

COMMISSION PERMANENTE

REUNION DU 26 JUILLET 2023

RAPPORT DE MONSIEUR
LE PRESIDENT DU CONSEIL EXECUTIF DE CORSE

PRUGETTU DI CREAZIONE DI UNA FABRICA DI
TRASFORMAZIONE (LEGUMERIA/CUNSERVERIA)
NANTU À U SITU DI U CAMPUS CORSIC'AGRI
DE BORGU-MARANA

PROJET DE CRÉATION D'UN BÂTIMENT DE
TRANSFORMATION (LÉGUMERIE/CONSERVERIE) SUR
LE SITE DU CAMPUS CORSIC'AGRI DE BORGU-MARANA

RAPPORT DU PRESIDENT DU CONSEIL EXECUTIF DE CORSE

Le Campus CORSIC'AGRI BORGU-MARANA a été créée en 1991. Il est composé de 4 entités :

- ✓ le Lycée Professionnel agricole (formation initiale),
- ✓ le CFA, Centre de Formation par Apprentissage (en alternance),
- ✓ le CFPPA, Centre de Formation pour la Promotion Professionnelle Agricole (en continue et/ou alternance),
- ✓ l'exploitation agricole (support pédagogique, innovation et production).

L'exploitation agricole compte environ 27 ha de SAU, 15 ha en productions fourragères et 10 ha d'agrumes (principalement des clémentiniers), 0,6 ha de vigne et environ 3 500 m² en maraîchage biologique depuis fin 2019.

C'est une exploitation orientée sur la production de clémentine IGP commercialisé via la CANC (coopérative). Depuis 2 ans, elle développe un atelier maraîchage afin d'approvisionner la restauration collective de proximité. L'exploitation sert de support pour réaliser les activités pédagogiques dans les domaines de l'agriculture et l'environnement.

L'exploitation mène des projets d'expérimentation et d'innovation avec les partenaires de recherche du territoire comme l'INRAe, l'AREFLEC et avec les partenaires du monde agricole (Chambre d'agriculture, Inter bio Corse, GRPF de Corse...).

L'exploitation participe à des projets dans le cadre de « Enseigner à produire autrement », notamment avec des projets CASDAR pour la transition agro écologique des exploitations de l'enseignement agricole (favoriser la présence d'auxiliaires en vergers de clémentines par l'implantation de haies composites et d'autres abris agro écologiques), des essais fourragers.

L'exploitation a obtenu un tiers temps enseignant pour mener le projet « Clem'Abri BIO : conception et mise en œuvre d'une conduite innovante de verger de clémentiniers en AB » en 2019.

Elle est labélisée en IGP Clémentines de Corse, certifiée GLOBALG.A.P et CERTIPAQ et entre dans des démarches HVE et conversion bio.

Elle participe activement à des projets d'économie circulaire et de mise en valeur des circuits courts.

L'exploitation est engagée dans les Mesures Agri Environnementales Climatiques

jusqu'à 2020 d'ores et déjà et participe au BSV (Bulletin de Santé du Végétal).

1. Le constat

Un petit espace a été construit et aménagé en 2019 et 2020 pour le traitement des légumes du maraîchage, c'est une mini-légumerie de 19 m² financée dans le cadre du PNA (programme national alimentaire) afin d'approvisionner la cantine du lycée agricole. Cette mini-légumerie permet de nettoyer, peser, et préparer les commandes qui seront ensuite livrées à la cantine. Le tonnage actuel transformé avoisine les 20 tonnes.

Dans le cadre d'un projet intitulé « Da l'Ortu à u Piattu » (du champ à l'assiette), une étude des besoins en légumes frais de 3 cantines scolaires (lycée agricole, collège de Biguglia et collège de Lucciana) a montré le besoin en produit de 4^{ème} gamme, c'est-à-dire des légumes prêts à l'emploi, nettoyés, épluchés, découpés et mis sous vide.

La mini-légumerie actuelle n'est pas suffisante pour répondre aux besoins de la restauration collective et donc aux ambitions du lycée agricole : le tonnage futur envisagé sera compris entre 80 et 100 tonnes.

