

# BNinfos

#64

Mai & juin 2023

MAGAZINE DE LA BERGERIE NATIONALE DE RAMBOUILLET

**LE FESTIVAL DE LA BERGERIE REVIENT  
POUR SON ÉDITION 2023!** p. 2

**LES RENCONTRES EUROPÉENNES  
ERASMUS+ EN AVRIL 2023 À LA  
BERGERIE NATIONALE** p.8

**DU GRAIN AU PAIN** p.12

**L'ÉTÉ À LA BERGERIE** p. 4

**SEMINAIRE « TRANSPORT D'ANIMAUX  
VIVANTS »** p.10

**DE NOUVELLES TABLES DE LECTURE  
POUR CAPTIVER LE PUBLIC** p.16

**ZOOM SUR LES ÉVÉNEMENTS DU  
PRINTEMPS!** p. 6

**RETOUR SUR LE SÉMINAIRE  
BIODIV'EXPÉ** p.11

**LE CONCOURS DU MEILLEUR  
APPRENTI DE FRANCE** p.17



Organisation  
et Institutionnel

Animation  
et Territoires

Apprentissage  
et Formations

Appui  
et Innovations

Élevages  
et Agriculture  
biologique

Patrimoines  
et Environnement

Actualité

## Le Festival de la Bergerie revient pour son édition 2023 !

Organisé par la Bergerie nationale et l'Usine à Chapeaux de Rambouillet

L'objectif du Festival est de mettre en valeur, dynamiser et faire vivre le patrimoine de la Bergerie, notamment la cour royale. **Les bénéfices sont entièrement reversés au profit de la rénovation du colombier de la Bergerie nationale.**

- Restauration des encadrements des baies, des chaînages et corniches en brique,
- Réfection de la totalité des enduits,
- Restauration du double escalier en pierre de taille.



Photos © Oréane Bonnefoy.

## LES JEUDIS APÉROS-CONCERTS

Les jeudis du festival ce sont six jeudis Apéros-Concerts ! **Rendez-vous les jeudis 8, 15, 22, 29 juin et 6 juillet, dans le théâtre de verdure du Jardin de Montorgueil de 19 heures à 22 heures. L'occasion de venir écouter gratuitement des groupes locaux dans une ambiance décontractée et estivale, de trinquer et dîner « sur le pouce » dans ce lieu particulier mêlant culture, nature et biodiversité...**

Le premier jeudi a déjà eu lieu le 1<sup>er</sup> juin dans une ambiance ensoleillée et détendue. Plus de **630 personnes** étaient au rendez-vous pour écouter le groupe JAZZY JAM TRIO !

### AU PROGRAMME :

- 8 juin : **La Clique à Kikko** (musique italienne et napolitaine)
- 15 juin : **ALL QUARTET** (pop)
- 22 juin : **Simon CHENET** (musique du monde)
- 29 juin : **Duo BOSSELUT** (bal traditionnel)
- 6 juillet : **Les Inséparables Pioupiou** (pop électro)

### Au menu :

Des planches dégustation de produits de la ferme de la Bergerie, des frites, des sandwichs végétariens, des pâtisseries... et des jus bios, de la limonade, du vin et de la bière.



# FESTIVAL DE LA BERGERIE

**Samedi 8 juillet 2023  
à partir de 15h.**

Une journée de festivités pour toute la famille avec des animations culturelles, musicales et ludiques (piscine de paille, ludomobile...), des spectacles, des concerts et un feu d'artifice...

**. De 14 h30 à 15 h30 & de 17h À 18h :**  
Depuis la Laiterie de la Reine jusqu'au jardin de Montorgueil



## SPECTACLE :

### « Le mycelium, visite insolite botanique »

Dans le cadre de l'opération « **Jardins ouverts** », le Centre des monuments nationaux et la Bergerie nationale vous proposent une expérience de visite originale. Depuis la Laiterie de la Reine jusqu'au jardin de Montorgueil, la compagnie Méliades vous transportera au cœur des mystères du mycélium et de son pouvoir extraordinaire.

À travers un parcours-spectacle d'une heure, mis en scène sous la forme d'une enquête théâtralisée, à vivre en famille ou entre amis.

**. 15h À 18h, jardin de Montorgueil**

## ANIMATIONS MUSICALES DE L'USINE À CHAPEAUX

(restitution des ateliers, musiques, percussions, chants, théâtre...).

**. À partir de 18h, cour royale**

## ANIMATIONS ET CONCERTS :

### . **Jim Murple Memorial** (Reggae / Rocksteady)

JIM MURPLE MEMORIAL c'est du rhythm'n'blues, léger et envoûtant version Jamaïcaine ! Cinq musiciens qui jouent, transpirent et swingent et une chanteuse à la voix douce et rock'n'roll.

À bientôt près de 30 ans de service musical, le JIM MURPLE MEMORIAL revient pour l'arrivée des beaux jours avec un 11ème album intitulé 14 Solutions.

