

Rapport intermédiaire

Rapport final

Période concernée : 2019-2021

Référence du projet : **19EA512734**

Acronyme et titre du projet : « **LOCABIO, Soutenir la transition agroécologique par l'innovation technologique et le renforcement des approvisionnements de proximité à la restauration collective** »

Organisme chef de file : **EPLEFPA de Tarn-et-Garonne**

Nom, coordonnées et organisme du chef de projet : **Thomas VOGEL, Directeur Adjoint, EPLEFPA 82.**

COMPTE-RENDU TECHNIQUE DU PROJET

Date d'élaboration du compte rendu : Mars 2022

Volet « Bilan technique »

Volet détachable à publier sur la plateforme <https://rd-agri.fr> avec les livrables du projet (30 pages maximum)

1- Rappel des objectifs du projet

Depuis 2018, l'EPL 82 est engagé dans un projet innovant qui consiste à concevoir et mettre en place une légumerie en Tarn-et-Garonne, dans le but de fournir la restauration collective du 82 en légumes AB et/ou locaux prêts à l'emploi. Ce projet s'intègre dans le contexte de la loi EGALIM, qui indique, qu'au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs comprendront une part au moins égale à 50 % de produits issus de circuits courts dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique mais également dans une démarche politique et sociétale favorisant l'accès à une alimentation saine et équilibrée.

L'EPL 82 s'est associé à l'EPL Rodez La Roque, qui apporte des compétences en génie alimentaire, afin de structurer la filière et mettre en lien de manière efficace les agriculteurs et la restauration collective.

Aujourd'hui, le TAE + 2019 est une opportunité pour nos deux EPL de diffuser plus largement nos innovations en terme de production et de transformation dans le domaine de l'agro-alimentaire mais également d'approfondir notre travail en terme d'agro-écologie et d'ouverture sur le territoire en relation directe avec le nouveau plan « Enseigner à produire autrement, pour les transitions et l'agroécologie » et les rénovations des référentiels de la formation agricole.

L'objet de notre étude consistera donc à :

- Apporter des solutions technologiques innovantes sur les exploitations agricoles des EPL 82 et EPL Rodez La Roque dans la production de viande, fruits et de légumes bio cohérentes avec les enjeux économiques, environnementaux, sanitaires et sociales d'aujourd'hui ;
- Concevoir un projet d'installation de légumerie ou plus largement d'outil de transformation agro-alimentaire consolidé, ouvert sur le territoire, qui répondra aux besoins des producteurs et de la restauration collective.

Les principales pratiques « agroécologiques » qui seront déployées dans le cadre de cette étude sont :

- L'accroissement de la biodiversité en évitant les monocultures (rotations longues, cultures associées, etc.) grâce à l'introduction de cultures légumières dans la rotation annuelle,
- La re-conception de notre approche du travail du sol qui privilégie les couverts végétaux permanents, le travail sans retournement et la fertilisation organique. Aussi structure et vie du sol sont préservées et renforcées,
- La fertilisation obtenue au moyen des engrais verts, de compost ou de digestat,
- Les traitements phytosanitaires naturels, réduits au minimum, biodégradables et traditionnellement utilisés dans la lutte contre les parasites,
- La pédagogie adaptée aux acteurs du terrain.

Le point fort de notre projet est d'être construit PAR les enseignants et formateurs des EPL 82 et EPL Rodez La Roque POUR les apprenants. Les études et actions sont menées sous forme de groupe de travail avec les enseignants et formateurs et les apprenants sont inclus dans toutes les démarches et actions du projet.

2- Méthodologie mise en œuvre

(Analyser les inflexions opérées par rapport au projet déposé)

Action N°1 et 2	<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir et mettre en place des parcelles de maraichage biologique en planches permanentes EXPLOITATION DU PESQUIE à Moissac • Développer des outils d'autoguidage GPS sur tracteur maraicher 	Formations impliquées	Animateur associé
2019-2020	<p>Reprise des parcelles en planches et dvlp recours aux couverts végétaux</p> <p>Multiplication des semences fermières de méteil (couverts végétaux)</p> <p>Montage de 2 tunnels froids (10m*30m)</p> <p>Acquisition d'un cultirateur avec incorporateur d'engrais, d'une rotobèche et de disques pour semoir de précision</p> <p>Essais d'itinéraires techniques différents : paillage naturel/plastique/binage pour les courges et les choux</p>	<p>BP REA et BP RAPH</p> <p>BAC PRO CGEA ET PH</p>	<p>Céline SERAFFIN</p> <p>Philippe THOMAS</p>
2020-2021	<p>Essais d'itinéraires techniques différents : paillage naturel/plastique/binage pour les choux fleurs et les patates douces</p>	CAPA MA	Philippe THOMAS
2021-2022	<i>Mise en place Poireaux avec entretien mécanisé</i>	CAPA MA	<i>Tristan PARDO</i>

