



l'enseignement agricole public
de Franche-Comté
regard sur les exploitations agricoles
et les ateliers technologiques



FORMER
PRODUIRE
EXPÉRIMENTER

édito

J'ai un réel plaisir à vous adresser ce premier bulletin d'information sur les exploitations et ateliers technologiques de l'enseignement agricole public de Franche-Comté.

Fruit de la collaboration entre les 7 établissements de la région et la DRAAF dans le cadre du Projet Régional de l'Enseignement Agricole Public (PREAP), cette publication semestrielle a pour ambition de vous faire partager les activités et projets de ces unités, à la fois lieux de formation, d'expérimentation, d'innovation, de développement, d'animation et de production.

Ces exploitations agricoles et ateliers technologiques, qui bénéficient d'importants investissements

réalisés par le Conseil Régional, maillent le territoire franc-comtois et sont représentatifs des filières régionales. Ils sont des supports privilégiés de la formation : pratique encadrée, mini-stages, diagnostics, études, évaluation en situation professionnelle, stages de perfectionnement...

Acteurs reconnus de la mise en œuvre des politiques publiques (Ecophyto 2018, Plan National de l'Alimentation, biodiversité, innovation...), ces structures permettent aux élèves, étudiants, apprentis et stagiaires de la formation continue, un réel apprentissage des techniques et pratiques professionnelles, une connaissance et une analyse des réalités de l'entreprise (de l'observation à la prise de décision), sans oublier

qu'elles constituent aussi des lieux privilégiés pour l'apprentissage à la vie sociale, l'orientation et l'insertion.

Associés à leurs partenaires, les exploitations agricoles et ateliers technologiques ont aussi à cœur de jouer pleinement leur rôle d'initiative, d'appui et de diffusion en matière de pratiques agricoles et agro-alimentaires durables.

Je vous invite maintenant à parcourir ce bulletin qui illustre la diversité de leurs actions et vous en souhaite une très bonne lecture.

Pascal Wehrlé
Directeur Régional de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt de
Franche-Comté

Sommaire

Retour sur

Les événements des derniers mois
pages 2 et 3

Dynamique régionale

l'accueil et la sécurité
comme priorités
page 4 et 5

Résultats et interview

Une expérimentation sur les
escargots de Chateaufarine
pages 6 et 7

Zoom sur

l'Exploitation agricole de Vesoul
pages 8 et 9

L'actu

Vie des
établissements
pages 10 et 11

Agenda et contacts

page 12



Retour sur...

Les évènements des derniers mois



Fête de la bière

Le 17 mars a eu lieu à Poligny la 7^e fête de la bière. Cette Saint- Patrick organisée initialement par et à l'initiative de l'ENILBIO de Poligny, a permis de rassembler 16 brasseurs franc-comtois, dont l'ENILBIO. Chaque année l'établissement

imagine et confectionne un produit alimentaire à base de bière : crème de polinois cette année et des gressins offerts en dégustation aux 2500 personnes présentes. Les étudiants de licence professionnelle biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons organisent le concours de la meilleure bière et proposent des animations sur la fabrication de cette boisson.



Expo-vente Vert'tige sur l'exploitation

Le samedi 24 et dimanche 25 mars s'est tenue l'exposition-vente Vert'tige co-organisée entre les étudiants en BTS Technico-Commercial, les stagiaires du Certificat de Spécialisation en Construction Paysagère et les apprentis et stagiaires en fleuristerie. Pour l'occasion, le grand tunnel de l'exploitation a accueilli pavages, fontaine, saules tressés, printanières de l'exploitation et plantes de tout type répondant au thème des plantes contraintes et de l'art topiaire. Une réussite pour toute l'équipe, l'exposition ayant accueilli près de 700 visiteurs.



Une vingtaine de professeurs principaux initiés à la culture du géranium et du légume !

En partenariat avec l'académie du territoire de Belfort, Le 21 février dernier, l'EPL de Valdoie a organisé une journée de formation pour une vingtaine de professeurs principaux de collège du département. Un temps en salle a été organisé autour de l'offre de formation du lycée et du CFA. Puis, un échange avec les jeunes de Valdoie s'est installé autour d'une table ronde où les questions se sont multipliées autour du regard des jeunes sur leur orientation après la 3^{ème}, leur démarche pour trouver un maître d'apprentissage, leur motivation à choisir un bac STAV...

Pour finir, une visite de l'exploitation a permis aux enseignants d'être sensibilisés aux missions d'une exploitation au sein d'un EPL. Chacun est reparti avec un autre regard sur l'enseignement agricole public et une primevère à la main annonçant les premières couleurs du printemps !



La Franche-Comté témoigne de la valorisation en direct des produits alimentaires

C'est ce qu'a fait l'enseignement agricole public de la région lors d'une formation nationale à destination des enseignants, directeurs d'exploitation et d'ateliers technologiques, qui s'est tenue en mars dernier sur l'établissement de Dannemarie-Chateaufarine. Présentation de l'atelier de transformation de Chateaufarine, visite de la halle technologique de Mamirolle, d'une fruitière à Comté, témoignage sur les actions menées à Montmorot, intervention de la Chambre Régionale d'Agriculture, dégustation de spécialités locales...ont jalonné ces trois jours de

formation et de convivialité organisés par l'animatrice du réseau « alimentation et technologie agro-alimentaire » de la DGER, l'EPLEFPA de Dannemarie-Chateaufarine, Agrosup Dijon et le SRFD.





«Préservation des espèces protégées »

L'exploitation du lycée agricole Lons-le-Saunier Mancy a répondu en 2009 à l'appel à projet « mesures pour la préservation des espèces protégées » et a été retenue. Sur sa surface agricole utile existe en effet un papillon protégé appelé l'azuré de la croisette qui avait besoin, pour étendre son territoire de ponte et favoriser ses déplacements, de quelques travaux de réouverture par arrachage de prunelliers.

C'est chose faite grâce au soutien de la Bergerie Nationale mais aussi de la fondation du patrimoine, de l'association Noé Conservation, du commissariat de Massif (fonds européens et Région Franche-Comté) et de la DREAL. L'ensemble de cette action est conforme aux objectifs fixés par le plan d'action régional en faveur de l'azuré de la croisette porté par le Conservatoire des espaces naturels de Franche-Comté.

