



ACTEUR DE LA DYNAMIQUE DES TERRITOIRES.



Réussir avec le





Vers des villages éducatifs ! Le lycée agricole de demain...

Enfin la 3^e édition du guide Réussir avec le CNEAP !

Cette version, fidèle aux deux précédentes, a été considérablement enrichie par la présence de plus de 50 nouvelles réalisations et vise à offrir le panorama le plus complet possible de ce que font les établissements qui adhèrent à notre fédération.

Le réseau CNEAP, ce sont tout à la fois des lycées, des centres de formations par apprentissage, des centres de formation continue et une offre multiple de services sur le territoire.

En cela, nous respectons la loi Rocard de 1984 qui définit les missions de l'enseignement agricole. Nous retenons principalement celle qui nous demande d'être « des acteurs de la dynamique et de l'animation des territoires » et qui a inspiré notre projet fédératif : *« Éduquer, former, agir pour nos territoires 2018-2023 »*.

Un établissement adhérent au CNEAP s'engage dans l'écoute des besoins exprimés par les jeunes et les familles mais aussi par les parties prenantes qu'il rencontre sur son territoire. De ce point de vue, notre réseau est cohérent et unifié, apte à répondre à une demande nationale de formation tout en étant particulièrement sensible aux réalités et différences de proximité, agile et adaptable en quelque sorte !

Notre réseau, fort de son implantation territoriale, en métropole et dans les outre-mer, sait se mobiliser pour répondre aux attentes exprimées par une branche professionnelle et sait s'adapter aux demandes spécifiques liées à une entreprise ou une collectivité territoriale spécifique.

Vous trouverez dans ce guide des exemples extrêmement divers de nos savoir-faire.

Au-delà des formations qui sont le cœur de notre métier, des crèches, des maisons d'aide maternelle, des exploitations agricoles annexées, des centres d'accueil collectifs, cuisines centrales, habitats partagés, magasins pédagogiques en circuits courts, parfois unique épicerie du village, sont autant d'exemples de ce que nos établissements réalisent pour dynamiser leur territoire, le rendre actif et vivant.

Véritable centre de ressources pour son territoire une association adhérente au CNEAP est une entreprise éducative tournée vers l'avenir du jeune et de son environnement.

Il faut feuilleter ce guide pour se laisser surprendre par les réponses que nous apportons à vos attentes et à vos projets. Les établissements de notre réseau sont proactifs mais peuvent aussi être des partenaires de ce que vous souhaitez réaliser ; il faut les solliciter pour leur apport éducatif, leur capacité d'innovation et leur expertise technique.

Par des actions de cet ordre, nous pensons pouvoir contribuer à davantage de solidarité entre les personnes, d'efficacité dans les territoires et de perspectives pour les jeunes générations.

Nous vous souhaitons une très belle découverte de notre réseau.

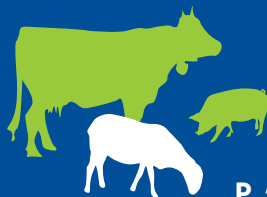


Acteur de la dynamique
des territoires



SOMMAIRE

EXPLOITATIONS AGRICOLLES



P. 5

TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES



P. 93

MAGASINS ET VENTE DIRECTE



P. 107

CENTRES ÉQUESTRES



P. 163

CRÈCHES ET MAM



P. 201

ATELIERS PÉDAGOGIQUES



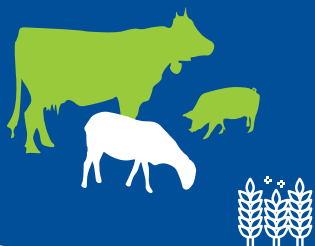
P. 215

ACCUEIL TOURISTIQUE

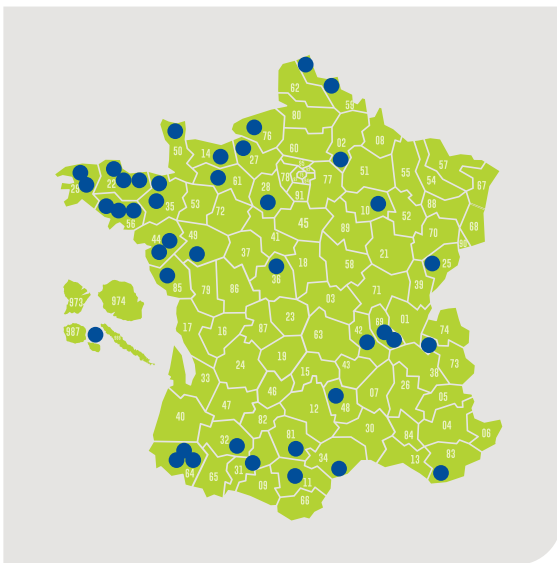


P. 303

EXPLOITATIONS AGRICOLES



NOS IMPLANTATIONS



SUR LE TERRITOIRE

AUVERGNE RHÔNE ALPES

LAP ÉTIENNE GAUTIER – NANDAX – 42	9
INSTITUT AGRICOLE PRIVÉ SANDAR – LIMONEST – 69	11
LHP LYON PRESSIN – SAINT GENIS LAVAL – 69	13
LAP COSTA DE BEAUREGARD – CHAMBERY – 73	15

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LYCÉE LASALLE-LEVIER – LEVIER 25	17
---	----

BRETAGNE

LYCÉE SAINT ILAN – LANGUEUX – 22	19
LYCÉE POMMERIT – LA ROCHE JAUDY – 22	21
LYCÉE LA VILLE DAVY – QUESOY – 22	23
LYCÉE DE L'HORTICULTURE ET DU PAYSAGE DE KERBERNEZ – PLOMELIN – 29	25
LYCÉE AGRICOLE PRIVÉ LE NIVOT – LOPEREC – 29	27
LYCÉE LES VERGERS – DOL DE BRETAGNE – 35	29
THE LAND – RENNES – 35	31
LYCÉE KERPLOUZ LASALLE – AURAY – 56	33
LYCÉE LA TOUCHE – PLOËRMEL – 56	35
LYCÉE KERLEBOST – PONTIVY – 56	37

CENTRE VAL DE LOIRE

LEAP DE NERMONT – CHATEAUDUN – 28	39
LEAP SAINT CYRAN – SAINT CYRAN DU JAMBOT – 36	41

GRAND EST

LYCÉE PRIVÉ SAINTE MAURE – SAINTE MAURE – 10	43
---	----

HAUTS DE FRANCE

LYCÉE PRIVÉ ROBERT SCHUMAN – CHAUNY – 02	45
INSTITUT DE GENECH – GENECH – 59	47
INSTITUT D'ANCHIN – PECQUENCOURT – 59	49

NORMANDIE

INSTITUT LEMONNIER – CAEN – 14	51
LEAP TOURVILLE – PONT AUDEMER – 27	53
LYCÉE AGRICOLE LA SALLE MONTEBOURG – MONTEBOURG – 50	55
LAP GIEL DON BOSCO – GIEL-COURTEILLES – 61	57
LYCÉE SAINT JOSEPH – MESNIÈRES EN BRAY – 76	59

NOUVELLE AQUITAINE

LAP DE SOULE – MAULÉON LICHARRE – 64	61
LTP NAY BAUDREIX – NAY – 64	63
LAP SAINT CHRISTOPHE – SAINT PÉE SUR NIVELLE – 64	65
LEAP FRANTSES ENIA – SAINT JEAN PIED DE PORT – 64	67

OCCITANIE

INSTITUT SAINT-JOSEPH – LIMOUX – 11	69
LYCÉE SAINT FRANÇOIS LA CADÈNE – LABÈGE – 31	71
CAMPUS LA SALLE SAINT CHRISTOPHE – MASSEUBE – 32	73
LYCÉE AGRICOLE BONNE TERRE – PEZENAS – 34	75
LYCÉE AGRICOLE TERRE NOUVELLE – MARVEJOLS 48	77
LAP TOUSCAYRATS – VERDALLE – 81	79

PAYS DE LA LOIRE

LYCÉE SAINT CLAIR BLAIN-DERVAL – DERVAL – 44	81
PÔLE DE FORMATION BRIACÉ – LE LANDREAU – 44	83
CAMPUS DE POUILLÉ ANGERS – LES PONTS DE CÉ – 49	85
ÉCOLE DES ÉTABLIÈRES – LA ROCHE SUR YON – 85	87

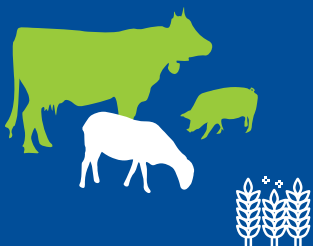
PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE – SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME – 83	89
--	----

POLYNÉSIE FRANCAISE

LYCÉE SAINT ATHANASE DES MARQUISES – LES MARQUISES – 98	91
--	----

EXPLOITATIONS AGRICOLES



7 750

élèves en formation initiale

85%

de taux
de réussite



LABELS
DE QUALITÉS

10 740 000

LITRES DE LAIT



42

EXPLOITATIONS AGRICOLES
ANNEXÉES

2 934 HECTARES

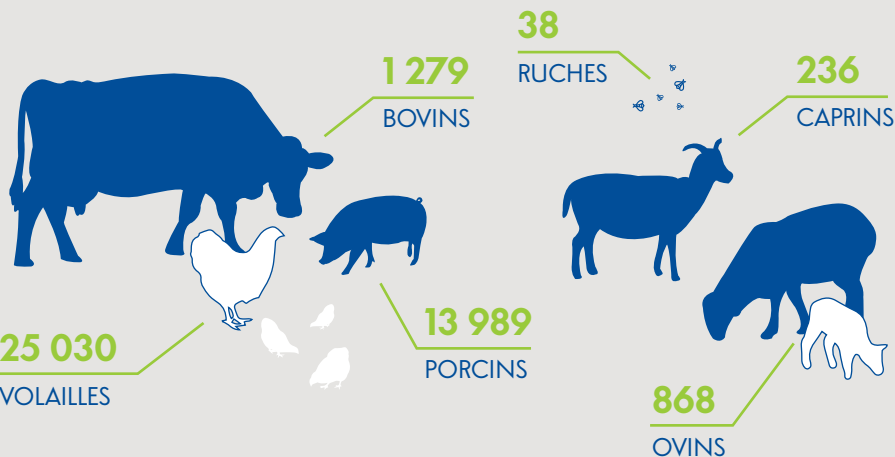
114

SALARIÉS



41 400 m² DE SERRES

12 ha DE VERGERS





LAP ETIENNE GAUTIER

EXPLOITATIONS
AGRIQUESMAGASINS ET
VENTE DIRECTEACCUEIL
TOURISTIQUE

LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- Porcs : 1 700/an
- Moutons : 105
- Chèvres : 200
- Vaches laitières : 55 vaches/520 000 litres
- Vache – engraissement
- Equin

2 Végétal

- Céréales (blé, orge)
- Maïs
- Fourrage
- Prairie
- Maraichage

3 Autres

- Apiculture : 6 ruches
- Atelier de transformation viande sur site
- Fromagerie



L'EXPLOITATION

Elle compte 6 ateliers :

- Atelier Ovin : 105 brebis de race grivette. Les agneaux produits sont vendus ou transformés.
- Atelier Bovin : le troupeau de Montbéliard, à haute valeur génétique, compte 55 vaches à la traite et produit environ 520 000 litres de lait par an.
- Atelier Caprin : 200 chèvres de race alpine produisant environ 100 000 L de lait par an, qui sont transformés et commercialisés.
- Atelier Porcin : 70 truies soit 1 700 porcs engraisés. L'alimentation des porcs est garantie sans OGM.
- Atelier Productions Végétales : auto suffisant au niveau de l'alimentation des cheptels
- Atelier Apicole : formation à la conduite d'un rucher pour susciter des vocations d'apiculteurs et sensibiliser au développement des abeilles pour la pollinisation et la préservation de la biodiversité végétale.



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-midis une équipe de 8 jeunes.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 180 ha.



MISSIONS D'ANIMATION

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



PROJETS

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

- 2021 : 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)
- 2022 : restructuration de l'atelier petits ruminants (ovins et caprins) avec l'introduction d'un troupeau ovin lait
- 2022 : création d'un atelier de maraîchage bio.

EPA2

L'exploitation entre dans la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) afin de faire prendre conscience aux élèves de la démarche environnementale dans un atelier de production.

LES +

La raison d'être de l'exploitation est liée aux objectifs suivants :

- Pédagogique : support des apprentissages pratiques des jeunes formés au Lycée
- Économique : considérée comme une entreprise avec toutes ses réalités
- Vitrine tournée vers l'avenir pour la profession
- Mettre en place des expérimentations
- Maîtriser et valoriser les effluents d'élevage

Agriculture raisonnée

Label rouge en production porcine



NOUS CONTACTER

LAP Etienne Gautier
Ressins
42720 NANDAX

Samuel THOLLET
nandax@cneap.fr
www.ressins.com



INSTITUT AGRICOLE PRIVÉ SANDAR

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

LES PRODUCTIONS

- Blé tendre, Maïs, Triticale
- Luzerne
- Prairie



L'EXPLOITATION

L'institut Sandar Lasalle, situé aux portes de Lyon, dispose d'une exploitation agricole d'environ 25 hectares, mêlant grandes cultures, production fourragère et parcelles boisées.

Conduite intégralement en agriculture biologique depuis 2020, l'exploitation est avant tout un support pédagogique à destination des élèves et étudiants. Elle permet de mener des expérimentations agronomiques, des diagnostics culturaux et de tester des outils d'aide à la décision permettant de piloter la gestion et la fertilisation des parcelles.

Dans un contexte péri-urbain, l'exploitation développe une agriculture biologique et locale, intégrée et respectueuse de son environnement tout en maintenant une rentabilité économique. L'intégralité des récoltes sont valorisées auprès d'éleveurs locaux dans une logique de circuits courts.



L'ÉQUIPE

Dirigé par Richard GAY,
enseignant et coordinateur de la filière
Agronomie Production Végétale



MISSIONS D'ANIMATION

Fête de l'Agriculture : Organisation sur le site de l'établissement, en partenariat avec le Syndicat mixte des Mons d'or d'une journée festive de mise en valeur de l'agriculture locale. Des agriculteurs et organismes agricoles, répartis sur différents stands présentent et font découvrir leur travail aux habitants de la région. La deuxième édition, en 2019, a réuni plus de 2000 visiteurs sur l'établissement et ses parcelles.



PROJETS

- **Création d'un jardin partagé**

En partenariat avec la commune et ses habitants, un jardin partagé, sur une des parcelles de l'exploitation du lycée, a été élaboré pour permettre aux habitants ne disposant pas de surfaces agricoles de pouvoir pratiquer le jardinage de manière collective et conviviale. Les travaux de réalisation ont démarré et le jardin sera inauguré au printemps 2022.

- **Sandar AMAP**

Depuis septembre 2021, une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) a été créée au sein du lycée agricole. Tous les parents d'élèves, étudiants et personnels de l'établissement peuvent y adhérer et commander des paniers de produits agricoles locaux (légumes, fruits, œufs...). La distribution des paniers se fait une fois par semaine au lycée, en présence des agriculteurs locaux partenaires. A terme, l'idée est aussi de distribuer des produits issus de l'exploitation agricole de l'établissement.

EPA2

Conversion totale de l'exploitation agricole à l'agriculture biologique. Logique de circuits courts sur les intrants utilisés et les ventes des produits de l'exploitation.

LES +

[Exploitation en agriculture biologique](#)

[Proximité des parcelles avec les classes](#)

[Innovation](#)

[Logique de circuits courts](#)



NOUS CONTACTER

Institut Agricole Privé Sandar
392 chemin de la sablière - BP 17
69579 LIMONEST Cedex

Richard GAY

limonest@cneap.fr

www.sandar.org



LES PRODUCTIONS

- Vivaces - Volume : 50 000
- Surface : 2 500 m²
- Plantes à massifs : Volume : 80 000
- Surface : 1 500 m²
- Jeunes plants de légumes
- Volume : 30 000 - Surface : 300 m²
- Arbres et arbustes de pépinière
- Surface : 500 m²
- Légumes Bio
- Surface : 0,15 hectare dont 750 m²
sous tunnels



L'EXPLOITATION

L'exploitation horticole recouvre 0,5 hectare en agriculture bio, 2 000 m² de cultures sous abris et 8 000 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.

Taille de 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.



PROJETS

EPA2

Partenariat avec l'établissement André PAILLOT de SAINT GENIS LAVAL pour la transformation.

- **Axe 1 :** Mobilisation des apprenants pour l'observation des bio-agresseurs et des auxiliaires sur les parcelles de productions. Raisonnement des moyens de luttes alternatifs.

- **Axe 2 :** Mise en avant des techniques alternatives reléguant les traitements chimiques en dernier recours.
- **Axe 3 :** Partenariats nombreux avec plusieurs acteurs locaux (ARDAB, RATHO, Association Mix Cube)

Agriculture Biologique -
Plante Bleue Niveau 2



NOUS CONTACTER

LHP Lyon Pressin
81 chemin de Beaunant
69230 ST GENIS LAVAL
st-genis-laval@cneap.fr
www.lyceehorticole.com



LAP COSTA DE BEAUREGARD

EXPLOITATIONS
AGRICOLLESATELIERS
PÉDAGOGIQUES

LES PRODUCTIONS

Végétal : plantes à massifs, géraniums, plantes fleuries, plantes vertes, compositions, vivaces, légumes et aromatiques, gamme végétaux de pépinière : fruitiers et rosiers, produits professionnels (terreaux, semences, engrais, etc.), ventes de produits saisonniers.

L'établissement propose des compositions florales composées au sein de l'exploitation, adaptées à chaque « évènement de l'année », mais également à la demande.



L'ÉQUIPE

SARL de 3 associés : le gérant est Eric MICOD enseignant au lycée.

Deux horticulteurs du bassin de Chambéry, gérant par ailleurs de leurs propres exploitations participent également à l'aventure en tant qu'associés de l'exploitation.

Main d'œuvre : la SARL emploie 3 personnes à plein temps (dont 2 anciens élèves du lycée) : 1 chef de culture, 2 techniciens

L'exploitation SARL Le Bocage, c'est aussi un accueil de qualité et de précieux conseils, le « docteur Eric » reçoit des patients végétaux pour des diagnostics maladie et les soins spécifiques.



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. Dans un véritable contrat de partenariat, l'exploitation horticole est rattachée au lycée, et implantée en son centre.

Encadrés par des professionnels du monde horticole, et par des enseignants expérimentés, les élèves et étudiants participent à tous les travaux de mise en culture.

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 »

L'exploitation pratique la culture en protection biologique intégrée et propose une gamme bio.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 2 Ha.



MISSIONS D'ANIMATION

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

Elle est également le support d'animations proposées aux Chambériens le samedi matin autour de la culture durable, de l'aménagement...

L'exploitation accueille des groupes scolaires ou de particuliers dans le cadre de visites, mais également d'ateliers découverte, de stages de jardinage.



PROJETS

Développer son offre de formation adulte, en collaboration avec le Centre de Formation Continue du Lycée : maraîchage, agriculture urbaine, hortithérapie, jardinage en famille, permaculture, bassin d'ornement ...

EPA2

L'exploitation pratique la culture en protection biologique intégrée et propose une gamme bio. Durant les enseignements en horticulture et aménagements paysagers, il est pratiqué un apprentissage

en zéro phytos, en initiant les jeunes et partenaires à des cultures raisonnées, respectant la saisonnalité, favorisant les variétés locales, et associant les cultures pour ne pas avoir recours aux pesticides et herbicides.

En ce qui concerne les enseignements sanitaires et sociaux, les enseignements favorisent le bien-être d'autrui, la protection de tous et une utilisation minimale des produits issus de l'industrie.

LES +

Renommée

Qualité des produits

Facile d'accès, au cœur de Chambéry

Dispose d'un vaste parking

Écoute et conseil

L'exploitation est membre du réseau HPF (Horticulteurs et Pépiniéristes de France)



NOUS CONTACTER

LAP Costa de Beauregard
340, rue Costa de Beauregard
73000 CHAMBERY

Eric MICOD
chambery@cneap.fr

www.fondationdubocage.org



LYCÉE LASALLE-LEVIER

EXPLORATIONS
AGRICOLAS

CENTRES
ÉQUESTRES


LES PRODUCTIONS

- 50 brebis d'engraissement et leurs agneaux, de race Suffolk
- 3 béliers reproducteurs
- 15 vaches d'engraissement de race Montbéliarde
- 5 génisses de race à viande : Aubrac, Salers ...
- Prairies permanentes



L'EXPLOITATION

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

L'exploitation située en plein cœur du Haut Doubs, en zone AOP Comté, est entourée de nombreuses exploitations laitières, avec lesquelles le lycée a consolidé des partenariats, permettant ainsi aux jeunes de pratiquer la traite quotidiennement à l'extérieur du lycée.

Pour l'exploitation de l'établissement, le choix de la diversification a été fait avec la mise en place d'atelier d'engraissement d'ovins et de bovins. Les apprenants participent pleinement aux activités de la ferme : utilisation du matériel agricole, manipulation et suivi des animaux, analyse économique...

Taille de l'exploitation

La superficie de l'exploitation est de 32 hectares.



L'ÉQUIPE

L'équipe est constituée de Luc REGNIER, responsable d'exploitation agricole, d'enseignants et des apprenants.



MISSIONS D'ANIMATION

L'établissement organise des réunions et visites professionnelles ou pour les scolaires.
Il entretient des liens étroits avec les organismes agricoles.



PROJETS

Développement de la vente en circuit de proximité, que ce soit pour les agneaux ou pour la viande bovine.

EPA2

Au niveau énergétique, des panneaux photovoltaïques ont été installés sur les toitures de l'exploitation et face au problème récurrent de manque d'eau, un système de récupération d'eau pluviale va être installé afin d'assurer l'abreuvement des animaux. Ces installations permettent de sensibiliser les jeunes apprenants aux notions d'agroécologie : économie d'énergie, économie d'eau...

LES +

Atelier forge et menuiserie

Insertion dans le territoire local

Forte implication des enseignants
et des apprenants au quotidien



NOUS CONTACTER

Lycée LaSalle-Levier

1 Place Cretin

25270 LEVIER

Luc RÉGNIER

levier@cneap.fr

www.lycee-lasalle-levier.org



LYCÉE SAINT ILAN

EXPLOITATIONS
AGRICILESMAGASINS ET
VENTE DIRECTE

L'EXPLOITATION

Site exceptionnel de 20 hectares en bord de mer à proximité de Saint-Brieuc et Lamballe.

Floriculture

La serre en verre de 4 200 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 1 500 m² est consacrée à la culture hors sol de petits fruits (fraises, tomates...).

Autres outils pédagogiques : 2 000 m² de plein champ et 1 200 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 1 000 m² de pommiers, poiriers et autres fruitiers variés est un lieu de pratique grande nature pour les élèves.

Taille de l'exploitation

L'exploitation du Lycée de Saint Ilan s'étend sur 8,5 hectares consacrés à la production horticole.



LES PRODUCTIONS

1 Végétal

- Maraîchage : culture légumière
- Horticulture : floriculture
- Verger historique
- Arboretum



L'ÉQUIPE

Équipe technique coordonnée
par Laurent BEUNEL



MISSIONS D'ANIMATION

- 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 Saint Ilan : en hors sol de 20 000 végétaux à travers plus de 1300 références.
 - Un maraîcher avec production pleine terre.
- Le vendredi, 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 événements sont organisés dans l'année par l'équipe enseignante technique : vente de plants de Toussaint et la fête des plantes en mai (plants de fleurs et de légumes).



PROJETS

- Projet de culture de microalgues en photobioréacteur (13 m de tubes de verre pour la culture des microalgues) pour former des professionnels à cette pratique.
- Projet de tapis fleuris en prestation de service à destination du fleurissement pour les communes bretonnes.

L'exploitation travaille pour obtenir la certification HVE.

EPA2

Les élèves de BTS accompagnés de leurs professeurs ont le projet de prendre en charge le montage du dossier de reconversion en BIO de la pleine terre sur l'exploitation.

LES +

Regroupement de 3 des 4 branches de l'horticulture, le maraîchage, la floriculture et la pépinière

Accueil de professionnels de l'horticulture

Liens avec les professionnels de fournitures horticoles

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



NOUS CONTACTER

École Saint Ilan
52 rue Saint Ilan - CS 90014
22360 LANGUEUX
langueux@hortilan.cneap.fr
www.hortilan.com



LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- Porc : 210 truies naisseurs 5000 porcs charcutiers
- Vaches laitières : 60 de race Prim'Holstein (620000 l)
- Cavalerie de 20 chevaux pour l'école d'équitation

2 Végétal

- 30 ha de prairies temporaires
- 18 ha maïs ensilage
- 2 ha betteraves



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 protéagineuses pour la vente.

L'atelier porc est exclusivement en hors sol, c'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, brumisateurs d'huiles essentielles...) ainsi que sur la technologie avec une alimentation automatisée et un robot de traite.



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



MISSIONS D'ANIMATION

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

L'établissement organise depuis 5 ans une journée professionnelle « Smart Agri » qui réunit les entreprises développant les solutions numériques au service de l'agriculture.



PROJETS

La priorité demeure l'optimisation pédagogique de l'exploitation (fréquentation des apprenants, qualité pédagogique de l'accompagnement).

Poursuite de l'évolution des systèmes de production vers davantage d'autonomie alimentaire et énergétique.

Réflexion sur l'évolution possible des bâtiments d'élevage en production porcine afin d'anticiper les interpellations sociétales.

LES +

Positionnement de ses productions totalement en phase avec l'agriculture de ses territoires (productions laitière et porcine)

Situation géographique sur le site de l'établissement ce qui la rend très accessible aux apprenants au quotidien

Haut niveau d'équipements automatisés et d'assistance numérique qui illustre la place du numérique au service de l'agriculture

Complémentarité assurée par le pôle d'agro-équipement dans la conduite des cultures et du suivi de la démarche HVE

L'exploitation est certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3) depuis janvier 2021



EPA2

L'exploitation s'inscrit pleinement dans la dynamique du plan EPA2 en servant de support d'études et d'expérimentations aux apprenants de tous les niveaux, du collège à la Licence Professionnelle.

Pour mettre en conformité les pratiques de production de l'exploitation avec les objectifs de la dynamique agro-écologique, l'exploitation est engagée dans une démarche de certification Haute Valeur Environnementale (certifiée depuis janvier 2021 au niveau 3 : niveau d'exigence le plus élevé de cette certification, avec notamment des engagements vertueux en matière de fertilisation, d'usage de produits phytosanitaires, ainsi qu'en matière de préservation de la biodiversité).



NOUS CONTACTER

Lycée Pommerit
Lieu-dit Chef du Bois CS 60020
22450 LA ROCHE-JAUDY

Marc JANVIER
pommerit-jaudy@cneap.fr
www.lycee.pommerit.fr



LYCÉE LA VILLE DAVY

EXPLOITATIONS
AGRICOLESCENTRES
ÉQUESTRESATELIERS
PÉDAGOGIQUES

LES PRODUCTIONS

1 **Élevage porcin**

- 110 truies naisseur-engraisseur.
Production en Label Rouge Opale

2 **Élevage laitier**

- 105 vaches laitières, 1 050 000 de litres produits/an

3 **Cultures**

- 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

- 4 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 apprenants.

Sur les 120 ha 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

David DESBOIS, responsable de l'exploitation porcine

Guillaume LAUNAY, responsable de l'exploitation laitière SCEA La Ville Davy



MISSIONS D'ANIMATION

Accueil de réunions d'éleveurs (réseau DEPHY, réseaux 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 Eureden



PROJETS

La Ville Davy souhaite valoriser la viande de porc en Label Rouge issue de son exploitation porcine en la proposant au self de l'établissement.

EPA2

Les projets de l'exploitation pour la prise en compte des attentes sociétales et la mise en œuvre du plan EPA2 sont articulés autour de 5 axes :

1 Gestion des déchets

- Mettre en place un système de tri et de gestion des déchets avec les apprenants (partenariat Adivalor)

2 Intensification des processus écologiques

- Augmenter les surfaces en Techniques Culturelles Simplifiées (réseau DEPHY/ Le Gouessant)
- Remettre en fonction le rucher école

3 Autonomie vis-à-vis des intrants

- Développer des méthodes alternatives à l'utilisation de produits phytosanitaires (Réseau DEPHY) :

- Couverts multi-espèces
- TCS
- Diminution des doses de fongicides
- Suppression des régulateurs et insecticides
- Adoption de variétés plus résistantes aux maladies
- Utilisation d'huiles essentielles sur le troupeau laitier

4 Autonomie énergétique

- Développer le projet photovoltaïque
- Réaliser un bilan carbone de l'exploitation laitière

5 Communication et partenariats avec les acteurs du territoire

- Eureden : accueillir un évènement « La Terre nous réunit »
- Communiquer auprès du grand public sur les pratiques

LES +

Permettre aux apprenants d'acquérir des gestes et techniques professionnels sur une exploitation représentative de l'agriculture du territoire.



NOUS CONTACTER

Lycée La Ville Davy
51 rue de la Corderie
22120 QUESSOY

Patrick PAVY

quessoy@cneap.fr
www.lavilledavy.fr



LYCÉE DE L'HORTICULTURE ET DU PAYSAGE DE KERBERNEZ

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



LES PRODUCTIONS

1 Végétal

- Floriculture
- Pépinière
- Verger
- Maraîchage

2 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'EXPLOITATION

Situé dans un cadre exceptionnel sur les bassins versants de l'Odet, le Lycée de Kerbernez s'oriente vers la production horticole, l'aménagement paysager et la protection de la nature. Le Lycée 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 Pôle d'Excellence Rurale

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

Le Parcours botanique

Le Lycée possède un Fructicetum de 250 genres, espèces et variétés, ainsi qu'un arboretum de végétaux séculaires et remarquables.

Le Golf d'application pédagogique

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.

Taille de l'exploitation

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



L'ÉQUIPE

L'exploitation agricole est gérée par Alexis LAPERT responsable d'exploitation.



MISSIONS D'ANIMATION

- Le Pôle d'excellence rurale 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.



PROJETS

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

EPA2

Une demande d'homologation Agriculture Biologique a été faite pour une surface de 35 hectares.

LES +

L'exploitation horticole du Lycée de Kerbernez développe une activité de maraîchage bio sur une parcelle de 5 hectares et de productions de plants de légumes Bio

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 rhododendrons en lien avec des producteurs



NOUS CONTACTER

Lycée de l'Horticulture
et du Paysage de Kerbernez
Route des Châteaux
29700 PLOMELIN-QUIMPER
plomelin@cneap.fr
www.lycee-kerbernez.com



LYCÉE AGRICOLE PRIVÉ LE NIVOT

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- Porcs (125 truies NE, 3000 charcutiers/an), lait (55 vaches normandes, 350 000 l/an), moutons (240 brebis)

2 Végétal

- Céréales (10 à 15 ha), maïs (12 ha), prairies (75 ha), parc (1 ha), forêt (250 ha de massif forestier)

3 Autre

- Miellerie sur l'exploitation
- Participation au TNLA



L'EXPLOITATION

L'exploitation s'étend sur 350 ha au cœur des Monts d'Arrée.

