

NOVEMBRE & DÉCEMBRE 2023

MAGAZINE DE LA BERGERIE NATIONALE DE RAMBOUILLET

DU PAIN 100% RAMBOLITAIN (p. 2)

ANNONCE JPO (p.8)

LE SÉMINAIRE NATIONAL
PERMACULTURE (p. 13)

WEEK-END IMPÉRIAL 2023 (p. 4)

LES PICS (p.9)

RÉALISATION D'UN MINI
PROFIL 3D SUR L'EXPLOITATION (p. 15)

NOËL À LA BERGERIE (p. 6)

LES YOUNG BREEDERS (p.12)

SUITE ET FIN DU PROJET NECTAR
(p. 16)

UN ATELIER PERMACULTURE POUR LE
7^È FORUM DE COOP INTER (p. 17)

Annonce

DU PAIN 100% RAMBOLITAIN POUR LES ÉLÈVES DE LA COMMUNE !

Un beau projet d'économie locale se met en place à Rambouillet à la rentrée depuis les vacances de la Toussaint. Les élèves de la commune trouveront en effet sur leur plateau de cantine un nouveau pain issu de céréales biologiques et intégralement Made in Rambouillet.

Ce projet est né dans la terre et plus particulièrement dans le domaine de Rambouillet où la **Bergerie nationale** élève ses troupeaux et **cultive des céréales**. Depuis la conversion de la ferme en Agriculture Biologique en 2015, la commercialisation de l'ensemble des productions en circuits courts et de proximité est une priorité. Les cantines franciliennes profitent déjà depuis de nombreuses années des produits laitiers (yaourts et fromages blanc) de la ferme et les viandes issues des troupeaux sont commercialisées directement sur place dans la boutique de la Bergerie.



L'installation en 2021 de la SARL **Moulin de Rambouillet** dans le parc du château a permis de franchir un nouveau cap. Prestataire pour la mouture et l'emballage de céréales, cette jeune entreprise transforme donc les différentes céréales de la Bergerie nationale en farines (blé tendre, seigle, épeautre). La transformation y est artisanale grâce à un moulin sur meule de pierre, ce qui permet de préserver les qualités nutritionnelles des céréales.



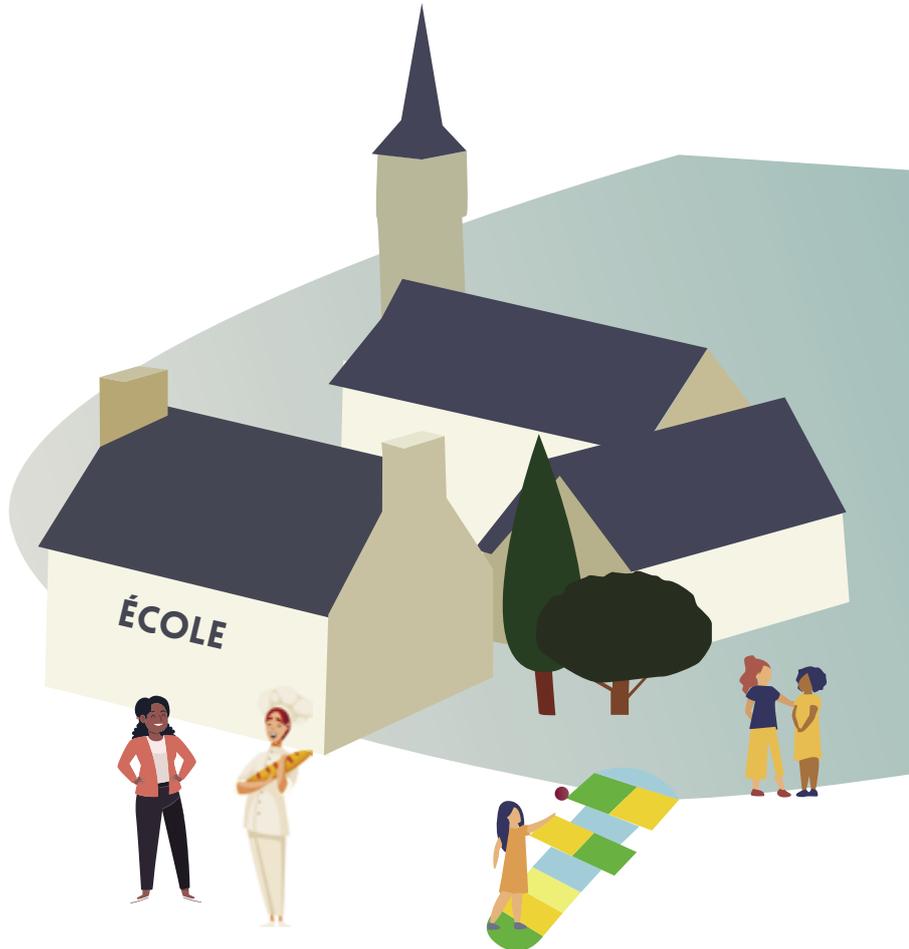
Souhaitant proposer aux apprenants de son centre de formation des repas qualitatifs tant d'un point de vue nutritionnel qu'environnemental, la Bergerie nationale a mis en place en 2022 un partenariat avec la **Boulangerie Rambolitaine Pan & Pasti** située dans le quartier de la clairière. Les farines issues des céréales biologiques de la ferme sont ainsi panifiées par le boulanger et les pains frais sont livrés chaque matin dès le petit déjeuner à la Bergerie.



