

Quelques dates

25 novembre

DGER

Réunion du Comité de direction à la Bergerie.

25 novembre

Projet «Pieds nus dans l'arboretum»

Inauguration.

25 novembre

Conseil d'administration

de la Bergerie nationale.

25 novembre

Burkinabè Bounty

Projection, témoignage et débat.

Stage du PNF :

25>27 novembre

Systali

26 novembre

SRFD

Réunion du réseau des CFA et CFPPA régionaux.

27-28 novembre

Agriculture et biodiversité

Séminaire du Réseau mixte technologique.

28 novembre

Faut-il arrêter de manger les animaux ?

Projection et débat.

30 novembre

Continental fête Noël

à la Bergerie.

2>6 décembre

Séminaire Tiers temps

4 décembre>5 janvier

La Bergerie fête Noël !

2 semaines d'animations vacances.

4 décembre>5 janvier

Stages équestres

4>8 décembre

Salon du cheval

avec le pôle formation.

Quoi de neuf à la Bergerie ? Création d'un service, regroupement d'acteurs de l'alimentation, recettes d'un succès, accompagnement d'apprenants, réflexion agricole... et un brin d'histoire du cochon. Bonne lecture !

Roland Delon, directeur de la Bergerie nationale

Zooms

Organisation et Institutionnel

Suite >>>

2020 : un nouvel accueil à la Bergerie



Animation et Territoires

Suite >>>

Carton plein pour « C'est pas que sorcier ! »



Élevages et Agriculture biologique

Suite >>>

Semis d'hiver : la patience finit toujours par payer



Appui et Innovations

Suite >>>

Distributeurs et transformateurs mobilisés



Apprentissage et Formations

Suite >>>

Les « Parcours » VOIA



Patrimoines et Environnement

Suite >>>

Histoires cochonnes



Zoom

Organisation
et Institutionnel

2020 : un nouvel accueil à la Bergerie

En début d'année prochaine, le bureau d'accueil guidera les visiteurs, qu'ils soient touristes, professionnels ou partenaires de la Bergerie nationale.

Ce nouvel accueil sera aménagé à l'entrée de la Bergerie nationale. Il sera situé près du porche royal qui constitue le point d'arrivée stratégique de la plus grande partie des visiteurs.

Qu'ils arrivent à pied, à vélo, en voiture, en car ou par le bus (l'arrêt de la ligne D est à 50 mètres), ceux-ci seront guidés par une chargée d'accueil qui pourra également leur donner toutes les informations nécessaires sur les possibilités de visite de la Bergerie, son patrimoine bâti, ses animations, les événements à venir, le Mérinos Café...

Pour ce nouveau service, la Bergerie a recruté Brenda Guerrero en octobre dernier (voir encadré) et missionné l'architecte Nadège Loiselle pour l'aménagement de ce nouvel espace qui sera aussi une vitrine et un lieu d'information (numérique et autres) de tout ce qui se fait à la Bergerie nationale.



L'accueil sera situé à l'entrée de la Bergerie nationale, près du porche royal.



Brenda Guerrero, hôtesse d'accueil

Brenda est Mexicaine et trilingue (espagnol/anglais/français). Titulaire d'un master de direction et administration d'entreprises, elle s'est immergée dans l'univers de la Bergerie nationale pour s'imprégner de ses différentes missions. En effet, elle sera amenée à pré-informer et guider les visiteurs suivant leurs demandes concernant l'appui à l'enseignement agricole, la formation par apprentissage et en continu, l'exploitation agricole, le centre équestre, l'animation... Elle aiguillera également les appels téléphoniques provenant des correspondants institutionnels : Conseil général, collectivités territoriales, services des différents ministères...

Brenda sera également chargée de tâches propres à l'organisation de la Bergerie nationale, comme la gestion du parc automobile ou l'aide à l'accueil des groupes.

