

Des liens avec des universités qui se concrétisent, des apprenants qui théâtralisent les problématiques des agriculteurs, des écoliers qui apprennent avec la ferme pédagogique, des apprentis qui tracent un portrait, l'exploitation agricole qui détaille une nouvelle technologie, notre restauration collective qui tend vers l'exemplarité... Bonne lecture !

Roland Delon, directeur de la Bergerie nationale

Zooms

Patrimoines et Environnement

> P. 2

Former à la rénovation du patrimoine bâti



Appui et Innovations

> P. 4

Gestion de la ressource en eau : développement de séquences pédagogiques



Apprentissage et Formations

> P. 8

Une résidence théâtrale à la Bergerie nationale



Animation et Territoires

> P. 11

Déjà 2 000 élèves accueillis à la ferme



Parole aux apprentis

> P. 13

Portrait de Florian, service civique au Pôle Formation



Élevages et Agriculture biologique

> P. 16

Identification électronique des animaux d'élevage



Organisation et Institutionnel

> P. 18

Restauration collective de qualité à la Bergerie



Zoom

Patrimoines
et Environnement

Former à la rénovation du patrimoine bâti



Les échanges sont toujours enrichissants. Pour preuve ceux de la Bergerie nationale avec l'université de Cergy-Pontoise et l'association « Les pierres de Montreuil ».

LES PIERRES DE MONTREUIL

En septembre 2020, une nouvelle formation « Patrimoine Bâti » a ouvert à l'université de Cergy-Pontoise. Cette première année de licence est destinée aux bacheliers techniques qui souhaitent s'orienter vers les métiers du Patrimoine Bâti et obtenir une licence professionnelle en 3^e année.

C'est vers la Bergerie que l'université s'est tournée pour recevoir en stage une dizaine d'étudiants.

Des échanges confirmés avec l'université de Cergy-Pontoise

Déjà en 2017, les étudiants en licence professionnelle « préservation et mise en valeur du Patrimoine bâti » avaient réalisé leur projet de fin d'étude sur le site de la Bergerie, proposant une nouvelle vision pour la gestion du patrimoine bâti.

En 2019 également, les étudiants sont venus participer au colloque international « Le plâtre en construction » accueilli pendant trois jours à la Bergerie et organisé par le Laboratoire de recherche des monuments historiques et l'association Rempart.

Partenariat avec l'association « Les pierres de Montreuil »

En décembre dernier, la Bergerie et l'association « Les pierres de Montreuil » ont signé une convention « d'échange



Les étudiants rénovent un mur d'enceinte de la Bergerie. Le résultat ▼



Zoom

Patrimoines
et Environnement

Former à la rénovation du patrimoine bâti (suite)

de chantiers » dont les objectifs communs sont multiples : sensibiliser à la sauvegarde du patrimoine, permettre la découverte d'un métier, rénover des patrimoines emblématiques, s'intégrer au monde du travail...

Pour ce premier échange en décembre, ce sont des stagiaires licence 1 « métier du Patrimoine » accueillis à la Bergerie qui, après avoir rénové plus de 15 m de mur de clôture en pierre sur notre site, sont partis restaurer des enduits plâtre d'un mur à palisser dans l'enceinte historique des murs à pêches de Montreuil.

Dans cette même dynamique d'échange, l'association Les pierres de Montreuil

(qui met en place des chantiers d'insertion de plusieurs mois sur son site) a organisé une semaine de mobilité pour venir rénover un mur de clôture de la Bergerie. Du 22 au 26 février, 14 jeunes (mineurs isolés et jeunes en insertion) et leurs encadrants techniques sont venus participer activement à la préservation du patrimoine.

Des stages concrets

Ces stages permettent de pratiquer concrètement les techniques de rénovation et d'aborder de façon concrète différents thèmes comme la nécessité de réversibilité, l'adaptabilité, la compa-

tibilité de matériaux ou le système administratif des Monuments historiques.

Des partenariats qui en déclenchent d'autres

Outre l'avancement rapide et concret des travaux, ce type de partenariat permet d'ancrer la présence de la Bergerie dans le « monde » du patrimoine. Les contacts pour les demandes de subvention sont par exemple plus simples, plus concrets, et les nouveaux contacts pour des partenariats arrivent rapidement comme avec le centre de formation du BTP de Trappes, l'école de la deuxième chance ou l'association Chantiers Yvelines.



Rénovation des célèbres murs à pêches de Montreuil.

Pour en savoir plus sur...

... La licence pro « préservation et mise en valeur du Patrimoine bâti »

<https://www.facebook.com/LPPMVPB>

<http://site.cfa-union.org/formations/fiche/43>

... L'association Les pierres de Montreuil

<https://lespierresdemontreuil.fr>

... Les murs à pêches de Montreuil

<https://www.montreuil.fr/environnement/les-murs-a-peches>

<https://wp.me/poPRW-1UB>



Zoom

Appui
et Innovations

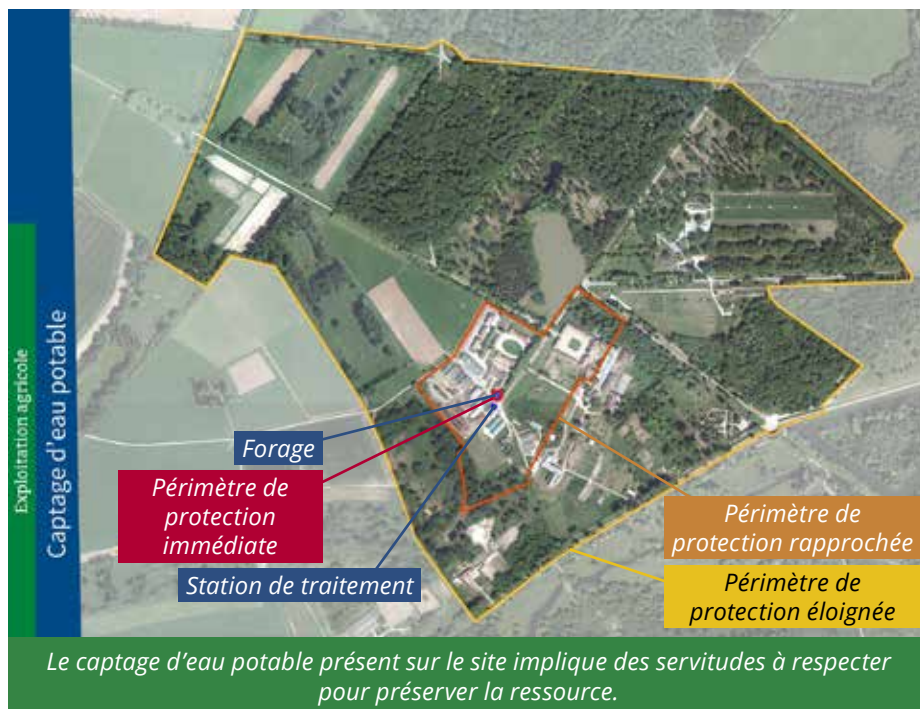
Gestion de la ressource en eau : développer des séquences pédagogiques

Le département Agricultures et Transitions développe depuis septembre 2020 des séquences et des supports pédagogiques sur la préservation de la ressource en eau à la Bergerie nationale.

Ce travail se fait en partenariat avec l'exploitation agricole et le Pôle Formation. Les apprenants ont déjà pu en bénéficier et ainsi comprendre les enjeux liés à la gestion de cette ressource, dans un contexte de nécessaire adaptation au changement climatique.

Un diagnostic à l'échelle de l'exploitation pour les BTSa ACSE

Une première journée a été proposée aux apprenants en 2^e année de BTSa ACSE (Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole) dès octobre. Elle a été préparée par Jean-Xavier Saint-Guily, chargé de mission Territoire et développement rural, et Blandine Des Escotais, formatrice en agronomie. L'objectif était d'approfondir les connaissances sur le fonctionnement de l'hydrosystème local, les liens avec notre exploitation agricole et le territoire de Rambouillet. La séquence a débuté par la restitution du diagnostic technique réalisé début 2020. Les notions de bassin-versant, de zone humide, d'infiltration et de ruissellement ont été redéfinies avec les apprenants pour appréhender la circulation de l'eau en surface et dans le sol. Le groupe est ensuite parti deux heures dans le domaine national pour observer



sur le terrain ces phénomènes. Cinq sites avaient été repérés avec le directeur de l'exploitation agricole. Il a fallu aller au-delà de l'observation des étangs, des mares et des fossés. L'étude du relief, du sol et de la végétation a aidé le groupe à visualiser les masses d'eau, comprendre les interactions avec les activités agricoles. Les installations d'abreuvement des animaux, de prélèvement et traitement

de l'eau ont été présentées. La source de la Guesle est située en contrebas d'un versant entièrement cultivé en agriculture biologique. La couverture du sol est permanente sur les parcelles en amont des quartiers inondables de Rambouillet. Ces exemples concrets sont de bons supports pédagogiques pour des futurs agriculteurs.



Zoom

Appui
et Innovations

Gestion de la ressource en eau : développer des séquences pédagogiques (suite)



Travail en groupe pour identifier les impacts du système de culture sur la ressource en eau.

De retour en salle, les apprenants se sont penchés sur la gestion de l'eau sur l'exploitation de leur maître d'apprentissage, l'occasion de travailler sur des enjeux et des pratiques différents de ceux de la Bergerie nationale. Une grille d'autodiagnostic reprenant l'ensemble des informations nécessaires les a aidés dans ce travail. Ils ont utilisé en complément des données collectées sur les sites internet de Météo-France et Géoportail.

Quels impacts du système culturel sur la ressource ?

Ces apprenants de BTSa ACSE ont participé en novembre à une deuxième séance approfondissant cette fois l'impact du système culturel de la Bergerie nationale sur la ressource eau. Toujours avec leur formatrice d'agronomie, cette séance a été cette fois préparée et animée avec Catherine Chapron, chargée

de mission Eau et sol. La problématique posée était la suivante : quels aspects du système culturel de l'exploitation agricole de la Bergerie nationale contribuent à préserver la ressource eau et la fertilité du sol ?

Pour y répondre, les apprenants se sont appuyés sur les enseignements de la séance précédente et sur un dossier technique présentant le fonctionnement de l'exploitation agricole. Ce dossier comprenait une description générale de l'exploitation, une présentation succincte des ateliers d'élevage et des productions végétales (ITK, fertilisation, travail du sol...). Des résultats d'analyse d'effluents, de reliquats azotés et de sol étaient également disponibles. Tous ces documents ont été collectés auprès du directeur de l'exploitation agricole et sur notre plateforme de valorisation pédagogique des données



La conversion à l'agriculture biologique nous a amenés à implanter de nouvelles cultures et faire évoluer les rotations.

Zoom

Appui
et Innovations

Gestion de la ressource en eau : développer des séquences pédagogiques (suite)

technico-économiques (Database plateau techniques).

Les apprenants ont restitué leurs travaux sous la forme d'un poster distinguant trois parties : la qualité de l'eau, la quantité d'eau et le sol. Cette présentation a été l'occasion pour eux d'explicitier en quoi les pratiques culturales ou les techniques de l'exploitation ont une influence positive ou négative. La mise en forme du poster pourra donner lieu à la production d'un panneau pédagogique pour le circuit de visite de l'exploitation.

Lors de cette séance, les apprenants ont remobilisé et consolidé des connaissances acquises au cours de leur expérience personnelle et de leur formation. Cet exercice a permis à la formatrice d'aborder de nouvelles notions. Les apprenants ont apprécié travailler sur un cas concret et produire un travail complet dont ils étaient satisfaits.

