

L'alimentation au cœur de nos préoccupations avec Objectif Zéro Gaspi et le Projet alimentaire territorial du Sud Yvelines, notre exploitation agricole qui évolue et accueille les BTS Productions Animales, un zoom sur notre prestation « anniversaires »... et le Mérinos de Rambouillet à l'honneur en plein Paris. Bonne lecture !

Roland Delon, directeur de la Bergerie nationale

Zooms

Organisation et Institutionnel

Suite >>>

Lutte contre le gaspillage alimentaire



Patrimoines et Environnement

Suite >>>

La guerre des moutons



Animation et Territoires

Suite >>>

Bon anniversaire à la Bergerie



Élevages et Agriculture biologique

Suite >>>

Bâtiments de l'exploitation : modernisation et innovations



Appui et Innovations

Suite >>>

Un plan d'actions pour le Projet alimentaire territorial



Apprentissage et Formations

Suite >>>

Les BTS Productions Animales à l'exploitation agricole



Zoom

Organisation
et Institutionnel

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Deux repas étaient prévus à la restauration de la Bergerie nationale pour sensibiliser les usagers et relever le défi anti-gaspi. Actualité oblige, ce défi est reporté et conservera la même organisation et les mêmes valeurs.

La Bergerie nationale organise deux repas « Objectif zéro gaspillage » pour sensibiliser les usagers de sa restauration au gaspillage alimentaire.

Un défi à relever pour la communauté éducative

Avis aux amateurs de bons petits plats à finir jusqu'au bout. La restauration de la Bergerie nationale organise mercredi 18 mars un déjeuner « Objectif Zéro Gaspi ». Un repas avec cent vingt personnes où l'on jetterait moins de 10 kg de nourriture à la fin. Pensez-vous que cela est possible ?



L'équipe des cuisines, les animateurs de l'exploitation agricole, la chargée de la vie scolaire ont choisi de relever ce défi. Ils entendent bien pour cela mobiliser les apprenants et l'ensemble du personnel de l'établissement. Le service communication participe aussi au projet. Une action qui prend tout son sens dans le cadre de notre engagement pour une alimentation de qualité et responsable. Les stagiaires et les visiteurs qui mangeront à la cantine ce jour participeront

aussi à l'événement. L'opération sera reconduite le mercredi 25 mars pour toucher les deux sessions d'apprentis et essayer de battre le record établi lors de la première journée.



Une sensibilisation au gaspillage alimentaire

L'objectif de l'opération est simple : sensibiliser les usagers de notre restauration au gaspillage alimentaire. Il y a deux ans, dans le cadre du stage collectif d'éducation « sensibilisation au développement durable » des Bac Pro Conduite et gestion de l'entreprise hippique, les déchets alimentaires produits à chaque repas ont été pesés. Avec en moyenne moins de 100 grammes par per-

sonne et par repas, nous sommes plutôt de bons élèves. Nous pensons aujourd'hui que l'on peut encore faire mieux.

Le repas « Objectif Zéro Gaspi » est un défi collectif qui interpelle le comportement de chacun. Il fera prendre conscience des enjeux et des bonnes habitudes à avoir lors de la composition de son plateau et le choix de son plat. L'idée a été retenue car, sur un sujet aussi important et personnel que l'alimentation, la démarche reste ludique et positive. Tout le monde mange donc tout le monde va jouer. L'attitude de chacun devant son assiette sera sûrement un peu différente ce jour-là.

Un événement à organiser

Les différents centres participant au projet ont travaillé en amont pour choisir un menu adapté, réfléchir à l'animation et prévoir les supports de communication. L'information sera largement diffusée quelques jours avant pour préparer et mobiliser tous ceux qui mangent à la cantine. Le jour J, chacun prendra son plateau comme d'habitude et bénéficiera de conseils pour ne plus gaspiller de nour-



Un défi collectif, un engagement individuel !

