

Du nouveau à la Bergerie avec une certification pour notre restauration, l'ouverture en fanfare du jardin de Montorgueil, un espace totalement rénové pour nos apprenants, un appel à la solidarité pour notre patrimoine bâti, une production de farine à partir de notre exploitation agricole et un support pédagogique créé par nos élèves. Bonne lecture !

Roland Delon, directeur de la Bergerie nationale

Zooms

Organisation et Institutionnel

> P. 2

**Label Écocert
« En cuisine » :
niveau 2
pour la Bergerie !**



Patrimoines et Environnement

> P. 4

Organisation et Institutionnel
Animation et Territoires
Apprentissage et Formations
Appui et Innovations
Élevages et Agriculture
biologique

**26 juin :
ouverture
du jardin
de Montorgueil !**



Apprentissage et Formations

> P. 8

Aurochs Café 2.0



Patrimoines et Environnement

> P. 11

**Opération
dons pour la
restauration
du colombier**



Élevages et Agriculture biologique

> P. 13

Transformation des céréales de notre ferme



Appui et Innovations

> P. 15

Apprentissage et Formations
Élevages et Agriculture biologique
Animation et Territoires

**D'un exercice
scolaire
à un panneau
pédagogique**



Zoom

Organisation
et Institutionnel

Label Écocert « En cuisine » : niveau 2 pour la Bergerie !

En 2021, la Bergerie nationale s'est fixé un nouvel objectif pour continuer à proposer à ses usagers le meilleur service de restauration collective du territoire : faire labelliser sa restauration Écocert « En Cuisine », une façon d'être reconnue nationalement pour ses bonnes pratiques.



C'est une belle progression qu'a réalisée la restauration de la Bergerie nationale début 2021 :

- Nous avons dépassé les objectifs de la loi Agriculture et Alimentation issue des États généraux de l'alimentation promulguée le 1^{er} novembre 2018,
- Nous avons réussi à devenir un atout pour le Projet alimentaire territorial du Sud-Yvelines.

Les équipes de la Bergerie ont eu à cœur de démontrer l'excellence de notre restauration collective et ont choisi de la faire certifier par l'organisme Écocert via le label « En Cuisine ».

Intégrer ce label nous permet de participer à l'animation du territoire et de valoriser notre démarche et les agents qui y contribuent tout au long de l'année.

« En Cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective mettant en avant les produits issus de l'agriculture biologique.

Ce label impose des critères précis concernant l'offre alimentaire proposée aux convives. Il prend aussi en compte les valeurs des producteurs et de l'établissement.

« En Cuisine » se veut un moteur pour faire évoluer nos pratiques environnementales et améliorer la santé publique par notre alimentation.

Mon restaurant est labellisé

Ecocert En Cuisine

NIVEAU 2

- Au moins **30% de produits bio** et 30 composantes par mois
- Au moins **4 composantes bio et locales** de la fourche à la fourchette par mois
- Des **menus clairs et contrôlés**, pas d'OGM, des **additifs interdits**, formation des cuisiniers, plus de **fruits et légumes de saison**
- Sensibilisation des convives à **l'écologie**, lutte **anti-gaspillage**, **action écologique** (au choix)

Le label Ecocert En Cuisine prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, dans une démarche progressive et positive. Il garantit une cuisine qui favorise les produits biologiques, locaux, dans des menus sains et équilibrés. Il s'inscrit dans une démarche globale environnementale !

www.labelbiocantine.com

Zoom

Organisation
et Institutionnel

Label Écocert « En cuisine » : niveau 2 pour la Bergerie ! (suite)



Ce label est composé de 3 niveaux de labellisation. **Nous avons obtenu la certification « deux carottes »** qui répond aux exigences suivantes :

- **Du bio** : avoir au minimum 40 % de produits bio,
- **Du local** : avoir au moins 8 composantes bios et locales par mois et 2 ingrédients bios équitables,
- **Du sain** : avoir plus de 50 % de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés et du personnel formé,
- **Du durable** : assurer une gestion intelligente des déchets, de l'eau et de l'énergie ainsi que limiter les emballages plastiques.

Nous avons été félicités pour les 43 % de produits issus de l'agriculture biologique, pour notre démarche d'achat auprès des producteurs locaux et notre sélection d'exploitations favorisant le bien-être animal. Enfin, la saisonnalité de nos menus a aussi participé à l'obtention de la certification deux carottes.

Aujourd'hui, en se restaurant à la Bergerie, nos apprenants profitent d'un petit-déjeuner 100 % bio et d'un déjeuner cuisiné par des professionnels et garanti avec un maximum de produits frais.

Nous pouvons remercier notre équipe de cuisine qui a parfaitement saisi l'enjeu d'offrir de meilleurs produits aux apprenants et de les éduquer au goût.

