



Agrocampus
de Saintonge

REVUE DE PRESSE



SAVEURS D'AUTOMNE

TROC DE PLANTES · MARCHÉ DE PRODUCTEURS
ET ARTISANS · ANIMATIONS D'ÉLÈVES

26 et 27 novembre
10h à 18h

*Jardinez malin,
Jardinez méditerranéen !*



POUR UN JARDIN RÉSISTANT À LA SÉCHERESSE



ENSEIGNEMENT AGRICOLE

Passage de relais à l'Agrocampus de Saintonge

> Le 23 août, Jean-Michel Bregeon a officiellement cédé sa place à la nouvelle directrice, Myriam Huet. À l'heure de son départ en retraite, il revient sur le bilan de ses trois années à la tête de l'établissement.

Lorsqu'il est arrivé en 2019, l'établissement était encore l'imprononçable EPLEFPA de Saintonge. Depuis, c'est devenu l'Agrocampus, un nom plus clair, plus simple pour communiquer auprès des partenaires et du territoire. Et ce travail avec l'écosystème local est l'un des points forts que tire Jean-Michel Bregeon de son bilan, à l'heure de prendre une retraite bien méritée après trois ans en Charente-Maritime. « J'ai un gros regret, c'est le Covid », confie-t-il. « On a été confinés pendant des mois, et j'ai mis un peu plus de temps que d'habitude à créer ces liens avec le territoire. » Le bilan est pourtant là : charte de partenariat avec la Chambre d'agriculture avant la pandémie, avec la mairie de Saintes par la suite, et bientôt une avec la Communauté d'agglomération qui accueille la plupart des établissements de l'Agrocampus. Ça, c'est pour la partie institutionnelle. Du côté des établissements eux-mêmes, il laisse une structure en bonne santé, avec des effectifs nombreux, des réussites comme la classe "Objectif Vêto" et des nouveautés, à l'image de la "Serre by Agrocampus" lancée en début d'été. Il note le travail effectué sur l'agri-



Jean-Michel Bregeon aux côtés de celle qui lui succède, Myriam Huet, dans l'exploitation agricole du lycée Desclaude qui aura été au cœur de ses projets sur l'élevage.

culture de conservation des sols, sur les sciences et la technologie à travers l'arrivée de robots et de simulateurs, et surtout sur le lien animal-végétal. « Ce dont je suis le plus fier, c'est d'avoir ressorti les vaches ! », lance-t-il.

L'élevage au cœur des projets

Car oui, Jean-Michel Bregeon croit à l'importance de l'élevage,

et a toujours tenu dessus un discours positif et optimiste. La création de formations en élevage (mais aussi en agro-équipement) est ce qu'il estime être le principal apport de son passage par l'Agrocampus de Saintonge. « Les lycées de Saintes ont pris le virage agro-environnemental il y a quinze ans, en supprimant le BTS ACSE (Analyse et conduite des systèmes d'exploitation) pour partir sur le paysage

et l'eau », rappelle-t-il. « Ça a été une énorme réussite, puisque je pense que l'établissement est une référence sur ces sujets. » Néanmoins, Jean-Michel Bregeon se dit heureux « d'avoir remis le paquet sur l'agriculture de base, et surtout sur ce lien animal-végétal en Charente-Maritime, où on a beaucoup de végétal et très peu d'animal. » L'un de ses combats aura été la transformation de l'exploitation laitière du lycée Desclaude pour en faire « la référence technologique sur la Nouvelle-Aquitaine », en mêlant agriculture de conservation des sols et développement de la robotique, pour se différencier de l'exploitation du lycée agricole d'Angoulême qui

prendrait le chemin du bio et de la désintensification. Un chantier bien lancé et qui, il l'espère, se poursuivra après son départ.