Action N°1 et 2	<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir et mettre en place des parcelles de maraichage biologique en planches permanentes EXPLOITATION DE CAPOU à Montauban • Développer des outils d'autoguidage GPS sur tracteur maraicher 	Formations impliquées	Animateur associé
2019-2020	<p>Remise en culture ancien verger : travail du sol/amendement/méteil</p> <p>Implantation nouvelles cultures : tomates plein champs et pomme de terre</p> <p>Dvlp d'un Rolofaca pour détruire les couverts végétaux</p>	<p>BTSA PH</p> <p>BP MMEV</p>	<p>Céline SERAFFIN</p> <p>Philippe THOMAS</p>
2020-2021	Implantation nouvelles cultures : Carottes et oignons	BAC PRO CGEA ET PH	Rémi BERGOUNIOUX
2021-2022	<p><i>Acquisition d'un porte-outil/bineuse-buteuse pour dvlp pommes de terre et courges</i></p> <p><i>Chou-fleur en consolidation de l'ITK (choix variétaux et conduite)</i></p>	<p><i>BAC PRO CGEA ET PH</i></p> <p><i>CAPA MA</i></p>	<p><i>Rémi BERGOUNIOUX</i></p> <p><i>Philippe THOMAS</i></p> <p><i>Tristan PARDO</i></p>

Action N°3	Développer le recours aux intrants paysans	Formations impliquées	Animateur associé
2019-2020	En 2019, un projet sera porté par Philippe THOMAS et Christelle CAMBROUSSE et les BP REA-RAPH pour réaliser des décoctions de prêles et orties pour les cultures maraichères. Participation à une action de formation avec la Confédération Paysanne 82	BP REA-RAPH	Philippe THOMAS
2020-2021	Organisation d'une formation sur le site de l'exploitation du Pesquié		
2021-2022	<i>Application des décoctions dans la production de plants de légumes</i>	<i>BTSA PH</i>	<i>Delphine BRUNEL</i>

Action N°4	Créer un chantier d'insertion pour la production maraichère, en lien avec l'Espace test Agricole du GMCA	Formations impliquées	Animateur associé
2018-2019	<i>Signature d'une lettre d'intention avec le GMCA. Visite d'espaces test en région afin de concevoir le modèle</i>		
2019-2020	Choix de la parcelle mise à disposition et démarche visant sa remise en culture (défrichage et autorisation d'exploiter)		Vincent LEGENDRE
2020-2021	Travail du sol, implantation d'un couvert et travaux préparatoires au forage d'un puit. Ingénierie juridique et financière avec les partenaires	BAC PRO CGEA ET PH	
2021-2022	<i>Finalisation de l'équipement de la parcelle : pompage solaire, tunnel froid</i> <i>Signature de la convention tripartite et accueil d'un premier porteur de projet</i>		Vincent LEGENDRE

Action N°5	Elaborer des recettes et des conditionnements adaptés à la restauration collective	Formations impliquées	Animateur associé
2019-2020	Contact entre les 2 équipes pour cadrer la collaboration. Visite croisée des 2 EPL (exploitation et atelier de transformation) 5 livraisons de légumes et 2 TP de transformation (MIL des BTSA STA)	BTSA TC et STA	Julie DELBOSC Valérie DELESCLUSE Céline SERAFFIN
2020-2021	Programme de fabrication fortement perturbé par l'arrêté préfectoral. Transfert de l'activité purée de pomme à Florac. Liste des fabrications en annexe	BTSA TC et STA	Julie DELBOSC Valérie DELESCLUSE Laurie EYMERIC
2021-2022	<i>Reprise des TP en soupes et purée de pommes en conditionnement restauration collective.</i> Liste des fabrications en annexe	<i>BTSA TC et STA</i>	<i>Julie DELBOSC Valérie DELESCLUSE</i>

Action N°6	S'impliquer dans des actions d'éducation à l'alimentation	Formations impliquées	Animateur associé
2019-2020	22 mars 2019 : EHPAD Bord Canal du CHICM - 15 résidents – Visite du verger et dégustation 4 au 6 octobre 2019 : Verger ouvert : Manifestation ouverte à tous – Accueil – Visite – Cueillette – 100 personne Courge fourche fourchette	BTSA PH BAC PRO SAPAT CAPA SAPVER	
2020-2021	18-19-20 juin 2021 : Journées Nationales de l'Agriculture Ferme ouverte Accueil – Visite – Cueillette – 100 personnes 25 et 26 Sept 2021 : Verger ouvert : Manifestation ouverte à tous – Accueil – Visite – Cueillette – 100 personnes Interview à France Bleu Octobre 2021 : Courge fourche fourchette	BTSA PH BAC PRO SAPAT	Laurie EYMERIC Vincent LEGENDRE
2021-2022			

Action N°7	Concevoir un atelier de transformation de fruits et légumes pour le territoire de l'EPLEFPA 82	Formations impliquées	Animateur associé
2019-2020	Etat des lieux et diagnostic des besoins et de l'existant Le 2 octobre 2019 l'EPL a réuni les acteurs de la restauration collective d'Occitanie lors d'un café débat sur le site de Capou. Les thèmes abordés ont été : la loi Egalim, la loi Plastique, le projet alimentaire de territoire. 40 professionnels présents. (Emargement en annexe)	BTSA TC	Céline SERAFFIN
2020-2021	Réorientation du projet en lien avec le PAT départemental porté par la chambre d'agriculture, l'EPLEFPA et le conseil départemental Rédaction du dossier de labellisation du PAT		Laurie EYMERIC
2021-2022	<i>Accompagnement de la phase de test de la plateforme.</i>		