### . **Why Note** (Reprises variées)

Composé spécialement pour l'occasion de six musiciens, le groupe Why Note s'est donné pour mission de vous faire danser. Il s'appuie pour cela sur un répertoire large, varié et toujours réactualisé qui navigue entre les Beatles et Police, de Kool and the gang à Bruno Mars et de Keziah Jones à Michael Jackson...

**. Minuit : Feu d'artifice.**

Pour en savoir plus :

<https://tinyurl.com/FestivalBergerie2023>



Actualités

## L'été à la Bergerie c'est aussi...

**Du 8 juillet au 3 septembre**

### **BERGERIE OLYMPIQUE**

Les jeux olympiques de Paris 2024 approchent. En attendant, l'exploitation agricole de la Bergerie nationale vous propose une multitude d'activités sportives pour vous tester physiquement, pour vous amuser en famille ou se divertir tout simplement. Toutes les animations en lien avec le monde agricole se font en autonomie. Restauration sur place.

#### **Bergerie olympique**

Ferme de la Bergerie nationale de Rambouillet

**Du 8 juillet au 3 septembre**

De 14 heures à 18 h 30

*Billetterie jusqu'à 17 heures fermeture de la ferme 18 h 30*

**Tarifs : 8 € adultes**

*et 6 € enfants entre 3 et 12 ans*

*(gratuit pour les moins de 3 ans).*

#### **Restauration sur place**

*au Mérinos Café et achats*

*à la Boutique de la Bergerie.*

**Renseignements : 01 61 08 68 70**

*animation@bergerie-nationale.fr*

*Calèche (dates disponibles sur notre site Internet)*



**Du 20 au 24 août**

### **PARIS-BREST-PARIS**

Organisée par l'Audax Club Parisien, cette randonnée mythique célèbre sa 20<sup>e</sup> édition en 2023. Véritable défi sportif, les participants doivent parcourir 1 km en 90h maximum à vélo : départ et arrivée à Rambouillet.

**Lieu** Domaine de Rambouillet - Parc du château - 78120 Rambouillet.

**Site internet** : <https://www.paris-brest-paris.org/>

**Contacts & infos** : Jean-Pierre Charbon - [jp.charbon@audax-club-parisien.com](mailto:jp.charbon@audax-club-parisien.com)

Un événement en partenariat avec le CMN, la ville de Rambouillet et la Bergerie nationale de Rambouillet.

## PARCOURS PIEDS NUS DU JARDIN DE MONTORGUEIL

Arboretum de la Bergerie nationale

• Les mercredis, samedis et dimanches jours fériés et tous les jours des vacances de la zone C, de 14h à 18h.

Le jardin de Montorgueil est un nouvel espace ouvert en juin 2021 axé sur les découvertes naturalistes. Il permet de découvrir le patrimoine historique et naturel, véritable identité et richesse du lieu, par un parcours pieds nus sur le thème du paillage.

Ce parcours traverse différents espaces : un cours d'eau, un jardin en agriculture biologique et en permaculture, un théâtre de verdure avec une programmation culturelle et artistique, des installations et refuges pour développer la biodiversité animale, un bois avec des arbres historiques pour expliquer leur impact environnemental, une ruche-tronc réalisé par un de nos artistes en résidence.



Bergerie nationale de Rambouillet  
Parc du château - 78120 Rambouillet

**Tarif unique** : visite de la ferme  
plus Jardin/parcours pieds nus :

. Adulte 8 €

. Enfant (3 à 12 ans) 6 €

Renseignements : 01 61 08 68 70

[animation@bergerie-nationale.fr](mailto:animation@bergerie-nationale.fr)

Web : [www.bergerie-nationale.educagri.fr](http://www.bergerie-nationale.educagri.fr)

Billetterie jusqu'à 17h - Fermeture du jardin à 18h

<http://www.bergerie-nationale.educagri.fr/bergerie-nationale/le-jardin-de-montorgueil/>

**Restauration sur place** au Mérinos Café.

Achats à la Boutique de la Bergerie.



Retour sur :

## ZOOM sur les événements du printemps !

Pour ce long week-end de Pâques et les vacances de printemps, le secteur de l'animation a organisé sa traditionnelle **chasse aux œufs**. Les parents et grands-parents, ont ainsi pu profiter avec leurs enfants ou petits-enfants de la manifestation.

L'approche de l'animation est ludique : ramasser six œufs de couleur différente tout en découvrant les animaux ; mais le message est avant tout d'expliquer nos principes de fonctionnement liés à l'agroécologie.

C'est en tout cas ce que nous essayons de faire durant toutes les vacances. En effet, cette chasse aux œufs et la visite de la ferme permettent au public de (re)découvrir à la fois, les bâtiments d'élevage et les animaux mais aussi d'autres espaces pédagogiques comme :

- ➔ Le labyrinthe avec les auxiliaires de culture
- ➔ Le hangar à paille qui évoque l'autonomie alimentaire
- ➔ Les parcelles de démonstration sur la rotation des cultures
- ➔ L'observatoire des prairies qui explique les cultures biologiques
- ➔ La plateforme de compostage avec l'engrais naturel qui est produit
- ➔ La prairie qui présente les plantes fourragères pour le repas équilibré pour des animaux
- ➔ Le pupitre sur le bien-être animal qui informe du parcours de vie de l'agneau jusqu'à l'âge adulte.

