

NEWSLETTER

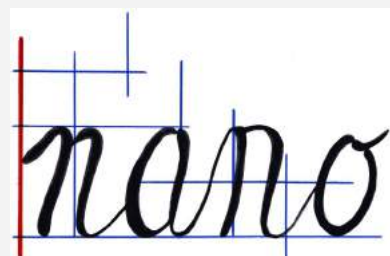
NANO $\neq$ 60

LA NEWSLETTER DU LYCÉE DES ÉTABLIÈRES

SEPT–OCT 21

www.etablieres.fr

blog.etablieres.fr



4^{èmes} - 3^{èmes} : la rentrée sous le signe du soleil !

Durant les premiers jours de cette rentrée 2021, les élèves de 4^{èmes} et de 3^{èmes} ont pu prendre le temps de faire connaissance avec leur nouvel environnement aux Établières. En effet, un emploi du temps a été spécialement aménagé pour eux :

- un jeu de piste dans le lycée
- du canoë sur la base nautique de Mervent
- la visite à pieds de la petite cité de Vouvant
- des jeux de cohésion de groupe

Ainsi, ils ont appris à se connaître, à repérer les différents bâtiments du lycée, les salles de l'établissement, l'ensemble de l'équipe pédagogique ainsi que les autres adultes de l'établissement.

Ce temps fort s'est achevé sur la création commune de la charte de vie de classe récapitulant les bonnes résolutions à prendre, individuellement et collectivement, durant toute cette année scolaire.

Evelyne TRICOIRE,

Professeure principale des 3^{èmes}.



Désherbage et semis au jardin des 4^{èmes}

Tout au long de l'année, les élèves de 4^{èmes} ont pour mission d'entretenir leurs carrés de potager. Ils sont encadrés par deux de leurs enseignantes : Mme Métay-Lebrun (EPI Activités de loisirs) et Mme Rambaud (Histoire-géographie-EMC).

Après la pause de l'été, un bon désherbage s'impose ! C'est l'occasion de comprendre ce qu'est une adventice dans une culture : tout simplement le végétal qui n'est pas cultivé ! Expliquer pourquoi ce désherbage est fait à la main et non pas avec un herbicide. Début Octobre, une fois le sol préparé, nous avons réalisé un semis de fèves, une occasion de calculer la quantité de graines nécessaires pour chaque carré : des mathématiques appliquées. **Les activités hors les murs de la classe sont toujours bienvenues !**

Annie METAY-LEBRUN,
EPI Activités de loisirs.



4^{èmes} : Des graines récoltées pour le potager

Les élèves de la classe de 4^{ème} sont allés visiter le Centre Permanent d'Initiatives pour l'environnement (CPIE) à la Flocellière, le jeudi 30 septembre. Ils étaient accompagnés de M Géry (mathématiques) et de Mme Métay-Lebrun (EPI Activités de Loisirs).

Accueillis par Claire, animatrice au Centre Permanent d'Initiatives, les 4^{èmes} ont posé les questions préparées en classe sur le CPIE et sur le métier d'animateur-nature. Avec le jeu des « Grands Sages », ils ont découvert la diversité des milieux de vie de la Maison de la Vie Rurale : vieux chêne têtard, mare, jardin potager, jardin fleuri ou haie bocagère.

Les élèves ont récolté des graines : haricot d'Espagne, haricot Ying-yang ou petit haricot coco. Elles seront semées au printemps dans les carrés de leur jardin potager (voir article ci-dessus).

Ils ont réalisé des boutures de plantes aromatiques ou décoratives. Tenues à l'abri pendant l'automne et l'hiver, les 4^{èmes} pourront les replanter au printemps dans leur carré.

Une façon concrète d'apprendre les modes de multiplication des végétaux du jardin.

Annie METAY-LEBRUN,
Enseignante EPI Activités de loisirs.



Les 4^{ème} au cœur de la Légende

C'est le 7 octobre dernier que nous, la classe de 4^{ème}, avons pris la route pour Légendia parc. C'est un parc à thèmes, à la fois animalier et de spectacles, inspiré des contes et légendes. Il est situé à Frossay en Loire-Atlantique.

Nous partons découvrir le métier de soigneur animalier. C'est l'objectif de notre cours en EPI Activités de loisirs avec M Bourrigault. Tout au long de l'année, nous allons à la rencontre des professionnels des métiers liés aux loisirs.

En arrivant, nous assistons à la répétition du spectacle avec les loups. Nous découvrons de quelle manière les loups travaillent pour intégrer les scènes, comment les acteurs apprennent à jouer avec eux. Nous servons également de public, en applaudissant par exemple, pour habituer les loups et tester leurs réactions. C'est intéressant de voir toutes les étapes pour réussir à obtenir le comportement que l'on veut des loups.

Nous avons ensuite suivi le premier parcours dans le parc. Nous nous sommes retrouvés nez à nez avec les différentes espèces ... il y en a presque 500 à Légendia Parc. Nous nous arrêtons régulièrement aux endroits spécifiques pour suivre la légende de Merlin, que nous allons retravailler en cours avec Mme Charrier qui nous accompagnait aussi.

Après le pique-nique, nous avons rendez-vous avec la soigneuse. Elle nous a expliqué son métier puis nous sommes partis ensemble sur les différents parcours du parc. Elle nous a parlé de chaque espèce, ses particularités, son régime alimentaire ... Nous avons aussi découvert comment les parcs échangeaient leurs animaux. **C'était une belle journée pleine de découvertes.**

La classe de 4^{ème},
Emmanuelle CHARRIER,
Pascal BOURRIGAUT,
Enseignants.



3^{èmes} : A voté !

Jeudi 07 Octobre avait lieu la journée consacrée aux élections des délégués pour l'ensemble de l'établissement. Ce projet porté par la classe des 3^{ème} dans le cadre de leur EPI « Éducation à l'autonomie et à la responsabilité » a débuté dès la rentrée par une séquence de cours sur le vocabulaire et le fonctionnement d'une élection. Puis, les élèves se sont mis au travail pour préparer cette journée. Ainsi, c'est par petits groupes qu'ils ont pu se répartir les rôles, les tâches importantes à réaliser mais aussi définir les étapes indispensables pour le bon déroulement du bureau de vote. Ce jeudi 07 Octobre, dès 9h00, tout était donc fin prêt pour accueillir les élèves des 21 classes venant élire leur représentant dans le respect des règles électorales. **Une journée citoyenne durant laquelle chacun a pu choisir de manière responsable et réfléchie celui ou celle qui portera sa voix durant l'année scolaire à venir.**

Emmanuel BONDU,

Enseignant EPI Education à l'autonomie et à la responsabilité.