Au-delà des travaux pratiques encadrés par les enseignants, les ateliers pédagogiques sont également le support de stages de découverte et d'apprentissage pour les élèves.

Ce sont également des lieux d'expérimentation et de recherche appliquée en lien avec les professionnels des secteurs concernés.

Enfin, ce sont des lieux de diffusion de connaissances et d'animation du territoire en accueillant des événements (réunions techniques, démonstrations de matériels...).

Au cœur de la stratégie du lycée du Nivot, les ateliers pédagogiques contribuent fortement à la professionnalisation des jeunes et au renforcement des liens avec le milieu professionnel et le territoire.



L'ÉQUIPE

L'exploitation agricole et forestière s'organise autour de 8 ateliers pédagogiques animés par une équipe de 8 techniciens.



MISSIONS D'ANIMATION

- Réunions techniques d'éleveurs (Syndicat départemental de la race Normande, MSA)
- Participation au réseau DEPHY - Ecophyto
- Réalisation d'essais techniques et démonstration en collaboration avec des entreprises et des organismes de filière
- Participation à l'élaboration et suivi d'une charte forestière de territoire
- Participation aux activités de structures de la filière bois (syndicat forestier 29, CETEF 29, etc.)



PROJETS

Atelier laitier et cultures : diminuer l'utilisation de produits phytosanitaires, entretenir le bocage, augmenter la part d'herbe (pâturée et récoltée) dans la ration du troupeau laitier.

Atelier porcin : multiplier les études (réalisées par les BTS) sur les différents équipements récents de la maternité. Développer les relations avec les entreprises partenaires pour continuer les essais.

Atelier forestier : diversifier les essences et sylviculture, mettre en place de nouveaux essais techniques ; mettre en valeur des parcelles forestières pauvres et des terrains agricoles délaissés (landes pauvres). Développer des outils pédagogiques spécifiques.

Développement d'outils numériques pour faciliter le pilotage de l'exploitation

EPA2

- Mise en place d'un pré-verger en partenariat avec le Parc Naturel régional d'Armorique
- Mise en place du 1^{er} boisement breton labellisé bas carbone en partenariat avec le groupe La Poste
- Reconstitution d'un linéaire bocager et restauration de haies bocagères en lien avec le bassin versant.

LES +

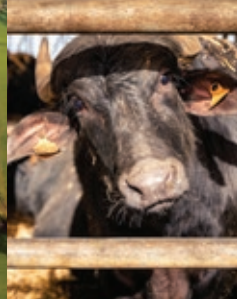
Porcs charcutiers produits
sous cahier des charges
Bleu Blanc Cœur (Oméga 3)

Massif forestier certifié PEFC



NOUS CONTACTER

Lycée Agricole Privé Le Nivot
Le Nivot
29590 LOPEREC
loperec@cneap.fr
www.lenivot.net



LYCÉE LES VERGERS

EXPLOITATIONS
AGRICOLLESTRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRES

LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- Porcs en bio (engraissement uniquement)
- Vaches laitières (750 000 l produits)
- Buffles d'Asie (40 animaux)

2 Végétal

- Céréales
- Protéagineux
- Fourrages
- Prairie
- Sarrazin...



L'EXPLOITATION

L'exploitation du lycée se trouve à Dol de Bretagne au «Petit Gué» où sont présents 85 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 destinés 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/ha)
- 50 ha d'herbe

Taille de l'exploitation

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



L'ÉQUIPE

L'équipe est composée de 4 personnes :

- Alexandre LEBLAY, responsable de la ferme et spécialisé en bovins lait et autres bovins
- Manu LOUET, spécialisé en bovins lait et porcs
- Jean-Paul LECOULAN, spécialisé en cultures
- Dominique DRAPEAU, spécialisé en bio



MISSIONS D'ANIMATION

Le lycée au travers de son responsable d'exploitation est très impliqué sur le territoire :

- Adhérent au CETA Lait
- Accueil régulier des apiculteurs du groupe Eylips, du GDS
- Organisation des journées techniques avec la coopérative EUREDE
- Projet de partenariat avec la communauté de communes
- Accueil de classes de primaires



PROJETS

- Poursuite de la démarche Bio Div Expé (recherche action menée avec l'Office Français de la biodiversité) jusqu'en 2024
- Projet collectif avec Breiz Bocage

EPA2

Depuis mars 2020 l'établissement bénéficie d'un atelier de transformation laitière qui produit des yaourts fermiers et du lait pasteurisé (sans OGM).

L'établissement adhère au plan carbone qui est d'envergure nationale. C'est aussi plus de deux kms de haies plantées ces deux dernières années.

LES +

Elle est diversifiée :

- Dans ses systèmes (agriculture raisonnée et agriculture biologique)
- Dans ses productions animales (VL, porcs, buffles)
- Dans ses productions végétales (blé, orge, pois seigle, sarrasin...)

Son système est reproductible et ancré dans les réalités de situations que vivront nos jeunes dans leurs futurs métiers.

AB

Agriculture raisonnée

HVE3



NOUS CONTACTER

Lycée Les Vergers

4 rue des Murets BP 96

35120 Dol de Bretagne

Alexandre LEBLAY

dol-de-bretagne@cneap.fr

www.lyceelesvergers.fr



THE LAND

EXPLOITATIONS
AGRICOLLESTRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRESATELIERS
PÉDAGOGIQUES

LES PRODUCTIONS

1 Maraîchage

- Plants de légumes pour les professionnels et les particuliers
- Production de fraises hors-sol

2 Pépinière

- Arbres et arbustes d'ornements

3 Permaculture

- Production de légumes divers

4 Horticulture

- Production de plantes à massifs

5 Annuelles et bisannuelles

- Chrysanthèmes, cyclamens, vivaces, graminées



L'EXPLOITATION

L'exploitation horticole de The Land 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. 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 :

- 1 200 m² de serres multi-chapelles
- 1 000 m² d'aire de production hors-sol
- 150 m² de potager pédagogique en permaculture

Taille de l'exploitation

Parc de 3,6 ha

Nous avons sur site un plateau technique dédié à la recherche et l'innovation agro. Un outil pour les porteurs de projets en faveur du mieux produire et du mieux transformer. Nous transformons nos fraises en confitures et en coulis pour fournir une chaîne de boulangerie.



L'ÉQUIPE

Un ouvrier de production pour le suivi et la mise en place des cultures.

Trois professeurs viennent compléter l'équipe pour la partie pédagogique.



MISSIONS D'ANIMATION

- Un partenariat avec la société d'horticulture d'Ille-et-Vilaine
- Un partenariat avec la société Koppert
- Un partenariat avec le syndicat des apiculteurs d'Ille-et-Vilaine pour l'installation d'un rucher école et la sensibilisation des apprenants à l'apiculture.
- L'exploitation est ouverte au public afin de valoriser ses productions
- Un partenariat avec la société Breizhimex pour l'élaboration d'un protocole de production biologique en Bretagne du Gombo et de Brèdes mafane.
- Le GNIS met à disposition une collection de graminées
- Conception de murs végétaux avec l'entreprise Jardin Unique
- Un travail sur l'accompagnement des filières émergentes houblon, plantes à tisanes, petits fruits...



PROJETS

L'exploitation utilise la lutte biologique, favorise la biodiversité naturelle et mène des réflexions sur les solutions alternatives (ex : huiles essentielles). L'exploitation mène en parallèle une étude sur la régulation optimisée des matières fertilisantes afin de réduire l'emploi de produits de synthèse.

EPA2

L'exploitation implique ses apprenants dans des recherches de solutions alternatives, utilisation d'huiles essentielles.

L'exploitation pratique également les associations de cultures, elle favorise la biodiversité et réfléchit sur des solutions naturelles liées à des problématiques actuelles, ex : gestion de la « *Drosophila suzuki* ».

Il y a également une réflexion sur les choix variétaux, l'adaptation des ITK dont l'objectif est de produire le plus « sainement » possible. Le réchauffement climatique fait également partie des sujets abordés.

LES +

Un outil performant en phase avec les enjeux écologiques

Des compétences en termes d'expérimentation et d'innovation

Des productions diversifiées



NOUS CONTACTER

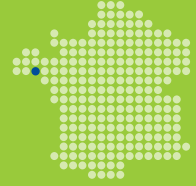
THE LAND

Rue Fernand Robert - CS 84233
35042 RENNES

Clémentine POINTEREAU

rennes@cneap.fr

www.the-land.bzh



LYCÉE KERPLOUZ LASALLE

EXPLOITATIONS
AGRICOLAS

LES PRODUCTIONS

Végétal

- Arbustes
- Vivaces
- Annuelles/potagères
- Plantes aromatiques
- Vignes

Animal

- 30 ruches



L'EXPLOITATION

Exploitation spécialisée en horticulture et aménagements paysagers, l'exploitation est implantée sur un site exceptionnel en bordure de la rivière d'Auray. Le parc du lycée horticole de Kerplouz s'étend sur une superficie de 30 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.



L'ÉQUIPE

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

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



MISSIONS D'ANIMATION

L'exploitation s'associe à la station expérimentale de la Chambre d'Agriculture pour proposer des animations du territoire à destination des scolaires.

Des partenariats avec des producteurs de semences permettent de faire des expérimentations de gazons...

Des liens se construisent avec la municipalité d'Auray dans le domaine du maraîchage.

L'exploitation est le lieu d'implantation d'une trentaine de ruches dans le cadre des formations apiculture.

Une vigne pédagogique et un jardin aromatique viennent appuyer les formations.

Un partenariat historique existe avec la société d'horticulture du Pays d'Auray.

Un partenariat en plein développement avec la branche professionnelle du paysage.



PROJETS

L'exploitation se doit d'être un modèle pour les élèves et apprentis formés.

L'équipe de l'exploitation, les professeurs et les formateurs développent un projet tourné vers le futur : matériels, labels, productions, produits phytos, intrants, semences....

Le centre de formation développe de nouvelles formations en apiculture, viticulture, arboriste-élagueur, plantes à parfum et plantes médicinales.

EPA2

Les 4 axes sont travaillés : encourager l'initiative des apprenants, mobiliser l'exploitation comme support d'apprentissage, mobiliser l'équipe et favoriser l'animation des territoires.

LES +

Investissement de l'équipe de formateurs et d'enseignants dans la mise en valeur de l'outil de travail

Capacités importantes du site pour offrir des lieux différents de travail

Équipement de qualité

Gestion différenciée

Ecolabel en 2016



NOUS CONTACTER

Lycée KERPLOUZ LaSalle
Route du Bono - BP 40417
56404 AURAY

Dominique PICAULT
auray@cneap.fr
www.kerplouz.com



LYCÉE LA TOUCHE

EXPLOITATIONS
AGRICOLLESCENTRES
ÉQUESTRES

LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- Production laitière : 148 vaches Prim'Holstein
– Volume produit par an : 1 280 000 l/an
– Traite robotisée
- Production porcine : 175 truies « naisseur-engraisseur », maternité en case bien-être
- Production viande bovine : 25 vaches allaitantes race Aubrac et Armoricaïne
- Production volaille de chair :
– Surface des bâtiments de la production de dinde de chair : 2 500 m²
– Volaille fermière avec parcours extérieur

2 Végétal

- Production fourragère : 100 ha de surfaces fourragères (maïs, prairie, méteil)
- Production légumes de plein champ : 30 ha de légumes de plein champ (pois de conserve, haricots, choux fleurs, céleris...) – Irrigation

3 Autres

- Apiculture : accueil des ruches d'un apiculteur professionnel
- Pâturage extensif 35 ha de landes en zone Natura 2000. Objectif : réduction des risques d'incendie.

4 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)



L'EXPLOITATION

L'exploitation agricole est un outil de formation grandeur « NATURE ». Au-delà de sa fonction pédagogique, la ferme est largement ouverte sur l'extérieur et 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.

La ferme est aussi un moteur de la transition vers l'agroécologie : autonomie alimentaire sur l'exploitation, amélioration des pratiques culturelles, production d'énergie renouvelable, contribution au maintien de la biodiversité.

Taille de l'exploitation

Surface Agricole Utile : 240 ha



L'ÉQUIPE

Une équipe composée d'un responsable d'exploitation, de 4 techniciens d'exploitation, de 2 ouvriers et d'une assistante administrative et un apprenti. L'équipe est dédiée au fonctionnement de l'exploitation et participe aux enseignements pratiques. Elle assure la cohérence technico-économique et la valorisation pédagogique.



MISSIONS D'ANIMATION

Accueil de la station régionale Bretagne d'Arvalis : réalisation d'expérimentations sur les parcelles du lycée + support pédagogique pour les élèves

- Participation au réseau DEPHY de réduction des intrants et amélioration des pratiques culturales
- Amélioration de la biosécurité et plan EcoAntibio
- Réalisation du bilan carbone de l'exploitation
- Vente directe de porc, bœuf et volaille au point de vente du lycée
- Transformation de viande de porc par la société de restauration pour la servir aux élèves
- Entretien d'espaces naturels sensibles par des pâturages extensifs
- Participation au maintien de la race bovine menacée, Armoricaïne
- Accueil de professionnels pour des réunions et des formations pratiques sur les élevages



PROJETS

Ferme pilote pour la gestion des déchets (projet global exploitation + lycée)

- Création d'un rucher, propriété du lycée, avec vente directe du miel au point de vente du lycée
- Rénovation de l'espace «Agropaysage» avec collection de plantes mellifères et rénovation de haies
- Rénovation de l'atelier volailles

LES +

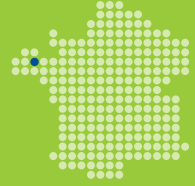
Ateliers de dimension économique crédible
Equipements modernes et technologiques
Ferme et centre équestre au sein du lycée

Haute Valeur Environnementale (HVE)



NOUS CONTACTER

Lycée La Touche
Route de Dinan BP 38
56801 PLOËRMEL Cedex
ploermel@latouche.cneap.fr
www.lycee-latouche.fr



LES PRODUCTIONS

1 Porcs

- 460 places de post sevrage et 1 150 places d'engraissement + une FAF « Fabrique d'Aliments à la Ferme »
- 2 850 porcs vendus en MAGGIORES « porcs lourds »
- Maternité porcine collective avec 5 agriculteurs

2 Atelier bovins

- 30 vaches de race charolaise

3 Système tout herbe

- Pâturage, foin, ensilage

4 Autres

- Participation Concours « ohh la vache à Pontivy »



L'EXPLOITATION

L'exploitation recouvre 140 hectares qui se répartit comme suit :

- 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 : 13 ha de colza
- 5 ha de pommes de terre (chips)
- 5 ha de blés noirs
- 5 ha de pois de conserve
- 39 ha de blés (porcs)
- 39 ha de maïs (porcs)



L'ÉQUIPE

Jean-Gabriel LUCAS,
Responsable exploitation,
est accompagné d'une commission
d'exploitation (administrateurs +
direction) et d'un salarié à temps plein.



PROJETS

- Être au cœur des animations du territoire
- Produire autrement et rentable
- L'exploitation entre dans une démarche HVE (Haute Valeur Environnementale)
- Sujet d'actualité en réflexion pour maîtriser le cout de fonctionnement de la ferme
- Recherche d'autonomie sur la ferme en lien avec les attentes des consommateurs.

LES +

Outil aux normes

Matériel de qualité et fonctionnel

Situé au cœur d'un bassin agricole répondant aux besoins de formation des futurs agriculteurs

Bovins : label charolais
+ ventes directes
+ filière qualité Triskalia

Porcs : Porcs Maggiore
(jambons secs)



NOUS CONTACTER

Lycée Kerlebost
Saint Thuriau - CS 80033
56306 PONTIVY Cedex

Jean-Gabriel LUCAS
kerlebost@cneap.fr
www.lyceekerlebost.fr



LEAP DE NERMONT

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES



LES PRODUCTIONS

- Blé dur - 16 ha
- Colza - 12 ha
- Blé tendre - 34 ha
- Orge Hiver - 8 ha
- Maïs - 14 ha

Sur l'exploitation, existe le jardin de Nermont, qui fonctionne en produisant des salades et cultures maraîchères (poireaux, radis, persil, pomme de terre...), vendues en circuit court auprès des familles des élèves, des dunois et de la société de restauration.

L'exploitation dispose d'une presse à colza pour fabriquer de l'huile de colza, conditionnée par les élèves chaque année, pour financer des projets pédagogiques.

L'exploitation bénéficie d'un atelier apicole dans les jardins avec une miellerie pédagogique.



L'EXPLOITATION

L'exploitation travaille essentiellement 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 90 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 sur le site.



L'ÉQUIPE

L'exploitation est gérée par Monsieur Peyret, agriculteur et enseignant à temps partiel en Agronomie et productions végétales au LEAP de Nermont. Un comité de pilotage définit les orientations de l'exploitation qui s'est agrandie depuis 2020

en lien avec le Conseil d'administration, la communauté éducative, ainsi que les partenaires tels que les coopératives, le campus les champs du possible Xavier Beulin, et la DRAAF Centre Val de Loire.



MISSIONS D'ANIMATION

L'exploitation constitue avec le lycée et le campus les Champs du possible, un site d'expérimentation et d'innovation pour tester de nouveaux concepts, ou prototypes menés par les startup présentes. C'est avant tout le support agricole pour donner du sens à tous nos enseignements qui rentrent dans les sciences et techniques agricoles.



PROJETS

Réflexion sur le passage en agriculture biologique d'une partie de l'exploitation. Mise en place de leviers d'action en vue de diminuer l'utilisation des produits phytosanitaires (passage de herse étrille, retour du labour plus fréquemment, utilisation de produit de biocontrôle). Rétablir le stockage ferme pour mieux valoriser les productions tracées. L'irrigation est aussi à l'étude pour mettre en place des diversifications impactantes sur l'exploitation.

EPA2

L'exploitation comporte une parcelle pédagogique de 6 hectares, pour permettre la mise en place de cultures en conditions réelles en respectant les contraintes environnementales (gestion de l'azote, gestion des bio agresseurs à partir d'observations, utilisation d'outils de désherbage mécanique). Le groupe de pilotage souhaite mettre en place des pratiques en lien avec l'agroécologie, et les transitions qui transforment les raisonnements agronomiques.

LES +

L'exploitation constitue un support technologique précieux pour mettre en pratique tous les apprentissages nécessaires à la formation des salariés agricoles et des futurs agriculteurs. Grâce au partenariat avec le campus «Les champs du possible», elle constitue un écosystème, véritable accélérateur de business en innovation agricole. En 2022, de nombreux ateliers spécialisés dans le domaine de l'agroéquipement, vont permettre d'élargir le champ de notre innovation.

Agriculture raisonnée



NOUS CONTACTER

LEAP de Nermont
2 rue de Nermont BP 64
28202 CHATEAUDUN Cedex
PEYRET Didier
nermont@cneap.fr
www.nermont.fr



LEAP SAINT CYRAN

EXPLOITATIONS
AGRICOLESCENTRES
ÉQUESTRES

LES PRODUCTIONS

- Foin de prairie permanente
- 100 tonnes
- 25 hectares
- Chevaux
- 1 à 5 poulains par an

Les jeunes chevaux sont débouffés sur le lycée par les élèves de Bac Pro CGEH ou CGEA, puis valorisés jusqu'à 6 ans par les étudiants de BTS ou les stagiaires BP JEPS.

Les élèves participent chaque année au Concours régional de jugement de chevaux de trait. En 2019, par exemple, la classe de Terminale Bac Pro CGEA a placé 4 élèves dans les 5 premières places.

Deux équipes ont représenté le lycée lors de la dernière édition du Challenge inter-écoles des Young Breeders, et ont ramené trois coupes, dont les premières places en équipe et en individuel de l'épreuve de présentation en main.

Deux chevaux nés, élevés, débouffés et entraînés au Lycée ont été Champions de France Hunter : ALÉA DU JAMBOT, champion en cycle libre à 5 ans et vice-champion à 6 ans, BEL ESPOIR DU JAMBOT, champion à 6 ans.



L'EXPLOITATION

Le Lycée d'Enseignement Agricole Privé Saint Cyran dispose d'un élevage de chevaux et poneys de sport destiné à assurer la remonte du centre équestre, et notamment des chevaux d'instruction dédiés aux élèves moniteurs (BP JEPS).

En 2020, 7 chevaux issus de l'élevage du Jambot appartiennent au piquet d'instruction BP JEPS, 8 sont au club et 7 sont confiés en valorisation à des étudiants de BTS.

Les élèves de Bac Pro sont fortement impliqués dans l'élevage, ce sont eux notamment qui mettent en œuvre toutes les phases de l'éducation des poulains (pose du licol, marche en main, prise des pieds, débouffage).

Taille de l'exploitation

37 ha



L'ÉQUIPE

L'équipe est constituée d'un vétérinaire responsable de l'élevage, d'un technicien chargé des cultures et de trois employés qui travaillent également au centre équestre.



PROJETS

- Renouveler les poulinières en privilégiant la mise à la reproduction des juments nées sur le Lycée.
- Participer au maintien de la race Âne Grand Noir du Berry en débutant un petit élevage support pédagogique pour les élèves. Elevage en partenariat avec le Lycée Agricole d'AMBOISE, le Pôle du Cheval et de l'Âne de LIGNIÈRES, avec l'appui du Conseil Équin de la Région Centre-Val de Loire (CERC) et l'AFAGNB (Association Française de l'Âne Grand Noir du Berry). Ce projet pédagogique agro-environnemental innovant vise à contribuer à un « Plan de sauvegarde et de valorisation » de cette race d'âne

LES +

Génétique de qualité, qui permet de produire à la fois des poulains destinés à la remonte du club et à la remonte du piquet BP JEPS.

Élevage à proximité immédiate du lycée permettant d'impliquer les élèves dans toutes les interventions sur les juments et poulains (surveillance des poulinaiges, vermifugation, soins vétérinaires...)

Les élèves peuvent suivre l'évolution des poulains depuis la naissance jusqu'à la compétition et sont des acteurs majeurs de cette évolution.

En lien avec le Conseil Équin de la Région Centre-Val de Loire, l'établissement réfléchit à l'opportunité de viser le label EquuRES en plus de la mention « Bien-être animal » déjà obtenue par le Centres équestres de l'établissement.



locale menacée de disparition. Ce projet multi-partenarial permettra de contribuer au maintien de la biodiversité en région Centre-Val de Loire.

EPA2

Le bien-être animal et la protection de l'environnement guident les choix de l'établissement lors des investissements et modifications de fonctionnement :

- L'élevage est mené en plein air la quasi-totalité du temps.
- L'éducation des poulains est assurée par les élèves dans le plus grand respect de l'animal.

La mise en œuvre progressive du plan EPA2 s'inscrit parfaitement dans une démarche globale d'établissement et permet d'intégrer à chaque étape (diagnostic, suivi du plan d'actions, communication/démonstration, développement, mise en œuvre) les élèves de CAPa Palefrenier soigneur, Bac pro CGEA et CGEH, les étudiants de BTSA Productions Animales, de BTSA ACSE, de Licence Professionnelle Management des établissements équestres et les stagiaires de BP-JEPS.



NOUS CONTACTER

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



LYCÉE PRIVÉ SAINTE MAURE

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

LES PRODUCTIONS

- Blé - 50 ha
- Orge - 35 ha
- Betteraves - 15 ha
- Maïs - 40 ha
- Colza - 20 ha
- Lait - 860 000 L



L'EXPLOITATION

Exploitation historique du lycée depuis 1948, la ferme du lycée de Sainte Maure comporte deux secteurs. Une partie culture céréalière classique en Champagne et une activité laitière avec un troupeau de 100 vaches en production (Holstein et Brune). L'activité laitière a été modernisée en 2009 avec l'introduction de la traite par robot (2 Delaval) et produit du lait pour un fromager le transformant en Chaource, un fromage AOP.

L'exploitation est aussi certifiée et participe à de nombreux concours agricoles locaux, départementaux, régionaux, ou nationaux dans le cadre de la promotion de l'élevage laitier.

Taille de l'exploitation

Terres : 240 ha

Infrastructures : 10 000 m²



L'ÉQUIPE

L'équipe se compose de 3 salariés à temps plein pour l'activité laitière et sous traite la façon pour les grandes cultures tout en gardant l'exploitation la gestion et la commercialisation.



MISSIONS D'ANIMATION

- Accueil régulier d'élèves d'école primaire
- Terrain d'expérimentation de nombreuses OPA
- Promotion du monde agricole dans le cadre d'opérations syndicales agricoles ou en partenariat avec des organismes consulaires



PROJETS

Le projet essentiel de l'exploitation est d'être un terrain pédagogique, d'expérimentation, tant pour nos élèves qu'au service de la profession dans les conditions réelles d'un exploitant agricole.

EPA2

- Terrain de formation de beaucoup d'OPA et en lien permanent avec les organismes consulaires d'élevages, techniques ou de recherches, la ferme joue pleinement son rôle d'être au service de la profession et de terrain pédagogique grandeur nature pour les élèves.

- Parfois terrain d'expérimentation ou de représentation dans des manifestations diverses elle contribue à être l'une des vitrines de l'établissement.
- Sensible au plan EPA2, de nouvelles approches agronomiques ou d'élevages sont proposées et relayées auprès de nos élèves par les différents professeurs ou professionnels.

LES +

La taille de l'exploitation qui permet de vivre une vraie réalité technique et économique

La compétence des acteurs et la modernité des installations

La situation géographique tant agronomique que dans sa localisation

ISO



NOUS CONTACTER

Lycée Privé Sainte Maure
105 route de Méry
10150 SAINT-MAURE

Mathieu BERROY

Tél. : 03 25 70 46 89

administration.saintemaure@cneap.fr

www.lyceesaintemaure.fr



LES PRODUCTIONS

1 Végétal

- 2 hectares de tournesol
- 2 hectares de pois
- 6 hectares de blé
- Verger à pommes à couteau
- Maraichage 15 ares

2 Élevage

- poules pondeuses ou de chair

3 Ruches



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. De nombreux élèves sont en filière production et participent aux interventions culturelles. 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 raisonnée.



L'ÉQUIPE

L'équipe est dirigée par Guillaume BONO et 4 enseignants. Elle est composée d'enseignants, de formateurs et surtout des apprenants. C'est une exploitation à but pédagogique, les enseignants encadrent les élèves qui réalisent.

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



MISSIONS D'ANIMATION

Nous organisons plusieurs démonstrations par an, faites par les constructeurs de matériel ou la MSA, et en septembre 2018 nous avons co-organisé le festival du non-labour (événement national) avec mise en place d'une vitrine de couverts végétaux.



PROJETS

Nous développons du maraîchage et une production de petits fruits rouges en plus de la production florale (au printemps et automne).

Dans notre pâture nous voulons également développer l'accueil d'animaux, ceux-ci servant de base d'études à nos jeunes.

EPA2

Plusieurs projets sont en cours :

- Avec la région pour la mise en place d'un programme pour le maintien de la biodiversité par différentes actions (éco-pastoralisme, haie, gestion différenciée,...)
- Avec la chambre d'agriculture, participation à différents relevés participatifs : réseau national de piégeage de limaces, observatoire participatif des vers de terre
- Avec d'autres établissements : débat sur film du festival Alimenterre, collecte de dons pour un Noël solidaire
- Projet de collaboration pour des essais sur betterave avec l'ITB et l'INRAE

LES +

Mise en œuvre par les jeunes

Choix décision collaborative avec les jeunes et les équipes

Proximité des parcelles de l'établissement



NOUS CONTACTER

Lycée Privé Robert Schuman
10 Route d'Ugny
02300 Chauny
guillaume.bono@cneap.fr
Tél. : 03 23 39 17 17
www.robertschuman02.fr



INSTITUT DE GENECH

EXPLOITATIONS
AGRICOLLESTRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRESMAGASINS ET
VENTE DIRECTECENTRES
ÉQUESTRESATELIERS
PÉDAGOGIQUESACCUEIL
TOURISTIQUE

LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- 50 brebis boulonnaises, 50 vaches Holstein et Flamande (3650 hl), 40 brebis, 40 chevaux d'enseignement, 4 chevaux de trait de race Trait du Nord

2 Végétal

- Céréales (blé, épeautre, triticale) 15 ha, maïs ensilage 20 ha, prairie 16,2 ha, betteraves sucrières 5 ha, méteil en culture intermédiaire 4,2 ha, verger 2,6 ha (25 variétés de pommes et de poires - 10 t - 2220 hl jus de fruits), maraîchage conventionnel et bio (3 ha de pleine terre, 4 000 m² de tunnels), productions horticoles

Laboratoire de culture *in vitro* ouvert au monde professionnel semencier (3500 m² de serres et tunnels)

Production de plantes horticoles et de plants maraichers (1 500 m²)



L'EXPLOITATION

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 composée de nombreux NAC.

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 1 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 ha.



L'ÉQUIPE

La communauté éducative est composée de près de 400 personnels, dont 48 sur les exploitations et 10 apprentis.



MISSIONS D'ANIMATION

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



PROJETS

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 labs sont des structures de réflexion composées de 10 à 15 personnes. 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 des exploitations.

EPA2

- La Biodiversité et le réchauffement climatique ont été exposés à travers une Conférence. A l'occasion de cette journée dédiée, les apprenants ont pu travailler sur des axes spécifiques liés à cette thématique puis en restituer les différentes réflexions naissantes à travers des exposés
- La recherche en autonomie fourragère est également un sujet en cours de réflexion par les formateurs et les apprenants
- L'Agri-écologie (section BTS) – comment tendre vers ce mouvement à travers plusieurs transitions ?

LES +

Des polycultures et de l'élevage

Un robot de traite

Un cadre d'enseignement exceptionnel sur 80 ha

AB

Agriculture raisonnée

Iso 14001

Ecophyto 2018

Ecocert

Saveur en'Or



NOUS CONTACTER

Institut de GENECH
348, rue de la Libération
59242 GENECH Cedex
Paul FORGEOIS
genech@cneap.fr
www.institutdegenech.fr



LES PRODUCTIONS

- Blé (78 quintaux : 3,1 hectares)
- Maïs grain (120 quintaux : 2,5 hectares)



L'EXPLOITATION

L'exploitation de l'institut d'Anchin représente 5.6 hectares de production et 23 hectares de peupleraie en zone humide. La situation de l'exploitation en zone humide est renforcée par le passage de la Scarpe à quelques centaines de mètres du site.



L'ÉQUIPE

Le fonctionnement de l'exploitation est assuré par deux enseignants et un agriculteur qui travaillent à façon pour le lycée.



PROJETS

Au vu de la taille de l'exploitation le projet serait de développer la production maraîchère biologique et la vente directe sur le site.

