

PRÉSENTATION DU CNEAP

Les lycées du CNEAP, au-delà de leurs missions de formation et d'insertion professionnelle, constituent de véritables centres de ressources et un réseau d'employeurs. Acteurs locaux majeurs, ils participent activement à la dynamique des territoires.

Trois voies, trois choix, trois façons de réussir

- De la 4^e à l'École d'ingénieur, le réseau CNEAP propose près de 300 diplômes et certifications en formation initiale scolaire.
 - > [Le réseau CNEAP : 190 lycées](#)
- Pour les jeunes de 16 à 29 ans, l'apprentissage est une voie de formation qui permet l'obtention d'un diplôme ou titre et l'acquisition de savoir-faire professionnel.
 - > [Le réseau CNEAP : 75 centres et unités de formation par apprentissage - CFA-UFA](#)
- Se former tout au long de la vie grâce à la formation professionnelle continue, c'est enrichir ses qualifications et son parcours, faire reconnaître son expérience.
 - > [Le réseau CNEAP : 100 Centres de Formation Continue – CFC](#)

Une représentation nationale...

Le siège de la fédération CNEAP, c'est une équipe de 20 permanents en lien constant avec les interlocuteurs institutionnels d'une part et les établissements du réseau d'autre part. Être à l'écoute, promouvoir les intérêts du réseau et être force de proposition constituent le leitmotiv de l'équipe parisienne au quotidien.

... et régionale

L'action du CNEAP est décentralisée dans les régions en conseils régionaux appelés CNEAP-Région. 13 CNEAP-Région représentent l'enseignement agricole privé auprès des collectivités, autorités ou administrations régionales. Cette structuration assure et renforce la visibilité du réseau CNEAP et participe à la vitalité des établissements, par l'action des délégués régionaux (DREAP).

Un institut de formation, l'IFEAP

L'institut met en œuvre la formation initiale et continue des personnels du réseau CNEAP. Implanté à Angers et Montrouge, il réalise plus de 60% de son activité en région, et développe aujourd'hui son offre de formation autour des domaines suivants : les relations humaines, la pédagogie, la vie scolaire, l'accompagnement et la conduite de projet, le management et l'ingénierie de formation. Il compte 4 000 inscrits représentant 100 000 heures stagiaires par an.



ÉDITORIAL

Deuxième édition de notre livret, *Réussir avec le CNEAP*, une nouvelle édition considérablement enrichie.

En 2018, nous avons souhaité valoriser les activités des fermes et des exploitations annexées de nos établissements, faire un point sur la dynamique des formations liées à la production agricole. Aujourd'hui dans ce guide, vous trouverez les informations actualisées et complétées de la 1^{ère} édition, mais également un répertoire des dispositifs de participation à l'animation des territoires mis en place dans nos lycées dans les autres filières de production et les autres « métiers ».

Par la loi Rocard qui détermine les missions des établissements de notre réseau, les lycées ont l'obligation de participer à l'animation et à la dynamique des territoires, entretenant ainsi des liens forts avec les autres acteurs de ces territoires. Tel est le projet dont notre réseau s'est doté en 2018 : *Eduquer, former, agir pour nos territoires 2018-2023*. Le projet du CNEAP 2018-2023 insiste sur l'idée que la formation professionnelle est constitutive de l'identité de la personne et le réseau de nos 220 établissements forme un maillon essentiel à cette réussite du jeune.

Sait-on suffisamment que de nombreux établissements à l'écoute et en veille des besoins de leurs territoires ont bâti des partenariats innovants et performants ?

Des crèches, des maison d'aide maternelles (MAM), des centres d'accueil pour les vacances dans des lieux à fort potentiel touristique, des habitats pour des publics défavorisés, des magasins pédagogiques diffusant en circuits courts des produits de l'établissement et des producteurs locaux, des villages de *start up*, ... constituent la première génération d'*entreprises éducatives* tournées vers le territoire et sa population.



La première génération d'entreprises éducatives tournées vers le territoire et sa population.

Conscients des besoins diversifiés qui s'expriment, les établissements du CNEAP s'organisent pour offrir une réponse cohérente et globale aux attentes exprimées par les acteurs économiques, politiques et sociaux de leur environnement. Ce livret montre la diversité de leur offre, l'adaptation de leurs structures et leur détermination à servir le bien commun.

Dans le paysage extrêmement mobile et novateur que les nouvelles lois de 2018 ont créé, le CNEAP offre ainsi une réponse à vos attentes, qu'elles soient en formation initiale par voie scolaire ou par apprentissage, ou dans le cadre de la formation continue.

Que ce livret contribue à faire reconnaître leur apport éducatif dans le projet du réseau CNEAP et sur les territoires. Il trouve son fondement dans la réalité de terrain, dans une approche de proximité qui, toutefois, n'exclut pas une ouverture sur un monde diversifié. Nos lycées et nos centres de formation sont attentifs aux attentes sociétales et s'inscrivent pleinement dans la préoccupation de la sauvegarde de la maison commune qu'est notre planète tout autant que dans le souci de nourrir l'humanité et de la faire mieux vivre.

Nous vous souhaitons une très belle découverte.

Philippe Poussin
Secrétaire général du CNEAP

EXPLOITATIONS AGRICOLES

P.09



CENTRES ÉQUESTRES

P.83



ATELIERS PÉDAGOGIQUES

P.117



MAGASINS - POINTS DE VENTE

P.169



2^{nde} pro – seconde professionnelle

2^{nde} GT – seconde générale et technologique

4^e/3^e EA – quatrième et troisième de l'enseignement agricole

A - Aquaculture

ACSE – Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise agricole

ACMM – Agroéquipement, Conduite et Maintenance des Matériels

ANABIOTECH – Analyses Agricoles, biologiques et Biotechnologiques

AP – aménagements paysagers

APV – Agronomie Productions Végétales

ARC – Agriculture des Régions Chaudes

Bac Pro – Baccalauréat Professionnel

Bac Techno - Baccalauréat technologique

Bac G - Baccalauréat général

BIT – Bio-industries de Transformation

BP – Brevet Professionnel

BTSA – Brevet de Technicien Supérieur Agricole

CAPa – Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole

CGEA – Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole

CGEH – Conduite et Gestion de l'Entreprise Hippique

CGESCF – Conduite et Gestion de l'Entreprise du Secteur Canin et Félin

CGEVV – Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-vinicole

CPH – Conduite de Productions Horticoles

CS – Certificat de Spécialisation

Cs – Cavalier soigneur

CV – Conseil Vente

DARC – Développement de l'Agriculture des Régions Chaudes

DATR – Développement et Animation des Territoires Ruraux

GEA – Génie des Equipements Agricoles

GEMEAU – GEstion et Maîtrise de l'EAU

GF – Gestion Forestière

GPN – Gestion et Protection de la Nature

IA – Industries Alimentaires

JP – Jardinier Paysagiste

LCE – Lad-Cavalier d'entraînement

LCQ – Laboratoire Contrôle Qualité

- MA** – Métiers de l'agriculture
- MF** – Maréchal Ferrant
- NJPF** – Nature Jardin Paysage Forêt
- OIA** – Opérateur en Industrie Agroalimentaire
- PA** – Productions Animales
- P Aqua** - Productions Aquacoles
- Pro** – Professionnel(le)
- PS** – Palefrenier Soigneur
- PV** – Productions Végétales
- RAPH** – Responsable d'Atelier de Productions Horticoles
- RCF** – Responsable de Chantiers Forestiers
- REA** – Responsable d'Entreprise Agricole
- REH** – Responsable d'Entreprise Hippique
- SAP** – Services A la Personne
- SAPAT** – Services Aux Personnes et Aux Territoires
- SAPVER** – Services Aux Personnes et Ventes en Espace Rural
- STA** – Sciences et Technologies des Aliments
- STAV** – Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant
- SVN** – Surveillant Visiteur de Nuit
- TACE** – Travaux Agricoles et Conduite d'Engins
- TC** – Technico-Commercial
- TCVJ** – Technicien Conseil Vente de produits de Jardin
- TCV-Ali** - Technicien Conseil Vente en Alimentation
- TCV-Ani** - Technicien Conseil Vente en Animalerie
- TECF** – Travaux de l'Élevage Canin Félin
- TEE** – Travaux d'Entretien de l'Environnement
- TEPE** – Travaux en Exploitation de Polyculture-Élevage
- TF** – Travaux Forestiers
- TH** – Travaux Horticoles
- TL** – Travaux de Laboratoire
- TP** – Travaux paysagers
- TVV** – Travaux de la Vigne et du Vin
- VO** – Viticulture - Œnologie



43

EXPLOITATIONS
AGRICOLES
ANNEXÉES



132

SALARIÉS



2 060

HECTARES



27 500 m²

DE SERRES

EXPLOITATIONS AGRICOLES



12

HECTARES
DE VERGERS

11 244

ÉLÈVES
EN FORMATION
INITIALE

87%

DE TAUX
DE RÉUSSITE



30

LABELS
DE QUALITÉS



151 000

LITRES
DE VIN



6 220 000

LITRES
DE LAIT



9 730

VOLAILLES



1 370

BOVINS



11 240

PORCINS



AUVERGNE RHÔNE-ALPES

LAP ETIENNE GAUTIER – NANDAX – 42	P.41
INSTITUT AGRICOLE PRIVÉ SANDAR – LIMONEST – 69	P.69
LHP LYON PRESSIN – SAINT GENIS LAVAL – 69	P.71
LAP COSTA DE BEAUREGARD – CHAMBERY – 73	P.73

BRETAGNE

LEGTHP SAINT-ILAN – LANGUEUX – 22	P.17
LEAP POMMÉRIT – POMMÉRIT JAUDY – 22	P.19
COLLÈGE LYCÉE LA VILLE DAVY – QUÉSSOY – 22	P.21
LYCÉE DE L'HORTICULTURE ET DU PAYSAGE DE KERBERNEZ – PLOMELIN – 29	P.29
LYCÉE LES VERGERS – DOL DE BRETAGNE – 35	P.37
GROUPE ANTOINE DE SAINT EXUPÉRY – RENNES – 35	P.39
LEAP KERPLOUZ LASALLE – AURAY – 56	P.53
LYCÉE LA TOUCHE – PLOËRMEL – 56	P.55
LYCÉE KERLEBOST – PONTIVY – 56	P.57

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LATP LASALLE – LEVIER – 25	P.23
----------------------------	------

CENTRE VAL DE LOIRE

LEAP DE NERMONT – CHATEAUDUN – 28	P.27
ECOLE DES ETABLIERES – LA ROCHE SUR YON – 85	P.79

HAUTS DE FRANCE

LYCÉE PRIVÉ ROBERT SCHUMAN – CHAUNY – 02	P.11
INSTITUT DE GENECH – GENECH – 59	P.59

NORMANDIE

INSTITUT LEMONNIER – CAEN – 14	P.15
LEAP TOURVILLE – PONT AUDEMER – 27	P.25
LYCÉE AGRICOLE LA SALLE – MONTEBOURG – 50	P.51
LAP GIEL DON BOSCO – GIEL COURTEILLES – 61	P.61

NOUVELLE AQUITAINE

LARP DE SOULE – MAULEON LICHARRE – 64	P.63
LTP NAY BAUDREIX – NAY – 64	P.65
LAP SAINT CHRISTOPHE – SAINT PEE SUR NIVELLE – 64	P.67

OCCITANIE

LYCÉE SAINT FRANÇOIS LA CADÈNE – LABEGE – 31	P.31
CAMPUS LA SALLE SAINT CHRISTOPHE – MASSEUBE – 32	P.33
LYCÉE AGRICOLE BONNE TERRE – PEZENAS – 34	P.35
LYCÉE AGRICOLE TERRE NOUVELLE – MARVEJOLS – 48	P.47
LAP TOUSCAYRATS – VERDALLE – 81	P.75

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

CAMPUS FONTLONGUE – MIRAMAS – 13	P.13
LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE – ST MAXIMIN LA SAINTE BAUME – 83	P.77

PAYS DE LA LOIRE

LYCÉE ST CLAIR BLAIN-DERVAL – DERVAL – 44	P.43
PÔLE DE FORMATION BRIACÉ – LE LANDREAU – 44	P.45
CAMPUS DE POUILLÉ ANGERS – LES PONTS DE CE – 49	P.49

POLYNÉSIE FRANÇAISE

CED SAINT JOSEPH – TAIOHAE NUKU HIVA – 98	P.81
---	------



LYCÉE PRIVÉ ROBERT SCHUMAN – CHAUNY – 02

Exploitation Agricole



Les productions

- **Végétal**
 - > 2,5 hectares de betterave
 - > 1 hectare de maïs
 - > 8,5 hectares de blé
 - > Verger à pommes à couteau
 - > Maraichage 150 m²
- **Elevage**
 - > 40 poules
 - > Ruches



L'équipe

L'équipe est dirigée par Mr Guillaume BONO et 4 enseignants. L'équipe est composée d'enseignants, de formateurs et surtout des apprenants. C'est une exploitation à but pédagogique, l'ensemble des actions sont faites par les élèves, les enseignants faisant l'encadrement.

Les résultats de l'exploitation sont utilisés à des fins pédagogiques, comme le suivi de parcelle, les rendements, les analyses de sols...



L'exploitation

L'exploitation sert aussi bien aux apprentis qu'aux élèves. Elle est menée de façon raisonnée, avec l'utilisation de matériel de désherbage mécanique ou thermique. En effet sur le lycée de nombreux élèves sont en filière production et participent aux cultures. Une autre partie de jeunes sont en agroéquipement et vont tester différents types de matériels, ainsi que leurs réglages.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 14 hectares en agriculture traditionnelle



Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

Nous organisons plusieurs démonstrations de matériels par an, faites par les constructeurs, et en septembre nous avons coorganisé le festival du non-labour (événement national) avec mise en place d'une vitrine de couverts végétaux.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

Nous développons encore plus cette année du maraichage et une production de petits fruits rouges en plus de la production florale (au printemps et à l'automne) pour à terme animer un magasin de vente directe.

Dans notre pâture nous voulons également développer l'accueil d'animaux en pension (cette année un lot d'agnelle Ile de France), ceci servant de base d'études à nos jeunes. ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} d'enseignement agricole
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture - Grande Culture
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Pro Agroéquipements
 - > Bac Pro CGEA
 - > BTSA GPN
- **Formation par Apprentissage**
 - > BP Agroéquipement
 - > BP Conduite et maintenance des matériels
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture
 - > BTSA ACSE
 - > BTSA GDEA
- **Formation Continue**
 - > Techniques Professionnelles :
 - Travail des métaux
 - Formation Aménagement paysager
 - Maintenance des matériels parcs et jardins
 - > CACES
 - > ADEMA



Nous contacter

Lycée Privé Robert Schuman
10 Route d'Ugny
02300 CHAUNY
chauny@cneap.fr
www.robertschuman02.org
Tél : 03 23 39 17 17



CAMPUS FONTLONGUE – MIRAMAS – 13

Exploitation agricole • Ateliers pédagogiques



Les productions

- **Végétal**
- > Horticulture : fleurs, plantes, maraîchage
- **Autres**
- > Serre de production



L'exploitation

Située sur un domaine de 6 hectares, le Campus Fontlongue est présent sur la ville de Miramas depuis plus de 100 ans. Elèves et étudiants évoluent dans un milieu en adéquation avec les formations qui sont principalement orientées vers la Nature et l'Environnement.

Immergez-vous dans un parc entièrement paysagé et arboré et profitez d'un environnement d'exception entièrement clos et sécurisé propice au travail et au bien-être.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 6 Ha



Les formations proposées

- **Formation initiale**

- > Bac Pro SAPAT
- > Bac Pro Aménagements paysagers
- > Bac Pro Productions horticoles
- > Seconde Générale et Technologique
- > Bac Techno STAV
- > Bac Général
- > BTSA ACSE
- > BTSA GEMEAU

- **Formation par Apprentissage**

- > Titre RCD Responsable de Centre de profit en Distribution
- > CS Arrosage
- > CS Responsable conduite de cultures protégées (chef de culture) niveau III
- > CS Hydraulique agricole niveau III
- > DIMA pour Classe Préparatoire à l'Apprentissage

- **Formation Continue**

- > CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance
- > CAP agricole Jardinier paysagiste
- > Titre RCD Responsable de Centre de profit en Distribution
- > Préparation aux concours :
 - Aide-soignant
 - Auxiliaire puériculture
 - Médico-sociaux



Nous contacter

Campus Fontlongue
Boulevard Théodore Aubanel
13148 MIRAMAS Cedex
miramas@cneap.fr
www.fontlongue.fr
Tél : 04 90 58 18 46



INSTITUT LEMONNIER – CAEN – 14

Exploitation agricole • Magasin



Les productions

- **Végétal**
 - > Maraîchage : plants de légumes, aromates, légumes...
 - > Horticulture : annuelles, bisannuelles, plantes à massif
 - > Pépinière : arbustes
- **Elevage**
- > Apiculture
- **Autres**
- > Production et commercialisation : de coulis, de confitures, de gelées...



L'équipe

Des enseignants responsables des espaces et un référent de l'association de réinsertion qui assurent la production dans la serre.



L'exploitation

- **Sur le site de CAEN :**
 - > Une surface totale de 1500 m²
 - > Une serre en verre de production : 1000 m² mis à disposition et exploités par une association de réinsertion professionnelle.
 - > Une serre chaude de stockage et multiplication des végétaux : 200 m² pour des séances de travaux pratiques.
 - > Un point de vente ouvert au public, une jardinerie pédagogique : 200 m²
 - > Une animalerie pédagogique : 100 m²
 - > Un rucher de 5 ruches.

Ces espaces pédagogiques sont utilisés par la filière Vente et commerce : Bac Pro Technicien Conseil Vente en Produits de Jardin et BTS TC Produits Alimentaires et Boissons et par les 4ème et 3ème Enseignement Agricole

- **Sur le site de SAINT GABRIEL BRECY :**
 - > Une surface totale de 8000 m²
 - > Une serre verre de production : 250 m²
 - > Des tunnels de production : 750 m²
 - > Des cultures de plein champ : 7000 m²
 - > Autre : cuisine pédagogique permettant la transformation de fruits et légumes.

Ces espaces pédagogiques sont utilisés par la filière Horticole : CAP et Bac Pro Conduite de Productions Horticoles et par la filière Service : CAP agricole Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

Agriculture raisonnée - Certification Bio

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- Sur le site de CAEN

Le point de vente est ouvert au public avec des animations commerciales : fête de l'automne, fête du printemps et marché de Noël. Pour compléter l'offre commerciale de la serre pédagogique, le lycée agricole a signé un partenariat avec une enseigne qui commercialise des produits fermiers de tout le territoire français, complétés par des produits artisanaux ou de PME locales ou encore du commerce équitable. Toute personne qui le souhaite peut faire sa commande sur internet et être livré au point de vente de l'établissement. Une remorque de marché, outil pédagogique d'extension du point de vente, permet désormais aux élèves de s'initier à un autre mode de vente : ponctuel, événementiel ou promotionnel dans des lieux divers.

- Sur le site de SAINT GABRIEL BRECY

Des ventes directes aux particuliers sont organisées régulièrement. Des ventes ont lieu lors d'évènements locaux : expositions, marchés...

Quels sont les projets de l'exploitation ?

Sur le site de CAEN : la mise en place de la régulation par automate : des ouvrants, des toiles d'ombrage et de l'arrosage.

Sur le Site de SAINT GABRIEL BRECY : ouverture d'un point de vente. ”



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole SAPVER
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture - Productions horticoles
 - > Bac Pro Laboratoire Contrôle Qualité
 - > Bac Pro TCV Produits de jardin
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > BTSa TC Produits alimentaires - Boissons



Nous contacter

Institut Lemonnier
60 rue d'Hérouville
CS 80269 - 14013 CAEN Cedex
caen@cneap.fr
www.institut-lemonnier.fr
Tél : 02 31 46 72 00



LEGTHP SAINT-ILAN – LANGUEUX – 22

Exploitation Agricole • Magasin



Les productions

- **Végétal**
 - > Maraîchage : culture légumière
 - > Horticulture : floriculture
 - > Verger historique
 - > Pommes à cidre
- **Autres**
 - > Aquaponie
 - > Arboretum



L'équipe

Dirigée par Laurent BEUNEL



L'exploitation

Située sur un site exceptionnel de 20 hectares en bord de mer à proximité de Saint-Brieuc et Lamballe.

> Floriculture : La serre en verre de 4200 m² accueille :

Une zone pédagogique de 3 cellules de 164 m² avec cultures d'Anthurium, de plantes fleuries (géraniums, cyclamens...) et multiplication sur tablettes

Une serre florale de 2800 m²
940 m² d'abris froids.

> Culture légumière : Une serre en verre de 1500 m², est consacrée à la culture hors sol de petits fruits (fraises, tomates...). Autre outil pédagogique, 2000 m² de plein champ et 1200 m² d'abris froids sont cultivés par les élèves et l'équipe pédagogique pour produire choux, poireaux, oignons, salades, épinards et plants de légumes variés.

> Un verger historique : Créé en 1960, le verger de 1000 m² de pommiers, poiriers et autres fruitiers variés est un lieu de pratique grandeur nature pour les élèves.

> L'espace vente : Les fruits, légumes et plantes produits au sein de l'École sont proposés à la vente au grand public par les élèves de la filière commerce.

Taille de l'exploitation

L'exploitation du Lycée de Saint-Ilan s'étend sur 10 hectares consacrés à la production horticole.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste, Métiers de l'agriculture Horticulture
 - > Bac Pro Aménagements paysagers, TCV Produits de jardin, Conduite de Productions Horticoles
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTSa TC Alimentaires – Boissons, TC Jardin et Végétaux d'ornement
 - > BTSa Production horticole, Aménagements paysagers
 - > Licence Pro Infographie Paysagère
 - > Licence Pro Gestion de chantier, création et reprise d'entreprise
- **Formation Apprentissage**
 - > CAP Fleuriste
- **Formation continue**
 - > CAP Fleuriste
 - > BP Fleuriste
 - > BPA Ouvrier en productions horticoles et maraîchage
 - > BP Responsable d'équipe en productions horticoles
 - > CS Collaborateur de concepteur paysagiste (infographie paysagère)
 - > ATE agricole : préqualification aux métiers de l'agriculture (aménagements paysagers, horticulture, élevage, machinisme)
 - > ADEMA : découverte des filières agricoles
 - > Modules professionnalisants : Certiphyto, Protection Biologique intégrée, Maladies et ravageurs, Sécurité SST, infographie...



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

Saint-Ilan pratique l'agriculture raisonnée pour valoriser les bonnes pratiques, respectueuses de l'environnement.

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

L'exploitation accueille des partenaires sur son site, le but étant de faire découvrir aux élèves lors de stages, la réalité des exigences d'une entreprise privée.

La pépinière botanique de St Ilan : en hors sol de 20 000 végétaux à travers plus de 1300 références.

La station d'expérimentation, plantes en pot «Astredhor Loire Bretagne», travaille sur la diminution des intrants chimiques, les stimulateurs de défenses des plantes, les éclairages leds, les microorganismes. Vente dans le magasin pédagogique, les élèves de la section de production des légumes et fleurs et de la section commerce accueillent les clients.

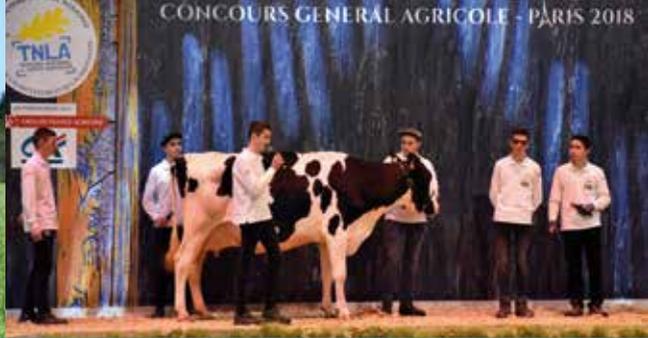
Quels sont les projets de l'exploitation ?

La mise en place de la régulation par automate : des ouvrants, des toiles d'ombrage et de l'arrosage. ”



Nous contacter

LEGTHP Saint-Ilan
52 rue Saint-Ilan
BP 14 - 22360 LANGUEUX
langueux@cneap.fr
www.hortilan.com
Tél : 02 96 52 58 58



LEAP POMMERIT – POMMERIT JAUDY – 22

Exploitation agricole • Centre équestre • Ateliers pédagogiques



Les productions

- **Elevage**
 - > Porc : 210 truies naisseurs 5000 porcs charcutiers
 - > Vaches laitières : 60 de race Primholstein (620 000l)
 - > Cavalerie de 20 chevaux pour l'école d'équitation
- **Végétal**
 - > 30 ha de prairies temporaires
 - > 18 ha maïs ensilage
 - > 2 ha betteraves



L'équipe

L'exploitation est conduite par 4 salariés à temps plein et coordonnée par 2 d'entre eux :

- > Céline LE CALVEZ responsable du pôle porcin
- > Sébastien TANGUY responsable du pôle laitier et des cultures

Le lien avec l'équipe pédagogique est assuré par 2 enseignants :

- 1 référent pédagogique pôle porcin
- 1 référent pédagogique pôle laitier



L'exploitation

L'exploitation se compose de 15 hectares pour l'atelier équin, 50 hectares dédiés aux productions fourragères destinés à l'atelier vaches laitières et 15 hectares sont utilisés pour des cultures céréalières et protéagineuse pour la vente.

L'atelier porc est exclusivement en hors sol.

L'élevage porcs est un élevage naisseur- engraisseur qui regroupe 210 truies avec une production de 5000 porcs charcutiers par an, sous un cahier des charges qualitatif avec une alimentation sans OGM et sans antibiotiques. Il dispose d'une station biologique de traitement du lisier (abattement de 95% de l'azote et de 93% du phosphore)

L'élevage laitier est constitué de 60 vaches laitières Prim'Holstein, les animaux ont un accès aux champs toute l'année. L'exploitation a travaillé sur le bien-être animal (luminothérapie, brumisateur d'huiles essentielles...) ainsi que sur la technologie avec une alimentation automatisée et un robot de traite.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 80 hectares.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

« Contrat d'autonomie et de progrès » signé avec le Conseil Régional de Bretagne.

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

L'exploitation du lycée conduit chaque année des essais ou démonstrations en partenariat avec la chambre d'agriculture 22 et des coopératives (essais variétés, essais méthodes culturales...).

Nous organisons aussi depuis 2 ans une journée professionnelle « Smart Agri » qui réunit les entreprises développant les solutions numériques au service de l'agriculture.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

La priorité demeure l'optimisation pédagogique de l'exploitation (fréquentation des apprenants, qualité pédagogique de l'accompagnement). Nous poursuivons l'évolution des systèmes de production vers davantage d'autonomie alimentaire et énergétique. Nous réfléchissons à l'évolution possible des bâtiments d'élevage en production porcine afin d'anticiper les interpellations sociétales. ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGEA
 - > Bac Pro CGE du secteur Canin et Félin
 - > Bac Pro Agroéquipement
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTS ACSE
 - > BTS STA
- **Formation Apprentissage**
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture Productions animales
 - > Bac Pro CGEA
 - > BTS GPN



Nous contacter

LEAP POMMERIT
Lieudit Chef du Bois
CS 60020 - 22450 POMMERIT JAUDY
pommerit-jaudy@cneap.fr
www.lycee.pommerit.fr
Tél : 02 96 91 35 63



COLLÈGE LYCÉE LA VILLE DAVY – QUESOY – 22

Exploitation agricole • Centre équestre



Les productions

- **Elevage**
 - > Porc : 110 truies naisseurs-engraisseurs, 50% d'engraissement sur site
 - > Lait : 105 vaches laitières
1 050 000 de litres produits/an
- **Végétal : 149 ha de SAU dont**
 - > 122 ha de surface fourragère principale (40 ha de maïs, 70 ha de prairies temporaires et 12 ha de prairies naturelles) destinés à l'atelier bovins-lait
 - > 22 ha de surface culture de vente (majoritairement en blé)
 - > 5 ha réservés à l'atelier équin
- **Apiculture**
 - > Présence du rucher école du GDSA (Groupement de Défense Sanitaire Apicole) sur le lycée (10 ruches)



L'exploitation

La SCEA exploite l'ensemble du foncier et héberge l'atelier laitier. L'exploitation SCEA La Ville Davy est un lieu de découverte et un lieu d'apprentissage des gestes professionnels, un espace d'observation, d'analyse, de réflexion et de projets pour l'ensemble des élèves et étudiants du lycée.