J'ai franchement passé une bonne journée malgré quelques désagréments comme des votants qui ont mis deux bulletins dans l'urne ou encore le fait de devoir attendre des classes car on était un peu en avance sur les horaires prévus.

Des élèves ne parlaient pas tous français donc leur enseignante a traduit ce qu'il fallait faire. Des votants ont aussi parfois oublié de signer après avoir voté.

Nathan MORISSET

La journée était intéressante et enrichissante à vivre : ça a été une expérience nouvelle pour moi.

Ophélie GUILLET

C'était bien car on a expliqué aux élèves ce qu'ils devaient faire.

Théo RIDIER

J'ai appris pas mal de choses sur les élections et le dépouillement.

Noa RENAUDIN



J'étais au dépouillement toute la matinée à trier les papiers et à écrire le nom des délégués des dix classes dont j'avais la charge. Bref, j'ai apprécié cette matinée d'élections.

Lola DE BALMANN

3^{èmes} : « Ne pas jeter et réutiliser »

Dans le cadre d'un projet interdisciplinaire (français et EPI agro-écologie et développement durable), les élèves de 3^{ème} ont réfléchi à l'importance du tri des déchets à travers plusieurs activités :

Nettoyons le lycée !

Le mercredi 22 septembre, équipés de gants et de sacs poubelles, ils ont ramassé toutes sortes de déchets sur l'ensemble du site des Établères : bouteilles en verre, cannettes en aluminium, bouteilles en plastiques, papiers... De retour en classe, ils ont pu peser, trier et répertorier ces déchets en plusieurs catégories.



Vendredi 1^{er} octobre, visite de l'usine Vendée Tri, La Ferrière:

Ce centre de Tri reçoit tous les sacs jaunes de Vendée. Les camions bennes déversent les sacs qui sont vidés puis triés par différentes chaînes : tri par le poids, par une table à rebond, par densité optique, ...et enfin tri manuel par des « valoristes » pour éliminer les intrus.



Projet final :

Enfin, par groupes de 2, les élèves ont conçu des affichettes d'information et de sensibilisation à la question du tri des déchets et du recyclage.

Annie METAY-LEBRUN,
Enseignante EPI agro-écologie et développement durable.
Evelyne TRICOIRE,
Enseignante de français.



Retour au Space

2021 sonne le retour du Space, le salon professionnel des Productions Animales à Rennes. Les classes de terminales CGEA, ainsi que les étudiants de BTSA Productions Animales et ACSE ont fait le déplacement : rencontre avec les entreprises, découverte des innovations techniques, participation à des conférences technico-économiques ... une belle occasion pour travailler son projet professionnel !

Florence PICHON,
Enseignante en zootechnie.



Term CGEA : la préservation des ressources sur une exploitation

Le 4 octobre, les élèves de terminales CGEA ont été reçus au GAEC Les Rouchères, de Stéphane et Dylan Bonin, à Saint-Jean-de-Monts. Leur structure est composée de 370 ha et d'un système bovin allaitant naisseur-engraisseur avec 95 mères de race charolaise.

L'objectif de cette visite portait sur la compréhension des décisions techniques, en productions animales et végétales, en lien avec les ressources communes. Défi d'actualité, la compréhension des interactions au sein d'un agroécosystème est indispensable si on veut préserver et améliorer l'état des ressources, comme l'eau, le sol et la biodiversité. Un enjeu majeur pour une exploitation située au milieu du marais breton !

Florence PICHON,
Enseignante en zootechnie.

