

Ça bouge dans l'enseignement agricole

Sommaire



Edito

"Ensemble, défendons la cause du goût"

C'est plus d'une quarantaine d'établissements qui se sont mobilisés pour répondre à l'appel de la Semaine du Goût, parrainée pour la 4^{ème} année consécutive par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Toute l'année, les lycées agricoles s'engagent à défendre et à promouvoir les valeurs d'une alimentation de qualité au travers de leurs formations en agroalimentaire, leurs ateliers de transformation et leurs exploitations agricoles. Il était donc logique qu'ils s'associent une nouvelle fois à cette opération.

Vous découvrirez dans ce numéro, toutes les actions des établissements, menées en région et à Paris pour faire découvrir des produits de qualité, des saveurs originales et les bienfaits d'une alimentation équilibrée.

Pour la 1^{ère} fois, trois d'entre eux animeront des **Leçons de goût** en partenariat avec un chef cuisinier de leur région, qui préparera leurs produits avec des élèves de classes primaires. Autre nouveauté, le concours des **Talents du Goût** qui a récompensé Richard Boutin, responsable de production de l'atelier de transformation du lycée de Vire.

Enfin, ce mois d'octobre placé sous le thème de l'Alimentation s'achèvera avec le Salon International de l'Alimentation de Paris. Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche y tiendra un stand où des experts de l'enseignement agricole se relayeront pour renseigner les visiteurs et animer des débats sur la formation en agroalimentaire et la recherche/développement.

Un grand merci à tous pour votre implication.

L'équipe de la rédaction



Semaine du Goût

2006



Les opérations

Concours « Les Talents du Goût »

Deux formateurs d'établissement d'enseignement agricole ont été nommés dans la catégorie « enseignant » : Richard Boutin du lycée de Vire et François Griffaton du lycée de Metz-Courcelle-Chaussy. Le trophée a été remis par le Ministre de l'Agriculture et de la pêche le lundi 16 octobre 2006 au Théâtre Edouard VII à Paris, à Richard Boutin.

Les leçons de goût de l'enseignement agricole

● Lycée agricole de Lyon-Saint Genis Laval

Une leçon du goût s'est déroulée à la Halle technologique du lycée, le mardi 17 octobre entre 13 h 30 et 16 heures.

Les 24 élèves de la Classe de CM2 de l'Ecole Primaire Publique Paul Frantz ont été initiés aux plaisirs du goût sous la houlette de Frédéric Navez, Chef Cuisinier Membre des Toques Blanches Lyonnaises, propriétaire de l'Auberge de Jons, encadré de Mesdames Bouvier et Flacher, Ingénieur Responsable de la Halle Technologique et Professeur d'Education Socioculturelle ainsi que d'apprenants du Lycée. La leçon du goût s'est articulée autour de trois ateliers :

- un atelier soupe froide et chaude (spécialité "Maison" du lycée travaillant en relation étroite avec les maraîchers des côteaux et Monts du Lyonnais).
- un atelier de déclinaison de saumon et d'éveil sensoriel avec différentes herbes fraîches et huiles (tartare de saumon, saumon fumé à la française, "bonbon" de saumon au citron confit).
- un atelier "compote" avec là encore des productions locales des Arboriculteurs des Monts du Lyonnais

▼ Contact : celine.flacher@educagri.fr

● Lycée agricole de Beaune La Rolande

Fabrice Thiercelin, traiteur à Givraine, animera au sein de l'établissement une leçon de goût, le jeudi 19 octobre, à laquelle participeront les élèves de CM1 de l'école primaire de Beaune la Rolande ainsi que les élèves en Bac Pro 1 "commerce".

Il éveillera les papilles gustatives de ses interlocuteurs à l'aide de verrines dans lesquelles se trouveront des mousses confectionnées à base de pamplemousses, de pommes, de miel et de safran.

Cette leçon sera l'occasion pour notre professionnel de bouche de sensibiliser les élèves aux différents saveurs et de faire constater l'évolution de ces saveurs à travers la transformation des produits.

▼ Contact : veronique.zivkovic@educagri.fr et catherine.coudert@educagri.fr

● Lycée agricole de Vire

Cette leçon se déroulera le jeudi 19 octobre pour les élèves de CM1 de l'école primaire de la Graverie. Elle sera composée de trois séquences permettant d'accueillir successivement 3 groupes de 16 enfants.

- Séquence salée à L'Atelier de Transformation : confection d'un pâté avec Richard Boutin (responsable de fabrication de l'atelier) ; dégustation guidée avec Sylvie Gontier (responsable de l'atelier) et découverte des épices.
- Séquence Fermière avec Jean-Marc Sénéchal (directeur d'exploitation) : découverte des menus de la ferme pour les veaux, vaches, cochons et lapins.
- Séquence sucrée en cuisine avec Mme Le Corre (chef de cuisine du lycée) : l'école des chefs en herbe avec la fabrication d'un gâteau aux pommes et/ou poires.

▼ Contact : jean-marc.senechal@educagri.fr

Ventes et dégustations à Paris

Tous les midis du 16 au 20 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 Vire (Basse Normandie), Avize (Champagne Ardenne), Metz (Lorraine), Mirande (Midi Pyrénées), Libourne Montagne (Aquitaine), Beaune-la-Rolande (Centre), Limoges Les Vaseix (Limousin), Douai (Nord Pas de Calais), Angoulême (Poitou Charente), Champs sur Yonne (Bourgogne), Périgueux (Aquitaine), et pour la première fois, Villefranche de Rouergue (Midi Pyrénées) et Orange (PACA). Ce sera l'occasion pour ces établissements de mieux faire connaître l'enseignement agricole ainsi que la diversité et la qualité de ses produits.

Initiatives des établissements d'enseignement agricole en région

ALSACE

● Lycée agricole de Colmar à Wintzenheim

Le mardi 17 octobre, une séance pédagogique sur l'analyse sensorielle sera réalisée par les élèves de 1ère BIT (Bio-Industries de Transformation) sur des produits comportant un signe de qualité (Bio, label rouge, AOC) en comparaison avec des produits standards.

Un repas "découverte de nouvelles saveurs" sera servi le jeudi 19 octobre, au restaurant scolaire avec à l'honneur des produits sous labels de qualité. Le menu sera accompagné de supports pédagogiques (sets de table, affiches...) afin de sensibiliser les élèves aux signes de qualité, au goût et à l'équilibre alimentaire.

▼ **Contact :** valerie.alexandre@educagri.fr et farid.bourouina@educagri.fr

AQUITAINE

● Lycée agricole de la Brie à Monbazillac - Label Semaine du Goût « Le 5 à 7 »

Le titre du projet est un clin d'œil au PNNS qui incite à manger 5 à 7 fruits et légumes par jour. Après avoir apprécié un repas exotique servi à la cantine, les lycéens seront invités à venir déguster des jus de fruits et légumes préparés par l'équipe de restauration dans le patio du lycée.

▼ **Contact :** caroline.payoys@educagri.fr

AUVERGNE

● Le lycée agricole des Combrailles

Site de St Gervais d'Auvergne : « A chaque jour suffit son goût »
Le restaurant scolaire proposera aux élèves et au personnel du lycée des menus autour des 4 goûts spécifiques (salé, sucré, amer, acide) au cours de la semaine.

