

Ça bouge dans l'enseignement agricole

Enseignement agricole
Formations grandeur nature



Bulletin d'information de la DGER

Edito

Nouvelle année scolaire, nouveau look pour "ça bouge dans l'enseignement agricole". S'il a fait peau neuve, "ça bouge" conserve son rôle de diffuseur de tout ce qui se passe de mieux dans l'enseignement agricole.

La preuve en est avec ce numéro qui reprend toutes les actions des établissements pour la Semaine du goût. Cela fait cinq ans que le ministère de l'agriculture et de la pêche parraine cette opération nationale qui célèbre les plaisirs de l'assiette et contribue à l'apprentissage du goût auprès de tous. Cela fait également cinq années que les établissements d'enseignement agricole se mobilisent et proposent chaque fois des actions et des animations de plus en plus originales et efficaces.

Découvrez qu'avec l'enseignement agricole, "tous les goûts sont bien dans la nature".

Merci à tout ceux qui nous permettent d'enrichir ce bulletin d'information. Très bonne année scolaire à tous.

L'équipe de rédaction



CITOYENNETÉ



COOPÉRATION INTERNATIONALE



CULTURE



PRODUITS DES ÉTABLISSEMENTS



PROMOTION



RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT



RENCONTRES



LE CALENDRIER



DANS LES COLONNES

Semaine du Goût 2007 du 15 au 21 octobre

Concours " Les Talents du Goût "

Cette année, l'enseignement agricole a proposé quatre formateurs dans différentes catégories :

- **Catégorie " Enseignante "**, Véronique Zivkovic, professeur d'économie et techniques commerciales au lycée agricole de Beaune La Rolande (45).
 - **Catégorie " agriculteur "**, Nicolas Robert, directeur d'exploitation au lycée viticole d'Avize (51).
 - **Catégorie " artisan "**, Julien Rief, directeur d'exploitation au lycée agricole de Douai (59).
 - **Catégorie " professionnel de métier de bouche "**, Christine Villeleger, responsable de l'atelier technologique (CIBIAL) de l'établissement d'enseignement agricole de Limoges Les Vaseix (87).
- Les prix seront remis le lundi 22 octobre 2007 à 20H00 au Théâtre Edouard VII à Paris.*

Les leçons de goût de l'enseignement agricole

Trois établissements organiseront une leçon de goût en partenariat avec un chef cuisinier de leur région :

- le lycée agricole de Beaune La Rolande (45),
- le CFPPA de Surgères (17),
- le lycée agricole de Thouret-Moulins (03).

Le principe : des jeunes élèves de primaire seront initiés aux plaisirs du goût en participant à un ou des ateliers culinaires encadrés par un chef cuisinier, des enseignants et des apprenants de l'établissement. Les plats cuisinés seront composés de produits issus de l'exploitation ou de l'atelier technologique des établissements.

Ventes et dégustations à Paris

Tous les midis du 15 au 19 octobre, les agents du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche seront accueillis dans le hall du restaurant interministériel de Barbet de Jouy par les exploitations et ateliers technologiques des établissements de Fontenay Le Comte (Pays de Loire), Libourne (Aquitaine), Beaune (Bourgogne), Mirande (Midi Pyrénées), Beaune La Rolande (Centre), Saint Laurent (Champagne Ardenne), Brémontier Merval (Haute Normandie), Villefranche de Rouergue (Midi-Pyrénées), Champs Sur Yonne (Bourgogne), Avize (Champagne Ardenne), Angoulême (Poitou Charentes), Limoges (Limousin), Vire (Basse Normandie), Bourcefranc (Poitou Charentes) et Périgueux (Aquitaine).

Ce sera l'occasion pour ces établissements de mieux faire connaître l'enseignement agricole ainsi que la diversité et la qualité de ses produits.

Journées portes ouvertes " découverte des formations et des métiers de l'agro-alimentaire "

Une série de journées Portes ouvertes dans les établissements de l'enseignement agricole et les entreprises agro-alimentaire va être lancée à l'occasion de la Semaine du goût pour faire découvrir les formations et les métiers de l'alimentation.

L'objectif est d'amener des collégiens et lycéens dans les établissements de formation et les entreprises pour leur présenter concrètement la diversité des métiers du secteur de l'alimentation et les possibilités de s'y former à tous les niveaux.

Cette opération est organisée conjointement par la DIIAA (Délégation Interministérielle aux Industries Agroalimentaires et à l'Agro-industrie), la DGER (Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche), l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) et Coop de France. Elles se dérouleront dans la plupart des régions sur toute l'année scolaire.

✉ **Contacts :** fabienne.andre@agriculture.gouv.fr

olivier.de-la-faire@diiaa.finances.gouv.fr

tdarras@ania.net - yboulay@coopdefrance.coop

Pour exemple, le lycée agricole de Chartres La Saussaye (Centre) organise des " portes ouvertes " de son hall technologique les 16, 17 et 19 octobre. Au programme: fabrication de pains et pâtisseries, tests d'odeurs et d'arômes, observations au microscope.

Les collégiens ont été spécialement invités.

✉ **Contacts :** veronique.thierry@educagri.fr

Initiatives des établissements d'enseignement agricole en région

AUVERGNE

• Lycée agricole des Combrailles- Label Semaine du Goût

La Semaine du goût 2007 sera placée pour le lycée des Combrailles sous le signe des fruits et légumes d'automne. L'objectif est de proposer fruits et légumes frais automnaux déclinés en entrées, accompagnements de plats chauds et desserts.

Tout un travail sera réalisé en amont par les classes de BEPA 1ère année et des classes de 3ème sur les produits proposés et travaillés par le service de restauration : pommes, poires, coings, raisins, prunes, noix, noisettes, potirons, châtaignes, poireaux, betteraves et marrons. La démarche pédagogique consistera à mettre en lumière les différentes vertus gustatives alliant le sucré - salé de ces denrées et à valoriser les produits saisonniers régionaux. Une exposition sur la pomme sera présentée dans la salle de réfectoire afin de mettre en exergue la variété catégorielle de ce fruit ainsi que sa déclinaison à travers la cuisine française.

Au menu par exemple pendant cette semaine : salade d'automne (salade verte, noix et raisins) - couscous de poulet aux pommes-velouté de potiron - rôti de porc au miel/pommes et châtaignes au four - pavé de saumon/betteraves à la crème...

✉ **Contact :** olivier.morel@educagri.fr

BOURGOGNE

• Lycée agricole d'Auxerre La Brosse - Label Semaine du Goût

L'objectif pour cette nouvelle Semaine du goût, est de faire découvrir aux élèves, stagiaires, apprentis et personnels, de nouvelles saveurs sur l'ensemble des mets servis au restaurant scolaire, notamment avec les épices ou encore le mélange sucré/salé.

A cette occasion, l'établissement servira également des pains individuels élaborés avec des farines variées.

Des élèves seront associés à cette manifestation sur divers thèmes et produits ayant un lien étroit avec les programmes scolaires de cette manifestation. D'autre part au cours de l'année des repas à thèmes seront proposés aux élèves ayant pour support l'étude d'un pays, d'une région ou bien un autre thème culturel.

✉ **Contact :** legta.auxerre@educagri.fr

● **Lycée agroalimentaire " Félix Kir " de Plombières Les Dijon - Label Semaine du Goût**

La halle technologique ouvrira ses portes et fera découvrir la fabrication et la transformation de produits.

Après la visite des ateliers de fabrication, les visiteurs pourront déguster et les produits des élèves.

