



Agrocampus
de Saintonge

REVUE DE PRESSE



Agrocampus
de Saintonge

Lycée Georges Desclauze
Baccalauréat Général

ET SI
VOUS ENTRIEZ
EN ÉCOLE
NATIONALE
VÉTÉRINAIRE

JUSTE APRÈS
LE BAC ?

#laventureduvivant

Saintes et Grande Saintonge



Une exposition en perpétuel mouvement

LYCÉE DESCLAUDE Des élèves ont passé la semaine à concevoir et créer une expo sur l'eau

L'eau est une matière toujours en mouvement et source de vie, au moins sur notre planète. C'est donc une exposition d'œuvres fluides et évocatrices du vivant qui a été créée de toutes pièces, cette semaine, par 18 élèves d'une classe de seconde du lycée Georges-Desclaude, avec le concours de l'artiste girondin Laurent Valera.

Visible jusqu'à la fin du mois dans l'établissement, cette ins-

tallation et la réflexion dont elle est née ont impliqué toute l'équipe pédagogique, mêlant les disciplines scientifiques aux pratiques artistiques.

Avec un peu de retard dû à la crise sanitaire, il est prévu de remonter cette exposition en janvier à la médiathèque François-Mitterrand qui, d'ici là, aura achevé son chantier de restauration et rouvert ses portes aux lecteurs.



Les lycéens de la classe de seconde et leurs encadrants. PHOTO T.C.

Saintes et Grande Saintonge

Des élèves au plus près des couverts végétaux

AGRICULTURE Les élèves du lycée agricole Georges-Desclaudes ont participé hier à l'évaluation du concours « À vos couverts, prêts, semez » auquel candidatent des agriculteurs

Thibault Seurin
t.seurin@sudouest.fr

« C'est mieux qu'en salle de cours », résumait mardi Vincent Armengaud, élève en BTS Gestion et maîtrise de l'eau (Gemo) au lycée agricole Georges-Desclaudes. Hier, une vingtaine d'étudiants de 18 à 24 ans ont participé à une évaluation, dans le cadre du concours sur les couverts végétaux. L'opération voit candidater plusieurs agriculteurs, qui mettent en place ces couverts entre deux périodes de cultures (lire par ailleurs). Mardi, il s'agissait de les départager.

Une première sélection a été opérée sur photos. Parmi le jury pour cette présélection, trois classes du lycée Georges-Desclaudes : une de bac Sciences et technologies du vivant et de l'agronomie (STAV) et deux classes Gemo dont celle qui est envoyée sur le terrain.

Après un premier briefing des élèves dans les locaux de la Chambre d'agriculture à Saintes, le premier arrêt se fait sur la commune de Préguyllac. Ici, Régis Negrier cultive 180 hectares de céréales et 15 hectares de vignes.

« Vous allez prélever et nous allons peser la biomasse, explique aux élèves Jérôme Fauriot, conseiller agro-environnement et eau à la Chambre d'agriculture. S'il y a du radis chinois qui dépasse, prenez seulement le feuillage, pas le tubercule. »

Un lancer de cerceau

Chaque équipe dispose de sécateurs, de bacs, d'un mètre et d'un cerceau qui représente un quart de mètre carré. « Lancez le cerceau et prélevez tout ce qu'il y a à l'intérieur », demande Jérôme Fauriot. L'élève Vincent Armengaud et son groupe s'exécutent. « Il y a du radis noir... du radis chinois, pardon », se corrige l'élève. « Il y a que ça ? », interroge un autre. Le couvert n'est pas particulièrement dense à cet endroit. Passage par la case pesée. Les espèces trouvées sont répertoriées dans une fiche de relevé. L'homogénéité, la hauteur et la densité du couvert sont également évaluées.

« J'ai vu des féveroles, rapporte Vincent Armengaud à l'issue de l'opération de Préguyllac. On nous apprend à les reconnaître avec leurs feuilles. » « Nous avons projeté des photos en classe, poursuit le professeur d'agronomie Fabrice Bonaldo. Mais le terrain, c'est mieux. Par exemple, pour voir la différence entre la moutarde et le radis. Il y a également plusieurs espèces de trèfles. Pour les élèves, c'est aussi bien de s'inscrire dans



Vincent Armengaud (à gauche) et son groupe ont recueilli les végétaux présents dans le cerceau qui sert de gabarit. PHOTO T.S.

une démarche de territoire qui a du sens. »

D'autant plus que ces élèves pourraient devenir animateurs de bassin-versant. Car l'un des avantages du couvert végétal est de préserver la ressource en eau.

Le couvert végétal permet de capter le surplus d'azote et protéger la ressource en eau

Le couvert végétal permet de préserver la ressource en eau. Le couvert végétal va absorber l'azote, à la fois présent naturellement par minéralisation mais aussi ajouté par les professionnels. Avec un sol nu, le risque est de voir ces surplus rejoindre les nappes avec les pluies de l'hiver.

« Les données récoltées lors du concours vont permettre d'estimer la biomasse à l'hectare, ajoute Jérôme Fauriot. Quand le couvert végétal sera détruit, il va libérer de l'azote. Cela sera ça en moins à mettre par l'agriculteur. »

De son côté, Régis Negrier souligne qu'il fait des « couverts végétaux depuis trente ans. Cela augmente le niveau de matière organique. C'est le plus important pour le sol ». Pour lui, cela représente un coût estimé entre 30 et 40 euros par hectare. « C'est un investissement à long terme, ajoute Régis Negrier. Quand j'ai commencé, j'étais à 2,8 % de matières organiques dans le sol. Maintenant, je suis à 4,2 % et cela peut aller jusqu'à 6%. »