Sur les 120 hectares réservés à la production de fourrages, l'herbe est la culture dominante et représente 65%. Elle est pâturée ou récoltée en vert pour l'alimentation des vaches laitières. Le troupeau laitier est le berceau d'un certain nombre de taureaux qui sont aujourd'hui sélectionnés comme les meilleurs reproducteurs en insémination. Une partie du lait produit est utilisée directement par la cuisine du lycée.



L'équipe

- Une SCEA issue de l'association entre La Ville Davy et deux agriculteurs.
- > Gaëtan BURLLOT assure la coordination des activités pédagogiques
 - > Claude FILLÂTRE, enseignant en gestion & agronomie et coordinateur du BTS ACSE
 - > David DESBOIS assure l'atelier porc



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

Membre du réseau Déphy (groupe Eco-phyto 2018) visant à réduire l'utilisation des intrants – phytosanitaires et engrais – dans les productions végétales.

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Accueil de réunions d'éleveurs (réseau Déphy, réseau d'éleveurs laitiers)
- > Lieu de découverte de la production par l'accueil d'écoles, de personnes en reconversion professionnelle, de personnes autistes.
- > Expérimentation d'aliments en production porcine en lien avec la coopérative Triskalia.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

Les investissements dans le cadre du Contrat d'Autonomie et de Progrès ont permis de rénover l'atelier de production laitière – construction d'une stabulation avec logettes pour les vaches et d'une salle de traite de 2 x 11 postes – et l'engraissement de porcs charcutiers pour l'orienter vers le Label Rouge. Cela va permettre de renforcer l'utilisation pédagogique et de l'ouvrir plus largement au public pour valoriser les métiers de l'agriculture. ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture Ruminants
 - > Bac Pro GMNF
 - > Bac Pro CGEA
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTSA ACSE



Nous contacter

Collège Lycée La Ville Davy
51 rue de la Corderie
22120 QUESSOY
quessoy@cneap.fr
www.lavilledavy.fr
Tél : 02 96 42 52 00



LATP LASALLE – LEVIER – 25

Exploitation agricole • Centre équestre



Les productions

- Elevage
 - > 50 brebis viande + agneaux
 - > 15 vaches d'engraissement
- Végétal
 - > Prairies permanentes



L'équipe

Une personne est responsable du pôle équestre et en assure le fonctionnement courant. A côté de cette personne il y a 4 enseignants d'équitation qui interviennent pour les différentes formations.



L'exploitation

La vocation de l'exploitation est herbagère puisque toutes les surfaces sont en prairie naturelle et elles sont destinées à faire du foin, du regain et du pâturage.

Un à deux hectares sont destinés aux paddocks.

Le centre équestre est l'indispensable support des formations « cheval » de l'établissement. Il appartient au lycée et il est géré par l'établissement.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 32 Hectares.



Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

Nous organisons sur le site des concours d'animaux, le concours de pointage... Le centre équestre est partiellement ouvert sur l'extérieur. Nous organisons des stages (CSO - dressage) à la fois pour nos élèves mais aussi pour des personnes extérieures. De plus, nous organisons chaque année un CSO ouvert à tous.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

Au niveau des projets, nous souhaitons développer la partie « vente en circuit de proximité », que ce soit pour les agneaux ou pour la viande bovine. Cela a déjà débuté mais il faudrait pouvoir augmenter cette part de débouchés.

Nous réfléchissons actuellement à la possibilité d'ouvrir une option équitation pour les élèves du collège EN de façon à peut-être proposer à ces jeunes de poursuivre en filière « cheval ».



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Palefrenier soigneur
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Ruminants
 - > Bac Pro CGEA
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTS ACSE



Nous contacter

LATP La Salle
1 Place Cretin
25270 LEVIER
levier@cneap.fr
www.lycee-lasalle-levier.org
Tél : 03 81 89 58 58



LEAP TOURVILLE – PONT AUDEMER – 27

Exploitation agricole • Magasin



Les productions

- **Les Animaux de la ferme pédagogique**
 - > Porcs de Bayeux, Moutons, Chèvres, Volailles : Poules de Gournay, Brahmas, Faverolles et Soie, Canards de Rouen, de Duclair et de Barbarie, Oies Normandes, Dindes, une ânesse du Cotentin, une jument Cob Normand, lapins Normand
- **Animaux de compagnie :**
 - > Chinchillas, Cochons d'Inde, Lapins nains, Tourterelles
- **Elevage :**
 - > 85 Vaches laitières (680 000l de lait produit)
 - > Taurillons (40/an)

- **Végétal**
 - > 9 ha d'orge
 - > 3 ha de betteraves
 - > 30 ha maïs
 - > 50 ha Prairie



L'équipe

Dirigée par David et Sandra COLLEMICHE



L'exploitation

- **Ferme pédagogique :**

Notre ferme pédagogique ouverte toute l'année propose des activités aux enfants dans le cadre scolaire ou avec leur famille. Pour les classes de collège et les secondes professionnelles, les enseignants se servent de la ferme pédagogique comme support de cours. Elle leur permet donc de joindre la théorie à la pratique. « Voir pour comprendre, faire pour apprendre » est notre devise !

- **Exploitation laitière :**

85 vaches laitières produisent 680 000 litres de lait en contrat avec Lactalys. Ce lait est produit avec 50 hectares de prairies exploitées en pâturage et enrubannage. La traite est assurée par un système 2 X9.

- **Taille de l'exploitation**

L'exploitation recouvre 90 Hectares.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > En contrat MAE Mesures Agro Environnementales.
- > Production de lait en filière Bleu Blanc Cœur.

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

A l'intérieur du réseau de la Chambre d'Agriculture, des animations et démonstrations sont organisées sur l'exploitation.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

Développer la production laitière si les conditions des contrats s'améliorent en termes de prix. Préparer l'installation du fils des gérants dans les cinq ans, avec une activité de transformation et vente directe, avec écoulement des produits sur le drive fermier du lycée, ouvert fin 2016. ””



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro TCV Alimentation Produits alimentaires
 - > Bac Pro CGEA
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTS TC Produits alimentaires – boissons
 - > BTS TC Agrofourniture



Nous contacter

LEAP Tourville
1711 route de Lisieux
BP 433
Tourville sur Pont-Audemer
27504 PONT-AUDEMER Cedex
Pont-audemer@cneap.fr
www.lycee-agricole-prive-trouville.fr
Tél : 02 32 41 11 15



LEAP DE NERMONT – CHATEAUDUN – 28

Exploitation agricole



Les productions

- **Grandes cultures non irriguées**
- **Végétal :**
 - > Céréales : blé tendre, orge et colza sur 92 ha
 - > Protéagineux
 - > Maraichage
 - > Horticulture
- **Autres**
 - > Apiculture
 - > Huile de colza
 - > Centre équestre 10 chevaux
 - > Eco-pâturage Moutons d'Ouessant



L'équipe

Le LEAP de Nermont possède une exploitation pédagogique gérée par Didier PEYRET, agriculteur et enseignant (Productions Végétales) sur l'établissement.



L'exploitation

L'exploitation travaille exclusivement sur des cultures d'hiver et des rotations colza-blé-orge (féverole de manière anecdotique). Pas de culture irriguée, 40% de la surface est drainée pour assurer et optimiser les productions.

L'exploitation recouvre 92 hectares cultivés de manière conventionnelle avec les partenaires : coopératives et la Chambre d'Agriculture. L'exploitation fonctionne pour 1/3 en mode de faire-valoir direct et le reste en location avec plusieurs propriétaires. L'exploitation sert de support aux travaux pratiques renforcés dans le cadre du bac pro CGEA et toutes les formations initiales et continues proposées.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 92 Hectares.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

L'exploitation est labellisée « Agriculture raisonnée » et appartient au réseau FARRE.

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

Une activité d'hébergement à la ferme existe avec un gîte de groupe et un gîte rural ; 2000 nuitées par an sont réalisées chaque année sur 40 semaines.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > Un espace dédié à l'Agriculture et l'innovation avec l'arrivée des nouvelles technologies et le Numérique : le campus « les champs du Possible », labellisé Village by CA.
- > La Ferme pédagogique, les fermes expérimentales de la CA28, les collectivités territoriales et des entreprises animent sur des thématiques spécifiques pour inventer l'agriculture de demain en lien avec un réseau de partenaires publics et privés au sein du LEAP de Nermont de Châteaudun.
- > Un BTS SNIR spécialisé dans les systèmes numériques (option Informatique et Réseau) accueille des étudiants sur des entreprises locale avec la modalité de l'apprentissage. La priorité est de maintenir notre activité et de veiller à un outil de production avec toutes les mises aux normes nécessaires.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro CGEA
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
- **Formation Apprentissage**
 - > BTSa Agronomie - Productions Végétales
 - > BTSa ACSE
 - > BTS SNIR
- **Formation Continue**
 - > Préparation aux concours Sanitaire et social
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance
 - > Titre Assistant De Vie aux Familles
 - > Formation Assistante Maternelle
 - > Certificat individuel Certiphyto
 - > CQP Salarié agricole Qualifié en Polyculture spécialité irrigation



Nous contacter

LEAP de Nermont
2 rue Nermont – BP 64
28202 CHATEAUDUN Cedex
www.nermont.fr
chateaudun@cneap.fr
Tél : 02 37 44 60 60



LYCÉE DE L'HORTICULTURE ET DU PAYSAGE DE KERBERNEZ

PLOMELIN – 29 Exploitation agricole • Ateliers pédagogiques



Les productions

- **Végétal :**
 - > Floriculture
 - > Pépinière
 - > Verger
 - > Maraîchage
- **Autres**
 - > Ruche pédagogique
 - > Golf d'application pédagogique et ouvert au public
 - > 1 Fructicetum
 - > 2 étangs et 1 retenue d'eau pour arrosage
 - > 1 bois, des haies bocagères, des chemins encaissés



L'équipe

L'exploitation agricole est gérée par Jean-Yves PILVEN responsable d'exploitation.



L'exploitation

Le Lycée de Kerbernez s'oriente vers la production horticole, l'aménagement paysager ou la protection de la nature. Il propose un espace unique avec sa pépinière et son golf d'application pédagogique.

Il possède une collection d'arbres remarquables, un Fructicetum de 250 genres, espèces et variétés, un arboretum de végétaux séculaires et des espaces naturels : deux étangs et une retenue d'eau pour l'arrosage de la pépinière, bois, haies bocagères et chemins encaissés.

Le terrain golfique de 35 hectares permet aux élèves de réaliser des travaux pratiques ponctuels, d'utiliser des matériels spécifiques et de s'initier à ce sport

Le Domaine de Kerbernez est reconnu Pôle d'Excellence Rurale du Bio-végétal sur les questions touchant à la gestion de l'eau vers un usage raisonné et des bio fongicides dans une optique de développement durable. Recherche, création d'emploi et protection de l'environnement, sont les trois points forts de ce dispositif.

Taille de l'exploitation

Exploitation horticole de 5 Ha et un domaine de 118 Ha.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > Les productions florales et pépinières sont conduites dans le souci de limiter au maximum les traitements phytosanitaires.
- > Une expérimentation est actuellement réalisée sur la labellisation de variétés de rhododendron en lien avec des producteurs locaux et l'association Excellence Végétale

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Le PER du Bio végétal est composé des partenaires suivants : le golf et le Lycée de Kerbernez, l'INRA, la Communauté d'Agglomération de Quimper.
- > Accueil de scolaires, collégiens, lycéens : des ateliers et des animations sont proposés par nos élèves et étudiants.
- > Certaines productions sont réalisées sous contrat avec les collectivités locales ou les professionnels
- > Des partenariats sont également mis en place avec les cidriculteurs locaux rassemblés au sein du CIDREF pour la réalisation de greffes dans l'objectif du remplacement de leurs vergers produisant un cidre AOC reconnu.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

Plusieurs parcelles sont mises à la disposition des étudiants afin d'expérimenter des techniques de permaculture. ””



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP Agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Horticulture
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro GMNF
 - > BTS Production horticole



Nous contacter

LTPAH Kerbernez
Route des châteaux
29700 PLOMELIN
plomelin@cneap.fr
www.lycee-kerbernez.com
Tél : 02 98 94 42 24



LYCÉE SAINT FRANÇOIS LA CADÈNE – LABEGE – 31

Exploitation agricole



Les productions

- **Maraichage :**
 - > 200 kg de courges
 - > Choux, patates douce (250 kg), fèves...
 - > 3 tunnels de 100 m² : culture d'épinards, de salades, d'oignons blancs, de choux chinois, de blettes, de courgettes, de radis
- **Horticulture :**
 - > 10 000 plantes à massif
 - > 3000 géraniums
 - > 10 000 plantes fleuries en pot
 - > 7000 plants de légumes
 - > 4 500 vivaces
 - > 8 000 bisannuelles
 - > 700 suspensions
 - > 300 arbustes



L'équipe

L'équipe se compose de la responsable de la production, Valérie GOYHENX, de saisonniers en horticulture et en maraichage. L'équipe organise les Travaux pratiques, la mise en culture des productions ainsi que la vente au particulier.



L'exploitation

L'exploitation est composée de 4 unités de production :

- > Une serre pédagogique de 200m² pour les jeunes plants
 - > Une serre de vente de 1000 m² (serre froide) destinée à la culture et à la vente des différentes productions réalisées par les jeunes
 - > Une pépinière de 100 m², petite production d'arbustes d'ornements
 - > Un potager pédagogique de 1000 m² destiné à l'initiation de la production maraîchère
 - > 3 tunnels de 100 m² consacrés au maraichage biologique à partir de 2019 (en conversion).
- Les légumes cultivés sont vendus ou utilisés pour la restauration du lycée. Dans le cadre de notre activité pédagogique, nous produisons et cultivons l'intégralité de nos plants sur site.

Nous attachons une grande importance à la qualité des plants produits afin de favoriser la meilleure reprise possible lors de la plantation. Les espèces et variétés sont choisies pour s'adapter aux différentes situations rencontrées et au climat.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 2 600 m²



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > Culture des plantes en Protection Biologique Intégrée (PBI) depuis 2011.
- > Conversion en bio fin 2018 pour le maraichage.
- > Nous favorisons les fournisseurs de proximité. Les techniques de cultures sont choisies pour limiter les impacts sur l'environnement : compost avec déchets végétaux, valorisation du terreau usagé, réutilisation des sacs de terreau et pots usagés en interne...

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Activité vente pour l'activité horticole.
- > En lien avec le lycée, mise en place d'un atelier pour les professionnels, animé par la MSA « Elaboration du document unique ».

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > Pérenniser et faire évoluer le maraichage pour tendre vers un label AB.
- > Développer l'agro écologie au sein de l'établissement : Agroforesterie, permaculture.
- > Moderniser et rénover les serres existantes. ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Horticole
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTS A Production horticole



Nous contacter

Lycée Saint François La Cadène
200 rue Buissonnière
Quartier Bouysset - 31670 LABEGE
lyceesaintfrancois@apprentis-auteuil.org
www.saint-francois.apprentis-auteuil.org
Tél : 05 62 24 01



CAMPUS LA SALLE SAINT CHRISTOPHE – MASSEUBE – 32

Exploitation agricole • Centre équestre



Les productions

- **Elevage :**
 - > Volailles labels - 2 bâtiments de 400 m², soit environ 8 600 volailles
- **Végétal**
 - > Céréales blé tendre, maïs
 - > Protéagineux tournesol soja colza



L'équipe

L'exploitation est dirigée par Stéphane MUR en tant que gérant. Il s'agit d'une SCEA qui associe le lycée (26% de parts), une coopérative agricole (25% des parts), et 3 agriculteurs locaux se divisant les 49% restants. Il n'y a pas de salariés sur la SCEA.



L'exploitation

Terres de vallées, argilo limoneuses à très bons potentiels agronomiques. Très peu d'investissements sur la SCEA. Les agriculteurs associés mettent à disposition leur travail et leur matériel. Les agriculteurs sont en lien avec les enseignants techniques (agronomie et agroéquipement).

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 116 hectares dont 40 hectares en propriété, 76 hectares en bail.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > Label rouge volailles fermières du Gers
- > La poule gasconne (race de volailles locales)

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > Production performante
- > Support pédagogique (articulation entre associés et enseignants du lycée)
- > Agroécologie (cultures sur couverts végétaux en réflexion).



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGEA
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTSA GPN
- **Formation continue**
 - > CAP Cuisine
 - > CAP Restaurant
 - > BP Cuisine
 - > BP Restaurant
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite enfance



Nous contacter

Campus La Salle Saint Christophe
Domaine de Belliard
32140 MASSEUBE
masseube@cneap.fr
www.institut-st-christophe.com
Tél : 05 62 66 98 20



LYCÉE AGRICOLE BONNE TERRE – PEZENAS – 34

Exploitation agricole



Les productions

• Elevage :

- > Volailles : 80 poules pondeuses, 12 canes, 15 pintades, 15 poulets,
- > 3 lapins + lapereaux
- > 2 porcs
- > 8 brebis + agneaux
- > 3 poneys

• Végétal

- > 2,5 ha de prairie pour le pâturage
- > 2,5 ha de blé pour les volailles
- > 0,25 ha de verger (amandier, pommier, cognassier, prunier, abricotier, cerisier, noisetier, figuier, noyer, pêcher, nectarinier)
- > 22 ha de vignes



L'équipe

L'équipe professionnelle de l'exploitation agricole du Lycée Bonne Terre est composée de trois professeurs. Ces derniers sont en charge des travaux réalisés sur l'exploitation en plus de leurs interventions en classe auprès des élèves.



L'exploitation

Le lycée agricole Bonne Terre est situé au milieu d'un domaine de trente hectares pour l'essentiel de vignes. Ainsi, les classes spécialisées dans la viticulture peuvent découvrir tous les aspects du métier de viticulteur. On trouve également près du lycée, une ferme pédagogique regroupant plusieurs animaux (volailles, porcs, brebis, chevaux). Cette ferme a été récemment aménagée de sorte que les CAP « Métiers de l'agriculture » puissent participer à l'élevage de ces derniers dans un but pédagogique. Elle permet un apport financier puisque le lycée vend les produits locaux issus de l'élevage. Sur les 30 ha de l'exploitation, 22 ha de vignes sont en propriété avec des cépages noirs (merlot, syrah, grenache, cabernet- sauvignon, pinot) et blancs (chardonnay). Le vin produit est utilisé pour des cuvées pédagogiques (10 hl) et vendu en cave coopérative (Tourbes Montagnac pour 1500 hl).

Taille de l'exploitation

Domaine de 30 hectares dont 22 ha de vignes



Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Accueil des enfants des écoles primaires, des assistantes maternelles du territoire pour découvrir les vendanges, la transformation en jus de raisin, les animaux de la ferme et notre musée des outils de la vigne...
- > Organisation de démonstrations de matériels pour les exploitants avec des organismes professionnels et des industriels.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > Adhérent au réseau « ferme dephy », objectif : diminuer de 50% les intrants d'ici 2022.
- > Déjà en cours : suppression du dés-herbage sur le rang de vigne, remplacé par un outil de travail du sol.
- > Mise en place de moyens de lutte de BIOCONTROLE (confusion sexuelle sur les « vers de la grappe »).
- > Optimisation des itinéraires techniques de travail du sol en vue de réduire la consommation en énergies fossiles.
- > Démonstration de matériel de pulvérisation confinée. Le lycée qui intervient aussi sur le projet RePP'Air CasDAR Innovation et Partenariat 2016, a pour objectif d'affiner la compréhension des mécanismes de transferts de produits phytosanitaires dans l'air, pour à terme intégrer cette thématique dans le conseil agricole. Ce projet national regroupe de multiples partenaires des Chambres d'Agriculture, de la Qualité de l'air, de la recherche et de la formation agricole. Pour l'atelier élevage, il est prévu la mise en place d'un élevage de cailles et de faisans.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture Arboriculture
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro CGEWW
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
- **Formation continue**
 - > ADEMA Accès des Demandeurs d'Emploi aux Métiers Agricoles



Nous contacter

Lycée Agricole BONNE TERRE
Tourbes
34120 PEZENAS
pezenas@cneap.fr
www.bonne-terre.fr
Tél : 04 67 90 42 42



LYCÉE LES VERGERS – DOL DE BRETAGNE – 35

Exploitation agricole



Les productions

- **Elevage :**
 - > Porcs en bio (engraissement uniquement)
 - > Vaches laitières (600 000l)
 - > Buffles d'Asie (30 animaux)
- **Végétal**
 - > Céréales
 - > Protéagineux
 - > Fourrages
 - > Prairie
 - > Sarrazin...



L'équipe

- L'équipe est composée de 4 personnes :
- > Pascal LECONTE, responsable de la ferme et spécialisé en bovins lait et autres bovins
 - > Alexandre LEBLAY, spécialisé en bovins lait et porcs
 - > Jean-Paul LECOULAN, spécialisé en cultures
 - > Dominique DRAPEAU, spécialisé en bio



L'exploitation

L'exploitation du lycée se trouve à Dol de Bretagne au « Petit Gué » où sont présents 70 vaches laitières de race Prim'Holstein et un atelier de porcs « BIOLOGIQUE » en engraissement.

L'exploitation dispose d'une SAU répartie de la manière suivante :

- > 106 ha en culture conventionnelle
- > 32 ha en cultures bio
- > 22 ha de blé destiné à la vente (rendement de 88 quintaux en moyenne)
- > 28 ha de maïs (3 ha destinés à la vente, 25 ha consommés par le troupeau, 11 TMS en moyenne)
- > 50 ha d'herbe

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 138 ha, dont 32 hectares en Agriculture Bio.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > AB
- > Agriculture raisonnée

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Mise en place d'action avec le CETA sur l'atelier laitier.
- > Essais culturaux avec les coopératives
- > PIC en lien avec les parcelles pédagogiques.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

L'exploitation, engagée dans le cadre du contrat d'autonomie et de progrès initié par le Conseil Régional de Bretagne, cherche à réduire les intrants et augmenter son autonomie protéique tout en essayant de maintenir la productivité.



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Ruminants
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro TCV Alimentation Produits alimentaires
 - > Bac Pro Agroéquipement
 - > Bac Pro CGEA
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTS ACSE
 - > BTSA Productions animales



Nous contacter

Lycée Les Vergers
4 rue des Murets
BP96 - 35120 DOL DE BRETAGNE
dol-de-bretagne@cneap.fr
www.lyceelesvergers.fr
Tél : 02 99 48 17 28



GROUPE ANTOINE DE SAINT EXUPÉRY – RENNES – 35

Exploitation agricole • Ateliers pédagogiques



Les productions

- **Maraîchage :**

- > Plants de légumes pour les professionnels et les particuliers certifiés AB
- > Production de légumes pour la restauration collective en interne
- > Production de fraises Hors-sol

- **Pépinière :**

- > Arbres et arbustes d'ornements

- **Permaculture :**

- > Production de légumes divers
- **Horticulture : Production de plantes à massifs Annuelles et bisannuelles**
- > Chrysanthèmes
- > Cyclamens
- > Poinsettias
- > Vivaces
- > Graminées



L'équipe

Un responsable d'exploitation dirige l'exploitation à temps plein, épaulé par une ouvrière de production pour le suivi et la mise en place des cultures. Trois professeurs viennent compléter l'équipe pour la partie pédagogique.



L'exploitation

L'exploitation horticole du groupe Antoine de Saint-Exupéry affirme son orientation en fonction des innovations liées à son secteur d'activité, afin d'être le plus possible en phase avec le monde horticole tel qu'il évolue actuellement. Cette ligne de conduite est motivée par nos principaux objectifs : la formation, l'innovation, l'expérimentation, la proximité avec les professionnels du secteur et le respect de l'environnement.

L'exploitation est composée de :

- > 1200 m² de serres multi-chapelles
- > 800 m² de tunnels
- > 1000 m² d'aire de production hors-sol
- > 750 m² de permaculture

Taille de l'exploitation

Parc de 3,6 ha



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

AB pour les plants de légumes

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Partenariats avec : la société d'horticulture d'Ille-et-Vilaine, avec le syndicat des apiculteurs d'Ille-et-Vilaine pour l'installation d'un rucher école et la sensibilisation des apprenants à l'apiculture, avec la société Breizhimex pour l'élaboration d'un protocole de production biologique en Bretagne du Gombo et de Brèdes mafane.
- > L'exploitation est ouverte au public afin de valoriser ses productions.
- > Bio 3G mène des essais de fertilisation biologique au sein des serres. Le GNIS met à disposition une collection de graminées, et nous concevons des murs végétaux avec l'entreprise Jardin Unique.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

La réflexion environnementale est au cœur de notre outil de production pour à terme supprimer l'emploi de pesticides, favoriser la biodiversité pour des solutions alternatives (ex : huiles essentielles). Mais aussi l'étude sur la régulation optimisée des matières fertilisantes afin de réduire l'emploi de produits de synthèse. ”

- **Formation initiale**
 - > CAP agricole SAPVER, Jardinier paysagiste, Métiers de l'Agriculture Horticulture
 - > Bac Pro SAPAT, Conduite de Productions Horticoles, Aménagements paysagers, TCV Animalerie
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTSA ACSE, TC (Produits alimentaires – boissons) (Vins et spiritueux), STA
- **Formation Apprentissage**
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > BPA Travaux d'aménagements paysagers (création et entretien)
 - > BTS MCO
 - > BTSA Aménagements paysagers
 - > Titre Assistant des ressources humaines
 - > Titre RCD Responsable de Centres de profit en Distribution
 - > Licence Pro Aménagement paysager et urbanisme
 - > Licence Pro Aménagement du paysage en milieu urbain
- **Formation continue**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.groupesaintexupery.fr



Nous contacter

Groupe Antoine de Saint-Exupéry
Rue Fernand Robert
CS 84233 - 35042 Rennes
rennes@cneap.fr
www.groupesaintexupery.fr
Tél : 02 99 59 34 94



LAP ETIENNE GAUTIER – **NANDAX** – 42

Exploitation agricole • Magasin



Les productions

- **Elevage :**
 - > Porcs : 1700 / an
 - > Moutons : 105
 - > Chèvres : 200
 - > Vaches laitières : 55 vaches - 520 000 litres
 - > Vaches – engraissement
 - > Equin
- **Végétal**
 - > Céréales (blé, orge)
 - > Maïs
 - > Fourrage
 - > Prairie
 - > Maraîchage
 - **Autres**
 - > Apiculture : 6 ruches



L'équipe

L'équipe est dirigée par Samuel THOLLET. Dix personnes travaillent sur l'exploitation, chaque salarié est responsable de son atelier et encadre tous les après-midi une équipe de 8 jeunes.



L'exploitation

L'exploitation a 4 objectifs : pédagogique, économique, vitrine de l'avenir et maîtriser ses effluents. Elle a 6 ateliers :

- > **Atelier Ovin :** 105 brebis de race grivette. Les agneaux produits sont vendus ou transformés.
- > **Atelier Bovin :** Le troupeau de Montbéliard compte 55 vaches à la traite et produit environ 520 000 litres de lait par an.
- > **Atelier Caprin :** 200 chèvres de race alpine produisent environ 100 000l de lait / an, qui sont transformés et commercialisés.
- > **Atelier Porcin :** 70 truies soit 1700 porcs engraisés (alimentation sans OGM).
- > **Atelier Productions Végétales :** auto suffisant au niveau de l'alimentation des cheptels.
- > **Atelier Apicole :** Formation pour susciter des vocations et sensibiliser au développement des abeilles pour la pollinisation et la préservation de la biodiversité végétale.