✉ **Contact : legta.plombieres@educagri.fr**

CORSE

● **Lycée agricole de Borgo- Label Semaine du Goût**

" Le Miel en fête "

Des élèves de classe de seconde professionnelle et de BEPA organiseront une action destinée à deux classes de primaire sur le thème du miel. Au programme : présentation de producteurs de miel insulaires (atelier de dégustation, valorisation de produits patrimoniaux), parcours pédagogique présentant les différentes étapes de la ruche au miel, intervention d'une nutritionniste sur les bienfaits du miel dans le cadre d'une alimentation équilibrée et goûter prévu pour les deux classes avec deux préparations à base de miel.

Les objectifs sont de promouvoir les produits du terroir, valoriser des filières par l'adhésion à un évènement national, initier un public de très jeunes au bienfaits d'un produit naturel.

✉ **Contact : nathalie.pergola@educagri.fr**

FRANCHE COMTE

● **Ecole Nationale d'Industrie Laitière et de Biotechnologies de Poligny - Label Semaine du Goût**

" Un Palais pour les Légumes "

Les jeunes de cette école réaliseront en atelier pédagogique, des plats qui seront proposés au service de restauration, cake de tomate-mozzarella, glace au fenouil, gâteau de carottes, yaourt aux petits pois.

L'équipe de cuisiniers du restaurant réalisera pour compléter les ateliers pédagogiques, des beignets de choux fleur, une soupe de laitue à la menthe, une gelée de céleri au citron vert, une tajine de courgette aux raisins secs.

✉ **Contact : enil.poligny@educagri.fr**

ILE DE FRANCE

● **Lycée agricole La Bretonnière**

Un repas automnal forestier sera servi le jeudi midi pour l'ensemble des élèves et du personnel (gibier, châtaignes, champignons, forêt noire...).

Toujours sur le thème de l'automne, de nombreuses animations sont prévues avec les élèves : atelier cuisine, ballade en forêt avec cueillette de champignons pour exposition au lycée, ramassage de châtaignes, de pommes et autres produits automnales, fabrication de jus de pommes, accueil de l'association des croqueurs de pommes, projection du film " notre pain quotidien " de Nikolaus Geyrhalter le mercredi soir et décoration d'automne par les apprentis et 4ème .

✉ **Contact : aude.canale@educagri.fr**

LANGUEDOC ROUSSILLON

● **CFA des Pyrénées orientales à Rivesaltes - Label Semaine du Goût**

Tous les apprentis sont invités à découvrir les habitudes de nos voisins européens lors du petit déjeuner.

Des muffins à la marmelade d'orange, un verre de grappa ou encore un bol de chocolat chaud à la cannelle seront proposés.

✉ **Contact : cecile.zaatar@educagri.fr**

● **Lycée agricole " Frédéric Bazille " de Montpellier- Label Semaine du Goût**

Pour cette semaine du goût, les pâtes alimentaires seront déclinées à toutes les sauces au restaurant scolaire.

Des professionnels participeront à la réalisation des repas afin d'accommoder au mieux les différentes variétés de pâtes. Un buffet de pâtes crues sera dressé toute la semaine afin de faire découvrir aux élèves toute les variétés qui existent sur le marché.

✉ **Contact : philippe.zmuda@educagri.fr**

● **Lycée agricole " Federico Garcia Lorca " de Perpignan-Theza - Label Semaine du Goût**

" Les raisins de la saveur "

Dans l'établissement, tous seront concernés par les nombreuses animations qui auront pour thème le raisin.

Une exposition d'affiches réalisées par les étudiants de BTS industrie agroalimentaire sur les apports nutritionnels du raisin, les bienfaits et les divers processus de fabrication de produits à partir de ce fruit et une exposition de poèmes sur le thème du raisin sera effectuée par les élèves de seconde.

Un stand de dégustation de produits élaborés à partir du raisin sera mis en place par les étudiants de BTS technico commercial. Un repas élaboré à partir de diverses recettes comportant du raisin (salé, sucré, nature) sera servi au restaurant du lycée le jeudi 18 octobre.

Le mercredi 17 octobre, lors du cross du lycée, un goûter de récupération (préparation à partir de raisins secs) sera distribué aux participants. Enfin, au cours de la semaine, une " conférence sur le raisin " sera organisée pour tous.

✉ **Contact : christine.bouffard@educagri.fr**

● **Lycée agricole " Charlemagne " de Carcassonne- Label Semaine du Goût**

"Honneur aux saveurs originales"

A l'occasion de la Semaine du Goût, le lycée invite une entreprise agro-alimentaire locale pour faire découvrir aux élèves de Bac techno STAV, la chaîne de fabrication, de la matière première au produit fini, les normes de qualité en vigueur et l'adaptation des industriels aux évolutions des goûts des consommateurs à travers l'exemple de la société Pôle Sud (glacier).

Une conférence sera donnée par le directeur de production, une dégustation de glaces aux parfums originaux (parmesan, madeleine, wasabi, betterave au vinaigre balsamique, cardamome...) sera proposée au self ainsi qu'un jeu "devin'saveurs".

Le service restauration s'associera à cette manifestation en élaborant des menus aux saveurs inhabituelles.

✉ **Contact : cdi.legta.carcassonne@educagri.fr**

LIMOUSIN

● Lycée agricole de Limoges Les Vaseix

" Les fleurs comestibles "

Dans un souci d'intégrer production, transformation des produits agricoles et en cohérence avec sa mission d'éducation à la nutrition, le lycée a décidé de consacrer cette semaine à la découverte des fleurs comestibles.

Des fleurs comestibles seront donc produites en culture biologique aux serres du lycée : souci, capucine, lavande, rose anciennes, pensée cornues... Ces productions seront gérées par les classes de BEP par apprentissage et BEPA en formation continue. Ces fleurs seront ensuite transformées en cuisine.

Une fleur par jour sera mise à l'honneur à la cantine.

Les élèves pourront par exemple déguster du fromage blanc au sirop d'œillet signata (citronnés), un gâteau aux fleurs de souci, du pâté de campagne à la lavande, des pommes de terre au beurre de capucine et plein d'autres plats originaux.

Les animations prévues sur le thème des fleurs comestibles :

- ♦ Sorties botaniques animées par un intervenant extérieur le lundi, avec découverte de la flore sauvage, cueillette, utilisation, causerie sur la mythologie des plantes.
- ♦ Exposition sur les fleurs. Réalisée par les terminales S et STAV dans le cadre du cours de biologie, elle sera présentée à la cantine pendant toute la semaine, sur les 5 fleurs consommées au repas et celles servant à l'élaboration du goûter et du buffet.
- ♦ Réalisation d'un livret de recettes par les BAC PRO SMR dans le cadre du travail documentaire au CDI.
- ♦ Ateliers d'initiation et de réalisation de produits à base de fleurs comestibles avec un intervenant extérieur, le mardi. Participation de deux classes d'un lycée Jean Monnet de l'Education Nationale et de deux classes du lycée agricole.
- ♦ Visite de serres: le mardi après-midi. Les serres seront ouvertes au public (sur inscription). Les visites seront encadrées par les BEP 2ème année en apprentissage et les visiteurs recevront un livret de recette et un goûter à base de fleurs comestibles.
- ♦ Réalisation d'un panneau explicatif par les BTS IAA, affiché à la serre représentant la culture, la cueillette, la réalisation des recettes, ...
- ♦ Conférence sur les fleurs comestibles le mardi qui sera suivie d'un buffet floral préparé par les BEPA SP encadrés par un intervenant extérieur.
- ♦ Accueil d'un groupe de l'école de Verneuil le jeudi. Au programme : visite des serres par une classe horticole, ateliers d'horticulture, présentation du menu du midi par le personnel de restauration, Analyse gustative à l'atelier agro-alimentaire encadrés par les BTS IAA et enfin goûter à base de fleurs pour tous.
- ♦ Atelier de démonstration et de dégustation de produits en collaboration avec l'Association Limousine du Goût (ouvert au public et sur invitation). Cet atelier est conduit par les élèves du lycée Jean Monnet et d'étudiants TS IA.
- ♦ Réalisation de goûters floraux préparés par les BEPA SP et les BTS IAA. Sirop, confiture de rose, glaçon de fleurs petits pains aux fleurs de nigelle, crème au géranium, clafoutis aux fraises et à la rose et autres gourmandises fleuries raviront petits et grands.
- ♦ Communication et organisation générale par les BTS TC sur les visites des serres, la conférence, avec les médias....