Une troisième édition

Lancé en 2018, le concours « À vos couverts, prêts, semez » est porté par la Chambre d'agriculture de Charente-Maritime, Eau 17 (anciennement Syndicat des eaux) et la Communauté d'agglomération de La Rochelle. Il se déroule en Aunis et en Saintonge dans le cadre du programme Re-sources, financé par l'Agence de l'eau, la Région Nouvelle-Aquitaine et le Département. Les participants avaient jusqu'au 27 novembre pour envoyer leurs photos de couverts végétaux. Ils ont été évalués – outre les porteurs du concours – par un jury composé d'élèves du lycée Georges-Desclaudes à Saintes, deux maires, l'entreprise Jouffray-Drillaud, un agriculteur expert et l'institut technique agricole Arvalis. Dans le cadre du concours, des exploitations ont été visitées sur le bassin-versant de Lucérat (à Préguyllac) et sur le bassin-versant de l'Arnoult : Saint-Georges-des-Coteaux, Beurlay, Saint-Hippolyte et Champagne. Le gagnant remportera 4 hectares de semences de couvert végétal.



Jérôme Fauriot, de la Chambre d'agriculture, note les espèces présentes dans la fiche de relevé. PHOTO T.S.



LE PIÉTON

Apprécie quand les affiches de cinéma font leur retour sur la façade du Gallia. Les deux salles doivent rouvrir à partir du 15 décembre, si les conditions sanitaires le permettent, et la programmation est connue depuis hier. On peut la consulter sur le site galliasaintes.com. Les spectateurs pourront se délecter (avec modération) du film « Drunk », de Thomas Vinterberg. Également à l'affiche, pour la première semaine : « ADN », « Sialom », « Michel-Ange », « Last words », « Le Pleuple loup » et « Chien pourri, la vie à Paris ». Les séances les plus tardives sont programmées à 19 h 15.



EN BREF

STATIONNEMENT

Sur son site Internet, la Ville de Saintes annonce que deux heures de stationnement sont offertes depuis le 5 décembre et jusqu'à la fin des vacances scolaires, soit le 4 janvier. « En soutien aux commerçants et pour profiter des animations proposées par la Ville », précise la commune.

MARCHÉ DE NOËL VIRTUEL

La Ville et l'Agglomération de Saintes ont créé un marché de Noël en ligne pour consulter les produits proposés par les commerçants locaux. Il se trouve sur la page Facebook « Marché de Noël virtuel du pays saintais ». Il sera disponible jusqu'au 31 décembre.

CONCERT

L'Association pour la protection et la connaissance des orgues de Saintes (APCOS) organise deux concerts : samedi 19 décembre, à 11 h, à la cathédrale Saint-Pierre de Saintes et un concert de Noël dimanche 20 décembre, à 16 h, à l'abbaye aux Dames. Lors de ces deux concerts, les trois organistes Hervé Cénac, Thierry Grégoire et Dominique de Martel interpréteront des œuvres de Bach, Balbastre et Charpentier, accompagnés par deux solistes de l'ensemble Per Sonare.

UTILE

« Sud Ouest » rédaction et publicité. 67, cours National, 17 100 Saintes. Tél. 05 16 10 50 80. E-mail : saintes@sudouest.fr. « Sud Ouest » abonnement. Tél. 05 57 29 09 33.

PORTRAIT

Jean-Michel
Brégeon

DIRECTEUR DE L'AGROCAMPUS
DE SAINTONGE

Bien plus qu'un lycée agricole

L'Agrocampus de Saintonge forme un millier de jeunes et d'adultes chaque année aux « métiers du vivant ». Tout le monde peut y préparer son futur professionnel dans des secteurs porteurs d'avenir. Rencontre avec Jean-Michel Brégeon, directeur d'une structure de formation pas comme les autres.

Quelles sont les missions de l'Agrocampus de Saintonge ?

Nous proposons des formations de la 3^{ème} au BTS par voie scolaire ou d'apprentissage et en formation continue, dans les domaines du maraîchage, de la viticulture, de l'horticulture, de l'élevage, de l'aménagement paysager, de la gestion et du traitement de l'eau, de l'énergie, du commerce d'alimentation... Ces métiers jouent un rôle essentiel dans la transition vers un nouveau modèle de développement. Nous avons également un rôle d'accompagnement et de mise en réseau des acteurs locaux qui travaillent autour du vivant. A ce titre, nous participons au Projet Alimentaire Territorial initié par les élus de l'Agglomération. Nous sommes ce qu'on pourrait appeler une "entreprise de formation".

Comment cela se traduit concrètement ?

Nous avons trois exploitations agricoles qui assurent une mission pédagogique mais aussi de production, d'expérimentation, de démonstration de pratiques innovantes et de développement des filières. On y met en application les principes de la transition. Sur les serres de Chadignac on fait du maraîchage bio. L'exploitation vinicole du Renaudin est en partie en bio et en partie à haute valeur environnementale. Sur l'exploitation de La Pichonnerie, nous passons à une agriculture de conservation des sols afin d'avoir une autonomie alimentaire pour les vaches laitières. Nous réalisons aussi des essais de plein-champ en partenariat avec les agriculteurs.

Où sont vendues vos productions ?

Notre lait est vendu à des coopératives et nos productions maraîchères en vente directe. Pendant le confinement, nous avons aussi mis en place une distribution de paniers avec des producteurs locaux.

Que pourriez-vous dire aux jeunes et aux adultes, pour les inciter à intégrer l'Agrocampus ?

Les métiers auxquels nous formons sont recherchés et ils ont du sens car ils répondent aux enjeux environnementaux actuels. Je pense en particulier au développement de la production alimentaire et de la nature en ville. Aujourd'hui, la robotisation permet d'automatiser les tâches de production. L'activité sera beaucoup moins pénible et sera recentrée sur la créativité.



