

DES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT AVEC UNE ACTIVITÉ DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE : QUELS SERVICES AU TERRITOIRE ?

12 études de cas



Sommaire

- 3** A propos
- 4** Agricampus La Roque
- 7** Atelier transfo' EPL Marmilhat
- 10** CFPPA Bar-le-duc
- 14** CFPPA de la Lozère Site de Florac
- 18** ENILV La Roche-sur-Foron
- 21** EPLEFPA de Limoges
- 24** EPLEFPA Quétigny Plombières-Lès-Dijon
- 27** EPLEFPA Saint-Flour
- 30** EPLEFPA Valence
- 34** EPLEFPA - ENILV Aurillac
- 36** Lycée Agricole Périgueux
- 39** Lycée Agricole Privé Provence Verte

A propos

Ce livret présente **12 ateliers de transformation** adossés à un établissement d'enseignement. Il a été développé dans le cadre d'un projet d'étude sur les **outils de transformation** alimentaires de proximité. L'ensemble de ce projet a engagé des entretiens auprès de **30 cas d'études** sélectionnés en fonction de leur lien avec les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ou de leur implication dans une **dynamique territoriale**, entre mai et octobre 2023. Les cas d'étude sont répartis en 3 sections ayant chacune donné lieu à l'édition d'un catalogue :

- **Légumeries**
- **Abattoirs de proximité**
- **Etablissements d'enseignement**

L'objectif des catalogues est de faire la synthèse des **retours d'expérience** à destination des porteurs de PAT, dans une approche ascendante..

Il est important de noter que cette étude n'a pas la prétention d'être exhaustive, que ce soit en termes de nombre d'entretiens ou d'analyses effectuées. Les remontées de terrain nous permettent de mieux connaître les besoins des acteurs de la transformation alimentaire de proximité. Connaître ces besoins peut faciliter la coopération entre les acteurs engagés dans la relocalisation alimentaire et la transition agroécologique.

Consultez les catalogues :

- [Projets Alimentaires Territoriaux \(PAT\)](#),
- [Légumeries](#)
- [Abattoirs de proximité](#)
- [Etablissements d'enseignement](#)



ON VOUS
ECOUTE...

30

OUTILS DE TRANSFORMATION
SE LIVRENT AUX ACTEURS DES PAT

OOOPS!

ON VOUS PARTAGE
CONCRETEMENT
NOS DIFFICULTES...

POW!

ET DES
SOLUTIONS
TESTEES !

BOOM!

C'EST
IMPORTANT
QUE CE SOIT
DIT...

ZAP!

CE SONT
DES PROJETS
COMPLEXES !



Observatoire

Atelier de transformation

Agricampus La Roque



L'atelier d'Agricampus La Roque à Rodez se concentre principalement sur les transformations animales, notamment la découpe, en raison de son implantation dans une zone historiquement dédiée à la polyculture-élevage. Cependant, cet outil est polyvalent, offrant également une chaîne de transformation végétale, des services de prestation, et soutenant l'installation en activité agricole, notamment dans le maraîchage avec des liens renforcés avec les restaurations collectives.

□ AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY

france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

□ PROGRAMME

Démarrage: 2024

□ ORGANISME(S)

**ATELIER DE
TRANSFORMATION
AGRICAMPUS LA ROQUE**

Onet-le-Château - 12850

COMITÉ DE LECTURE

□ Date de lecture de la fiche

22/05/2024

Appréciation(s) du comité

Initiative non aboutie

Innovant !

Bénéficiaires

Population rurale

□ Localisation

France

Occitanie

Aveyron

Envergure du programme

Locale

Champ d'action

Agir sur les formations professionnelles et agricoles

ORIGINE ET CONTEXTE

- Etablissement d'enseignement agricole créé dans les années 60
- Création de l'atelier transformation en 1991 (au moment où au niveau national il y avait le développement du BTS nommé Industrie Agro-Alimentaire : Rodez devient son support de formation)

OBJECTIFS

- Répond aux 3 missions du code rural et du ministère de l'agriculture :
- 1. support de formation des jeunes, des scolaires, des apprenti·es et des adultes pour l'activité de transformation des projets agricoles
- 2. outil de support pour le territoire : prestations de services (pour des entreprises, des associations, des agriculteur·ices) : découpe et transformation de produits carnés; transformation de légumes et fruits
- 3. production et commercialisation de la gamme propre de l'établissement : viande fraîche sous vide, conserve de viande, plats cuisinés pour traiteurs, salaison etc
- Ces 3 missions sont présentes depuis le départ mais au fil du temps le centre est aussi devenu une plateforme technique des viandes portant des missions d'expérimentation (à la demande)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Outil de transformation en majorité tourné vers la viande au vue de l'importance de l'élevage sur le territoire mais propose aussi une ligne de cuisson végétaux (purée de tomates, de pommes) en prestation
 - Formation pluri-produit et laboratoire génie des procédés : biscuits, yaourts et crèmes desserts
- ⇒ dans les années 90, les métiers étaient pensés selon l'axe viande et lait, alors qu'aujourd'hui les formations sont plus transversales (hygiène, qualité, etc)

⇒ la spécificité du produit s'acquiert ensuite dans les entreprises une fois la formation terminée

- Equipe de 3 techniciens mais pas de location de l'atelier pour des questions sanitaires : ayant l'agrément sanitaire européen, on doit garantir la maîtrise des étapes avec 2 formules :
- 1. confier les matières premières dans leur totalité puis récupérer les produits
- 2. confier les matières premières mais participer à la réalisation de la transformation : permet de baisser le coût de la prestation et de bien connaître le produit
- L'objectif : des personnes utilisent les savoirs faire et locaux pour se former et/ou lorsqu'il est difficile d'acquérir cette compétence, la prestation de service permet le maintien de leur activité agricole
- Taille 700 m²
- Certification AB
- 826 heures de formations annuelles (pour des groupes) et une vingtaine de clients viennent pour la prestation (dont +/- 10 sont réguliers : 1 fois tous les 2 mois) situé dans un rayon de 80 km
- Volumes :
 - 28 tonnes de volume transformés dont 20 tonnes de viande fraîche, 140 kg charcuterie cuite, 3.5 tonnes charcuterie sèche, 3.5 tonnes conserve viande, presque 1 tonne de conserves légumes
 - la transformation (découper et hacher) des bovins est dominante car cette tâche est technique et il y a peu d'installation dans cet élevage pour cette raison

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Sur le plan environnemental, la démarche RSE est lancée mais certains processus permettant d'économiser de l'énergie sont coûteux et dépendent de la décision du conseil régional qui est propriétaire des lieux
- Rencontres entre éleveur·ses et jeunes en formations très enrichissantes
- Équipe stable et appréciant l'aspect pratique et formateur
- Programmation à l'année et formation diverse :
 - lorsque les clients sont déjà venus, ils seront programmés dans les 3 semaines
 - sinon il faut un entretien détaillé afin de connaître tout le circuit d'approvisionnement et de commercialisation (responsabilité sanitaire forte : savoir ce qui s'est passé avant sur la matière et ce qui se passera après au niveau vente)
- Montre l'ensemble du métier dont le circuit court en allant de la production à la vente avec un magasin de vente sur l'établissement, d'autres points de ventes pour certains produits (2 boutiques de lycées agricoles, des marchés administrateurs organisés par le ministère de l'agriculture : Toulouse, Clermont-Ferrand, Paris, etc)
 - pour les formations adultes : environ 95% se tournent vers des circuits de proximité
 - pour les jeunes : circuits courts, grands groupes, les PME, etc
- L'outil permet d'approvisionner la cantine de leur établissement
- Valorisation de la totalité de la carcasse afin de limiter les pertes mais cela suppose que le cuisinier ait conscience de ces enjeux et puisse travailler en ce sens
- L'objectif est de répondre aux besoins du territoire en s'adaptant aux demandes et en atteignant l'équilibre économique

PARTENARIAT(S)

Liens avec le PAT de Rodez agglomération :

- Travail sur la transformation de légumes biologiques qui vont sortir de l'espace test
- Lien sur des projets avec Ma cantine pour livrer la restauration collective de l'établissement afin d'approvisionner en produits biologiques et de signes de qualité
- Axe de travail de renouvellement des générations avec des interventions auprès des jeunes pour inciter des jeunes non-issus agricoles
- Au départ, le projet était de créer une nouvelle structure mais lorsque le site de Rodez a été en lien avec le PAT, ils ont pu faire connaître l'outil et proposer de démarrer l'activité sans créer une nouvelle structure mais en mutualisant leurs locaux
- Montre la difficulté de connaître les outils existants et de ne pas répliquer des structures répondant aux mêmes besoins
- Les tests commenceront en 2024

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Difficultés économiques avec la hausse du prix des matières premières
- Parfois difficulté d'organiser le planning en combinant l'aspect formation, leurs fabrications et l'accueil des entreprises : le nombre de salles permet d'accueillir plusieurs groupes en même temps mais nécessite une forte gestion
 - Fin juin : les formations sont terminées et laissent place aux transformations pour leur gamme et les prestations
- Difficulté d'avoir le statut public sans être propriétaire des lieux tout en proposant une prestation de qualité très professionnelle : jongler entre casquette privée et publique lorsque les attentes et les contraintes sont contradictoires
- Difficulté de développer les liens avec la restauration collective par manque d'approvisionnement local

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Solution en cours face à la volonté de développer la restauration collective : l'importance des projets d'installation de maraîcher·es en travaillant sur la problématique des volumes d'approvisionnement et de saisonnalité

Observatoire Atelier transfo' EPL Marmilhat



L'atelier de transformation de Marmilhat met l'accent sur les produits végétaux. En offrant des services tels que la formation, la location de l'atelier et la production, il contribue de diverses manières au développement local. Au cœur de son action réside l'objectif de valoriser les produits et de s'éloigner de l'image de la transformation comme une simple activité industrielle.

□ AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

□ PROGRAMME

Démarrage: 2024

□ ORGANISME(S)

Lempdes - 63370

COMITÉ DE LECTURE

□ Date de lecture de la fiche

20/05/2024

Appréciation(s) du comité

Expérience récente, en attente de résultats

Innovant !