Le passage par l'Agrocampus de Saintonge aura donc été riche en projets et en concrétisation pour Jean-Michel Bregeon. Il avoue cependant que l'étape la plus mémorable de sa carrière ne s'est pas déroulée là, mais à Thuré (86) où il a dû conduire, entre 2007 et 2013, un projet d'expérimentation pédagogique. « On avait cassé les emplois du temps, on faisait des temps sans classe. Avec la communauté éducative et les jeunes, on ne pensait pas programme, mais éducation, avec des après-midi banalisés autour de cette thématique. C'était une expérimentation nationale, avec des conférences dans tout le pays... C'est la pédagogie qui m'a le plus marqué. »

Le 23 août, Jean-Michel Bregeon a mis un point final à sa carrière dans l'enseignement agricole en transmettant son poste à la nouvelle directrice de l'Agrocampus, Myriam Huet. Mais pas question pour lui de rester inactif. Des projets, il en a encore « pleins ! », notamment pour accompagner ceux de son fils dans le domaine du sport. Et, précise-t-il, « je suis golfeur, donc j'ai le projet de progresser ! »

KÉVIN BRANCALEONI

Retrouvez notre entretien avec Myriam Huet, nouvelle directrice de l'Agrocampus de Saintonge, prochainement dans L'Agriculteur Charentais.

IRRIGATION

Évolution des mesures sur l'OUGC Saintonge

Depuis le jeudi 25 août 8h, trois nouvelles restrictions sont entrées en vigueur au sein de l'OUGC Saintonge suite à un arrêté préfectoral pris le 24 août.

Bassin de l'Arnoult, bassin de la Seugne :

Alerte : Volume hebdomadaire limité à 7 % du volume restant à consommer au 15 juin (volume estival) + Mesures préventives : Interdiction des prélèvements pour l'irrigation du lundi au vendredi de 9h à 19h et du samedi 9h au lundi 9h.

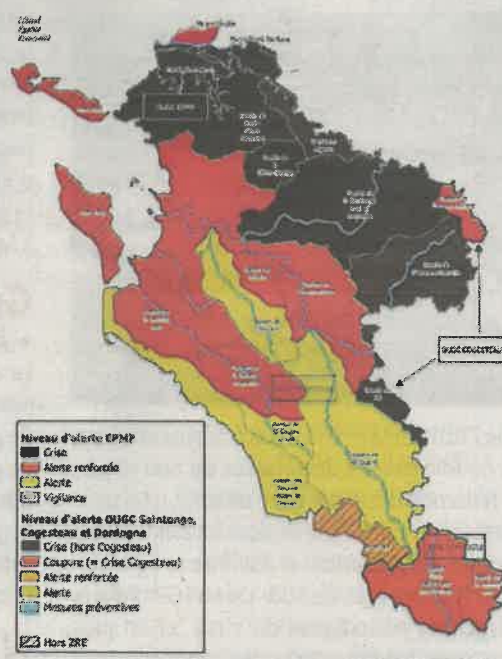
Bassins de la Seudre Amont et des Fleuves côtiers de Gironde :

Alerte : Volume hebdomadaire limité à 7 % du volume restant à consommer au 15 juin (volume estival) + Mesures préventives : Interdiction des prélèvements pour l'irrigation de 12 h à 19 h.

Les mesures préventives ne s'appliquent pas aux cultures de semence, précise la préfecture.

Des contrôles annoncés

À l'occasion de la cellule de vigilance sécheresse, le 18 août, le préfet a rappelé l'importance du respect des restrictions : « Nous devons veiller au respect scrupuleux des mesures qui réglementent la consommation d'eau. » Des campagnes de contrôle vont se poursuivre et toute infraction « fera l'objet d'un



procès-verbal transmis à la justice ».

Enfin, le préfet a annoncé la prochaine réunion d'un comité départemental de suivi de la situation agricole qui associera l'ensemble des acteurs économiques, sociaux et professionnels. Il permettra d'établir un constat objectif des difficultés rencontrées par les exploitants et les entreprises des différentes filières agricoles et agroalimentaires.

GRÊLE 2022

> Ouverture des demandes pour le fonds d'urgence

À la suite des épisodes de grêle survenus au mois de juin 2022 venant s'ajouter aux dégâts induits par le gel d'avril 2022 et de la mission flash de juin 2022, le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire a mis en place un fonds d'urgence permettant de soutenir les exploitations agricoles les plus fragiles économiquement et ayant été touchés, successivement, par ces deux aléas climatiques.

Pour bénéficier de cette aide forfaitaire plafonnée à 5 000 €, les exploitants doivent déposer le formulaire rempli (disponible sur CaracTerres.fr), avant le 15 septembre prochain, à la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (service Agriculture Durable et Soutien aux Territoires) de La Rochelle.

