

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE E7-1 ÉPREUVE INTÉGRATIVE

Option : Développement et animation des territoires ruraux

Durée : 240 minutes

Matériel(s) et document(s) autorisé(s) : **Aucun**

Le sujet comporte 18 pages

SUJET UN FOODLAB SOLIDAIRE

Contexte :

Le Gerموir est une association qui gère un tiers-lieu situé à Ambricourt, dans le Pas-de-Calais, au sein de la communauté de communes du Haut-Pays du Montreuillois (CCHPM).

Le tiers-lieu accompagne les transitions écologique, sociale et alimentaire sur le territoire. Le site abrite une ferme biologique qui s'étend sur plusieurs hectares, où sont cultivés une grande diversité de légumes de saison grâce à un maraîcher-accompagnateur et à des salariés en insertion sociale. Les légumes cultivés sont vendus directement sur place et via des circuits courts. Des formations et des ateliers pratiques sont régulièrement organisés : cours de cuisine, séances de sensibilisation à la réduction des déchets, cours sur la biodiversité... En parallèle, Le Gerموir accompagne des porteurs de projets, en mettant notamment à leur disposition des espaces de travail partagés (coworking).

Situation :

Les "foodlabs" autrement dit laboratoires de cuisine se développent progressivement en France depuis une dizaine d'années. Ces cuisines professionnelles proposent des prestations de conserverie (mise en conserve de fruits et légumes) et de légumerie (lavage, coupe, préparation de fruits et légumes). Ils permettent de conditionner la nourriture et de fournir la restauration collective (cantines, crèches, EHPAD...), les restaurants et les particuliers. Le Gerموir, bien implanté dans le territoire, souhaite développer une nouvelle activité sur son tiers-lieu avec la création d'un foodlab.

Mission :

Vous êtes recruté(e) par la responsable de l'association "Le Gerموir" à Ambricourt en tant que chargé(e) de mission pour contribuer à la mise en place d'un "Foodlab solidaire", une unité de transformation de produits alimentaires en conserves et autres préparations culinaires au sein du Gerموir.

Consignes :

1) Évaluer la pertinence du projet de Foodlab solidaire au sein du Gerموir à Ambricourt.
(5 points)

2) Proposer une méthodologie pour que ce projet de Foodlab solidaire puisse voir le jour.
(6 points)

L'association a décidé de demander une subvention au Conseil Départemental du Pas-de-Calais.

3) Préparer un argumentaire pour la responsable de l'association accompagné de la liste des documents significatifs du dossier de subvention.
(5 points)

4) Proposer un événementiel adapté visant à promouvoir le projet de Foodlab dans le cadre des portes ouvertes du Gerموir.
(4 points)

N.B. : quelle que soit votre réponse à la question 1, vous traiterez les questions suivantes en supposant que le projet est mis en œuvre.

GRILLE D'ÉVALUATION

Capacités évaluées :

C.10 – Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en développement et animation des territoires ruraux pour faire face à une situation professionnelle.

C10.4 – Répondre à une commande professionnelle.

Questions	Critères	Barème
1- Évaluer la pertinence du projet de Foodlab solidaire au sein du Gerموir à Ambricourt.	Prise en compte du contexte pour apprécier la pertinence du projet. Mise en évidence des éléments positifs et négatifs. Prise de position argumentée.	/5
2- Proposer une méthodologie pour que ce projet de Foodlab solidaire puisse voir le jour.	Proposition d'étapes et d'outils. Contextualisation : méthodologie correspondant aux objectifs de l'association. Démarche claire, cohérente et réaliste. Justification des choix.	/6
3- Préparer un argumentaire pour la responsable de l'association accompagné de la liste des documents significatifs du dossier.	Pertinence des arguments. Organisation de l'argumentation. Demande contextualisée. Présence de la liste des documents significatifs.	/5
4- Proposer un événementiel adapté visant à promouvoir le projet de foodlab dans le cadre des portes ouvertes du Gerموir.	Événementiel adapté au contexte. Précision des éléments présentant l'événement. Justification des choix.	/4
TOTAL		/20

LISTE DES DOCUMENTS

Document 1 : Carte des intercommunalités autour d'Ambricourt (Pas-de-Calais, région des Hauts-de-France).

Document 2 : Évolution de la démographie et de la densité de population d'après les chiffres de l'INSEE, 2021.

Document 3 : Profil de la Communauté de Communes du Haut-Pays du Montreuillois.

Document 4 : La répartition des catégories socioprofessionnelles en France et dans la CC du Haut-Pays du Montreuillois.

Document 5 : Extrait d'article de présentation du Gerموir : « Terminer la semaine au vert au Gerموir d'Ambricourt ».

Document 6 : Présentation des activités du Gerموir, extrait du site internet Le Gerموir.

Document 7 : Plan du Gerموir.

Document 8 : Présentation du foodlab, un outil de transformation agroalimentaire et solidaire.

Document 9 : Infographie de l'agriculture dans le département du Pas-de-Calais.

Document 10 : Les petites l'Ouches, un foodlab normand : fabrication de produits alimentaires et boissons.