Annonce

Forts de cette expérience, le projet d'approvisionnement des cantines scolaires rambolitaines (maternelles et primaires) a pu se mettre en place en réunissant les 4 intervenants de la commune à savoir la Bergerie nationale, le Moulin de Rambouillet, la Boulangerie Pan & Pasti et la **société SODEXO** qui cuisine les repas pour les élèves de Rambouillet rue Dubuc dans le quartier Gambetta.

Depuis le 6 novembre, jour de rentrée, les élèves trouvent sur leur plateau le pain Rambolitaïn. Dans son parcours de la terre à l'assiette, ce pain n'aura pas quitté le territoire de la Commune et parcouru moins de 10 km au total. Les principes de l'agroécologie sont ici mis en application avec une filière de la production à la consommation respectueuse de l'environnement !
 Des animations dans les cantines accompagneront les premiers repas afin de sensibiliser les enfants à l'origine des produits locaux qui leur sont proposés.



LE PAIN 100% RAMBOLITAÏN dans mon plateau !

2. LE STOCKAGE DES CÉRÉALES À LA FERME
 Après la récolte, les céréales sont nettoyées afin d'éliminer les grains ou insectes indésirables. Ensuite le grain est stocké dans de grands silos et ventilé pour limiter le risque d'échauffement. Les bonnes pratiques de stockage permettent de préserver leur qualité jusqu'à leur utilisation pour fabriquer de la farine et du pain, parfois plusieurs mois après la récolte.

3. AU MOULIN DE RAMBOUILLET, LE BLÉ TENDRE DONNE DE LA FARINE
 Pour produire une bonne farine et du bon pain, il faut un bon blé. Nous contrôlons la qualité des grains (humidité, protéine...) et de la farine afin de vérifier que la pâte livrée correctement et donnera du bon pain. La transformation du blé en farine est mécanique : c'est le broyage. L'enveloppe des grains se détache de l'amande, qui est réduite en farine. L'opération est réalisée en une seule fois par un moulin équipé d'une meule de pierre, et procédé traditionnel permet de conserver tous les nutriments des grains de blé, y compris les vitamines, minéraux et fibres. Avant de livrer la farine chez le boulanger, on la laisse se reposer pour qu'elle se stabilise. On dit qu'elle « prend du plaisir ».

4. À LA BOULANGERIE DE LA FARINE AU PAIN
 La farine est livrée chaque semaine à la boulangerie en sac de 25 kg. La recette du pain est simple : de l'eau, de la farine, de la levure et un peu de sel. Le boulanger mélange ces ingrédients dans un pétrin. Ensuite, la pâte repose et lève, grâce à la levure qu'elle contient. C'est le pointage. Le boulanger partage ensuite la pâte en petites boules de même poids : les pains. Il donne à chaque pain une forme, par exemple une baguette : c'est le façonnage. Avant d'être emballés les pains sont incisés afin de permettre une cuisson régulière.

5. LA CANTINE SCOLAIRE, AU CŒUR DE L'ÉCOLE
 Chaque jour le pain frais est livré à la cuisine de Rambouillet qui est gérée par la société SODEXO. Les menus sont élaborés à l'aide de matières premières afin de correspondre aux besoins des enfants. Les cuisiniers déterminent leur journée très tôt pour préparer le repas pour l'ensemble des élèves de Rambouillet, chaque école est livrée dans la matinée pour le repas du midi.

1. LA CULTURE ET LA RÉCOLTE DU BLÉ
 La Bergerie nationale, située dans le parc du château à Rambouillet, cultive environ 60 ha de céréales certifiées en Agriculture Biologique. Certaines espèces sont dédiées à l'alimentation des troupeaux (triticale, avoine) et d'autres sont commercialisées. Les céréales destinées à la vente sont le blé, le seigle et le grand épeautre, ce sont des céréales panifiables qui peuvent être transformées en pain.

L'agriculteur sème les céréales d'octobre à novembre et les récolte de juillet à août.

La Bergerie nationale
SODEXO
MOULIN DE RAMBOUILLET
AB
RAMBOUILLET

Téléchargez le poster ici



RETOUR SUR

WEEK-END IMPÉRIAL 2023 À LA BERGERIE

LA RECONSTITUTION DU CAMP MILITAIRE TOUJOURS AUSSI APPRÉCIÉE

Il faut le souligner, l'évènement qui a lieu tous les deux ans, « Rambouillet à l'heure impériale », permet un partenariat concret et enrichissant entre le CMN (centre des monuments nationaux), la Ville et la Bergerie nationale. L'édition 2023 (les 7 et 8 octobre) à la Bergerie fut encore un grand succès. Sous un très beau soleil, près de 2500 personnes ont découvert cette ambiance impériale.

Pendant que le Château permettait « une invitation chez l'empereur » le temps d'un parcours immersif, que la Ville proposait un banquet impérial sur la place de l'Hôtel de ville et une exposition de dessins de Nicolas-Toussaint CHARLET, imagier de la légende Napoléonienne dans le Palais du roi de Rome, la Bergerie développait son camp militaire et son village civil.

