

LOCABIO : un projet pour accélérer les transitions

Juin 2021 – Françoise Degache et Hervé Longy, animateurs [Reso'them](#) de l'enseignement agricole

Sur Les exploitations de l'EPLEFPA de Tarn et Garonne, à Montauban (Capou) et Moissac (Pesquié), le projet LOCABIO financé par le [CASDAR TAE+](#), permet le développement de la production de fruits et légumes en AB pour la restauration collective et pour divers clients.

Une production maraîchère en évolution

Depuis les années 2000, le site de Moissac s'est lancé dans une production diversifiée de légumes et à partir de 2017, le rapprochement des deux fermes a permis le développement des cultures légumières à [Montauban-Capou](#). Puis en 2018, pour mieux maîtriser les temps de travaux, une réduction de la diversification a été entreprise. Des primeurs sous tunnels : oignons, pomme de terre, salades, fenouils, courgettes sont produits au printemps avant la saison de la récolte des fruits. Puis une deuxième production est mise en place : différents choux, pommes de terre, patates douces, courges et oignons, donc des « légumes de garde, pour un stock et pour vendre longtemps », nous précise Thomas Vogel, directeur-adjoint responsable de l'exploitation de Montauban-Capou. Les classes ([Bac Pro CGEA](#), [Bac pro CPH](#)...) sont très impliquées dans ces productions avec la mise en place et le suivi de différentes modalités. Citons pour exemples : la production de courges à partir de semis et à partir de plants, dans des conditions binées ou paillées, la culture d'oignons à partir de [bulbilles](#), de plants et de semis direct. Des expérimentations sur les carottes en plein champ sont en projet et les surfaces en pommes de terre, comme en oignons, pourraient être triplées pour satisfaire la demande de la restauration collective.



Aubergines sous tunnel, pomme de terre en plein champ avec Thomas Vogel, responsable du site. (Crédit photos : FD)

Maitrise des adventices et gestion des couverts

Les investissements nécessaires pour améliorer la technicité de ces productions, l'adaptation d'un semoir de précision et un outil de guidage optique, « *interface entre le tracteur et la bineuse* », ont été réalisés grâce au CASDAR. Le problème principal est bien la gestion de la pousse des adventices, avec par exemple, une poussée phénoménale de chénopodes dans les pommes de terre cette année ! Thomas souligne « *le besoin d'être très rigoureux sur les couverts* ». Ainsi, en été, du sarrazin est semé sous les tunnels alors que des méteils (vesce, féverole, avoine) sont semés en plein champ pour l'hiver.

Pour la destruction de ces couverts, les [BP agroéquipement](#) du [CFAA](#) et leur enseignant Dominique Lacoste ont conçu, réalisé et testé sur des féveroles ce printemps un [rouleau FACA](#) : « *la destruction doit être précoce pour ne pas dessécher les terrains mais le mulch doit-il être enfui, broyé ? Quelle est la meilleure gestion ?* ».

Un [cultirateau](#), acquis récemment permet de travailler en planche mais « *questionne l'équipement du tracteur* ». Un nouveau défi s'annonce pour Thomas « *Concevoir un système de culture des légumes adapté aux outils existants et efficace pour gérer le désherbage des cultures* ».



Les [BP agroéquipement](#) du [CFAA](#) et leur enseignant Dominique Lacoste devant le rouleau FACA (crédit photo : FD)

La commercialisation : toute une affaire !

La moitié de la production de légumes est vendue en direct via un fichier client de plus de 700 personnes commandant par internet (www.pesquie-capou.fr) et l'autre moitié est vendue pour la restauration collective de 35 lycées et collèges. Ces productions certifiées AB sont une offre complétée par les fruits bio : pommes, prunes, kiwis et raisins de table, et représentent 25% du chiffre d'affaires (dont une partie facturée par la coopérative fruitière qui commercialise donc 75% de la production). Les tournées de livraison, après commande sur internet, entraînent les livreurs jusqu'à Toulouse, Auch, Villefranche de Rouergue et Rodez.