Zoom

Appui
et Innovations

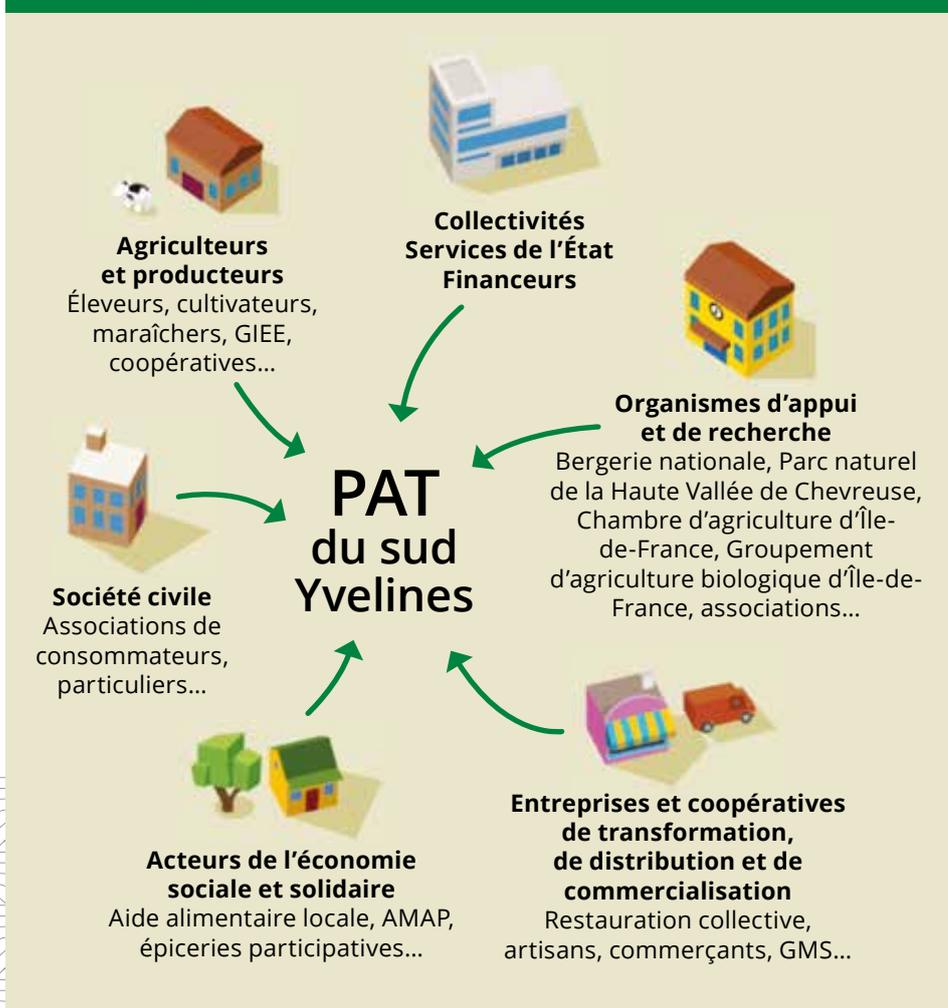
Distributeurs et transformateurs mobilisés autour du PAT

Lundi 14 octobre 2019, une trentaine d'acteurs locaux de la transformation et de la distribution alimentaire ont répondu à l'invitation du Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse et de la Bergerie nationale pour cette après-midi d'échanges et de réflexions dans le cadre du projet alimentaire territorial (PAT) du sud Yvelines.

Cette réunion a permis de confirmer, d'amender et de compléter les éléments de diagnostic déjà mis en évidence, tout en révélant des pistes d'actions concrètes à suivre. Des acteurs représentatifs y assistaient : des représentants de la grande et moyenne distribution, des petits commerçants, des responsables de la restauration collective, des membres d'épicerie participatives, des représentants d'entreprises agroalimentaires ainsi



Le projet alimentaire du sud Yvelines



que des institutionnels et des représentants professionnels, parmi lesquels la Chambre d'agriculture, le Groupement d'agriculture biologique, les services techniques de la communauté d'agglomération de Rambouillet Territoires...

Un point sur l'avancement du diagnostic du projet alimentaire du sud Yvelines

Après l'accueil de Roland Delon, directeur de la Bergerie nationale, l'équipe du PAT a présenté quelques éléments d'analyse et de diagnostic. Puis quatre groupes de travail ont été formés avec pour consignes de mettre en évidence des problématiques communes et des propositions d'actions qui permettraient de faciliter l'accès à des produits alimentaires locaux. Les participants ont transcrit individuellement leurs idées sur des post-it puis sur des paperboards de manière concertée.

