

## Des productions horticoles vertueuses et plus d'autonomie alimentaire.

Novembre 2019 - Claire Durox et Régis Triollet, animateurs [Réso'them](#) de l'enseignement agricole.

**Au sud de la Bourgogne, l'exploitation du lycée de l'horticulture et du paysage de Tournus est engagée depuis plusieurs années sur les thématiques de la biodiversité, de la gestion de l'eau, du compostage... Elle se diversifie vers les plants maraîchers et revisite certaines productions.**

Plus de 230 apprenants sont accueillis cette année de [la seconde au BAC Pro et du BTS](#), complété par la [licence pro en aménagements paysagers](#) portée par l'IUT de Dijon. « *Il y a un besoin sociétal sur le légume, le plant de légume, et le bio* » constate Sylvain Hedoux, arrivé en 2016 comme directeur de l'exploitation horticole de Tournus. Certains élèves pensent à cette diversification. « *J'aimerais que la ferme contribue à l'autonomie alimentaire du self dans les prochaines années, notamment sur les oignons, échalottes, salades, épinards, cucurbitacées, pommes de terre...* » poursuit-il. Un passage de 100 à 800 kg livrés entre 2018 et 2019, et une volonté de contribuer à encore plus d'autonomie en légumes...



Sylvain Hedoux, directeur de l'exploitation, prépare une livraison de potimarrons pour la restauration de l'établissement  
(Photo : Régis Triollet)

### Comprendre le chemin parcouru et identifier des perspectives

A la création de l'école en 1969, Tournus était une école ménagère agricole. L'année 1974 a marqué un tournant avec l'ouverture d'une section horticole ; comme premières productions, des radis et des peupliers. Ce fonctionnement a perduré jusqu'en 1988 et le 1er septembre il y a eu l'ouverture d'une exploitation à proprement parler (en tant que centre constitutif de l'établissement). Au départ, l'exploitation était principalement tournée vers la floriculture. Le maraîchage s'est développé dans les années 2010. En 2015 une production de pépinière sur 600 m<sup>2</sup> est mise en place. Enfin, en 2018, le verger conservatoire et le rucher école, développés vers 2012, ont intégré l'exploitation. Aujourd'hui, outre le directeur Sylvain Hedoux, l'exploitation compte 1,5 salariés (un permanent Hervé Jacquier et un saisonnier). Il y a également une équipe d'enseignants très impliqués, une chance pour les projets et certaines animations. La structure réalise 120.000 € de chiffre d'affaires dont 85 % auprès des particuliers. A noter également, les investissements récents pour l'automatisation de l'arrosage sur davantage de surfaces, ainsi que la gestion climatique assistée par ordinateur. Le pilotage à distance par smartphone est très utile juge le responsable. Depuis trois ans, l'exploitation produit pour les maraîchers bio de jeunes

plants. « Nous sommes dans une logique de diversification, précise Sylvain Hedoux. A cela plusieurs intérêts : pédagogique avec la mise en place de cultures courtes ; mais aussi l'utilisation de nouvelles machines, sans oublier l'augmentation du chiffre d'affaires pour compenser la perte sur l'activité florale. Egalement, cela apporte de la souplesse au système puisqu'en cas d'invendus de jeunes plants, on peut les replanter pour produire nos légumes. » L'une des fiertés de Sylvain Hedoux vient du fait que les élèves du lycée mangent à la cantine les légumes produits sur l'exploitation. La légumerie installée à la restauration depuis deux ans a aussi facilité ce développement d'approvisionnement.

**Un aperçu de l'histoire du site de l'exploitation de Tournus (Photo : Régis Triollet)**

A gauche, la serre de collection de 1874 réutilisée pour de la [mosaïculture](#) confectionnée avec les élèves pour la ville de Cluny ; à droite la multichapelle de 1980 ; au milieu, la serre verre de 2004 abritant aussi le bureau et le point de vente. Devant, la pépinière hors-sol équipée d'irrigation goutte à goutte



depuis 2018. L'eau provient d'une [récupération d'eau de pluie](#) (bassin de rétention) et d'un forage. « La ferme a des pratiques de gestion de l'eau intéressantes », souligne Emmanuelle Pavy, enseignante en horticulture. Pour améliorer la biodiversité fonctionnelle et la présence d'auxiliaires dans les serres, des bandes fleuries sont régulièrement testées, ainsi que différents mélanges couvre-sol ([Projet PlaCOHB](#)).

**Agir en réseau pour inspirer, rassurer, échanger**

Avec l'appui des chargés de mission animation et développement des territoires en [DRAAF-SRFD](#), les directeurs d'ateliers horticoles de Bourgogne-Franche-Comté, Grand Est et Auvergne-Rhône-Alpes se retrouvent deux fois par an depuis 2019. « On échange sur des résultats technico-économiques, sur nos pratiques, on se conseille par exemple sur des enjeux sanitaires, c'est vraiment super ! » souligne Sylvain. D'autres réseaux permettent de progresser dans les conduites techniques et environnementales : [l'Est Horticole](#) (échanges entre une station expérimentale de l'institut technique Astredhor et des professionnels), un groupe [Dephy](#) sur la réduction des phytosanitaires, la commission maraîchage bio en Bourgogne aux contacts de [l'association Bio-Bourgogne](#).