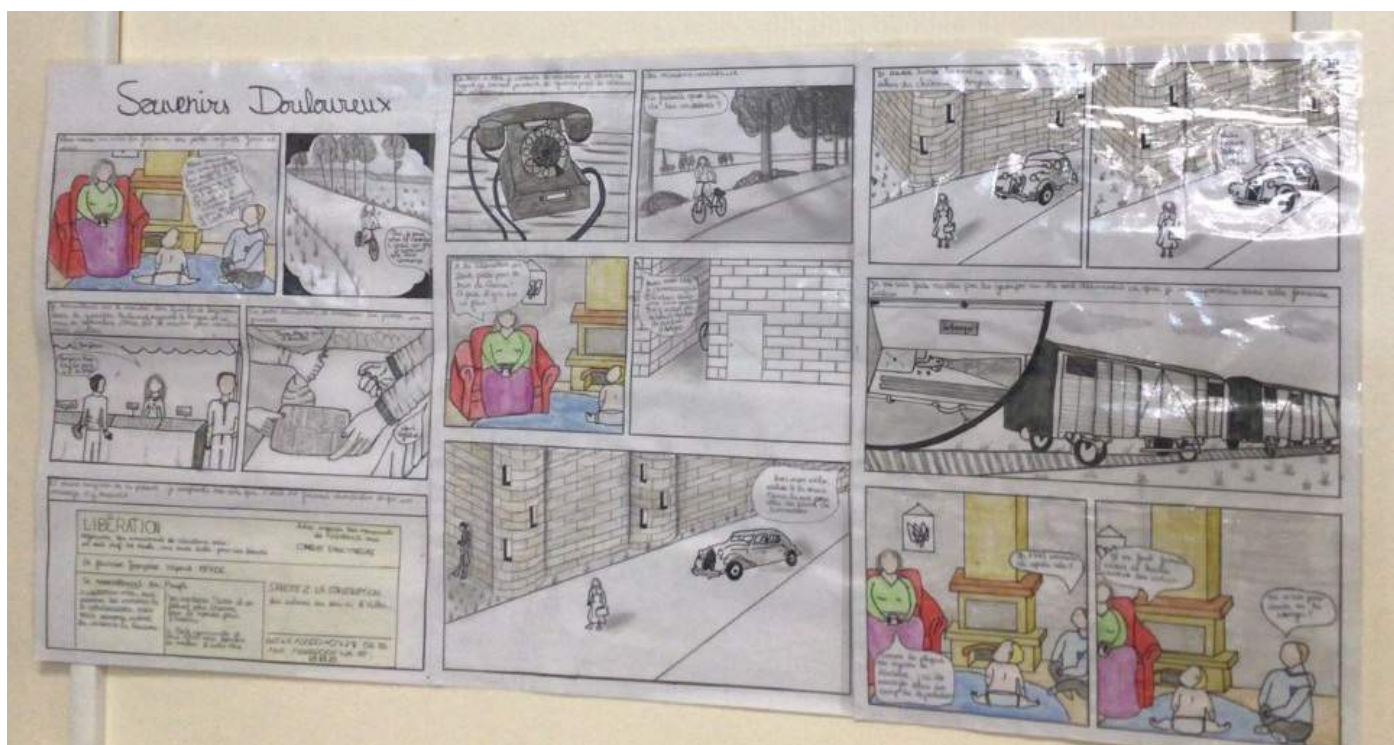


1^{er} prix régional au concours « Bulles de Mémoire »

Les élèves de terminale bac pro CGEA et CGESCF ont participé au concours Bulles de Mémoire l'année scolaire dernière. Un groupe a gagné **le premier prix régional** : vous pouvez venir admirer leur travail au CDI où une exposition a lieu jusqu'au 17 décembre.

Stéphanie MOREAU,

Enseignante d'allemand.



Aude Barbier, Lucie Delaunay et Eva Dethes ont remporté le 1er prix régional du concours « Bulles de Mémoire ».



Term. CGESCF : Au cœur des animaux !



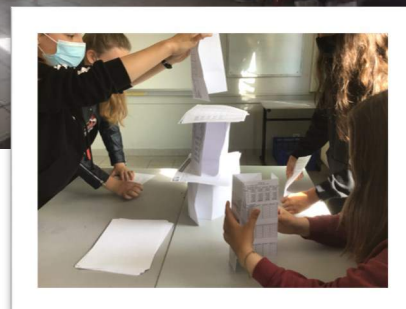
2nde spécifique : Entreprendre pour apprendre, c'est reparti !

Les jeunes de seconde Spécifique ont commencé leur projet mini entreprise avec la responsable EPA pays de la Loire Mme Béatrice Drogou .

Apprendre à se connaître et brainstorming d'idées pour ce premier rendez-vous.

Stéphanie MOREAU,

Enseignante d'ESC.



2nde spécifique : A la découverte d'un marais plein de secrets...



Les élèves de seconde spécifique sont allés filmer un court métrage à la réserve biologique départementale de Nalliers. Au programme : observation de la faune et de la flore et une vocation d'artistes pour certains...

Stéphanie MOREAU,

Enseignante d'ESC.



1^{ère} STAV : A la découverte du territoire de la Roche-sur-Yon

Du 23 au 27 septembre, dans le cadre de leur stage Territoire, la classe de 1^{ère} STAV découvre La Roche-sur-Yon, les acteurs et les enjeux sur ce territoire.

L'impact de la ville sur l'environnement

Il y a 50 ans, la ferme des Établières était installée tout autour de notre lycée, nous n'y voyions que des pâtures et prairies à perte de vue, jusqu'à ce que la ville prenne le dessus. En effet, la Roche-sur-Yon a eu besoin de s'agrandir car beaucoup d'habitants venaient s'installer. La ville a donc demandé aux fermes des alentours de s'implanter ailleurs pour pouvoir construire.

La zone d'activité des Bazinières, qui a remplacé ces fameuses pâtures, comporte des agences immobilières et de recrutement, des associations, des assurances, un cabinet d'architectes...

Face à l'artificialisation des sols, il a fallu mettre en place un bassin implanté de roseaux pour récupérer et filtrer les eaux pluviales. À l'origine, une mare avec comme seule végétation un saule pleureur et un saule commun, servait à abreuver des animaux et à recueillir les eaux de pluie.



Noalise LE,
Tallia YAO.

Le Centre Yonnais d'Expressions Libres

Le CYEL regroupe le conservatoire, l'école d'art et l'espace d'art contemporain. Ce dernier, ouvert en janvier 2017, présente chaque année quatre expositions temporaires. Le musée détient plus de 5000 œuvres, la plupart sont des dons ou des legs. Les autres proviennent d'achats ou bien de commandes auprès des artistes. De plus, il peut y avoir des prêts d'œuvres entre différents musées sur des thématiques précises.

Les lycéens ont profité de l'exposition « Flashback, le musée d'hier à aujourd'hui », qui propose de découvrir l'histoire du musée municipal créé en 1881. La ville de la Roche-sur-Yon souhaite déménager le musée municipal dans l'ancien conservatoire pour 2028. Cela permettra de multiplier la surface d'exposition par dix. La Covid ayant entraîné des retards, le projet est d'exposer dans l'ancienne école primaire Malraux en septembre 2022, en attendant la fin des travaux.

Jehanne ROYER, Simon JAUMIER.



1^{ère} STAV : A la découverte du territoire de la Roche-sur-Yon

Les éco-quartiers

En poursuivant leur visite de La Roche-sur-Yon, les 1^{ères} STAV ont observé l'aménagement du quartier de la gare.

Il se construit un immeuble avec rez-de-chaussée en béton, premier étage en briques et deuxième en bois. Il s'agit d'un futur éco-quartier : plus d'espaces verts, des jardins partagés, des constructions économes en énergie, peu de voitures, plusieurs générations.

Aux abords de la gare, la Roche-sur-Yon Agglomération a mis en place des parkings vélo et des plates formes multimodales pour les transports en commun. Certaines rues autour de la place Napoléon sont réservées uniquement aux piétons comme par exemple la rue George Clémenceau.

De nombreuses zones de verdure sont présentes dans la ville, ainsi que des jardins réservés aux habitants des immeubles où chacun a sa parcelle de culture. Ce système est appelé le jardin familial. Dans ces lieux, le respect de la nature et du vivre ensemble est mis en avant.

Alina SAEZ-GAUTIER, Camille DAHERON.