Bruno Drapron et Frédéric Rouan en visite à l'Agrocampus

Les métiers auxquels nous formons ont du sens car ils répondent aux enjeux environnementaux.

FICHE D'IDENTITÉ

L'Agrocampus rassemble : 8 établissements sur trois sites (Jonzac, Chadignac et Desclaude)

- 3 exploitations (Les serres de Chadignac, La Pichonnerie, Le domaine du Renaudin),
- 1 centre de formation des apprentis (CFA),
- 1 centre de formation pour adultes,
- 3 lycées (deux professionnels, un général et technologique).

Il relève à la fois du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du service public de l'éducation.

240

personnes travaillent à l'Agrocampus.

Saintes et Grande Saintonge

Un label équitabile pour Le Petit Chadignac

LYCÉE HORTICOLE Le label Commerce équitabile vient récompenser plusieurs années d'actions contre le gaspillage et pour une consommation en conscience

Thibault Seurin
t.seurin@sudouest.fr

On imagine le sourire derrière le masque de Jean-Philippe Moulinier. Le chef de cuisine du lycée horticole du Petit Chadignac ne cache pas sa satisfaction de voir l'établissement se voir attribuer le label Commerce équitabile par l'association Commerce équitabile France. « Nous sommes le premier lycée agricole public de France à obtenir ce label », précise le chef. Une distinction qui vient couronner plusieurs années d'actions menées dans l'établissement qui compte 400 étudiants, apprentis et stagiaires adultes, dont plus de 200 internes. Tour d'horizon.

1 Une lutte quotidienne contre le gaspillage alimentaire
Depuis 2015, Jean-Philippe Moulinier fait la chasse au gaspillage. « Après chaque repas, avec l'aide d'un élève, nous trions les déchets alimentaires. Ils sont pesés et convertis en euros. Car je connais le coût de chaque aliment. L'ensemble des données sont compilées dans un tableau. Les informations sont présentées sous forme d'infographies et diagrammes publiés sur un blog dédié aux élèves et aux parents. En quatre ans, nous avons observé une baisse du gaspillage de 40 % ».

Jean-Philippe Moulinier réutilise certains produits non consommés pour en faire de nouveaux. Ainsi, il recycle le pain sec pour en faire la farine. Elle sert alors à cuisiner des petits cookies bien savoureux. « Nous achetons nos produits en vrac, souligne le chef. En limitant au maximum les petits conditionnements. »

2 Des « récré gourmandes » une fois par semaine
Toutefois, malgré la baisse du gaspillage, la facture reste la même pour les usagers de la cantine. Alors Jean-Philippe Moulinier a mis en place une récré gourmande pour les élèves. « Il s'agit d'un goûter avec des produits bios et/ou local et/ou équitabile, développe Jean-Philippe Moulinier. Il s'agit pour nous de les sensibiliser. » Avant la crise sanitaire, une récré gourmande était mise en place chaque mois. Elles ont repris au rythme d'une par semaine. La classe qui en bénéficie est prévenue au dernier moment, pour avoir un effet de surprise.

Qu'est-ce que le commerce équitabile ? « C'est acheter local », répondait hier une élève de terminale vente, lors de la récré gourmande. « C'est le respect des conditions de travail pour les personnes », cor-



Une « récré gourmande » est organisée chaque semaine pour sensibiliser les élèves. PHOTOS T.S.



Le chef de cuisine Jean-Philippe Moulinier

rige-t-elle après avoir pris connaissance de la documentation accessible entre les cookies et bananes. Dans le cadre de l'éducation sociale et culturelle, les professeurs ont mis en place un module d'enseignement spécifique sur la thématique de la consommation et la citoyenneté. Il s'adresse aux étudiants de bac pro vente, avec à la fois du théorique et de la pratique, comme la création du jeu autour du commerce équitabile.

3 une cuisine avec 56 % de bio dedans

La cuisine du Petit Chadignac a été labellisée établissement bio en 2018. En 2020, 56 % de ses produits sont issus de l'agriculture biologique. « Nous sommes dans le peloton de tête de la Nouvelle-Aquitaine », se félicite Jean-Philippe Moulinier. Le lycée se fournit en

produits bios et locaux... auprès de la production horticole du lycée. Cela représente plusieurs centaines d'euros chaque semaine, qui abondent la comptabilité en propre de l'exploitation du lycée. « L'établissement est notre deuxième plus gros acheteur. Il se trouve aujourd'hui derrière le Biocoop de Royan, avec qui nous travaillons depuis très récemment. »

4 Il calcule l'impact carbone de ses menus

Mais alors, comment s'y retrouver alors que le consommateur est parfois tiraillé entre local, bio et équitabile ? Des exigences qui peuvent parfois être divergentes. « Je calcule l'impact carbone de nos menus, répond Jean-Philippe Moulinier. Contrairement à ce qu'on pense, ce n'est pas la distance qu'a parcourue le produit qui pèse le

PORTES OUVERTES

SCOLAIRE Le lycée horticole Le Petit Chadignac, le Centre de formation des apprentis et le Centre de formation pour adultes organisent leur journée portes ouvertes samedi 30 janvier de 9 heures à midi. Sur rendez-vous. Tél. 05 46 74 32 77.

Il est également possible de visiter le lycée Georges-Desclaudes. Tél. 05 46 93 31 22.

Ces établissements font partie, avec le lycée Le Renaudin de Jonzac, de l'Agrocampus. Les formations vont de la 3e jusqu'au BTS.

plus dans l'empreinte carbone. Cela dépend surtout du type de produit et du mode de récolte ». Un bon conseil : privilégiez les légumes de saison.

