

Revue de Presse

AGRO CAMPUS

DE

SAINTONGE





Max Havelaar France et la ville de Saintes ouvrent les portes de la cantine du lycée Le Petit Chadignac



De

• Anne Delaneau

Mercredi 5 juin 2024 à 7:15 - Mis à jour le mercredi 5 juin 2024 à 11:12

Par

• France Bleu La Rochelle

Découvrir des engagements autour du commerce équitable, c'est ce que propose le lycée Le Petit Chadignac à Saintes. L'établissement ouvrira les portes de sa cantine afin d'informer sur sa démarche durable à l'occasion d'un petit déjeuner équitable ce jeudi 6 juin.

Max Havelaar, se situe au Pérou." width="1200" height="680">

Récolte de bananes. La coopérative bananière APBOSMAM, certifiée Fairtrade/ **Max Havelaar**, se situe au Pérou. - Luca Rinaldini

Le lycée horticole et du paysage de Saintes, Le Petit Chadignac, ouvre ses portes aux médias et aux élus ce jeudi 6 juin dans le cadre de la quinzaine du commerce équitable. Cet événement permet de mettre en lumière les actions et les initiatives menées autour de l'alimentation responsable. Pour Jean-Philippe Moulinier, le responsable du service de restauration, il est important de transmettre ces valeurs aux élèves déjà sensibilisés à l'alimentation durable.

En 2023 l'établissement avait reçu le prix de la "sensibilisation au public" lors des premiers Trophées Fairtile remis fin 2023 grâce à plusieurs actions :

- La cantine propose 13 filières de produits équitables dans sa cantine, représentant 11% de ses achats.
- Tous les produits équitables sont également bios, et sont servis tous les jours, lors des petits déjeuners, déjeuners, goûters, dîners mais aussi lors d'animations ponctuelles (Récrés Gourmandes).
- L'établissement est également exemplaire en matière de sensibilisation via sa communication : logo de la cantine, logo de l'équitable dans ses menus, blog, autant d'efficaces vecteurs de sensibilisation.



Ce jeudi 6 juin, Blaise Desbordes, le directeur général de **Max Havelaar**, sera présent pour cette matinée de sensibilisation.





Saintes : un prix équitable pour la cantine du Petit Chadignac

Philippe Menard

La cantine du lycée horticole a reçu le prix de la sensibilisation au public dans le cadre des Trophées Fairtile. L'organisateur, Max Havelaar, est venu saluer son travail jeudi 6 juin

La cantine du lycée du Petit Chadignac collectionne les récompenses. Dernière en date, un prix de la sensibilisation au public décroché dans le cadre des Trophées Fairtile, animé par un jury d'experts et Max Havelaar France pour promouvoir le commerce équitable. Le palmarès avait été annoncé lors du salon des maires, le 21 novembre 2023. Jeudi 6 juin, les organisateurs sont venus à Saintes pour féliciter l'équipe du chef Jean-Philippe Moulinier.

Le chef Jean-Philippe Moulinier prône des fonctionnements vertueux. Jules Montané

« La cantine propose 13 filières de produits équitables dans sa cantine, représentant 11, 5 % de ses achats. Le lycée propose les produits équitables issus des pays des « Suds » autant que des produits Origine France (et souvent locaux). Cette démarche est combinée à une réflexion autour de la résilience alimentaire du territoire. Tous les produits équitables sont également bio, et sont servis tous les jours. L'établissement est également exemplaire en matière de sensibilisation via sa communication », salue Max Havelaar.

Un petit-déjeuner était servi sur le thème du commerce équitable. Jules Montané ■

Le commerce équitable mis en avant à Chadignac

Kévin Brancaloni

> La cantine de l'établissement horticole de l'Agrocampus de Saintonge a été distinguée par l'ONG Max Havelaar pour son utilisation de nombreux produits issus du commerce équitable, y compris d'origine France.

Le commerce équitable dans la restauration collective, c'est possible : voilà le message qu'a voulu transmettre l'ONG Max Havelaar, référence dans ce domaine, avec ses trophées Fairtyle créés l'an passé pour distinguer les initiatives en la matière. Parmi les premiers lauréats, aux côtés de villes comme Bordeaux, Marseille ou Paris, on retrouvait le lycée Chadignac de Saintes, récompensé au titre de la « sensibilisation des publics » ; un engagement mis en valeur à l'occasion d'un petit-déjeuner organisé le 6 juin au sein de la cantine de l'établissement. Le lycée, membre de l'Agro-campus de Saintonge, a été distingué parce qu'il dédie 11 % du budget de sa cantine à des achats de produits issus du commerce équitable, et met régulièrement en valeur son engagement en faveur de cette consommation. « Pour nous, cette cantine est un exemple de sensibilisation, et c'est d'autant plus important qu'il s'agit d'un lycée agricole », pointe Valeria Rodriguez, responsable du plaidoyer chez Max Havelaar France. Sur les tables ce matin-là, du café, du chocolat, des produits exotiques

comme de l'huile de coco, des bananes ou de la farine de riz, mais aussi du lait ou encore des haricots blancs de la coopérative angérienne Corab. « Aujourd'hui, le commerce équitable fonctionne aussi avec des produits français, pour lesquels les agriculteurs ont besoin d'une rémunération juste », indique la représentante de l'ONG. « Nous avons commencé depuis deux ans une certification Origine France pour le lait et les céréales ; nous essayons de construire des filières. »