Zoom

Appui
et Innovations

Distributeurs et transformateurs mobilisés autour du PAT (suite)

Les travaux de groupe

Les quatre groupes étaient animés par les chargés de mission du Parc naturel et de la Bergerie. Après une heure de travail, un porte-parole de chaque groupe est venu présenter en plénière les résultats de la concertation.

Les enjeux identifiés

Manque d'informations et de connaissance entre acteurs : le manque de centralisation de l'information (offre et demande) et de connaissance entre acteurs locaux de l'alimentation est un frein à l'accès à la distribution d'une alimentation locale.

Au-delà du discours, concrétiser de véritables partenariats entre les acteurs : pour permettre la diversification, il est nécessaire de garantir des volumes de commande et une rémunération juste (partage des risques d'investissements et prise en compte des coûts de production) et durable (contrat pluriannuel).

Adapter les modes d'approvisionnement (cahier des charges, logistique, volumes) des grandes et moyennes surfaces et collectivités aux moyens des producteurs : le coût du transport est élevé et chronophage, notamment pour le « dernier kilomètre ». La répartition de cette charge entre les différents acteurs est-elle équitable? La normalisation (dimension, poids, process) de la grande et moyenne distribution mais aussi des marchés de restauration collective peut être un frein à l'accès aux producteurs locaux.



La régularité des volumes : c'est un critère déterminant pour les distributeurs qui ont pour souci permanent de fournir à leurs clients les produits qu'ils apprécient de manière régulière dans le but de les fidéliser. Cette contrainte s'accommode parfois difficilement avec la saisonnalité de certaines productions locales.

Développer une offre alimentaire locale : sur la base d'une meilleure information sur l'offre existante et sur des engagements durables des acteurs en aval de la filière, l'enjeu serait d'étudier les opportunités de diversifier et d'accroître l'offre, en veillant à ce que les risques d'investissements ne soient pas portés seulement par les agriculteurs et en prenant en compte les coûts de production. L'enjeu est de pouvoir répondre à la demande locale et de s'inscrire dans les objectifs de la loi Egalim, notamment en termes d'alimentation biologique.

Sensibiliser les consommateurs à une alimentation locale et durable, notamment sur l'impact environnemental des régimes alimentaires (dans un contexte de changement climatique) afin d'inciter

à des changements de comportement alimentaire.

Accompagner le développement des outils de transformation/commercialisation existants, notamment pour conforter l'existence des structures en place et si les conditions (réglementaires, techniques, économiques...) sont favorables.

Les propositions d'action

Publicité, communication, information

- Réaliser un annuaire professionnel de l'alimentation locale.
- Faire un annuaire des producteurs et produits, les géolocaliser et communiquer (internet, flyers...).
- Exposer les produits locaux dans des meubles spécifiques pour les mettre en avant.
- S'appuyer sur la presse locale pour promouvoir les produits locaux.
- Mettre en place une signalétique avec des panneaux indicateurs à proximité des producteurs (prendre l'exemple de la Corse).

Zoom

Appui
et Innovations

Distributeurs et transformateurs mobilisés autour du PAT (suite)

- Mettre en place une politique de communication autour des produits locaux et de leur qualité afin de développer les connaissances des consommateurs et leur compréhension des prix pratiqués.
- À l'occasion d'évènements organisés par les mairies, le département ou la région, mettre en place un soutien aux producteurs et transformateurs locaux (exemple : les paniers des seniors).
- Labelliser le PAT et le rendre visible de tous les acteurs du territoire.
- Organiser des rencontres entre les acteurs de l'alimentation afin de partager les problématiques de chacun et y trouver des solutions.

Contrat, partenariat

- Rédiger une charte (dans le cadre du PNR) de bonnes pratiques commerciales.
- Créer une boutique de la Vallée de Chevreuse à Paris.

- Être présent au Salon de l'agriculture via le PNR.
- Proposer des contrats à durée de 3 ans, volumes planchers, prix à adapter.

