

LES CHANTIERS REMPART,
LES JEUNES À LA DÉCOUVERTE
DU PATRIMOINE BÂTI P.2

FESTIVAL ALIMENTERRE
À LA BERGERIE P.4

JOURNÉE PORTES OUVERTES P.8

VOUS AVEZ DIT AQUAPONIE ? P.10

LA FERME DE LA BERGERIE
FÊTE NOËL P.12

LES ÉCHOGRAPHIES DES BREBIS
MÉRINOS DE RAMBOUILLET P.14

LE BILAN À MI-PARCOURS
DU PROJET D'ÉTABLISSEMENT
DE LA BERGERIE P.15

L'HISTOIRE AU COEUR
DE LA BERGERIE P.16

*Labyrinthe des petites bêtes
à la ferme de la Bergerie nationale*

Retour sur

LES CHANTIERS REMPART

LES JEUNES À LA DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE BÂTI

L'association Rempart a accueilli sur le site de la Bergerie nationale des bénévoles en herbe (entre 8 et 10 ans) durant les vacances de la Toussaint. L'objectif : sensibiliser à la sauvegarde du patrimoine et inciter les jeunes à regarder, échanger, comprendre, se former...

Les chantiers Rempart proposent des activités de construction collective afin de familiariser les jeunes bénévoles aux différents matériaux.

Au programme de ces vacances de la Toussaint :

Les bénévoles ont pu suivre toutes les étapes de fabrication des matériaux avec une initiation à la préparation du torchis et du plâtre. Différentes activités leur ont aussi permis d'apprendre les bons gestes pour faire adhérer les matériaux sur un support.



Préparation d'un
mortier de chaux

*Initiation à la
sculpture sur pierre*



Les chantiers Rempart

Les enfants ont aussi participé à un atelier de sculpture sur pierre. Une initiation en lien avec la volonté de l'association Rempart de valoriser les techniques traditionnelles.

Enfin, afin de bien différencier les matériaux, chaque petit bénévole a préparé un échantillon de torchis de plâtre et de chaux. Ils ont ensuite fabriqué une boîte en mosaïque afin de pouvoir garder précieusement leurs échantillons.



*Échantillons de torchis,
plâtre et chaux*

Initiation mosaïque



Retour sur

FESTIVAL ALIMENTERRE À LA BERGERIE

pour une agriculture et une alimentation durables et solidaires

Pour la quatrième année consécutive, le festival Alimententerre, événement international pour une agriculture et une alimentation durables et solidaires, vient d'avoir lieu à la Bergerie nationale, avec un nouveau format pour la session 2022.

Cette année, deux événements se sont déroulés en présentiel sur le site de la Bergerie. Le premier, ouvert au grand public, a été programmé en soirée et le second, s'adressant aux apprenants, a été proposé sur une matinée.

Les films choisis par le comité de pilotage portent sur des thématiques telles que les différents systèmes de productions agricoles, les effets des pesticides sur la santé humaine et sur l'environnement, l'empreinte écologique de notre alimentation, mais aussi l'engagement citoyen sur les territoires.

Projection-débat ouverte au grand public, autour du film « La part des autres » de Jean-Baptiste Delpias et Olivier Payage

Ce film a été projeté à la Bergerie nationale, le lundi 14 novembre à 20 h 30. Cette soirée a rassemblé un peu plus d'une vingtaine de personnes. Le film projeté traite de l'aide alimentaire en France et des initiatives citoyennes connexes, en présentant le rôle des producteurs, de l'industrie agroalimentaire, des politiques publiques et des citoyens. Dans l'assistance, se trouvaient des représentants d'associations de consommateurs, des personnes ayant pratiqué l'aide alimentaire, des agriculteurs, des élus locaux, une professionnelle de la restauration collective et des membres du personnel de la bergerie nationale.



Débat grand public
autour du film
«La part des autres»

À l'issue de la séance, un sondage à main levée a permis de se faire une idée de l'opinion des personnes présentes dans la salle sur le système alimentaire actuel, de la production agricole à l'aide alimentaire, puis s'est suivi un débat au cours duquel les participants ont pu réagir aux propos du film tout en témoignant de leur expérience professionnelle, d'associatifs ou bien de simples consommateurs.

Pour conclure, les échanges ont été riches, et les participants ont exprimé leur satisfaction enrichi leur connaissance et leur réflexion grâce au film et au débat.