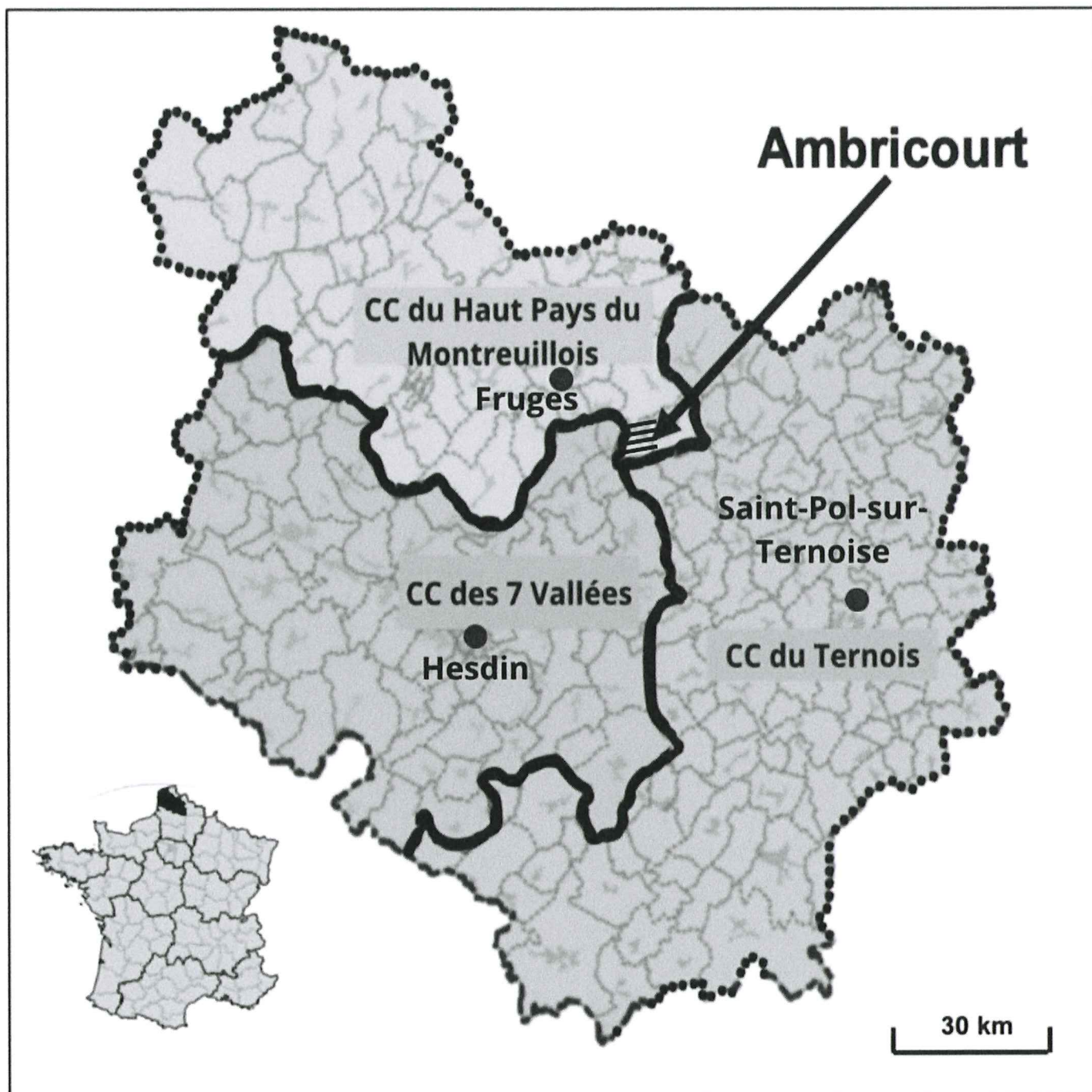
Document 11 : Le fonctionnement de la conserverie des Petites l'Ouches.

Document 12 : Le gaspillage alimentaire en France.

Document 13 : Présentation de la loi Egalim.

DOCUMENT 1

Carte des intercommunalités autour d'Ambricourt (Pas-de-Calais, région des Hauts-de-France)



*CC = Communauté de communes

Source : Données issues de la carte des EPCI du Pas-de-Calais au 1er janvier 2019,
"Liste des intercommunalités du Pas-de-Calais", Wikipédia.

DOCUMENT 2

Évolution de la démographie et de la densité de population d'après les chiffres de l'INSEE, 2021.