Zoom

Organisation
et Institutionnel

Lutte contre le gaspillage alimentaire (suite)

riture. À la fin du repas, les éventuels ou irréductibles restes seront pesés. Le seau de récupération devra rester le plus léger possible. Les résultats seront communiqués et commentés dès le lendemain. On ne manquera pas de comparer les performances entre les deux repas organisés à une semaine d'intervalle.

Un pas de plus dans la mise en place de la loi Egalim

Le concept a déjà été expérimenté dans d'autres restaurations collectives en France mais jamais sous une forme aussi aboutie. Cette idée originale mobilisera tous les centres de l'établissement. La Bergerie nationale réussira-t-elle ce défi ?

Compte tenu de la qualité des produits et des plats préparés par nos cuisiniers, cela devrait fonctionner. Tous ceux qui ne mangent pas d'habitude à la cantine sont invités à participer. L'opération sera ainsi un succès et surtout un moment de convivialité.

Manger mieux et produire moins de déchets sont des points importants sur lesquels l'établissement souhaite avancer. En effet, la filière de compostage de nos déchets alimentaires est en cours de montage. Nous les valoriserons sur le site selon un processus simple et écologique. Pour s'adapter à toutes nos activités, cette filière comprendra trois volets : restauration collective, événements et pédagogie.

Des sujets sur lesquels nous allons échanger avec d'autres professionnels lors du forum de la restauration publique territoriale qui se tiendra à la Bergerie nationale du 9 au 11 juin 2020.

L'événement est organisé par Agores et la Ville de Rambouillet sur le thème de la mise en place de la loi Egalim.



Tout le monde mange, tout le monde joue !

Zoom

Patrimoines
et Environnement

La guerre des moutons

En plein cœur de Paris, les Archives nationales organisent à l'automne prochain une exposition consacrée au mérinos de Rambouillet.

L'exposition « La guerre des moutons » se tiendra du 14 octobre 2020 au 18 janvier 2021 dans l'hôtel de Soubise. Vaste îlot de calme dans le quartier du Marais (3^e arrondissement de Paris), l'hôtel de Soubise héberge les Archives nationales antérieures à la révolution. C'est là que se tiendra cette exposition dédiée au Mérinos de Rambouillet.

« La guerre des moutons » s'adressera au grand public et racontera l'histoire du Mérinos de Rambouillet, de Louis XVI à nos jours. Loin d'un simple exposé sur l'histoire agricole de l'époque contemporaine, cette exposition nous entraînera dans une aventure à la fois agraire, commerciale, technique, pédagogique,

diplomatique et culturelle de l'élevage des « bêtes à laine ». Les visiteurs découvriront des supports très variés : des documents papier, des plans, des photographies, plaques de verre, des gravures, des tableaux, des livres, films et des objets singuliers comme des tapis en laine, des balances de pesage ou des fers à marquer.

Cette richesse de documentation provient du versement des archives de la Bergerie en juillet 2016 aux Archives nationales, qui ont réalisé un énorme travail de classement et de restauration

pour la préservation et la valorisation de ce fonds. Depuis ce versement jusqu'à la réalisation de l'exposition, une excellente collaboration aura présidé entre les deux établissements.



L'hôtel de Soubise accueillera l'exposition « La guerre des moutons ».

Patrimoines
et Environnement

La guerre des moutons (suite)



D'octobre 2020 à janvier 2021, en lien avec l'exposition :

