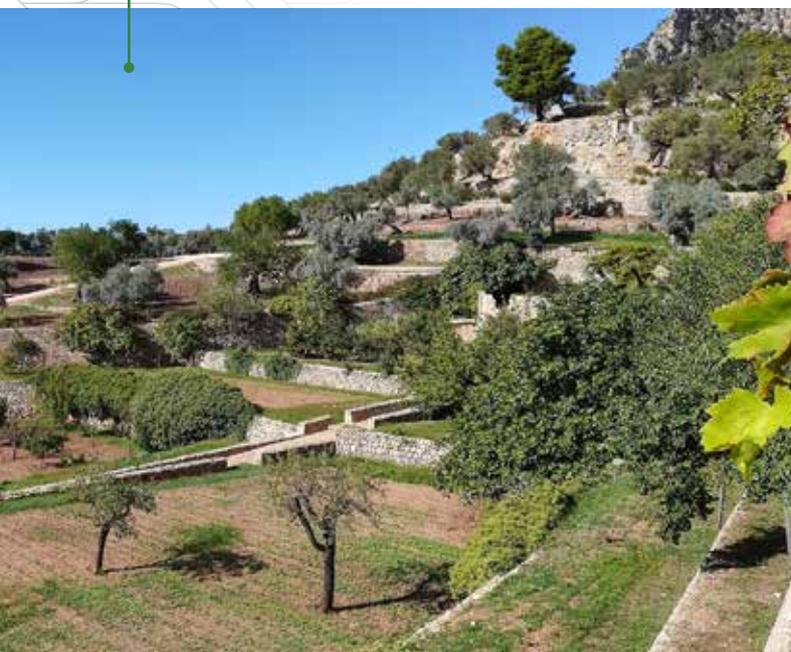


Retours sur...

- **Napoléon à l'heure impériale** p2
- **Le Festival des mots** p4
- **Diplôme Universitaire Patrimoine bâti** p7
- **Clap de fin pour le projet européen EducLocalFOOD** p9
- **Séminaire EducEcoRegions** p11

Actualités

- **C'est pas que sorcier !** p15
- **Le BTSa ACSE :
une formation ouverte,
polyvalente et concrète** p17



Animation
et Territoires

Retour sur...

Rambouillet à l'heure impériale

Forts du succès de l'opération organisée en partenariat en 2018, la Ville de Rambouillet-Palais du roi de Rome, le château de Rambouillet-Centre des monuments nationaux et la Bergerie nationale ont réitéré un grand week-end de reconstitutions historiques les 9 et 10 octobre 2021.

Pour commémorer cette année le bicentenaire de la mort de Napoléon I^{er}, cette nouvelle édition a revêtu un caractère particulier. Dans les trois sites, petits et grands sont partis à la rencontre de ces passionnés d'histoire vivante qui, par le détail de chaque costume et du personnage qu'ils incarnent, ont permis une véritable plongée au cœur de l'histoire.

Authenticité historique et immersion

Le maître mot de ce week-end était « immersif ». Nous voulions en effet que les visiteurs soient parties prenantes du spectacle vivant, qu'ils puissent s'immerger en conversant avec les reconstituteurs et en interagissant avec leur environnement.

Les reconstituteurs ont proposé une immersion dans Rambouillet à l'heure impériale à travers des scènes du quotidien, l'intimité de la vie de la cour impériale, des scènes militaires sous la forme d'un bivouac et des boutiques de l'époque, d'un défilé de mode et de bien d'autres scènes encore.

La Bergerie nationale était le cadre de l'armée napoléonienne et de la vie populaire. En effet, si l'Empereur est



au château de Rambouillet, la Grande Armée n'est pas loin (à la ferme), où toute une population impériale attend les ordres de l'empereur. Les fantassins

s'entraînent aux manœuvres tandis que les cavaliers s'exercent au maniement du sabre et à la conduite de leurs montures, pendant que les artilleurs entretiennent

Animation
et Territoires

Retour sur...

Rambouillet à l'heure impériale (suite)



leurs canons et les préparent aux prochaines batailles. Tout cela au milieu du foisonnement d'une population civile qui s'affaire à créer, fabriquer, fournir, produire ou encore vendre leurs produits. Le rémouleur aiguisé le sabre du cavalier, les vivandières se promènent en essayant de vendre leurs articles pendant que les blanchisseuses s'affairent à nettoyer le linge de toute cette troupe. Le maréchal-ferrant pose les fers aux chevaux de la cavalerie. Les différents marchands ambulants amusent, rafraîchissent et nourrissent les militaires. Dans la bergerie, le mouton Mérinos connu pour la finesse de sa laine indispensable pour habiller la grande armée est présenté par de nombreux ateliers manuels afin de découvrir les différentes étapes du travail de la laine.

Ateliers et animations immersifs

Afin de rendre acteurs les visiteurs, des ateliers et animations immersifs ont été mis en place tout au long du week-end :

- Le public était accueilli dès l'entrée par l'écrivain public qui rédigeait un laissez-passer.
- Pour la conscription, des généraux obligeaient les visiteurs à s'arrêter pour être réquisitionnés en tant que futurs appelés. Ils devaient ensuite se présenter au camp militaire afin de servir les forces armées.
- Les fantassins et les cavaliers effectuaient leurs manœuvres au milieu du public.
- La fanfare, spectacle impressionnant de justesse musicale, déambulait dans les allées de la ferme.
- Les spectateurs étaient invités aux dif-

férentes écoles : l'école du soldat pour le maniement des armes, l'école du cavalier et l'école du peloton qui permettaient aux visiteurs et surtout aux appelés d'être mis à contribution.