L'exploitant devra démontrer avoir subi des pertes de récolte suite aux épisodes de grêle de juin 2022 en fournissant tout document établissant explicitement les dégâts induits par la grêle, et que ces dommages, pourraient fragiliser économiquement son exploitation en transmettant les critères économiques 2021 et 2022 attestés par son centre comptable. En complément, les exploitants les plus en difficulté peuvent se rapprocher également de la cellule d'accompagnement des agriculteurs en difficulté qui pourra leur proposer des solutions concrètes permettant d'améliorer leur situation.

TELEX

MALTRAITANCE : Les abattoirs espagnols devront installer des systèmes de vidéosurveillance pour s'assurer que les animaux n'y sont pas maltraités avant leur mise à mort. >> **SOJA :** Cargill et Bunge sont accusés par l'ONG Earthsight de s'approvisionner sur des terres autochtones. >> **SÉCHERESSE :** Des régions méditerranéennes restent menacées de sécheresse anormale jusqu'en novembre, selon la CE.

ECHANGES

Une délégation malgache en visite avec l'Afdi 17

► Pendant deux semaines, les Malgaches Njaka et Antenaim ont suivi un programme complet de visites en Charente-Maritime. L'assemblée générale de l'AFDI 17 a permis aux deux parties d'échanger sur l'intérêt et les apports du partenariat.

Ce séjour en France était en quelque sorte une première pour Njaka aussi bien que pour Antenaim, tous deux techniciens malgaches de la coopérative FISOI venus en délégation pour l'AFDI 17, du 24 septembre au 10 octobre. Antenaim était déjà venu à Paris, mais il n'avait encore jamais vu la campagne française : « La campagne, c'est toujours la campagne, ici comme chez nous. Il n'y a pas beaucoup de différence entre les deux », a-t-il observé. Njaka pose un autre regard : « La façon de vivre ici est différente. Les infrastructures sont différentes. Toutes les routes sont goudronnées, chez nous ce sont seulement les routes nationales. » Les Jeunes Agriculteurs 17 leurs ont concocté un programme complet de visites, en commençant par celle de la ferme de Mathieu Cerf, président des JA. En suivant, l'exploitation ostréicole de Théo Clémenceau, la vigne de Maxime Lys, les « biquettes » de Fanny Gaudin et l'élevage porcin de Romain et Sophie Delneuf, sans oublier les vaches laitières de Jean-Marc Martin. « Les agriculteurs se posent des questions comme : est-ce que c'est rentable de faire ainsi ? Qu'est-ce qui me motive à tra-



De gauche à droite : Njaka (technicien agricole Fisoi), Michel Amblard (président AFDI 17), Antenaim (technicien agricole Fisoi) et Mathieu Cerf (président JA)

vailer comme ça ? Ça permet de se situer par rapport à Madagascar et de transférer des compétences », apprécie Antenaim. Deux éléments ont retenu l'attention de Njaka : la taille des exploitations, « toutes plus grandes qu'à Madagascar, où elles font 1 ha en moyenne » et la traçabilité des produits. Vendredi dernier, ils ont aussi visité les locaux de la FNSEA 17, à La Rochelle et ont changé avec le juriste Sami Chebli sur le foncier.

« De paysan à paysan »
L'assemblée générale de l'AF-

DI 17, organisée le 3 octobre à Crazannes, a été l'occasion d'échanger avec la délégation malgache. « L'échange » était d'ailleurs le maître-mot de la présentation de l'ONG par son président départemental Michel Amblard : « Nous échangeons de paysan à paysan. L'AFDI n'est pas un club med pour les agriculteurs retraités. Nous partageons nos expériences dans nos pays respectifs et nous nous apportons mutuellement. D'un point de vue financier et matériel, l'AFDI est apporteur, mais d'un point de vue culturel c'est un enrichissement réciproque », a-t-

il souligné, en évoquant une anecdote dans le métro parisien en compagnie d'Antenaim : « Il me demandait pourquoi les gens courent pour avoir le métro ? Il y en a un toutes les minutes ! » Le point de vue extérieur amène à reconsidérer sa propre situation : « Des agriculteurs étrangers voient ce qu'on a créé, les coopératives, les groupements de producteurs, comme un idéal. Alors qu'on aurait tendance à le banaliser, même envie de le détricoter », relève Michel Amblard. Pour Njaka, la coopérative présente un réel intérêt : « À Madagascar, les

