

# NEWSLETTER

## NANO ≠ 61

LA NEWSLETTER DU LYCÉE DES ÉTABLIÈRES

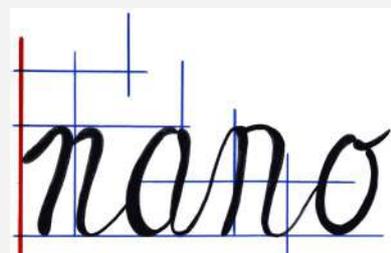


---

NOV–DEC 21

[www.etablieres.fr](http://www.etablieres.fr)

[blog.etablieres.fr](http://blog.etablieres.fr)



## 4<sup>èmes</sup> : Visite d'une ferme pédagogique

Le mardi 9 novembre, à Nesmy, avec Rebecca Théau, enseignante en EPI animal.



## 3<sup>èmes</sup> : Sur un chantier de plantation d'arbres

Judi 10 décembre, les élèves de la classe de 3<sup>ème</sup>, accompagnés de leurs enseignantes Madame Méta-Lebrun (EPI Transition agro-écologique et développement durable) et Madame Besson (anglais), ont participé à un chantier de plantation d'une haie.

Cette opération avait lieu à La Planche, chez Monsieur Delhommeau, éleveur de bovins. Le projet : planter des jeunes arbres pour constituer une haie de 620 m afin de diviser des pâturages. Ce chantier a été réalisé sous les conseils de Mission Bocage, association du Maine-et-Loire, qui accompagne les agriculteurs dans des projets de plantation.

Par équipe de deux, les élèves ont creusé les trous, planté les jeunes arbres, mis les protections au sol contre la végétation concurrente.

Des activités concrètes, au contact d'un sol argileux : les bottes et les tenues pour certains étaient bien boueuses ! Mais tous étaient contents de cet après-midi pratique en plein-air, malgré la grisaille hivernale !

**Annie METAY-LEBRUN,**

**EPI Transition agro-écologique et développement durable.**



## 1<sup>ères</sup> CGEA : Etude d'un système polyculture-élevage laitier

Mardi 07 décembre, les élèves de 1<sup>ère</sup> CGEA ont rencontré Alice et Olivier Charriau, chefs d'exploitation du GAEC La Chambaudière, situé à Saint-Etienne-du-Bois, dans le haut bocage vendéen, en limite de la Loire-Atlantique.

L'objectif de cette visite a été de comprendre le fonctionnement de l'entreprise et les orientations stratégiques des éleveurs.

Le système est composé de 140 vaches laitières de race Prim'Holstein pour une production laitière de 1 300 000 litres de lait. Sur une SAU de 170 ha, 143 ha sont consacrés à l'alimentation du cheptel laitier, le reste en blé tendre. Le lait est livré à la coopérative de l'Herbauges. Pour assurer une qualité de travail et de vie, ils ont embauché un salarié à temps plein.

Les élèves de 1CGEA – Support Bovin, Ovin, Caprin.



## Term. CGEA : Un court métrage pour une longue vie

Les élèves de terminale CGEA et les étudiants de BTS PA1 ont assisté au visionnage du dernier court métrage de Victor Cesca et Clémence Rocand intitulé *Chronologie*, ainsi qu'à son making of.

*Chronologie* est un court-métrage de comédie musicale de huit minutes tourné en une seule journée : il raconte l'histoire d'un couple, de sa rencontre jusqu'à la fin de leur vie.

L'histoire commence à l'aube, avec un couple d'adolescents qui se partagent des écouteurs, et se termine au crépuscule, avec la femme âgée se retrouvant seule avec les écouteurs, le lien durant tout le film.

Emmanuel BONDU et Stéphanie MOREAU,  
Enseignants en ESC.



## 1<sup>ères</sup> CGESCF : Des cours qui ont du chien !

Avec leur enseignante Rebecca Théau (zootechnie).

⇒ Cours de dressage :



⇒ Avec des chiens de berger :



## 2<sup>nd</sup>e GT : Et si on s'orientait vers les métiers de la mer ?

Lundi 8 novembre, les classes de 2<sup>nd</sup>e GT travaillent leur projet d'orientation. Les animatrices de l'École Départementale des Arts et du Patrimoine de Vendée les accueillent au port du Bec, à Bouin, pour leur faire découvrir les métiers de la mer.



### Aquaculteur, un métier de passionné

Mireille Amat et Nicolas ont accueillis les lycéens dans l'écloserie Labadie, sur le polder de Bouin et leur ont parlé du métier d'éleveur de naissains d'huîtres.

L'éleveur de naissains d'huîtres s'occupe de l'huître de l'état d'œuf à l'état de naissains. Il s'occupe des trois premières étapes de la vie d'une huître qui sont ensuite vendues aux ostréiculteurs.

« Pendant la haute saison le métier est particulièrement éprouvant, on ne compte pas ses heures » selon Mireille. Effectivement, ils doivent en permanence surveiller l'évolution des jeunes huîtres, faire des livraisons, changer l'eau... L'hiver, les journées sont plus consacrées à faire le grand ménage (laver les cuves, les bassins...) mais aussi à essayer de nouvelles expériences (tester d'autres micro-algues nourricières).