Festival alimenterre à la Bergerie

Accueil des jeunes
dans la grange Nord



Évènement organisé pour les apprenants en collaboration avec le lycée Bascan, établissement de l'Education nationale situé à Rambouillet

Cette année, pour la première fois, le festival Alimenterre a été l'occasion d'une collaboration entre le lycée Bascan et la Bergerie nationale. En effet, le 17 novembre, quatre films ont été projetés devant quatre classes de première générale du lycée Bascan et trois classes du pôle formation (filières Bac pro CGEH et BTS). En complément de la matinée, une visite de l'exploitation a été réalisée. Les 200 jeunes ont été accueillis par Madame Lescoat, directrice de la Bergerie nationale, et se sont répartis dans quatre groupes mixant les élèves du lycée Bascan et les apprentis de la Bergerie nationale.

Projection-débat autour du film « La Beauce, le glyphosate et moi » d'Isabelle Vayron

Ce film soulève des questions de santé publique, d'agronomie et du rôle des politiques publiques, à travers les témoignages de nombreux agriculteurs apportant chacun son point de vue sur ce sujet controversé du glyphosate. Les élèves et les apprentis ont ensuite participé à un « débat mouvant* » au cours duquel ils ont été invités à réagir à plusieurs affirmations liées à ce pesticide, à sa toxicité et aux contraintes qui entourent son utilisation.

* Faire un **débat mouvant** consiste à soumettre une proposition à un groupe, puis à demander aux participants de prendre physiquement position pour ou contre elle, en allant d'un côté ou de l'autre de la salle, correspondant à l'affirmation ou à la négation.



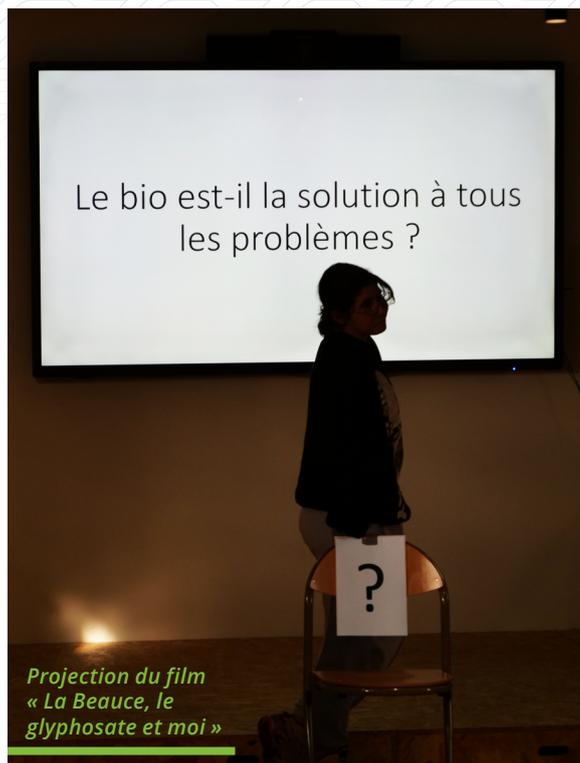
Projection du film
« La Beauce, le
glyphosate et moi »

Festival alimenterre à la Bergerie

Projection-débat autour du film

« Le dernier des laitiers » de Mathurin Peschet

Le dernier des laitiers a suscité un réel intérêt auprès des jeunes lycéens et apprentis. Ils ont pu, à travers les propos du film, comprendre les différents modes de production de la filière laitière entre agriculture biologique et conventionnelle. Des témoignages d'éleveurs et d'acteurs de la filière ont permis également d'envisager l'avenir de l'élevage laitier en Bretagne et ses enjeux. Entre élevage de masse dans des élevages de très grande taille robotisés, destiné à produire pour exporter, et un élevage encore familial, qui limite les charges et privilégie le marché local, quelle est l'orientation souhaitable pour la filière ? Pour les jeunes présents lors de la séance, un « débat mouvant » a permis de sonder leur opinion : il semble clair que les jeunes lycéens et apprentis adhèrent davantage au modèle de l'élevage biologique, même s'ils reconnaissent parfois ne pas pouvoir se prononcer sur certaines questions faute de connaissances suffisantes du sujet.



