

CASDAR TAE+ 2019

PRÉSENTATION DU PROJET

Produire - Transformer, commercialiser et valoriser

Aménager - Proposer des services **Autrement**

EPLEFPA DE TARN-ET-GARONNE (Région Occitanie)

LOCABIO



CONTEXTE

- > Plan national et régional « Enseigner à produire autrement pour les transitions et l'agro-écologie »
- > **Loi Egalim** et l'obligation faite aux restaurants collectifs de proposer une part au moins égale à 50 % de produits issus de circuits courts dont 20 % issus de l'AB
- > **Convergence de projet** avec l'atelier technologique de Rodez La Roque qui développe une activité **produits transformés** en incorporant des **légumes AB**
- > **Demande politique et sociétale** favorisant l'accès à une alimentation saine et équilibrée



OBJECTIF PRINCIPAL

- > Recréer une logique dans l'approvisionnement des restaurants collectifs en limitant les intermédiaires et la distance géographique entre le producteur et le consommateur final
- > **Agir en faveur du « Consommer BIO et LOCAL »** pour préserver l'équilibre économique agricole du territoire et l'environnement

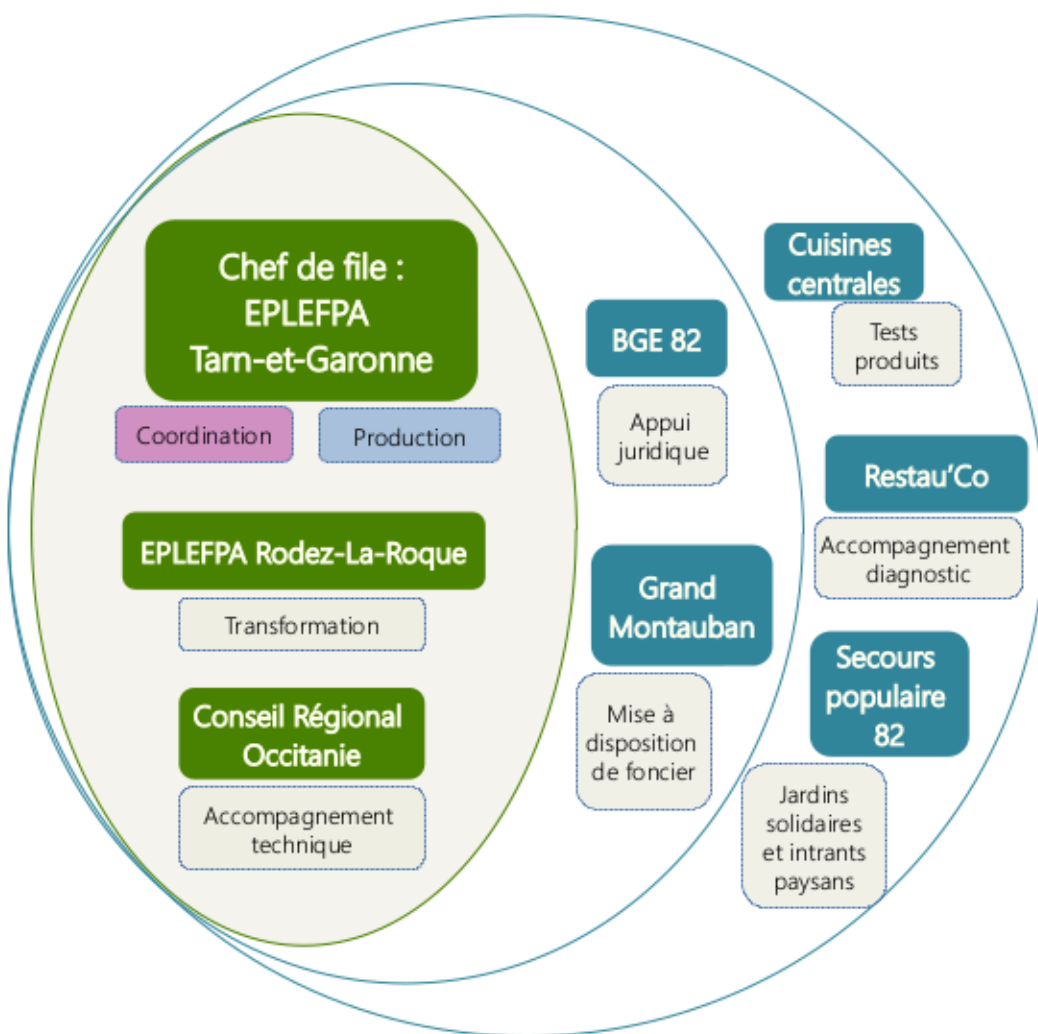


PILOTAGE

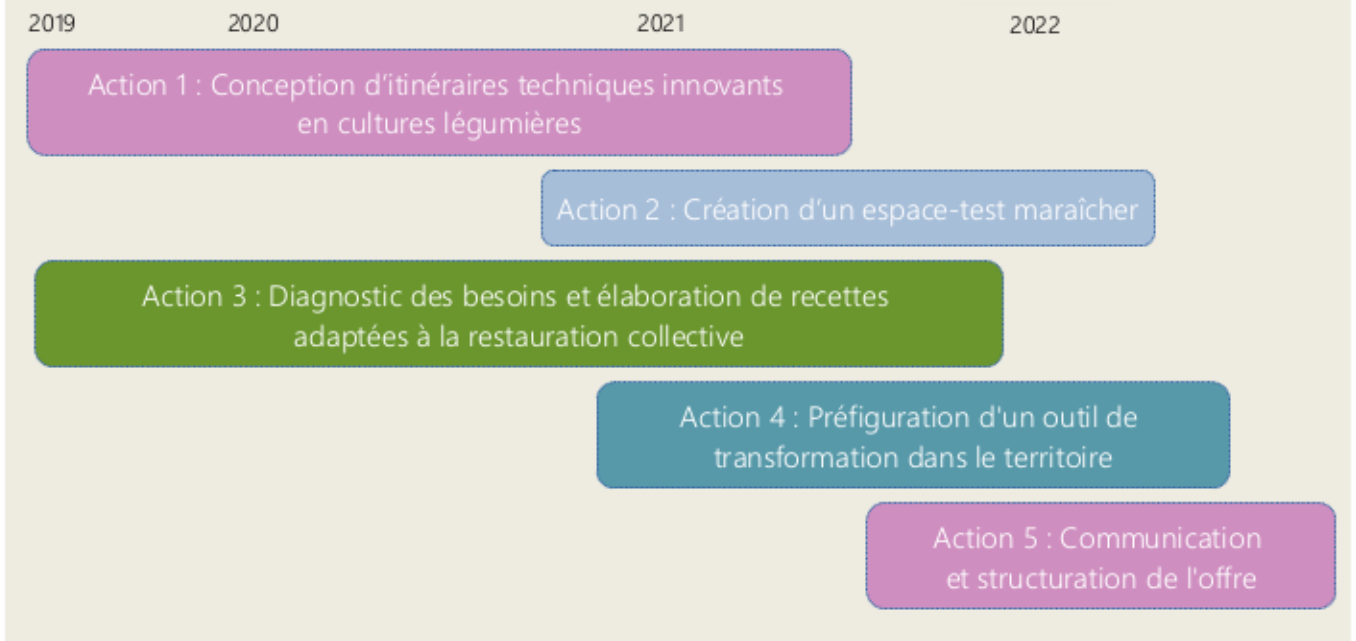
- > **Chef de projet : Thomas Vogel, Directeur Adjoint EPL 82**
- > Chef de projet adjoint : Rémy Oustrières, DEA EPL 82
- > Référents projet : Céline Seraffin (EPLEFPA 82), Julie Delbosc et Valérie Delescluse (EPLEFPA Rodez-La Roque)
- > Instances de concertation et décision : 1 comité de pilotage / an et réunions de suivi régulières avec l'EPLEFPA de Rodez La Roque



NIVEAUX D'IMPLICATION PARTENARIALE



CALENDRIER PRÉVISIONNEL



CONSTATS ET PROBLÉMATIQUE A RÉSOUDRE

- > Constats : **Décalage** entre la **demande** locale de la restauration collective et l'**offre** de produits de proximité. Volonté de **structurer la filière** autour d'une offre spécifique.

- > Problématique : **Comment recréer une logique dans l'approvisionnement des restaurants collectifs en limitant les intermédiaires et la distance géographique entre le producteur et le consommateur final ?**

DÉMARCHE TECHNIQUE ET SCIENTIFIQUE

- > Diagnostic de durabilité : un diagnostic **IDEA 4** va être conduit par les apprenants de l'EPL82
- > Conception d'**itinéraires techniques innovants** pour les cultures légumières de plein-champ