5 Une démarche équitabile qui essaime dans le lycée

Actuellement, 10 à 15 % des produits consommés dans le lycée du Petit Chadignac proviennent du commerce équitabile. L'établissement travaille avec les fournisseurs Ethiquable et Biocoop. La démarche essaime dans le lycée. L'association des élèves du lycée, baptisée Alesa, a pour projet de proposer des produits du commerce équitabile dans le bar qu'elle gère dans le foyer. La démarche a été un peu retardée par la crise sanitaire mais est toujours d'actualité.

La cantine de Chadi :
site.chadignac.com/cantine



LE PIÉTON

Regarde de temps en temps les inventeurs ou innovateurs hébergés par le Pôle Innovation. Le marcheur est resté quelque peu perplexe face à l'intérêt de la laisse pour chien « deux en un » ou « mains libres ». Le concept ? L'animal porte sur son dos l'enrouleur, ce qui évite à son propriétaire surchargé d'utiliser les deux mains pour mettre le collier et le mousqueton par exemple. Le marcheur a bien compris le principe, tout comme il a compris qu'il devrait toujours courir avec ses deux jambes derrière le chien, une fois la laisse enroulée.

EN BREF

DISPOSITIF PASSERELLE

Les jeunes de 16 à 25 ans, titulaires d'un CAP ou un bac pro, décroché en 2019-2020, peuvent bénéficier d'un premier emploi dans le cadre du dispositif Passerelle. Il s'agit d'une immersion de neuf semaines dans une entreprise. La Région Nouvelle-Aquitaine prend en charge la rémunération des jeunes. Renseignements auprès de l'APEJ au 05 46 90 31 35 ou mail : l.caille@apej-app.fr

ÉCOLE D'INFIRMIERS

Samedi 23 janvier, l'Institut de formation en soins infirmiers (IFSI) et l'Institut de formation aide-soignant du centre hospitalier de Saintonge organisent des portes ouvertes virtuelles. L'objectif de cette journée est de proposer une visite virtuelle des instituts et des échanges avec l'équipe pédagogique et les étudiants. Toutes les modalités seront indiquées sur le site internet www.ifsi-ifas-saintonge.fr. Tél. 05 46 95 15 40.

MARINE NATIONALE

Le bureau marine du Centre d'Information et de recrutement des forces armées de La Rochelle tiendra sa prochaine permanence à la Mission locale de Saintes le mercredi 3 février de 14 h à 16 h, uniquement sur rendez-vous. Un officier marinier orienteur pourra vous renseigner sur les différentes filières et métiers offerts par la Marine nationale. Pour les prises de rendez-vous, contacter le Cirfa La Rochelle au 05 46 28 23 28. La Mission locale est située au 15, rue Saint-Eutrope. Tél. 05 46 97 49 50.

CONSEIL MUNICIPAL

Sauf contre-ordre, le prochain conseil municipal se tiendra le jeudi 4 février, à 18 h. Les débats seront retransmis sur la page Facebook et le site de la Ville.

UTILE

« Sud Ouest » rédaction et publicité, 67, cours National, 17100 Saintes. Tél. 05 16 10 50 20.

Saintes et Grande Saintonge

Un accompagnement pour passer le concours de véto

LYCÉE GEORGES-DESCLAUDES L'Agrocampus a lancé cette année un module « objectif véto » pour accompagner les élèves qui passent le concours de vétérinaire

Thibault Seurin
t.seurin@sudouest.fr

Entrer en école de vétérinaire après le bac, c'est désormais possible. Encore faut-il réussir le concours. Depuis octobre, le lycée Georges-Desclaudes a mis en place un module « Objectif véto », qui permet d'accompagner les élèves des classes scientifiques, de la seconde à la terminale qui se destinent à la nouvelle voie d'entrée « post-bac ».

« Ce n'est pas une prépa, précise le directeur de l'Agrocampus, Jean-Michel Bregeon. Nous organisons des rencontres avec les professionnels. Durant trois ans, les élèves suivent les soins aux vaches que nous avons sur le campus. » Le module est constitué de 24 heures (en seconde) et 28 heures (en première et terminale) à l'année, dispensées en fin d'après-midi et le mercredi après-midi. Il s'agit de préparer un concours pudiquement rebaptisé avec sept ateliers de dix minutes qui questionnent les élèves tant sur leur « approche du bien-être animal », le « dilemme éthique ou moral », « l'habileté manuelle » que les « données et l'arithmétique ». « Nous avons un professeur de philosophie comme intervenant, souligne Jean-Michel Bregeon. Les élèves doivent être capables de construire une pensée complexe et argumentée. »

Les portes du concours s'ouvriront avec un solide dossier scolaire. Mais les notes ne seront pas dans la balance lors du passage des ateliers. « Lors des études en lycée, il est impératif de prendre une dominante biologie et écologie, souligne Jean-Michel Bregeon. Il est également possible de prendre Sciences et vie de la terre (SVT) mais nous ne le conseillons pas. »

L'élève sélectionné par concours intégrera ensuite une des quatre écoles qui préparent à la pratique



Jean-Michel Bregeon est le directeur de l'Agrocampus depuis un an et demi. PHOTO T.S.

vétérinaire en France, pour une formation de cinq ans.

Un « lycée du vivant »

La voie post-bac est une nouveauté de la rentrée 2021, avec l'ouverture de 160 places pour toute la France. 460 places restent réservées à la formule déjà existante ; celle d'une prépa sur deux ans, avant un concours « classique » qui privilégie les sciences dites « dures ».

« L'objectif est d'assurer une diversification sociale chez les vétérinaires, développe Jean-Michel Bregeon. L'autre souci, c'est que tout le monde veut faire du chien et du chat. Le but est de former et conserver des vétérinaires ruraux. » À l'instar du muflon humide des ruminants de Georges-Desclaudes, les

bêtes de la campagne ont aussi besoin de toutes les attentions.