En restauration collective :

- Favoriser les contrats pluriannuels (volume minimum sur une durée moyenne = visibilité pour les investissements matériels et immatériels réalisés par les producteurs).
- Adapter le cahier des charges (éviter dans un même marché d'associer commande d'ananas et carottes).
- Informer les producteurs lorsqu'un marché public est ouvert.

Logistique

- Créer un groupe de travail pour adapter les modes d'approvisionnement aux contraintes des producteurs.
- Mutualiser et rationaliser la logistique pourrait passer par la livraison commune de plusieurs producteurs lorsque cela est faisable et par la créa-

tion de site de partage d'informations sur les transports de produits alimentaires locaux.

- Créer une plateforme de logistique/distribution pour les produits locaux (imiter les systèmes GMS à l'échelle locale) : hangar de stockage commun, logistique propre, collecte auprès des producteurs.
- Créer une plateforme logistique à destination des professionnels (transformateurs, distributeurs, artisans) sous forme de coopérative par exemple installée le long de la RN10.
- Regrouper/structurer la logistique autant que possible (pistes pour les petits commerces).
- Achats en ligne et livraison.

Diversification agricole

- Actions à mener avec les agriculteurs et la Chambre d'agriculture pour identifier, en prenant en compte les contraintes réelles et complexes (juridiques, organisationnelles, financières et humaines), les opportunités de développement de l'offre et proposer un accompagnement.

Sensibilisation

- Responsabiliser, engager les consommateurs.

En conclusion

Les échanges ont été très riches et ont permis aux acteurs présents de prendre des contacts et de faire connaissance (parfois voisins sans le savoir !...). Les propositions d'actions sont nombreuses et une hiérarchisation de l'ensemble de ces propositions constituera une étape ultérieure afin d'établir un plan d'actions opérationnel.



Zoom

Animation
et Territoires

Carton plein pour « C'est pas que sorcier ! »

11 000 visiteurs sont venus cette année pour l'animation de la Toussaint « C'est pas que sorcier ! ». Une nette augmentation de fréquentation (7 000 en 2018) malgré un temps pluvieux. Les clés de cette réussite...



Une organisation rodée

Du 19 octobre au 3 novembre a eu lieu la deuxième édition de « C'est pas que sorcier ! », l'animation proposée par la Bergerie nationale pour les vacances de la Toussaint. Pour nombre de visiteurs, l'événement devient un rendez-vous de qualité: le public sait y trouver des activités passionnantes qui associent l'approche de la nature et de l'agriculture au bestiaire fantastique d'Halloween. Les familles (donc les enfants) étant les principaux concernés, le goûter devient un entracte indispensable et le Mérinos Café répond à cette attente.

Une qualité d'animation

L'équipe d'animation déborde d'imagination pour mettre en œuvre des approches ludiques et pédagogiques: l'école de sorciers avec ses quatre classes Onglondor, Sabotard, Serredécoq et Verredelait pour jouer et apprendre grâce à de nombreuses activi-

tés agri-enchantées, le labyrinthe des horreurs, les nombreux jeux: course de balai, kermesse des sorciers, domptage de la licorne...

Une communication efficace

Comme tous les événements organisés par la Bergerie nationale, « C'est pas que sorcier ! » est soutenu par une commu-

nication rigoureuse: affiches, écrans numériques, flyers, banderoles, articles dans la presse papier et numérique. Les réseaux sociaux sont également un levier important: les informations publiées sur la page FaceBook et le compte Tweeter de la Bergerie sont largement consultées, partagées, « likées » et retweetées.



Le labyrinthe des horreurs.

Rendez-vous du 17 octobre au 1^{er} novembre 2020 pour une troisième édition !

Zoom

Animation
et Territoires

Carton plein pour « C'est pas que sorcier ! » (suite)



Maëlle Patyn...