LYCÉES AGRICOLES pour la Biodiversité

LE LYCÉE DE LONS-LE-SAUNIER MANCY (JURA), CATALYSEUR LOCAL D'UNE SYMBOSE À QUATRE ESPÈCES

UNE FLEURY, UNE FOURMI ET UN CHEVAL POUR AIDER LE PAVILLON AZURÉ DE LA CROISSETTE À SE SENTIR CHEZ LUI

Depuis 2003, un programme d'action régie régionale sur le papillon azuré de la croisette, Phengaris Maculinea albon et bellii est mis en œuvre en Franche-Comté avec comme principal objectif d'aboutir à la constitution d'un réseau de sites préservés pour assurer la sauvegarde.

Cette espèce a un cycle de vie qui dépend :

- d'une plante, la gentiane croisée (Gentiana cruciata). Ses bourgeons floraux sont la nourriture quasi exclusive de la chenille ;
- d'une fourmi du genre Myrmica pour que la chenille puisse poursuivre son développement.

Ministère de l'Éducation, de l'Enseignement Supérieur, des Sports et du Logement
www.lons-le-saunier.fr



L'élevage de la Ferme Equestre Mancy s'exporte à Dubai

C'est avec presque 50 degrés d'amplitude thermique que trois chevaux nés, élevés et valorisés par les élèves du Lycée Mancy ont été accueillis sur le sol de Dubai le mois dernier. Destinés aux sportifs ou à la police montée, ils seront les ambassadeurs de la qualité des produits de l'enseignement agricole Franc-Comtois.



Visite de la Direction Générale de l'Alimentation

Le site de Port sur Saône a accueilli le 23 novembre 2011 la Directrice Générale de l'Alimentation, Madame Pascale Briand*, dans le cadre d'une visite de terrain sur

Ecophyto 2018. Après une présentation des différentes actions réalisées sur l'EPL (certiphyto, actions 16 et 14, BSV...) qui ont permis de diminuer les traitements de 75% en 10 ans, des apprenants ont présenté la nouvelle station de gestion des produits phytopharmaceutiques et quelques matériels utilisés dans le cadre du désherbage mécanique.

*Remplacée depuis février 2012 par M. Patrick Dehaumont.

15^{ème} édition de la journée Démonstration

Organisée sur le site de Port-sur-Saône le jeudi 22/03/2012, le thème de cette manifestation était l'élevage et le matériel d'occasion.

L'organisation de cet événement a été réalisée par des étudiants de CQP (Contrat de Qualification Professionnelle). Le bilan est positif tant du point de vue pédagogique (organisation confiée à 29 étudiants) que du point de vue de la fréquentation (environ 450 personnes présentes sur le site, scolaires et professionnels).



Promotion du MAMIROLLE

6 étudiants en 1^{ère} année de BTS Sciences et Technologies des Aliments ont travaillé sur la création d'outils de promotion du MAMIROLLE et l'organisation de journées d'animation dans 4 grandes surfaces régionales. Cette action menée au sein d'un Projet d'Initiative et de Communication, supervisé par un enseignant d'Education Socio-Culturelle et la direction de l'atelier, a été conduit en étroite collaboration avec une entreprise de signalétique locale. Le management des étudiants par le responsable de l'entreprise a été fortement apprécié et a favorisé le résultat positif de cette opération promotionnelle. Lors de ces quatre journées d'animations, des records de vente de MAMIROLLE ont été atteints. BRAVO aux jeunes !



Autour du vin

Quoi de plus professionnel que de promouvoir et de commercialiser les vins de l'exploitation de Montmorot ! C'est ce qu'ont réalisé les étudiants de BTS Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitations lors de deux événements : la Percée du Vin Jaune de Ruffey-sur-

Seille les 4 et 5 février et le salon des vins des lycées agricoles organisé et tenu sur le site de Montmorot les 24 et 25 mars. Présenter, expliquer, convaincre, argumenter, vendre ont été les compétences mobilisées au cours de ces journées formatrices pour les étudiants.



Dynamique régionale

L'accueil et la sécurité comme priorités

Parce que bien accueillir et surtout accueillir en toute sécurité sont des priorités dans les exploitations et ateliers technologiques de la région, une action du PREAP est consacrée à la réalisation et la diffusion d'un livret d'accueil et de sécurité dans les 7 établissements. Etat des lieux.

Pourquoi, pour qui ?

Ce livret d'accueil et de sécurité vise avant tout l'information des visiteurs et des nouveaux enseignants, élèves, étudiants, apprentis et stagiaires de l'établissement, d'une part sur les données essentielles de présentation du centre et d'autre part sur les règles de base en matière d'hygiène et de sécurité.

Comme dans une entreprise, il doit notamment servir à décrire avec clarté et pédagogie les consignes de sécurité et le comportement attendu de la personne qui se forme ou travaille sur le centre. Il projette l'apprenant dans une situation et une responsabilisation qu'il vivra dès son entrée dans la vie active. Il ne remplace pas le règlement intérieur, il le complète avec une approche plus visuelle.

Conception et utilisation

Dans la plupart des établissements, la conception de ce livret repose sur un groupe de travail associant plusieurs membres de la communauté éducative, avec une présentation régulière de l'état d'avancement en conseil d'exploitation ou d'atelier et en commission locale hygiène et sécurité. Des experts externes, comme le conseiller prévention de la MSA, peuvent également être impliqués.

Une fois le livret produit, il est principalement valorisé en début d'année scolaire lors de l'accueil des différents groupes sur l'exploitation ou l'atelier. La première visite, la première séance de travaux pratiques sont des moments clés pour bien exposer les règles de vie au sein du centre, tout comme un enseignant définit en début d'année scolaire les règles dans sa classe. Cela doit permettre aux élèves d'adopter immédiatement des pratiques conformes au milieu professionnel.