Bénéficiaires

Population rurale

□ Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Puy de Dôme

Envergure du programme

Locale

Champ d'action

Agir sur les formations professionnelles et agricoles

ORIGINE ET CONTEXTE

- Formations dans l'établissement depuis les années 60
- Création de l'atelier de transformation en 2017 : la production est venue après "de se dire tiens on produit des choses, on va les vendre"

OBJECTIFS

- Mission avant tout pédagogique : *“former les gens sur un territoire pour apprendre les bonnes pratiques d’hygiène”* car les laboratoires de transformation sont des cuisines avec des processus spécifiques (marche en avant...)
- Le premier objectif de l’outil n’est pas la vente mais l’activité de production tend à beaucoup augmenter (la production et le chiffre d’affaires ont doublé entre 2021 et 2022)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Produits de transformations végétales : fruits et légumes, biscuits, pâtes, bonbons, confitures, soupes, tartinable, etc : des produits de la fourche à l’assiette avec un autoclave à disposition Dérogation pour
- transformer 250 kg de viande / semaine : pour l’aspect pédagogique (dans le but ne pas envoyer sur d’autres établissements les élèves pour les TP) Formation continue et apprentissage avec comme
- fonctionnement de l’EPLEFPA : un lycée agricole (formation initiale scolaire), un centre de formation
- pour adultes et apprenti-es, d’autres centres constitutifs qui sont les exploitations supports
- L’exploitation horticole en lien avec l’établissement fait des plants de légumes biologiques : le groupe de
- formation va les planter dans un but pédagogique, transformer les légumes obtenus à l’atelier puis vendre
- les produits sur des salons et sur l’exploitation agricole : *“100% Marmilhat conçu, produit, transformé, vendu à Marmilhat.”*

Location de l’atelier avec la présence du responsable Bâtiment de 40 m² Pas de subvention mais grâce à la partie pédagogique, il y a un équilibre économique entre : les contrats des apprenti-es la rémunération des stagiaires l’achat des matières premières la vente des produits transformés Côté production : 2 temps partiels = 1 ETP +/- 60 apprenti-es formé-es par an et +/-20 adultes en formation longue et courte 160 000€ d’investissement au départ avec une subvention sur le plan quinquennal précédent et pour l’agrandissement : 500 000€ ici avec le plan 2022-2027 : éligible à certaines subventions

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Lien avec les associations pour l’aide alimentaire : *“Demande extérieure d’associations, de producteurs qui viennent apprendre à transformer chez nous”*
 - Exemple : partenariat avec <https://www.lieutopie-clermont.org/> à Clermont Ferrand : proposer aux étudiant-es en situation de précarité des bons produits : récupération de stock invendus des producteur-ices
- Apprentissage aussi de la transformation alimentaire avec des produits abîmés (hausse de température et du temps de stérilisation pour ces produits)
- Former dans le contexte de diversification dans les mondes agricoles
- Possible de garder le label issu de l’Agriculture Biologique
- Bien conçu dans sa marche en avant donc facilite les déplacements lors de la transformation
- Outil au service du territoire : fait le lien pour les futures installations agricoles dans le contexte d’un renouvellement générationnel indispensable

ORIGINALITÉ

“On est dans une démarche on va dire de qualité de circuit court et le fondement c’est la pédagogie mais tout est lié parce qu’on a nos plants de légumes bio, qui sont produits sur place [...] Et une des choses qu’on met en avant c’est pas de penser industrie avec la transformation, c’est de penser produit et valorisation des produits. [...] L’agroalimentaire souffre trop du côté industrie donc nous on s’attache à montrer qu’on transforme du bon produit et que c’est une transformation seine”

- Penser le produit et non le rapport industriel dans la transformation

PARTENARIAT(S)

Impliqué avec le PAT avec comme actions :

- en 2023 : organisation du forum alimentaire territorial par le PAT, une demi journée sur leur établissement
- travail en réseaux avec les collègues de l'agroalimentaire de la région Auvergne-Rhône-Alpes
- depuis septembre 2021 : remise dans le PAT : ils ont renoué des liens donc plutôt une phase dynamique ce qui est facilitant pour avancer pour la suite
- penser à des pistes nouvelles

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Outil avec des malfaçons : pas d'étude du sol donc le sol a bougé et le nettoyage prend aujourd'hui 1h30 au lieu de 30 min ce qui empêche à l'atelier d'être performant
- Manque d'espace dans l'atelier
- Une partie de l'approvisionnement est faite dans des grandes distributions comme Métro

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solution pour l'agrandissement : prendre un maître d'oeuvre pour concevoir le projet du début à la fin afin de garantir de penser l'outil selon ses fonctions
- Solution en cours face aux limites d'espace : projet d'agrandissement avec recherche de financement actuellement
- Solution possible pour faciliter l'approvisionnement : développer l'installation d'activités agricoles ou faire des liens avec celles existantes ?

Améliorations futures possibles :

- Développement de liens avec la restauration collective de l'établissement : petit déjeuner avec du lait des vaches de l'exploitations, des TP organisés au self, etc
- Projet d'agrandissement de l'atelier de transformation car il est limité à 6 personnes présentes au maximum donc manque de praticité et le volume maximal a été atteint alors qu'il y a encore des besoins donc l'objectif est de :
 - ajouter d'autres productions : autorisation des autorités sanitaires de faire 250 kg de viande par semaine et de la transformation laitière mais pas de place pour le moment
 - avoir un outil plus performant
 - accueillir plus de personnes au travail en même temps
 - sans changer la dominante transformation végétale
- Ajout de points de vente : fournir des EPL comme à Bordeaux : productions d'établissements, de qualité, artisanal pour échanger avec d'autres établissements et faire du réseau

Observatoire

Atelier de transformation

EPL AGRO - CFPPA

Bar-le-Duc



L'outil de transformation de Bar-le-Duc se concentrait principalement sur les produits carnés. Cependant, depuis 2021, un nouveau bâtiment a permis l'ajout de la transformation végétale, élargissant ainsi la polyvalence de l'outil et les services offerts à la communauté locale. L'adaptation des nouveaux locaux est toujours en cours, avec une vision claire de devenir un atout majeur pour la relocalisation alimentaire et le soutien à l'activité agricole.

□ A UT EUR(S)

NANCLAREZ FANNY

france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

□ PROGRAMME

Démarrage: 2024

□ ORGANISME(S)

**ATELIER DE
TRANSFORMATION EPL
AGRO - CFPPA BAR LE
DUC**

Bar-le-Duc - 55000

COMITÉ DE LECTURE

□ Date de lecture de la fiche

22/05/2024

Appréciation(s) du comité

Viabilité économique à renforcer

Innovant !

Bénéficiaires

Population rurale

□ Localisation

France

Grand Est

Meuse

Envergure du programme

Locale

Champ d'action

Agir sur les formations professionnelles et agricoles

ORIGINE ET CONTEXTE

Historique :

- Activité de transformation depuis plus de 30 ans traditionnellement tournée vers la viande : découpe, transformation, boucherie de détail/ produits de salaison, etc

- A l'origine très centré sur la découpe bovin
- Ouverture de la charcuterie face aux besoins de formation
- Actuellement : restructuration en fonction du territoire (sans complètement changer d'activité car une légitimité a été acquise sur la viande)
- Projet de mettre en place des visites, dégustations et une boutique : développer le tourisme industriel
- Agrément CE pour les viandes mais problème technique en ce moment
- Certification Agriculture Biologique (AB) depuis plusieurs années
- Nouveaux locaux depuis mars 2021 rassemblant tous les outils pour la production et la pédagogie sur le même site :
 - Transformation laitière : produits frais (surtout yaourt et crème dessert)
 - Transformation de végétaux

Contexte géographique :

- Tradition de polyculture-élevage (en particulier vaches laitières) : très grosses exploitations
- Peu de spécialisation : la diversification alimentaire est anecdotique et les circuits courts apparaissent tardivement
- Abattoir de Bar-le-Duc fermé depuis minimum 20 ans
- Peu de réseaux routiers dans les alentours
- Plus de la moitié des agriculteur·ices de la Meuse ont plus de 50 ans : besoin de renouvellement des générations

OBJECTIFS

Outil de production à vocation pédagogique

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Centre constitutif : direction, pilotage, budget spécifique et minimum 1 salarié·e en ETP donc minimum 100 000 € de chiffres d'affaires pour financer l'ETP (créé par le ministère)
- Équipe de 4 ETP (un départ pour problème de santé, non remplacé en ce moment par manque d'activité)
- Investissement de la région pour la création du bâtiment : 6.8 millions € pour 1 400 m²
- Investissement pour le matériel : subventions pédagogiques, fonds Leader, fonds propres : plus de 600 000 €
- Suit les réglementations nationales
- Prestation de service exclusivement : les producteur·ices envoient de la viande (carcasse ou déjà découpée) puis réalisation de recettes personnalisées
- Minimum 10 kg de produits à transformer puis s'adapte aux volumes et peut autant travailler pour des industriels que des expérimentations : *“On est là pour rendre le service à tout le territoire et mettre l'outil au service du plus grand nombre.”*
- Pas de mélanges de matière entre producteur·ices car il y a une individualisation des séries de productions : sa viande et sa recette avec une traçabilité complète
- Modèle économique de main d'oeuvre avec du salariat (non basé sur la formation) :
 - les apprenant·es doivent voir toutes les transformations (viande et végétal)
 - difficile synchronisation entre le besoin de former et les activités en prestation du jour : achat de produits pour l'aspect pédagogique mais valorisation ensuite dans la cantine ou par la vente
 - subvention uniquement pour la pédagogie et pas pour les salarié·es (statut de droit privé) ni le fonctionnement
- Volumes :
 - Aujourd'hui 15% en activité de produits issus de l'Agriculture Biologique
 - 50 producteur·ices en clients à la base et actuellement autour de 20 producteur·ices
 - L'ancien outil produisait 70 tonnes/an mais en 2022, seulement 25 tonnes/an (défaut des séchoirs empêche la grosse production de saucissons secs)
 - Planification : appel au cas par cas et planning de production sur 15 jours
 - 70 élèves dans le lycée agricole de la 2nde au BTS (font tout le cursus) et entre 20 et 30 personnes par an en formation adulte (allant d'1 jour à 3 mois)
 - Zone de chalandise : prestation jusqu'en Seine Marne, frontière avec la Suisse, Bourgogne, etc : autour des 300 km

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Personnalisation des transformations, du conditionnement, de l'étiquetage avec une traçabilité parfaite
 - Par exemple : lors d'une installation en transformation porcine : possible de se former au boudin noir et de valoriser après dans la cantine du lycée ou dans leur boutique : forte adaptation qui facilite les débouchés de vente

- Lien à la formation essentiel :
 - Accompagnement des producteur·ices dans les centres de formation adulte
 - Diversité des formations : initiales et techniques
 - Possibilité de se perfectionner sur 1 ou 2 produits en fonction des demandes personnelles
- Formation à la diversification avec la transformation et manger leurs produits à la cantine permet de montrer que cet outil est à leur disposition
- Grande stabilité des équipes salariées grâce aux liens historiques avec l'outil
- Galerie de visite pensée avec un couloir de circulation avec des châssis vitrés et des panneaux avec des vidéos explicatives pour la promotion de la transformation alimentaire et assurer la transparence
- Prise en compte des enjeux environnementaux dans le cahier des charges du bâtiment (par exemple : récupérer les calories du groupes froid) et diagnostic RSE en cours

PARTENARIAT(S)

Liens avec les PAT : bénéficie du soutien du PAT notamment avec les objectifs de :

- favoriser les circuits courts
- valoriser le gibier et la viande de proximité (avec un prix imaginé accessible)

Résultats actuels :