Dès que les six œufs avaient été retrouvés, chaque enfant recevait une sucette en chocolat artisanale (faite par notre partenaire Pan&Pasti Rambouillet). Après ce parcours riche en découverte, les enfants retrouvaient l'équipe des animateurs pour la chasse aux œufs 2.0 qui concluait les animations de Pâques (en partenariat avec la maison de la détection).



Cette année entre le week-end de Pâques et les vacances, nous avons accueilli plus de **7500 personnes** avec un pic important durant le week-end du 8 au 10 avril à 3000 visiteurs. En effet, durant ce week-end un **salon « art & jardin »** avait lieu en même temps, ce qui a permis une affluence plus importante.

Nous avons terminé les vacances par **le marché fermier**, 23e édition du 5 au 7 mai avec 115 producteurs venus de toute la France.

Pari Fermier regroupe des producteurs fermiers, sans intermédiaire ni revendeur pour les mettre en contact direct avec les Franciliens.



Cette année, ce fut 11 000 personnes qui ont retrouvé leurs agriculteurs préférés et qui se sont régalées de leurs bons produits. Une dizaine de nouveaux fermiers ont fait leur tout premier marché à la Bergerie. Et qui dit nouveaux producteurs dit nouveaux produits...

### **Belle réussite.**

Pour satisfaire ce nombre important de visiteurs, un service amélioré de circulation en sens unique et de parking ont été mis en place. Plus de 10 personnes ont été embauchées pour gérer ce point logistique. Ensuite, les visiteurs se sont laissés guider par la succession des stands de vente et le programme d'animations proposé. Les démonstrations de chiens de berger, les balades en calèche, le pansage des poneys, les tours à dos d'ânes et la visite de l'exposition d'objets anciens rencontrent toujours un grand succès.

Nous fêterons en 2025 les 25 ans de pari fermier à Rambouillet. Une belle fête en perspective.

Retour sur :



Erasmus+



## LES RENCONTRES EUROPÉENNES ERASMUS+ en avril 2023 à la Bergerie nationale

L'agence Erasmus+ a organisé une rencontre européenne au CEZ - Bergerie nationale du 12 au 14 avril 2023, sur la thématique «Agroécologie, approche technique et pédagogique». Les 35 participants présents venus de 12 pays différents : Belgique, Allemagne, Luxembourg, Danemark, Finlande, Lettonie, Turquie, Pologne, Suède, Espagne, Estonie et France ont participé activement aux activités proposées autour de cette thématique qui leur tenait à cœur.

**Ce séminaire thématique visait à promouvoir l'agroécologie** comme une façon de concevoir des systèmes de productions durables et à conduire les participants, originaires de toute l'Europe, à partager leurs différentes expériences et bonnes pratiques.

L'agroécologie s'inscrit dans la lutte contre le changement climatique et l'accompagnement de la transition écologique qui constituent l'une des priorités principales du programme Erasmus+ 2021-2027. Cette priorité est elle-même la déclinaison du Pacte vert pour l'Europe, stratégie européenne portée par la Commission européenne.



Dessin d'Erik Tartrais

Cette rencontre européenne s'est articulée autour de plusieurs **axes et priorités**

- Découvrir les **retours d'expériences** en matière d'**agroécologie** : différents projets européens, différentes méthodes d'enseignement ;
- **S'inspirer et partager** entre européens : différentes perceptions, les situations actuelles et les expériences de chacun ;
- **S'interroger** sur la manière de **mettre en œuvre l'agroécologie** dans les projets Erasmus+ ;
- **Rencontrer d'éventuels et futurs partenaires** : monter des projets Erasmus+, créer des liens et de nouveaux réseaux.

Dès leur arrivée, les participants venus des quatre coins de l'Europe ont fait connaissance et ont découvert le site de la Bergerie nationale lors d'une balade en calèche. Puis, les participants ont partagé leurs représentations sur l'agroécologie, la durabilité et la façon d'enseigner ces notions. Les participants qui souhaitaient présenter leurs expériences vécues dans le cadre de projets liés à l'agroécologie ont eu l'opportunité de le faire lors d'une séance « poster ». Les autres ont pu découvrir ces expériences qui ont donné lieu à des échanges très riches. Ils ont également participé avec enthousiasme à des ateliers proposant différentes activités : les fondamentaux de l'agroécologie, jeu AgroChallenges, kit pédagogique EducLocalFOOD.



Arrivée à la Bergerie nationale



**Le programme de la rencontre** incluait une visite de l'exploitation agricole de la Bergerie nationale conduite selon les principes de l'agroécologie. Les interventions de chercheurs, experts en agroécologie et sur les questions pédagogiques ont permis aux participants d'approfondir ces deux aspects.