Taille de l'exploitation : L'exploitation recouvre 138 ha.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > Agriculture raisonnée
- > Label rouge en production porcine

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Gestion de la CUMA
- > Organisation de manifestations professionnelles
- > Salariés administrateurs dans différentes OPA

Quels sont les projets de l'exploitation ?

Nous entreprenons une restructuration des bâtiments de l'exploitation avec :

- > 2018 : Construction du pôle laitier (Bovin), d'un bâtiment de séchage de foin en grange et d'une unité de méthanisation
- > 2019 : Relocalisation du magasin de vente de produits fermiers avec création d'un Drive et reconstruction d'une bergerie composée de deux troupeaux (lait et viande)
- > 2020 : Rénovation de la salle de traite pour le troupeau caprin et création d'un bâtiment de pré-engraissement porcin pour répondre à la demande de vente directe
- > 2021 : Création d'un atelier de maraîchage bio.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGEA
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTSa TC Produits alimentaires – boissons
 - > BTSa Productions animales
- **Formation Apprentissage**
 - > CS Produits fermiers
 - > Bac Pro CGEA
 - > BTSa ACSE
- **Formation Continue**
 - > CS Produits fermiers
 - > BTSa ACSE



Nous contacter

LAP Etienne GAUTIER
Ressins
42720 NANDAX
Nandax@cneap.fr
www.ressins.com
Tél : 04 77 23 70 10



LYCÉE ST CLAIR BLAIN-DERVAL – DERVAL – 44

Exploitation agricole



Les productions

- **Elevage :**
 - > Vaches – engraissement
15 vaches allaitantes et la suite (naiseur)
- **Végétal :**
 - > Céréales - 4 ha
 - > Maïs - 2 ha
 - > Prairies temporaires - 10 ha
 - > Prairies permanentes - 2 ha



L'équipe

L'équipe de l'exploitation agricole est encadrée par Stéphane PRETE, et les cultures plus spécifiquement par Jean Jo MARTIN. L'ensemble des élèves et des enseignants participent aux travaux.



L'exploitation

L'exploitation est morcelée et enclavée par des lotissements.

Le cheptel est composé de 15 Vaches Allaitantes (limousines naisseur, 12 génisses) et les veaux mâles sont vendus à 8 mois. Il est pratiqué la monte naturelle. L'alimentation est mixte avec une alimentation hivernale composée d'ensilage maïs grain humide de correcteurs azotés et de foin à volonté et dès le 1er avril, une mise à l'herbe.

L'établissement est adhérent au contrôle de performances et à l'organisme de sélection

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 18 hectares



Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Formations pompiers
- > Formations aux risques animaux (contention)

Quels sont les projets de l'exploitation ?

Évoluer vers une autonomie protéique (valorisation d'un mélange céréaliier par les animaux).



Les formations proposées

- Formations Initiales Scolaire
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > 2^{nde} Générale et Technologique
 - > Bac Pro CGEA
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro Agroéquipement
 - > Bac STAV
 - > BTS ACSE
 - > BTS GDEA
- Formations Initiales Apprentissage
 - > CAP Métiers de l'Agriculture, Ruminants/Grandes Cultures
 - > Bac Pro CGEA
 - > Bac Pro Agroéquipement
 - > BTS ACSE
 - > BTS GDEA
- Formation Continue
 - > CAP Accompagnement Educatif Petite Enfance
 - > Prépa Concours Auxiliaire de Puériculture, Aide-Soignant
 - > BAFA : Brevet d'Aptitude Aux Fonctions d'Animateur



Nous contacter

Lycée Saint Clair Blain-Derval
29 rue de Rennes
BP 13 – 44590 DERVAL
derval@cneap.fr
www.lyceesaintclair.fr
Tél : 02 40 07 72 72



PÔLE DE FORMATION BRIACÉ – LE LANDREAU – 44

Exploitation agricole • Magasin



Les productions

- **Végétal :**
 - > Maraîchage
 - > Horticulture
- **Autres :**
 - > Vigne (20Ha Chardonnay, Sauvignon, Gamay, Cabernet franc, Merlot, Pinot Gris)
 - > Vente directe



L'équipe

Deux salariés Jacques BRELET et Stéphane SALMON assurent toutes les responsabilités de la production à la commercialisation concernant l'exploitation viticole. Nicolas VIGNAULT en charge de l'exploitation horticole et maraîchère est accompagné de l'équipe pédagogique et des élèves.



L'exploitation

Le château de Briacé est une exploitation viticole implantée au cœur du vignoble de Nantes. Sur 20 ha, le vignoble propose à la fois des vins de Nantes classiques (muscadet, muscadet sur lie, gros plant) mais aussi un ensemble de cépages en vin de pays permettant d'offrir une gamme de vins différents en conventionnel ou en agriculture biologique. Elle est implantée sur le bassin versant du Marais de Goulaine, zone natura 2000.

Les serres de Briacé sont une exploitation annexée au Pôle de formation de Briacé, spécialisée en horticulture et maraîchage. Les activités sont centrées sur les productions horticoles froides et le maraîchage sur une surface de 4000 m² de serres et 2000 m² de plein champ. La gestion climatique se fait par ordinateur et la fertirrigation par une station offrant 5 combinaisons possibles de solution nutritive.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > AB
- > Terra Vitis
- > Réseau Dephy
- > Voir la certification HVE

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

L'exploitation s'engage dans la démarche de diagnostic agro-écologique initiée par le réseau des référents régionaux « enseigner à produire autrement » en vue d'une certification (HVE)

Les responsables sont en contact avec le Ctifl, le CCDM et l'Astredhor pour la mise en place des expérimentations. Les formations certiphyto sont faites sur le centre.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > L'exploitation viticole a une stratégie de développement qui s'oriente sur :
Le renforcement de la politique commerciale (plus de vente directe).
Le réaménagement de la cave (améliorer les conditions d'accueil au caveau).
- > Entrer dans une logique de développement durable et de parcelles conduites en bio, faire évoluer les pratiques viticoles pour réduire leur impact agroenvironnemental.
- > Tester de nouveaux cépages.
- > S'inscrire dans une démarche œnologique en valorisant le site du Château.
- > Les orientations de l'exploitation horticole sont :
Le maraichage avec comme objectif l'approvisionnement de la restauration du lycée et le développement des circuits courts de commercialisation.
L'expérimentation de la permaculture.



Les formations proposées

- **Formation Initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture
Grandes cultures
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro Conduite de Productions
Horticoles
 - > Bac Pro GMNF
 - > Bac Pro CGEA
 - > Bac Pro CGEVV
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTSA Viticulture Œnologie
 - > BTSA GPN
- **Formation Continue**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.briace.org



Nous contacter

Pôle de Formation Briacé
44430 LE LANDREAU
lelandreau@cneap.fr
www.briace.org
Tél : 02 40 06 43 33



LYCÉE AGRICOLE TERRE NOUVELLE – MARVEJOLS – 48

Exploitation agricole



Les productions

- **Elevage :**
 - > 223 brebis de race Lacaune (66 000l)
 - > 40 vaches de race Prim Holstein (400 000l)
- **Végétal :**
 - > 20 ha céréales : orge d'hiver, blé tendre d'hiver, triticale
 - > 70 ha de prairie temporaire (surtout luzerne-dactyle et ray grass)
 - > 10 ha de prairie naturelle
 - > 40 ha de pâtures, landes et parcours
- **Autre :**
 - > 10 ruches



L'équipe

Une équipe aux profils variés en zoo-technologie, agronomie et gestion.

8 enseignants dédiés à la filière « productions animales » parmi lesquels 4 ingénieurs, 3 agriculteurs (ovins, bovins viandes)



L'exploitation

Le lycée est propriétaire d'une ferme donnée en fermage au GAEC des Bleuets. Le lycée est sous convention pédagogique avec le GAEC pour permettre la réalisation des travaux pratiques sur l'exploitation avec l'ensemble des élèves et étudiants.

Nous avons créé un MIL « productions animales en agriculture biologique » au moment du passage en bio du troupeau de brebis.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 140 ha dont 100 appartiennent au lycée.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

AB (pour les cultures et le troupeau de brebis)

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Les BTS utilisent souvent l'exploitation pour leurs PIC (Projets d'Initiative et de Communication) : Marche gourmande autour de l'exploitation avec des jeunes en situation de handicap (stands avec des produits fermiers).
- > Accord donné en 2015 à une association locale de marcheurs pour créer un chemin de randonnée autour de l'exploitation.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > Extension de la bergerie pour maintenir la taille du troupeau et répondre aux normes de surface par suite du passage en agriculture biologique.
- > Réflexion en cours sur le passage en agriculture biologique du troupeau de vaches.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro CGEA
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTSA Productions animales



Nous contacter

Lycée Agricole Terre Nouvelle
2 rue des Martyrs de la Résistance
48100 MARVEJOLS
lyceeterrrenouvelle@cneap.fr
www.lycee-terrenouvelle.fr
Tél : 04 66 32 07 42



CAMPUS DE POUILLÉ ANGERS – LES PONTS DE CE – 49

Exploitation agricole • Magasin



Les productions

- **Végétal :**
 - > Céréales
 - > Protéagineux
 - > Maraichage (salades, tomates, courgettes, choux)
 - > Horticulture (plantes à massifs, potées fleuries, plants maraichers)
- **Fruitier :**
 - > 250 tonnes de pommes



L'équipe

Dirigé par Dominique Guyot, chef d'établissement du Campus, l'équipe est composée de 7 personnes pour la gestion de la ferme, de la floriculture et du maraichage ainsi que de l'arboriculture. Les Responsables des différents ateliers collaborent avec des enseignants spécialisés pour accompagner les élèves et étudiants dans leur pratique.



L'exploitation

L'exploitation agricole du lycée a une vocation pédagogique.

- > Les serres horticoles : véritable outil professionnel. Elles sont spécialisées dans la production de plantes à massifs, de plantes en pots fleuries et de jeunes plants de légumes.
- > Secteur production florale et plants maraichers :
Le verger de 5.5 ha est représentatif de la région. Le choix des variétés est basé sur des critères économiques en concertation avec la coopérative. Les variétés nouvelles, secondaires et de collections sont plantées dans un but pédagogique et sont étudiées au niveau du comportement et de la production.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 15 hectares.

- > 2500 m² de serres verres chauffées et un espace vente directe,
- > 1200 m² de chapelle plastique, 1000 m² de culture en plein air
- > Secteur maraichage : 300 m² sous abri, 600 m² plein air
- > Expérimentations : 1500 m²



Les formations proposées

• Formation initiale

- > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Horticulture
- > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Ruminants
- > CAP agricole Jardinier paysagiste
- > Bac Pro CGEA
- > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
- > Bac Pro Aménagements paysagers
- > Seconde Générale Préparatoire
- > Seconde Générale et Technologique
- > Bac Techno STAV
- > Bac Général
- > BTS Agronomie Productions végétales
- > BTS Production horticole

• Formation Apprentissage

- > CAP Métiers de l'agriculture Productions animales
- > BP REA
- > Bac Pro Productions horticoles Productions florales et légumières
- > Bac Pro CGEA

• Formation Continue

- > Agent Arboricole Qualifié
- > Taille fruitière
- > Fertilisation et irrigation
- > Gestion de l'éclaircissage et chantier de cueillette
- > Protection phytosanitaire
- > Formateur à la conduite de plateforme élévatrice
- > Multiplication, plantation d'un verger et surgreffage



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > Ferme Dephy
- > AB
- > Plante bleue
- > GlobalGAP
- > Vergers écoresponsables

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > L'exploitation travaille sur le renouvellement de ses serres mais aussi le développement du maraichage bio avec la création d'un atelier de vente au détail et développement des cultures biologiques.
- > Les projets du verger portent sur la préservation de la biodiversité et la réduction des pesticides. ”



Nous contacter

Campus de Pouillé Angers
29 rue de Pouillé
BP 90049
49136 LES PONTS DE CE Cedex
pouille@cneap.fr
www.campus.pouille.com
Tél : 02 41 44 87 11



LYCÉE AGRICOLE LA SALLE – MONTEBOURG – 50

Exploitation agricole



Les productions

- **Végétal**
 - > 44 Ha Prairies Permanentes
 - > 26 Ha Prairies Temporaires
 - > 40 Ha Maïs ensilage
 - > 5 Ha Blé
- **Elevage**
 - > 120 Vaches laitières
(1 100 000 litres de lait produit)



L'équipe

L'équipe est dirigée par Julien LEPETIT, Responsable de l'exploitation ; il est accompagné de deux salariés.

L'animation et les prises de décision se situent à 3 niveaux :

- > Rencontres avec le président, le Chef d'établissement et le responsable d'exploitation.
- > Réunions entre le Chef d'établissement et le responsable d'exploitation.
- > Management de l'équipe par le responsable d'exploitation.



L'exploitation

L'exploitation agricole de l'Abbaye a une vocation laitière.

Les objectifs de l'exploitation agricole sont :

- > Une entreprise rentable économiquement
- > L'autonomie Alimentaire.
- > La valorisation des surfaces en herbe.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 115 hectares en SAU dont 70 hectares en prairie.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

AOP depuis le 01/01/2018

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

L'exploitation sert pour tout ce qui concerne la traite : des formations machines à traire jusqu'aux formations qualité du lait, hygiène, l'élevage, l'alimentation...

Elles se font en partenariat avec les vétérinaires, le GDS, la chambre d'agriculture, les centres de gestion, l'EDE, le centre d'insémination, la laiterie, les services de remplacement...

Des partenariats sont en cours d'élaboration avec d'autres établissements agricoles privés et publics pour mutualiser l'utilisation du plateau technique.

L'exploitation est membre d'un GIE Autonomie Alimentaire.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > Le logement des vaches laitières a été agrandi : 40 places de logettes sur caillebotis.
- > La stabulation permet d'accueillir 140 vaches laitières et une salle de traite : 2*12 TPA avec barrières de tri.
- > Une salle pédagogique attenante sera réalisée ainsi qu'une stabulation pour les vaches tarées.
- > La mise en place de la démarche HACCP est en cours.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGEA
 - > Bac Pro Agroéquipement
- **Formation Continue**
 - > Initiation-Perfectionnement :
 - ADEMA - Découverte de l'agriculture
 - Formation des salariés de production
 - > Techniques professionnelles :
 - Contrôle des installations de traite
 - CQP Ouvrier Spécialisé et Qualifié en élevage laitier.



Nous contacter

Lycée Agricole La Salle Montebourg
Route de Quinéville
50310 MONTEBOURG
montebourg@cneap.fr
www.lasalle-montebourg.fr
Tél : 02 33 41 10 05



LEAP KERPLOUZ LASALLE – AURAY – 56

Exploitation agricole



Les productions

- Végétal
- > Arbustes
- > Vivaces
- > Annuelles/ potagères



L'équipe

L'équipe se compose d'un responsable d'exploitation ainsi que de deux employés à plein temps.

Une dizaine de professeurs et formateurs interviennent également sur le site.



L'exploitation

En bordure de la rivière d'Auray, le parc du lycée horticole de Kerplouz s'étend sur une superficie de 7 hectares.

- > Des scènes paysagères permettent l'intégration des bâtiments (constructions).
- > Des arbres centenaires agrémentent une chênaie qui accueille les visiteurs.
- > Les gazons d'une superficie totale de 3 hectares donnent un fond verdoyant aux perspectives.
- > Nous formons du CAPa SAPVER au Bac Pro SAPAT aux métiers des carrières sanitaires dans le cadre du service à la personne en étroite collaboration avec la filière professionnelle.
- > Les métiers du paysage sont enseignés depuis le CAP agricole Jardinier paysagiste en passant par le Bac Pro et les BTS sans oublier toutes les formations en apprentissage. Le lycée est un partenaire reconnu par tous les acteurs des métiers du paysage pour la qualité des enseignements, des matériels mis à disposition des apprenants et celles des infrastructures sans cesse renouvelées.
- > La voie générale et technologique vient compléter nos offres de formation par le Bac STAV qui est précédé par notre classe de Seconde générale option EATDD qui prépare ainsi le jeune à une parfaite intégration lors du passage du collège au lycée. De nombreuses possibilités sont ainsi possibles pour les bacheliers soit en BTS, IUT, universités ou écoles d'ingénieurs.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

L'exploitation a obtenu l'écolabel en 2016



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTSA GPN
 - > BTSA Aménagements paysagers
- **Formation Apprentissage**
 - > BP Aménagements paysagers
 - > BPA Travaux d'aménagements paysagers (création et entretien)
 - > CAP Jardinier paysagiste
 - > BTSA Aménagements paysagers
- **Formation Continue**
 - > BP Aménagements paysagers
 - > CS Apiculture
 - > Travaux d'aménagements paysagers (création et entretiens)
 - > CQP Ouvrier qualifié (Constructions d'ouvrages paysagers)
 - > CQP Ouvrier qualifié (Maintenance en hôtellerie de plein air)
 - > CQP Ouvrier hautement qualifié (Aménagement paysager)



Nous contacter

LEAP Kerplouz Lasalle
Route de Bono
BP 40417 - 56404 AURAY
auray@cneap.fr
www.kerplouz.com
Tél : 02 97 24 34 40



LYCÉE LA TOUCHE – PLOËRMEL – 56

Exploitation agricole • Centre équestre



Les productions

- **Elevage :**
 - > Production laitière : 150 vaches « Prim'Holstein », volume produit par an = 1 200 000 l/an, traite robotisée
 - > Production porcine : 170 truies « naisseur-engraisseur »
 - > Production viande bovine : 20 vaches allaitantes race Aubrac et Armoricaïne
 - > Production volaille de chair : dindes de chair, volailles fermières avec parcours extérieur
- **Végétal :**
 - > Production fourragère (100 ha) : maïs, prairie, méteil
 - > Production légumes de plein champ (30 ha) : pois, carottes, haricots, brocolis, céleris...
 - > Production de céréales et oléagineux = 120 ha
- **Autres :**
 - > Production d'énergie renouvelable : Unité de méthanisation Biogaz valorisé en cogénération (puissance électrique 135 kw et valorisation de la chaleur pour chauffer les bâtiments scolaires)
 - > Apiculture
 - > Pâturage extensif 35 ha de landes en zone natura 2000 pour réduire les risques d'incendie.



L'équipe

Une équipe composée d'un responsable d'exploitation, de 5 techniciens d'exploitation et de 2 ouvriers. L'équipe est dédiée au fonctionnement de l'exploitation, elle s'assure de la cohérence technico-économique et de la valorisation pédagogique.



L'exploitation

L'Exploitation Agricole est un outil de formation grandeur « NATURE ». Au-delà de sa fonction pédagogique, la ferme participe au développement du territoire.

Pour mener de front une triple activité de formation, de production et de développement, l'exploitation propose une diversité de productions végétales et animales.

Elle est aussi un moteur de la transition vers l'agro-écologie : Autonomie alimentaire sur l'exploitation, amélioration des pratiques culturales, production d'énergie renouvelable, contribution au maintien de la biodiversité

Taille de l'exploitation

Surface totale exploitée : 250 ha



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > Analyse et conduite des systèmes culturaux innovants pour une réduction des intrants (Plate-forme CESCILI en partenariat avec l'UNILET, les organisations de productions de légumes de plein champ et les instituts professionnels)
- > Participation au réseau DEPHY
- > Amélioration de la biosécurité et plan écoantibio
- > Entretien d'espaces naturels sensibles par des pâturages extensifs
- > Participation au maintien des races bovines menacées : Armoricaines

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > Création d'un pôle agro-machinisme.
- > Rénovation de l'atelier porc : reconstruction du pôle maternité et post sevrage. ””



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Ruminants
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro TCV Alimentation Produits alimentaires
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTSA Agronomie Productions végétales
 - > BTSA Productions animales
- **Formation Continue**
 - > Bachelor Conseil et Développement



Nous contacter

Lycée La Touche
Route de Dinan
BP 38 - 56801 PLOERMEL Cedex
ploermel@cneap.fr
www.lycee-latouche.fr
Tél : 02 97 73 32 89



LYCÉE KERLEBOST – PONTIVY – 56

Exploitation agricole



Les productions

• Elevage

- > Porcs : 460 places de post sevrage et 1150 places d'engraissement et une FAF « Fabrique d'Aliments à la Ferme », 2 300 porcs vendus en MAGGIORES « porcs lourds » 540 porcs vendus à l'entreprise Hénaff.
- > 30 vaches de race charolaise

• Végétal

- > Système tout herbe : (pâturage, foin, ensilage) et un complément produit sur l'exploitation (blé, avoine, pois).



L'équipe

Patrice BIHOES, Responsable exploitation, est accompagné d'une commission d'exploitation (administrateurs + direction) et d'un salarié à mi-temps.



L'exploitation

- > 100 ha sur l'exploitation de Kerlebost + 40 ha en société.
- > 25 ha de prairies pâturées
- > 9 ha de prairies humides fauchées
- > Cultures de ventes : 10 ha de colza
- > 5 ha de pommes de terre (chips)
- > Cultures pour la fabrique : 10 ha de pois protéagineux (porc)
- > 3 ha de mélange céréaliers (blés, avoine, pois) bovins
- > 39 ha de blés (porcs)

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 140 hectares.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > Bovins : label charolais + ventes directes + Filière qualité Triskalia
- > Porcs : Porcs Maggiore (jambons secs)
- > Porcs Hénaff. Grande distribution avec le logo KERLEBOST

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Ouvertures aux écoles (découverte des métiers)
- > Ouvertures aux publics (ex : tous à la ferme)
- > Réunion d'entreprise (groupe de travail sur différents sujets)
- > Partenaires exploitation + agriculteurs

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > Être au cœur des animations du territoire
- > Produire autrement et rentable. ””



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture Ruminants
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture Porc
 - > Bac Pro CGEA
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTSa TC Produits alimentaires – boissons
 - > BTSa TC Agrofourmiture
- **Formation Apprentissage**
 - > Licence Pro Commercial agroalimentaire
 - > Licence Pro Commercial agroéquipement
 - > Licence Pro Commercial agrofourmiture



Nous contacter

Lycée Kerlebos
Saint Thuriau
BP 80033 - 56306 PONTIVY Cedex
pontivy@cneap.fr
www.lyceekerlebos.fr
Tél : 02 97 28 99 66



INSTITUT DE GENECH – GENECH – 59

Exploitation agricole • Centre équestre • Magasin • Ateliers pédagogiques



Les productions

- **Elevage**
 - > 50 brebis boulonnaises
 - > 50 vaches Holstein et Flamande (3650 hl)
 - > 40 brebis
 - > 35 chevaux d'enseignement
 - > 4 chevaux de trait de race Trait du Nord
- **Végétal**
 - > Céréales : 34 ha (blé, épeautre, maïs)
 - > Maïs ensilage : 18 ha
 - > Prairie : 16,2 ha
 - > Betteraves sucrières : 5 ha
 - > Méteil en culture intermédiaire : 4,2 ha
 - > 2,6 ha de verger : 25 variétés de pommes et de poires (10 t - 2220 hl jus de fruits)
 - > 3000 m² de serres maraichage (30 t de légumes et fraises)



L'équipe

Il y a 48 personnes sur l'exploitation et 10 apprentis.



L'exploitation

Des moyens pédagogiques, grandeur nature !

- > Les Productions Horticoles (serres, ateliers horticoles) comprennent les cultures légumières et la floriculture, des tunnels pour des activités pratiques, une serre de collection pour la reconnaissance des végétaux et un verger de production biologique.
- > Le service « Espaces Verts » assure les travaux de conception et de maintenance des créations paysagères sur les sites de Genech et Lesquin.
- > La Ferme Pédagogique propose l'observation de petits élevages : caprins, porcins, lapins et volailles. Elle comporte aussi une animalerie.
- > L'exploitation de polyculture et d'élevage est dotée d'un robot de traite.
- > La ferme équestre comporte 2 manèges, 1 carrière, 1 terrain de cross et une écurie active.
- > Le Magasin assure la vente des produits de l'exploitation horticole et permet l'apprentissage du commerce.
- > Le laboratoire de technique In vitro développe des partenariats avec la recherche publique et privée.
- > L'atelier assure l'entretien de tous les matériels et véhicules.
- > L'atelier forge (maréchalerie).

Taille de l'exploitation

L'exploitation polyculture recouvre 64 hectares.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > AB
- > Agriculture raisonnée
- > Iso 14001
- > Ecophyto 2018
- > Ecocert
- > Saveur en'Or

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

Notre exploitation participe au développement local, à travers les services rendus aux professionnels, comme notre atelier de transformation de jus de pommes (ouvert aux professionnels), le magasin de producteurs ou le laboratoire de production de plantes in vitro.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

Dans le cadre du projet d'établissement 2016-2020 la mise en place de « LABS » donne la dynamique et un élan indéniable à l'émergence de nouveaux projets (Robot de désherbage, transformation de légumes et produits laitiers, méthanisation et production d'énergies renouvelables, écurie active.)

Ces labos sont des structures de réflexion composées de 10 à 15 personnes de Genech. Ils ont pour mission d'imaginer l'évolution de l'Ecole à moyen et long terme. Ils devront créer un environnement permettant l'éclosion de projets innovants. Parmi les 8 groupes, le labo « relations professionnelles et territoire », « production et expérimentations » et le labo « Design » vont orienter les évolutions futures de nos exploitations. ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro CGEA Grandes cultures
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > Bac Pro TCV produits de jardinage
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Techno Aménagement
 - > Bac Général
 - > BTSa ACSE
 - > BTSa Agronomie - Productions végétales
 - > BTSa Production horticole
 - > BTSa Aménagements paysagers
 - > BTSa Productions animales
- **Formation Apprentissage**
 - > Voir le détail des formations sur le site internet : www.institutdegenech.fr
- **Formation Continue**
 - > Voir le détail des formations sur le site internet : www.institutdegenech.fr



Nous contacter

Institut de Genech
348 Rue de la Libération
59242 Genech Cedex
Tél. : 03.20.84.57.08
genech@cneap.fr
www.institutdegenech.fr



LAP GIEL DON BOSCO – GIEL COURTEILLES – 61

Exploitation agricole • Ateliers



Les productions

- **Elevage :**
 - > Porc : 1 200 porcs produits
 - > Vaches laitières (650 000 litres)
 - > Vaches : 90
- **Végétal :**
 - > Céréales : 20 ha
 - > Maïs : 28 ha
 - > Prairie : 68 ha
 - > Luzerne : 4 ha



L'équipe

L'exploitation est dirigée par Bernard JAIN et composée de trois personnes, Jean- Pierre MAUQUET, responsable du troupeau laitier, Matthieu BLAIN, technicien polyvalent et Bernard JAIN. Ces trois personnes assurent l'accueil des élèves sur l'exploitation avec les enseignants pendant les TP, animent des activités pédagogiques pour les 4^{ème} et 3^{ème} agricoles.



L'exploitation

Les élèves utilisent l'exploitation agricole pour leurs apprentissages selon trois modalités :

- > Une semaine de permanence pendant leur période scolaire, où les salariés de l'exploitation les encadrent pour le fonctionnement quotidien
- > Deux semaines de stage pendant les congés scolaires
- > Pendant les cours avec leurs professeurs où de nombreux travaux pratiques sont réalisés, aussi bien en zootechnie qu'en phytotechnie

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 120 hectares.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > AOP Camemberts de Normandie
- > Autres : production de porc garanti sans antibiotiques

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Tous les deux ans, nous organisons une démonstration de matériels innovants « Giel Agri Démo »
- > Accueil de classes de collèves environnants pour promouvoir le thème « Du producteur au consommateur »
- > La nouvelle salle de traite sera le support de formations de salariés agricoles organisées par le contrôle laitier du département

Quels sont les projets de l'exploitation ?