Préservation de la ressource eau et de la fertilité du sol en système agriculture biologique
Exploitation agricole de la Bergerie nationale de Rambouillet

Valorisation des effluents d'élevage
Raisonner d'une fertilisation: 100% organique
Stockage et épandage des effluents adaptés

Travail du sol
Raisonner du recours au labour
Tendre les vers TCS

Protection des cultures
Désherbage mécanique
Favoriser les auxiliaires de culture
Rotation longue / couvert permanent
Variétés rustiques résistantes

Soin des animaux d'élevage
Utilisation de méthodes alternatives aux antibiotiques et vermifuges

Réseau hydrographique et installation
Abreuvement des animaux par forage
Récupération des eaux de lavage et des eaux de pluie (projet)
Pour éviter ruissellements, drainage par réseau de fossés et mares, haies et agroforesterie

Qualité eau
Quantité eau
Fertilité sol

Date - Poster réalisé par les BTSa ACSE 2 du CFA de la Bergerie nationale

Les premières idées jetées sur un paper board deviennent un panneau pédagogique pour le circuit de visite.

Étudier les atouts du système fourrager en BTSa Productions animales

La gestion des prairies, le choix des cultures et les stratégies de pâturage sont étroitement liés à la ressource en eau. Le changement climatique en cours questionne les pratiques actuelles et la résilience de notre système de produc-

tion. En s'appuyant une fois de plus sur l'exploitation agricole de l'établissement, Anne-Séverine François, formatrice en zootechnie, et Jean-Xavier Saint-Guily vont organiser avec les BTSa PA 2^e année une journée dédiée à cette thématique. Elle commencera par la construction d'une trame de fiche technique sur le système fourrager. Cet outil sera utilisé pour évaluer les impacts sur la ressource

en eau et les perspectives d'évolution au regard du changement climatique. Des entretiens avec les salariés et le directeur de l'exploitation agricole seront menés le matin pour traiter ces questions « à dire d'acteur ». Un tour de plaine sur six parcelles permettra d'échanger sur le terrain à propos des rotations et des mélanges prairiaux. La diversité des sols et des modes de pâturage sera égale-

Un stage de Master 1 sur les prairies permanentes

L'exploitation agricole de la Bergerie nationale comprend 150 ha de prairies permanentes. Ce type de surfaces joue un rôle important dans l'infiltration, la rétention et l'épuration de l'eau sur le territoire. Afin d'améliorer les connaissances sur ces prairies, Léa Pérelle, étudiante en Master 1 « Gestion et valorisation agroenvironnementale » de l'université de Caen va réaliser au printemps un diagnostic visant à préciser les points suivants :

- Composition floristique, état et dynamique des peuplements végétaux
- Phénologie et qualités nutritives des espèces
- Atouts et contraintes en termes de gestion agricole et de pâturage
- Rôle dans la préservation de la ressource en eau
- Évolution à venir dans le cadre du changement climatique



Zoom

Appui
et Innovations

Gestion de la ressource en eau : développer des séquences pédagogiques (suite)



Lucerne, dactyle, seigle et trèfles font partie des 15 espèces que comprend notre système fourrager performant et économe en intrants.

ment présentée. La finalisation de ce travail se fera en groupe et sera restituée dans les semaines à venir.

Une méthodologie expérimentale et reproductible

Ces trois séquences et les supports pédagogiques développés depuis la rentrée illustrent l'intérêt des collaborations entre les équipes du Pôle Formation, de l'exploitation agricole et du département Agricultures et Transitions.

Cette démarche se poursuivra en 2022 et en 2023. Elle bénéficie du soutien financier de l'Agence de l'Eau Seine-Normandie dans le cadre de son dispositif d'aide « Partenariat éducatif ». Appuyés par le SFRD Île-de-France et la Bergerie nationale, les autres établissements de l'enseignement agricole d'Île-de-France sont engagés dans des actions de ce type.

Le partage et la mise en discussion de ses nouvelles connaissances au sein de l'établissement font également partie de ses missions. Des pistes de travail pour optimiser nos prairies permanentes seront élaborées.

Avec le soutien financier de :



Une nouvelle plateforme de démonstration des cultures

Pour expliquer la diversité des espèces cultivées, la plateforme de démonstration des cultures a été entièrement réaménagée.

Sept mini-parcelles de 5 m² ont été délimitées avec des matériaux durables et une organisation plus fonctionnelle.

Les visiteurs pourront bientôt suivre la croissance de toutes nos cultures : prairie de fauche et pâturage multi-espèces, méteil, blé, triticale, luzerne...

Il ne reste plus qu'à concevoir et implanter les panneaux pédagogiques pour finaliser ce nouvel espace du circuit de visite.



Aménagement de la nouvelle plateforme avec la participation de Denis et Martial, stagiaires sur l'exploitation agricole.

L'eau qui passe dans le jardin de Montorgueil

L'eau fait partie des thématiques du circuit de visite du futur jardin de Montorgueil. Les techniciens de Véolia Eau et du service gestion des milieux aquatiques de la Communauté d'agglomération Rambouillet Territoires travaillent avec la Bergerie nationale sur la remise en eau du ru qui le traverse. La vanne de l'étang de la faisanderie a été rénovée cet automne pour mieux gérer le débit du ru. La faune et la flore des zones humides coloniseront rapidement ces nouveaux milieux.



Évaluation du niveau optimum du ru avec les techniciens de Rambouillet Territoires.

Zoom

Apprentissage
et Formations

Une résidence théâtrale à la Bergerie nationale

En ce début d'année 2021, la Bergerie nationale a accueilli deux membres de la compagnie les Armoires Pleines, installée au Lieu à Gambais, dans le cadre d'une résidence de création et d'échange avec les apprenants.