- En fin de journée, l'empereur arrivait pour la revue des troupes.
- Des saynètes participatives de vie civile ont agrémenté les journées : les dégustations de boissons, les jeux organisés pour occuper son temps, l'élection du maire, la distribution de nourriture, les feux de camp et le ravitaillement en bois, la vaisselle, les chouans aidés ou dénoncés par le public, les tours en calèche...

À la Bergerie nationale, plus de 2 700 visiteurs auront vécu ce week-end à l'heure impériale !



Organisation
et Institutionnel

Retour sur...

Le Festival des mots Les feuilles d'automne

Du 15 au 17 novembre, 1 150 visiteurs sont venus à la Bergerie nationale pour la première édition de ce Festival consacré à la culture du Sud Yvelines.



Organisé par Les amis du Sud Yvelines, le Festival des mots a pour vocation de valoriser le patrimoine du sud-Yvelines, qu'il soit naturel, culturel ou historique.

Choisir la Bergerie nationale comme théâtre de ce Festival s'est donc avéré judicieux pour mettre en contact pendant trois jours des créateurs avec des publics scolaires, familiaux ou amateurs de littérature.

Ces trois journées consacrées à la culture auront rassemblé des auteurs, des artistes, des artisans d'art, des musiciens, des universitaires... pour des rencontres, des lectures musicales, des ateliers d'écriture, des spectacles de marionnettes, du jazz, des expositions et des itinéraires poétiques.

Cet événement est porté par l'association des Amis du Sud Yvelines, fondée par Aurore Bergé (aujourd'hui présidente d'honneur), et présidée par Valérie Vallette, maire adjointe des Mesnuls.

Vendredi 15 octobre : place aux scolaires

Dans la cour royale et dans les salles de la Bergerie, près de 170 élèves ont participé à des jeux et des ateliers. Des élèves de 6^e venus du collège Catherine de Vivonne, de 1^{re} professionnelle et technologique et de 2^{de} générale du lycée Louis Bascan.

Un bon exemple de ces activités proposées est l'atelier créatif de Léon Delarue (poète et auteur) et Louane Fresny (comédienne). Les enfants étaient invités à réfléchir en groupes à la réalisation de leur propre mythe ou conte puis à le jouer devant le reste de la classe. Un beau moment de créativité pour les enfants !



La cour royale investie par les lettres, les mots... et les élèves.



Dans la grange sud, déambulation dans l'œuvre de l'association Hélium.



Fabrication de sculptures à partir de livres avec Hélium...



Organisation
et Institutionnel

Retour sur...

Festival des mots (suite)



Samedi 16 et dimanche 17 : un programme de rencontres culturelles

Des tables rondes avec des auteurs (Philippe Besson, Yahia Belaskri ou Anne-Marie Desplat-Duc), des journalistes (Bernard Pellegrin, Myriam Gaume), des universitaires (David Mimoun) et des artistes (Joël Ducorroy, Rosa Maria Unda Souki).

Des ateliers créatifs pour les enfants avec l'auteure jeunesse Frédérique Elbaz.

Des petits-déjeuners avec des auteurs : Laurent Tillon, Emmanuelle Cosso et Pierre Vaquez.

Des spectacles vivants avec notamment l'Anguille de Valentine Goby, les spectacles de marionnettes de l'Aidema, le concert de la compagnie de Jazz du Colombier, la lecture musicale de

Baudelaire par la compagnie à Hauteur 2 Voix, la lecture musicale poétique de la revue Apuléee.

Des installations poétiques ou artistiques de M. Joël Ducorroy, artiste « plaquettien » dans le colombier, des artistes de l'association Hélium dans la Grange Sud, et de la Maison Triolet-Aragon dans la cour royale et divers endroits du site.



Salle du Mayoral, spectacles de marionnettes par l'Aidema.



Salle Hironnelles : conférences à plusieurs voix avec Alain Lamassoure, Yahia Belaskri, Laure Cambau, Myriam Gaume, Philippe Besson, David Mimoun, Bernard Pellegrin, Rosa Maria Unda Suki, Anne-Marie Desplat-Duc...



Dans le colombier, «Terres Artistiques», une installation de Joël Ducorroy, artiste plaquettien.



Dans le théâtre de verdure, concert dimanche midi par la compagnie de Jazz du Colombier.

Organisation
et Institutionnel

Retour sur...

Festival des mots (suite)



Librairie éphémère : dédicaces dans la grange nord.

Une librairie éphémère de la librairie rambolitaine Labyrintes dans laquelle les auteurs ont pu rencontrer le public et dédicacer leurs livres.

Succès d'une première édition

Le sentiment de satisfaction a été général, tant pour le public qui ne connaissait pas la Bergerie que pour les habitués, ravis de redécouvrir le site sous un jour nouveau grâce aux installations artistiques.

Cet événement a été particulièrement familial : la programmation pensée tant pour les enfants que les adultes

permettait aux parents d'écouter les conférences et de découvrir les œuvres, tout en offrant aux enfants la possibilité de développer leur créativité dans les ateliers ou de s'amuser dans les installations artistiques et poétiques pensées pour eux.

Enfin, les retours des intervenants et des partenaires sont très positifs, enchantés qu'un tel événement voit enfin le jour dans le Sud Yvelines.



Patrimoines
et Environnement

Retour sur...

Diplôme Universitaire Patrimoine Bâti : métiers de la construction et du Patrimoine

Pour la deuxième année consécutive, la Bergerie nationale a accueilli en stage onze étudiants du DU « Patrimoine bâti : métiers de la construction et du Patrimoine ».

Du 4 au 8 octobre, nous avons délocalisé le stage aux murs à pêches de Montreuil, dans le cadre de la convention d'échange de chantiers avec l'association Les pierres de Montreuil, pour leur permettre d'approcher le travail du plâtre en maçonnerie et en enduit.

Du 11 au 15 octobre, c'est sur le site de la Bergerie que s'est déroulé le stage, pour

rénover 40 mètres linéaires de chape-rons* d'un mur de clôture.