EPA2

L'établissement développe un projet d'un Drive de produits fermiers, afin de favoriser les circuits courts, ceci en partenariat avec des agriculteurs partenaires. Le projet est de développer à terme une production maraîchère sur site, pour approvisionner le Drive. L'établissement est en partenariat avec le parc naturel Scarpe Escaut qui souhaite valoriser le site naturel, mais aussi participer au développement d'une production maraîchère biologique.

LES +

Les forces de l'exploitation de l'institut d'Anchin sont liées à sa taille. En effet, la surface agricole utile étant petite, il est possible de tout imaginer sur une telle structure. Notre objectif à moyen terme est de valoriser ce petit territoire en milieu urbain pour une production maraîchère vendue et valorisée en circuit court.



NOUS CONTACTER

Institut d'Anchin
Abbaye d'Anchin Route de Rieulay
59146 PECQUENCOURT
pecquencourt@anchin.cneap.fr
www.anchin.org



INSTITUT LEMONNIER

EXPLOITATIONS
AGRIQUES

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE



LES PRODUCTIONS

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



L'EXPLOITATION

Une surface totale de 2000 m²

- Une serre en verre de production : 1 000 m²
- Une serre chaude de stockage et multiplication des végétaux : 200 m² pour des séances de travaux pratiques
- Un plateau de maraichage : 300 m²
- Une surface pépinière : 200 m²
- Un point de vente ouvert au public, une jardinerie pédagogique : 200 m²
- Une animalerie pédagogique : 100 m²
- Un rucher de 5 ruches
- Une cuisine pédagogique permettant la transformation de fruits et légumes (coulis, confitures...)

Ces espaces pédagogiques sont utilisés par la filière Vente et commerce : Bac Pro Technicien Conseil Vente Univers Jardinerie et BTS TC Produits Alimentaires et Boissons, par les 4^è et 3^è Enseignement Agricole, par les CAP et Bac Pro Productions Horticoles et par la filière Service : CAP agricole Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural.



L'ÉQUIPE

Des enseignants responsables des espaces horticoles et un responsable de magasin pédagogique.



MISSIONS D'ANIMATION

Le point de vente est ouvert au public 5 jours sur 7 et des animations commerciales ont lieu annuellement : 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 des partenariats avec des producteurs locaux, une enseigne qui commercialise des produits régionaux, complétés par des produits artisanaux ou de PME locales ou encore du commerce équitable.

Une remorque de marché, outil pédagogique d'extension du point de vente, permet aux élèves de s'initier à un autre mode de vente : ponctuel, événementiel ou promotionnel dans des lieux divers.

Participation à la cueillette de tulipes au bénéfice de la lutte contre le cancer.



PROJETS

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

Développement du Farmboot et de l'aquaponie.

EPA2

- Mise en place d'un conseil d'éco-délégués
- Valorisation de travaux réalisés par les élèves dans le cadre du recyclage d'objets et du recyclage végétal
- Mise en place de repas avec la société de restauration en lien avec des producteurs locaux et des produits frais
- Mise en place de modules d'aquaponie en 4/3 et exploitation en filière PH

- Exploitation d'un Farmboot
- Mise en place d'un verger à graines pour promouvoir la production de haies d'essences locales
- Sensibilisation à la préservation des éco-systèmes.
- Partenariat dans le cadre de l'implantation d'une pépinière éphémère pour la construction sur 5 ans d'un éco-quartier
- Chantier école en partenariat avec un parc Viking dans l'exploitation et l'entretien d'un espace naturel.

LES +

[Des plateaux techniques de qualité](#)

[Des enseignants passionnés](#)

[Une approche technologique du métier](#)

[De nombreux partenariats locaux](#)

[Agriculture raisonnée](#)



NOUS CONTACTER

Institut Lemonnier

60 rue d'Hérouville CS 80269

14013 CAEN Cedex 01

Annabelle GENISSELLE, Bruno GERBER,
Bruno TRAVERT

caen@cneap.fr

www.institut-lemonnier.fr



LEAP TOURVILLE

EXPLOITATIONS
AGRICOLES

LES PRODUCTIONS

1 Les animaux de la ferme pédagogique

- 6 moutons
- 6 chèvres
- 30 volailles : poules de Gournay, Brahmas, Faverolles et Soie/canard de Rouen, de Duclair et de Barbarie/oies normandes/dindes
- 1 jument Cob Normand
- 4 lapins Normand
- animaux de compagnie : chinchillas/cochon d'inde/lapins nains/tourterelles

2 Les Animaux de la ferme de production

- 90 vaches laitières (680 000 litres de lait produit) : taurillons (40/an)/génisses pour le renouvellement

3 Le végétal de la ferme de production

- 3 ha d'orge
- 3 ha de betteraves
- 2 ha de luzerne
- 30 ha maïs
- 60 ha prairies



L'EXPLOITATION

Ferme pédagogique

La ferme pédagogique propose des activités aux enfants dans le cadre scolaire, ou sur les temps de vacances avec leur famille. Elle assure des animations pour les groupes hébergés qui le souhaitent. Pour les classes de collège et les secondes professionnelles, les enseignants se servent de la ferme pédagogique comme support de cours. Elle leur permet de joindre la théorie à la pratique. « Voir pour comprendre, faire pour apprendre » est notre devise ! Suivant les niveaux, les élèves soignent les animaux, transforment les produits en lien avec les cours de technologie animale ou végétale.

Exploitation laitière

90 vaches laitières produisent 680 000 litres de lait en contrat avec Lactalis. Ce lait est produit avec 60 hectares de prairies exploitées en pâturage et enrubannage. La traite est assurée par un système 2X9.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 100 hectares.



L'ÉQUIPE

Dirigée par David et Sandra COLLEMICHE



MISSIONS D'ANIMATION

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



PROJETS

Développer la production laitière si les conditions des contrats s'améliorent en termes de prix. Préparer l'installation du fils

des gérants dans les dix ans, avec une activité de transformation ou de diversification future.

En contrat MAE Mesures Agro
Environnementales

Production de lait en filière
Bleu Blanc Cœur

Label qualité Mac DO



NOUS CONTACTER

LEAP Tourville
1711 Route de Lisieux Tourville sur
Pont-Audemer - BP 433
27504 PONT AUDEMER CEDEX
Eloise DUBOIS
pont-audemer@cneap.fr
www.lycee-agricole-prive-tourville.fr



LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- 140 vaches laitières. Production annuelle de 1 200 000 litres de lait
- Lait sans OGM depuis 2019

2 Productions végétales

- Prairies permanentes et temporaires : 71 Ha
- Maïs ensilage : 40 Ha

3 Autres

- Le lycée agricole a participé avec une classe de 1^{re} Bac Pro CGEA au TNLA. 7^e sur le podium des lycées



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.



L'ÉQUIPE

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



MISSIONS D'ANIMATION

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.



PROJETS

- Agrandissement du logement des vaches laitières : 40 places de logettes sur caillebotis
- Création d'une salle pédagogique attenante ainsi qu'une stabulation pour les vaches taries
- Mise en place de la démarche HACCP en cours

EPA2

- Réalisation de couverts végétaux sur les parcelles
- Mise en place du bilan carbone de l'exploitation

LES +

Elle est à l'équilibre économique

Elle est conforme, grâce à sa rénovation, aux attentes de la profession

Elle est un lieu de pratique pour les jeunes du lycée agricole

AOP Beurre et Crème depuis 2018



NOUS CONTACTER

Lycée Agricole La Salle Montebourg
Route de Quinéville
50310 MONTEBOURG

montebourg@cneap.fr
www.lasalle-montebourg.fr



LAP GIEL DON BOSCO

EXPLOITATIONS
AGRICOLES


LES PRODUCTIONS

- Blé – 75 q/ha – 14,45 ha
- Maïs – 26,8 ha
- Luzerne – 7,47 ha
- Triticale – 3,14 ha
- Lupin orge – 35 q/ha – 1,95 ha
- Prairie permanente – 62,69 ha
- Prairie temporaire – 15,08 ha
- Autres : participation à de nombreux concours (trophée national des lycées agricoles au salon de l'agriculture de Paris, comices du canton, de l'arrondissement, jugement de bétail à Giel pour sélection départementale,...)



L'EXPLOITATION

SAU de 132 ha dont 78 ha d'herbe

Exploitation laitière

- 95 vaches laitières, 100 % race normande avec un droit à produire de 650 000 litres en AOP Camembert de Normandie. Toutes les femelles sont élevées ainsi qu'une dizaine de bœufs.
- En 2018, construction d'une nouvelle stabulation en aire paillée avec salle de traite 2 x 20 postes en simple équipement, d'une fumière et de silos.

Atelier Porcs

- Achat de 150 porcelets de 8 kg toutes les 6 semaines et 450 places d'engraissement 1 300 porcs charcutiers produits par an
- Bon équipement et bâtiments fonctionnels. L'entretien du matériel est suivi en partie par la section agroéquipement du lycée agricole.
- Projet de passage en pâturage tournant dynamique pour optimiser le pâturage et réduire l'utilisation du maïs.
- L'exploitation se coordonne avec les enseignants de technique (agronomie, zootechnie, agroéquipement) et de gestion agricole pour organiser les TP avec les classes et les élèves. Les enseignants sont également associés aux grandes décisions avec la gérante et la Direction de l'Etablissement.



L'ÉQUIPE

Une gérante, quatre salariés et un apprenti avec un accueil permanent d'élèves et de stagiaires.



MISSIONS D'ANIMATION

L'exploitation adhère à la CUMA de Giel, au GIEE AOP Camembert de Normandie, OP Lactalis et à Normandie 61 (OS Normandie).



PROJETS

- Développement d'expérimentations
- Remplacement de l'atelier Porcs engraissement par une autre production (en cours de réflexion)
- Optimisation de l'atelier lait avec forte attention au bien-être animal.

EPA2

Mobiliser la communauté éducative pour enseigner l'agroécologie et poursuivre les transitions :

LES +

Un atelier lait performant qui produit du lait de très bonne qualité.

Bonne synergie entre l'équipe de l'exploitation et l'équipe pédagogique du lycée agricole qui profite aux élèves

Une gérante qui cherche toujours à optimiser les coûts, la qualité de la production et du travail des salariés et n'hésite pas à innover

Des enseignants investis et dont certains sont capables de mener des expérimentations techniques

Lait livré pour AOP Camembert de Normandie et filière FQRN pour les animaux de réforme.
Cahier des charges strict à respecter



- La forte interaction entre enseignants et salariés de l'exploitation oblige à des remises en question permanentes notamment en phase avec l'EPA. Ce qui a permis de remettre en question l'organisation de l'atelier porcs, à améliorer la gestion du pâturage.
- L'exploitation est mobilisée comme support d'apprentissage et de démonstration dans ses productions.
- L'établissement est en progression sur l'aspect expérimentation, désormais les apprentis BTS y sont associés dans le cadre de leurs projets Initiatives et communication, suite à l'ouverture de cette section en 2020.
- L'établissement travaille au développement de l'animation dans le territoire et l'essaimage des pratiques innovantes.



NOUS CONTACTER

LAP Giel Don Bosco
Les Cours
61210 GIEL COURTEILLES
Catherine CARY
giel-courteilles@cneap.fr
www.giel-don-bosco.org

LYCÉE SAINT JOSEPH

EXPLOITATIONS
AGRICOLLESMAGASINS ET
VENTE DIRECTE

LES PRODUCTIONS

Productions horticoles

- 160 000 plants : de fleurs, maraîchers, aromates, végétaux de pépinières, compositions florales
- 2500 m² de surfaces couvertes
- 2000 m² de surfaces pour cultures extérieures
- 25 ha de parc ouvert au public.



L'EXPLOITATION

L'exploitation horticole est le support pédagogique de la filière horticulture. Une cinquantaine d'apprenants se forme chaque semaine sur le site.

Elle est composée de 2500 m² de serres et tunnels chauffés (chauffage au sol...), mécanisée (robot de repiquage, chariots d'arrosages, tablettes en sub-irrigation...), de 2000 m² de surfaces non couvertes, d'un verger, d'un espace « maraîchage biologique » de 2,5 ha et d'un parc d'agrément situé au pied du Château Renaissance de Mesnières-en-Bray.

Le château de Mesnières-en-Bray sert de cadre de vie à l'établissement scolaire.

L'exploitation peut accueillir durant l'année plusieurs dizaines de milliers de visiteurs qui sont autant d'acheteurs potentiels.



L'ÉQUIPE

3 enseignants en Sciences
et Techniques Horticoles :
M. Jean-Pierre BOUSQUET,
M. Nicolas LAGNEL
et M. Stéphane BÉCHU

45 élèves en productions horticoles

2 Saisonniers

1 salarié permanent :
M. Benoît LÉVÊQUE
pour l'entretien du Parc



MISSIONS D'ANIMATION

Participation à de nombreuses Fêtes des Plantes.

Ouverture au public de l'Exploitation Horticole les week-ends d'Avril et de Mai.

Accueil de classes primaires ou de classes « vertes ».

Création par la classe de Bac Pro 2 Horticole d'une page Facebook : actualités de l'exploitation, horaires, conseils, tutos...



PROJETS

- Acquisition d'un robot de repiquage. Printemps 2021.
- Fourniture de plants maraîchers bio aux professionnels de la filière Bio.
- Production de Fruits Rouges 2022
- Création d'un Verger Gourmand pour produire fruits et légumes Bio. Installation d'un rucher. Printemps 2022.
- Ouvrir davantage l'exploitation au public en développant l'aspect mini ferme pédagogique.
- Création d'un nouvel arboretum 2021

EPA2

- Productions de plants maraîchers, d'aromatiques Bio...
- Limitation des intrants chimiques. Développement de la lutte bio sous serre.
- Recyclage des contenants de culture en polypropylène. Essais de contenants Bio. Tri sélectif.
- Partenariats avec de nombreuses communes et agglomérations, Parc Zoologique du département et Maraîchers bio...
- Essais de cultures en Aquaponie.
- Essais en permaculture et en maraîchage par traction animale en 4^e et 3^e EA.

LES +

Grande diversité de productions qui répondent aux différentes attentes sociétales

Autonomie et réactivité

Bonne image auprès des différents publics, administrations...

AB



NOUS CONTACTER

Lycée Saint Joseph
Château de Mesnières en Bray
76270 MESNIERES EN BRAY

Stéphane BÉCHU

mesnieres-en-bray@cneap.fr

www.lycee-saintjoseph-mesnieres.fr



LARP DE SOULE

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- Brebis laitières – fabrication fromagère
- Bovins viande
- Ovins viande
- Elevage canin : race Bouvier australien

2 Autres

- Fabrication de fromage pur «Brebis pyrénées»
- Participation concours : Elèves de 1^{re} Bac pro CGEA vainqueurs 2020 des Ovinpiades Nouvelle Aquitaine, du concours départemental de contention des Bovins, du concours de jugements des ovins départemental



L'EXPLOITATION

GAEC Etchandia - Berrogain-Laruns
(en fermage)

Sébastien ETCHART : fabrication fromagère
dans fromagerie du lycée.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 11 hectares.



L'ÉQUIPE

Sylvie LAUROZ : élevage canin

Aïda COURTEAUD : éducation canine

Pierre SAGARDOY : zootechnie

Laurence BENOIST : agronomie



MISSIONS D'ANIMATION

- Mise à disposition de locaux pour les réunions d'éleveurs (CUMA, associations de producteurs, syndicat, ...)
- Accueil des Ovinpiades
- Mise à disposition de la fromagerie pédagogique.



PROJETS

- Agrandissement troupeau Brebis : mise en place d'un atelier d'ovins viande race Suffolk
- Vente de chiots Bouvier Australien
- Rénovation fromagerie et ferme en cours

EPA2

Diminution des traitements phytosanitaires par une meilleure rotation des cultures, plantation de haies et de pommiers.

LES +

Exploitation gérée par un agriculteur donc représentatrice des exploitations du secteur

3 productions : ovins lait, ovins viande, bovins viande

Fabrication fromagerie



NOUS CONTACTER

LARP de Soule
BP 65
64130 MAULEON LICHARRE
Pierre SAGARDOY
mauleon-soule@cneap.fr
www.larps-mauleon.fr



LTP NAY BAUDREIX

EXPLOITATIONS
AGRICOLÉSMAGASINS ET
VENTE DIRECTECENTRES
ÉQUESTRES

LES PRODUCTIONS

1 Végétal

- 4 000 Plantes à massifs d'Automne
- 2 400 Gêraniums
- 15 000 Plantes à massifs de Printemps
- 15 000 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)
- Verger d'agrumes

2 Aquaponie



L'ÉQUIPE

- Quentin TAIBI, responsable exploitation horticole
- Dominique BADETS, commercialisation
- Didier LATAPIE, ouvrier agricole



L'EXPLOITATION

L'exploitation créée en 1995, recouvre 2 000 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 Protection Biologie Intégrée (PBI) et la Fertilisation Organique sur ses cultures.

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



MISSIONS D'ANIMATION

- Réseau DEPHY 30000 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 maraîchers en agriculture biologique. Ces chantiers sont réalisés par nos élèves en collaboration avec un public de jeunes en situation de handicap.
- Concours équestres, organisation de CSO.
- Animations pédagogiques pour les publics extérieurs au lycée (enfants des écoles primaires).



PROJETS

Projet de création d'une exploitation maraîchère biologique et d'un site d'expérimentation pour les entreprises locales.

- Développement de la production légumière bio afin d'approvisionner la cantine du site.
- Certification plante bleue niveau 3 (Haute Valeur Environnementale)

LES +

Participation à des concours (CCI de Pau)

Olympiades des métiers

Concours national de reconnaissance des végétaux

Certification Plante Bleue (niveau 2) et Fleurs de France

Démarche qualité

Agriculture BIO (plantes aromatiques et plants maraîchers)



NOUS CONTACTER

LTP Nay Baudreix

Route de Lys

64800 NAY

nay@cneap.fr

www.ltp-naybaudreix.com



LAP SAINT CHRISTOPHE

EXPLOITATIONS
AGRICOLESMAGASINS ET
VENTE DIRECTEATELIERS
PÉDAGOGIQUES

LES PRODUCTIONS

- **Pisciculture** : poissons d'ornement : Carpes Koï, 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.
- **Jardin en permaculture** : légumes et plantes aromatiques
- **Verger Maraicher** : 130 fruitiers locaux, 520 arbustes fruitiers, maraichage bio intensif.
- Légumes, plantes et aromates en 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.

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)



L'ÉQUIPE

Clément MILOX, technicien de production et 7 enseignants



MISSIONS D'ANIMATION

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



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.
- Poursuite des plantations du verger maraicher.

EPA2

L'année dernière, la ville de Bayonne a lancé un appel à projets afin d'aménager le haut des remparts de la ville. Le projet retenu a été l'implantation de fruitiers.

LES +

La pisciculture expérimentale

Deux modules d'aquaponie cofinancés par l'eurorégion Aquitaine-Euskadi-Navarre, utilisés par les CAP, Bac Pro et BTS du lycée

Le verger maraicher planté par les CAP et les BTS GPN

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



Les remparts étant classés, il a fallu l'autorisation des bâtiments de France. L'implantation de ce verger sera en harmonie avec la cathédrale qui se trouve juste en face. Historiquement, il y a déjà eu du maréchage à cet endroit et il y a un siècle, des vaches pâturaient sur ces prairies. La ville de Bayonne a souhaité renouer avec cette tradition et faire de ce site, un site durable avec la création d'un jardin partagé. Outre les fruitiers, l'espace sera tondu de manière différenciée avec des secteurs en prairie, des secteurs en gazon. Grâce à leurs enseignants, le Lycée Agricole de la Côte Basque a été retenu pour la plantation de ce verger. Les élèves ont trois séances pour délimiter et planter les 49 arbres fruitiers (cerisiers, poiriers, cognassiers, pommiers). Ce projet de verger urbain vise à faire de Bayonne, une ville « comestible » et « éducative ». Les citoyens pourront venir cueillir les fruits en toute légalité.



NOUS CONTACTER

LAP Saint Christophe
164 Route de Bayonne
64310 ST PEE SUR NIVELLE
st-pee-sur-nivelle@cneap.fr
www.lyceesaintchristophe.com



LEAP FRANTSES ENIA

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

TRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRES



L'EXPLOITATION

L'exploitation agricole se situe à Jaxu, à 5 km du lycée.

Une convention de partenariat a été signée en 2005 pour permettre aux apprenants du lycée en formation Polycultures-Élevage de réaliser les TP et de suivre tous les travaux liés à la conduite d'un élevage.

L'exploitation est une ferme typique de la montagne, avec des brebis laitières, des vaches allaitantes, des surfaces fourragères dédiées aux animaux et un parcours en estive.



L'ÉQUIPE

L'exploitation est conduite par Sébastien, gérant de l'EARL Goyenetxia.

Une équipe de 4 enseignants pilote les TP : agronomie, élevages, agroéquipement et économie.

Le coordinateur est le responsable de filière Élevage du lycée.



MISSIONS D'ANIMATION

- La ferme est ouverte à tous les TP des élèves de 2^{de} Pro Élevage : agronomie, élevage brebis et vaches, cultures et prairies, agroéquipement.
- Des formations sont aussi organisées : Certi'Phyto, prévention des risques à la manipulation des animaux.



PROJETS

L'établissement a mis en place divers modules successifs pour intégrer la conduite en AB des ateliers :

- sensibilisation aux conduites durables en 2^{de} Pro CGEA
- visites d'exploitations AB en 1^{re} Bac Pro CGEA
- stage obligatoire chez un éleveur en AB en Terminale Bac Pro CGEA
- module de conversion Bio en Terminale Bac Pro CGEA

La pratique de l'estive qui participe à l'autonomie fourragère des exploitations de montagne est expliquée par des interventions de gestionnaires de montagne et des visites de bergers en estive.

LES +

Ferme ouverte facilitant l'organisation de TP tous les jeudis

Participation aux travaux d'une exploitation typique de la montagne basque

Partenariat stable et réciproque ferme-lycée

L'exploitation est en AOP Ossau-Iraty



NOUS CONTACTER

LEAP Frantses Enia
Rue du Jai Alai
64220 ST JEAN PIED DE PORT
VINCENS Denis, coordinateur de filière
st-jean-pied-port@cneap.fr
frantsesenia.com
05 59 37 22 35



INSTITUT SAINT-JOSEPH

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- Gibier (faune sauvage) : chevreuils, lièvres, perdreaux, migrateurs
- Hébergement de ruches (production de reines) dans la partie forestière de l'exploitation

2 Végétal

- Culture en agriculture biologique sur 55 ha de céréales (blé dur, blé tendre), protéagineux (pois, tournesols...), fourrage (luzerne)

3 Vigne

- Culture de 30 ha en agriculture conventionnelle sur le terroir de Carcassonne (AOC Malepère)

4 Forestier

- Plantation de pins laricio sur 11 ha, forêt de pins d'Alep et de chênes pubescents sur 37 ha



L'EXPLOITATION

Le collège Lycée St Joseph et l'Ecole Supérieure La Raque à Castelnaudary disposent de deux exploitations en proximité de chaque site pour une surface totale de 130 ha.

Ces exploitations sont de véritables outils pédagogiques :

- pour les enseignements « techniques » et gestes professionnels
- pour les immersions de terrain avec les élèves / étudiants
- pour les découvertes de la faune sauvage

L'agriculture biologique développée sur les sites est un support pour les cours des élèves et étudiants.



L'ÉQUIPE

Dirigée par Dominique GERBER, chef d'établissement et coordonnée par un chef de culture.

Participation de collègues enseignants avec différentes mission/action « Enseigner à produire autrement », Sylviculture, Gestion de la faune sauvage, Aménagement de l'espace ...



MISSIONS D'ANIMATION

Les exploitations agricoles sont le support d'animations diverses :

- Conduite de parcelles expérimentales avec le GNIS
- Aménagement des espaces naturels avec Arbres et Paysages
- Gestion de la faune sauvage
- Agroforesterie



PROJETS

- Créer un espace de pêche pour les élèves et étudiants au bord de lac avec la Fédération de Pêche
- Continuer notre expérimentation pour la faune sauvage. Des pratiques culturales sont effectuées afin de favoriser l'habitat et/ou la reproduction d'espèces comme la Caille des blés.
- Suivre nos plantations de haies avec pour objectif la création d'un maillage (trame verte) entre les espaces boisés et un effet brise vent.
- Accompagner le projet d'agroforesterie avec insertion de bandes fleuries sur les lignes de plantations d'arbres.
- Mettre en place des rotations longues et diversifiées en grande culture.
- Limiter l'usage des produits phytosanitaires

LES +

Découverte de la faune sauvage avec les élèves

Sensibilisation à la pêche des jeunes

Aménagement des espaces

AB (pour les grandes cultures)

AOC et IGP (pour les vignes)



NOUS CONTACTER

Institut Saint-Joseph
26 avenue André Chénier BP 97
11303 LIMOUX Cedex
limoux@cneap.fr
www.saintjoseph-limoux.com



LYCÉE SAINT FRANÇOIS LA CADÈNE

EXPLOITATIONS
AGRICILES



LES PRODUCTIONS

1 Maraichage

- 200 kg de courges
- Choux, patates douces (250 kg), fèves et tomates
- 3 tunnels de 100 m², 1 de 200 m² : culture d'épinards, de salades, oignons blancs, choux chinois, de blettes, courgettes, radis, aubergines, poivrons, fenouil

2 Horticulture

- 8000 plantes à massif
- 3000 géraniums
- 10000 plantes en pot fleuries
- 8000 plants de légumes
- 4500 vivaces
- 6000 bisannuelles
- 700 suspensions
- 600 arbustes



L'EXPLOITATION

L'exploitation est composée de 4 unités de production :

- une serre de multiplication de 300m² pour les jeunes plants
- une serre de vente de 1 000 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 1 000 m² destiné à l'initiation de la production maraîchère (3 tunnels maraîchés en Agriculture Biologique de 100m² chacun)

Les légumes cultivés sont vendus ou utilisés pour la restauration du lycée.

Dans le cadre de l'activité pédagogique, l'intégralité des plants sont produits et cultivés sur site. Les espèces et variétés sont choisies pour s'adapter aux différentes situations rencontrées et au climat.

Taille de l'exploitation

L'exploitation recouvre 2 800 m².



L'ÉQUIPE

L'équipe se compose de la responsable de la production, Valérie GOYHENX, d'un saisonnier en horticulture 4 mois par an et d'un salarié en maraichage.

L'équipe organise les Travaux pratiques, la mise en culture des productions ainsi que la vente au particulier.



MISSIONS D'ANIMATION

- Activité vente pour l'activité horticole
- Mise en place d'un atelier pour les professionnels, animé par la MSA «Élaboration du document unique»
- Visites des serres pour les écoles et maisons de retraites



PROJETS

- Pérenniser et faire évoluer le maraichage pour tendre vers un label AB sur l'ensemble des cultures maraichères
- Développer l'agroécologie au sein de l'établissement : agroforesterie, permaculture
- Moderniser et rénover les serres existantes
- Développer les surfaces de production

EPA2

- Ecodélégués travaillant au développement durable et agroécologie au sein de l'établissement
- Parcelle en agroforesterie sur maraichage plein champ
- EPI collégiens en lien avec l'agroécologie (plantes utiles/fleurs comestibles/permaculture...)
- Animation des étudiants BTS en lien avec écoles primaires/maisons de retraites

LES +

Bonne identification sur le territoire périurbain toulousain : forte fréquentation de l'exploitation par le public extérieur

Apprenants et équipe pédagogique impliqués

Culture des plantes en Protection Biologique Intégrée (PBI) depuis 2011

Conversion en bio fin 2018 pour le maraichage

Label AB en cours pour le plein champ et Label AB sur maraichage sous abris



NOUS CONTACTER

Lycée Saint François La Cadène
200 rue Buissonnière Quartier Bouysset
31670 LABEGE

labege@cneap.fr

www.saint-francois.apprentis-auteuil.org/



CAMPUS LA SALLE SAINT CHRISTOPHE

EXPLOITATIONS
AGRIQUESCENTRES
ÉQUESTRES

LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- Volailles labels 2 bâtiments de 400 m², soit 3 bandes environ de 8600 volailles
- Petit élevage (500 volailles par an) de poules gasconnes sous l'appellation Noire de l'Astarac, race rustique relancée il y a 20 ans par l'établissement
- Projet d'agroforesterie dans les parcours de volailles

2 Végétal

- Céréales blé tendre, maïs
- Protéagineux tournesol soja colza
- Parcelle expérimentale de 10 ha menée en agriculture de conservation en partenariat avec la coopérative Vivadour et la Compagnie d'Aménagement des Coteaux de Gascogne (CACG)



L'EXPLOITATION

- Exploitation assez regroupée
- 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 et leur société (EARL), facturent une prestation de service à l'hectare ou à la bande
- 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.



L'ÉQUIPE

L'exploitation est dirigée par Stéphane MUR. 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.



MISSIONS D'ANIMATION

Relance depuis 20 ans de la Poule Noire Gasconne (nom commercial : Noire d'Astarac). L'école est le siège social de l'association de la poule gasconne.



PROJETS

- Production performante
- Support pédagogique (articulation entre associés et enseignants du lycée)
- Agroécologie (cultures sur couverts végétaux en réflexion). Expérimentation sur 10 ha avec la coopérative Vivadour

EPA2

Les 4 axes du plan EPA2 sont travaillés autour de l'agriculture de conservation (SCEA St Christophe et parcelle pédagogique), mais aussi à l'échelle de l'établissement autour du projet Eco-Campus (forêt jardin, serre froide, production de plantes aromatiques et condimentaires).

LES +

L'ancrage dans son territoire

L'implication des acteurs locaux (agriculteurs, coopérative agricole, centre de gestion et compagnie d'aménagement des coteaux de Gascogne)

Label rouge volailles fermières du Gers



NOUS CONTACTER

Campus La Salle Saint Christophe
Domaine de Belliard
32140 MASSEUBE
masseube@cneap.fr
www.institut-st-christophe.com



LYCÉE AGRICOLE BONNE TERRE

 EXPLOITATIONS
AGRICOLAS

 MAGASINS ET
VENTE DIRECTE


LES PRODUCTIONS

L'exploitation comprend 4 pôles de production :

1 Le vignoble

- 20 ha en propriété plantée en chardonnay, pinot, syrah, merlot, grenache et cinsault. Les raisins sont vinifiés à la cave coopérative de Montagnac : La Domitienne.

2 Les élevages :

- Les volailles : 100 poules pondeuses, 20 canes, 40 chapons, 2 bandes de 20 pintades, 2 bandes de 20 poulets, 32 cailles
- Gibiers : 20 faisans
- 4 porcs
- 12 brebis allaitantes

3 Arboriculture

- 3 ha de vergers plantés en oliviers, amandiers, pommiers, poiriers, cognaciers, pruniers, abricotiers, cerisiers, noisetiers, noyers, pêchers.