« Nous sommes dans le cœur de notre métier, se félicite Jean-Michel Bregeon. Je suis sûr que nous pouvons apporter quelque chose aux élèves. » Au-delà, le directeur interroge le regard porté sur l'établissement : « Cela va changer la vision de nos filières scientifiques en lycée agricole. D'ailleurs, le terme de « lycée agricole » est obsolète. Il n'est plus pertinent. Nous sommes un « lycée du vivant » : agriculture, alimentation, végétal, biotechnologies. Nous avons une base en biologie qui est énorme. »

Sites internet : agrocampus17.fret
concours-veto-postbac.fr. Contact :
lycée Georges-Desclaudes,
tél. 05 46 93 31 22

AGROCAMPUS

FORMATIONS L'Agrocampus regroupe notamment trois lycées. Georges-Desclaudes propose un enseignement général, un bac Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV) et des BTS (paysage, gestion de l'eau et commerce). Le lycée Le Petit Chagnac est positionné sur les CAP, bac pro et BTS dans le maraîchage, l'horticulture et le paysage. Le lycée Renaudin de Jonzac est spécialisé dans la viticulture et le commerce. L'Agrocampus compte également 300 apprentis et un centre de formation pour adultes qui délivre des certificats de spécialisation pour les grimpeurs élagueurs et jardiniers paysagistes.



LE PIÉTON

Doit faire évoluer ses habitudes, alors que les inondations perturbent son quotidien. Ainsi, les marchés du mercredi et samedi (Saint-Pierre) et ceux de jeudi et dimanche (Saint-Palais) sont désormais délocalisés sur la place du 11-Novembre, située cours Reverseaux. Force est de constater que tous les commerçants sont là, même s'il faut un peu chercher pour en trouver un en particulier. Faute de place, les stands débordent un peu sur la gare routière. La municipalité espère un retour à la normale le week-end prochain. Si les flots sont suffisamment descendus, les marchés pourront alors être...relocalisés.



PHOTO « SUD OUEST »

ÉTAT CIVIL

DÉCÈS DU 5 AU 11 FÉVRIER

Thierry Guillaume (57 ans), Monique Terras (82), Gérard Tranquart (73 ans), Jean Granger (85), Monique Bizon née Labardière (81 ans), Roger Bleyne (86 ans), Raymond Leclerc (92 ans), René Berthelot (90 ans).

NAISSANCES DU 5 AU 11 FÉVRIER

Charlie Le calvez (Les Mathes), Eden Durand (Bois), Ambre Lebrun (La Clisse), Margaux Geay (Serris), Lucas Cartron (Villars-en-Pons), Elyo Dantas (Nieulle-sur-Seudre) Naël Bounab (Charniers), Rose Udvardi (Bois), Juan Arnulf (Écoyeux).

ONDES DE CRUES

Deux cambriolages pendant les crues

SÉCURITÉ Durant l'épisode de crues le commissariat de Saintes a enregistré deux cambriolages dans les zones touchées par les inondations, ainsi qu'une tentative de cambriolage et une dégradation de porte. « Contrairement à ce que la municipalité craignait, il n'y a pas eu de phénomène de pillages », observe la commissaire de Saintes, Violette Wetterwald.

Une lente décrue

FLEUVE La décrue se poursuit à

Saintes. Le niveau de la Charente était à 5,50 mètres au pont Palissy, dimanche à 16 heures. 77 sapeurs-pompiers étaient encore mobilisés durant la journée de samedi. D'après la Ville, l'électricité a été rétablie dans la rue de Taillebourg.

Pompages de caves pendant le week-end

POMPIERS Les pompiers ont effectué des pompages d'eau dans des caves ce week-end, à Saintes. 42 caves ont été totalement ou partiellement

vidées samedi et dimanche. 40 interventions sont programmées la semaine prochaine.



Des pompages ont eu lieu rue Eugène-Pelletan. PHOTO T.S.

Le centre de don ouvert jusqu'au 20 février

SOLIDARITÉ Le centre de dons pour les sinistrés a ouvert ce dimanche au gymnase du Grand-Coudret. Ouvert de 9 h à 17 heures jusqu'au 20 février, il est possible d'y déposer des meubles, vêtements, matériel de nettoyage et couvertures en bon état. Les membres de l'US Saintes Handball recueillent bénévolement les dons. « Nous avons des gens qui sont venus de Charente, témoigne le directeur de l'association sportive François Woum Woum. Ils ont eux-mêmes été



Vêtements, meubles peuvent être déposés au gymnase du Grand-Coudret. PHOTO T.S.

sinistrés et proposent leur aide pour nettoyer. » Il précise que les dons seront confiés à des associations qui les distribueront.

VITICULTURE

TECHNIQUES

Désherbage mécanique du cavaillon et engrais verts : des pratiques responsables

> La réduction de l'usage des produits phytosanitaires, la protection de la qualité de l'eau ou encore les aspects techniques des couverts et de l'entretien mécanique étaient au cœur d'une journée organisée mi-décembre au lycée Desclaude de Saintes.

Une quarantaine de viticulteurs se sont réunis le 11 décembre au lycée Georges Desclaude afin de faire le point sur deux pratiques responsables : la mise en place de couverts végétaux et l'entretien mécanique du cavaillon. Cette journée, inscrite dans le cadre du plan Écophyto et du programme régional Re-Sources, a permis de faire le point sur le réseau Dephy, les différents leviers à la disposition des viticulteurs pour réduire l'usage des produits phytosanitaires, le niveau de la qualité des eaux (entrée Alimentation en Eau Potable) et les aspects techniques des deux pratiques que sont les couverts et l'entretien mécanique.

Le réseau Dephy

Laetitia Caillaud, ingénieure réseau Dephy Écophyto et conseillère en viticulture de la Chambre d'agriculture 17/79, a présenté le réseau fermes et les différents leviers mis en œuvre pour réduire l'utilisation des produits phytosanitaires, notamment utilisés sur l'exploitation du lycée Desclaude à Saintes.