- travail avec l'association Maison Alimentation pour améliorer le bien manger dans les écoles
 - côté éducatif et sensibilisation très soutenu : visites pédagogiques permettent des subventions du plan de relance
 - inclus dans chaque réflexion sur la relocalisation alimentaire : des liens se renforcent progressivement
- ⇒ Font aussi partie du PETR (Pôle d'Equilibre Territorial et Rural)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Outil éloigné d'un abattoir : le seul du département est à Verdun (55 km) pour ovin et bovin, pour l'abattage porcin il faut faire 100 km ⇒ frein pour le développement et il est toujours difficile de s'organiser à plusieurs même face au manque d'infrastructure
- Difficulté pour la transformation laitière car l'étude des producteur·ices locaux pour utiliser l'outil n'était pas concluante : la logistique implique des hauts coûts de revient et la majorité était déjà équipée
 - Malgré tout, c'est un outil de support permettant des pré-séries et des tests pour s'installer
- Trop faible quantité de transformation végétale pour une vraie valorisation des surplus de productions (tonnes de produits non utilisées) : bassin fruitier avec beaucoup d'arboriculture (peu de maraîchage) donc l'outil serait utile pour les gros volumes mais il n'est pas fait pour ça
- Problème d'ambiance atmosphérique (pas de saucisserie crue, ni d'assaisonnement viande) : les problèmes de conception du bâtiment bloquent la production : activité en latence depuis 2 ans
- Difficultés avec la Restauration Hors Domicile (RHD) :
 - 2 outils pour la mise en relation des producteur·ices et de la RHD (1 de la chambre d'agriculture et 1 du département) : difficile de s'y retrouver
 - variabilité de l'engagement pour respecter la Loi Egalim
- Difficultés lors des concertations avec la chambre d'agriculture :
 - besoin premier lors de la conception du projet est l'abattage de volaille (non réalisé)
 - délai long entre la réflexion en 2007 et l'acceptation par la région en 2016 : sans adaptation du projet avec les nouveaux besoins territoriaux pour l'ouverture en 2021

⇒ renvoie à la difficulté d'être une structure publique pour le délai de mise en place

- non-prise en compte de la demande de sous-compteurs d'eau pour sensibiliser à l'enjeu d'économie d'eau
- Situation économique actuelle complexe :
 - hausse des coûts (le verre pour les contenants, le coût énergétique) or le tarif annuel est voté en conseil d'administration donc peu de réévaluation possible (4 mois minimum) et une anticipation trop forte risquerait de devenir trop cher pour les producteur·ices
 - ralentissement de la consommation en circuit court et dans les magasins de producteurs locaux car baisse du pouvoir d'achat
 - vente de produits limitée car les produits très vendus ne peuvent pas être fabriqués donc la boutique de vente directe peine à trouver sa clientèle
 - déficit de 100 000 € : maintien de l'activité grâce aux résultats positifs de l'EPL
- Freins du côté des producteur·ices :

- Mentalité de travailler en local mais la zone de chalandise est trop petite pour le volume de ventes et il est difficile d'aller commercer plus loin à cause de l'habitude de commercer en Meuse
- Pas d'installation en production de porc car le volume maximum était atteint pour l'outil avec 1 client et sa demande de non concurrence sur cette production
- Éloignement géographique représente un frein à leur déplacement car les déplacements sont coûteux et volonté d'avoir la main sur les transformations en les réalisant personnellement
- Les difficultés économiques des agriculteur·ices réduisent les ajouts d'activités ou provoquent des baisses de demande de transformation

(Exemple : réduction de production d'aliments en bocaux face au prix du verre)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solution face à l'éloignement des outils d'abattage : organiser la production pour avoir un abattage de masse (centrer les volumes sur quelques fois) ou avoir un atelier à la ferme pour ne pas souffrir du manque d'abattoir
- Solution pour développer la partie transformation végétale : volonté de travailler sur ce sujet pour faire des tapenades, coulis, etc, s'adresser aux producteur·ices avec des petits volumes plutôt que pour des arboriculteur·ices et maraîcher·es plein champs

Améliorations futures possibles :

- Travaux prévus l'année prochaine avec une activité à plein régime prévue pour l'été 2024
- Légumerie à petite échelle avec le projet de faire de la 4ème gamme pour la restauration collective : sans salarié·e dédié·e mais une mise à disposition des locaux
 - Manque de temps de la part des maraîcher·es d'après les premiers contacts car demanderait un ajout de masse salariale et donc des coûts forts pour des produits à faible valeur ajoutée
- Travail en cours sur la valorisation des gibiers

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Conseils :

- Les demandes doivent être portées et adaptées pour le territoire : *“Quand ce n'est pas fait en correspondance avec le territoire c'est plus compliqué.”*
- Bien préparer les travaux (notamment en distinguant les besoins de salles pédagogiques pour les cours et les besoins pour les bâtiments industriels de production)

Observatoire

Atelier de transformation

CFPPA de la Lozère

Site de Florac



L'EPLEFPA de Lozère propose des transformations diversifiées en produits végétaux et animaux, parfaitement adaptées aux agriculteurs locaux qui se sont engagés depuis longtemps dans les circuits courts. Les agriculteur·ices participent à la gouvernance de l'outil, ancré depuis environ 40 ans dans les Cévennes.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

**ATELIER DE
TRANSFORMATION CFPPA
DE LOZÈRE**

Florac-Trois-Rivières - 48400

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

22/05/2024

Appréciation(s) du comité

Impacts élevés !

Bénéficiaires

Adolescents

Population rurale

Localisation

France

Occitanie

Lozère

Envergure du programme

Locale

Champ d'action

Agir sur les formations professionnelles et agricoles

ORIGINE ET CONTEXTE

- Idée d'un formateur dans les années 80 car il y avait un besoin des agriculteur·ices du territoire de transformer de la viande mais pas d'outil existant
 - au début, 6 utilisateur·ices

- En 2010 : transformation administrative, l'atelier pédagogique devient technologique (plus d'indépendance, plus de places aux agriculteur·ices, création d'un poste de direction)
- En 2011 : agrandissement jusqu'à 700 m² et ajout d'activité :
 - viande : 2 unités : 1 de découpe et 1 de production
 - végétal : 2 unités : 1 pour jus/liquide et 1 pour produits plus solides fruits et légumes (confiture/glace)
 - lait : principalement pour la pédagogie
- En 2022 :
 - 210 utilisateur·ices :
 - en moyenne entre 2 et 10 jours d'utilisation par an, avec pour la viande : une fréquence allant de 6 ou 7 fois une semaine sur l'année pour 2 producteurs porcins,
 - 80 pour la transformation de viande : des agriculteur·ices et quelques petits artisans restaurateurs,
 - 60 pour la transformation végétale dont la moitié sont des agriculteur·ices et la moitié des particuliers
 - en résumé : ½ de la production en viande et ½ en végétal

Contexte géographique :

- Diversification comme seul moyen de subvenir aux besoins dans les Cévennes car impossible de faire des grandes cultures
- Région isolée dans les Cévennes d'où un territoire avec un développement plus tôt du circuit court : aujourd'hui, 95% des utilisateur·ices sont en circuit court

OBJECTIFS

But initial de l'outil : former et utiliser l'atelier (partie prestation de services : 95% de location de l'outil et 5% de travail à façon)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Utilisation de l'outil par le CFPPA pour faire des formations : entités différentes entre l'atelier et le CFPPA
- Volume et chiffre d'affaires :
- Une majorité est faite pour les producteur·ices
-

Répartition des productions :

15-20 tonnes découpe viande / an

30 tonnes de préparation produits cuisinés carnés /an

20 tonnes de transformations végétales /an

- Les produits faits durant les stages représentent 20% du chiffre d'affaires (vente sur le magasin de l'établissement, le marché hebdomadaire de Florac et chez des revendeurs locaux)
- La location, les formations et l'appui technique externe génère la plus grande part du chiffre d'affaire
- Minimum 50 kg pour venir transformer jusqu'à 2 tonnes la journée (chiffre valable uniquement pour l'atelier jus)
- Débouchés :
 - Revendeurs locaux
 - Marché hebdomadaire de la commune
- L'utilisateur·ice de l'atelier reste totalement responsable et acteur·ice de sa production, seul la stérilisation en autoclave est effectuée par le personnel de l'atelier, car une habilitation spécifique est nécessaire pour l'utilisation de cette machine
- Conservation du label AB mais l'atelier n'est pas agréé (limiter les contraintes administratives mais respect du principe d'une personne par jour et par pièce)
- Sans allergènes (fort respect des matières)
- Planification :
 - Planning se prévoit sur l'année
 - Priorité à la prévision des formations du CFPPA
 - Réservations avec prise de rdv
- Equipe : 2 techniciens payés par le budget de l'atelier, 1 directeur payé par le ministère de l'agriculture (au total 2.6 ETP)
- Pas de contrat avec les agriculteur·ices : convention de respect des règles du règlement intérieur
- Coût location 100 €/jour :
 - comprend tout le matériel sauf l'autoclave (l'autoclave ajoute 95€ pour celui qui fait 70 kg de produit et 140€ pour celui 140 kg)

- et pendant les formations : 350 € la journée car fournit les matières premières
- La région est le propriétaire du bâtiment
- Gouvernance :
 - Conseil de l'atelier : comme un micro-conseil d'administration où les agriculteur·ices participent avec un rôle de représentant des élu·es
 - Dialogue avec les agriculteur·ices

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Dimensionnement tout à fait adapté au territoire, pas de refus de volume à transformer : *“c'est dans l'ADN de l'atelier de répondre à ses besoins du territoire”*
- Un outil très diversifié, à l'image du territoire
- Un investissement régulier : 10 000 € par an en moyenne
 - notamment dans le matériel
 - exemple récent : une machine a permis d'économiser une personne et d'être plus rapide
 - exemple : achat d'outils moins énergivores et moins consommateurs d'eau : gain de 20% de consommation d'eau en 2022 (de 1000 m3 à 800 m3)
- Des volumes de production assez importants montrant les conditions réelles des productions lors des formations
- Les agriculteur·ices contrôlent toute la transformation du produit ce qui répond à la volonté de choisir et fait suite aux déceptions précédentes du travail à façon
- Une forte entraide entre les agriculteur·ices dans les Cévennes, trait historique qui a perduré
- Facilite le développement d'activités de transformation dans le territoire
- Donne accès à un appui technique : ne pas imiter un outil ou faire des choix non pertinents puisque l'objectif est de les orienter, d'aider à construire l'atelier, d'apporter leur expérience
- Prise en compte de la dimension environnementale :
 - Réflexion sur le choix du matériel et investissement dans des machines moins consommatrices d'énergies
 - Sensibiliser les agriculteur·ices à l'utilisation des ressources

ORIGINALITÉ

Un fort lien au territoire :

- *“Il a été imaginé avec le territoire donc oui forcément il est pour le territoire”*
- Une zone d'approvisionnement pour les stages à 90% en Occitanie dont une grande majorité dans l'ancien Languedoc Roussillon
- Une zone de vente très tournée vers la Lozère

⇒ fin de la vente à Rambouillet pour recentrer les revendeurs dans un rayon de 40 km maximum afin d'être en adéquation avec les valeurs de circuit court et local

PARTENARIAT(S)

- Engagement dans un PAT : participation à des atelier et axe de travail sur l'approvisionnement des cantines, vision plutôt départementale
- Participe aux instances du Parc National des Cévennes

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Problème de la hausse des charges liée au contexte économique : x 260% la facture d'électricité
- Problème d'approvisionnement
- Problème de recrutement : formations scolaires non adaptées aux petits ateliers de transformations
- Obstacle pour développer la restauration collective car des volumes trop petits et une production trop étalée
- Engouement vers les consommations en circuits courts pendant la période Covid-19 s'est beaucoup amoindri malgré une prise de conscience du besoin de changer de mode de consommation tourné vers les supermarchés

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solution face au contexte économique actuel :

- hausse légère des tarifs et compensation par le lien avec l'établissement public : équilibre des budgets en global
- *“le but est que les gens puissent continuer à transformer et nous continuer à vivre”* : la priorité n'est pas d'accroître les bénéfices
- Solution face aux difficultés de recrutement : choisir des personnes avec un lien avec l'alimentaire et les former ensuite en interne

Améliorations futures possibles

- Augmentation progressive des dimensions de l'atelier car au départ il était pensé avec les besoins des années 90 et 2000
- Ajout possible dans le futur des transformations de châtaigne : des demandes pour cette production

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage

Conseil : il est important de ne pas copier un outil mais penser aux besoins du territoire

POUR EN SAVOIR PLUS

Structure juridique : centre constitutif d'EPLEFPA (Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation de Professionnel Agricole)

Budget pour l'atelier : L'atelier a son budget propre, au même titre que les autres établissements de l'EPLEFPA de Lozère (2 lycées, 1 CFA-CFPPA, 1 ferme bovine/équine et 1 ferme aquacole), et c'est l'addition de tous ces budgets qui forme le chiffre d'affaires de l'établissement départemental.

