

Quelques dates

11 septembre

DGER

Accueil de Béatrice Herbinet, sous directrice SDRICI.

12 septembre

Chambre d'agriculture Île-de-France

Accueil de Christophe Hillairet, président.

12 septembre

HEC

Sheepcoaching.

12 septembre

EBP

Journée de détente services comm/marketing.

13 septembre

Crédit social des fonctionnaires

AG de la commission départementale.

17-18 septembre

IGAPS

Accueil de l'équipe de direction.

17-19 septembre

Educ'EcoPhyto

Plan national de formation.

18 septembre

Club laine

Paris.

21-22 septembre

Journées agricultures & patrimoines

22 septembre

Concours de sauts d'obstacles

au centre équestre.

23-27 septembre

20 lycéens allemands

en immersion à la Bergerie.

Plus de 12 millions d'enfants et de jeunes ont fait leur rentrée scolaire le 2 septembre dernier. À la Bergerie nationale, une douzaine de nouveaux venus, dont 6 à découvrir dans ce **BNinfos**. Restons humbles. Bonne lecture !

Roland Delon, directeur de la Bergerie nationale

Zooms

Organisation et Institutionnel

Suite >>>

**Paris-Brest-Paris :
départ et arrivée à la Bergerie**



Appui et Innovations

Suite >>>

**L'équipe 3DFI
se renouvelle !**



Élevages et Agriculture biologique

Suite >>>

Moissons de l'été 2019



Apprentissage et Formations

Suite >>>

**Valentin Delaporte,
nouveau directeur adjoint
et directeur du pôle formation**



Animation et Territoires

Suite >>>

**Noémie Vanbeselaere,
bonne humeur à la ferme !**



Patrimoines et Environnement

Suite >>>

**Chantiers Rempart
été 2019**



Zoom

*Appui
et Innovations*

L'équipe 3DFI se renouvelle !

Cinq nouvelles recrues dans l'équipe 3DFI, chargée de la mission Appui et Innovations à la Bergerie nationale.

Gwladys Estève

Chargée de mission élevage

Ingénieure agronome de formation, je suis chargée de développer des actions permettant de répondre au dispositif Écoantibio. Par ailleurs, je participe à la coordination des examens du Certificat d'Aptitude aux Fonctions de Technicien d'Insémination et à l'animation du dispositif de formation pour le transport d'animaux vivants.

Catherine Chapron

Chargée de mission Sol et Eau

Ingénieure agronome de formation, je suis en charge de l'animation du projet Educ'Eco-phyto et de l'accompagnement des établissements publics locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricole sur les thématiques de l'agroforesterie, du sol et de l'eau dans le contexte du changement climatique.

Inès Plumecocq

**Chargée de mission
Agriculture Biologique**

Ingénieure agronome de formation, je suis en charge de la valorisation du projet Microfermes Maraîchères Biologiques (MM-Bio) lancé en 2019. Je participe également à l'intégration de l'agriculture biologique dans le Projet alimentaire territorial du sud Yvelines.

Élise Lamerre

**Chargée de mission Systèmes de
Cultures Innovants**

Ingénieure agronome de formation, je travaille avec Catherine Chapron sur le dispositif Educ'Eco-phyto et je serai en charge du projet Ecophyto'TER qui débutera en 2020.

Sophie Singer

**Chargée de mission
exploitations agricoles (EA) et
ateliers technologiques (AT)**

Ingénieure de l'Agriculture et de l'Environnement, j'ai pour mission de coordonner l'animation et la valorisation des projets conduits sur les EA et AT afin de faire émerger les innovations conduisant à apprendre à produire autrement.



Zoom

Organisation
et Institutionnel

Paris-Brest-Paris 2019 : départ et arrivée à la Bergerie

Pour la première fois depuis sa création en 1891, les 6 774 participants de la plus grande réunion cyclotouristique mondiale partaient et arrivaient à la Bergerie nationale de Rambouillet.



Les premiers arrivants : Robert Coquen, Ken Tax, Marko Baloh et David Forbes encadrent Marie, bergère à la Bergerie nationale, et son bélier mérinos.

Un événement international

Tous les quatre ans, Paris-Brest-Paris Randonneur propose aux cyclotouristes de parcourir 1 219 km en moins de 90 heures.