Les repas seront accompagnés d'une exposition sur le goût, réalisée par la classe de 4ème.

Site de Pontaumur : « Le miel dans tous ses états »

Un questionnaire élaboré par les élèves du club apiculture sera distribué à tous pour connaître la consommation de miel dans l'établissement et les habitudes culinaires de chacun. Pendant toute la semaine, une exposition sera mise en place : panneaux réalisés par les élèves, présentation des produits de la ruche (miel, hydromel, vinaigre de miel, savons...), bibliographie à disposition et diaporama.

Au travers de réelles démonstrations techniques (ouverture de ruche, extraction de miel, conditionnement), les élèves et les personnels pourront pour quelques instants se mettre dans la peau d'un apiculteur. Tous les jours, l'équipe de cuisine confectionnera un plat avec du miel : au menu, pain d'épices, porc au miel, nougat glacé sauce miel etc.

L'atelier « Cuisine » : un concours de desserts au miel destiné aux élèves sera primé par un jury de professionnels (Chef cuisinier, apiculteur, enseignant) et animera une partie de la journée de mercredi.

Un recueil de recettes culinaires à base de miel sera constitué et alimenté tout le long de l'année scolaire.

▼ **Contact :** olivier.morel@educagri.fr et dolores.gonzalez@educagri.fr

● Lycée agricole de Brioude-Bonnefont - Label Semaine du Goût « Fruits ou légumes ? »

Le vendredi 20 octobre, le service de restauration proposera la découverte des fruits et légumes dans un ordre différent dans la composition du menu tel que : Poireaux au roquefort en crumble, sauté d'antelope aux pêches et aux aïelles, poire au vin rouge gratinée au bleu d'auvergne, gâteau aux potimarrons ou cake au chocolat et concombre.

Ce menu sera accompagné de pains spéciaux fait maison et d'une dégustation de différents jus de légumes et fruits.

▼ **Contact :** legta.bonnefont@educagri.fr

BOURGOGNE

● Lycée agricole d'Auxerre La Brosse - Label Semaine du Goût "Parfums et épices".

Un plat particulier sera servi aux élèves. Ils dégusteront notamment du porc au chocolat, des crevettes sautées au curry et à la noix de coco, des fromages aux épices tels que le gouda au cumin ou les chèvres aux épices et des crèmes à différents parfums tels que la lavande ou la violette. Un pain différent (moutarde, oignon, fromage) accompagnera tous les repas de la semaine. Le but de cette opération étant de faire découvrir de nouvelles saveurs et associations de saveurs, aux élèves et aux personnels.

Les classes de 4ème et 3ème aideront à la préparation et la décoration.

Cette opération s'inscrit dans un cadre plus large de politique alimentaire de l'établissement puisque au cours de cette année différents menus à thèmes seront mis en place sur le thème du "Monde". Ainsi, seront visités les Amériques, l'Afrique, l'Asie, l'Europe de l'Est, l'Orient et l'Inde.

De même à l'occasion des journées portes ouvertes, un menu « Terroir Bourguignon » sera proposé aux visiteurs.

▼ **Contact :** françoise.le-drogo@educagri.fr

● Lycée agricole de Semur-Chatillon - Label Semaine du Goût

Cette année, en lien avec un module d'initiative locale sur la découverte des filières de produits locaux, l'établissement a souhaité se recentrer sur le local en découvrant des fromages. Exposition, dégustations se succéderont au cours de la semaine.

▼ **Contact :** sofie.aublin@educagri.fr

Ça bouge dans l'enseignement agricole

BRETAGNE

● Lycée agricole et aquacole de Quimper Brehoulou Label Semaine du Goût

« Questions de goût »

Les élèves du lycée ainsi que tous les personnels déjeunant à la cantine pourront librement participer à un jeu autour du Goût. A l'aide d'un questionnaire qui leur sera fourni et qu'ils conserveront pour chaque dégustation journalière, les participants devront identifier les ingrédients principaux ou le nom d'un des composants du repas servi par le personnel des cuisines. A l'issue de la semaine, les trois gagnants se verront offrir chacun un panier garni de produits du terroir.

▼ **Contact :** frederic.daniel@educagri.fr

CENTRE

● Lycée agricole de Chartres "La Saussaye" "Bienvenue aux quatre points cardinaux"

L'équipe de cuisine proposera du lundi au jeudi, des spécialités de la France entière.

Les élèves et l'ensemble du personnel de l'établissement dégusteront notamment de la Tartiflette, du Cassoulet au canard confit du sud-ouest, des moules-frites ou encore une Choucroute garnie servie avec de la bière sans alcool.

Un Café-Philo intitulé « dis moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es » sera proposé le mardi 17 octobre ainsi que la projection d'un film sur la "mal bouffe", le mercredi 18.

▼ **Contact :** francoise.noblet@educagri.fr

● Lycée agricole de Beaune La Rolande - Label Semaine du Goût « Atelier du goût »

Tour à tour, des élèves d'une classe de CM1 de l'école primaire de Beaune la Rolande, répartis en petits groupes, participeront aux différents ateliers mis en place par les élèves de Bac Pro 1 Technicien Conseil Vente de Produits Horticoles et de Jardinage. Ces ateliers devront présenter de façon ludique les différents produits du lycée (miel, safran et fleurs) en privilégiant la dimension gustative :

- découverte des plantes aromatiques (produites dans la serre de l'établissement)

- dégustation de confiture à base de lavande

- présentation d'une épice locale renommée : le safran

- dégustation du « Gâtinais au Safran », préparé dans les cuisines de l'établissement par le chef cuisinier.

- découverte du métier d'apiculteur

- dégustation de divers miels récoltés dans le rucher de l'établissement

▼ **Contact :** catherine.coudert@educagri.fr et
véronique.zivkovic@educagri.fr

● Lycée agricole de Tour Fondettes - Label Semaine du Goût

C'est au restaurant scolaire que cette semaine du goût se déroulera : pain différent chaque jour, un menu spécial abats, un menu légumes anciens, un menu anglais accompagné d'un support pédagogique réalisé par des élèves et des professeurs et une journée consacrée aux fromages régionaux.

▼ **Contact :** alain.chaput@educagri.fr

● Lycée agricole Le Chesnoy Les Barres - Label Semaine du Goût

Cette année, l'équipe de restauration, en collaboration avec les thématiques des réseaux "coopération internationale" et "développement durable" a décidé de revisiter les spécialités culinaires des pays européens dans lesquels quelques classes et enseignants se sont rendus en 2005. Ainsi, l'ensemble des personnels et des élèves de l'établissement pourra apprécier pendant cette semaine du goût des spécialités venues de République Tchèque, Ukraine, Angleterre et France. Cette initiative devrait être complétée par des témoignages d'élèves et enseignants ayant eux même participé aux différents voyages. Cette opération a pour but d'éveiller les élèves à des goûts nouveaux.

▼ **Contact :** laurence.mariel@educagri.fr

FRANCHE-COMTE

● Lycée agricole de Besançon - Label Semaine du Goût

« Les goûts ne se discutent pas. mais ils se cultivent » (Adrienne Maillet, romancière québécoise - 1887/1963)

Tout au long de l'année, l'équipe de restauration s'efforce d'initier au goût, de sensibiliser les élèves à la qualité, la provenance et le caractère saisonnier des produits. Elle organise de nombreuses semaines thématiques.