✉ Contact : christine.villeleger@educagri.fr

● Lycée agricole " Henri Queuille " de Neuvic – Label Semaine du Goût

Une semaine du goût à travers les continents.

L'équipe des cuisines proposera aux élèves et au personnel de l'établissement des menus sur le thème des pays présents dans la coupe du monde de rugby.

✉ Contact : legta.neuvic@educagri.fr

MIDI PYRENEES

● Lycée agricole de Figeac – Label Semaine du Goût

C'est par des thématiques variées que le lycée a choisi de fêter la Semaine du Goût 2007. La convivialité sera de mise, avec des stands de dégustation-comparaison de produits, des châtaignes grillées au son de l'accordéon, des repas gastronomiques au restaurant du lycée...

Cette convivialité ne pourra que faciliter l'action de sensibilisation souhaitée : une éducation au goût (labels de qualité), la redécouverte du goût et du plaisir de manger (dégustation de fraises) mais aussi une éducation à la citoyenneté (accueil de primaires avec jeu-concours, visite des productions sous label de l'exploitation et dégustation des produits) à la solidarité planétaire (projection d'un film et débat)... La qualité des produits et la gastronomie régionales seront mises à l'honneur, ainsi l'ont voulu les élèves, eux-mêmes futurs producteurs.

✉ Contact : veronique.loredo@educagri.fr

● Lycée agricole d'Auch

Pour la 3ème année consécutive, l'établissement accueillera des élèves des écoles primaires des environs.

Cette année, les animations seront sur le thème du lait. Encadrés par des élèves de BEPA " Service aux personnes ", ces écoliers découvriront l'atelier lait de l'exploitation agricole par une visite sur site et par une vidéo leur présentant les différentes étapes de la traite et de l'alimentation des animaux. Ils leur proposeront également des jeux sur le thème du lait, avec un livret jeux qu'ils auront préparé en amont. Les élèves de BEPA " Transformation " et ceux de Terminale Bac technologique STAV animeront un atelier d'analyse sensorielle autour du lait.

✉ Contact : elisabeth.cambot-ledwidge@educagri.fr

NORD PAS DE CALAIS

● Lycée agricole de Douai

Plusieurs actions sont prévues pour les élèves de l'établissement. Des plats internationaux seront servis au restaurant scolaire, notamment les spécialités des pays avec lesquels le lycée coopère (Brésil, Pologne, Italie, Mali). Une visite de la brasserie sera organisée pour les élèves du lycée dont la formation n'intervient pas dans ce domaine. Une dégustation de boissons chaudes (thé, café, chocolat, chiorée) sera organisée par les terminales STAV ainsi qu'une exposition de panneaux expliquant l'origine de ces produits, leur utilisation, la culture et transformation... Un décor au self et des musiques d'ambiance liées à ces produits accompagneront cette animation. Enfin, des élèves de collège viendront au lycée pour composer une salade de fruits de différentes sortes (agrumes, amer, acide...).

✉ Contact : nathalie.loiseau@educagri.fr

BASSE NORMANDIE

● Lycée Agricole et Agroalimentaire de Saint-Lô Thère / ENIL - Label Semaine du Goût

Pour l'occasion, l'établissement ouvrira les portes de son hall technologique-agroalimentaire, le vendredi 19 octobre 2007.

En plus de la visite "traditionnelle" du hall, ils organiseront un marché du terroir, des dégustations de produits artisanaux, des animations d'analyse sensorielle ou lecture d'étiquettes de produits alimentaires, une présentation des métiers, des échanges avec les élèves, les enseignants et les professionnels, etc.

Ils ont aussi le projet de faire intervenir un cuisinier ou une école hôtelière pour des animations.

✉ Contact : geraldine.leonce@educagri.fr

● Lycée agricole et horticole de Coutances

La manifestation organisée maintenant depuis 11 ans " Dahlias en fête " s'est enrichie d'une dimension alimentaire, " Dahlias gourmands " prolongée à l'occasion de la Semaine du goût.

Fruit d'une collaboration active engagée depuis plusieurs mois entre le directeur de l'exploitation horticole, l'équipe pédagogique et le service de restauration, le projet a pour ambition de faire découvrir ou redécouvrir en culture et à table des légumes anciens ou remis au goût du jour.

C'est une classe de 3ème qui s'est mobilisée depuis le printemps 2007, en arrêtant le choix des végétaux dont la maturité coïnciderait avec la Semaine du goût.

Ainsi, quelques espèces et variétés à l'extraordinaire diversité de formes, de couleurs, de goût, comme des cucurbitacées comestibles (courges, potimarron, pâtisson...) ainsi que des radis, tomates, fèves, panais, crosnes seront cultivés pour l'occasion. Après avoir établi le plan de ce potager, composante du jardin botanique ouvert au public, les élèves ont installé les cultures et en ont assuré le suivi. Les élèves se mobiliseront également pour promouvoir " leur production " avec un slogan porteur " Du potager à la table ". Autour d'animations et d'expositions qu'ils organiseront au restaurant scolaire, les élèves présenteront les légumes que les cuisiniers sauront accommoder pour qu'ils dégagent toutes leurs saveurs.

✉ Contact : gilles.cloitre@educagri.fr - odile.willemetz@educagri.fr

HAUTE NORMANDIE

● Le lycée agricole et agroalimentaire d'Yvetot- Label Semaine du Goût

Pour cette édition, les étudiants de 1ère année BTS IAA réaliseront une animation sur l'analyse sensorielle d'une durée de deux heures qui sera proposée à des élèves de terminale scientifique des lycées de l'éducation nationale environnants.

Au programme : présentation de l'intérêt de l'analyse sensorielle pour les industriels de l'agroalimentaire, étude de tests sensoriels et réalisation de tests sur les saveurs de base ainsi que sur des produits alimentaires élaborés (tests discriminatifs et descriptifs).

Cette animation permettra entre autre un travail de groupe par les étudiants, une autonomie sur l'animation et une meilleure connaissance de l'agroalimentaire et ses métiers pour les élèves de terminale scientifique.

Une animation est également réalisée pour des élèves de maternelle et de primaire d'Yvetot qui viendront au lycée agricole découvrir l'exploitation et la transformation des produits.

✉ Contact : isabelle.menand@educagri.fr

● Lycée agricole et CFA/CFPPA d'Yvetot et le lycée agricole de Merval

Ces établissements ont travaillé sur une opération d'envergure régionale en partenariat avec la cité des métiers de Haute Normandie. Durant toute cette semaine, ils s'installeront à la cité des métiers de Rouen et feront découvrir les métiers de l'agro-alimentaire en proposant des visites d'entreprises et de centres de formation (la cidrerie de Merval et le hall technologique du lycée d'Yvetot ouvriront spécialement leurs portes aux publics), des rencontres avec des professionnels et des mini-conférences, une exposition, de la ressource documentaire et des démonstrations.

Information et inscription :

contact@citedesmetiershautenormandie.fr

● CFPPA Horticole " Hortithèque " de Fauville en Caux

" L'ortie, du jardin à l'assiette "

L'établissement met en place une découverte de l'ortie pour une classe de l'école primaire de Fauville en Caux (76).

