

Demande de financement de l'EPLEFPA – Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole BORGIO Marana

Da l'ortu à u piattu: vers un Système alimentaire durable au sein d'un territoire pour approvisionner la restauration collective

18 octobre 2019

1-Descriptif du projet

Les circuits courts sont au cœur des préoccupations. En 2016, l'Assemblée Nationale a adopté un amendement au Projet de loi Egalité et citoyenneté qui consiste à introduire 50% de **produits durables** dont 20% de **produits biologiques en restauration collective publique**. Cette orientation s'est concrétisée au travers la loi *Egalim* qui dans ses divers articles souhaite promouvoir des produits de qualité dans les assiettes (Art.24) et un diagnostic du gaspillage alimentaire (Art.88). Pour autant, la difficulté à mesurer les flux d'approvisionnements en produits locaux, les résistances aux changements de pratiques, le cadre juridique contraignant de la commande publique, l'existence de circuits logistiques inadaptés à l'approvisionnement local sont autant de freins au développement de politiques publiques de restauration collective locale et durable.

L'activité agricole et son potentiel de développement sont un axe majeur de **développement de l'économie et de dynamique sociale des territoires**. La formation des jeunes en parcours d'installation, qui constitue le cœur de nos activités au travers différents diplômes, peut être orientée vers la prise en considération de cette problématique.

Le présent projet vise à favoriser une dynamique d'acteurs au sein du territoire : maraichers, établissements scolaires et communes autour de cet objectif de valorisation des produits bio et locaux en restauration collective.

Les initiatives des communes sur cette thématique tendent à se développer. En effet, face aux **difficultés d'approvisionnement en produits bio locaux en période hivernale**, des communes ont fait le choix de développer leurs propres circuits d'approvisionnement. Une coordination, un retour d'expériences en matière d'itinéraires techniques, de contraintes d'approvisionnement seraient probablement utiles.

Constat

La restauration collective est tenue d'introduire plus de produits locaux dans ses menus mais peu de producteurs agricoles en Corse participent aux marchés publics qui concernent la restauration collective.

L'inadéquation actuelle entre circuits courts et restauration collective s'explique de différente manière : un manque de logistique pour la distribution des produits maraichers induisant des conséquences sur la gestion des quantités par le manque de constance de l'offre, par la saisonnalité et le manque de plateforme de collecte et d'approvisionnement.

Une enquête réalisée auprès de 25 producteurs locaux par notre établissement dans le cadre du projet *Biocalim* faisait apparaître que 52% des personnes enquêtées ont une méconnaissance totale des marchés d'appel d'offre en matière de marchés publics alimentaires. 40% de ces derniers n'y voient aucun intérêt pour différentes raisons : ils ont la garantie de commercialiser l'intégralité de leur production ou craignent la dépréciation de l'image de leurs produits.

Les freins constatés localement sont en phase avec ceux identifiés au niveau national voire exacerbés. Ainsi, l'appareil productif tourné exclusivement vers la saisonnalité de la demande touristique estivale et le manque de logistique, notamment l'absence de légumerie constituent un obstacle technique majeur auquel il convient d'ajouter le surcoût d'approvisionnement en produits BIO et/ou locaux.

De plus, les représentations des producteurs ne les incitent pas à considérer cette demande de production hors saison dans leur stratégie d'entreprise.

Ce projet compte parmi ses objectifs d'apporter des connaissances qui inciteraient les actifs agricoles en place et les futurs jeunes agriculteurs à s'engager vers des projets de développement des circuits courts au profit de la consommation locale en restaurations collectives.

Dans le cadre des différentes missions qui lui sont conférées par la législation, l'EPLEFPA de Borgo met en place des **actions d'animation et d'expérimentation pour le développement d'initiatives locales.**

C'est ainsi que, au sein de l'Etablissement Public d'Enseignement Général, Technologique et Professionnel Agricole de Borgo, la direction a, depuis plusieurs années, la volonté d'informer, d'éduquer, le public en formation et les usagers de la restauration à réfléchir sur leur consommation et la **maîtrise du gaspillage alimentaire.**

Les actions engagées dans ce sens depuis 2015 ont permis de réduire significativement celui-ci (35%) et de **réinvestir les économies d'échelles réalisées dans l'approvisionnement de la cantine en produits alimentaires BIO et/ou locaux.** Et donc de lever partiellement un des freins préalablement identifiés.