2. Le projet

Le projet présenté participe à la mise en œuvre des compétences de la Collectivité de Corse au titre de l'article L. 4424.2 du code général des collectivités territoriales : « La Collectivité de Corse finance, construit, équipe et entretien les collèges, les lycées, les établissements publics d'enseignement professionnel, les établissements d'enseignement artistique, les établissements d'éducation spéciale, ainsi que les lycées professionnels maritimes, les établissements d'enseignement agricole mentionnés à l'article L. 811-8 du code rural et de la pêche maritime... »

Il consiste en la construction d'un nouveau bâtiment pour transformer les légumes de l'exploitation agricole et les livrer à la restauration collective.

Les finalités sont :

- d'approvisionner la restauration collective,
- d'être un support pédagogique,
- de réduire la pénibilité et les surcharges de travail des agents d'exploitation,
- de contribuer aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires.

L'objectif général du projet est donc de doter le Campus CORSIC'AGRI BORGU MARANA de bâtiments neufs, adaptés aux besoins, répondant aux normes sanitaires et d'hygiène de base. Sa réalisation permettra d'avoir des locaux adaptés pour un fonctionnement correct et pour une conduite de la production végétale optimale.

Le projet consiste donc en la construction d'un atelier d'agro transformation : légumerie/conserverie. Ces locaux devront permettre de travailler dans des conditions de sécurité et d'hygiène optimales. Ces locaux devront également être construits en intégrant dans la partie conception l'impact du volet pédagogique. En

effet cet atelier recevra des « apprenants » dans des salles de classe prévues à cet effet mais également dans les diverses zones « professionnelles » : zone de réception des produits, zone de transformation, zone de vente etc....

Le programme de l'opération est joint en annexe.

Ce bâtiment devra donc permettre dans certaines zones l'accueil de public (bâtiment ERP de type R - 5^{ème} catégorie).

Les travaux de construction visent à réaliser un bâtiment répondant aux exigences techniques, environnementales et réglementaires. Les ateliers devront respecter les normes CEE et d'hygiène et sécurité alimentaire.

Le bâtiment doit donc répondre à des critères de qualités et de fonctionnalités.

L'équipement devra être ambitieux en termes de conception, répondre à des critères d'évolutivité et de fonctionnalité.

Les installations devront être conformes et le site être desservi et relié aux réseaux (eau, assainissement, téléphone, électricité).

Le coût total l'opération de construction du bâtiment de transformation, réalisée sous maîtrise d'ouvrage de la Collectivité de Corse (Direction des infrastructures d'Enseignement) est de 1,950 M€ HT, décomposé comme suit :

		Montant HT	Montant TTC
Etudes	13 %	250 000 €	300 000 €
Travaux	72 %	1 400 000 €	1 540 000 €
Equipements	15 %	300 000 €	360 000 €
Total HT	100 %	1 950 000 €	2 200 000 €

Elle sera financée sur le programme 4121 « Travaux de bâtiment – Constructions scolaires », avec un cofinancement de 1 365 000 € (70 % du coût de l'opération) au titre de la Dotation Spéciale aux Investissements des Départements 2023.

3. L'échéancier prévisionnel des travaux

- Appel d'offres Maîtrise d'œuvre : Juin 2023
- Appel d'Offre Travaux : Janvier 2024
- Démarrage des travaux (ordre de service) : Juillet 2024
- Durée des travaux : 15 mois
- Date de fin des travaux : Septembre 2025
- Réalisés et dépenses acquittées : Décembre 2025

Au regard des informations portées à votre connaissance, il vous est donc proposé :

- ✓ D'approuver l'opération de création d'un bâtiment de transformation (légumerie / conserverie) sur le site du Campus CORSIC'AGRI de BORGU-MARANA,
- ✓ De fixer le montant de l'opération à 2 200 000 € TTC (1 950 000 € HT),
- ✓ D'autoriser le Président du Conseil exécutif de Corse à solliciter un cofinancement de 1 365 000 € HT au titre de la Dotation Spéciale aux

Investissements des Départements 2023.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.