Visite de la Chocolaterie Gelencser et de son musée du chocolat

Comment fabriquer du chocolat ? Quand a-t-il été utilisé pour la première fois ? A l'origine, il était consommé avec des épices. Les fèves étaient utilisées comme monnaie d'échange. Elles ont été importées pour la première fois en Europe par le conquérant Hernán Cortés, pour le roi d'Espagne. C'est vers le début du 17^{ème} siècle que le cacao arrive en France.

La chocolaterie Gelencser de la Roche-sur-Yon importe les fèves pour faire elle-même son chocolat. Elles proviennent du Honduras, du Vietnam ou de Madagascar par exemple. Les lycéens ont eu le plaisir de goûter à quelques produits de la chocolaterie.

Flora MERIAU, Delphine SEURE-EVEN.



1^{ère} STAV : A la découverte du territoire de la Roche-sur-Yon

La ferme des Ajoncs



La ferme des Ajoncs est une exploitation agricole en polyculture et élevage de charolaises. Deux associés gèrent cette ferme un peu particulière du fait de sa localisation. En effet, elle se situe entre la retenue d'eau potable de Moulin Papon et l'aérodrome René-Couzinnet.

Cet emplacement peut s'avérer pénalisant sur certains points mais aussi avantageux sur d'autres. En effet, la ferme des Ajoncs est protégée du développement de la ville et des habitations. En revanche, de par la proximité de la retenue d'eau potable, les associés doivent respecter des contraintes concernant le traitement des produits phytosanitaires, le respect des zones enherbées, l'épandage du fumier (période et quantité à respecter) pour les parcelles les plus proches du barrage. Sur leurs 175 ha SAU, ils travaillent avec la CA-VAC pour la vente de leurs céréales et avec Bovineo pour la vente de leurs bovins.

Mathys ORLANDI.

Les Commerces en centre-ville de La Roche-sur-Yon

M Hedoux, président de l'association des Vitrines du Centre-Ville, nous explique le rôle de cette association yonnaise. Le principal problème aujourd'hui est que les commerçants du centre-ville n'arrivent pas à attirer un grand panel de clients. La périphérie est beaucoup plus intéressante que le centre-ville. En effet, les gens recherchent la facilité et la rapidité pour se garer et accéder aux différents magasins. Les centres-villes sont confrontés à une diminution de leur fréquentation et les commerçants en souffrent. Pour y remédier, un plan Action Cœur de Ville au niveau national a été mis en place pour aider les villes moyennes. La Roche-sur-Yon fait partie des villes retenues. Ce plan concerne deux secteurs :

- * Le secteur économique en développant les commerces de proximité
- * Le secteur social avec la réhabilitation de logements pour que les personnes viennent habiter en centre-ville



« Être commerçant en centre-ville permet d'avoir une approche différente des clients. On va rechercher à apporter de la qualité plus que de la quantité, on accompagne les clients jusqu'au bout de l'achat en les conseillant. A l'inverse, les centres commerciaux ne cherchent qu'à faire un maximum de ventes et de bénéfices en peu de temps. »

« Le droit d'entrée d'un commerce dans un centre commercial est beaucoup plus cher qu'en centre-ville. Le fonds de commerce vaut trois fois plus cher », ajoute M Hedoux.

30 % de la population allant en centre commercial se dirige par la suite en centre-ville car ils sont beaucoup plus motivés pour aller faire un tour ou finaliser des achats.

Cette présentation était intéressante pour comprendre notre façon de consommer et l'impact sur le centre-ville.

Mathys ORLANDI et Noalise LE.

1^{ère} STAV : A la découverte du territoire de la Roche-sur-Yon

Le maire de La Chaize-le-Vicomte, sa commune et l'agglomération de la Roche-sur-Yon



Lundi 27 septembre M Yannick David, maire de La Chaize-le-Vicomte, est venu au lycée expliquer comment sa commune, aux dimensions historiques et autrefois fortifiée, connaît actuellement une réussite économique.

La Chaize-le-Vicomte se trouve précisément au centre de la Vendée, à la croisée de différents chemins. Sa situation géographique lui permet de développer une forte activité économique, en lien avec l'aménagement du territoire vendéen.

La Chaize-le-Vicomte représente le troisième plus gros centre d'activités économiques de l'agglomération de la Roche-sur-Yon. 4017 personnes y habitent, la commune comprend 2300 salariés. Yannick David nous apprend qu'ils sont deux représentants de la Chaize-le-Vicomte au conseil d'agglomération.

Les projets de l'agglomération en quelques mots :

- Le site de l'ancienne usine Michelin va être utilisé pour les nouvelles énergies (hydrogène, électrique et biogaz). Une station hydrogène sera mise en place. M Jérémie Cantin va aider à la transition énergétique des camions en les transformant pour de l'électrique.
- S20, ancienne usine fabricant de l'électroménager, actuellement en friche, va devenir un terrain de location qui fera un nouveau foyer d'économie.
- Le site de la Marronnière, situé entre la Limouzinière et Luçon deviendra un éco-quartier avec des jardins partagés, de l'éco-pâturage et des magasins de circuit courts.
- La place Simone Veil sera réaménagée. Les habitants auront de plus en plus d'espaces verts.
- Des pistes cyclables seront créées, les transports en commun développés et la mobilité électrique augmentée.



Camille DAHERON, Alina SAEZ-GAUTIER.

Les Établières participent aux Erasmus days

Des élèves de terminale G ont été interviewés par Stéphanie Moreau, enseignante d'allemand, sur le programme Erasmus. Ils ont présenté leur travail : une bande dessinée réalisée en partenariat avec le Anne Frank Gymnasium, de Rheinau.

Stéphanie MOREAU,

Enseignante d'allemand.





Embarquement direction la Serbie pour 12 élèves de terminale STAV

12 élèves de terminale STAV, accompagnés de leurs enseignants Nathalie Billot et Laurent Charrier, ont pris l'avion le 15 octobre, direction la Serbie dans le cadre d'un échange avec le lycée agricole de Šabac jusqu'au 22 octobre. Récit.

Après un réveil très matinal, nous avons pris la direction de l'aéroport de Nantes : enregistrement des bagages, embarquement pour Belgrade via Paris. Arrivés à Belgrade, nous avons rejoint le centre-ville en bus pour déposer nos bagages à l'hôtel Slavija situé sur une place du même nom (pas toujours facile de se repérer avec les noms des rues en alphabet cyrillique). Cette place est connue pour ces deux hôtels Slavija A et B construits en 1962 et le premier Mc Donald de l'Europe de l'Est ouvert le 24 mars 1988.