Un groupe de stagiaires de la formation professionnelle en BPIV et BPA option productions et travaux paysagers, va monter une exposition et réaliser une brochure qui sera remise à chaque enfant. Une dégustation de produits à partir de l'ortie est également prévue.

✉ Contact : nathalie.benoist@educagri.fr

PAYS DE LOIRE

● Le lycée agricole Angers Le Fresne

" Les plantes aromatiques "

Menthe, ciboulette, estragon, basilic... seront à l'honneur pendant cette Semaine du goût.

Le service de restauration proposera des menus qui dévoileront les saveurs et les senteurs des plantes aromatiques. Les élèves et personnel pourront participer à un jeu olfactif et un producteur de plantes aromatiques sera présent et leur fera découvrir sa production.

Une scène paysagère sera également créée pour cette semaine par les élèves de BEPA.

✉ Contact : aurelia.gehannin@educagri.fr

● Lycée agricole et horticole de Luçon Pétrole

" Fleurs et saveurs "

Toute la semaine, le service de restauration servira des repas à thème : menu " fleurs et saveurs ", menu du terroir, menu de la mer, menu créole et menu tex-mex. Les tables seront décorées pour l'occasion par les CAP fleuristes.

Le restaurant accueillera également une exposition de Jean Paul Senez, " Les chefs gourmets de Luçon ", série de portraits photographiques de cuisiniers.

Des œuvres littéraires sur le thème du goût et de la nourriture seront exposées au CDR (centre de ressources) du lycée.

En classe, les terminales de Bac Pro réaliseront une enquête sur les jeunes, l'alimentation et le goût afin de savoir comment se nourrissent les jeunes aujourd'hui.

Au club des élèves, deux ateliers seront organisés : un atelier arts plastique avec la création de portraits gourmands à base d'épices et d'ingrédients et un atelier lecture, avec un travail sur des titres alléchants... pour rappeler Rabelais et Gargantua.

✉ Contact : marie-claude.hascoet@educagri.fr

● Lycée agricole " Jules Rieffel " de St Herblain

" De la graine à l'assiette "

Des expositions réalisées par les apprentis et les élèves, des dégustations, un concours de tartes salées et de confitures, ou encore des jeux de reconnaissance des saveurs ou des végétaux seront proposés toute cette semaine. Ces animations ont pour objectif de sensibiliser à l'art culinaire, faire découvrir les différentes étapes de vie d'un légume " ancien " ou peu apprécié (côtes de blette, potiron, patisson), présenter les légumes et herbes aromatiques produits sur les terres de l'établissement et rassembler l'ensemble de la communauté éducative de l'établissement.

Tous pourront étudier les légumes et herbes aromatiques depuis leur production, jusqu'à leur consommation, sans oublier leur transformation et leur distribution-valorisation.

Ce projet s'inscrit également dans une démarche de développement durable et d'Agenda 21 de l'établissement .

Ces manifestations se prolongeront le samedi 20 octobre pour la "journée anniversaire" de l'établissement qui fête ses 20 ans cette année.

✉ Contact : nelly.bregeon@educagri.fr

PICARDIE

● Lycée agricole privé Ste Colette de Corbie - Label Semaine du Goût

Présentation aux élèves de l'établissement et de la commune d'une animation autour des fruits et légumes et de leur transformation. Différents ateliers seront mis en place: les 4 saveurs fondamentales, exposition sur la physiologie du goût, exposition sur la transformation des fruits (pomme , olive, fraise, etc.) et transformation des légumes (pomme de terre, endive salade, petits pois, etc.).

● Lycée agricole de La Thierache - Label Semaine du Goût

Le service de restauration fera découvrir ou redécouvrir aux élèves et aux personnels de nombreux légumes qui seront proposés chaque jour dans des recettes différentes.

✉ Contact : legta.la-thierache@educagri.fr

POITOU CHARENTES

● Ferme pédagogique horticole " l'Ecole verte " du lycée professionnel horticole Chadignac à Saintes - Label Semaine du Goût

Le thème de cette année sera " Conserver les saveurs de l'été ". En partenariat avec Mme Thomas, créatrice de surprenants et délicieux confits de fleurs, l'équipe de la ferme pédagogique proposera cette année des animations grand public visant à acquérir des techniques de conservation aussi bien des légumes du jardin que des fleurs et herbes aromatiques.

Un atelier " petits et grands " sera proposé, aux familles pour partager un moment convivial, instructif et amusant avec les enfants, autour de la réalisation de roses des sables aux fleurs.

Un atelier sera proposé aux adultes autour de la courgette confite aux parfums ensoleillés, et de son utilisation en confiserie.

Des animations avec des maisons de retraite, centres de loisirs ou autres groupes d'adultes autour de ce thème sont à l'étude.

✉ Contact : ferme-pedagogique.chadignac@educagri.fr

RHONE ALPES

● Lycée horticole de Grenoble St Ismier- Label Semaine du Goût

Le 11 octobre, l'établissement organise un " Marché animé " ouvert à tous. L'objectif pédagogique est d'évoquer avec les élèves les produits du terroir et en particulier le commerce de proximité, des choix de production jusqu'au mode de vente, ainsi que la découverte ou la redécouverte des produits de saison aux jeunes en les sensibilisant au goût, à l'odorat et au toucher. L'exploitation du lycée et celle du lycée de la Motte Servolex présenteront leurs produits aux côtés de producteurs locaux et de producteurs bio. Un atelier " jardiner bio " organisé par une classe de BEPA et un jardinier de la région, sera proposé aux visiteurs. Ce marché sera également animé par des jeux sur les saveurs et les goûts.

Trois jours dans la semaine, un repas à thème sera servi au restaurant scolaire: biologique, végétarien et équitable. Différentes classes travailleront sur la rédaction de menu, de recettes et réaliseront des sets de table pour le restaurant du lycée.

Des animations internes au lycée sont également prévues: atelier et visite d'un lycée hôtelier; atelier avec un cuisinier de l'extérieur; atelier de fabrication de pain; quiz et jeu sur les goûts; cinéma (extraits de différents films); enquête; photo/vidéo; et goûter pour l'ensemble des élèves avec le pain fabriqué pendant l'atelier, des confitures et du miel achetés le jour du marché.

✉ Contact : virginie.rollet-weitten@educagri.fr

● Lycée agricole de Savoie à La Motte Servolex - Label Semaine du Goût

" Le goût des produits Reinach "

La ferme du lycée agricole Reinach s'associe cette année encore à l'opération nationale et recevra des classes de primaires pour une animation sur la découverte de l'exploitation agricole : les vaches et les moutons, les fleurs, les escargots.

Ce sont des étudiants de BTS Acse (analyse et conduite des systèmes d'exploitation) 1ère année qui accueilleront les enfants et assureront l'animation. Ils proposeront une découverte de la ferme :

- Visite des ateliers : l'étable, salle de traite, la vache et son veau, l'alimentation du bétail, la bergerie, et les parcs à escargots.

- Animation en salle : diaporama sur le lait et sa transformation en fromages (Tomme de Savoie, Sarvan, fromage blanc) et dégustation de lait et de fromages.

La visite se veut pédagogique et ludique en faisant goûter aux enfants différents produits laitiers. Cette action entre dans le cadre de la formation générale des BTS.

✉ Contact : patricia.rat@educagri.fr

DOM

● Lycée agricole Convenance de Guadeloupe

" Le giraumon dans tous ses états "

Cette année, une animation sera organisée avec une classe de BAC PRO Travaux Paysagers sur le thème du " giraumon ", le nom créole d'une variété de potiron cultivée dans les îles. Pour annoncer la prochaine fête d'Halloween, ce fameux potiron sera servi au restaurant scolaire de l'entrée au dessert.