Action N°8	Créer un chantier d'insertion pour la transformation légumière	Formations impliquées	Animateur associé
2019-2020	Suite aux premières réunions avec les partenaires territoriaux, l'opportunité de création d'un atelier ne paraît pas être pertinente, car entrant en concurrence avec des ateliers existants.		Céline SERAFFIN

Action N°9	Construire un outil catalyseur de projet pour les acteurs locaux sous la forme de "Workshop/Farm lab" ("Espace test/Laboratoire d'idées")	Formations impliquées	Animateur associé
2019-2020	Action N°9 rattachée à l'action N°7 : Structuration de l'offre via le Projet alimentaire de territoire		
2020-2021			
2021-2022	<i>Accompagnement de la phase de test de la plateforme.</i>		

Action N°10	Proposer une plateforme territoriale pour structurer la filière	Formations impliquées	Animateur associé
2019-2020	Intégration au Projet Alimentaire de Territoire émergent sur le département : EPLEFPA 82, Chambre d'Agriculture et Conseil Départemental. Rédaction du diagnostic territorial		Laurie EYMERIC
2020-2021	Labellisation du projet Niveau 1 pour 3 ans Lancement de la phase test de la plateforme « Le 82 dans mon assiette » à destination de 7 établissements scolaires (primaire/collèges et lycées)		Laurie EYMERIC
2021-2022	<i>Accompagnement de la phase de test de la plateforme.</i>		

Action N°11	Construire des outils de communication à destination des deux cibles : collectivités et consommateurs	Formations impliquées	Animateur associé
2018-2019	<i>Création graphique avec l'ISCID en Nov 2018</i>	<i>MASTER 2 DESIGN ISCID</i>	
2019-2020	Conception finale par graphiste issue ISCID	<i>MASTER 2 DESIGN ISCID</i>	
2020-2021	Poursuite élaboration des étiquettes en fonction des créations et autres visuels de PLV	BTSA TC	
2021-2022	<i>Développer la communication de notre projet en BtoB et BtoC</i>	<i>BTSA TC</i>	

Action N°12	Diffuser les étapes et résultats de la démarche via un site internet	Formations impliquées	Animateur associé
2019-2020	Un site internet a été lancé en juin 2019 pour favoriser la vente des produits issus des exploitations de l'EPL 82 Capou et Moissac : https://www.pesquie-capou.fr	BTSA TC	
2020-2021	Ce site devait servir de lieu d'accueil d'un blog d'information pour diffuser les étapes et résultats du projet. les équipes pédagogiques n'ont pas réussi à s'en saisir au delà de quelques publications d'actualité.		
2021-2022	<i>De nouveaux moyens sont spécifiquement alloués à la diffusion de l'expérience accumulée au cours de toute la durée du LOCABIO</i>		<i>Isabelle BOOS</i>

3- Synthèse des résultats obtenus par action

(Analyser les écarts éventuels avec les objectifs décrits dans le dossier déposé et les résultats attendus)

Volet production :

Nous avons globalement atteint les objectifs visés à l'origine du projet : Cultures légumières mécanisées, agriculture biologique « de précision », intrants paysans et accompagnement à l'installation. Manque à l'appel les événements « Innovations Technologiques » auxquels les restrictions sanitaires et les absences des élèves ont été fatals.

L'accompagnement de l'installation par la création d'un espace test maraicher a remplacé le chantier d'insertion, car nous avons saisi une opportunité offerte par le Grand Montauban Communauté d'Agglomération (GMCA)

Volet Transformation :

Les objectifs d'analyse des besoins et de développement de l'approvisionnement local des restaurants scolaires du territoire ont été atteints. Sans insister sur les péripéties de l'AT de Rodez, les activités de transformation ont pu être réalisées par les apprenants des deux partenaires.

La transformation spécifique purée de pommes pour la RC a été transférée à Florac, avec les adaptations budgétaires nécessaires.

Les ateliers à destination du jeune public et des personnes âgées ont été réalisés, mais en nombre moindre que prévu.

Le volet Chantier d'insertion autour de la transformation légumière n'a pas abouti, faute de plateforme de transformation.

Volet Structuration de la filière :

Les prévisions ont été revues au sujet de la plateforme territoriale de transformation/distribution de F&L. En effet, sollicitant les partenaires du territoire à ce sujet, nous avons participé à la naissance d'un projet alimentaire de territoire, alliant Département, Chambre d'agriculture et EPLEFPA. La plateforme a été intégrée à ce projet et nous avons pris notre part dans la rédaction du PAT, qui a obtenu sa labellisation à l'été 2021.

L'axe communication reste à travailler en 2022.