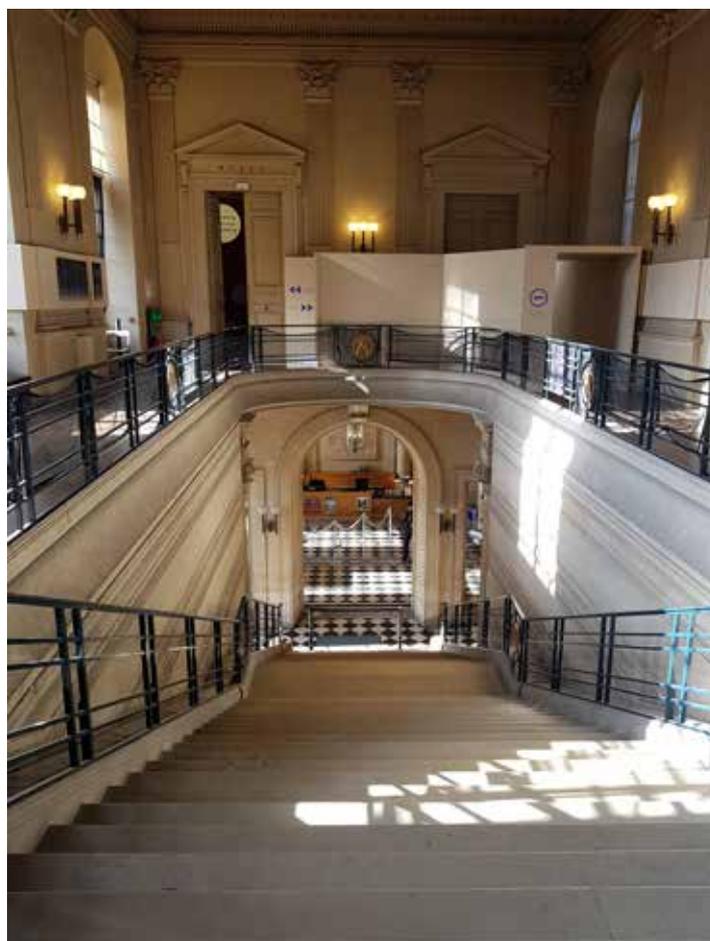
- La Bergerie apportera trois béliers Mérinos qui seront présents les quatre mois durant, placés à l'entrée l'hôtel de Soubise,
- Ponctuellement, les visiteurs pourront assister à des démonstrations de chien de berger dans la cour, avec un troupeau de brebis spécialement venues

- de Rambouillet pour l'occasion,
 - Des animateurs des Archives nationales seront formés sur le thème laine à la Bergerie nationale, pour pouvoir animer des ateliers avec les scolaires,
 - Des colloques se dérouleront pendant l'exposition aux Archives nationales et à la Bergerie nationale.
- Une présence aussi marquée des Mérinos de Rambouillet en plein cœur de Paris est

extraordinaire : pour la Bergerie nationale bien sûr, mais aussi pour les passants qui se feront surprendre par des bêlements rue des Francs-Bourgeois !



Repérages... Les béliers Mérinos passeront quatre mois à cet endroit.



Par cet escalier, le public accédera aux salles d'exposition.

Zoom

Animation
et Territoires

Bon anniversaire à la Bergerie

À la Bergerie nationale comme ailleurs, on aime fêter les anniversaires. Quoi de mieux que les cinq ans de la prestation « anniversaire » pour la fêter dignement par cet article.

Depuis cinq ans, des enfants viennent fêter leur anniversaire à la Bergerie nationale avec leurs amis. Cette formule est originale car elle leur permet, le temps d'une demi-journée, d'être en contact direct avec les animaux de la ferme. Elsa Sanz, animatrice traction animale, coordonne la prestation en lien direct avec les parents et l'animateur qui prendra en charge l'anniversaire.

Déroulement

À son arrivée, le groupe est accueilli par un animateur qui le conduit dans une salle où les enfants s'expriment sur leurs connaissances du monde du vivant. L'animateur peut ainsi adapter les activités qu'il va proposer aux enfants.

L'anniversaire se déroule alors en trois temps : la découverte des animaux, des ateliers en lien avec le thème choisi (voir ci-dessous) et un tour complet de la ferme (découverte des travaux de saison et des événements du moment).

Choix des thèmes

Quatre thèmes sont proposés aux enfants :

- Deviens vacher

Soins aux vaches et aux veaux, participation à la traite des vaches et à la fabrication de beurre...

- Deviens berger

Soins aux moutons et aux agneaux, création autour de la laine...

- Deviens palefrenier

Soins aux chevaux et aux ânes, balade à dos d'âne et parcours avec les poneys...

- Deviens aviculteur

Soins aux animaux de la basse-cour,



poules, lapins, cochon, activités autour de l'œuf...

