

NEWSLETTER

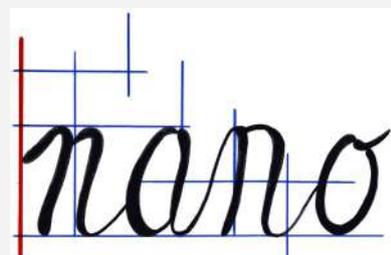
NANO ≠ 59

LA NEWSLETTER DU LYCÉE DES ÉTABLIÈRES

MAI-JUIN 21

www.etablieres.fr

blog.etablieres.fr



3^{èmes} A : Des hôtels sur mesure pour les insectes



Cette année, pour le projet technique en 3^{ème} A, les élèves ont fabriqué des hôtels à insectes.

Ils ont fait preuve de minutie, de patience et d'enthousiasme dans les différentes étapes de construction : réalisation d'un plan à l'échelle $\frac{1}{2}$, découpe de planches, assemblage et « aménagement intérieur de luxe » ! Entre copeaux de bois, pommes de pin et bambous, différents insectes pourront y nicher et se reproduire.

Ces hôtels sur mesure, badigeonnés d'huile de lin, seront protégés et perdureront ainsi dans le temps dans les arbres du lycée.

Un petit geste pour la biodiversité et l'agriculture et un projet technique de classe très apprécié par les jeunes !

Claudie RAMBAUD et Thierry FAYOLLE,

Professeurs d'histoire-géographie et d'EPS.



3^{èmes} : Comment évaluer la biodiversité ?

Fin mai, les élèves de 3èmes, accompagnés de leurs enseignants Annie Métay-Lebrun (EPI Transition agroécologie et développement durable) et Hubert Géry (mathématiques), avaient pour mission de reconnaître les animaux du bassin-tampon de la zone d'activités des Petites Bazinières.

Equipés de seaux et d'épuisettes, ils ont pêché les animaux du bassin. Puis, au laboratoire, ils ont identifié et compté les espèces pêchées. Bilan : beaucoup d'écrevisses de Louisiane, des poissons, quelques gerris et libellules.

La diversité attendue n'était pas au rendez-vous : la forte présence de l'écrevisse de Louisiane explique certainement l'absence d'autres espèces. En effet, elle est capable de manger toutes les autres !

Ce comptage a constitué ensuite le support à des calculs statistiques puis à une représentation de la population en utilisant le tableur Excel. Une bonne façon d'allier pratique sur le terrain et cours de mathématiques !

Annie METAY-LEBRUN,

EPI Transition agro-écologique et développement durable.



Semis et récolte au jardin des 4^{èmes}

Tout au long de l'année, les élèves de 4^{èmes} ont entretenu leur carré de potager : A l'automne, ils ont semé des fèves qui se sont bien développées ; la récolte des gousses a été importante ce 20 mai. Certains ont appris à manger les fèves crues. La place libérée par les fèves a permis de réaliser des semis de radis : Les graines sont très petites, le semis est donc souvent trop dense. Quinze jours plus tard, il a fallu éclaircir. Et c'est avec beaucoup de satisfaction qu'un matin de début juin, les élèves ont récolté les fameux radis. Certains n'ont pas hésité à les goûter sur place, sans même les laver !

Une belle récompense après les travaux fastidieux du désherbage en début d'année.

Annie METAY-LEBRUN,

EPI Activités de loisirs.



3^{èmes} A et B : Les « fake news » à la loupe !

Pour clôturer une séquence de travail autour de l'information et des médias, les élèves de 3^{ème} A et 3^{ème} B ont eu pour mission en cours d'EPI Education à l'autonomie et à la responsabilité, de réaliser leur propre « fake news » !

L'objectif était de comprendre comment sont construites les fausses informations pour mieux apprendre à s'en prémunir. Ainsi, après délibération d'un jury qui a eu bien du mal à ne pas se faire berner, voici les deux articles rédigés par Aubane Trichet (3A) et Anthony Lorieau(3B).

Alors, selon vous,
VRAIE ou FAUSSE information ?!

Emmanuel BONDU,
Enseignant EPI Education à l'autonomie et à la responsabilité.