L'écloserie Labadie est composé d'un laboratoire où sont cultivées les micro-algues (phytoplanctons) qui servent à nourrir les huîtres génitrices et les jeunes larves élevées dans des bassins extérieurs. « Il y a beaucoup de pièces et de bassins qui correspondent à la taille de l'huître. Les plus grandes sont dehors ». Tout au long des explications de Mme Amat, un mot est revenu plusieurs fois : la passion. « Pour faire ce métier il faut être passionné, aimé ce que l'on fait, être heureux de se lever chaque matin pour aller au travail sinon il vaut mieux ne pas être aquaculteur ! »



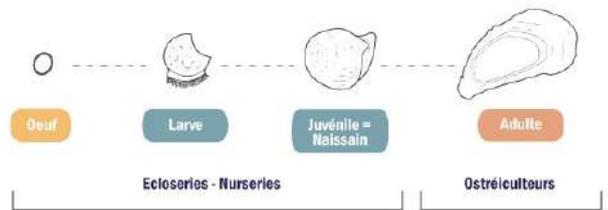
Mireille Amat est une passionnée qui peut passer des heures à regarder au microscope des larves essayant de trouver un petit rocher où s'accrocher ! Grâce à Mireille et Nicolas les élèves ont découvert un métier dont ils ignoraient l'existence. « Cela nous a permis d'élargir nos horizons pour notre avenir, de ne pas nous restreindre et de ne nous fermer aucune porte. Notre avenir ne dépend que de nous ! »

Zoé BEUNET, Pierre POUZINEAU, Élodie GARDES et Camille GLUMINEAU, 2<sup>nd</sup>e A.

## 2<sup>nd</sup>e GT : Et si on s'orientait vers les métiers de la mer ? (suite)

### Éleveur de naissains d'huîtres

Après l'éclosion le naissain d'huîtres nage et développe un pied. C'est grâce à ce pied que les naissains d'huîtres s'accrochent à un rocher artificiel. Ils sont élevés en bassins extérieurs puis vendus aux ostréiculteurs qui les élèvent ensuite jusqu'à leur taille adulte.



Le cycle de naissance d'une huître commence par la phase de reproduction. Elle se nourrit de phytoplancton présent dans l'eau de mer. Au fil de la croissance des naissains, ils vont être triés par tailles en les passant dans des tamis différents. Au début de leur croissance ils mesurent environ 100 micromètres pour les plus gros ; et à la fin de leur croissance, juste avant la phase d'huître, ils mesurent 2 à 3 millimètres !

**Célia BRETON, Lilou BONNET  
et Maël DALAIS, 2<sup>nd</sup>e B.**



#### Le saviez-vous ?

Pour qu'une huître se reproduise hors période de reproduction, les aquaculteurs déclenchent un changement de température important. Le passage de température de chaud à froid et de froid à chaud plusieurs fois va stresser l'huître et l'amènera à se reproduire en éjectant ovules ou spermatozoïdes.

« Nous avons adoré cette visite, cela nous a permis de découvrir une écloserie d'huîtres et le métier d'aquaculteur. »

**Mila BONNARD, Paul AVRIL, Mélina BRIZARD et Antoine BOUDEAU-GUERAULT, 2<sup>nd</sup>e A.**



## 2<sup>nd</sup>e GT : Et si on s'orientait vers les métiers de la mer ? (suite)

### Le métier de marin pêcheur

Sandy Potier, marin pêcheur, a fait visiter aux lycéens son bateau « L'Amiral des côtes ». Il leur a expliqué les différentes techniques de pêche comme la palangre, les casiers ou encore le filet. Il y a également la pêche au chalut qu'il ne pratique pas et la canne mais seulement l'été !

#### Un métier qui peut évoluer...

Sandy Potier a arrêté son métier de marin pêcheur professionnel pour faire du tourisme en emmenant des personnes et en leur faisant découvrir la pêche l'été. « **Nous avons trouvé cette sortie très intéressante car cela a permis à plusieurs personnes de connaître un domaine inconnu.** »



Élise BILLON et Elsa GATINEAU, 2<sup>nd</sup>e B.



### Le chantier naval de Navalu

L'entreprise Navalu est spécialisée dans la conception et la réalisation de navires aluminium jusqu'à 35 mètres. En 2012, elle est la première entreprise française à construire des catamarans de 24 mètres pour l'offshore éolien.

Marc Pelletier, directeur général de Navalu a permis aux élèves de découvrir l'ensemble du chantier spécialisé dans l'aluminium. Ce matériau est solide, léger, recyclable et demande moins d'entretien pour les clients. Navalu s'adapte aux besoins des clients, chaque navire construit est donc unique !

Plusieurs métiers se côtoient chez Navalu : soudeurs, architectes naval, gestionnaires...



« **Merci à l'équipe Navalu et aux enseignements qui nous ont permis de réaliser cette sortie.** »

Pauline DUTHIL, Hugo LEGER,  
Eugénie GAUTREAU, Lily PARISI  
et Margaux JOSLAIN, 2<sup>nd</sup>e A.



**Term STAV :****Pluri « Les Enjeux de la Production, Transformation et Consommation en lien avec les Ressources Naturelles »****① Visite d'une brasserie**

**Mardi 16 novembre au matin, nous avons visité l'EARL « Brasserie de la Petite Ramonière » située dans le marais breton en Vendée. Elle est dirigée par Ingrid et François, en reconversion professionnelle, amoureux de la nature.**

**Leur système de culture consiste à produire du blé et de l'orge pour fabriquer leurs différentes bières. Ils travaillent avec une ferme voisine (celle de Fred et Ludivine) qui participe à la rotation avec de la luzerne. Les rendements sont de 20 quintaux/ha sur une surface de 20ha. Cela est suffisant pour la transformation.**

Leur exploitation bénéficie de la mention « Nature et Progrès ». Cette certification consiste à ce que tous les ans, un producteur et un consommateur la visitent et discutent des choses à améliorer en lien avec la protection de l'environnement : Ingrid et François protègent la barge à queue noire, une espèce d'oiseau très menacée, en respectant leur lieu de vie pour la reproduction ainsi que la survie des petits. Ils travaillent sans intrants chimiques. Le seul apport est le fumier. Ils limitent le passage du tracteur pour diminuer leur empreinte carbone. Leur objectif est de minimiser l'impact sur l'environnement.