Le lycée a été distingué parce qu'il dédie 11 % du budget de sa cantine à des achats de produits issus du commerce équitable et met régulièrement en valeur son engagement en faveur de cette consommation.

Mieux que les objectifs Egalim

Au sein de la cantine, ces produits sont disponibles depuis 2015, explique le chef cuisinier Jean-Philippe Moulinier. Cela représente aujourd'hui environ 80 références pour l'établissement. Le restaurant scolaire de Chadignac, ce sont en moyenne 250 couverts le midi, 150 pour les internes, sans compter les réceptions de groupes extérieurs. Il fait partie de ces quelques établissements faisant

mieux que les critères imposés par la loi Egalim (où les produits issus du commerce équitable sont comptés car considérés comme « durables »), avec 63 % de produits durables, mais cela se traduit par un surcoût de l'ordre de 20 %, financé par l'établissement. Pour réduire le budget, le lycée mise aussi sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec des résultats probants sur une décennie. Mais il ne s'agit pas seulement de mettre des produits dans les assiettes : l'important est aussi d'expliquer d'où ils viennent. Jean-Philippe Moulinier sensibilise beaucoup les élèves, au quotidien mais aussi lors de « récrés gourmandes » qu'il organise trois fois par an. « Je vais dans les classes pour les inviter à venir, ça me permet de leur expliquer ce qu'est le commerce équitable. » Il travaille aussi avec les enseignants d'éducation socioculturelle ; deux élèves de première, Chloé et Logann, ont d'ailleurs mené cette année un projet autour du chocolat issu du commerce équitable avec à la clé un repas à la cantine fin avril. Une façon de sensibiliser aux enjeux tout en prenant plaisir dans les assiettes !

Le commerce équitable, définition

Initialement, le commerce équitable vise à améliorer le rapport entre les producteurs dans les pays en développement et les consommateurs dans les pays développés, en le rééquilibrant davantage en faveur des premiers. Le label doit garantir une bonne

rémunération d'un travail effectué dans de bonnes conditions. En France, la Commission nationale du Commerce équitable (CNCE) se charge de reconnaître officiellement les organisations qui participent au commerce équitable, et d'assurer la lisibilité des certifications. Parmi les organisations reconnues, le mouvement international Fairtrade Max Havelaar, né en 1988 aux Pays-Bas ; il revendique aujourd'hui un travail avec 1880 organisations de producteurs représentant 1, 95 million d'agriculteurs partout dans le monde. ■



Agricultures

VITICULTURE

Les Cuma se tournent vers la robotique

► La fédération régionale des Cuma de Nouvelle-Aquitaine organisait une démonstration de matériels, le 20 juin, au lycée Renaudin, à Saint-Germain-de-Lusignan, pour mettre un coup de projecteur sur les innovations numériques et robotiques en viticulture.

La robotique commence à faire son chemin entre les rangs de vigne. Cette technologie à la pointe n'est pas souvent présente en Cuma, alors que son utilisation peut s'y prêter. Deux Cuma girondines viennent d'investir cette année dans un robot. Avant de pouvoir tirer quelque leçon sur le nombre d'hectares et d'adhérents à pouvoir en bénéficier, la fédération régionale des Cuma de Nouvelle-Aquitaine organise des démonstrations de matériels, robots et autres innovations numériques. La première a eu lieu au lycée agricole Le Renaudin de Saint-Germain-de-Lusignan. Parmi les 120 personnes présentes sur la journée, une cinquantaine de constructeurs ont répondu présents.

Un robot tout-terrain

Le constructeur Sabi Agri présentait son robot enjambeur tout électrique, Zilus, commercialisé depuis cette année. Doté d'une autonomie de 8 à 10 heures, il peut accéder à des terrains jusqu'à 60 % de pente



De nombreux constructeurs ont répondu présents à la journée organisée, au lycée Le Renaudin, à St Germain de Lusignan, par la fédération régionale des Cuma de Nouvelle-Aquitaine.

et 30 °C de dévers. D'un poids de 2 tonnes, il est monté sur chenilles, ce qui évite le compactage du sol et les ornières. « Son point fort est sa polyvalence, met en avant Valentin Barrot, technico-commercial chez Sabi Agri. Il peut être piloté de quatre manières

différentes : par cartographie avec un signal RTK, par télécommande dans des endroits difficiles, par un pilote avec un siège démontable, ou encore en le raccordant à un enjambeur classique avec pilote. » Comme la réglementation en France interdit toujours de laisser un robot en autonomie, « l'option du pilotage avec un conducteur dans un enjambeur est une solution intéressante pour effectuer deux fois plus de travaux par une seule personne », souligne Valentin Barrot.

