

L'exploitation agricole du lycée

Un outil pédagogique adapté aux formations

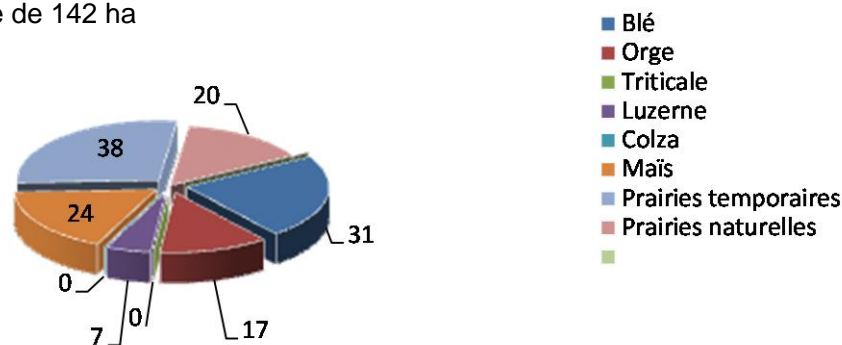
• Personnel

Quatre personnes travaillent sur l'exploitation :

- Un Chef d'exploitation : Pédagogie, gestion et management,
- Un Vacher : Atelier lait et cultures,
- Un Porcher : Atelier porcs et cultures
- Un Berger : Atelier ovins et cultures.

• Assolement 2015 (en ha)

Surface totale de 142 ha



• Présentation des ateliers

L'exploitation est divisée en deux sites et comprend deux ateliers :

- La Blancherie : Site de l'atelier Lait
 - 55 vaches de race Prim'Holstein : 8 600 litres/vache/an.
 - ✓ Salle de traite : 2x6 postes en épi.
 - ✓ Nurserie
 - Bâtiments aux normes (Stabulation, fumière, local phytosanitaire)
 - Hangar à matériel, atelier
 - Salle pédagogique, vestiaires, bureau
- Beauséjour : Site des ateliers Porcs
 - 50 truies ⇒ naisseur engraisseur
 - 2 bâtiments :
 - ✓ Maternité, gestante sur paille,
 - ✓ Post Sevrage et engraissement sur paille.
- Beauséjour : Projet Bergerie
 - 200 brebis
 - Label rouge et sélection.

• Une exploitation à but pédagogique...

L'exploitation du lycée agricole est une exploitation à part entière. Elle est présente sur le lycée dans un but avant tout pédagogique.

Les élèves et étudiants l'utilisent dans le cadre de leur formation pratique. Ils y passent **17 200 heures / an** réparties de la manière suivante:

- Travaux pratiques et dirigés : 12 000 heures, par demi-journées
- Mini Stages d'une semaine : 4 400 heures
- Support pour visites, expérimentation et utilisation des résultats : 800 heures

L'exploitation est également un support pédagogique pour les apprentis du CFA et les stagiaires adultes du CFPPA.

Qui mobilise la majorité des formations ...

L'exploitation est utilisée comme support pédagogique en majorité pour les formations de BAC PRO CGEA et de BAC TECHNO STAV.

- Les élèves de ces formations réalisent de nombreux TP (en zootechnie, phytotechnie, agroéquipement), et effectuent un stage d'une semaine sur l'exploitation en lait ou en porcs.
- Les étudiants de BTS PA utilisent les ateliers lait et porcs pour réaliser des TP hebdomadaires de 4 heures.

Dans la réalisation de travaux diversifiés.

- Analyses des résultats de l'exploitation, interprétations des analyses fourragères
- Suivi de troupeau, intervention sur les animaux:
 - ✓ Traite, alimentation
 - ✓ Contention, pesées...
 - ✓ Soins ...
- Suivi des cultures : profils culturaux, comptage, diagnostic cultures...
- Fonctionnement, utilisation et entretien du matériel.

• Projets

L'exploitation, dans une stratégie d'adaptation et de changement, fait évoluer ses pratiques :

- Recherche d'une autonomie alimentaire par l'intégration des céréales dans l'alimentation des porcs et production de fourrages riche en protéines.
- Recherche de diminution de l'utilisation des produits phytosanitaires (herbicides, fongicides)
 - Plan d'analyse des sols.

Elle développe aussi des actions et projets nouveaux :

- Vente directe de caissettes de viande (veaux, génisses et porcs).
- Implantation d'une haie mellifère.



l'esprit grand ouvert