Pour terminer cette rencontre, les opportunités de projets Erasmus + ont été rappelées. Les participants motivés pour construire ensemble des projets ont pu se mettre en lien et commencer à réfléchir à des idées de projets en Belgique, au Danemark, en Estonie ou ailleurs. Certains se sont mis en contact pour développer des mobilités d'apprenants pour des périodes d'études ou de stages ; d'autres souhaitent s'investir dans des projets de partenariat qui donneront lieu à des productions de ressources.

Malgré une météo mitigée, cette rencontre s'est déroulée dans un environnement et un contexte très favorable aux échanges, ce qui devrait permettre de favoriser le développement de nouveaux projets Erasmus +. Il faut dire que le regard décalé et bienveillant porté par le dessinateur professionnel ainsi que les bons repas préparés par le service restauration de la Bergerie ont aussi contribué à la réussite de cette rencontre. Les participants sont repartis enchantés de l'expérience qu'ils ont pu vivre à Rambouillet et très motivés pour mettre en place de nouveaux projets.



Visite de l'exploitation agricole de la Bergerie nationale



Partage d'expériences sur l'agroécologie



Atelier AgroChallenges

Retour sur :

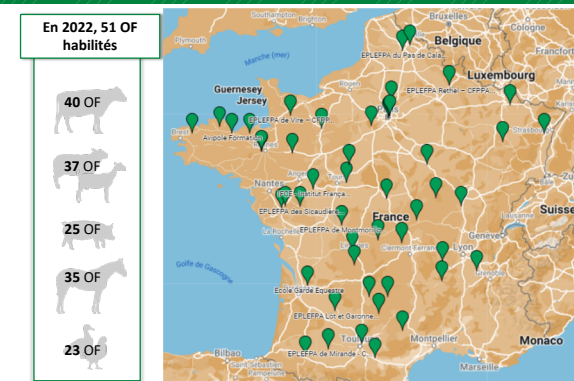
## SÉMINAIRE « TRANSPORT D'ANIMAUX VIVANTS »

Après plusieurs séminaires organisés en distanciel pour raisons sanitaires, le séminaire « Transport d'animaux Vivants » s'est tenu les 4, 5 et 6 avril à la Bergerie nationale. Il a rassemblé 46 formateurs et administratifs intervenants dans la formation « **Certificat de compétence des conducteurs et convoyeurs d'animaux vivants** » catégorie « **Ongulés domestiques** » (c'est-à-dire les bovins, ovins, caprins, équins et porcins) et « **volailles** ».



Atelier chargement d'un équidé

### Bilan des formations réalisées en 2022



Le transport d'animaux vivants est une activité réglementée par le MASA. Il doit être réalisé par des professionnels compétents et titulaires d'un certificat de compétence. En 2022, 51 organismes de formation sont habilités par la DGER à délivrer cette formation pour une ou plusieurs espèces. La mission du CEZ - Bergerie nationale dans ce dispositif est triple. En relation étroite avec la DGER, elle participe à l'évaluation des candidatures, anime le réseau des formateurs et organise un séminaire annuel.

### Un thème d'actualité

L'objectif de ce séminaire était d'apporter des éléments très concrets sur les savoirs à maîtriser pour mener à bien une prestation de transport d'animaux vivants dans le respect de l'animal et de la sécurité du conducteur/convoyeur. Les participants ont été invités à travailler sur leurs représentations lors de différentes phases clés d'une prestation à savoir la préparation du voyage, la préparation des chantiers sur sites, le chargement, le déchargement et enfin la partie transport en elle-même. Ils ont ensuite participé à des ateliers pratiques sur l'exploitation agricole avec la manipulation et le chargement de moutons, de veaux et de génisses, de chevaux de trait et d'ânes.

Estelle Mollaret, résidente de la chaire bien-être de Vétagro Sup et Antoine Brimboeuf du département Agricultures et Transitions ont également apporté leurs expériences et connaissances dans les domaines de la bien-

traite des animaux et de la sécurité des personnes.

Virginie Barbier de la DGAL a clôturé ce séminaire en présentant le contexte de révision du règlement européen, ainsi que les travaux et les avis de l'EFSA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments) qui ont abouti à de nouvelles recommandations relatives aux conditions de transport. Ces travaux devraient aboutir à terme à une révision du règlement européen.

### Une large mobilisation du CEZ - Bergerie nationale, appréciée par tous

Les participants et intervenants ont unanimement salué la qualité de l'accueil et des interventions. La mobilisation de tous pour l'organisation, l'hébergement et la restauration, les ateliers et la visite sur l'exploitation, le tout sous un soleil printanier, a largement contribué à la réussite de ce séminaire.

### Atelier de chargement de génisses



Retour sur :

**RESO'THEM**  
Un collectif pour accompagner  
la transition agroécologique

**OFB**  
OFFICE FRANÇAIS  
DE LA BIODIVERSITÉ

ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
**L'AVENTURE  
DU VIVANT**  
RÉVÈLE TON TALENT

## RETOUR SUR LE SÉMINAIRE BIODIV'EXPÉ DU 14 AU 16 MARS 2023

Pour la troisième année de projet, le séminaire annuel de Biodiv'Expé a, de nouveau, eu lieu à la Bergerie nationale. Il s'est concentré sur la place des apprentissages dans les projets au sein des établissements et leurs valorisations.