4 Productions végétales

- 2 ha de prairies et 2 ha de blé tendre.



L'EXPLOITATION

Le lycée agricole est situé au cœur d'un domaine de 30 ha sur les communes de Tourbes et Pézenas dans le département de l'Hérault entre Béziers et Montpellier (région Occitanie).

Les ateliers sont le support des activités pratiques pour les élèves de CAP, Bac pro et Bac techno. Une partie de la production est vendue à la boutique de l'école : œufs, volailles de chair (chapon, poulet, pintade, caille, pigeon et faisan), viande de porc et de mouton, huile d'olive, amandes et fruits du verger.



L'ÉQUIPE

Deux personnes, à la fois enseignants et salariés de l'exploitation, animent et réalisent les travaux à effectuer sur l'ensemble des ateliers.



MISSIONS D'ANIMATION

L'exploitation accueille des groupes extérieurs (classe de maternelle et des écoles environnantes, personnes à mobilité réduite, personnes âgées ...) pour découvrir les différentes productions.

L'exploitation est le siège des démonstrations de matériels agricoles (travail du sol en agriculture biologique, pulvérisateurs confinés, équipements de nouvelles technologies...) organisées en étroite collaborations avec les fédérations des CUMA, la chambre d'agriculture et les concessionnaires de matériels agricoles.



PROJETS

Passage en Haute Valeur Environnementale de l'ensemble de l'exploitation.

- Confirmer la conversion en agriculture biologique.
- Mise en place d'une aire de remplissage, lavage et de traitement des eaux de lavage des matériels.
- Développer l'utilisation des bios contrôles et de la confusion sexuelle.
- Plantation de haies et semis de couverts végétaux.

EPA2

- La participation au groupe 30000 oriente vers la réduction de 50 % des intrants en agriculture conventionnelle.
- La conversion en agriculture biologique d'une partie du vignoble permet de mettre en place des techniques respectueuses de l'environnement.
- La boutique de l'école permet d'expérimenter les circuits courts.

LES +

La diversité des ateliers concentrés sur le même site. Un fort potentiel à pouvoir accueillir d'autres activités. Une implication croissante des élèves dans l'ensemble des productions.

HVE1 et HVE3



NOUS CONTACTER

Lycée Agricole Bonne Terre
Tourbes
34120 PEZENAS
pezenas@cneap.fr
www.lycee.bonne-terre.fr



LYCÉE AGRICOLE TERRE NOUVELLE

EXPLOITATIONS
AGRICOLAS



LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- 350 brebis de race Lacaune (900 hL)
- 45 vaches de race Prim Holstein (400 000 l)

2 Végétal

- 15 ha céréales : orge d'hiver, blé tendre d'hiver, triticales
- 70 ha de prairie temporaire (surtout luzerne-dactyle et ray grass)
- 10 ha de prairie naturelle
- 40 ha de pâtures, landes et parcours

3 Autres

- 10 ruches
- Participation en 2011 de la classe de BTSACSE au TNLA – lauréat toutes catégories confondues
- TNLA 2020 : 3^e de section avec une vache de race Aubrac



L'EXPLOITATION

Le lycée est propriétaire d'une ferme donnée en fermage au GAEC des Bleuets. Existence d'une convention pédagogique entre le GAEC et le lycée qui permet de réaliser les travaux pratiques sur l'exploitation avec l'ensemble des élèves et étudiants.

L'établissement a 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 110 hectares



L'ÉQUIPE

Une équipe aux profils variés en zootechnie, agronomie et gestion.

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



MISSIONS D'ANIMATION

- Les BTS utilisent souvent l'exploitation pour leurs PIC : marche gourmande autour de l'exploitation avec des jeunes en situation de handicap. Plusieurs 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.



PROJETS

- 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 +

Agriculture entièrement biologique

Elevage brebis 100% biologique

Terres attenantes à la ferme, permettant une mise en œuvre rapide des TP

Agriculture biologique : AB (pour les cultures et le troupeau de brebis)



NOUS CONTACTER

Lycée Agricole Terre Nouvelle
2 avenue des Martyrs de la Résistance
48100 MARVEJOLS

Marlène CRUEYZE
lyceeterrenouvelle@cneap.fr
www.lycee-terenouvelle.fr



LAP TOUSCAYRATS

EXPLOITATIONS
AGRICOLLESCENTRES
ÉQUESTRES

LES PRODUCTIONS

1 Élevage

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

2 Végétal

- 53 ha de prairies naturelles
- 7 ha de parcelles d'essais pour la formation de nos élèves.
- 0,5 ha verger conservatoire : pommiers



L'EXPLOITATION

L'exploitation a une surface de 90 ha de SAT dont 60 hectares de SAU.



L'ÉQUIPE

Sous la responsabilité de Mme Sandrine ALBERT, responsable d'exploitation, l'équipe est composée :

- de deux instructeurs : un spécialisé au niveau de l'élevage et un dédié à la section sportive et à la formation BPJEPS
- d'un ingénieur moniteur et 3 moniteurs également diplômés du brevet fédéral d'encadrement

Equi-Handi, polyvalents sur les options hippologie-équitation et autres activités autour du cheval

- un moniteur spécialisé sur la section sportive équitation
- un ouvrier agricole à mi-temps
- participation des élèves aux travaux de l'exploitation agricole



MISSIONS D'ANIMATION

Partenariat avec la maison de retraite, institut pour les enfants en difficultés, IME autour de l'Equihandi

Organisation de concours de saut d'obstacle et de concours complet en partenariat avec la Fédération.

Accueil de groupes de cavaliers professionnels et amateurs pour stages, de groupes de travail d'agriculteurs ou forestiers autour de problématiques liées au sol, à la gestion du pâturage ou autre problématique, ou d'entreprise(s) agricole(s).



PROJETS

Développer le « produire autrement » au niveau des écuries :

- Faire reconnaître notre approche du bien-être animal avec une démarche d'un nouveau label. : maintenir le parage naturel, mettre les chevaux au pré, les faire vivre en troupeau, faciliter le travail aux écuries, gérer les prairies pour être le plus autonome en fourrage
- Construction d'installations adaptées au handicap et à la médiation animale pour développer l'accueil de groupes extérieurs et la formation

- Réflexion autour de la mise en place d'une écurie active
- Plantation de haies et d'arbres

EPA2

- **Axe 3 :** Labellisation Agribio sur les terres du lycée : labellisation en lien avec le bien-être animal, optimisation du recyclage des matières organiques, réorganisation des bâtiments du siège d'exploitation et aménagement des abords
- **Axe 4 :** Partenariat et accueil d'entreprises agricoles innovantes sur le site, implication dans un GIEE, implication dans le Rés'eau Sol, assurer la conservation et la gestion d'espaces de biodiversité

LES +

Cadre privilégié avec des installations adaptées, entretenues et de qualité

Système extensif avec 70 ha destinés aux chevaux

Bien-être animal et confort de travail recherché (chevaux en troupeaux, au pré, parage, ...)

FFE « école française d'équitation » et « Equi-handi »



NOUS CONTACTER

LAP Touscayrats
 Allée de Touscayrats
 81110 VERDALLE
 Sandrine ALBERT
www.touscayrats.fr



LYCÉE SAINT CLAIR BLAIN-DERVAL

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES



LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- 25 vaches allaitantes et la suite (naisseur).
- 1 taureau.
- 6 génisses de plus de 2 ans.
- 6 génisses d'un an et plus.

2 Végétal

- Méteil - 3 ha
- Maïs - 3 ha
- Prairies temporaires - 10 ha
- Prairies permanentes - 2 ha



L'EXPLOITATION

L'exploitation d'une SAU de 18 ha est morcelée et enclavée par des lotissements.

Le cheptel est composé de 25 vaches allaitantes limousines en pure race.

L'établissement travaille avec la société Evolution pour les inséminations artificielles avec pour volonté l'amélioration génétique du troupeau. L'un des objectifs est de réussir à produire un veau mâle pour en faire un taureau d'IA. L'établissement possède aussi un taureau de monte naturelle.

L'ensemble du troupeau est inscrit au Herd Book Limousin. Il collabore aussi avec Seenovia pour le contrôle de croissance.

L'alimentation est mixte, les animaux sont au pâturage dès mi-mars.

Toutes les déjections animales du troupeau sont transférées à l'unité de méthanisation de la station expérimentale de la Chambre d'Agriculture, cette dernière produisant l'eau chaude utilisée par le lycée (Chauffage et sanitaires).

Le digestat liquide et solide est récupéré pour la fertilisation des cultures.



L'ÉQUIPE

L'exploitation agricole est gérée par Stéphane PRETE. Martial HOUSSAIS, salarié, est en charge du suivi et de l'alimentation du troupeau.

L'ensemble des élèves et des enseignants de matières techniques participent aux travaux et/ou utilisent l'exploitation du lycée comme support pédagogique.



MISSIONS D'ANIMATION

Tous les ans, l'établissement organise une vente directe de colis de viande issue de l'élevage. Cette vente est destinée aux familles d'élèves et au personnel de l'établissement.

L'établissement organise une formation pompiers pour les risques liés à la contention des animaux.



PROJETS

- Évoluer vers une autonomie protéique (valorisation d'un matériel pour les animaux).
- Participation à des concours agricoles (Foire de Béré et SPACE).
- Plantations de haies et entretien régulier des haies existantes.
- Amélioration génétique du troupeau et production de taureaux d'IA.

EPA2

Continuer à sensibiliser les élèves au bien-être animal et au respect environnemental (ex : écornage des veaux avec contention chimique, anesthésie locale et injection d'anti-douleur. Plantation de 300 m de haies autour des parcelles du lycée...).

Innover dans les pratiques culturales : TCS et sans labour, culture sous couvert, suppression de l'utilisation d'engrais chimiques en valorisant le digestat issu de la méthanisation, privilégier le désherbage mécanique...

Intensifier l'utilisation de l'exploitation pour l'enseignement des élèves.

LES +

L'élevage possède un troupeau de qualité, avec des animaux calmes et dociles avec lesquels les élèves peuvent travailler en sécurité.

Un bâtiment récent, spacieux et fonctionnel avec un parc et une cage de contention faisant bascule (idéale pour le suivi des croissances des animaux).

Des enseignants de matières techniques investis dans le fonctionnement de l'exploitation.



NOUS CONTACTER

Lycée Saint Clair Blain-Derval
29 rue de Rennes
BP 13
44590 DERVAL
Stéphane PRETE
derval@cneap.fr
www.lyceesaintclair.fr



PÔLE DE FORMATION BRIACÉ

EXPLOITATIONS
AGRIQUESMAGASINS ET
VENTE DIRECTE

LES PRODUCTIONS

1 Végétal

- Maraichage
- Horticulture

2 Domaine viticole

- Un domaine de 25 ha de vignes entourant le château. 7 cépages différents y sont travaillés en vin blanc, rosé, rouge ou pétillant : Melon de Bourgogne, Merlot, Gamay, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Gris, Folle Blanche
- Vente directe dans une nouvelle cave de dégustation de 100 m² ouverte du mardi au samedi de 10h à 18h



MISSIONS D'ANIMATION

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.



L'EXPLOITATION

Le lycée de Briacé dispose de deux exploitations annexées. Le château de Briacé est une exploitation viticole implantée au cœur du vignoble de Nantes. Le vignoble propose à la fois des vins de Nantes classiques mais aussi un ensemble de cépages en vin de pays en conventionnel ou biologique.

Elle est implantée sur le bassin versant du Marais de Goulaine, zone natura 2000 et met en place de nouvelles techniques de production ou de vinification. Le Château Briacé propose une activité d'œnotourisme sur le domaine.

Les serres Briacé

L'exploitation horticole de 5 000 m² produit plusieurs types de productions végétales : maraîchage, floriculture, pépinière... issues de l'agriculture raisonnée ou biologique.



L'ÉQUIPE

Deux salariés Stéphane SALMON et Jean-Marie LOURENCO 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.



PROJETS

L'exploitation viticole a une stratégie de développement qui s'oriente sur :

- Le renforcement de la politique commerciale (plus de vente directe)
- Un nouveau caveau de dégustation avec un espace traiteur professionnel
- Un pôle de démonstration de cave de micro-vinification et micro-brasserie
- Ouverture d'un pôle d'œnotourisme avec des animations
- Entrer dans une logique de développement durable et de parcelles conduites en bio, faire évoluer les pratiques viticoles pour réduire leur impact
- Tester de nouveaux cépages agroenvironnementaux

LES +

Une exploitation viticole qui sert de support à la pédagogie pour les élèves de la filière concernée

Différents cépages et modes de production

Différentes chartes de qualité (bio - Terras Vitis)

AB

Terra Vitis

Réseau Dephy

Visite la certification HVE



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 et de la culture des pleurotesensemencés dans des résidus de céréales de brasserie (riches en nutriment).

EPA2

- Mise en place d'un challenge agro écologique au sein de l'établissement qui vise à impliquer les élèves dans une réflexion agro écologique et à mobiliser la communauté éducative.
- Intervention de conférenciers au sein de l'établissement sur les questions des transitions et de l'agro-écologie et l'essaimage des pratiques innovantes avec pour objectif l'éveil des consciences.
- Mobilisation de la communauté éducative pour enseigner l'agro-écologie et poursuivre les transitions



NOUS CONTACTER

Pôle de Formation Briacé
 Olivier BEAUMARD (exploitation viticole)
 Nicolas VIGNAULT (exploitation horticole)
 44430 LE LANDREAU
 lelandreau@cneap.fr
 www.briace.org
 Tél. : 02 40 06 49 16



CAMPUS DE POUILLÉ ANGERS

EXPLOITATIONS
AGRICOLESMAGASINS ET
VENTE DIRECTE

LES PRODUCTIONS

Végétal

- Céréales
- Protéagineux
- Maraichage (salades, tomates, courgettes, choux)
- Horticulture (plantes à massifs, potées fleuries, plants maraichers)
- Fruits : 250 tonnes de pommes poires.
- Jus de pommes : 20 000 litres.



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.
- Le secteur production florale et maraichage bio pleine terre.
- Le verger de 6 ha est représentatif de la région. Le choix des variétés est basé sur des critères économiques en concertation avec la coopérative et en fonction de la vente directe.

- La ferme agricole avec ses cultures très diversifiées pour toutes les observations culturelles nécessaires à la formation des apprenants.

De nombreuses expérimentations concernant les modes de conduites agroécologiques sont menées avec la profession.

Taille de l'exploitation

L'exploitation couvre 15 hectares :

- 2 500 m² de serres verres chauffées et un espace vente directe,
- 1 200 m² de chapelle plastique, 1 000 m² de culture en plein air
- Secteur maraichage bio : 300 m² sous abri, 600 m² plein air
- Expérimentations : 1 500 m²
- Verger 6 ha
- Ferme 9 ha



L'ÉQUIPE

Dirigé par Michel Robilliart, 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 avec des équipes enseignantes spécialisées pour accompagner les élèves et les étudiants dans leur pratique.



MISSIONS D'ANIMATION

En lien avec des coopératives et des centres expérimentaux, des essais sont réalisés tous les ans sur l'exploitation et visités par les professionnels.



PROJETS

L'exploitation travaille sur le renouvellement de ses serres mais aussi le développement du maraîchage bio avec la création d'un atelier de vente au détail et développement des cultures biologiques.

Les projets du verger portent sur le développement, la préservation de la biodiversité et la réduction des pesticides.

EPA2

Collaboration avec la Ferme Sainte Marthe pour mettre en place une structure maraîchère et arboricole de référence en matière de transition agroécologique.

LES +

La situation de l'exploitation au cœur du pôle végétal constitue une plateforme idéale de rencontre entre professionnels. L'exploitation est très diversifiée et permet à nos apprenants de découvrir les différents modes de culture envisageables dans la région

AB

Plante bleue

Global-GAP

Vergers éco-responsables

HVE Haute valeur environnementale



NOUS CONTACTER

Campus de Pouillé Angers
29 route de Pouillé BP 90049
49136 LES PONTS DE CE Cedex
pouille@cneap.fr
www.campus-pouille.com



ÉCOLE DES ÉTABLIÈRES

EXPLOITATIONS
AGRICOLASCENTRES
ÉQUESTRES

LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- 130 vaches charolaises en double période de vêlage
- 200 vaches en engraissement
- Caméras pour la surveillance du troupeau et enregistrements vidéo
- Station d'évaluation de reproducteurs charolais (42 places)

2 Végétal

- 153 ha de SAU
- 80 ha de prairie
- 40 ha de maïs
- 10 ha de céréales
- 20 ha céréales protéagineux immatures
- 3 ha luzerne



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.



L'ÉQUIPE

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



MISSIONS D'ANIMATION

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,...)



PROJETS

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.

EPA2

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



NOUS CONTACTER

École des Établières
Route de Nantes - BP 609
85015 LA ROCHE SUR YON Cedex
la-roche-sur-yon@cneap.fr
www.etablieres.fr



LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

CENTRES
ÉQUESTRES

CRÈCHES
ET MAM



LES PRODUCTIONS

1 Élevage

- 3 cochons, 12 brebis allaitantes, 30 chèvres laitières et viande, 6 vaches laitières et viande, 5 équins, 1200 poulets, 5 ruches

2 Végétal

- Céréales : 4 ha de blé tendre, méteil-féverole, pois, blé, fourrage (4 ha), maraichage (800 m² de serres tunnel), 1 ha de maraichage plein champ Bio

3 Horticulture

- Horticulture paysagère, fruitier (1 000 m² de cognassiers et 1000 m² de prunes de Brignoles), production de plants maraichers et horticoles

4 Autre

- Vigne (2,56 ha) : 18,4 t de raisin répartis en 20 hl de jus, 115 hl de vin Bio produits à la coopérative et 4 hl à la cave du lycée
- Olives : 1,2 ha



L'EXPLOITATION

L'exploitation travaille sur :

- production animale : caprine, ovine, porcine, équine, bovine...
- production végétale : viticulture, cultures fourragères et céréalières, maraîchage, horticulture, pépinière, oléiculture
- 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
- 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 12 ha.



L'ÉQUIPE

L'équipe, dirigée par Manuel BUSTELO, est composée de 8 enseignants responsables d'un secteur d'activité. Ils composent un comité de pilotage de l'exploitation



MISSIONS D'ANIMATION

- Animation du Projet Alimentaire Territorial de la Provence Verte.
- Expérimentation en Viticulture.
- L'exploitation est un outil pédagogique pour les producteurs locaux (légumerie, formation en Agroécologie...).



PROJETS

Acquisition de foncier en friche dans une démarche d'agriculture biologique. Le foncier recherché vise à être le support d'une diversité de cultures : maraichage, horticulture, fourrage, fruit, élevage, viticulture...

Au-delà de l'objectif pédagogique, l'exploitation a pour objet d'approvisionner en légumes, produits laitiers et volailles les collectivités locales, d'accompagner la dynamique économique de la nouvelle cave par la plantation de vignes, de proposer aux jardineries locales des produits horticoles locaux...

Projet de création d'un rucher.

EPA2

Un projet de collecte d'informations techniques est en place depuis septembre 2020 en particulier au niveau de l'élevage de volaille de chair. Ces données techniques serviront par la suite de supports de formation.

L'exploitation s'est tournée vers une démarche durable en adhérent au projet écophyto II et en faisant partie du groupe des fermes 30000.

L'objectif est de limiter l'utilisation des produits phytosanitaires et de sensibiliser les élèves aux enjeux agricoles de demain.

L'exploitation reste régulièrement en contact avec divers organismes comme la chambre d'agriculture, les associations de préservation des différentes races présentes sur place ou encore les associations de vignerons.

LES +

Exploitation diversifiée à but pédagogique où les élèves participent pleinement à toutes les étapes de production et transformation de différents produits agricoles

Exploitation certifiée HVE et AB

Eco-Ecole

Lycée de commerce équitable



NOUS CONTACTER

Lycée Privé Provence Verte
Chemin de prugnon
83470 ST MAXIMIN LA STE BAUME

BUSTELO Manuel,
Responsable exploitation

st-maximin@cneap.fr

www.lycee-provence-verte.fr



LYCÉE SAINT ATHANASE DES MARQUISES

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES



LES PRODUCTIONS

- Elevage
- Maraîchage
- Ananas
- Agrumes



L'EXPLOITATION

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



L'ÉQUIPE

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



MISSIONS D'ANIMATION

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



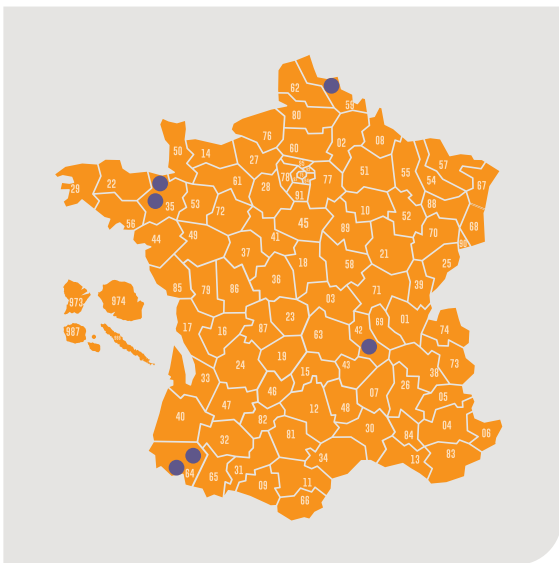
NOUS CONTACTER

Lycée Saint Athanase des Marquises
PB 20
98742 TAOHAE NUKU HIVA
(Les Marquises)
taiohae@cneap.fr

TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES



NOS IMPLANTATIONS



SUR LE TERRITOIRE

AUVERGNE RHÔNE ALPES

LTP LE PUIITS DE L'AUNE – FEURS – 42	95
--	----

BRETAGNE

LYCÉE LES VERGERS – DOL DE BRETAGNE – 35	97
THE LAND – RENNES – 35	99

NOUVELLE AQUITAINE

LEAP FRANTSES ENIA – SAINT JEAN PIED DE PORT – 64	101
INSTITUT JEAN ERRECART – SAINT PALAIS – 64	103

HAUTS DE FRANCE

INSTITUT DE GENECH – GENECH – 59	105
--	-----



RÉGIONS



LTP LE PUITS DE L'AUNE

TRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRESCRÈCHES
ET MAMATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

La halle de transformation sert uniquement aux travaux pratiques pour les élèves. Il n'y a pas de vente.

Taille

Surface de la halle : 75 m²

La halle est indépendante du centre ville



L'ÉQUIPE

Des enseignants responsables des espaces horticoles et un responsable de magasin pédagogique.



NOUS CONTACTER

Karine GIRAUDIER

Tél. : 04 77 26 11 65

karine.giraudier@cneap.fr

LTP le Puits de l'Aune

17 Rue Louis Blanc

BP 96

42110 FEURS

feurs@cneap.fr

www.lepuitsdelaune.fr

Tél. : 04 77 26 11 65

BERNON Laurent





LYCÉE LES VERGERS

TRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRESEXPLOITATIONS
AGRICOLLES

PRÉSENTATION

Le lycée les Vergers dispose d'un laboratoire qui permet d'assurer la transformation de 100 000 l de lait bovin en yaourts et lait pasteurisé. Par ailleurs, il commercialise du buffle en caissette (10 kgs).

Le laboratoire est situé sur l'exploitation et annexé au pôle laitier.



PRODUITS

Les produits proposés sont issus du lait des vaches laitières. Pour l'instant, il s'agit de yaourts et de lait pasteurisé.

Il y a deux gammes de yaourts :

- yaourts fermiers natures ou brassés (sucrés ou pas)
- yaourts aux fruits (fraise, framboise, abricot, citron...)

Tous ces produits sont vendus sur la ferme (vente directe), au restaurant du self (engagement de la société de restauration : SOGEREST) et dans les GMS du territoire : Super U, Carrefour, Intermarché.

Les buffles

Les buffles proviennent de l'élevage qui a 4 ans. La viande est commercialisée en caissette de 10 kgs pour les particuliers et en carcasses entières pour la GMS (Super U, Leclerc...).



L'ÉQUIPE

Elle est composée de trois personnes :

- Jane CHAUVEAU, responsable de l'atelier transformation
- Rosine TECHER, agent de production
- Manon MSSIN, agent de production en apprentissage



MISSIONS D'ANIMATION

Le magasin est mis en valeur lors des portes ouvertes. Les élèves de la filière Bac Pro TECHNICIEN CONSEIL VENTE participent également à des animations.



PROJETS

Les vaches laitières bénéficient d'une alimentation variée à base d'herbe, sans soja et sans OGM. Les yaourts sont développés sous un format de 5 kg pour la restauration collective, ce qui évite les pots de yaourts en tant que déchets non recyclables.

L'objectif du magasin est d'accroître les volumes transformés. Le régime de croisière devrait être atteint en 2022. Pour les buffles, il faut également augmenter les débouchés et passer à une vente de 10 animaux par an.



LABELS

Les produits proposés répondent rigoureusement aux cahiers des charges des acheteurs que ce soit pour la restauration collective ou les grandes surfaces. Le lait produit est non OGM sous appellation de produits fermiers.

LES +

Un outil de transformation récent (2020)

Des produits finis d'excellente qualité

Des atouts en termes de débouchés (self, GMS, localisation touristique)



NOUS CONTACTER

Lycée Les Vergers
4 rue des Murets BP 96
35120 DOL DE BRETAGNE
dol-de-bretagne@cneap.fr
www.lesvergers.fr
Tél. : 02 99 48 17 28
PINOT Philippe



THE LAND

TRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRES

EXPLOITATIONS
AGRIQUES

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



PRÉSENTATION

CETA (Centre d'Expérimentation et de Transformation Alimentaire)

Producteurs partenaires

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).



MISSIONS D'ANIMATION

Le CETA (Centre d'Expérimentation et de Transformation Alimentaire) est un centre d'expérimentation situé au cœur du campus The Land. 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). C'est un outil pour expérimenter et accompagner les expérimentations alimentaires d'aujourd'hui pour les produits de demain.



PROJETS

- 1 La démarche EPA2 est en cours de définition au niveau de l'établissement. Cependant, le CETA a mis en œuvre des projets ou actions en ce sens depuis de nombreuses années :
 - **Axe diagnostiquer** : mise en place d'un diagnostic atelier par les étudiants (BTS STA) pour identifier et prioriser les actions
 - **Axe co-produits** : mise en relation d'un porteur de projet générant beaucoup de co-produits avec une entreprise de valorisation
 - Projets d'étude de valorisation de coproduits alimentaires végétaux (Pluri Innovation 2021)
 - Mise en place d'un projet de valorisation de coproduits en produits finis avec un partenaire agriculteur (lait)
 - Axe diminution des déchets et consommation d'eau
- 2 **Mise au point de nouveaux produits** (formulation, process, conditionnement, emballage)
 - R&D externalisés
 - Amélioration de procédés existants
 - Amélioration 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
 - Développer les formations pratiques initiales et continues, en interne ou en lien avec d'autres établissements et partenaires industriels
 - Remettre en place les formations courtes à destination des professionnels (agriculteurs, artisans, ...) dans les domaines hygiène, lait, végétaux, BVP...
 - Développer les projets R&D
 - Développer les liens avec d'autres formations internes (BTS TC et ACSE, école EPSI, IHEDREA...) et externes (Fac de Rennes 1, Agrocampus Ouest, ESA d'Angers)
 - Poursuivre la remise à niveau des installations et locaux de transformation, puis proposer de nouvelles technologies (BVP, brasserie...)



LABELS

- Le CETA dispose d'un agrément sanitaire européen qui lui permet de commercialiser ses produits en circuit court et d'héberger les porteurs de projets en phase de démarrage de production (pépinière d'entreprise alimentaire).
- Le CETA est également un centre technique agréé au crédit impôt recherche (CIR).

LES +

Expertise et professionnalisme

Matériel varié et performant

Méthodologie et agilité



NOUS CONTACTER

Alain CHOLET – responsable du CETA

THE LAND

Rue Fernand Robert - CS 84233

35042 RENNES

rennes@cneap.fr

The-Land.bzh

Tél. : 02 99 59 34 94



LEAP FRANTSES ENIA

TRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRES

EXPLOITATIONS
AGRICOLAS



PRÉSENTATION

Le lycée est situé au cœur de la zone AOP Irouléguy, avec des vigneron à moins de 10 km.

Production de jus de raisin AB

En partenariat avec 2 vignerons en AOP Irouléguy (production de raisin en AB et pressage) et la coopérative Eztigar pour la stérilisation et mise en bouteille.

Producteurs partenaires

- 1 vigneron pour la production de raisin
- 1 vigneron pour le pressage
- 1 coopérative pour la mise en bouteille
- 1 lycée agricole

Taille

L'atelier est géré par notre partenaire et permet la transformation des raisins de l'exploitation, soit 12 ha de vigne.



PRODUITS

- Jus de raisin rouge en Bio : 600 litres/an
- Raisin de vieille vigne au village d'Irouléguy, conduite en Bio sur l'AOP Irouléguy
- Pressage et mise en bouteille au Pays Basque
- Étiquetage et vente par les élèves du lycée



L'ÉQUIPE

Deux enseignants (techniques professionnelles et sciences) et un viticulteur en AB, avec les élèves de Bac Pro CGEA.



MISSIONS D'ANIMATION

- Renforcer le partenariat entre le lycée et les productions locales
- Conduire un projet de transformation de la production à la vente, première expérience du circuit court et de la vente directe pour les jeunes
- Responsabilisation et ouverture pour de futurs paysans acteurs du territoire



PROJETS

- Promouvoir la viticulture en AOP Irouléguy, production adaptée et complémentaire des productions animales locales.
- Valorisation de l'AOP Irouléguy par la production d'un produit innovant
- Conduite en AB
- Mutualisation des moyens de production et de transformation
- Diversification des productions dans les petites exploitations de la montagne basque



LABELS

Dans la zone AOP Irouléguy,
à 10 km du lycée.

LES +

Dimension paysanne avec transformation
fermière

Diversification des exploitations d'élevage

Produit innovant



NOUS CONTACTER

LEAP Frantses Enia
35 rue du Jai Alai
64220 ST JEAN PIED DE PORT
st-jean-pied-port@cneap.fr
<http://frantsesenia.com/>
Tél. : 05 59 37 22 35
Denis VINCENS
Betti HARISTOI



INSTITUT JEAN ERRECART

TRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRES



PRÉSENTATION

La plateforme agroalimentaire est une halle technologique labellisée PFT par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche. Possédant un agrément sanitaire communautaire et une certification Bio, elle accueille des porteurs de projets, des agriculteurs, des entreprises dans le cadre de leur développement, mise au point produits, R&D.

Dotée de trois pôles : produits carnés, produits laitiers et laboratoire d'analyses sensorielles, elle est le lieu de tous les travaux pratiques de nos élèves et étudiants qui, le cas échéant, sont associés aux entreprises et divers utilisateurs dans leur projets.