Durant la semaine du goût, l'équipe organisera différentes actions d'éducation :

- un repas sous forme de buffet de fromages des régions de France,

- une potée franc-comtoise BIO, élaborée à partir de produits locaux,

- une dégustation de plusieurs variétés de pains (oignons, noix, céréales, seigle).

Ces actions s'inscrivent parfaitement dans la démarche de développement durable de l'établissement. Les élèves seront informés sur l'impact de leur mode d'alimentation sur la santé (menu conseillé, code couleur), l'environnement (compostage, menus BIO,...) et les situations sociales (produits issus du commerce équitable).

▼ **Contact :** sylviane.giry@educagri.fr

● Lycée agricole de Vesoul - Label Semaine du Goût

« Saveurs d'automne et d'ailleurs »

Un repas composé de saveurs originales sera proposé aux élèves. Au menu : salade de saumon fumé avec son filet d'huile d'olive et de citron, une jalousie au jambon, ou une salade d'avocat, bambou et gingembre ; sauté de biche aux champignons des bois ou du magret aux épices accompagnés de choux rouge compoté et de pâtes chinoises aux petits légumes et en dessert, tarte Tatin, framboisier ou une salade de pomme, orange et cannelle. L'accent sera mis sur l'utilisation des épices, qui sont trop souvent associées au piment, et sur leur diversité.

▼ **Contact :** legta.vesoul@educagri.fr

Ça bouge dans l'enseignement agricole

ILE DE FRANCE

● Lycée agricole La Bretonnière

“Défendons les valeurs du goût”

Plusieurs animations en lien avec ce thème mais également avec les programmes pédagogiques de 1ère baccalauréat technologique STAV et d'autres classes seront organisées :

- Etre un bon mangeur qu'est-ce que c'est? La Smerep (mutuelle étudiante) fera une intervention auprès des lycéens pour promouvoir l'équilibre alimentaire chez les jeunes.

L'action se déroulera en 2 journées à quelques jours d'intervalle. Un groupe de 6 lycéens réaliseront des animations avec l'équipe de cuisine. Entre ces 2 journées des affiches et des brochures seront à la disposition des élèves.

- Mieux goûter pour mieux manger. Intervention de l'association « les croqueurs de pommes » en classe ou au foyer : information ; dégustation et comparaison de produits. Fabrication de jus de pommes et de crêpes pour le goûter du mercredi après midi.

- Les modèles alimentaires. Introduction sur les traditions culturelles mais aussi l'uniformisation avec la projection du film *Supersize me* de Morgan Spurlock (en partenariat avec le cinéma) qui sera suivi d'un débat.

▼ Contact : aude.canale@educagri.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON

● Le lycée agricole de Castelnaudary

“La France et ses régions”.

Durant cette semaine, les professeurs de Travaux Paysagers et enseignants pédagogiques animeront la décoration du self, et cultiveront des plantes aromatiques et en profiteront pour faire découvrir la France et ses richesses géographiques.

Deux événements viendront renforcer cette initiative.

Le premier sera une conférence sur “le bien manger et la convivialité autour d'une table” animée par le chef de cuisine, et le second, la participation de plusieurs groupes d'élèves à l'élaboration des plats avec l'équipe de cuisine durant la semaine.

▼ Contact : jean-maurice.auger@educagri.fr

● Lycée agricole « Charlemagne » de Carcassonne

« Le lycée Charlemagne à la table de l'Europe »

Tous les étudiants des classes de BTSA étudieront les habitudes alimentaires et la gastronomie des 25 Etats de l'Union européenne. Leur travail sera présenté au CDI et au restaurant scolaire qui proposera des spécialités européennes. Les plateaux seront garnis d'un set de table présentant les différentes gastronomies européennes et un quizz sur les saveurs et les ingrédients des plats proposés. Une dégustation de vins européens sera animée par les enseignants d'œnologie.

L'équipe éducative, le foyer socio-culturel et le club santé s'associeront pour le plaisir de la découverte de nouvelles saveurs et l'alliance des mets.

▼ Contact : sylvie.toustou@educagri.fr et michele.ferri@educagri.fr

● Lycée agricole de Nîmes-Rodilhan - Label Semaine du Goût

Cette année, les produits du terroir seront mis en valeur ainsi que les recettes traditionnelles de la région. Parmi celles-ci, le canard aux olives, le gratin de brandade parmentier, et la daube provençale. Les produits de l'exploitation, comme la pomme (13 variétés) ne seront pas oubliés. Le vin du domaine fera une apparition dans le bœuf à l'anchois. Fruits et légumes, herbes de Provence, olives, brandade, aioli défileront sur les tables, tout au long de la semaine.

▼ Contact : daniel.berlier@educagri.fr

LIMOUSIN

● Ferme pédagogique du Manus du lycée agricole

“Henri Queuille” de Neuvic - Label Semaine du Goût

Sur le thème des “pays européens” l'équipe des cuisines proposera aux élèves et au personnel du lycée des menus européens : allemand, grec, français, italien, espagnol.

En parallèle, le professeur-documentaliste, accompagnera la recherche documentaire des BTS Animation Nature 1ère année, qui aboutira à une exposition au restaurant scolaire, sous la forme d'une carte de l'Union Européenne valorisant le thème de l'alimentation en Europe et à un quizz en lien avec l'exposition avec un cadeau pour le ou les gagnants.

Enfin, une activité ludique sera proposée par deux étudiants en BTS Animation Nature aux enfants inscrits aux activités périscolaires à la ferme pédagogique (tous les mardis après l'école).

▼ Contact : sandra.bastiaansen@educagri.fr

● Lycée agricole de Tulle-Naves (19)

« C'est bon, c'est beau, c'est lo buôu* bio au Lycée Agricole de Naves! » (*le bœuf en patois limousin)

Le bœuf bio de l'exploitation du lycée agricole de Naves, va servir d'aliment de base à des préparations culinaires concoctées par les cuisiniers du lycée et mis en valeur par les élèves de la filière « services aux personnes » à destination de retraités et des élèves, dans et hors établissement. Enfin un partenariat avec le CFA des 13 Vents pour les options « découpe et services », et le lycée professionnel René Cassin pour l'option « restauration » rassemblera les métiers de bouche. La semaine du goût est ainsi l'occasion d'associer les élèves, les personnels, les usagers à la valorisation d'un produit emblématique de l'agriculture corrézienne. Il s'agit en outre d'ouvrir l'école à de larges partenariats intergénérationnels favorisant dialogues et partages de saveurs et d'idées!

▼ Contact : epl.tulle-naves@educagri.fr

● Lycée agricole de Limoges Les Vaseix

« Projet d'éducation à la nutrition et au goût »

Le lycée accueillera des classes de CM1 ou CM2 de la commune de Verneuil sur Vienne et proposera des activités autour du goût : travail avec une diététicienne sur l'initiation aux diverses saveurs et découverte de nouveaux goûts, élaboration d'un repas à la cuisine des Vaseix, repas pris au self, présentation de l'exposition réalisée par les élèves au CDI, visite de l'atelier de transformation (cibial) où les produits régionaux sont élaborés en parallèle des fabrications réalisées par les apprentis et dégustation en classe de produits et discussion.