✉ Contact : nicole.delfolie@educagri.fr

Citoyenneté

• **Année scolaire 2007-2008 - Développement durable au lycée agricole de Mirande-Riscle (Midi-Pyrénées)**

Conscient de son rôle d'éducation en matière de développement durable, l'établissement gersois s'est engagé depuis cette rentrée dans une démarche d'Agenda 21 scolaire.

Après avoir sensibilisé le personnel, ce sont les élèves qui, par le biais d'une intervention du CPIE du Pays Gersois (Centre Permanent d'Initiative pour l'Environnement), ont pu mesurer tout l'enjeu de cette action.

Personnel, enseignants et apprenants auront la possibilité de participer à l'élaboration d'un programme d'action interne à l'établissement, en vue d'améliorer les points faibles constatés en matière de : changement climatique, solidarité entre les individus, gestion de la biodiversité et des ressources, et modes de consommation et de production.

La démarche a débuté avec une action de tri des déchets dans tout l'établissement, action coordonnée par des élèves écodélégués élus dans chaque classe.

Concertation et volontariat sont au centre de cette initiative, qui permet au lycée de participer à un développement plus durable à l'échelle planétaire.

✉ **Contact : emmanuelle.vergnol@educagri.fr**

Promotion

• **Octobre 2007 à octobre 2008 - HORTUS, Jardin d'inspiration romaine - CFA du lycée agricole les Alpilles de Saint Rémy de Provence (PACA).**

Un vaste chantier expérimental va donner naissance à Arles à un jardin d'inspiration romaine baptisé hortus.

Pendant un an, trente personnes vont intégrer un chantier d'insertion pluridisciplinaire piloté par le CFA du lycée professionnel agricole les Alpilles de Saint-Rémy-de-Provence.

A terme, un jardin public de 6000m² ouvrira ses portes au public, dans l'environnement exceptionnel du musée départemental de l'Arles antique et des vestiges du cirque romain d'Arles.

Ce projet est la réponse de partenaires publics et privés à un appel à projet du PIC " Equal ID2 ", dont la tête de liste est la Chambre de Commerce et de l'Industrie du Pays d'Arles.

Il accompagne et qualifie des personnes en difficulté d'insertion sociale et professionnelle.

Pour les 30 personnes recrutées sur ce chantier, l'objectif est d'accéder à un contrat de travail à durée déterminée, de découvrir, en les exerçant, des métiers (travaux paysagers et ouvrier mouliste en spécialité béton), d'accéder au terme de l'action à un emploi en s'y étant formé et ce, auprès d'entreprise du territoire notamment celles du paysage, de participer à la création d'une réalisation unique, venant renforcer le patrimoine et l'attractivité de la commune d'Arles et de se constituer des repères nouveaux et de reprendre confiance en ses capacités.

Plus d'information sur www.hortus-arles.eu

• **Les 6 et 7 octobre - les 40 ans du lycée horticole de Lomme (Nord Pas de Calais) et la 22ème édition de Champi-Expo.**

En 1967 s'ouvrait à Lomme grâce à l'Inspection d'Académie, un cours post-scolaire agricole à la demande du Maire de l'époque. Pour faire découvrir ses " 40 ans de passion ", le lycée horticole de Lomme ouvrira ses portes les 6 et 7 octobre 2007.

Le personnel et les élèves accompagneront les visiteurs parmi les nombreux stands et expositions sur les thèmes de l'Horticulture et du développement durable. A ces dates, est également organisé sur le site du lycée, la 22ème édition de " CHAMPI-EXPO ". La Société Mycologique du Nord offrira une découverte des champignons régionaux.

✉ **Contact : stephanie.meret@educagri.fr**

• **Le 9 octobre 2007- Fête de la Science au lycée agricole d'Yvetot (Haute Normandie)**

Le lycée agricole d'Yvetot organise, dans le cadre de la Fête de la Science, un cycle de conférences sur le thème de "la recherche appliquée pour l'innovation, la qualité et la sécurité sanitaire". Interviendront tour à tour Karine Laval, chercheur du laboratoire BioSol de l'ESITPA, spécialisée dans l'étude de la qualité microbiologique des sols agricoles, Yves Begue, directeur du Comité Nord Plant sur la création variétale des plants de pommes de terre et Adrien Agoulon, ingénieur au CRITT AgroHall, structure de transfert technologique au industries alimentaires régionales.

Cette animation, à destination des étudiants de terminale générale et technologique et des BTS agricoles et agroalimentaires du lycée d'Yvetot et du grand public, a pour vocation de faire découvrir les métiers de la recherche et les thématiques de recherche ayant un lien avec leur formation. La présence d'organismes de recherche et de structures de transfert technologique permet d'illustrer les différents acteurs de l'innovation sur un territoire.

✉ **Contact : adeline.croyere@educagri.fr**

• **Du 8 au 14 octobre 2007 - Fête de la Science - lycée agricole du Pas de Calais site d'Arras.**

L'établissement participe pour la cinquième année consécutive à la manifestation nationale "Fête de la Science"

Le but de cette manifestation est double:

- Promouvoir l'enseignement scientifique et technique au travers d'expériences ludiques et motivantes.

Il s'agit notamment de faire évoluer les mentalités qui consistent à penser que les sciences sont difficiles à comprendre.

- Faire découvrir des établissements et des sites scientifiques tels que les laboratoires généralement peu connus ou mal connus du public. Tous les ans c'est plus de 200 visiteurs qui découvrent les sciences appliquées à l'enseignement agricole (synthèse d'arôme alimentaire, de biocarburants, fonctionnement d'éoliennes, extraction d'ADN...). C'est souvent l'occasion de découvrir les mutations technologiques et scientifiques du monde agricole, et de moderniser son image auprès du public. Cette manifestation est rendue possible par l'investissement des élèves du lycée des classes de seconde, filière S et STAV mais aussi BTS.

Plus d'information sur www.fetedelascience.fr

✉ **Contact : frederic.lheureux@educagri.fr**

● **Année scolaire 2007-2008 - Créez votre site Internet dynamique avec l'aide du CFPPA de Segré (Pays de Loire)**

Internet est devenu un enjeu majeur pour les entreprises soucieuses de leur communication.

Pour les aider dans leur démarche, le CFPPA de Segré (49) organise tous les 2 mois une action de formation dont l'objectif est de créer un site Internet dynamique et d'apprendre à l'actualiser grâce à son système de mise à jour de contenu. Encadrée par deux formateurs (spécialiste et développeur Web) cette formation se déroule sur trois jours et est ouverte aux exploitants agricoles, entreprises, associations et particuliers. Réalisée avec le concours financier de VIVEA et du FSE, elle est imputable sur le plan de formation de l'entreprise.

Renseignements et inscriptions au 02 41 61 05 30 ou sur www.cfppa-segre.com

● **Novembre 2007 - le lycée d'Avize (Champagne Ardenne) à l'ambassade de France en République Tchèque.**

Après un 1er succès à l'ambassade de France en Hongrie, l'établissement est invité à Prague pour une opération de découverte de toute sa gamme de champagne à l'ambassade de France.

En juillet, grâce à l'entremise active du conseil régional de Champagne Ardenne et à la qualité reconnue de leur production, l'ambassade de France à Budapest a choisi le champagne du lycée viticole d'Avize pour accompagner toutes les manifestations officielles qui marqueront l'année économique de la France en Hongrie. Une stagiaire en licence professionnelle option commerce à l'international des vins et spiritueux (formation conjointe du lycée et de l'Université de Reims), a préparé activement cette action.