Echanges par groupe autour du film « La part des autres »

Projection-débat autour du film « La part des autres » de Jean-Baptiste Delpias et Olivier Payage

Ce film traite de l'aide alimentaire en France et de ses interactions avec les producteurs, consommateurs et politiques publiques. Après la projection, les apprenants se sont retrouvés en petits groupes pour échanger. Ce film complexe a interrogé les jeunes, notamment sur le maigre revenu des agriculteurs, comptant très souvent sur les subventions pour se dégager un salaire. Ils se sont vite rendu compte que les intermédiaires entre l'agriculteur et le consommateur s'accaparaient principalement la valeur des produits, avec un surcoût significatif.

Projection-débat autour du film « Pour quelques bananes de plus, le scandale du Chlordécone » de Bernard Crutzen

Le film abordant un sujet complexe et parfois controversé, la séance a débuté avec quelques questions préparatoires pour intéresser les jeunes. Le film informe sur la pollution au Chlordécone, insecticide utilisé dans la production de bananes aux Antilles. Il aborde les enjeux très divers liés à l'utilisation de pesticides. Après le visionnage du film, les jeunes ont répondu à un quiz en ligne (Kahoot) sur la compréhension du film et ses points clés. Un débat sur les notions de racisme alimentaire et le néo-colonialisme était prévu, mais par manque de temps, seul le deuxième thème a pu être brièvement abordé.



Les résultats du quiz en ligne suite à la projection du film « Pour quelques bananes de plus, le scandale du Chlordécone »



Présentation des nombreuses activités de l'exploitation de la Bergerie nationale

Visite de l'exploitation agricole

Cet évènement organisé dans le cadre du festival Alimenterre intégrait également une visite de la ferme de la Bergerie nationale. La visite était centrée sur l'orientation agroécologique de l'exploitation et les produits alimentaires issus de l'exploitation (produits laitiers, farines...). Ces produits, fabriqués sur le site de la Bergerie, sont ensuite distribués en grande partie localement : mis en vente à la boutique, proposés à la restauration de la Bergerie ou dans des points de vente régionaux. Les élèves de Bascan et les apprentis de la Bergerie ont pu voir les animaux, en apprendre plus sur la gestion des troupeaux et des cultures, et poser toutes leurs questions.

A noter que la visite de l'exploitation de la Bergerie était une première pour une proportion non négligeable de jeunes du lycée Bascan. Ceux-ci vont pouvoir prolonger leur visite avec leurs enseignants lors d'un module sur l'évolution du monde rural.

Événement

JOURNÉE PORTES OUVERTES

PÔLE FORMATION DE LA BERGERIE NATIONALE

Samedi 28 janvier 2023
de 9h-17h

100% PRÉSENTIEL !

Métier du cheval

Des secteurs qui embauchent

Cette journée permet de découvrir les formations regroupées autour de trois filières :

- Métiers du cheval
- Métiers de l'agriculture
- Métiers de la santé animale

Ce sera l'occasion d'échanger avec les formateurs et les apprenants et également de découvrir l'apprentissage et la formation continue. Vous en saurez plus sur les différents métiers qui s'offrent à vous. Les diplômés de la Bergerie nationale sont 86% à trouver un emploi, dont 80% en CDI.

Au programme

- Présentation des formations proposées, en apprentissage, formation continue ou formations courtes
- Visite de l'établissement : locaux de formation, centre équestre, exploitation agricole, self, internat, CARDE (Centre d'Accompagnement, de Ressources, de Documentation et d'Enseignement)
- Intervention de formateurs, entretiens individuels, présentation des parcours individualisés et accompagnement spécifique.

Horaires de la journée : <http://www.bergerie-nationale.educagri.fr/pole-formation/jpo/>



Journée portes ouvertes du pôle formation

Pourquoi choisir une formation à la Bergerie nationale ?

Notre enseignement

- Un cadre de formation exceptionnel au cœur du parc du château de Rambouillet
- Travaux pratiques sur une exploitation en agroécologie
- Des enseignants de qualité et impliqués dans le milieu professionnel : la qualification et le savoir-faire des formateurs contribuent au professionnalisme des cours enseignés
- Un suivi attentif de l'évolution scolaire en centre et sur le travail en entreprise. Le Pôle formation propose aux apprenants des contrats de formation personnalisés, s'adaptant au profil de chacun et les aidant pour la recherche de maîtres d'apprentissage ou de stage
- De très bons résultats aux examens
- Différentes modalités pédagogiques mises en place, comme le suivi individuel des candidats et l'enseignement à distance
- Un rythme d'alternance adapté aux entreprises d'accueil
- Double certification Qualité : Qualiopi et Qualiformagri