Cette offre alimentaire de qualité a permis une hausse de la fréquentation de la cantine par les usagers (apprenants, enseignants, personnels administratifs et techniques).

Dans la poursuite de cette dynamique, l'EPLEFPA est engagé en 2019 dans le projet d'étude sur l'économie circulaire qui consiste à produire des légumes sur une parcelle de l'exploitation agricole (support d'apprentissage des apprenants), de les mettre à disposition de la cantine scolaire après les avoir **lavés et pré conditionnés** dans une mini légumerie qui sera opérationnelle début 2020. Le projet prévoit également le compostage des déchets organiques valorisables pour une utilisation comme amendement organique naturel au sein de l'atelier maraîcher, support pédagogique et d'apprentissage pour les apprenants du lycée, du CFA et du CFPPA.

La volonté de l'EPLEFPA est d'une part de capitaliser cette expérience et d'autre part de préparer le changement d'échelle de ce type de dispositif prototype. Cette préparation au changement d'échelle territoriale impliquera :

- L'évolution des caractéristiques techniques de la légumerie aux demandes des acteurs locaux concernés (probable prise en compte de transformations plus avancées : épluchage, conditionnement adapté)
- La consolidation du réseau de fournisseurs de matière première agricole au-delà de l'atelier maraîcher de l'établissement et des partenaires de proximité
- L'adaptation des acquis tant logistique, réglementaire, fonctionnel de l'expérience de notre organisation prototype à l'échelle du territoire impliquant d'autres acteurs (administratifs, techniques, politiques, institutionnels)

C'est dans ce contexte que l'établissement propose l'étude expérimentale faisant l'objet de ce dossier.

2-Objectifs spécifiques du projet

Le projet ***Da l'ortu à u piattu*** se décline en trois volets :

Volet A : Freins et leviers à la transition vers un Système Alimentaire Local et Durable (SALD) Territorial

Volet B : Expérimentation d'un modèle prototype autour de la mini-légumerie de l'EPLEFPA - **Coordination des acteurs et construction des règles de fonctionnement du modèle**

Volet C : Méthodologie d'un changement d'échelle permettant le passage du prototype au SALD à l'échelle du territoire.

- A- Ce volet de l'étude permettra d'étudier les freins et leviers à la transition vers un SALD au niveau du territoire compte tenu des verrouillages liés au fonctionnement actuel. De ce fait, réfléchir aux étapes, aux apprentissages et aux enjeux techniques (quels modèles de production, quels publics, quel type de produit) et organisationnels (comment assurer les approvisionnements)
- B- Ce second volet, permettra de développer des connaissances et données technico économiques sur la mise en place de **systèmes alimentaires durables** par une expérimentation sur l'EPLEFPA. Cet objectif consistera à analyser les modalités de mise en œuvre d'un modèle prototype d'organisation intégrant une entité technique centrale (mini légumerie, puis légumerie). Il doit permettre de produire à la fois les règles entre les différents acteurs du dispositif (maraîchers (EA du lycée comprise), équipe de la légumerie, équipe restauration), les

modalités d'acheminement des produits alimentaires, repérer les compétences exigées et capitaliser les apprentissages organisationnels. La mini-légumerie prototype devra jouer un rôle pivot sur différents points : caractéristiques des légumes bruts qui y rentrent (élaboration de cahiers des charges fournisseurs), types de traitements adaptés à chaque catégorie de légumes et caractéristiques des aliments qui sortent de la légumerie à destination de la cantine.

- C- Ce troisième volet doit permettre de s'interroger sur la capacité du modèle expérimenté à pouvoir débloquer la situation actuelle et de nourrir la transition vers un SALD territorial. Il conviendra de préparer le **changement d'échelle afin d'anticiper la construction d'un réseau d'approvisionnement élargi, la conception d'une légumerie en vraie grandeur** avec les incidences logistiques et en compétences inhérentes, dans l'optique d'accroître sensiblement le nombre de « *bouches à nourrir* » au sein du territoire.

3-Plan d'actions

Déclinons des objectifs en actions :

A1- Diagnostic de la filière maraîchage sur le territoire, des circuits de distribution et de commercialisation

Recherches bibliographiques et capitalisation des expériences conduites auprès des organismes de veille sur le territoire

Réalisation d'enquêtes par entretien auprès des acteurs afin de compléter et actualiser les connaissances

Mise en évidence des freins et verrous du fonctionnement des systèmes de production et d'approvisionnement.