Le premier temps fort s'est déroulé autour du 14 juillet avec le garden party de l'ambassadeur où ses 1500 participants ont dégusté la cuvée Sanger Brut. Le lycée a également fait découvrir ses cuvées "brut et millésimé" et la cuvée Vaubécourt aux 60 000 visiteurs du premier marché des provinces françaises qui s'est déroulé pendant deux jours sur les bords du Danube, à proximité du célèbre Pont des Chaînes de la capitale hongroise. De nombreux contacts commerciaux et œnologiques ont été tissés à cette occasion. Cette expérience a été partagée avec les lycées agricoles de Saint-Laurent et de Périgueux qui disposaient également de stands sur ce marché pour valoriser leurs productions régionales.

☒ **Contact : stephen.bonnesoeur@educagri.fr**

● **17 Novembre - Fête des saveurs d'Automne - Lycée Viticole de Cahors-Le Montat (Midi-Pyrénées)**

Organisée en collaboration avec la Mairie et l'Association Culturelle du Montat, le Lycée Viticole de Cahors-Le Montat propose, pour la troisième édition, une rencontre autour des saveurs d'automne.

A cette occasion, petits et grands gourmands viendront déguster les châtaignes grillées et le vin nouveau offerts par le Lycée.

Dans un décor automnal et une ambiance musicale, les visiteurs pourront aussi faire leur marché de produits de saison auprès de nombreux exposants.

Pommes, raisins, jus de fruits, champignons, vins, noix, châtaigne, safran, miel, confitures, petits tricots de laine, livres... seront proposés.

☒ **Contact : cecile.pailhase@educagri.fr**

● **Juillet à décembre 2007 - De l'Orient à l'Occident, évocation de la route de la soie à travers un jardin-lycée agricole de Lyon-Dardilly (Rhône Alpes)**

La ville de Lyon présente depuis le début de l'été une manifestation qui met à l'honneur son patrimoine du XIXème siècle : " l'esprit d'un siècle : 1800-1914 ". A cette occasion, le musée des tissus a fait appel aux apprentis de BTSA aménagements paysagers du lycée agricole de Lyon-Dardilly-Ecully pour concevoir un jardin pour son exposition sur la soierie lyonnaise. Il s'agissait de végétaliser la cour pavée du musée : un hôtel particulier du XVIIIème et d'accueillir les visiteurs dans un espace renouvelé.

Les étudiants ont proposé une installation évoquant la route de la soie et plus particulièrement les échanges entre l'Asie et l'Europe. En respectant les principes de l'architecture, ils ont imaginé deux jardins qui se font face, séparés par le perron de l'immeuble. D'un côté le visiteur aperçoit un jardin zen évoquant l'orient, de l'autre, un massif rectiligne inspiré d'un jardin à la française. La réalisation de cette installation a été effectuée par une classe de 1ère Bac professionnel travaux paysagers du lycée de Lyon-Dardilly. Ce projet transversal a permis de mettre au service du public les objectifs pédagogiques des référentiels de ces filières.

Le jardin et l'exposition sont accessibles au public jusqu'à la fin de l'année au 34, rue de la charité à Lyon.

☒ **Contacts : laurent.cattaneo@educagri.fr**

● **8 et 9 décembre - Les 20èmes Journées du Terroir - Lycée agricole de Beaune-Bellegarde (Centre)**

Les " Journées du Terroir " existent depuis décembre 1988, cette année 2007 marquera donc le 20ème anniversaire de cette action phare du lycée agricole de Beaune-Bellegarde. Il s'agit de l'une des plus anciennes manifestations promouvant les produits du terroir dans le département du Loiret. A l'origine, cette action se réalisait dans les locaux de l'établissement. Au regard de son succès et du nombre de visiteurs (plus de 3.000 visiteurs en moyenne chaque année), elle s'est installée dans la Salle du Parville de Beaune-la-Rolande, à laquelle deux chapiteaux sont ajoutés pour y accueillir l'ensemble des exposants.

Ce 20ème anniversaire sera fêté sur le thème de l'ouverture européenne, avec l'accueil des délégations étrangères partenaires de l'établissement en provenance de Pologne et de République Tchèque.

Ce marché fermier présentera la production d'une cinquantaine d'agriculteurs et artisans de la région mais également les produits issus des ateliers pédagogiques de l'établissement : chapons, fleurs, miel et safran.

Ces journées permettent aux élèves de la filière commerce (BEPA et Bac pro) d'être les acteurs et les organisateurs de cette manifestation : réalisation de l'affiche et du dossier de presse, organisation de la salle et des chapiteaux, gestion des stands de l'établissement, accueil des visiteurs, vente des produits du lycée, etc.

☒ **Contact : jean-pierre.genet@educagri.fr**



Recherche et Développement

● 25 octobre - Remise des prix Isogone - Agrocampus Rennes (Bretagne)

Isogone, association étudiante d'Agrocampus Rennes, remettra le 25 octobre prochain les prix récompensant l'innovation agroalimentaire en Bretagne.

Chaque année, et depuis 21 ans, quatre entreprises de la région sont récompensées pour leur innovation dans différentes catégories : prix produits, prix emballage, prix PAI (produit alimentaire intermédiaire) et sélection du jury (récompensant une entreprise de moins de 50 salariés).

Après avoir contacté les quelques 500 entreprises de la région, les étudiants membres de l'association organisent une soirée de pré-sélection réunissant un collège d'experts.

Dans un deuxième temps, la sélection se fait sur une dégustation des produits pré-sélectionnés par un jury réunissant étudiants, professionnels et familles. Le 25 octobre, Isogone sera associé à Valorial, pôle de compétitivité, pour l'organisation d'une journée couplant une conférence sur le thème du design alimentaire et la remise des prix.

Cette opération est placée sous le haut patronage du ministère de l'agriculture et de la pêche.

✉ Contact : philippe_mathilde@hotmail.com, Présidente de l'association Isogone



Rencontres

● 10,11 et 12 octobre - Premières rencontres de l'innovation territoriale- lycée agricole de Périgueux (Aquitaine)

L'université de Bordeaux III et le lycée agricole de Périgueux dans le cadre de leur partenariat de la licence professionnelle "Valorisation, Animation, Médiation des Territoires Ruraux" organisent un séminaire intitulé "premières rencontres de l'innovation territoriale". L'enseignement supérieur est appelé à rapprocher son offre des attentes de compétences professionnelles spécifiques.

La demande de formation tout au long de la vie crée une situation nouvelle et une opportunité de diversification des publics.

Ce contexte inédit impose une adaptation des méthodes d'enseignement. Sur le terrain, les changements rapides des modalités de régulation des territoires et l'évolution des outils de communication appellent des compétences nouvelles, les constructions intercommunales récentes créent de nouvelles configurations d'acteurs et renforcent les besoins de consensus.

Il importe donc de relier ces deux mouvements parallèles en adaptant les formations aux nouveaux métiers qui accompagnent cette transition territoriale. Quels sont-ils ? Et comment former à ces métiers ? C'est à ces questions que seront consacrées ces trois journées de travail qui doivent rassembler un public large à l'échelle nationale.

Ces rencontres auront lieu les 10 et 11 octobre au domaine des Chaulnes à Grignols (24) et le 12 octobre, à la Maison des sciences de l'homme aquitaine (MSHA) à Pessac (33).