Métier agriculture



Métier agriculture

Nos plus

- Un centre de ressources ainsi que des conseils sur l'emploi et l'évolution professionnelle disponibles pour tous
- Un internat ainsi qu'un service de restauration (label Ecocert local-sain-bio)
- Stages à l'étranger (Érasmus+)
- Un grand nombre de sorties et visites d'exploitations
- Partenariat avec le Studbook Selle Français pour les plus grands événements nationaux
- Participation aux Young breeders et au concours « un des Meilleurs apprentis de France » pour les formations « cheval ».

Zoom

VOUS AVEZ DIT AQUAPONIE ?



Avec une deuxième itération du 21 au 23 octobre 2022, le salon Aquaponia, exclusivement dédié à l'aquaponie, l'aquaculture et à l'hydroponie écologiques, a permis de rassembler les acteurs ou futurs acteurs français œuvrant au développement et à la diffusion de ces modes de production.

Producteurs, porteurs de projet, chercheurs, prestataires de services ou encore enseignants, les interventions furent riches et nombreuses, abordant des sujets allant de l'élevage d'espèces

précises comme le sandre, la carpe ou l'écrevisse, la législation française sur l'aquaponie ou encore les multiples offres de formation en lien avec cette pratique.

Mais qu'est-ce que c'est exactement, l'aquaponie ?

Le terme « aquaponie » est un mot-valise formé par la combinaison des mots « aquaculture », qui désigne l'élevage d'organismes aquatiques, et « hydroponie », qui désigne la culture hors-sol des plantes.

La pratique de l'aquaponie est ancienne. Les Aztèques de l'ère précolombienne utilisaient déjà ce concept afin de cultiver des petits îlots agricoles créés artificiellement, connus sous le nom de « chinampas ». Les îlots étaient entourés par des eaux issues des canaux de la ville, ou des petits lacs très peu profonds.

La pratique se faisait et se fait toujours en Asie, au travers de la rizipisciculture. Il s'agit de la production combinée du riz et de poissons ou crevettes.

L'aquaponie repose sur un principe de synergie entre les deux systèmes qu'elle conjugue : l'aquaculture et l'hydroponie, où la majorité des nutriments (> 50%) permettant la croissance optimale des plantes provient des déchets excrétés par les organismes aquatiques après nourrissage.

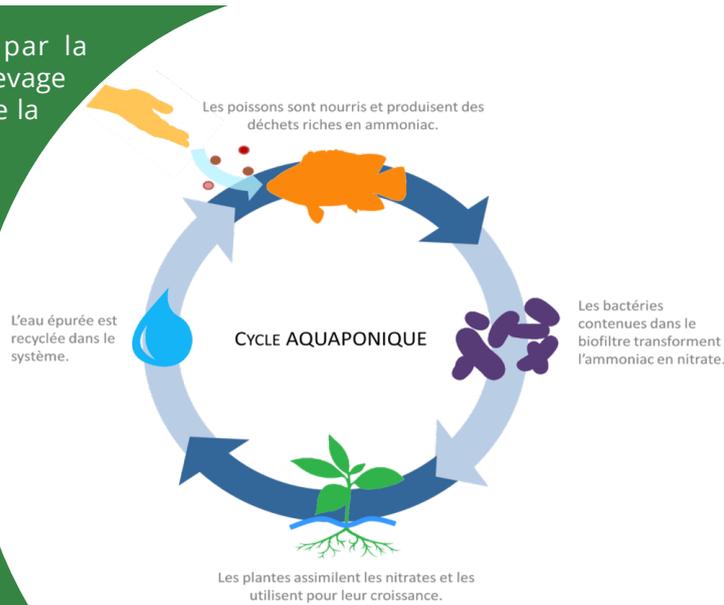


Schéma de fonctionnement d'un système aquaponique couplé (CERER-Pisciculture).