Mise en place de prairies multi espèces pour améliorer la durée du pâturage pendant l'été

GIEE Camemberts AOP de Normandie : amener les élèves à mesurer tout l'impact et l'importance du pâturage dans l'alimentation des vaches laitières.



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro Agroéquipement
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
- Formation Apprentissage
 - > BP Menuiserie (Education Nationale)



Nous contacter

LAP Giel Don Bosco
Les Cours
61210 GIEL COURTEILLES
Giel-courteilles@cneap.fr
www.giel-don-bosco.org
Tél : 02 33 67 99 00



LARP DE SOULE – MAULEON LICHARRE – 64

Exploitation agricole • Ateliers



Les productions

- **Elevage :**
 - > Brebis laitières – fabrication fromagère
 - > Bovins viande
 - > Animalerie :
élevage canin, race Bouvier australien



L'équipe

- > Sylvie LAUROZ :
élevage canin
- > Roland BENNEDSEN :
éducation canine
- > Pierre SAGARDOY :
zootechnie



L'exploitation

- > GAEC Etchandia – Berrogain-Laruns (en fermage)
- > Sébastien ETCHART : fabrication fromagère dans la fromagerie du lycée.

Taille de l'exploitation :

L'exploitation recouvre 11 hectares.



Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

Visites de diverses écoles primaires ou structures d'accueil d'enfants handicapés.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > Agrandissement troupeau Brebis
- > Vente de chiots Bouvier Australien
- > Rénovation fromagerie en 2021.



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGE du secteur canin et félin
 - > Bac Pro TCV Animalerie
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage



Nous contacter

LARP de Soule
BP 65
64130 MAULEON LICHARRE
mauleon-soule@cneap.fr
www.larps-mauleon.fr
Tél : 05 59 28 05 02



LTP NAY BAUDREIX – NAY – 64

Exploitation agricole • Centre équestre • Magasin



Les productions

- **Végétal :**
 - > 2 700 Plantes à massifs d'Automne
 - > 2 400 Géraniums
 - > 15 000 Plantes à massifs de Printemps
 - > 20 000 Plants potagers
 - > 1 000 Aromatiques
 - > 200 Suspensions
 - > Fleurs coupées (Amaryllis, Arums, Lys des incas...) pour la conception de bouquets (option du Mercredi après-midi)
 - > Plantes tropicales (serre de collection)
 - > Permaculture (production légumes et aromatiques divers)



L'équipe

- > Quentin TAIBI,
responsable exploitation horticole
- > Benjamin LATCHERE,
ouvrier horticole



L'exploitation

L'exploitation créée en 1995, recouvre 2000 m² dont 1 600 m² de DPG et 400 m² de serre verre.

Le Lycée est propriétaire de l'exploitation et de ses équipements. La production sur le site est mise en œuvre par les élèves de la filière horticole de la plantation à la commercialisation, le personnel de l'exploitation assure l'encadrement et l'entretien de l'installation. L'exploitation n'utilise pas de produits chimiques pour la défense des cultures et développe la PBI.

Équipement des serres : aérothermes, chauffages fixe à air pulsé fuel, chariot d'arrosage, tablettes irrinappes fixes, tablettes subirrigation mobiles, nappe chauffante, asperseurs, goutte à goutte, cuve de récupération d'eau de pluie, brumisateurs.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 2 000 m².



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > Certification Plante Bleue (niveau 2) et Fleurs de France

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Réseau Dephy 30 000 fermes avec le groupe « horticulture Sud Nouvelle Aquitaine »
- > Sensibilisation des écoles primaires et des maisons de retraite de la plaine de Nay à l'horticulture.
- > Réalisation de chantiers écoles auprès des maraichers en agriculture biologique. Ces chantiers sont réalisés par nos élèves en collaboration avec un public de jeunes en situation de handicap.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

Nous souhaitons créer une exploitation maraîchère biologique et devenir un site d'expérimentation pour les entreprises locales. De plus nous souhaitons développer la permaculture afin d'approvisionner la cantine du site. Enfin nous voulons être certifiés plante bleue niveau 3 (haute valeur environnementale).



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Palefrenier soigneur
 - > CAP agricole SAPVER
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro Laboratoire Contrôle Qualité
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
- **Formation Continue**
 - > BP JEPS (Activités équestres)



Nous contacter

LTP de Nay Baudreix
Route de Lys
64800 Nay
nay@cneap.fr
www.ltp-naybaudreix.com
Tél. : 05 59 61 17 15



LAP SAINT CHRISTOPHE – SAINT PEE SUR NIVELLE – 64

Exploitation agricole • Ateliers pédagogiques • Magasin



Les productions

- **Elevage :**
 - > Pisciculture : poissons d'ornement : Carpes Koi, 15 variétés de Carassins Dorés, Carpes Communes, Truites Arc en ciel.
 - > Aquariologie : « poissons tropicaux »
 - > Apiculture : élevage et sélection d'abeilles noires du Pays Basque : Euskal erle belza.
- **Végétal :**
 - > Jardin en permaculture : légumes et plantes aromatiques
 - > Verger Maraicher : 130 fruitiers locaux, 520 arbustes fruitiers, maraichage bio intensif.
- **Autres :**
 - > Aquaponie
 - > Culture de micro-algues (spiruline)



L'exploitation

Aujourd'hui, le but est de relier les ateliers agricoles par le biais d'activités pédagogiques afin de créer une « ferme-lycée » durable et pérenne qui participe à la sauvegarde et à la mise en valeur du patrimoine basque : naturel, agricole, culturel et gastronomique à travers des activités pratiques de terrain.

Divers projets sont mis en place au sein du lycée en partenariat avec des structures de la région, à savoir :

- > L'atelier de maraichage agroécologique à l'INRA (géré par les CAP et Bac Pro GMNF)
- > L'unité pilote d'aquaponie, serre horticole et expérimentations aquacoles.
- > Le rucher pédagogique (Bac Pro GMNF, BTS GPN et professionnels) 20 ruches.
- > Le verger pédagogique 60 variétés de pommiers locaux qui servent à l'élaboration du cidre, de jus et confitures.
- > L'aquaculture : circuit fermé thermo-régulé, sur lit fluidisé, bassins circulaires, bassins raceway, bassins en terre, étang. Elevage de truite AEC, de différents poissons d'ornement, production de vif.



L'équipe

Clément MILOX, technicien de production, et 7 enseignants.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre environ 2 hectares. (160m² de serre horticole et aquaponie, verger maraicher sur 1.5ha, et 0.5 ha de surface de bassins pour la pisciculture).



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

Adhésion à la Charte AQUAREA (Aquaculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine) mise en place par le GDSA Aquitaine.

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Journées portes ouvertes
- > Dégustation de produits sur le site
- > Visites publics scolaires et professionnels (collectivités territoriales, entreprises filières aquacole, horticole, apicole).
- > Accueil journalistes

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > Poursuite du développement du projet d'aquaponie démarré en 2015
- > Production de micro-algues et de spiruline
- > Atelier de transformation de poissons (truites arc en ciel) : éviscération et vente de frais sous vide
- > Tri des déchets, recyclage et compostage, dans le cadre d'une démarche globale de développement durable sur le lycée et le site de production.
- > Poursuite des plantations du verger maraicher.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Horticulture et Aquaculture
 - > Bac Pro GMNF
 - > Bac Pro Productions Aquacoles
 - > BTS Aquaculture
 - > BTS GPN
- **Formation Continue**
 - > Formations professionnalisantes : Aquaculture / Aquariologie / Aquaponie / Culture de spiruline
 - > Formation Apiculture
 - > Licence Pro Espaces Naturels
 - > Licence Pro Aquaculture : culture des micro algues (Projet 2020)



Nous contacter

LAP Saint Christophe
164 Route de Bayonne
64310 SAINT PEE SUR NIVELLE
St-pee-sur-nivelle@cneap.fr
www.lyceesaintchristophe.com
Tél : 05 59 54 10 81



INSTITUT AGRICOLE PRIVÉ SANDAR – LIMONEST – 69

Exploitation agricole



Les productions

- Végétal
- > Céréales à pailles
- > Maïs, colza, blé tendre, avoine printemps
- > Prairie



L'équipe

Dirigé par Anthony GAILLARD, enseignant coordinateur du BTSA APV



L'exploitation

L'Institut Sandar, lycée agricole aux portes de Lyon, possède une exploitation agricole mêlant grandes cultures (céréales, oléo protéagineux), prairies permanentes et parcelles boisées. Les terres de Sandar sont à la fois utilisées en tant que support pédagogique pour les élèves (visites d'observation, découverte de cultures) mais également mises à disposition pour de jeunes agriculteurs, souhaitant développer une activité.

Les principes d'agriculture raisonnée et d'agroécologie sont mis en application sur place, via des Techniques Culturelles Simplifiées, et coordonnés par Anthony GAILLARD, chef de culture. Les terres sont travaillées à la surface et disposent de peu de traitements phytosanitaires, grâce aux observations effectuées et essais techniques mis en place. Grâce aux outils numériques, la fertilisation des parcelles est pilotée via des satellites et drones, en tant qu'Outils d'Aide à la Décision.

L'exploitation donne environ à bail 6 hectares à un agriculteur en AB.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 30 Ha.



Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Couverts végétaux avec la FDC 69
- > Essai avec ISARA

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > S'agrandir
- > S'équiper
- > Dans le futur, passer en AB.



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > Bac Pro CGEH
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTSA GEMEAU
 - > BTSA Agronomie Productions végétales
 - > BTS TC Produits alimentaires – boissons



Nous contacter

Institut Agricole Privé Sandar
392 Chemin de la Sablière
BP 17 - 69579 LIMONEST Cedex
limonest@cneap.fr
www.sandar.org
Tél : 04 78 35 11 30



LHP LYON PRESSIN – SAINT GENIS LAVAL – 69

Exploitation agricole



Les productions

- **Végétal**
- > Vivaces
- > Plantes à massifs
- > Jeunes plants de légumes
- > Arbres et arbustes de pépinière
- > Légumes



L'équipe

L'équipe est dirigée par Myriam ROSSI-MARAILHAC accompagnée d'un technicien d'exploitation, Eddy FUTELOT chargé des productions ornementales.

Daniel PARIS, Jérôme GAUCHER, Késpéli SADEYEN et Jennifer PASQUIER tous enseignants en techniques horticoles encadrent les élèves en travaux pratiques. Tous ces acteurs contribuent pleinement au fonctionnement et à l'évolution de l'exploitation pédagogique du lycée horticole et paysager de Lyon Pressin.



L'exploitation

L'exploitation horticole recouvre 0.5 hectare en agriculture bio, 2000 m² de cultures sous abris et 8000 m² de cultures pérennes en hors sol.

Située à 20 minutes de la place Bellecour de Lyon en zone périurbaine l'exploitation se trouve dans la trame verte et paysagère entre St Foy les Lyon et Brignais au pied des monts du Lyonnais. Sur un rayon de 20 km, 1 million d'habitants entourent l'exploitation.

Domaine de 22 hectares, la moitié de la surface est occupée par les infrastructures immobilières et aires spécifiquement dédiées à l'enseignement agricole. L'autre moitié se compose de terrains agricoles que le Lycée loue à un agriculteur.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 1,5 Ha.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > AB sur les plants maraichers et la culture de légumes.
- > Plantes Bleue niveau II (label d'entreprise agro environnemental attribué aux entreprises horticoles respectueuses de l'environnement).

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > Consolider notre rentabilité en diminuant les charges
- > Développer l'activité de production de commercialisation du maraîchage bio
- > Développer des partenariats productifs entre le Lycée et les acteurs de la filière
- > Moderniser le système d'irrigation pour diminuer la consommation hydrique
- > Étendre notre SAU de 1.5 à 4 hectares avec 3 hectares de maraîchage
- > Investir dans du matériel de traction, fertilisation, récolte, travail du sol, implantation, entretien ; lavage, stockage en adéquation avec des moyens CUMA qui limiteront les investissements nécessaires
- > Mettre en place une légumerie (station de lavage et stockage)
- > Se rapprocher de 2 exploitants maraichers pour créer une SARL à 3 partenaires (le Lycée restant majoritaire) afin d'apporter une expertise technique, garantir des résultats de production via l'embauche d'un Technicien maraicher confirmé. ””

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Horticulture
 - > Bac Pro Productions horticoles
- **Formation Apprentissage**
 - > CAP Jardinier paysagiste
 - > Bac Pro Aménagement paysager
 - > Bac Pro Productions horticoles
 - > CS Construction paysagère
- **Formation Continue**
 - > CAP Jardinier paysagiste
 - > Bac Pro Aménagement paysager
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > CS Construction paysagère
 - > DUS (Document Unique de Sécurité)
 - > CACES (engins de chantier, chariot élévateur, Nacelles)
 - > SST Sauvetage Secourisme au Travail
 - > Certificat individuel (décideurs et opérateurs travaux et services, décideurs et opérateurs exploitant agricole, vente mise en vente grand public)
 - > Connaissance et reconnaissance des vivaces
 - > Arrosage automatique
 - > Taille et soins aux arbres
 - > Entretien de petits matériels
 - > Certibiocide



Nous contacter

LHP Lyon Pressin
81 chemin de Beaunant
69230 SAINT GENIS LAVAL
St-genis-laval@cneap.fr
www.lyceehorticole.com
Tél : 04 78 56 73 80



LAP COSTA DE BEAUREGARD – CHAMBERY – 73

Exploitation agricole



Les productions

- **Végétal**
- > Plantes à massifs
- > Géraniums
- > Plantes fleuries
- > Plantes vertes
- > Compositions
- > Vivaces
- > Légumes et aromatiques
- > Gamme de végétaux de pépinière: fruitiers et rosiers
- > Produits professionnels (terreaux, semences, engrais, etc.)



L'équipe

- > SARL de 3 associés : le gérant est Eric MICOD, ancien élève du lycée et ancien salarié du lycée. Les 2 autres associés sont des horticulteurs du bassin de Chambéry qui possèdent leur propre exploitation.
- > Main d'œuvre : la SARL emploie 3 personnes à plein temps (dont 2 anciens élèves du lycée) : 1 chef de culture, 2 techniciens
- > SAU : 3 000 m² dont 350 m² en plein air et 2 650 m² sous serre avec vente directe sur l'exploitation.



L'exploitation

L'exploitation horticole du Bocage : depuis 2009, cette exploitation, véritable outil pédagogique au service de la formation, a été confiée à des professionnels de l'horticulture.

Cet outil pédagogique est utilisé selon plusieurs voies :

- > Enseignement « technique » et gestes professionnels
- > Support de stages de découvertes pour des jeunes en phase d'orientation
- > Support d'expérimentation technique : projet actuel de « cultiver des légumes en hydroponie » en partenariat avec Naturopole 3D
- > Outil d'apprentissage pour la vente (CAPa SAPVER notamment)
- > Intégration de l'exploitation dans le réseau HPF et le label « plante bleue »

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 2 Ha.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

Plante bleue

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

L'exploitation horticole est le support d'animations mises en place par la société d'horticulture de Savoie.

Quels sont les projets de l'exploitation ?

Mettre à jour un outil vieillissant :

- > Reprise de l'accueil pour s'inscrire dans une démarche sécurité (PPMS)
- > Remplacement des automatismes de gestion climatique, des mécanismes d'ouverture des serres et des crémaillères
- > Remplacement des écrans thermiques
- > Renouvellement du système de chauffage
- > Reprise des systèmes automatiques de fertilisation et d'arrosage
- > Mettre à jour les aspects sécurité et accessibilité Poursuivre le travail entamé en matière de labellisation et d'expérimentation Développer de nouveaux projets en formation adulte
- > Maraîchage
- > Agriculture urbaine
- > Hortithérapie ””



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Horticulture
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > BTS Aménagements paysagers
 - > BTS Production horticole
- **Formation continue**
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite enfance
 - > BTS Aménagements paysagers
 - > Licence Géographie Aménagement
 - > BTS Productions horticoles
 - > Licence Pro Parcours Restauration Ecologique des Milieux Aquatiques
- **Formations courtes**
 - > Entretien du domicile
 - > Ergonomie
 - > Ecophyto 2018



Nous contacter

LAP Costa de Beauregard
340 rue Costa de Beauregard
73000 CHAMBERY
chambery@cneap.fr
www.fondationdubocage.org
Tél : 04 79 33 44 22



LAP TOUSCAYRATS – VERDALLE – 81

Exploitation agricole • Centre équestre



Les productions

- **Végétal :**
 - > 82 ha de prairies naturelles
 - > 7 ha de parcelles d'essais pour la formation de nos élèves.
 - > 1 ha verger conservatoire : pommiers
- **Elevage :**
 - > 65 équins dont 20 chevaux de sport et 40 chevaux pour l'instruction et 1 jument poulinière et 4 poulains.



L'équipe

Dirigée par Sandrine ALBERT, l'équipe est composée d'un ouvrier agricole, d'un ingénieur moniteur, 2 instructeurs, 2 moniteurs.



L'exploitation

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 90 Ha : 35 Ha en propriété et 55 Ha en bail



Quels sont les projets de l'exploitation ?

Développer le « produire autrement » au niveau des écuries : maintenir le parage naturel, mettre les chevaux au maximum au prés, les faire vivre en troupeau, faciliter le travail aux écuries, gérer les prairies pour être le plus autonome en fourrage. ”

Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Palefrenier soigneur
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTS ACSE
- **Formation continue**
 - > BP JEPS
 - > Préparation concours :
 - Aide-Soignant
 - Auxiliaire Puériculture



Nous contacter

LAP Touscayrats
Allée de Touscayrats
81110 VERDALLE
verdalle@cneap.fr
www.touscayrats.fr
Tél : 05 63 50 32 16



LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE ST MAXIMIN LA SAINTE BAUME **83**

Exploitation agricole • Centre équestre • Ateliers pédagogiques • Crèche • Magasin



Les productions

- **Elevage**
 - > 4 cochons, 10 brebis, 36 chèvres laitières et viande, 10 chevrettes, 3 chevaux, 1 âne et 1 poney.
 - > Poulets de chair de race cou-nu rouge. 1 000 poulets produit/an
- **Végétal :**
 - > Céréales : 2 ha d'orge d'hiver, blé tendre
 - > Fourrage : 3,12 ha
 - > Maraichage : 800 m² de serre maraichère tunnel (tous légumes d'hiver, de printemps et d'été) + 600 m² de courges
 - > 1 ha de maraichage plein champ Bio
 - > Horticulture paysagère
 - > Verger : 1000 m² de cognassier et 1000m² de Prunes de Brignoles, Pommes à cidre
 - > Production de plants maraîchers
 - > Vigne : 2,56 ha : 2,5 tonnes de raisin et 1 868 L de jus de raisin ; raisin de pays (1,56 ha) : 12,8 tonnes de raisin



L'équipe

L'exploitation est dirigée par Manuel BUS-TELO, est composée de 8 enseignants responsables d'un secteur d'activité (viticulture, oléiculture, maraîchage, apiculture, poulets de chair, caprins, ovins, bovins, horticulture et communication).



L'exploitation

L'exploitation travaille sur :

- > Production animale : caprine, ovine, porcine, équine, cunicole ...
- > Production végétale : viticulture, cultures fourragères, maraîchage, horticulture, pépinière, oliviers.
- > Aménagement du Paysage et des espaces verts
- > Machinisme

Cette exploitation représente un outil de démonstration, d'observation et de savoir-faire pratique pour des jeunes et des professionnels agricoles :

- > Observation de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et des hommes,
- > Support pour les activités pédagogiques
- > Animations pédagogiques pour des publics extérieurs à l'établissement
- > Éducation au savoir-vivre ensemble
- > Valorisation des métiers de l'agriculture et des services en milieu rural.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 16 Ha.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > Label AB
- > Certification Ecocert

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

- > Projet Alimentaire Territorial.
- > Expérimentation en Viticulture.
- > Outil pédagogique pour les producteurs locaux (légumerie, formation en Agro-écologie, ...)
- > GIE épi de blé fabrication d'aliment

Quels sont les projets de l'exploitation ?

- > Acquisition de foncier en friche en vue d'être le support d'une diversité de cultures d'agriculture biologique: maraichage, horticulture, fourrage, fruit, élevage (production laitière caprine et ovine et production de volailles en chair), viticulture (vins et jus de fruits)...
- > Approvisionner en légumes et volailles les collectivités locales, accompagner la dynamique économique de la nouvelle cave par la plantation de vigne, proposer aux jardinerie locales des produits horticoles locaux...
- > Création d'un pôle agricole en cours. Il comportera un bâtiment multimodal (chambres froides) de stockage de fruits et légumes et autres produits (aromatiques, etc...) ainsi qu'un point de vente collectif.
- > Mise en place d'une CUMA depuis 2018.
- > Mise en place d'une miellerie
- > Mise en place d'un tri sélectif.
- > Installation d'une ruche pédagogique Beepass au sein du lycée pour développer le cheptel actuel et mettre en place une miellerie. ”

Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGE Vigne et Vin
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
- **Formation continue**
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite enfance
 - > Préparation concours soins infirmiers IFSI
- **Formation apprentissage**
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture :
 - Grandes cultures
 - Productions végétales
 - Viticulture
 - Horticulture
 - Ruminants ou équins
 - Productions animales Porcs ou aviculture
 - Arboriculture
 - > CS Tracteurs et machines agricoles (niveau 5)
 - > CS Transformation et Vente de Produits fermiers (niveau 4)



Nous contacter

Lycée Privé Provence Verte
Chemin du prugnon
83470 SAINT MAXIMIN LA
SAINTES BAUME
st-maximin@cneap.fr
www.lycee-provence-verte.fr
Tél : 04 94 86 52 93



ECOLE DES ETABLIÈRES – LA ROCHE SUR YON – 85

Exploitation agricole • Centre équestre



Les productions

- **Elevage :**
 - > Système naisseur engraisseur avec achat
 - > 200-250 places d'engraissement
 - > 130 vêlages répartis en automne et fin d'hiver
 - > Station d'évaluation de 42 places de reproducteurs charolais
- **Végétale :**
 - > 153 hectares de SAU
 - > 80 Ha de prairie
 - > 40 Ha de maïs
 - > 15 Ha CERPRO (céréales protéagineuses avec prairies sous couvert)



L'équipe

Une équipe de 4 techniciens dirigée par Sophie VALANCE, responsable de la ferme expérimentale



L'exploitation

La ferme expérimentale des Etablières, basée en Vendée, est une ferme d'expérimentation et de démonstration, au service des producteurs de viande bovine. Pilotée par la Chambre d'agriculture de la Vendée, elle fait partie du réseau des fermes expérimentales bovines nationales animées par l'Institut de l'élevage et du réseau Digifermes. Son programme de travail est défini avec les organismes professionnels, en concertation avec les structures techniques de la région et les différents partenaires financiers.

La ferme des Etablières conduit également régulièrement des essais sur l'autonomie fourragère, l'efficacité alimentaire, la réduction des intrants en élevage et en culture.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 153 Ha.



Quels sont les labels mis en place sur l'exploitation agricole ?

- > Charte des bonnes pratiques d'élevage
- > Réseau F@rm Xp
- > Réseau Digifermes®
- > Valorisation des animaux : IGP Bœufs fermiers de Vendée

Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

Répondre à la demande du territoire, de la chambre d'agriculture et de l'institut technique de l'élevage (vente aux enchères de reproducteurs, participation à agreenstartup, résultats d'essais, ...)

Quels sont les projets de l'exploitation ?

Les thématiques actuelles portent sur :

- > La conduite de l'engraissement de taureaux et femelles : efficacité alimentaire et qualité des carcasses
- > Les conduites alimentaires et la recherche d'autonomie fourragère
- > Pâturage et production de fourrages
- > Conduite de troupeau, comportement et bien-être animal
- > La production d'électricité (équipement en panneaux solaires sur le nouveau bâtiment engraissement). La ferme est une ferme pilote dans le cadre du développement des outils numériques et des nouvelles technologies. ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGEA polyculture élevage
 - > Bac Pro CGE
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTS ACSE
 - > BTS APV
 - > BTS PA
 - > BTS GEMEAU
- **Formation continue**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.etablieries.fr
- **Formation apprentissage**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.etablieries.fr



Nous contacter

Ecole des Etablières
Route de Nantes - BP 609
85015 LA ROCHE SUR YON Cedex
la-roche-sur-yon@cneap.fr
www.etablieries.fr
Tél : 09 70 80 82 21



CED SAINT JOSEPH –TAIOHAE NUKU HIVA

POLYNÉSIE FRANÇAISE – 98

Exploitation agricole



Les productions

- > Elevage
- > Maraichage
- > Ananas
- > Agrumes



L'équipe

L'équipe est dirigée par Frère Rémy Quinton et composée d'enseignants, de formateur et surtout des apprenants.



L'exploitation

L'exploitation est modeste, elle se partage entre le maraichage, les prairies et la production porcine. Elle propose également la vente directe pour le maraichage.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 14 ha



Mettez-vous en place des missions d'animation du territoire depuis votre exploitation ?

L'exploitation travaille avec les instituts techniques et avec le groupe Roullier pour l'approvisionnement en produits phytosanitaires.



Les formations proposées

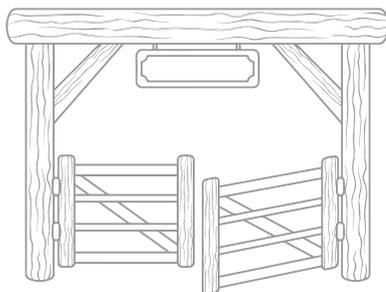
- Formation initiale
 - > 4^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro CGEA



Nous contacter

CED Saint Joseph
BP 20
98742 TAIQHAE NUKU HIVA
Polynésie Française

CENTRES ÉQUESTRES



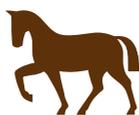
1 233
ÉLÈVES
EN FORMATION
INITIALE
TEMPS PLEIN

91%
DE TAUX
DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS

15
FORMATIONS
DU CAP
AU BAC+3



16
CENTRES
ÉQUESTRE



18
RACES
DE CHEVAUX



132
SALARIÉS



624
ÉQUIDÉS



BRETAGNE

LEAP POMMERIT – POMMERIT JAUDY – 22	P.89
COLLÈGE LYCÉE LA VILLE DAVY – QUESOY – 22	P.91
LYCÉE LA TOUCHE – PLOËRMEL – 56	P.103

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LATP LASALLE – LEVIER – 25	P.93
----------------------------------	------

CENTRE VAL DE LOIRE

LEAP SAINT CYRAN – SAINT-CYRAN-DU-JAMBOT – 36	P.99
LEAP VAL DE SARTHE – SABLE SUR SARTHE – 72	P.109
ECOLE DES ETABLIERES – LA ROCHE SUR YON – 85	P.115

HAUTS DE FRANCE

INSTITUT DE GENECH – GENECH – 59	P.105
--	-------

NOUVELLE AQUITAINE

LAP LA SALLE SAINT ANTOINE – SAINT GENIS DE SAINTONGE – 17	P.87
LTP NAY BAUDREIX – NAY – 64	P.107

OCCITANIE

LYCÉE DE RIGNAC – RIGNAC – 12	P.85
INSTITUT EMMANUEL D'ALZON – VESTRIC ET CANDIAC – 30	P.95
CAMPUS LA SALLE SAINT CHRISTOPHE – MASSEUBE – 32	P.97
LAP TOUSCAYRATS – VERDALLE – 81	P.111

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE – ST MAXIMIN LA SAINTE BAUME – 83	P.113
--	-------

PAYS DE LA LOIRE

LYCÉE ST GABRIEL NANTES OCÉAN – LE PELLERIN – 44	P.101
--	-------



LYCÉE DE RIGNAC – RIGNAC – 12

Centre équestre



Centre équestre

- Centre équestre au cœur du lycée
- > Manège fermé
- > Carrière et parcours pour enchainements saut d'obstacle
- > Parcours de cross
- > Dressage
- > Participation aux concours
- > Passage des galops
- > Boxes
- > Sellerie cheval
- > Sellerie poney



L'équipe

Une équipe de 20 personnes dont deux professionnels se consacrent à temps plein à l'enseignement professionnel équin.