A2- Diagnostic des services de restauration collective sur le territoire (Echantillon de l'étude : collèges de proximité et quelques écoles primaires (communes))

Recherche bibliographiques et documentaires

Réalisation d'enquêtes par entretien auprès des acteurs afin de compléter et actualiser les connaissances

Evaluation de la compatibilité entre menus des cantines scolaires et approvisionnement territorial optimisé

Veille réglementaire et juridique

Mise en évidence des freins et verrous du fonctionnement des systèmes de restauration collective.

A3- Analyse des initiatives sur le territoire ou des dynamiques sur le même sujet

Repérer les projets ou dynamiques existante, les analyser

Identifier les besoins associés à ces dynamiques

Mobiliser les acquis de ces initiatives pour favoriser les échanges d'expériences

B1- Elaboration de références technico économiques, organisationnelles et réglementaires propres à l'atelier de production maraîchère pour définir un modèle de production tourné vers ce type de système

Etude de l'adaptation de la production à un besoin en cantine scolaire

Définition des itinéraires techniques de production

Analyse des contraintes de la saisonnalité

Identification des activités dans la chaîne de circulation et de traitement des produits issus du maraîchage

Caractérisation des légumes bruts qui y rentrent (élaboration de cahiers des charges fournisseurs)

B2- Elaboration de références technico économiques, organisationnelles et réglementaires propres à la légumerie pour définir un modèle de transformation tourné vers les attentes de la restauration collective

Identification des contraintes réglementaires et juridiques

Identification des ateliers nécessaires pour introduire des légumes dans les cantines scolaires

Analyse du système d'échange et de communication entre la production (atelier maraîchage) et le besoin en restauration collective (cantine scolaire) :

- Types de traitements adaptés à chaque catégorie de légumes
- Caractéristiques des aliments qui sortent de la légumerie à destination de la cantine.
- Etude des freins et leviers

Etude de la chaîne de transport des produits

B3- Evaluation du modèle expérimental de l'EPLEFPA de Borgo-Marana comme facteur d'apprentissage à la réduction du gaspillage alimentaire et à un meilleur comportement alimentaire

Approche sociologique du changement de comportement des usagers de la cantine

Etude de la maîtrise du gaspillage alimentaire par une meilleure gestion des effectifs en cantine scolaire

Identification, Analyse des freins et des leviers

C1- Capitalisation des expériences pour nourrir le changement d'échelle

Réalisation de fiches techniques à toutes les étapes du système (production, transformation, approvisionnement)

Elaboration des divers cahiers des charges régissant les échanges entre les divers composants du système

Retour d'expériences sur le fonctionnement du dispositif et des modalités mises en place en matière de réduction du gaspillage alimentaire auprès des acteurs du territoire

Analyse des limites du modèle

C2- Analyse des conditions pour un changement et la mise en place d'un SALD à l'échelle du territoire

Analyse de la capacité des EPLE à mettre en œuvre des dispositifs afin de réduire le gaspillage alimentaire

Analyse de la mobilisation des acteurs des cantines scolaires et de la restauration collective en générale

Suivi des politiques publiques incitatives au changement aux divers niveaux d'organisation administratives (plan de formation des personnels, accompagnement financier, modules de formation au sein des lycées agricoles)

4-Partenariats

Chef de file : EPLEFPA Borgo Marana : Pilotage du projet. Gestion du projet par l'ingénieur recruté. Animation, organisation des COPIL. Réalisation de l'étude. Production des livrables.