Durant ces deux semaines, cette nouvelle équipe s'est soudée et a pu aborder concrètement le monde de la rénovation traditionnelle :

- Découvrir les différents outils,
- Découvrir les différents liants (extractions, fabrications, utilisations...) et savoir les choisir (compatibilité des matériaux),

- Poser des chaises et des cordeaux,
- Maçonner au plâtre,
- Maçonner à la chaux,
- Maçonner un chaperon pierre et une couverture à la chaux,
- Coffrer et couler un chaperon au plâtre,
- Enduire au plâtre,
- ...

Le Diplôme Universitaire « métiers de la construction et du patrimoine »

** En architecture et en construction, un chaperon désigne la partie supérieure d'un mur, souvent recouverte de tuiles, d'ardoises ou d'une maçonnerie afin de protéger le mur et de faciliter l'écoulement des eaux de ruissellement.*



Murs à pêches de Montreuil : piquage, cours théoriques, enduit... et repos devant un mur fini.



Patrimoines
et Environnement

Retour sur...

DU Patrimoine Bâti : métiers de la construction et du Patrimoine (suite)

s'adresse à des étudiants intéressés par un premier aperçu des métiers de la restauration du patrimoine bâti et du contexte dans lequel ils se pratiquent. L'enjeu est de sensibiliser et former à la préservation et la valorisation du patrimoine bâti, des métiers qui requièrent des qualifications spécifiques.

Cette filière sécurisera en particulier l'entrée à l'université des bacheliers professionnels à qui elle permettra

l'obtention d'un diplôme universitaire dès la première année et l'accès à une pédagogie et des contenus pensés en fonction des compétences qu'ils ont acquises au lycée.

Le DU est porté par trois établissements :

- CY Cergy Paris Université à Cergy,
- Le lycée Le Corbusier à Cormeilles-en-Paris,
- Le lycée Jean Monnet à Montrouge.

Ces trois établissements travaillent en étroite collaboration avec deux structures :

- Le Groupement des entreprises de restauration des monuments historiques pour répondre aux exigences et besoins du secteur,
- Campus Versailles, patrimoine et artisanat d'excellence.

Plus d'information sur cette formation : <https://cutt.ly/ERjg33s>

À la Bergerie nationale, rénovation de 40 mètres linéaires de chaperons.





Appui
et Innovations

Retour sur...

Clap de fin pour le projet européen EducLocalFOOD

Le 11 juin, la Bergerie nationale organisait son séminaire final de démultiplication du projet EducLocalFOOD dédié à enseigner les systèmes alimentaires locaux et durables.



EducLocalFOOD comptait cinq partenaires européens (France, Portugal, Italie, Autriche, Slovaquie) et la Bergerie nationale en était le coordinateur.

Le projet est né du constat que les systèmes alimentaires locaux et durables (SALD) dynamisent le développement rural et apportent une valeur ajoutée au travail des producteurs et que l'enseignement et la formation professionnelle jouent un rôle clé dans leur développement.

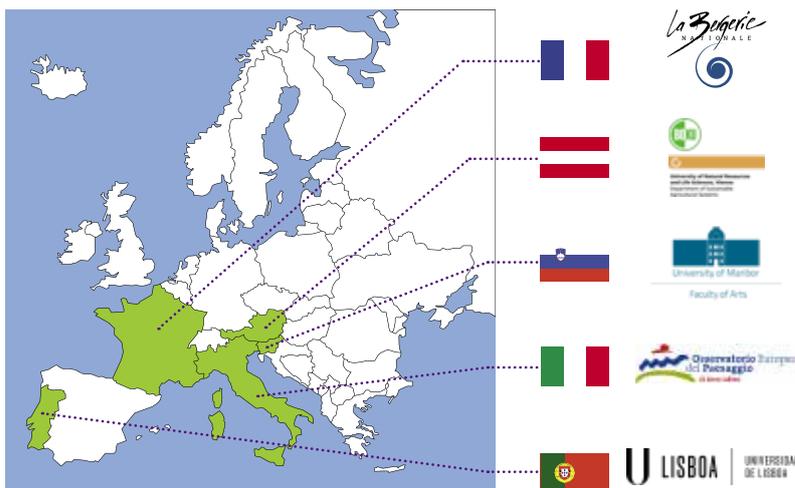
Dans cette optique, l'objectif du projet EducLocalFOOD était de professionnaliser et d'accompagner les enseignants et les formateurs de l'enseignement agricole pour enseigner les SALD.

Les résultats du projet

Les cinq partenaires ont ainsi développé et diffusé des outils pédagogiques communs et innovants pour aider les enseignants et les formateurs de toute l'Europe à transmettre les connaissances et les compétences sur les SALD. Pour la réalisation du kit pédagogique et pour être au plus près des besoins, deux enseignants par pays ont été associés au projet depuis son début puis 23 enseignants ou formateurs ont testé le kit.

Dans un premier temps, trois rapports avaient été réalisés :

- Le diagnostic et l'analyse comparative des SALD dans les pays partenaires,
- Le diagnostic et l'analyse comparative des pratiques pédagogiques dans les pays partenaires,
- Le diagnostic des besoins en termes d'outils pédagogiques pour enseigner les SALD.



Un kit pédagogique a été produit dans différentes langues (anglais, français, allemand, italien, portugais, slovène), sous formes interactive et fichier PDF.

Toutes les ressources sont disponibles gratuitement sur le site internet du projet www.educlocalfood.eu/fr



11 juin : séminaire de démultiplication à la Bergerie

Le kit pédagogique terminé, chaque pays partenaire a organisé un événement de démultiplication pour faire connaître les résultats du projet.

La Bergerie nationale a ainsi organisé un séminaire final en visioconférence

le 11 juin pour présenter les résultats et partager des expériences vécues par les enseignants engagés dans EducLocalFOOD.

