



Bilan de la journée

Lieu

Lycée agricole de Toulouse – Auzeville, 2 route de Narbonne, 31320 Auzeville-Tolosane

Participation

31 participants :

- | | |
|--|---------------------------|
| <i>15 agriculteurs (dont 8 en AB, 2 en conversion)</i> | <i>1 salarié agricole</i> |
| <i>1 porteur de projet</i> | <i>1 étudiant</i> |
| <i>3 professeurs</i> | <i>10 conseillers</i> |

Animation – Coordination

Théo FURLAN, animateur technique Grandes Cultures à ERABLES 31

Intervenants

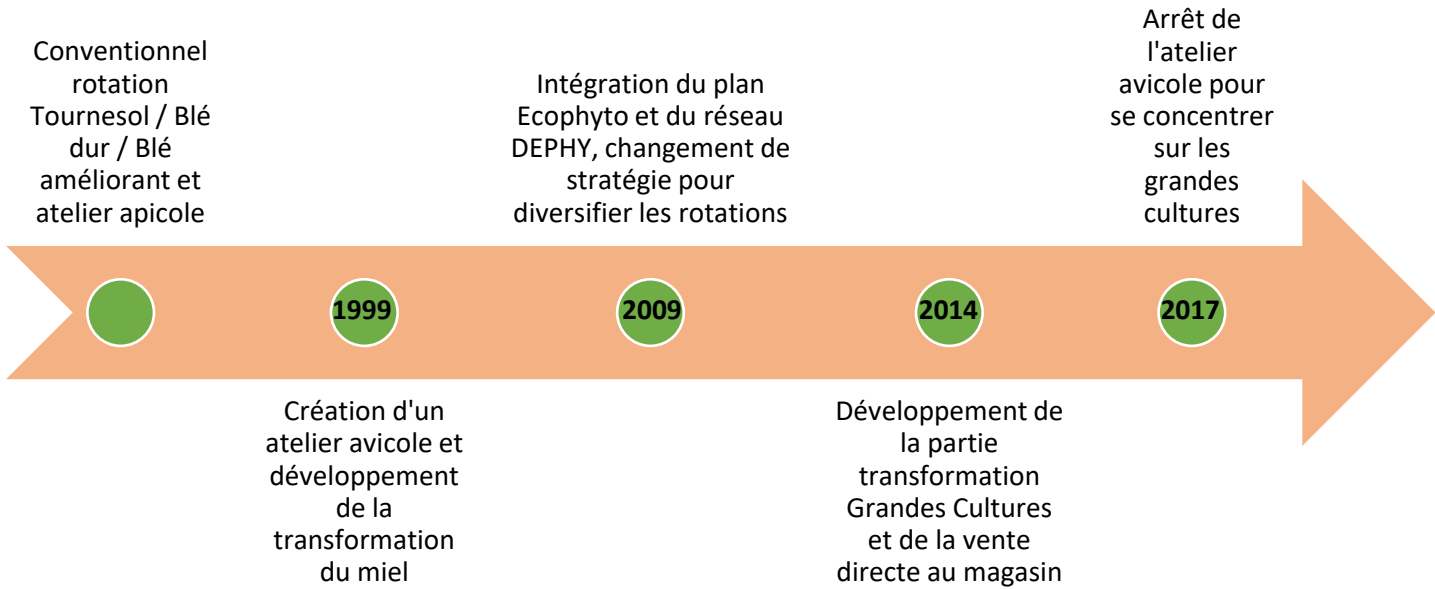
- Sophie ROUSVAL, directrice de l’exploitation du lycée agricole de Toulouse-Auzeville
- Kristel MOINET, BioCivam 11
- Frédéric FURET, GAB65
- Julien ZANETTI, Le Moulin du Planet
- Béatrice BERTHIER, Conseil Départemental 31
- Elian ROUTELOUS, Conseil Départemental 31
- Théo FURLAN, ERABLES 31

Intervention

Voir les diaporamas des différentes présentations de la matinée.