Pendant deux jours et demi, les équipes projet, composées des chefs de projet, des enseignants, des formateurs associés et de quelques apprenants, ont eu l'occasion d'échanger et de partager leurs pratiques et expérimentations au sein de leurs établissements, en vue d'organiser leur valorisation.

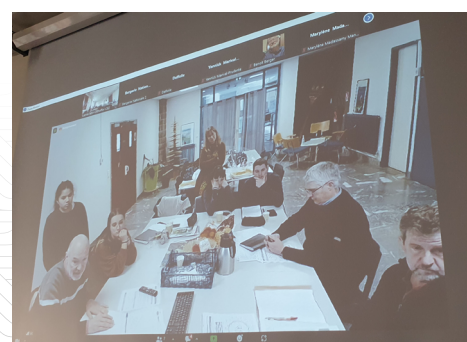
**L'organisation du séminaire a permis aux équipes de prendre du recul par rapport à leurs projets au sein des établissements et sur le territoire.** L'intervention de Xavier Le Roux, directeur de recherche à l'INRAE, a renforcé la compréhension des services écosystémiques et de l'écologie du paysage. L'importance de travailler à l'échelle du paysage et à travers les différentes échelles, à partir de la biodiversité permet aussi d'apporter la réflexion autour de l'agrosystème. S'en est suivi le retour d'expérience du chef de projet à l'EPLEFPA de Chartres La Saussaye, avec la DEA et le partenaire sur l'utilisation et la valorisation de l'outil de diagnostic "Bordures de champs". L'outil cartographique a servi ensuite à faire le lien entre l'écologie du paysage, la biodiversité locale et les actions Biodiv'Expé au sein des établissements et dans le territoire.

**Les équipes se sont ensuite concentrées sur le renforcement des situations pédagogiques grâce à un atelier d'écriture.** Anne Françoise Gibert, référente pédagogique pour la Culture scientifique et la durabilité à la Direction de la pédagogie pour le Réseau Canopé, est intervenue sur la thématique " Apprendre en anthropocène. Eduquer à la biodiversité".

**Quant aux apprenants, ils sont partis enquêter sur la Bergerie avec pour objectif de répondre aux questions suivantes :** «Quel est le lien

entre la biodiversité locale, sauvage et domestiquée, et la gestion de l'espace au sein du domaine de Rambouillet ? Comment lier maintien et protection de la biodiversité et des espaces - exploitation agricole - pratique de la chasse ? Quel constat peut être fait ? Quelles gestions apporter ? Ils ont eu le retour de Gérald Roseau, directeur de l'exploitation agricole de la Bergerie nationale puis une balade en calèche sur le domaine de Rambouillet (contexte géopolitique, gestion de l'espace, aspect historique et biodiversité présente).

Les équipes qui n'ont pas pu être présentes à la Bergerie ont suivi le même programme. Les apprenants en distanciel ont quant à eux réalisé un bilan de leur exploitation agricole et proposé des exemples de gestion pour leur établissement.