Lors de ce séminaire ont été présentés le projet d'une façon générale et ses résultats (rapports préalables et kit pédagogique). Un temps de question/réponse a permis de faire un échange entre les participants et les intervenants.

Les enseignants ayant participé dès le début et ceux associés à la phase de test ont présenté les séquences pédagogiques mettant en œuvre le kit pédagogique dans leurs classes et se sont exprimés sur leur perception de cet outil. Enfin, des vidéos de témoignages d'élèves ont été diffusées.

Une nouvelle phase d'échange très riche a eu lieu où les intervenants et les participants ont manifesté leur intérêt pour le projet et le kit pédagogique.

À la fin du séminaire, l'agence Erasmus+ est intervenue pour clôturer l'après-midi, apporter un regard extérieur et présenter les opportunités offertes par le programme 2021-2027.

Appui
et Innovations

Retour sur...

Clap de fin pour le projet européen EducLocalFOOD (suite)



Ce séminaire a réuni 63 personnes dont plus de la moitié étaient des enseignants, principalement venant de l'enseignement agricole public mais également du privé. L'enseignement supérieur ainsi que l'inspection étaient également représentés. D'autres acteurs tels que la maison de l'Europe ou des associations étaient également présentes. Notons également la participation du réseau Marguerite qui porte des projets en éducation agroalimentaire dans des collèges et des lycées de l'éducation nationale.

Le kit pédagogique

Il semblerait que les présentations et les échanges ont convaincu les enseignants d'utiliser ce kit pédagogique, tous les enseignants ayant répondu au questionnaire d'évaluation du séminaire ont déclaré avoir l'intention de s'en servir pour leur cours.

L'idée de mettre en place un groupe d'utilisateurs du kit pédagogique a émergé pendant le séminaire. Les enseignants inscrits pourront échanger sur la manière d'utiliser le kit dans leurs cours et

ainsi enrichir leurs pratiques. Grâce au réseau Marguerite notamment, le kit pédagogique pourra également être utilisé dans des établissements de l'éducation nationale.

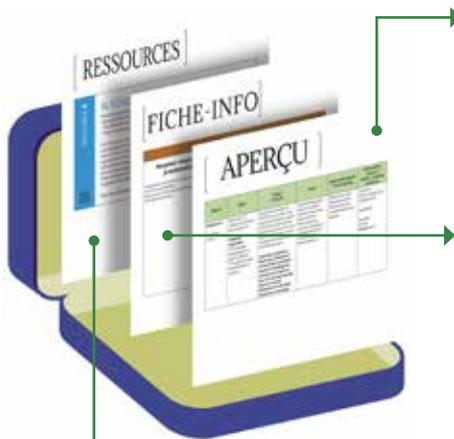
6 septembre : réunion de clôture

Enfin, le 6 septembre dernier, les partenaires se sont réunis une dernière fois pour avoir un retour sur les événements de démultiplication organisés dans chaque pays et préparer le rapport final demandé par l'agence Erasmus+.

Kit pédagogique version fichier PDF <https://cutt.ly/BRfOqbV>



Kit pédagogique



Un aperçu général présentant le contenu, la méthode d'enseignement, le matériel nécessaire, la durée, les capacités visées et les résultats d'apprentissage.

Des fiches-info présentent en détail le déroulé de chaque séquence.

Des ressources complémentaires donnent des outils aux enseignants et aux apprenants, ainsi que des liens pour aller plus loin.

Kit pédagogique version interactive <https://cutt.ly/sRfILvx>





Appui
et Innovations

Retour sur...

EducEcoRegions



Le projet EducEcoRegions se propose de redynamiser des territoires européens au patrimoine riche, par l'agriculture biologique, l'agroécologie et l'activité touristique. Retour sur un récent séminaire à Majorque.



Mise en valeur du paysage majorquin par une agriculture locale agroécologique.

Dans la continuité des projets Erasmus+ dont la Bergerie nationale a été le pilote (EuroEducates et EducLocalFOOD), le projet EducEcoRegions 2020-2022 vient renforcer les partenariats autour de la thématique des Ecoregions, bio-districts ou bio-territoires, selon les terminologies de chaque pays.

EducEcoRegions a pour vocation de promouvoir les **Territoires innovants** où agriculteurs, citoyens, collectivités territoriales et acteurs locaux formalisent leur projet de gestion durable des ressources locales. Pour cela, ils s'appuient

sur les principes d'une **agriculture biologique ou agroécologique** pour dynamiser l'économie tout en valorisant leur patrimoine par le tourisme.

Objectifs et productions

Le projet EducEcoRegions est construit autour de plusieurs objectifs et productions intellectuelles.

Sont planifiées :

- Trois rencontres transnationales en Italie, Espagne et Portugal, dont une a eu lieu en visioconférence, suite à la pandémie.

- La création de deux productions intellectuelles :

La première est un rapport sur les écorégions en Europe. Elle se compose de deux parties : une analyse comparative des expériences des écorégions dans les différents pays impliqués dans le projet et un document de synthèse (une charte commune).

La seconde est une boîte à outils pédagogique comprenant un document écrit destiné à l'enseignement de la notion d'écorégion, un outil d'apprentissage en ligne interactif et collaboratif et un outil vidéo réalisé à partir de

Appui
et Innovations

Retour sur...

EducEcoRegions (suite)

séquences réalisées dans chaque pays partenaire.

Parallèlement, un outil d'évaluation et un de suivi des projets a été développé par un enseignant-chercheur de l'université de Bologne. Il permet de diagnostiquer les nouveaux territoires intéressés par la création de ce modèle de territoire écologique.