Démographie des intercommunalités

Intercommunalités	2015	2021
Communauté de Communes des 7 vallées	29 769	29 444
Communauté de Communes du Ternois	38 404	37 469
Communauté de Communes du Haut-Pays du Montreuillois	15 835	15 703

Source : Données de l'INSEE, 2021

Densité de population au sein du Pas-de-Calais et des intercommunalités étudiées

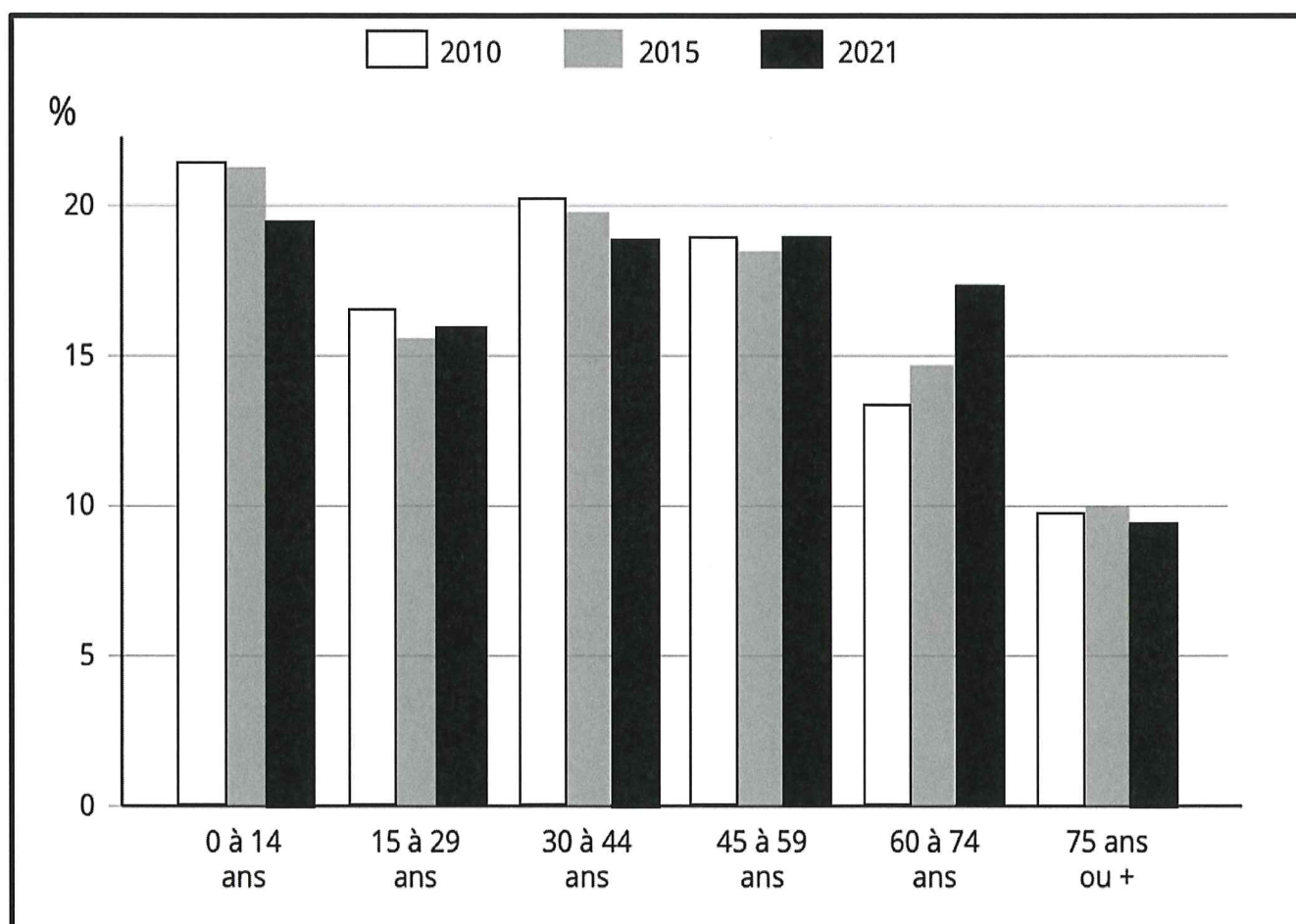
	Densité de la population (nombre d'habitants au km ²) en 2021
Communauté de Communes des 7 vallées	59,2
Communauté de Communes du Ternois	59,1
Communauté de Communes du Haut-Pays du Montreuillois	37,4
Pas-de-Calais	219,1

Source : Données de l'INSEE, 2021.

DOCUMENT 3

Profil de la Communauté de Communes du Haut-Pays du Montreuillois

La population de la CC Haut-Pays du Montreuillois par tranches d'âges



Source : Insee, exploitation complémentaire, géographie au 01/01/2023.

DOCUMENT 4

La répartition des catégories socioprofessionnelles en France et dans la CC du Haut-Pays du Montreuillois

La répartition des catégories socioprofessionnelles en France

Catégorie socioprofessionnelle	Femmes	Hommes	Ensemble
Agriculteurs	0,9	2,1	1,5
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	4,5	8,8	6,7
Cadres	19,7	25,1	22,4
Professions intermédiaires	27,7	22,7	25,1
Employés ¹	38,8	12,1	25,2
Employés qualifiés	21,6	6,8	14,0
Employés peu qualifiés	17,2	5,3	11,1
Ouvriers	8,1	28,7	18,6
Ouvriers qualifiés	3,6	21,2	12,6
Ouvriers peu qualifiés	4,5	7,5	6,0
Non déterminé	0,4	0,5	0,5
Ensemble	100,0	100,0	100,0

Source : Insee, géographie au 01/01/2023.