Le réseau Fermes Ecophyto, ce sont dix exploitations volontaires (voir carte ci-dessous) et engagées dans la réduction des intrants avec un projet commun de réduction globale de 29 % d'ici



La réunion a permis de faire le point sur le réseau Dephy, les différents leviers à la disposition des viticulteurs pour réduire l'usage des phytosanitaires ou encore les couverts et l'entretien mécanique.

2020 avec 28 % de réduction des fongicides/insecticides et 49 % des herbicides. En 2016, le groupe affiche une baisse de 26 %, 45 % en 2017, 30 % en 2018, 37 % en 2019 et 31 % en 2020 soit une baisse moyenne de 34 % sur 2016/2020.

Les différents leviers à la disposition des viticulteurs pour réduire l'usage des produits phytosanitaires

Les outils d'aide à la décision sont le premier levier : observations (témoin non traité, piégeage,

comptages, déclenchement selon des seuils d'intervention), informations et échanges dans des groupes de viticulteurs animés par la Chambre d'agriculture dans plusieurs zones du département, bulletins d'informations (BSV) et de préconisations (Vitiflash), modélisation. Le second levier, tout aussi important voire primordiale est la pulvérisation et notamment la qualité de pulvérisation. Il est important de régler correctement un pulvérisateur, qu'il soit confiné ou non et de vérifier régulièrement la qualité de pulvérisation avec les papiers

hydrosensibles mais aussi à l'aide de planche en PVC et d'un colorant pour vérifier la répartition de la bouille, la taille des gouttes, la dérive. Adapter les doses est souvent pratiqué en début de saison avec la fermeture des tronçons, ou encore en ne traitant que la surface réelle de plantation mais on peut encore aller plus loin en adaptant la dose à la pression, au volume foliaire et au stade phénologique de la vigne (module Optidose®). Les produits de biocontrôle sont une méthode alternative aux produits phytosanitaires de synthèse et sont en phase de développement.

Pour raisonner l'utilisation des herbicides, le désherbage chimique est réduit au strict cavaillon. Là encore, le matériel utilisé peut faciliter la diminution de la largeur désherbée avec une rampe de désherbage, l'utilisation de buses anti dérive, ou encore ne désherber chimiquement que la moitié du cavaillon, l'autre étant désherbé mécaniquement lors du travail de l'allée cultivée. Maîtriser l'enherbement, c'est aussi gérer l'enherbement naturel ou semer et mettre en place un enherbement temporaire appelé couverts végétaux ou engrais verts.

La qualité de l'eau, un enjeu

Adeline Massonneau, animatrice Re-sources de l'EPTB Charente, a rappelé les enjeux sur les captages de Coulange et Saint-Hip-

polyte. Ces derniers prélèvent directement dans le fleuve Charente et sont intégrateurs de la qualité de ses eaux. Stratégiques pour l'alimentation en eau potable du département de la Charente Maritime, ils répondent à 40 % des besoins en eau potable du Département, soit 300 000 à 600 000 habitants desservis tous les ans. De par le caractère stratégique et des constats sur la qualité de l'eau, ces deux captages font l'objet d'actions de reconquête de la qualité de l'eau sur leur bassin d'alimentation. Un programme Re-Sources est mis en place depuis 2015 sur le territoire. Il est co-porté par l'EPTB Charente, la Communauté d'agglomération de La Rochelle et Eau 17. L'enjeu est double sur le territoire, les actions ont pour objectif de réduire la présence des nitrates (taux de nitrate moyen à 25 mg/L à maintenir en raison de l'enjeu « dilution » de ces deux captages) et des pesticides (de nombres molécules problématiques notamment des herbicides utilisés en grandes cultures) dans les eaux du fleuve. Maider Barreix, animatrice Re-Sources Eau 17 sur le bassin versant de l'Arnoult précise également le contexte spécifique de ce territoire. Ce bassin versant est principalement un secteur céréalier, comptant 410 exploitations cohabitant avec 3 captages « grenelles », stratégiques pour l'alimentation en eau potable du Département. Ces derniers sont confrontés à une dégradation de la qualité de l'eau par les nitrates et les pesticides.

Depuis une dizaine d'années, des actions volontaires de préservation et de reconquête de la qualité de l'eau sont proposées dans le cadre du programme régional Re-Sources porté par Eau 17.

L'action CIPAN EAU permettant de faire bénéficier de 5 ha de semences d'interculture aux agriculteurs volontaires du bassin est une action ayant largement contribué à déployer la pratique de la couverture des sols en période de risque de lessivage depuis 2016 sur le territoire.

Le programme 2016/2020 est actuellement en cours d'évaluation. Un troisième contrat débutera en 2022, sur les territoires Arnoult-Lucérat.



Le réseau Dephy Écophyto en Charente-Maritime.

La Cantine de Chadi

"Du sens aux 5 sens"



Ça se passe au Lycée Le Petit Chadignac, à Saintes, où la Cantine de Chadi s'est vue décerner le Label Équitable. Là-bas, tout est voué à donner du sens, à en avoir, à en transmettre. Jean-Philippe, Chef de cuisine et Clotilde, Directrice de l'exploitation agricole nous offrent une vision de leur engagement quotidien.

On débute la visite par l'exploitation ?

Clotilde : Nous avons une serre principale, divisée en 4 espaces : la production de plantes vivaces, les plantes annuelles, une serre de collection avec notre pépinière et les plants maraichers, ces derniers étant en bio et destinés à notre utilisation dans l'atelier maraichage. Deux salles de classe également sur place, ce qui permet aux élèves d'être directement sur l'exploitation, dans le cadre de Travaux Pratiques par exemple. Environ 5000 m² pour la serre et, tout autour, 1 hectare ½ de surface de plein champ et sous serre froide pour la production maraichère bio. Nous avons le Label "Plante Bleue", qui garantit des pratiques éco-res-

pensables au sein de l'exploitation. Aujourd'hui, nous recherchons la certification "Haute Valeur Environnementale".