- Trois séminaires dédiés aux formations de formateurs auxquelles participent six enseignants de chaque pays. L'objectif est de partager leurs expériences pédagogiques, découvrir de nouveaux projets territoriaux et tester le kit pédagogique avec leurs élèves¹.
- À la fin du projet prévu pour septembre 2022, chaque pays organisera un séminaire de diffusion des productions et résultats du projet dans son pays.

Un séminaire à Majorque

Un séminaire s'est déroulé à Majorque (Baléares) du 4 au 8 octobre dernier, auquel ont participé des enseignants, formateurs, chargés de mission et re-



Valldemossa-Majorque.

présentants de structures de tous les pays partenaires.

En effet, des enseignants de différents établissements² (le Campus Métiers Nature de Coutances, le Campus Vert d'Azur d'Antibes, le pôle formation de la Bergerie nationale, l'association Biovallée dans la Drôme) ont pu faire une immersion concrète par la découverte de l'exemple de l'écorégion de Majorque.



Salvatore Basile, président de INNER (International Network of Eco Regions), porteur du projet EducEcoRegions.

Ils ont par ailleurs pu rencontrer leurs homologues espagnols, portugais et italiens et échanger sur les pratiques pédagogiques pour le développement des Biodistricts/Bioterritoires/Ecorégions, dans les territoires ruraux.

Les 24 participants au séminaire (venant de quatre pays européens).



¹ Chaque pays a la responsabilité d'un outil pédagogique :

- Un support écrit sous la responsabilité d'Agrobio Portugal, pour l'enseignement et la formation,
- Un outil d'apprentissage en ligne sous la responsabilité de la Sociedad Española Agricultura Ecológica/Agroecología (SEAE),
- Un outil réalisé lors des différents séminaires sous la responsabilité de la Bergerie nationale, avec la production d'un support audiovisuel montrant des exemples d'écorégions basés sur des pratiques.

² Blandine des Escotais et Jean-Armand Viel (Bergerie nationale), Anne Piquard Hébert (EPL de Lomme), Sylvie Soave (EPL Antibes).

Appui
et Innovations

Retour sur...

EducEcoRegions (suite)

Deux ateliers ont permis d'aborder le rôle des enseignants et des étudiants dans le processus des apprentissages innovants en prenant appui sur les exemples des Écorégions. Chaque pays a pu présenter des expériences de formation de différents projets locaux durables.

Plusieurs visites organisées par l'hôte, la Sociedad Española de Agricultura Ecológica/Agroecología (SEAE), ont permis de découvrir de nouvelles modalités de développement territorial basées sur la préservation des paysages et le développement d'une activité agricole biologique, propice à la préservation des sols et de la biodiversité.

La restauration de ces paysages liés à l'activité agricole a permis de développer un modèle d'écotourisme de proximité qui valorise entre autres des produits locaux de qualité et contrebalance le tourisme de masse omniprésent sur l'île.

Deux fermes biologiques publiques ont été restaurées et mises en culture à des fins pédagogiques et touristiques, leurs



Visite de la ferme Son Moragues-Valldemossa, mise en valeur du paysage par l'entretien d'une oliveraie.

visites ont été commentées par deux universitaires, l'un sur la dimension historique du lieu et un autre abordant le nouveau modèle touristique proposé au consortium municipal local autour de

spécificités locales.

Durant ce séminaire, la Bergerie nationale a pu commencer le travail de capitalisation des expériences menées par les écorégions en ayant la charge de produire quatre documents audiovisuels pour le kit pédagogique du projet.

En parallèle du séminaire, les partenaires du projet ont eu l'occasion de rencontrer les acteurs du consortium municipal, qui ont lancé le premier Forum public pour la formalisation de la création de l'écorégion avec les parties prenantes du territoire de la Côte Nord à Valldemossa : « Les écorégions comme outil de revitalisation économique de la Serra de Tramuntana ».

À cette occasion, des discussions fructueuses ont permis à l'ensemble des membres du projet (l'association INNER Italie, le Biodistrict Cilento Italie, la Socie-

Ferme communautaire à Raixa, interprétation du paysage et éléments ethnologiques, par Júlia Román, professeur à l'Université des Îles Baléares.



Appui
et Innovations

Retour sur...

EducEcoRegions (suite)

dad Española de Agricultura Ecológica/ Agroecología, l'Associação Portuguesa de Agricultura Biológica et la Bergerie nationale) d'envisager le test d'un outil d'évaluation et de diagnostic des territoires les plus propices à l'émergence des bioterritoires/biodistricts/écorégions.

Dans le cadre d' EducEcoRegions en France, deux expériences sont mises en avant : la Biovallée et le Projet alimentaire territorial du Sud Yvelines. Pour ce dernier, la Bergerie effectue un diagnostic et estime dans quelles mesures le territoire du PAT pourrait être un modèle d'Ecorégions. Biovallée, un territoire rural européen de référence en matière de développement durable situé dans la Drôme, est un autre partenaire français inscrit dans le projet EducEcoRegions. L'association des acteurs de Biovallée souhaite faire de son territoire un exemple de réussite en matière de gestion et de valorisation des ressources patrimoniales locales. Elle a aussi pour objectifs de promouvoir et de développer la culture de préservation de son environnement et incite au respect de ses terres et de ses paysages.

Le prochain séminaire formation de formateurs du projet Erasmus+ EducEcoRegions se tiendra au Portugal sur le site de l'écorégion de Sao Pedro do Sul du 21 au 25 mars 2022.

Plus d'informations sur EducEcoRegions :
www.organicdistricts.eu



Marché biologique local à Palma.



Échanges entre enseignants sur la pédagogie des écorégions.

Animation
et Territoires

C'est pas que sorcier !

Avec une fréquentation de 400 visiteurs par jour chaque année, « C'est pas que sorcier ! » est une des animations les plus attendues de la ferme de la Bergerie nationale.



Le directeur de l'école accueille les enfants dans son bureau pour leur expliquer le déroulement de leur enseignement agri-enchanté.