Cette réussite alimentaire a été aussi possible grâce à nos propres ressources :

- L'exploitation agricole de la Bergerie travaille depuis plusieurs années à développer l'agriculture biologique, les circuits courts et développe des produits de qualité avec des partenaires locaux,
- Le département Agricultures et Transitions participe au Projet alimentaire territorial du Sud-Yvelines et nous a accompagnés dans la démarche de labellisation.

Nous avons de nouveaux projets pour la rentrée 2022. Le plus significatif sera la reprise de la restauration du soir qui jusqu'à présent était déléguée à un partenaire privé.



En 2021, nous avons donc profité de la période particulière de la crise sanitaire pour progresser dans nos pratiques et dans notre organisation afin d'assurer une excellence nutritionnelle à nos usagers, quel que soit le moment de la journée.



Zoom

Patrimoines et Environnement
Organisation et Institutionnel
Animation et Territoires
Apprentissage et Formations
Appui et Innovations
Élevages et Agriculture biologique



26 juin : ouverture du jardin de Montorgueil !



Après deux ans d'aménagement, ce lieu historique de la Bergerie nationale s'ouvre au public avec un programme haut en couleur. Deux journées gratuites ouvertes à tous !

Samedi 26 juin

Programme d'ouverture

Prestation musicale par les **Chanteurs d'oiseaux** pour un concert et une balade spectacle « Le jardin aux oiseaux ».

10h30 | Première déambulation

13h30 | Seconde déambulation

À partir de 14h45,
programmation artistique :

- **14h45** | Animation musicale du club musique du Lycée Bascan de Rambouillet.
- **15h30** | Expression théâtrale « la belle et la bête » par l'association rambolitaïne « les Rambolitalents Créations ».



Pour un avant-goût de Zahir et les Chanteurs d'oiseaux...
https://www.youtube.com/watch?v=di9CGNSA_MO

• **Vers 16h** | Concert de clôture par le Quatuor Zahir et les Chanteurs d'oiseaux jusqu'à 17h30 (environ), en partenariat avec le conservatoire Gariel Fauré.

• **17h30** | Fanfare de l'Usine à chapeaux.
• **18h** | Dégustation des produits de la ferme.

Animations de 10h30 à 18h

Ce week-end est aussi l'occasion d'assister à la 23^e édition des Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins dont le thème 2021 est « L'arbre, vie et usages » autour de différentes activités.

www.patrimoinedepays-moulins.org

Tout au long de la journée |

• Stands d'échanges autour de l'orientation des **métiers de l'environnement** : des élèves et des enseignants du lycée

agricole privé Sully de Magnanville et de L'EA-CFI de Jouy-en-Josas (ex-Tecomah) seront présents pour vous présenter les différentes formations de leurs établissements. Ils réaliseront des animations à vos côtés.

- Venez discuter avec le directeur de la Jardinerie Poullain (La serre aux papillons) et de la Queue-les-Yvelines autour des **essences de végétaux** qui vont être plantés dans le jardin de Montorgueil.
- Venez participer à des ateliers autour du **jardinage** animés par les jardins Fa-

miliaux de Rambouillet.

- Patrice Angot, collectionneur d'objets agricoles, fera revivre avec vous **les outils d'autrefois pour travailler le bois**.
- L'office de tourisme de Rambouillet Territoires vous présentera la richesse touristique des environs.

À 16h |

• Bertrand Maurage, responsable de l'écurie chevaux de trait et de la traction animale à la Bergerie, fera une démonstration de **débardage**.



Zoom

Patrimoines et Environnement
Organisation et Institutionnel
Animation et Territoires
Apprentissage et Formations
Appui et Innovations
Élevages et Agriculture biologique



26 juin : ouverture du jardin de Montorgueil ! (suite)



Samedi 26 et dimanche 27 juin

Visites et ateliers de 11h à 18h

Deux jours qui s'inscrivent dans les Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins sur le thème « L'arbre, vie et usages »...



Toute la journée | Venez visiter le jardin de Montorgueil, son théâtre de verdure et ses espaces de permaculture au travers d'un **parcours « pieds nus »** à réaliser en autonomie tout au long de la journée.

De 11h à 12h | Visite guidée et atelier participatif « **à la découverte des arbres** » du jardin de Montorgueil par Quentin Brulard, animateur maraîcher de la Bergerie nationale.

De 15h à 15h45 | Visite guidée « **découverte de la vie autour de l'arbre de ses racines à la cime** » par Quentin Brulard.

À 15h et tout au long de la journée | Autour d'un atelier d'initiation à la **sylovthérapie**, Valérie Pantel, sylovthérapeute à Rambouillet, présentera les bienfaits de la forêt au travers d'une séance de méditation de l'arbre, d'un travail sur les cinq sens et d'un atelier de création végétale.