La prestation

Elle comprend :

- Les activités avec l'animatrice de 10h à 12h30 ou de 14h à 16h30,
- La salle pour le goûter de 12h30 à 13h ou de 16h30 à 17h (prévoir le goûter et les fournitures),
- Un cadeau pour l'enfant qui fête son anniversaire.

15 enfants maximum à partir de 6 ans révolus peuvent être accueillis le mercredi après-midi, le samedi matin et le samedi après-midi.

Le tarif est de 150€ pour 10 enfants (forfait minimum, valable jusqu'au 31 mars) et de 15€ par enfant supplémentaire. Les réservations se font sur le site en ligne « Funbooker ».

<https://urlz.fr/c34g>

<https://urlz.fr/c34q>



Cette prestation, comme toutes celles de la Bergerie, pourrait être suspendue selon l'évolution de la situation sanitaire.

Zoom

Élevages
et Agriculture
biologique

Bâtiments de l'exploitation : modernisation et innovations en projet

L'évolution de l'organisation des bâtiments agricoles de la Bergerie nationale est nécessaire, voire indispensable. Un projet important qui nécessite une projection pluriannuelle...

L'exploitation agricole de la Bergerie nationale a connu, ces dernières années, des changements importants en termes de stratégie, de pratiques et d'organisation. Le recentrage de l'activité autour de la polyculture et de l'élevage de ruminants, le passage en agriculture biologique et les circuits courts sont autant d'éléments qui permettent aujourd'hui d'atteindre nos objectifs économiques et de mettre en place une stratégie de développement à plus long terme.

Le sujet du parc bâtiminaire se pose aujourd'hui pour plusieurs raisons liées à nos axes de travail :

- **La performance** : le remaniement des troupeaux, l'évolution de nos pratiques

d'élevage se heurtent aujourd'hui à des freins liés à nos bâtiments anciens, nécessitant de plus en plus d'entretien et occasionnant un temps de travail élevé.

- **L'innovation** : nos plateaux techniques, de par leurs objectifs pédagogiques et de démonstration doivent être une vitrine représentative du secteur agricole et de ses évolutions. La réduction de la pénibilité du travail, l'automatisation de certaines tâches, les nouvelles technologies contribuent à l'attractivité de nos métiers auprès des jeunes.

- **L'impact environnemental** : la production d'énergies renouvelables, la maîtrise des consommations énergétiques et la gestion des effluents sont des points es-

sentiels nécessitant une vision globale de notre système.

- **La sécurité** : l'activité importante liée à l'accueil de public fait la singularité de notre exploitation. Le développement de ces accueils au fil des années s'est adapté à l'organisation actuelle des bâtiments, avec ses limites. La sécurité des visiteurs et des agents est la première de nos préoccupations et nécessite de repenser la circulation et l'agencement global du site.

Se projeter sur le long terme

La projection d'un plan à long terme de réorganisation des bâtiments est le prérequis indispensable à ce projet. La plupart des bâtiments actuels sont concernés et



Un des scénarios possibles pour l'organisation des futurs bâtiments de l'exploitation.

Zoom

Élevages
et Agriculture
biologique**Bâtiments de l'exploitation :
modernisation et innovations en projet** (suite)

seront à terme détruits et remplacés ou réaffectés à d'autres usages. En ayant une vision globale du système d'exploitation et des objectifs à atteindre, nous pourrions établir un plan d'investissement pluriannuel et planifier la succession des différentes phases.

À ce stade, plusieurs étapes sont établies dans l'ordre chronologique suivant :

1 Construction d'une nouvelle étable pour le troupeau de vaches laitières : besoin d'augmentation du troupeau et d'amélioration des conditions de logement des animaux et des conditions de travail des agents.

2 Construction d'un séchoir en grange de foin : l'alimentation de nos troupeaux intégralement au foin et la suppression de l'ensilage visent à améliorer la qualité des produits finis, d'améliorer la santé des troupeaux et de s'adapter aux évolutions climatiques grâce à une plus grande flexibilité lors de la récolte des fourrages.

