



LA REVUE DES...



Le projet : les fruits et variétés oubliés de Provence

le projet a pour but de développer la bio diversité et la production biologique en relançant les fruits oubliés de Provence. Par fruits oubliés on entend les variétés anciennes ou peu répandues, les fruits connus mais peu consommés figuiers, grenadier, kaki,...

Ce projet mené par les élèves du Campus Louis Giraud sur trois ans à plusieurs objectifs :

- **Favoriser la biodiversité des fruits oubliés et variétés anciennes.** Aujourd'hui si on prend l'exemple des pommes 60 % de la production en UE provient de la variété Golden. Il y a 100 ans il existait plus de 500 variétés de pommiers en Provence, la plupart de ces variétés comme la pomme Museau de lièvre rouge, la Glacée de Solliès-Pont, la blanche du Luberon... ne survivent plus que dans des conservatoires. Le manque de biodiversité fragilise les écosystèmes et fait disparaître des cultivars bien adaptés à notre territoire. Les élèves vont apprendre à reproduire ces arbres pour les diffuser auprès des consommateurs.



- **Lutter contre le gaspillage alimentaire** notamment en donnant une seconde chance : aux fruits oubliés ou abandonnés sur les arbres, aux fruits dit déclassés qui ne sont pas mis en vente car abîmés, tachés ou n'ayant pas la forme standardisée (près de 45 % des fruits et légumes disparaissent entre la ferme et les rayons du supermarché selon la FAO en 2019), et enfin aux fruits qui sont jetés par le consommateur final. Chaque année les français jettent 13 kilos de fruits et légumes. Les élèves mènent des actions pour récolter ces fruits et les transformer de façon valorisante et amusante. Ils vont découvrir les techniques de transformation et de conservation de nos ancêtres: stérilisation, pressage, séchage ...

- **Travailler avec les acteurs du monde agricole, du développement durable et de l'économie circulaire.** Pour permettre une découverte de ces acteurs peu connus et pourquoi pas pour déclencher chez les jeunes l'envie de devenir les futurs transformateurs/entrepreneurs de Provence.

Le projet est porté par Alain Nicolas dans le cadre d'un tiers temps, par Valérie Sévenier dans le cadre de l'expérimentation de l'exploitation et par Isabelle Pèlerin directrice de l'exploitation.



Logo du projet



Pressé le Dauphiné

La découverte de l'exploitation et la récolte des fruits

Seconde Pro Sapat - Corinne Guhur - Alain Nicolas



Récolte du verger de collection

Les élèves ont été sur plusieurs lieux de l'exploitation : le verger de collection, la parcelle d'expérimentation pédagogique avec les figuiers, les vignes de muscat et de senteniale, les vignes et verger de la ferme Saint Victor. Pour certaines élèves c'était la première fois qu'elles cueillaient des fruits sur un arbre. La récolte a été digne d'une épreuve de Koh Lanta, trouver des pommes dans les hautes herbes, grimper aux arbres pour saisir les derniers fruits et surtout affronter les féroces pinces oreilles et autres petites bêtes... Les fruits ont été stockés en chambre froide en attendant leur transformation.

Objectifs de cette séance :

Découvrir l'exploitation en se déplaçant sur les différents lieux de production pour récolter les fruits. Constat, sur le verger de collection, les différentes variétés de pommes. Découvrir les variétés de raisins et de figues et apprendre à les ramasser.

Atelier de transformation à la cuisine pédagogique

Seconde Pro Sapat - Corinne Guhur - Alain Nicolas

Trois ateliers ont été mis en place :

- un atelier de jus de raisin frais avec l'utilisation d'un extracteur de jus à pression douce,
- un atelier pour la fabrication de sorbet figues/raisins,
- un atelier de fabrication de jus de raisin avec des extracteurs vapeurs.

Beaucoup d'élèves n'avaient jamais pratiqué ces transformations.