En effet, la Bergerie et l'exploitation agricole permettaient « la découverte de la vie militaire à l'époque impériale » en continu sur les deux journées de 10h à 18h.

Le synopsis était simple : si l'Empereur est à Rambouillet, la Grande Armée n'est pas loin non plus, précisément à la Bergerie nationale où toute une population impériale s'active. 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 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 week-end impérial



Il était aussi possible de retrouver une reconstitution de l'imposante **tente de Joachim Murat**, beau-frère de Napoléon 1er, dans la cour Royale de la Bergerie nationale. Cette tente de 70 m² a accueilli, tout au long du weekend, l'Empereur et sa garde pour des temps de repos bien mérités, après avoir salué sa cour impériale au château.

Pour permettre une meilleure compréhension de l'histoire proposée et un lien renforcé entre les trois partenaires, l'agenda de l'empereur a permis de suivre Napoléon 1^{er} au cœur de l'un de ses domaines préférés.

Un grand merci à tous nos mécènes qui nous permettent de faire que cette fête soit une vraie réussite.



Pour ambiancer tout cela, la fanfare de Waterloo était présente sur la ferme pour chaque arrivée de Napoléon.



Cette année, un effort conséquent a été fait sur les ateliers immersifs permettant aux visiteurs d'être au cœur de l'action tout au long des deux jours.

Quelques exemples : un atelier de conscription, une bataille entre royalistes et l'armée napoléonienne, des jeux anciens, des dégustations de boissons, des ateliers de filage de la laine... de nombreux moments où visiteurs et reconstitueurs ne faisaient qu'un !

Annonce

LA MAGIE DE NOËL S'EMPRE DE LA BERGERIE

CETTE ANNÉE ENCORE DE NOMBREUSES ANIMATIONS SONT PROPOSÉES POUR FAIRE SCINTILLER VOS FÊTES DE NOËL

Le père Noël et ses lutins se sont encore surpassés pour vous concocter un beau programme dans la ferme pédagogique de la Bergerie nationale avec des animations de Noël pour toute la famille ! Du samedi 23 décembre au dimanche 7 janvier de 14h à 18h avec une fermeture les 25 décembre et 1^{er} janvier.



Cette année, lors de la visite de la ferme, nous vous proposons de venir découvrir, dans une ambiance chaleureuse, les animaux mis en scène dans le cadre d'une **crèche vivante**.

Notre équipe pédagogique a imaginé pour les enfants et leurs parents un **espace décoré de mille et une lumières**.

Après avoir admiré le grand sapin de Noël, vous pourrez voir les belles oreilles de notre **âne**, **câliner les chèvres** et **observer nos beaux lapins**. Tous ces animaux sont placés dans des enclos sécurisés et joliment décorés.

Ce sera aussi l'occasion de découvrir les **agneaux nouveaux nés**. Ces deux événements sont liés. Noël est avant tout pour nous un événement pastoral. Il faut rappeler que l'hiver correspond naturellement à la période de l'agnelage des agneaux.

Les animations sur la ferme de 14h à 18h

- Crèche de Noël avec les animaux de la ferme !
- 14h30 : visite découverte des moutons
- 15h30 : activité laine avec fabrication d'un pompon de Noël
- 16h15 : rencontre et photo avec le père Noël (jusqu'au 24 déc.)
- 16h30 : traite des vaches

Pour plus d'informations :

<https://tinyurl.com/BNnoel2023>

Annonce

Restauration de Noël (sauf 25 déc. et 1^{er} janv.)

Pendant ces vacances, **le Mérinos Café** est ouvert tous les jours de 14h à 18h. 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.



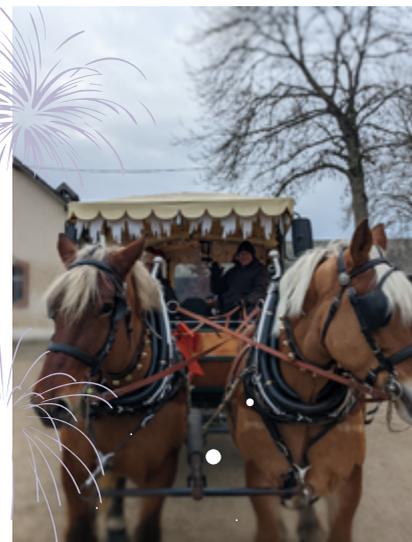
Marché de Noël

Dimanche 10 décembre
de 10 h à 18 h (de 10h à 18h puis feu d'artifice) **Entrée gratuite**

Au programme de ce marché de Noël (l'un des plus prisés 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...
- Des produits d'alimentation : rhums arrangés, macarons, gâteaux, fromages, vins...