3 Construction de bergeries : suite à la destruction prématurée de la Bergerie 76, des tunnels d'élevage ont été construits en urgence. Ces équipements, bien que fonctionnels, sont une solution temporaire et l'installation de bergeries performantes améliorera l'efficacité du travail sur ce secteur.

4 Création d'un espace dédié à l'accueil du public : le développement des activités d'accueil nécessite des équipements adaptés : salles d'animation, écurie pour les chevaux de trait et espace traction animale, basse-cour et animaux pédagogiques.

Réflexion en cours pour le bâtiment des vaches laitières

Afin d'explorer le plus largement possible les solutions techniques envisageables, nous avons sollicité l'expertise de l'Institut de l'élevage dans ce projet.



Bertrand Fagoo, chef de projet spécialisé en bâtiments d'élevage de ruminants ainsi que l'ensemble de l'équipe bâtiments d'élevage de l'Idèle nous appuient donc dans la rédaction du cahier des charges ainsi que dans la réflexion autour des thématiques du bien-être, de la contention, de la ventilation ou encore des énergies renouvelables.

En interne, les différentes hypothèses sont étudiées et discutées au sein du « Groupe élevage ». Ce groupe est constitué de l'ensemble des futurs utilisateurs (formateurs, chargés de mission, ouvriers agricoles...), ce qui nous permet d'aborder tous les points de vue et d'enrichir le débat.

La réalisation du bâtiment des vaches laitières est prévue pour la période 2021-2022, l'avancement de ce projet sera communiqué lors de prochains articles de BNinfos.



Zoom

Appui
et Innovations

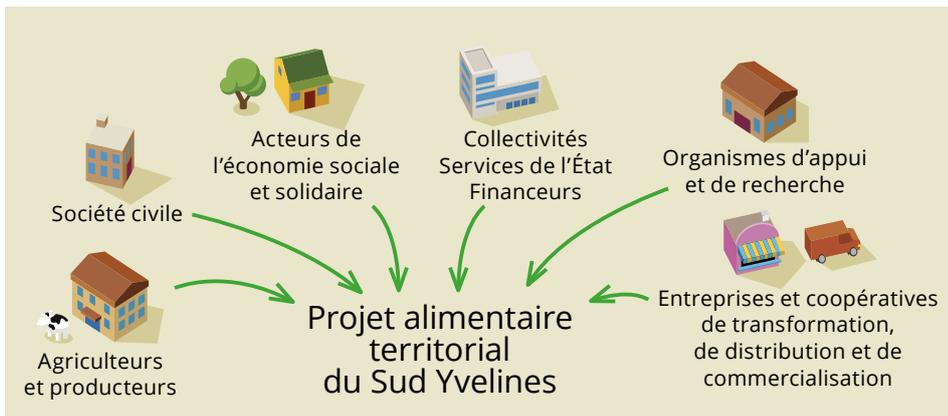
Un plan d'actions pour le Projet alimentaire territorial

Projet alimentaire territorial du Sud Yvelines :
fin de la phase de diagnostic et début d'un plan d'actions.

Les 27 janvier et 28 février 2020, près de 40 acteurs du territoire ont répondu à l'invitation du Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse et de la Bergerie nationale pour travailler à la construction d'un plan d'action pour pérenniser le Projet alimentaire territorial du Sud Yvelines.

Initiée en mars 2019, la première phase du projet était la réalisation d'un diagnostic des dynamiques du territoire ainsi que de la production, de la consommation et de la distribution alimentaire.

Ce diagnostic a été mené en concertation avec les acteurs du territoire à l'aide de rencontres, enquêtes en ligne, réunions plénières et groupes de travail. Il a permis d'identifier les enjeux du territoire en matière d'alimentation et de mettre en évidence ses forces, ses faiblesses, ses opportunités et ses menaces.