Ça bouge dans l'enseignement agricole

Pour l'ensemble des élèves et du personnel de l'établissement: des menus du self mettant à l'honneur des produits régionaux, fabriqués ou non par les étudiants de BTS IAA, élaboration d'un plateau repas équilibré avec guide de réalisation créer avec des élèves de BEPA service aux personnes et Bac pro service en Milieu Rural, exposition sur la fabrication d'aliments

Activités des classes de BTS IAA: fabrication de pains aux goûts différents en partenariat avec des élèves du lycée Jean Monnet qui se forment aux métiers de bouche, organisation et réalisation d'ateliers de dégustations de pain, de différentes variétés de pommes locales et de variétés de châtaignes anciennes locales.

Activités des classes de BPA service aux personnes et Bac Pro Services en Milieu Rural: travail avec une diététicienne sur l'initiation aux divers saveurs et découverte de nouveaux goûts, travail sur l'équilibre nutritionnel, élaboration de repas alliant goût et nutrition, élaboration du guide permettant la réalisation d'un plateau repas équilibré, au self des Vaseix et réalisation avec le CDI de l'exposition présentant la fabrication de pain.

☛ **Contact:** nadine.maccali@educagri.fr

● Lycée agricole d'Ahun - Label Semaine du Goût

« Le Poisson dans tous ses états »

L'équipe de cuisine fera découvrir ou redécouvrir aux élèves, les différentes espèces de poissons d'eau douce ou d'eau de mer, en les préparant de différentes manières (friture, marinade, papillote, en sauce...) et selon des recettes variées, qui vont du local (friture des étangs Creusois) à l'international (tajine de poisson à la marocaine). Les élèves dégusteront notamment des filets de sandre, des gardons ou des éperlans...

En parallèle, les élèves de 3ème travailleront sur une exposition sur les poissons d'eau douce et sur la place du poisson dans l'alimentation, en s'appuyant sur le pôle eau de l'établissement (écloserie) et avec les professeurs de biologie et d'aquaculture.

Les Terminales SMR et les 1ère SU travailleront avec leurs enseignants sur les protéines végétales et les féculents à travers l'exemple de pays qui n'ont pas toujours les moyens de manger ou de produire de la viande.

☛ **Contact:** legta.ahun@educagri.fr

MIDI PYRENEES

● Lycée agricole « Beaugard » de Villefranche de Rouergue

Un repas à base de Veau d'Aveyron et de Ségala Label Rouge et un repas de gibier seront servis à l'ensemble des élèves et du personnel de l'établissement, le mardi 17 et le jeudi 19 octobre.

Le vendredi sera consacré au « Parcours des sens », organisé pour des élèves de CM1 et CM2 impliquant des personnels de l'établissement (Proviseur, Proviseur Adjoint, Chef de cuisine, Directeur Atelier Techno, Laboratoires, Enseignants, Elèves...).

☛ **Contact:** boris.cortijos@educagri.fr

NORD PAS DE CALAIS

● Lycée agricole Le Quesnoy - Label Semaine du Goût

« Goutte de Lait »

Plusieurs animations seront menées autour du lait et des produits laitiers: réalisation d'expositions, utilisation de campagnes publicitaires réalisées autour des produits laitiers pour intéresser les jeunes par l'image, démonstration des formes variées de consommation de lait de manière ludique: nature (écrémé, entier...), mélangé (jus de fruits, céréales...), transformé (beurre, yaourts, fromage...).

Des visites de l'atelier de transformation du lait de l'établissement seront également au programme.

☛ **Contact:** legta.le.quesnoy@educagri.fr

● Lycée agricole de Douai

Les 19 et 20 octobre, l'établissement organise plusieurs actions de découverte de fruits et légumes locaux, à destination des jeunes élèves de maternelles et primaires d'une école douaisienne. Au programme: cueillette de fruits et de légumes sur l'exploitation et dans les jardins du site (parcours de la maraude), apports, culture et histoire de ces fruits et légumes, approche et transformation de ces produits et sensibilisation aux saveurs avec une dégustation de fruits et de jus de pomme dans le hall de l'établissement.

Des apprentis et un groupe d'adultes (BAC PRO Travaux payagers) participeront à l'accueil, à l'animation des séances, et à la réalisation de supports pédagogiques.

☛ **Contact:** isabelle.fauvarque@educagri.fr

BASSE NORMANDIE

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

L'établissement proposera à d'autres lycées agricoles et à des établissements de l'éducation nationale de la région Basse-Normandie de découvrir les produits laitiers de l'atelier technologique dont le lait transformé provient de l'exploitation du lycée.

☛ **Contact:** jean-paul.servais@educagri.fr ou

<http://www.st-lo-there.educagri.fr>

● Lycée agricole de Vire

Durant cette semaine, des menus à thème seront proposés au restaurant scolaire. Les élèves et le personnel du lycée dégusteront notamment des spécialités orientales, italiennes et un repas essentiellement composé de produits de la mer. Parmi ces menus spécifiques, l'équipe de restauration proposera un menu normand composé des produits de tous les lycées agricole de Basse Normandie. Ce menu sera d'ailleurs servi dans les restaurants des lycées bas-normands.

La semaine du goût s'achèvera avec l'anniversaire des 10 ans de l'atelier de transformation fermière de l'établissement. Au programme pour les invités: visite des installations, présentation de l'outil et des projets, découverte des produits des agriculteurs utilisateurs de l'atelier et dégustation avec l'apéritif dînatoire.

☛ **Contact:** expl.vire@educagri.fr

Ça bouge dans l'enseignement agricole

HAUTE NORMANDIE

● Lycée agricole du Pays de Bray

« Sucre et produits sucrés/Canada/Nord Pas-de-Calais »

Autour de ces 3 thèmes, les élèves réaliseront et participeront à de nombreuses animations tout au long de la semaine. Un quizz et un jeu seront organisés autour du goût et de l'alimentation. Le réfectoire et les tables seront décorés avec les travaux d'élèves notamment un abécédaire sur les 3 thèmes, des menus imprimés, une affiche de présentation de la Semaine du goût et des panneaux sur le sucre et produits sucrés.

En cuisine, les lycéens prépareront une recette canadienne, des gaufres pour le goûter et d'autres plats.

Des cours sur l'alimentation, la nutrition et le sucre seront dispensés aux premières années de BEPA.

Au CDI, des ouvrages sur les différents thèmes seront présentés aux élèves.

☛ **Contact:** cdi.lpa.neufchatel@educagri.fr

● Le lycée agricole et agroalimentaire d'Yvetot

Cette année, les étudiants de 1ère année BTSIAA réalisent une animation sur l'analyse sensorielle d'une durée de 2 heures qu'ils proposeront à des élèves de terminale scientifique des lycées de l'Education Nationale environnants. Au programme, présentation de l'intérêt de l'analyse sensorielle pour les industriels de l'agroalimentaire, présentation de tests sensoriels et réalisation de tests sur les saveurs de base ainsi que sur des produits alimentaires élaborés (tests discriminatifs et descriptifs).

Les objectifs de cette participation sont variés et permettront 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 (S et STL). En parallèle, des élèves de maternelle et de primaire d'Yvetot seront invités au lycée agricole pour découvrir l'exploitation et la transformation des produits.