gens travaillent seuls. Ils pourraient avoir des bénéfices à se regrouper. » Au sein de FISOI, la coopérative qu'ils mettent en place, il gère en particulier l'installation de nouveaux agriculteurs. Ses échanges avec l'animateur syndical Antoine Paye sur la DJA l'amène à réfléchir à un dispositif transposable dans son pays. Pour mener les projets à bien, les freins sont légion. Deux Malgaches sur quatre ont réussi à venir en France et toute une délégation tchadienne n'a pas pu se déplacer. « Les Tchadiens n'ont pas eu leur passeport, explique Michel Amblard. Et la France n'a accordé que deux visas aux Malgaches qui ont un statut de salarié. Les deux autres sont agriculteurs, mais à Madagascar, ce statut n'existe pas. Je suis tout de même un peu remonté contre les pouvoirs publics. Ce n'est pas ainsi que nous allons arriver à mener nos missions de coopération internationale ! » Le président de l'AFDI 17 se réjouit tout de même de la venue des représentants de Fisoi, qui recevront à leur tour la visite de missionnaires français, du 23 novembre au 4 décembre, pour une mission découverte à Madagascar.

LÉA CALLEAU

TECHNOLOGIES

Formés au pilotage des drones

► Dans le cadre de leur formation, les élèves de BTS Gemeau du lycée Desclaude, à Saintes, sont désormais initiés au maniement des appareils utilisés par les professionnels des métiers de l'eau et de l'environnement.

Depuis la rentrée de septembre, les élèves de seconde année du BTS Gemeau (Gestion et maîtrise de l'eau) du lycée Desclaude de Saintes disposent d'un nouveau module de 90 h dans leur formation : « Télépilotage et cartographie », soit l'apprentissage du pilotage des drones. « C'est vraiment spécifique au lycée Desclaude », explique David Domergue, professeur en charge de cet enseignement. « À ma connaissance, il n'y a pas d'autre établissement formant des BTS Gemeau qui le propose. L'intérêt de ce module, c'est que les élèves, grâce à un drone, font effectuer un vol, réalisent des photos qu'ils analyseront ensuite. » Pour pouvoir effectuer cette formation, l'établissement a investi pour acquérir plusieurs

appareils : deux dédiés à la cartographie et l'un plus orienté vers la prise de photos et vidéo (afin d'être aussi utilisable par les BTS Aménagement paysager qui doivent filmer leurs réalisations). Il s'est également doté de six minis-drones pour l'apprentissage du télépilotage ; très légers, les appareils ne sont utilisés qu'en intérieur afin d'éviter d'être emportés par la moindre rafale... Les élèves passent aussi par des simulateurs et ont droit à une formation théorique pour passer, dès ce mois d'octobre, un examen en ligne auprès de la DGAC (Direction générale de l'aviation civile). « Après, on va faire des vols à vocation professionnelles », indique David Domergue, avec préparation, vol puis analyse des données récoltées afin de

produire des cartes retranscrivant ce qui vu depuis le ciel.

Une journée au contact des professionnels

Dans le cadre du lancement de cette formation, David Domergue s'est lui-même formé et a rencontré des spécialistes qui travaillent avec ces drones depuis des années. J'ai proposé à ces professionnels de venir au lycée pour qu'on échange, qu'on fasse voir des matériels, des méthodes... »

La journée en question a eu lieu le 3 octobre. Après une matinée d'échanges en salle et de pilotage sur simulateurs, rendez-vous était donné sur une des parcelles de l'exploitation du lycée agricole pour une démonstration en plein air des appareils face aux 18 élèves. Certains concèdent « un peu de stress » à l'idée de piloter un engin coûtant plusieurs dizaines de milliers d'euros, comme celui présenté par Thierry Nourisson et Éric Chauvin (Prestation Topo). Pour d'autres, cette nouvelle formation a été reçue



David Domergue forme les élèves de seconde année de BTS Gemeau au pilotage des drones.