Au préalable de la visite des locaux, un temps est donc consacré à la présentation du livret. « Le livret est systématiquement étudié en début d'année scolaire au cours d'une séance de 2h encadrée par un formateur hygiène et sécurité ou moi-même » témoigne Patrice Dieudonné, directeur de l'atelier technologique de l'ENIL de Mamirolle. La visite des installations

permet ensuite de mettre l'accent sur les zones et pratiques à risque. « L'émargement obligatoire en fin de séance renforce le concept de la responsabilité personnelle. Les comportements attendus sont en adéquation avec ceux de la profession et notamment de l'industrie laitière qui est porteuse de ses dispositifs : tenues de travail spécifiques, accessoires hygiéniques (tels charlottes, caches barbe, gants jetables, etc.), réflexes de nettoyage et de désinfection des mains, absence de port de bijoux ou de maquillage. »

A l'ENILBIO de Poligny, Thierry Berrard, directeur de l'atelier technologique, prolonge même la présentation du livret par une évaluation. Dans le cas où l'élève n'a pas atteint un score minimal, il n'a pas l'autorisation de rentrer dans l'atelier et doit retravailler l'apprentissage des règles essentielles d'hygiène et de sécurité pour être à nouveau évalué. Ce livret s'apparente donc à un permis d'entrée.

La formalisation de la démarche est également importante : remplissage du cahier de texte, signature par le jeune d'un document attestant que le livret lui a été remis et présenté...de quoi participer aux diligences normales que les établissements doivent mettre en œuvre.

Extrait du Livret d'accueil et de sécurité de l'ENIL de Mamirolle

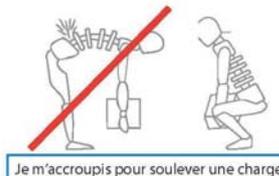
Partie 3

La sécurité au sein de la HTLA

1- Les bonnes pratiques



Je ne laisse pas mes mains dans la cuve lors de la rotation des tranches caillées



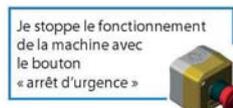
Je m'accroupis pour soulever une charge



Je ne cours pas



Je ne chahute pas et ne crie pas



Je stoppe le fonctionnement de la machine avec le bouton « arrêt d'urgence »



Je porte les bouchons de protection auditive mis à disposition dans les zones signalées



Je ne mélange pas 2 produits chimiques et je porte les Equipements de Protection Individuelle (EPI)

Quel contenu ?

Si chaque exploitation et atelier technologique est libre d'adapter la forme et le détail des chapitres, un contenu à minima a été collectivement défini, en prévoyant 4 parties dans le livret :

- Présentation du centre (coordonnées, plan, chiffres-clés, comportement attendu...)
- Les bonnes pratiques d'hygiène (tenue vestimentaire, nettoyage des installations...)
- Les consignes et règles de sécurité (EPI, gestes et postures, conduite à tenir en cas d'accident, consultation du document unique d'évaluation des risques, pictogrammes...)
- Environnement et développement durable (tri des déchets, économies de fluides...)

Chaque centre peut aussi ajouter des parties supplémentaires. L'exploitation de Dannemarie y développe par exemple les objectifs de chaque période de mini-stage, de la seconde au BTS.

Où en est-on ?

Les ateliers technologiques des ENIL et l'exploitation de Dannemarie sur Crête ont aujourd'hui achevé leur livret et l'utilisent de façon régulière. A Vesoul, plus précisément sur le site de Port/Saône, la démarche est d'abord engagée sur le hall technologique d'agroéquipement. Dans les autres exploitations, le travail est en cours, avec un objectif de réalisation finale pour 2013.

Grégory Choux, chargé de mission, SRFD

Thierry Berrard, directeur de l'atelier technologique de l'ENILBIO de Poligny :

« Le livret d'accueil résulte d'un travail collectif qui a permis de mobiliser et fédérer les compétences et la motivation de l'ensemble de l'équipe éducative. Le directeur de la halle de génie alimentaire, les formateurs des laboratoires d'enseignement et des ateliers de transformation ont à disposition un document clair, simple, unique et non opposable, regroupant l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité à respecter. Les apprenants quelque soit leur niveau et dès le début de la formation perçoivent, à travers le livret d'accueil, l'importance de la sécurité et vivent ces consignes non pas comme une contrainte mais plutôt comme une chose naturelle et instinctive. Le fait de retrouver dans le cadre des stages ou de leur vie professionnelle le même type de document en entreprise ajoute une crédibilité et une motivation supplémentaire. Concernant l'aspect environnemental, la mise en place du livret d'accueil a permis depuis quelques années la réduction significative de la consommation d'eau et la prise en compte quotidienne des économies d'énergie sur la halle de génie alimentaire ».



Un projet régional pour l'enseignement agricole public

L'Enseignement Agricole Public de Franche Comté garantit à chacun le droit à l'éducation et à la formation tout au long de la vie pour une insertion sociale et professionnelle. Les établissements d'enseignement agricole, chargés de transmettre des connaissances, de favoriser le développement de compétences professionnelles et d'aptitudes à la vie sociale, contribuent à favoriser la mixité et l'égalité entre les hommes et les femmes, notamment en matière d'orientation.

L'ensemble de la société est par ailleurs traversée par des évolutions fortes, économiques, sociales, culturelles scientifiques, environnementales qui s'expriment par de nouvelles attentes, parmi ces dernières les questions relatives au développement durable, au fait alimentaire, à l'égalité des chances

et à la formation tout au long de la vie.

Le Projet Régional de l'Enseignement Agricole Public (PREAP) franc-comtois intègre ces quatre problématiques transversales aux actions qu'il conduit depuis sa validation en juin 2010 prenant en compte les politiques publiques portées par le ministère chargé de l'agriculture.

Parmi les spécificités de l'enseignement agricole public, **la présence d'exploitations agricoles et d'ateliers technologiques** en font de véritables ressources pour les territoires et des supports de partenariats avec les milieux professionnels.

Le PREAP, dont l'objectif 3 est la **valorisation de la contribution des exploitations agricoles et ateliers technologiques au développement et à la formation**, favorise les échanges de pratiques, le transfert et la capitalisation d'expériences contribuant à la construction d'une identité collective. Figurent dans cet objectif des

actions sur la certification environnementale, le développement de l'agriculture bio, la participation au plan Ecophyto 2018, la mise en place de livrets d'accueil et de sécurité, l'évaluation en situation professionnelle, etc.