☛ **Contact:** isabelle.menand@educagri.fr

● Lycée horticole d'Evreux

Le personnel de cuisine, en partenariat avec l'association « les défis ruraux », proposera à l'ensemble des lycéens et des agents de l'établissement de déguster un repas composé de produits biologiques et de produits du terroir, le jeudi 19 octobre.

Cette opération sera accompagnée d'une animation pour les classes de 4ème et de 3ème, sur le thème de « L'Alimentation Durable », encadrée par l'association CARDERE (association pour l'éducation à l'environnement). Des questionnaires-jeux seront également exploités afin que les élèves adoptent de nouvelles habitudes alimentaires.

☛ **Contact:** christelle.doisy@educagri.fr

PAYS DE LOIRE

● Lycée Nature de la Roche sur Yon

Deux animations sont prévues pour cette semaine du goût, une pour les élèves du lycée et une autre pour les enfants des écoles primaires de la Roche sur Yon.

« La route des épices et des herbes aromatiques »

Un parcours des odeurs sera proposé sur l'établissement en différents points. L'idée est de faire découvrir différentes épices ou herbes existantes sur le lycée, ou implantées pour l'occasion. Le jeu consistera à retrouver le nom des plantes proposées et à mémoriser les odeurs, l'origine géographique, pour ensuite pouvoir reconnaître l'ensemble qui sera mis en démonstration au niveau du réfectoire, avec des fiches d'information. Ce parcours sera animé et accompagné par les étudiants de BTS Technico-commercial 1ère année.

Le vendredi, sur proposition de cette classe, le repas de midi sera aromatisé de l'entrée jusqu'au dessert avec les produits présentés et découverts sur le parcours. Un grand jeu sera alors organisé, le but sera de reconnaître le maximum d'épices et herbes utilisées dans les plats. Des lots récompenseront les meilleurs.

« Du champs au four »

Après une visite de la ferme sur le thème « le repas des animaux, » présentant les animaux (moutons, porcs, volailles), les céréales produites et le principe de l'équilibre alimentaire chez les animaux, les enfants se répartiront en plusieurs ateliers : reconnaissance de graines, de plantes, carte des animaux, jeu de toucher, et atelier cuisine autour d'une combinaison céréales/Viande, et bien sûr dégustation. Ils seront pilotés par les étudiants de BTS technico-commercial 2ème année.

☛ **Contact:** christine.raiffaud@educagri.fr

● Le lycée agricole Angers Le Fresne

La Pomme sera à l'honneur durant cette semaine du goût.

Une découverte sensorielle sera organisée avec une dégustation de 3 variétés de pommes offerte par l'INRA suivie d'un questionnaire d'analyse sensorielle (saveur, aspect, texture...). Deux menus ayant pour thème la viande et la pomme seront proposés au self. Trois expositions sur la pomme, l'équilibre alimentaire et "sucre...en corps" seront à la disposition des élèves dans différents lieux du lycée. Ces expositions sont prêtées par l'INRA et Terre des sciences.

Les élèves de première et terminale BAC pro floriculture et des étudiants de BTS production horticole assisteront à une conférence sur la création variétale (pomme) présentée par un chercheur et avec comme intervenants, des jeunes agriculteurs producteurs de la race Rouge des prés (AOC Maine/Anjou).

☛ **Contact:** claire.hendrickx@educagri.fr et geneviève.lemoine@educagri.fr

PICARDIE

● Lycée agricole de La Thierache - Label Semaine du Goût

« Le fromage dans tous ses états »

Dans le cadre de la semaine du goût, le chef cuisinier proposera aux élèves et aux personnels de l'établissement, des menus à base de fromage (repas du midi pendant toute la semaine). Différents fromages de France seront ainsi à l'honneur.

☛ **Contact:** legta.la-thierache@educagri.fr

Ça bouge dans l'enseignement agricole

● Lycée agricole privé Ste Colette de Corbie - Label Semaine du Goût « Du sucré au salé »

Cours et travaux pratiques d'analyse sensorielle de la 4^{ème} à la licence professionnelle en passant par le BEPA, le BTA, le Bac techno, le BTSa de la filière agroalimentaire et de la filière laboratoire. Présentation aux élèves de l'établissement et de la commune (primaires et collégiens) d'une animation autour de 2 saveurs: le sucré et le salé à partir de l'étude de la filière biscuiterie boulangerie. Différents ateliers seront présentés: les 4 saveurs fondamentales, exposition sur la physiologie du goût, exposition sur la fabrication de quelques gâteaux, présentation de l'extraction du sel et du sucre et test de dégustation sur les produits sucrés et salés.

POITOU CHARENTE

● La Ferme Découverte du lycée agricole de Thuré Label Semaine du Goût

Le matin, les enfants des écoles primaires de la région manipuleront, fabriqueront et utiliseront tous leurs sens dans des travaux manuels (fabrication du pain, du fromage, réalisation de panneaux pour une exposition sur le goût...). L'après-midi sera consacrée à la visite (visite des moulins d'Ozon, d'une biscuiterie, d'une fromagerie...).

▼ **Contact:** emmanuel.duclos@educagri.fr

ferme.decouverte-thure@educagri.fr

▼ **Site internet:** www.ferme-decouverte.com

● Lycée agricole de l'Oisellerie à Angoulême

Des menus typiques des départements ou régions de France seront servis aux élèves et aux personnels du lycée tout au long de la semaine.

▼ **Contact:** sylvie.maillochaud@educagri.fr

● ENILIA de Surgères - Label Semaine du Goût

Du 13 au 15 octobre l'ENILIA fête ses 100 ans et organise pour l'événement un concours européen de dégustation avec les écoles de laiteries d'Europe, une conférence sur les fromages AOC et une dégustation des produits AOC pour les habitants du pourtour de Surgères (samedi 14 octobre).

Pour la semaine du goût, les élèves continueront de faire découvrir les produits de l'établissement, en organisant des dégustations à l'office du tourisme de Surgères.

▼ **Contact:** christian.simonin@educagri.fr

● Lycée agricole Jean Marie Bouloux de Montmorillon

Label Semaine du Goût

Pour les élèves: dégustation de produits locaux (repas, ateliers du goût); déclinaison de la thématique du goût dans différentes matières d'enseignement général (français, anglais, biologie...) et professionnelle (alimentation des animaux...) et visites chez des artisans.

Pour le public (enfants, adultes, retraités, handicapés): visite de l'exploitation agricole (agneaux, chèvres laitières, verger conservatoire de pommiers...); atelier de dégustation (agneau, fromage de chèvre, jus de pommes) et conférence "La biodiversité et le goût."

▼ **Site internet:** epl.montmorillon@educagri.fr

▼ **Site internet:** www.eplea-montmorillon.org

● Ferme pédagogique horticole « L'Ecole verte » du lycée professionnel horticole Chadignac à Saintes Label Semaine du Goût

L'Ecole Verte, la toute jeune ferme pédagogique de l'exploitation du Lycée horticole de Chadignac invite cette année ses visiteurs à fêter la semaine du goût autour de la thématique des graines comestibles. De la moutarde au pop corn, les graines sont présentes partout dans notre alimentation.