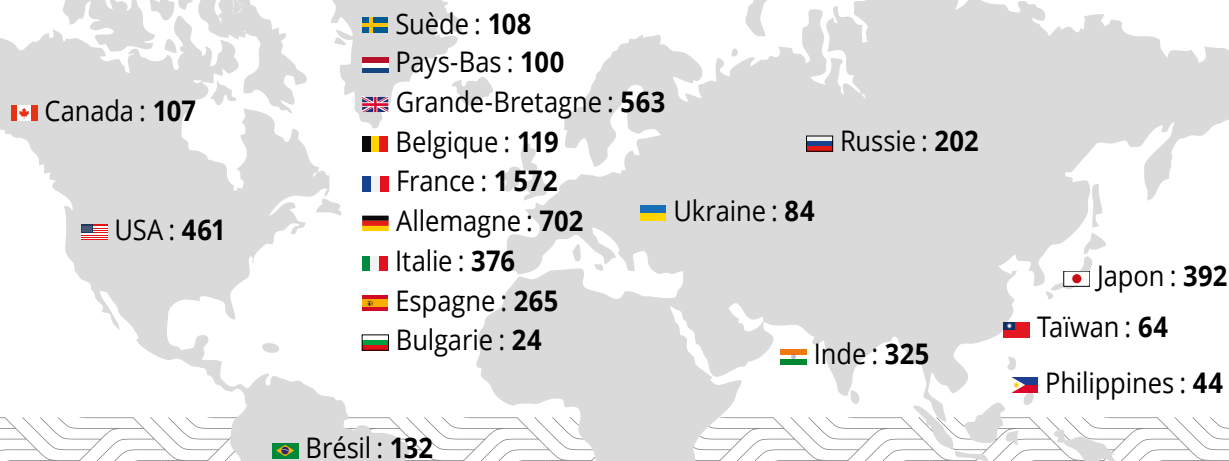
Pour sa 19^e édition, les randonneurs sont partis de la Bergerie, du dimanche 18 au lundi 19 août, par groupes de 300 tous les quarts d'heure.

Mardi 20, l'Anglais David Forbes arrivait à vélo caréné en moins de 44 heures, sans avoir dormi une seule minute. Le Français Robert Coquen, le Belge Ken Tax et le Slovène Marko Baloh lui emboîtaient la roue, après 45 heures de route, suivis de près par l'Allemand Hajo Eckstein, premier vélomobile.

Mercredi 21, les randonneurs défilaient pour « boucler la boucle » jeudi 22.



Parmi les 66 nations participantes, les 18 les plus représentées :



Zoom

Organisation
et Institutionnel

Paris-Brest-Paris : départ et arrivée à la Bergerie (suite)

L'esprit du Paris-Brest-Paris

Le PBP n'est pas une course mais une randonnée : pas d'argent en jeu, seulement le dépassement de soi et le plaisir de partager une aventure collective. Cela donne une participation particulière : des cyclotouristes, femmes et hommes de 18 à plus de 80 ans, qui viennent dans un esprit de non-compétition. Des bénévoles qui se donnent sans compter, tous intarissables sur les anecdotes et le sens de la Randonnée. Des villes étapes qui se transforment le temps du PBP...

De la grille de la Motte à celle de Guéville sans interruption, les voitures et camping-cars stationnés affichaient des plaques d'immatriculation de tous les départements français, mais aussi de tous les pays européens.

La Bergerie terre d'accueil

Un événement de cette ampleur s'organise, évidemment. Après une année de travail préparatoire, l'Audax Club Parisien (organisateur du PBP et affilié à la Fédération française de cyclotourisme) investissait la Bergerie nationale :

- Les deux granges royales et 9 salles pour entreposer le matériel (les dossiers des participants notamment), organiser des lieux de repos et de soins, doter le PC de moyens logistiques adaptés, restaurer les bénévoles.
- L'aile nord pour loger 50 bénévoles.
- 35 000 m² d'espace extérieur :
 - pour organiser le contrôle des 6 674 vélos et les ranger dans un parking,
 - pour aménager deux lieux de restauration : un chapiteau de 800 m², 3 grands barnums dans la cour impériale et 2 buvettes,



2019

1 219 km
de randonnée

6 674 inscrits
(200 non-partants)

66 nations
(dont 22 % de Français)

2 500 bénévoles
(dont 220 à Rambouillet)

- pour accueillir la dizaine de stands,
- enfin, pour cadrer le cheminement d'arrivée de la Randonnée.