Actualité

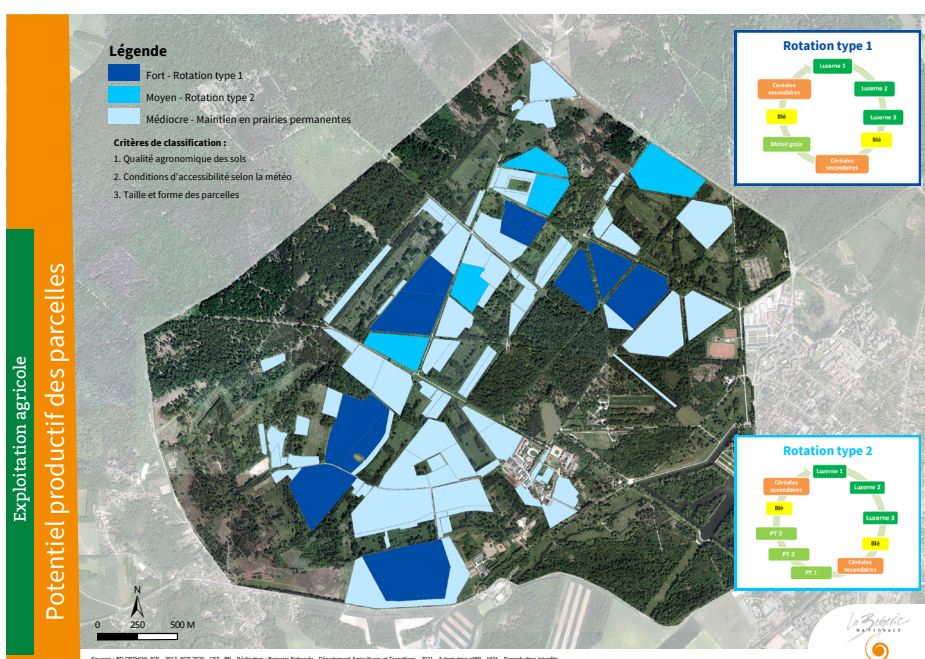
## DU GRAIN AU PAIN

La valorisation de nos productions en circuits courts et de proximité est au cœur de notre projet d'exploitation, les céréales issues de nos terres sont également concernées. Elles sont broyées par le Moulin de Rambouillet, un atelier de transformation de céréales biologiques installé sur notre site. La farine est ensuite utilisée pour produire notamment le pain de la cantine de la Bergerie. Un pain spécial, « la meule de la Bergerie nationale », est aussi réalisé tous les jours par la boulangerie : « Les Traditions du Roi à Rambouillet ».

### Productions de céréales à la Bergerie nationale

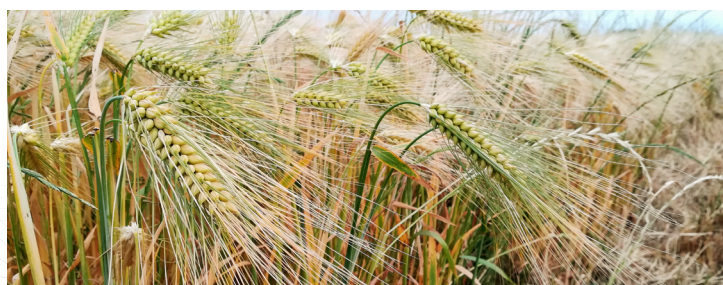
Notre exploitation agricole est organisée autour de la polyculture et l'élevage de ruminants. Ce système d'exploitation présente l'intérêt de bénéficier de toutes les complémentarités positives entre élevage et agronomie.

L'assolement est donc majoritairement dédié aux cultures fourragères et à la prairie. Afin de valoriser au mieux les « meilleures terres », nous avons défini les parcelles ayant les meilleurs potentiels de production et avons gardé environ 100 ha de « terres labourables », qui rentrent en rotation. Le reste du parcellaire, composé de petites parcelles, de terres peu productives, humides ou difficilement accessibles, est cultivé en prairies permanentes destinées à la pâture ou à la fauche.



Nos types de sols, argileux et humides, ainsi que la présence de gibier sur le domaine, nous imposent de cultiver exclusivement des céréales d'hiver, l'implantation de céréales au printemps étant très aléatoire.

Chaque année, une partie des terres est donc dédiée à la production de céréales dont une partie est destinée à l'alimentation des troupeaux et l'autre est destinée à la vente.



| Surfaces 2023 en ha | Cultures           |
|---------------------|--------------------|
| 11,46               | blé tendre hiver   |
| 16,96               | Méteil grain       |
| 27,33               | Méteil fourrage    |
| 25,09               | luzerne            |
| 5,18                | Seigle             |
| 2,5                 | Epeautre           |
| 8                   | Triticale          |
| 14,08               | Prairie temporaire |
| 153,45              | Prairie permanente |
| 5,96                | Myscanthus         |

## Du grain au pain

### Valorisation en circuits courts des cultures

De même que les productions animales, nous avons décidé de commercialiser nos céréales en circuits courts et de proximité. Le meilleur moyen pour cela étant de transformer les céréales en farine afin de pouvoir les proposer directement au consommateur, nous nous sommes associés au Moulin de Rambouillet en 2021. Cette entreprise de prestation de mouture s'est installée sur notre site et propose des prestations de transformation de tout type de graines aux agriculteurs du territoire.

En 2023, nous commercialisons trois farines issues de notre exploitation :

- ➔ Farine de Blé
- ➔ Farine de Seigle
- ➔ Farine d'Epeautre



L'année 2022, qui était une année de démarrage, nous a permis de commercialiser environ **8 tonnes de farine**. L'objectif est à terme de commercialiser la totalité de nos récoltes de cette manière, il existe donc encore une importante marge de progrès sur ce secteur puisque nous récoltons environ **50 à 70 tonnes de céréales commercialisables chaque année**.

Nous étudions parallèlement la valorisation d'une nouvelle céréale : l'avoine. L'étude porte sur le mode de valorisation, la farine étant très peu utilisée pour cette plante, la piste du floconnage semble bien plus adaptée, affaire à suivre !



Du grain au pain

## Témoignage de Magali Rocheteau

### La transformation des farines de la Bergerie par le Moulin de Rambouillet

Installé depuis deux ans sur le site de la Bergerie, le Moulin de Rambouillet, géré par Magali Rocheteau, transforme les céréales bio de la Bergerie Nationale (blé, seigle, épeautre) ainsi que les céréales et légumineuses (bio ou non) des producteurs locaux.