La première session, le 27 janvier 2020, a permis de présenter aux partenaires les résultats du diagnostic puis, pour faire émerger les visions de tous les acteurs, des ateliers ont été organisés afin d'identifier et de prioriser des actions à mettre en œuvre. Au total, onze actions ont été identifiées comme prioritaires, elles se répartissent en quatre grandes thématiques :

- **Communication** (pour le grand public mais également entre les acteurs pour faciliter les partenariats),
- **Contractualisation** (accompagner la mise en relation et les partenariats entre acteurs de la production, de la transformation et de la distribution alimentaire),
- **Production** (favoriser les projets collectifs et la diversification des

activités),

- **Foncier** (maintenir le foncier agricole et fluidifier la mise en relation entre les acteurs).

Au cours de la seconde session de travail, le 28 février 2020, et à partir des actions priorisées, l'objectif était de construire des « Fiches actions ». Ces fiches permettent de préciser les objectifs, les différentes étapes pour aboutir à la mise en œuvre de ces actions mais également les acteurs et les financements associés à celles-ci.

Prochainement, l'équipe d'animation du Projet alimentaire territorial du Sud Yvelines précisera les fiches actions avant de les diffuser. Un prochain rendez-vous est prévu avant l'été 2020 pour travailler et définir la gouvernance pour le suivi des actions.



Élaboration des fiches actions le 28 février.

Novembre 2017
Candidature à l'appel à projets du Programme National pour l'Alimentation.

Février 2018
La candidature est retenue au niveau régional.

Novembre 2018
Signature d'une convention tripartite entre le PNR, la Bergerie nationale et le Préfet de la région d'Ile-de-France.

Mars 2019
Lancement du PAT et du diagnostic territorial.

Octobre 2019
Atelier avec les acteurs de la transformation et de la distribution.

Novembre 2019
Atelier diversifications avec les agriculteurs.

Décembre 2019
Comité de pilotage pour la validation du diagnostic.

Janvier 2020
Identification et priorisation des actions à mettre en œuvre.



Zoom

Apprentissage
et Formations

Le retour des apprenants du BTS Productions Animales sur l'exploitation agricole

Le BTSa PA de la Bergerie nationale s'appuie sur l'exploitation de l'établissement pour initier les apprenants à la pratique et à l'observation de chaque production.

Chaque semaine depuis la rentrée, les cinq apprenants en 1^{re} année du BTSa Productions Animales viennent à l'exploitation agricole pour des séances de travaux pratiques.

Travaux pratiques hebdomadaires

Anne-Séverine François, leur coordinatrice et formatrice en zootechnie, les accompagne pour assurer l'encadrement pédagogique du groupe. Ils sont accueillis par Élodie Adoux, Marie Aubry, Simon Legrand et Didier Lecrivain, tous quatre techniciens en charge des élevages ovins viande et bovins lait sur l'exploitation. Certains d'entre eux ont suivi la même formation.

Les activités sont variées et changent chaque semaine. Le début de l'année a commencé par des séances consacrées à la première approche des animaux d'élevage grâce, notamment, aux échographies des brebis Mérinos ainsi que



Présentation des règles de sécurité pour la manipulation des jeunes béliers.

des vaches laitières et la présélection des béliers Mérinos avec Antoine Brimbœuf. Des travaux pratiques ont suivi : parage d'onglons, premiers soins aux agneaux et pesées de ceux-ci au sevrage.

Les apprenants ont ensuite étudié la conduite du troupeau de vaches laitières afin de comprendre le rôle important de l'alimentation sur la production constatée lors des travaux pratiques à la traite ou encore la contention en stabulation et au pré. Les apprenants ont eu l'occasion d'échanger avec le directeur de l'exploitation sur des sujets tels que l'assolement, l'autonomie alimentaire et les rations proposées aux différents troupeaux.

Une part importante du référentiel

Le référentiel du diplôme comprend une part importante d'enseignement technique et pratique. Le module « Appréciation, manipulations et interventions sur les animaux et les surfaces fourragères » mobilise à lui seul plus de 55 heures de zootechnie pour la formation par apprentissage.