Trois organismes principaux sont au cœur même du principe de l'aquaponie : les poissons, les plantes et les bactéries. Ce triptyque fonctionne de la façon suivante : de l'aliment est donné aux poissons, les poissons produisent des déchets en se nourrissant, qui sont utilisés par les bactéries pour leur développement, celles-ci rendant ces mêmes déchets assimilables par les plantes. Chez les poissons, le catabolisme des protéines (réactions chimiques transformant la matière en déchets) a pour

conséquence l'excrétion d'ammoniac (NH_3) dissous sous forme d'ammonium (NH_4^+) par les branchies. Un biofiltre va donc se charger d'assainir l'eau, grâce à l'action d'une cohorte de bactéries aérobies telles que Nitrobacter, Nitrosomonas et Nitrospira pour ne citer que les trois principales. Ces bactéries vont transformer l'azote ammoniacal total par nitrification en nitrites (NO_2^-) puis en nitrates (NO_3^-), molécules directement assimilables par les plantes.

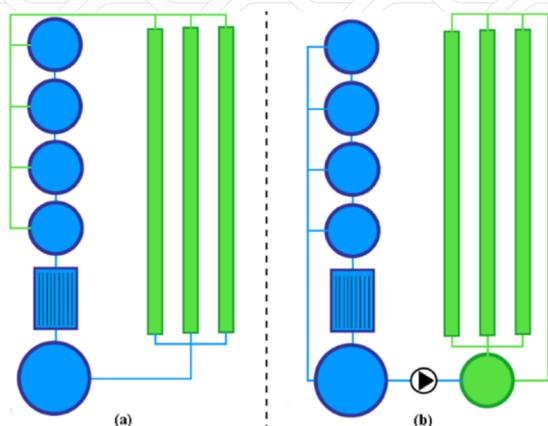


Illustration schématique de systèmes aquaponiques couplé et découplé. (a) : système aquaponique classique consistant en un RAS* (en bleu : les bassins d'élevage, clarificateur et biofiltre) connecté directement à l'unité hydroponique (en vert : gouttières en NFT**). L'eau circule constamment du RAS à l'unité hydroponique et revient vers le RAS. (b) : système aquaponique découplé consistant en un RAS connecté à une unité hydroponique (avec un réservoir additionnel) lié par une valve unidirectionnelle. L'eau est recirculée séparément dans chaque compartiment et l'eau du RAS approvisionne à la demande l'unité hydroponique mais ne retourne jamais au RAS.

*RAS : (Recirculated Aquaculture Systems – système d'aquaculture en eau recirculée)

NFT** : Nutrient Film Technique

Plusieurs façons de pratiquer l'aquaponie existent

Le système couplé et le système découplé. Le premier est un circuit fermé, où l'eau ne fait qu'une boucle et où chaque compartiment biologique (plantes, poissons, bactéries) est relié, dépendant l'un de l'autre ; le second est un circuit où le compartiment des plantes et celui des poissons sont également directement reliés, mais où l'eau n'ira que dans un sens : de la partie aquaculture vers la partie hydroponique. Cela permet une gestion plus fine de la qualité de l'eau, et permet à chaque compartiment d'avoir une qualité de l'eau la plus optimale possible (température, pH, etc.).

D'un point de vue environnemental, l'aquaponie semble correspondre aux attentes. L'élevage des poissons en RAS (Recirculated Aquaculture Systems – système d'aquaculture en eau recirculée) permet une économie de 90 à 99% de l'eau en comparaison de l'aquaculture traditionnelle. Concernant l'aspect nutritif, entre 25 et 30% des nutriments apportés par l'aliment est réellement utilisé par le poisson en gain de poids. Cela signifie qu'entre 70 et 75% des nutriments restants sont rejetés sous forme solide ou gazeuse par le poisson. Ces nutriments vont pouvoir s'accumuler dans l'eau, car celle-ci est peu renouvelée, et permettre d'approcher l'équivalent d'une solution hydroponique. Les plantes trouveront alors le nécessaire pour croître, tout en assainissant l'eau.

L'aquaponie en tant qu'industrie de production agricole reste très marginale, aussi bien aux Etats-Unis qu'en Europe, même si le premier possède une longueur d'avance par rapport au second. Les activités commerciales actuelles en aquaponie concernent majoritairement des ventes de service (conseil, construction, cours) ou de matériel, mais bien moins de la production alimentaire. Les freins au développement de la pratique sont nombreux : difficulté de maîtrise des procédés, manque de connaissances, investissements très lourds ou encore consommateurs non avertis. De plus, en Europe, le manque de législation globale et l'impossibilité pour les produits aquaponiques de jouir de certification (comme la bio) empêchent les producteurs d'être compétitifs et de mieux valoriser leurs produits.