Grain avant transformation

Farine



Magali Rocheteau,  
meunière  
du Moulin de Rambouillet

Les moutures sont réalisées **avec un moulin sur meule de pierre** de la marque Alma Pro. La farine sur meule de pierre a un véritable atout pour la santé, la qualité nutritive des graines est entièrement conservée. Elle contient une excellente source de vitamine et un goût authentique. Et c'est un produit local qui a du sens !

Le projet premier était de répondre à une demande de la Bergerie, qui cultive ses propres céréales et souhaitait fabriquer de la farine pour valoriser sa production.

L'idée est ensuite venue d'ouvrir les prestations de moutures aux producteurs locaux.

Aujourd'hui, une dizaine de producteurs réguliers transforment leurs cultures au moulin (blé, sarrasin, maïs, lentille, pois chiche ...). L'intérêt pour les producteurs de venir moudre leurs céréales est simple.

Je travaille à la demande et avec de dites de « petites quantités » pour meunier. Un agriculteur peut déposer 100kg, 300kg, 1 tonne.

La préparation des sacs de farine est également à la carte. J'ensache des sacs de farine 500g à 25kg.

Les céréales sont livrées par les agriculteurs dans une partie du bâtiment organisée pour cela. Ils reviennent ensuite chercher leurs farines qui sont vendues dans leurs réseaux de vente (vente à la ferme, marchés locaux, grandes surfaces, boulangeries etc...)

Pour une première année complète en 2022, environ 20 tonnes de blé et 4 tonnes de légumineuses ont été transformées au moulin. J'espère doubler les moutures en 2023.



Du grain au pain

**De la farine au Pain**

La farine de la Bergerie produite par le Moulin de Rambouillet est ensuite transformée en pain et distribuée localement.

**La Farine de la Bergerie**

Elle est distribuée à la boutique de la Bergerie sous différentes formes. Pour en savoir plus, rendez-vous à la Boutique : <http://www.bergerie-nationale.educagri.fr/exploitation-agricole/boutique-et-merinos-cafe/>



**La meule de la Bergerie**

Ce pain spécial est réalisé tous les jours par la boulangerie « Les traditions du Roi » à Rambouillet avec la farine de la Bergerie. Il est aussi distribué à la boutique de la Bergerie.

**Le pain de la cantine de la Bergerie**

Le Leclerc de Rambouillet réalise, avec la farine de la Bergerie, le pain ensuite distribué à la cantine.



La meule de la Bergerie



Gabriel Canet, boulanger des «traditions du roi» est venu présenter la meule de la Bergerie lors du PIC



**PIC**

Un PIC (Projets Initiative et Communication) a été proposé par les apprenants en BTSA. Ainsi, le jeudi 12 janvier, une visite technique de la Bergerie nationale a été organisée pour le personnel de la Bergerie.

Cette visite était l'occasion de découvrir ou redécouvrir le système de production « du blé à la baguette ». Elle s'est déroulée en trois temps : une présentation de la production du blé par Gérald Roiseau, directeur de l'exploitation, suivie d'une visite du Moulin de Rambouillet et enfin d'une dégustation du pain préparé par Les Traditions du Roi.

Actualité

## DE NOUVELLES TABLES DE LECTURE POUR CAPTIVER LE PUBLIC

Depuis 2019, quatre tables de lecture ornent la cour royale et agrémentent la déambulation du promeneur qui cherche à en savoir plus sur la Bergerie. Quatre ans plus tard, quatre nouvelles tables enrichissent cette « collection » et font la joie des visiteurs.

### Un tour de cour pour un tour d'horizon patrimonial

En 2019, la Direction Régionale des Affaires Culturelles (DRAC) nous confirmait l'impossibilité de nous aider financièrement pour la sauvegarde du patrimoine bâti dépendant du Ministère en charge de l'agriculture. Cependant, leur appui a pu s'exercer plus modestement sur la mise en place des résidences d'artistes, mais aussi sur les outils pédagogiques présentant le patrimoine et l'histoire de la Bergerie. Quatre tables de lecture ont ainsi été installées dans la cour royale, juste à temps pour la foule présente lors du Paris-Brest-Paris 2019.

La première table présente la création de la ferme royale par Louis XVI, influencé par les physiocrates pour étudier l'acclimatation d'espèces animales et végétales, mais aussi son développement par Napoléon 1er et Napoléon III. La deuxième présente l'architecture des granges et du colombier quand la troisième met en valeur d'anciennes photos décrivant les activités de la Bergerie au début du XXème siècle. Enfin, la quatrième présente au lecteur de passage les missions contemporaines de l'établissement.

### De nouvelles tables pour un nouveau festin d'informations

Clin d'œil du destin, c'est pour la nouvelle édition du Paris-Brest-Paris 2023 que les nouvelles tables de lecture sont sorties de terre. Elles ont bénéficié du travail de recherche et de conception d'Alex Tillier, apprenti à la Bergerie pendant un an, en formation Master 2 Histoire Civilisations Patrimoine, et suivant un parcours Patrimoine scientifique, technique, naturel et architectural. Ces nouvelles tables auront également bénéficié d'un financement de la DRAC.