• Et pour clore cette
• journée,
UN FEU D'ARTIFICE
• sera tiré à 18h ! •





**BERGERIE
NATIONALE
RAMBOUILLET**

JOURNÉES PORTES OUVERTES

**VENEZ DÉCOUVRIR NOS FORMATIONS
AUTOUR DES MÉTIERS DU CHEVAL,
DE L'AGRICULTURE ET DE LA SANTÉ ANIMALE**

Pôle formation de la Bergerie nationale de Rambouillet
Parc du château 78120 Rambouillet
Renseignements : 01.61.08.68.10
formation-apprentissage@bergerie-nationale.fr
www.bergerie-nationale.educagri.fr

 [BergerieNationaledeRambouillet](#)  [@bergerie_nationale](#)

**27 JANVIER &
9 MARS 2024**

DE 9H À 17H



RAMBOUILLET

Zoom sur

LES PICS : PROJET D'INITIATIVE ET DE COMMUNICATION AU PÔLE FORMATION

Comme son nom l'indique, le P.I.C est un projet, il consiste à se fixer un ou plusieurs objectifs à atteindre dans le futur et à mettre en œuvre une succession d'initiatives et d'actions permettant la réalisation de cet objectif. Le mot « communication » signifie que ce projet, réalisé par les apprentis, doit faire passer un message (ou faciliter le transit de messages) en utilisant un support de communication en direction d'un public ciblé.

OBJECTIF DU P.I.C
Pour un partenaire (CFA, CEZ, ville, école, association, entreprise...) ou pour les apprentis eux-mêmes, il apporte une amélioration concernant la communication ou l'animation.

Pour les apprentis qui le mettent en œuvre, le P. I. C. doit permettre :

- d'appliquer les connaissances acquises concernant la communication interpersonnelle et la communication de groupe,
- d'acquérir une méthodologie (prévoir, planifier, s'organiser),
- de développer des capacités (téléphoner, prendre rendez-vous, concevoir et réaliser des affiches, une vidéo, etc.),
- d'améliorer ses capacités de création,
- d'acquérir des techniques d'expression d'ordre esthétique, informatique, photographique etc.

Signalons quelques points importants pour la réussite du projet :

- la répartition équitable des tâches entre les membres du groupe,
- la bonne entente au sein du groupe,
- le suivi régulier du projet par écrit (carnet de bord),
- la bonne communication avec le formateur et le partenaire référent pour l'avancée du projet.

Le formateur aide les apprentis à acquérir cette méthodologie, procure les connaissances nécessaires en matière de techniques de réalisation de produits de communication et évalue la démarche du groupe (contrôle certificatif). Le partenaire référent est une sorte de « commanditaire extérieur » qui, comme son nom l'indique, passe une commande et suit la forme et le fond du projet en fonction de ses objectifs.

LES CONDITIONS DE SÉLECTION D'UN PROJET

- La faisabilité : le projet ne doit pas être trop ambitieux (matériel, financement, autorisations, temps, calendrier, déplacements...). Il doit être toutefois d'un niveau BTS et permettre d'atteindre les objectifs personnels fixés en première année, concernant les compétences en communication.
- Le travail de groupe : il doit être réalisable par un groupe de trois à quatre apprentis et fournir des tâches à accomplir à chacun des membres du groupe.
- Les connaissances à acquérir : le P. I. C. doit permettre à chaque étudiant de se familiariser avec quelques-uns des outils de communication suivants : informatique (blog...), affichage, dépliant, courrier/ mailing, communiqué de presse... pour maîtriser les aspects importants de son langage, de ses techniques et de son esthétique.

Journée d'intégration des BTS



Conférence cyber-harcèlement



Zoom sur les PICS

**LES PROJETS PROPOSÉS POUR L'ANNÉE 2023/2024,
PAROLES D'APPRENTIS**

Prévention cyber-harcèlement

Les réseaux sociaux permettent de partager des informations personnelles, créer du lien social en ligne etc..... Notre projet consiste à sensibiliser et raisonner les utilisateurs face aux différents risques des réseaux sociaux, afin de les sensibiliser au cyber-harcèlement.

Afin de traiter ces sujets, nous avons organisé une conférence avec des animations ludiques et un débat, ainsi que des échanges avec des personnes ayant été victimes de cyber-harcèlement. Leurs témoignages sur les risques et les conséquences du harcèlement sur les réseaux sociaux ont permis de mieux comprendre comment agir si cette situation se produit. Nous avons aussi invité des élèves du lycée Bascan. La tranche d'âge du public était de 13 à 25 ans. Les bacs professionnels et les BTS étaient également présents. La conférence a eu lieu le 9 novembre 2023. Un temps d'échanges a aussi été organisé à la fin de la conférence.



Journée d'intégration BTS

En quoi une journée inter-BTS permet une meilleure intégration des nouveaux apprentis dans la formation ?

Notre projet était une journée d'intégration des BTS. Cette journée

s'est déroulée le lundi 16 octobre. Elle a été animée par des activités telles qu'une présentation personnelle de chaque BTS (1 et 2), au niveau du pigeonier, afin de créer des liens puis de rapprocher les apprentis selon leur projet professionnel. La journée s'est poursuivie

par un déjeuner convivial au foyer de la Bergerie nationale.

L'après-midi s'est déroulée au jardin de Montorgueil de façon plus sportive. Deux activités étaient proposées, la première, un blind test revisité avec un parcours sportif. La deuxième activité a consisté à faire deviner des expressions grâce à des mimes par groupe.

Nous avons trouvé un sponsor : LCB et deux partenaires, Textile et Décathlon afin de fournir des teeshirts floqués pour chaque élève. Chacun est donc reparti avec un souvenir de cette journée, cela a aussi permis de différencier les équipes.