Nous avons découvert le quartier de Skadarlija avec ses rues pavées et ses petits restaurants, la place la République où nous pouvons admirer le Musée National, le Théâtre National et le monument au Prince Michel (Knez Mihailo), libérateur de la Serbie contre l'occupant turc.

Puis, nous avons déambulé dans la rue Knez Mihailova la rue commerçante et piétonne de Belgrade avec ses magasins.

Nathalie BILLOT et Laurent CHARRIER,
Enseignants.



Place de la république, théâtre national, monument du Prince Michel.



Rue Knez Mihailova.



Skadarlija.



T^{ale} STAV : 2^{ème} et 3^{ème} jours de notre voyage en Serbie

Samedi 16 octobre, 2^{ème} jour, nous sommes partis à 9 h 30 de l'hôtel pour aller visiter [le musée historique de la Yougoslavie](#), notamment découvrir la vie de Tito, le libérateur de la Serbie pendant la Seconde Guerre Mondiale et le chef de la Yougoslavie, mort en 1980.

Puis, nous avons longé le fleuve la Save jusqu'au croisement avec le Danube. Le long de la Save, il y a des grands travaux d'aménagement « [Belgrade Water Front](#) » : construction d'immeubles, de restaurants, promenade.

Enfin, nous avons visité [la forteresse de Belgrade](#), patrimoine culturel du pays. C'est une construction romaine transformée par les Ottomans au 16^{ème} siècle. Il y a une très belle vue sur les fleuves Sava et Danube.

Dimanche 17 octobre, 3^{ème} jour, nous sommes partis à 10 h pour visiter [l'église « Sava »](#) qui est la deuxième plus grande église orthodoxe dans le monde. La construction a commencé en 1939, a été stoppée par la guerre et Tito. Le chantier n'a repris qu'en 2001. Cette basilique est une réplique de Sainte Sophie de Constantinople, en Turquie. Elle possède la plus grande mosaïque du monde en coupole et peut accueillir 10 000 personnes.

Nous avons ensuite rejoint la ville de Sabac à 80 km de Belgrade.

Thomas AUTRAND, Noé CHAILLOU, Cyprien CHIRON, Arthur FAVRE et Pierre MARTINEAU.



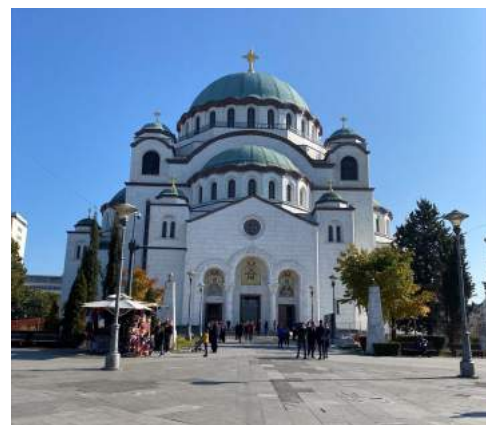
Musée de la Yougoslavie.



Belgrade Water Front.



Forteresse de Belgrade.



Eglise « Sava ».



Term. STAV en Serbie : 3^{ème} jour à Šabac

Durant la matinée, nous avons visité la **forteresse romaine du IV^{ème} siècle**, le long de la rivière Sava. Le long de cette rivière se trouve une piste cyclable allant de la Slovénie à la Serbie en passant par la Croatie et la Bosnie d'une longueur totale de 1 100 km. Sur le chemin du retour, nous sommes passés devant une usine produisant de la farine de blé, Mlinska Industrija Popović.

Nous avons ensuite visité le lycée et ses extérieurs. Le lycée a un très bon niveau. Il y a un centre d'équitation, un mini zoo avec perruches, autruches, renard, biches, lapins, dindons, canards, âne, etc... où les élèves peuvent se former au métier de vétérinaire. Il y a aussi une mini exploitation agricole avec moutons, vaches, maraîchage, horticulture, etc... où les élèves peuvent se former à l'agriculture. Nous avons déjeuné avec les Serbes dont nous avons pu faire la connaissance.

L'après-midi nous avons visité plusieurs lieux autour de Šabac dans sa campagne : **une exploitation agricole de plantes médicinales et aromatiques notamment de la lavande**, **une exploitation agricole de porcs** et un musée à Sremska Mitrovica appelée Sirmium lors de l'occupation romaine au 1^{er} siècle avant JC. Nous avons été très bien accueillis.

Emma RIPOCHE et Maëva POSSELT.



La forteresse romaine de Šabac.



Production de plants et élevage porcin.



*A bientôt pour les prochains épisodes
des terminales STAV en Serbie
dans le Nano de novembre/décembre !*

BTS APV : l'agroécologie au programme de la rentrée

Inscrite dans le programme scolaire du BTS APV, l'agroécologie prend une importance capitale avec l'évolution de la demande sociétale. En effet la ferme des Établières est un parfait exemple avec sa proximité de la ville. Elle peut être vue comme une vitrine de l'agriculture soucieuse de l'environnement.

C'est pourquoi les BTS APV 1^{ère} année ont réalisé le 16 septembre un diagnostic environnemental de la ferme expérimentale. Nous avons eu plusieurs approches :

- ♦ Le paysage : nous sommes allés sur 3 points différents faire des observations pour avoir une vue large sur la vallée de l'Yon, puis en nous rapprochant des prairies naturelles jouxtant la rivière. Les étudiants ont pu exprimer leur ressenti avec leurs propres mots, et comprendre l'importance visuelle d'un lieu.
- ♦ La haie : après avoir pénétré dans une prairie naturelle, nous avons passé du temps à analyser la composition et les différents rôles joués par la haie.
- ♦ La biodiversité de la faune : pour se rendre compte de la variété et du nombre d'espèces vivantes présentes dans la prairie, nous avons posé des pièges (dit Barber) dans le sol. En réalité, des pots de yaourt enterrés jusqu'à la surface du sol de manière à ce que la faune tombe dedans. Nous avons ajouté au fond de chaque piège un peu d'eau savonneuse pour mieux les capturer.