La répartition des catégories socioprofessionnelles de la CC du Haut-Pays du Montreuillois

Catégorie socioprofessionnelle	Hommes	Femmes	Part en % de la population âgée de		
			15 à 24 ans	25 à 54 ans	55 ans ou +
Ensemble	6 172	6 398	100,0	100,0	100,0
Agriculteurs exploitants	369	140	0,0	5,9	3,3
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	299	109	0,3	5,0	2,2
Cadres et professions intellectuelles supérieures	214	226	0,9	6,4	1,1
Professions intermédiaires	613	834	7,6	21,3	1,9
Employés	419	1 572	14,0	25,1	6,2
Ouvriers	1 868	345	26,4	26,6	4,6
Retraités	1 810	1 903	0,0	0,1	72,1
Autres personnes sans activité professionnelle	580	1 269	50,9	9,4	8,5

Source : Insee, géographie au 01/01/2024.

DOCUMENT 5

Extrait d'article de présentation du Gerموir : « Terminer la semaine au vert au Gerموir d'Ambricourt »

Tourné vers la transition écologique, sociale et alimentaire, le centre d'expérimentation ouvre ses portes le vendredi 10 juin. L'occasion pour les familles de découvrir ses diverses activités, notamment le maraîchage et de passer un moment de détente autour des diverses animations.

Installé dans l'ancienne ferme Boutin, le Gerموir est, depuis 2005, un centre expérimental d'activités tournées vers la transition écologique, sociale et alimentaire. Cet espace d'initiatives ouvre ses portes le vendredi 10 juin, de 17h à 22h et vous permettra de passer en famille une fin de semaine... au vert dans le cadre de l'action régionale « Tous en bottes » organisée par le CIVAM (Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural). « Nous avons décidé de faire ses portes ouvertes un vendredi car les week-ends de juin sont très chargés », explique Chloé Martineau qui rappelle l'objectif de cette journée « rencontrer les gens, expliquer ce que l'on fait, ce que l'on veut faire et passer un bon moment ».

Le maraîchage

Le Gerموir a vocation à aider les porteurs de projets de l'économie sociale et solidaire mais aussi d'être un point d'information de la vie associative. L'activité phare reste bien sur le maraîchage avec les parcelles environnantes et les serres où sont déjà passées 22 personnes en test depuis 2005 pour 20 sorties positives, grâce à l'action d'accompagnement et de conseil. Actuellement, Yannick Bertelemé occupe une partie des serres avec son projet de production de mesclun, de la salade mélangée. Sur les autres espaces, un partenariat est mené avec la Maison Accueil Solidarité de Marconne avec plusieurs salariés en insertion qui viennent travailler sur les cultures du Gerموir.

Projets

[...] L'idée a émergé après une étude sur la transformation des fruits et des légumes moches ou des surplus de production en conserves ou en prêt à manger. La suggestion fait son chemin et le projet de Foodlab solidaire devrait se mettre en place en 2025. Cette unité de transformation sera utile au Gerموir, aux maraîchers du territoire mais aussi aux habitants qui pourront ainsi se faire des réserves pour l'hiver avec les légumes et fruits de printemps et d'été. « C'est un projet à forte vocation sociale car l'alimentation est un vecteur de lien social avec des salariés en insertion », explique Chloé Martineau qui aimerait que les gens viennent cuisiner une fois par semaine. Toutes ces actions et initiatives seront présentées le vendredi 10 juin, de 17h à 22h, lors des portes ouvertes qui seront également animées.

Source : Mauricette FAY, « Terminer la semaine au vert au Gerموir d'Ambricourt »,

Le Journal de Montreuil, 6 Juin 2022.

DOCUMENT 6

Présentation des activités du Gerموir, extrait du site internet Le Gerموir

Les activités

Un site acteur de l'agriculture et de l'alimentation durable



Production et vente directe de légumes bio : La Ferme



Petite unité de transformation, légumerie, conserverie : Foodlab solidaire



Sensibilisation et formation à l'alimentation durable, animation de la MARmeet



Conseil en changement de pratiques agricoles et aide juridique : Association Arcade

Un espace pour découvrir, expérimenter, se former



Accompagnement de personnes ou de collectifs autour :

- des énergies renouvelables,
- de l'alimentation,
- de l'économie sociale et solidaire



GUID'ASSO : Accompagnement des associations



Expérimentation en agroécologie



Mise à disposition de terres bio pour tester son projet agricole

Un lieu pour être soi et faire ensemble



Chantiers participatifs



Coworking et incubateur d'entreprises (bureaux, cuisine professionnelle)



Ateliers créatifs, développement personnel et bien être

DOCUMENT 6 (suite et fin)

Nos partenaires :



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

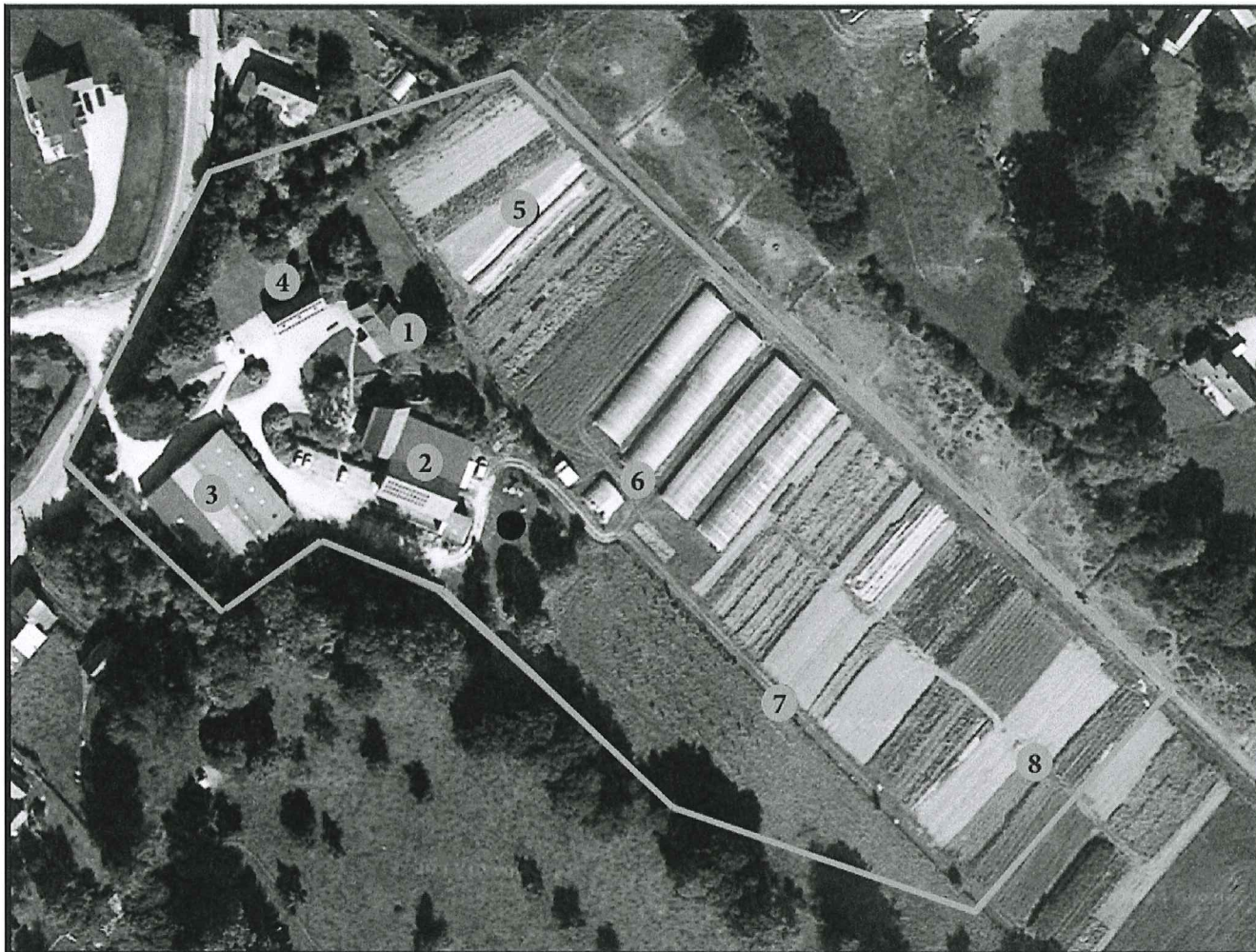


Région
Hauts-de-France



Source : Le Gerموir, « Les activités : Un site acteur de l'agriculture et de l'alimentation durable », 2021, legermoir-ambricourt.fr.

DOCUMENT 7
Plan du Gerموir



Légende :

- | | |
|--|----------------------------------|
| ① Salles de réunion | ⑤ Espace de cultures maraîchères |
| ② Chambre de stockage de la production et espaces libres | ⑥ Serres à plants |
| ③ Espace de stockage du matériel agricole | ⑦ Haie brise vent et comestible |
| ④ Bureaux | ⑧ Bio plants |

Source : Site internet du Gerموir, document créé pour les besoins de l'épreuve.

DOCUMENT 8

Présentation du foodlab, un outil de transformation agroalimentaire et solidaire

Le foodlab est un laboratoire de mise en conserve et de plats préparés dont une partie est dédiée à la transformation de production(s) maraîchère(s).

Plusieurs ateliers annexes de la transformation de production(s) maraîchère(s) peuvent être proposés afin de faire découvrir à l'ensemble de la population locale le processus de transformation de la production agricole en produits prêts à manger tels que les râpés, les découpés, les conserves et les plats préparés frais. Ouvert à tout âge, ces ateliers autour de la cuisine permettent de développer le lien social via des temps de "faire ensemble" collectifs. Par ailleurs, des formations sur l'insertion par l'activité économique peuvent être aussi proposées dans le but d'accompagner des porteurs de projet. Des formations sur l'accompagnement des personnes à la recherche d'emploi sont également proposées via des activités collectives autour de la reconnexion à soi et au monde ainsi qu'à la réappropriation de son alimentation. Le foodlab met également à disposition des producteurs locaux (maraîchers...) qui peuvent louer l'espace et faire leur propre transformation.