De 16h à 16h45 | Retrouvez Quentin Brulard pour une présentation des différentes installations et techniques de culture en **permaculture** en milieu boisé afin de développer votre connaissance de la forêt-jardin productive et nourricière.

À partir de 15h | Antonin Horquin, artiste résident à la Bergerie nationale, vous présentera sa **ruche-tronc géante**, un objet unique qui mêle design, techniques apicoles et préservation de la biodiversité. Jean-Xavier Saint-Guily, référent apiculture de l'établissement, l'accompagnera pour expliquer l'originalité de cette ruche écologique et innovante.

Dimanche 27 juin

Sur le chemin

de la Boîte à Joujoux :

De 15h à 15h30 | Déambulation champêtre et artistique pour petits et grands.

De 16h15 à 16h50 | Représentation du spectacle **la Boîte à Joujoux**.



Deux ans de travaux pour des découvertes naturalistes tout au long de l'année

Deux ans de travaux auront été nécessaires pour faire renaître ce patrimoine historique et naturel et créer ce lieu axé "découvertes naturalistes" :

Le parcours pieds nus sur le thème du paillage traverse différents espaces :

- **Un cours d'eau** et sa zone de phytoépuration,
- **Des espaces cultivés** d'essences locales en agriculture biologique et en permaculture,
- **Des installations et refuges** pour développer la biodiversité animale,
- **Des bois** avec des arbres historiques pour expliquer leur impact environnemental,
- **Un théâtre de verdure** avec une programmation culturelle et artistique.

L'aménagement du jardin de Montorgueil a fait se croiser de nombreux apprenants et salariés des différentes missions de la Bergerie nationale, comme les formateurs du Pôle Formation et les apprentis pour des cours appliqués sur le terrain, les chargés de mission ingénieurs spécialisés en sciences agronomiques comme l'apiculture et la permaculture, les services généraux avec l'équipe de maintenance, de comptabilité et de communication, l'équipe patrimoine étant donné l'implantation dans l'ancien arboretum historique et l'équipe de l'exploitation agricole qui a œuvré efficacement à la réalisation des infrastructures.

Et le jardin de Montorgueil n'aurait pas vu le jour sans la participation des collectivités territoriales comme **la région Île-de-France** et **le département des Yvelines** qui ont été les principaux financeurs, ni sans le mécénat en nature, en compétence ou financier d'acteurs du territoire comme les partenaires du domaine, les associations ou les entreprises locales yvelinoises (**Domaine de Chambord, Ville et château de Rambouillet, Rambouillet Territoires, Bee Paysage, Groupama, Hôtel Mercure, La Maison de la Détection, Matériel Détail, Smartcity, la Banque Populaire, Century 21, la Ligue pour la protection des oiseaux, l'Association pour le Cheval de Trait en Île-de-France...**). Les travaux en pages suivantes en sont la preuve.

Zoom

Patrimoines et Environnement
Organisation et Institutionnel
Animation et Territoires
Apprentissage et Formations
Appui et Innovations
Élevages et Agriculture biologique



26 juin : ouverture du jardin de Montorgueil ! (suite)



Le ru et la mare du jardin de Montorgueil.

L'aménagement du ru et de la mare

Avec **Veolia Eau Rambouillet** et l'équipe **Gemapi** du service de l'eau de Rambouillet Territoires, nous avons concrétisé l'abaissement d'une berge, la création de banquettes végétalisées phytoépurations et l'installation d'une zone de maintien de berges avec différents types de génie végétal. L'objectif étant par la suite de proposer des classes d'eau aux scolaires du territoire.

Au deuxième semestre, une table de lecture permettra de mieux comprendre l'histoire des mares et leur rôle, ce qui les menace et comment les protéger.

Les espaces cultivés

Afin d'assurer la gestion des espaces, une convention a été signée avec l'**association Confiance Pierre Boulenger (Esat du Perray-en-Yvelines)**. De jeunes personnes en situation de handicap se-

ront présentes toutes les semaines pour l'entretien et les cultures.

www.confiance.asso.fr

Des bénéficiaires sociétaux seront ainsi développés sur site grâce à une consommation locale en circuit court de fruits et de légumes issus du jardin de Montorgueil. De nombreux acteurs bénévoles ramboitains comme des membres des **jardins familiaux** seront fréquemment présents. **Le conservatoire des plantes de Milly-la-Forêt** a permis l'installation de la collection aromatique et tinctoriale.

Le théâtre de verdure

Il a été pensé comme un tiers-lieu culturel, intergénérationnel et accessible à tous. Il se veut être un support privilégié des communes du territoire.