C'est également un lieu de formation continue destiné aux agriculteurs et aux salariés d'entreprises agroalimentaires.

Producteurs partenaires

Chaque année, ce sont 30 producteurs et entreprises qui utilisent les services de la plateforme dont 3 en bio.



PRODUITS

- Fromages
- Plats cuisinés
- Confitures
- Yaourts



MISSIONS D'ANIMATION

La plate-forme agroalimentaire est un outil ouvert sur le territoire et s'adresse aux agriculteurs ayant des projets de transformation en circuits courts.

Des projets de R&D sont également mis en place avec les PME et TPE dans le cadre de la mise au point produits, amélioration de process, innovation et analyses sensorielles.

Les étudiants participent à ces différentes actions dans le cadre de leur formation.

Ils sont formés à travers des actions concrètes et peuvent ainsi établir des relations privilégiées avec les entreprises du territoire.



PROJETS

- Développement de partenariats avec d'autres centres technologiques labellisés (PFT, CRT, CDT)
- Développement de partenariats stratégiques avec les collectivités territoriales dans le cadre de la dynamisation du territoire
- Projet de transfert de technologie en partenariat avec l'université de Pau et des Pays de l'Adour.



LABELS

- Certificat Bio (certifié par Ecocert)
- Label PFT : Plate Forme Agroalimentaire, délivré par le Ministère de l'enseignement supérieur de la recherche et de l'innovation, depuis 2015
- Agrément sanitaire délivré par la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations)

LES +

Projet de coopération internationale et transfrontalière

Laboratoire d'analyses sensorielles aux normes AFNOR

Laboratoire permettant de travailler sur toutes les familles de produits



NOUS CONTACTER

Institut Jean Errecart

305 rue des Ecoles

BP 44

64120 ST PALAIS

st-palais@cneap.fr

www.lycee-errecart.com

Tél. : 05 59 65 70 77

LAPLENIE Didier



INSTITUT DE GENECH

TRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRES

EXPLOITATIONS
AGRIQUES

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

CENTRES
ÉQUESTRES

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

ACCUEIL
TOURISTIQUE


PRÉSENTATION

Nous sommes ouverts sur le territoire car nous travaillons à façon pour des producteurs des Hauts de France et aussi pour les particuliers de la région.

Taille

Atelier jus de pomme 200 m²



PRODUITS

- Plantes
- Pommiers, poiriers, cassis, groseilliers, cerisiers, pruniers
- Pommes de table
- Poires de table
- Groseilles
- Cassis
- Jus de fruits conditionnés en bouteille d'un litre, canette ou cubi (pomme, pomme/poire, pomme/fraise, pomme/rhubarbe, cassis, poire, pomme/groseille)
- Animaux
- Moutons dans le verger pour éco-pâturage



MISSIONS D'ANIMATION

Portes ouvertes



PROJETS

Vente directe



LABELS

Label bio sur l'entièreté des produits

LES +

Qualité des produits

Proximité



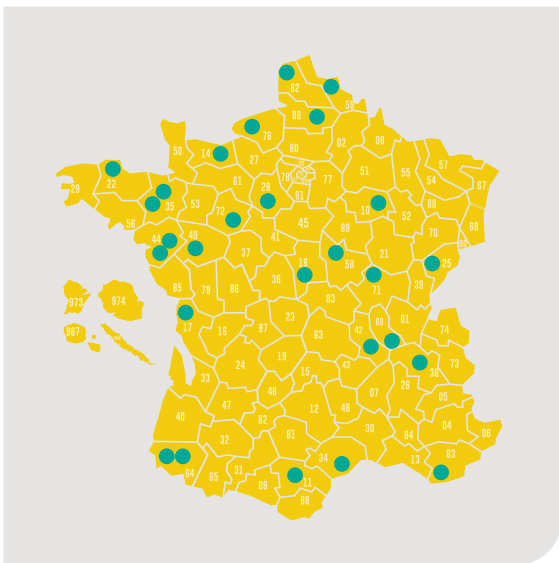
NOUS CONTACTER

Institut de GENECH
348, rue de la Libération
59242 GENECH Cedex
genech@cneap.fr
www.institutdegenech.fr
Tél. : 03 20 84 57 08
Chef d'établissement :
M. SOUYRIS Pascal

MAGASINS ET VENTE DIRECTE



NOS IMPLANTATIONS



SUR LE TERRITOIRE



RÉGIONS

AUVERGNE RHÔNE ALPES

LYCÉE PRIVÉ DU GUIERS-VAL D'AINAN – LE PONT DE BEAUVOISIN – 38	111
LAP ÉTIENNE GAUTIER – NANDAX – 42	113
LHP LYON PRESSIN – SAINT GENIS LAVAL – 69	115

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LYCÉE TECHNOLOGIQUE PRIVÉ JEANNE D'ARC – PONTARLIER – 25	117
LYCÉE HORTICOLE ET RURAL PRIVÉ DU HAUT NIVERNAIS – VARZY – 58	119
LEPP REINE ANTIER – SAINT MARTIN EN BRESSE – 71	121

BRETAGNE

LYCÉE SAINT ILAN – LANGUEUX – 22	123
THE LAND – LA GUERCHE DE BRETAGNE – 35	125
LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ SAINT YVES – BAIN DE BRETAGNE – 35	127

CENTRE VAL DE LOIRE

LEAP BENGY SUR CRAON – BENGY SUR CRAON – 18	129
LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ GABRIEL BRIDET – ANET – 28	131

GRAND EST

LYCÉE DES CORDELIERS – ARCIS SUR AUBE – 10	133
--	-----

HAUTS DE FRANCE

INSTITUT DE GENECH – GENECH – 59	135
LYCÉE DE COULOGNE – COULOGNE – 62	137
LEAP SAINTE COLETTE – CORBIE – 80	139

NORMANDIE

INSTITUT LEMONNIER – CAEN – 14	141
LYCÉE SAINT JOSEPH – MESNIÈRES EN BRAY – 76	143

NOUVELLE AQUITAINE

LAP LA SALLE SAINT ANTOINE – SAINT GENIS DE SAINTONGE – 17	145
LTP NAY BAUDREIX – NAY – 64	146
LAP SAINT CHRISTOPHE – SAINT PÉE SUR NIVELLE – 64	147

OCCITANIE

INSTITUT L'AMANDIER – LEZIGNAN CORBIÈRES – 11	149
LYCÉE AGRICOLE BONNE TERRE – PEZENAS – 34	151

PAYS DE LA LOIRE

PÔLE DE FORMATION BRIACÉ – LE LANDREAU – 44	153
LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ SAINT MARTIN – MACHECOUL – 44	155
CAMPUS DE POUILLÉ ANGERS – LES PONTS DE CÉ – 49	157
LPP PRIVÉ NAZARETH – LOIR EN VALLÉE – 72	159

PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE – SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME – 83	161
---	-----

MAGASINS ET VENTE DIRECTE

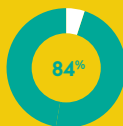


3 641

élèves en formation initiale

84%

de taux
de réussite



PLUSIEURS
CENTAINES
DE PRODUITS



27

MAGASINS

66

EMPLOYÉS



14
LABELS
DE QUALITÉS



LYCÉE PRIVÉ DU GUIERS-VAL D'AINAN

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

POINT DE VENTE

Le point de vente du Lycée du Guiers Val d'Ainan est un «magasin pédagogique» à double vocation créé comme :

- un support pédagogique pour les apprentissages professionnels des apprenants
- un outil à la disposition de son territoire et de ses producteurs locaux

À ce jour, le magasin pédagogique vit à travers des actions commerciales ponctuelles (événements, dégustations...) organisées par l'équipe enseignante dans le cadre des projets pédagogiques du Bac Pro TCVA et le CAP SAPVER.

À ce jour, une convention de partenariat a été signée avec le comité de territoire TerraVal'd Ainan afin de développer le projet de point de vente de produits locaux (étude de marché, commission...).

Le magasin est composé d'une surface de vente extérieure et intérieure, d'une réserve et d'un atelier de préparation des produits.

Producteurs partenaires

- Partenaires locaux à moins de 30 kms

Partenariat

- Association de territoire de la Chambre d'Agriculture de l'Isère : TerraVal'd

Taille et implantation du magasin

- Nombre de références : entre 60 et 80 références selon les animations commerciales
- Implantation : dans le lycée



PRODUITS VENDUS

- Charcuterie
- Miel/Confiture/Sirop
- Bières sous label AB
- Fromage de chèvre sous label AB
- Vente de détail de vins et spiritueux
- Café, thé, tisanes
- Noix et huile de noix
- AOP, Chocolaterie



L'ÉQUIPE

À ce jour, le magasin pédagogique ne compte pas de salarié. Les actions commerciales sont menées par les enseignants avec les élèves sous forme de dépôt-vente.

Ainsi, une centaine d'élèves sont amenés à acquérir des savoir-faire professionnels tout au long de l'année.



MISSIONS D'ANIMATION

La mission d'animation du magasin pédagogique a pour but de promouvoir les producteurs locaux et les différents acteurs du territoire.

A ce jour, les animations commerciales consistent en :

- Des actions de dégustations
- Un marché de producteurs
- Des ventes de paniers



PROJETS

Le projet principal consiste à dépasser les actions ponctuelles en s'implantant comme un point de vente régulier.

Pour ce faire, une étude de marché est en cours de finalisation afin de recenser les besoins des consommateurs et des producteurs. La prochaine étape consistera à réunir les producteurs locaux

et les partenaires afin de définir le modèle économique souhaité (drive fermier, panier, marché...).

Le second projet consiste à développer de nouveaux partenariats avec des producteurs locaux (fromage, pain, maraîchage...).



LABELS

- AB
- AOP

LES +

Une force de vente à travers un projet pédagogique axé sur la mise en situation réelle des apprenants sur des actions commerciales

Une mise à disposition de locaux adaptés et équipés (banque de froid, frigo, points d'eau, atelier de préparation...)



NOUS CONTACTER

Lycée Privé du Guiers-Val d'Ainan
6 place du marché
38480 LE PONT DE BEAUVOISIN

Matthieu JEUNEHOMME

Corine BEGEL

pont-de-beauvoisin@cneap.fr

04 76 37 21 20

www.lyceeduguiers.fr



LAP ETIENNE GAUTIER

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

ACCUEIL
TOURISTIQUE



POINT DE VENTE

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

Taille et implantation du magasin

Surface du magasin : 150 m²

Nombre de références : une centaine

Implantation : dans le lycée



PRODUITS VENDUS

- Fromage de chèvre
- Fromage de vache
- Fromage mélangé
- Viande de porc, mouton et bœuf
- Charcuterie (pâtés, saucissons, ...)
- Miel
- Fruits et légumes



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)



MISSIONS D'ANIMATION

Le magasin de vente comme l'atelier de transformation sont intégrés 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.

Ce magasin permet aux élèves d'aller jusqu'au bout du circuit du produit. Ils élèvent les animaux et effectuent la traite. Ils participent à la découpe, à la transformation de la viande et du lait, mais aussi servent et discutent avec les clients. Les clients peuvent se rencontrer et échanger dans une zone rurale parfois désertée.

La plupart des produits sont en circuit court et les élèves dégustent les viandes, charcuteries et fromages au sein de notre restaurant scolaire.



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 BTS Technico-commercial produits alimentaires de s'intégrer à la gestion d'une plateforme de vente en ligne.



LABELS

En cours de labélisation HVE (Haute Valeur Environnementale).

LES +

La proximité, les clients trouvent un large panel de produits tout proche de chez eux

L'accueil, les clients aiment se retrouver, croiser des voisins, échanger avec les jeunes

Les produits, toute la filière est connue et transparente



NOUS CONTACTER

LAP Etienne Gautier
Ressins
42720 NANDAX
Stéphanie Thollet
nandax@cneap.fr
04 77 23 70 10
www.ressins.com



LHP LYON PRESSIN

MAGASINS ET
VENTE DIRECTEEXPLOITATIONS
AGRICOLLES

POINT DE VENTE

- Vente des productions ornementales menées par les élèves en travaux pratiques dans les serres de production
- Lundi et jeudi : 13h30 - 16h
- Mardi, mercredi et vendredi : 9h - 12h et 13h30 - 16h
- Samedi : du 01 octobre jusqu'au 30 novembre et du 01 mars au 31 mai : 9h - 12h et 13h30 - 16h

Producteurs partenaires

- Pépinières : CHAZOTTIER Philippe - LANDY George - MEILLAND, tous à moins de 30 km
- Maraîchage : Emmanuel SELLIER, LEGTA A. Paillot pour la transformation des légumes.

Taille et implantation du magasin

50 m² implantés au cœur de l'exploitation.



PRODUITS VENDUS

Productions horticoles

- Ornementales et Vivrières

Vivaces

- plus de 500 variétés, Plantes à massifs : 300 variétés d'annuelles, 40 de bisannuelles, Jeunes plants de légumes : 100 variétés, Arbres et arbustes de pépinière : Produits chez nos partenaires, Légumes Bio : 50 variétés.
- Terreaux, paillages, engrais et amendements



L'ÉQUIPE

L'équipe est dirigée par Myriam ROSSI accompagnée de trois techniciens d'exploitation, Mickael CADE en productions maraichères, Axel CHARBONNIER et Eddy FUTELOT en productions ornementales. Daniel PARIS, Jérôme GAUCHER, Laurène TISSANDIER enseignants en techniques horticoles.



MISSIONS D'ANIMATION

Mise en place d'ateliers à destination des particuliers.



PROJETS

- Diversification des produits proposés
- Vente sur le marché de St Genis Laval le vendredi matin
- Vente dans le prochain marché de producteurs de l'établissement André PAILLOT



LABELS

- AB et Plante Bleue

LES +

Diversité des produits, qualité des produits et de l'accueil



NOUS CONTACTER

LHP Lyon Pressin
81 chemin de Beaunant
69230 ST GENIS LAVAL
Myriam ROSSI
st-genis-laval@cneap.fr
04 78 56 73 80
www.lyceehorticole.com



LYCÉE TECHNOLOGIQUE PRIVÉ JEANNE D'ARC

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

CRÈCHES
ET MAM



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, vins et spiritueux et BTSA Technico-Commercial en produits alimentaires et boissons, vins et spiritueux. Il est ouvert, chaque semaine, du mardi au vendredi de 10h à 12h, de 14h à 18h. En partenariat avec 55 producteurs, tous situés dans un rayon de 80 km autour du magasin, le fonctionnement commercial est celui du dépôt-vente.

Taille et implantation du magasin

Surface du magasin : 115 m²

Nombre de références : 1 150 références

Implantation dans la zone commerciale des Grands Planchants : 7 rue DECHANET - 25300 PONTARLIER

Producteurs partenaires

56 petits producteurs de Franche-Comté, dont 50 % situés à moins de 30 km du magasin pour favoriser les circuits courts. Ils fixent eux-mêmes leur prix de vente. Chacun s'engage à proposer des visites de leur entreprise aux jeunes en formation. Des dégustations sont également proposées, animées par les jeunes, lors du marché des producteurs par exemple.



PRODUITS VENDUS

Plus de 1000 références de produits, 40% 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.



L'ÉQUIPE

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



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.



PROJETS

Développer le e-commerce via les réseaux sociaux des produits vendus au magasin et renforcer la compétence de manager

de commerce spécialisé en produits de proximité vendus en circuits directs.

LES +

6 années d'expérience (ouverture en 2016)

Un réseau de 55 producteurs locaux

Une pédagogie interactive permanente avec le fonctionnement du magasin et les producteurs (visites chez les producteurs, animations commerciales, analyses des résultats...).



NOUS CONTACTER

Lycée Technologique Privé Jeanne d'Arc
22 rue Jeanne d'Arc
25300 PONTARLIER

pontarlier@cneap.fr

03 81 39 08 53

Mme PERRINGERRARD



LYCÉE HORTICOLE ET RURAL PRIVÉ DU HAUT NIVERNAIS

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE


POINT DE VENTE

Animalerie pédagogique ouverte au public en période scolaire uniquement. La vente est réalisée par les élèves du lundi au vendredi aux horaires suivants : lundi, mardi et jeudi de 12h50 à 13h15 et de 17h à 17h30, le mercredi de 12h50 à 17h30 sans interruption et le vendredi de 12h50 à 13h15. Il y a aussi la possibilité de prendre RDV par mail via animastore58@gmail.com pour un horaire plus adapté aux besoins des clients. Les horaires sont susceptibles d'être modifiés.

Les producteurs partenaires

12 fournisseurs nationaux (dont certains basés à l'étranger : Pays-Bas, Allemagne, car très spécialisés).

Taille et implantation du magasin

- Superficie du magasin + réserve : 129,61 m²
- Nombre de références : 299 (inerte)
- Bâtiment de l'animalerie indépendant du reste de l'établissement sur le site du lycée dans la zone d'activité Don Bosco.



PRODUITS VENDUS

- Animaux aquatiques, plantes aquatiques, alimentation, produits et accessoires d'aquariophilie
- Produits et accessoires chiens/chats dont sellerie
- Petits mammifères, alimentation, produits et accessoires petits mammifères
- Oiseaux de cage, alimentation, produits et accessoires oiseaux de cage et oiseaux du ciel
- Alimentation, produits et accessoires terrariophilie
- Quelques produits, accessoires et alimentation bassin de jardin



L'ÉQUIPE

L'établissement réunit 30 enseignants et 19 personnels de droit privé. Il accueille 230 apprenants (dont 20 étudiants) de la quatrième au BTSA.



MISSIONS D'ANIMATION

Celles-ci ont souvent lieu lors des portes ouvertes et sont très variées selon les projets élèves (agility, aquascaping, bourses aux reptiles, démonstrations, stand basse-cour...etc).



PROJETS

- Développer le conseil et l'offre produits autour de la niche émergente de l'aquariophilie : l'aquascaping (reproduction d'un paysage terrestre dans un aquarium)
- Proposer un rayon basse-cour (inerte)
- Passer d'un rayon seulement destiné aux oiseaux du ciel à un rayon pour les animaux de la nature (oiseaux, insectes, hérisson, renard, écureuil)
- Développer l'offre en terrariophilie
- Créer un vrai parking accueillant et chaleureux avec des places délimitées, des plantes dans de grands pots aux couleurs de l'enseigne
- Créer un showroom autour du bassin après sa rénovation
- Faire une démonstration en aquascaping et un concours

LES +

La propreté du magasin et surtout du vivant sont à mettre en avant. Les aquariums sont entièrement nettoyés une fois par semaine et entretenus tous les autres jours de la semaine grâce à un système d'équipes d'entretien par secteur supervisées par les enseignants



NOUS CONTACTER

Lycée Horticole et Rural Privé
du Haut Nivernais
Route de Clamecy
58210 VARZY

03 86 29 45 95

varzy@cneap.fr

www.lycee-varzy.fr



LEPP REINE ANTIER

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE



POINT DE VENTE

Au sein du Lycée, deux après-midi par semaine

Taille et implantation du magasin

- Surface du magasin : 40 m²
- Nombre de références : 5 à 8 selon stock
- Implantation : dans le lycée



PRODUITS VENDUS

- Plantes
- Bouquets de Fleurs et compositions
- Fleurs coupées grossiste



L'ÉQUIPE

- 21 salariés
- 120 apprenants



MISSIONS D'ANIMATION

Animation auprès des personnes âgées en maison de retraite, mise en valeur des produits locaux.

Ce magasin a pour vocation de créer du lien avec les producteurs du territoire. Il a pour mission de mettre en relation les apprenants du lycée et les consommateurs du territoire. Il est une façon de mettre en pratique les compétences acquises en formation et en stage.



PROJETS

- Mettre en oeuvre des dégustations
- Créer des opérations commerciales de promotion
- Développer des liens avec les producteurs du territoire

LES +

Point d'appui pour la pédagogie, bonne image au niveau de l'établissement, point de rencontre pour les familles et les habitants de la commune



NOUS CONTACTER

LEPP Reine Antier
9 rue du Bourg
71620 ST MARTIN EN BRESSE
st-martin-en-bresse@cneap.fr
03 85 47 09 09
www.lycee-reineantier.fr



LYCÉE SAINT ILAN

MAGASINS ET
VENTE DIRECTEEXPLOITATIONS
AGRICOLLES

POINT DE VENTE

L'espace vente Saint Ilan est ouvert depuis une vingtaine d'années, il se situe à l'entrée des serres de production sur le site de l'école.

Lieu pédagogique pour nos élèves de filière vente et commerce, il est ouvert les vendredis en période scolaire, et vous y trouverez la production de l'école et de certains de nos partenaires.

Taille et implantation du magasin

Surface du magasin : 100 m²

Nombre de références : une centaine

Implantation : dans l'école

Producteurs partenaires

- Plantes à massif : Produits à l'école
- Pépinière : Pépinière de Saint Ilan
- Plantes légumes : Produits à l'école
- Fleurs coupées : Produites à l'école et travaillées par les CAP et BP fleuriste
- Légumes : Produits à l'école
- Légumes bio : Jardin des salines - Aux p'tits légumes, maraîcher bio à 5 km de l'école
- Œufs bio : Frédéric Derrien, aviculteur à Kerpert (centre Bretagne)



PRODUITS VENDUS

Elèves et étudiants proposent des fruits et légumes de saisons, tomates, navets, pommes de terre, salades, blettes, concombres, aubergines, également des œufs, des plantes, des fleurs... Ou encore des plants d'aromates : persil, basilic, menthe, estragon.



L'ÉQUIPE

Les élèves accompagnés de leurs professeurs animent le point de vente de manière hebdomadaire en période scolaire.



MISSIONS D'ANIMATION

Chaque vendredi, de 10h à 12h et de 13h30 à 16h30, en période scolaire, une vente est organisée dans le magasin pédagogique «le Petit Marché de Saint Ilan». 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 grosses ventes sont organisées en plus par an : les plantes de Toussaint et les plants maraîchers et à massif au printemps.

Les clients peuvent bénéficier de cartes fidélités et ont la possibilité de commander en ligne.



PROJETS

L'espace vente fait constamment l'objet de réaménagements réfléchis par et avec les élèves dans une démarche d'amélioration permanente.

Nous travaillons cette année sur le réaménagement de la réserve avec l'achat de gondole de magasin normalisée.

Nous avons intégré de nouveaux cycles élèves tels que les 3^{èmes}, CAP et BAC PRO Production Horticole dans le planning de présence du vendredi, afin de permettre à d'autres filières de découvrir la vente.



LABELS

- Le lycée Saint Ilan pratique une agriculture sans pesticide de synthèse pour valoriser les bonnes pratiques respectueuses de l'environnement.
- Nous sommes dans une démarche de labellisation en agriculture biologique pour la production de nos légumes.

LES +

Le circuit court garantit la fraîcheur de nos produits.

La gamme de nos produits répond aux attentes de la clientèle locale.

La convivialité assurée avec l'accueil de la clientèle par nos élèves et leurs enseignants.



NOUS CONTACTER

Lycée Saint Ilan
52 rue de Saint Ilan
CS 90014
22360 LANGUEUX

Véronique Cheyrou-Lagreze
langueux@hortilan.cneap.fr
02 96 52 58 58
www.hortilan.com



THE LAND

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



POINT DE VENTE

Situé à La Guerche de Bretagne, 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 9h à 12h, hors vacances scolaires, au 3 rue Notre Dame 35130 LA GUERCHE de BRETAGNE

Taille et implantation du magasin

Surface du magasin : 50 m²

Nombre de références : 150

Implantation indépendante en centre-ville

Les producteurs partenaires

Les professionnels sont des producteurs locaux ou des associations.



PRODUITS VENDUS

Les produits commercialisés sont fabriqués par le Centre d'Expérimentation de Rennes ou par des producteurs locaux plutôt sur des produits qualitatifs comme du cidre Bio, des bières locales, des infusions, du café, des caramels au beurre salé, des confitures,...



L'ÉQUIPE

L'enseignante en techniques commerciales et les élèves de CAPa SAPVER



MISSIONS D'ANIMATION

Le Panier Saint-Ex est situé au cœur de La Guerche de Bretagne à proximité de la Basilique, dans une rue investie chaque mardi par les clients d'un des plus importants marchés d'Ille et Vilaine. Les élèves de CAP Agricole SAPVER gèrent la caisse, l'inventaire, la vente, les commandes, la décoration du magasin et des vitrines. Ils proposent régulièrement des dégustations.

Le magasin contribue à l'animation et à la dynamique du territoire, participe à des actions à caractère humanitaire.



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.

LES +

Travailler avec des acteurs locaux

Créer du lien entre les élèves et le territoire

Rendre les élèves acteurs de leur formation



NOUS CONTACTER

The Land
12 avenue du Mail
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE
Sophie MARTIN
lepanier@st-exupery.org
vitre@cneap.fr
02 99 96 20 63
www.theland.bzh



LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ SAINT YVES

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

POINT DE VENTE

Planet Frip est un magasin d'application, ouvert depuis le mois de décembre 2019. Il est situé dans la ville de Bain de Bretagne, avenue Henry IV.

Taille et implantation du magasin

50 m² implantés en centre ville

Plus de 600 vêtements en magasin
et un stock de 1 000 produits dans l'atelier



PRODUITS VENDUS

- Vêtements de seconde main donnés par des particuliers ou des entreprises.
- Les vêtements sont nettoyés, repassés et customisés si nécessaire.



L'ÉQUIPE

Une ancienne styliste s'occupe de la boutique à temps complet. Elle y reçoit des élèves de CAP et de Bac Pro. Les jeunes sont ainsi encadrés soit pour la préparation des vêtements soit pour la mise en rayons ou encore pour la vente directe.



MISSIONS D'ANIMATION

Le but est avant tout pédagogique mais il est également écologique (recyclage de vêtements) et de servir la population de Bain de Bretagne.

Le magasin offre sur le territoire la possibilité d'acheter des vêtements de qualité à petits prix.



PROJETS

Le projet est d'assurer la pérennisation du magasin en lui permettant de vendre davantage, en communiquant sur ce projet

innovant dans un établissement professionnel de petite dimension.



LABELS

L'établissement bénéficie de partenariats avec une entreprise gérant plusieurs enseignes de vêtements et avec l'association « le relais » pour les invendus.

LES +

Le projet est innovant et répond aux besoins d'une catégorie de population

Il sert la pédagogie active de l'établissement

Il est une vitrine pour notre établissement



NOUS CONTACTER

Lycée Professionnel Privé Saint Yves
Rue Sainte Emerance - BP 67025
35470 BAIN DE BRETAGNE

Nathalie FLOURY

02 99 43 71 78

bain-de-bretagne@cneap.fr

www.saintyves-bain.com



LEAP BENGY SUR CRAON

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



POINT DE VENTE

- Boutique pédagogique
- Ventes ponctuelles à la serre

Taille et implantation du magasin

La boutique pédagogique (25 m²) et le point de vente à la serre (240 m²) sont implantés dans le lycée.



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)



L'ÉQUIPE

3 enseignantes en techniques de vente (CAPa, Bac Pro, 3^e), 1 Enseignante et Fleuriste, 1 Enseignant et Responsable Secteur Jardin en jardinerie



MISSIONS D'ANIMATION

- 1 **Jardinerie ouverte au public**
 - ½ journée par semaine
 - Ponctuellement lors de projets d'animation
- 2 **Commandes de plants en ligne (printemps)**



PROJETS

Développer la vente et intégrer la plateforme « Frais et local »

LES +

Les plants et légumes vendus issus du pôle horticole sont sans aucun intrant de produit chimique

Le service proposé est un service proximité en zone rurale



NOUS CONTACTER

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



LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ GABRIEL BRIDET

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



POINT DE VENTE

Lors des Portes ouvertes, réunions parents professeurs, les élèves de Bac Pro Vente en produits Alimentaires organisent des ventes de produits du terroir. Le nouvel espace de travail et de vente, livré en mars 2020, permettra d'accueillir les personnes dans un cadre plus approprié et plus chaleureux. Il permettra aussi d'élargir l'offre de produits grâce aux vitrines réfrigérées pour le stockage des produits frais.

Taille et implantation du magasin

Salle de 63 m² dont 40 m² pour l'espace de vente, local situé au sein du lycée, avec accès direct de l'extérieur.

Les producteurs partenaires

La ferme de la Garenne à Anet, les jardins d'Imbermais à Marville, la boulangerie de Saussay, le clos de la mare à la Couture Boussey, E2M à Le L'habit, la ferme de St Corentin à Rosay, la ferme de Jumelles, soit une dizaine de partenaires à ce jour.



PRODUITS VENDUS

Foie gras, rillettes, pâtés, confits, gésiers, graisse de canard, jus de fruits, confitures, miel, huile de colza, chips, pains et brioches, cassoulet, miel, légumes secs, oeufs et produits laitiers...

Et via les partenaires : maraîchage légumier et production de fruits locaux, fabrication de potage, confitures, jus de fruits, diverses farines, jus de pommes, pommes de terre, pains, brioches, compotes, yaourts, fromages, terrines...



L'ÉQUIPE

L'établissement compte 27 enseignants, 23 personnes de droit privé et environ 300 apprenants répartis de la 4^e au BTSA en formation scolaire initiale et apprentissage, ainsi qu'un pôle formation continue.



MISSIONS D'ANIMATION

Vente de produits du terroir



PROJETS

Développer les animations de façon régulière, ouverture du magasin le vendredi avec plus de partenaires en proposant notamment des produits frais de la Ferme de la garenne, des fromages de chèvre de Marsauceux, panier légumes.

L'enseignante de Génie alimentaire travaille ce projet avec les élèves pour établir les premiers contacts et définir les possibles. Implication des élèves dans la gestion commerciale.

LES +

Ancrage de l'établissement dans son territoire

Atouts pédagogiques : mise en pratique des capacités, contextualisation

Développer des compétences chez les apprenants



NOUS CONTACTER

Lycée Professionnel Privé Gabriel Bridet
40 rue Hubert Baraine
28260 ANET

anet@cneap.fr

02 37 41 95 37

lyceeanet-cneap.fr/



LYCÉE DES CORDELIERS

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



POINT DE VENTE

Le magasin pédagogique du Lycée des Cordeliers propose en partenariat avec l'association «les jardins de Cocagne», des paniers de légumes, des pommes de terre et des carottes. Il est ouvert tous les vendredis matin de 11h30 à 12h30. Il permet aux élèves de seconde et première TCV de se confronter à la vente de produits alimentaires en réel. Ce magasin est soutenu par les producteurs locaux qui vont au fur et à mesure du temps accroître leur participation.

Taille et implantation du magasin

Ce magasin fait 25 m², il est au centre de l'établissement.

Producteurs partenaires

Le premier partenaire est l'association «les Jardins de Cocagne» qui fournissent les légumes.



PRODUITS VENDUS

- Pommes de terre et carottes



L'ÉQUIPE

Ce magasin pédagogique n'a pas de salarié. Les élèves sont encadrés par leurs enseignants pendant une heure de cours.



MISSIONS D'ANIMATION

Le lycée est un acteur du territoire qui favorise le commerce local et les circuits courts. Il permet aux apprenants de valoriser leurs compétences par la pratique au sein de ce magasin.



PROJETS

Les projets sont de développer la clientèle et ouvrir le magasin à d'autres producteurs locaux.

LES +

L'encadrement

L'enseignement en individuel

L'accompagnement de nombreux maîtres de stage et un réseau d'anciens pour favoriser l'insertion professionnelle.



NOUS CONTACTER

Lycée des Cordeliers
29 rue des Cordeliers - BP 27
10700 ARCIS SUR AUBE

06 74 49 73 56

arcis-sur-aube@cneap.fr

03 25 37 85 82

www.lescordeliers.fr/



INSTITUT DE GENECH

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

EXPLOITATIONS
AGRIQUES

TRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRES

CENTRES
ÉQUESTRES

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

ACCUEIL
TOURISTIQUE



POINT DE VENTE

Le magasin des producteurs propose à la vente les fruits et légumes de la production de l'établissement, ainsi que le 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.

Taille et implantation du magasin

- Surface du magasin : 130 m² environ
- Nombre de références : 300 environ (alimentaire)
- Implantation : dans le lycée



PRODUITS VENDUS

- Fruits et légumes de saison
- Viande de bœuf et agneau de l'école
- Jus de fruits
- Epicerie, crèmerie
- Farines, plats cuisinés, soupes, pâtes, bières locales, œufs...
- Fromage
- Produits biologiques : biscuits, confitures
- Des fleurs : chrysanthème, jacinthe, plantes annuelles, bisannuelles et vivaces



L'ÉQUIPE

Une personne s'occupe de la gestion du magasin, en lien avec l'équipe de productions horticoles et aidée d'une apprentie.



MISSIONS D'ANIMATION

Les élèves de la filière commerce viennent apprendre les gestes techniques et des ateliers commerce sont proposés aux autres filières.

Le magasin réalise également des cabas en fonction des saisons, des opérations dégustation et découverte de produits, des projets ponctuels (fêtes de fin d'année, Saint Valentin) et des compositions jardinières.



PROJETS

- Création d'un espace jardinerie



LABELS

- AB, Saveur en 'Or

LES +

Des produits locaux avec un bon rapport qualité/prix, des produits frais, une ambiance sympathique

Des élèves présents pour aider la clientèle

Une communication chaque semaine sur les opérations du magasin. Exemple : opération cabas ou solde ou volaille



NOUS CONTACTER

Institut de GENECH
348, rue de la Libération
59242 GENECH Cedex
Mechtilde BAILLEUL
genech@cneap.fr
03 20 84 57 08
www.institutdegenech.fr



LYCÉE DE COULOGNE

MAGASINS ET
VENTE DIRECTEATELIERS
PÉDAGOGIQUES

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.

Taille et implantation du magasin

Surface du magasin : 100 m²

Nombre de références : 100



PRODUITS VENDUS

1 Végétal

- Légumes et plants variés (choux, courges, carottes, poireaux, salades, tomates, plantes aromatiques, potirons, épinards, pois, pommes de terre...)
- Fleurs annuelles, bisannuelles, vivaces...

2 Animal

- Poissons d'aquarium (guppy, scalaire, néon...),
- Poissons d'ornement (poissons rouges, carpes, carpes koi ...),
- Poissons d'étangs (silure, brochet).



L'ÉQUIPE

Coulogne, c'est une équipe aujourd'hui de 77 salariés qui évolue dans les domaines suivants :

Enseignants,

Formateurs,

Personnels administratifs et techniques,

Personnels de la Vie Scolaire.



MISSIONS D'ANIMATION

La Fête des Plantes, en septembre, où de nombreux professionnels sont présents sur l'établissement pour vendre leurs produits.

La semaine de l'insertion professionnelle à destination des élèves de terminale 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.



PROJETS

Le projet est de proposer un maximum de variétés de légumes, de fleurs et de poissons, de produire plusieurs variétés en fonction des saisons.

LES +

Ouverture toutes les semaines et sur les temps forts de l'établissement,

La serre de vente propose de nombreux produits de saison, plants, légumes, plantes diverses. Le public peut bénéficier des conseils d'un technicien.



NOUS CONTACTER

Lycée de Coulogne
Route Départementale 943
62137 COULOGNE

contact@lyceedecoulogne.fr

02 14 61 46 0

www.lycee-agricole-prive-de-coulogne.org



LEAP SAINTE COLETTE

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



POINT DE VENTE

La ruche qui dit oui! du lycée Sainte Colette a été ouverte en septembre 2018 et propose la distribution de produits provenant de producteurs locaux toutes les deux semaines, le jeudi soir de 17h à 18h30. Les ventes sont organisées par les élèves selon une rotation annuelle et les distributions sont animées par eux également, sous la houlette d'une équipe d'enseignants.

Les ventes sont ainsi ouvertes durant une semaine (du mardi au mardi suivant), la distribution ayant lieu deux jours après la clôture de la vente, le jeudi soir.

Les produits proposés sont variés : légumes, fruits, viandes, œufs, produits laitiers, pain, miel, confiture, boissons, mais également produits ménagers écologiques, végétaux, tissus et vêtements...

Cette ruche, située au sein d'un établissement scolaire, est construite par les élèves de l'établissement et leurs enseignants pour valoriser les produits et producteurs locaux. Cette démarche permet ainsi la sensibilisation et l'éducation de nos apprenants mais également des membres de la Ruche au développement durable par la présentation et l'étude des circuits courts. Ils découvrent ainsi une agriculture et des produits respectueux des Hommes, des animaux et de la Terre.

Les producteurs partenaires

L'ensemble des producteurs sont situés en moyenne à 25 km de notre Ruche. Ils sont pour la plupart des partenaires de nos formations (maîtres de stage, intervenants professionnels, animateurs de visites...)

Taille et implantation du magasin

- Pas de magasin physique mais une interface numérique via le site de la Ruche qui dit Oui !
- Distributions éphémères au sein de l'un des halls de l'établissement
- 1 400 références disponibles sur le site de la Ruche de Corbie



PRODUITS VENDUS

1 Plantes

- végétaux vivaces (300 références), fleuristerie

2 Alimentation

- boucher, charcutier, traiteur, éleveur poule/poulet, fruits/légumes, produits laitiers (yaourts/lait/fromages), huiles bio, confitures, pains et farines, plats et soupes de lentilles, épices et dérivés, traiteur, maraîchage, herboristerie, boissons (cidre/jus, bières, kéfir, jus de fruits)

3 Bien-être/santé/produits ménagers

- savons au lait de jument, produits ménagers écologiques.



L'ÉQUIPE

L'équipe d'administration et de gestion de la Ruche est composée de 5 personnes : la directrice de l'établissement, Mme MULLIE, et 4 enseignants de l'établissement.



MISSIONS D'ANIMATION

L'animation de la Ruche est réalisée par les élèves et étudiants sur l'ensemble de l'année. Un projet pédagogique a ainsi été structuré par l'équipe d'enseignants responsables.

Chaque classe est accompagnée par un enseignant référent sur deux semaines :

- Découverte et sensibilisation aux circuits courts et au développement durable par la mise en place d'ateliers de réflexion
- Mise en place d'ateliers de responsabilisation avec définition de mission à assurer par groupe d'élèves/étudiants (contact producteurs/communication/gestion des stocks/animation de la distribution...)
- Mise en place et réalisation de la distribution
- Synthèse et bilan

La Ruche permet ainsi d'animer le territoire :

- En sensibilisant le grand public aux enjeux du développement durable par la valorisation des circuits-courts
- En assurant une interaction des apprenants avec les producteurs et agriculteurs du territoire.

LES +

Variabilité des produits importante

Animation par les élèves de chaque distribution (hors Covid) avec apport d'informations sur les produits, les producteurs, l'impact environnemental...

Nombreux projets gravitant autour des producteurs de celui-ci



NOUS CONTACTER

LEAP Sainte Colette
rue de l'enclos - BP 60035
80800 CORBIE

Romain BEAUCOURT
corbie@cneap.fr
03 22 96 36 36
leap-sainte.colette.fr



INSTITUT LEMONNIER

MAGASINS ET
VENTE DIRECTEEXPLOITATIONS
AGRICOLAS

POINT DE VENTE

Un point de vente ouvert au public tous les après-midis.

Taille et implantation du magasin

260 m²



PRODUITS VENDUS

- Plantes à massif, annuelles, bisannuelles, plants de légumes, aromates, arbustes, graines...
- Composition florale
- Fruits et légumes
- Epicerie Fine - Produits régionaux : miel, biscuits, boissons, ...
- Petits outillages de jardinage
- Animalerie



L'ÉQUIPE

Des enseignants responsables des espaces production et un responsable du magasin pédagogique.



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.



PROJETS

Permettre aux jeunes de Bac Professionnel Technicien Conseil Vente Univers Jardinerie et de BTS Technico-Commercial Produits Alimentaires et Boissons

d'acquérir les gestes professionnels dans la relation clientèle, la relation partenaire, la promotion et la connaissance des produits, la gestion du magasin.



LABELS

- AB
- Circuits courts
- Agriculture raisonnée

LES +

Un partenariat diversifié avec des producteurs, distributeurs et branches professionnelles.



NOUS CONTACTER

Institut Lemonnier
60, rue d'Hérouville - CS 80269
14013 CAEN Cedex 01
caen@cneap.fr
02 31 46 72 00
institut-lemonnier.fr
www.serrelescharmilles.fr



LYCÉE SAINT JOSEPH

MAGASINS ET
VENTE DIRECTEEXPLOITATIONS
AGRICOLLES

POINT DE VENTE

L'Exploitation Horticole accueille le public de début Avril à fin Mai les Mardis, Mercredis, Jeudis, Vendredis, après-midis, Week-ends et Jours fériés.

Informations sur page facebook «Aux Serres de Mesnières».

La Mairie de la commune de Mesnières-en-Bray est partenaire de nombreuses actions.

Taille et implantation du magasin

Surface du magasin : 400 m² spécifiques mais l'Exploitation accueille le public sur l'ensemble de sa surface lors des fortes activités.

Nombre de références : nombreuses !
Par exemple, les élèves mettent en production 56 variétés de géraniums, 25 variétés de tomates...



PRODUITS VENDUS

Plantes annuelles, vivaces, arbustes, aromates...

Géraniums, suspensions et corbeilles anglaises (baskets), jardinières composées, bégonias, plantes de collection, tomates et légumes anciens...

Gamme produite sur l'Exploitation à 90 %.

Chaque année, les apprenants horticoles produisent lors des activités pratiques 150 000 plantes diverses et variées.



L'ÉQUIPE

Composée d'un salarié saisonnier, des élèves de seconde, de première et terminale Horticole.

L'enseignant/Chef d'Exploitation assure la gestion du système et anime des émissions de radio sur les conseils d'un jardinier.

Un pépiniériste «Arbore et Sens» est partenaire. Il propose une gamme de végétaux différente de celle du lycée. Une initiation au greffage est proposée.



MISSIONS D'ANIMATION

Une dizaine d'animations se déroulent sur le Pôle horticole : démonstration de taille, Fête de la Nature



PROJETS

- Ouvrir le site au public de Septembre à la mi-Novembre.
- Création par les lycéens horticoles d'un Week-End festif : « Les automnales de Mesnières »



LABELS

- AB

LES +

Accueil

Site exceptionnel

Simplicité et proximité



NOUS CONTACTER

Stéphane BÉCHU

mesnieres-en-bray@cneap.fr

02 35 93 10 04

www.lycee-saintjoseph-mesnieres.fr



LAP LA SALLE SAINT ANTOINE

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

CENTRES
ÉQUESTRES



POINT DE VENTE

Salle d'accueil (info-information)

Ouvert le vendredi de 11h30 à 12h30



PRODUITS VENDUS

- Cognac
- Pineau



MISSIONS D'ANIMATION

Accueil d'élèves volontaires pour découvrir le monde viticole.



LABELS

- Référentiel viticulture durable



L'ÉQUIPE

M. GAY Dimitri

Mme RAINTEAU Isabelle



NOUS CONTACTER

LAP La Salle Saint Antoine

Bois

17240 SAINT GENIS DE SAINTONGE

st-genis-de-saintonge@cneap.fr

05 46 49 80 46

www.lasallesaintantoine.fr



LTP NAY BAUDREIX

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

CENTRES
ÉQUESTRES



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 maraîchers en agriculture biologique. Ces chantiers sont réalisés par nos élèves en collaboration avec un public de jeunes en situation de handicap.



LABELS

- Certification plante bleue (niveau 2) et fleurs de France
- Agriculture BIO



PRODUITS VENDUS

- 15 000 Plantes à massifs de Printemps
- 15 000 Plants potagers
- 1 000 Aromatiques
- 200 Suspensions
- 2 400 Géraniums



L'ÉQUIPE

Quentin TAIBI, responsable
exploitation horticole
Benjamin LATCHERE, enseignant
Dominique BADETS,
vente et commercialisation



NOUS CONTACTER

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



LAP SAINT CHRISTOPHE

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



POINT DE VENTE

- Vente de poissons d'ornement aux particuliers, aux jardinerie, aux grossistes.
- Vente de truites arc en ciel : AAPPMA, restaurants, particuliers, marchés de producteurs et artisans, pisciculteurs professionnels
- Vente de plantes aquatiques, produits maraîchers et miel : marchés de producteurs et artisans, particuliers



PRODUITS VENDUS

- Truites arc en ciel toutes tailles (60g à 4kg)
- Poissons d'ornement d'eau froide
- Plantes aquatiques (15 variétés), produits maraîchers (serre et plein champs)
- Miel du rucher école



L'ÉQUIPE

5 enseignants technicien de production, aquaculture, biologie, horticulture, apiculture, responsable de site



MISSIONS D'ANIMATION

- Participation à certaines Journées de l'Elevage
- Participation à des marchés de producteurs et d'artisans
- Participation aux salons agricoles régionaux



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)



LABELS

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

LES +

Fort impact pédagogique

Site de découverte pour les jeunes et les familles



NOUS CONTACTER

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



INSTITUT L'AMANDIER

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

POINT DE VENTE

Le Panier de l'Amandier est un magasin pédagogique pour les élèves de la filière CAPA Service Aux Personnes et Vente en Espace Rural et Bac Pro Technicien Conseil Vente en Alimentation et Boissons.

Situé dans le lycée (avec un accès indépendant par l'extérieur), ce magasin de 46m² est ouvert régulièrement aux élèves et de manière plus ponctuelle au public (lors des Journées Portes Ouvertes par exemple).

Les enseignants favorisent la commercialisation en circuits courts des produits locaux de notre territoire.

Ainsi, l'établissement travaille avec une dizaine de producteurs locaux tous situés à moins de 100 km.

L'établissement ne disposant pas d'une exploitation agricole, le fonctionnement commercial est celui du dépôt vente.



PRODUITS VENDUS

- Miel et produits dérivés
- Confitures
- Jus de fruits
- Vins des Corbières et du Minervois
- Charcuterie de la montagne noire
- Fromage de chèvre fermier
- Paniers de légumes bio
- Olives et produits dérivés (tapenade, huile...)



L'ÉQUIPE

Le magasin pédagogique est principalement géré par les enseignants spécialisés en vente sous couvert du chef d'établissement.



MISSIONS D'ANIMATION

Le magasin pédagogique de l'Amandier a pour but de promouvoir les producteurs locaux et les différents acteurs du territoire.

A ce jour, les animations commerciales consistent en des actions de dégustation et des ventes de paniers.



PROJETS

Le projet principal consiste à dépasser les actions ponctuelles en s'implantant comme un point de vente régulier.

Le second projet consiste à développer de nouveaux partenariats avec des producteurs locaux (fromage, maraîchage...).

Enfin, l'équipe souhaite développer le e-commerce des produits vendus par la digitalisation du magasin.

LES +

Magasin tenu par les élèves qui se sentent impliqués et responsables



NOUS CONTACTER

Institut L'Amandier
27 chemin de la Roumenguière
11200 LEZIGNAN CORBIERES
leznigan@cneap.fr
04 68 27 17 40
www.amandier-leznigan.com



LYCÉE AGRICOLE BONNE TERRE

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES


POINT DE VENTE

Le magasin pédagogique est un point de vente physique, accessible à tous (personnel de l'établissement, élèves, familles, clients extérieurs). Il lui a été associé un site internet, qui s'est révélé très utile lors du premier confinement car l'activité s'est poursuivie sous forme de drive. La boutique est ouverte toute l'année sauf durant l'été (horaires d'ouverture réduits durant les autres vacances scolaires).

Boutique gérée à 80 % par les élèves de la filière CAPa SAPVER (1^{re} et 2^{de} année), sous l'égide de leur professeur de Techniques Commerciales qui est aussi responsable de la boutique. Les emplois du temps sont adaptés pour permettre une gestion de la boutique et des horaires d'ouverture. Une classe de 3^e intervient aussi pour toute la partie commercialisation des produits. À travers la boutique, c'est la mise en pratique d'une grande partie des cours de techniques commerciales qui est faite. Cela permet une pédagogie concrète, une redondance des notions tout au long d'une année scolaire et d'un parcours. Les élèves se retrouvent confrontés à la réalité, acquièrent des responsabilités et de l'autonomie.

La boutique est aussi un outil de communication avec l'extérieur : les familles, le tissu économique local, la restauration. Des producteurs locaux sont devenus nos partenaires pédagogiques et économiques (visites d'exploitation, lieux de stage, etc...), nos productions propres sont intégrées sur

des partenariats ciblés dans le processus de restauration du lycée (viande essentiellement) ou dans les cours de cuisine (œufs, amandes, fruits).

Taille et implantation du magasin

Magasin : 20 m², 1 pièce annexe servant de salle de cours de 18 m² et une réserve de 6 m²; 2 chambres froides professionnelles sont à disposition dans un bâtiment éloigné.

Nombre de références : plus d'une centaine



PRODUITS VENDUS

- Plantes, légumes, quelques fruits, viande, œufs, fruits secs
- Domaine du lycée : fruits, huile d'olive, épicerie équitable
- Association Artisans Du Monde labellisé commerce équitable (> 50 kms)
- Confitures et jus de fruits (< 20 kms)



L'ÉQUIPE

Sous la responsabilité d'une seule personne

3 classes (env 75 élèves) interviennent, par groupe de pratique de 10 à 12 maximum



MISSIONS D'ANIMATION

Le magasin pédagogique participe chaque année au marché de Noël du lycée, avec la vente exclusive des produits du domaine.

Du fait de sa surface, il ne peut pas recevoir beaucoup de public mais des animations autour du commerce équitable et autour de l'alimentation sont faites plusieurs fois par an : repas local, équitable, bio ; découvertes culinaires lors des cours de cuisine avec des produits de nos partenaires que nous avons visités ; animation autour du commerce équitable (accueil de groupes scolaires) ; mise en place de dégustation de produits du domaine...



PROJETS

- Déménager pour avoir des locaux mieux situés et plus grands, afin d'avoir un confort de travail pour les élèves et de pouvoir accueillir plus facilement les clients extérieurs. L'activité « drive » est en plein développement, mais cela nécessite de l'espace et du temps.
- Pérenniser les animations autour de l'alimentation et les rendre plus lisibles et plus attractives.
- Créer un véritable réseau d'échanges et de partenariats avec les producteurs



LABELS

- équitable

LES +

Son positionnement et celui de ses produits, ancrés dans le lycée et dans l'esprit du lycée

Sa tenue par les élèves essentiellement, qui se sentent ainsi impliqués et responsables



NOUS CONTACTER

Lycée Agricole Bonne Terre
 Tourbes
 34120 PEZENAS
 Stéphanie Leroy
 pezenas@cneap.fr
 04 67 90 42 42
 www.lycee.bonne-terre.fr



PÔLE DE FORMATION BRIACÉ

MAGASINS ET
VENTE DIRECTEEXPLOITATIONS
AGRICOLLES

POINT DE VENTE

Le Lycée Briacé possède 2 exploitations agricoles annexées à l'établissement. Elles servent de support à l'enseignement mais commercialisent également leurs productions auprès du grand public.

1 **Domaine viticole, « Château Briacé »**

Domaine de 25 ha de vignes s'étendant sur les coteaux de schistes et produisant des vins de grande qualité, commercialisés en grande partie sur le site.

On y élabore principalement des vins d'Appellation Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie et des vins de pays.

- L'espace de dégustation/vente est ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30.

2 **Serres horticoles, « Serres Briacé »**

Les 10 000 m² de serres et plein champ cultivent et commercialisent plusieurs types de productions végétales : maraîchage, floriculture, pépinière.

- Horaires d'ouvertures Printemps : ouverture au public de fin avril à juin tous les mercredis et vendredis de 14h à 18h. Les samedis de 9h à 12h et de 14h à 17h.
- Horaires d'ouvertures Automne : ouverture au public d'octobre à fin novembre tous les samedis de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Taille et implantation du magasin

Caveau de dégustation : 200 m²

Nombre de références vins : 14 références



PRODUITS VENDUS

- Une large gamme de vins du Château Briacé
- Productions végétales des serres Briacé : fleurs, fruits & légumes (paniers), plantes d'ornements, plantes à massifs, vivaces et plantes rustiques, plants légumiers



L'ÉQUIPE

Domaine viticole : Olivier BEAUMARD, responsable de l'exploitation, Frédéric GUIBERT adjoint et Alice MARTY, responsable du caveau de dégustation.

Serres Briacé : sous la responsabilité de Nicolas VIGNAULT, responsable d'exploitation



MISSIONS D'ANIMATION

Le Château Briacé propose toute l'année diverses activités viti-vinicoles, ouvertes à tous :

Une visite des vignes au caveau, suivie d'une dégustation de 5 vins du domaine

Des cours d'initiation à la dégustation

Le domaine propose également d'accueillir des séminaires d'entreprise sur mesure dans notre nouvel espace adapté

Le caveau de dégustation organise une à deux journées portes ouvertes dans l'année

Les serres organisent également leurs portes ouvertes au printemps

Plus d'informations sur les dates des portes ouvertes sur le site www.briace.com



PROJETS

- Le renforcement de la politique commerciale (plus de vente directe)
- Un nouveau caveau de dégustation avec un espace traiteur professionnel
- Un pôle de démonstration de cave de micro-vinification et micro-brasserie
- Ouverture d'un pôle d'œnotourisme avec des animations
- Entrer dans une logique de développement durable et de parcelles conduites en bio, faire évoluer les pratiques viticoles pour réduire leur impact agro environnemental

LES +

Un nouveau caveau de dégustation avec un espace traiteur professionnel

Un pôle de démonstration de cave de micro-vinification et micro-brasserie

Ouverture d'un pôle d'œnotourisme avec des animations

Une large gamme de végétaux

Des productions diverses



LABELS

L'intégralité du domaine viticole est en Agriculture raisonnée, labélisé Terravitis.

Actuellement, 6 hectares de vignes sont en production en Agriculture Biologique.

Le Château Briacé est également adhérent de la charte des vignerons indépendants.



NOUS CONTACTER

Pôle de Formation Briacé

44430 LE LANDREAU

lelandreau@cneap.fr

02 40 06 43 33

Château de Briacé

Olivier BEAUMARD

contact@chateau-briace.com

02 40 06 49 16



LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ SAINT MARTIN

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

POINT DE VENTE

L'établissement accueille depuis 3 ans un Bac Pro TCV en Alimentation.

L'équipe pédagogique a mis en place un MAP e-commerce tourné vers la vente en circuit court de produits locaux. Les élèves de terminale ont ainsi expérimenté, en conditions réelles, toute la démarche de mise en place d'une vente en ligne : de la recherche de fournisseurs jusqu'au retrait des commandes par les clients, en passant par la mise en ligne des produits sur leur site : www.lecomptoirdesaintmartin.com

Les producteurs partenaires

- Partenaires locaux, produits en circuit court et bio de préférence
- Pays de Retz, Nantes et Nord Vendée

Taille et implantation du magasin

À ce jour, le magasin d'application est virtuel. Un magasin d'application pédagogique – ouvert uniquement aux élèves de l'établissement – sert d'outil de formation et de perfectionnement aux élèves.



PRODUITS VENDUS

- Confiseries Bio et artisanales produites à Nantes
- Chocolat fabriqué à Nantes
- Café Eco-responsable torréfié en Loire Atlantique
- Pâtes Bio produites en Vendée
- Sel et Fleurs de Sel produits en Pays de Retz
- Cosmétiques bio



L'ÉQUIPE

Le projet E-commerce est piloté par les enseignants de Commerce et de TIM, et est à cheval sur les deux années de formation : en 1^{re} Bac Pro et en Terminale Bac Pro, avec des responsabilités différentes suivant les années.



MISSIONS D'ANIMATION

L'animation du magasin d'application est réalisée par les élèves de 2nde pro

La classe est accompagnée par un enseignant sur le temps de TPE

Les élèves animent par petits groupes des ventes à destination de leurs camarades sur les temps de pause

Le site E-Commerce est réalisé par les élèves de 1^{ère} et Terminale BAC PRO, dans le cadre du MAP et des actions pros.

Chaque classe est accompagnée par deux enseignants pendant un semestre :

- Découverte et sensibilisation aux circuits courts
- Démarchage de nouveaux fournisseurs locaux afin d'enrichir l'offre de produits
- Mise en ligne des produits et réalisation de la vente



PROJETS

L'établissement a pour projet à moyen terme l'ouverture d'une surface pour magasin d'application pédagogique, qui serait ouverte au public pour des ventes ponctuelles, une fois que les jeunes et les équipes auront étoffé l'offre

de produits et les partenaires du projet parmi les producteurs locaux. L'établissement souhaite également s'appuyer sur les acteurs publics du territoire (commune, chambre d'agriculture).

LES +

Le magasin répond aux enjeux d'aujourd'hui et de demain :

- E-commerce, il permet aux élèves de développer leurs compétences numériques,
- Travaillant essentiellement avec des producteurs locaux, il répond aux attentes du consommateur pour manger mieux



NOUS CONTACTER

Lycée Professionnel Privé Saint Martin
4 ter Avenue des Mésanges

44270 MACHECOUL

machecoul@cneap.fr

02 40 78 51 27

www.saintmartin-machecoul.fr



CAMPUS DE POUILLÉ ANGERS

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

EXPLOITATIONS
AGRICOLES



POINT DE VENTE

L'espace point de vente est ouvert toute l'année (horaires suivant la saison, détail sur notre site internet).

- Vente de pommes, de poires, de jus de pomme
- Vente de plantes (vertes, fleuries, et à massifs)

Producteurs partenaires

6 producteurs partenaires dont 5 à moins de 30 km et 1 à plus 100 km (Producteur de noix Dordogne)

Taille et implantation du magasin

80 m² de local de vente



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



L'ÉQUIPE

Dirigée par Michel ROBILLIART, chef d'établissement du Campus, l'équipe est composée de 7 personnes pour la gestion de la ferme, de la floriculture et du maraîchage ainsi que de l'arboriculture.



MISSIONS D'ANIMATION

En lien avec des coopératives et des centres expérimentaux, des essais sont réalisés tous les ans sur l'exploitation et visites par les professionnels.



PROJETS

- Développement de la vente directe
- Diversification des produits via des producteurs locaux
- Agrandissement du local de vente
- Élargissement des horaires d'ouverture



LABELS

(Ferme Dephy)

- AB
- Plante bleue
- Global-GAP
- Vergers éco-responsables
- HVE Haute Valeur Environnementale

LES +

Qualité/Prix des produits

Proximité d'une grande ville

Personnel compétent et souriant !



NOUS CONTACTER

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



LPP PRIVÉ NAZARETH

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

ACCUEIL
TOURISTIQUE



POINT DE VENTE

- Magasin pédagogique de Fleuriste
- Le magasin « Le Jardin d'ailleurs » est ouvert au public les jeudis et vendredis de 16h30 à 17h30
- Pour tout renseignement complémentaire, commande, évènements..., merci de contacter le secrétariat au 02 43 44 44 30



PRODUITS VENDUS

Bouquets, compositions, bijoux, bouquets de mariée, croix fleuries pour les deuils... événementiel (mariage, baptême, inauguration, boutique...)



L'ÉQUIPE

Mathilda GESLIN est déléguée de la filière fleuriste



NOUS CONTACTER

LPP Privé Nazareth
17 Rue de l'Abbé Dujarié RUILLE SUR
LOIR
72340 LOIR EN VALLÉE
02 43 44 44 30
ruille-sur-loir@cneap.fr
www.lppnazareth.com





LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

CENTRES
ÉQUESTRES

CRÈCHES
ET MAM



POINT DE VENTE

Le point de vente collectif «Graines de Producteurs, En direct de nos fermes» a ouvert le 2 juin 2020 au sein du Cellier de la Ste Baume avec un partenariat sous la forme d'une convention pédagogique avec le Leap de la Provence Verte. C'est une association de plus de 70 producteurs qui gère ce point de vente.

Partenariat avec le Leap de la Provence Verte de St Maximin pour y accueillir des élèves en CS transformation afin de compléter leurs cursus scolaire et professionnel.

Taille et implantation du magasin

Surface du magasin : 300 m² dont 180 m² de surface de vente et 120 m² de réserve

Nombre de références : +/- 1 200 produits sur l'année

Implantation en zone périphérique du centre-ville de St Maximin, sur le bord de la route départementale, sur le parking



PRODUITS VENDUS

Tous produits alimentaires issus de l'agriculture : légumes, fruits, viande, fromage, jus, épicerie sucrée et salée, produits cosmétiques, pain...



L'ÉQUIPE

L'équipe est constituée de professeurs et de producteurs (+/-70 personnes).



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.
- Les animations sont la communication via les réseaux sociaux locaux sur les activités et les producteurs et intervenants au sein du PVC.
- La présence du producteur à la vente rassure le client dans la démarche de consommer local.
- Des affiches présentant les producteurs adhérents permettent aux clients de faire connaissance avec ceux-ci. Une présentation de leurs activités et une géolocalisation ont permis également de faire connaître les producteurs, les filières agricoles, les produits de saison, comment consommer certains produits méconnus (fiche recette), des conseils de consommation et de conservation des aliments.
- Une présentation des projets pédagogiques aux producteurs ont aussi fait connaître les missions du LEAP et des formations agricoles dispensées afin d'aider les jeunes dans l'orientation et dans la création de futures exploitations agricoles.
- Des dégustations et des fiches d'information sont distribuées aux clients afin de les informer au mieux sur les produits agricoles.
- Une traçabilité des exploitations est mise en valeur sur le lieu de vente avec le nom de ces exploitants sur les produits qu'ils choisissent de commercialiser.



PROJETS

Accentuer le côté pédagogique en ouvrant le magasin à d'autres formations du lycée.

LES +

Pour les producteurs : le magasin a pour objectif premier la commercialisation des produits agricoles et, en faisant de la vente directe pour les producteurs, le producteur a la possibilité de livrer quotidiennement ses produits.



LABELS

- AB
- Nature et progrès
- Demeter
- HVE
- IGP



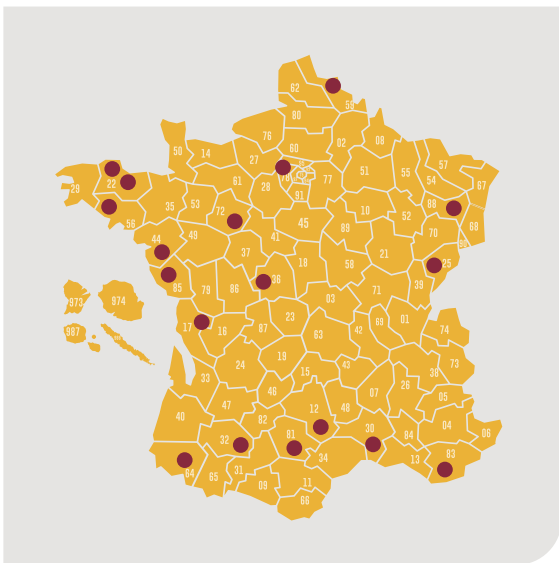
NOUS CONTACTER

Lycée Privé Provence Verte
 Chemin de prugnon
 83470 ST MAXIMIN LA STE BAUME
 st-maximin@cneap.fr
 04 94 86 52 93
 www.lycee-provence-verte.fr

CENTRES ÉQUESTRES



NOS IMPLANTATIONS



SUR LE TERRITOIRE

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LATP LASALLE-LEVIER – **LEVIER – 25** 167

BRETAGNE

LYCÉE POMMERIT – **LA ROCHE-JAUDY – 22** 169

LYCÉE LA VILLE DAVY – **QUESOY – 22** 171

LYCÉE LA TOUCHE – **PLOËRMEL – 56** 173

CENTRE VAL DE LOIRE

LEAP SAINT CYRAN – **SAINT CYRAN DU JAMBOT – 36** 175

LEAP VAL DE SARTHE – **SABLÉ SUR SARTHE – 72** 177

HAUTS DE FRANCE

INSTITUT DE GENECH – **GENECH – 59** 179

ILE DE FRANCE

LAP SULLY – **FORGES – 77** 181

NOUVELLE AQUITAINE

LAP LA SALLE SAINT ANTOINE – **SAINT GENIS DE SAINTONGE – 17** 183

LTP NAY BAUDREIX – **NAY – 64** 185

OCCITANIE

LYCÉE DE RIGNAC – **RICNAC – 12** 187

INSTITUT EMMANUEL D'ALZON – **VESTRIC ET CANDIAC – 30** 189

CAMPUS LA SALLE SAINT CHRISTOPHE – **MASSEUBE – 32** 191

LAP TOUSCAYRATS – **VERDALLE – 81** 193

PAYS DE LOIRE

LYCÉE SAINT GABRIEL NANTES OCÉAN – **LE PELLERIN – 44** 195

ÉCOLE DES ÉTABLIÈRES – **LA ROCHE SUR YON – 85** 197

PROVENCE CÔTE D'AZUR

LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE – **SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME – 83** 199



RÉGIONS

CENTRE ÉQUESTRE

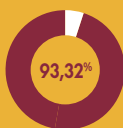


816

élèves en formation initiale

93,32%

de taux
de réussite



**LABELS
DE QUALITÉS**



17

**CENTRES
ÉQUESTRES**

75

SALARIÉS



638

ÉQUIDÉS

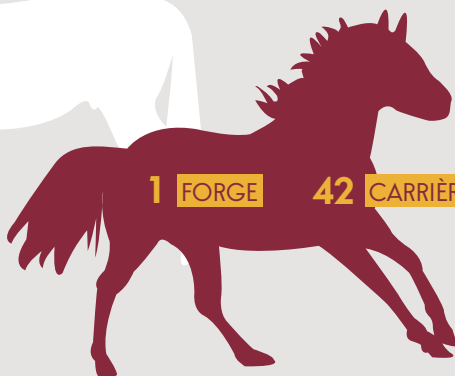


1

FORGE

42

CARRIÈRES



7 750 m²

DE MANÈGES



LYCÉE LASALLE-LEVIER

CENTRES
ÉQUESTRES

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES


CENTRE ÉQUESTRE

Le lycée agricole possède son propre centre équestre, indispensable outil de la filière hippique de l'établissement.

Le centre équestre dispose de boxes permettant d'accueillir 35 chevaux sur le site : 18 en propriété et d'autres mis à disposition par des particuliers.

Des stabulations sont utilisées pour les poulains de débouillage.

Les installations pédagogiques comportent :

- 1 carrière semi-couverte
- 1 manège
- 1 forge
- 1 atelier de bourrellerie

Le centre équestre permet aux jeunes de valoriser leur formation en leur proposant le passage des galops au cours de la formation.

Les élèves ont la possibilité d'intégrer une équipe concours propre au lycée au cours de leur formation.

Superficie du manège : 800 m²

Superficie de la carrière : 16 500 m²



LES CHEVAUX

35 chevaux essentiellement de race Selle Français ainsi que des Comtois.



L'ÉQUIPE

- Emeline ROGNON, responsable du pôle équestre
- Une stagiaire BP JEPS
- Des enseignants
- Les apprenants



ACCUEIL DE PERSONNES EXTÉRIEURES

Animations équestres sur des week-ends ou vacances à destination des élèves et de public extérieur sur des thèmes variés (CSO, dressage, hunter, CCE Voltige)



PARTICIPATIONS AUX CONCOURS ÉQUINS

Au-delà des formations théoriques liées à une pratique régulière, le centre équestre du lycée propose différentes animations, tels que concours de pointage, stage CSO, de Hunter, de voltige et dressage, concours CSO et Hunter, concours de voltige ouverts aux élèves et aux gens de l'extérieur.

Palmarès

- Championnat France Amateurs 3 CCE 2019, Vice-champion de France pour Charles GALLET montant Uriage de Valdonne



PROJETS

- Développer de plus en plus le bien-être animal (phytothérapie...) et y sensibiliser les jeunes
- Proposer des activités d'équitation pour accueillir le public scolaire local
- Développer des activités d'attelage en lien avec le territoire



LABELS

- FFE Ecole Equitation
- FFE Bien Etre Animal
- EquuRes

LES +

Cavalerie adaptée et réservée aux jeunes du lycée

Diversification des disciplines pratiquées : Voltige, CSO, CCE, dressage, attelage...

3 équipes concours : CCE, CSO, voltige



NOUS CONTACTER

Lycée LaSalle-Levier
1 Place Cretin
25270 LEVIER

Emeline ROGNON
levier@cneap.fr

Tél. : 03 81 89 58 58

Tél. : 06 80 70 64 85



LYCÉE POMMERIT

CENTRES
ÉQUESTRESEXPLOITATIONS
AGRICOLLESATELIERS
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.

Superficie du manège : 600 m²

Superficie de la carrière : 1 200 m²



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.



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.



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.



LABELS

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



NOUS CONTACTER

Lycée Pommerit
Lieu-dit Chef du Bois CS 60020
22450 LA ROCHE-JAUDY
pommerit-jaudy@cneap.fr
Tél. : 02 96 91 35 63



LYCÉE LA VILLE DAVY

CENTRES
ÉQUESTRESEXPLOITATIONS
AGRICOLASATELIERS
PÉDAGOGIQUES

CENTRE ÉQUESTRE

La Ville Davy dispose d'un atelier équestre de 8 chevaux et poneys où les élèves, débutants ou cavaliers confirmés, peuvent pratiquer ce sport sur la carrière extérieure, dans le parc du lycée ou sur les chemins de randonnée. Les élèves volontaires ou en option facultative pratiquent cette activité équestre une à deux fois par semaine. Des séances de perfectionnement sont également proposées aux élèves ayant un galop 4 et plus.

Superficie de la carrière : 920 m²



LES CHEVAUX

- Poney fjord Halfinger Appaloosa
- Chevaux trotteurs Paint Horse



L'ÉQUIPE

L'encadrement est assuré par Maud LE NEPVOU, monitrice d'équitation et propriétaire d'un centre équestre.



ACCUEIL DE PERSONNES EXTÉRIEURES

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



PROJETS

Les projets du centre équestre pour la prise en compte des attentes sociétales et pour la mise en œuvre du plan EPA2 sont articulés autour de 4 axes :

Axe ① Placer l'apprenant au centre du dispositif

- Développer une approche pédagogique et intégrée des soins aux chevaux
- Réaliser des paddocks avec un couloir pour faciliter l'accès de tous les élèves aux chevaux et réduire le piétinement.

Axe ② Améliorer la qualité de l'accueil du public et des professionnels

- Créer un toit sur la carrière pour améliorer les conditions de la pratique et les conditions de travail de la monitrice
- Mise en place de l'équithérapie pour des résidents d'un foyer de vie proche de l'établissement.

Axe ③ Consolider l'autonomie vis-à-vis des intrants

- Valoriser le pâturage mixte bovins-équins pour diminuer le parasitisme et améliorer la valorisation de l'herbe
- Conserver l'autonomie en foin
- Diminuer le gaspillage en utilisant des râteliers et en individualisant les rations.

Axe ④ Développer des liens avec le territoire

- Accéder à un site extérieur pour étoffer l'offre de situations d'apprentissage
- Participer à un évènement équestre (Mille Sabots, Haras National de Lamballe)
- Organiser des randonnées équestres à l'occasion des Portes Ouvertes de l'établissement.

LES +

Permettre aux élèves le passage des galops de 1 à 7

Activité proposée à tous les élèves, du débutant au confirmé



NOUS CONTACTER

Lycée La Ville Davy
51 rue de la Corderie
22120 QUESSOY

Patrick PAVY

quessoy@cneap.fr

Tél. : 02 96 42 52 00



LYCÉE LA TOUCHE

CENTRES
ÉQUESTRESEXPLOITATIONS
AGRICOLAS

CENTRE ÉQUESTRE

3 hectares, dont :

- 12 paddocks en herbe
- 1 carrière (4 000 m²) CSO
- 1 carrière (1 800 m²) dressage
- 1 manège (800 m²)
- 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)



LES CHEVAUX

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



L'ÉQUIPE

- un responsable d'exploitation (BEES 2°)
- un enseignant (BEES 1°)
- un soigneur (responsable d'écurie)



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



PROJETS

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

- 1 **La formation des élèves**
- 2 **L'enseignement de l'équitation tous publics**
- 3 **L'organisation de manifestations sportives et de loisirs**

De plus, avec les élèves, sont mis en place des PIC et des MIL 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.



LABELS

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



NOUS CONTACTER

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



LEAP SAINT CYRAN

CENTRES
ÉQUESTRESEXPLOITATIONS
AGRICOLLES

CENTRE ÉQUESTRE

Le centre équestre dispose d'installations spacieuses :

- plus de 120 boxes dont 20 boxes réservés aux chevaux de propriétaires
- 2 manèges dont un de 20 m x 60 m au sol récemment rénové (août 2018)
- 6 carrières
- 1 terrain de cross avec piste d'entraînement
- 7 paddocks
- des stalles de maréchalerie et un atelier de forge.

Il se situe au cœur même de l'établissement et sert de support pédagogique aux élèves de toutes les classes.

Des compétitions y sont régulièrement organisées : concours club, amateur ou encore challenges internes.



LES CHEVAUX

Une centaine de chevaux et poneys.

Une dizaine de chevaux en valorisation est confiée aux élèves dans le cadre de leur formation (MIL BTSA Valorisation des produits de l'élevage équin).

L'élevage du lycée constitue, grâce à ses 5 poulinières et à leurs poulains, un support de TP pour les classes professionnelles. Il permet également d'assurer en partie le renouvellement de la cavalerie d'instruction.

La cavalerie du LEAP SAINT CYRAN est particulièrement compétitive, en témoignent les résultats en concours :

- épreuves jeunes chevaux
- épreuves de niveaux Club et Amateur en CSO, Complet et Hunter.



L'ÉQUIPE

Elle se compose de 3 instructeurs, de 6 moniteurs et de 1 vétérinaire sans oublier les techniciens et les 2 ouvriers d'exploitation qui veillent aux installations, équipements et matériels.



ACCUEIL DE PERSONNES EXTÉRIEURES

Le lycée accueille des cavaliers extérieurs, dans le cadre des concours officiels et des stages de perfectionnement équestres.

Des stages de perfectionnement sont animés par des professionnels renommés comme Marie-Emilie BRETENOUX pour le Dressage, Aurélien KAHN et Karim LAGHOUAG pour le Complet, Pascal HENRY et Eric DEYNA pour le CSO...



PROJETS

Le Lycée développe les compétences professionnelles et citoyennes de ses apprenants en s'inscrivant dans le nouveau plan intitulé « Enseigner à Produire Autrement, pour les transitions et l'agro-écologie ».

Nous réfléchissons à l'opportunité de viser le label EquuRES en plus de la mention « Bien-être animal » déjà obtenue. Le label EquuRES, dédié au cheval, apporte des réponses concrètes aux problématiques du Bien-être animal, des économies d'énergie, de la préservation de l'environnement, des ressources et de la biodiversité.

La rénovation du sol et de la lice d'une carrière est envisagée en 2022/2023 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.

Proposer le diplôme d'entraîneur dans le domaine équestre (DE JEPS).



LABELS

- École Française d'Équitation
- Poney Club de France
- Cheval Club de France et la mention Bien-être animal.

LES +

La qualité de la cavalerie

L'équipe enseignante

L'implantation du centre équestre au cœur du lycée



NOUS CONTACTER

LEAP Saint Cyran
1 route de Châtillon
36700 ST CYRAN DU JAMBOT
st-cyran-du-jambot@cneap.fr
Tél. : 02 54 02 22 50
Frédérique LACOURT



LEAP VAL DE SARTHE

CENTRES
ÉQUESTRES

CENTRE ÉQUESTRE

- Superficie du manège : 800 m²
- Carrière obstacle : 3 150 m²
- Carrière dressage : 2 000 m²
- Parcours de cross
- Rond de longe
- 2 selleries

Le pôle formation équestre a une superficie de 7 hectares



LES CHEVAUX

- 40 chevaux instruction
- 20 chevaux propriétaires (élèves du lycée)
- 3 poulinières



L'ÉQUIPE

- Jean FLOTTES, BEES2, écuyer du Cadre Noir de Saumur, cavalier international de concours complet, performances CSO niveau national, Entraîneur de l'équipe du QATAR médaille d'or aux jeux asiatiques, entraîneur de la Princesse SIRIVANAVARI de Thaïlande
- Solenne PRADIER, BEES2, responsable de la formation professionnelle : AE, BPJEPS, DEJEPS
- Eurydice SCHAULY, BEES2, athlète de haut niveau CCE, formation professionnelle : AE, BPJEPS, DEJEPS
- Nathalie FLOTTES, BPJEPS, cavalière de CSO
- Thomas DELAROCHE, BPJEPS, cavalier de CSO
- Franck LETIENNE, chef d'écurie, soigneur de Didier COURREGES, champion olympique de concours complet



ACCUEIL DE PERSONNES EXTÉRIEURES

Centre de vacances l'été



PROJETS

- DE JEPS rentrée 2021
- Développement de l'organisation des concours Club et Amateur.
- Organisations CSO
- Sortie des élèves en compétitions



LABELS

- Label FFE
- Partenariats avec : IFCE Saumur, Pôle européen du cheval du Mans, Mondial du Lion d'Angers, Salon du cheval d'Angers

LES +

Un centre équestre au cœur de l'établissement

Un personnel hautement qualifié

Une carrière et un sol de manège totalement refaits



NOUS CONTACTER

LEAP Val de Sarthe
Route du Mans BP 10157
72303 SABLE SUR SARTHE

Jean FLOTTES

sable@cneap.fr

Tél. : 02 43 55 08 00



INSTITUT DE GENECH

CENTRES
ÉQUESTRES

EXPLOITATIONS
AGRIQUES

TRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRES

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

ACCUEIL
TOURISTIQUE



CENTRE ÉQUESTRE

45 chevaux de selle, 2 manèges, 1 carrière, 1 terrain de cross, box, sellerie, 1 écurie active, participation et organisation de nombreux concours

Le centre équestre a des surfaces de travail avec des sols de qualité et entretenus quotidiennement, une lice de protection optimale pour la sécurité des cavaliers et des chevaux, l'hébergement des chevaux en boxes lumineux et spacieux, ou en écurie active.

Superficie du manège : 1 200 m² pour le manège L'Hotte, 500 m² pour le manège Beudant

Superficie de la carrière : 2 964 m² pour la carrière de CSO

La création de l'écurie active a permis aux élèves de manipuler les chevaux dans des conditions inhabituelles par rapport à un centre équestre classique, ceci a favorisé les échanges entre eux sur la technique pour aborder les chevaux en toute sécurité. Cette écurie active participe au bien-être du cheval et des humains. Le travail physique est réduit, les contraintes horaires liées à l'alimentation des chevaux sont diminuées.



LES CHEVAUX

- 45 chevaux de selle Genech
- La cavalerie est variée et adaptée aux différents publics et à la pratique des différentes disciplines. Des chevaux d'expérience pour le passage des examens et certifications. Les chevaux bénéficient d'une alimentation équilibrée et riche en foin, de sorties régulières en groupe et en pâture.



L'ÉQUIPE

10 personnes dont 2 apprentis



PARTICIPATIONS AUX CONCOURS ÉQUINS

Le centre équestre organise des concours de dressage (niveau club, amateur, élevage et pro) et concours complet d'équitation (poney et club). Les cavaliers peuvent y participer avec leurs chevaux personnels, ou des chevaux de l'Institut de Genech.



PROJETS

- Développer l'utilisation de la vidéo dans l'enseignement de l'équitation grâce à l'équipement en Ipad des apprenants.
- Création de boxe paddock, et de paddock stabilisé.
- Développement de pâturage tournant, et fertilisation par broyage et compostage du fumier.
- Installation d'un solarium, création de boxes paddock, création d'un rond d'Havrincourt, pour développer le travail à pied, et faciliter le travail de débouillage.
- Augmenter les surfaces de pratique, aménagement d'aire de pansage et d'aire de travaux pratiques autour du cheval, salle d'hippologie.
- Développement du pâturage tournant avec la ferme agricole, et réaménagement des pâtures pour optimiser leur utilisation.



LABELS

- Ecole Française d'Equitation EFE de la Fédération Française d'Equitation,
- Label poney, cheval et mention bien-être animal

LES +

Des équipements de qualité

Une cavalerie variée et adaptée aux différents publics et à la pratique des différentes disciplines

Des échanges pédagogiques entre les différentes formations

Des projets entre filières comme journée équiday, soirée des internes au centre équestre avec shooting photos avec les chevaux, et concours d'Equifun



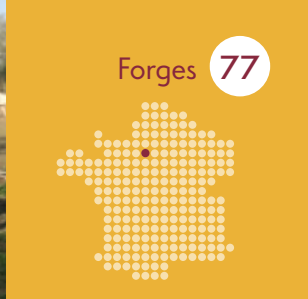
NOUS CONTACTER

Institut de GENECH
348 Rue de la Libération
59242 GENECH Cedex
genech@cneap.fr

Tél. : 03 20 84 57 08

Sarah CUVELIER

Tél. : 03 20 84 27 35



LAP SULLY

CENTRES
ÉQUESTRES



CENTRE ÉQUESTRE

- 10 boxes
- 1 carrière de 50 x 50 m
- plusieurs paddocks en herbe

Superficie de la carrière :

une carrière de 2 500 m²



LES CHEVAUX

10 chevaux de club



L'ÉQUIPE

Deux monitrices diplômées d'Etat



PROJETS

- Construire un manège
- Agrandir la carrière
- Créer de nouveaux paddocks dont un en sable
- Construire un hangar de stockage

LES +

Cadre agréable

Chevaux pratiques

Encadrement dynamique



NOUS CONTACTER

UFA FORGES SULLY

6 place de la Mairie

77130 FORGES

Nathalie SIMONATO

magnanville@cneap.fr

Tél. : 01 34 77 27 00



LAP LA SALLE SAINT ANTOINE

CENTRES
ÉQUESTRESMAGASINS ET
VENTE DIRECTE

CENTRE ÉQUESTRE

Le centre équestre est situé dans l'enceinte du lycée qui gère intégralement le fonctionnement de celui-ci.

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



LES CHEVAUX

La cavalerie du centre équestre Saint Antoine est très polyvalente et peut convenir à tout type de public. Il dispose d'une majorité de chevaux de sport et de plusieurs jeunes chevaux/poneys dont le centre équestre se réserve le dressage. La cavalerie se compose d'une soixantaine d'équidés : 35 chevaux de niveau G4 à G7 pour l'instruction des élèves en formation au lycée, pour les BP JEPS et pour les cavaliers de compétition club et amateurs, 10 poneys C et D participants à des cours tous publics, tous niveaux, 6 chevaux de propriétaires.



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 d'un palefrenier soigneur et de deux apprentis AE et BP JEPS.



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 qui se répartissent sur toute la semaine en soirée ainsi que le mercredi et le samedi toute la journée ; le dimanche étant souvent réservé aux compétitions ou autres organisations
- 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 de chevaux (pensions classiques, pensions au travail, débouillage...) pour les élèves du lycée comme pour les personnes extérieures
- des demi-pensions, le lycée Saint Antoine met à disposition de ses cavaliers (lycéens ou élèves extérieurs) ses chevaux quelques jours de la semaine, en échange du paiement d'une partie des frais inhérents à l'entretien du cheval
- l'organisation de manifestations sportives (CSO, Hunter, Dressage)

Plus de renseignements site FFE : www.lapsa.ffe.com



LABELS

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



NOUS CONTACTER

LAP La Salle Saint Antoine
Bois
17240 SAINT GENIS DE SAINTONGE
st-genis-de-saintonge@cneap.fr
Tél. : 05 46 49 80 46



LTP NAY BAUDREIX

CENTRES
ÉQUESTRESEXPLOITATIONS
AGRICOLLESMAGASINS ET
VENTE DIRECTE

CENTRE ÉQUESTRE

Manège, carrière, box, sellerie, cross.
Site de 20 ha dédié aux élèves.



LES CHEVAUX

30 équins : débouillage et valorisation
du jeune cheval, élevage (poulinière)

Le bien-être animal et la protection de
l'environnement guident les choix de
l'établissement et de toutes les
modifications de fonctionnement : l'élevage
est mené en plein air la quasi totalité du
temps. L'éducation des poulains est assurée
par les élèves de CAPA Palefrenier soigneur
et de Bac Pro depuis la seconde jusqu'à la
terminale dans le plus grand respect de
l'animal.



L'ÉQUIPE

Sophie LACAZETTE/BPJEPS

Isabelle LAMBERT/BEES 1^{er} degré

Laurent LACAZETTE/BEES 2^e degré



ACCUEIL DE PERSONNES EXTÉRIEURES

- Animations pédagogiques pour des publics extérieurs au lycée (enfants des écoles primaires) et un public de jeunes en situation de handicap. Ces animations sont réalisées par nos élèves
- Concours équestres
- Organisation du CSO



PROJETS

- Construction d'une deuxième carrière
- Ouverture du BPREH (rentrée 2022)



LABELS

- FFE label qualité

LES +

Site équestre dédié exclusivement
aux élèves

Passage de galops

Participation à des concours
(concours complet international de Pau)



NOUS CONTACTER

LTP Nay Baudreix
Route de Lys
64800 NAY
nay@cneap.fr
Tél. : 05 59 61 17 15



LYCÉE DE RIGNAC

CENTRES
ÉQUESTRES



CENTRE ÉQUESTRE

Centre équestre, manège fermé, carrière et parcours pour enchaînements, saut d'obstacle, parcours de cross, dressage. Participation aux concours, passage des galops. Boxes, sellerie cheval, sellerie poney.



LES CHEVAUX

- 16 chevaux (trotteurs français, anglo-arabe, pure race espagnole, ...)
- 14 poneys



L'ÉQUIPE

Deux professionnels se consacrent à temps plein à l'enseignement professionnel équin.



ACCUEIL DE PERSONNES EXTÉRIEURES

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



PROJETS

Compétitions CSO Club et amateurs



LABELS

- Ecole Française d'Equitation

LES +

Installations performantes

Convivialité

Pédagogie axée sur la sécurité



NOUS CONTACTER

Lycée de Rignac
21 route de Villefranche
12390 RIGNAC
rignac@cneap.fr
Tél. : 05 65 64 50 40



INSTITUT EMMANUEL D'ALZON

CENTRES
ÉQUESTRES



CENTRE ÉQUESTRE

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



LES CHEVAUX

- 21 chevaux



PROJETS

- Création d'un rond de longe



L'ÉQUIPE

4 moniteurs BP JEPS et 2 enseignants
en zootechnie et hippologie au CFA
et au LAP



NOUS CONTACTER

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





CAMPUS LA SALLE SAINT CHRISTOPHE

CENTRES
ÉQUESTRES

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES


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, 17 équidés du poney au cheval, pensions et demi-pensions, CSO, dressage.

Superficie du manège : 250 m²

Superficie de la carrière : 200 m²



LES CHEVAUX

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



L'ÉQUIPE

Une association avec un bureau composé de 3 mamans de cavaliers et 1 employé : un moniteur (cavalier professionnel), un palefrenier et une secrétaire.



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 à 18h et le dimanche à la demande.
- Accueil de colonies pendant les vacances scolaires.
- Possibilités de logement grâce au partenariat avec le lycée.



PROJETS

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



LABELS

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

LES +

Son implantation au sein
de l'établissement

Son association menée par un bureau
dynamique

L'ambiance familiale qui y règne



NOUS CONTACTER

Les Crins de St Christophe
Domaine de Belliard
32140 MASSEUBE

Fabienne MARQUISSEAU
masseube@cneap.fr
Tél. : 05 62 66 98 20



LAP TOUSCAYRATS

CENTRES
ÉQUESTRES

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES


CENTRE ÉQUESTRE

L'exploitation agricole de 90 ha propose des cours d'équitation uniquement à destination des élèves, étudiants, stagiaires de formation adulte du lycée. Dans le cadre du développement de l'équi-handi, du public extérieur peut également être accueilli.

Les 60 chevaux vivent en troupeau et sont sortis au pré tous les jours avec une approche des chevaux pieds nus.

Les structures comprennent :

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



LES CHEVAUX

- 20 chevaux de sport
- 40 chevaux pour l'instruction
- 1 jument poulinière
- 4 poulains



L'ÉQUIPE

Sous la responsabilité de Sandrine ALBERT, responsable d'exploitation, l'équipe est composée :

- de deux instructeurs : un spécialisé au niveau de l'élevage et un dédié à la section sportive et à la formation BJPEPS
- d'un ingénieur moniteur et 3 moniteurs également diplômés du brevet fédéral d'encadrement Equi-Handi, polyvalents sur les options hippologie-équitation et autres activités autour du cheval
- un moniteur spécialisé sur la section sportive équitation



ACCUEIL DE PERSONNES EXTÉRIEURES

Accueil de groupes de public fragile (EHPAD, IME, Association malentendant, Association malvoyant...) dans le cadre d'initiation à l'équi-handi pour des élèves ayant choisi cette option et encadrés par un moniteur diplômé du Brevet Fédéral Encadrement Equi-Handi (BFEHH)



PARTICIPATIONS AUX CONCOURS ÉQUINS

Les élèves de section sportive sortent régulièrement sur des concours de CSO et CCE niveau club et sont régulièrement classés au niveau régional



PROJETS

- Faire reconnaître l'approche du bien-être animal avec une démarche d'un nouveau label
- Construction d'installations adaptées au handicap et à la médiation animale pour développer l'accueil de groupes extérieurs et la formation sur ces sujets
- Mise aux normes de la fumière et réflexion autour de la mise en place d'écurie active
- Plantation de haies et d'arbres



LABELS

- FFE École française d'équitation
- Équi-handi

LES +

Cadre privilégié avec des installations adaptées, entretenues et de qualité

Prise en compte de chacun pour se sentir bien ensemble

Exploitation agricole de 90 ha avec cross et carrière couverte



NOUS CONTACTER

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



LYCÉE SAINT GABRIEL NANTES OCÉAN

CENTRES
ÉQUESTRES

CENTRE ÉQUESTRE

La structure équestre est constituée d'un manège de 40mx20m, d'une carrière couverte, d'une carrière extérieure, le spring garden, des écuries, une salle de soins, une sellerie, du matériel pédagogique...

Pour compléter sa formation, chaque élève participe à l'une des manifestations dont nous sommes partenaires.

La structure est entièrement dédiée à nos élèves. Elle est constituée de différents espaces de travail qui permettent de répondre aux besoins des élèves dans l'optique d'une progression pédagogique (par exemple, chaque année, l'établissement accueille des jeunes chevaux pour être débourrés par les élèves en filière CGEH-Conduite et Gestion de l'Entreprise Hippique).



LES CHEVAUX

La cavalerie est aujourd'hui composée d'une cinquantaine de chevaux poly compétents de formation, certains sont également confiés au débourage.



L'ÉQUIPE

1 responsable coordonne le fonctionnement global de la structure : travail des chevaux, activités, soins...

5 enseignants dispensent des cours sur la structure équestre

3 soigneurs s'occupent des chevaux au quotidien



PARTICIPATIONS AUX CONCOURS ÉQUINS

L'établissement est partenaire de :

- La Grande Semaine de Saumur
- Le Mondial du Lion
- Le CCI de Saumur
- Le Grand National du Lion d'Angers



PROJETS

Depuis plusieurs années, l'établissement développe des projets internationaux avec des établissements partenaires.

- Projet Erasmus+ : en 2019, projet Erasmus+ sur 2 ans avec le Portugal et l'Estonie autour du lien entre l'activité sportive et la santé mentale.
Du 7 au 11 octobre 2019, accueil

des correspondants le temps d'une semaine dédiée à la gestion des émotions avec les animaux (ici le cheval) et le bien-être que peut apporter le sport équin.

- Les partenariats permettent également aux élèves de partir en stage à l'étranger.

LES +

Centre équestre sur le site de l'établissement

Chaque cheval possède sa selle et son filet, adaptés à sa morphologie

L'ensemble du matériel est entretenu par les cavaliers à la fin de chaque séance

L'international



NOUS CONTACTER

Lycée Saint Gabriel Nantes Océan

Allée du Bois Tillac

44640 LE PELLERIN

lepellerin@cneap.fr

Eric BABONNEAU

Tél. : 02 40 54 48 00



ÉCOLE DES ÉTABLIÈRES

CENTRES
ÉQUESTRES

EXPLOITATIONS
AGRICOLAS



CENTRE ÉQUESTRE

- 3 selleries
- Grand paddock
- 2 carrières
- 1 manège
- 3 écuries couvertes
- 1 rond de longe couvert

Cours – stages de découverte, d'initiation et de perfectionnement – stage galop – cheval training (demi-pension) – participation à des concours de saut d'obstacles (niveau club et amateur) – organisation de balades en été.