Projet partagé par toutes les exploitations et ateliers technologiques de notre région, **«l'écho des halles et des exploït's»**, grâce à une communication spécifique, permettra de donner de la visibilité aux actions conduites, en interne mais également pour les partenaires régionaux qui identifieront les valeurs, les ambitions, et les projets au delà des particularités de chacun des établissements.

Nathalie Prudon-Desgouttes,
chef du SRFD

Résultats...



Le lupin : une alternative au soja dans l'alimentation des escargots

L'exploitation de l'EPLEFPA de Besançon «site de Chateaufarine» a réalisé de 2008 à 2011 des études comparatives sur l'alimentation protéique des escargots, en remplaçant du soja par du lupin et en analysant les résultats technico-économiques dans le cadre d'une démarche de conversion en agriculture biologique. Deux entreprises ont participé à cette expérimentation : Ets Marion pour les produits biologiques et Ets Berton pour les produits conventionnels.

La problématique essentielle de l'élevage d'escargot reste l'alimentation, composée essentiellement de maïs et de soja, ainsi qu'un apport de l'ordre de 40% de calcium pour constituer la coquille. En agriculture biologique, il est difficile de trouver du soja puisque celui-ci est destiné à l'alimentation humaine. Les premiers essais ont donc été réalisés avec du pois et de la luzerne, mais les résultats étaient peu satisfaisants.

Les entreprises proposant aujourd'hui des aliments à base de lupin, bio ou conventionnel, l'exploitation a testé 3 conduites alimentaires sur des lots d'animaux : un aliment conventionnel à base de maïs et de soja, un aliment AB à base de lupin et un aliment conventionnel également à base de lupin. Pour la qualité des résultats, les caractéristiques des lots d'animaux étaient semblables au début de l'expérimentation, notamment la densité d'escargots (310 esc./m²), alors que le cahier des charges en agriculture biologique ne prévoit que 250 escargots/m².

Le tableau ci-contre présente les résultats de trois années d'analyses réalisées avec les stagiaires en BPREA du CFA/CFPPA de Chateaufarine et des étudiants en BTSA Productions Animales du lycée agricole de Dannemarie sur Crête. Les variables mesurées étaient le poids d'escargot au m² (biomasse récoltée), le poids moyen par escargot, le rendement en chair blanchie (après nettoyage et ressuyage de l'eau résiduelle), le nombre de coquilles bien formées et réutilisables et le taux de reproduction.

Il ressort de ces essais les résultats suivants :

- La biomasse récoltée dans le lot « lupin conventionnel » est supérieure aux biomasses des deux autres lots. Dans le lot « lupin AB », elle n'est que de 3,11 kg/m². On suppose que cela est dû à l'absence de vitamines complémentaires, notamment la vitamine D, apport interdit en AB.
- Le lupin conventionnel conduit à un poids moyen par escargot identique à un aliment conventionnel (15,27g contre 15,56g). Ce poids moyen est un peu moins important en AB.
- Le meilleur rendement en chair blanchie est réalisé avec le lupin conventionnel.
- Le nombre de coquilles au m² est également meilleur avec le lupin conventionnel (134). Les lots sont homogènes en escargots qui ont achevés leur croissance. La modalité « lupin AB » ne fait que 64 coquilles au m² avec un manque de maturité des coquilles, ainsi qu'une moindre finition des appareils reproducteurs.

En 2011, l'étude s'est poursuivie en mesurant le taux de reproduction et le pourcentage de pontes viables. Le taux de reproduction est plus faible dans les deux modalités avec lupin.

Le lupin a ainsi globalement un effet bénéfique sur la croissance mais négatif sur la reproduction. L'escargot ne réalise pas entièrement son appareil reproducteur, ce qui a un effet bénéfique sur le goût. En 2012, l'expérimentation se poursuit pour valider les résultats sur ces deux nouveaux aliments proposés aux éleveurs.

Jean-Bernard Théry, Directeur-adjoint exploitation et développement
Emmanuel Colin, responsable de l'atelier héliicole



résultats prod. vif

résultats prod. blanchi

résultats prod. semi-fini

résultats prod. fini

résultats de reproduction *9 semaines de prod

	Aliment conventionnel	Lupin AB	Lupin conventionnel
mise en parc	310 esc./m ²	310 esc./m ²	310 esc./m ²
âge des esc. à la récolte	123 j	132 j	125 j
biomasse récoltée	3.52 kg/m ²	3.11 kg/m ²	3.88 kg/m ²
poids moyen esc. sec	15.56 gr	14.44 gr	15.27 gr
valorisation / m ² (4.90€/kg)	17.28 €	14.44 €	19.03 €
rendement esc. blanchi	30.73 %	27.78 %	31.15 %
rendement blanchi	1,082 kg/m ²	0,864 kg/m ²	1,209 kg/m ²
valorisation / m ² (27.00€/kg)	29.21 €	23.33 €	32.64 €
nombre d'escargots m ²	227	215	254
poids paré	0.758 gr	0.649 gr	0.869 gr
poids moyen esc. Paré	3.34 gr	3.02 gr	3.42 gr
valorisation m ² (2.37 €/dz)	44.83 €	42.46 €	50.16 €
nombre de coquilles / m ²	97	64	134
valorisation (0.05€)	4.85 €	3.20 €	6.70 €
valorisation produit semi-fini / m ²	49.68 €	45.66 €	56.86 €
nombre d'escargots	227	215	254
valorisation / m ² (5.20 €/dz)	98.36 €	93.16 €	110.06 €
Taux de mortalité*	28%	28%	23%
Taux de reproduction base 100*	55.10 %	36.41 %	25.98 %
Coût de revient / 1000 naissains	6.23 €	8.45 €	10.19 €

l'interview

Emmanuel COLIN, responsable de l'atelier d'élevage d'escargots du CFA/CFPPA de Chateaufarine

«Nous proposons aussi des produits locaux, issus notamment des exploitations de l'enseignement agricole»

Emmanuel COLIN, vous êtes également responsable de la formation BP REA (Brevet Professionnel du Responsable d'Exploitation Agricole) en héliculture (élevage d'escargots). Pouvez-vous nous expliquer les liens entre l'atelier et la formation ?

«La majorité des apprenants sont des adultes en reconversion, pressés de créer leur atelier. Ces stagiaires intègrent la formation d'octobre à janvier. La période de production commençant en février/mars, ils peuvent donc rapidement investir dans des naissains. Nous avons aussi créé un nouvel atelier en 2007, où nous pouvons transformer des viandes en plats cuisinés. C'est une pépinière d'entreprises pour les stagiaires que nous avons formés et qui ne peuvent pas investir dans un atelier.

Par ailleurs, toutes les expérimentations se font avec l'aide des salariés Romain Pape et Annick Capon et des stagiaires. Les BTS Production Animale peuvent s'en servir pour leur rapport de stage. Les élèves de Bac Pro du lycée suivent aussi un module d'adaptation professionnelle "vente directe", les BP REA une unité de "transformation et commercialisation des produits de la ferme" et les BTS "commercialisation des produits alimentaires et boissons" y réalisent quelques travaux pratiques.»



Vous êtes aussi animateur du groupe-ment des héliculteurs de Bourgogne Franche-Comté :

«L'accompagnement et l'animation de ce groupement nous permet d'adapter nos activités d'élevage, de transformation et de formation aux besoins de la filière. Le groupement nous a par exemple demandé il y a quelques années de valoriser cet élevage en vente directe et de réfléchir à la transformation du produit en plats cuisinés.

Depuis 2008, notre atelier s'ouvre même à d'autres productions fermières comme le veau et la viande bovine de la ferme du lycée de Dannemarie et prochainement le porc. Nous proposons aussi des produits locaux, issus notamment des exploitations de l'enseignement agricole (yaourt, fromage, miel, vin, plants de légumes,...)».

Comment l'activité évolue-t-elle ?

«Les attentes des consommateurs sont de plus en plus tournées vers la qualité du produit et le mode d'élevage. Au départ, nous ne faisons que de la vente d'escargots. Depuis que nous avons diversifié nos ventes, nous sommes interpellés sur l'alimentation des animaux et le bien-être animal. Pour nos parcs, par exemple, nous utilisons des désherbeurs thermiques, nous semons des couverts végétaux, nous posons des filets anti-oiseaux, ce qui nous a amené à convertir la moitié du parc en agriculture biologique.»

Mesurer pour mieux piloter : les exploitations des lycées agricoles partenaires des Chambres d'Agriculture et des Contrôles Laitiers

Et de 3 ! L'exploitation de Dannemarie sur Crête vient de rejoindre celles de Montmorot et de Vesoul dans le réseau des élevages franc-comtois qui observent et mesurent régulièrement les hauteurs d'herbe des parcelles pâturées ou fauchées.

Ce réseau, piloté par les Chambres d'Agriculture et les Contrôles Laitiers, est constitué, pour 2012, d'une vingtaine d'exploitations bien réparties sur les zones d'élevage de la région. En période de pâturage, des mesures d'hauteurs d'herbe sont réalisées avec un herbomètre toutes les semaines. Les données recueillies sur chaque parcelle, associées à leur surface et à la taille des troupeaux, permettent de piloter la gestion du pâturage et de calculer un nombre de jours d'avance de ressources fourragères sur pied. Les informations collectées sur le terrain permettent aussi de calculer la croissance de l'herbe par secteur géographique et de la communiquer à l'ensemble des éleveurs dans les presses agricoles départementales («Météo de l'herbe»).



Sur les exploitations des établissements d'enseignement, ces mesures sont la plupart du temps prises par les élèves ou étudiants (au cours de stage, de travaux pratiques...).

Cette action pédagogique permet de consolider et d'exploiter les connaissances acquises dans plusieurs disciplines : biologiques (courbes de croissance, reconnaissance végétale), mathématiques (calcul de valeurs moyennes,

multiplication par les surfaces, division par le nombre d'animaux...), informatiques (utilisation de tableur), techniques de communication (transmission des données par mail). En retour, les agents des Chambres d'Agriculture et des Contrôles Laitiers aident les exploitations à piloter leur pâturage et interviennent dans les sections professionnelles sur la gestion et la valorisation du pâturage.

Une action de formation à destination des enseignants, formateurs, directeurs d'exploitation et salariés s'est tenue sur ce thème le 15 mai à Montmorot. Les interventions ont été assurées par le Contrôle Laitier du Jura, la Chambre Régionale d'Agriculture et l'exploitation de Montmorot.

David Bourrier (Chambre Régionale d'Agriculture de Franche-Comté)
Grégory CHOUX (SRFD)

zoom sur ...

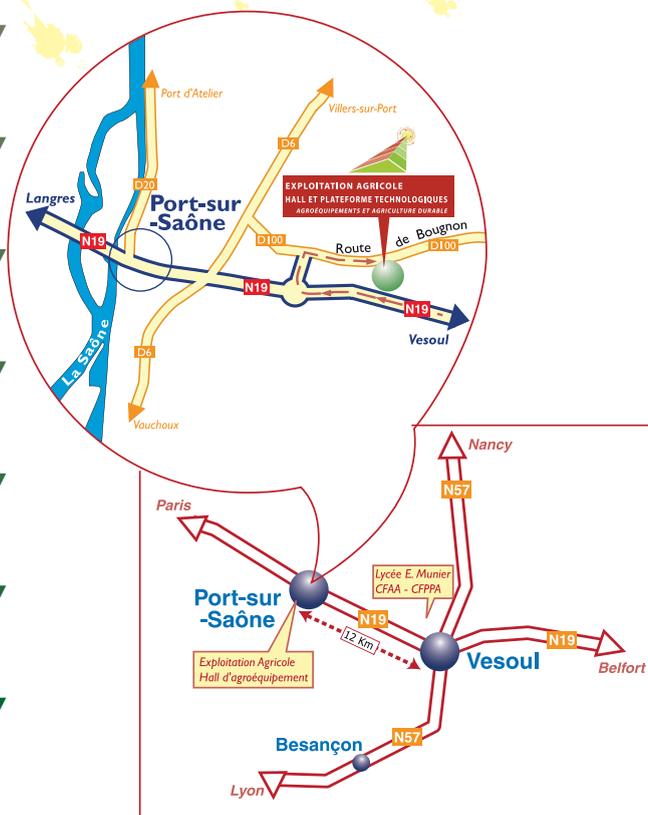


l'Exploitation agricole

de l'EPL de Vesoul située à Port sur Saône

Coordonnées

Adresse Route de Bougnon
70170 Port sur Saône
Téléphone 03 84 78 12 83
Fax 03 84 91 66 69
Courriel epl.vesoul@educagri.fr



Main d'œuvre

3 salariés permanents, 3 ETP
1 directeur d'exploitation : François Humeau

Système de production

- Exploitation polyculture-élevage
- SAU : 220 ha - SFP: 146 ha – Surface en grandes cultures : 74 ha
 - 50 vaches laitières Montbéliardes
250 000L quota
 - Engraissement et vente directe de 20 bœufs par an
 - 230 brebis
 - 100 ruches



Utilisation pédagogique

- 1750 heures de travaux pratiques, de visite, d'étude de cas.
- 2784 heures de stage individuel (élèves en mini-stages, stages de longue durée...)

Les apprenants sont accueillis sous différentes formules :

- des stages ou des séquences d'observation longues (Seconde GT et 3ème de découverte professionnelle, 4 jours par an),
- des activités pratiques de mise en situation professionnelle, sur les animaux, les cultures, les agréquements et l'atelier apicole, réalisées par toutes les sections de l'EPL,
- ponctuellement, des séances de travaux dirigés valorisant les données de l'exploitation (filières STAV, S, BPREA).

Des actions de formation professionnelle à destination des exploitants agricoles, des salariés de l'agriculture et de l'agréquiment sont également organisées sur place.

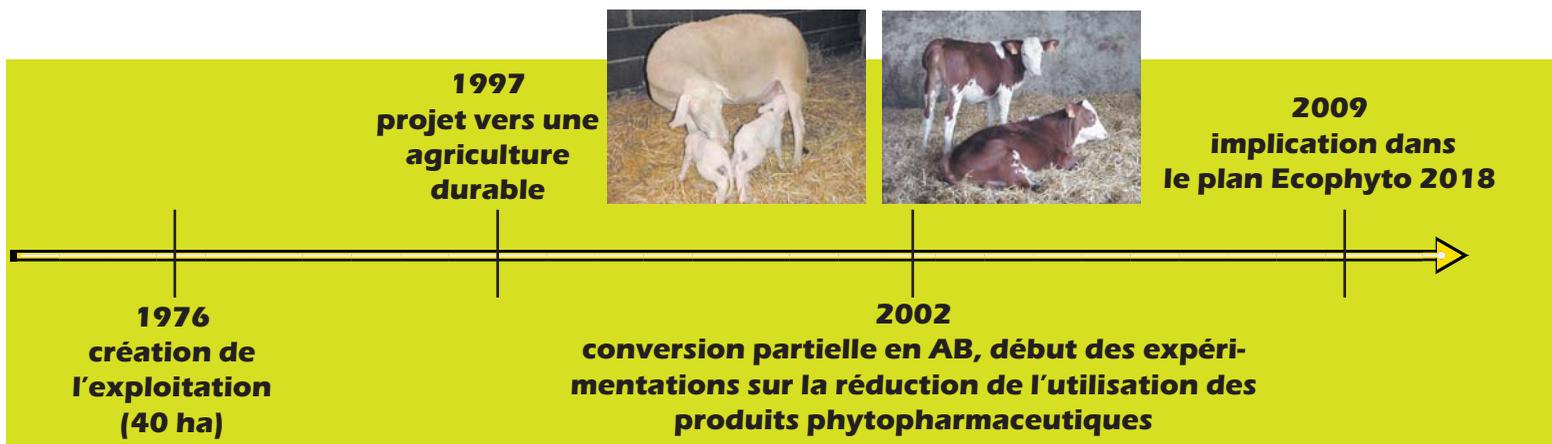


Projets collaboratifs

L'établissement est un acteur du :

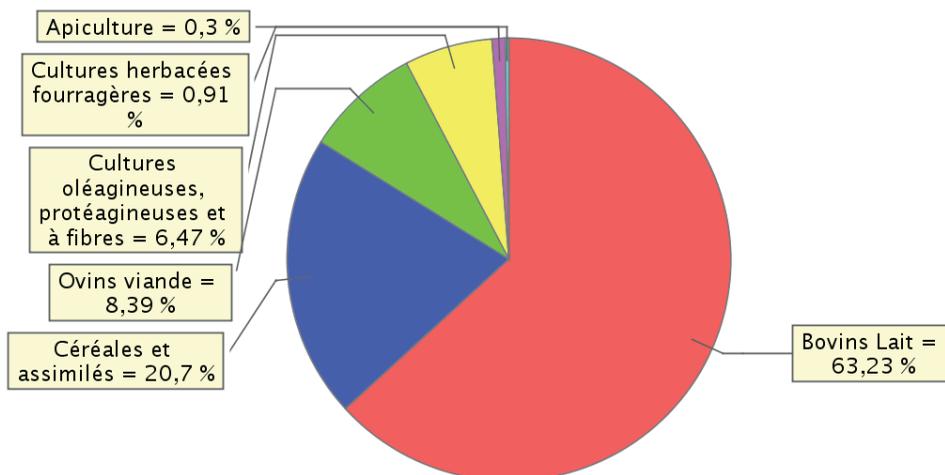
- Réseau Mixte Technologique (RMT) Système de culture innovant
- RMT Agroéquipement
- Réseau des exploitations des lycées conduisant des expérimentations dans le cadre du plan Ecophyto
- Réseau départemental des fermes de démonstration Ecophyto (réseau DEPHY)...

... Une mobilisation de 176 jours par an sur les missions animation, développement, expérimentation, innovation.



Répartition des ateliers de production selon le chiffre d'affaire

Données 2010, source BD Alexia



Les projets

« Nous avons engagé cette année une réflexion pour une optimisation des différents ateliers de l'exploitation. Pour cela, nous avons travaillé dans un premier temps à élaborer plusieurs scénarii économiques en partenariat avec la Chambre d'agriculture de Haute Saône. Ce travail nous a permis d'avoir une base de réflexion pour discuter avec les enseignants sur les orientations à venir de l'exploitation.

Nous avons programmé plusieurs rencontres en affinant les scénarii à chaque fois.

Nous présenterons le scénario retenu en conseil d'exploitation puis en conseil d'administration afin de valider les orientations.

En parallèle, nous souhaitons développer notre rucher école en rucher professionnel».

François Humeau

Directeur de l'exploitation agricole

Orientations et particularités

- Présence de formes variées d'agricultures (économe en intrants, de précision, biologique, conventionnelle)
- Vente en circuits courts
- Prestation de services pour une CUMA de compostage

Qualifications et certifications

- Qualification agriculture raisonnée
- Certification Agriculture Biologique
- Lait AOP Gruyère

Du potager à l'assiette...



L'EPL de Valdoie s'est engagé en 2011 à participer au Plan Régional de l'Alimentation (PRAlim). Dans le cadre de ce projet, de nombreuses activités sont réalisées au lycée comme sur l'exploitation horticole.

Que ce soit au travers des conférences sur la production maraîchère biologique et sur les auxiliaires de cultures, des ateliers « fruit » ludiques, des menus tests, des pièces de théâtre, etc., la communication pour promouvoir l'alimentation de qualité est un axe principal du projet PRAlim.

Alors que des étudiants réalisent des affiches (diffusées dans les cantines de collèges) et un livret de recettes issu de leurs rencontres avec des personnes de la Rosemontoise (maison de retraite voisine), l'exploitation structure son atelier de maraîchage. Légumes et aromatiques en conversion bio issus du potager sont pré-nettoyés et livrés à la cantine. Ce travail est notamment possible grâce à l'intervention des apprenants qui mettent en pratique leurs cours théoriques sur le maraîchage. L'été, c'est à la maison de retraite voisine que les produits sont livrés grâce aux salariés de l'exploitation.

Pour sensibiliser aussi les plus petits, des écoliers viennent visiter le sentier pédagogique de l'exploitation. En réalisant repiquage ou repotage, ils comprennent d'où viennent les légumes qu'ils trouvent dans leurs assiettes.

Pour 2012, ce sont d'autres conférences qui sont prévues, certaines pour des parents d'élèves, d'autres plus techniques pour les professionnels.

L'établissement cherche des terres pour développer cette activité et permettre aux apprenants d'avoir un support pédagogique à taille réelle.

Virginie Duclos, directrice de l'exploitation



Une plateforme technologique en plein essor



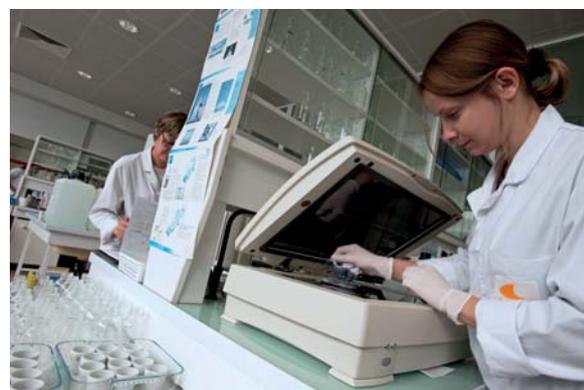
La plateforme INNOVALIM

(Innovations alimentaires et culinaires) est une structure cofinancée par l'Etat (Délégation Régionale à la Recherche et à la Technologie), le Conseil Régional de Franche-Comté et l'Europe (FEDER). C'est un label du Ministère chargé de la recherche, également soutenu par la DRAAF et le rectorat. Elle est destinée à promouvoir l'innovation et le transfert technologique en mutualisant les compétences humaines et les moyens techniques de 3 établissements de formation (ENIL de Besançon-Mamirolle, ENILBIO de Poligny, Lycée Hyacinthe Friant de Poligny), au service des entreprises et de la restauration collective.

La PFT dispose de plateaux techniques performants et reconnus :

- des halles de transformation alimentaire à Mamirolle et Poligny : ligne de production laitière avec agrément, laboratoires de transformation avec pilotes, laboratoires d'analyse physico-chimiques et bactériologiques, laboratoires de rhéologie et de mesure de propriétés fonctionnelles,
- des cuisines d'application au Lycée Friant et à l'ENILBIO de Poligny
- des salles d'analyses sensorielles.

L'expertise et le savoir-faire des services R&D et formation continue permettent d'apporter une offre diversifiée de prestations :



- **Recherche et développement** : mise au point de nouveaux produits, expertise sur les propriétés fonctionnelles et culinaires des intrants, caractérisation et optimisation des procédés et produits...

- **Formations** dans le cadre de démarches qualifiantes ou diplômantes, individuelles ou en groupes.

Les domaines d'application sont très variés allant des produits laitiers aux boissons fermentées, plats cuisinés, produits charcutiers, pâtisserie et biscuiterie industrielle...

Thierry Berrard,
directeur de l'atelier technologique Enilbio Poligny



Votre réponse à l'innovation et au développement





Une expérience inoubliable !

C'est ce qu'ont vécu 6 étudiants de 1^{ère} année BTS ACSE du LEGTA de Montmorot qui ont porté haut les couleurs de l'établissement, du département, de la région et de la race Montbéliarde au **11^{ème} Trophée National des Lycées Agricoles** qui s'est tenu du 29 février au 04 mars 2012 pendant le Salon International de l'Agriculture de Paris.

Un vrai projet et un véritable travail d'équipe qui auront permis à ces étudiants de se professionnaliser dans la préparation et la présentation d'une vache, l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, la conception d'affiche de promotion et la prise de parole devant un public nombreux. Et tout cela dans le cadre majestueux et impressionnant pour eux du Salon de l'Agriculture.