« C'est pas que sorcier ! » est une des animations phares que la Bergerie nationale propose pour les vacances de la Toussaint... Les enfants deviennent sorciers, scientifiques et agri-enchanteurs.

Les deux semaines sont articulées autour de la thématique d'Halloween : une école de sorciers s'installe durant les va-

cances de la Toussaint à la ferme de la Bergerie nationale. Les enfants partent à la rencontre des professeurs des quatre maisons : Onglondor, Sabotard, Verredelait ou Serredecoq pour jouer et apprendre grâce à de nombreuses activités agri-enchantées. Ils résolvent les énigmes des différentes maisons et sont récompensés par le directeur.



Des animations pour mieux comprendre le monde du vivant...

Traction animale

Les enfants jouent à tracter un petit traîneau avec des charges adaptées à leur morphologie. Ce travail leur permet de connaître la capacité d'un cheval de trait, qui peut tirer 1,5 fois son poids grâce à sa forte musculature.

Vertus du lait

Les enfants comparent la richesse de l'alimentation de la vache à celle du lait qu'elle produit. Par des jeux de coloration, ils découvrent les vertus du lait, aliment complet : solidification des os, apport de vitamines... et ses nombreux nutriments.

Animation
et Territoires

C'est pas que sorcier! (suite)

Les enfants peuvent également visiter le labyrinthe des horreurs, participer à un cours de Quidditch (le sport mixte de balle de la saga Harry Potter) et bien sûr déambuler dans la ferme pour aller à la rencontre de tous les animaux.

Et pour finir l'après-midi, ils peuvent assister à la traite des vaches et aux soins aux animaux.

« C'est pas que sorcier ! » s'adresse à un public familial venant de toute l'île-de-France, pour les enfants accompagnés de leurs parents - ou très souvent de leurs grands-parents -.

Horaires et tarifs :

<https://cutt.ly/ARySMst>

L'école « Verredelait » propose de mieux comprendre la magie du lait, produit riche en nutriment et indispensable à la santé.



Le labyrinthe abrite une faune utile aux agriculteurs. Mais lors de ces vacances, des animaux horribles se sont installés. Les enfants sauront-ils les retrouver ?



Nocturne lundi 1^{er} novembre Cluedo grandeur nature

Dans ce Cluedo grandeur nature, le meurtre se déroule à l'époque de Napoléon Bonaparte. Petits et grands doivent aller à la rencontre des personnages (joués par des animateurs de la ferme) disséminés en différents endroits de la Bergerie, pour résoudre le meurtre du chef d'exploitation. Tout cela avec une pointe de mystère et d'horreur : les personnages sont des fantômes revenus hanter la ferme...

Avant l'enquête, une pause gourmande (soupe de potiron, pain, fromage et jus de pomme à la cannelle) permet de prendre des forces et se préparer aux fortes émotions.



Apprentissage
et Formations

Le BTSa ACSE : une formation ouverte, polyvalente et concrète

BTSa Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole : témoignages de stagiaire, d'apprentie et de maître d'apprentissage...

Vous avez un projet de travail dans le monde rural, en lien avec l'agriculture ? un projet d'installation, une envie de piloter une exploitation agricole ou d'en être salarié ?

Une formation ouverte

Le BTSa ACSE (analyse, conduite et stratégie de l'entreprise) est une formation ouverte sur le monde agricole dans sa diversité. Il offre une formation générale solide (Bac+2) et un enseignement professionnel polyvalent.

Il permet d'acquérir de solides connaissances de l'environnement économique et social de l'exploitation, ainsi qu'une méthode de diagnostic de son fonctionnement s'appuyant sur l'analyse technico-économique.

À la Bergerie nationale, la formation s'articule autour :

- De nombreux travaux pratiques sur l'exploitation agricole, modèle de transition écologique,
- D'un module en lien avec l'environnement de l'établissement : agriculture

périurbaine et commercialisation en circuits courts,

- D'un suivi individualisé des apprenants.

Témoignages d'une stagiaire en reconversion professionnelle, d'un maître d'apprentissage et de son apprentie...



Cours, travaux collectifs en salle et visites d'exploitations s'enchaînent pendant la formation en centre.

Apprentissage
et Formations

Le BTSa ACSE : une formation ouverte, polyvalente et concrète

Témoignage

À 41 ans, Aurélie Robert, anciennement chargée de communication auprès d'entreprises privées (dont les 12 dernières années chez Airbus) est en reconversion professionnelle. Il y a 4 ans, un besoin d'autre chose dans la vie mûrit dans sa tête. Auprès de sa nièce handicapée, Aurélie découvre la médiation animale... Un projet se dessine, d'autant qu'elle a accès à un foncier de 6 ha près de Beauval.



La formation professionnelle est une démarche personnelle. Aurélie a étudié de près le fonctionnement des fermes pédagogiques et a rencontré les exploitants : tous possédant une base agricole, ils lui conseillent de s'orienter d'abord vers une formation agricole. Elle réalise que pour son projet de ferme pédagogique il faut d'autres ateliers de production « faciles » à mettre en place et rentables pour bâtir un projet viable à visée sociale. Et donc se former en agriculture.

Quel diplôme préparer et où ?

Suite à ses recherches, elle découvre le Pôle Formation de la Bergerie nationale : formations agricoles, pour adultes, avec cours et travaux pratiques sur un même site.

Aurélie souhaitait une formation en présentiel, proche de son domicile. La Bergerie nationale répond à ses attentes.

Aurélie est novice dans le domaine agricole. L'équipe pédagogique du Pôle Formation l'accompagne et lui conseille une formation large sur un an : le BTSa ACSE personnalisé, ce qui lui donnera les compétences requises pour se lancer.

