

9

Les 4 pages de l'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

DÉCEMBRE
2025

L'ALIMENTATION LOCALE ALLIÉE DES TERRITOIRES



Former de futurs agriculteurs pour assurer la souveraineté alimentaire dans les territoires fait partie des missions de l'enseignement agricole. Adossés aux établissements et à leurs exploitations, des ateliers technologiques ou encore des points de vente directe permettent aux apprenants de s'initier à la transformation des produits et à la commercialisation en circuits courts. Ces outils contribuent également aux dynamiques territoriales autour de l'alimentation.

« Les circuits courts et la transformation des produits contribuent à la relocalisation de l'alimentation. Ces nouveaux modes de production, encouragés par les politiques publiques, apportent une plus-value économique aux productions agricoles. Ils répondent aux attentes des consommateurs en instaurant une relation de confiance avec les agriculteurs. Ils constituent des débouchés supplémentaires qui peuvent ouvrir la voie à de nouvelles installations », explique Marie Provost, animatrice du réseau thématique Alimentation pour la Direction

générale enseignement et recherche (DGER). Adossés à certains établissements, des ateliers technologiques permettent aux apprenants de s'initier à la transformation des produits de façon pratique. Et des points de vente servent aussi de vitrine aux savoir-faire des ateliers. « La raison d'être des ateliers technologiques est avant tout pédagogique. Il s'agit de montrer aux apprenants un panel de solutions pour leur permettre de s'orienter ensuite, vers un projet pertinent. Mais ces structures bénéficient aussi aux agriculteurs du territoire et au développement des filières locales. Concernant les ateliers technologiques, beaucoup sont ouverts aux agriculteurs pour leur propre transformation en prestation de service ou atelier relais. Certains points de vente accueillent également des produits locaux et inversement, les produits de l'enseignement agricole sont présents dans les magasins de producteurs. » L'enseignement agricole est également partie prenante des dynamiques autour d'EGALIM, une politique publique en faveur d'une alimentation locale et de qualité dans l'approvisionnement des cantines et de la restauration collective.



ISSUS DU TERROIR

des produits en vente directe

Écoulant les produits de la ferme du lycée Nature de La Roche-sur-Yon, un magasin de vente directe propose aussi les produits d'une vingtaine de producteurs ou issus du réseau des lycées agricoles. La boutique qui s'est dotée d'un « drive », répond à un vrai engouement pour une consommation locale. « Légumes, viande de porc et d'agneau, poulets produits sur l'exploitation du lycée, fromage, œufs, farine, jus, sel, huile de tournesol, etc., une majorité de nos produits vient des Pays de la Loire, commente Laure Hugot, gérante. Si l'exploitation du lycée est en bio (sauf les poulets élevés selon le cahier des charges AB mais abattu dans un abattoir non-bio), le magasin mise sur le local et la proximité. Réduction de l'empreinte carbone, connaissance des produits, les gens viennent y faire des achats qui ont du sens. » Après avoir démarré dans un local attenant à la bergerie, le magasin s'est agrandi quand le CFPPA a créé une section maraîchage bio. « Toujours pour prendre en compte la demande des consommateurs, on a élargi

la gamme en s'ouvrant à d'autres producteurs. Être en lien avec le territoire est l'une des missions de l'enseignement agricole. » Dans un cadre pédagogique, le magasin accueille les élèves de bac pro Technicien Conseil Vente en Animalerie qui s'initient à la vente. Ils y organisent des événements. Et chaque année pour Noël, les BTS technico-commerciaux proposent une vente de saumon fumé des Sables d'Olonne. « Et, bouclant la boucle, la personne qui nous approvisionne en pain paysan fait partie de nos anciens élèves. »

A Saint-Lô Thère, c'est sous la marque les Enfants Thériables que l'École Nationale d'Industrie Laitière et l'atelier de transformation technologique fabriquent des fromages, yaourts, crèmes desserts, beurre, fromages à pâtes molles ou pressés issus de process calqués sur ceux de l'industrie agro-alimentaire. Fabriqués avec les apprenants, ces produits et d'autres encore sont disponibles à l'entrée de l'atelier ou sur commande.

62 %

des lycées avec restauration collective sont en partie fournis par les produits de leur exploitation agricole.

97 %

des établissements ont engagé des démarches EGALIM.

22

le nombre d'ateliers technologiques de l'enseignement agricole permettant l'acquisition de compétences professionnelles dans l'industrie agroalimentaire ou la transformation.

52

le nombre d'établissements adhérents à la Boutique gourmande des lycées agricoles avec vente en ligne.