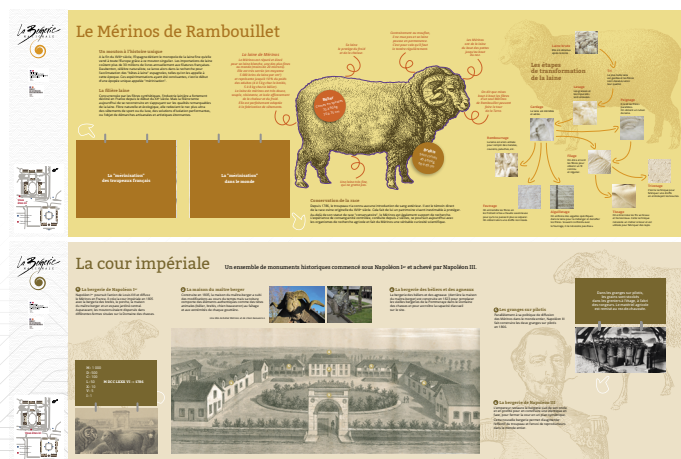
La première table accueille le visiteur au bord de l'étang, présentant le domaine au cœur duquel trône la Bergerie, son utilisation partagée entre chasse et agriculture et qui favorise une biodiversité remarquable. Elle présente également les éléments paysagers qui l'entourent : l'étang de Montorgueil récupérant une partie des eaux d'écoulement du domaine, le chêne de Montorgueil et ses 550 ans, ainsi que le Jardin de Montorgueil nouvellement aménagé en espace de détente, de loisirs, et de connaissances.

Au niveau du porche de la cour impériale, une deuxième table décrit l'organisation spatiale de la cour et la construction,



sous Napoléon Ier et Napoléon III, des bergeries impériales, de la maison du berger et des granges sur pilotis. Tandis que la troisième est entièrement consacrée au mérinos que l'on peut voir souvent pâturer derrière la bergerie ; particularité de la laine de mérinos et du travail de la laine d'une part, mérinisation sur le territoire national puis dans le monde entier d'autre part, sont expliquées sur ce panneau. Enfin, une dernière table, derrière le colombier et surplombant le Pôle formation, décrit l'évolution des écoles qui se sont succédé ici de 1794 à nos jours.

Accessibles librement sur le site, ces tables de lecture offrent maintenant aux visiteurs avides de découverte, les informations essentielles à connaître sur notre Bergerie nationale !





retour sur :

## LE CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE

Le jeudi 20 avril 2023, s'est déroulée l'étape départementale et régionale du concours MAF (Meilleurs Apprentis de France) spécialité Palefrenier Soigneur au haras de la Clairière chez Fabrice Bellicaud, à Gazeran. Ainsi, les sept candidats apprentis inscrits, de la Bergerie nationale Rambouillet, du Haras de Jardy et du lycée agricole de Forges, ont concouru de 9h à 17h.

### Qu'est-ce que le concours « Un des meilleurs apprentis de France » (MAF) ?

Depuis 1985, le concours « Un des meilleurs apprentis de France » (MAF), pensé et organisé par la société nationale Meilleur Ouvrier de France (MOF), offre chaque année la possibilité à des apprenants de tous horizons professionnels de montrer leur savoir-faire, promouvant ainsi le travail manuel.

Ce concours est ouvert à tous les jeunes âgés de moins de 21 ans, en formation initiale sous statut d'apprenti, de stagiaire ou d'étudiant. Jusqu'à présent, la filière équine était représentée à ce concours par les métiers de sellier-harnacheur et de maréchal-ferrant.

### Les candidats participent à différentes épreuves, dont quatre épreuves pratiques :

- ➔ L'entretien d'un box et les soins quotidiens d'un cheval.
- ➔ Le pansage complet d'un cheval.
- ➔ La présentation en main d'un cheval avec analyse du modèle et des allures.
- ➔ La mise au paddock d'un cheval en toute sécurité.

En plus de ces épreuves pratiques, les candidats doivent également passer une épreuve théorique portant sur les connaissances zootecniques de base, comprenant 30 questions.

### Un beau palmarès pour les deux apprenties de la Bergerie nationale :

Deux apprenties de la Bergerie nationale ont participé au concours. Mathilde Donnet, apprentie en Terminale bac pro CGEH, a remporté la médaille d'argent départementale et régionale. Néma Servin, apprentie en Première bac pro CGEH a, quant à elle, décroché la médaille de bronze départementale et régionale.



### Des retours très positifs pour les apprenties :

Cette expérience s'est révélée très enrichissante pour les candidates. En effet, ce concours apporte une réelle valeur ajoutée à un CV, permet la confrontation à un jury de professionnels et renforce les compétences dans l'expression orale.

La cérémonie de remise des médailles régionales aura lieu le vendredi 30 juin en présence de Valérie Péresse, au siège du conseil régional à Saint Ouen.

Ce concours est en pleine expansion dans la filière équine : un peu moins de 200 candidats inscrits l'année dernière contre plus de 400 cette année, pour l'ensemble des étapes sur toute la France.