ÉTABLIÈRES NEWS

Édition spéciale

UN OVNI INCONNU SUR LE TERRAIN DE SPORT DES ETABLIÈRES

Le mardi 15 juin à 13h45 dans le centre du terrain de sport des Etablières est apparu un OVNI et une entité biologique extraterrestre...

« Je suis moi-même resté voir de plus près et mon ami N. s'est mis à prendre quelques photos de cet événement inexplicable. » signale A. un élève de 3ème. Après avoir fait une observation de loin, l'entité est partie vers l'écurie en laissant des empreintes sur le sable. Les deux jeunes ont pris l'initiative de prendre en photos les empreintes et ont contacté la fondation SCP (fondation sur les entités du monde) qui a pris en charge cette enquête.

Vers 14h30, les gendarmes, contactés par la fondation SCP, sont venus pour enquêter sur cet événement exceptionnel. Par la suite, ils ont fait une ronde dans tout le lycée mais n'ont pas pu retrouver l'extraterrestre. Ils ont demandé aux élèves de les contacter si ils retrouvaient des traces de l'entité.

Nous referons très prochainement un autre article afin de pouvoir vous prévenir de la suite de l'évènement..

Si vous aussi vous voyez l'entité, faites très attention et prévenez la gendarmerie la plus proche.

LORIEAU Anthony (3B)




DES PERSONNES MALFAISANTES ?

Aujourd'hui, 18/06/2021, au lycée des Etablières, deux personnes inconnues et masquées ont tenté de dégrader le distributeur..

Ces personnes ont été repérées par une jeune fille de 15ans en classe de 3ème au lycée du lycée. Elle raconte qu'elle était dans la salle et que quand elle est a vu que deux personnes dégradait la machine, elle s'est cachée dans une pièce juste à côté..

Le directeur du lycée a alors décidé d'installer des caméras de surveillance au foyer, dont sont issues les images ci-contre.

Les élèves ayant peur de ces voleurs, nous ferons tout ce qui est en notre pouvoir pour arrêter ces « malfaisants » !

Suivez-nous sur notre site www.information.inedites.fr pour plus d'informations !

TRICHET Aubane (3A)






2^{nde} pro CGEA : A la rencontre de sapeurs-pompiers professionnels

Le lieutenant Botton et deux sapeurs-pompiers de l'équipe animalière sont intervenus auprès des élèves de 2^{nde} professionnel pour expliquer le métier de sapeur-pompier.

Quel est le nombre de sapeurs-pompiers et l'ampleur de leur travail ?

Le lieutenant Botton explique que la France compte 240 000 sapeurs-pompiers, dont 200 000 sapeurs-pompiers volontaires et 10 000 pompiers militaires. Il ajoute que toutes les 7,5 secondes une intervention a lieu en France, soit 15 902 interventions/jour et donc 4 242 200/an !

La Vendée compte quant à elle 75 centres de secours dont 12 mixtes professionnels/volontaires (320 sapeurs-pompiers professionnels et 2544 sapeurs-pompiers volontaires). Ils effectuent 39 000 interventions/an.

Six équipes spécialisées de sapeurs-pompiers :

- Équipe nautique
- Feux de forêt
- Risques chimiques
- Sauvetage
- Équipe animalière
- Lutte contre la pollution



L'équipe animalière de Vendée en chiffres :

- 35 membres : 10 sapeurs-pompiers professionnels et 25 sapeurs-pompiers volontaires, dont 4 du monde agricole.
- 1 ligue de protection des oiseaux
- 7 fourrière animales
- 2 vétérinaires

Pour clore cette présentation, les sapeurs-pompiers de l'équipe animalière de Vendée ont ramené un serpent pour apprendre à le manipuler... Celui-ci était bien sûr inoffensif pour l'homme !

Théotime AVRIL et Mathys POUCHELON,

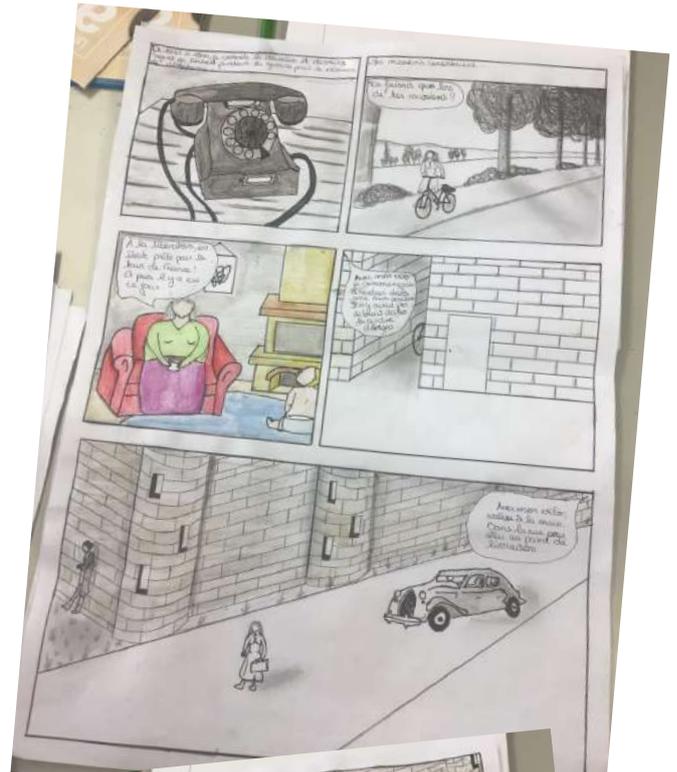
2^{nde} Pro CGEA1.



1^{ère} CGESCF : 1^{er} Prix régional au Concours « Bulles de Mémoire » !

Eva Dethes, Lucie Delaunay et Aude Barbier élèves de 1^{ère} CGESCF ont remporté le premier prix régional du Concours « Bulles de Mémoire » organisé par l'ONACVG (Office national des anciens combattants et victimes de guerre). Le thème de cette année : la place de la femme dans la résistance. Bravo à elles ! La cérémonie officielle de remise des prix aura lieu en septembre.

Claudie MENANTEAU et Stéphanie MOREAU, enseignantes d'ESC et d'histoire-géographie.



2nde spécifique : Apprendre de nos différences

Mardi 8 juin, les élèves de 2nde spécifique, après une première rencontre avec les jeunes de la classe IME du lycée des Établières, ont organisé un temps de partage autour d'activités ludiques et sportives.

Quelles activités mettre en place ? Comment permettre à chacun de réussir ? Comment intégrer nos différences, valoriser nos capacités ? Comment atteindre un même objectif ensemble ?

Cette nouvelle édition des « Olympiades IME-Établières » a vu fleurir de nouveaux ateliers : géo-caching, devine tête, « Dessinez, c'est gagné! », parcours foot.

Nelly BOUREAU,

Équipe Nano.



BTS ACSE 2 : Projet technique Noirmoutier

Les bonnes huîtres de Noirmoutier !

Le 1er juin, les BTS ACSE2 ont dégusté les huîtres du producteur à «La cabane d'Adrien», centre de production, d'affinage et de purification d'huîtres de la Guérinière au cœur de l'île de Noirmoutier. L'île est en effet très réputée pour son environnement propice à cet élevage, où les marais sont alimentés en eau de mer depuis la baie de Bourgneuf grâce à des écluses par zones.

L'exploitation, rachetée en 2017, produit 80 tonnes d'huîtres à l'année, à 90% « triploïdes », incapables de se reproduire, donc sans lait l'été et concentrant leur énergie sur le développement de chair et la solidité de la coquille. Les huîtres sont manipulées tous les 4-5 jours dans les bondes (vases communicants où se développe les huîtres).

L'entreprise «La cabane d'Adrien» a acquis 6 points de vente à Nantes et commence à travailler sur internet et pour l'export. Le prix de vente constaté serait de 3 €/kg d'huîtres. L'exploitant ne bénéficie pas de « DJA » mais touche des aides de l'Europe sur le matériel acheté. L'exploitation propose, dans sa magnifique cabane au milieu des bassins d'affinage, vente directe, dégustation et restauration (200 couverts, 14 salariés) : huîtres, palourdes, bigorneaux, homard bleu et crevette « bouquet »...

Tristan ORIEUX et Timothé TALBOT,
BTS ACSE2.




La Cabane d'Adrien

BTS ACSE 2 : Projet technique Noirmoutier



Sel et Bonnotte de Noirmoutier

Stéphane et Florence Burneau ont reçu les ACSE2 dans leur marais salant des Fettes où ils produisent dans le respect d'une tradition millénaire et en perpétuant les gestes ancestraux. Avec l'action conjuguée du soleil et du vent, à force de travail et de patience, depuis une trentaine d'années et après une remise en état des marais, ils récoltent artisanalement le sel et la "fleur de sel" de Noirmoutier.

Iodéa, Sirtema, Lorette, Arsenal, Malou, Zen, Lady Christ'l... sont les pommes de terre que cultivent Christine Gendron et son mari sur 20 ha de l'île, pour la Coopérative Agricole (25 adhérents) <https://www.lanoirmoutier.com/la-cooperative>. Certaines variétés sont résistantes au mildiou ou aux nématodes, d'autres sont transformées en chips.

La mise en terre des plants de Hollande se fait mi-janvier, à la main, assis sur une planteuse à godets dans la terre sablonneuse très réputée de l'île.

C'est dans le germoir agrandi que Madame Gendron et ses trois stagiaires de la Coopérative (en étude "hygiène sécurité alimentaire", sur les nématodes ou le label Haute Valeur Environnementale HVE) nous ont parlé des obligations de rotation de cultures (minimum 20%), de la mise en place de couverts végétaux ou d'épandage des broyeur végétaux et du Label rouge obtenu en 2019

(primeur 100 jours en terre, commercialisé le lendemain de l'arrachage).

Les ACSE2 ont fini leur périple noirmoutrin par la dégustation des excellentes « grenailles » (pommes de terre fondantes et sucrées, au diamètre inférieur à 3 cm) et leurs carrés de beurre au bout des piques !



Jean-François VERGNAULT et Robert HERBRETEAU,
Coordonateurs filière ACSE.

BTS ACSE 2 : Projet technique Ile d'Yeu



Découverte de l'Ile d'Yeu agricole...

Le 19 mai, en pédalant 14 km via le charmant port de la Meule et la plage des Vieilles, les étudiants en BTS ACSE2 ont découvert une agriculture diversifiée. Georges Birault, président du Collectif agricole d'Yeu et Arthur Boyer, chargé de mission au Comité pour le Développement de l'Agriculture d'Yeu les ont guidés et accompagnés. Objectif du comité : accompagner les personnes souhaitant développer une activité agricole sur l'île, au travers d'actions « Terres Fert'île » <https://www.mairie.ile-yeu.fr/vie-economique/agriculture> :

- Accompagner l'accès au foncier agricole
- Défricher et remettre les parcelles en valeurs
- Soutenir les agriculteurs et porteurs de projets agricoles
- Développer les débouchés locaux (circuits courts)



L'Ile d'Yeu, quasi autonome sur le plan alimentaire au 19ème siècle, est devenue dépendante pour son approvisionnement. Avec le développement de la pêche et du tourisme, la déprise agricole a été presque totale après-guerre.



Cependant, on assiste à un renouveau des activités maraîchères, d'élevage, et le PLU 2014, en classant 10% du territoire en zone agricole, ouvre des perspectives positives pour ces activités : viticulture, maraîchage, production de safran, d'arbres fruitiers, apiculture, élevages ovins et bovins allaitant. Fonctionnant exclusivement en prairies, l'île est en grande partie classée en zone Natura 2000 interdisant les intrants et autres cultures que l'herbe. La présence d'élevages diminue les friches (devenues trop présentes sur l'île) pour faire renaître les prairies.



Théophile MARTINEAU et Dylan NEVEU,
BTS ACSE2.

BTS ACSE 2 : Projet technique Ile d'Yeu

La Ferme d'Émilie

Notre découverte de l'Ile d'Yeu a commencé à vélo par la ferme d'Émilie <http://www.lafermedemilie.fr> où Émilie Sage (exploitante) et Pierre son mari (salarié) élèvent 180 brebis de race Solognote sur 70 ha et font également de la permaculture.

Au départ en retraite de son père en 2011, après un BPREA, Emilie Sage s'est installée et a repris le troupeau ovin. La production de moutons est gérée en pâturage tournant dynamique. Aidé de son chien berger border collie, Pierre Sage change les brebis et agneaux de parc tous les 2-3 jours. Les agneaux, prêts à être consommés, vont par bateau à l'abattoir de la Chataigneraie. La découpe terminée, une partie de la production est ramenée sur l'Ile et est transformée (rillettes, terrines...) ou vendue en morceau entier par un boucher.

La permaculture (0,5 ha) a été choisie afin de lier toutes les productions. La laine de moindre qualité est utilisée comme paillis sur légumes et plantes aromatiques. Ces derniers sont vendus en produits transformés (tisanes...) mais aussi infusions pour prévenir certains parasites du mouton...

La ferme d'Émilie dispose d'un « labo » pour transformer les fruits rouges en confitures, sorbets, coulis et les plantes aromatiques, en gelées, sirops. Le magasin à la ferme vend ses produits, pulls en laine, terrines et rillettes de mouton et aussi ceux d'autres exploitations d'Yeu (maraîcher voisin, bière brassée...).

Justin LABOUR et Emeric GUIGNARD,

BTS ACSE2.



BTS GEMEAU 2 : Projet technique Apremont

Visite technique de l'usine d'eau potable d'Apremont



Le 31 mai, la classe de Gemeau 2^{ème} année a effectué une visite technique de l'usine d'eau potable d'Apremont. Fabrice Garon, technicien chez Vendée Eau, leur a présenté au fil de l'eau la filière de traitement, depuis l'eau brute pompée à 500 m de là au lieu-dit le Petit Côteau par 3 pompes dans le lac d'Apremont jusqu'à la distribution vers le château d'eau.



Prétraitement, coagulation, flottation, décantation, filtration (sable et charbon), ultrafiltration et enfin chloration sont les étapes du process avant le remplissage du château d'eau. Cette usine exploitée par la SAUR présente une bonne intégration paysagère avec une volonté affirmée de Vendée Eau d'une gestion différenciée des espaces verts alentours. A cause des mesures sanitaires les étudiants n'ont pas pu entrer dans l'usine ; la plupart des organes de traitement étant en extérieur, cela n'a posé aucun problème et par souci didactique Fabrice Garon a tenu à montrer l'intérieur d'une colonne d'ultrafiltration.

Pour faire suite à la visite de l'usine, direction le château d'eau d'Apremont. Haut de 75 mètres, ce dernier est équipé, à son sommet d'une salle avec de panneaux didactiques et surtout d'une coursive extérieure permettant d'apprécier, à plus de 70 mètres de haut et à 360° le paysage environnant. Le temps estival a permis de voir l'océan et de surplomber l'usine pour en apprécier vraiment l'intégration paysagère.

Pour les Gemeau

Fadéla BOUAYAD AGHA et Yannic MIGNAN.

BTS GEMEAU 2 : Projet technique Ile d'Yeu

La problématique de l'eau sur l'île



Pour faire suite à la demi-journée technique à Apremont, direction l'île d'Yeu, île alimentée en eau potable par l'usine d'Apremont. Les BTS GEMEAU 2 ont découvert la problématique de l'eau sur l'île, tant en ce qui concerne le réseau hydrographique que l'utilisation de la ressource par les agriculteurs locaux (principalement du maraîchage).

Arrivés à Port Joinville, les étudiants récupèrent leurs vélos pour la journée et partent faire le tour de l'île par la pointe du But : escale et arrêt technique pour crevaison permettent de souffler.

C'est sous un soleil magnifique que se poursuivait la découverte à vélo de la côte plus sauvage de l'île avec un arrêt plage des Sabias où les plus courageux ont pu se baigner et profiter des vagues avec vue sur le vieux château. Magnifique !

C'est non loin de là qu'ils sont attendus pour un déjeuner végétarien à la Ferme d'Émilie (élevage de brebis et permaculture). Boissons servies à base de sirops faits maison et plats végétariens préparés à partir de produits locaux ont ravis le groupe pour un moment de convivialité.



En fin de repas, messieurs Bouyer et Birault du CDA (Comité de Développement Agricole) les amènent à la rencontre d'un maraîcher, Fabien Sage. Ce dernier est le premier de l'île à avoir fait réaliser une retenue pour stocker de l'eau de forage mais aussi collecter de l'eau de pluie pour son irrigation. Suite à un échange de questions / réponses avec l'agriculteur, monsieur Birault propose de rejoindre le Port de la Meule, lieu incontournable de l'île pour une présentation plus culturelle et historique de l'île mais aussi et surtout pour la problématique hydrographique du lieu.

Avant de rejoindre Port Joinville pour le retour sur le continent, une halte fraîcheur bien méritée sur la plage des Vieilles : baignade pour les uns, football sur la plage pour les autres, le temps de partager les derniers moments de convivialité avant la période des examens.

Un projet technique réussi grâce à la participation du plus grand nombre et à l'accueil de tous les iliens rencontrés. Des journées techniques, panoramiques, ludiques, gastronomiques bien trop courtes de l'avis de tous ! De beaux moments de partage et de convivialité pour clore deux années de formation en BTS GEMEAU.

Pour les Gemeau 2,
Fadéla BOUAYAD AGHA et Yannic MIGNAN

Deux opérations « bol de pâtes » cette année !



Le 23 juin, grâce à la participation des jeunes et personnels de l'école aux opérations « Bols de pâtes » de Noël et de Pâques, les associations Aurélie et les Enfants de Madagascar ont reçu chacune un chèque de 400€.

L'association Aurélie intervient régulièrement dans les écoles pour parler et sensibiliser les jeunes aux violences faites aux femmes. Malheureusement, durant cette année de confinement, le nombre de femmes battues a augmenté. Il est important de soutenir cette association pour son action.

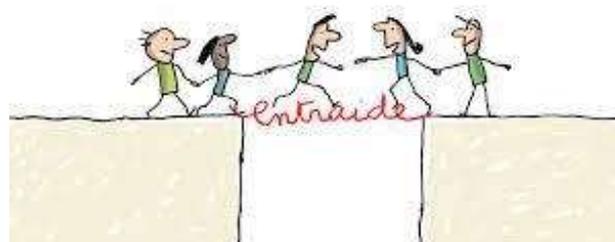


L'association Les enfants de Madagascar intervient dans des zones reculées pour construire des écoles maternelles et primaires. Sans cette action, les enfants seraient obligés de parcourir à pied entre 10 et 20 km matin et soir pour aller à l'école.



Merci à tous !

Hugues ANDRÉ,
Responsable aumônerie.



A vos agendas !

Le jeudi 7 avril 2022, de 9h à 12h de la 4ème aux terminales en passant par les écoles de production, AIPS et IME, se déroulera la matinée solidaire.

Rencontre « Jeux » entre la 2nde Spécifique et la classe IME du lycée

Le mardi 8 juin nous avons rencontré la classe de seconde spécifique du lycée. Ils nous ont proposé de participer à une matinée jeux.

Nous étions 3 équipes : 2 jeunes de la classe lycée avec les élèves de seconde spécifique.

Ils avaient organisé 4 jeux : un Géocaching, Dessinez c'est Gagné !, un Parcours foot et un Devine-tête.

« J'ai bien aimé les activités, c'était drôle le devine-tête », Clément.

« C'était un peu difficile le Géocaching ; j'ai bien aimé les autres activités », Matthis.

« J'ai bien aimé le Géocaching et le dessinez-c'est gagné », Océane.

La classe de seconde nous a bien accueillis. Les jeux étaient bien adaptés. Ils ont essayé de bien nous faire participer même si on ne se connaissait pas. C'est important pour nous d'avoir du lien avec les lycéens. Nous aimerions bien recommencer l'année prochaine.

La classe IME du lycée.



Initiation bolas qui a mis le feu !

Delphine Coget, stagiaire éducatrice en vie scolaire du lycée agricole privé de Tourville-sur-Pont-Audemer (Normandie), a proposé aux internes une initiation aux bolas avec, en prime, une démonstration de bolas enflammées.

Elle a mis le  !!!!

Anthony FUZEAU, éducateur vie scolaire.



Les Établières ont du cœur

Le 17 juin, les Restos du Cœur ont collecté produits alimentaires secs, produits d'hygiène et boîtes de conserve au lycée des Établières. Élèves, enseignants et membres du personnel ont participé à cette chaîne du cœur. Un beau moment de partage et de solidarité.



Benoît CHEVILLON,

Responsable Vie Scolaire.