Présentation de l'exploitation du lycée agricole de Toulouse – Auzeville

Historique

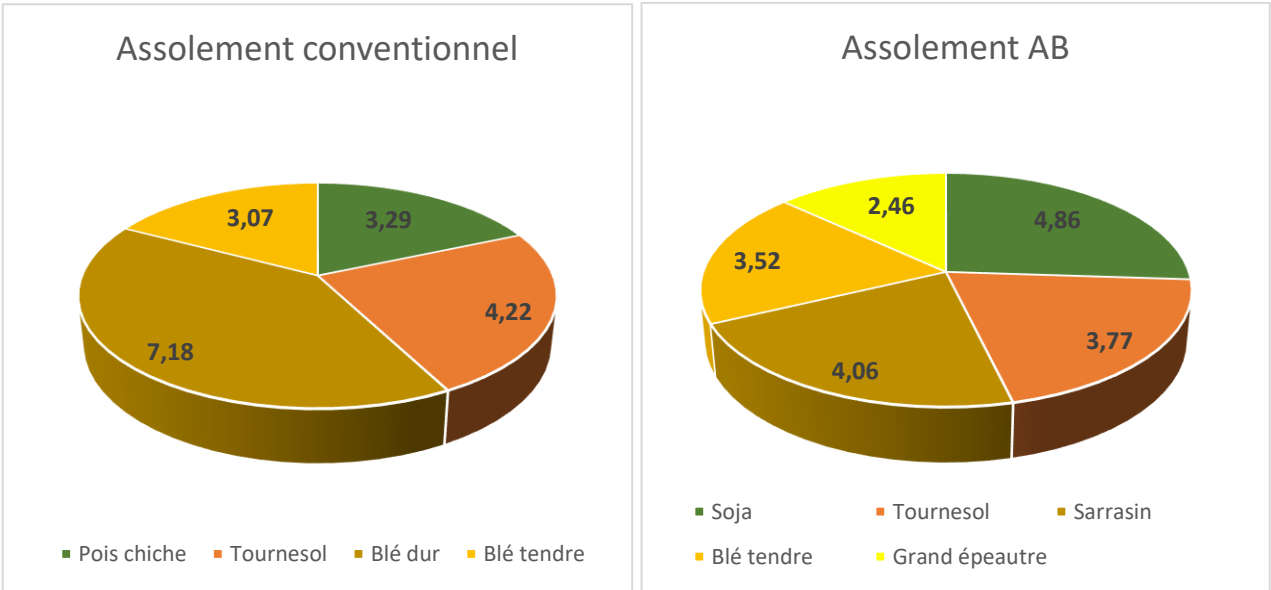


Caractéristiques

Située en zone urbaine à Auzeville, ceinturée par le canal du midi, directement au contact des urbains. 40ha, parcellaire groupé autour des bâtiments d'exploitation et irrigable. Sols alluviaux hétérogènes, peu de cailloux, pas de pente. 3 UTH.

20ha en AB (*progressivement converti entre 1992 et 2003*), 20ha en conventionnel dont 3 en essai système 0 pesticide.

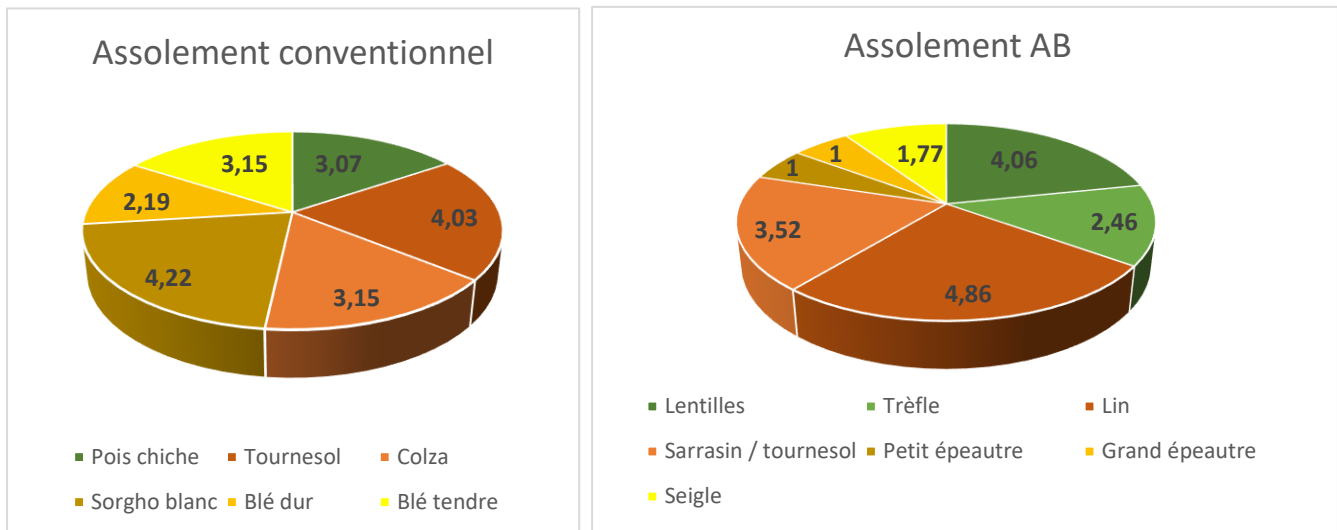
Assolement 2017-2018 :



Terr'eau Bio est financé par :



Assolement 2018-2019 :



Atelier apicole : 200 ruches.

Stratégie d'exploitation

Avec une surface limitée (40ha) et une situation en zone péri-urbaine l'exploitation s'oriente vers la création de forte valeur ajoutée par la transformation de la majorité de ses cultures et la vente en direct notamment à travers de magasin de l'exploitation ou circuits courts. Le lien avec les consommateurs permet de les accompagner à l'utilisation de nouveaux produits fabriqués sur l'exploitation (*nouilles de sarrasin, farine de pois chiches...*) et de vendre plus facilement ces produits habituellement peu utilisés en cuisine. Cette proximité permet également d'adapter les produits proposés en fonction des attentes des consommateurs.