Tout a débuté en octobre dernier lorsque ce Trophée a été présenté aux étudiants. Une équipe s'est vite dégagée avec même 3 filles plutôt passionnée d'équitation ! 5 épreuves attendaient les étudiants et ont permis de départager les 45 établissements d'enseignement : réalisation et animation

d'un blog (<http://tnlajuracse.blogspot.com/>), création d'une affiche présentant les formations du lycée, clippage d'une vache (préparation d'un animal à un concours), présentation sur ring en français et langue étrangère de l'animal, de la région et du lycée, et tenue générale des élèves tout au long du salon. **De quoi mobiliser plusieurs compétences et attitudes que ces jeunes auront à mettre en œuvre dans leur vie professionnelle. De quoi aussi leur donner l'occasion de rencontrer de nombreux professionnels dans les allées du salon.**

Et l'ensemble a été particulièrement réussi puisque le lycée s'est classé 7^{ème} sur 26 dans la section des grandes laitières (Prim'Holstein, Normande et Montbéliarde). Une belle place et des images encore plein les yeux. Et la satisfaction d'un réel travail d'équipe, qui a aussi ponctuellement associé les autres étudiants de la classe. Il faut noter aussi ici la richesse des temps d'échanges



entre les établissements donnant une réelle ouverture aux jeunes. Rendez-vous maintenant à la prochaine édition 2013 avec le souhait de la direction et des équipes pédagogiques d'un projet encore plus ambitieux mobilisant encore plus d'étudiants et plus de disciplines dans le cadre des espaces d'autonomie pédagogique dont disposent l'établissement (Projet d'Initiative et de Communication par exemple).

Eric Deboeuf
Directeur de l'exploitation



La Ferme Equestre Mancy, outil pédagogique de la filière cheval

Fonctionnant autour de 3 secteurs d'activités – un centre équestre (enseignement de l'équitation, pensions), un atelier production (élevage de chevaux de sport et de chevaux rustiques Konik polski, un centre d'insémination équine, du débouillage) et un atelier diversification (concours hippiques, accueil à la ferme et gestion d'espaces naturels) – la Ferme Equestre Mancy couvre un large secteur d'activités à vocation pédagogique.

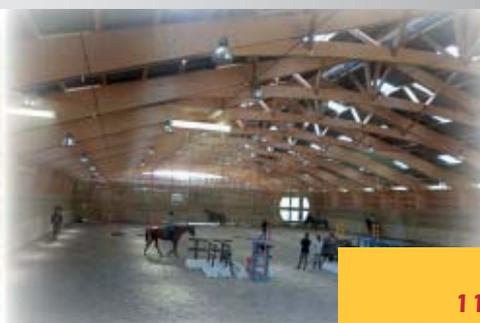
C'est désormais dans le quart Nord-Est une référence pour la formation d'élèves, apprentis et adultes. En témoigne la forte demande sociale dans ce secteur d'activité en croissance depuis plusieurs années et l'insertion réelle des différents apprenants sur

le marché de l'emploi. Si seulement un élève sur 10 peut être admis au regard de son dossier scolaire en classe de seconde, c'est 100% des diplômés sortant de BPJEPS équitation (la capacité à enseigner l'équitation) qui se voit proposer un ou plusieurs postes.

L'évènement majeur de l'année 2011 a été la mise en service de nouvelles installations constituées d'un bâtiment principal avec salles de cours, une salle de sport, bureaux, vestiaires et sanitaires ainsi qu'un manège et un rond d'avrincourt, des écuries et divers locaux techniques. Le Conseil Régional de Franche Comté, maître d'ouvrage, a été particulièrement à l'écoute des usagers pour réussir brillamment cette restructuration.

Comme les autres exploitations des lycées, la mission pédagogique est aussi liée à un fonctionnement conforme aux usages de la profession avec une activité de production et de commercialisation. Sur les 50 000 heures de pratiques réalisées en 2011, 27 000 de ces heures étaient de l'équitation dont 20 000 à destination des élèves de l'établissement et de celui de Montmorot.

Laurent Petat-Lenoir,
Directeur de l'exploitation



agenda et contacts

Les dates à retenir

- ◆ **11 septembre 2012** : Conférence de rentrée de l'enseignement Agricole Public de Franche-Comté
EPL de Besançon
- ◆ **25 septembre 2012** : journée technique sur les prairies fleuries et les toitures végétalisées
EPL de Valdoie

- ◆ **Les 29 et 30 septembre 2012** : Festival de l'élevage
Parc des expositions Vesoul

EPLEFPA de Vesoul
16, rue E. Belin
CS 60363
70014 Vesoul Cedex
Tél. 03 84 96 85 00
Fax 03 84 96 85 30
epl.vesoul@educagri.fr
www.epl.vesoul.educagri.fr

EPLEFPA de Valdoie
95, rue de Turenne
BP.127 - 90300 Valdoie
Tél. 03 84 58 49 60
Fax 03 84 26 56 55
epl.valdoie@educagri.fr
www.valdoie.educagri.fr

EPLEFPA Besançon
2, rue des Chanets
25410 DANNEMARIE SUR CRETE
Tél. 03 81 58 61 41
Fax 03 81 58 61 83
epl.besancon@educagri.fr
www.granvelle.free.fr

EPLEFPA de Montmorot
614, avenue Edgar Faure
39570 Montmorot
Tél. 03 84 87 20 00
Fax 03 84 87 21 00
epl.montmorot@educagri.fr
www.montmorot.educagri.fr

EPLEFPA de Lons le Saunier
Montée G. Villars
BP50320 - 39015 Lons le Saunier
Tél. 03 84 47 16 77
Fax 03 84 24 46 13
epl.lons-le-saunier@educagri.fr
www.lons-mancy.fr

ENILBIO Poligny
Rue de Versailles
BP49 - 39801 POLIGNY
Tél. 03 84 73 76 76
Fax 03 84 37 07 28
epl.poligny@educagri.fr
www.enil.fr

ENIL Besançon Mamirolle
25620 MAMIROLLE
Tél. 03 81 55 92 00
Fax 03 81 55 92 17
enil.mamirolle@educagri.fr
www.enil.fr

TERritoire DE BELFORT
Valdoie 90

aménagements paysagers
activités de transformation agro-alimentaire
horticuture
Aquaculture
héliculture

Porcins
Bovins-lait
Viticulture
Volailles
Apiculture

activités équestres
Marachage
Céréales
Ovins viande

100% nature
ENSEIGNEMENT AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE ET DE LA MER
L'ÉCOLE DE L'AGRICULTURE

l'Europe s'engage en Franche-Comté
Franche-Comté Conseil régional