Puis on nous a présenté les différentes étapes de la production de la bière. Une fois le blé ou l'orge malté (il y a différents malts possibles) :

- Le brassage
- La filtration
- L'ébullition du moût avec le Houblon (fleur qui a pour but de donner de l'amertume et des arômes à la bière, elle joue également un rôle dans la conservation)
- Le refroidissement (passage de 100°C à 20°C)
- La fermentation avec des levures (cette étape dure deux semaines)
- La mise en bouteille.

Ils produisent 40 000 litres de bière par an, ce qui fait à peu près 60 000 bouteilles. Ils sont la 1ère petite brasserie de Vendée (2013). Leur production leur permet de dégager trois temps pleins : le couple et un employé.

La production est vendue en circuit direct sur la ferme, à des bars, des caves, des restaurants, et au marché dans un rayon de 30 km.

**Maëva POSSELT, Jade AYRAULT,**

**Term STAV.**



**Term STAV :****Pluri « Les Enjeux de la Production, Transformation et Consommation en lien avec les Ressources Naturelles »****② Visite d'une exploitation agricole**

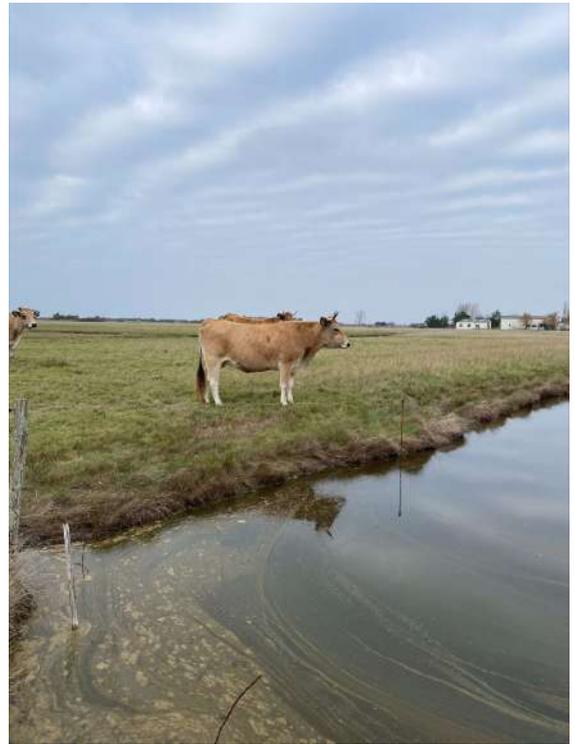
Mardi 16 novembre après-midi, nous sommes allés visiter le GAEC « La Barge » situé à Notre-Dame-de-Monts. Cet élevage comprend 50 vaches allaitantes de race maraîchine et 3 armoricaines ainsi que 150 ha de prairies naturelles dans le marais breton.

L'exploitation est gérée par Monsieur Signoret et sa compagnie, ainsi qu'un salarié. Ils commercialisent en vente directe leur production de viande soit en colis (veaux, bœufs, vaches), soit auprès des restaurants, cantines scolaires et Biocoop. Ils ont également en projet de commercialiser de la viande séchée.

La ferme a pour objectif de produire une viande de qualité tout en préservant la biodiversité du milieu. Ils favorisent l'inondation des prairies pour accueillir chaque printemps les populations d'oiseaux limicoles tels que les échasses et les vanneaux pour leur permettre de nicher jusqu'à ce que les petits quittent le nid.

**Noé CHAILLOU, Pierre MARTINEAU,**

**Term STAV.**



**Term STAV :****Pluri « Les Enjeux de la Production, Transformation et Consommation en lien avec les Ressources Naturelles »****③ Visite du self du lycée**

Toujours dans le cadre du Pluri « Les enjeux de la Production, Transformation et Consommation en lien avec les Ressources Naturelles », le jeudi 18 novembre après midi, nous sommes allés visiter le self du lycée.

Le responsable nous a accueillis et présenté comment cela se passe derrière, en cuisine. En commençant par les espaces de stockage (produits secs), puis les différentes chambres froides (une pour les légumes, une pour les laitages et la viande, le congélateur), suivies de la zone de préparation des légumes, la zone de préparation des entrées et des desserts et celle de préparation des plats chauds ainsi que la zone vaisselle. Tout est organisé pour respecter la marche en avant, le point le plus sensible étant le refroidissement des plats une fois qu'ils ont été cuisinés (il faut 2 heures pour passer d'une température de 65°C à 9°C). L'objectif est de cuisiner essentiellement des produits locaux et bio. Il y a aussi un objectif de diminution du gaspillage alimentaire avec la pesée des déchets (après la préparation des repas) et des restes de repas des élèves.

**Manon LUCAS,**  
**Anais LARRIGNON,**  
**Term STAV.**





## Term STAV : Embarquement direction la Serbie, suite des aventures

### Mardi 19 octobre, 5<sup>ème</sup> jour de notre séjour en Serbie

Dans la matinée, nous avons été interviewés par la presse serbe sur notre découverte de la Serbie afin de connaître notre avis sur le pays et sa culture. Ensuite, nous avons assisté à une **conférence sur les changements climatiques** de la part des enseignants du lycée : les conséquences directes et indirectes, les solutions. Nous avons aussi réalisé un **exercice de travaux pratiques pour trouver le pH d'une terre dans le laboratoire de l'école**.

Dans l'après-midi, nous avons visité le musée de Šabac qui retrace l'histoire de la ville. Nous avons été **accueillis à la mairie**. Puis nous sommes allés à la bibliothèque de la ville. Pour terminer, nous avons suivi la **promenade aménagée** à la sortie de la ville qui nous permet de rejoindre la forteresse.

**Jade AYRAULT et Inès PAVAGEAU.**



*Conférence sur les changements climatiques par des enseignants du lycée.*



*Exercice de travaux pratiques dans le laboratoire de l'école.*



*Accueil à la mairie. Promenade aménagée.*

### Mercredi 20 octobre, 6<sup>ème</sup> jour de notre séjour en Serbie

Nous avons pris la route pour découvrir la deuxième ville du pays, Novi Sad, située sur les bords du Danube. Nous avons été reçus à **Matica Strspka**, l'institution scientifique et culturelle la plus ancienne du peuple serbe fondée en 1826 : sa création, ses bienfaiteurs, ses publications, son rayonnement pour la science et la culture en Serbie. Puis, nous nous sommes promenés vers la **place centrale** avec ses constructions d'inspiration austro-hongroise. Nous avons ensuite pu contempler la ville du haut de sa **forteresse qui domine le Danube**.

**Nathalie BILLOT, enseignante.**



*Matica Strspka*



*Place centrale*



*Forteresse*





## Jeudi 21 octobre, 7<sup>ème</sup> jour en Serbie : la fin du séjour

Tôt le matin, les mordus de pêche de la classe se sont rendus sur les bords de la rivière grâce à Miroslav, un enseignant. Une autre partie du groupe a rejoint le lycée et **nos quatre cavalières ont pu monter dans le manège.**

Nous avons ensuite pris la route pour découvrir une campagne plus vallonnée, **un monument en souvenir d'une grande bataille gagnée par les Serbes contre les Austro-Hongrois pendant la guerre 1914-1918**, un **monastère orthodoxe** où vivent des moniales. Puis, nous avons vu un **village du Moyen-Âge** sous forme d'éco musée. Il n'y a pas beaucoup de villages moyenâgeux à cause de l'invasion ottomane qui les a détruits. Celui-ci a été reconstitué à partir des ruines existantes.

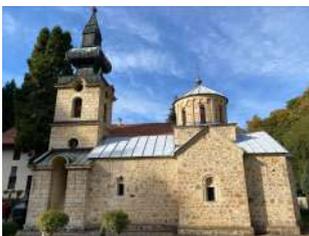
Nous avons terminé la journée en allant **sur les bords de la Drina**, la frontière avec la Bosnie Herzégovine.



*Nos quatre cavalières.*



*Un monument en mémoire de la guerre 1914-1918.*



*Un monastère orthodoxe.*



*Un village du moyen-âge.*



*Sur les bords de la Drina.*

Il a fallu penser à notre retour en France puisque nous prenions l'avion le lendemain, vendredi 22 octobre.

**Nous avons passé notre dernière soirée avec quelques serbes que nous serons heureux de revoir lors de leur séjour en France au printemps prochain.**

**Nathalie BILLOT, enseignante.**



## BTS ACSE 2 et PA 2 : Agriculture, enjeux actuels et futurs

Vendredi 03 décembre, les BTS ACSE et PA deuxième année (formation initiale) ont participé aux Assises Générales de l'Agriculture de Nantes avec pour thématique l'agriculture, l'alimentation et la santé.

### La crise, les Français et les agriculteurs

Un moment clé de la journée a été la présentation des analyses réalisées par l'Institut statistique IFOP et le Quotidien Ouest-France sur la thématique « La crise a-t-elle permis aux Français de se réconcilier avec leurs agriculteurs ? »

#### Tendances de consommation :

- 1/4 de la population est disposée à payer plus afin de garantir au producteur agricole un revenu juste (cette donnée est, toutefois, en pleine mutation en raison de la période inflationniste actuelle, certains consommateurs ayant subi un fort redimensionnement de leur budget alimentaire) ;
- 76% des interviewés ont affirmé avoir « une propension à diminuer les aliments à la base de protéine animale ». Il est possible de constater, donc, une augmentation du flexitarisme, soit une augmentation des aliments à base de protéines végétales.

#### Quels scénarios ?

D'ici 20 ans, on envisage une modeste augmentation de la consommation des protéines végétales (53% des interviewés ont déclaré « rester plutôt stables » dans leurs modes de consommation).

Concernant le marché du Bio, les séries historiques à disposition (datant de 1990), montrent une nette augmentation dans l'alimentation générale des français : 7% en 1990 à 21% en 2018. En 2021, on enregistre un recul de 5 points pourcentage.

Deux causes expliquent cette baisse : d'abord, la perte de confiance des consommateurs vis-à-vis des produits issus de l'agriculture biologique (la politique de *green-washing* pratiquée par les GMS) ; ensuite, le fait que pour de nombreux consommateurs les produits bio restent trop chers par rapport aux produits standards.

La baisse du marché bio ne s'accompagne pas de la baisse de la sensibilité des consommateurs vis-à-vis des enjeux environnementaux de l'agriculture. Les consommateurs souhaitent une diminution de l'utilisation des produits phytosanitaires pour les productions végétales (six personnes sur dix d'après le sondage IFOP).

#### Les étudiants de BTS ACSE 2 et PA 2.



## BTS ACSE 2 et PA 2 : Agriculture, enjeux actuels et futurs

### Amélioration de l'image des agriculteurs

D'après les études statistiques réalisées par l'IFOP entre le 16 et le 19 novembre 2021, l'image des agriculteurs auprès des habitants des villes s'est améliorée :

- les agriculteurs jouent un rôle important dans l'alimentation
- les agriculteurs sont soucieux du bien-être des animaux
- les agriculteurs se préoccupent des thématiques telles que la santé publique
- l'agriculture française est compétitive

Cette amélioration est particulièrement élevée par rapport à la période avant-Covid.

### Engouement pour les marques locales et la référence nutritionnelle

Les sondages montrent également un fort engouement des consommateurs pour les marques régionales et les produits sous label (AOP/ IGP). Cela explique la volonté du consommateur de se rapprocher du producteur, d'avoir un produit issu du terroir.

Certes, seuls les consommateurs ayant un budget alimentaire élevé pourraient plus facilement avoir accès à ces produits.

Autre élément fortement apprécié par les consommateurs est le Nutriscore (référence sur la qualité nutritionnelle de l'aliment). Quatre français sur dix aiment cette information, notamment les jeunes.

### Les défis de l'agriculture selon la vice-présidente du Conseil régional des Pays de la Loire Lydie Bernard :

En 20 ans, l'agriculture doit :

- être une force nourricière
- contribuer à la sauvegarde des écosystèmes
- être proche des territoires
- proposer plusieurs modèles et production
- développer des nouvelles filières
- répondre aux défis environnementaux (préserver la qualité de l'air, du sol et de l'eau)
- être une assurance pour le citoyen de préservation de la santé publique



Table ronde sur la problématique : Quelles stratégies pour nos territoires ?



## BTS ACSE 2 et PA 2 : Agriculture, enjeux actuels et futurs (suite)

### Quelle stratégie pour nos territoires ?

La vice-présidente du Conseil régional des Pays de la Loire Lydie Bernard, Vincent Châtellier, économiste, chercheur à l'INRAE, Olivier Chaillou, président de Terrena et Christian Blet, président de la CAPL (Coopérative agricole des Pays de la Loire) ont participé au débat « Quelle stratégie pour nos territoires ? »

#### Les constats de la coopérative Terrena sur « l'agriculture de demain »

La Coopérative Terrena a lancé le projet « Osons l'agriculture de demain », proposant notamment de développer l'orientation poly-culture-élevage.

Cette orientation permettrait aux agriculteurs des compléments agronomiques mais également une autonomie protéique (donc une réduction des importations du soja provenant d'autres continents et issu de la déforestation).

Le constat de la coopérative est que, du moins pour ses adhérents, les exploitants sont en mesure de produire des aliments pour leurs bétails (grâce aussi au système de rotation culturale), mais pas de façon économique viable, sur plusieurs années.

#### Les étudiants de BTS ACSE 2 et PA 2.

#### Les projets mis en place par la CAPL :

La CAPL est une coopérative spécialisée dans les productions végétales. Elle promeut la diversification des cultures et un système de production qui respecte les contraintes environnementales.

Pour cela elle réalise des contrats avec les producteurs avec un cahier de charges précis. Elle commercialise la production des agriculteurs dans des marchés particuliers (ex. filière CRC, épeautre, orge brassicole...etc.).

Le retour des clients est assez positif : ils aiment surtout la qualité du relationnel ainsi que celle des produits.

Un des produits développé et commercialisé par la CAPL est le Quinoa d'Anjou.

La production de cette céréale est le résultat d'une analyse de marché qui constatait que le quinoa importé de l'Amérique du Sud souffrait d'une volatilité fréquente, était sujet à des retards de livraison.

La coopérative a donc mis en place cette filière qui aujourd'hui compte plus de 2 000 ha. Les contrats souscrits avec les agriculteurs sont bien rémunérés. Les cultures s'adaptent bien aux aléas climatiques. La qualité du produit est préservée et appréciée par les consommateurs.

Dans 20 ans, la coopérative voudrait pérenniser la filière et ouvrir cette production à des utilisations industrielles.



## **BTS ACSE 2 et PA 2 : Agriculture, enjeux actuels et futurs (suite)**

### **Est-ce que les produits sous marque sont l'avenir de l'agriculture française ?**

#### **L'analyse de l'économiste Vincent Chatellier**

Un lien entre producteur agricole et territoire existe depuis la nuit des temps. Pourtant, les 50 dernières années ont été caractérisées par la rupture et l'altération de ce lien. L'émergence des GMS dans les filières agro-alimentaires et la mondialisation des marchés et des produits agro-alimentaires en sont les deux éléments plus évidents.

Les consommateurs, aujourd'hui, demandent un produit dont il est possible de retracer l'histoire, l'origine. Il faut donc développer une agriculture et des filières réalisant des productions ancrées dans leur territoire.

En même temps, il ne faut pas oublier le commerce agricole international. En 20 ans, le poids économique du marché agricole mondial a triplé (dépassant la barre des 1 000 milliards € en 2020). L'Union Européenne est le premier exportateur agricole, devant les États-Unis et le Brésil.

Mais « nos marchés ne nous appartiennent pas ». En effet, si on regarde le marché laitier français, plus de 42% du lait produit en France quitte le territoire national, mais 29% de la consommation des produits laitiers est importée. Il est nécessaire donc de ne pas opposer le projet d'une agriculture nationale forte sur le marché intérieur et sur le marché international.

Quel pourrait être donc le facteur de compétitivité / pérennisation de la filière laitière du Grand-Ouest français ? La redistribution de la valeur ajoutée parmi les acteurs de la filière, notamment les producteurs.

Cette redistribution n'est pas encore réelle car pour 100 € d'achat d'un produit laitier, seulement 6.30 € sont versés au producteur (12 € dans les années 2000).

#### **Les étudiants de BTS ACSE 2 et PA 2.**

#### **Comment rester compétitif?**

Des pistes pour permettre à l'agriculture française de garder sa compétitivité :

- intervention de l'autorité publique via les aides PAC
- formation des agriculteurs



## **BTS ACSE 2 et PA 2 : Agriculture, enjeux actuels et futurs (suite)**

### **Aura-t-on demain assez d'agriculteurs ?**

Les BTS ACSE 2 et PA 2 ont participé aux ateliers thématiques de la journée : **Aura-t-on demain assez d'agriculteurs ? La transmission, un enjeu majeur. Quelle implication des territoires pour adapter nos systèmes alimentaires aux enjeux de la transition écologique ? Circuits courts : les clés de la réussite. Ce qu'il faut faire...et ne pas faire.**

**Le point sur l'atelier « Aura-t-on demain assez d'agriculteurs ? La transmission, un enjeu majeur ».**

Cet atelier a vu la participation du jeune agriculteur breton Jérémie Diais, membre de l'association Jeunes Agriculteurs, de Vincent et Cécile, viticulteurs à Vertou (Loire Atlantique) depuis 3 ans, des représentants des institutions publiques comme Loïc Guines, agriculteur à Saint-Marc-sur-Couesnon (Ille-et-Vilaine), président de la CA 35 et d'Annie Hupe, référente transmission à la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire et agricultrice.

En Bretagne pour une installation, il y a trois départs. Le solde négatif s'empire si l'on considère les productions animales. Le défi est donc de trouver des moyens pour attirer les jeunes agriculteurs, surtout de trouver des conditions de travail permettant la viabilité économique de l'activité et une charge qui n'est pas stressante.

En région Pays de la Loire, le solde départ-installation est négatif : en 2020, pour 2000 départ, seulement 1 668 installations. Le solde est moins négatif dans les productions végétales, car le marché est porteur.

La principale difficulté de l'installation est la distance entre l'exploitation et les villes / zones péri-urbaines. Le centre de la Bretagne est de plus en plus sujet à une « désertification » des candidats. De plus, en Bretagne comme dans la région Pays de la Loire, accéder au marché foncier est difficile si l'on n'est pas issu du milieu agricole.

### **Faciliter les démarches du projet d'installation**

Des moyens existent pourtant pour connaître et faciliter les démarches du projet d'installation :

- RDI (Répertoire Départ Installation) : catalogue illustrant tous les départs et les installations dans le territoire ;
- PAI (Point Accueil Installation) : lieu où les agriculteurs et les futurs cédants / repreneurs peuvent discuter sur la faisabilité du projet d'installation, les astreintes, les démarches pour préparer la cession et le projet de transmission.

**Les étudiants de BTS ACSE 2 et PA 2.**



## **BTS APV 2 : La minoterie EVELIA de Beaupréau-en-Mauges**

Avant les vacances de la Toussaint et le départ en stage, les étudiants de BTS Agronomie Productions Végétales 2ème année (formation initiale) ont visité la minoterie du Moulin d'Andrezé (entreprise EVELIA) à Beaupréau-en-Mauges (49). Cette visite d'une usine de fabrication de farine du groupe Terrena s'inscrit dans le cadre des cours d'économie et de systèmes de cultures.



Les grandes cultures, et notamment la production de blé, sont au cœur de leur formation et cette visite a permis d'appréhender plusieurs aspects importants pour des futurs techniciens en productions végétales. Au fil des échanges avec M. Lefebvre, responsable du site, et la responsable qualité de la minoterie, les étudiants ont pu appréhender deux aspects en particulier.

*Les étudiants APV2 en haut du silo de la minoterie.*

### **Les exigences de qualité du blé tendre spécifique à la filière meunière**

En lien avec le programme d'agronomie - système de culture, les étudiants ont pu échanger avec le responsable de la meunerie et la responsable qualité.

L'objectif : mieux comprendre les caractéristiques recherchées pour la transformation du blé en farine, les exigences liées au stockage des grains, les contraintes sanitaires. Les futurs techniciens en productions végétales ont pu ainsi identifier les critères de qualité attendus : aptitude à la panification via la teneur en protéines (entre 8 et 10% de gluten), qualité sanitaire de la récolte, taux d'humidité et propreté du grain. Ce sont autant d'exigences indispensables à intégrer à tous les niveaux du système de critères si l'on souhaite produire du blé meunier.



## **BTS APV 2 : La minoterie EVELIA de Beaupréau-en-Mauges (suite)**

### **Un activé économique régulière malgré la crise sanitaire**



*Étape de la mouture .*

La meunerie EVELIA dispose de huit moulins, elle fait partie de la coopérative ligérienne TERRENA, première coopérative française en termes de chiffre d'affaires, soit 5,2 mds € en 2020.

Le moulin d'Andrezé réalise une production de 350 t de farine par jour. Ses clients sont les industries agro-alimentaires (IAA), les boulangeries artisanales (16%), les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) (14%).

La farine produite n'est pas labélisée AB (Agriculture Biologique), elle est pourtant commercialisée sous quatre marques. D'ailleurs, l'activité du moulin est certifiée RSE (Responsabilité Sociétale et Environnementale) : le moulin met en place des véhicules électriques pour livrer dans les grandes et petites villes la farine aux boulangeries artisanales. Un cahier de charges doit donc être respecté.

Un coût important à tenir compte est celui du nettoyage et du traitement du blé arrivant dans le site. En effet, le moulin considère que le blé n'est pas propre. Il faut donc un nettoyage mécanique, ce qui se traduit par une charge de travail et des coûts de production non-négligeables. Le prix du blé détermine 80% du prix final de la farine produite.