Actuellement, ce système de production concentre de plus en plus d'initiatives de recherches et de plus en plus de porteurs de projet, car l'aquaponie porte en elle plusieurs promesses : la possibilité de produire des organismes aquatiques dans des zones où ces ressources est naturellement rare ; un recyclage de près de 90% de l'eau utilisée ; de manière générale, une approche agroécologique intéressante où chaque compartiment (végétale et aquacole) rend service à l'autre.

Au vu des **nombreux bénéfices apportés par un tel système de production**, tant d'un point de vue environnemental, productif ou pédagogique, explorer cette approche agroécologique complexe dans l'enseignement agricole, certains EPL étant déjà fort investis dans cette pratique, contribuera à poursuivre les transitions et répondre aux enjeux futurs. La présence d'un chargé de mission de la Bergerie nationale au salon a permis de constater qu'encore aucune réelle action n'était faite pour enseigner cette pratique, autrement que par des initiatives privées ou de maigres formations à orientation aquaponique, il reste donc tout à faire pour encourager sa diffusion.



Exemple de petit système aquaponique

Événements

LA FERME DE LA BERGERIE FÊTE NOËL

La Bergerie nationale finit cette année 2022 par ses festivités de Noël. Elles seront à l'image des habituelles « agri-vacances » : merveilleuses pour les enfants et les adultes qui les accompagnent. Le Père Noël et ses lutins sont une fois de plus passés par la Bergerie pour concocter un beau programme dans la ferme pédagogique **du samedi 17 décembre au lundi 2 janvier** (Fermeture les 25 décembre et 1er janvier).



Les animations classiques

Elles se déroulent entre 14h et 18h :

- Crèche de Noël
- Tours contés en calèche (jusqu'au 23 décembre)
- 14h30 : Soins aux moutons
- 15h30 : Activité laine
- 16h15 : Rencontre avec le père Noël (jusqu'au 24 décembre)
- 16h30 : Traite des vaches

Gratuité pour les jeunes Rambolitains

(L'entrée à la ferme sera gratuite pour tous les enfants de moins de 12 ans, sur présentation d'un justificatif de domicile.)

Les + de cette année

• Les balades contées en calèche

Des tours de 30 minutes avec deux départs à 15h et 15h30 tous les jours d'ouverture du 17 au 23 décembre.

• Activité laine

Cette animation a comme objectif principal la sensibilisation à la récupération et au réemploi créatif de Noël. Les enfants pourront créer des boules en laine pour leur sapin.

Pour plus d'informations : <https://tinyurl.com/la-bergerie-fete-noel>

La bergerie fête Noël

Restauration de Noël

Pendant ces vacances, **le Mérinos Café** est ouvert tous les jours de 14 h à 18 h. Les visiteurs pourront profiter d'une pause gourmande et déguster des boissons chaudes (comme le chocolat chaud au lait bio de la ferme) ou fraîches, des crêpes, des pâtisseries maison...

La Boutique de la Bergerie sera également ouverte et proposera **des idées cadeaux et des coffrets de Noël, mais aussi des produits gourmands pour égayer les repas de fêtes.**



Marché de Noël

**Dimanche 11 décembre
de 10 h à 18 h**

Durant ce marché de Noël (le plus prisé de la région !), une quarantaine d'exposants professionnels locaux proposeront :

- Des produits d'artisanat d'art : bijoux, luminaires, bougies, livres, cartes postales, sacs en tissu, objets en laine...

Durant ce marché de Noël, des animations sont proposées : les balades contées en calèche et la photo avec le père Noël, mais aussi...

- À 15 h, le spectacle de Noël « les fables de Noël » par l'association « les Rambolitalents ».

Tarifs : 10 € adultes, 8 € enfants, réservation sur notre site internet

Plus d'infos :
tinyurl.com/marchenoelbergerie



Zoom sur

LES ÉCHOGRAPHIES DES BREBIS MÉRINOS DE RAMBOUILLET

Suite à l'article du BNinfos d'octobre concernant la lutte* du troupeau Mérinos de Rambouillet (de mi-août à fin septembre), voici des nouvelles des échographies. Cette année, les 140 brebis ont été réparties en quinze lots et ont passé les six semaines de la période de lutte en compagnie des béliers sélectionnés.