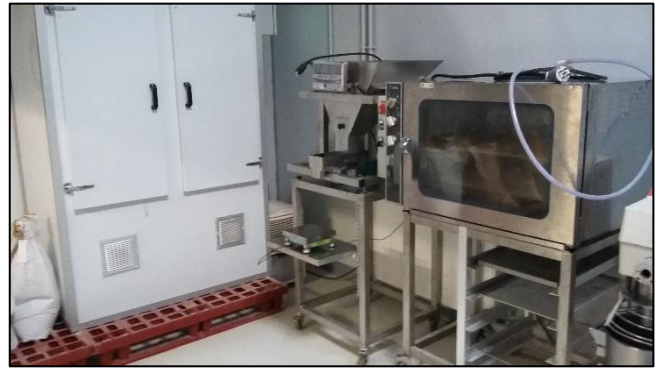
Sur le plan agronomique la stratégie consiste à préserver et améliorer le sol de l'exploitation en diminuant les intrants et en laissant la place à des légumineuses, des couverts végétaux, tendre vers une simplification du travail du sol (*TCS, semis-direct...*).

L'exploitation doit également être un support pédagogique et chaque projet mené comprend donc un volet professionnel et un volet pédagogique.

Transformation

Volonté de transformer au maximum les productions de l'exploitation pour créer de la valeur ajoutée. Les équipements de transformation de l'exploitation travaillent les produits certifiés AB et conventionnel. Un protocole élaboré avec Ecocert permet de séparer les deux types de transformation dans l'espace et/ou dans le temps : forme des pâtes, matière et couleurs des emballages, zones de stockages dédiées... permettant ainsi une traçabilité des lots et facilitant l'identification des produits.

Actuellement, l'atelier de transformation est en transition pour passer d'une installation expérimentale à professionnelle, ce qui se traduit par une volonté de réaménager les locaux de transformation en séparant les activités de transformation apicoles et grandes cultures (*conventionnel et AB*) et en appliquant le principe de « *marche en avant* ». Des investissements matériels ont été réalisés pour augmenter les débits de production avec une couseuse et une ensacheuse (9 000€), assez peu automatisée (*pas de fermeture*) mais qui permet d'améliorer sensiblement la productivité : environ 100kg/heure de farine en sachets 1kg pour 1 personne.



Transformation en farine AB de pois chiches, grand épeautre, sarrasin. Transformation de la cire en bougies, du miel en hydromel et en pain d'épice (*avec les farines de l'exploitation*).

Développement d'un partenariat sur la boulangerie avec le lycée professionnel Renée Bonnet pour valoriser le blé tendre AB de l'exploitation en boulangerie. Après élaboration de la recette, partenariat avec un fournil pour produire 25kg de pain /semaine.



Développement d'une gamme de pâtes à base de grand épeautre valorisant les lentilles vertes et corail (50% épeautre – 50% lentille), permettant ainsi d'augmenter la teneur en protéines et la tenue à la cuisson. Test de production de différentes gammes avec les étudiants, analyses sensorielles et test auprès des consommateurs du magasin pour faire de la pédagogie sur l'utilisation de ces produits. Même démarche pour l'élaboration d'une recette 100% sarrasin.

Commercialisation

La majorité des produits sont vendus au magasin de l'exploitation. Aménagement d'une zone dans le magasin pour faire le lien avec le consommateur : pédagogie sur les modes de production, possibilité de laisser des avis. Organisation d'événements au magasin pour échanger et impliquer les consommateurs dans le développement des produits vendus, et les accompagner dans leur utilisation des produits peu connus en cuisine. Pour diversifier son offre, le magasin propose aussi des produits d'autres exploitations des environs.

L'approvisionnement de la restauration collective est rendue difficile car certains produits ne correspondent pas aux habitudes des cuisiniers et demande des efforts d'adaptation importants. Par exemple les pâtes de sarrasin à cuisson rapide (4min) correspondent mal aux contraintes de la restauration collective. Actuellement l'exploitation vend des pois chiches à la cantine du lycée.



Projets pour la suite



Production de seigle et fabrication d'huile de tournesol pour 2019. Développement des capacités de production de pâtes alimentaires en investissant dans un nouveau séchoir (*actuellement 40-55kg par fabrication*) et en travaillant sur la gestion des stocks et du temps de travail.

Devenir un support pour les échanges et la production de données techniques avec les acteurs du territoire, continuer à créer du lien entre les acteurs du monde agricole et avec les acteurs de l'aval (*distributeurs, consommateurs*).

Informations supplémentaires

Pour un compte-rendu plus détaillé des questions / réponses et autres échanges entre participants, merci de contacter Théo FURLAN par mail theo.furlan@bio-occitanie.org.

Terr'eau Bio est financé par :



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES