

# Au lycée agricole du Valentin, une ferme bio en ville

Rattrapée par la ville de Valence et sa banlieue, l'exploitation du lycée agricole du Valentin s'est retrouvée au début des années 2000 confrontée à un choix simple : s'adapter ou disparaître. Elle a fait le choix de la valeur ajoutée économique, sociale et environnementale en effectuant une conversion complète en bio finalisée en 2013, en s'ouvrant à son territoire avec un magasin de producteurs en 2010 et en accueillant le salon Tech et Bio depuis 2011. | par **Bertrand Minaud** et **Jean-Marie Morin** (animateurs du réseau Formabio de la DGER<sup>1</sup>)



Le lycée du Valentin est pleinement intégré dans la dynamique de l'AB du département de la Drôme<sup>2</sup>. La gestion des fourrages, et notamment des prairies, y fait référence

<sup>1</sup> Direction générale de l'enseignement et de la recherche du Ministère en charge de l'Agriculture  
<sup>2</sup> 1er département bio en nombre d'exploitations (plus de 1000 en 2014)

**D**ès le début des années 90, l'établissement mettait en place des essais de compostage et proposait une première formation à l'AB. Au début des années 2000, l'arrivée de la sharka (maladie des pêcheurs, abricotiers) a entraîné l'arrachage de 25 hectares de fruitiers, remplacés par un verger diversifié de 4 hectares en AB ; les surfaces libérées ont permis une désintensification de la production laitière. Par ailleurs, les réflexions menées dans le cadre de l'action 16 du plan Ecophyto<sup>3</sup> en 2009 ont conduit à la conversion totale de l'exploitation tout en rassurant les enseignants, la direction et les salariés sur le plan technique.

Guillaume Fichepoil dirige l'exploitation depuis septembre 2013. Après une première expérience sur une ferme conventionnelle dans un autre établissement, il était « intrigué et curieux de ce système en bio. »

## Des vaches laitières et des pommiers

Même si les bâtiments d'élevage sont obsolètes (reconstruction prévue en 2017), l'atelier lait fait référence au niveau régional par sa gestion des fourrages et notamment des prairies. Depuis 2007, les expérimentations sur la gestion des mélanges prairiaux ont conduit à la création du mélange « Saint Marcellin » (14 kg de fétuque élevée, 8 kg de dactyle, 5 kg de RGA, 2 kg de lotier, 3 kg de trèfles blancs), base des implantations sur le site. Des variantes sont régulièrement testées (luzerne, trèfle violet, sainfoin... et depuis peu chicorée). Ces prairies sont renouvelées après 4 ans de production. Le pâturage « cellulaire » de mars à novembre est une des clés du système : 33 paddocks de 3 000 m<sup>2</sup> sur 12 hectares pâturés pendant deux jours (le premier par les vaches laitières, le second par les génisses), et un chargement instan-

tané très élevé de plus de 110 UGB/ha. Pour l'arboriculture et la viticulture, le choix des espèces et des variétés est soumis à de fortes contraintes (maladies récurrentes dans cette région spécialisée...) et le système est construit pour être adapté à la bio et à la vente directe. Le verger s'oriente sur une base de pommiers à production échelonnée complétée par une gamme de poiriers et pruniers. Malgré un suivi régulier, la pose de filets insectproof paraît inévitable pour contrôler le carpocapse notamment. L'ensemble des productions est conduit de façon assez intensive grâce à l'irrigation possible sur toute la surface, et assure un chiffre d'affaires et un résultat suffisants pour équilibrer le compte de résultat.

## Valorisation des produits et du réseau de partenaires

La valeur ajoutée est obtenue par la certification bio et le dispositif de vente directe. Le magasin, sur le site de l'exploitation, bénéficie de la présence des consommateurs urbains proches et d'un réseau dense de producteurs bio ou non. Cette proximité urbaine, contrainte au départ, est maintenant un atout pour commercialiser les fruits dans la restauration collective de l'agglomération de Valence (dispositif Agrilocal porté par le Conseil Départemental de la Drôme). Les autres activités (ferme pédagogique, plate-forme de compostage de déchets verts) renforcent les liens avec les familles urbaines et les agriculteurs locaux.

L'accueil du salon Tech et Bio sur le site depuis 2011 est le fruit d'une collaboration étroite avec la Chambre d'agriculture, organisatrice de l'évènement. Le Valentin dispose maintenant d'une plate-forme de démonstration (cultures pérennes, aménagements) utilisable en dehors du salon par les partenaires et les élèves.

L'exploitation est aussi intégrée à des réseaux de recherche/développement : PEP<sup>4</sup> Bovin lait, Climfourrel, RMT<sup>5</sup> Prairies Demain, réseau des fermes bio de référence de Corabio, réseau des fermes de l'action 16 d'Ecophyto. Enfin, la relation privilégiée avec l'Inra de Gothéron (mise à disposition de terres, de matériels, suivis techniques, interventions de chercheurs) permet à l'exploitation d'améliorer ses techniques et ses résultats.