La semaine suivante nous avons pu recueillir l'ensemble des pièges, pour ensuite déterminer les espèces au laboratoire. L'objectif sera de démontrer l'importance des surfaces d'intérêt écologique au service de l'agriculture. Sachant que le travail est réalisé et restitué par les étudiants, la démarche est plus convaincante.

Sidonie THORAVALL,

Jean-Marie GAUTIER,

Enseignants en agronomie.



Les BTS APV enquêtent sur l'état sanitaire du maïs

Tous les ans, vers la fin du mois de septembre, les BTS APV descendent dans la plaine vendéenne à la rencontre des maïsiculteurs. Les étudiants de deuxième année encadrent les premières années en autonomie sous forme d'un tuilage. Ceux-ci transmettent leurs acquis depuis le début de leur formation et participent à la création de liens entre les promotions.

L'objectif principal reste l'observation sur le terrain, mais le contact avec l'agriculteur est important pour comprendre l'état de la parcelle.

Une fois au milieu du maïs, après avoir pris des repères dans le champ, les étudiants vont travailler sur trois placettes de dix mètres carrés. A partir de ces emplacements, les étudiants vont identifier et dénombrer les adventices, les maladies, les ravageurs et les auxiliaires. En ce qui concerne les ravageurs, un comptage très précis est effectué pour les pyrales et les sésamies. Ce sont des insectes foreurs des tiges et des épis très nuisibles pour le rendement. Les résultats permettront ensuite de faire des cartographies avec la collaboration du GEDA (Groupement d'Etude de Développement Agricole qui dépend de la chambre d'agriculture).

C'est un travail très apprécié des étudiants mais aussi une bonne préparation pour l'examen.

Sidonie THORAVAL,

Jean-Marie GAUTIER,

Enseignants en agronomie.



Zones où les adventices ont pris le dessus sur la culture (Chardon, Chénopodes).



Zone infestée également de fusariose des tiges (ou tiges creuses tiges cassées, épis sur le sol).

BTS 2^{ème} année : Voir une ruche de près



29 étudiants ont pu voir une ruche avec ses abeilles de près, entendre le bourdonnement tout en se protégeant d'une éventuelle piqûre. Comprendre le fonctionnement de la colonie, découvrir les travaux de l'apiculteur tout au long de l'année. Découvrir qu'en France, on importe quasiment 2 à 3 fois plus de miel qu'on en produit.

Pendant une semaine, les étudiants ont vu la diversité de l'apiculture par la diversité des intervenants :

- une apiculture à grande échelle comme à Melli-Ouest, entreprise qui emploie une dizaine de salariés, avec un atelier d'extraction et de conditionnement,
- des agriculteurs qui veulent assurer la pollinisation des cultures grâce à des ruches posées dans leur parcelle de colza par exemple,
- des amateurs qui sont heureux de suivre le rythme des floraisons au travers de l'activité des abeilles.

Au rucher-école de Longèves, les agriculteurs se rendent compte de l'importance de la diversité des milieux de vie et des cultures pour que les abeilles et les pollinisateurs aient suffisamment à manger tout au long de l'année. Ils ont compris la nécessité de prendre des précautions dans les traitements pour que les colonies d'abeilles soient efficaces dans leur mission de pollinisatrices.

Annie METAY-LEBRUN,
Coordinatrice MIL Apiculture.



Le bivouac peut-il nous apprendre à vivre dans la nature ?

Trois étudiants de BTS GEMEAU 2, Samuel Barreau, Charlotte Mégueule et Jérémy Coutant, sont intervenus auprès de la classe de terminale Générale dans le cadre de leur Projet d'Initiative et de Communication de BTS. Ils ont choisi le thème du bivouac : moyen simple et peu coûteux pour partir en vacances et profiter de la nature.

Quoi de mieux que d'être en pleine nature, découvrir de nouveaux paysages, vivre en autarcie avec la nature, pendant quelques jours, sans le confort quotidien. Le bivouac, c'est aussi l'occasion de décrocher des réseaux sociaux ! Cependant il ne faut pas oublier que le bivouac est réglementé.

Quelles sont les règles du bivouac ? Comment se débrouiller seul dans la nature avec du matériel adapté à la situation ? Comment choisir le lieu ? Comment l'aménager en respectant la nature ? Autant de questions auxquelles Samuel, Charlotte et Jérémy ont répondu lors de leur animation PIC. Permettre d'acquérir l'expérience qui leur permettra instinctivement de savoir comment réagir en toute situation dans la nature et leur apprendre comment vivre en symbiose avec la nature, voilà les objectifs de ces trois étudiants de BTS GEMEAU 2.



Nelly BOUREAU, Équipe Nano.



Définition du bivouac

Le bivouac est un campement sommaire, éphémère, installé pour une seule nuit, du coucher du soleil jusqu'au lendemain matin. Il est pratiqué par plusieurs catégories de sportifs comme les randonneurs, les trekkeurs, les alpinistes ou les vététistes dans le cadre de leur pratique sportive. Son but principal est de permettre aux personnes qui le pratiquent de se reposer (ou de se protéger en cas de mauvais temps) avant de continuer leur chemin le lendemain.

Le bivouac est prisé par les sportifs ou aventuriers professionnels car c'est un moyen simple et rapide de se reposer et de prendre des forces.

Option « Animaux du monde » : à la découverte des rhinocéros



Le 22 septembre dernier, nous sommes allés visiter le zoo de la Boissière du Doré afin d'en apprendre davantage sur les rhinocéros.

Dans un premier temps, nous avons passé 1h30 avec Sébastien, soigneur animalier du zoo. Il nous a expliqué le mode de vie des différentes espèces, leur nutrition, le nombre d'individus par espèce. Ce que nous avons pu retenir d'intéressant, c'est que sur trois espèces de rhinocéros, il y en a deux en menace critique d'extinction. C'est pour cela que le zoo fait partie des associations EAZA (Association européenne des zoos et des aquariums) et EEP (Programmes d'élevage européen).

Dans un second temps, nous sommes allés voir les cinq rhinocéros dans leur plaine ; puis nous avons pu entrer dans leur bâtiment ... Les rhinocéros étaient sortis !