Les formateurs et formatrices étaient aussi présents pour partager ce moment convivial.

Zoom sur les PICS



Promouvoir le BTS ACSE

La problématique de notre projet est la suivante : Comment rendre le BSTA ACSE de la Bergerie nationale plus attractif.

Pour cela, nous avons présenté cette formation aux élèves de terminales mi-novembre. Grâce à un diaporama qui contenait, des photos de tra-

vaux pratiques réalisés par la classe de BTS ACSE, des photos des Ovinpiades, des vidéos d'anciens élèves de la Bergerie qui parlent de leur parcours.

Nous avons aussi distribué des fiches informatives, qui ont déjà été réalisées par le centre de formation et qui détaillent la formation.

Un clown à la Bergerie nationale

Nous sommes quatre étudiantes en BTS ACSE (Analyse, conduite et stratégie d'une Entreprise) et PA (Production Animale) pour notre Projet Initiative et Communication. Nous avons organisé un spectacle de clown présenté par Monsieur Olivier Guitel, de son nom de scène Raoul Nitrate, qui est actuellement en résidence artistique à la Bergerie nationale. Monsieur Guitel est agriculteur de profession et fait partie de la troupe Etincelle bouillasse, dont le chapiteau est dressé sur ses terres et où sa compagnie se produit. Il a abandonné son métier d'agriculteur pour devenir clown à plein temps. Notre projet a eu lieu le mardi 7

novembre et avait pour but de valoriser le territoire de manière comique. L'objectif était d'attirer un public plutôt adulte et de leur faire connaître de façon amusante le milieu agricole.



Sensibiliser au gaspillage alimentaire

Pour réduire le gaspillage alimentaire au self du CFA, nous avons sensibilisé les usagers avec le Chef de la cantine Cédric CHICCO, les mardis 17 et jeudi 19 octobre 2023.

Nous avons réalisé des affiches pour renouveler celles de la cantine. Afin de sensibiliser les élèves au gaspillage nous leur avons demandé de vider leurs assiettes dans des seaux, que nous avons ensuite pesés. Les pesées ont duré 2h30 environ. Le jeudi, nous avons comparé les pesées des deux jours et constaté une amélioration. La table de tri nous a aussi permis

de trier les déchets organiques qui servent au compost. Enfin, nous avons collaboré avec les jardiniers du jardin de Montorgueil qui utilisent le compost comme engrais.

Nous allons réaliser une deuxième période de pesées dans l'année, pour pouvoir comparer les résultats avec les résultats des premières.

Nous tenons à remercier tous les personnels qui donnent de leur temps pour que ces projets puissent aboutir et particulièrement : Cédric Chicco, Anne-Séverine François, Magali Houdayer, Aloïs Veuillet et Patricia Viteaux-Ficara.

Retour sur

LES YOUNG BREEDERS

Qu'est-ce que la présentation des Young Breeders ? Il s'agit d'une discipline qui s'adresse aux jeunes passionnés par l'élevage des chevaux de sport, de 16 à 25 ans et membres de Stud-Books reconnus par la WBFSH (World Breeding Federation for Sport Horses).

La Bergerie nationale de Rambouillet a accueilli la journée « Young Breeders » proposée par notre partenaire le stud-book Selle français (race principale des chevaux de sport en France), le mardi 21 novembre dernier.

Cet événement a permis aux apprentis de 2nde A de bac pro de s'initier aux 3 épreuves majeures qui constituent le programme Young Breeders :

- Une épreuve de connaissances et de culture générale autour du cheval qui prend la forme d'un QCM en anglais.
- Une épreuve de jugement du modèle, des allures et du saut en liberté.
- Une épreuve de présentation en main.
- Deux épreuves bonus complètent le championnat : une épreuve de toilettage et une épreuve dite « des mascottes » qui récompense

l'ambiance et l'état d'esprit d'une équipe.

La journée a débuté par une présentation théorique des grilles d'évaluation et des critères utilisés grâce à des photographies de différents chevaux aux conformations variées.

Puis, l'après-midi été consacrées à l'évaluation de chevaux du centre équestre : initiation au jugement du modèle, allures et saut en liberté et présentation en main.

Les stagiaires BPREH ont apprécié les nombreux conseils donnés par les deux formateurs, professionnels aguerris mais très disponibles et ouverts.

Cette formation Young Breeders organisée par le Stud-Book Selle Français et le Pôle Formation de la Bergerie nationale, en présence de l'ADEC-

SIF (Association des éleveurs de chevaux et poneys de sport d'Île-de-France) est une véritable opportunité à saisir pour tous jeunes passionnés de cheval et motivés.

Nous espérons que cette intervention initiera des vocations pour participer au tissu associatif des représentants de chevaux de sport comme éleveur, présentateur ou juge.



Retour sur

LE SÉMINAIRE NATIONAL PERMACULTURE

LE 10 OCTOBRE S'EST TENU LE PREMIER SÉMINAIRE NATIONAL À LOMME (59) DÉDIÉ À LA PERMACULTURE.

