Une légumerie au service du territoire de la Provence Verte

Lycée Privé Provence Verte

Chemin de Prugnon

83470 Saint-Maximin-La-Sainte-Baume

Voir le site internet

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre des déclinaisons du PNA, Programme National pour l'Alimentation, initié par le Ministère de L'Agriculture, le Lycée Agricole de St-Maximin (Lycée Privé de la Provence Verte) a entrepris la construction d'une légumerie, au service non seulement des apprentissages d'élèves en formation agricole, mais aussi pour les producteurs locaux situés dans un rayon d'une cinquantaine de kilomètres.

En 2015, le Lycée Agricole, en lien avec le Conseil Régional Sud PACA, faisait le constat que l'outil structurant, que constitue une légumerie, était nécessaire au développement d'une filière maraichère au sein de la Provence Verte.

Aujourd'hui, la légumerie est inscrit dans le projet alimentaire territorial porté par la Communauté d'Agglomération Provence Verte.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Objectifs généraux :

- Construction d'un bâtiment « Légumerie » de 300 m², avec une démarche validée par la DDPP, intégrant un secteur « froid » et un espace « cuisson »,
- Mettre en place un collectif de maraichers, dans le cadre d'un GIE « Légumerie de la Provence verte »,
- Accompagner les agriculteurs en question dans le cadre de formation pour l'utilisation des machines, avec le respect des normes et procédés sanitaires,
- Mettre en place des relations pédagogiques entre les enseignants et les producteurs,
- Former des élèves et apprentis, dans ce hall technologique (légumerie)
- Accompagner les producteurs vers l'approvisionnement de la RHD (Restaurant

Hors Domicile).
- Mise en place d’une démarche de contrat de progrès pour les maraichers.

Résultats quantitatifs

Actuellement, plus d'une quinzaine de producteurs utilisent l'outil ainsi que le Lycée Agricole.

Résultats qualitatifs

Le Lycée Agricole a été un acteur majeur dans la réussite de ce projet, en fédérant les producteurs tout en optimisant la transformation de produits bruts et ce dans un objectif environnemental (retraitement des déchets verts et biodéchets) .

L’objectif était aussi de permettre le début d’un processus d’approvisionnement des cantines locales.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

La construction a démarré en 2015, avec un travail d’ingénierie pour imaginer une légumerie, au service de la pédagogie et des producteurs.

Mise en place des formations pour les producteurs et les professeurs techniques.

Validation par la DDPP du Var, dans le cadre du Plan de Maitrise sanitaire.

Création du GIE « Légumerie de la Provence verte ».

Démarrage de la transformation des légumes et quelques fruits, en 2016.

10 légumes d’hiver, 10 légumes d’été, et 5 fruits sont transformés à ce jour. Des expérimentations sont en cours pour des produits patrimoniaux : coing de Cotignac, pois chiche de Rougiers, prune de Brignoles.

En termes d'écoulement des produits transformés, les produits de l'exploitation du Lycée Agricole sont consommés au restaurant scolaire et une petite partie en vente exceptionnel aux personnels. Pour ce qui est des autres utilisateurs, ils vendent leurs produits sur les marchés, point de vente collectifs ou directement sur leur exploitation.

Budget : moins de 10 000 euros de charges par année. La consommation électrique est compensée par la production solaire photovoltaïque en toiture. Il n’y a pas de main d’œuvre, car ce sont les agriculteurs eux-mêmes qui transforment. Une convention pédagogique lie les producteurs et le Lycée Agricole.

Planning

Construction début 2015

Mise en service : 2016 à ce jour

Moyens humains

L'ensemble du personnel du Lycée Agricole (1 à 4 personnes) utilise l'outil et les producteurs adhérants (15).

Moyens financiers

Bâtiment : 350 000 euros financés à 60% par le Conseil Régional (soit 210 000 euros) et à 40% par l'autofinancement d'entreprises privées (soit 140 000 euros)

Panneaux solaires en autoconsommation : 105 000 euros financés par l'ADEME à environ 33,4% (soit 35 000 euros)

Moyens techniques

Le plan de la légumerie a été co-construit avec des agriculteurs maraichers et des fournisseurs notamment en

termes de chambre froide, d'assistance à maitrise d'ouvrage et d'assistance par le biais de compétences sanitaires. La DDPP a également accompagné le projet en moyens techniques.

Partenaires mobilisés

Acteurs :

- DDPP du Var : mise en oeuvre du plan de maitrise sanitaire

- GIE Légumerie de la Provence Verte : gestionnaire de l'outil

- Agriculteurs

- Lycées et collèges locaux par le biais de la RHD

Financeurs :

- Conseil Régional

- ADEME

- Entreprises privées

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Le Lycée Agricole a été un acteur majeur dans la réussite de ce projet, en fédérant les producteurs.

Difficultés rencontrées

Il manque des machines pour permettre une grande souplesse de l’outil, par exemple un autoclave de plus grande capacité.

Recommandations éventuelles

N'hésitez pas à consulter les liens ci-dessous pour plus d'informations :

https://www.lycee-provence-verte.fr/exploitation-du-lycee/

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiSqMT8rIztAhWKoI
Pzfk6nwii6ZL

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiSqMT8rIztAhWKoI
MkHoIY&usg=AOvVaw0_Clu0Sm47bpBqcjRF4hhi

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiSqMT8rIztAhWKoI
lycee-agricole-de-la-provence-verte-se-dote-dune-legumerie-et-dune-micro-creche%2F&usg=AOvVaw1s_XolVywcdal_-YmjSALV

Mots clés

VALORISATION MATIERE | PREVENTION DES DECHETS | COMPOSTAGE | INSTALLATION DE TRAITEMENT | AGRICULTURE | ETUDIANTS | GESTION COLLECTIVE | CONSOMMATION DURABLE | RESPONSABILITE ELARGIE DES PRODUCTEURS | COOPERATION LOCALE | BIODECHET | DECHETS VERTS

Dernière actualisation

Novembre 2021
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Lena CONTI
lena@cite-agri.fr
Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur