



**Fiche Action EPA2 : VITAL (Valorisation Innovation Territoire Alimentation Légumineuses) : un trait d'union entre exploitation, hall techno et PAT**

Quelle est l'équipe projet (nom de l'établissement, profil de l'équipe, partenaires éventuels) ?

EPLEFPA les Sardières à Bourg-en-Bresse.

Enseignante tiers-temps, DEA et DAT, enseignant agronomie, partenariat : Grand Bourg en Bresse Agglomération, CAPDis.

Contact mail : benedicte.chorrier-collet@educagri.fr



**Contexte – problématique de départ**

A l'origine, le groupe DEPHY ECOPHYTO depuis 2011. Les objectifs sont de produire sans OGM, en réduisant au maximum les intrants (engrais, phytos, etc.) et améliorer l'autonomie protéique des bovins de l'exploitation agricole.

Cultiver à la fois pour l'alimentation humaine et animale.



**Description de l'action**

- Années 2020 – 2021 essais de 3 légumineuses en méteil avec des céréales : (lupin / avoine, lentillon / avoine et féverole / grand épeautre. Cette dernière association est une réussite, alors que les 2 autres choix de légumineuses ne se développent pas. Années 2021- 2022 : essais culturaux et confirmation du choix de la féverole. Années 2022 – 2023 : confirmation et affinage des pratiques. Depuis : essaimage.
- Cette action a permis d'être un support pédagogique et de faire évoluer le système.
- Cette action s'inscrit sur les 4 axes d'EPA2, car elle a permis **aux apprenants de transmettre leurs expériences** que ce soit en production ou transformation. Plusieurs **membres de la communauté éducative se sont impliqués** (travaux pratiques en agronomie et en agroalimentaire, essais avec les salariés de l'exploitation et de l'atelier agroalimentaire), l'exploitation agricole et l'atelier technologique ont été des **lieux d'expérimentation** et par différentes actions (rencontre sur le Climat, le 28 février 2023, ou lors des 2<sup>èmes</sup> rencontres nationales sur les légumineuses, les 27 et 28 mars 2024), ont permis l'essaimage de cette action.

**Résultats de l'action**

- Quels sont les résultats concrets : une culture qui est validée et utilisée pour les travaux pratiques et en production alimentaire (soupe à la courgette / féverole)
- Quelles sont les connaissances produites : des données techniques pour les agriculteurs, un support pédagogique réel, des essais de transformations innovantes par les apprenants
- Quelles compétences ont été acquises par les apprenants : des connaissances techniques sur l'agronomie et les pratiques, une connaissance sur la transformation et valorisation des légumineuses. Pour les enseignants : un support pédagogique réel, un challenge pour la transformation et pour l'équipe pédagogique : un lien fort entre la production agricole et la transformation alimentaire.
- Ce qui aurait pu être amélioré : travailler davantage avec le territoire et essayer de mutualiser les outils, mais difficile alors que de nombreux acteurs travaillent en Bio.

**Perspectives**

- La suite prévue est de valoriser davantage la féverole en trouvant des partenaires pour trier, nettoyer et mieux valoriser la féverole et pourquoi pas mettre en expérimentation une nouvelle légumineuse.
- Les conditions de réussite sont une bonne organisation, une bonne communication et un travail en équipe.