Les chevaux

- 16 chevaux
- > Trotteurs français
- > Anglo-arabe
- > Pure race espagnole
- 14 poneys



Accueil de personnes extérieures

75 licenciés – ouverture au public les mercredis après-midi, vendredi soir, samedi et vacances scolaires. Hors ces créneaux, accueil des personnes sur rendez-vous.



Quels sont les labels mis en place dans le centre ?

Ecole Française d'Equitation

Quels sont vos projets ?

2018-19 réalisation d'un spectacle médiéval. ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > BTSA Aménagements paysagers
- **Formation par apprentissage**
 - > BP Métiers de la piscine



Nous contacter

Lycée de Rignac
21 route de Villefranche
12390 RIGNAC
rignac@cneap.fr
www.ensemble-scolaire-prive.com
Tél : 05 65 64 50 40



LAP LA SALLE SAINT ANTOINE SAINT GENIS DE SAINTONGE – 17

Centre équestre • Magasin



Centre équestre

Le centre équestre est situé dans l'enceinte du lycée ceci permet une correspondance facile entre le temps de cours en salle et le temps de pratique équestre.

- > 45 chevaux et poneys d'instruction
- > 35 boxes
- > 8 stabulations
- > 15 paddocks herbés
- > 4 hectares de pré
- > 1 carrière de CSO en sable blanc de 60*45
- > 1 carrière de dressage de 60*30
- > 1 manège de 40*20
- > 1 carrière poney 40*20
- > 1 spring garden avec une dizaine d'obstacles fixes



L'équipe

L'équipe du centre équestre est composée de deux directeurs-enseignants et de trois enseignants pour l'encadrement des cours.

Pour assurer les meilleurs soins de nos chevaux, l'équipe s'est entourée de deux palefreniers soigneurs.



Les chevaux

La cavalerie d'une soixantaine d'équidés est très polyvalente et peut convenir à tout type de public. Le centre dispose d'une majorité de chevaux de sport et de plusieurs jeunes chevaux/poneys dont le centre se réserve le dressage.

- > 35 chevaux de niveau G4 à G7 pour l'instruction des élèves en formation au lycée, pour les BPJEPS et pour les cavaliers de compétition club et amateur.
- > 10 poneys C et D participants à des cours tous publics, tous niveaux.
- > 12 chevaux de propriétaires



Accueil de personnes extérieures

Le centre équestre est aussi une structure privée adhérente à la FFE et ouverte au public extérieur.

Nous proposons :

- > Des cours tous niveaux
- > Des sorties en compétition en catégorie club et amateur et, ce, dans la discipline du Concours de Saut d'Obstacles et du Concours Complet d'Equitation.
- > Des pensions et des demi-pensions de chevaux (pensions classiques, pensions au travail, débouillage...) pour les élèves du lycée comme pour les personnes extérieures
- > L'organisation de manifestations sportives (CSO, Hunter, Dressage)
- > Plus de renseignements site FFE : www.lapsa.ffe.com



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP Agricole Palefrenier soigneur
 - > Bac Pro GMNF
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro CG Entreprise Hippique
- **Formation Continue**
 - > Assistant Animateur d'Equitation
 - > BP JEPS Activités Equestres
 - > Brevets Fédéraux (Degrés niveaux 2, 3, 4, 5)



Quels sont les labels mis en place dans le centre ?

- > Ecole Française d'Equitation
- > Poney club de France
- > Cheval club de France
- > Cheval Etape hébergement intérieur



Nous contacter

Lycée Agricole Privé
« La Salle Saint Antoine »
Bois
17240 SAINT GENIS DE SAINTONGE
St-genis-de-saintonge@cneap.fr
www.lasallesaintantoine.fr
Tél : 05 46 49 80 46



LEAP POMMERIT – POMMERIT JAUDY – 22

Centre équestre • Exploitation agricole • Ateliers pédagogiques



Centre équestre

- > Le Lycée dispose d'un manège couvert de 600 m², et d'une carrière extérieure d'une superficie de 1 200 m².
- > Il dispose aussi d'un marcheur permettant le travail et la détente des chevaux



L'équipe

L'équipe est composée de 2 monitrices à temps plein qui dispensent l'ensemble des séquences pédagogiques aux 150 jeunes équitants de l'établissement.

Deux palefreniers soigneurs sont chargés du suivi et des soins de la cavalerie.



Les chevaux

- > La cavalerie se compose d'une vingtaine de chevaux dédiés au travail pédagogique.
- > Une poulinière est réservée ponctuellement pour l'expérience d'une mise bas et de l'élevage d'un poulain pour les élèves de la filière Bac Pro CGEA support élevage équin.



Accueil de personnes extérieures

L'école d'équitation est d'abord réservée aux apprenants du lycée. Elle peut ponctuellement être sollicitée en dehors du calendrier scolaire.



Quels sont les labels mis en place dans le centre ?

L'école d'équitation est affiliée à la Fédération Française d'Équitation, et les élèves peuvent valider leurs galops.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro CGE du secteur Canin et Félin
 - > Bac Pro Agroéquipement
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTS ACSE
 - > BTS STA
- **Formation Apprentissage**
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture Productions animales
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > BTS GPN



Nous contacter

LEAP POMMERIT
Lieudit Chef du Bois
CS 60020
22450 POMMERIT JAUDY
pommerit-jaudy@cneap.fr
www.lycee.pommerit.fr
Tél : 02 96 91 35 63



COLLÈGE LYCÉE LA VILLE DAVY – QUESSOY – 22

Centre équestre • Exploitation agricole



Centre équestre

- > Carrière
- > Box
- > Stabulation
- > Sellerie
- > Vestiaires

Les élèves volontaires ou en option facultative peuvent pratiquer une activité équestre y compris le travail à pied et, ponctuellement, l'attelage et le débouillage en pratique extérieure. Cette activité permet de sensibiliser l'élève aux missions d'entretien et de soins à prodiguer aux chevaux.



L'équipe

- > Stéphane BAILLIF
Moniteur équestre et d'attelage, guide de tourisme équestre, examinateur et juge des diplômes professionnels, chef de piste et juge en compétitions nationales.
- > Adeline HERGNO
Responsable de vie scolaire et animatrice pour les activités pluridisciplinaires au collège.



Les chevaux

- 12 chevaux
- > Poney fjord
- > Haflinger
- > Appaloosa et chevaux trotteurs
- > Paint horse
- > Lusitanien
- > Cheval de trait breton et auxois



Accueil de personnes extérieures

• Les missions d'animation

> Organisation et animation à l'organisation d'un concours d'attelage sur le site de La Ville Davy et d'une randonnée équestre proposée au public lors des Portes Ouvertes de l'établissement.

> Animation à l'extérieur avec une présence des élèves sur des événements équin : Mille Sabots (Lamballe), Equi-Trait-Jeunes, autres concours, valorisation du cheval de trait.

• Les relations avec les professionnels

> Venue d'une ostéopathe, d'un dentiste équin, d'un vétérinaire et d'un maréchal-ferrant.

> Plusieurs interventions de la part d'un professionnel du travail avec les ânes.



Quels sont vos projets ?

> Utilisation du cheval de trait en milieu rural et urbain : broyage tardif et fauchage, arrosage et balayage en zone urbaine dans le cadre d'une convention de partenariat avec la commune de Quessoy.

> Sensibilisation au débouillage des jeunes chevaux. ””



Les formations proposées

• Formation initiale

> 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole

> CAP agricole SAPVER

> CAP agricole Métiers de l'agriculture Ruminants

> Bac Pro GMNF

> Bac Pro CGEA Polyculture élevage

> Bac Pro SAPAT

> Seconde Générale et Technologique

> Bac Techno STAV

> Bac Général

> BTS ACSE



Nous contacter

Collège Lycée La Ville Davy

51 rue de la Corderie

22120 QUSSOY

quessoy@cneap.fr

www.lavilledavy.fr

Tél : 02 96 42 52 00



LATP LASALLE – LEVIER – 25

Centre équestre • Exploitation agricole



Centre équestre

- Infrastructures
 - > 2 écuries
 - > 35 boxes
 - > Des boxes collectifs sont utilisés pour les poulains de débouillage.
 - > 1 forge
 - > 1 sellerie
- Les installations pédagogiques
 - > 1 carrière (couverte pour partie) de 60 m * 30 m
 - > 1 manège de 40m * 20m

Le centre équestre est l'indispensable support des formations « cheval » de l'établissement.

Le passage des galops fait partie des plus de l'établissement car ils se font chez nous et font partie du forfait « équitation » payé par les familles.

Une équipe « concours » existe depuis plusieurs années. Cette équipe évolue en concours club ou amateur selon les niveaux de chacun.

L'établissement organise chaque année un concours CSO officiel ouvert aux personnes extérieures.



L'équipe

Une personne est responsable de ce pôle et en assure le fonctionnement courant. A côté de cette personne il y a 4 enseignants d'équitation qui interviennent pour les différentes formations.

- > Emeline ROGNON (responsable du pôle équestre)
- > 1 stagiaire BP JEPS



Les chevaux

35 Chevaux dont 18 en propriété, essentiellement du Selle Français dont 1 cheval Comtois utilisé pour le MAP « Spectacle Equestre ».



Accueil de personnes extérieures

Mise en place de stages CSO ou dressage le week-end pour nos élèves et du public extérieur.



Quels sont vos projets ?

Proposer une option « équitation » aux élèves du collège Education Nationale de notre Groupe Scolaire. ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Palefrenier soigneur
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Ruminants
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTS ACSE



Nous contacter

LATP LaSalle
1 Place Cretin
25270 LEVIER
levier@cneap.fr
www.lycee-lasalle-levier.org
Tél : 03 81 89 58 58



INSTITUT EMMANUEL D'ALZON

VESTRIC ET CANDIAC – 30

Centre équestre



Centre équestre

- > 2 carrières
- > 1 parcours de PTV
- > 16 boxes
- > 1 sellerie



L'équipe

- > 4 moniteurs BPJEPS
- > 2 enseignants en zootechnie et hippologie au CFA et au LAP



Les chevaux

- > 21 chevaux



Quels sont vos projets ?

Création d'un rond de longe. ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
- **Formation par apprentissage**
 - > CAP agricole Palefrenier soigneur
 - > BAPAAT Loisir de pleine nature supports Poney et randonnées équestres
 - > Bac Pro CGEH
 - > BP JEPS activités équestres
 - > CS Tourisme vert, accueil et animation en milieu rural
 - > CS Education et travail des jeunes équidés



Nous contacter

Institut Emmanuel d'Alzon
Château de Candiac
30600 VESTRIC ET CANDIAC
vestric@cneap.fr
www.dalzon.com
Tél : 04 66 73 13 02



CAMPUS LA SALLE SAINT CHRISTOPHE – MASSEUBE – 32

Centre équestre • Exploitation agricole



Centre équestre

- > Manège
- > Carrière
- > Box
- > Sellerie
- > Organisation de concours de dressage
- > Participation à des concours
- > Passage de galops
- > Equifun
- > Tir à l'arc à cheval
- > CSO
- > Dressage.



L'équipe

Une association avec un bureau composé de 3 mamans de cavaliers et 3 employés : un moniteur (cavalier professionnel), un palefrenier et une secrétaire.



Les chevaux

17 équidés du shetland au cheval vivant au pré pour la majorité avec possibilité de mettre en box si nécessaire.



Accueil de personnes extérieures

- > Le centre équestre accueille les personnes tous les jours de la semaine de 9h à 12h et de 14h à 18h sauf le samedi 14h 18h et le dimanche à la demande.
- > Accueil de colonies pendant les vacances scolaires.
- > Possibilités de logement grâce au partenariat avec le lycée.



Quels sont les labels mis en place dans le centre ?

- > En cours pour poney club de France et cheval. (Label FFE)

Quels sont vos projets ?

- > Une manifestation autour de la fête du poney le 1^{er} ou 2^{ème} week-end de juin.
- > Projet de développement durable en cours, avec une proposition d'un Equibus en cours d'élaboration, création d'un terrain de cross.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGEA Grandes cultures
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTS A GP Option hippologie-équitation
- **Formation continue**
 - > CAP Cuisine
 - > CAP Restaurant
 - > BP Cuisine
 - > BP Restaurant
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance



Nous contacter

Campus La Salle Saint Christophe
Domaine de Belliard
32140 MASSEUBE
masseube@cneap.fr
www.institut-st-christophe.com
Tél : 05 62 66 98 20



LEAP SAINT CYRAN – SAINT-CYRAN-DU-JAMBOT – 36

Centre équestre



Centre équestre

Implanté dans un cadre idéal entre, le lycée permet de concilier la passion des chevaux et les études. 250 jeunes se forment aux métiers du cheval ou suivent une formation générale en pratiquant l'équitation.

- > 120 boxes dont 20 boxes réservés aux chevaux de propriétaires
- > 2 manèges
- > 6 carrières
- > 1 terrain de cross avec piste d'entraînement
- > 7 paddocks des stalles de maréchalerie
- > 1 atelier de forge

• Animations

- > Concours officiels
- > Challenges internes mensuels
- > Passage de galops
- > Stages de perfectionnement et activités équestres gratuites tous les week-ends pour assurer la sortie des chevaux d'instruction.



L'équipe

Elle se compose de 3 instructeurs, de 6 moniteurs et d'un vétérinaire sans oublier le technicien et les deux ouvriers d'exploitation qui veillent aux installations, équipements et matériels.



Les chevaux

- > Une centaine de chevaux et poneys permettent aux élèves et stagiaires de pratiquer l'équitation sur le site.
- > Environ 10 chevaux sont confiés chaque année aux étudiants dans le cadre du MIL BTS «travail et entraînement du jeune cheval».
- > L'élevage du lycée constitue un support de TP pour les classes professionnelles et permet également d'assurer en partie le renouvellement de la cavalerie d'instruction avec des poulains aux origines reconnues.
- > La cavalerie du LEAP SAINT CYRAN est réputée pour sa qualité. Elle est particulièrement compétitive.
- > 2 chevaux nés, débouffés et sortis en compétition au LEAP SAINT CYRAN, ont été Champions de France Hunter 5 ans et 6 ans en 2015 et en 2017.



Accueil de personnes extérieures

Dans le cadre des concours officiels et des stages de perfectionnement équestre, le lycée accueille des cavaliers extérieurs.

Les stages de perfectionnement sont animés par des professionnels renommés comme :

- > Françoise BRIEUSSEL et Marie-Emilie BRETEUX pour le Dressage,
- > Antoine BANCAUD, expert fédéral pour le travail à pied,
- > Aurélien KAHN et Karim LAGHOUAG pour le Complet,
- > Pascal HENRY et Timothée ANCIAUME pour le CSO...

Elèves, stagiaires et enseignants peuvent ainsi profiter des conseils avisés de ces champions ou entraîneurs de renom !



Quels sont les labels mis en place dans le centre ?

Notre structure équestre possède les Labels École Française d'Équitation, Pony Club de France et Cheval Club de France.

Quels sont vos projets ?

- > La rénovation du sol et de la lice d'une carrière est programmée fin 2018/début 2019 dans le cadre du Programme Régional Qualité Centre-Val de Loire.
- > Le renouvellement de la cavalerie est permanent et va donc se poursuivre. Il en va de même du placement des vieux chevaux et poneys d'instruction.
- > Du côté des formations, l'établissement souhaite à terme délivrer le diplôme d'entraîneur dans le domaine équestre (DE JEPS).



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Palefrenier soigneur
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro CGEH
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTSA Productions animales
 - > BTSA ACSE
- **Formation continue**
 - > BP JEPS Educateur sportif mention Activités équestres en cursus « post Bac »
 - > BP JEPS Educateur sportif mention Activités équestres couplé à la Licence Pro Management des établissements équestres.
 - > CAP agricole Maréchal-Ferrant
 - > BAFA
 - > Sauveteur Secouriste du Travail



Nous contacter

LEAP SAINT CYRAN
 1 route de Châtillon
 36700 ST CYRAN DU JAMBOT
 st-cyran-du-jambot@cneap.fr
 www.leapstcyran.fr
 Tél : 02 54 02 22 50



LYCÉE ST GABRIEL NANTES OCÉAN – LE PELLERIN – 44

Centre équestre • Exploitation agricole • Crèche • Magasin
Ateliers pédagogiques



Centre équestre

- > 1 manège
- > 1 carrière couverte
- > 1 carrière extérieure
- > 1 spring-garden
- > Des écuries
- > 1 salle de soins
- > 1 sellerie



L'équipe

- > Un responsable coordonne le fonctionnement global de la structure : travail des chevaux, activités, soins...
- > Six enseignants dispensent des cours sur la structure équestre
- > Trois soigneurs s'occupent des chevaux au quotidien



Les chevaux

Cavalerie composée d'une cinquantaine de chevaux poly compétents, en formation, ou confiés au débouillage.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 3^{ème} de l'enseignement agricole (hippologie-équitation)
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > CAP Agricole SAPVER
 - > Bac Pro CGEA
 - > Bac Pro CGEH
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Techno STAV
 - > BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client (EN)



Nous contacter

LEAP St Gabriel Nantes Océan
Allée du Bois Tillac
44640 LE PELLERIN
lepellerin@cneap.fr
www.leboistillac.fr
Tél : 02 40 54 48 00



LYCÉE LA TOUCHE – PLOËRMEL – 56

Centre équestre • Exploitation agricole



Centre équestre

- 3 hectares, dont :
 - > 12 paddocks en herbe
 - > 1 carrière (4000m²) CSO
 - > 1 carrière (1800m²) dressage
 - > 1 manège (800m²)
 - > 3 parcours de cross (clubs et amateur)
 - > 1 grange
 - > 1 écurie intérieure (28 boxes)
 - > 6 boxes extérieurs
 - > 2 stabulations poneys
 - > 2 vestiaires avec 4 douches et sanitaires
 - > 3 selleries (dont 1 propriétaire)



L'équipe

- > Un responsable du centre équestre (BEES 2°)
- > Un enseignant (BPJEPS)
- > Un soigneur (responsable d'écurie)



Les chevaux

- > 22 chevaux d'instruction dont 9 en propriété
- > 16 poneys d'instruction dont 11 en propriété
- > 4 chevaux en pension



Accueil de personnes extérieures

- > Encadrement des écoles primaires du CONTRAT EDUCATIF LOCAL toute l'année
- > Accueil de l'IME toute l'année
- > Cours Baby-poneys
- > Cours poneys (loisir et compétition)
- > Cours chevaux (loisir et compétition)
- > Cours et stages (adhérents et touristes), hors période scolaire
- > Sorties en compétition le week-end



Quels sont les labels mis en place dans le centre ?

- > Ecole française d'équitation
- > Poney-club de France
- > Cheval-club de France
- > Sport étude

Quels sont vos projets ?

Le centre équestre, au sein du lycée, est un outil pédagogique grandeur « NATURE ». Il participe au développement du territoire avec une triple activité :

- > La formation des élèves.
- > L'enseignement de l'équitation tous publics.
- > L'organisation de manifestations sportives et de loisirs

De plus, avec les élèves, sont mis en place, des P.I.C, des M.I.L, qui font participer toutes les filières du lycée avec des acteurs tels que : Les écoles primaires, les I.M.E., les EHPAD, les centres de loisirs. ”



Les formations proposées

- **Option équitation**
 - > Hippologie pour tous les niveaux
- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Ruminants
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro TCV Alimentation Produits alimentaires
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTS A Agronomie Productions végétales
 - > BTS A Productions animales
- **Formation Continue**
 - > Bachelor Conseil et Développement



Nous contacter

Lycée La Touche
Route de Dinan
BP 38 - 56801 PLOERMEL Cedex
ploermel@cneap.fr
www.lycee-latouche.fr
Tél : 02 97 73 32 89



INSTITUT DE GENECH – GENECH – 59
Centre équestre • Exploitation agricole • Magasin • Ateliers pédagogiques



Centre équestre

- > 2 manèges
- > 1 carrière
- > 1 terrain de cross
- > Box
- > Sellerie
- > Installation d'une écurie active



L'équipe

- > 12 personnes dont 4 apprentis



Les chevaux

- > 45 chevaux de selle
- > 4 chevaux de trait



Accueil de personnes extérieures

Participation et organisation de nombreux concours.



Les formations proposées

• Formation initiale

- > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro CGEA Grandes cultures
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > Bac Pro TCV produits de jardinage
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Techno Aménagement
 - > Bac Général
 - > BTSa ACSE
 - > BTSa Agronomie - Productions végétales
 - > BTSa Production horticole
 - > BTSa Aménagements paysagers
 - > BTSa Productions animales
- ### • Formation Apprentissage
- > Voir le détail des formations sur le site www.institutdegenech.fr
- ### • Formation Continue
- > Voir le détail des formations sur le site www.institutdegenech.fr



Nous contacter

Institut de Genech
348 Rue de la Libération
59242 Genech Cedex
genech@cneap.fr
www.institutdegenech.fr
Tél : 03 20 84 57 08



LTP NAY BAUDREIX – NAY – 64

Centre équestre • Exploitation agricole • Magasin



Centre équestre

- > Manège
- > Carrière
- > Box
- > Sellerie
- > Parcours
- > Superficie 15 ha
- > Organisation CSO 1
- > Participation à des concours (CCI de Pau),
- > Passage de galops



L'équipe

- > Sophie LACAZETTE
BPJEPS
- > Isabelle LAMBERT BEES
1^{er} Degré
- > Laurent LACAZETTE BEES
2^{ème} degré



Les chevaux

- > 11 grands poneys
- > 12 chevaux de club
- > 6 chevaux pour formation BP JEPS
- > 2 poulains à débourrer par trimestre
- > 30 équins : débouillage et valorisation du jeune cheval, élevage (poulinière).



Accueil de personnes extérieures

Animations pédagogiques pour des publics extérieurs au lycée (enfants des écoles primaires).



Quels sont les labels mis en place dans le centre ?

- > FFE label qualité
- > Ecole Française d'Équitation

Quels sont vos projets ?

- > Construction d'un cross
- > Construction d'une deuxième carrière



Les formations proposées

- **Formation initiale**

- > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
- > CAP agricole Jardinier paysagiste
- > CAP agricole Palefrenier soigneur
- > CAP agricole SAPVER
- > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
- > Bac Pro Laboratoire Contrôle Qualité
- > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles

- **Formation Continue**

- > BP JEPS (Activités équestres)



Nous contacter

LTP de Nay Baudreix
Route de Lys
64800 Nay
nay@cneap.fr
www.ltp-naybaudreix.com
Tél. : 05 59 61 17 15



LEAP VAL DE SARTHE – SABLE SUR SARTHE – 72

Centre équestre



Centre équestre

- > Manège : 40 x 20m
- > Carrière : 5 000m²
- > Boxes : 86
- > Selleries : 2
- > Superficie Pôle de formation équestre : 7 ha
- > Rond de longe : 1
- > Passage de galop



L'équipe

- > Jean FLOTTES
BEES 2 + Écuyer du cadre noir de Saumur
- > Nathalie FLOTTES
BPJEPS
- > Solène PAVIOT
BEES 2
- > Constance DUVAL
BPJEPS
- > Valentine GERNAY
Trainer A
- > Franck LETIENNE
Chef d'écurie



Les chevaux

- > 49 chevaux d'enseignements
- > 3 poulinières
- > 3 poulains



Quels sont vos projets ?

- > Ouverture de l'AEE pour la rentrée 2019
- > Développement de l'organisation des concours Club et Amateur.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro CGEH
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTS ACSE
 - > BTS Productions animales support élevage ou équin
 - > Licence Pro Productions animales
- **Formation continue**
 - > BP JEPS Equitation



Nous contacter

LEAP Val de Sarthe
Route du Mans
BP 10157
72303 SABLE SUR SARTHE
sable@cneap.fr
www.valdesarthe.fr
Tél : 02 43 55 08 00



LAP TOUSCAYRATS – VERDALLE – 81

Centre équestre • Exploitation agricole



Centre équestre

- > 4 Carrières
dont une couverte (30 m x 70 m)
- > 1 Cross sur 12 Ha
- > Selleries
- > Écuries équipées de
41 boxes et 40 stalles



L'équipe

- Dirigée par Sandrine ALBERT,
l'équipe est composée :
- > d'un ingénieur moniteur
 - > 2 instructeurs
 - > 2 moniteurs



Les chevaux

65 équins dont 20 chevaux de sport et 40 chevaux pour l'instruction et 1 jument poulinière et 4 poulains.



Accueil de personnes extérieures

Accueil de public handicapé et aussi de maison de retraite afin de faire de l'équitation adaptée avec la filière services à la personne.



Quels sont les labels mis en place dans le centre ?

- > FFE « école française d'équitation »
- > FFE « équi- handi »



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Palefrenier soigneur
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTS ACSE
- **Formation continue**
 - > BP JEPS
- **Préparation concours**
 - > Aide-Soignant
 - > Auxiliaire Puériculture



Nous contacter

LAP Touscayrats
Allée de Touscayrats
81110 VERDALLE
verdalle@cneap.fr
www.touscayrats.fr
Tél : 05 63 50 32 16



LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE ST MAXIMIN LA SAINTE BAUME **83**

Centre équestre • Exploitation agricole • Ateliers pédagogiques
Crèche • Magasin



Centre équestre

- > Manège équestre
- > Carrière 20x20m



L'équipe

- > Mr PANISSE
(hippologie théorie)
- > Mme FEMENIA
(pratique, cours d'équitation)



Les chevaux

- > 3 chevaux (un pur-sang arabe, un trotteur français et un mérens)
- > 1 poney shetland
- > 1 âne de Provence.



Quels sont vos projets ?

> Manège (carrière couverte)



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGE Vigne et Vin
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
- **Formation continue**
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance
 - > Préparation concours soins infirmiers - IFSI
- **Formation apprentissage**
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture
 - > CS Tracteurs et machines agricoles (niveau 5)
 - > CS Transformation et Vente de Produits fermiers (niveau 4)



Nous contacter

Lycée Privé Provence Verte
Chemin du Prugnon
83470

ST MAXIMIN LA SAINTES BAUME
st-maximin@cneap.fr
www.lycee-provence-verte.fr
Tél : 04 94 86 52 93



ÉCOLE DES ÉTABLIÈRES – LA ROCHE SUR YON – 85

Centre équestre • Exploitation agricole



Centre équestre

- > 3 selleries
- > 1 grand paddock
- > 2 carrières
- > 3 manèges
- > 3 écuries couvertes
- > 1 rond de longe couvert
- **Cours / Stages**
 - > de découverte
 - > d'initiation
 - > de perfectionnement
 - > de galop
- > cheval training (demi-pension)
- > participation à des concours de saut d'obstacle (niveau club et amateur), organisation de balades en été.



L'équipe

- Composée de 4 personnes :
- > Claire
Monitrice et responsable du centre équestre
 - > Pierre
Moniteur cheval
 - > Gaëtan
Moniteur poney et cheval
 - > Vardan
Palefrenier



Les chevaux

- **Partie poney club**
Une quinzaine de poneys d'instruction adaptés à tous les niveaux et tous les âges.
- **Partie chevaux**
Une vingtaine de chevaux d'instruction adaptés à tous les niveaux (loisir et compétition).



Quels sont les labels mis en place dans le centre ?

- > Label école française équitation
- > Label poney club de France
- > Label sport étude

Quels sont vos projets ?