Objectifs de cette séance :

Présenter les règles d'hygiène à respecter avant tous travaux de transformation. Expliquer l'importance de la conservation saine des produits frais issus des récoltes pour pouvoir en disposer plus tard et pour pouvoir les transporter. Mettre en pratique la pression, la pasteurisation et la congélation. Découvrir les associations de saveurs en mélangeant des variétés raisins (muscat, alphonse lavalée, senteniales et rubis) et des figues.



Réalisation de jus par extraction vapeur

Récolte des pommes Granny Smith

1^{ère} Pro PH - Henri Folio

Les élèves de bac pro 1 Production Horticole ont récolté en un après-midi près de 350 kilos de pommes Granny Smith pour les transformer en jus. C'est la première fois que des pommes vont être ramassées et transformées par les élèves du lycée.

Objectifs de cette séance :

Ramasser de façon professionnelle des fruits. Apprendre à récolter des fruits sous filets. Sélectionner les fruits mûrs.



Récolte des Grannys pour le jus

Atelier transformation pommes

Seconde Pro Sapat - Corinne Guhur - Alain Nicolas

Plusieurs séances de transformation ont eu lieu à la cuisine pédagogique pour réaliser des crumbles et des tartes aux pommes.

Réalisation par équipe de deux élèves de crumbles et de tartes aux pommes avec les farines de la boutique école de l'exploitation. Les recettes ont été réalisées avec des farines de: blé, châtaigne, petit épeautre, châtaigne/blé, blé/petit épeautre, châtaigne/petit épeautre/blé. Pour certains l'épluchage a été une découverte. Une séance de dégustation a permis d'évaluer les différents crumbles et tartes aux pommes.

Objectifs de cette séance:

Apprendre à varier la consommation des fruits. Comprendre l'importance des quantités d'ingrédients. Réaliser des recettes en associant des farines moins utilisées en pâtisserie. Montrer la rapidité et facilité de réalisation d'un dessert avec des fruits. Valoriser le « fait soi même »



La préparation de la pâte



Les tartes prêtent à déguster

Exposition de documents sur les fruits oubliés

CDR - Odile Godefroy

Pour accompagner la démarche du projet le centre de ressource propose une série de documents sur les fruits et variétés oubliés. On peut y découvrir notamment une revue « fruits oubliés » éditée par une association qui réunit des passionnés d'écologie, de biodiversité et d'alimentation. Le n°75 de mars 2019 entre en résonance avec notre projet « Pommes du passé, pommes du futur » Que reste-t-il de la biodiversité des pommes ? Quelles solutions pour une pomme du futur climato-sympathique, nutritive, goûteuse et diversifiée dans son aspect et dans sa saveur ? A lire de toute urgence...



Exposition fruits oubliés

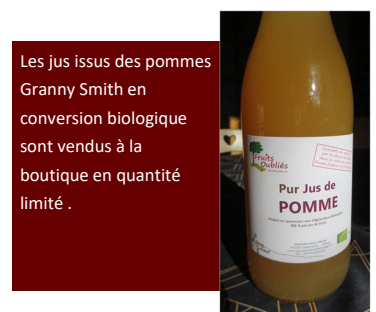
Transformation des pommes Granny Smith

1^{ère} STAV - Michel Raux - Philippe Vadot - Valérie Sévenier

Dans le cadre du stage territoire, les élèves de 1ere STAV ont transformé les pommes récoltées par les 1ere PH au Bocal de Carpentras. Le Bocal est un lieu collaboratif et associatif de l'association Label Vers. On y trouve une unité de transformation en jus avec un broyeur, un presseur et un pasteurisateur. La transformation a permis de rencontrer les membres de l'association pour découvrir leurs actions en faveur de l'environnement et de l'économie sociale et solidaire.

Objectifs de cette séance :

Apprendre à transformer de façon semi professionnel des fruits. Découvrir les différentes machines. Conditionner du jus de pommes. Connaître les règles d'hygiène et sanitaire pour la transformation alimentaire.