- 1- **L'ADEME et la DREAL :** ces 2 acteurs sont déjà partenaires par le projet sur l'économie circulaire qui est l'amorce du projet présenté. Il s'intitule « **Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires : de la graine ou du plant à l'assiette. Une production locale pour une restauration collective locale** » Ce projet permet, préalablement au projet exposé dans le dossier, le financement d'une étude préliminaire afin d'initier une première réflexion sur les points évoqués autour de la mise en place d'une mini-légumerie sur le site de l'établissement. Celle-ci sera dotée des fonctionnalités minimales (lavage, pré-conditionnement) mais nous permettra d'identifier les points critiques de fonctionnement et les dynamiques générées par sa mise en fonctionnement. Ces partenaires participent au financement d'investissement mais non au financement de fonctionnement pour mener une étude :
 - de la construction d'un tunnel pour développer une activité maraichage,
 - de la construction de la mini légumerie
 - de la mise en place d'un système intelligent de badgeuse pour suivre les effectifs à la cantine afin d'affiner la prévision des effectifs en cantine scolaire et réduire encore la part de gaspillage alimentaire.
- 2- **L'INRA :** le partenariat sera abordé sous 2 angles :
 - La Validation des protocoles d'expérimentation et de recherche
 - L'implication au sein d'une équipe tutéaire qui accompagnera sur le plan scientifique l'ingénieur qui sera recruté pour mener ce projet (deux entités seront concernées : le Laboratoire de Recherches sur le Développement de l'Élevage de Corté et l'UMR Innovation et Développement dans l'Agriculture et l'Alimentation regroupant L'INRA, SupAgro et le CIRAD de Montpellier)
Ils seront ciblés comme des prestataires de service dans le budget
- 3- **Les deux collèges de Biguglia et de Luciana** ainsi que la cantine scolaire de Furiani et la mairie de Furiani seront les 3 supports de restauration collective constituant l'échantillon pour notre étude, en sus de la cantine scolaire de l'EPLEFPA.

- 4- **La chambre d'agriculture de haute Corse** sera également mobilisée. Celle-ci aura un rôle décisif dans la réflexion menée puisqu'elle permettra de mener l'étude sur la connaissance de la filière agricole maraichage, sur les réflexions engagées sur une structuration possible et sous quelles conditions d'une plateforme d'approvisionnement.
Ils seront ciblés comme des prestataires de service dans le budget
- 5- **Les jeunes agriculteurs** : mêmes objectifs
Ils seront ciblés comme des prestataires de service dans le budget
- 6- **La Collectivité de Corse** : Par son expertise et sa politique de territoire la Collectivité apportera sa contribution pour que le projet soit un réel atout pour la Corse.
- 7- **La DRAAF de Corse** : 2 services de la DRAAF seront concernés : le Service Régional de l'Alimentation (SRAL) et le Service Régional Formation et Développement (SRFD) qui pourront apporter leurs compétences en matière de veille réglementaire et juridique et participer à la future équipe tuteurale.
- 8- **Interbio Corse** : Grâce à ses connaissances et compétences techniques, économiques et sociales sur l'agrobiologie, Interbio Corse participera à la réflexion, sera impliqué pour valoriser l'expérience et promouvoir le projet auprès de leurs adhérents
Ils seront ciblés comme des prestataires de service dans le budget
- 9- **Groupement de commandes pour les cantines des collèges** : le groupement sera sollicité pour participer à l'étude sur les leviers et les freins pour une transition vers un SRAL
Ils seront ciblés comme des prestataires de service dans le budget
- 10- **L'ODARC** : par ses attributions de coordonnateur des politiques de développement agricole et de l'ensemble des actions de développement de l'agriculture en Corse, l'ODARC sera sollicité au niveau de la veille à réaliser mais également au niveau de la réflexion pour un projet de territoire

5- Livrables

- Livrables concernant l'analyse du territoire, en matière de positionnement de la filière maraichère face aux marchés de restauration collective et des besoins en approvisionnement des cantines scolaires.
- Livrables concernant l'étude du modèle développé au sein de l'EPLFPA : de l'exploitation agricole jusqu'à la cantine scolaire en passant par la légumerie et l'analyse du transport des produits.
- Livrables sur l'analyse du changement des comportements alimentaire au sein de l'EPLFPA
- Communication pour sensibiliser et promouvoir la dynamique au sein du territoire et sur l'EPLFPA : réalisation d'1 workshop et d'un partage de pratiques
- Communication sur le site internet de l'EPLFPA, réalisation de mini séquences vidéos
- Livrables pour accompagner les projets de territoire et les réflexions sur le sujet des circuits courts et de la restauration collective : guide méthodologique, itinéraires techniques, cahiers des charges, retour d'expériences, évaluation : diagnostic (atouts/contraintes).
- Etude technico économique « construction d'un bâtiment hébergeant une légumerie, une salle d'épluchage et conditionnement, un atelier de transformation et salle de vente »
- Atelier maraichage - légumerie

6- Responsable scientifique du projet

Ingénieur à recruter faisant l'Objet de la demande de subvention à la Collectivité de Corse