Zilus est polyvalent également par le nombre de zones de travail : sous le rang, derrière le robot et à hauteur du rang, au moyen d'une plaque de chaque côté qui offre un troisième point d'accroche. Les deux professionnels préviennent : ce robot est taillé

pour les grands parcellaires.

Des U.V. pour renforcer la vigne

Les robots n'étaient pas les seules innovations disruptives de la journée. Le modèle Hélios vigne, de la start up UV Boosting, émet des U.V. de type C, inconnus de la plante. « Elle va réagir comme à une agression et se défendre brièvement, explique Nicolas Pascouau, ingénieur technico-commercial de la société. Quand elle sera agressée à nouveau, par une maladie, du stress hydrique, le gel... elle réagira plus rapidement pour produire des molécules antifongiques ou pour thermoréguler. »

Il compare ce système à un vaccin : « On active le système immunitaire, mais ici par un biais

physique, qui n'entraîne pas de résistance. Ce traitement permet de préserver les rendements les années compliquées, jusqu'à +20%. » Cette technologie de rupture cumule des résultats prometteurs depuis 2018. Cinquante machines ont été vendues en France, dont une en Charente-Maritime et trois en Gironde. « Ces machines peuvent s'intégrer facilement dans un modèle de Cuma car leur fenêtre d'application est très large, sauf pour le gel où il faut passer 48 heures avant. » Son coût s'élève à 60 000€, éligible aux subventions.

LÉA CALLEAU

MACHINISME

► Fendt : de nouveaux andaineurs doubles

Fendt renouvelle sa gamme d'andaineurs doubles à châssis porteur et dépose centrale en lançant les Former série C. La nouvelle offre se compose des modèles 760 C, 860 C, 920 C et 1 000 C, ramassant respectivement sur 7,60 ; 8,60 ; 9,20 et 10 m. Les trois plus grands modèles se déclinent en version Isobus et accèdent ainsi à la fonctionnalité SectionControl automatisant le relevage des rotors en bout de champ. Dans cette finition, ils profitent aussi de l'adaptation automatique de la hauteur de ramassage en fonction de la vitesse d'avancement, afin de compenser l'effacement des peignes soumis au volume de fourrage. Les trois plus petits andaineurs respectent une hauteur au transport inférieure à 4 m sans retirer les bras.

L. Vimond



Andaineurs doubles - Fendt

L'autoquidage s'invite en viticulture

Bien connu des céréaliers, l'autoquidage des tracteurs est devenu la norme. Dans le monde viticole, cette technologie, très peu répandue, commence à susciter de plus en plus d'intérêt. « Nous faisons beaucoup plus de démonstrations depuis un an du John Deere Operation Center, relève Nicolas Bedin, technico-commercial de la marque. Les chauffeurs qualifiés étant difficiles à trouver, les systèmes de guidage permettent d'être plus attentifs au réglage des outils, lors du travail du sol par exemple, qu'au pilotage du tracteur. » Pour la pulvérisation, le guidage sert à réaliser des coupures de tronçons et fournit de la documentation, ce qui permet de moduler les quantités et réaliser des économies dans les deux cas.



L. Calteau

Robot enjambeur Zilus de chez Sabi Agri peut être piloté de quatre manières différentes.



L. Calteau

La start-up UV Boosting a présenté son modèle Hélios Vigne, qui émet des U.V. de type C.

Voyants au vert pour l'enseignement agricole

La rentrée 2024 sous présente sous de bons auspices pour les établissements agricoles de Charente-Maritime ; la dynamique positive de ces dernières années devrait se confirmer une fois encore en 2024-2025.