Cette architecture permet une gestion financière sur chaque site par son directeur, mais aussi une gestion au niveau départemental en équipe de direction.

- 200 000 € chiffres d'affaires : à l'équilibre
- 10 000 € d'investissement
- 60 000 € de charges salariales ; le reste des coûts est pour l'énergie, les flux, les matières premières
- 90 000 € de coût de location
- 20 000 € de ventes en magasin
- 60 000 € reçus grâce aux formations
- le reste grâce à l'appui technique

Observatoire

Atelier de transformation

ENILV La Roche sur Foron



La Roche-sur-Foron offre une gamme variée de formations, avec une forte dimension productive en partenariat avec l'ENILV. L'atelier de transformation se distingue par son engagement dans un chantier d'insertion, sa volonté de contribuer au renouvellement des générations, ainsi que par son attention aux enjeux environnementaux.

□ AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

□ PROGRAMME

Démarrage: 2024

□ ORGANISME(S)

**ATELIER DE
TRANSFORMATION LA
ROCHE SUR FORON**

La Roche-sur-Foron - 74800

COMITÉ DE LECTURE

□ Date de lecture de la fiche

22/05/2024

Appréciation(s) du comité

Viabilité économique à renforcer

Innovant !

□ Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Haute Savoie

Bénéficiaires

Population rurale

Champ d'action

Agir sur les formations professionnelles et agricoles

ORIGINE ET CONTEXTE

- Atelier lait créé depuis 85 ans
- Atelier viande créé depuis 50 ans
- Statut EPLEFPA (Etablissement Public de l'enseignement agricole) et ENILV (Ecole Nationale de l'Industrie du Lait et de la Viande) : école née de la volonté des professionnel·les du territoire (Reblochon, Beaufort : IGP, AOP).

“Les professionnels ont dit : on veut créer des ateliers et faire de la pédagogie autour”. Contrairement aux autres établissements scolaires, qui ont d’abord créé un établissement scolaire puis construit des ateliers pédagogiques.

Contexte géographique :

- La Haute Savoie est un territoire à haut potentiel de Produits du terroirs (AOP, IGP), très valorisés dont le Reblochon : 16 000 tonnes/an est une spécificité du territoire
- Les professionnels veulent maintenir le savoir et sont là pour transmettre le savoir faire

OBJECTIFS

Nos valeurs :

- Former à l’excellence des expert·es du métier
- Asseoir les compétences de base de savoir-faire et savoir-être
- Animer le territoire en maintenant un lien étroit avec les entreprises du territoire et l’ensemble des prescripteurs
- Développer des dispositifs innovants et être à la pointe des technologies et des préoccupations sociétales (sobriété énergétique...)

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- 13 millions € le budget puis des investissements systématiques pour la rénovation, les outils informatiques, le matériel innovant : *“Nous souhaitons rester les précurseurs en terme d’innovation et de développement des filières sur notre territoire”*
- Un lycée de secteur avec environ 280 élèves de la Seconde à la Terminale puis prolongation avec un BTS et des licences
- Un CFPPA/OFA (organisme de formation professionnelle et d’apprentissage) qui développe ses formations sur 2 sites :
 - La Roche sur Foron (74) : 130 apprenti·es et 400 stagiaires en formation courte par an
 - Pont de Claix (38) : 130 apprenti·es et 100 stagiaires en formation courte par an
- Dispensant des formations du CAP à la licence en transformation laitière, carnée, brassicole, etc. et formation aux métiers de bouche, filières du commerce, primeur, poissonnier, boucher, transformations fermières...
- Développe également de nombreuses formations courtes au niveau local, et international (Canada, Amérique du sud, Pays de l’Est...).
- Taux de réussite aux diplômes : 85%
- Taux d’insertion : 91%
- *Les ateliers font entre 7 et 8 millions € de chiffre d’affaires et sont un outil de production pédagogique à taille réelle où les apprenant·es passent régulièrement pour développer leurs compétences techniques et devenir des expert·es.*
- Volume produit :
 - 3 millions de litre de lait dont 2 millions de litre de crème par an
 - 1er producteur de beurre de Haute-Savoie
 - entre 250-300 tonnes de viande transformée par an
- Débouchés :
 - Lait : essentiellement pour les grandes et moyennes surfaces
 - Beurre : la crème donnée par les fromagers partenaires, fabrication du beurre puis vente en grandes et moyennes surfaces (sans leur faire de concurrence sur le territoire)
 - Petites quantités dans le magasin de l’établissement : 20 000 € par an mais but pédagogique : apprendre la filière vente
 - Des laboratoires d’analyse de ferments, de recherche et de développement au service des professionnels
- Un magasin : La ronde des saveurs qui vend les produits des ateliers et est un outil de formation aux filières du commerce
- Un chalet école d’alpage : outil unique en France permettant de former des apprenant·es aux méthodes d’élevage en alpage et de transformation du lait en fromage

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- une vente des compétences laitières à travers le monde
- des produits avec une forte valeur ajoutée (AOP)
- des apprentissages diversifiés : formation industrie laitière et formation fermière ce qui permet d'inclure l'agriculture plus artisanale avec du matériel moins industriel
- s'adapter aux besoins ressentis en fonction des rencontres avec les agriculteur·ices du territoire et les partenaires
- outil au service de la pédagogie et à l'échelle de ce que l'on trouve sur le territoire
- atelier globalement à l'équilibre économique
- prise en compte de la dimension environnementale : innovation avec du matériel permettant d'économiser de l'énergie :
- rénovation du système de nettoyage des tuyaux : passer de 70 000 litres d'eau à 40 000 litres d'eau par jour
- envie d'aller plus loin sur la ré-utilisation de l'eau

PARTENARIAT(S)

Impliqué dans un PAT avec participation aux groupes de travail

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- l'insertion amène une gestion plus difficile tout en étant obligé de produire les volumes demandés chaque jour
- attirer des candidat·es face à l'invisibilisation du métier

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solutions pour attirer des personnes en formation :
 - changer les discours pour la promotion du métier :

l'établissement ne vend plus seulement l'image de "technologue de lait" : élargissement du métier pour réaliser une réappropriation du sens comme en agriculture avec les nouveaux profils non-issus du monde agricole qui s'installent

⇒ par exemple : formation dans un chalet d'école d'alpage

- améliorer l'accueil dans les entreprises avec des partages d'expériences entre stagiaires et entreprises pour former à la dimension pédagogique

Améliorations futures possibles :

- Il y a quelques années, les gros industriels recrutaient par Pôle emploi, prenaient tout le monde pour les former après mais cela ne fonctionne pas : il faut donner du sens au travail et passer par la formation
- ⇒ Expliquer les enjeux environnementaux en agriculture, en énergie, en alimentation est un levier d'action
- Aujourd'hui, la population migrante représente une large part des salarié·es : à Lactalis sur les 250 salarié·es, 60% sont du personnel étranger
- ⇒ Oblige à repenser la formation avec un apprentissage de la langue, du terroir

Observatoire

Atelier de transformation

EPLEFPA de Limoges



L'atelier de transformation de l'EPLEFPA de Limoges se consacre principalement à la transformation de produits carnés, bien que la transformation végétale soit également pratiquée. En parallèle, il joue un rôle essentiel dans la formation des nouvelles générations et dans l'accompagnement des agriculteurs dans l'adoption d'outils de diversification.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr
Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

**ATELIER DE
TRANSFORMATION
EPLEFPA LIMOGES**
Verneuil-sur-Vienne -
87430

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

22/05/2024

Appréciation(s) du comité

Innovant !

Bénéficiaires

Population rurale

Localisation

France

Nouvelle Aquitaine

Haute Vienne

Envergure du programme

Locale

Champ d'action

Agir sur les formations professionnelles et agricoles

ORIGINE ET CONTEXTE

- Création en 1992 avec une activité liée à la biotechnologie
- Années 2000 : fin de la partie biotechnologie et se tourne vers la production agroalimentaire

OBJETIFS

- Garder la capacité de l'atelier de transformation à être un outil de multi-produits
- Choix selon les besoins du territoire
- Optimiser la réservation de créneaux pour la vocation pédagogique
- Accueil des producteur-ices voulant transformer leurs produits
- Assurer les productions en propre pour la boutique

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Atelier monté en collaboration avec l'IUT de Limoges (étudiant-es ayant 1 mois minimum de TP à réaliser par année) : bonne entente avec la formation de génie des procédés alimentaires
- Pédagogie représente 60% du temps d'ouverture donc les 40% sont consacrés à :
 - l'accueil des producteur-ices : une dizaine qui viennent entre 1 et 4 fois par an
 - la boutique liée à la ferme d'environ 300 hectares : surtout en élevage car située dans le Limousin
- Planification à l'année : créneaux pour les producteur-ices, les TP (avec une fin d'année scolaire de plus en plus tôt)
- Fort moment de production pour les ventes de Noël : double ou triple son chiffre d'affaires pendant ces mois-ci
- Composé d'1 atelier bovin, 2 ateliers porcins (1 pour le Label Rouge, 1 pour les porcs cul noir) et 1 atelier ovin
- Volume de production :
 - 80 à 100 porcs par an donc entre 8 et 10 tonnes de carcasses année (activité principale)
 - 4-5 vaches par an allant jusqu'à 2.5 tonnes année
 - 40 agneaux par an allant jusqu'à 800 kg chacun
- Equipe : 1 directeur, 1 boucher, 1 assistante de formation, 1 responsable de boutique, 1 technicienne polyvalente, 1 apprenti
- Débouchés : 2 selfs de la cantine, boutique de l'établissement, marchés de Noël et comités d'entreprises (chiffre d'affaires en baisse et a atteint 20 000€)
- Nombre de personnes formées :
 - Entre 5 et 15 BTS production agro-alimentaire
 - Nombreux stages découvertes d'1 ou 2 jours pour des personnes en production animale, en formation paysager, etc
- Au total : 200 élèves par année au lycée et entre 50 et 80 élèves à l'IUT

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Seul outil du territoire avec l'agrément européen et adapté aux producteur-ices : des ateliers proches de producteur-ices ont déposé récemment le bilan donc cet outil est encore plus demandé
- Réputation pour la qualité des produits : Agriculture Biologique ou Haute Valeur Environnementale, transformation avec les produits plus naturels possibles (sans conservateurs)
- Bon emplacement géographique : aux portes de Limoges
- Prestation de service complémentaire : formation à la prise en main des outils, cycle d'autoclavage, garantie de la traçabilité du produit (test de vieillissement...)