Stéphanie Sacquet et Aude Liabeuf sont venues rencontrer les apprenants et les personnels de la Bergerie nationale pour alimenter l'écriture de leur projet "Rotofil", documentaire-fiction autour de la question du paysage dans l'agriculture prévu pour 2022.

Un projet artistique qui fait sens à la Bergerie nationale

C'est en juillet 2020 que la Bergerie a été contactée par la Compagnie des Armoires Pleines pour proposer une collaboration afin de les accueillir dans le cadre d'une résidence d'écriture et d'échanges avec nos apprenants autour de leur projet "Rotofil".

Ce dernier est un projet que la compagnie a débuté en 2019 et qui se concrè-

tisera en 2022 par la représentation de leur spectacle documentaire-fiction.

La création en cours s'attache à étudier la relation des paysans et paysannes aux paysages agricoles.

La compagnie modèle sa recherche sur le principe du documentaire : deux années de glanage, d'entretiens, de récoltes diverses auprès de différents interlocuteurs du monde paysan (apprentis, travailleurs, retraités...) qu'elle souhaite inscrire en grande partie sur le territoire d'implantation de la compagnie, les Yvelines.

La première phase de leur travail s'est déroulée en 2019-2020. Il s'agissait de réaliser une récolte de matière documentaire sur les territoires de la Nor-

mandie, des Yvelines, du Calvados, de l'Essonne, des Cévennes et du Doubs. Cette action a notamment été menée en partenariat avec la DRAC Normandie dans le cadre du dispositif « Territoire rural, territoire de culture » ainsi que la DRAAF Normandie, le lycée du Robillard et le département du Calvados.

Pour la deuxième phase, qui consiste en l'écriture de leur spectacle, la compagnie travaille en collaboration avec les acteurs du monde agricole des Yvelines.

C'est dans cette optique qu'elle a souhaité venir réaliser une résidence à la Bergerie nationale de Rambouillet et tout particulièrement avec les apprentis de BTSa ACSE et PA première année. Ce projet faisant sens pour la Bergerie nationale, il a été décidé d'accueillir la



Ateliers autour d'une maquette géante de paysage agricole.

Zoom

Apprentissage
et Formations

Une résidence théâtrale à la Bergerie nationale (suite)

Compagnie des Armoires Pleines deux semaines en janvier et février. Pour cela nous avons reçu le soutien financier du SFRD Île-de-France.

Un lieu et des rencontres sources d'inspiration

Cette résidence a été l'occasion pour Stéphanie et Aude de poursuivre leur travail de recherche et d'écriture pour avancer sur leur projet.

La Bergerie est un lieu baigné de l'identité agricole tant par son patrimoine vivant et bâti que par l'investissement et l'expérience de ses personnels. Elles ont notamment eu l'occasion d'échanger avec Lamia Otthoffer, chargée de mission au département « Agricultures et Transitions », spécialiste du paysage agricole. Cette rencontre a été l'occasion pour elles d'ouvrir de nouvelles perspectives d'écriture.

La volonté d'Aude et Stéphanie était aussi de pouvoir rencontrer de futurs agriculteurs ou de futurs acteurs du monde agricole des Yvelines. Venir échanger avec les apprentis BTSa coulait donc de source pour développer leur projet.



Séances de travail avec Stéphanie et Aude.

Accompagner les apprentis à s'interroger autrement sur le monde agricole

Pour travailler avec les apprentis et ressortir pour leur projet de nouvelles sources d'écriture, Aude et Stéphanie ont pu mener des séances d'échanges

et de création théâtrale avec les BTSa première année.

Durant ces séances, à travers des ateliers et des exercices de prise de parole, les apprentis ont petit à petit fait émerger leurs visions de l'agriculture, leurs craintes, leurs espoirs et leurs réflexions sur ce monde si particulier.



Exercices de prise de parole.



Séances de travail avant les mises en scène.

Zoom

Apprentissage
et Formations

Une résidence théâtrale à la Bergerie nationale (suite)

De leurs échanges et de leurs témoignages sont ressorties des thématiques fortes que les apprentis ont décidé de mettre en scène avec le concours d'Aude et de Stéphanie.

Ce projet théâtral s'inscrit parfaitement dans la formation de BTSa.

En effet à travers différents modules de leur cursus, ils doivent travailler sur la communication et la prise de parole, sur la question de l'agriculture et son impact sur le paysage et réfléchir à leur avenir professionnel.

Valoriser et échanger sur le travail réalisé

Afin de mettre en valeur et de donner à voir le travail réalisé durant ces deux semaines de résidence, deux présentations ont été organisées :

La première a été l'occasion pour les apprentis de BTSa de jouer quatre petites saynètes sur les thématiques des femmes dans l'agriculture, de l'épuisement des agriculteurs, des circuits courts et du bien-être animal. Cette présentation s'est faite devant les autres apprenants et les personnels de la Ber-

gerie nationale.

Tous les participants ont pu en fin de présentation échanger autour de ces saynètes.

La deuxième présentation quant à elle avait pour but de présenter le travail d'écriture et de mise en scène que la compagnie a réalisé durant sa résidence à la Bergerie et montrer l'avancée de leur projet. Une nouvelle fois les apprenants et les personnels de la Bergerie ont été invités ainsi que d'autres partenaires de la compagnie : le parc naturel régional de Chevreuse, la région Île-de-France et des membres du Lieu à Gambais.

Pour aller plus loin : <https://www.facebook.com/LesArmoiresPleines>



Les circuits courts.



L'épuisement des agriculteurs.



Les femmes dans l'agriculture.

Zoom

Animation
et Territoires

Déjà 2 000 élèves accueillis à la ferme

Malgré un contexte contraignant, c'est une bonne nouvelle pour le secteur animation de la Bergerie : la plupart des animations à destination des scolaires ont pu être maintenues depuis la rentrée de septembre 2020.

Notre leitmotiv « animer, c'est éduquer » porte bien son nom en cette période si compliquée pour nous tous.