Au programme des animations, un buffet de graines comestibles sera proposé avec dégustation de graines « brutes » pour découverte de saveurs entières (nigelles, pavot, sarasin, graines de courge, noix de pécan...) et gourmandises aux graines préparées par nos cuisiniers (pain de maïs, pains multicéréales, pain éssene issu d'une recette ancestrale aux graines germées, roses des sables, mendiants, et d'autres surprises...). Autour de ce buffet différentes activités ludiques et pédagogiques seront mises en place:

- jeux de découverte sensorielle autour des graines comestibles,
- appréhension de la notion de graine (pour les plus jeunes) et observation,

- découverte des plantes produisant nos graines comestibles et de leur milieu,

- découverte de la place des graines dans notre alimentation et introductions à leurs qualités nutritionnelles,

- visite de l'exploitation.

▼ **Contact:** charlotte.bessiere@educagri.fr

● Lycée agricole « Les Sicaudières » de Bressuire Label Semaine du Goût

Les élèves du lycée découvriront sur une semaine, de nouvelles saveurs comme par exemple celle des fleurs (violette, rose, coquelicot, marron...) mais aussi des associations d'aliments et de saveurs originales (rôti de porc au miel, fromage frais de chèvre et purée de fruits...) ainsi que des plats plus inhabituels pour eux comme un gratin de raisins, de l'ananas rôtie au beurre et à la cannelle.

▼ **Contact:** alexandra.niort@educagri.fr

● Lycée agricole George Deslaude de Saintes Label Semaine du Goût

Chaque jour valorisation d'une composante du menu: entrée, viande, légumes, dessert et proposition de trois variétés de pains une journée dans la semaine.

▼ **Contact:** legta.saintes@educagri.fr

PROVENCE ALPES COTE D'AZUR

● Lycée viticole d'Orange - Label Semaine du Goût

« Les saveurs Méditerranéennes »

Durant toute la semaine, des menus typiques des pays méditerranéens seront servis au restaurant scolaire. Ainsi, les élèves pourront découvrir les saveurs espagnoles, italiennes, grecques, corses et marocaines. Des pains de différentes variétés accompagneront ces repas. Les élèves de 3^{ème} agricole décoreront le réfectoire (affiches, photos) avec distribution de différentes recettes réalisées en informatique.

Un stand sera exposé à la foire d'Orange par des élèves de 3^{ème} qui mèneront une animation sur le goût: « jeu kim goût » qui consiste à retrouver les saveurs en goûtant différents échan-

tillons d'aliments, de produits sucrés, acides, amères, salés...

Enfin, le cuisinier de l'établissement interviendra en classe de biologie pour présenter aux élèves un repas de la journée en expliquant ses choix par rapport au respect de l'équilibre alimentaire. Des petits groupes d'élèves de 3ème se succèderont dans les cuisines pour en découvrir l'organisation et les contraintes à respecter concernant les normes d'hygiène alimentaire.

▼ **Contact:** orange.lpa@educagri.fr

RHÔNE ALPES

● Lycée agricole de Saint Genis Laval - Label Semaine du Goût

« Le goût des autres durablement »

Cette année, la semaine du goût va se parer de couleurs et de saveurs européennes au lycée agroalimentaire de Saint Genis Laval. En effet, une action de découverte des spécialités culinaires de ses voisins suisses (Valais), piémontais et valdotains sera proposée aux lycéens et apprentis.

L'accent sera également mis sur des produits des régions partenaires de la région Rhône-Alpes appartenant à l'Association des Quatre Moteurs (en l'occurrence Le Bade-Württemberg pour l'Allemagne et la Lombardie pour l'Italie) grâce à un repas et une animation proposés durant la journée du jeudi 19 octobre aux élèves de l'établissement.

Souhaitant privilégier pour ce jour des produits de haute qualité pour la confection des mets, un partenariat a été mis en place avec le mouvement international Slow Food (mouvement pour la sauvegarde de l'authenticité et la promotion de la biodiversité alimentaire né en Italie du Nord) et le réseau de l'agriculture biologique. Les apprenants et plus particulièrement les élèves de BEPA Contrôle Qualité Laboratoire et de Bac Professionnel Bio-Industries de Transformations seront étroitement liés à cette manifestation par la recherche en amont d'informations et de documentation sur la gastronomie des régions invitées, mais aussi par la réalisation d'une exposition et d'une décoration soignée au restaurant scolaire et par l'invitation d'intervenants sur des sujets culinaires, diététiques et relatifs aux modes de production.

▼ **Contact:** celine.flacher@educagri.fr

● Lycée agricole de Savoie à La Motte Servolex

Label Semaine du Goût

Les étudiants de BTS première année accueilleront des enfants d'école primaire de Chambéry pour une visite-dégustation à la ferme. Au programme: visite de l'étable avec ses vaches montbéliardes et tarines et leurs petits veaux; la bergerie avec les moutons Thônes et Marthod; les serres comprenant les fleurs et les tunnels à escargots de Savoie et pour finir un goûter découverte des fromages et escargots produits par le lycée. Les enfants apprendront que le lait utilisé dans la fromagerie de l'établissement pour fabriquer la Tomme de Savoie et le gruyère de Savoie est produit par les vaches de l'exploitation du lycée.

▼ **Contact:** patricia.rat@educagri.fr

● Lycée agricole de La Côte Saint-André

La « semaine du goût » 2006 sera consacrée aux produits et saveurs de terroirs. Trois thèmes seront proposés aux lycéens, étudiants et apprentis du site de la Côte Saint-André.

Le mercredi 18 octobre, le repas du déjeuner sera uniquement composé de fromages provenant de différentes régions françaises. Cette dégustation sera bien évidemment accompagnée de divers pains de fabrications artisanales (pains de seigle, aux céréales, au maïs, aux noix, etc.).

Le jeudi 19 octobre, sera reçu un maître chocolatier de La Côte Saint-André. Celui-ci donnera une conférence sur les bienfaits et la fabrication du chocolat à la classe de 1ère du bac technologique STAV ainsi qu'à d'autres groupes d'élèves de l'établissement. Une dégustation de produits chocolatés clôturera l'intervention du pâtissier-chocolatier.

Le vendredi 20 octobre un repas biologique sera servi par le service de restauration à l'ensemble des élèves et personnels. Durant toute cette semaine, l'ensemble des personnels s'investit pour apporter un peu de fraîcheur, d'authentique dans le quotidien des apprenants. Les cours dispensés sur le site de La Côte Saint-André porteront principalement sur la qualité de l'alimentation et notamment sur les processus de transformation des produits laitiers.

▼ **Contact:** michel.guin@educagri.fr

DOM

● Lycée agricole de Guadeloupe

50 élèves du LEGTA auront la chance de participer à un déjeuner gastronomique lors de la semaine du goût.

En effet, le projet initié par Nicole DELFOLIE professeur ESC et de Laurent TERNISIEN chef inscrit au guide Michelin, porte sur la transformation des produits de l'exploitation du lycée.

Ce projet mis en œuvre dès mai 2006 bénéficie du concours de Marilyn DIOMARD (infirmière du lycée). Il aboutira le lundi 2 octobre 2006 à une rencontre autour de la table du chef à Jarry.

Les jeunes de la filière bac technologique seront en compagnie de personnalités de la Guadeloupe pour ce déjeuner riche en saveur.