Pour son ouverture le 26 juin, une première programmation a été pensée avec les établissements culturels du secteur (**La Lanterne, le conservatoire Gabriel Fauré, la MJC-Usine à chapeaux, le club musique du lycée Bascan, Ramboitalents...**). De nombreuses troupes commencent à nous solliciter pour des prochaines dates.



Le théâtre de verdure accueillera des concerts, des représentations théâtrales et des séminaires.

Zoom

Patrimoines et Environnement
Organisation et Institutionnel
Animation et Territoires
Apprentissage et Formations
Appui et Innovations
Élevages et Agriculture biologique



26 juin : ouverture du jardin de Montorgueil ! (suite)



Le parcours pieds nus

Un parcours embarque les visiteurs sur plusieurs centaines de mètres, les pieds nus. Du gazon anglais aux pavés en passant par la paille, les copeaux de bois, la laine... Une véritable expérience sensorielle à vivre ensemble afin de mieux saisir leur rôle en agroécologie pour préserver la qualité du sol.

La réalisation du parcours pieds nus a été possible grâce au partenariat avec **la jardinerie Poullain (la Serre aux Paillons)** et à l'intervention des élèves de l'école des éco-activités de **Técomah** et du **lycée agricole de Magnanville** pour des travaux d'entretien, d'ouverture de milieux et de petits bûcheronnages.

Chantiers participatifs

Le dernier exemple qui symbolise bien l'engouement du projet et le besoin de réaliser des actions extérieures « ensemble » et « d'appropriation » sont les chantiers participatifs organisés en mai et juin 2021 qui rassemblent des dizaines de personnes, comme Patrice Angot, le plus impliqué de nos visiteurs.



Le parcours pieds nus : quand les apprenants du Pôle Formation de la Bergerie commencent le défrichage...



... jusqu'au résultat qui permet une approche sensorielle des matériaux de paillage.



Chantier participatif

Samedis 22 mai, 29 mai matin, 12 juin et 19 juin

Zoom

Apprentissage
et Formations

Aurochs Café 2.0

Les surveillants du Pôle Formation ont travaillé dur pendant le dernier confinement pour faire une belle surprise aux apprenants !



La création du projet

L'Aurochs Café est un endroit important dans la vie des apprenants, en journée comme en soirée après les cours. C'est un lieu de rassemblement pour eux, lieu où ils peuvent venir prendre un café, discuter, mettre de la musique, jouer au baby-foot ou au tennis de table (lieu de détente et de convivialité).

Cependant, on pouvait souvent entendre des commentaires tels que « L'Aurochs Café n'est plus au goût du jour, une décoration vieillissante, un manque d'identité ». Une réflexion devait se faire sur l'identité du foyer, avec ses atouts et ses défauts.

L'Aurochs n'était plus tellement à l'image de ceux qui l'occupent, principalement les apprentis mais aussi des stagiaires et du personnel de la Bergerie nationale.

C'est finalement sous l'initiative de Timothée Croizer (professeur documentaliste, formateur d'ESC et animateur du CARDE) et de Florian Bluteau (service civique au Pôle Formation) que le projet a été proposé. Il a été voté à l'unanimité par les membres de l'Association des apprenants après échanges.

Il a fallu réfléchir à une manière d'insuffler une nouvelle identité à ce lieu de vie. Il nous semblait pertinent de commencer par l'espace buvette. En effet, avec



Extérieur et intérieur de l'Aurochs Café avant travaux...

Zoom

Apprentissage
et Formations

Aurochs Café 2.0 (suite)

l'arrivée de Florian et de ses ateliers culinaires, une réelle dynamique s'est créée autour de cet espace par la vente de pâtisseries, de confiseries et de boissons.

La mise en œuvre

Initialement, ce projet avait aussi pour but de proposer un atelier bricolage en semaine. En effet, cela aurait été la parfaite occasion de créer une activité manuelle qui aurait ainsi aidé à l'avancée des travaux. Bon nombre de jeunes auraient aimé participer à ce type de projet.

Malheureusement, en raison des mesures sanitaires et de la fermeture du Pôle Formation durant tout le mois d'avril, les travaux ont été réalisés sans les apprentis.

Ces derniers ont donc débuté grâce à la participation de Timothée, des assistants d'éducation (Justine Padrutt, Florian Pennequin, Jason Grainville...) et de Florian Bluteau, en service civique, qui ont œuvré sur la réalisation du projet durant tout le confinement.

Les majeures « modifications » effectuées sur le comptoir ont été de :

- Poncer le comptoir et les étagères au mur pour garder une teinte de bois brut,
- Poser des planches de palettes tout le long du bar,
- Repeindre les murs dans des tons bleu et blanc cassé,
- Installer une ardoise pour annoncer les tarifs et les produits disponibles,
- Acheter des chaises de bar.

L'équipe de surveillants a travaillé dur pendant les travaux.