Continuer à participer aux concours de saut d'obstacle et remporter des prix. ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGEA polyculture élevage
 - > Bac Pro CGE du Secteur Canin et Félin
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTSA ACSE
 - > BTSA Agronomie - Productions végétales
 - > BTSA Productions Animales
 - > BTSA GEMEAU
- **Formation continue**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.etablieries.fr
- **Formation apprentissage**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.etablieries.fr



Nous contacter

Ecole des Etablières
Route de Nantes
BP 609
85015 LA ROCHE SUR YON Cedex
la-roche-sur-yon@cneap.fr
www.etablieries.fr
Tél : 09 70 80 82 21



4

CRÈCHES



25

ÉTABLISSEMENTS

15 776

ÉLÈVES
EN FORMATION
INITIALE
TEMPS PLEIN

89%

DE TAUX
DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS

ATELIERS PÉDAGOGIQUES



5

ANIMALERIES



5

ATELIERS
DE MACHINISME
AGRICOLE



3

ATELIERS
AQUACULTURE



AUVERGNE RHÔNE-ALPES

LTP LE PUIITS DE L'AUNE – FEURS – 42	P139
ISETA – POISY CHAVANOD SEVRIER – 74	P163

BRETAGNE

LYCÉE PROFESSIONNEL XAVIER GRALL – LOUDEAC – 22	P125
LEAP POMMERIT – POMMERIT JAUDY – 22	P127
LYCÉE AGRICOLE PRIVÉ LE NIVOT – LOPEREC – 29	P131
LYCÉE DE L'HORTICULTURE ET DU PAYSAGE DE KERBERNEZ – PLOMELIN – 29	P133
GROUPE ANTOINE DE SAINT EXUPÉRY – RENNES – 35	P135
LYCÉE SAINT YVES – GOURIN – 56	P141
LYCÉE ANNE DE BRETAGNE – LOCMINE – 56	P143

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LTP JEANNE D'ARC – PONTARLIER – 25	P129
IPERMA – SAINT SAULGE – 58	P145

CENTRE VAL DE LOIRE

LEAP – BENGY SUR CRAON – 18	P123
LEAP SAINTE CÉCILE – MONTOIRE SUR LE LOIR – 41	P137

GRAND EST

LYCÉE DES CORDELIERS – ARCIS SUR AUBE – 10	P119
--	------

HAUTS DE FRANCE

LEAP CHARLES BRASSEUR – BOURBOURG – 59	P147
LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT ROCH – ESTAIRES – 59	P149
INSTITUT DE GENECH – GENECH – 59	P151
INSTITUT SAINT ELOI LEAP - UFA – BAPAUME – 62	P153
LYCÉE DE COULOGNE – COULOGNE – 62	P155
LEAP – SAVY BERLETTE – 62	P157

ÎLE DE FRANCE

LYCÉE LE BUAT – MAULE – 78	P165
----------------------------	------

NOUVELLE AQUITAINE

LARP DE SOULE – MAULEON LICHARRE – 64	P159
LAP SAINT CHRISTOPHE – SAINT PEE SUR NIVELLE – 64	P161

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

CAMPUS FONTLONGUE – MIRAMAS – 13	P121
LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE – ST MAXIMIN LA SAINTE BAUME – 83	P167



LYCÉE DES CORDELIERS – ARCIS SUR AUBE – 10

Ateliers pédagogiques

Ateliers pédagogiques

• Services aux personnes

Le soin aux personnes est essentiel dans notre établissement puisque nous formons de futurs professionnels auprès des enfants (auxiliaire puéricultrice), des personnes handicapées et des seniors (aide-soignant, infirmier).

L'équipe

Trois enseignantes forment l'équipe technique : une infirmière ayant plus de 10 ans d'expérience, deux personnes diplômées en économie sociale et familiale.

Les missions d'animation

- > En lien avec l'EHPAD de la commune nos élèves de Bac Pro SAPAT vont en stages tous les jeudis matin dans les 4 services : restauration, soins, hygiène des locaux et lingerie.
- > L'association des assistantes maternelles, dont le siège social est dans nos locaux, vient régulièrement à des rencontres avec les Secondes Pro SAPAT.
- > L'établissement est au service de la mairie et des associations exemples : « cafés des âges » tous les mois auprès de 3 maisons de retraite, défilé intergénérationnel qui a lieu depuis deux ans sur la commune et financé en partie par la Région et l'ARS, la maison pour tous « Le nouveau monde » week-end petite enfance, soirée jeux, semaine des arts.



Les relations avec les professionnels

- > Conventions de partenariats avec des professionnels, et l'association des assistantes maternelles : « les petits bouts ».
- > Les EHPAD
- > Mise en place un magasin de vente de produits locaux depuis septembre 2017.



Quels sont vos projets ?

- > Partenariat en Belgique avec une maison de soins va être mis en place pour l'été 2019 pour permettre à nos jeunes d'avoir un autre lieu de stage à l'étranger que la Pologne.
- > Projet d'ouverture d'un Bac Pro Accueil Vente spécialité « produits alimentaires » pour la rentrée 2019, qui serait une diversification cohérente avec le CAP SAPVER. ”



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > Bac Pro SAPAT



Nous contacter

Lycée des Cordeliers
29 rue des Cordeliers
BP 27 - 10700 ARCIS SUR AUBE
Arcis-sur-aube@cneap.fr
www.lescordeliers.fr
Tél : 03 25 37 85 82



CAMPUS FONTLONGUE – MIRAMAS – 13

Ateliers pédagogiques • Exploitation agricole



Ateliers pédagogiques

> Serre pédagogique au sein du Campus



L'équipe

Professeurs Production Horticole



Les missions d'animation

> Atelier de découverte du monde Horticole avec les classes de primaire de la Ville de Miramas, conventions avec des organismes afin de mettre nos jeunes en situation professionnelle.



Les relations avec les professionnels

- > Conventions et productions pour les professionnels, travail pédagogique en lien avec la Chambre d'Agriculture, acteur du plan de relance du maraichage dans les Bouches du Rhône.



Quels sont vos projets ?

- > Construction d'une serre ultra moderne en production hors sol en lien avec la formation Responsable de Conduite Protégées.

Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTS ACSE
 - > BTS GEMEAU
- **Formation Apprentissage**
 - > Titre RCD Responsable de Centre de profit en Distribution
 - > CS Arrosage
 - > CS Responsable conduite de cultures protégées (chef de culture) niveau III
 - > CS Hydraulique agricole niveau III
 - > CPA
- **Formation Continue**
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite enfance
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste Création et entretien des sols sportifs engazonnés
 - > Titre RCD Responsable de Centre de profit en Distribution
 - > Préparation aux concours : Aide-soignant, Auxiliaire puériculture



Nous contacter

Campus Fontlongue
Boulevard Théodore Aubanel
13148 MIRAMAS Cedex
miramas@cneap.fr
www.fontlongue.fr
Tél : 04 90 58 18 46



LEAP – BENGY SUR CRAON – 18

Ateliers pédagogiques • Magasin



Ateliers pédagogiques

- **Pôle horticole sur une parcelle de 3.3 ha :**
 - > Serre chaude de 240 m² et son équipement
 - > Serre froide
 - > Atelier pour les cours pratiques de sciences et techniques des équipements
 - > Pépinière
- **Production de :**
 - > Plants de fleurs
 - > Légumes
 - > Maraîchage
 - > Permaculture
- **Entretien et aménagement**
 - > Des différents espaces de l'établissement
 - > Aucun produit phyto-sanitaire n'est utilisé.



L'équipe

Pilotée par un enseignant chef d'exploitation, une enseignante en techniques horticoles ; une enseignante et formatrice à la ferme de Sainte Marthe et une ouvrière agricole.



Les missions d'animation

- > Chantiers-école en entretien des espaces avec des communes, des particuliers, des associations.
- > Vente de plants à la serre et à la jardinerie-école.



Quels sont vos projets ?

- > Tendre vers une production bio.
- > Valoriser par le compostage les déchets verts et de restauration, récupérer l'eau afin d'être autosuffisant pour le maraichage.
- > Développer les partenariats.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture Produits horticoles
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro TCV Produits de jardinage
- **Formation continue**
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance
 - > Préparation concours :
 - Soins infirmiers
 - Aide-Soignant
 - ATSEM
 - Educateur Spécialisé
 - Auxiliaire de Puériculture
 - Moniteur Educateur
 - Aide Médico Psychologique
 - Paramédicaux – Sociaux
 - Educateur de Jeunes Enfants



Nous contacter

LEAP de Bengy sur Craon
2 rue du Chanoine Volton
18520 BENGY SUR CRAON
bengy-sur-craon@cneap.fr
www.leap.bengy-lignieres.fr
Tél : 02 48 66 20 80



LYCÉE PROFESSIONNEL XAVIER GRALL – LOUDEAC – 22

Ateliers pédagogiques



Ateliers pédagogiques

- > Le CRPPS (centre de ressources pédagogiques de santé)
- > Un pôle restauration
- > Un pôle petite enfance.



L'équipe

L'équipe est constituée de 15 enseignants pour un total de 28 personnels.



Les missions d'animation

Nous répondons pleinement à notre mission d'animation du territoire, du fait de nos très nombreux partenaires professionnels. Nos jeunes sont quasiment tous les jours dans les structures, pour leurs stages et bien plus : pour des animations temporaires auprès des différents publics.



Les relations avec les professionnels

Nous avons des conventions très nombreuses avec les professionnels de notre territoire, ce qui nous a permis d'ouvrir une SIL ASPD (Spécialisation d'Initiation Locale « Accompagnement Spécialisé des Personnes Dépendantes » en formation continue mi-novembre.



Quels sont vos projets ?

Ouverture de la SIL. ””



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP Agricole SAPVER
 - > Bac Pro SAPAT



Nous contacter

Lycée Professionnel Xavier Grall
8 rue Lavergne
BP 531 - 22605 LOUDEAC Cedex
loudeac@cneap.fr
www.lyceexaviergrall.f
Tél : 02 96 28 03 46



LEAP POMMERIT – POMMERIT JAUDY – 22

Ateliers pédagogiques • Centre équestre • Exploitation agricole



Ateliers pédagogiques

- > Halle de transformation alimentaire



L'équipe

Plusieurs enseignants sous la coordination et le suivi d'un responsable technique de la Halle.



Les missions d'animation

- > Cet outil a une vocation pédagogique pour couvrir les besoins des référentiels des filières de formation concernées, il a vocation à promouvoir les métiers de la transformation alimentaire.
- > Accueil de lycéens d'autres établissements pour découvrir la réalité de ces métiers très présents et porteurs d'avenir pour leur insertion professionnelle.
- > Le public utilisateur principal est constitué des étudiants du BTS STA, mais d'autres filières peuvent y conduire ponctuellement des Travaux Pratiques d'initiation, depuis les collégiens en passant par les lycéens des voies générales et technologiques.



Les relations avec les professionnels

Cette halle est aussi ouverte aux professionnels ou porteurs de projets qui souhaitent expérimenter ou mettre au point de nouveaux procédés de fabrication.



Quels sont vos projets ?

Nous avons programmé la construction d'une nouvelle halle de transformation pour l'année 2019. Ce choix stratégique veut porter une ambition forte pour la promotion de cette filière professionnelle qui offre de très nombreuses opportunités d'insertion professionnelle en Bretagne.

En particulier ce nouvel outil sera équipé d'une micro-brasserie. ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro CGE du secteur Canin et Félin
 - > Bac Pro Agroéquipement
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTSa ACSE
 - > BTSa Sciences et Technologies des Aliments
- **Formation Apprentissage**
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture Productions animales
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > BTSa GPN



Nous contacter

LEAP POMMERIT
Lieu dit Chef du Bois
CS 60020 - 22450 POMMERIT JAUDY
pommerit-jaudy@cneap.fr
www.lycee.pommerit.fr
Tél : 02 96 91 35 63



LTP JEANNE D'ARC – PONTARLIER – 25

Accueil de loisirs • Magasin



Accueil de loisirs : Les Mouflets

- **Objectif**
Valider les compétences liées à l'animation des personnes dans le cadre de l'obtention du BEPA services aux personnes, inclus dans le BAC PRO SAPAT.
- **Compétences principales**
Savoir organiser plusieurs ateliers récréatifs adaptés à un jeune public, travailler en équipe, faire face aux imprévus, savoir accueillir les enfants et les parents, ...
- **Moyens**
Confier concrètement à une équipe de 2 élèves, soit en seconde, soit en première, un groupe de 10 enfants âgés de 5 à 10 ans, afin de préparer organiser et animer un goûter d'anniversaire durant une après-midi.
- **Evaluation**
À l'issue de chaque après-midi, les élèves sont évalués, puis au bout de 4 ou 5 séances, ils sont évalués en Contrôle Certificatif de Formation.



Une enseignante spécialisée dans l'animation petite enfance, Une professionnelle titulaire de BAFFD, salariée de Famille Rurale.



- > 2 groupes de 10 enfants âgés de 5 à 10 ans, en moyenne.
- > Il s'agit de l'organisation et l'animation de « goûter d'anniversaire » qui se déroulent, chaque mercredi de l'année scolaire de 14 heures à 17 heures.



Quels sont les labels mis en place ?

> Centre de loisirs reconnu par le Ministère de la Jeunesse et Sport.



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro TCV Alimentation Produits alimentaires
- Formation apprentissage
 - > Bac Pro Commerce
 - > Bac Pro TCV Alimentation Produits alimentaires
 - > BTSa TCV Produits Alimentaires et Boissons
 - > BTSa TCV Agrofourriture
- Formation continue
 - > Bac Pro Commerce
 - > BTSa TCV Produits Alimentaires et Boissons
 - > BTSa TCV Agrofourriture



Nous contacter

LTP Jeanne d'Arc
22 rue Jeanne d'Arc
25300 PONTARLIER
pontarlier@cneap.fr
www.lyceejeannedarcpontarlier.org
Tél : 03 81 39 08 53



LYCÉE AGRICOLE PRIVÉ LE NIVOT - LOPEREC - 29

Ateliers pédagogiques • Exploitation agricole



Ateliers pédagogiques

• Atelier Porcin

- > L'atelier porcin produit 3000 porcs charcutiers par an. Notre atelier maternité est un atelier moderne permettant une alimentation de précision et utilise différents types de cases classiques, bien-être et liberté pour mesurer leurs impacts sur la conduite de l'élevage
- > L'équipe : Deux techniciens conduisent l'élevage et participent aux formations des jeunes. Un ingénieur les accompagne pour les expérimentations menées avec les professionnels

• Atelier laitier

- > L'atelier laitier compte un troupeau de 60 vaches laitières normandes. La conduite de l'élevage est tournée vers le pâturage avec une optimisation de nos prairies
- > L'équipe : deux techniciens conduisent l'élevage et participent aux formations des jeunes. Les jeunes qui le souhaitent participent à la traite le matin et/ou le soir.

• Atelier Ovin

- > L'atelier Ovin compte 240 brebis. Il est conduit en 2 lots. Le but de l'atelier est de produire de la viande. La race choisie est la race Romane.
- > Un technicien conduit l'élevage et assure les enseignements.

• Atelier Forêt

Le massif forestier compte 250 hectares de forêt dont une partie en zone Natura 2000. Différentes espèces sont exploitées suivant différentes méthodes.



Les missions d'animation

Les ateliers pédagogiques permettent des actions d'animation avec les acteurs des interprofessions.



Les relations avec les professionnels

Les ateliers servent à la formation des professionnels.



Quels sont vos projets ?

Le développement de projets autour du bien-être animal sur les différents ateliers. ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro Forêt
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTSA Productions animales
 - > BTSA Gestion forestière
- **Formation Apprentissage**
 - > Bac Pro Forêt
 - > Licence Pro Management des organisations agricoles



Nous contacter

Lycée Agricole Privé Le Nivot
Le Nivot
29590 LOPEREC
loperec@cneap.fr
www.lenivot.com
Tél : 02 98 81 10 04



LYCÉE DE L'HORTICULTURE ET DU PAYSAGE DE KERBERNEZ

PLOMELIN – 29

Ateliers pédagogiques • Exploitation agricole

Ateliers pédagogiques

- **Golf de Kerbernez**
- > Un practice, un parcours urbain un parcours 9 trous de 25 ha
- > Cet équipement permet l'approche initiale et le perfectionnement de la pratique golfique dans les meilleures conditions.
- > Le Golf de Kerbernez a une vocation pédagogique.
- > Une Entreprise d'insertion est chargée de l'accueil du golf, de la restauration, de l'entretien.
- > Les élèves de l'option aménagement effectuent ponctuellement des activités sur le golf : réalisation de massifs, construction de bancs ou de ponts, engazonnement de départ, construction de bunker...
- > Tous les élèves du Lycée sont initiés au golf dans le cadre de séances d'EPS.
- > Une section sportive a été ouverte en 2015 permettant l'apprentissage de cette discipline, et de favoriser la réussite de leurs projets scolaire, social et sportif.
- > Ce golf est ouvert au public pour l'initiation, le perfectionnement ou la compétition.

L'équipe

L'équipe d'entretien du parcours est composée de 4 personnes. Rémy BOCO est le greenkeeper, il encadre 3 jardiniers de golf. L'accueil et la restauration ont été confiés à une entreprise d'insertion : Kerbernez Restauration

Les missions d'animation

Le golf de Kerbernez est un acteur important du territoire. Il accueille 370 membres.

- > L'organisation des compétitions est confiée à l'association sportive.
- > De nombreuses initiations sont proposées tout au long de l'année.
- > La section sportive propose également des initiations à des scolaires du territoire.
- > Une école de golf est proposée le mercredi et le samedi, elle est animée par Almeric LE RUNIGO, enseignant de golf.



Les relations avec les professionnels

Le golf de Kerbernez est partenaire du réseau BlueGreen qui regroupe 64 golfs sur le territoire national. Il entretient des liens étroits avec les golfs finistériens et avec les fournisseurs référencés par la base BlueGreen.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Horticole
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro GMNF
 - > BTS Production horticole



Quels sont vos projets ?

Matériel handisport en prêt gratuit. ”



Nous contacter

LTPAH Kerbenez
Route des châteaux
29700 PLOMELIN
plomelin@cneap.fr
www.lycee-kerbenez.com



GRUPE ANTOINE DE SAINT EXUPÉRY – RENNES – 35

Ateliers pédagogiques • Exploitation agricole



Ateliers pédagogiques

- > Animalerie
- > CETA (Centre d'Expérimentation et de Technologie Agro Alimentaire)



L'équipe

L'équipe est composée d'enseignants sur les matières générales (français, math, biologie, écologie, physique chimie, informatique) et de matières professionnelles (techniques de ventes, spécialisation animaux de compagnie)
Une équipe de quatre personnes compose le CETA.



Les missions d'animation :

- > L'établissement dispose d'une animalerie sur site (volière, aquariums), permettant aux élèves de la formation animalerie d'être en lien direct avec les animaux et de mettre en pratique les enseignements théoriques. Chaque année est organisée une journée des animaux de compagnie réunissant de nombreux partenaires et un public nombreux.
- > Le CETA (Centre d'Expérimentation et de Technologie Alimentaire) est un centre d'expérimentation situé au cœur du campus. Il permet aux élèves et aux étudiants de bénéficier d'un véritable outil de transformation des aliments, travaillant ainsi les différentes phases de transformation (génie des procédés, hygiène, qualité, sécurité, management, etc.) d'une part, et d'autre part de proposer des prestations d'expérimentation et de développement auprès de porteurs de projets innovants (production de miniserie, recherche et développement de porteurs de projets).



Les relations avec les professionnels

Les professionnels rencontrent les élèves lors de stages ponctuant la formation et également lors d'évènements organisés par les élèves. Des partenaires tels que le Groupement Technique Vétérinaire Bretagne (GTV Bretagne) ou encore le Club Aquariophile Rennais sont des partenaires réguliers et historiques de la formation.

Le CETA accompagne les porteurs de projets professionnels qui n'ont pas à leur disposition de laboratoire. C'est aussi un lieu où l'on qualifie les produits de nettoyage, où l'on produit des mini séries, où l'on aide à la création d'atelier de transformation et de support technique pour la création d'étiquettes (conseil).



Quels sont vos projets ?

- > De la conception à la réalisation, organisation d'une rencontre professionnelle autour des animaux de compagnie sur le campus rennais.
- > 23 mars 2019 – Journée autour de l'élevage des animaux de compagnie
- > Mise au point de nouveaux produits (formulation, process, conditionnement, emballage)
- > R&D externalisés
- > Amélioration de procédés existants, de formulation (augmentation de la durée de vie, réduction de sel...)
- > Aide à la propriété intellectuelle
- > Validation de vos résultats à l'échelle industrielle
- > Inventeur du brevet W02017072433A1



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Horticulture
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro TCV Animalerie
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV Production
 - > Bac Techno STAV Aménagement
 - > BTSa ACSE
 - > BTSa Technico-Commercial Produits alimentaires – boissons
 - > BTSa Technico-Commercial Vins et spiritueux
 - > BTSa Sciences et Technologies des Aliments (Aliments et processus technologiques)
- **Formation Apprentissage**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.groupesaintexupery.fr
- **Formation continue**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.groupesaintexupery.fr



Nous contacter

Groupe Antoine de Saint-Exupéry
Rue Fernand Robert
CS 84233 - 35042 Rennes
rennes@cneap.fr
www.groupesaintexupery.fr
Tél : 02 99 59 34 94



LEAP SAINTE CÉCILE – MONTOIRE SUR LE LOIR – 41

Ateliers pédagogiques



Ateliers pédagogiques

- **Appartement pédagogique de 70 m²**
Cuisine, chambre et salle de bains entièrement équipées pour l'accompagnement de la personne âgée et handicapée au domicile :
 - > Matériel et vêtements pour l'entretien du linge
 - > Matériel et denrées pour la préparation des repas
 - > Equipement complet de manutention
- **Salles de pratique professionnelle**
 - > Cuisine pédagogique
 - > Salles de manutention
 - > Plateau technique Petite enfance



L'équipe

- > 1 Responsable de Centre
- > 2 formatrices principales
- > Des vacataires professionnels sur la formation continue et la formation au Titre professionnel d'Assistant-te de vie aux familles.



Les missions d'animation

- > Les apprenants demandeurs d'emploi réalisent des projets d'animation sur le territoire auprès des publics personnes âgées et handicapées.



Les relations avec les professionnels

- > Les professionnels sont associés aux entrées en formation en participant aux informations collectives et en proposant des périodes de découverte des métiers dans leurs structures.
- > Les professionnels interviennent directement en formation auprès des apprenants.
- > Nous allons en structure d'accueil de personnes âgées et handicapées réaliser des projets.



Quels sont vos projets ?

- > Aide au repas en Foyer d'Accueil Médicalisé auprès de personnes en situation de handicap moteur
- > Organisation d'animation auprès de publics en EHPAD et Résidence seniors (Massage des mains, Chants, danses, loisirs créatifs)
- > Organisation d'ateliers mémoires avec des tablettes numérique spécifiques auprès de personnes âgées autonomes vivant à leur domicile.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > Bac Pro SAPAT
- **Formation continue**
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance (avec préparation concours ATSEM/Auxiliaire de Puériculture)
 - > Accompagnement VAE secteur des Services
 - > Formation Maitre de Maison
 - > Préparation concours métiers de l'enfance post Bac
 - > Titre professionnel Assistant(e) de Vie aux Familles
 - > Formation Petite Enfance Assistante Maternelle
 - > Titre CAPmr, SVN
 - > Formation Surveillant de Nuit Qualifié et Maitresse de Maison
 - > Formation Aide-soignant
 - > Elaboration de formations sur mesure à la demande des structures



Nous contacter

LEAP Sainte Cécile
12 rue Saint Laurent
41800 MONTOIRE SUR LE LOIR
montoire-sur-loir@cneap.fr
www.lycee-saintececile.fr
Tél : 02 54 85 01 83



LTP LE Puits DE L'AUNE – FEURS – 42

Crèche



Implantée à Feurs, sur un terrain de 1500 m², Babylaune est une crèche d'application de 380m² créée en 2012 à l'initiative de l'association familiale du Puits de l'aune. A proximité des différents pôles de l'association (Lycée Technique Privé, Centre de Formation et Agorathèque) Babylaune s'inscrit dans le cadre de la politique Petite Enfance de la Communauté de Communes Forez- Est. Elle intègre ainsi son Contrat Enfance Jeunesse.



- > 7 personnes
- > 1 directrice de Crèche (Diplômée EJE)
- > 3 auxiliaires puéricultrice diplômées
- > 3 agents de petite enfance (diplômés CAP Petite enfance)
- > 1 médecin rattaché



19 berceaux correspondant à 36 familles du territoire intercommunal

Les missions d'animation

Les missions s'articulent autour des finalités suivantes :

- > Autonomie
- > Confiance
- > Inter-âge
- > Individualité
- > Motricité libre
- > Bienveillance
- > Positivisme
- > Plaisir
- > Nature
- > Innovation
- > Application



Accueil de personnes extérieures

Conseil des familles bénéficiaires :
« Parenthèses »



Quels sont les labels mis en place ?

- > Babylaune
- > BBC
- > Eco Responsable

Quels sont vos projets ?

- > Mise en synergie avec les autres services du Lycée.
- > Espace lecture enfants à l'AGORATHE-QUE, Application pour les jeunes scolarisés en SAPAT et les stagiaires adultes, ateliers jardinerie... ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro BIT
- **Formation apprentissage**
 - > CAP Employé de Vente Spécialisé - (produits alimentaires) EN
 - > DEAES
- **Formation continue**
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance
 - > DEAES
 - > Titre Assistant de Vie aux Familles
 - > Titre Assistant de Soins en Gérontologie
 - > Qualifications Professionnelles : Surveillant de Nuit Qualifié-Maître de Maison
 - > Formations courtes : petite enfance, gérontologie, handicap, HACCP, cuisine, entretien et hygiène des locaux...



Nous contacter

LTP Le Puits de l'Aune
Rue Louis Blanc
BP 96 - 42110 FEURS
feurs@cneap.fr
www.lepuitsdelaune.fr
Tél : 04 77 26 11 65



LYCÉE SAINT YVES – GOURIN – 56

Ateliers pédagogiques



Ateliers pédagogiques

- > Machinisme agricole



L'équipe

- > Michel RANNOU
- > Vincent GARAUD
- > Vincent FEVRE
- > Cyril LE GUILLY



Les missions d'animation

- > Participation au salon Ohhh La Vache à Pontivy chaque année.
- > Animation d'un atelier tracteurs (Baptêmes : plus de 1200 dans le WK)
- > Ateliers sur une journée à notre initiative pour les élèves issus de SEGPA, 4^{ème} et 3^{ème} des différents collèges du secteur.



Les relations avec les professionnels

- > Notre CA est composé principalement d'administrateurs du secteur agricole : un président de CUMA, un salarié de CUMA, le Président départemental de la Caisse du Crédit Agricole du 56, le Président du syndicat agricole local
- > Par ailleurs, plus de 80 exploitations supports de stage ou d'apprentissage.
- > Relations étroites avec le Président et le Délégué Régional des ETA de Bretagne.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > Bac Pro SAPAT
- **Formation apprentissage**
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture
 - > Bac Pro Agroéquipement
 - > Bac Pro CGEA



Quels sont vos projets ?

- > Développement d'une plate-forme agroéquipement avec la Chambre d'Agriculture.
- > Mise en place de CQP dans le domaine du machinisme. ”



Nous contacter

Lycée Saint-Yves
2 rue de la Libération
BP 38 - 56110 GOURIN
gourin@cneap.fr
www.styves-gourin.fr
Tél : 02 97 23 37 10



LYCÉE ANNE DE BRETAGNE – LOCMINE – 56

Ateliers pédagogiques • Magasin



Ateliers pédagogiques

- > Magasin pédagogique
- > Appartement pédagogique
- > Cuisine pédagogique
- > Salle TP puériculture et santé



L'équipe

Les ateliers pédagogiques fonctionnent avec les enseignants de nos filières.