La transformation au Bocal



Le prélèvement des rameaux



Les boutures en pots

Atelier bouturages

1^{ère} STAV - Michel Raux - Philippe Vadot

Les élèves ont été initiés à une méthode de multiplication végétative simple et abordable le bouturage. C'est une technique très ancienne permettant de reproduire à l'identique une plante. Elle peut se pratiquer sur la plupart des variétés. Les élèves ont découvert et expérimenté la méthode de bouturage à bois sec pour reproduire des figuiers. Les rameaux ont été prélevés sur la parcelle pédagogique et ont été plantés en pots.

Objectifs de cette séance :

Apprendre les gestes techniques pour assurer la bonne reprise des boutures. Choisir les parties de l'arbre à prélever et la zone de coupe sur les rameaux. Respecter les règles d'hygiène pour éviter de contaminer la bouture avec le sécateur. Préparer un support de plantation adapté pour favoriser le développement.



La préparation des portes greffes

Atelier plantation des portes greffes

Bac pro PH lycée et CFA - Cyril Clop - Nathalie Passard - Henri Folio - Alain Nicolas

Monsieur Ouvier pépiniériste sur Mazan nous a offert des portes greffes pour réaliser une première production d'arbres fruitiers oubliés. Ces portes greffes ont été plantés près de la bi-chapelle en attente d'une greffe au mois de septembre.

Deux ateliers ont été mis en place :

- un atelier préparation du terrain, délimitation, passage du rotovator, amendement.
- un atelier plantation des portes greffes avec la participation de Monsieur Ouvier

Objectifs de cette séance :

Préparer un terrain en vue d'une plantation. Apprendre à utiliser les supports de culture : outils du travail du sol, amendement, irrigation, paillage. Planter des portes greffes, taille avant plantation, respect des distances.



La plantation en ligne

Les actions Fruits Oubliés solidaire de l'exploitation



La récolte des dernières pommes

Parallèlement aux actions menées dans les classes, l'exploitation a organisé des cueillettes solidaires. Une au profit de l'association d'aide aux enfants démunis "AED Kareen Mane", l'autre au profit des Caddies de l'Espoir.

Ces actions permettent de récupérer les fruits oubliés sur les arbres de l'exploitation évitant ainsi le gaspillage des fruits.



La création graphique

Nous avons créé un logo, il permet d'identifier les actions du projet, et une étiquette spécifique pour le jus de pommes.

Le projet d'atelier de transformation au sein de l'EPL

Pour permettre de réaliser les activités au sein même de l'EPL nous avons déposé un PRELP pour pouvoir financer un atelier de transformation. Cet atelier pourrait se situer dans l'ancienne boutique. Cette salle possède l'avantage ne pas demander beaucoup d'aménagements pour la mettre aux normes HACCP, d'avoir une chambre froide et d'être facilement accessible pour y apporter des quantités importantes de fruits. L'atelier de transformation sera constitué d'un broyeur, d'un presseur, d'un stérilisateur, de cuves et d'une centrifugeuse. Cela nous permettra de produire des jus de fruits, jus de légumes. Des évolutions vers de la fabrication d'autres produits, bière, cidre, confiture, soupe sorbet, pourront être envisagées.



Exemple d'atelier de transformation

La production se fera dans le cadre des formations du lycée/UFA/CFPPA. Il pourra servir de vitrine pour nos formations agroalimentaires. Nous pourrions mettre en place des ateliers de production pour financer les voyages et projets des apprenants. Nous pourrions également se servir de cet atelier pour répondre à la demande de lutte contre le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire en articulant des cueillettes libres sur l'exploitation avec des transformations libres.



Inscription au concours : prix de l'écologie positive de demain

Nous avons déposé un dossier pour inscrire le projet au concours prix de l'écologie positive porté par le conseil régional. Nous avons choisi la catégorie démarche globale développement durable.

En cas de succès nous pourrions obtenir une subvention nous permettant de financer et d'amplifier nos actions



Merci à tous les participants dans ce contexte Covid

Un grand merci à tous les participants : encadrants, élèves, personnels techniques, personnels de l'exploitation qui se mobilisent dans ce contexte si particulier.

Un merci et un au revoir à Valérie Sévenier, infirmière du projet qui nous quitte pour de nouvelles activités.