## Un centre de ressources pour la pédagogie

L'enjeu pour une exploitation dans un établissement d'enseignement agricole n'est pas seulement de produire et d'équilibrer ses comptes, c'est aussi et obligatoirement un lieu d'apprentissage, de réflexion et d'études.

La situation des bâtiments scolaires au milieu des terres de l'exploitation favorise la rencontre entre la pédagogie et la production. Les élèves, les apprentis, les stagiaires en formation adulte, participent aux travaux et réalisent des actions spécifiques avec leurs enseignants. « La plantation de haies dans les prairies, par exemple, est un exercice pédagogique de réflexion et de mise en œuvre pour les enseignants et leurs apprenants. Cela va améliorer le confort des vaches aux pâturages et le recyclage des éléments minéraux et de l'eau au niveau des sols, » résume Guillaume Fichepoil. « De même, les stagiaires en BPREA ayant un projet arboricole assurent le suivi phénologique et les piègeages sur le verger. »

Les vendanges et la fabrication de jus de pommes sont confiées aux élèves et apprentis de la filière agro-alimentaire sous la responsabilité de leurs formateurs et enseignants.

« Tous les élèves doivent pouvoir utiliser l'exploitation même s'ils font une forma-

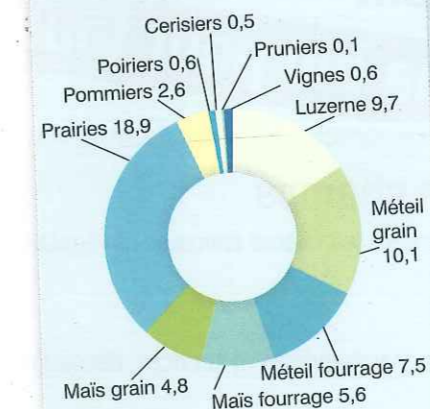
## LA FERME DU VALENTIN EN BREF

→ Conversion à l'AB en 2013  
→ 4 ETP

### PRODUCTIONS VÉGÉTALES

→ 61 ha, dont 42 autour du siège  
→ Sols sablo-limono-argileux

L'assolement 2014 (en ha)



→ Rotation type :

Prairie temporaire (4 ans)

Maïs

Mélange céréales-protéagineux

14 t MS/ha Grain : 65 q/ha  
Ensilage : 10 t. MS/ha

Maïs

Mélange céréales-protéagineux

14 t MS/ha Grain : 65 q/ha  
Ensilage : 10 t. MS/ha

### PRODUCTIONS ANIMALES

→ 45 vaches laitières Montbéliardes  
→ 6500 L/VL/an  
→ Quasiment autonome en fourrages (achat de 5 ha de luzerne sur pied) ; Autonome à 85 % en concentrés (achat de 10 t./an de tourteaux)  
→ Gestion sanitaire par aromathérapie et homéopathie principalement

### COMMERCIALISATION

→ 270 000 L de lait dont 30 000 en vente directe (lait cru à 0,85 €/L)  
→ 40 t. de fruits vendues en direct (magasin, restauration collective)

### AUTRES ACTIVITÉS

→ Ferme pédagogique : accueil de 2000 à 2500 enfants/an  
→ Plate-forme de compostage des déchets verts de la communauté de communes de Valence : 600 t/an  
→ Magasin sur site : GIE de 14 producteurs bio et non bio, chiffre d'affaires en 2014 : 930 000 € (+27%/2013)

### POUR EN SAVOIR PLUS

→ [www.epl.valentin.educagri.fr](http://www.epl.valentin.educagri.fr)  
→ Facebook : Lycée le Valentin

→ Les 23 et 24 septembre 2015, retrouvez la 5<sup>e</sup> édition de Tech et Bio, le salon des techniques bio et alternatives, au Lycée du Valentin !

<sup>3</sup> « Engager les exploitations de l'enseignement et du développement agricoles à jouer systématiquement un rôle moteur dans la généralisation des itinéraires techniques et des systèmes de culture innovants. »

<sup>4</sup> Pôle d'Expérimentation et de Progrès

<sup>5</sup> Réseau Mixte Technologique

tion générale ou technologique. Il ne s'agit pas seulement de produire autrement mais aussi de transformer, distribuer, consommer autrement », analyse Maurice Chalayer, directeur de l'établissement. « Nous avons ainsi engagé, en

septembre dernier, une réflexion participative avec l'ensemble des apprenants et des personnels y compris ceux des deux autres Cfppa de l'établissement, Die et Nyons, pour construire ensemble ce que pourra être le Valentin dans 10 ans. » ■