ORIGINALITÉ

Grande diversité de services proposés :

- Activités de transformation :
 - Viande : vraie activité de boucherie (vente viande fraîche) et activité de transformation : pâté, verrine, saucisse, etc. ⇒ L'ensemble fait 5 à 6 tonnes de produits par an
 - Fruits rouges (myrtilles, framboises, fraises) : confitures entre 1.5 et 2 tonnes par an
 - Pâtisserie (madeleine, brioche) : des produits surtout secs : presque 1 tonne par an
 - Location de l'outil à des producteur-ices : souvent pour des produits issus de l'élevage pour des verrines de porcs, volailles etc : volume de 4 à 5 tonnes de production par an
 - 550 clients réguliers actuellement à la boutique des Vaseix (ajout de 200 clients en 2 ans) dont les deux selfs de leur établissement

PARTENARIAT(S)

Liens forts avec Limoges métropole : volonté d'avoir un pôle incubation pour le pôle alimentaire

Liens avec le PAT de Limoges mais pas central car :

- le PAT est tourné vers le maraîchage : un enjeu central à Limoges mais qui ne permettra pas d'avoir les volumes suffisants pour la restauration collective
- des sollicitations pour faire de l'accompagnement de personnes se lançant dans le maraîchage avec le CFPPA (formation adultes) pour des soupes, confitures, sorbets, glaces : plutôt des installations proche de l'outil

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Sous-dimensionnement pour la production actuelle en particulier à la période avant Noël (septembre/décembre : pourrait doubler la production) : besoin d'un agrandissement car actuellement il y a des arbitrages dans le choix des productions et un manque de place de stockage (bâtiment non adapté)
- Manque d'investissement continu sur l'outil donc casse de matériel etc : difficulté de ne pas être propriétaire de l'atelier
- Problème de rentabilité lorsque la partie pédagogique occupe 50 à 60% du temps or la condition est d'être rentable : difficile adéquation entre l'attente de former des jeunes et d'être rentable sans ajout d'investissement
- Recrutement difficile d'élèves en filière agro-alimentaire
- Recrutement difficile pour le poste de boucher notamment
- Problème pour respecter toutes les normes qui s'ajoutent chaque semaine (avec des contradictions entre normes DGAL et DGCCRF) : charge administrative qui alourdit le métier
- Problème d'adaptation avec la restauration collective : impératif de valoriser tout l'animal et donc de ne pas se limiter à un morceau de viande pour tous les élèves
- Contexte économique actuel : hausse des prix qui ne peut être entièrement répercutée (exemple : hausse du kilo de sucre de 0.97€ à 1.64€)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solution face au sous-dimensionnement :
 - projet d'extension en cours mais mise en place dans minimum 5 ans et financement en question
 - penser cette fois-ci le projet dans son activité de production et pas seulement avec des échelles de laboratoire lié à l'aspect pédagogique

Améliorations futures possibles :

- Agrandissement pour pouvoir répondre à toutes les demandes (notamment les besoins en restauration collective qui ne peuvent pas être réalisés en ce moment)
- Mise en place d'une e-boutique : réservation de produits en amont plutôt que des ventes de produits finis pour planifier en anticipant les demandes
- Diagnostic RSE en cours : impossible d'amorcer des vraies économies d'énergies (eau, électricité) sans investir de grandes sommes : besoin de repenser toute la structure
- Liens forts avec l'IUT qui souhaite continuer avec nous pour accueillir ses étudiant·es et développer des produits

Observatoire

Atelier de transformation

EPLEFPA Quétigny Plombières-Lès-Dijon



L'atelier de transformation de Quétigny à Plombières-Lès-Dijon se spécialise exclusivement dans la transformation des produits végétaux. Il s'engage activement dans des réflexions sur les protéines végétales et les enjeux environnementaux, tout en mettant l'accent sur la sensibilisation et les services rendus au territoire. Actuellement, il travaille à renforcer ses liens avec les collectivités et la restauration collective.

□ AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

□ PROGRAMME

Démarrage: 2024

□ ORGANISME(S)

**ATELIER DE
TRANSFORMATION
EPLEFPA QUETIGNY -
PLOMBIÈRES LES DIJON**

Quétigny - 21800

Boulevard Olivier de Serres

COMITÉ DE LECTURE

□ Date de lecture de la fiche

22/05/2024

Appréciation(s) du comité

Résultats et impacts à préciser

Innovant !

Bénéficiaires

Population rurale

□ Localisation

France

Bourgogne-Franche-Comté

Côte d'or

Envergure du programme

Locale

Champ d'action

Agir sur les formations professionnelles et agricoles

ORIGINE ET CONTEXTE

- Anciennement BTS IAA (Industrie Agro-Alimentaire) devenu Bioqualim
- 2000 : construction de l'atelier pour la pédagogie : besoin d'un support pour accueillir les TP qui se réalisaient à Bourg-en-Bresse
- 2009 : fusion de l'EPL de Plombières avec l'EPL de Quétigny pour fonder l'EPL Quétigny-Plombières. L'atelier devient un centre constitutif donc une entreprise à part entière.

OBJECTIFS

L'outil répond aux 3 grandes missions de l'enseignement agricole :

1. Support pour la pédagogie (Travaux Pratiques)
2. Produire leurs propres produits et les commercialiser
3. Transformer sous forme de prestations de services pour des agriculteur·ices, des maraîcher·es et autres types d'entreprises

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Uniquement transformation végétale (autoclave, stérilisation permettant de faire du coulis de tomate, nectar de cassis, confiture de cassis, nectar de framboise, ratatouille, pâte à tartiner haute gamme)
- Détient l'agrément Agriculture Biologique (certifié par Bureau Veritas)
- Commandes réalisées en majorité par téléphone et par mail permettant de définir des conventions partenariales (devis avec un prix et un créneau)
- Le client en prestation de service vient chercher ses produits transformés avec une pose de l'étiquette incluse ou non (dont la possibilité d'accompagner le processus d'étiquetage)
- Réalisation de quelques produits de 4ème gamme pour les cantines de leurs établissements et vente de la gamme à des hôtels-restaurants à Dijon
- 70 élèves au quotidien et des stages de 2, 4 ou 6 semaines
- 14 clients réguliers (au moins 1 utilisation dans l'année) situés en grande majorité dans les 30 kilomètres autour de l'atelier
- Fermeture pendant l'été uniquement 2 semaines pour continuer à satisfaire la demande de transformation en produits de maraîchage
- Vente directe :
 - locavors
 - boutiques établissement agricole (GIEE : la ferme de grignon tivernale, boutique de Fontaines, Halles de Bougainville, ...)
 - quelques comités d'entreprises
 - marchés de Noël, salons etc
 - hôtels : à creuser plus car intéressant
- Chiffres d'affaires : autour des 100 000€ (dont 40 000€ pour les ventes de produit de leur gamme, 20 000€ du travail à façon, 40 000€ facturation de TP dans les lycées et location)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Hausse du travail à façon dans l'atelier qui commence à se faire connaître et tisser des liens de confiance avec les clients
 - *"C'est normal d'être au service des transformateurs, producteurs, on peut pas réellement appliquer des prix comme une entreprise privée pourrait le faire."*
- Diversification dans les transformations proposées (pâtes, biscuit, chocolat) et valorisation de produits abimés
- Vrai complément de revenu pour les agriculteur·ices
- Bonne qualité des produits : 100% français et peu de sucre notamment pour les confitures, travailler sur du biologique, local (maximum 50 km).
- Pilotes semi-industriels donc réplique en miniature des réalités industrielles : formation des jeunes en conditions réelles : ils sont associés à tous les aspects du travail : les appels, la maintenance, la sensibilisation aux coûts etc permettant de voir la réalité économique d'une entreprise
- Outil de 1 000m² au total dont 700 m² utilisable
- Les coûts de main d'œuvre sont moindres car une partie de la transformation est réalisée lors de la formation des élèves et étudiant·es. Cependant, il y a une demande forte en temps de formation chaque semaine et en attention puisque les personnes ne sont pas autonomes sur les outils, cela fait partie de la mission pédagogique de l'atelier
- Formation qui touche les personnes du territoire local (avec possibilité de stages à l'atelier pour les BPREA etc) en donnant du sens à un métier tourné vers le circuit court
 - *"Je pense que cet outil-là, il a toute sa place dans cet ancrage agricole et de transformation agricole ; en plus à l'heure actuelle on parle beaucoup de circuit court, de transformation locale, je pense qu'on est complètement dedans."*
- Prise en compte de la dimension environnementale :

- Plan National Alimentation : partenariat avec l'Institut Agro Dijon pour valoriser les légumineuses dans l'alimentation en consommation directe et restauration collective
 - ⇒ travail sur lentilles corail, farine de sorgho, etc
 - ⇒ suivre les transitions agro-écologiques et agro-alimentaires
 - ⇒ participe au Réseau Mixte Technologique (RMT) protéine végétale
- Mettre des compteurs d'eau afin d'identifier les consommations précises
- Conditionnement en verre permet d'être 100% recyclable mais très coûteux (surtout en ce moment avec une multiplication par 2 du prix des emballages en verre)

ORIGINALITÉ

“Il faut trouver des nouvelles façons de faire, des nouvelles façons de produire et des nouvelles façons de manger, on est vraiment là-dedans et on essaye de suivre et d'être dans le train qui travaille là dessus.”

PARTENARIAT(S)

Pas de lien avec les PAT en ce moment

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Plus-value des produits plus forte sur les produits carnés donc ne facilite pas la situation économique pour l'atelier : le prix des produits haut de gamme et biologique doit se justifier dans un contexte de forte inflation, face à des produits biologiques de l'étranger moins chers mais refusés dans cet outil
- Difficultés pour investir sans être propriétaire des lieux donc essaye de penser à des investissements utiles pour la pédagogie et la production en même temps
 - Exemple récent : machine pour fabriquer des pâtes et des crozets : usage sur le plan pédagogique, productif et le travail à façon
- Difficultés d'avoir une seule personne responsable de la production car il y a le risque de dépendance (en cas de maladie etc)
- Atelier mal conçu avec certains points problématiques (fuites, sol en carrelage et non en résine), un manque d'espace de stockage et une surface trop petite mais un agrandissement est très coûteux donc non prévu

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solution face au contexte économique : répercuter une partie de la hausse du prix sans rendre l'achat impossible
- Solution face au besoin d'avoir plusieurs personnes compétentes : embauche d'un technicien apprenti

Améliorations futures possibles :

- Ouvrir un magasin pour vendre les produits (avec potentiellement un apprenti en commercialisation)
- Développer plus les ventes directes aux hôtels
- Développer les liens avec les collectivités
- Renforcer les liens avec l'exploitation située à 30 km pour penser ensemble les besoins dès le moment des choix des cultures