Au cours de leur formation, les apprenants doivent observer et manipuler des animaux, préparer et organiser des interventions sur les troupeaux. Lors des séances, ils se familiarisent notamment avec les règles de sécurité. Ces mises en situation professionnelle sont importantes pour le public néoagricole



Utilisation de l'appareil d'échographie sur les brebis.

Zoom

Apprentissage
et Formations

Les BTS Productions Animales à l'exploitation agricole (suite)

qui compose cette première promotion francilienne. L'analyse, la compréhension et les critiques constructives des pratiques font partie des capacités à acquérir grâce aux formateurs. Au-delà des compétences techniques et spécifiques, c'est tout le fonctionnement d'une exploitation d'élevage qui est appréhendé lors de discussions souvent très animées. Pour ces jeunes en apprentissage, la comparaison avec leurs expériences personnelles et ce qui se passe dans leurs entreprises est aussi très intéressante.

Un travail en partenariat avec l'équipe de l'exploitation agricole

Pour initier ce partenariat avec l'exploitation, la formatrice en zootechnie et les salariés ont croisé en début d'année le référentiel de formation avec leurs calendriers d'élevage. Tout le monde s'est vite rendu compte qu'il y avait de quoi faire. Ils se tiennent informés régulièrement des

activités programmées sur les semaines à venir pour planifier les séances dans les meilleures conditions techniques et pédagogiques. À chaque fois, des premiers apports théoriques sont abordés en salle avant d'aller sur le terrain. Les données collectées et les observations sont ensuite remobilisées en classe. Les questions soulevées sont nombreuses. L'expérience et les connaissances de chacun sont mobilisées pour y répondre.

Relancer une formation historique et attractive

La formation fait partie des missions de la Bergerie nationale et de l'exploitation agricole depuis plus de deux cents ans. Ces jeunes en BTS Productions Animales représentent une nouvelle génération de techniciens désireux de découvrir l'élevage et la zootechnie dans nos murs. Notre défi est de les former à répondre aux questionnements d'aujourd'hui et



Premiers soins aux agneaux.

au monde agricole de demain. Cette approche concrète et interactive les intéresse beaucoup.



Manipulations des animaux lors du sevrage des F1.

Zoom

Apprentissage
et Formations

Les BTS Productions Animales à l'exploitation agricole (suite)

Ils en bénéficieront en deuxième année, forts de leurs premières expériences acquises. Des exercices mobilisant les données technico-économiques relevées et mis à disposition sur la plateforme web de la Bergerie « Database plateaux techniques » compléteront la démarche. Pour l'équipe de l'exploitation, la venue de ces visiteurs impliqués et avertis est l'occasion d'échanges et de discussions enrichissantes.

Dans ce contexte de collaboration inter-centres, la relance du BTS Productions Animales à la Bergerie nationale prend tout son sens et son intérêt.

Une visite au Salon International de l'Agriculture

Au-delà de leur formation au sein de la Bergerie nationale, les apprenants, curieux de comprendre le monde vers lequel ils se dirigent, sont allés se confronter aux acteurs de la filière agricole mais aussi au grand public.

En effet, le mardi 25 février a été pour eux l'occasion de se rendre au Salon Internationale de l'Agriculture afin d'évaluer la vision sur l'élevage de la part du monde qui les entoure. Munis de leurs questionnaires, ils sont allés à la rencontre de professionnels de l'élevage (éleveurs, techniciens...) ainsi que du grand public dans les

allées du salon. Ils ont recueilli les points de vue de chacun sur des thèmes variés comme les normes sanitaires, le bien-être animal et les points économiques des filières. Face à de nombreuses informations erronées émanant des visiteurs du salon mais aussi de certains professionnels, ils ont pu constater une méconnaissance de la représentation du métier d'agriculteur et de ses subtilités.

Les cinq apprenants de BTS PA se sont donnés comme objectif de faciliter la compréhension et la promotion de ce métier que chaque citoyen côtoie au quotidien, dans son assiette comme par ses fenêtres.



Les apprenants des classes de BTS PA et BTS ACSE au Salon International de l'Agriculture.