▼ **Contact:** nicole.delfolie@educagri.fr

Promotion

Les 39^{ème} Olympiades des métiers « jardiniers paysagistes »

L'équipe de France des jardiniers paysagistes a remporté la médaille d'or lors de la finale internationale des 38^{ème} Olympiades des Métiers, qui s'est tenue à Helsinki (Finlande) en mai 2005. Ce concours d'une dimension régionale à internationale, contribue à promouvoir ces métiers auprès des jeunes, des enseignants, et à valoriser la profession en rassemblant tous les acteurs du paysage.

Les sélections régionales ont débutées au mois de septembre. Les équipes lauréates auront ensuite à défendre les couleurs de leur région lors des épreuves nationales en avril prochain à Amiens.

L'épreuve de qualification régionale: deux jeunes apprentis paysagistes issus des établissements d'enseignement agricole devront recréer en 8 heures un jardin paysager à partir d'un simple plan élaboré par l'UNEP (Union nationale des entrepreneurs du paysage) et évalué par un jury composé de formateurs et de professionnels.

La finale mondiale est prévue en novembre 2007 au Japon.

▼ **Renseignements** : www.entreprisesdupaysage.org

Samedi 21 octobre 2006 – Vente et dégustation de vins et produits régionaux de lycées agricoles – Paris

Après un premier succès au mois d'avril dernier, c'est à nouveau à bord de la péniche « La Baleine Blanche » amarrée en plein cœur de Paris, au pied de la bibliothèque nationale de France (Port de la Gare), que les lycées agricoles de Montmorot, Cahors, Davayé, Metz, Vire et Périgueux se retrouveront pour faire découvrir aux Parisiens, les vins et produits issus de leur exploitation et atelier de transformation.

▼ **Contact** : richard.boutin@educagri.fr

Du 22 au 26 octobre 2006 – Salon International de l'Alimentation – Paris Nord Villepinte

Ce rendez-vous des professionnels de l'alimentation est une vitrine internationale et représentative de toutes les filières du marché avec 5 256 exposants de 99 pays. Au programme de ce salon: innovation, tendance et nutrition.

Le Ministère de l'Agriculture et de la pêche présentera (hall 5A, allée K, stand 4) sa politique de qualité alimentaire. La présence de la formation de la recherche et du développement sera la suivante. Des experts renseigneront les visiteurs sur les formations en agroalimentaire. Deux débats sur les formations dans les IAA et sur la recherche/développement seront organisés sur le stand du MAP le mercredi 25 octobre.

▼ **Contact** : laetitia.lentignac@educagri.fr

▼ **Renseignements** : www.sial.fr

10 septembre 2006 au 28 février 2007 – Concours d'idées de scénarios contre les discriminations.

Le Crips d'Ile de France (centre régional d'information et de prévention du sida) et le Geps (groupement d'études et de prévention du suicide) se sont associés pour lutter contre toutes les formes de discriminations en organisant un concours d'idées de scénarios. Il s'agit, à travers cette opération de

sensibiliser le grand public dans son ensemble, de susciter des initiatives collectives, tout en mobilisant, au cœur du processus, les jeunes de 12 à 25 ans et les adultes confrontés à un phénomène d'exclusion ou à des discriminations liées à des différences.

Ce concours est ouvert à tous et sera regroupé en deux catégories de candidats, moins de 18 ans et plus de 18 ans, qui seront primés de façon équivalente. Parmi les vingt projets retenus, dix seront finalisés et mis en images sous forme de courts métrages, de deux à quatre minutes chacun, pour une campagne de diffusion télévisuelle, audiovisuelle, cinématographique, Internet et dans le cadre d'actions de prévention. Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche est partenaire de l'opération.

▼ **Contact** : concours@contrelesdiscriminations.fr

Samedi 9 et dimanche 10 décembre 2006 - 19^{èmes} « Journées du Terroir » - Lycée agricole de Beaune-La-Rolande (Centre).

Cette année encore, et ce pour la 19^{ème} édition, le lycée agricole de Beaune-la-Rolande organise le week-end des 9 et 10 décembre 2006, ses célèbres « Journées du Terroir ». Cette manifestation commerciale connue dans tout le département du Loiret et bien au-delà est un événement incontournable pour les habitués (plus de 3 000 visiteurs en moyenne) et la cinquantaine d'exposants qui y reviennent chaque année afin de faire découvrir leurs produits.

Ces deux journées sont également l'occasion de faire mieux connaître les produits issus des ateliers pédagogiques de l'établissement: chapons, fleurs, miel et safran. Elles permettent surtout aux élèves de la filière Commerce (BEPA & 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.; une mise en pratique motivante pour des élèves de la filière professionnelle.

▼ **Contact** : veronique.zivkovic@educagri.fr et catherine.coudert@educagri.fr

Jusqu'à la fin de l'année – Valorisation des produits des lycées agricoles – Paris

Les produits et les vins des lycées agricoles seront mis en avant lors des événements auxquels participe le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche:

-dégustations/ventes au Ministère de l'Agriculture pour la Semaine du Goût du 16 au 20 octobre,
-cocktail de la Recherche Agricole Internationale le 17 octobre,
-cocktail du SIAL le 23 octobre,
-cocktail du Salon de l'Education le 16 novembre,
-marché de Noël des lycées agricoles au Ministère de l'Agriculture du 11 au 15 décembre.

▼ **Contact** : laetitia.lentignac@educagri.fr

Ça bouge dans l'enseignement agricole

Culture

Septembre à décembre 2006 – « Participez à un projet d'artiste! » - RURART Lycée agricole de Venours (Poitou Charente)

« Vous avez commis une faute que vous n'avez jamais pu oublier ». Slimane Raïs vous invite à déposer sur un répondeur téléphonique un récit anonyme de votre histoire. L'ensemble des récits permettra à l'artiste de réaliser une œuvre sonore pour l'espace d'art contemporain RURART. L'œuvre de Slimane Raïs fait très souvent appel à des acteurs anonymes invités à participer au processus de création. L'œuvre s'appellera « Les jardins des délices ». Pour participer, téléphonez au 04 76 00 19 70 (répondeur téléphonique, numéro non surtaxé).

▼ **Renseignements:** www.rurart.org



Calendrier 2006

16 au 22 octobre	⇒ Semaine du Goût
16 octobre	⇒ Journée mondiale de lutte contre la faim
22 au 26 octobre	⇒ Salon International de l'Alimentation (SIAL) - Parc des expositions - Paris Nord Villepinte
8 au 9 novembre	⇒ Forum Vitae - INA-PG (Paris)
16 au 19 novembre	⇒ Salon de l'Education - Paris
17 au 20 novembre	⇒ Vivez Nature - Salon de l'agriculture biologique, de l'environnement et des produits naturels - Lyon (Rhône-Alpes)
20 au 23 novembre	⇒ IPA - Semaine internationale des procédés et équipements pour l'industrie alimentaire - Parc des expositions - Paris Nord Villepinte
2 au 10 décembre	⇒ Salon du cheval - Paris
9 & 10 décembre	⇒ 9 ^{ème} Journées du Terroir - Lycée agricole de Beaune-La-Rolande (Centre)
11 au 15 décembre	⇒ Marché de Noël des lycées agricoles au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche - Paris
2007	
3 au 11 mars	⇒ SIA - Parc des expositions - Paris Porte de Versailles
4 au 8 mars	⇒ SIMA - Parc des expositions - Paris Nord Villepinte