73 enseignants, directeurs d'exploitation, élèves se sont réunis pour échanger et partager leurs problématiques autour des projets d'inspiration permacole tant du point de vue pédagogique que technique. Régis TRIOLLET, animateur national du Reso'them hortipaysages, et l'équipe de direction du lycée avec Gregory MARQUET, ont travaillé de concert avec le comité de pilotage pour assurer la réussite de cette journée.

L'invité d'honneur François Léger, d'AgroParisTech Saclay, avait rappelé les principes fondamentaux de la permaculture et les enjeux sociétaux que celle-ci pose du point de vue du modèle social, agronomique et écologique qu'elle traite de manière holistique. La permaculture est l'une des solutions possibles pour répondre aux enjeux de la transition écologique et de la souveraineté alimentaire au regard du changement climatique à l'échelle de territoires locaux. Si la permaculture propose une vision globale et systémique, les réponses se font à l'échelle locale.

UN BTS RÉNOVÉ

Trois de nos inspecteurs, Géraldine Bonnier, Benoit Bulot et François Xavier Jacquin, ont rappelé quant à eux les possibilités qu'offre la permaculture d'un point de vue pédagogique pour enseigner et expérimenter des systèmes complexes et multifonctionnels. La rénovation du référentiel du diplôme BTS métiers du végétal : alimentation, ornement et environnement (ex BTS horticole) permet au travers de nombreux modules de faire des mixtes et de proposer de nouvelles modalités pédagogiques qui ouvrent sur des expérimentations en classe et sur les espaces dédiés à la permaculture sur l'exploitation. Dans la filière aménagement paysager, le module M57 permet d'aborder la permaculture au travers des systèmes alternatifs agroécologiques.

Au niveau des CFPPA (formation continue), des modules dédiés à la permaculture sont aussi validés par les SRFD pour offrir un panel



de formation permettant à ceux qui se consacrent à l'agriculture biologique de compléter leur formation par les apports de la permaculture. Certains de nos établissements offrent des formations plus longues comme cela est le cas à Saint Affrique par exemple.

DES RETOURS D'EXPÉRIENCES



Trois témoignages sont venus apporter des compléments d'informations sur les expérimentations conduites au sein de ces trois établissements tant d'un point de vue pédagogique que technique :

➔ Dans l'EPL de Valdoie, les outils de la permaculture ont permis de recréer de la cohérence au travers d'une reconception liée à l'ensemble

des actions portées par l'établissement. L'intérêt est d'en faire profiter les élèves dans une démarche pédagogique. Corinne Mammou, enseignante en écologie biologie, a pu apporter son témoignage ainsi que le directeur d'exploitation Florent Genet, en précisant le rôle et l'importance du soutien du DNA pour construire une démarche holistique. La reconception au niveau de l'exploitation agricole a été partielle car seule une partie est conçue sur le modèle permacole, dévolue principalement aux activités pédagogiques.

➔ Le CFPPA de Saint Affrique a pu présenter la formation portée par le CFPPA depuis bientôt 5 ans. Elie James, directeur d'exploitation agricole et formateur, a pu s'exprimer sur les problématiques posées par la certification, qui n'est pas encore harmonisée au niveau national. Isabelle, ancienne stagiaire, a quant elle pu témoigner de l'intérêt de cette formation, tant du point de vue conceptuel que pratique pour son installation sur une exploitation de plantes à parfum.

Le séminaire national permaculture

→ **Yann Sourbier** représentant de l'université populaire de permaculture-UPP, initiatrice depuis plus de 20 ans des formations en permaculture, a pu s'exprimer sur la nécessité d'une harmonisation nationale des contenus de formation et des diplômes délivrés. Ils sont inspirés des certifications anglaises, PDA Permaculture Design Accreditation et PDC Permaculture Design Certification, dont l'une est spécifique aux formateurs de formateurs. La coopération avec certains établissements de l'enseignement agricole public a été une opportunité pour adapter l'ingénierie de formation aux besoins de ces établissements. La mise en place d'un groupe de travail au niveau national serait une opportunité pour une harmonisation globale. Cela permettrait de reconnaître des compétences spécifiques propres à la permaculture.

UN ACCOMPAGNEMENT APPRÉCIÉ

Notre hôte, le lycée agricole de Lomme, a pu au travers du témoignage de Fredrik Leveque, formateur en permaculture au CFPPA des Flandres. Il a apporté un éclairage sur des exigences, les difficultés et les spécificités pédagogiques que l'enseignant doit mettre au point pour former à la permaculture. Son témoignage a pu montrer à l'assistance d'autres modalités d'enseignement et un travail conséquent de l'enseignant qui sait s'adapter. Il évolue lui-même dans sa manière d'enseigner, un processus long, difficile, mais gratifiant tant d'un point de vue personnel que professionnel. L'accompagnement par les équipes du DNA (Dispositif national d'appui), dont il a bénéficié (dans ce cas par Christian Peltier et Lamia Otthoffer de la Bergerie nationale), lui a permis de progresser sereinement dans la construction des besoins pédagogiques et didactiques spécifiques à l'enseignement de la permaculture et des approches agroécologiques multifactorielles.