comme une très bonne nouvelle. « Ça a conforté mon choix », confie Louis, lui-même possesseur d'un drone. « Ça nous permet de combiner avec l'enseignement topographique qu'on a eu l'année dernière pour réaliser de l'imagerie », remarque Charles, autre élève du BTS. C'est bien l'objectif de ce nouveau module : apporter un atout supplémentaire aux jeunes suivant cette formation qui prépare à de multiples métiers dans les domaines de l'eau et de l'environnement, avec plusieurs aspects concernant l'agriculture, dont

l'irrigation. L'utilisation des drones et de leurs capteurs peut permettre de préparer des opérations de fertilisation, de repérer des maladies ou de suivre l'état de la ressource en eau. « C'est une demande du métier », résume David Domergue. « Il y a aujourd'hui de nombreuses entreprises qui demandent aux jeunes de savoir piloter ce genre d'appareils. » Pour les élèves, ce n'est donc pas qu'un cours aux allures de loisir, mais bien un atout de plus à rajouter sur leur C.V. et à utiliser lors de leur future carrière. K. BRANCALEONI

LYCÉE HORTICOLE DU PETIT CHADIGNAC

La cantine de Chadi, élève modèle d'une cuisine verte

Le chef Jean-Philippe Molinier et son équipe chassent le gaspillage alimentaire, privilégient le local et le bio et font une large place à la cuisine végétale et végétarienne

Philippe Ménard
p.menard@sudouest.fr

Au lycée horticole du Petit Chadignac, on ne fait pas que cultiver les fleurs. On les mange. « Essayez la feuille de mertensia. Elle a un goût d'huître, c'est super surprenant. Et celle-ci : on a un goût de fromage qui coule, genre camembert », décrit le chef de cuisine, Jean-Philippe Molinier. Un coup de crocs dans une spilanthès oleacera et c'est tout le palais qui est envahi d'une puissante vague amère. « Associé à autre chose, ça devient intéressant », glisse ce grand adepte de l'expérimentation.

Le self du lycée a une telle personnalité qu'il s'est doté d'un petit nom : la cantine de Chadi. Jeudi 13 octobre, il a officiellement reçu le label « Assiettes vertes », décerné par une association qui incite à éviter tout produit d'origine animale. « D'ici cinq à dix ans, la cuisine végétale sera vraiment répandue. La loi Egalim, de 2017, impose un repas végétarien par semaine. Ici, on va au-delà », applaudit Cyril Ernst, cofondateur d'Assiettes végétales.

« On fait deux à trois plats végétariens par semaine. Les élèves ne s'en aperçoivent pas. Le défi, c'est que ça passe inaperçu. Quand c'est bon, c'est plus facile à accepter », note le chef. Une assiette végétale et bio est également proposée, au choix, chaque jour. Jeudi, on dégustait un parmentier de lentilles et champignons, des frites de patates douces, une mousse au chocolat au jus de pois chiche, une nougatine à base de chanvre. Les élèves en redemandent.

Du sens dans l'assiette

Jean-Philippe Molinier a travaillé dans des adresses étoilées avant d'opter pour la restauration collective. En prenant les fourneaux du Petit Chadignac en 2011, il a voulu in-



Le chef et son équipe jouent avec les saveurs pour changer les mentalités. PH. M.

suffler du sens dans l'assiette. En 2018, la cantine a obtenu le label Interbio Nouvelle-Aquitaine ; en 2020, celui du commerce équitable France. En 2021, elle décrochait un trophée pour son action de lutte contre le gaspillage alimentaire. Tous les déchets sont pesés et convertis en coût. En sensibilisant les élèves avec cet

« On fait deux à trois plats végétariens par semaine. Les élèves ne s'en aperçoivent pas. Quand c'est bon, c'est plus facile à accepter »

outil, les progrès ont été spectaculaires.

Les gains sur le gaspillage compensent un peu le surcoût lié au bio. L'addition est surveillée de très près : 2,30 € par personne pour le déjeuner, 2,20 € pour le dîner, 70 centimes pour le petit-déjeuner, 40 centimes pour le goûter. Une souplesse facilite la tâche : la



La décoration de la cantine a été réalisée par les élèves. PH. M.

cantine se fournit dans la production de fruits, légumes et plantes du lycée.

Un modèle national

Comment cette stratégie passe-t-elle au sein de l'Agro-campus, dans un milieu que l'on imagine rétif à lâcher son steak ? « L'idée, ce n'est pas de convertir les élèves aux repas sans viande, mais de se dire c'est bon pour la planète et pour l'assiette », répond le cuistot.