Informations techniques pour la mise en place du foodlab :

- Ressources humaines nécessaires :
 - ⇒ 1 responsable de production à temps plein (35 000 € année 1)
 - ⇒ Aides ponctuelles nécessaires lors de la transformation (bénévoles ou personnes en insertion sociale)
- Investissements envisagés :
 - ⇒ Local technique nécessaire : 30m² minimum (bâtiments existants), carrelé, mobilier inox (évier de lavage, plan de travail). Total : 11 521€
 - ⇒ Stockage froid (chambre froide) : 11 000 €
 - ⇒ Matériel de conserverie-légumerie : autoclave pour la stérilisation, bocaux de conditionnement, machine coupeuse de fruits et légumes, remplisseuse de produits, machine de conditionnement, étiqueteuse semi-automatique. Total : 6 347€

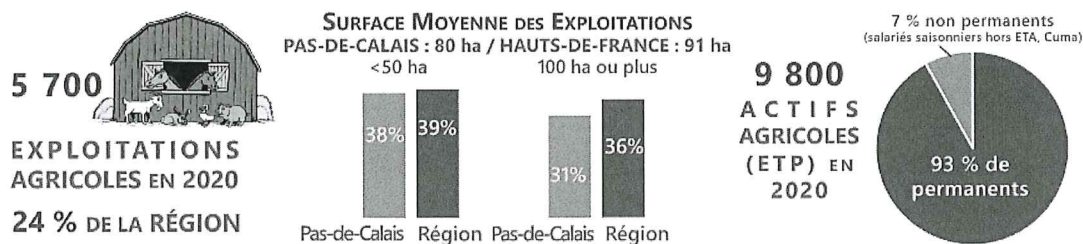
Financements envisagés par le Germeur :

- Appel à projet du département : 15 000 €
- Subvention de la Région Hauts-de-France : 32 000 €
- Communauté de communes CCHPM : 8000 €

Source : Document créé pour les besoins de l'épreuve à partir du site internet du Germeur,
legermeur-ambricourt.fr

DOCUMENT 9

Infographie de l'agriculture dans le département du Pas-de-Calais



L'AGRICULTURE DANS LE DÉPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

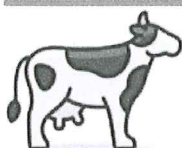
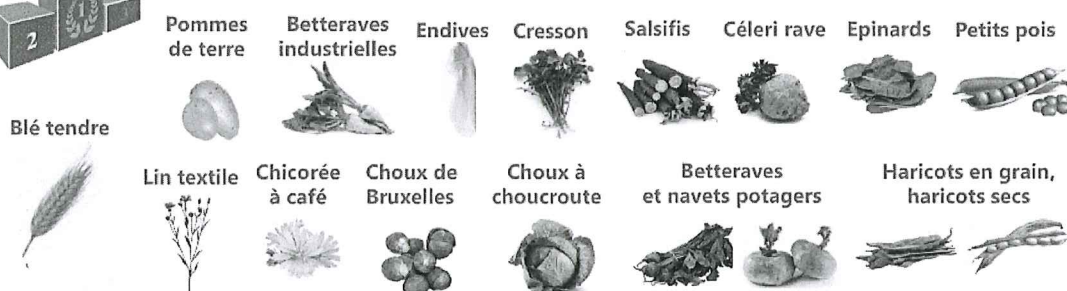
458 100 HECTARES DE SURFACE AGRICOLE
UTILISÉE SOIT 69 % DU TERRITOIRE, DONT
57 % EN TERRES ARABLES ET 11 % EN
SURFACES TOUJOURS EN HERBE



55 000 HECTARES DE BOIS
8 % DE TAUX DE BOISEMENT



DANS LES 5 PREMIERS DÉPARTEMENTS FRANÇAIS POUR LA PRODUCTION DE ...



140 000 VACHES
DONT 69 % DE LAITIÈRES

PRODUCTION
760 MILLIONS DE LITRES DE LAIT
1/3 DE LA PRODUCTION RÉGIONALE



180 000 PORCS

16 MILLIONS DE POULETS DE CHAIR
PRODUITS

EN 2019



650 000 OEUFS DE CONSOMMATION
PRODUITS EN MOYENNE PAR JOUR



**INDUSTRIES
AGRO-ALIMENTAIRES**

630 ÉTABLISSEMENTS EMPLOYEURS
(y compris commerce de gros) EN 2017

34 % DE LA RÉGION EN 2017

20 400 SALARIÉS EN 2017

DOCUMENT 10

Les petites l'Ouches, un foodlab normand : fabrication de produits alimentaires et boissons

Dans notre contexte en mutation, nous pensons que la recette de la résilience se joue à l'échelle des territoires, avec plein de petites louches d'économie circulaire.