Durant la journée, les participants



ont eu des moments spécifiques pour échanger et discuter autour de la permaculture. Une présentation panoramique des formations existantes au niveau national a été présentée par Lamia Otthoffer, (Bergerie nationale- référente permaculture) tant au niveau de l'enseignement public que privé avec des pistes de réflexion pour la suite à donner au travail engagé par les équipes du DNA (dispositif national d'appui, DGER) et du Reso'them (DGER) durant l'année 2023. À l'heure actuelle, 20 établissements de l'enseignement agricole public sont engagés à différents niveaux dans des projets d'inspiration permacole.

Des visites et des ateliers d'échanges ont permis aux personnes présentes, enseignants, formateurs, DEA, élèves, apprenants, de mettre l'accent sur les besoins des équipes pour se former à la permaculture. Tant du point de vue de la construction de l'ingénierie pédagogique que des modalités techniques propres à l'expérimentation sur les exploitations des lycées. Ce travail donnera lieu à une publication sur le Portail internet Reso'Them Hortipaysages.

VALORISER LES ACTIONS DE TERRAIN

Enfin Marion Lhote, de la DGER a pu clôturer la journée en rappel-

lant le cadre national dans lequel s'inscrit la permaculture. Différents dispositifs sont mis à disposition des établissements pour mettre en place des projets, des animations, de la sensibilisation à cette thématique. Les différents appels à projets nationaux sur des programmes de recherche auxquels les établissements peuvent participer (Casdar, AAP, ...) considèrent que la permaculture est l'une des possibilités pour accélérer la transition écologique.

La suite est en construction et à suivre en 2024. Elle se traduira dans le programme national de la DGER EPA2, porté par les différents établissements, ainsi que dans le cadre du dispositif d'appui à l'enseignement agricole. Il s'agit de valoriser les actions portées par les établissements et les équipes enseignantes pour la dernière année de EPA2 afin de préfigurer le nouveau programme de la transition écologique pour les 4 prochaines années 2025-2029.

À noter que les moments les plus importants de la journée (table ronde, témoignages, clôture de la journée) ont été filmés par Lionel Goupil du département communication audiovisuel de la Bergerie nationale. Ils seront accessibles via le site du Reso'them Hortipaysages et celui de la Bergerie nationale.

Retour sur

RÉALISATION D'UN MINI PROFIL 3D SUR L'EXPLOITATION DE LA BERGERIE NATIONALE

A l'occasion du PNF* « Méthodes et outils d'observation des sols et de sa fertilité pour répondre à des situations professionnelles » qui a eu lieu du 17 au 19 octobre 2023, six enseignants de différentes matières (agronomie, viticulture, physique chimie et biologie-écologie), une formatrice et une technicienne de laboratoire ont pu bénéficier de l'intervention d'un agropédologue, Mr Barneoud - Société Decrypt'sol - Doubs (25)

Lors de la première demi-journée du stage, Mr Barneoud a expliqué comment réaliser un autodiagnostic du compartiment physique d'un sol. Pour cela, Cédric Masson, responsable grandes cultures sur l'exploitation de la Bergerie nationale, a réalisé deux trous sur une parcelle de l'exploitation de la Bergerie nationale à l'aide d'un chargeur frontal. Cette technique d'observation est appelée Mini Profil 3D. Intermédiaire entre le test bêche et le profil cultural, cette méthode permet d'observer rapidement l'organisation structurale de plusieurs horizons. L'analyse du profil a été faite selon la méthode d'observation S.P.E.E.D (Physical Evaluation & Efficient Diagnostic, I.cosystème, Célesta-lab, Decrypt'SOL_septembre 2022)

Dans cette méthode d'analyse, deux principaux **critères clés** sont observés sur les différents horizons du profil : les **porosités** (macro et microporosité) et la **friabilité**.



Les résultats obtenus lors de cet exercice ont été transmis à Gérald Roseau, directeur de l'exploitation de la Bergerie nationale pour son pilotage technique.

PNF* : Programme National de Formation

Globalement, l'analyse a montré un horizon superficiel (au-dessus de 30 cm), aussi appelé horizon de responsabilité, sans problème particulier : bonne porosité, des mottes très friables, et avec une présence de vie biologique (vers de terre et surface perforée par les galeries de vers de terre).

Un point de vigilance a été relevé : Juste au-dessus de l'horizon naturel (zone jaune), une petite zone est en train de se comprimer chaque année un peu plus et risque de se prendre en masse. Cette zone de compression est à surveiller pour ne pas la laisser s'étendre.

De retour en salle le lendemain matin, Mr Barneoud a pu élargir sa présentation à la compréhension de la fertilité du sol dans sa globalité. Un sol fertile est un sol qui permet des bons rendements, une résilience vis-à-vis des aléas climatiques et un retour sur investissement. La fertilité d'un sol peut se décomposer en trois compartiments interdépendants les uns des autres. Au centre de cet édifice se trouve le compar-

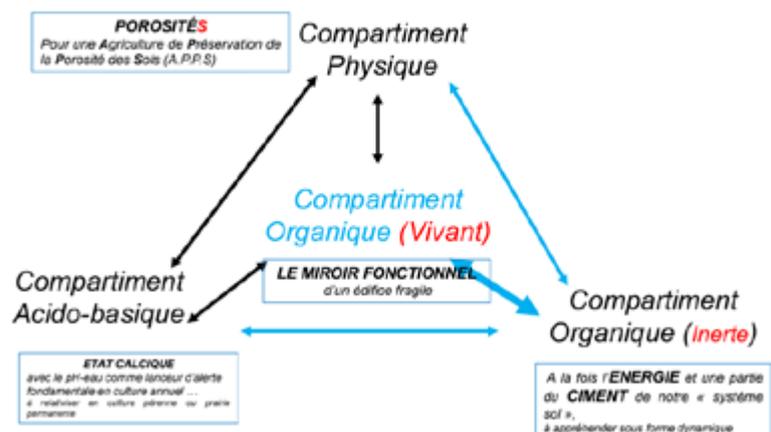


tement du vivant, miroir fonctionnel des trois autres compartiments. Enfin, Mr Barneoud a explicité ce qui se cache derrière la dynamique des matières organiques.