- > **Étude de filière** : analyse de la filière de production et transformation pour déterminer les freins au développement du Consommer BIO
- > **Conception de recettes** spécifiques adaptées aux contraintes de la **restauration collective**

DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

Les **apprenants** sont systématiquement impliqués **dans toutes les phases du projet** puisque les actions programmées sont intégrées dans les programmes pédagogiques des différentes filières. Deux exemples :

- > Innovations et développement de nouvelles techniques de production : les apprenants évalueront les **avantages et inconvénients** des différentes **techniques de production** qu'ils auront expérimentées dans le cadre des **travaux pratiques**
- > Transformation : les apprenants sont chargés de l'**étude de marché** préalable et de la **conception des recettes**

RÉSULTATS ATTENDUS

- > Contribuer à **structurer la filière** Fruits & Légumes Bio afin qu'elle réponde aux besoins de la restauration collective du territoire (production/transformation/distribution)
- > Proposer des **solutions agroécologiques** adaptées à ces productions
- > Favoriser l'insertion via l'**espace-test maraîcher** et le **chantier d'insertion**

*EPLEFPA : établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole

Exploitations de l'EPLEFPA 82 : Pesquié à Moissac et Capou à Montauban

Directeur d'exploitation : Rémy OUSTRIERES
Directeur Adjoint EPLEFPA chargé des exploitations : Thomas VOGEL
Directrice de l'EPLEFPA : Aurore LOUIS

OTEX : FRUITS ET LÉGUMES

Salariés : 3 ETP Permanents et 4 ETP Saisonniers

Surfaces :

- > SAU Vergers : 18 ha
- > SAU Maraîchage : 2 ha

ATELIERS DE PRODUCTION :

Arboriculture fruitière :

- > 18 ha de vergers : pommes, prunes, kiwi et raisin de table
- > 80% coopérative et 20% en direct
- > AOP Chasselas de Moissac et AB sur 50% des surfaces

Maraîchage et cultures légumières :

- > 2 ha de cultures en maraîchage multi espèces plein-champs et abris froids
- > En transition vers une réduction de la diversité et l'augmentation des quantités, par la mécanisation
- > 100% vente directe et demi-gros, 100% en AB

*AB : Agriculture Biologique
*AOP : Appellation d'Origine Protégée
*ETP : Équivalent Temps Plein de l'Exploitation
*OTEX : Orientation Technico-économique
*SAU : Surface Agricole Utile