La Bergerie nationale a mis à disposition une vingtaine de personnes pour la maintenance, la régie et la restauration.

Participants de tous pays comme organisateurs, bénévoles comme prestataires, tous garderont un souvenir heureux de cet événement.

Rendez-vous dans 4 ans !



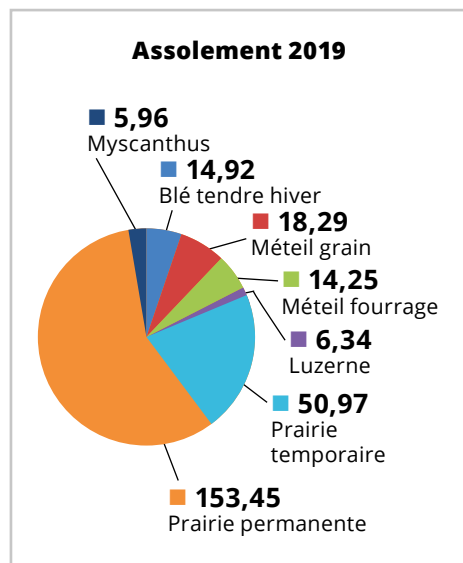
Zoom

Élevages
et Agriculture
biologique

Moisson de l'été 2019

Les années se suivent et ne se ressemblent pas...
Cette campagne de récolte a donc été, comme d'habitude, inattendue !

L'assolement de 2019 était le suivant :



Les conditions météorologiques de l'année ont été plutôt favorables bien que la situation de déficit hydrique chronique nous ait fait craindre le pire.

Le début d'année doux et sec a permis de réaliser les désherbages mécaniques (houe rotative) ainsi que les amendements dans de bonnes conditions. Certains semis sous couvert ont même pu être mis en œuvre, ce qui n'est pas possible tous les ans dans nos sols à tendance hydromorphe.

La récolte des céréales à paille s'est réalisée fin juillet.

Bien que la forte sécheresse de l'été ait provoqué de nombreux incendies de chaumes ou de récoltes sur pied dans le secteur, aucun incident n'a été à déplorer sur l'exploitation.

Rendements moyens

Méteil grain :

28 quintaux/ha en moyenne

Les mélanges récoltés sont à base de triticale, avoine et pois fourrager en totalité destinés à l'autoconsommation. La qualité est satisfaisante avec une forte proportion de légumineuse à la récolte.

Blé meunier :

27 quintaux/ha en moyenne

La récolte est plutôt propre et vendue dans sa totalité à la coopérative Biocer.

De manière générale, les rendements sont modestes en comparaison des moyennes régionales bio mais corrects pour notre parcellaire doté de terres argileuses à potentiel inférieur.

Perspectives pour la campagne à venir

L'objectif principal est d'atteindre l'autonomie alimentaire de nos élevages. Actuellement, le système en place assure l'autonomie en fourrages mais est déficitaire en céréales ainsi qu'en paille.

Nos axes d'amélioration :

- Diminuer les consommations de fourrage récolté en augmentant la part de pâturage (pâturage tournant dynamique, bale grazing...).
- Diminuer la consommation de paille en raisonnant le logement des animaux (logettes...).
- Améliorer la productivité des fourrages en incorporant plus de surfaces de luzernes dans l'assolement.
- Augmenter la surface cultivée en céréales.

Un important incendie de récoltes a eu lieu à Rambouillet chez notre voisin Didier Clinard...



Zoom

*Animation
et Territoires*

Noémie Vanbeselaere, bonne humeur à la ferme !

Depuis 10 ans, Noémie Vanbeselaere participe activement à l'animation de l'exploitation agricole de la Bergerie nationale.

Ton arrivée à la Bergerie nationale ?

Titulaire d'un BTS tourisme, j'ai travaillé 8 ans dans des clubs de vacances (Cuba, Île Maurice, Mexique...) et un an comme commerciale dans le secteur du tourisme avant d'arriver à la bergerie le 1^{er} avril 2009 comme assistante animation. Cela consistait à gérer la réservation de groupes, l'accueil téléphonique et le secrétariat.

En 10 ans, mon poste a évolué avec l'augmentation de la fréquentation de la ferme (de 90 000 à 100 000 visiteurs) et les changements de personnel. Il a fallu se professionnaliser, mieux s'organiser, innover.