Compliquée car elle a réduit - voire supprimé - les possibilités de sorties extérieures. Mais grâce à ses vastes espaces, la ferme pédagogique de la Bergerie nationale a pu accueillir de nombreux élèves depuis la rentrée 2020.

Adapter pédagogie et sécurité

L'atroupement en plein air n'élimine pas les risques de propagation de la Covid-19, même si les virus respiratoires sont beaucoup moins transmissibles en extérieur. « Lorsqu'il y a transmission de gouttelettes, l'air va rapidement les diluer : elles ne restent pas longtemps concentrées au même endroit », affirment les experts scientifiques.

Le protocole mis en place par l'équipe d'animation a permis de continuer à accueillir les scolaires, en optant pour une seule école par créneau horaire, avec des classes qui ne sont pas mélangées, le port du masque obligatoire à partir du CP, un plan de circulation défini à l'avance, la mise à disposition de gel hydroalcoolique et des espaces communs nettoyés par une société de ménage spécialisée.

Une centaine de groupes depuis la rentrée

Au 5 mars 2021, nous avons accueilli 465 adultes et presque 2 000 enfants depuis la rentrée scolaire de septembre.

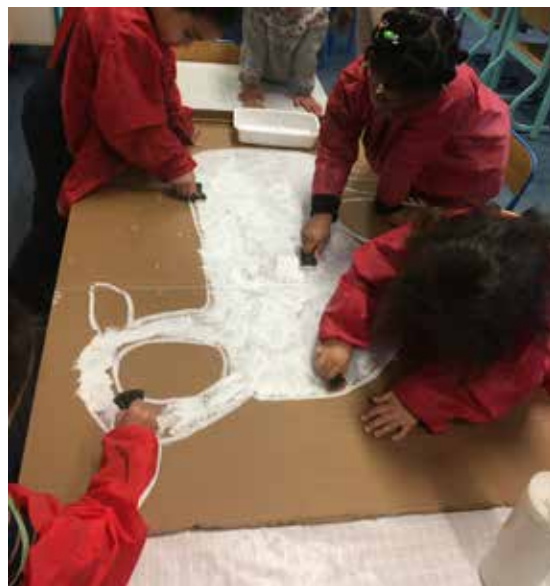
Cela correspond à une centaine de groupes sur une journée (entre 1h30 et 5h de prestations), plus 3 groupes d'habités présents toutes les semaines.

Animations laine et moutons

Depuis la rentrée 2020, la saisonnalité de la ferme et son calendrier d'événements ont permis de proposer des projets différents aux écoles : les naissances de la fin d'hiver, le projet laine, la bergerie fête Noël...

Cette année, notre événement « La fête de la tonte et de la laine » a pour thème : les plantes et les animaux qui nous habillent. Nous avons donc proposé des animations qui permettaient aux élèves de découvrir les ovins, les naissances d'agneaux de la fin d'hiver et les étapes du travail de la laine.

Suite à leurs visites, les écoles s'engageaient à créer une œuvre artistique collective qui sera présentée soit en physique lors du week-end Tonte & laine des 27 et 28 mars, soit en virtuel si nous n'avons pas la possibilité d'ouvrir la ferme pédagogique aux visiteurs.



Photos fournies par la directrice de la maternelle Gabriel Bouvet (Coignières) lors de la visite du 5 mars.



Fabriquer une silhouette de mouton : dessiner, peindre, coller de la laine... et se faire prendre en photo !

Zoom

Animation
et Territoires

Déjà 2 000 élèves accueillis à la ferme (suite)

Continuer à marier animation et éducation

Les perspectives pour le printemps sont très bonnes : le calendrier de réservation est pratiquement plein.

L'arrivée de la nouvelle assistante d'exploitation avec l'idée de mieux orienter les écoles sur les projets possibles à entreprendre sur notre ferme pédagogique permet de diversifier les prestations sur l'année.

Les animateurs professionnels de la Bergerie choisissent et préparent leurs activités en fonction des objectifs vus avec les enseignants. Cela peut être un jeu, une expérience, une chanson...

Ils évitent tout ce qui peut être éliminatoire ou vexant pour l'enfant. Ils maîtrisent l'activité pour pouvoir réagir à toute éventualité et s'assurent du respect des règles de sécurité.

Attentifs, ils utilisent des méthodes d'animation « interrogatives et actives » qui permettent aux enfants de communiquer avec l'animateur. Elles sont basées sur le principe que l'on retient mieux ce que l'on apprend en joignant le geste à la parole.

Notre équipe d'animation est le reflet sur le terrain de l'exploitation agricole des objectifs agroécologiques de la Bergerie nationale. L'exploitation agricole est un plateau technique mais aussi pédagogique. L'objectif étant de viser vers la ferme modèle, l'équipe d'animation essaye d'être exemplaire sur le fond et la forme en termes d'éducation et de pédagogie.

Les étapes d'une bonne animation sur la ferme pédagogique

- Accueillir, présenter, donner les règles, les consignes et l'organisation...
- Écouter les enfants (exprimer les représentations),
- Stimuler la curiosité par un apport de connaissances et des activités,
- Faire le bilan de l'animation pour s'améliorer.



Les 7 étapes de transformation de la laine expliquée aux enfants par Charline : la tonte, le lavage, le cardage...

PAROLE
aux
apprentis



Portrait de Florian, service civique au Pôle Formation de la Bergerie nationale

Portrait de Florian Bluteau qui a rejoint depuis novembre 2020 l'équipe du Pôle Formation en tant que volontaire au service civique. Son parcours et ses expériences variées font de lui un véritable atout pour le Pôle Formation et la vie quotidienne des apprenants.

Par Jade Labbé et Armand Joulin (1^{re} A Bac Pro CGEH).