Sébastien nous a montré par la suite une caisse de transport qui permet de déplacer un rhinocéros d'un zoo à un autre.

Pour clôturer la journée, nous avons pu visiter le zoo librement.

Cette journée a donc été très intéressante : elle nous a permis d'apprendre plein de choses, que ce soit sur le zoo ou sur les rhinocéros. Elle nous a aussi permis d'étudier leurs conditions de vie dans le zoo, et, plus généralement, comment le personnel essaie d'améliorer les conditions de vie de tous leurs pensionnaires.

Méline DUCEPT, Swany ROUSSEAU

et Satine GUIST'HAU,

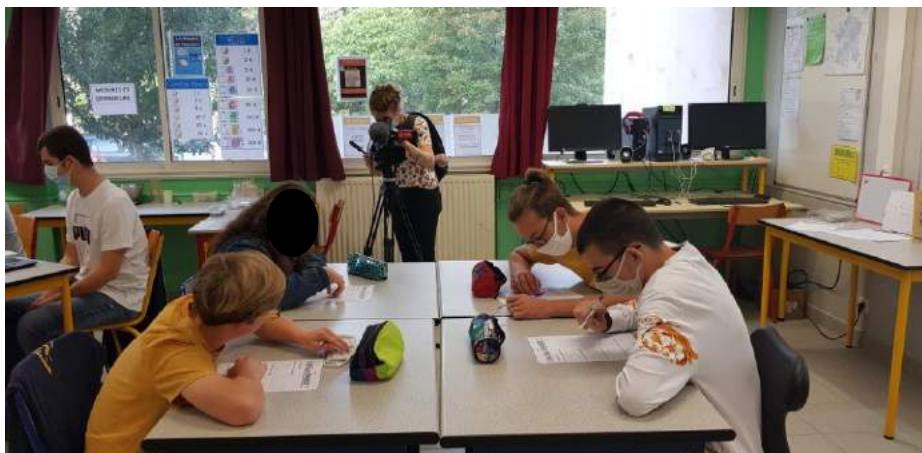
Elèves de 1^{ère}.



Swany dans une cage de transport de rhinocéros.

Rentrée de la classe IME au Lycée

Cette année, nous sommes 8 élèves dans la classe IME au sein du Lycée. Pour certains, c'est leur deuxième rentrée. Quatre nouveaux élèves, Lucie, Pierre, Eloïne et Estéban découvrent la classe. Nous faisons du travail scolaire, des apprentissages pré-professionnels et des activités



éducatives.

Nous avons fait une sortie à Nantes pour découvrir le musée de Jules Verne car nous travaillons sur le roman « Le Tour du Monde en 80 jours », et nous avons visité le Jardin Extraordinaire.

TV Vendée est venu nous filmer dans la classe.

Nous espérons partager de nombreux projets avec les autres lycéens.

Eloïne, Clément, Chloé, Estéban, Stéphan, Lucie, Pierre, Matthis.



Le Projet « AGORA »



Dans le lycée des Établières, plusieurs classes vont travailler autour du projet « AGORA » : les formations de l'école de production (jardinier-paysagiste et maintenance des bâtiments), les classes de prépa apprentissage, les AIPS, la seconde spécifique et l'IME.

Une agora est un lieu où tout le monde se rassemble. C'est un espace où l'on peut échanger, faire des spectacles, du théâtre, être ensemble. Cet espace se situera dans la cour du lycée.

Ce sera un lieu ouvert, naturel avec des gradins « comme un théâtre de l'antiquité » et recouvert par des voiles d'ombrage.

Les classes Prépa-Apprentissage et l'IME.

Justine, Alicia, Jonas, Lola et Lana et Pierre, Eloïne, Matthis, Estéban, Stéphan, Lucie.

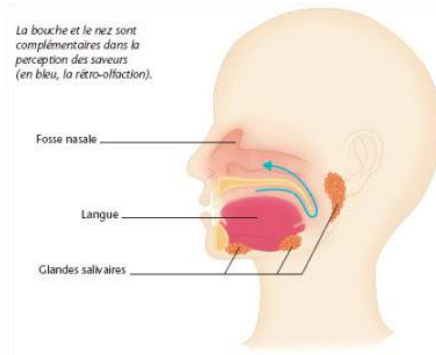
La semaine du goût des Prépa apprentissage

Comment se forme le goût ?

Le goût d'un aliment, c'est sa saveur, c'est-à-dire son goût sucré, salé, acide ou amer. Mais le goût, c'est aussi un mélange d'arômes. Ce mélange fait que chaque aliment a un goût particulier que tu peux reconnaître.

La détection des saveurs met en jeu des organes situés dans la bouche (papilles gustatives) et dans le nez (cellules olfactives).

La salive est indispensable pour détecter les goûts et les parfums. Elle est sécrétée par des glandes situées sous les oreilles, sous la mâchoire et sous la langue.



L'amer

L'amertume est la saveur caractéristique de produits tels que la quinine, les aloès, les endives.... Elle est perçue par les récepteurs gustatifs situés dans les papilles gustatives de la langue, situées le plus loin, vers la gorge.

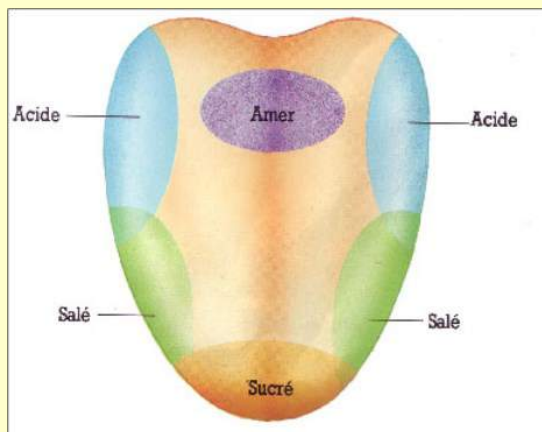
La saveur amère est propre à chacun selon ses goûts ou son âge. Par exemple un enfant peut trouver un aliment pas très bon parce que il est amer comme le café ou le chocolat noir. Alors qu'en grandissant, adolescent ou adulte et à force d'en goûter, ses comportements alimentaires peuvent changer et il finira peut-être par aimer le café, le chocolat noir, le thé...