Les petites l'Ouches, c'est une association ayant pour but de développer la résilience alimentaire d'un territoire qui se situe à l'ouest de l'Eure en créant une légumerie, une conserverie et une plateforme de logistique de produits locaux, le tout avec une approche innovante visant le zéro déchet et l'autonomie énergétique. Il s'agit également d'une association avec un support d'insertion pour des personnes qui sont éloignées de l'emploi.

Les petites l'Ouches répond aux problématiques territoriales suivantes :

- Approvisionnement local des restaurations collectives
- Besoin de nouveaux débouchés pour les producteurs
- Demande des consommateurs en produits locaux et de qualité
- Précarité et chômage

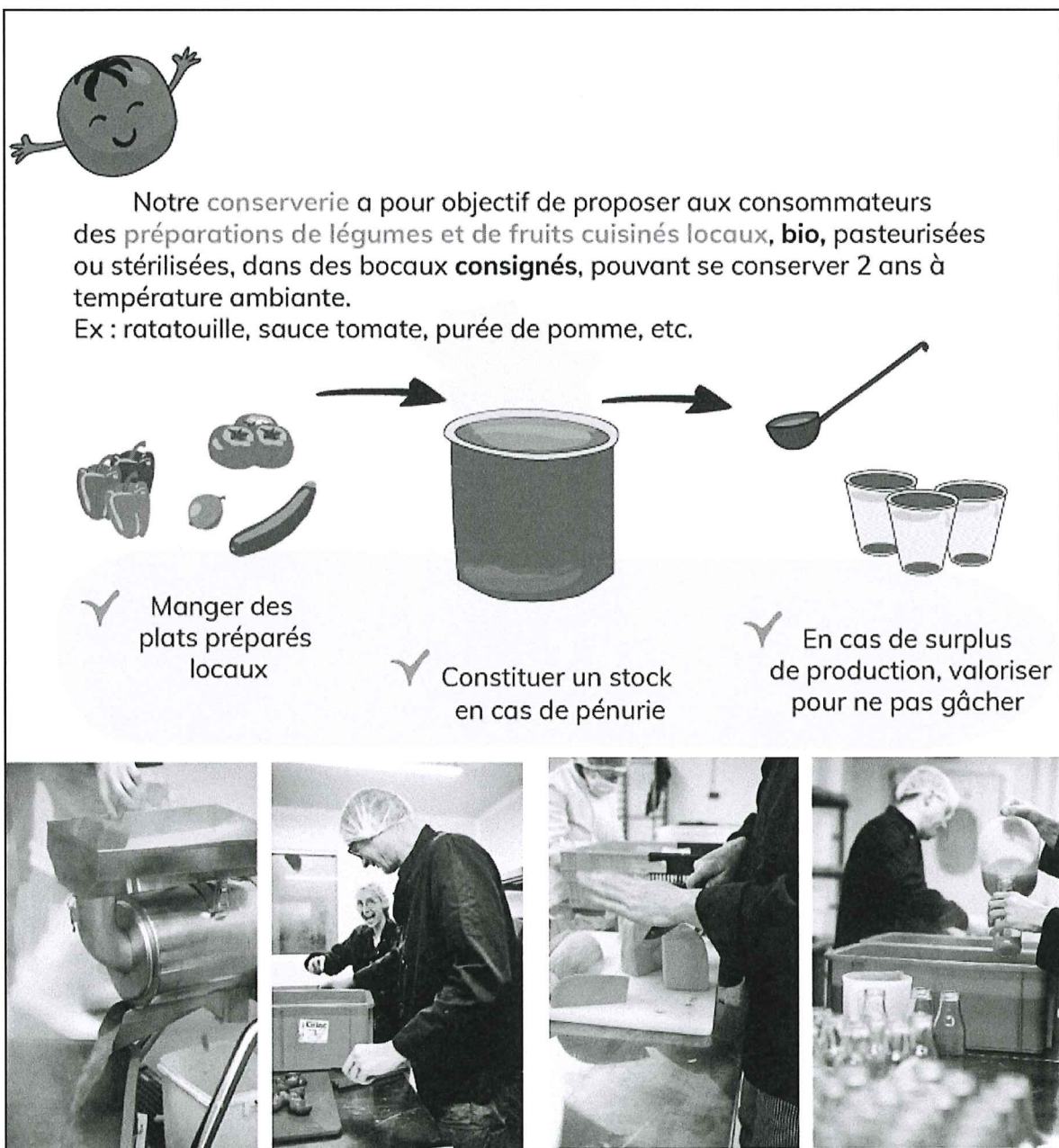
L'association permet de régler diverses problématiques que connaît le territoire telles que :

- Le développement de l'offre en légumes locaux répondants à des critères qualité (HVE ou bio), accessibles au plus grand nombre dont les établissements publics
- La réduction du gaspillage alimentaire au champ et à l'assiette
- La réinsertion professionnelle
- La structuration d'une filière zéro déchet

Source : Présentation du projet "Les petites l'Ouches", extrait du profil LinkedIn.

DOCUMENT 11

Le fonctionnement de la conserverie des Petites l'Ouches



Source : Site internet de l'association les petites l'Ouches en Normandie, "La Conserverie",
lespetiteslouches.fr.