La démarche a été remarquée par l'association Agir Local. « On "ramasse" des solutions locales, déjà abouties. On en a recensé 30, dont neuf permettraient à elles seules de réduire de 20 % l'empreinte carbone nationale. Celle-ci est la première solution que l'on va tenter de répliquer à Cergy-Pontoise », expose le président, Jean-Michel Vincent. Assiettes végétales va également demander au chef de cuisine de partager ses recettes.



LE PIÉTON

Ne tient pas plus que ça à mettre les pieds au centre hospitalier de Saintes mais ce lieu de passage et de vie peut aussi valoir une halte ou une pause réconfortante. Le hall du centre hospitalier accueillera en effet une exposition des aquarelles de Pierre-Joseph Redouté, du 24 octobre au 15 novembre. La collection représente des cépages de la collection des vignes du Jardin du Luxembourg.

EN BREF

DATCHA MANDALA

Le groupe de blues rock psychoé Datcha Mandala donne un concert samedi 22 octobre à 20 h 30 à la salle Le 33 Tours, rue des Fougères à Saintes. Tarif, 13 euros.

ANTIQUITÉS

Le Rotary club de Saintes organise son 6^e salon des Antiquités belle brocante les vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 octobre, au hall Mendès-France au profit des actions du club. Cette année, l'association caritative mise en avant est France Alzheimer 17. Ouverture de 10 à 18 heures. Entrée : 3 euros. Restauration sur place.

ÉNIGME

La Ville de Saintes propose une série d'animations pour Halloween. La première, intitulée « Énigme effrayante », aura lieu vendredi 28 octobre, à 19 heures et 20 h 30, au musée Dupuy-Mestreau. « Pour Halloween, à la nuit tombée, les fantômes du musée Dupuy-Mestreau se réveillent... Amateurs de frissons, rendez-vous pour résoudre une énigme en famille. » Gratuit, sur réservation au 05 46 93 36 71.

MANIFESTATION

CGT, FO, FSU 17 et Solidaires étudiant.e.s appellent à manifester devant le palais de justice, à 10 h 30, ce mardi, pour réclamer une augmentation des salaires et la défense du droit de grève.

CONSEIL MUNICIPAL

Le prochain conseil municipal de Saintes est programmé jeudi 15 décembre, à 18 heures, à l'hôtel de ville.

ÉCHOS

Un docu sur la santé mentale ce soir

LE GALLIA Dans le cadre des Semaines d'information sur la santé mentale organisées par l'Unafam, le Conseil local de santé mentale et le Pays de Saintonge romane, le Gallia propose ce mardi 18 octobre, à 20 heures, la projection du film documentaire « Fréquence Julie » (photo), produit par la société saintaise Vraivrai films. Ce temps fort se déroulera en présence de Julie et de la réalisatrice Mia Ma qui a suivi la person-nage principale et amie, Julie. Infos au 05 46 00 41 54. Plein tarif,



VRAIVRAI FILMS

7,50 € ; Tarif adhérent, 5 euros. Le documentaire a reçu le prix des

Écrans Documentaires d'Arcueil 2021 et la mention spéciale du jury

étudiant ainsi que la mention spéciale catégorie Premier long métrage au Sheffield Doc Fest 2022.

3,2 millions d'euros de fonds européens pour le territoire

EUROPE Le Pays de Saintonge romane lance un appel à candidature afin de constituer le Groupe-mment d'action locale (GAL), instance décisionnaire qui mettra en œuvre des fonds européens territorialisés sur la période 2023-2027, pour un montant de 3 219 368 eu-

ros. Ce nouveau programme apportera les financements et l'ingénierie nécessaires à la mise en valeur des atouts du territoire sur des thématiques validées par les élus du territoire, à savoir : l'attractivité territoriale, le tourisme, la culture, le patrimoine et l'agriculture durable et locale. Les associations, les entrepreneurs... peuvent rejoindre une équipe publique/privée et contribuer à la sélection de projets de développement du territoire. Pour cela, il faut candidater avant le lundi 7 novembre 2022. Pour en savoir plus : www.payssaintongero-mane.fr – rubrique Le Programme Leader – Les Fonds Européens 2023-2027.



Lien reportage FR3 – Drones LEGTA Georges Desclaude :

<https://www.youtube.com/watch?v=XTXJ4QKfimw>