... est animatrice nature à la Bergerie nationale. Déguisée en sorcière et assise sur une botte de paille, elle accueillait les enfants

« Quand les enfants arrivaient, je leur expliquais l'épreuve : derrière moi, une toile d'araignée géante avec des grelots et une araignée endormie, toute poilue avec des yeux rouges. Il fallait passer à travers la toile sans faire tinter les grelots pour ne pas la réveiller et arriver à trois sacs numérotés qu'ils devaient sentir et toucher pour trouver celui qui renfermait de la laine de mouton. Le numéro découvert permettait de répondre au rébus « le courage » et d'accéder à la maison Oglondor. Ils avaient alors gagné et pouvaient découvrir dans le cabinet des curiosités des éléments naturels



remarquables : un cône de pomme de pin grignoté, un nid de mésange, une coquille d'anodonte... Je posai alors des questions avec deux réponses possibles, une merveilleuse et une scientifique. Par exemple : qui a mangé cette pomme de pin ? Un écureuil roux ou un écureuil garou ?

Pendant onze jours d'affilée, j'ai répété le scénario en essayant d'y mettre à chaque fois la même intensité théâtrale. Cela pourrait paraître répétitif mais heureusement la réaction des enfants redynamise, et le groupe d'animateurs a fait preuve de solidarité pour conduire au mieux cet événement.

J'ai accueilli une majorité d'enfants (à partir de 3 ans), mais également quelques adolescents qui ont joué le jeu en ne révélant pas trop vite les solutions ! »

Zoom

Apprentissage
et Formations



Les « Parcours » VOIA

Un nouveau dispositif de la Région Île-de-France pour accompagner les jeunes vers la signature d'un contrat d'apprentissage.



Un nouveau dispositif régional « Valorisation et Optimisation de l'Insertion par l'Alternance » remplace désormais les passerelles du Dispositif d'Accès à l'Apprentissage.

Ces « Parcours » sont financés par la Région Île-de-France et gratuits pour les jeunes.

Accessibles à toute personne éligible à l'apprentissage, ces nouveaux « Parcours » sont destinés aux jeunes souhaitant entrer en formation par apprentissage alors qu'ils n'ont pas de maître d'apprentissage.

Ils permettent :

- d'effectuer des temps en centre de formation avec un accompagnement collectif et/ou individualisé et des stages en entreprise,
- de bénéficier d'un accompagnement social pour les jeunes qui rencontreraient des difficultés,
- d'obtenir une attestation d'acquis.

Ce dispositif s'organise autour de 3 parcours :

- **Parcours « renforcé »** (avant la rentrée) :

Il s'agit d'accompagner les jeunes, individuellement ou collectivement,

pour renforcer leur niveau sur les compétences clés et pour l'acquisition des prérequis nécessaires à leur entrée en apprentissage. Ce parcours aborde également les aspects relatifs à la posture professionnelle et la connaissance des codes de l'entreprise. Afin d'y répondre, des stages en entreprises sont organisés. C'est une préparation vers l'apprentissage.

- **Parcours « sécurisation »** (après la rentrée) :

Ce parcours permet à des jeunes sans contrat d'apprentissage de commencer leur parcours de formation



Temps en centre de formation avec un accompagnement individualisé.

Zoom

Apprentissage
et Formations



Les « Parcours » VOIA (suite)



avec les apprentis, dès la rentrée, en étant accompagnés par le CFA pour trouver un contrat d'apprentissage, grâce notamment à la formation aux techniques de recherche d'entreprise. Il permet également à des jeunes, dont le contrat a été rompu, de terminer leur cycle de formation, dans l'attente d'une nouvelle signature de contrat. Dans les deux cas, les jeunes suivent les cours au CFA, partent en stage en entreprise et sont accompagnés jusqu'à la signature d'un contrat d'apprentissage.

• **Parcours « accès spécifique »** (après la rentrée):
Ce parcours est créé pour une première année de formation sous statut de stagiaire devant l'impossibilité de signer un contrat d'apprentissage lié à l'environnement professionnel. Il s'agit d'une formation atypique nécessitant une préparation métier particulière : des heures en entreprise sont indispensables.

Depuis la rentrée au Pôle formation

19 jeunes ont été pris en charge dont 6 sous statut scolaire car ils n'avaient pas encore quinze ans pour signer un contrat d'apprentissage.

10 jeunes ont déjà signé un contrat d'apprentissage.



Temps d'accompagnement collectif au centre de ressources de la Bergerie nationale.