Aujourd'hui, je suis assistante d'exploitation pour deux missions : « Animation et Territoires » et « Élevages et Agriculture biologique ».

Ton travail aujourd'hui ?

À mes missions initiales se sont ajoutés :

- La partie administrative de l'exploitation agricole et le secrétariat de la ferme pédagogique,
- Le développement et la gestion de la boutique souvenirs et l'aménagement du Mérinos Café (le côté alimentaire étant géré actuellement par Émilie Ruel),

- Les manifestations : appui, organisation, participation,
- La communication de la ferme.

Des faits marquants ?

En 10 ans, j'ai changé quatre fois de bureau et quatre fois de responsable.

Côté professionnel :

- Constitution d'une base de données de 7 000 mails.
 - Mise en place d'une base de suivi de la fréquentation.
 - Développement de la boutique : elle existait déjà à mon arrivée. Nous l'avons modernisée : rafraîchissement peinture, ameublement, agrandissement. J'ai élargi la gamme souvenirs en favorisant les produits « made in France ». Cet endroit est un peu notre bébé, avec Émilie.
- Côté privé, en 2010, rencontre avec mon conjoint qui travaille aussi à la ferme et naissance de deux enfants.

Des souvenirs originaux de manifestations ?

Dynamique, avec une bonne humeur communicative, Noémie Vanbeselaere participe pratiquement à toutes les manifestations de la Bergerie :

« Lors du salon de l'alimentation en 2014, j'ai fabriqué du ketchup maison avec les enfants. Dans certains salons, le stand com-



Noémie Vanbeselaere (avec ses lunettes) lors du Festival de la Bergerie 2019.

prend une présentation d'animaux : transport en bétailière, déchargement des moutons, lapins... Et dernièrement lors du Paris-Brest-Paris, les concurrents attendaient sous une pluie battante dans la file d'attente pour le retrait des dossards et je suis allée vendre tous les parapluies de la Bergerie ! »

Tes souhaits professionnels ?

Pouvoir continuer mon travail avec tout ce qu'il comporte comme diversité : contact humain, polyvalence, secrétariat, aide à la restauration, à la communication, création de souvenirs, vêtements...

Continuer à travailler en binôme avec Émilie pour faire connaître et évoluer le Mérinos Café et pouvoir m'investir davantage dans ce lieu.



Salon du Tourisme Porte de Versailles en 2011.



Animation lors du Salon de l'alimentation 2014 à la Bergerie nationale.

Zoom

Patrimoine et
environnement

Chantiers Rempart été 2019

Des jeunes aident à restaurer la Bergerie nationale durant leurs vacances.

Tous les étés depuis 35 ans, des jeunes bénévoles venus des quatre coins du monde de l'association Rempart passent une partie de leurs vacances sur des chantiers en France.

En juillet, la Bergerie a accueilli des chantiers enfants et adolescents.

Le chantier adolescents (14 à 17 ans)

Quatorze adolescents français, afghans ou pakistanais ont décidé de consacrer une partie de leur été à restaurer l'édifice.

Du 16 au 27 juillet, ces jeunes bénévoles ont été initiés en petits groupes à la maçonnerie traditionnelle et à l'aménagement paysager.

Ils ont participé à la reprise des encadrements de baies en brique des bâtiments administratifs de la Bergerie et restauré des murs de clôture en meulière selon des techniques de maçonnerie anciennes.

Pendant la journée, les travaux sont encadrés par un animateur technique qui apprend aux participants les techniques de restauration traditionnelles.

À l'entrée de la Bergerie, il manque de nombreuses pierres dans l'encadrement des fenêtres du mur. « C'est très impor-



"Ici, des bénévoles s'engagent pour le patrimoine."



Restauration d'un mur de clôture.



Reprise des encadrements de baies en brique.

tant de mouiller les briques avant de les poser, sinon elles vont boire l'eau du mortier et elles ne resteront pas collées», insiste Aloïs, technicien du patrimoine, qui enseigne aux jeunes les bases de la maçonnerie. Casqué et marteaux en main, le groupe écoute silencieusement, prêts à reproduire les gestes indiqués. « Ils comprennent vite », se félicite-t-il. Les activités de chantier ont lieu durant des journées entières (6 heures par jour

Zoom

Patrimoine et
environnement

Chantiers Rempart été 2019 (suite)

maximum), ponctuées de temps de pause. Le groupe était logé sous tentes, à proximité immédiate des espaces de vie et du chantier.

