoure, animatrice pédagogique du projet, formatrice en agro-alimentaire, CFPPA christine.bonhoure@educagri.fr

**MAA - DGER - SDRICI - BDAPI***1^{er} avenue de Lowendal, 75700 Paris 07 SP*