La concurrence avec les autres moulins et les autres coopératives est assez faible, car le produit commercialisé n'est pas du tout le même.

Une menace pour l'activité du moulin est la variation de la qualité du blé arrivant dans le site. La crise de la Covid a été, par contre, une opportunité pour l'activité du moulin, car l'engouement de la population pour les produits locaux (1<sup>er</sup> confinement) s'est traduit par une augmentation des ventes pour les boulangeries artisanales, donc une augmentation de la demande de ces derniers vis-à-vis du moulin.

### **Une visite enrichissante**

La visite du moulin a ensuite permis de voir concrètement les différentes étapes de transformation présentées en salle : réception, assemblage-nettoyage-mouillage-repos, mouture et enfin stockage-conditionnement-ensachage. Une visite enrichissante pour tous qui a fait découvrir une entreprise de l'aval des productions végétales !

**Sidonie THORAVAL, professeure de systèmes de cultures  
et Matteo POVERO, professeur d'économie.**

## BTS ACSE 2 : A la découverte de la Ferme de la Vallée



Jeudi 21 octobre, Aloïs Blanloeil, Antonin Ayrault et Fabien Martineau, étudiants en BTS ACSE 2, ont permis à une classe de CE1 et CE2 de visiter une exploitation agricole dans le cadre de leur PIC (Projet d'Initiative et de Communication). Cette intervention a eu lieu à la Copechagnière, à la Ferme de la Vallée, en polyculture élevage avec des volailles.

Lors de la visite, les étudiants ont organisé plusieurs activités d'apprentissage et de découverte pour les enfants : reconnaissance de graines, de différents œufs, visite de la ferme avec un des exploitants.

La visite s'est terminée par une dégustation de produits locaux (brioche, lait, jus de pomme et saucisson) pour sensibiliser les jeunes à la consommation locale.

L'intervention a été appuyée par les Jeunes Agriculteurs de Vendée qui ont offert un jeu de 7 familles sur l'agriculture à chaque enfant. Les enfants étaient très curieux à l'idée de découvrir le monde agricole.

« Nous avons eu un retour positif des élèves et des enseignantes suite à la visite et aux activités proposées. Ce moment d'échange et d'apprentissage a été très intéressant et constructif », soulignent les étudiants.

**Aloïs BLANLOEIL, Antonin AYRAULT  
et Fabien MARTINEAU,  
BTS ACSE2.**



## **BTS ACSE 2 : L'agroforesterie et l'apiculture, des atouts pour la biodiversité ?**



Quatre étudiants de BTS ACSE 2, Mathis Birot, Thibaut Gabard, Clément Mérand et Louise Terrien, sont intervenus auprès de la classe de BTS ACSE 1, dans le cadre de leur Projet d'Initiative et de Communication. Ils ont choisi le thème de l'agroforesterie et de l'apiculture avec l'objectif de montrer à de futurs agriculteurs de nouvelles pratiques agricoles.

Quoi de mieux que d'allier agroforesterie et apiculture pour un meilleur respect de l'environnement ? Rendre durable, diversifier et pérenniser les exploitations, faire découvrir d'anciens systèmes agraires ! Cependant, il ne faut pas oublier que l'agroforesterie et l'apiculture demandent un vrai savoir-faire.

Où placer les ruches ? Comment récolter le miel ? Avec quel matériel ? Comment orienter et planter les arbres ? Quelles essences choisir ? Comment l'entretenir ? Autant de questions auxquelles Mathis, Louise, Thibaut, Clément et Mr et Mme Aubret ont répondu lors de leurs animations PIC.

Avec les différentes évolutions agricoles, il paraît essentiel de proposer à cette future génération d'agriculteurs, une autre forme d'agriculture qui réponde mieux aux nouveaux enjeux plus protecteurs et plus respectueux de l'environnement.

**Mathis BIROT, Thibaut GABARD, Clément MERAND  
et Louise TERRIEN,  
BTSA ACSE 2.**

### **Définitions**

#### Agroforesterie :

L'agroforesterie désigne les pratiques, nouvelles ou historiques, associant arbres, cultures et/ou animaux sur une même parcelle agricole, en bordure ou en plein champ.

#### Apiculture :

L'apiculture est une branche de l'agriculture qui consiste en l'élevage d'abeilles à miel pour exploiter les produits de la ruche, principalement du miel mais également la cire, la gelée royale, le pollen et la propolis, voire le venin d'abeille.



## On se met au vert !

Après le surf aux beaux jours d'automne avec le club de Sauveterre, les élèves de l'option « Sports de pleine nature » pratiquent en hiver le VTT et la course d'orientation... pour se réchauffer !

**A vos agendas : participation à la journée départementale UGSEL orientation par équipe, le 15 décembre au Poiré-sur-Vie.**

**Thierry FAYOLLE,**  
Professeur d'EPS.



## Classe IME lycée : Réalité virtuelle, comme s'ils y étaient !



**Pendant 3 mardis après-midis, nous avons fait l'expérience de la réalité virtuelle dans la classe. C'est Julien qui animait les séances.**

Nous avons des casques et devons choisir des petites vidéos à sensations ou sur la thématique des animaux, de l'art et/ou de la nature.

Nous avons pu être immergés dans un circuit moto, un circuit voiture et les montagnes russes. Nous avons volé avec un aigle, visité les profondeurs sous-marines et sommes allés au Kenya avec les éléphants. Nous sommes allés visiter une expo éphémère de street-art.

Nous avons apprécié ces temps virtuels où on a découvert des beaux paysages et où on a ressenti des sensations fortes.