Observatoire

Atelier de transformation

EPLEFPA Saint-Flour



L'atelier de l'EPL Saint Flour propose des transformations de produits carnés et végétaux (ajout depuis 2019). La polyvalence de l'outil permettant la formation, la prestation de services, les liens avec une association d'aide alimentaire tout en s'appuyant sur un soutien de la communauté de communes en fait un outil au service du territoire.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY

france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

**ATELIER DE
TRANSFORMATION
EPLEFPA SAINT-FLOUR**

Saint-Flour - 15100

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

22/05/2024

Appréciation(s) du comité

Viabilité économique à renforcer

Bénéficiaires

Population rurale

Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Cantal

Envergure du programme

Locale

Champ d'action

Agir sur les formations professionnelles et agricoles

ORIGINE ET CONTEXTE

- Lycée agricole construit autour de 1985
- Atelier du lycée agricole créé en 1993 car le début de la crise de l'élevage allaitant et les problèmes de revenu des agriculteur-ices provoque le besoin de diversification
- Ouverture de l'atelier de découpe puis de transformation viande : saucisse fraîche, conserve, pâté, etc : 2003

- Obtention de l'agrément biologique (AB) : 2008
- Besoin d'agrandissement financé par la communauté de communes émerge fin des années 2010
- Extension réalisée en 2019 : ajout de transformation de fruits et légumes dans le contexte de baisse de consommation de viande

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- 200 apprenant-es par an
- Équipe de 8 salarié-es en ETP
- Entre 80 et 100 utilisateur-ices pour la prestation de service
- L'exploitation du lycée fait quelques brebis, yaourt consommé sur la restauration collective du lycée, potimarron vendu à la coopérative biologique de la région de Clermont Ferrand
- La demande fluctue en fonction du coût de la vente des animaux sur pied et de son cours : quand les cours sont bas, plus de vente directe donc plus de transformation à ce moment-là
- Programmation par téléphone pour assurer la personnalisation de la commande à la fois pour les clients et les bêtes
- Délais de 3-4 mois (lorsque les cours de vente de viande sont bons) et 6-8 mois (lorsque les cours sont moins bons car plus de volumes à transformer) donc réservation annuelle
- Pas de fermeture en été car les prestations de services sont importantes dans ce secteur touristique
- Volume : 120 ou 130 tonnes année en carcasse : forte production
- Taille 600 m²

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Coopération avec la banque alimentaire de Clermont Ferrand : la directrice de l'établissement l'a contacté pour la transformation de leurs fruits et légumes à prix coûtant (facturation des contenants). Demande de subventions en cours pour pouvoir intégrer de la masse salariale sur cette transformation

⇒ axe de lutte contre le gaspillage alimentaire

- Répondre aux besoins du territoire sans faire de concurrence pour l'installation de nouvelles structures : liens avec l'association de valorisation de ressources naturelles sur l'Aubrac pour la fabrication de produits cosmétiques par la proposition de prestations
- Développement de la vente directe et de la diversification sur le territoire (pas seulement alimentaire : lait utilisé pour du savon, etc)
- Développement en cours de la compétence de transformation de fruits et légumes (autoclave grande taille)
- Adaptation et personnalisation de la transformation à façon : les utilisations s'installent dans la durée et sont adaptées en fonction du produit grâce aux compétences des salarié-es (redirige certaines recettes selon des conseils)
- Service de location d'un véhicule frigorifique proposé pour faciliter le transport et la revente en direct
- Intégrer la pédagogie au sein de la production : vocation première de l'outil est la pédagogie (lien entre formations initiales et la suite du parcours de formation)
- La structure publique permet une forme de confiance dans le monde de la transformation carnée où la défiance est répandue

PARTENARIAT(S)

Impliqué dans le PAT de la communauté de communes de Saint Flour ce qui a permis :

- L'expérimentation de transformation sur des pommes de terres pour la restauration collective (sous vide) mais ne s'est pas conclue sur du long terme :
 - la restauration collective est difficile car les attentes sont très différentes allant des petites cantines primaires aux hôpitaux etc
 - le coût de la main d'oeuvre est cher donc un gain de temps d'épluchage et découpe doit se justifier sinon va vers des fournisseurs de pommes de terre beaucoup moins cher
- L'expérimentation de maraîchage plein champ : culture de potimarron et butternut puis récolte et transformation en soupe (pour les produits bruts non vendables) : vente par les élèves et sur les petits marchés des établissements agricoles
- Sollicité par la communauté de communes pour du maraîchage sous serre : refus car besoin de main d'oeuvre (coût qui mettrait en danger l'établissement) et pas de demande de formation sur le territoire jusqu'à maintenant de la part de porteurs de projets
- La construction de nouveaux axes est en cours
- L'exploitation agricole du lycée participe au PAT avec la culture de lentille blonde avec démarche AOP
- Plusieurs projets en lien et ajout du partenariat avec le PNR Aubrac : début de réflexion.

Liens avec la région qui finance lorsqu'il y a un aspect pédagogique en Auvergne Rhône-Alpes.

La communauté de communes porte et finance aussi les projets.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Problème du point de vue économique : payer 8 ETP représente un fort coût, encore plus complexe du fait de la hausse du prix des matériaux et de l'énergie; des petits volumes produits ne permettant pas une force de négociation lors de l'approvisionnement ⇒ difficile d'atteindre l'équilibre économique qui est pourtant l'objectif
- La restauration collective est peu développée car il est difficile de proposer les volumes adaptés : les contraintes ne sont pas dépassées pour débloquer cette relation
- Problème de recrutement dans la filière agro-alimentaire : peu d'effectifs dans l'établissement

Observatoire

Atelier de transformation

EPLEFPA Valence



L'EPLEFPA de Valence a construit récemment un atelier de transformation laitière (en yaourt) et de fruits (en desserts). Ainsi, cet ajout permet de se tourner au-delà des circuits courts vers la restauration collective et la Grande et Moyenne Surface. L'engagement face aux enjeux alimentaires a été moteur pour lancer cette activité.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY

france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

**ATELIER DE
TRANSFORMATION
N EPLEFPA
VALENCE**

Bourg-lès-Valence -

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

22/05/2024

Appréciation(s) du comité

Impacts élevés !

Bénéficiaires

Population rurale

Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Drôme

Envergure du programme

Locale

Champ d'action

Agir sur les formations professionnelles et agricoles

ORIGINE ET CONTEXTE

Historique :

- Années 50-60 : création de l'EPLEFPA Le valentin dans la Drôme, avec 5 centres constitutifs :
- une partie lycée agricole : BAC, BTS, prépa (général et technologique)

- trois CFPPA (adulte, apprentissage) à Bourg Lès valence; à Die; à Nyons
- une exploitation agricole : avec 45 vaches allaitantes et des fruits sur 4 hectares et demi (surtout pommes et aussi prunes, figues, kaki, cerises)
- 2013 : obtention de l'agrément AB pour l'exploitation
- 2019-2020 : réflexion pour ajouter un atelier de transformation car jusqu'ici, utilisation du hall agro-alimentaire pour les TP et petite production de desserts de fruits (6 tonnes par an)
- 2019 : restructuration de l'exploitation : rasée pour la repenser avec les normes de bien-être animal, bâtiments adaptés à l'augmentation des températures et au changement climatique
- décembre 2022 : lancement de la construction de l'atelier de transformation
- juin 2023 : début de la production : période de lancement

Contexte géographique :

- Drôme département dynamique pour l'agriculture biologique : parmi les deux premiers départements en terme d'activités agricoles biologiques et de nombreux produits biologiques dans les cantines

OBJECTIFS

Les buts de l'atelier de transformation ajouté en 2022 sont :

- Faire une ligne plus performante en fruits. Lors des années très productives en fruits, la transformation permet de vider les chambres froides donc d'éviter que les pommes soient conservées trop longtemps, s'abîment et soient gaspillées.
- Créer l'activité de transformation pour le lait afin d'être moins dépendant des cours du prix du lait.
- Valoriser au mieux les produits de l'exploitation.
- Répondre aux besoins du territoire suite à l'étude d'Agribiodrôme qui montrait le besoin de prestation de service (transformation à façon de fruits).

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Production et valorisation d'aliments en circuit court dans le contexte de la loi Egalim : nouveau bâtiment avec 2 zones de transformation pour faire :
 - des yaourts brassés pour la restauration collective et la Grande et Moyenne Surface (GMS) : poche allant de 1.2 kg à 5 kg ou des petits pots afin de répondre à une demande en gros conditionnements (moins d'emballage) mais aussi à une demande en conditionnements individuels (hôpitaux, cuisine centrale pour des raisons d'hygiène et de manutention des agents)
 - des desserts avec les fruits pour la restauration collective : petits pots, poches de 5 kg...
- Pédagogie : former des personnes avec bientôt la mise en place de stages et l'outil comme support des études de maintenance, de respect des normes sanitaires, d'amélioration de la productivité etc. Les nouveaux ateliers sont à la fois :
 - un lieu d'immersion professionnelle avec des contraintes que l'on retrouve en entreprise
 - un support d'étude avec la création de nouvelles unités d'enseignement (sécurité alimentaire, contrôle et amélioration continue des procédés, santé au travail et performance industrielle...)
- Enjeu de permettre aux apprenant-es de trouver leur vocation, de donner du goût pour la transformation : redonner du sens à ces activités liant agriculture et alimentation en montrant toute la chaîne de production jusqu'à la commercialisation
- Venir visiter permet de faire une vitrine sur le territoire et sur le métier (machines etc)
- Impact sur le territoire : proposer la prestation de services pour les fruits en ouvrant aux arboriculteur-ices : transformation jusqu'aux produits finis : compotes, confitures ou coulis
- prestation prévue pour fin 2023 ou début 2024 (biologique et conventionnel)
- Investissement : 1.4 millions € dont 300 000 € Fadear, Plan de Relance, Région
- Taille 315 m² avec possibilité d'agrandir plus tard

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Capacité de transformation de 45 tonnes de fruits par an et de 100 000 litres de lait par an (prévisions incluant 10% pour le travail à façon). Actuellement, l'outil est en phase de démarrage donc les volumes sont inférieurs
- Montrer la réalité des conditions de production aux personnes en formation (au-delà des TP à échelle réduite proposé jusqu'ici)
- Formation pour un lycée de 400 élèves et le CFPPA de 150 apprenti-es adultes sur chacun des 3 sites
- Prévision d'ouverture progressive de la prestation de service
- Partenaires permettant des liens avec des clients variés :
 - GMS : attentes particulières, gestion possible grâce à Bio&Lo
 - Restauration collective grâce à Agricourt

PARTENARIAT(S)

Fonctionnement avec des partenaires extérieurs :

- Bio&Lo : start-up qui a développé un processus relativement automatisé installé dans les fermes laitières. Cet équipement permet de valoriser le lait de l'exploitation en yaourts brassés. L'entreprise achète également une partie de la production du Valentin afin de la distribuer en GMS
- Agricourt : plateforme de distribution de produits locaux et biologiques dans la restauration collective drômoise. Ils distribuent à la fois les yaourts en restauration collective et les desserts de fruits

Liens aux territoires avec 2 PAT :

1. PAT de l'agglomération Valence-Romans a permis :

- Des rencontres avec des acteurs de la filière : rendez-vous avec la cuisine centrale de Valence, plusieurs producteur·ices, Agricours, distributeurs, etc : chaque personne présente ses activités ce qui est très utile pour développer les projets collectifs ensuite
- Même rencontre réalisée avec le CROUS
- Projet aussi d'avoir des références de tout ce qui est local de la part de l'agglomération : référencement du magasin de producteurs sur : <https://toquedulocal.valenceromansagglo.fr/fr/>

1. PAT du département drômois a permis de :

- avoir un stand au salon de l'agriculture
- avoir un lien avec l'association Solaal afin de lutter contre le gaspillage alimentaire
- imaginer un glanage de parcelles avec des élèves