Le déroulement de la formation

Aurélie a effectué 8 semaines de stage en entreprise d'août à avril 2021. Elle suit les cours avec les jeunes de 1^{re} et 2^e années, en apprentissage. L'année, chargée, n'est heureusement pas trop perturbée par la crise sanitaire.

Richesse de la formation en centre

Aurélie a vraiment apprécié le mélange de cours, de travaux pratiques et de visites extérieures.

- Les cours sont très variés : zootechnie, comptabilité gestion, commercialisation, développement de l'exploitation, analyses des systèmes d'exploitations. Enfin, trouver les bons leviers de commercialisation des produits en fonction de l'environnement fait partie des sujets appréciés par Aurélie. Le cours d'agroécologie est aussi très enrichissant.

- Les travaux pratiques dirigés par Anne-Séverine Façois ont permis d'apprendre les gestes techniques tant sur les ovins



Visite d'une exploitation en BIO (Huilerie de l'Orme creux).

Apprentissage
et Formations

Le BTSa ACSE : une formation ouverte, polyvalente et concrète (suite)

(pesée, onglons, tonte, triage) que sur les bovins (traite des vaches).

- Les visites à l'extérieur sont le top pour Aurélie. Elles permettent de voir l'évolution du projet de l'exploitant, les obstacles rencontrés, les regrets de certains exploitants, les aides qui existent.

Le côté analytique abordé dans la formation est un vrai bonus et tout amène à la réflexion. Trouver des solutions, des pistes, des bonnes idées est passionnant.

« Dans les cours, la mise en place de travaux communs par groupe de 2 ou 3 personnes est très motivante, très enrichissante. Cela permet d'expliquer et de voir les choses d'une autre manière, surtout avec les jeunes de 2^e année qui apportaient volontiers leurs connaissances. Que du bonus pour moi pour monter plus rapidement en compétences ! »

« J'ai donc été très bien intégrée et les échanges allaient dans les deux sens. De mon côté, je leur ai apporté de la rigueur, de l'organisation. Les jeunes me montraient leur travail pour avis ».

Richesse de l'entreprise

En parallèle, Aurélie était stagiaire à la Ferme de Maurepas (Yvelines), au contact de la réalité, cela permettait de prendre du recul, d'acquérir la réflexion nécessaire pour mener le bon projet.

Cette exploitation est en polyculture/élevage avec vaches allaitantes, poules pondeuses et volailles de chair.

Depuis deux ans, un élevage de porcs à l'engraissement a été créé qui s'étend depuis peu avec une activité de naisseur. Pour cet exploitant, Aurélie a étudié le projet de conversion en agriculture bio-



Travail de groupe sur le Module d'Initiative Local : Multifonctionnalité de l'agriculture périurbaine et circuits courts.

logique dans laquelle il s'est lancé cet été. Elle garde d'ailleurs des contacts avec lui. Il y a un véritable échange avec l'entreprise.

Ainsi, cette formation apporte tout ce qui est nécessaire à un projet d'installation :

- la gestion (très importante selon Aurélie), apporte de bonnes bases pour réfléchir au projet,
- les formalités administratives à accomplir,
- les visites de terrain,
- les rencontres d'exploitants, riches en retour d'expériences,
- formateurs disponibles et investis.

Un regard sur cette formation terminée ?

Tous les sujets ont été abordés et tous les cours ont été bénéfiques.

« J'ai adoré les cours de zootechnie/agronomie de Blandine des Escotais : passionnant, on sait en y allant qu'on va prendre du plaisir à apprendre ! Et on en ressort avec plein de nouvelles choses en tête, c'est très important pour choisir sa production.

J'ai été très bien accompagnée par Hélène Langlois en compta/gestion et même en « off » si besoin.

Patricia Viteaux a réussi à nous expliquer en détail tout le cheminement de la commercialisation. »

Apprentissage
et Formations

Le BTSa ACSE : une formation ouverte, polyvalente et concrète (suite)

Seul petit regret, il vaut mieux démarrer la formation par les cours (plutôt que par l'entreprise dans mon cas) afin d'avoir un minimum de questionnements liés aux cours et au projet en arrivant dans l'entreprise. Les semaines passent vite et les points de blocage apparaissent au fur et à mesure.

Du coup, il y a eu un peu de stress au mois d'avril pour boucler le projet et l'obtention du BTSa ACSE en juin 2021.

Une installation bien réfléchie

La formation BTSa ACSE a remis les idées d'Aurélie dans l'ordre, pour un projet plus sûr. Elle est maintenant capable de raisonner la mise en place d'activités sur sa future exploitation.

Convaincue qu'il fallait ajouter des productions agricoles à son projet initial, Aurélie a procédé par élimination pour les choisir : pas d'investissements lourds possibles donc pas de production laitière et pas de vaches allaitantes.

Elle trouve un attrait dans la production

porcine qu'elle a découverte chez son maître de stage (bandes de 8 porcs élevés sur paille). C'est un atelier vraiment rentable, moins chronophage en travail que les autres productions et une production sympa pour Aurélie !

Même constat pour l'atelier de poules pondeuses découvert aussi à Maurepas (250 poules plein air) dont elle maîtrise les bases maintenant.

Le projet est donc le suivant :

- Élevage porcs plein air bio
- Élevage poules pondeuses plein air bio
- Prestations de services en médiation animale

Pour cela, elle suit depuis début octobre 2021, un certificat de spécialisation porcs, à la Ferme expérimentale des Trinottières, seule ferme expérimentale en France en élevage de porcs en agriculture biologique.

Elle est en stage en entreprise à la Ferme de Beaumont à Valpuseaux (91).

Aurélie prévoit ensuite une petite formation en médiation animale.

Début septembre, elle a suivi le parcours à l'installation avec la chambre d'agriculture.