Zoom

Apprentissage
et Formations

Aurochs Café 2.0 (suite)

L'association des apprenants

Cette année, l'association des apprenants a su mettre en place plusieurs activités et projets, dont notamment des activités sportives, ateliers de pâtisserie, projections de film.

Et aujourd'hui, le renouveau d'un Aurochs Café qui annonce un vent de modernité, de fraîcheur et qui apporte une certaine énergie à la vie des apprenants du Pôle Formation.

Nous serons heureux de pouvoir vous accueillir prochainement pour vous servir un café, une boisson...

Vous vous laisserez bien tenter par une petite crêpe tout en profitant du soleil ! Et retrouvez l'association des apprenants sur Instagram :

www.instagram.com/assocezcfca



Le résultat final :
extérieur et intérieur !



Zoom

Patrimoines
et Environnement

Opération dons pour la restauration du colombier

Durant la deuxième quinzaine de juin, la Bergerie nationale lance une opération de collecte de dons pour finaliser le financement de la rénovation du colombier.



comptons sur la générosité des donateurs. C'est dans cette optique que nous lançons l'Opération dons.

Opération dons

Durant la deuxième quinzaine de juin, des commerçants locaux proposeront à leurs clients l'arrondi d'euro pour la rénovation du colombier. L'attention des donateurs potentiels sera attirée par des maquettes en volume, de petit format pour les commerces de proximité, de grande taille (hauteur 1,50 m) dans les galeries de centres commerciaux. Un TPE (terminal électronique de paiement) facilitera le don direct, dans la Boutique de la Bergerie et sur les événements de la Bergerie en lien avec le patrimoine.

Point d'orgue : le Festival de la Bergerie début juillet, dont la vocation première est la collecte de dons dans une ambiance festive.

La souscription publique pour la rénovation du colombier de la Bergerie nationale est toujours en cours. La première phase de sauvegarde a pu être réalisée grâce aux fonds propres de la Bergerie nationale, au mécénat du Crédit Agricole et à plus de 30 000 € de souscription publique.

Phase 2 des travaux

La deuxième phase de travaux concernera l'extérieur du colombier : enduits plâtre, chaînage en brique, escalier en pierre de taille... Pour son financement (240 000 €), nous avons trouvé des mécénats d'entreprise financiers et en nature, la Bergerie a bloqué des fonds pour ces travaux, une subvention du département des Yvelines a été accordée. Il manque encore environ 80 000 €. Nous espérons trouver d'autres mécènes et



Faites un DON !

Participez à la restauration du colombier de la Bergerie nationale de Rambouillet.

Le colombier de la Bergerie nationale est un patrimoine qui se partage...

- Lors du Festival de la Bergerie début juillet,
- Lors des Journées Agricoles et Patrimoines fin septembre,
- Lors des visites libres de la cour royale toute l'année.

FONDATION DU PATRIMOINE

La Bergerie

Toutes les informations sur la restauration du colombier de la Bergerie nationale de Rambouillet : <https://cutt.ly/YoDfxiq>

Faites un don (défiscalisable) : www.fondation-patrimoine.org/43065

Cette opération sera relayée par les médias et fera l'objet d'une campagne sur nos réseaux sociaux.

FONDATION DU PATRIMOINE

Colombier de la Bergerie nationale de Rambouillet

Aidez à sauvegarder l'imposant colombier de la Bergerie nationale de Rambouillet !

Rambouillet

Montant global mobilisé : **135 315 €**

Montant des dons : **31 915 €** | Montant à atteindre : **307 194 €**

Progrès 24%

Détails des montants

Soutenir ce projet

La projet

Soutenir ce projet

Le projet de rénovation du colombier sur le site de la Fondation du patrimoine. Le montant à atteindre correspond aux deux phases de travaux et ne prend pas en compte le mécénat d'entreprise et/ou la participation de la Bergerie nationale. Il nous reste 80000€ à réunir.

<https://cutt.ly/Mb2uL5s>

Zoom

Patrimoines
et Environnement

Opération dons pour la restauration du colombier (suite)

Un patrimoine vivant et partagé

Des visites

Proposées aux groupes adultes et scolaires, les visites de la cour royale et du colombier en particulier font découvrir l'histoire et les patrimoines de la Bergerie nationale. Elles sont réalisées par les animateurs de l'établissement et parfois par les guides interprètes de la Ville d'Art et d'Histoire.

Le site est également ouvert à tous : le public de passage peut se promener librement et consulter quatre tables de lecture, dont une est dédiée au colombier, son histoire, son fonctionnement, sa portée emblématique.