Un parcours de formation riche d'expériences

Florian a effectué un bac pro de boulangerie-pâtisserie au lycée Les Côtes de Villebon à Meudon la Forêt. La formation se composait de cours professionnels (10 heures de pratique par semaine) et de cours généraux. Ainsi que 2 stages de 1 mois en entreprise.

« Le fait qu'il ait passé un bac professionnel lui permet de comprendre plus facilement le rythme de travail et l'état d'esprit des apprenants en formation à la Bergerie nationale. »

Le diplôme en poche et désireux de vivre de nouvelles expériences avant d'entrer

dans le monde du travail, il a décidé de s'engager dans un projet d'organisation d'un trek de 10 jours en Irlande avec l'association "Nouvelles Perspectives". Cette association propose à des personnes qui éprouvent des difficultés à avancer dans leurs projets personnels et professionnels de les accompagner dans le cadre d'un « coaching TREK ». Pour préparer le départ, il lui a fallu assister à plusieurs réunions pour rechercher les trajets/sentiers, le logement (auberge/hôtel)... Durant ce trek ils auront effectué 25 à 30 km de marche par jour pour un total d'environ 150 km en 7 jours.

En parallèle à la préparation du Trek, Florian a préparé son départ pour son prochain stage en Irlande dans le cadre du dispositif Erasmus.



L'entrée dans le monde du travail

Après son trek, Florian est reparti effectuer un stage de pâtisserie irlandaise avec Erasmus+ dans le sud de l'Irlande à Cork pendant 3 mois.

Pendant ces 3 mois il a pu travailler dans un pays étranger dans lequel il a voyagé et découvert de nouveaux endroits comme Cork, Dingle, Galway, Connemara, Dublin et Belfast...

Retour en France

À son retour en France Florian a signé son premier CDD chez l'entreprise « Lenôtre » située à Plaisir. L'entreprise est grande et variée et propose diverses activités comme la pâtisserie, la cuisine, la boulangerie, la confiserie, la chocolaterie...



Atelier pâtisserie du mardi soir avec les apprenants.

Zoom

PAROLE
aux
apprentis

Portrait de Florian, service civique au Pôle Formation de la Bergerie nationale (suite)

rie... Le CDD initialement prévu pour 3 mois pour les fêtes de Noël aura duré 8 mois. Malgré le CDI proposé, Florian a refusé, puisque l'opportunité de partir à Québec au Canada s'est offerte à lui en tant que pâtissier.

Départ au Canada

Florian a tout d'abord commencé à travailler en mai 2019 à La Pocatière, une petite ville d'environ 4 000 habitants chez "Pâtisserie Gourmandises d'Olivier", expatriés français installés là-bas depuis 10 ans.

En fin d'année, ses patrons ont décidé de déménager leur boutique à Rimouski, une ville de 50 000 habitants au bord du fleuve Saint-Laurent. Florian les a sui-

vis dans cette aventure pour occuper le poste de pâtissier et de chef de labo jusqu'en juillet 2020.

Au Canada, Florian a découvert un pays qu'il a adoré. De la culture où il a rencontré des personnes qui l'ont marqué. Où les saisons là-bas sont beaucoup plus affirmées qu'en France. Et à son nouveau poste de pâtissier où il a pu s'exprimer davantage dans son métier.

Sur les 2 ans vécus là-bas il a découvert différentes parties du Canada comme : Toronto, les chutes du Niagara, Ottawa, Montréal, Québec, la région de la Gaspésie, Vancouver, Calgary, Banff, Victoria... Il en retient vraiment une qualité de vie incroyable et une expérience d'un peu plus de deux ans qui l'aura marqué.

Le début du service civique à la Bergerie

Malheureusement les événements sanitaires ont fait que Florian a dû revenir en France en juillet 2020.

Désireux de faire de nouvelles expériences, il a décidé de se porter volontaire pour effectuer un service civique et a proposé sa candidature à la Bergerie nationale. Et c'est en novembre qu'il a commencé son service civique au Pôle Formation.

Ses activités sont assez importantes puisqu'il a un rôle à la vie scolaire et à l'administration : il s'occupe de noter les retards, gère le bar de l'Aurochs Café et met à jour le site pour les élèves (Net YParéo)...



Zoom

**PAROLE
aux
apprentis**

Portrait de Florian, service civique au Pôle Formation de la Bergerie nationale (suite)

Activités diverses

Grâce à sa polyvalence, Florian a aussi la possibilité de proposer aux apprenants du Pôle Formation diverses activités.

En effet, il a mis en place un atelier boxe et renforcement musculaire, sports qu'il pratique depuis de nombreuses années, le jeudi soir de 17h45 à 19h. Ce dernier est pour l'instant mis en veille pour cause sanitaire.

Il a également créé un atelier pâtisserie le mardi soir de 20h à 22h. Les créations des élèves sont revendues à l'Aurochs sur le temps des pauses. Les recettes sont reversées à l'association des élèves.

Cet argent peut servir par la suite à racheter du matériel pour les élèves (sport, projet maquette, matériel de cuisine...), de pouvoir créer de nouvelles activités pour les apprentis. Finalement l'argent sert à améliorer la qualité de vie des élèves au CFA.

Florian a très bien su s'intégrer au Pôle Formation de la Bergerie nationale.

« Il est devenu un vrai atout pour ses collègues et les apprenants »

Toujours porté par l'esprit d'initiative, il est aujourd'hui en train d'élaborer un projet pour rénover la décoration de l'Aurochs café.

Merci Florian !



Zoom

Élevages
et Agriculture
biologique

Identification électronique des animaux d'élevage

La nécessité de garantir la traçabilité des animaux requiert un système d'identification performant. L'identification électronique permet d'en accroître l'efficacité et ouvre de nouvelles possibilités en matière de technologies et d'automatisation du travail.

État des lieux

À ce jour, sur le territoire français et dans la catégorie des animaux de rente, trois espèces sont soumises à une obligation d'identification électronique.

Depuis 2008, les **équidés** doivent être identifiés et pucés au moyen d'un transpondeur électronique.