✉ Contact : emmanuel.delmotte@educagri.fr



2007	
8 au 14 octobre	👉 Fête de la Science
9 au 11 octobre	👉 Journées Nationales de la Coopération Internationale Site de la Canourgue du LEGTA de la Lozère (Languedoc Roussillon)
15 au 21 octobre	👉 Semaine du Goût
15 au 18 novembre	👉 Finale internationale des 39 ^{èmes} Olympiades des métiers au Japon
22 au 25 novembre	👉 Salon de l'Education - Paris/Porte de versailles
29 novembre	👉 1 ^{er} Salon des services à la personne au CNIT de la Défense - Paris
1 ^{er} au 9 décembre	👉 Salon du Cheval - Paris/Porte de versailles
8 et 9 décembre	👉 20 ^{èmes} Journées du terroir - Lycée agricole de Beaune-Bellegarde
10 au 14 décembre	👉 Marché de Noël des lycées agricoles - Paris/Restaurant interministériel
2008	
18 au 27 janvier	👉 Semaine verte/Grüne Woche de Berlin
21 au 23 février	👉 Salon du végétal - Angers
23 février au 2 mars	👉 Salon International de l'Agriculture - Paris/Porte de Versailles
14 au 16 mars	👉 Salon de l'Étudiant - Paris/Porte de Versailles

Les étapes pour transmettre à " ça bouge dans ... "
toutes les infos sur votre événement (1000 à 1500 signes,
caractères et espaces compris) :

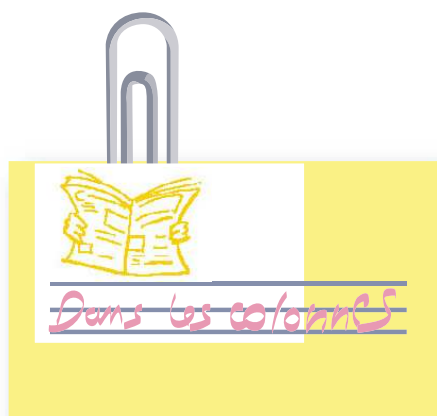
- 1 indiquez le titre de la manifestation, les dates, les horaires et lieu (région, établissement et coordonnées) et intitulé de la structure organisatrice
- 2 présenter l'objectif et les publics visés
- 3 inscrire le nom et les coordonnées de la personne qui coordonne la manifestation
- 4 le Directeur de votre établissement doit être en copie de tout envoi d'information à la DGER

Le texte et l'illustration (bonne qualité) doivent être transmis sous forme numérique :

fichier TXT, RTF, ou DOC pour le texte

Après vérification de la totalité des informations requises et relecture pour l'orthographe, envoyez l'ensemble des éléments à : laetitia.lentignac@educagri.fr

Merci de tenir compte des critères ci-dessus pour la rédaction de vos textes.



AUVERGNE

- ♦ Le Progrès
" **Un rapprochement des lycées au service des élèves** "
Lycée agricole d'Yssingaux - 17/09/07
- ♦ L'Union du Cantal
" **Un peu moins d'élèves dans les établissements agricoles** "
Lycée agricole d'Yssingaux - 17/09/07

BOURGOGNE

- ♦ Le Journal de Saône et Loire
" **Les apprentis de l'agriculture réunis à Dompierre-les Ormes** "
Centre de Formation Agricole de Saône et Loire - 13/09/07
- ♦ Le Journal du Centre
" **Le défi de faire croître les effectifs** "
Lycées agricoles du Morvan - 28/08/07
- ♦ Le Journal de Saône et Loire
" **Une nouvelle équipe de direction au lycée viticole** "
Lycée agricole de Macôn Davayé - 05/09/07

BRETAGNE

- ♦ Ouest-France
" **La Maison familiale rurale : une autre scolarité** "
MFR de Kerozar - 29/08/2007
- ♦ Le Télégramme
" **Lycée de Suscinio : création d'une nouvelle spécialité** "
Lycée agricole de Suscinio - 05/09/07
- ♦ Ouest France
" **La Maison familiale en balade dans le pays d'Iroise** "
MFR de l'Iroise - SEPTEMBRE 2007

CENTRE

- ♦ La République du Centre
" **Michel Barnier, Ministre de l'Agriculture et de la Pêche fait la promotion des futures fermes écoles - Les Maisons Familiales** "
Maison Familiale de Chaigny - SEPTEMBRE 2007

- ♦ L'éclairer du Gâtinais et du Centre
" **Des effectifs en légère hausse** "
Lycée agricole de Beaune La Rolande - 13/09/07

- ♦ Perspectives agricoles
" **Un atout pédagogique au service de l'agriculture durable** "
Lycée agricole de Chartres la Saussaye SEPTEMBRE 2007

- ♦ Horizons
" **Les Coréens s'intéressent à la production et à la transformation : des lycées coréens accueillis au lycée agricole de la Saussaye** "
Lycée agricole de la Saussaye 21/09/07

CHAMPAGNE-ARDENNE

- ♦ Journal de la Haute-Marne
" **Michel Bouttier, nouveau proviseur au lycée horticole** "
Lycée horticole de Fayl-Billot - 10/09/07
- ♦ L'Union
" **Le Ministre de l'Agriculture fait sa rentrée à Avize** "
Lycée Viticole d'Avize - 05/09/07

FRANCHE-COMTE

- ♦ Jura Agricole et Rural
" **C'est la rentrée - Pour cette rentrée 2007, c'est la rénovation de l'enseignement des langues vivantes qui est privilégiée** "
Lycées agricoles de Vesoul et Besançon - 13/09/07
- ♦ Jura Agricole et Rural
" **Consommer des produits régionaux est un gage de développement durable** "
Lycées agricoles de Vesoul et Besançon - 13/09/07

ILE DE FRANCE

- ♦ Le Parisien
" **Visite de Michel Barnier, Ministre de l'Agriculture et de la Pêche au lycée horticole de Saint Nicolas d'Igny** "
Lycée horticole de Saint Nicolas d'Igny - 06/09/07

- ♦La dépêche
" Une étude agro économique menée sur le canton "
AgroParisTech - 21/09/07

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- ♦l'Indépendant
" L'heure des vendanges a sonné au lycée agricole
Charlemagne "
Lycée agricole Charlemagne - 22/09/07

- ♦l'Indépendant
" La source du lycée Charlemagne coule des jours
heureux "
Lycée agricole Charlemagne - 17/09/07

LORRAINE

- ♦Le Républicain Lorrain
" Plus de trois millions d'euros pour rénover le lycée
agricole de Courcelles Chaussy "
Lycée agricole de Courcelles Chaussy - 12/09/07

- ♦La Moselle Agricole
" La rentrée en Moselle "
Lycée agricole de Château-Salins - 14/09/07

MIDI-PYRENEES

- ♦La Dépêche
" 4000 emplois disponibles dans l'agroéquipement "
Lycée agricole d'Ondes - 08/09/07

- ♦L'Usine Nouvelle
" L'enseignement supérieur entame sa mue "
Agricampus de Toulouse - 13/09/07

- ♦Le Paysan
" Rentrée : l'EPL retrousse les manches "
Lycée agricole La Condamine - 07/09/07

- ♦La Dépêche
" Innov-agri " les 5 et 6 septembre "
Lycée agricole d'Ondes - 28/08/07

NORD-PAS-DE-CALAIS

- ♦Le Progrès
" Green Keeper : un métier d'avenir "
Lycée agricole de Neuvic-sur-Ussel - 17/09/07

- ♦La Voix du Nord
" Lycée agricole de Coulogne : rentrée sereine "
Lycée agricole privé de Coulogne - 05/09/07

BASSE-NORMANDIE

- ♦Ouest-France
" 144 élèves pour cette rentrée à la Maison
Familiale...à Montabot et Villebaudon "
SEPTEMBRE 05/09/07

- ♦Ouest-France
" Des dahlias " goûtus " au lycée agricole "
Lycée de Coutances - 07/09/07

PAYS DE LOIRE

- ♦Presse Océan l'Eclair
" Produire plus, avec moins de terre, moins d'eau et
moins d'engrais "
ESA d'Angers - 21/09/07

PICARDIE

- ♦Courrier Picard
"Une semaine d'école buissonnière"
Lycée agricole Le Paraclet - 17/09/07