Ce dispositif propre au Mérinos de Rambouillet permet depuis la création du troupeau de limiter l'augmentation de la consanguinité.

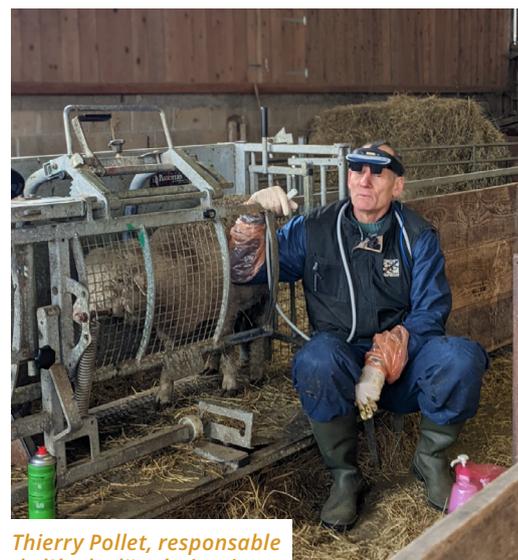
Environ 45 jours plus tard, Thierry Pollet, responsable de l'école d'Insémination animale au sein du pôle formation, a procédé aux échographies. Les 140 brebis Mérinos sont donc passées au parc de tri pour le diagnostic de gestation. Cette opération consiste à placer la sonde de l'échographe sur le flanc droit de l'animal et de chercher un petit cœur qui bat, une colonne vertébrale...

Les résultats ont révélé un niveau proche de la normale. Environ 100 brebis sont gestantes, soit approximativement 70 % de taux de fertilité.

L'ensemble du troupeau a regagné les herbages et y séjournera jusqu'au début des agnelages prévus à partir de mi-janvier.

* Accouplement du bélier et de la brebis.

Echographe



Thierry Pollet, responsable de l'école d'Insémination animale au sein du pôle formation