1. Plateforme agrilocal créée par le département : portail qui met en relation les producteur·ices du local et les acheteurs publics en favorisant le circuit court en restauration collective

⇒ ici les produits de l'exploitation correspondent à la loi Egalim puisqu'ils sont biologiques (la dimension locale n'étant pas définie)

1. Idée de création d'un club drômois alimentaire afin de :

- mettre en relation tous les acteurs des filières (côté consommation/production/clientèle)
- avoir un fichier avec les contacts
- accompagner le développement des parts de marché des produits locaux dans la consommation alimentaire drômoise et pour répondre au souci croissant de relocalisation des approvisionnements par les entreprises du secteur alimentaire, le Club Drômois de l'Alimentation est créé sous l'impulsion conjointe des Chambres consulaires et du département.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Transformation de légumes impossible par manque de place et de budget (autoclave trop cher) malgré le besoin sur le territoire : ici surtout des fruits et tomates en gros volumes
- Mise en place des machines comporte quelques problèmes techniques au démarrage : dénoyauteuse et broyeur ne fonctionnent pas; temps d'adaptation des outils neufs

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solution envisagée : possible agrandissement dans le futur afin d'ajouter une activité de transformation de légumes
- Solution face à la mise en place des machines : remplacement des outils par l'entreprise du chantier pour les défauts techniques

Améliorations futures possibles :

- Volume de transformation progressivement en hausse : ces ventes qui permettent de payer la masse salariale et le bâtiment qui représente un investissement de 1.4 millions €
- Septembre : l'équipe s'agrandira d'un responsable de production (en cours de formation actuellement) et un apprenti
- Dans un futur proche :
 - recrutement d'un autre opérateur pour avoir deux personnes qui peuvent chacune gérer une transformation (yaourt, fruit) en même temps et sans mélange d'activité (sans risque de contamination croisée)
 - volonté de détailler un planning pour la transformation à façon comprenant les agriculteur·ices utilisateur·ices (leur régularité, leurs produits, leurs volumes courants...)

POUR EN SAVOIR PLUS

- <https://www.agrilocal.fr/>
- <https://agribiodrome.fr/>
- <https://toquedulocal.valenceromansagglo.fr/fr/>
- <https://www.valenceromansagglo.fr/fr/un-territoire-durable/alimentation/agriculture-et-alimentation-durable.html>
- <https://rnpat.fr/pat/pat-de-la-drome/>

Observatoire

Atelier de transformation

EPLEFPA - ENILV Aurillac



L'établissement d'Aurillac a une activité agro-alimentaire ancienne tournée vers le lait et la viande (ENILV). L'appui technique et la formation sont majeurs dans le fonctionnement de l'outil avec pour objectif de répondre aux besoins du territoire et de participer au renouvellement des générations.

□ AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

□ PROGRAMME

Démarrage: 2024

□ ORGANISME(S)

**ATELIER DE
TRANSFORMATION
EPLEFPA - ENILV
AURILLAC**
Aurillac -

COMITÉ DE LECTURE

□ Date de lecture de la fiche

22/05/2024

Appréciation(s) du comité

Innovant !

Bénéficiaires

Population rurale

□ Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Cantal

Envergure du programme

Locale

Champ d'action

Agir sur les formations professionnelles et agricoles

ORIGINE ET CONTEXTE

Établissement avec une branche agroalimentaire très ancienne : en particulier transformation de lait et viande (ENILV)

- 1906 : activité de transformation lait
- 1986 : ajout de l'activité de transformation viande

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Équipe d'environ 20 personnes au total travaillant sur les activités de transformation
- Ses activités :
 - Des supports pédagogiques fonctionnant comme des entreprises avec une laiterie (fromage), un atelier de transformation des viandes et une exploitation agricole avec un atelier de fabrication de fromage fermier
 - Un laboratoire de technologie fromagère pour la pédagogie (aucune vente)
 - Des formations et des appuis techniques pour les producteur·ices en fonction de leurs besoins (dans l'établissement ou à l'extérieur)
 - Rôle d'atelier relais : réaliser les transformations et repartir avec ses productions (permet de créer sa clientèle avant de se lancer)
 - Participation aussi à des études en collaboration avec l'INRA, le RMT, ...
- Volume : transformation d'1 million de litres de lait par an (vache, brebis) et de 45 tonnes de viande multi-espèces en majorité porcine
- +/- 30 utilisateur·ices par an
- Clients :
 - viande pour les comités d'entreprise et les particuliers
 - fromage pour les affineurs
 - viande et fromage pour les cantines du lycée
 - lait pour une clientèle privée

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Diversité des formations (courtes, longues, initiales, apprentissage, etc)
- Rayonnement national de l'outil
- Dynamique d'installations sur le territoire : atout d'avoir cet outil de proximité
 - Exemple : *“On sent qu'il y a une rotation c'est-à-dire que en général quand quelqu'un arrête sa production il trouve un repreneur, on parlait de quelqu'un en salaison là qui a repris une exploitation et c'est le 3ème repreneur qu'on formait.”*
- Outil qui s'adapte sans minimum de volume à transformer et offre une technicité pour toutes les demandes du territoire
- Confiance des producteur·ices qui se sont souvent formé·es dans l'établissement puis utilisent les autres services de l'outil pour la transformation
- Accompagnement pour obtenir la capacité agricole

PARTENARIAT(S)

- Un PAT est en train de se construire sur Aurillac depuis 6 mois : le directeur de l'atelier est impliqué dans ce projet
- Peu de lien avec les collectivités mais quelques projets en lien avec le PNR des Volcans d'Auvergne

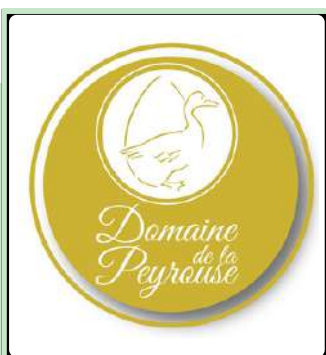
RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Accès aux marchés de la restauration collective : difficultés face aux cahiers des charges avec la plateforme du conseil départemental : marchés très précis, pour le fromage difficile de personnaliser car il y a un nombre limité de produits (Cantal, Bleu d'Auvergne, Tomme de Montagne)
- Enjeu de se rapprocher de l'équilibre économique pour la partie laiterie en développant de la prestation par exemple
- Difficulté de recrutement dans les formations destinées à former des salarié·es des entreprises agroalimentaires car la production fermière attire plus avec la construction d'un projet personnel (AOP, circuit courts)
- Hausse du coût de l'énergie actuellement difficile à gérer mais qui a permis d'initier les réflexions sur les enjeux de la transition énergétique (panneaux solaires, etc)
- Outils vieillissants avec un fort coût de rénovation : la problématique de l'entretien se fait sentir

Observatoire

Atelier Technologique du Lycée Agricole de Périgueux



Spécialisé dans la transformation des palmipèdes à foie gras, l'Atelier Technologique du Lycée Agricole de Périgueux s'est agrandi en 2003, doublant sa surface pour renforcer ses capacités de traitement des produits carnés (bovins, porc). En ouvrant ses équipements et son expertise aux producteurs locaux, il contribue activement à dynamiser l'économie départementale et à valoriser les savoir-faire du terroir. Avec son unité de méthanisation intégrée, l'atelier s'est doté d'un outil de traitement et de valorisation de ses biodéchets.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY

france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

**ATELIER TECHNOLOGIQUE
DU LYCÉE AGRICOLE DE
PÉRIGUEUX**

Coulounieix-Chamiers -
24660

Avenue Winston Churchill

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

22/05/2024

Appréciation(s) du comité

Innovant !

A généraliser !

Bénéficiaires

Population rurale

Localisation

France

Nouvelle Aquitaine

Dordogne

Envergure du programme

Locale

Champ d'action

Agir sur les formations professionnelles et agricoles

ORIGINE ET CONTEXTE

- 1987-1988 : création d'un atelier agro-alimentaire spécialisé pour la transformation des palmipèdes à foie gras : Abattage-Découpe-Stérilisation
- 1990 : ouverture d'un point de vente directe à proximité

- 2003-2005 : agrandissement, doublement de la surface de l'unité Agro-alimentaire. Renforcement des capacités de traitement des produits carnés – Salle de découpe grosses carcasses - Séchoirs jambons et saucissons. A ce jour, l'atelier agro-alimentaire est déployé sur environ 1100m² de surfaces techniques.

OBJECTIFS

Le pilotage de l'atelier repose sur les missions dévolues aux exploitations agricoles et atelier technologiques des lycées agricoles. Les missions de l'atelier :

- Formation
- Production - modèle technico économique
- Animation et développement du territoire
- Innovation démonstration

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La formation

- Formation prioritaire dans la planification des activités. Un BTS Agro-alimentaire option viande a vu le jour dès la mise en route de cette unité (1988).
- Le BTS est désormais qualifié « Bioqualim » après avoir été baptisé STA (Sciences et Technologie des Aliments).
- Des formations professionnelles de type Bac Pro sont également dispensées.
- L'atelier accueille des groupes d'adultes en formation (BPREA, formation qualifiante) mais aussi des stagiaires en parcours individualisés notamment pour des projets de transformation fermière.

La production

- Une équipe de 7 technicien·nes valorise les canards de l'atelier palmipède à foie gras mais aussi les bovins, productions principales de l'exploitation du Lycée agricole.
- La gamme de spécialités élaborées (produits frais, salaisons, semi-conserves, conserves) est commercialisée par la boutique gourmande située contre l'atelier de transformation : 70% des ventes sont traitées par la boutique, 15% en VPC (Vente Par Correspondance) et 15% dans le cadre du réseau national des Lycées agricoles.

Animation et développement du territoire

- Depuis sa mise en service, des producteurs bénéficient des équipements et compétences agro-alimentaires.
- Sous forme de prestations de services payantes, une cinquantaine de producteurs utilisent chaque année tout ou partie de l'atelier agro-alimentaire.
- La typologie des producteur·ices est variée selon les espèces traitées :
 - les palmipèdes à foie gras dominant (70% des prestations),
 - les porcins sont présents avec un important volume
 - ainsi que la viande bovine (découpes de carcasses pour vente en frais sous vide)
 - et 2 à 4 producteur·ices d'escargots sollicitent également la structure chaque année.
- L'origine des producteur·ices est départementale à 100% et l'origine de leur demande peut relever de différentes motivations :
 - Essai et mise au point d'une gamme de produits transformés pour « s'essayer » à la vente directe : vente à la ferme, magasin de producteurs, vente via les plateformes numériques.
 - Pression des services vétérinaires vis-à-vis d'un laboratoire existant chez le producteur mais présentant des insuffisances au regard de la réglementation.
 - Utilisation temporaire de l'atelier agro-alimentaire du lycée agricole dans l'attente d'un projet de création sur la ferme.
 - Utilisation de matériels spécifiques présents dans l'atelier pour des producteurs équipés d'un laboratoire de transformation mais qui ne disposent pas de certains équipements : séchoir (jambons, saucissons, magrets), cutter sous vide, autoclave
- Les prestations sont facturées à la carte selon le type de transformation réalisé.
- Participation des producteur·ices aux opérations de transformation, accompagné·es et soutenu·es en fonction de son niveau de maîtrise par 1 ou 2 technicien·nes de l'unité.
- Dans tous les cas, 1 technicien·ne prend en charge les opérations dites critiques, en particulier le réglage de la sertisseuse, de la capsuleuse, la conduite de l'autoclave et l'étuvage après stérilisation.