Les missions d'animation

Préparer les élèves au départ en stage entreprise par le travail sur la posture et le geste technique.



Les relations avec les professionnels

Ces outils sont à disposition des professionnels du territoire pour leur formation continue (MSA, ADMR.....).



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP Agricole SAPVER
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro GMNF
 - > Bac Pro TCV Alimentation Produits alimentaires



Nous contacter

Lycée Anne de Bretagne
5 place Anne de Bretagne
BP 70366
56503 LOCMINE Cedex
locmine@cneap.fr
www.lyceeannedebretagne.fr
Tél : 02 97 60 01 54



IPERMA – SAINT SAULGE – 58

Ateliers pédagogiques



Ateliers pédagogiques

- > Mécanique agricole
- > Cuisine pédagogique
- > Salle de Puériculture et plateau technique Santé
- > Restaurant pédagogique



L'équipe

Les enseignants en techniques professionnelles accueillent sur les ateliers des élèves de la 4^{ème} au BTS pour des démonstrations ou des travaux en plus de leur intervention en classe.



Les missions d'animation

- > Animation dans le cadre de salons
- > Animation sur le restaurant
- > Journées intergénérationnelles
- > Animation auprès d'enfants
- > Encadrement de groupes d'enfants en partenariat avec l'école primaire



Les relations avec les professionnels

- > Réparation de matériels agricoles, entretien courant de petits matériels.
- > Participation à des démonstrations de matériels agricoles.
- > Participation à des journées à thèmes dans le cadre du SAPAT (semaine bleue, semaine nationale de l'Audition).



Quels sont vos projets ?

Ouverture d'un magasin pédagogique avec vente de produits locaux en circuits courts. ”



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro Agroéquipement
- Formation apprentissage
 - > Bac Pro Agroéquipement
 - > BTSA GDEA
- Formation continue
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance
 - > Préparation concours Aide-Soignant et Auxiliaire de puériculture



Nous contacter

IPERMA
Place Dom de Laveyne
58330 ST SAULGE
St-saulge@cneap.fr
www.iperma.net
Tél : 03 86 58 33 87



LEAP CHARLES BRASSEUR – BOURBOURG – 59

Ateliers pédagogiques



Ateliers pédagogiques

- > 1 atelier ajustage/soudure
- > 1 atelier mécanique/moteur
- > 1 atelier conduite
- > 1 atelier parcs et jardins
- > 1 cuisine pédagogique
- > 1 salle d'animation
- > 1 salle soins bébés
- > 1 salle aménagée en chambre d'hôpital



L'équipe

Elle est composée de 33 personnes dont du personnel : administratif, agent entretien, de formateur et enseignant.



Les missions d'animation

- > Organisation Gymkhana lors des Portes Ouvertes.
- > Salon professionnel autour des métiers du service à la personne.
- > Organisation de Portes Ouvertes.



Les formations proposées



Les relations avec les professionnels

- > Des activités sont réalisées dans les écoles maternelles et primaires et également dans 3 maisons de retraite.
- > Partenariat avec l'Association Proxi Services (association de services à domicile et d'animation)



Quels sont vos projets ?

Continuer à moderniser les outils pédagogiques en fonction de l'évolution des métiers.

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro Agroéquipement
- **Formation apprentissage**
 - > CAP Maintenance des matériels parcs et jardins
 - > Bac Pro Agroéquipement
 - > BPA Travaux de conduite et entretien des engins agricoles
 - > CS Tracteurs et Machines Agricoles : utilisation et maintenance
- **Formation continue**
 - > CERTIPHYTO - Certificat Individuel : Décideur entreprise non soumis à agrément
 - Décideur entreprise soumis à agrément
 - Conseil
 - Opérateur
 - Vente et mise en vente de produits professionnels
 - Mise en vente de produits grand public
 - Biocide
 - > SST
 - > CACES
 - > Formation taille de haie en sécurité
 - > Formation à la conduite d'engins en sécurité afin de délivrer des autorisations de conduite
 - > CS Agent de collecte et d'approvisionnement



Nous contacter

LEAP Charles Brasseur
110 Avenue Anthony Caro
59630 BOURBOURG
bourbourg@cneap.fr
www.lycee-charles-brasseur.fr
Tél : 03 28 22 03 31



LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT ROCH – ESTAIRES – **59**
Crèche, Maison d'Assistants Maternelles, Halte-garderie, Centre de loisirs



Maison
d'Assistants
Maternelles

La M.A.M. aux Pirates est ouverte depuis
début novembre 2018 au sein du lycée.



L'équipe

2 assistantes maternelles.



Nombre d'enfants accueillis

8 actuellement, 12 possibles de 0 à 3 ans.



Les missions d'animation

La MAM va servir de support de stage pour les élèves, de journées découvertes pour découvrir le métier d'assistantes maternelles et de lieu de Travaux Pratiques Encadrés. Dans le cadre des EPI animation, loisirs et restauration, les élèves de 4^{ème} et 3^{ème} réaliseront des projets (décoration, jeux, goûter) pour les enfants.



Quels sont les labels mis en place ?

> Démarche RSE pour l'ensemble de l'établissement.



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > Bac Pro SAPAT



Nous contacter

Lycée Professionnel Saint Roch
15-17 rue du Collège
BP 14 - 59940 ESTAIRES
estaires@cneap.fr
www.lycee-estaires.fr
Tél :03 28 48 83 14



INSTITUT DE GENECH – GENECH – 59

Ateliers pédagogiques • Exploitation agricole • Centre équestre • Magasin



Ateliers pédagogiques

• Labo In-Vitro

Le laboratoire de culture in-vitro accueille des élèves de tous niveaux pour l'initiation et l'approfondissement des biotechnologies végétales. Il développe des partenariats étroits avec la recherche publique et privée. En effet, il travaille en R&D et en collaboration avec de nombreux semenciers et Instituts Publics de Recherche du monde entier (Mexique, Maroc, Allemagne, Italie, Grande Bretagne...). Nous avons un agrément CIR (Crédit d'Impôt Recherche). L'Institut de Genech forme des étudiants en BTS «Agronomie et Productions Végétales», option «semences et plants». La collaboration étroite avec un semencier local est un des atouts forts de cette formation, puisque de nombreux échanges sur le terrain entre élèves et professionnels sont planifiés.

• Arboriculture et jus de pommes

Les vergers, ainsi que l'atelier de pressage et de mise en bouteille du jus de pommes, constituent un excellent support pédagogique. On pourrait intituler cela «De la fourche à la fourchette», puisque les jeunes découvrent toute la filière, depuis la plantation et le soin aux arbres, jusqu'à la mise en bouteille du jus de pommes, en passant bien sûr par la récolte et la transformation. L'atelier jus de pommes est également ouvert aux professionnels et au public extérieur qui auraient des pommes à transformer.

• Horticulture, floriculture et maraîchage

Le pôle horticulture comprend les cultures légumières de plein champ et sous serre (maraîchage), la floriculture, des serres pour les activités pratiques, une serre de collection pour la reconnaissance des végétaux, un verger et une pépinière. Chacun a ses spécificités, mais tous fonctionnent autour de la pédagogie. Au cœur de l'école, un complexe de serres a été créé pour permettre aux élèves de découvrir différentes facettes de l'horticulture. Du collège au BTS, les élèves sont très nombreux à passer par ces serres pour apprendre à maîtriser les différentes techniques de semis, rempotage, suivi etc... Des modules fleuristerie sont aussi proposés par le biais des formations horticoles.

• Ferme pédagogique et animalerie

Elle propose l'observation et le suivi de petits élevages comme les chèvres, les cochons, les lapins et les volailles. Les jeunes donnent les soins aux animaux de la ferme (litière, alimentation, traitements divers) et aménagent les espaces (cages, jardins et espaces verts). Grâce à l'animalerie, les élèves en formation professionnelle «Technicien Conseil Vente» prennent connaissance de la gestion d'un magasin et l'animent. 100 animaux différents à la ferme pédagogique (des oies de Guinée, des canards de Barbarie, des poules, des cailles, des chèvres, des cochons, des lapins, des poneys, un âne...)

• Plateau technique services à la personne

L'institut possède des locaux spécialisés pour apprendre concrètement ce métier pour être capable d'accompagner ces personnes (jeune enfant, personne âgée, handicapée, dépendante) dans leurs vies quotidiennes (repas, déplacements, confort, hygiène de vie...) d'animer, de créer et monter des projets : un espace santé, une salle d'animation, une cuisine équipée, une salle entretien des locaux et du linge, une salle de soins et comforts, une crèche presque entièrement reconstituée d'un côté, des lits médicalisés, fauteuils roulants et chaises percées de l'autre, le centre de formation est en veille de tous les matériels et techniques utilisés par le monde professionnel pour permettre aux apprentis d'appréhender au mieux leur arrivée dans le monde du travail.

Les formations proposées

• Formation initiale

- > CAP agricole Jardinier paysagiste
- > Bac Pro CGEA Polyculture élevage, Grandes cultures
- > Bac Pro Aménagements paysagers
- > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
- > Bac Pro TCV produits de jardinage
- > Seconde Générale et Technologique
- > Bac Techno STAV
- > Bac Techno Aménagement
- > Bac Général
- > BTS ACSE
- > BTS Agronomie - Productions végétales
- > BTS Production horticole
- > BTS Aménagements paysagers
- > BTS Productions animales
- Formation Apprentissage
- > Voir le détail sur le site www.institutdegenech.fr
- Formation Continue
- > Voir le détail sur le site www.institutdegenech.fr



Nous contacter

Institut de Genech
348 Rue de la Libération
59242 Genech Cedex
Tél. : 03.20.84.57.08
genech@cneap.fr
www.institutdegenech.fr
Tél : 03 20 84 57 08



INSTITUT SAINT ELOI LEAP - UFA – BAPAUME – 62

Ateliers pédagogiques • Magasin



Ateliers pédagogiques

- > Agroéquipements,
- > Maintenance du matériel,
- > Soudure.



L'équipe

Enseignants en machinisme, agroéquipement et technologie, en agronomie.



Les missions d'animation

- > Mettre les élèves et étudiants en situation professionnelle, face à des problématiques de maintenance du matériel.
- > Découverte des nouvelles technologies liées aux agroéquipements.
- > Apprentissage de la soudure.



Les relations avec les professionnels

- > Interventions ponctuelles pour former et appréhender le monde du travail (différents métiers, différentes responsabilités et perspectives d'évolution.)
- > Différents salons, SIMA, AGRITECHNICA (Allemagne), EIMA (Italie).



Quels sont vos projets ?

Être toujours en adéquation avec son temps grâce aux entreprises qui accompagnent l'établissement par du prêt de matériel.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGEA Grandes cultures
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTS ACSE
 - > BTS GDEA
- **Formation apprentissage**
 - > Bac Pro TCV en alimentation Produits alimentaires
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > BTS GDEA
 - > Licence Pro Maintenance et technologie : systèmes pluri techniques en agroéquipement



Nous contacter

Institut Saint Eloi LEAP
36 rue Marcellin Gaudefroy
BP 20019 - 62452 BAPAUME Cedex
contact@lyceecoulogne.fr
www.institut-sainteloi-bapaume.fr
Tél : 03 21 07 14 20



LYCÉE DE COULOGNE – COULOGNE – 62

Ateliers pédagogiques • Magasin



Ateliers pédagogiques

Le lycée de Coulogne possède pour chacun de ses pôles de compétences des ateliers pédagogiques :

- > Un parc paysager et arboré de 10 hectares pour l'aménagement de l'espace et l'environnement, jardins à thème (à la française, japonais, méditerranéen, roseraie ...)
- > 1 000 m² de serres de productions florales et légumières avec serre de vente et serre de collection et 2 hectares de maraîchage pour l'horticulture,
- > 1 serre de collection,
- > 12 étangs de production aquacole pour l'aquaculture,
- > 2 serres aquacoles pour l'aquaculture avec 2 circuits fermés en serre froide, 1 circuit thermorégulé, 1 serre de production en eau chaude, 1 local générateur
- > 1 atelier de production d'ornement pour l'aquaculture,
- > 1 animalerie pédagogique de 90 m²



L'équipe

Dans chaque atelier, un technicien veille au bon fonctionnement et encadre avec l'enseignant des groupes en travaux pratiques.



Les missions d'animation

- > Concours Rotary Club
- > Concours Meilleur Apprenti de France
- > Olympiades des métiers
- > Concours régional de reconnaissance de végétaux
- > Présence dans les locaux du Syndicat des pisciculteurs des Hauts de France (M. Troin),
- > Voyage d'étude au Portugal pour la filière STAV, en Irlande pour le BTSA Aquaculture, au Pays-Bas pour la filière Horticole



Les relations avec les professionnels

- > Tous les ans en septembre est organisée une Fête des Plantes où de nombreux professionnels sont présents sur l'établissement pour vendre leurs produits.
- > Il est organisé tous les ans pour les élèves de terminale, une semaine d'insertion professionnelle où des professionnels des filières dispensées sont invités à faire passer des entretiens d'embauche aux élèves.
- > De nombreuses visites sont organisées tout au long de l'année chez des professionnels du paysage, de l'horticulture, de l'animalerie et de l'aquaculture.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture Horticulture
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro Productions aquacoles
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTS Aquaculture
- **Formation Apprentissage**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.lyceedecoulogne.fr
- **Formation Continue**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.lyceedecoulogne.fr



Nous contacter

Lycée de Coulogne
Route Départementale 943
62137 COULOGNE
contact@lyceecoulogne.cneap.fr
www.lyceedecoulogne.fr
Tél : 03 21 46 14 60



LEAP – SAVY BERLETTE – 62

Ateliers pédagogiques



Ateliers pédagogiques

- > Accompagnement éducatif, soutien, aide aux devoirs, activités ludiques
- > Machinisme, agroéquipement
- > Mécanique agricole, de véhicules et automobiles
- > Parcs et jardins
- > Métallerie – soudure – perçage – ponçage
- > Hydraulique et transmission
- > Electricité – électronique - climatisation



Les missions d'animation

8 ateliers, d'une surface de 4 000 m², équipés des dernières technologies pour accueillir les cours pratiques.



Les relations avec les professionnels

Le LEAP UFA Savy-Berlette est en relation depuis 1946 avec les professionnels et les organisations qui les représentent : FRSEA, Chambre d'Agriculture, VIVEA, FAFSEA, FRCUMA, Entrepreneurs des Territoires, Syndicat des Concessionnaires de matériels Agricoles (SEDIMA), des Constructeurs de machines agricoles (AXEMA), Distributeurs loueurs et Réparateurs de matériels de travaux publics et de manutentions.

Les professionnels interviennent dans les formations et prennent en charge les apprenants dans le cadre des stages, des contrats d'apprentissage et de professionnalisation. Ils participent aux évaluations et aux jurys.



Quels sont vos projets ?

- > Le LEAP de Savy-Berlette met en œuvre des projets de conception et d'expérimentation de matériels agricoles en partenariat avec les professionnels et d'autres écoles UniLaSalle et ISA.
- > Les enseignants, formateurs et les 4.000 m² d'ateliers et les 3 hectares de conduite d'engins sont des moyens investis sur ces projets.
- > Les objectifs visent l'amélioration des pratiques agricoles afin de permettre de produire « plus » et « mieux » et de développer l'Agro-écologie productive.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro Maintenance des matériels Agricoles
 - > Bac Pro Agroéquipement
- **Formation apprentissage**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.leap-savyberlette.org
- **Formation continue**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.leap-savyberlette.org



Nous contacter

LEAP de Savy-Berlette
22-24 ancienne Route Nationale
62690 SAVY BERLETTE
savy-berlette@cneap.fr
www.leap-savyberlette.org
Tél : 03 21 59 24 29



LARP DE SOULE – MAULEON LICHARRE – 64

Ateliers pédagogiques • Exploitation agricole



Ateliers pédagogiques

- Animalerie
- > Poissons
- > Oiseaux
- > Rongeurs
- > Reptiles



L'équipe

- > Didier BAUELLE
Oiseaux et rongeurs
- > Éric PENINGAULT
Poissons et reptiles



Les missions d'animation

Visites de diverses écoles primaires ou structures d'accueil d'enfants handicapés.



Les relations avec les professionnels

Formations ponctuelles de salariés de la grande distribution.



Quels sont vos projets ?

Construction nouvelle animalerie pour avril 2020.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGE du secteur canin et félin
 - > Bac Pro TCV Animalerie
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage



Nous contacter

LARP de Soule
BP 65
64130 MAULEON LICHARRE
mauleon-soule@cneap.fr
www.larps-mauleon.fr
Tél : 05 59 28 05 02



LAP SAINT CHRISTOPHE – SAINT PEE SUR NIVELLE – 64

Ateliers pédagogiques • Exploitation agricole



Ateliers pédagogiques

- > Le verger maraîcher
- > Le rucher école
- > Pisciculture
- > Aquaponie
- > Production maraîchère en permaculture (jardin mandala)



L'équipe

- > Clément MILOX
Technicien de production
- > Antoine ARANAL
Enseignant et responsable de site
- > Dominique CALIOT
Enseignant en aquaculture
- > Monique VERDENAL
Enseignante en aquaculture
- > Anne GELINEAU
Enseignante en aquaculture et biologie
- > Gillen IRUBETAGOYENA
Enseignant horticulture, et en formation continue apiculture



Les missions d'animation

- Ateliers horticoles (greffage, bouturage, marcotage)

L'objectif est d'ouvrir aux étudiants les portes d'un dispositif de diffusion et transfert innovant en leur permettant d'acquérir des capacités scientifiques et techniques nécessaires à la conduite d'un atelier agro-forestier et en montrant l'impact de l'arbre dans le maintien de la biodiversité locale

- Dégustation de produits sur le site

Oufs de truites, truite fumée, miel, légumes.

- Visites pédagogiques organisées pour les publics scolaires des classes de 4^{ème} et 3^{ème}

La ponte des truites, l'aquaponie, les spirulines, à la découverte des abeilles, le jardin potager en permaculture.

- Visites publics professionnels

Collectivités territoriales, entreprises filières aquacole.



Les relations avec les professionnels

- > Echanges scientifiques avec les chercheurs de l'INRA Saint - Pée sur Nivelles
- > Echanges techniques et relations commerciales avec les professionnels des filières aquacole, horticole et apicole.
- > Collaboration avec des artistes (photographes, sculpteurs, construction bois) dans le cadre de projets pédagogiques.
- > Collaborations avec des Chefs cuisiniers.



Quels sont vos projets ?

- > Poursuite du développement du projet d'aquaponie démarré en 2015.
- > Production de micro-algues et de spiruline.
- > Atelier de transformation de poissons (truites arc en ciel) : éviscération et vente de frais sous vide.
- > Tri des déchets, recyclage et compostage, dans le cadre d'une démarche globale de développement durable sur le lycée et le site de production.
- > Augmentation progressive de la surface gérée en permaculture.
- > Elevage et sélection de reines d'abeilles noires sur le rucher école.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture :
 - > Aquaculture et Horticulture
 - > Bac Pro GMNF
 - > Bac Pro Productions aquacoles
 - > BTS Aquaculture
 - > BTS GPN
- **Formation Continue**
 - > Formations professionnalisantes :
 - Aquaculture / Aquariologie /
 - Aquaaponie / Culture de spiruline
 - > Formation Apiculture
 - > Licence Pro Espaces Naturels
 - > Licence Pro Aquaculture



Nous contacter

LAP Saint Christophe
164 Route de Bayonne
64310 SAINT PEE SUR NIVELLE
St-pee-sur-nivelle@cneap.fr
www.lyceesaintchristophe.com
Tél : 05 59 54 10 81



ISETA – POISY CHAVANOD SEVRIER – 74

Ateliers pédagogiques



Ateliers pédagogiques

- > Écloserie
- > Atelier mobile ISETA FRUITS
- > Arboretum



L'équipe

- > Membres de la filière aquaculture
- > Responsable :
Guillaume VINCENT
- > Membres de la filière paysage



Les missions d'animation

- > Expérimentation / recherche
- > Présence sur les foires et événements locaux avec des élèves / apprentis / étudiants
- > Formations



Les formations proposées



Les relations avec les professionnels

- > Membre de la Fédération Régionale / expérimentation et recherche pour les professionnels.
- > Formation jus de fruits, nationales et à l'international par ISETA PRO, centre de formation pour adultes.
- > Conservation des végétaux autochtones.



Quels sont vos projets ?

- > Construction d'une nouvelle écloserie plus grande, plus moderne, plus performante.
- > Renouvellement dans le cadre des projets de construction du site de Chavanod. ””



Nous contacter

ISETA
859 route de l'École d'Agriculture
74330 POISY
poisy@cneap.fr
www.iseta.fr
Tél : 04 50 46 20 26

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro TCV Produits de jardin
 - > Bac Pro GMNF
 - > Bac Pro Forêt
 - > Bac Pro Productions aquacoles
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro Aménagements Paysagers
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTSA ACSE
 - > BTSA GPN
 - > BTSA Technico-Commercial Produits de la filière Bois
 - > BTSA Aquaculture
 - > BTSA Gestion forestière
 - > Licence Pro Aménagement
 - > Licence Pro Aquaculture durable et gestion de la qualité
- **Formation continue**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.iseta.fr
- **Formation apprentissage**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.iseta.fr



LYCÉE LE BUAT – MAULE – 78
Ateliers pédagogiques



Ateliers pédagogiques

- > Animalerie
- > Deux volières extérieures
- > Un grand aquarium marin (avec coraux)



L'équipe

- > Sylvie GOUBET
- > Fabien TYBERGHEIN
- > Stéphane WESTE



Les missions d'animation

- > Dans le cadre des cours
- > Accueil pour des classes de découverte, des classes des écoles et collèges publics des Territoires.



Les relations avec les professionnels

- > Démonstration de produits et formation aux élèves (Royal canin, Zoomed, Aquarium Systems).
- > Fournisseurs de produits alimentaires (pour Terrariums et Aquariums).



Quels sont vos projets ?

- > Un deuxième aquarium marin
- > Un parc à lapin extérieur



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro TCV Animalerie
- Formation apprentissage
 - > Bac Pro TCV en animalerie
 - > Bac Pro CGE du secteur canin et félin
 - > BTSA Technico-Commercial Animaux d'élevage et de compagnie



Nous contacter

Lycée Le Buat
21 rue du Buat
78580 MAULE
maule@cneap.fr
www.lycee-lebuat.org
Tél : 01 30 90 82 10



LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE ST MAXIMIN LA SAINTE BAUME **83**

Crèche • Exploitation agricole • Ateliers pédagogiques • Magasin
Centre équestre



La crèche

- > La micro-crèche « Les Petites Pousses » est une crèche bio-écologique, inter-entreprises.
- > Cette structure à taille humaine de seulement 10 places, accueille les enfants dans un environnement bienveillant, ludique et adapté au rythme de l'enfant.
- > La micro-crèche présente une large amplitude horaire, de 7h30 à 19h30, afin de répondre aux besoins des familles actives.
- > Cette structure d'accueil de jeunes enfants est aménagée dans l'enceinte du lycée au rez-de-chaussée du nouvel internat.
- > Outre la fonction d'accueillir des enfants, la micro-crèche est un outil pédagogique destiné à accueillir des élèves du Lycée de la filière Service aux Personnes et aux Territoires.
- > Le LEAP assure la gestion et en propose l'accès aux salariés d'entreprises situées à proximité du lieu d'implantation de la micro-crèche, quelle que soit leur commune de résidence, ainsi qu'aux habitants de ST-MAXIMIN la Ste Baume et de la Communauté de communes.



L'équipe

- > 1 Directrice Educatrice de Jeunes enfants qui assure le suivi technique de l'établissement, l'élaboration et le suivi de la mise en œuvre du projet pédagogique, l'encadrement des enfants.
- > 3 professionnelles :
CAP petite enfance avec 2 ans d'expérience minimum.
Et/ou Auxiliaire de puériculture.



Nombre d'enfants accueillis

Il s'agit d'une structure petite enfance de 10 places pour les enfants d'âge préscolaire (2 mois 1/2 à l'entrée en maternelle).

Les missions d'animation

Ce projet s'inscrit totalement dans les missions de l'établissement, notamment de développement et d'animation du territoire local. Il accompagnera une démarche pédagogique originale pour des jeunes en formation professionnelle qui se prédestinent aux métiers de la petite enfance : apprendre tout en respectant les contraintes de fonctionnement réglementaire d'une micro-crèche, au service des enfants, de leurs parents et des entreprises locales. Enfin, nous développerons le concept de repas « Bio » pour les enfants accueillis dans la micro-crèche.

Accueil de personnes extérieures

Les personnes extérieures accueillies peuvent être :

- > Les élèves du lycée
- > Les stagiaires



Quels sont vos projets ?

- **Projet pédagogique :**
 - > Accueil personnalisé.
 - > Respect de l'identité et des rythmes de développement (physique, intellectuel, affectif) de chacun.
 - > Accompagnement dans l'autonomie.
 - > Socialisation (acceptation du groupe et des personnes étrangères à la crèche).
- **Projets divers :**
 - > Ateliers intergénérationnels (élèves du lycée, les enfants de la crèche et les personnes âgées).
 - > Rencontres avec les personnes âgées.
 - > Sorties ludothèque de quartier. ”

Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGE Vigne et Vin
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
- **Formation continue**
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance
 - > Préparation concours soins infirmiers - IFSI
- **Formation apprentissage**
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture :
 - Grandes cultures
 - Productions végétales
 - Viticulture
 - Horticulture
 - Ruminants ou équins
 - Productions animales Porcs ou aviculture
 - Arboriculture
 - > CS Tracteurs et machines agricoles (niveau 5)
 - > CS Transformation et Vente de Produits fermiers (niveau 4)



Nous contacter

Lycée Privé Provence Verte
Chemin du Prugnon
83470 SAINT MAXIMIN LA
SAINTES BAUME
st-maximin@cneap.fr
www.lycee-provence-verte.fr
Tél : 04 94 86 52 93



+ de 1 000

PRODUITS DIFFÉRENTS

FRUITS, LÉGUMES, MIEL, CONFITURES,
JUS DE FRUITS, PLANTES, FROMAGES,
VIANDE, ESCARGOTS, POISSONS...



MAGASINS POINTS DE VENTE

3 523

**ÉLÈVES
EN FORMATION
INITIALE**

91%

**DE TAUX
DE RÉUSSITE**



16

MAGASINS



40

SALARIÉS



9

**LABELS
DE QUALITÉS**



AUVERGNE RHÔNE-ALPES

LAP ETIENNE GAUTIER – **NANDAX – 42** P.185

BRETAGNE

LEGTHP SAINT-ILAN – **LANGUEUX – 22** P.177

GROUPE ANTOINE DE SAINT EXUPÉRY – **LA GUERCHE DE BRETAGNE – 35** P.183

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LTP JEANNE D'ARC – **PONTARLIER – 25** P.179

CENTRE VAL DE LOIRE

LEAP – **BENGY SUR CRAON – 18** P.175

HAUTS DE FRANCE

INSTITUT DE GENECH – **GENECH – 59** P.191

LYCÉE DE COULOGNE – **COULOGNE – 62** P.193

NORMANDIE

INSTITUT LEMONNIER – **CAEN – 14** P.171

LEAP TOURVILLE – **PONT AUDEMER – 27** P.181

NOUVELLE AQUITAINE

LAP LA SALLE SAINT ANTOINE – **SAINT GENIS DE SAINTONGE – 17** P.173

LTP NAY BAUDREIX – **NAY – 64** P.195

LAP SAINT CHRISTOPHE – **SAINT PEE SUR NIVELLE – 64** P.197

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE – **ST MAXIMIN LA SAINTE BAUME – 83** P.199

PAYS DE LA LOIRE

PÔLE DE FORMATION BRIACÉ – **LE LANDREAU – 44** P.187

CAMPUS DE POUILLÉ ANGERS – **LES PONTS DE CE – 49** P.189



INSTITUT LEMONNIER – CAEN – 14

Magasin • Exploitation agricole

Magasin Point de vente

Point de vente ouvert au public jardinerie pédagogique.