7- Equipe tuteurale de l'ingénieur

- **Personnel de l'EPLEFPA : Tutorat de proximité**

Jean Luc CABAU, directeur de l'Exploitation agricole de l'EPLEFPA

- **Personnel Hors EPLEFPA : Tutorat scientifique**

François CASABIANCA, directeur INRA-LRDE (Corte) (prestataire)

Jean-Michel SORBA, Ingénieur d'étude INRA-LRDE (Corte) (prestataire)

Yuna CHIFFOLEAU, Chargée de recherches INRA-UMR (Montpellier) circuits courts (prestataire)

François SECONDI, Ingénieur Agriculture/Environnement DRAAF-SRFD (Ajaccio)

7- Membres du COFIL (comité de pilotage)

La directrice de l'EPLEFPA et proviseur du lycée, Nathalie LENOIR

La directrice du CFA-CFPPA de l'EPLEFPA, Nathalie FERRARI

Le directeur d'exploitation de l'EPLEFPA et tuteur EPL de l'ingénieur, Jean Luc CABAU

L'ingénieur chargé de l'étude, recruté par l'EPLEFPA

Un représentant de la DRAAF : Franck SECONDI

Un représentant de l'ADEME

Un représentant de la collectivité de Corse

Un représentant du rectorat pour le service restauration ou personnel de direction de collège chargé de la restauration et de l'économat

Le maire ou un représentant de la mairie de Furiani

Un représentant de l'INRA

Un représentant de l'ODARC

Un représentant de la chambre d'agriculture

Un représentant des jeunes agriculteurs

Un représentant d'inter bio Corse

8- Les comités et leurs fréquences

- **Les comités techniques** : ils se réuniront aussi souvent que nécessaire et en fonction de l'avancement du projet. Ils pourront être constitués de membres différents en fonction de l'axe d'étude traité. Les membres seront membres partenaires ou membres du COFIL (A1, A2, A3, B1, B2...) ou autres en fonction des besoins.
Ils seront déclenchés en fonction des besoins et leur durée sera fonction des sujets à traiter (peuvent être courts ou de durée plus longue)
- **Les comités de pilotages** : ils se réuniront 2 fois par an sur invitation officielle. Un ordre du jour sera établi. Ils valideront des étapes et des objectifs.

9- Calendrier de réalisation

Projet Economie circulaire cofinancé par l'ADEME-DREAL et la DRAAF : printemps 2019 : pose tunnel maraichage

Juin-déc 2019 : construction mini légumerie – tunnel maraicher et parcelle plein champ

Aout 2019 : mise en place système badgeuse à la cantine scolaire pour suivre les effectifs et limiter le gaspillage alimentaire

Achat et Installation du matériel dans la mini légumerie : février 2020

Mise en place de l'atelier maraichage (recrutement mi-temps maraicher sur l'exploitation et mise en place des itinéraires culturels avec les équipes pédagogiques) : mars 2020

Projet faisant l'objet du dépôt de dossier : Avril 2020 à décembre 2023

9- Budget prévisionnel

Dépenses		Recettes		
objet	montant TTC	objet	montant TTC	
Investissement	312 159 €			
tunnel pour maraichage	5 280 €	DRAAF	18 000 €	18%
Matériel d'irrigation	2 852 €	ADEME	10 535 €	
Mini-Légumerie (gros œuvre)	23 810 €	part du bénéficiaire	23 624 €	
Mini-Légumerie (matériel, installation)	8 000 €			
système badgeuse	9 905 €			
logiciel gestion réservation	2 312 €			
Légumerie avec salle de conditionnement, éplucheuse, salle de transformation, salle de vente	260 000 €	Subvention collectivité de corse	456 500 €	82%
fonctionnement	246 722 €			
Frais de mission/expertise/prestataire	30 000 €	Etat	37 752 €	
frais de déplacement	10 000 €	part du bénéficiaire	11 970 €	
communication	5 000 €	ADEME	500	
séminaire/workshop	20 000 €			
ingénieur projet (salaire sur 3 ans)	132 000 €			
Pilotage, encadrement personnel EPL	22 050 €			
Participation personnel <u>formateurs</u> et enseignants	9 000 €			
Personnel administratif EPL, secrétariat général, comptabilité	7 350 €			
Accompagnement DRAAF	8 352 €			
frais de gestion courante	2 970 €			
total	558 881 €		558 881 €	