LES ENFANTS THERIABLES



DU PRÉ À LA FOURCHETTE

miser sur les circuits courts

Au cœur du département de la Loire, le lycée agricole privé de Ressins accueille des filières bac professionnel et technologique orientées production et transformation alimentaire. « *Viandes bovine et ovine, lait de vache et de chèvre, élevage de porcs, les productions qui en découlent sont ultra locales et de qualité. L'exploitation est labellisée Haute Valeur Environnementale. Les bêtes sont abattues à 10 km d'ici et tout est transformé à la ferme*, explique le directeur de l'établissement, Bertrand Bissuel. Les circuits courts sont notre credo pour conforter les revenus, supprimer les intermédiaires et être indépendant des prix du marché. Ils répondent aussi aux enjeux environnementaux. » Si les produits issus de l'exploitation du lycée sont vendus dans le magasin de la ferme, le lycée s'en sert aussi pour approvisionner sa cantine. « Pour que les élèves mangent bien ». Partie prenante d'un Programme Alimentaire Terri-

torial (PAT), le lycée s'est lancé dans l'aventure avec son cuisinier aux manettes. Et depuis 2021, alors que le projet a pris de l'ampleur, il accueille la société al-TERREnative. Spécialisée en restauration collective, « celle-ci prépare les repas pour les élèves de l'établissement et approvisionne 24 écoles des environs. Elle compte pour principal fournisseur l'exploitation du lycée, raconte Bertrand Bissuel. Nous lui vendons toute notre viande de porc, la charcuterie, des yaourts ainsi que des légumes. Confortant la volonté de l'établissement de vendre en circuits courts, ce projet permet aussi de montrer aux jeunes que les débouchés existent, pouvant apporter une plus-value économique à une future installation. »

« UN ATELIER AU SERVICE DU TERRITOIRE »



TÉMOIGNAGE

Cécile Farineau, directrice de l'atelier technologique, Plombières-les-Dijon

« L'atelier de transformation semi-artisanal de Plombières-les-Dijon est spécialisé dans la transformation végétale. Comme dans toute la région, son produit phare est le cassis transformé en crème et confiture. Et son catalogue compte plus de soixante références : confitures, nectars et jus de fruits, tartinades et conserves : tajine, ratatouille, confits de figues... Depuis peu, pâtes et biscuits sucrés diversifient cette gamme. Dans un souci de qualité, toutes les matières premières transformées sont d'origine française et si possible de Côte d'Or. Nos productions sont liées à notre activité pédagogique importante, la vocation de l'atelier étant d'accueillir les classes de l'établissement pour les travaux pratiques, les élèves ingénieurs de l'Institut Agro Dijon et le public adulte du CFA (1) et du CFPPA(2). Notre deuxième mission est d'être partie prenante du territoire. Nous faisons du travail à façon pour les agriculteurs, accompagnons des start'up sur de petites productions tests. La transformation permet aux agriculteurs de valoriser des invendus, de lutter contre le gaspillage et d'avoir des produits qu'ils peuvent commercialiser pendant deux ou trois ans. »

(1) : Centre de formation des apprentis ; (2) : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole





LES JEUNES ONT LA PAROLE

Lisa, Bac pro conseil et vente en alimentation et vins et spiritueux (51)

“

Ma formation me permet de développer des connaissances solides dans des domaines comme l'univers du vin mais aussi les produits du terroir. On a eu l'occasion de tenir un stand sur le marché d'Avize, un mode de commercialisation qui valorise ces produits. J'ai apprécié le contact direct avec les clients.

COOPÉRATION INTERNATIONALE



Chadate Zangaba,
service civique (77)

“

En fréquentant l'atelier de transformation et le magasin de vente de l'EPLEFPA de la Bretonnière, où j'effectue mon service civique, j'ai découvert les circuits courts. Avec des amis, j'ai le projet d'aider les producteurs de mon pays, le Togo, à se structurer au niveau national pour développer la vente de produits transformés en AB. Un service civique est basé sur l'échange. Aussi, à La Bretonnière, j'ai fait découvrir aux autres un plat togolais cuisiné à partir des produits de l'exploitation.

Movagri, le réseau des étudiants de l'enseignement agricole qui partent à l'étranger.



PARTENAIRE DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

LE RÉSEAU NATIONAL DES PAT*

Les *Projets Alimentaires Territoriaux fédèrent les différents acteurs d'un territoire, des consommateurs aux producteurs, autour de la question de l'alimentation, y compris de ses dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé. Engagé en faveur d'une restauration collective de qualité (EGALIM), l'enseignement agricole fait partie des structures qui s'engagent dans les PAT. En lien avec les autres partenaires, l'enseignement agricole partage aussi ses connaissances techniques, mène des expérimentations et des programmes de sensibilisation auprès des apprenants.



LES FORMATIONS DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

Les formations proposées par l'enseignement agricole technique jusqu'aux BTS permettent de s'initier à la transformation, à la réglementation et à l'hygiène dans toutes les filières : transformation laitière, végétale ou carnée, etc. Alors que l'enseignement agricole est partie prenante d'une restauration collective de qualité, ses cantines sont également des lieux d'animation pour la mise en œuvre des politiques publiques autour de l'alimentation.



laventureduvivant.fr

Crédits photos : p. 1 : Xavier Remongin/MASA, lycée Nature de la Roche-sur-Yon p. 2 : lycée Nature de la Roche-sur-Yon ; p. 3 : Lycée agricole privé de Ressins, Cécile Farineau ; p. 4 : agriculture.gouv.fr, Orane Bischoff, Marie-Pascale Vincent. Directrice de la publication : Marion Lhôte, Direction générale enseignement et recherche (DGER). Rédactrice en chef : Marie-Pascale Vincent, Institut Agro Florac. Comité de rédaction : Irène Allais, Marie Provost (Réso'Them) ; Claire de Pomyers (DGER), Florence Duyck, Bergerie nationale et le Groupe national communication EPA2.