En 2015, ce sont les **ovins** et **caprins** qui franchissent le cap de l'identification électronique. Depuis le 1^{er} janvier 2015, tous les ovins ou caprins doivent porter un identifiant électronique, que ce soit sous forme d'une boucle auriculaire ou d'une boucle de pâturon (chèvres lactières).

Chez les bovins, l'identification des animaux avec des boucles électroniques reste aujourd'hui une démarche volontaire pour les éleveurs. En 2020, environ 15 % des producteurs de lait utilisent des boucles électroniques en France.



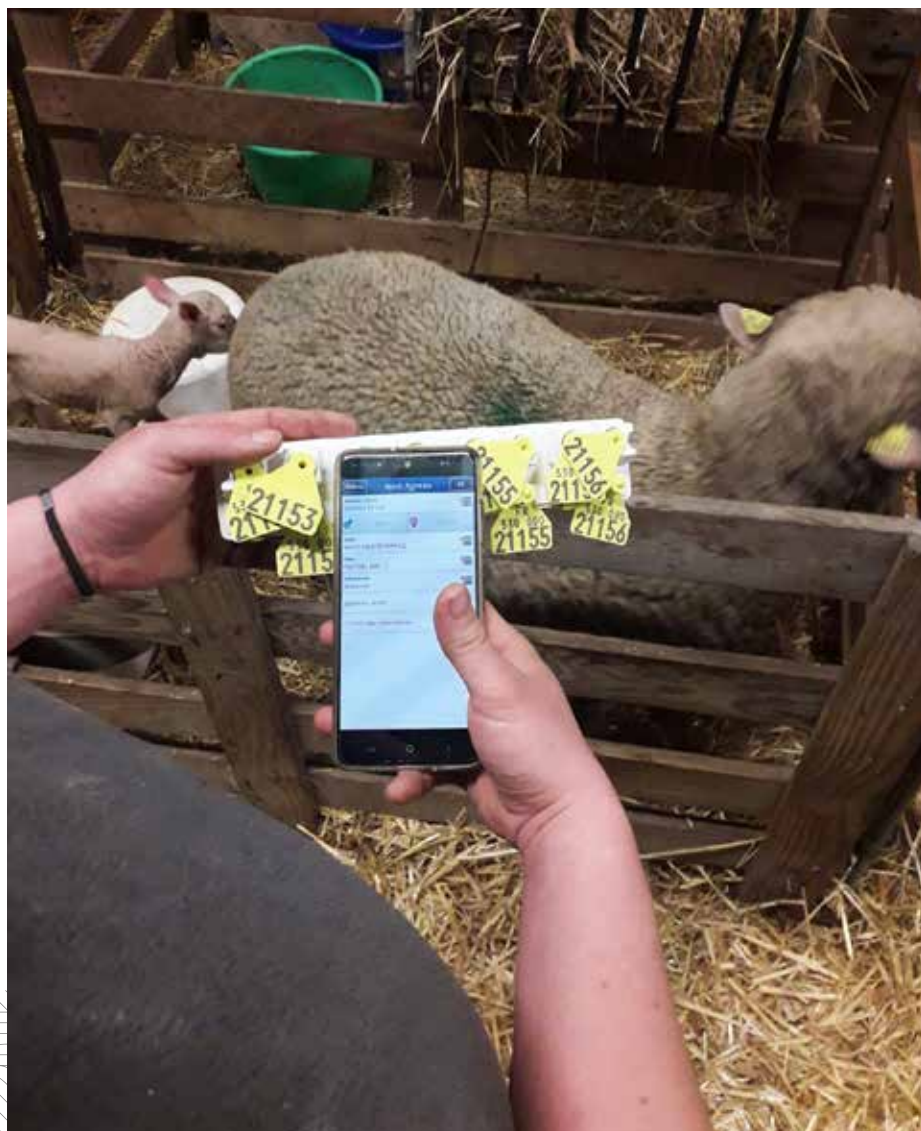
La Bergerie nationale a fait le choix, en 2020, de mettre en place l'identification électronique chez les bovins en commençant, à partir de cette date, à identifier les veaux nouveau-nés. Les raisons sont de deux ordres : d'une part, la volonté d'anticiper une nouvelle réglementation qui rendra probablement ce type d'identification obligatoire dans les prochaines années. D'autre part, le bouclage électronique ouvre la porte à de nouvelles technologies de plus en plus nombreuses et intéressantes.

Valorisation de l'identification électronique en élevage

Les applications valorisant l'identification électronique permettent de nombreuses fonctionnalités, en voici quelques exemples.

Automatiser la pesée

La lecture et l'enregistrement automatique du numéro et du poids de l'animal permettent de supprimer les opérations



Depuis 2015, les ovins doivent porter un identifiant électronique : la boucle auriculaire.

Zoom

Élevages
et Agriculture
biologique

Identification électronique des animaux d'élevage (suite)

de relevé manuscrit et de saisie informatique, donc un gain de temps pour l'éleveur et un risque d'erreur de saisie quasi nul. Cette application est valorisée pour le suivi et dans le cadre du contrôle de performances.

Trier automatiquement des animaux

Associée à des automatismes simples, l'identification électronique permet de déclencher l'ouverture et la fermeture de portes. Les opérations de tri sont alors entièrement automatisables. Les paramètres comme le poids, le sexe ou l'âge peuvent servir de critères de tri. L'intérêt est un gain de temps puisque le tri se fait automatiquement, sans aucun risque d'erreur.

Repérer et surveiller des vaches en salle de traite

L'assistant de traite permet d'afficher le numéro des vaches, afficher et renseigner les alertes en temps réel. Il facilite le transfert d'informations entre les personnes assurant la traite. Il peut également être valorisé dans le cadre des opérations de contrôle laitier.

Robot de traite, DAC (Distributeur Automatique de Concentrés)...