DOCUMENT 12

Le gaspillage alimentaire en France

Le gaspillage alimentaire

En France, en 2022, 9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits ;
parmi eux, **4 millions de tonnes étaient encore comestibles** :
produits abîmés, restes de repas etc.

Chaque année,
un Français jette

58kg

de déchets
alimentaires

dont

24kg

de nourriture
encore comestible



La valeur moyenne
du gaspillage alimentaire
s'élève à



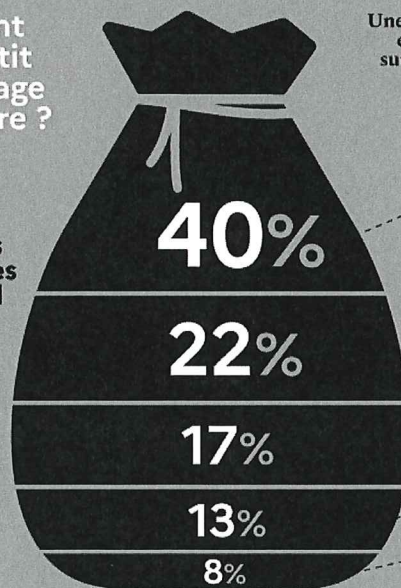
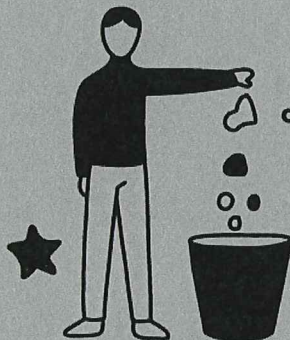
100€
par habitant
par an

Une valeur qui peut rapidement s'envoler
en période d'inflation, notamment
sur les produits tels que la charcuterie,
viande, poissons...

Comment
se répartit
le gaspillage
alimentaire ?

4

millions
de tonnes
au total
par an



MÉNAGES



PRODUCTION
AGRICOLE*



TRANSFORMATION



CONSOMMATION
HORS DOMICILE



DISTRIBUTION

SOURCE : EUROSTAT (2022).

*production dite « post récolte » :
fruits, légumes, céréales, viandes...

Pour chaque secteur, quelle est la part
du gaspillage* sur le total des déchets alimentaires ?

*produits comestibles jetés SOURCE : ADEME (2022).



PRODUCTION
AGRICOLE

76%



CONSOMMATION
HORS DOMICILE

49%



MÉNAGES

41%



DISTRIBUTION

37%



TRANSFORMATION

28%

Source : Ministère de l'Agriculture de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt, "Infographie - Le
gaspillage alimentaire", octobre 2024.

DOCUMENT 13

Présentation de la loi Egalim

La loi EGAlim du 30 octobre 2018 fixe des objectifs ambitieux à la restauration collective publique et privée pour permettre la transition vers une alimentation de qualité et durable.

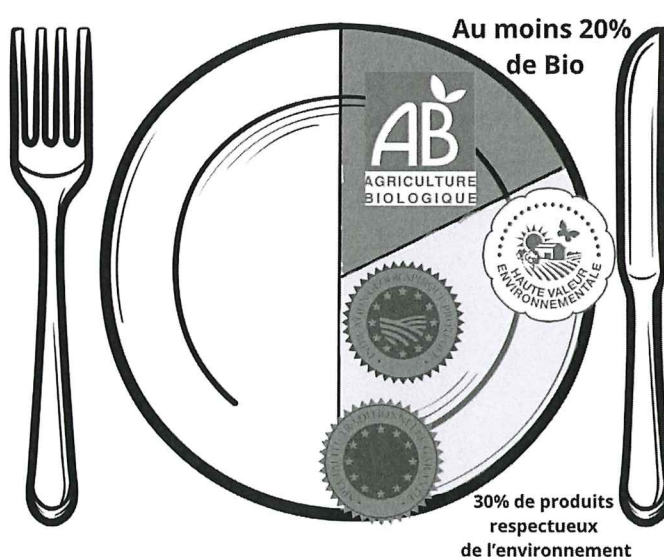
Tous les secteurs sont concernés par la loi EGAlim en restauration collective :

- L'ensemble des cantines scolaires : crèches, primaire, secondaire, supérieur.
- L'ensemble des cantines relevant du secteur médical et médico-social : hôpitaux, cliniques, EHPAD, ESAT, ...
- L'ensemble des cantines du personnel des administrations.
- Les établissements pénitentiaires.

La loi EGAlim comporte 5 grandes mesures visant à tendre vers une alimentation de qualité et durable :

- Des approvisionnements plus durables et de qualité : 50 % de produits durables et de qualité comportant un label ou les mentions "produit fermier", "produit à la ferme", dont au moins 20 % de produits bio.
- Des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire.
- Une diversification des sources de protéines.
- La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques.
- L'information des convives.

50% de produits durables et de qualité



Source : Extrait du site de la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Forêts) Hauts-de-France. Document modifié pour les besoins de l'épreuve.