Innovations démonstration

- Soucieux d'une moindre empreinte carbone, l'atelier s'est doté d'un outil de traitement et de valorisation de ses biodéchets : une unité de méthanisation fonctionne depuis 10 ans et absorbe en particulier les déchets d'activités d'abattage de volailles, découpe et transformation.
- La production d'énergie qui en découle, complétée par celle des panneaux photovoltaïques sur la toiture de l'atelier permettent d'améliorer le bilan énergétique du système de production.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Équipe stable depuis de longues années

- Compétences reconnues : bonne maîtrise des processus, aide à la définition des recettes et à la conception des étiquettes
- Qualité des produits proposés à la vente (nombreuses médailles au concours général agricole)
- Résultats économiques annuels au-delà du point d'équilibre
- Renouvellement assez régulier du matériel.
- La polyvalence des activités (formation, production, mise à disposition, prestations de services), permet le plein emploi de l'outil.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre

- Réduire les coûts de production pour contenir la hausse des coûts (emballages/énergie)
- Mieux coordonner les 3 missions de l'atelier avec une planification renforcée

Améliorations futures possibles

En projet :

- Développer une légumerie (extension de l'atelier) pour mieux répondre aux enjeux locaux et sociétaux (moins de consommation de viande, origine locale et biologique des produits alimentaires proposés pour les collectivités).
- Être un acteur du PAT local (label obtenu en avril 2021).
- Décliner à l'échelon territorial les politiques publiques (loi EGALIM).
- Participer à la structuration d'une filière de production et valorisation de légumes sur le territoire en lien avec la Chambre d'agriculture 24.

Observatoire

Atelier de transformation

Lycée Agricole Privé

Provence Verte



L'établissement de Provence Verte a une activité de légumerie depuis 2016. La volonté de relocaliser, proposer la location de l'outil (par le biais d'un GIEE), approvisionner les restaurations collectives sont des atouts majeurs de l'outil. La pédagogie est au cœur de la démarche, au-delà des cours, des personnes en apprentissage sont présentes lors de l'utilisation par des agriculteur-ices de l'outil.

AUTEUR(S)

NANCLAREZ FANNY
france@cuma.fr

Fiche rédigée par **FNCUMA**

PROGRAMME

Démarrage: 2024

ORGANISME(S)

**ATELIER DE
TRANSFORMATION
CAMPUS PROVENCE
VERTE**

Saint-Maximin-la-Sainte-
Baume - 83470

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

22/05/2024

Appréciation(s) du comité

Expérience récente, en attente de résultats

Bénéficiaires

Population rurale

Localisation

France

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Var

Envergure du programme

Locale

Champ d'action

Agir sur les formations professionnelles et agricoles

ORIGINE ET CONTEXTE

Historique :

- Plusieurs tentatives du lycée agricole de travailler avec la cuisine centrale et les agriculteur-ices locaux
- 2016 : création de la légumerie (financé à 60% par le conseil régional)
Il est "intéressant d'adosser des légumeries en associant des agriculteurs."

Contexte géographique :

- forte présence viticole mais peu d'agriculture alimentaire structurée : volonté d'avoir plus de volumes sur l'alimentation
- souvent des micro-structures avec 1 ou 2 salarié·es : difficile de travailler avec la Restauration Hors Domicile (RHD)

OBJECTIFS

- Créer un outil structurant pour des maraîcher·es, adapté au territoire en taille et aux pratiques agricoles (beaucoup en agriculture biologique)
- Donner de la valeur ajoutée aux produits de l'agriculture locale : notamment par les conserves avec des produits peu valorisés par les producteur·ices :
 - *L'objectif est de "vendre des repas à 3.5€ à des cantines de premier degré [primaires] avec des produits locaux où on tord pas le paysan à qui on achète ces produits tellement peu chers que limite il ferait mieux d'aller en Espagne."*
 - *"Faire des outils intelligents, qui sont assez innovants sur le business plan parce qu'il y a de l'ingénierie économique derrière."*
- Améliorer la souveraineté alimentaire
- Équilibrer l'outil sur le plan économique en 5 ans

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Les agriculteur·ices font leurs transformations avec leurs bocal·s et leurs conditionnements : pas de salarié·e sur place
- Formation de 2 jours pour tout·e nouvel·le agriculteur·ice : 1 jour pour l'aspect sanitaire et 1 jour pour la sécurité et la connaissance des machines
- Rassemblé dans un collectif fédéré par un GIEE nommé "Légumerie du lycée" avec une assemblée générale par an et un conseil d'administration
- Lors des transformations : toujours 2 ou 3 élèves présents avec les agriculteur·ices
- La location coûte 20€ la demi-journée avec des réservations sur internet
- Actuellement : 14 utilisateur·ices (dont le lycée) : 50% en AB et 50% conventionnel (jour séparé pour chaque)
- Description de l'outil de 300 m² :
 - 2 chambres froides salles (produits pas encore traités)
 - 1 atelier froid : laveuse, essoreuse, robot coupe, patateuse, mise en sachet sous vide (machines italiennes)
 - 1 partie chaud : un four, une machine de refroidissement, sous vide, autoclave 150 degrés et cuisson (s'assurer du point de vue sanitaire)
 - 1 atelier fruit : compotière 50kg/h; presse pour jus de fruit; raffineuse pour la confiture
- coût total de 450 000 € (dont 100 000 € pour les machines et 380 000 € pour le bâtiment)
- Dans l'établissement, 700 élèves formés à l'année
- Atelier de transformation utilisé entre 90 et 100 jours d'utilisation par année

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Outil multi-produits et polyvalent :
 - volonté de s'adapter aux produits fragiles et rustiques (allant de la fraise à la pomme de terre)
 - transformation froid et chaud
- Bénéfice pédagogique pour les apprenant·es et liens précieux avec les agriculteur·ices (en particulier pour les non-issus du monde agricole)
- Prix très accessible et sans minimum de production : l'outil n'a pas pour objectif de faire des bénéfices économiques mais d'être au service du territoire
- Utilisation de l'outil pour l'exploitation du lycée agricole : permet la production de 10% des denrées des 1 200 repas par jour de la cantine scolaire
- Structure juridique très facilitante et pas de capital économique à apporter pour avoir accès à la légumerie : adhésion au GIEE est le seul critère (coût d'entrée entre 20 et 30 €)
- Pas de coût d'électricité puisque les 300 m² de panneaux solaires sur le toit permettent une autonomie en électricité à 90%
- Amélioration des liens avec la restauration collective par un contrat d'engagement moral (SCIC) AgribioProvence : faire adhérer au GIEE pour faciliter les liens avec la restauration collective
- Mise en commun de matériel comme la presse pour le fourrage avec la création d'une CUMA

PARTENARIAT(S)

Des liens avec le PAT puisque le lycée agricole anime le PAT qui était parmi les 3 premiers validés par la région PACA :

- L'agglomération provence verte (120 000 habitant·es, 28 communes) porte le PAT avec l'agglomération
- Diagnostic pendant 1an puis plan d'action sur 1 an adopté par les élu·es

“Le lycée a été la cheville ouvrière de l'agglo sur la partie PAT et la légumerie a été bien sur un vecteur intéressant [...] le PAT a montré 3 choses :

1. la problématique foncière : 30% de friches et pas de diversification donc volonté de reconquérir les terres pour aller vers de l'alimentaire
2. le besoin d'outils structurants : légumerie, espace découpe, point de vente collectif
3. développer la RHD : 98% des produits alimentaires de la restauration collective mangés par les enfants, maisons de retraite etc venaient en dehors du Var/Provence donc volonté de relocaliser

Actions du PAT :

- création d'espaces tests et facilitation d'installation de jeunes en agriculture
- imaginer un marché d'intérêt local qui fait le contrepoids du marché d'intérêt national en fédérant les producteur·ices au niveau local
- possibilité de dupliquer ce système de légumerie à 20-30km pour répondre aux autres besoins de l'agglomération
 - Un exemple a déjà été mis en place à Marseille : légumerie en insertion pour la banque alimentaire (utilisation de dons alimentaires de la grande distribution)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- L'outil pourrait accueillir une trentaine d'utilisateur·ices (contre 14 actuellement)
- Difficulté pour recruter dans ce domaine : attire les jeunes par la production puis les tourne aussi vers la transformation
- *“Le développement durable et l'handicap si je dois vous faire un résumé des enjeux d'un établissement scolaire”* : l'inclusion et l'impact écologique sont les défis à mettre en place actuellement

⇒ une attention à l'autonomie énergétique, à la quantité de déchets, une démarche RSE forte, les labels HVE 3 et biologique font parties de la démarche

- Manque d'un atelier de découpe sur le territoire : frein pour la structuration agricole et alimentaire

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Solution face aux difficultés de recrutement :
 - idée d'ajout d'exosquelettes afin de diminuer le port des charges lourdes et de donner envie aux jeunes attirés par la mécanisation
 - mettre en avant l'implication dans le processus jusqu'au bout du produit : important pour les générations actuelles
 - Remarque : diversifier les recrutements face à une majorité de femmes qui s'intéressent à la transformation, il faut élargir le public avec des hommes pour ces activités

Améliorations futures possibles :

- Multiplier le nombre d'utilisations : jusqu'ici pas le plus développé car au départ beaucoup de contraintes mises en place pour éviter un système d'acheteurs/revendeurs ⇒ donc volonté de former les agriculteur·ices comme condition d'utilisation
- Idée d'ajouter 2 ou 3 tâcherons pour faire la transformation pour les agriculteur·ices : payé par les agriculteur·ices qui n'ont pas le temps de s'en occuper ou ne se sentent pas légitimes
- Agrandir la cuisine centrale et passer de 120 000 à 350 000 repas et aussi faire pour les marchés de premier degré (écoles primaires)

Travail en lien avec l'inspection agricole : idée de former les agriculteur·ices utilisant l'outil sur comment enseigner leurs pratiques : *“On anime le territoire, on le développe, on met à disposition des outils mais quel lien peut-on faire avec les jeunes générations qui pour certains ne sont pas issus du monde agricole mais qui devront demain relever le monde agricole”*

Publication avril 2024

Réalisation : Fédération Nationale des Cuma
en partenariat avec la Fédération des Parcs naturels régionaux
dans le cadre du projet PAT'AT' lauréat du PNA 2021 et financé par l'ADEME

Cheffe de projet : Agnès LE FOULGOC
Réalisation de l'enquête de terrain
et rédaction des synthèses : Fanny NANCLAREZ

Nous remercions vivement les initiatives locales ayant pris le temps de
participer à cette enquête, le réseau Cuma ainsi que les membres du
COFIL ayant contribué à l'amélioration des livrables de ce projet en
apportant leur regard extérieur et leurs expertises

www.cuma.fr ↻

www.parcs-naturels-regionaux.fr ↻

www.resolis.org ↻

www.agirpoulatransition.ademe.fr ↻

Fédération Nationale des Cuma

43 rue Sedaine 75011 Paris

Tél. : 01 44 17 58 00

france@cuma.fr

www.cuma.fr