Les boucles électroniques officielles peuvent se substituer aux identifiants des automates (type collier, bracelet, boucle auriculaire spécifique). La même boucle électronique peut faire fonctionner différents automates tout au long de la vie de l'animal.

Faciliter le relevé des numéros et le suivi du troupeau

Des applications mobiles permettent de relever électroniquement les coordon-

nées d'un animal et de saisir les informations directement dans le logiciel de suivi de troupeau (traitements vétérinaires, naissances...).

Des outils d'avenir

Les nouvelles technologies et aides à l'éleveur contribuent à rendre le métier moins difficile. C'est une des clés qui permettra le renouvellement des générations dans un secteur d'activité qui

a parfois mauvaise publicité en ce qui concerne les conditions de travail et qui peine à recruter.

En 2021, très peu de projets d'installations se réfléchissent encore sans ces outils de gestion, de suivi ou d'automatisation du travail. Depuis la fin du XX^e siècle, le monde agricole évolue indéniablement vers le digital et l'automatisation. Bonne nouvelle ou pas, c'est à chacun d'en juger...



La gestion des troupeaux facilitée par les nouvelles technologies.

Zoom

Organisation
et Institutionnel

Restauration collective de qualité à la Bergerie

Venir déjeuner à la Bergerie nationale, c'est profiter d'une restauration collective responsable qui a décidé de dépasser les obligations de la loi EGAlim.

L'effort de la Bergerie nationale pour sans cesse améliorer la qualité de sa restauration collective porte ses fruits : en 2020, 32 % des produits (en valeur d'achat) étaient issus de l'Agriculture Biologique et 43 % issus des filières labélisées (hors Bio) et des circuits de proximité.

Améliorer la qualité mais aussi l'information... Il est important que chaque usager de la restauration puisse connaître l'origine de l'alimentation. À chaque repas, les apprenants et les commensaux peuvent profiter d'un large choix de mets, avec un étiquetage rappelant la provenance des aliments utilisés : Bio, local, fait maison, etc.



Quatre problématiques

Pour réussir la transition d'une restauration collective traditionnelle à une restauration de pointe, notamment pour les questions du Bio et du local, nous avons identifié quatre problématiques dont nous trouvons des solutions par notre expérience propre, nos compétences internes et nos relais dans le monde agricole.

1/ Saisir les opportunités

Il n'est pas toujours simple d'identifier les besoins précis de la restauration et l'acheteur que nous sommes se pose la question de la gamme qu'il peut remplacer par des produits de qualité. À la Bergerie, nous avons cherché à suivre les opportunités qui se présentent. Conscients que le territoire local ne peut pas tout proposer, le choix s'est porté

sur ce qui est **disponible à la vente et de saison**. Pour les produits qui ne peuvent être trouvés localement, nous avons décidé de nous fournir auprès des distributeurs traditionnels.

2/ Privilégier le local

L'offre locale n'est pas facilement identifiable. Cependant, grâce à notre département Agricultures et Transitions, le responsable des achats a rencontré des **acteurs locaux**, ce qui a permis de diversifier notre carnet de prospection. De plus, nous comptons deux fournisseurs de l'établissement qui sont **d'anciens élèves de la Bergerie**. Nous profitons également des **produits de notre ferme**



Notre restauration s'engage



Produits bio

Fruits frais, farine, lait, sucre, café, yaourts, pain.



Produits locaux

Viande bovine et porcine, volailles, jus de fruits (pommes, poires), salade, tomates, courgettes, poireaux.



Produits Bergerie nationale

issus de l'exploitation : yaourts, agneau, lait, miel, fromage.



Produits faits maison

issus de la restauration : salades composées, quiches, bœuf bourguignon, blanquette de veau, omelettes, brownies, gâteau au yaourt...



Un affichage clair des caractéristiques des produits pour encourager une consommation responsable.

Zoom

Organisation
et Institutionnel

Restauration collective de qualité à la Bergerie (suite)

en proposant à chaque repas les délicieux yaourts de la Bergerie nationale, ainsi que de la viande ou du fromage.

3/ Bon, sain, à tarif raisonné

Il faut pouvoir garantir l'approvisionnement pour un nombre important de repas tout en restant sur un budget raisonnable. Mais les produits de proximité et Bio sont souvent nettement plus coûteux que les conserves ou les produits surgelés. Un argument souvent entendu est qu'un produit de qualité peut être proposé en plus petite quantité. Cet argument ne tient pas sur une ligne de self. Lorsqu'un repas est bon, les usagers s'attendent à en faire profiter leurs papilles. La Bergerie nationale a décidé de proposer des repas dont le **coût matière est au-dessus de 3,40 €** (pour une moyenne en restauration collective de 2,70 €, voire moins).

4/ Gérer les quantités

Les vraies difficultés que nous pouvons encore rencontrer proviennent des quantités limitées des fournisseurs de proximité, ces derniers ne pouvant être aussi flexibles que des grands groupes. Nous compensons cette faiblesse par un plus large choix de plats.

Toujours plus de qualité

En 2021, la Bergerie se fixe de nouveaux objectifs pour continuer à proposer à ses usagers le meilleur service de restauration collective du territoire. Nous travaillons à faire labelliser notre restauration **Ecocert « en cuisine »**, une façon d'être reconnue nationalement pour ses bonnes pratiques.

La restauration souhaite aussi être considérée comme un **plateau technique** capable d'appuyer les missions des différents services, à commencer par l'exploitation agricole ou le département Agricultures et Transitions qui poursuit son travail sur le projet alimentaire du sud-Yvelines.

Enfin, nous souhaitons atteindre **40 % de produits Bio** à court terme pour notre restauration et assurer nous-mêmes la **restauration du soir** à partir du 1^{er} septembre 2021.



*Des fruits frais, des plats fait maison, des produits bio et locaux...
Et de plus, appréciés unanimement par les visiteurs.*