- ♦Magazine - Le Syndicat agricole
"Lycée agricoles et RUGBY, la mêlée"
SEPTEMBRE - 14/09/07

POITOU-CHARENTES

- ♦Centre Presse
" Foire : ça ouvre aujourd'hui : 51e foire-exposition
au Chillou "
Lycée agricole de Thuré - 06/09/07

- ♦Réussir - La Vienne
" Rentrée scolaire : Le visage méconnu de l'ensei-
gnement agricole "
SEPTEMBRE - 06/09/07

- ♦Nouvelle République
" Création et citoyenneté au lycée "
Lycée agricole Jean-Marie Bouloux - 10/09/07

- ♦Nouvelle République
" Un nouveau proviseur au lycée agricole "
SEPTEMBRE - 06/09/07

- ♦Centre Presse
" Rentrée scolaire : 8141 élèves et lycéens " verts ""
SEPTEMBRE - 05/09/07

- ♦La Nouvelle République
" Un nouveau directeur pour le site Agri'Nature
J-M Bouloux "
7/08/09

- ♦La Nouvelle République
" Une vétérinaire de l'Indre directrice adjointe du
lycée agricole de Montmorillon "
Lycée agricole de Montmorillon

- ♦L'évènement
" Les Lycée agricoles à la recherche d'une identité "
07/09/07

- ♦La Nouvelle République
" Une vente aux enchères moyenne des charolais aux Sicaudières"
EPL de Bressuire 08/09/07

- ♦La Nouvelle République
" Le Top 10 des taureaux aux enchères"
EPL de Bressuire 04/09/07

- ♦La Nouvelle République
" Vente aux enchères : résultats mitigés"
EPL de Bressuire SEPTEMBRE 2007

- ♦La Nouvelle République
" Le " recteur vert " a visité l'institut rural "
Institut rural de Chauvigny - SEPTEMBRE 2007

- ♦La Nouvelle République
" Le lycée professionnel horticole de Niort croit aux pouvoirs des fleurs"
Lycée professionnel horticole de Niort - 13/09/07

- ♦Courrier de l'Ouest
" Le directeur régional de l'agriculture et de la forêt en visite au campus des Sicaudières"
Campus des Sicaudières - EPL de Bressuire 0709/07

- ♦La Provence
" Le développement en milieu rural"
CFPPA de Digne-Carêmejane - 16/09/07

- ♦Centre Presse
" Bientôt un bac technologique agricole "
Institut rural IREO de Chauvigny - 12/09/07

PROVENCE ALPES COTE D'AZUR

- ♦La Provence
" Un jardin romain va sortir de terre près du musée bleu "
Lycée agricole de St Rémy de Provence - 19/09/07

RHONE-ALPES

- ♦Le Progrès
" Agriculture et agri-culture - Le lycée agricole de Saint-Genest-Malifaux va inaugurer un espace agricole : une salle de concert de 150 places à la campagne "
Lycée agricole de Saint-Genest-Malifaux - 13/09/07

- ♦Le Dauphiné
" La rentrée chez AGROTEC "
Lycée agricole de Vienne-Seyssuel - 30/08/07

- ♦Le Dauphiné
" Agrotec : les 3e en intégration : les élèves de la toute nouvelle classe de 3e du lycée agricole de Vienne sont en semaine d'intégration"
Lycée agricole de Vienne- 30/08/07

- ♦Le Progrès
" La MFR en route pour une nouvelle année "
MFR de Mornand - 19/09/07

- ♦Le Progrès
" Des étudiants mobilisés pour la Prévention routière "
Lycée les Sardières - 22/09/07

DGER

- ♦www.agriculture.gouv.fr
" Jean-Louis Buër Directeur Général de l'Enseignement et de la Recherche du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche et Jean-Claude Baqué (FFR). Dossier Rugby : L'enseignement agricole à l'heure mondiale 2007 "
03/09/07

- ♦Groupe Réussir
" Un rugby sain : Le rugby est largement pratiqué dans les lycées agricoles et soutenu par la Fédération nationale de rugby"
SEPTEMBRE 2007

- ♦www.agriculture.gouv.fr
" Rugby : L'enseignement agricole à l'heure mondiale 2007 "
03/09/07

- ♦www.agriculture.gouv.fr
" Interview : Thierry Réguillon, directeur de l'établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole de Carpentras et coordinateur national de l'activité rugby dans l'enseignement agricole"
03/09/07

- ♦actuagri
" Trois anciens élèves de l'enseignement agricole dans l'équipe de France de rugby "
SEPTEMBRE 2007

- ♦www.agrisalon.com
" Des billets pour la Coupe du Monde de rugby à l'enseignement agricole "
28/08/07

- ♦www.terre-net.fr
" Coupe du monde de rugby - Des billets pour les lycées agricoles "
28/08/07

- ♦Les Marchés
" Michel Barnier, Ministre de l'Agriculture et de la Pêche se rend dans la Marne et la Meuse à l'occasion de la rentrée scolaire "
04/09/07

- ♦Agra-Pressé
" Des effectifs stables à la rentrée 2007 "
10/09/07
- ♦www.pleinchamp.com
" 175.000 élèves dans les établissements agricoles "
03/09/07
- ♦La France Agricole
" Rentrée scolaire - Stabilité des effectifs dans le
secondaire : quelque 175.000 élèves de l'enseigne-
ment technique "
07/09/07
- ♦www.terre-net.fr
" Rentrée scolaire 2007 : 175 élèves attendus dans
les établissements d'enseignement agricole "
03/09/07
- ♦Groupe Réussir
" Rentrée scolaire 2007 : Un lourd cartable..."
SEPTEMBRE 2007
- ♦Agra-Pressé
" Rentrée scolaire :175 élèves attendus dans les
établissements d'enseignement agricole "
03/09/07
- ♦MatinPLUS
" Michel Barnier, Ministre de l'Agriculture et de la
Pêche encourage la production : déplacement dans
la Marne "
05/09/07
- ♦La France Agricole
" Rentrée scolaire : 175 élèves reprennent le chemin
des établissements d'enseignement agricole "
07/09/07
- ♦France 3 Centre
" Michel Barnier, Ministre de l'Agriculture et de la
Pêche : fait une priorité de l'installation des jeunes
et du relais des générations "
SEPTEMBRE 2007-09-25
- ♦Réussir - L'Agriculteur Normand
" Visite de Michel Barnier, Ministre de l'Agriculture
et de la Pêche au lycée agricole de la Marne à Avize "
13/09/07
- ♦L'Observateur Paalga
" Programme GECO-GLEN : Bilan et perspectives
quatre ans après "
11/09/07
- ♦BIMA
" Insertion professionnelle : des filières de forma-
tion performantes et stables "
Août 2007

- ♦Contact
" Un responsable à l'écoute des formateurs et des
stagiaires "
Août 2007
- ♦Contact
" Un traitement naturel, durable et non polluant des
déchets : un tri des déchets organique est désor-
mais mis en œuvre au Lycée Auguste Loutreuil de
Sées "
Août 2007

Ça bouge dans l'enseignement agricole

bulletin d'information de la DGER sur les événements de l'enseignement agricole.

Directeur de la publication : Jean-Louis Buër

Responsable éditoriale : Fabienne André

Rédacteur en chef : Laëtitia Lentignac -
laetitia.lentignac@educagri.fr

Rédactrice rubrique : "dans les colonnes":
Milvia Stoffer - milvia.stoffer@educagri.fr

Conception graphique : Catherine Guitton

avec la collaboration de Christine Marie, webmaster
www.portea.fr

Mission Information et Communication - DGER
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
1 ter avenue de Lowendal 75700 Paris 07SP
01 49 55 51 20 - fax 50 68