L'exploitation est à même d'accueillir les élèves ?

C : Elle est au cœur de la pédagogie, et son fonctionnement est similaire à celui d'une entreprise. C'est l'occasion pour les élèves d'acquérir les gestes professionnels, mais aussi la gestion d'une entreprise. On les reçoit donc à l'exploitation, en production agricole, mais également au sein de la boutique, en vente.





Avec des valeurs partagées par l'équipe enseignante dans son ensemble ?

Jean-Philippe : On essaie de mettre en avant des valeurs fortes, telles que la solidarité, le respect de l'environnement... De tous marcher dans le même sens.

C : En lycée agricole, on prône un certain cadre de vie. Une bonne part des étudiants sont internes et l'alimentation prend une place importante dans leur vie, ce qui peut véritablement jouer sur le moral.

réaliser des fresques éphémères par les élèves. La collaboration avec les élèves et les enseignants est essentielle.

Quid de la gestion des déchets ?

JP : Nous avons une table de tri, que l'on trouve presque dans toutes les lieux de restauration collective. Elle nous permet de mesurer le gaspillage de façon quotidienne, tout en impliquant certains élèves à sensibiliser leurs camarades. Ces derniers sont récompensés au bout de quelques interventions par une tablette de chocolat issu, bien évidemment, du commerce équitable.

C : Des questionnaires de satisfaction sont réalisés au cours de l'année, d'une part pour évaluer les améliorations possibles, mais aussi pour mesurer la perception des élèves quant au bio, au gaspillage alimentaire, au circuit-court, au commerce équitable... Et Jean-Philippe a un véritable rôle dans l'éducation au goût, en amenant les élèves à découvrir, à goûter.



C'est dans ce cadre que sont nées "Les récrés gourmandes" ?

JP : Elles ont débuté en 2015. Les parents payent toujours le même prix pour les repas, et au vu du gaspillage alimentaire qui se réduit, il nous a semblé normal de restituer cet argent sous forme de moments conviviaux, autour d'un thème responsable, une fois par semaine.



Une vraie collaboration entre l'exploitation et la restauration.

JP : Oui, et on sollicite aussi les élèves, à l'aide d'axes transversaux. Par exemple, avec la lavande plantée derrière la serre, nous réalisons des huiles essentielles. Ils cueillent la lavande émanant de l'exploitation et apprennent la fabrication des huiles.

Combien de ventres à nourrir au sein de La Cantine de Chadi ?

JP : Entre 250 à 300 repas le midi, entre 150 et 180 couverts le soir. Des lycéens, des apprentis et de la formation pour adultes.

C : Du CAP à l'ingénieur de 40 ans en reconversion professionnelle finalement.

JP : Pour moi, la restauration est en quelque sorte le centre névralgique de tous les enseignements délivrés ici, notamment l'éducation artistique. J'ai d'ailleurs pour projet de faire

Le Label Interbio en 2018 - 60 % de produits bio au sein de la cantine -, l'association à la Fondation Nicolas Hulot en 2019, le Label Équitable dernièrement... Quels sont vos nouveaux projets ?

JP : Toujours trouver du sens, c'est notre leitmotiv. De la graine au compost. Dans cette optique, nous souhaiterions utiliser les restes de repas, y ajouter les pluches de la cuisine et les associer aux branchages issus notamment de l'exploitation, de façon à obtenir notre propre compost et à le distribuer dans la parc du lycée. L'idée m'est venue en lien avec Lyspackaging, cette entreprise saintaise qui fabrique des bouteilles à base de sucre de canne et dont le rebus de fabri-

► cation pourrait s'associer à notre compost. Nous cherchons en permanence des partenaires extérieurs pour mettre des idées en commun au niveau du territoire. Nous visons aujourd'hui le Label "Anti-gaspi", récemment créé.



Un travail d'équipe permanent.

JP : Au niveau de la cuisine, oui, mais aussi des autres services comme l'exploitation et bien plus largement encore. Et il est essentiel de travailler dans une bonne ambiance, afin de pouvoir progresser, toujours. Le travail de mes premières années a été tourné vers la création d'un socle solide, notamment sur le plan relationnel, ce qui est clairement le cas aujourd'hui.

C : On a de la chance de pouvoir collaborer de cette façon, ce qui n'est pas toujours évident dans les lycées agricoles. Ce qu'il faut comprendre, c'est que nous fonctionnons avec le même compte en banque. Quand Jean-Philippe m'achète des légumes, il transfère de l'argent du lycée vers l'exploitation, mais c'est un mouvement interne. C'est vraiment très intéressant de pouvoir créer de la valeur ajoutée en interne de cette façon.

JP : C'est un micro exemple de l'économie circulaire finalement. D'où l'intérêt de le mettre en place aussi pour les déchets.

Un mot sur l'impact carbone ?

JP : La base de données "Agrybalise" nous permet de connaître l'impact carbone de chaque aliment. Nous souhai-

tons donc communiquer l'empreinte carbone de chacun de nos menus via notre blog. Par la suite, je ferai des graphiques pour mieux percevoir l'évolution.

Julien Simon



Où ?

3, Le Petit Chadignac, Saintes

Clotilde Plantureux

Une devise ? Ce qui vendu n'est plus à vendre

Plat préféré : la ratatouille

Plante préférée : la vesce

Qualité : curieuse

Défaut : j'ai tendance à me disperser

Humain préféré : les gens qui font de la recherche

Réincarnation ? En caméléon

Magazine préféré : National Geographic

Resto préféré : Titi's Bar, Saintes

Dieu ? Non

Livre de chevet : Neandertal : à la recherche des génomes perdus, de S. Pääbo

Whisky ou Perrier ? Bière

De gauche ou de droite ? De gauche

Statut : libre et heureuse

Age : 26 ans

J'habite : Saintes



J'AIME... J'AIME PAS !