Nous avons invité Anas et Bouyé des élèves de la classe AIPS à venir vivre l'expérience avec nous. C'était très chouette !

**La classe IME Lycée.**

## QUID du projet AGORA du lycée : Les Voiles d'Ombrage



Pour faire les voiles d'ombrage de la future Agora du lycée, on va utiliser des voiles de bateaux. Thierry Fayolle, professeur de sport, se charge de les récupérer, ce qui va leur donner une seconde vie ! Ce recyclage est un geste écologique pour la planète.



Marie Maniglier, professeure de français, travaille en parallèle avec les secondes spécifiques sur des textes et des citations de l'antiquité pour décorer ensuite ces voiles d'ombrage avec Élise Gamelin, formatrice en École de Production.

Le projet d'écriture est basé sur la période historique grecque car la forme de la structure de l'AGORA a le style d'un théâtre grec.

**Isabelle GALLAND et ses élèves de la prépa-apprentissage Aurélie, Lana et Alicia.**

**Ludivine SAUNIER et ses élèves de l'IME Clément, Estéban, Stéphan, Lucie, Pierre et Eloïne.**

## Classe AIPS : Qui sont-ils ?

Marie Maniglier, formatrice FLE (français langue étrangère) auprès des AIPS (Action d'Insertion Professionnelle et Sociale) a proposé aux jeunes migrants de la formation, de communiquer sur leur quotidien scolaire ainsi que sur leurs inquiétudes.

« Depuis septembre, on est arrivés au lycée les Établières. Nous sommes des jeunes qui viennent de différents pays. Au début, on était un groupe dont certains sont partis, ils ont eu de nouvelles classes. Notre classe à nous s'appelle l'AIPS. Nos matières sont : le FLE, les maths, la découverte du monde, le sport, l'ASSR2 et l'art plastique.



Pendant ces trois mois, nous avons appris beaucoup de choses par exemple, on a appris comment vous vivez ici, la manière dont on doit parler avec son interlocuteur.

Honnêtement, on ne pensait pas que ce serait comme ça. On ne s'attendait pas à tomber sur des profs aussi sympas. Ils sont à notre écoute et les élèves sont bien. Nous aussi on est bien, on est tous courageux, sérieux et très motivés.

Aujourd'hui, il y a certains d'entre nous qui sont inquiets à propos de leur avenir, on espère trouver un patron. Parce qu'il y a des conditions si nous voulons vivre ici : nous devons tous avoir trouvé un patron pour faire un apprentissage.

Moi, Mahamoudou, je veux être électricien ou plombier. Aziz cherche un patron dans les travaux publics ou dans le commerce. Amédée veut être plombier. Bouyé et Guessouma cherchent un patron dans la peinture en bâtiment. Anas veut travailler en carrosserie auto. Caydaruuz et Hossam veulent être jardiniers. Aman cherche comme serveur. Abdulmalik veut être soudeur.

Si vous connaissez quelqu'un qui serait intéressé, vous pouvez venir nous voir ou le dire à nos profs. Merci beaucoup ! »

Les élèves de l'AIPS qui vous souhaitent un joyeux Noël !



## CCFD-Terre solidaire

Dans le cadre de la pastorale, les élèves de seconde ont participé au jeu du CCFD-Terre solidaire (anciennement comité catholique contre la faim et pour le développement), animé par Hugues André, animateur de la pastorale du lycée. Au programme transactions, collaborations et négociations pour au final, une meilleure compréhension du monde et des inégalités dont souffrent certains pays... Au départ du jeu, tout le monde a des matières premières mais pas les outils de production...



« Au lieu de se faire la guerre, on aurait pu s'aider ! »  
 « C'est injuste ! »  
 « Les gens ne font pas confiance... »  
 « Certains disent qu'il faut s'entraider mais au final, ils nous ont volé ! »



## Le bureau des Lycéens : un projet pour l'association « Diamantine ton cœur »

**Jeudi 9 décembre, l'association « Diamantine ton Cœur » est intervenue au lycée en collaboration avec les membres du bureau des lycéens (BDL). Objectif : sensibiliser les élèves au projet qui vient en aide à des jeunes brésiliens vivant dans des favélas de la ville de Diamantina.**

Le bureau des lycéens souhaite redonner vie au verger et structurer l'espace « DACAMÃO » pour qu'il devienne un terrain productif, aux conditions idéales pour s'approvisionner. La terre, l'eau sont des éléments importants pour la culture et, il nous faut les respecter en prenant soin de la faune et de la flore. Ainsi le DACAMÃO deviendra un lieu de production, de loisir et de culture environnementale pour que les élèves puissent découvrir l'importance de la nature.

### Le projet du bureau des Lycéens en quelques mots :

- Financer le renouvellement du système d'irrigation
- Refaire le système de fourniture en eau potable depuis la source (1,5 km entre la source et le terrain)
- Planter une cinquantaine d'arbres fruitiers (manguiers, cajous, orangers, citronniers, mandariniers, avocatiers, cocotiers)
- Améliorer le sol très sablonneux avec de la terre de culture et de l'engrais organique
- Financer le salaire d'une personne pour l'implantation du projet et sa manutention pendant un an.

**La totalité du projet représente la somme de 5300€. Cette intervention a permis de valoriser ce très beau projet et d'expliquer à l'ensemble des élèves la raison de la vente de billets de tombola organisée par les membres du BDL.**

**Anthony FUZEAU**  
Educatrice Vie Scolaire.



## Un joyeux Noël à l'internat !

Le père Noël est venu rendre visite aux élèves lors de la soirée de Noël ! Ils étaient ravis de pouvoir poser avec lui et son lutin Margotte !!!