L'équipe

Des enseignants responsables des espaces et un référent de l'association de réinsertion qui assure la production dans la serre.

Produits vendus

- > Plantes à massif, annuelles, bisannuelles, plants de légumes, aromates, arbustes, graines...
- > Composition florale
- > Fruits et légumes
- > Produits régionaux : miel, biscuits...
- > Petit outillage de jardinage



Les missions d'animation

- > Des animations commerciales ont lieu annuellement : fête de l'automne, fête du printemps et marché de Noël.
- > Des actions commerciales sont organisées ponctuellement avec la remorque de marché, au sein de l'établissement ou à l'extérieur.



Quels sont les labels mis en place ?

- > AB
- > Circuits courts
- > Agriculture raisonnée

Quels sont vos projets ?

Ouvrir un magasin pédagogique sur le site de SAINT GABRIEL BRECY. ””



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole SAPVER
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture - Productions horticoles
 - > Bac Pro Laboratoire Contrôle Qualité
 - > Bac Pro TCV Produits de jardin
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > BTSa TC Produits alimentaires - Boissons



Nous contacter

Institut Lemonnier
60 rue d'Hérouville
CS 80269 - 14013 CAEN Cedex
caen@cneap.fr
www.institut-lemonnier.fr
Tél : 02 31 46 72 00



LAP LA SALLE SAINT ANTOINE
SAINT GENIS DE SAINTONGE – 17
Magasin • Centre équestre • Ateliers pédagogiques



Magasin
Point de vente

Salle d'accueil (info-information) ouvert le vendredi de 11h30 à 12h30 ou sur rendez-vous au 06 99 52 60 67



L'équipe

- > M. GAY Dimitri
- > Mme RAINTEAU Isabelle



Produits vendus

Produits par l'établissement :

- > Cognac
- > Pineau



Les missions d'animation

- > Accueil d'élèves volontaires pour découvrir le monde viticole.



Quels sont les labels mis en place ?

- > Référentiel viticulture durable.

Quels sont vos projets ?

- > Mise à disposition d'une parcelle de vigne dans le but de faire de la traction animale. Ce projet a pour intérêt de mettre en relation le centre équestre et l'outil viticole. Il permettra d'évaluer l'intérêt environnemental et économique de cette pratique. Il permettra dans un second temps d'envisager des formations pour adulte et/ou de l'initiation pour les élèves.

- > Utilisation de la fumure organique mise à disposition par le centre équestre. Cette opération permettra d'utiliser le fumier de cheval dans l'optique d'améliorer la composition du sol et de réduire de 50% l'apport d'engrais chimique.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Palefrenier soigneur
 - > Bac Pro GMNF
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro CG Entreprise Hippique
- **Formation Continue**
 - > animateur Assistant d'Equitation
 - > BP JEPS Activités Equestres
 - > Brevets Fédéraux Degrés niveaux V, IV, III, II



Nous contacter

Lycée Agricole Privé
« La Salle Saint Antoine »
Bois
17240 SAINT GENIS DE SAINTONGE
st-genis-de-saintonge@cneap.fr
www.lasallesaintantoine.fr
Tél : 05 46 49 80 46



LEAP – BENGY SUR CRAON – 18

Magasin • Ateliers pédagogiques



Magasin Point de vente

- > Jardinerie pédagogique
- > Ventes ponctuelles de plants à la serre pédagogique



L'équipe

- > 3 Enseignantes en techniques de vente (CAPa, Bac Pro, 3^{ème})
- > 1 Enseignante Fleuriste
- > 1 Enseignant Responsable Secteur Jardin en jardinerie



Produits vendus

- > Plants produits à la serre pédagogique
- > Compositions florales réalisées par les élèves en cours de fleuristerie
- > Légumes cultivés au lycée
- > Divers produits alimentaires secs (en partenariats avec des producteurs locaux)



Les missions d'animation

- **Jardinerie ouverte au public :**
 - > ½ journée par semaine,
 - > Ponctuellement lors de projets d'animation



Quels sont vos projets ?

- > Organisation d'un marché de producteurs locaux. ””



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture Produits horticoles
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro TCV Produits de jardinage
- **Formation continue**
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance
 - > Préparation concours :
 - Soins infirmiers
 - Aide-Soignant
 - Agent Territorial Spécialisé des Ecoles Maternelles
 - Educateur Spécialisé
 - Auxiliaire de Puériculture
 - Moniteur Educateur
 - Aide Médico Psychologique
 - Paramédicaux – Sociaux
 - Educateur de Jeunes Enfants



Nous contacter

LEAP de Bengy sur Craon
2 rue du Chanoine Volton
18520 BENGY SUR CRAON
bengy-sur-craon@cneap.fr
www.leap.bengy-lignieres.fr
Tél : 02 48 66 20 80



LEGTHP SAINT-ILAN – LANGUEUX – 22

Magasin • Exploitation agricole



Magasin Point de vente

> L'espace vente Saint-Ilan



L'équipe

Les élèves accompagnés de leur professeur animent le point de vente de manière hebdomadaire en période scolaire.



Produits vendus

Elèves et étudiants proposent des fruits et légumes de saisons, tomates, navets, pommes de terre, salades, blettes, concombres, aubergines, des plantes, des fleurs. En plants d'aromates : persils, basilic, menthe, estragon... Ou encore des fleurs variées, des oeufs, des confitures...



Les missions d'animation

- > Chaque vendredi, de 10h à 13h, en période scolaire, une vente est organisée dans le magasin pédagogique. Les élèves de production cultivent et récoltent les légumes et fleurs pour alimenter les étals, et les élèves de la section commerce encadrés de leurs enseignants accueillent les clients.
- > Deux ventes sont organisées par an : les fleurs d'automne et les plans maraîchers.
- > Les clients peuvent bénéficier de cartes fidélités et de la possibilité de commander en ligne pour bénéficier d'une remise immédiate de 10%.



Quels sont les labels mis en place ?

- > Agriculture raisonnée pour valoriser les bonnes pratiques, respectueuses de l'environnement.

Quels sont vos projets ?

- > Aménagement de l'espace, des étales, professionnalisation de la vente. ”



Les formations proposées

• Formation initiale

- > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
- > CAP agricole Jardinier paysagiste
- > CAP agricole Métiers de l'agriculture Horticole
- > Bac Pro Aménagements paysagers
- > Bac Pro TCV Produits de jardin
- > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
- > Seconde Générale et Technologique
- > Bac Techno STAV
- > BTSa TC Produits Alimentaires – Boissons
- > BTSa TC Jardin et Végétaux d'ornement
- > BTSa Production horticole
- > BTSa Aménagements paysagers
- > Licence Pro Infographie Paysagère
- > Licence Pro Gestion de chantier, création et reprise d'entreprise

• Formation Apprentissage

- > CAP Fleuriste

• Formation continue

- > AREP Côtes d'Armor partenaire
- > Voir le détail des formations sur le site www.hortilan.com



Nous contacter

LEGTHP Saint-Illan
52 rue Saint-Illan
BP 14 - 22360 LANGUEUX
langueux@cneap.fr
www.hortilan.com
Tél : 02 96 52 58 58



LTP JEANNE D'ARC – PONTARLIER – 25

Magasin • Accueil de loisirs

Magasin Point de vente

- > Le Panier de Jeanne est un magasin pédagogique pour les élèves et les apprentis en filière Bac Pro Conseil Vente en alimentation et BTSA Technico-Commercial en produits alimentaires et boissons.
- > En partenariat avec 34 producteurs, tous situés dans un rayon de 80 km autour du magasin, le fonctionnement commercial est celui du dépôt-vente.

L'équipe

Le Directeur, les enseignants et formateurs spécialisés en vente, la responsable du magasin avec sa collaboratrice et l'association des producteurs du Panier de Jeanne.

Produits vendus

- > 900 références de produits, 30 % en bio, le reste en conventionnel dans les principales familles suivantes : légumes, miel et confitures, fromages et produits laitiers, viandes et charcuteries, boissons alcoolisées et sans alcool, boulangerie et farines, huiles et vinaigres, tisanes et aromates. (Quelques produits divers : truite fumée, escargots, glaces à la ferme)
- > S'ajoute une gamme de produits artisanaux : compositions florales, bijoux, produits de beauté, bougies, maroquinerie.



Les missions d'animation

- > La connaissance des produits et des processus de fabrication par les visites chez les producteurs, la mise en pratique des compétences en conseil vente par les mini- stages au magasin, l'organisation d'animations dégustation et d'actions commerciales spécifiques auprès des producteurs adhérents.



Quels sont vos projets ?

- > Développer le e-commerce des produits vendus au magasin et la compétence de manager de commerce spécialisé en produits de proximité vendus en circuits directs. ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro TCV Alimentation Produits alimentaires
- **Formation apprentissage**
 - > Bac Pro Commerce
 - > Bac Pro TCV Alimentation Produits alimentaires
 - > BTSa TCV Produits Alimentaires et Boissons (projet 2019 BTSa TCV vins et spiritueux)
 - > BTSa TCV Agrofourniture



Nous contacter

LTP Jeanne d'Arc
22 rue Jeanne d'Arc
25300 PONTARLIER
pontarlier@cneap.fr
www.lyceejeannedarcpontarlier.org
Tél : 03 81 39 08 53



LEAP TOURVILLE – PONT AUDEMER – 27

Magasin • Exploitation agricole



Magasin Point de vente

- > Drive fermier de Tourville
Le Drive Fermier est la boutique en ligne de 15 producteurs proposant sans engagement leurs produits fermiers locaux.
- > Site internet avec plusieurs points de retrait.
- > Le vendredi, Lycée agricole à Tourville sur Pont-Audemer de 16h à 18h30



L'équipe

- > 15 producteurs locaux



Produits vendus

- > Fruits et Légumes
- > Produits laitiers
- > Viandes
- > Charcuterie
- > Volaille et œuf
- > Escargots
- > Glaces
- > Boissons (cidre, poiré, jus de pomme, spiritueux, limonade)
- > Produits sucrés (biscuit, pâtes de fruits...)
- > Epicerie et Condiments, miel, safran
- > Produits BIO ou agriculture raisonnée



Les missions d'animation

- > Faire découvrir aux élèves les différents aspects de la vente directe.
- > Promouvoir la qualité des produits fermiers locaux.



Quels sont les labels mis en place ?

- > Bienvenue à la ferme
- > Bio



Les formations proposées

- **Formation initiale**
- > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
- > Bac Pro TCV Alimentation Produits alimentaires
- > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
- > Seconde Générale et Technologique
- > Bac Techno STAV
- > BTSa TC Produits alimentaires – boissons
- > BTSa TC Agrofourniture



Nous contacter

LEAP Tourville
1711 route de Lisieux
BP 433
Tourville sur Pont-Audemer
27504 PONT-AUDEMER Cedex
Pont-audemer@cneap.fr
www.lycee-agricole-prive-trouville.fr
Tél : 02 32 41 11 15



GROUPE ANTOINE DE SAINT EXUPÉRY

LA GUERCHE DE BRETAGNE – 35

Magasin



Le Magasin pédagogique est un support à l'apprentissage des pratiques professionnelles dans la vente de proximité.

Le Panier Saint-Ex est ouvert le mardi de 9 à 12 heures.

lepanier@st-exupery.org

Tél : 06 45 00 07 81



Les produits alimentaires commercialisés sont fabriqués par le Centre d'Expérimentation de Rennes ou par des producteurs locaux plutôt sur des produits atypiques comme des variétés de légumes anciens, des bières locales, cidre bio, infusions, caramels, beurre salé...



Les missions d'animation

- > La cellule commerciale est idéalement située, en cœur de ville, à proximité de la Basilique, dans une rue fréquentée et qui est investie chaque semaine par les clients du marché. Les élèves de CAPa SAPVER gèrent avec l'équipe enseignante la caisse, l'inventaire, la vente, les commandes, la décoration du magasin et des vitrines.
- > Le magasin participe à l'animation et aux dynamiques du territoire, participe au financement d'actions à caractère humanitaire.



Quels sont vos projets ?

- > Le projet est avant tout de développer un magasin à caractère pédagogique, support à l'apprentissage des pratiques professionnelles en vente de proximité, de s'inscrire dans une démarche de valorisation des circuits courts et de l'Economie Sociale et Solidaire.

Quels sont les relations avec les professionnels ?

- > Les professionnels sont des producteurs locaux ou des associations. ””



Les formations proposées

- Formation initiale
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole SAPVER
 - > Bac Pro SAPAT



Nous contacter

Groupe Antoine de Saint-Exupéry
Site Rose de Lima
12 avenue du Mail
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE
vitre@cneap.fr
www.groupesaintexupery.fr
Tél : 02 99 96 20 63



LAP ETIENNE GAUTIER – **NANDAX** – 42

Magasin • Exploitation agricole

Magasin Point de vente

Un magasin de vente est présent sur le site et ouvert du mercredi au samedi.

L'équipe

5 personnes travaillent au niveau de la transformation des produits et à l'encadrement des élèves (deux fromagers et trois personnes chargées de la transformation et de la vente).

Produits vendus

- > Fromage de chèvre
- > Fromage de vache
- > Fromage mélangé
- > Viande de porc, mouton et bœuf
- > Charcuterie (pâtés, saucissons, ...)
- > Miel
- > Fruits et légumes



Les missions d'animation

Le magasin de vente comme l'atelier de transformation est intégré à une SARL « Le panier gourmand du pays de Charlieu » composée de six autres agriculteurs de proximité. En plus, des salariés de l'établissement, la SARL salarie un boucher qui est au service de tous les adhérents de la structure.



Quels sont vos projets ?

> L'établissement a pour projet d'agrandir le magasin de vente et de le concevoir comme un magasin de producteurs avec en plus la création d'un drive produits fermiers. Cela permettra aux jeunes scolarisées en BTSA Technico-commercial produits alimentaires de s'intégrer à la gestion d'une plateforme de vente en ligne.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTSA TC Produits alimentaires – boissons
 - > BTSA Productions animales
- **Formation Apprentissage**
 - > CS Produits fermiers
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > BTSA ACSE
- **Formation Continue**
 - > CS Produits fermiers
 - > BTSA ACSE



Nous contacter

LAP Etienne GAUTIER
Ressins
42720 NANDAX
Nandax@cneap.fr
www.ressins.com
Tél : 04 77 23 70 10



PÔLE DE FORMATION BRIACÉ – LE LANDREAU – 44

• Magasin • Exploitation agricole

Magasin Point de vente

Le chai et les serres sont ouverts tous les vendredis après-midi et samedis matin.

L'équipe

La commercialisation est assurée par les chefs d'exploitation : Jacques BRELET pour le chai et Nicolas VIGNAULT pour les Serres.

Produits vendus

- > Vins de Briacé
- > Fleurs
- > Légumes (paniers)



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture Grandes cultures
 - > Bac Pro SAPAT
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > Bac Pro GMNF
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro CGE Vigne et vin
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTS Viticulture Œnologie
 - > BTS GPN
- **Formation Continue**
 - > Initiation-Perfectionnement : Métiers de la vigne et du vin
 - > ADEMA - Découverte de l'agriculture Techniques professionnelles : Certiphyto - Certificat distributeur applicateur de produits antiparasitaires DAPA
 - > Maraîchage
 - > Aménagement espaces verts
 - > Sauveteur Secouriste au Travail
 - > CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture Horticulture
 - > BP Aménagements paysagers
 - > Ecole de production travaux paysagers



Les missions d'animation

- > Animations lors des portes ouvertes du lycée
- > Les serres organisent une porte ouverte le 1^{er} Mai et le Chai fin Novembre



Quels sont les labels mis en place ?
> Bio et Terravitis pour les vins

Quels sont vos projets ?

- > Développer la vente directe avec la construction d'un espace de vente.
- > Assurer l'approvisionnement en légumes la restauration du lycée de Briacé. ”



Nous contacter

Pôle de Formation Briacé
44430 LE LANDREAU
lelandreau@cneap.fr
www.briace.org
Tél : 02 40 06 43 33



CAMPUS DE POUILLÉ ANGERS – LES PONTS DE CE – 49

Magasin • Exploitation agricole



Magasin Point de vente

- > Serres
- > Verger



Produits vendus

- Fruits et légumes :
 - > Pommes, poires, kiwis, noix, noisettes
 - > Jus de pommes, jus de pommes cassis, jus de pommes bio, jus de pommes-citron bio
 - > Légumes Bio d'été et de printemps
- Plantes :
 - > Plantes à massifs
 - > Plantes en pots fleuries
 - > Plantes vertes
 - > Plants de légumes



L'équipe

Dirigé par Dominique GUYOT, chef d'établissement du Campus, l'équipe est composée de 7 personnes pour la gestion de la ferme, de la floriculture et du maraichage ainsi que de l'arboriculture.

Les Responsables des différents ateliers collaborent avec des enseignants spécialisés pour accompagner les élèves et étudiants dans leur pratique.



Quels sont les labels mis en place ?

- > Fruits : éco responsable et agriculture biologique
- > Plante Bleue
- > Fleurs de France
- > Global Gap

Quels sont vos projets ?

- > L'exploitation travaille sur le renouvellement de ses serres mais aussi le développement du maraichage bio avec la création d'un atelier de vente au détail et développement des cultures biologiques.
- > Les projets du verger portent sur la préservation de la biodiversité et la réduction des pesticides.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture Horticulture - Ruminants
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Général
 - > BTSA Agronomie Productions végétales
 - > BTSa Production horticole
- **Formation Apprentissage**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.campus.pouille.com
- **Formation Continue**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.campus.pouille.com



Nous contacter

Campus de Pouillé Angers
29 rue de Pouillé
BP 90049
49136 LES PONTS DE CE Cedex
pouille@cneap.fr
www.campus.pouille.com



INSTITUT DE GENECH – GENECH – 59
Magasin • Exploitation agricole • Centre équestre • Ateliers pédagogiques

 **Magasin**
Point de vente

Le magasin des producteurs propose à la vente les fruits et légumes de notre production, ainsi que notre jus de pommes. Selon les saisons, des tunnels de vente sont ouverts pour la vente de plantes. Il propose également des produits divers de producteurs locaux : farines, crèmerie, plats cuisinés, bières locales...

 **L'équipe**

Une personne s'occupe de la gestion du magasin, en lien avec l'équipe de productions horticoles.

 **Produits vendus**

- > Fruits et légumes de saisons
- > Jus de fruits
- > Compositions florales
- > Epicerie, crèmerie



Les missions d'animation

Les élèves de la filière commerce viennent apprendre les gestes techniques et des ateliers commerce et/ou fleuristerie sont proposés aux autres filières.



Quels sont les labels mis en place ?

- > AB
- > Saveur en'Or

Quels sont vos projets ?

- > Création d'un espace jardinerie.



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage - Grandes cultures
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > Bac Pro TCV produits de jardinage
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > Bac Techno Aménagement
 - > Bac Général
 - > BTSA ACSE
 - > BTSA Agronomie - Productions végétales
 - > BTSA Production horticole
 - > BTSA Aménagements paysagers
 - > BTSA Productions animales
- **Formation Apprentissage**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.institutdegenech.fr
- **Formation Continue**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.institutdegenech.fr



Nous contacter

Institut de Genech
348 Rue de la Libération
59242 Genech Cedex
Tél. : 03.20.84.57.08
genech@cneap.fr
www.institutdegenech.fr
Tél : 03 20 84 57 08



LYCÉE DE COULOGNE – COULOGNE – 62

Magasin • Ateliers pédagogiques

Magasin Point de vente

Une serre de vente est ouverte au public tous les vendredis de 13h30 à 16h30 avec tous les produits de saison produits (légumes, fleurs) par les élèves, A chaque journée d'ouverture au public (portes ouvertes, tremplins d'orientation, journée de l'agroécologie, fête des plantes), il est possible d'acheter des poissons d'aquarium ou d'étangs ainsi que des légumes et des fleurs.

L'équipe

Coulogne, c'est une équipe aujourd'hui de 70 salariés qui évolue dans différents domaines.

Produits vendus

- **Végétal :**
 - > Légumes variés (choux, courges, carottes, poireaux, salades, tomates, plantes aromatiques, potirons, épinards, pois, pommes de terre ...)
 - > Fleurs annuelles, bisannuelles, vivaces ...
- **Animal :**
 - > Poissons d'aquarium (guppy, scalaire, néon ...),
 - > Poissons d'ornement (poissons rouges, carpes, carpes koi ...),
 - > Poissons d'étangs (silure, brochet)



Les missions d'animation

Tous les ans en septembre est organisée une Fête des Plantes où de nombreux professionnels sont présents sur l'établissement pour vendre leurs produits.

Il est organisé tous les ans pour les élèves de terminale, une semaine d'insertion professionnelle où des professionnels des filières dispensées sont invités à faire passer des entretiens d'embauche aux élèves.

De nombreuses visites sont organisées tout au long de l'année chez des professionnels du paysage, de l'horticulture, de l'animalerie et de l'aquaculture.



Quels sont les relations avec l'extérieur ?

- > Concours Rotary Club
- > Concours Meilleur Apprenti de France
- > Olympiades des métiers
- > Concours régional de reconnaissance de végétaux
- > Présence dans les locaux du Syndicat des pisciculteurs des Hauts de France (M. Troin),
- > Voyage d'étude au Portugal pour la filière STAV
- > Voyage d'étude en Irlande pour le BTSA Aquaculture
- > Voyage d'étude au Pays-Bas pour la filière Horticulture



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Métiers de l'agriculture (Horticulture)
 - > Bac Pro Aménagements paysagers
 - > Bac Pro Productions aquacoles
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
 - > Seconde Générale et Technologique
 - > Bac Techno STAV
 - > BTSA Aquaculture
- **Formation Apprentissage**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.lyceedecoulogne.fr
- **Formation Continue**
 - > Voir le détail des formations sur le site www.lyceedecoulogne.fr



Nous contacter

Lycée de Coulogne
Route Départementale 943
62137 COULOGNE
contact@lyceedecoulogne.cneap.fr
www.lyceedecoulogne.fr
Tél : 03 21 46 14 60



LTP NAY BAUDREIX – NAY – 64

Magasin • Exploitation agricole • Centre équestre



Magasin Point de vente

- > Point de vente



L'équipe

- > Quentin TAIBI, responsable exploitation horticole
- > Benjamin LATCHERE, ouvrier horticole saisonnier
- > Dominique BADETS, vente et commercialisation



Produits vendus

- > 15 000 Plantes à massifs de Printemps
- > 20 000 Plants potagers
- > 1 000 Aromatiques
- > 200 Suspensions
- > 2 400 Gêraniums



Les missions d'animation

- > Réseau Dephy 30 000 fermes avec le groupe « horticulture sud nouvelle aquitaine »
- > Sensibilisation des écoles primaires et des maisons de retraite de la plaine de Nay à l'horticulture.
- > Réalisation de chantiers écoles auprès des maraichers en agriculture biologique. Ces chantiers sont réalisés par nos élèves en collaboration avec un public de jeunes en situation de handicap.



Quels sont les labels mis en place ?

- > Certification plante bleue (niveau 2)
- > Fleurs de France

Quels sont vos projets ?

Nous souhaitons créer une exploitation maraîchère biologique et devenir un site d'expérimentation pour les entreprises locales. De plus nous souhaitons développer la permaculture afin d'approvisionner la cantine du site. Enfin nous voulons être certifiés plante bleue niveau 3 (haute valeur environnementale).



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > 4^{ème} et 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - > CAP agricole Jardinier paysagiste
 - > CAP agricole Palefrenier soigneur
 - > CAP agricole SAPVER
 - > Bac Pro CGEA Polyculture élevage
 - > Bac Pro Laboratoire Contrôle Qualité
 - > Bac Pro Conduite de Productions Horticoles
- **Formation Continue**
 - > BP JEPS (Activités équestres)



Nous contacter

LTP de Nay Baudreix
Route de Lys
64800 Nay
nay@cneap.fr
www.ltp-naybaudreix.com
Tél. : 05 59 61 17 15



LAP SAINT CHRISTOPHE – SAINT PEE SUR NIVELLE – 64

Magasin • Exploitation agricole • Ateliers pédagogiques



Magasin Point de vente

- > Vente de poissons d'ornement aux particuliers, aux jardineriers, aux grossistes.
- > Vente de truites arc en ciel : AAPPMA, restaurants, particuliers, marchés de producteurs et artisans, pisciculteurs professionnels.
- > Vente de plantes aquatiques, produits maraichers et miel : marchés de producteurs et artisans, particuliers.



L'équipe

- > 5 enseignants technicien de production, aquaculture, biologie, horticulture, apiculture, responsable de site.



Produits vendus

- > Poissons d'ornement d'eau froide
- > Truites arc en ciel toutes tailles (60g à 4kg)
- > Plantes aquatiques (15 variétés)
- > Produits maraichers (serre et plein champs)
- > Miel du rucher école



Les missions d'animation

- > Participation à certaines Journées de l'Élevage
- > Participation à des marchés de producteurs et d'artisans
- > Participation aux salons agricoles régionaux



Quels sont les labels mis en place ?

Adhésion à la Charte AQUAREA (Aquaculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine) mise en place par le GDSA Aquitaine.

Quels sont vos projets ?

- > Atelier de transformation de poissons (truites arc en ciel) : éviscération et vente de frais sous vide
- > Projet de transformation des fruits produits sur le verger maraîcher (jus de pomme, cidre, fruits séchés). ”



Les formations proposées

- **Formation initiale**
 - > CAP agricole Métiers de l'Agriculture : Aquaculture et Horticulture
 - > Bac Pro GMNF
 - > Bac Pro Productions aquacoles
 - > BTSA Aquaculture
 - > BTSA GPN
- **Formation Continue**
 - > Formations professionnalisantes : Aquaculture / Aquariologie / Aquaponie / Culture de spiruline
 - > Formation Apiculture
 - > Licence Pro Espaces Naturels
 - > Licence Pro Aquaculture



Nous contacter

LAP Saint Christophe
164 Route de Bayonne
64310 SAINT PEE SUR NIVELLE
St-pee-sur-nivelle@cneap.fr
www.lyceesaintchristophe.com
Tél : 05 59 54 10 81



LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE ST MAXIMIN LA SAINTE BAUME **83**

Magasin • Exploitation agricole • Centre équestre • Crèche
Ateliers pédagogiques



Magasin Point de vente

- > Ce magasin est en cours de construction. 250 m², en associant 20 producteurs.
- > Convention avec la Cave de St Maximin (Coopérative) et une association PVC.



L'équipe

L'équipe est constituée de professeurs et d'une vingtaine producteurs.



Produits vendus

- **Tous produits alimentaires :**
 - > Légumes
 - > Viande
 - > Fromage
 - > Produits annexes (miel, ...)



Les formations proposées



Les missions d'animation

- > Animations du territoire par rapport aux activités de circuits courts.
- > Ouverture de formation dans le secteur de la vente alimentaire, du CAP au BTSA.



Quels sont les labels mis en place ?

- > AB

Quels sont vos projets ?

- > Ouverture du magasin, en mai 2019. ”



Nous contacter

Lycée Privé Provence Verte
Chemin du Prugnon
83470 SAINT MAXIMIN LA
SAINTES BAUME
st-maximin@cneap.fr
www.lycee-provence-verte.fr
Tél : 04 94 86 52 93

CARTE DES EXPLOITATIONS ANNEXÉES DU CNEAP