Des expositions et des événements

Le colombier est le point de ralliement de la cour royale où sont accueillies de nombreuses manifestations : le Festival de la Bergerie début juillet, le Salon des métiers d'art les 11 et 12 septembre, les journées agricultures et patrimoines les 18 et 19 septembre, Festiphoto fin septembre, la Biennale des beaux-arts début octobre, le Festival des mots mi-octobre...

Des chantiers éducatifs

Organisés tout au long de l'année pour répondre aux demandes des mairies, entreprises et associations, les chantiers de volontaires permettent de sensibiliser enfants, jeunes adultes ou public en insertion à la restauration du patrimoine local. Plusieurs dizaines de mètres linéaires de murs de clôture ou de nombreux encadrements de fenêtres en brique ont ainsi pu être restaurés.

Des résidences d'artistes

Créées en lien avec la Direction régionale des affaires culturelles, les résidences ont pour objectif la mise en valeur des patrimoines de la Bergerie. Elles permettent d'organiser des animations et des expositions sur le site, pour le grand public, le personnel et les élèves du Pôle Formation, mais également dans des lieux culturels de la région. Les artistes peuvent travailler sur les thèmes patrimoniaux de la Bergerie : le projet de Victor Remère, actuellement en résidence, s'appuie notamment sur le colombier.

L'avenir de la cour royale

Nous souhaitons que la cour royale soit un nouveau pôle attractif, en entrée

libre, juste en face de la ferme et de ses 100 000 visiteurs annuels.

Notre réflexion se tourne vers la création progressive d'un village de jeunes artisans créateurs. L'installation de plusieurs salles d'exposition et l'aménagement d'un petit espace muséographique sur l'histoire et le patrimoine de la Bergerie nationale viennent compléter le projet.

L'objectif est de créer une nouvelle activité économique valorisant de jeunes artistes et artisans, en assurant à la Bergerie nationale des revenus permettant de subvenir en partie aux travaux de préservation et de mise en valeur de son patrimoine bâti, dont la rénovation du colombier est une des premières étapes.

Le colombier illuminé pendant le Festival de la Bergerie... Symbole du patrimoine vivant et partagé.



© Océane Bonnefoy

Zoom

Élevages
et Agriculture
biologique

Transformation des céréales de notre ferme

2021 voit une nouvelle activité se développer sur notre exploitation agricole : la transformation de céréales ! Le partenariat récent avec la SARL Moulin de Rambouillet se concrétise et les premières fabrications sont proches.

Du champ au moulin

L'exploitation agricole cultive environ 60 hectares de céréales chaque année, dont environ la moitié est consacrée à l'alimentation des troupeaux (triticale, méteil ou avoine).

Le reste de la surface était jusqu'à aujourd'hui commercialisé auprès de la coopérative Biocer. À partir de la moisson 2021, nous aimerions pouvoir transformer et commercialiser cette production localement. Cette année, environ 30 ha de blé tendre panifiable seront ainsi récoltés et stockés dans le but d'être commercialisés en circuits courts.

Le prérequis est évidemment de cultiver des variétés de blé adaptées à la transformation et notamment à la fabrication de pain. Nous menons plusieurs tests pour choisir les variétés qui conviendront à notre clientèle et maintenons nos échanges avec les agriculteurs et techniciens du secteur, également précieux pour éviter les déconvenues.

La moisson est la première étape physique, elle peut commencer quand la teneur en eau du grain du blé est descendue à 14-15 % et que la paille est sèche. L'investissement dans une moissonneuse-batteuse étant trop important par rapport à la taille de notre ferme, nous faisons appel à un collègue paysan rambolitain qui moissonne nos parcelles.



2021 : 30 hectares de blé tendre panifiable.

Avant de pouvoir être stocké dans de bonnes conditions, le blé doit ensuite être « nettoyé » par un passage au trieur-séparateur. L'objectif est de supprimer les graines d'adventices, les morceaux de paille, les cailloux ou insectes qui peuvent se trouver mélangés avec le grain. Plus le blé sera propre, plus il sera facile à ventiler et à conserver.

La gestion de la température du tas de grain est très importante pour garantir

la qualité et limiter le risque de proliférations d'insectes ou de mycotoxines. La ventilation permet d'atteindre ces objectifs en respectant quelques règles :

- Dès la récolte, l'objectif est d'atteindre rapidement une température de 20 °C. À cette température, les pertes de matière sèche par respiration sont limitées et le grain est protégé des moisissures.

- Au cours de l'automne, les tempéra-



Tri des céréales.

Zoom

Élevages
et Agriculture
biologique

Transformation des céréales à la ferme (suite)



Stockage des céréales.

tures plus fraîches permettent d'atteindre le deuxième palier, à 12 °C ou moins. Ces températures dissuadent les insectes de coloniser le stock et stoppent leur reproduction.

- En hiver, lorsque les températures le permettent, le troisième palier de ventilation s'attache à descendre la température des grains à 5 °C ou moins. Une exposition prolongée à moins de 5 °C peut offrir un effet insecticide.