Le chantier enfants (8 à 12 ans)

Ce séjour a réuni 12 d'enfants de diverses nationalités.

Les enfants ont été initiés au patrimoine et aux techniques traditionnelles par le biais de petites activités : bois, osier, maçonnerie, céramique... Ils ont été aussi sensibilisés à la préservation de l'environnement, au développement durable et au monde animal par des explorations, des grands jeux, le nourrissage des animaux...

Comme les plus grands, ils ont dormi sous la tente.

Réalisations et vie en commun

Les deux groupes ont fabriqué un four à pain, après que les encadrants leur aient expliqué l'indispensable chaîne pour apporter des matériaux et leur mise en œuvre.

Enfin, ils ont pu découvrir et expérimenter la taille et la sculpture sur pierre.



Transport de matériaux par traction animale.

Les chantiers se sont déroulés dans une ambiance de colonie de vacances : « Ils ont appris à vivre en collectivité et à se mélanger. Les repas, le ménage : ils ont tout

fait eux-mêmes à tour de rôle », détaille Lucile Lacape, directrice de séjour. C'est le cas de le dire : chacun a apporté sa pierre à l'édifice !



Initiation à la sculpture sur pierre.



Les deux groupes ont fabriqué un four à pain.

Portrait

Apprentissage
et Formations

Valentin Delaporte, nouveau directeur du Pôle formation

En fonction le 2 septembre comme directeur du Pôle formation, Valentin Delaporte sera également directeur adjoint de la Bergerie nationale.

Itinéraire professionnel

Valentin Delaporte est ingénieur agronome spécialisé en zootechnie.

Il commence sa carrière comme responsable du centre équestre du lycée agricole de Sées et rejoint rapidement les Haras nationaux (aujourd'hui IFCE) comme formateur de professionnels et chargé de recherche au haras du Pin. C'est durant cette période qu'il a son premier contact avec la Bergerie nationale avec une formation de chef de centre d'insémination.

Puis pendant 3 ans, il prend en charge la gestion du haras national de Compiègne avec l'encadrement d'une cinquantaine de personnes, pour une zone géographique couvrant le Nord Pas-de-Calais, la Picardie et l'Île-de-France.

Étape suivante: il devient le représentant des Haras nationaux d'Île-de-France auprès des collectivités, des professionnels et de l'administration.

Changement de cap en 2011: il intègre la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection de la population, en Eure-et-Loir.

Il est d'abord chef de service en hygiène alimentaire, poste qui l'amène à contrôler et inspecter les circuits de production et de restauration.

Enfin, durant 6 ans, il prend en charge le service Santé, protection des animaux et environnement. Cette fonction consiste en la surveillance des élevages et des détenteurs d'animaux, en Eure-et-Loir.



Quelles sont vos valeurs ?

Valentin Delaporte: J'ai pratiqué le sport collectif et y ai trouvé des valeurs qui, à mon sens, s'appliquent au travail: l'importance d'une équipe soudée, le goût du dépassement de soi et la capacité de se remettre en question.

Quelles sont vos ambitions, vos objectifs ?

Valentin Delaporte: Ils sont de plusieurs ordres.

Tout d'abord, je souhaite encourager fortement et de façon simple le travail collectif au sein de la Bergerie nationale. Allier théorie et pratique, combiner recherche et expérimentation: c'est ce qui fait la richesse de l'enseignement agricole et nous sommes bien armés pour

développer cette façon d'enseigner. D'autre part, mon expérience m'a amené à constater qu'il existe un besoin très important de formation dans le monde agricole. Aujourd'hui, exploiter est devenu très complexe pour pouvoir gérer efficacement. Il faut répondre à ces besoins des métiers agricoles et, plus en amont, aider à la croissance de l'enseignement agricole.

En ce qui concerne l'agroécologie, je suis depuis longtemps convaincu par ses vertus mais les notions sont difficiles à appréhender et je suis certain qu'il faut beaucoup plus informer les professionnels.

Pour conclure, ce que je souhaite, c'est que nous donnions tout son sens à la notion de service public, que nous gardions toujours à l'esprit l'envie d'aider les plus jeunes comme les plus expérimentés.