Les brebis sont marquées d'un point vert lorsqu'elles attendent un agneau

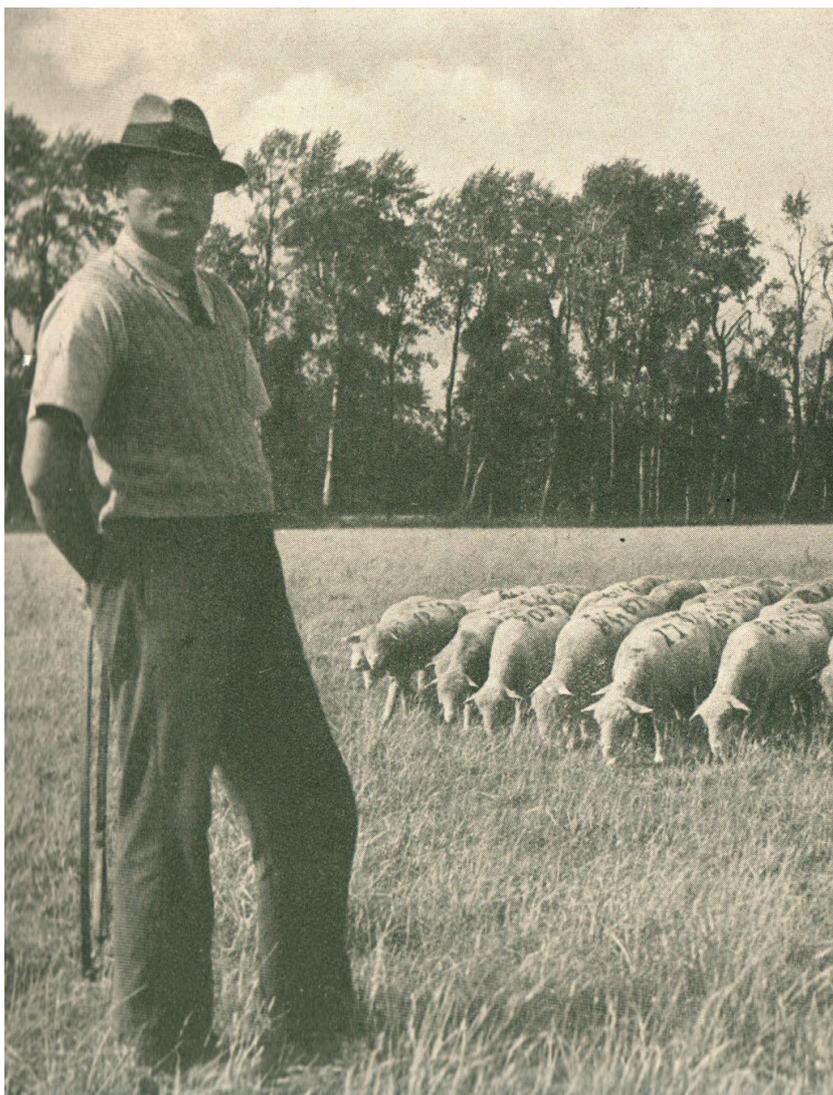


Retour sur

L'HISTOIRE AU COEUR DE LA BERGERIE

Retour sur la conférence de l'historien
Raphaël Devred

Le 18 octobre dernier, la Bergerie nationale a accueilli la conférence de Raphaël Devred intitulée « La Bergerie nationale : une histoire de la ferme avec ses animaux (1783-2020) ».



L'historien a présenté pendant une heure, suivie des questions du public, les fruits de ses travaux de recherche. Doctorant à l'Université de Versailles-Saint-Quentin, il consacre depuis 2019 une thèse sur l'histoire de la Bergerie nationale et plus largement du domaine de Rambouillet du XVIIIe siècle à nos jours. Cette conférence était l'occasion de transmettre les premiers résultats de la thèse en cours de rédaction et les questions qui l'occupent autour de l'histoire de la Bergerie nationale, de la ferme et de la race mérinos de Rambouillet.

Après avoir rappelé le goût et l'intérêt des princes européens pour les bêtes à laine, l'acclimatation, les sciences agronomiques au XVIIIe siècle, la conférence a suivi un déroulé chronologique. L'acteur principal de cette histoire environnementale de la ferme était le mérinos de Rambouillet, comme race-troupeau à la trajectoire unique en France. De sa négociation royale entre Charles III (Roi d'Espagne) et Louis XVI à son arrivée à Rambouillet en octobre 1786, l'historien a déroulé un exposé qui s'intéressait aux notions de race et de population pour suivre l'histoire du troupeau de Rambouillet jusqu'à nos jours entre diffusions françaises et coloniales des mérinos et conservation de la race sur le temps long historique.

André Moret, maître berger de la Bergerie nationale de 1935 à 1970

Raphaël Devred reviendra dans les mois prochains, à la suite de la conférence et de ses travaux de thèse, dans les pages du BN infos pour proposer une série d'articles portant sur l'histoire du mérinos de Rambouillet et de la Bergerie nationale.

L'histoire au coeur de la bergerie

Après de premiers mois difficiles pendant l'hiver 1786-1787, le troupeau de bêtes à laine parvient à s'acclimater aux terres rambolitaines et à la nouvelle conduite de troupeau entre élevage à l'espagnol et francilien.

Pendant la Révolution, les bêtes à laine espagnoles prennent le nom de mérinos en lien avec l'essor de la ferme de Rambouillet utilisée par les gouvernements successifs pour améliorer la laine et l'agriculture. Bergerie d'Etat de référence, Rambouillet essaime ses graines mérines et ses bergers à travers la France, puis à travers le monde avec l'essor colonial de l'établissement entre 1840 et 1960.

La concurrence coloniale puis étrangère (Australie, Nouvelle-Zélande, Amérique du Sud), les inventions technologiques (cargo frigorifique) et les crises mondiales (les guerres mondiales, la crise de

1929) et locales (tensions avec les chasses et partage de l'espace du parc) contraignent l'établissement à s'adapter et à se réinventer autour d'une école de bergers dès 1921. Puis, avec la fin du système de vente commerciale des mérinos dans les années 1930-1960, la création du Centre d'Enseignement Zootechnique et le développement de l'enseignement agricole à la Bergerie nationale permettent d'ouvrir un nouveau chapitre pédagogique autour du troupeau mérinos.

La conférence s'est achevée sur les dernières décennies du XXe siècle avec les enjeux de conservation de la race et de sa génétique, la transition agroécologique entamée par la Bergerie nationale entre 1994 et 2016 et la place de la race dans ce projet d'établissement.



FC Delorme, berger-chef de la bergerie nationale sous Napoléon I^{er} et Louis XVI au Premier Empire



MÉRINOS MÂLES

Nés à Rambouillet la 16^{ème} année de l'importation faite en 1786.