Les étapes de la mouture au produit fini

La propreté du grain est cruciale pour la transformation, on ne peut pas faire une bonne farine avec un grain mal trié et mal nettoyé.

Avant de pouvoir passer au moulin, les grains de blé doivent subir un dernier nettoyage qui est le broissage. Les grains sont naturellement enveloppés d'une couche de poussière qui peut aussi contenir des œufs d'insectes et des

spores. Un broissage efficace permet de retirer ces éléments avant transformation pour éviter de les mettre en contact avec le produit alimentaire.

Le grain peut ensuite passer au moulin. Le moulin utilisé par La SARL Moulin de Rambouillet est un moulin sur meule de pierre. La meule en pierre de granit bien travaillée et bien conduite saura dérouler le son et moudre l'amande du blé de façon douce et maîtrisée sans échauffement, en un seul passage.

Chaque paramètre de réglage du moulin est chiffré de façon précise (élévation de la meule, débit du grain, vitesse de rotation), il est donc possible de reproduire les résultats obtenus. En fonction



de ces réglages, le taux d'extraction variera (taux de farine obtenu avec 1 kg de grain). De manière générale, plus le type de farine est bas, plus les taux d'extraction sont faibles.

À la sortie du moulin, la farine est transférée pneumatiquement vers la tamiseuse. Cette opération va permettre de choisir la quantité de son qui sera présente dans la farine. Plus on veut une farine dite blanche plus on utilisera un tamis fin.

Enfin, la farine obtenue sera emballée en différents contenants, soit en sacs de 25 kg à destination des boulangers, soit en sacs de 1 ou 2 kg pour être commercialisée dans notre boutique. Une rampe d'ensachage servira au remplissage de gros contenants alors que l'ensacheuse vibrante pondérale permettra de conditionner le produit fini dans des sacs de 300 g à 6 kg.

Les phases de test et d'échantillonnage de la farine sont en cours ainsi que la création d'une gamme d'emballages. Nous avons bon espoir de commercialiser les premiers kilos de farine avant l'été!



Type de farine

Le type de farine est défini par un chiffre correspondant au taux de cendres présent dans la farine. Plus il y a de cendres, plus il y a de son dans la mouture de la céréale. Ainsi, plus le T est élevé, plus la farine sera complète ou intégrale. À l'inverse, plus le T est bas, plus la farine est dite « blanche » ou « pure » car elle contient moins de cendres.

Par exemple : T45 pour une farine blanche = moins de 0,50 % de cendres.

Zoom

Appui et Innovations
Apprentissage et Formations
Élevages et Agriculture biologique
Animation et Territoires



D'une situation d'apprentissage à un panneau pédagogique

Gestion de la ressource en eau : le travail des BTSa ACSE (Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole) a conduit à la réalisation d'un panneau pédagogique grand public.

Dans le cadre du projet « Préservation de la ressource en eau à la Bergerie nationale », les BTSa ACSE ont travaillé en novembre 2020, avec Blandine des Escotais, formatrice en agronomie et en zootechnie, et Catherine Chapron, chargée de mission Eau et sol, sur la problématique « quels aspects du système cultural de l'exploitation agricole de la Bergerie nationale contribuent à préserver la ressource eau et la fertilité du sol ? ».

Élaboration d'un poster pédagogique

À partir de leur réflexion, ils ont construit un poster illustrant les leviers de pré-

servation de la qualité de l'eau, de la quantité d'eau et de la fertilité du sol sur l'exploitation de la Bergerie (voir BNinfos 45).

Après une mise en forme du poster, les BTS ont présenté leur travail à Gérald Roseau, directeur de l'exploitation agricole de la Bergerie, pendant une séance de restitution le 29 mars dernier.