Pour terminer le stage, les participants de la formation ont pu réinvestir les enseignements techniques de cette formation dans la construction d'une séquence pédagogique.

Source : Christian Barneoud

Les compartiments de la fertilité des sols



Retour sur

SUITE ET FIN DU PROJET NECTAR : ECHANGES DE PRATIQUES ENTRE LA FRANCE ET L'AUTRICHE

Depuis septembre 2021, la Bergerie nationale pilote le projet européen Erasmus + NECTAR qui réunit 8 partenaires en France et en Autriche. Son principal objectif est de permettre l'échange entre enseignants, chercheurs et apprenants sur les transitions pédagogiques innovantes en agroécologie et ruralité. Retour sur la deuxième année du projet et les résultats obtenus.

L'organisation du projet

Les deux structures piliers du projet (La Bergerie et HAUP) ont réuni trois lycées agricoles de chaque pays. Le partenariat est donc composé de huit structures (deux coordinateurs et six lycées). Les six lycées travaillent en binôme sur trois thématiques : les lycées de Bourg-en-Bresse et Hohenems sur l'alimentation locale et l'autonomie ; les établissements de Cibeins et de Langenlois sur la fertilité des sols ; les lycées de Romans et de Raumberg sur la complexité dans les situations professionnelles. Le projet est jalonné par les rencontres qui sont organisées dans les six lycées. L'objectif de ces rencontres est d'explorer et de mettre en œuvre des pratiques pédagogiques sur les thématiques mentionnées précédemment. Trois des six rencontres ont eu lieu au cours de la première année (voir BN Infos 57 ([télécharger ici](#))). (Zoom sur les activités menées au cours de la deuxième année du projet).

La rencontre à Romans en mars 2023

Du 21 au 23 mars 2023, le lycée de Romans-sur-Isère a accueilli les partenaires de la HAUP, du CEZ et du lycée de Raumberg pour travailler sur le thème de la complexité dans les situations professionnelles. Plusieurs activités pédagogiques ont été observées et discutées lors de la rencontre.

L'une d'elles concerne les étudiants de deuxième année en BTS Production Horticole. Durant une demi-journée, les apprenants ont été

mis au défi de s'investir dans une situation professionnelle exigeante : pes étudiants ont joué le rôle du personnel de l'exploitation du lycée. Une étudiante de la classe, Marine, a été désignée responsable de l'exploitation et les autres étaient les salariés de l'exploitation. Les étudiants ont réalisé les travaux demandés par Marine. L'équipe NECTAR a constaté que les étudiants étaient capables de travailler de manière autonome et qu'ils parvenaient à s'adapter en cas d'incident.

D'autres activités pédagogiques

L'équipe Nectar débriefe sur l'activité observée.



mettant en œuvre des situations complexes ont été observées : réflexion autour de la protection des cultures, en particulier contre le carpocapse (*Cydia pomonella*), organisation d'un événement de communication...



Marine observe les étudiants chargés du semis des radis.

Retour sur

UN ATELIER PERMACULTURE POUR LE 7^E FORUM DE COOP INTER

Le 7^e forum science et société avec pour thématique le rôle de l'humain et des sciences dans les transitions agroécologiques et sociales s'est tenu du 22 au 27 octobre au lycée agricole de Bourges Le Subdray. Le forum a été organisé par le bureau des relations européennes et de la coopération internationale (BRECI) de la DGER-Réseau Brésil du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Cette année, ce forum a accordé une place d'honneur aux enseignants et élèves brésiliens. Plusieurs de nos établissements engagés dans des projets de Coop Inter ont également participé à cette initiative. Différents membres du DNA et du Reso'them étaient présents et impliqués dans le déroulement des journées à travers divers témoignages et expériences présentés par les élèves.

C'est dans ce cadre que la Bergerie nationale a eu le plaisir d'animer l'atelier « Permaculture, pour l'éthique du soin au vivant, à l'homme et à la terre ». L'atelier a rassemblé une dizaine d'élèves brésiliens et français. Un temps de

discussions, de partages et d'analyse sur les concepts portés par la permaculture. Un jeu de cartes créé par Lamia Otthoffer, chargée de mission à la Bergerie nationale a pu être testé et coanimé en collaboration avec deux enseignants



Mr Gabriel Abilio de Lima Oliveira et Mr Guy Armand Atsaka spécialisés en histoire et hydraulique. Cette application de pédagogie active a permis aux élèves de travailler dans une nouvelle configuration pédagogique et didactique pour un rendu modélisé en fin de séance.