## Gérer un verger conservatoire labellisé qui doit devenir plus productif

En 2012, l'école horticole et du paysage de Tournus s'est engagée dans l'aménagement d'un verger conservatoire (160 fruitiers), sur une parcelle de 2,7 hectares « [labellisée EcoJardin](#) » en 2015, située en face du lycée. Le Bief du Potet, petit cours d'eau affluent de la Saône en centre-ville de Tournus, court au sud de la parcelle : il constitue un atout écologique et pédagogique ; toutes les classes mènent des études, font de l'entretien sur ce verger conservatoire... La restauration de sa [ripisylve](#), l'implantation de haies bocagères, la création d'un micro-étang, la création de murets en pierres sèches, font partie du projet global qui accueille les arbres et arbustes fruitiers. Six ruches ont par ailleurs été installées en 2015 aux abords du ruisseau. « *On envisage d'installer du maraîchage bio entre les rangs de fruitiers afin de convertir cet espace en surfaces productives de légumes* », évoque Sylvain, « *Et aussi des petits fruits sur les lignes de fruitiers conduits en haute-tige* ». Il y aura la problématique de l'eau à travailler, avec des solutions à trouver pour l'arrosage estival des jeunes arbres ou plants en périodes de sécheresses croissantes (Techniques de paillage, palette végétale peu consommatrice d'eau...).

Reportage en juin 2017 : Création d'un verger écologique et pédagogique, un espace pour l'expérimentation - [vidéo](#)



### Composter, une clé pour l'autonomie du verger conservatoire et l'économie circulaire.



Tontes, branchages, feuilles mortes, déchets horticoles sont rassemblés en andains sur la plate-forme. Un broyeur homogénéise le mélange et facilite la fermentation. Une aération ponctuelle permet le contrôle de la montée en température et la régulation de la maturation.

***La plate-forme de compostage (Photo Régis Triollet)***

*Les ligneux, les herbacés sont triés et le broyeur est très utilisé. A gauche, le compost mûr prêt à partir sur le verger conservatoire. Le cycle complet prend quasiment un an.*

**Préparation de l'hivernage de plants.**  
Parmi les élèves de bac pro Production horticole certains souhaitent s'orienter vers la floriculture et d'autres pensent au maraîchage...  
(Photo : Régis Triollet)



### **3 questions posées à Sylvain Hédoux, DEA (depuis 2016)**

**De quoi êtes-vous le + fier ?** « Avoir maintenu une cohésion d'équipe après une période d'instabilité, trois changements de DEA entre 2013 et 2016, être à l'écoute, être humain... Les enseignants semblent contents de venir à la ferme, les élèves ont "la banane" aussi. Et d'avoir développé les jeunes plants maraîchers pour contribuer à l'évolution des productions. »

**S'il fallait améliorer quelque chose ?** « La conduite des productions, rationaliser les techniques, ne pas forcément en semer autant... »

**Un conseil pour mon éventuel successeur ?** « Dans une société du « tout gestion », où il faut produire du chiffre, faire attention à l'Humain. Par exemple, faire attention à l'évolution des salariés, leur permettre d'aller à des journées techniques et de sortir de l'exploitation... »

### **L'exploitation horticole de Tournus 2018 en chiffres...**

- . Structures : 3 pôles : Floriculture, 2100 m<sup>2</sup>, CA 79000 € ; Pépinière : 400 m<sup>2</sup>, CA 20000 € ; maraîchage bio : 300 m<sup>2</sup>, 18000 € ;
- . Un verger conservatoire labellisé EcoJardin en 2015.
- . ETP : 2,5 dont 1 salarié + 1 saisonnier sur 6 mois + 1 directeur d'exploitation
- . Chiffre d'affaires : 120 000 € en 2018

### **Contacts / en savoir plus :**

- . Directrice de l'établissement : Régine Boulon, [regine.boulon@educagri.fr](mailto:regine.boulon@educagri.fr)
- . Directeur de l'exploitation horticole : Sylvain Hedoux, [sylvain.hedoux@educagri.fr](mailto:sylvain.hedoux@educagri.fr)
- . Enseignante en productions horticoles, Emmanuelle Pavy, [emmanuelle.pavy@educagri.fr](mailto:emmanuelle.pavy@educagri.fr)
- . Les serres de l'exploitation : <https://www.epl-tournus.educagri.fr/equipements-pedagogiques/serres-de-lexploitation/>
- . Fiche action sur la gestion de l'eau de pluie pour la production horticole (depuis environ 2012) : [Lien](#)