Le salé

En agroalimentaire, le sel, ou chlorure de sodium, est largement impliqué dans la structuration des produits.

Le sel se cache partout, dans tous les produits industriels qu'on consomme. En effet, c'est le cas des charcuteries, des fromages, des gâteaux apéritifs, des pâtisseries, du pain, des pizzas, des sauces ...

Le salé, fait ressortir le goût des aliments dans une quantité limitée et apparaît également plus intensément à chaud.



Notre langue perçoit la saveur du salé principalement au bout de la langue sur les deux extrémités.

Les besoins en sel sont de 1 à 2 grammes par jour. Les Français en consomment 8 à 10 grammes, ce qui peut être dangereux pour la santé des Français : hypertension, maladies cardiovasculaires... Il faut savoir que le sel que nous ajoutons dans notre assiette n'est pas le pire... Le plus dangereux est celui qui est caché dans les produits que nous consommons : pain, produits, plats préparés...

La semaine du goût des Prépa apprentissage

Le sucré

Le goût sucré ou la saveur sucrée est l'une des cinq saveurs de base. Elle est universellement considérée comme une expérience agréable, sauf peut-être en cas d'excès.

D'où vient le sucre ?

Il vient de la betterave sucrière ou de la canne à sucre. La racine de betterave ou la tige de la canne à sucre sont récoltées, puis amenées dans la sucrerie. ... Une fois le jus extrait de la betterave ou de la canne, il est purifié, filtré et cristallisé. On le conditionne alors en poudre ou en morceaux.

La fabrication du sucre par extraction aurait commencé dans le Nord-Est de l'Inde ou dans le Pacifique Sud respectivement vers 10000 ou 6000 av. J. -C.

Que fait le sucre dans le corps ?

Notre foie est capable de brûler le sucre pour le transformer en énergie, mais jusqu'à une certaine limite. Une fois le seuil maximum dépassé, le sucre en excès est converti en graisse, augmentant ainsi les risques d'obésité,



de diabète et de troubles cardiovasculaires. Ces conclusions un peu alarmistes ne signifient pas que les enfants devraient être totalement privés de friandises.

L'impact des sucres dans l'organisme et sur ma santé

Les sucres sont les principaux carburants de l'organisme, en particulier des muscles et du cerveau. Mais, dissimulés dans les aliments et consommés en excès, ils augmentent le risque de surpoids et de caries dentaires.

Pourquoi le sucre est mauvais pour la santé ?

On dit parfois que le sucre raffiné est dangereux pour la santé. En effet, le sucre blanc raffiné, contient plus de 99,7 % de saccharose. Un sucre dit simple, pour être métabolisé, nécessite un apport en vitamines et en minéraux qu'il ne contient pas lui-même.

L'acide



On trouve cette acidité dans notre alimentation : certaines variétés de pommes, rhubarbe, agrumes...

C'est un exhausteur de goût. Une mousse à la fraise par exemple sera plus tonique si on y ajoute du citron.

On peut mettre du citron dans les pâtes car le citron va désagréger le gluten et les pâtes seront moins élastiques. Il est riche en vitamines et est excellent pour la santé.

L'acidité est présente aussi dans tous les fruits rouges comme les framboises, les cassis, les groseilles et dans les fruits exotiques comme les fruits de la passion ou l'ananas.

Plus d'un million de tonnes d'acide citrique de synthèse sont produites industriellement chaque année.

Attention, consommer une quantité importante de café fort et de thé noir fort provoque de l'acidité au risque d'abîmer notre estomac.

La semaine du goût des Prépa apprentissage

Le cari de canard



André Fanguinoveny de la prépa apprentissage nous présente le plat traditionnel de son île : la Réunion. Le mot « kari » vient du langage tamoul et désigne en réalité une préparation culinaire. Les anglais ont repris le terme pour le transformer en « cari ».

Pour 6 personnes : 6 tomates, 4 gousses d'ail, des oignons blancs, 3 gingembres, 1 c.à.c de sel, 1 citron combava, 4 clous de girofles, 1 c.à.c de curcuma, 60 cl de vin rouges corsé, 60 cl d'eau, 4 grains de poivre noir, quelques piments, du safran Peï, 1 branche de thym, 4 cuillères d'huile d'olives, un peu de persil, 1 oignon vert et 1 gros canard de 2,5 kg.

Recette :

1. Coupez la volaille en morceaux sans ôter les os.
2. Coupez les tomates en dés.
3. Prélevez le zeste du combava et détaillez-le en petits morceaux.
4. Émincez les oignons blancs. Pelez l'ail et le gingembre. Pilez ensemble l'ail, le gingembre, le gros sel, les grains de poivre, les clous de girofle, le zeste de combava et les piments.
5. La veille, mettez les morceaux de volaille dans la marmite avec les oignons blancs émincés, le mélange d'épices pilés, le safran Peï et le thym. Ajoutez l'huile, les dés de tomates, 1 verre de vin et 1 verre d'eau. Mélangez bien. Couvrez. Laissez mariner au moins 12 h.
6. Le jour même, égouttez les morceaux de canard. Faites-les revenir dans la marmite avec la graisse de canard pendant 10 min. Sortez les morceaux et réservez.
7. Déglacez la marmite avec la moitié de la marinade. Une fois déglacé, ajoutez le reste de marinade, mélangez bien. Ajoutez les morceaux de canard et portez à ébullition pendant 10 min.
8. Versez le 2ème verre de vin rouge. Portez à ébullition pendant 5 min. Mouillez avec un verre d'eau et baissez le feu. Faites cuire pendant 1 h 30, en vérifiant qu'il y ait toujours du liquide. Si besoin, ajoutez 1 cuillère de vin dilué avec 3 cuillères d'eau.
9. À la fin de la cuisson, laissez reposer 5 min puis prélevez le surplus de gras qui surnage.
10. Parsemez de persil haché et d'oignon vert ciselé.



BON APPETIT !

Le Laser Game pour se défouler !

Les élèves internes de 4^{ème} et 3^{ème} ont eu l'occasion d'aller se défouler au laser game. Une opportunité dont ils ont bien profité, dans une très bonne ambiance et avec de nombreux fou rire !

Anthony FUZEAU,

Éducateur vie scolaire.