Des productions transformées pour augmenter l'offre

La halle de transformation de [l'EPLEFPA de Rodez](#), partenaire du projet LOCABIO, est amenée à produire pour la « *resto-co* » et pour les particuliers : soupes, purées de fruits, sauces tomates... Mais les soupes semblent être « *une fausse bonne idée pour la resto-co* » qui n'y voit pas beaucoup d'intérêt et qui « *aurait besoin d'être accompagnée pour l'utilisation des courges, des poireaux* »...Les purées de fruits ont plus d'intérêt pour la fabrication de tartes ou de différents desserts.

Les [BTS STA](#) de Rodez, avec deux enseignantes : Julie DELBOSC, référente EPA, et Valérie DELESCLUSE, sont donc très impliquées. Par ailleurs, des analyses sensorielles ont été réalisées par les étudiants de [BTSA TC](#) sur les purées de pommes. A l'automne, des tests produits sont prévus par ces BTS avec la cafétéria d'un lycée Montalbanais de l'Education Nationale, intéressée par ces productions.

Locabio : « un projet pour produire, transformer, communiquer et structurer la filière »

La production et la transformation ont été amplifiées grâce à ce projet et, pour la communication, le camion de livraison affiche les noms des exploitations. Un logo et une étiquette sont en projet et pour la conception des étiquettes, un [master en design de l'université de Montauban](#) a été sollicité. Le [Projet Alimentaire Territorial](#) ou P.A.T. départemental, porté par la chambre d'agriculture, le département et l'EPLEFPA du Tarn et Garonne, est en cours de labellisation. Il permettra de donner encore plus de visibilité à ces travaux. Dans le cadre de ce PAT, l'établissement sera associé à la création d'une salle de découpe et d'une plateforme logistique à destination du marché scolaire.

En Juin 2021, les ventes des produits bio de l'exploitation à la restauration collective de l'établissement représente 5 à 6% de son budget, mais gageons qu'avec l'arrêt de la crise sanitaire et grâce au dynamisme de tous, ce chiffre augmentera comme dans les autres établissements scolaires.



L'affichage sur le camion de livraison et Thomas Vogel dans les kiwis en conversion bio (crédit photos FD)

Quelques chiffres :

Capou à Montauban : 21.3 ha dont pommiers : 7 ha, pruniers : 2.8 ha, kiwis : 1.5 ha, cerisiers : 0,30 ha, légumes plein champ :1.5 ha, 1 tunnel froid de 300 m²

Pesquié à Moissac : Pommiers : 2.7 ha, Vigne : 3.3 ha, Pruniers : 1,70 ha, Pêchers et Nectarines : 0.4ha, Abricotiers : 0,70 ha, Maraîchage bio : 1,20 ha plein champs et 1500m² de tunnels froids

ETP : une seule équipe pour les 2 sites, 3 permanents temps plein, 1 responsable pour chaque site, 2 contrats de professionnalisation, 1 saisonnière pour les légumes et 1 apprenti

Chiffre cité pour 2020 : CA : 250 000€ pour les 2 sites (objectif à court terme : 400 000€)

Vente directe en 2020 : 60 000€ pour 25 tonnes de fruits/légumes, vente pour 4 000 € à la restauration scolaire de l'établissement de Montauban

Pour en savoir plus :

<https://epl82.educagri.fr/>

<https://adt.educagri.fr/exploitations-et-ateliers-technologiques/en-direct-des-exploit/occitanie/montauban-moissac-arbo-horticulture.html>

Contacts :

Thomas Vogel, directeur-adjoint, directeur d'exploitation du site de Montauban :

thomas.vogel@educagri.fr

Remy Oustrières, directeur de l'exploitation du site de Moissac : remy.oustrieres@educagri.fr

Aurore Louis, directrice de l'EPLEFPA de Tarn et Garonne : aurore.louis@educagri.fr