Un hectare pour la conduite et des essais

Ainsi, à la MFR de St-Germain-de-Marencennes, au niveau des élèves, « on a le plein ! », assure Franck Devort. Le directeur dénombre 125 élèves qui seront encadrés par les 14 salariés de l'établissement. « Nous avons même dû en refuser en 4^{ème} et 3^{ème}. En bac pro, nous avons des groupes à 20-25, avec toujours en proportions une moitié de stagiaires et une moitié d'apprentis. » Il note néanmoins une retombée dans la dynamique de l'apprentissage, phénomène qu'il associe à la fin des aides prévue au 31 décembre prochain. Les temps forts de l'année seront reconduits, à commencer par Agri en Fête. « Nous allons le reconduire parce que ça a été un succès », estime Franck Devort. Idem pour les voyages des élèves de 1^{ère} en Hollande, une expérience que beaucoup d'élèves de la MFR décrivent comme le moment le plus fort de leur cursus, selon le directeur. Les nouveautés seront à chercher du côté des équipements, avec l'arrivée d'écrans numériques pour remplacer les tableaux blancs. « Il faut suivre l'air du temps... Et ça a un attrait pour les jeunes. » La MFR a aussi noué un bail de 3 ans renouvelable pour disposer d'une parcelle d'un hectare, à proximité de ses bâtiments. « Mon collègue Hervé Bergé va y former les élèves à la sécurité », indique Franck Devort. « Et nous allons aussi travailler sur des essais avec des partenaires qui nous fourniront des semences. »

Effectifs en progression pour le BTS ACSE

Du côté de l'Agrocampus de Saintonge, l'optimisme est également de mise. Au lycée Desclaude, les effectifs sont en hausse de 6% ; idem au lycée de Chadignac (+ 5%). « Nous avons une augmentation en horticulture, alors qu'il y avait une baisse auparavant », note Myriam Huet. La directrice de



Cédric Faimail / GFA

Le lycée Desclaude ambitionne de participer au Trophée international de l'enseignement agricole en février prochain (ici, une photo de l'édition 2023).

l'Agrocampus souligne toutefois une petite baisse (- 4%) au lycée Le Renaudin de Jonzac, en bac pro CGEA : « on sent un fléchissement en viticulture, avec les incertitudes... » Nouveauté de l'an passé, le BTS ACSE (Analyse, conduite et stratégie de l'exploitation agricole) est reconduit cette année avec une belle consolidation, puisqu'il devrait y avoir plus de 15 élèves au lieu d'une dizaine à la rentrée 2023. « Nous constatons aussi une augmentation en BTS Gestion et maîtrise de l'eau », indique Myriam Huet. « En technico-commercial, par contre, nous avons encore de la place. » La formation est aujourd'hui plutôt tournée vers les mondes de la jardinerie et de l'animalerie ; pour la directrice, une extension au domaine des agrofournitures est à envisager. Le brevet professionnel Conducteur de machines agricoles connaît également une progression des effectifs, passant de 5 apprenants l'an passé à une quinzaine cette année. Ces formations participent à la bonne forme globale de l'apprentissage au sein de l'Agrocampus, avec une hausse comprise entre 2 et 5 % pour cette rentrée. Cette nouvelle année permettra aux élèves d'étréner plusieurs équipements, à commencer par le gymnase attendu de longue date au lycée Le Renaudin. Le nouveau hall technologique du lycée Desclaude devrait également être mis

en service d'ici quelques semaines.

L'accent sera aussi mis cette année sur la participation à plusieurs concours. Après celui du meilleur apprenti l'an dernier, les élèves de Chadignac pourraient viser les Olympiades des Métiers dans les mois à venir. Mais le défi sera aussi relevé pour le lycée Desclaude, qui participera pour la première fois au Trophée international de l'enseignement agricole lors du Salon de l'agriculture 2025. « L'idée, c'est qu'on y parte avec une équipe d'apprentis en élevage, de bacs STAV (Sciences et technologies du vivant), de BTS ACSE », résume Myriam Huet. « Je pense que les jeunes ont besoin de participer à des événements qui les mobilisent. »

Réflexion sur la formation adulte

Au lycée agricole privé St-Antoine de Bois, les effectifs seront de 260 élèves pour cette rentrée, « comme l'année dernière, avec beaucoup de jeunes motivés », indique la directrice Michaële Berger. Ici aussi, la carte des formations restera similaire à celle de l'an passé, même si des réflexions existent pour la faire évoluer : « Nous réfléchissons à un titre de reconnaissance d'acquis d'expérience, pour des gens qui ont du mal avec la formation scolaire traditionnelle », indique la responsable de l'établissement. Ce titre porterait sur des savoir-faire agricoles. « Mais il faut déjà qu'on se forme pour accompagner les candidats ! »

En attendant, l'année sera fournie en activités et voyages scolaires : excursion en Espagne pour les collégiens, à Oradour pour les CAP, concours de saut d'obstacle lors des portes ouvertes en avril ou trail pour la section nature en mai... Les chantiers vignes, qui permettent aux jeunes de travailler pour le financement de ces voyages tout en acquérant de l'expérience agricole, seront reconduits. Les élèves pourront également participer au concours de jugement de bovins par les jeunes en fin d'année, ainsi qu'à des concours ovins. Autant d'événements qui, pour Michaële Berger, permettent « d'essayer de faire naître les vocations ».

KÉVIN BRANCELEONI