Aurélie se donne un an pour monter le business plan nécessaire à son installation

Dans le cadre d'une reconversion, en formation continue, ce mélange de terrain et apprentissage d'école est passionnant. Avoir tout sur place est un vrai atout pour la personne qui souvent doit mener sa vie de famille à côté.

« On peut être fière d'avoir suivi sa formation à la Bergerie nationale. Son positionnement en Île-de-France est un vrai atout : beaucoup de personnes en reconversion sont dans cette région et peu s'imaginent qu'il y a un tel établissement répondant à toutes nos attentes ».

Le BTSa ACSE à la Bergerie, c'est :

- Un **CONTACT PRIVILÉGIÉ AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX** prêts à recevoir les stagiaires, à répondre à leurs questions.
- La possibilité d'aller chez les producteurs avec une **VRAIE CHANCE D'ANALYSER** ce qui se passe chez eux.
- Un **CONTACT FACILITÉ AVEC LES DIFFÉRENTS ATeliers DE LA FERME** au point de vue agroécologique et agronomique.
- Un **CADRE SUBLIME** : « j'ai adoré me déplacer dans la Bergerie ».



Visite à l'Huilerie de l'Orme creux.

Apprentissage
et Formations

Le BTSa ACSE : une formation ouverte, polyvalente et concrète (suite)

Témoignage

Mathieu Penel

Ferme des Blés – Sonchamp (78)

Maître d'apprentissage de **Julie Servaes** (BTS ACSE 1^{re} année) présente lors de notre venue et de **Tiphaine Baudoin** (2^e année)



Mathieu Penel, exploitant agricole, est titulaire d'un BTSa TAGE (techniques agricoles et gestion de l'entreprise), ancienne appellation du BTSa ACSE.

« C'est le meilleur diplôme » dit-il, diplôme le plus large possible en matière d'installation, de connaissances agricoles et de comptabilité/gestion d'une entreprise. Il est possible de se spécialiser ensuite. Installé au 1^{er} octobre 1992, Mathieu accueille des apprentis depuis 1997.

Quant à Julie, son apprentie, titulaire d'un bac ES, elle a choisi de se réorienter en intégrant la formation ACSE après des études STAPS.

L'exploitation agricole

Pour lui, son exploitation répond bien aux attentes d'une entreprise pour ce diplôme. Il n'y a pas de production animale, mais elle permet de voir toutes les facettes du métier agricole.

La Ferme des Blés comprend trois grands ateliers :

- Polyculture (105 ha),
- Élevage-pension de chevaux,
- Activité commerciale : foin, paille, copeaux, granulés chevaux, terreau, écorces de pin, fumier...

• LES CULTURES

Elles se répartissent sur 105 ha en colza, blé, prairies temporaires et permanentes (environ 26 ha) destinées aux chevaux et des jachères obligatoires.

Soucieux de l'environnement, Mathieu applique des Mesures agroenvironnementales et climatiques (MAEC) proposées sur le territoire par le Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse.

Pour cela, il a mis en place :

- La diminution de la fumure azotée,
- Le retard de fauche,
- La baisse des produits phytosanitaires,
- La conservation de trois mares occasionnelles (en fonction de la météo) dans ses parcelles servant de zone favorable à la biodiversité et de réservoir d'eau.

• L'ATELIER ÉQUIN

Il comprend 4 chevaux à l'élevage (le dernier a 2 ans et va être débourré), des chevaux en pension pré/box et des chevaux en vacances l'été.

• L'ACTIVITÉ COMMERCIALE

Mathieu s'est diversifié grâce à une activité de vente aux particuliers comme aux entreprises.

- Terreau (compost végétal), terre de jardin, terre de bruyère, écorces de pin aux particuliers et aux paysagistes (en vrac ou en big bag),
- Reprise de fumier de cheval et vente,
- Curage de boxes,
- Copeaux, lin,
- Paille et foin de l'exploitation vendus et utilisés en permaculture, pour l'événementiel (ballots de paille pour les fêtes médiévales, Tour de France dans les Hauts-de-Seine...).



Julie gère les rentrées et les sorties des chevaux au pré.

Apprentissage
et Formations

Le BTSa ACSE : une formation ouverte, polyvalente et concrète (suite)

Il vend aussi de la paille pour les constructions d'habitations (École de Rosny sous bois par exemple) et travaille avec le Potager du Roi.

Dans le cadre de l'étude menée avec les apprenants de cette année, accompagné par Blandine des Escotais, un projet a été proposé : un atelier bovins à l'herbe (viande). Il s'agit de vaches taries de race normande à engraisser. Malheureusement, il est difficile de trouver des animaux de cette race dans la région.

Pourquoi des apprentis en BTSa ?

Mathieu prend des apprentis depuis 1997 dont les trois quart viennent de la Bergerie nationale.

Forcément, il y a un besoin de main d'œuvre toute l'année, notamment avec les chevaux. L'alternance de l'apprentissage est de 15 jours au CFA, aussi il essaie d'embaucher un apprenti de 1^{re} année et un de 2^e année, le roulement étant plus facile ainsi à organiser. La proximité de la Bergerie est un plus : en moyenne, un apprenti sur deux vient de lui-même alors que l'autre est recommandé par l'établissement.

« Je ne prends de préférence que des apprentis BTS car j'apprécie leur maturité. Julie pose toujours des questions. C'est valorisant pour les deux personnes qui échangent. »

L'avis de Julie

« Je sais ce que j'ai à faire dès le matin. À mon arrivée, sortie des chevaux et la journée démarre ! J'ai une grande pause le midi car je termine à 18 heures. Mathieu tient au bien-être des chevaux et cela permet de les laisser plus longtemps dehors. Le fait de nous inculquer une "logique de travail" nous apporte de l'efficacité, plus de sécurité et du confort. »



Échanges maître d'apprentissage/apprentie dans une bonne ambiance.



Julie aide à dételier le déchaumeur.