Jean-Philippe Moulinier

Une devise ? Donner du sens aux 5 sens

Plat préféré : du terroir et le pot-au-feu

Plante préférée : les roses

Qualité : serviable et très à l'écoute

Défaut : trop gentil et gourmand

Humain préféré : mon épouse et les humanistes

Réincarnation ? En paradisier

Magazine préféré : Courrier International

Resto préféré : La Cantine de Chadi

Dieu ? Soyons exemplaire au cas où

Livre de chevet : Le Château de ma mère & La Gloire de mon père, de M. Pagnol

Whisky ou Perrier ? Thé bio Commerce Équitable

De gauche ou de droite ? L'essentiel : le cap vers le chemin du bonheur

Statut : marié

Age : 51 ans

J'habite : Mosnac



J'AIME... J'AIME PAS !

La sous-préfète de Saintes en visite à l'Agrocampus

Les serres de Chadignac et l'exploitation laitière du lycée G. Desclaude ont accueilli Adeline BARD, sous-préfète de Saintes, pour une matinée découverte sous le signe de l'innovation et de l'éco-responsabilité.



La traite au robot

Ci-dessous : Le robot repousse-fourrage en pleine action

Dégustation bio à la cantine Chadi

Habituellement programmées le mercredi, les "Récrés gourmandes" ouvraient la semaine de cours des Bac pro section européenne sur le thème du commerce équitable. « L'idée est de passer un moment convivial tout en faisant passer un message responsable. », indique le chef Jean-Philippe MOULINIER.

« Nous sommes le 1er lycée agricole public de France à obtenir le label Lycée de commerce équitable. »

Tous les légumes proviennent de l'exploitation du lycée. « Au moins 60 % de produits bio sont servis chaque jour à la cantine ». Entre 250 et 300 couverts le midi, et jusqu'à 150 le soir (avec les élèves de l'internat).



Adeline BARD, sous-préfète de Saintes, en compagnie de Jean-Philippe MOULINIER, responsable du service restauration au lycée de Chadignac.

Salle de classe pour les travaux pratiques.

« Notre service vente en direct avec un système de clic & collect s'est vraiment développé depuis le confinement. Plus 30 % de fréquentation depuis début 2021, sur la partie légumes mais aussi sur la partie horticole ».

« Le label Plante Bleue garantit nos pratiques éco-responsables. Très connue des professionnels de l'horticulture, cette certification est en revanche peu médiatisée auprès du grand public ».

Principalement consacrée au maraîchage bio, l'exploitation du lycée de Chadignac fonctionne comme une entreprise du privé.

Lycéens, stagiaires adultes et apprentis s'y forment à l'aménagement paysager et à la production horticole, « mais aussi à la vente (jardinerie), grâce à la boutique ».

Clotilde PLANTUREUX, directrice des Serres de Chadignac

Immersion au royaume de la Plante Bleue

La visite se poursuit dans la serre principale au fil des explications éclairées de Clotilde PLANTUREUX, responsable d'exploitation. La délégation officielle explore les 4 espaces dédiés aux : plantes vivaces, plantes annuelles, pépinière et plants maraîchers bio.



L'ambiance tropicale de la salle de collection fait toujours son effet auprès des visiteurs. « Elle permet de montrer aux élèves une diversité de plantes issues de la même famille. »

En prise directe avec l'agriculture 3.0

Sur le second site saintais de l'Agrocampus (au lycée G. Desclaude), la sous-préfète a ensuite été invitée à découvrir l'atelier lait à la ferme de la Pichonnerie.

« 720 000 litres de lait y sont produits chaque année », note Christian HIMONNET, responsable d'exploitation, « Entre 65 et 68 bêtes à la traite avec deux races de vaches laitières : la Brune des Alpes et la Prim'holstein (une référence en matière de production laitière) ».

« Les jeunes n'ont pas forcément une idée de la réalité d'aujourd'hui du métier d'agriculteur. »

Adeline BRARD, sous-préfète de Saintes

Pour en savoir plus :

**Journée d'information
Mercredi 7 avril 2021
de 14h à 17h, sur rendez-vous**

**Lycée professionnel agricole
du Petit CHADIGNAC**
Tél : 05 46 74 32 77

Lycée général G. DESCLAUDE
Tél : 05 46 93 31 22



Les lycéens de Desclaude prennent l'air

EDUCATION Ce mercredi 17 mars, des élèves du lycée Georges-Desclaude à Saintes ont enfourché leurs VTT pour une balade dans le bois de Thénac. Ces sorties, qui alternent avec des courses d'orientation, sont chapeautées par l'association sportive du lycée, dont le vice-président est un élève : Antonin Faity. Le comité départemental de cyclisme prête les vélos. Les APPN (activités physiques de pleine nature) « Santé et bien-être » sont portées par les profs de sport, Bernard Cabuzat et Émilie Maillot, mais aussi un prof d'agroéconomie, Fabrice Bonaldo. Emmanuel Barré, prof de biologie, donne un coup de main aux courses d'orientation. « Cette démarche s'inscrit dans notre ouverture volontaire vers des enseignements de

plein air, de pleine nature, a fortiori en période Covid, expliquait en amont Fabrice Bonaldo. Nous avons à ce titre été cosignataires d'une tribune sur reporterre.net. » À noter que l'option « Activités physiques de pleine nature » sera proposée à la rentrée 2021 aux élèves de première du bac technologique Sciences et technologies de l'agronomie du vivant (STAV).



SÉVERINE JOUBERT