Zoom

Élevages
et Agriculture
biologique

Semis d'hiver : la patience finit toujours par payer

Et maintenant ils se plaignent qu'il pleut trop...

Dans les campagnes, on a coutume de dire « Il n'y a pas de mauvais temps, le mauvais temps c'est celui qui dure trop longtemps ».

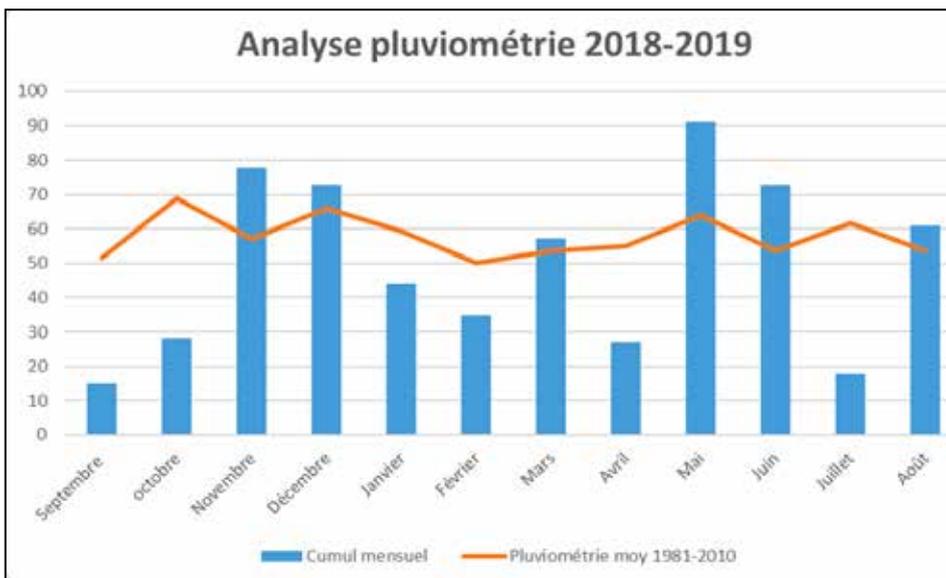
Après la sécheresse du début d'automne nous avons tant attendu l'eau que nous sommes servis. Depuis le 15 septembre 2019, Rambouillet a reçu 200 mm de précipitations. Ce qui rattrape le niveau de la campagne 2018-2019 qui était en net déficit hydrique avec 14 % de précipitations de moins que les normales saisonnières.

En agriculture biologique, la tendance est souvent au semis tardif. En retardant les dates de semis de 10 à 20 jours l'objectif est de limiter fortement les levées d'adventices automnales en cas de forte infestation, sans limiter le potentiel de la culture. Malheureusement, les dernières semaines nous ont laissé très peu de répit du côté de la météo avec des fenêtres d'intervention qu'il ne fallait pas rater.

Quels impacts sur les pratiques ?

Adapter les densités de semis et les variétés

Les jours du calendrier avançant, nous



Moins 14 % de pluviométrie par rapport à la moyenne 1981-2010.

Source : Météo France Station de Trappes (78)

sortons des plages optimales de semis des céréales, mais rien n'est perdu, certaines céréales peuvent encore être semées jusqu'en décembre sans problème. Les densités de semis seront à adapter

afin de limiter le risque de baisse de rendement, on augmentera dans la plupart des cas les densités de 5 à 10 % avec par exemple en blé des densités d'au moins 400 gr/m².



Zoom

Élevages
et Agriculture
biologique

Semis d'hiver (suite)

Le choix de variétés plus tardives, voire alternatives permettra également d'assurer la réussite de la culture.

Labourer ou non ?

Même là où le TCS (Technique Culturelle Simplifiée) ou le SD (Semis Direct) sont bien ancrés, on peut voir cet automne bon nombre de charrues à l'œuvre. Les conditions humides rendent le recours au labour important cette année afin d'assurer la maîtrise des adventices qui ont été favorisées par la douceur et la

pluie et risquent de se repiquer en cas de travail trop superficiel. Le labour permet également de pouvoir intervenir en conditions de ressuyage insuffisantes en surface car il remontera de la terre plus sèche.