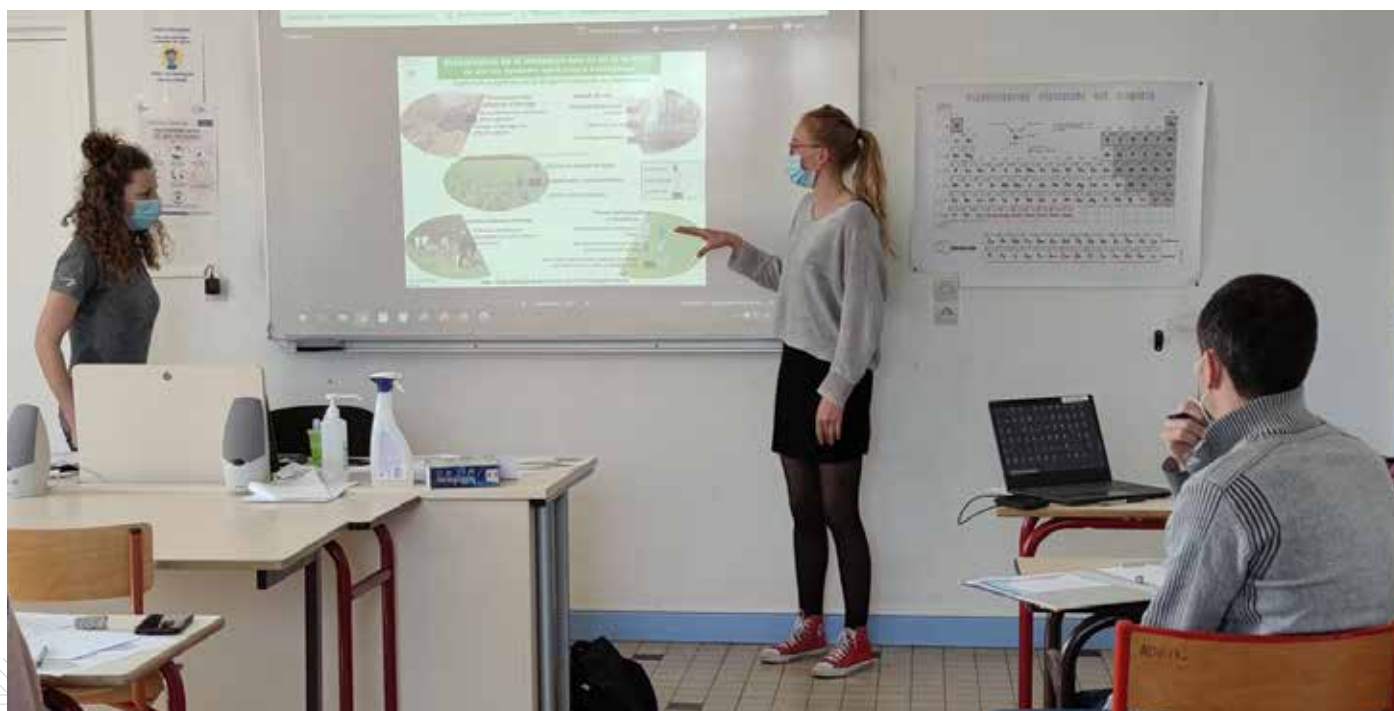
Lors de cette séance, les apprenants ont tout d'abord travaillé en trois groupes (qualité de l'eau, quantité d'eau et fertilité du sol) pour préparer leur présentation. Ils se sont appuyés sur le travail qu'ils avaient réalisé en novembre ainsi que les différents enseignements acquis dans leur cursus de formation.

Ils ont ensuite restitué et échangé avec Gérald qui a répondu aux questions portant sur l'exploitation de la Bergerie mais aussi à des questions techniques plus transversales que se posent les apprenants. Il a ainsi apporté des éléments intéressants sur sa stratégie de gestion du système de production.

Considérations plus générales du directeur d'exploitation

Gérald leur a par exemple présenté les pistes envisagées pour la récupération des eaux de pluie sur l'exploitation.

Il leur a aussi expliqué qu'une opération culturale (faux-semis, désherbage mécanique, labour) doit se raisonner en fonc-



Les apprenants du BTSa ACSE présentent leur travail à Gérald Roseau, directeur d'exploitation.

Zoom

Appui et Innovations
Apprentissage et Formations
Élevages et Agriculture biologique
Animation et Territoires



D'une situation d'apprentissage à un panneau pédagogique (suite)

tion de plusieurs paramètres comme les conditions météo, l'état de la parcelle, la culture concernée: « *Il ne faut pas se borner à appliquer une méthode à tout prix si les conditions ne sont pas bonnes* ».

Selon lui, le travail en bio est une adaptation perpétuelle, qui nécessite de l'anticipation car il existe peu de solutions de rattrapage.

Le panneau pédagogique final

Le poster, ainsi validé par Gérald, a été retravaillé par le service communication. Un panneau extérieur de grande taille et des posters pour un affichage intérieur ont été fabriqués, imprimés et publiés. Le panneau est installé sur le circuit de visite de l'exploitation, au pied du château d'eau. Il peut être consulté par tout visiteur pour mieux comprendre la gestion de l'eau à l'exploitation de la Bergerie, et en agriculture biologique plus généralement.

Les posters ont la même vocation pédagogique (mais en interne) et sont affichés à plusieurs endroits de l'établissement : en salle café, au Carde (centre d'accompagnement et de ressources), au Pôle Formation...

Cette séance a permis aux apprenants de réaliser un premier entraînement pour leur épreuve orale E6 de fin d'année. De plus, ils ont apprécié pouvoir échanger avec un professionnel agricole aussi pédagogique que Gérald Roseau.