Ça bouge dans l'enseignement agricole



Dans les colonnes - septembre 2006

ALSACE - ● l'Alsace - « **Lycée agricole bientôt la dixième université d'automne** » - Lycée agricole et viticole de Rouffach - 26/09/06

AQUITAINE - ● Sud Ouest - « **La formation en Maison familiale** » - 19/09/06

AQUITAINE - ● Sud Ouest - « **Objectif coopération** » **Les Maisons Familiales rurales d'Aquitaine** » - 19/09/06

AQUITAINE - ● Sud Ouest « **Plus de confort pour les internes** » - Lycée agricole Armand-Faillières de Nérac » - 11/09/06

AUVERGNE - ● France Bleu Pays d'Auvergne - « **Rentrée scolaire** » **Lycée agricole de Marmilhat** » - 05/09/06

BOURGOGNE - ● Le Bien Public - « **Cent quatre élèves ingénieurs ont fait leur rentrée** » - ENESAD 09/09/06

BOURGOGNE - ● Les Marchés - « **L'Enesad et l'Ensbana se rapprochent** » - ENESAD 31/08/06

BOURGOGNE - ● Le Bien Public - « **Un établissement où chacun trouve sa place** » - MFR - ENESAD - 09/09/06

BRETAGNE - ● Réussir Grandes Cultures - « **Quarante élèves du lycée agricole de Pommerit Jaudy découvrent la Pologne** » - SEPTEMBRE 2006

CENTRE - ● La République du Centre « **Le Ministre de l'Agriculture fait sa rentrée au lycée du Chesnoy** » - LEGTA Le Chesnoy - 06/09/06

CENTRE - ● La République du Centre « **Visite ministérielle la 15e** » - LEGTA Le Chesnoy - 31/08/06

CENTRE - ● La République du Centre « **Echo - Un ministre pour la rentrée au lycée agricole du Chesnoy** » - LEGTA Le Chesnoy et les Barres - 07/09/06

CENTRE - ● Actualités « **Rentrée 2006: Les lycéens du Chesnoy accueillent Dominique Bussereau** » - LEGTA Le Chesnoy et les Barres - 05/09/06

CENTRE - ● La République du Centre « **VISITE Le ministre D. Bussereau au Chesnoy** » - LEGTA Le Chesnoy et les Barres - 05/09/06

CORSE - ● Corse-Matin « **Le lycée agricole innove pour répondre aux besoins du territoire** » - Lycée agricole de Sartène - 08/09/06

ILE DE France - ● L'Est Républicain - « **Les ingénieurs forestiers à l'honneur** » - Universités de Nancy - 12/09/06

LANGUEDOC-ROUSSILLON - ● La Dépêche « **Les lycéens de Pierre-Paul-Riquet iront au Burkina Faso - Les convoyeurs ont besoin de fonds** » - Lycée Pierre-Paul-Riquet - 12/09/06

LANGUEDOC-ROUSSILLON - ● Midi-Libre « **Agriculture raisonnée - licence pro: conseil et développement agricole, agriculture raisonnée** » - Lycée Pierre-Paul-Riquet - 12/09/06

LANGUEDOC-ROUSSILLON - ● La Dépêche « **Rentrée scolaire - Lycée Pierre Paul-Riquet fait sa rentrée** » - Lycée Pierre-Paul-Riquet - 01/09/06

LANGUEDOC-ROUSSILLON - ● La Dépêche « **Périple africain pour de jeunes Chauriens** » - EPL de Castelnaudary - 01/09/06

LANGUEDOC-ROUSSILLON - ● Midi-Libre « **Les lycées se mettent en ordre de marche** » - Lycée agricole Jean Durand - 02/09/06

LORRAINE - ● Le Républicain Lorrain « **Lycées et maisons Familiales** » - 04/09/06

PAYS DE LOIRE - ● Ouest-France - « **L'INH bourgeoise de projets de toutes tailles** » - L'Institut nationale de l'horticulture - 26/09/06

POITOU-CHARENTES - ● Vienne Rurale - « **Rentrée scolaire - les effectifs se maintiennent** » - Lycée agricole Georges Desclaudes - SEPTEMBRE 2006

POITOU-CHARENTES - ● Vienne Rurale - « **L'enseignement agricole devient plus convivial et plus simple d'accès** » - SEPTEMBRE 2006

POITOU-CHARENTES - ● Sud Ouest - « **Les lycées ont la pêche** » - Lycées Petit-Chadignac et Desclaudes - 08/09/06

Ça bouge dans l'enseignement agricole

POITOU-CHARENTES - ● Sud Ouest - « La Rentrée des meuniers » - ENILIA Surgères - 08/09/06

RHONE - ALPES - ● Le Progrès - « Rentrée scolaire - Le lycée des Sardières bichonné par la Région » - Lycée Les Sardières - 05/09/06

RHONE-ALPES - ● France 3 - « les vendanges au Lycée Bel Air » - Lycée viticole Bel Air - 05/09/06

RHONE-ALPES - ● Le Dauphiné - « Cultiver et transmettre » - lycée Olivier de Serres - SEPTEMBRE 2006

MARTINIQUE - « Dessiner le monde rural de demain » - Lycée agricole Le Robert - 28/09/06

MARTINIQUE - « Une filière innovante et diversifiée » - Lycée agricole Le Robert - SEPTEMBRE 2006

DGER - ● AEF - « Enseignement agricole : stabilité des effectifs pour la rentrée 2006 » - 01/09/06

DGER - ● Agriculture et Société « Des effectifs stables à la rentrée 2006 » - 04/09/06

DGER - ● La France Agricole « 175 000 élèves - rentrée scolaire 2006 » - 01/09/06

DGER - ● Agrisalon. com - « Bientôt la rentrée pour l'enseignement agricole » - 01/09/06

DGER - ● www.terre-net.fr - « Enseignement agricole - Stabilité des effectifs à la rentrée » - 01/09/06

DGER - ● Le Bulletin - « Rentrée scolaire des 175 000 élèves de l'enseignement agricole » - SEPTEMBRE 2006

DGER - ● Google - « Le Ministre salue la rentrée scolaire des 175 000 élèves de l'enseignement agricole » - 31/08/06

DGER - ● Les Communiqués - « Le Ministre salue la rentrée scolaire des 175 000 élèves de l'enseignement agricole » - 17/07/06

DGER - ● APREFA - « Félicitations pour la rentrée scolaire 2006-2007 du Directeur Général Monsieur Jean-Louis Buër aux établissements publics d'enseignement agricole et aux membres de l'APREFA » - SEPTEMBRE 2006

DGER - ● AUJOURD'HUI en France - « Filière agricole : 80 % d'emplois à la sortie » - 28/09/06

DGER - ● AUJOURD'HUI en France - « Je cherchais du concret » - 20/09/06

DGER - ● La Semaine Vétérinaire - « Rencontre avec Jean-Louis Buër, DGER - Nous ne prendrons pas de décision sans une large concertation préalable » - 16/09/06

DGER - ● ACTUAGRI - « Rentrée scolaire 2006 - La rénovation de l'enseignement agricole en marche » - 15/09/06

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.

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

Conception graphique : Catherine Guitton,

avec la collaboration de Nathalie Petit, 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