Toujours privilégier la qualité d'implantation

Dans tous les cas de figure, le facteur de rendement le plus impactant pour la culture restera la structure du sol. En cas d'implantations en conditions trop

limites et de dégradation importante de la structure, les rendements de la culture seront nettement diminués. Donc dans certains cas mieux vaut ne rien faire que de faire mal !

Pour certaines parcelles ou contextes, il vaudra mieux prendre son mal en patience et attendre encore un peu. La modification de l'assolement et le report vers un semis au printemps peuvent également être une solution à prendre en compte.



Zoom

Patrimoines
et Environnement

Histoires cochonnes

Entre l'homme et le porc, il y a une longue dépendance. On a du mal à déterminer si c'est de l'amour ou de la haine qui unit le genre humain au genre porcin, si proches physiologiquement l'un de l'autre.

Première phase : sympathique

Le porc se domestiqua vers le VII^e millénaire avant J-C, bien après les ovins et les bovins, à l'âge de la sédentarisation des populations et des débuts de l'agriculture.

Il devient un animal économique et pratique : au XII^e siècle, on accroche des cloches à son cou et on le laisse divaguer dans les rues de Paris dont il nettoie les immondices jetées sur le sol.

Deuxième phase : honni

Le 13 octobre 1131 : un pourceau provoque la chute de cheval et la mort du Dauphin Philippe, le fils aîné du roi Louis VI le Gros (1081-1137). La réputation de ces mammifères en a été fortement touchée. Le roi décide par un édit d'interdire « la divagation des cochons ». Après ce ban, les scientifiques se sont beaucoup moins intéressés à cette espèce. Il y a eu moins d'expérimentations sur la race et donc moins d'améliorations.

Signe des temps, au XVIII^e siècle le porc est un mets réservé aux milieux populaires plutôt qu'à l'aristocratie, qui n'apprécie que peu sa chair.

La place du cochon à la Bergerie nationale

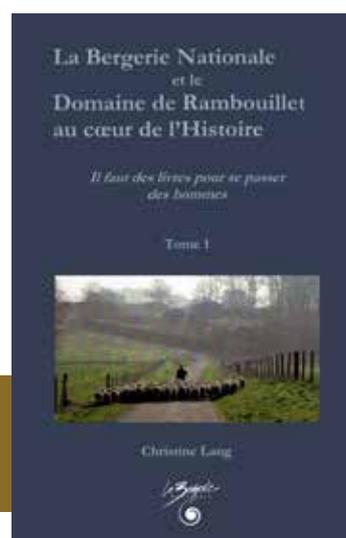
Son introduction à la Bergerie en 1783 tient plus à des raisons de production (nourrir le personnel et valoriser les déchets) qu'à la volonté de réaliser des expérimentations. Des toits à porcs sont construits dans l'aile sud-est des anciens bâtiments.

En 1795, les pourceaux gagnent un peu en considération à la Bergerie nationale : les toits à porcs sont agrandis, des appentis situés devant les hangars sont construits.

Et aujourd'hui, le cochon est devenu un animal pédagogique. Avec Pirouette et Cacahuète, les deux jeunes truies de la ferme de la Bergerie, les visiteurs découvrent que c'est un animal propre qui fait ses besoins en dehors de son lieu d'habitation (d'où l'intérêt d'avoir deux lieux distincts). Il retrouve sa place sympathique et marquante, pour preuve l'effet produit chez nos jeunes visiteurs, qui s'en rappellent plus que des chevaux, des vaches, des chèvres ou des poules.



Pirouette aime se faire brosser...



Cet article est largement inspiré du livre de Christine Lang : *La Bergerie nationale et le domaine de Rambouillet au cœur de l'histoire.*

En vente au Mérinos Café : 18 €.



BNinfos est réalisé par le service communication de la Bergerie nationale.
 Directeur de publication : Roland Delon - Impression : Bergerie nationale.
 Contact service communication : bertrand.lecorre@educagri.fr
 CEZ/Bergerie nationale - Parc du Château - CS40609 - 78514 Rambouillet cedex
www.bergerie-nationale.educagri.fr • [Facebook](https://www.facebook.com/BergerieNationaledeRambouillet) • [Instagram](https://www.instagram.com/BergerieNat)

