MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

PAYSALIM

L'AVENTURE DU VIVANT
RÉVÈLE TON TALENT

CHEF DE FILE : EXPLOITATION HORTICOLE EPLEFPA DE COUTANCES(50)

NOM DU COORDINATEUR DU PROJET : LAURENT RICHARD

- Forte demande en alimentation saine et bio.
- Envie croissante d'autoproduction, freinée par le manque d'espace.
- Espaces de loisirs (jardins, haies) peu valorisés, mais à fort potentiel de production et de création de valeur.
- L'établissement dispose de ces surfaces, dont la valorisation représente un levier stratégique pour l'EPL.
- Objectifs : produire légumes et petits fruits dans un espace d'agrément, avec transformation et commercialisation afin de contribuer à l'esthétique paysagère.

Ce projet a pour ambition de valoriser ce type d'agrosystème et de démontrer qu'il peut être intégré dans des espaces partagés, donner du sens et fédérer la population autour d'un projet collectif.

Contexte

L'exploitation horticole observe un intérêt croissant pour les végétaux alimentaires dans les espaces d'agrément, et souhaite valoriser les excédents hors période commerciale via la transformation.

Problématique

- Valorisation des produits alimentaires issus des espaces d'agrément.
- Autoproduction des intrants horticoles liées à la mise en culture des plants (substrat et contenant)
- Problématiques de conditionnement et de transformation
- Maintien de la qualité paysagère des espaces mixtes

Démarche

S'associer à des partenaires afin de définir des rôles permettant de mener à bien le programme:

- Un partenaire « scientifique » qui va servir d'appui dans le but de développer une démarche expérimentale cohérente
- Des partenaires qui vont assurer la « percolation » de la démarche vers le grand public (établissements et commune)
- Les établissements publics afin de remplir nos missions d'expérimentation et de déploiement des connaissances auprès des apprenants

Résultats obtenus (1/2)

Acquisition de connaissances techniques :

- Sur les possibilité de transformation des produits
- Sur les associations végétales adaptées pour la création d'espaces à double vocation (et à l'inverse, les associations à éviter)
- Sur l'attractivité et l'appréciation du public
- Sur les difficultés de mise en œuvre de productions intégrées de substrat

Compétences acquises :

- Prise de conscience de l'intégrabilité de végétaux « alimentaires » dans les espaces d'agrément
- Ouverture à la démarche expérimentale

Résultats obtenus (2/2)

Quels sont les résultats concrets ?

- Resserrement des liens entre les différents acteurs du programme
- Un échos important auprès du grand public et des collectivités locales

Ont-ils été diffusés ? Quelle appropriation ?...

- Diffusion via l'institut Astredhor et sur nos espaces (pour nos visiteurs)
- Réalisation d'un livre de recettes à base de légumes et aromatiques issus des espaces d'agrément
- Exposition « je mange donc je suis »…..

Freins rencontrés

- Un des freins important fut l'éloignement géographique des acteurs en période « COVID »
- l'implication très variable des enseignants/ formateurs sur le projet
- Le fait que l'animation fut quasiment dévolue à la charge du coordonnateur du projet. (redéploiement de moyen DRAAF vers d'autre « priorités »)

Les enseignements du projet

Besoin d'un soutien hiérarchique pour impulser la dynamique (en particulier quand DEA porteur)

Une pépite

Le développement de partenariats gagnant /gagnant entre l'exploitation de Coutances et les partenaires techniques ASTREDHOR et ENIL qui se poursuivent aujourd'hui sur d'autres projets

Pour en savoir plus: Lien vers Rd-agri