LES CHEVAUX

1 Partie poney club

- une quinzaine de poneys d'instruction adaptés à tous les niveaux et tous les âges.

2 Partie chevaux

- une vingtaine de chevaux d'instruction adaptés à tous les niveaux (loisir et compétition).



L'ÉQUIPE

Composée de 3 personnes :

- Claire : monitrice et responsable du centre équestre
- Pierre : moniteur cheval
- Pauline : palefrenier - soigneur



ACCUEIL DE PERSONNES EXTÉRIEURES

Cours de poney pour les enfants à partir de 4 ans, stage d'initiation et cours d'équitation jusqu'au galop 7 ouvert à la clientèle extérieure. Organisation d'un concours de saut d'obstacles une fois par an.



PROJETS

- Projet d'écurie active pour les années à venir, afin de prioriser le bien-être du cheval.
- Le concept d'écurie active prend en compte les activités, l'alimentation, la vie en groupe, via des espaces spécialement aménagés et adaptés et des solutions techniques intégrées.



LABELS

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



NOUS CONTACTER

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



LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE

CENTRES
ÉQUESTRES

EXPLOITATIONS
AGRICOLES

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

CRÈCHES
ET MAM



CENTRE ÉQUESTRE

Le lycée Provence Verte a fait le choix d'avoir un centre équestre au sein même de l'établissement. Ce lieu a avant tout un objectif pédagogique. Le centre équestre du lycée sert de lieu d'apprentissage pour les élèves des filières générales, technologiques et professionnelles inscrits au niveau de l'option hippologie-équitation. Mais il sert aussi d'outil pédagogique pour tous les apprenants de l'établissement. Situé en plein cœur de la ferme agricole du lycée Provence Verte, le centre équestre est étroitement lié aux autres activités présentes sur place. Ainsi, les équins comme les bovins, caprins et ovins se partagent les parcelles présentes autour de la ferme. Toute l'exploitation du lycée est conduite en agriculture biologique avec un intérêt particulier pour la gestion du bien-être animal et de la biodiversité.

Superficie de la carrière : 700 m²



LES CHEVAUX

- 3 chevaux (un fjord, un trotteur français et un mérens)
- 1 âne de Provence



L'ÉQUIPE

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



ACCUEIL DE PERSONNES EXTÉRIEURES

Durant l'année scolaire, le centre équestre comme l'ensemble de la ferme du lycée Provence Verte accueille plusieurs personnes en lien avec les projets de l'établissement et des élèves.



PARTICIPATIONS AUX CONCOURS ÉQUINS

Le centre équestre a pour objectif de faire découvrir les concours équins aux élèves mais pas de participer pour le moment.



PROJETS

- Un centre équestre basé sur la diversité des équidés. Cela permet d'améliorer la capacité à débattre des apprenants sur les aptitudes des différents équins présents.
- Accentuer les relations avec les différents acteurs de la filière équine du territoire.
- Création d'une carrière couverte



LABELS

LES +

Un centre équestre étroitement en lien avec un élevage

Des chevaux permettant de s'adapter à tous niveaux

Le fait d'avoir la présence d'équidés sur le lieu d'exploitation permet aux apprenants de participer à toutes les interventions pouvant avoir lieu dans un domaine équestre



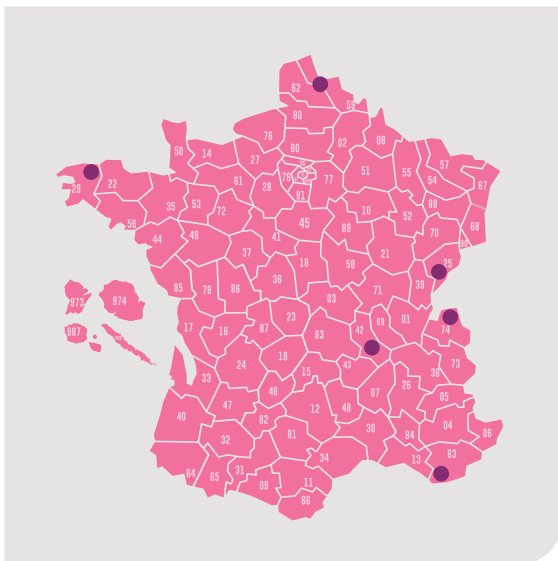
NOUS CONTACTER

Lycée Privé Provence Verte
Chemin de prugnon
83470 ST MAXIMIN LA STE BAUME
st-maximin@cneap.fr
Tél. : 04 94 86 52 93
PANISSE Arnaud

CRÈCHES ET MAM



NOS IMPLANTATIONS



SUR LE TERRITOIRE

AUVERGNE RHÔNE ALPES

LTP LE PUIITS DE L'AUNE – **FEURS – 42** 203

ENSEMBLE SCOLAIRE ASSOMPTION MONT BLANC – **COMBLoux – 74** 205

BRETAGNE

LEAP SAINTE MARIE – **PLOUIGNEAU – 29** 207

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LYCÉE TECHNOLOGIQUE PRIVÉ JEANNE D'ARC – **PONTARLIER – 25** 209

HAUTS DE FRANCE

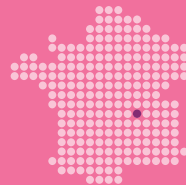
LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT ROCH – **ESTAIRES – 59** 211

PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE – **SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME – 83** 213



RÉGIONS



LTP LE PUITS DE L'AUNE

CRÈCHES
ET MAMTRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRESATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

Implantée à Feurs, sur un terrain de 1 500 m², Babylaune est une crèche d'application de 380 m² 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.



TAILLE DE LA CRÈCHE

19 berceaux correspondant à 36 familles du territoire intercommunal.



L'ÉQUIPE

- 8 personnes (7 ETP)
- 1 directrice de Crèche (Diplômée EJE)
- 3 auxiliaires puéricultrice diplômées
- 3 agents de petite enfance (diplômés CAP Petite enfance)
- 1 agent d'entretien
- 1 médecin rattaché



MISSIONS D'ANIMATION

Les missions s'articulent autour des finalités suivantes :

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



PROJETS

Alimentation des enfants en 100 % bio,
100 % fournisseurs locaux en partenariat
avec une structure locale issue de
l'économie sociale et solidaire



LABELS

BBC

ECO RESPONSABLE

BABYLAUNE

LES +

Développement durable

Professionalisme

Notoriété



NOUS CONTACTER

LTP le Puits de l'Aune
candice-roche.rivollier@cneap.fr
17 Rue Louis Blanc
BP 96 - 42110 FEURS
feurs@cneap.fr

Tel : 04 77 26 11 65
www.lepuitsdelaune.fr

**ENSEMBLE SCOLAIRE ASSOMPTION MONT BLANC**CRÈCHES
ET MAMATELIERS
PÉDAGOGIQUESACCUEIL
TOURISTIQUE**PRÉSENTATION**

Restauration scolaire, en partenariat avec le Service Enfance Jeunesse de la Mairie.

**TAILLE DE
LA RESTAURATION**

La salle de restaurant accueille 70 enfants des écoles maternelles de Combloux.
La cuisine centrale se situe dans l'établissement même.

**L'ÉQUIPE**

- 2 salariés de la cuisine centrale
- 2 salariés de la Mairie et 8 élèves



MISSIONS D'ANIMATION

Les élèves se répartissent entre la cuisine où ils participent à la préparation des repas et au dressage de la barre de self, et entre la salle de restaurant dans laquelle ils dressent le couvert, préparent et nettoient la salle et ensuite accueillent les enfants et les servent à 11h30.



PROJETS

- Fournir une alimentation saine répondant aux nouvelles normes sociétales.
- Aller vers toujours plus de produits issus de l'agriculture biologique et en circuit très court.
- Aller vers le Zéro Déchet et initier les enfants à cela.

LES +

C'est un service régulier qui oblige les élèves à connaître et à respecter les normes d'hygiène et de sécurité. Les élèves sont au service des enfants et doivent se comporter en personnes responsables. Cela leur permet de mieux comprendre le public des enfants et de mieux se préparer à leur avenir professionnel.



NOUS CONTACTER

Ensemble Scolaire Assomption
Mont-Blanc
Lycée Horace Bénédicte de Saussure
125 route du lycée
74920 COMBLOUX
Tél. : 04 50 58 61 93
Pierre CHAVAND
combloux@cneap.fr
www.assomption-montblanc.com



LEAP SAINTE MARIE

CRÈCHES
ET MAM

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



PRÉSENTATION

Fonctionnant sous l'égide du Lycée Sainte Marie, au cœur du village, dans les bâtiments de la commune, la Halte-Garderie « Les Oursons » accueille les enfants de 3 mois à 3 ans pour 1 heure, la 1/2 journée ou journée complète.

L'existence de cette structure permet aux parents, aux assistantes maternelles, aux grands-parents de se libérer lorsqu'ils ont des obligations ou éprouvent tout simplement le besoin de se reposer.

Les jeunes enfants apprennent ainsi à se séparer de leurs proches et à découvrir la vie en collectivité.

La halte-garderie est également un lieu de formation pédagogique pour les élèves du lycée.



TAILLE DE LA CRÈCHE

120 m²



L'ÉQUIPE

Un chef d'établissement,
une puéricultrice, une éducatrice,
une assistante petite enfance
et un agent technique.



MISSIONS D'ANIMATION

La halte-garderie est un lieu de formation pédagogique pour les élèves du lycée. Elle permet également à la population locale d'accéder aux services d'une halte-garderie.



PROJETS

- Recyclage des déchets, consommation de produits locaux.
- Transformation de la Halte-garderie du lycée en service communale.

LES +

Qualité de l'encadrement

Service de proximité

Etablissement ressources pour la commune



NOUS CONTACTER

LEAP Sainte Marie
Armelle NORMANT
Halte Garderie « LES OURSONS »
Pors An Doas
29610 Plouigneau
Tél : 02 98 72 10 63
plouigneau@cneap.fr
www.lycee-sainte-marie.fr



PRÉSENTATION

L'accueil de loisirs sans hébergement (ALSH) « Les Mouflets » organise et anime des « goûters d'anniversaire » qui se déroulent, chaque mercredi de l'année scolaire de 13h30 à 17h30.

Deux groupes d'enfants peuvent être accueillis dans des locaux aménagés.

C'est un outil pédagogique qui répond parfaitement aux modules d'animation du Bac Pro SAPAT. Les élèves s'y succèdent tout au long de l'année, les familles réservent une date auprès du secrétariat du lycée dès septembre. Connus à Pontarlier, les anniversaires organisés par le lycée connaissent un réel succès sur le territoire ! Chacun peut même demander un thème autour duquel les élèves construisent l'animation.



TAILLE DE L'ALSH

- 2 groupes de 10 enfants âgés de 4 à 10 ans, en moyenne.
- 100 m² environ
- Localisé dans le lycée, comprend une salle d'activité, une cuisine et une cour



L'ÉQUIPE

- Une enseignante spécialisée dans l'animation petite enfance et titulaire du BAFA
- Une professionnelle titulaire de BAFA, salariée du lycée



MISSIONS D'ANIMATION

Offrir un service aux jeunes parents d'organisation de goûters d'anniversaires pouvant réunir une dizaine d'enfants.

Permettre aux élèves du lycée de développer des compétences difficiles à acquérir en stages telles la prise d'initiative, le travail d'équipe et la responsabilité, ainsi que préparer le BAFA.



PROJETS

Être véritablement un acteur du territoire

Renforcer et valider les compétences liées à l'animation des personnes dans le cadre de l'obtention du 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, assurer la sécurité des enfants.

- **Moyens :** confier concrètement à une équipe de 2 élèves, soit en seconde, soit en première, un groupe de 10 enfants âgés de 4 à 10 ans, afin de préparer organiser et animer un goûter d'anniversaire durant une après-midi (atelier pâtisserie, atelier activités manuelles, atelier jeux...)
- **Evaluation :** à l'issue de chaque après-midi, les élèves sont évalués



LABELS

Accueil de loisirs reconnu par Jeunesse et sport.

LES +

25 années d'expérience

Une expérience professionnelle unique qui renforce les compétences développées dans le BAC PRO SAPAT

Un atout essentiel pour la poursuite d'études vers les carrières sanitaires et sociales



NOUS CONTACTER

Lycée Technologique Privé Jeanne d'Arc
Chantal BAUD

22 rue Jeanne d'Arc
25300 PONTARLIER
pontarlier@cneap.fr

Tél. : 03 81 39 08 53

www.lyceejeannedarcpontarlier.org



LYCÉE PROFESSIONNEL SAINT ROCH

CRÈCHES
ET MAM

PRÉSENTATION

La MAM aux Pirates est ouverte depuis début novembre 2018 au sein du lycée, elle accueille actuellement 12 enfants de 0 à 3 ans.



TAILLE DE LA CRÈCHE

Surface d'accueil

136 m² pour les parties principales

Localisation

À côté du lycée puisqu'il s'agit de la rénovation d'anciens locaux appartenant au lycée

Description rapide des locaux

- 1 salle de motricité
- 3 dortoirs
- 1 salle commune
- 1 cuisine
- 1 salle de bains
- 1 cour
- 1 jardin
- 1 poulailler...



L'ÉQUIPE

3 assistantes maternelles



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, tout comme les élèves de 2^{nde}, 1^{ère} et terminale BAC PRO SAPAT ainsi que les CAPA SAPVER.



PROJETS

La MAM a mis en place le projet des couches lavables, s'intéresse également aux formations Bébé-signes.



LABELS

Démarche RSE pour l'ensemble de l'établissement.

LES +

Ce sont des assistantes maternelles professionnelles avec de l'expérience, à l'écoute des demandes des familles des enfants qui leur sont confiés. Elles ont à cœur de proposer diverses activités aux enfants afin d'assurer leur développement personnel. Cette structure est un terrain d'application idéal pour nos formations en service aux personnes.



NOUS CONTACTER

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



LYCÉE PRIVÉ PROVENCE VERTE |

CRÈCHES
ET MAM

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE

CENTRES
ÉQUESTRES

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



PRÉSENTATION

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.



TAILLE DE LA CRÈCHE

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)

Surface d'accueil : 135 m²

L'activité, localisation dans l'enceinte du lycée.

Description rapide des locaux : une salle de motricité, un dortoir, une salle de groupe, une cuisine, une salle de change, un vestiaire, une buanderie, un jardin.



L'ÉQUIPE

4 équivalents temps plein

- 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 professionnels

- CAP petite enfance avec 2 ans d'expérience minimum
- et/ou auxiliaire de puériculture



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.



PROJETS

L'équipe enseignante a imaginé cette structure de service inter entreprise répondant aux besoins des familles des entreprises avec une amplitude horaire large (12 heures) et s'inscrivant au cœur du programme pédagogique.

Le projet de cette structure est de s'approcher au plus près de la demande des parents résidant sur le territoire mais aussi des entreprises qui souhaitent y acheter une ou plusieurs places. Pour ce faire, que ce soit pour les uns ou pour les autres, les tarifs restent abordables.

LES +

Une équipe pluridisciplinaire composée de personnel diplômé permet à cette structure d'offrir aux familles un accueil de qualité, professionnel et rassurant

Le travail commun avec les professeurs et l'accueil régulier d'élèves dans la structure enrichissent régulièrement le personnel de la crèche de nouvelles expériences et de nouveaux échanges

Au contact des tout-petits, les élèves de la section service à la personne du LEAP mettent en pratique les enseignements

1 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)

2 Projets divers

- Ateliers intergénérationnels (élèves du lycée, enfants de la crèche et personnes âgées)
- Rencontres avec les personnes âgées
- Sorties ludothèque de quartier



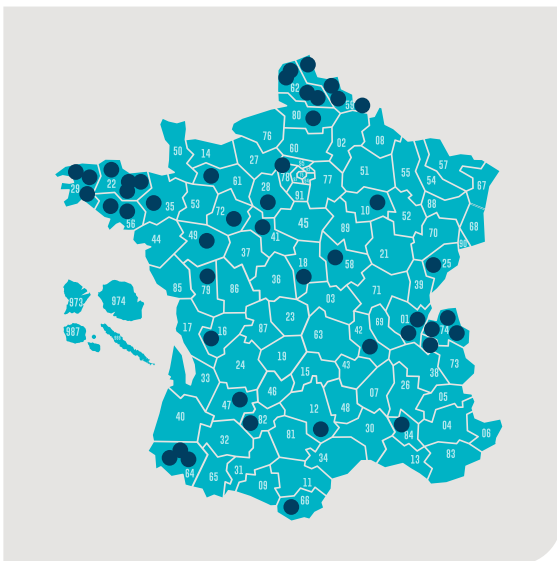
NOUS CONTACTER

Lycée Privé Provence Verte
Pascale JOHNSON
Chemin de prugnon
83470 ST MAXIMIN LA STE BAUME
st-maximin@cneap.fr
Tél. : 04 94 86 52 93
www.lycee-provence-verte.fr

ATELIERS PÉDAGOGIQUES



NOS IMPLANTATIONS



SUR LE TERRITOIRE

AUVERGNE RHÔNE ALPES

LEAP SAINT SORLIN-EN-BUGEY – SAINT SORLIN-EN-BUGEY – 01	217
LTP LE Puits de l'Aune – FEURS – 42	219
LAP COSTA DE BEAUREGARD – CHAMBÉRY – 73	221
LEPRP JEANNE ANTIDE – REIGNIER – 74	223
ENSEMBLE SCOLAIRE ASSOMPTION MONT BLANC – COMBLOUX – 74	225
ISETA POISY – POISY – 74	227

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LEAP SAINT JOSEPH – LES FONTENELLES – 25	229
--	-----

BRETAGNE

LYCÉE DU RESTMEUR – PABU – 22	231
LYCÉE PROFESSIONNEL XAVIER GRALL – LOUDEAC – 22	233
LYCÉE POMMERIT – LA ROCHE-JAUDY – 22	235
LYCÉE LA VILLE DAVY – QUESSOY – 22	237
LYCÉE AGRICOLE PRIVÉ LE NIVOT – LOPEREC – 29	239
LYCÉE DE L'HORTICULTURE ET DU PAYSAGE DE KERBERNEZ – PLOMELIN – 29	241
LYCÉE SAINTE MARIE – PLOUIGNEAU – 29	243
THE LAND – VITRE – 35	245
LYCÉE ANNE DE BRETAGNE – LOCMINE – 56	247
LYCÉE SAINT-YVES – GOURIN – 56	249

CENTRE VAL DE LOIRE

LEAP BENGY SUR CRAON – BENGY SUR CRAON – 18	251
LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ GABRIEL BRIDET – ANET – 28	253
LEAP SAINTE-CÉCILE – MONTOIRE SUR LE LOIR – 41	255

GRAND EST

LYCÉE DES CORDELIERS – ARCIS SUR AUBE – 10	257
--	-----

HAUTS DE FRANCE

LYCÉE PROFESSIONNEL DE BAVAY – BAVAY – 59	259
INSTITUT DE GENECH – GENECH – 59	261
LEAP CHARLES BRASSEUR – BOURBOURG – 59	263
LEAP LYCÉE SAINTE CROIX – CAMBRAI – 59	265
INSTITUT SAINT ELOI – BAPAUME – 62	267
LEAP SAVY BERLETTE – SAVY BERLETTE – 62	269
LYCÉE DE COULOGNE – COULOGNE – 62	271
LEAP LE DRUET – BUCQUOY – 62	273
LEAP SAINTE COLETTE – CORBIE – 80	275

ILE DE FRANCE

LYCÉE LE BUAT – MAULE – 78	277
----------------------------	-----

NORMANDIE

LEAP YVES VEREL – NONANT LE PIN – 61	279
--------------------------------------	-----

NOUVELLE AQUITAINE

LTPR CLAIRE CHAMPAGNE – SEGONZAC – 16	281
LYCÉE L'OUSTAL – VILLENEUVE SUR LOT – 47	283
LAP SAINT CHRISTOPHE – SAINT PÉE SUR NIVELLE – 64	285
LARP DE SOULE – MAULÉON LICHARRE – 64	287
LPP LE VAL DE L'OUIN – MAULÉON – 79	289

OCCITANIE

LYCÉE VAXERGUES – ST AFFRIQUE – 12	291
LEAP LE MAS BLANC – BOURG MADAME – 66	293
LYCÉE PROFESSIONNEL CLAIR FOYER – CAUSSADE – 82	295

PAYS DE LOIRE

LYCÉE ET CENTRE DE FORMATION JEANNE DELANOUE – CHOLET – 49	297
CAMPUS ORION – EVRON – 53	299
LEAP VAL DE SARTHE – SABLÉ SUR SARTHE – 72	301

PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LYCÉE SAINT DOMINIQUE – VALREAS – 84	302
--------------------------------------	-----



LEAP SAINT SORLIN-EN-BUGEY

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

De nombreux plateaux techniques sont mis à disposition des élèves du lycée et des stagiaires de la formation continue afin de leur permettre d'acquérir les compétences techniques et professionnelles en lien avec les diplômes préparés. Ils ont pour vocation pédagogique de couvrir les besoins des référentiels des filières de formation concernées et de promouvoir les métiers des services aux personnes.

Ils permettent de mettre à profit l'expérience acquise par les élèves durant leur Période de Formation en Milieu Professionnel et les rendre acteurs dans un environnement de formation.

Ces ateliers sont :

- une cuisine pédagogique spacieuse et fonctionnelle avec 8 postes de travail
- une salle de puériculture moderne avec du matériel professionnel
- un appartement pédagogique ouvert au lycée et au centre de formation
- une salle de soin adulte, récemment rénovée, avec des mannequins, lit médicalisé, déambulateur...



L'ÉQUIPE

Elle est composée d'enseignants et de formateurs issus du monde professionnel.



MISSIONS D'ANIMATION

- Mettre les élèves et stagiaires de la formation continue en situation professionnelle.
- Permettre par le biais du centre de formation d'accueillir tout public : salariés en reconversion, demandeurs d'emploi, étudiants en poursuite d'études.

Chaque année, l'établissement participe en collaboration avec la mairie à l'animation liée à la journée du 8 décembre avec notamment l'ouverture du lycée au public et de nombreuses animations sur place.

Les élèves du CAPa bénéficient du partenariat avec l'espace de vente collectif en intégrant la structure par roulement une fois par semaine pour des activités en situation réelle.



PROJETS

- **Mettre à disposition** des élèves et des stagiaires des plateaux techniques spécialisés pour acquérir les gestes et postures professionnels pour accompagner tout type de public (jeune enfant, personne âgée, handicapée, dépendante) dans leurs vies quotidiennes (repas, déplacement, confort, hygiène de vie...), pour créer et animer des projets.
- **Sensibiliser**
 - à la solidarité avec des animations en lien avec les artisans du monde, la MJC d'Ambérieu
 - à la presse (partenariat avec une radio locale)
 - au handicap (partenariat avec les chiens d'aveugle, handibasket)
- **Participer** à des festivals comme alimenterre
- **Être toujours en veille** de tous les matériels et techniques utilisés par le monde professionnel pour permettre à tous les apprenants d'appréhender au mieux leur arrivée et de faciliter leur intégration dans le monde du travail.
- **Développer les partenariats** avec les entreprises locales pour anticiper au mieux l'évolution des besoins en termes de compétences attendues.
- **Prendre en compte les évolutions** des pratiques professionnelles.

LES +

Permettre des parcours d'étude après le bac au sein du centre de formation spécialisé dans le sanitaire et médico-social

Être au plus près des élèves dans l'accompagnement au quotidien et l'orientation

Être une structure d'accueil reconnu sur son territoire pour l'accueil des jeunes à besoins éducatifs particuliers



NOUS CONTACTER

LEAP SAINT SORLIN-EN-BUGEY
10, place de la Halle
01150 SAINT SORLIN EN BUGEY

Lucille DULUYE

contact@lyceesaintsorlin.org

st-sorlin-en-bugey@cneap.fr

www.lyceesaintsorlin.org

04 74 35 72 34



LTP LE PUITS DE L'AUNE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESTRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRESCRÈCHES
ET MAM

PRÉSENTATION

L'atelier créativité est un espace de 65 m², très lumineux. Des murs blancs pour permettre l'accrochage des réalisations, un outil informatique et de projection, des enceintes pour favoriser l'ouverture culturelle des jeunes par la musique.



L'ÉQUIPE

4 enseignants d'ESC et ESF utilisent cet atelier pour les activités de créativité



MISSIONS D'ANIMATION

Les différentes activités réalisées au sein de l'atelier sont destinées au public de lycéens mais aussi aux enfants de la crèche Babylaune ou aux personnes âgées du territoire à travers certains projets comme la semaine bleue.



PROJETS

- Un volet du projet d'établissement est consacré au développement durable.
- Le travail en atelier créativité est surtout basé sur le recyclage de matériaux destinés aux déchets. L'objectif étant de réaliser différents projets artistiques et d'éduquer les consciences au développement durable.

LES +

Une expertise professionnelle

En adéquation avec les besoins des usagers du territoire

Reconnaissance des compétences du lycée auprès des acteurs du territoire

L'établissement a obtenu le label E3D



NOUS CONTACTER

LTP le Puits de l'Aune
17, rue Louis Blanc - BP 96
42110 FEURS

Christelle COLLOMB

feurs@cneap.fr

www.lepuitsdelaune.fr

04 77 26 11 65



LAP COSTA DE BEAUREGARD

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESEXPLOITATIONS
AGRICOLES

PRÉSENTATION

Service :

- Salle spécialisée entretien du linge de 25 m² équipée de tables à repasser et de machines à coudre,
- Salle de 45 m², dotée de matériels de puériculture (tables de change, mannequins bébés d'apprentissage, biberons et matériels de soins), et de matériels dédiés à la personne âgée ou en situation d'un handicap (fauteuils roulants, lits médicalisés, matériel d'assistance aux transferts, mannequins adultes d'entraînement),
- Cuisine pédagogique comprenant 12 postes de travail.

Conduite de productions horticoles :

Plateau technique :

- Exploitation horticole sur le site du lycée d'une superficie de 3000 m² de serres (verre ou plastique) possédant un magasin de vente ouvert toute l'année au public faisant de la vente au détail et en gros d'une surface de 300 m². Elle produit des plantes annuelles, bisannuelles, des potées fleuries, géraniums, chrysanthèmes, vivaces et plants de légumes. Les serres sont équipées d'ordinateurs climatiques, de ferti-irrigation. L'exploitation est adhérente à la FNPHP et est labélisée HPF (Horticulteurs et Pépinières de France). Elle est conduite dans une démarche écoresponsable : diminution de l'utilisation des plastiques, amendements organiques uniquement, mise en place de la

lutte biologique, chauffage au gaz naturel avec traitement des fumées, récupération de la totalité des eaux d'arrosage

- Surface de production de plein air : 10000 m²
- Atelier pour pouvoir assurer l'entretien et la maintenance de 1^{er} niveau
- Travaux pratiques chez des horticulteurs partenaires en maraîchage, pépinière.

Aménagement Paysager :

Plateau technique :

- Pour la reconnaissance des végétaux : présence sur le site d'un arborétum et d'une exploitation horticole
- Pour les travaux pratiques : présence d'une halle paysagère en partie couverte pour la maçonnerie paysagère ; d'un atelier pour l'entretien et les réparations de premier niveau du matériel ; de plusieurs parcs paysagers ; familiarisation avec les logiciels d'infographie.



L'ÉQUIPE

Nos enseignants sont issus du milieu professionnel et assurent une formation de qualité en adéquation avec les besoins du territoire.



MISSIONS D'ANIMATION

- Lecture de contes en école maternelle,
- Echanges intergénérationnels par l'intermédiaire de correspondances et d'ateliers,
- Animations en écoles primaires et élémentaires,
- Sensibilisation au handicap avec l'ADAPEI (Association départementale de parents et d'amis des personnes handicapées mentales, anciennement Association départementale des amis et parents d'enfants inadaptés), IME (Institut Médico Educatif) et Foyer de vie pour adultes en situation de handicap,



PROJETS

- Partenariat avec le CRBA (Centre de Ressources en Botanique Appliquée) pour la préservation des variétés anciennes
- Préservation et multiplication des espèces locales grâce au partenariat avec Phytosem
- Expérimentation Naturopôle 3D,
- Partenariat avec le Lyons club pour la récolte des tulipes dans le cadre de la prévention contre le cancer
- Partenariat avec l'UNEP (Union Nationale des Entreprises du Paysage)
- Travail vers une production horticole écoresponsable (limitation de l'utilisation d'eau, objectif 0 plastique, compost,...)
- Divers partenariats avec les pépinières et maraîchers locaux
- Réalisations de chantiers écoles pour être au plus près des réalités de terrain.

LES +

0 produit phytosanitaire

Des apprentissages concrets en lien permanent avec les acteurs locaux

De nombreux partenariats

Vigilance sur les évolutions des pratiques



NOUS CONTACTER

LAP Costa de Beauregard
340, rue Costa de Beauregard
73000 CHAMBERY

Myriam QUERE
chambery@cneap.fr
www.fondationdubocage.org
04 79 33 44 22



LEPRP JEANNE ANTIDE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

Atelier services aux personnes

- TP puériculture
- TP santé (ergonomie...)
- TP restauration (cuisine pédagogique)
- TP entretien des locaux et entretien du linge

Pôle vente

- magasin pédagogique

Pôle animalerie

- espace animalerie composé de 4 univers : poissons, oiseaux, rongeurs et reptiles



L'ÉQUIPE

4 enseignants EFS

Les plateaux techniques fonctionnent avec les enseignants des filières aux profils variés : ESF, techniques de vente, génie alimentaire, animalerie



MISSIONS D'ANIMATION

- Ateliers de Noël avec les enfants
- Animations et service du repas de Noël pour les personnes âgées
- BAFA
- SST/risques professionnels
- Salon avicole
- Semaine à thème
- Projet vidéo/théâtre/calligraphie
- Le Meilleur Jeanne en 3^e
- Coopération internationale



PROJETS

- Sensibilisation au respect de l'environnement, gestion des déchets...
- Création de nouvelles salles de classe pour faire face à l'augmentation des effectifs
- Agrandissement des plateaux techniques

LES +

Nouvel internat filles et garçons

Des plateaux techniques adaptés
à chaque filière

Poursuite d'étude en IFAP sur le même site

Temps forts pour rythmer l'année

Nombreux partenariats professionnels

Préparation des élèves au départ en stage



NOUS CONTACTER

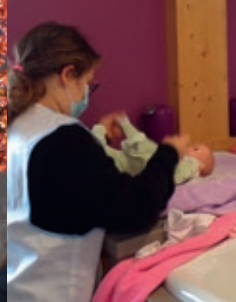
LEPRP Jeanne Antide
55, impasse du Brévent
74930 REIGNIER-ESERY

SEIGNOL Nathalie

reignier@cneap.fr

www.lyceejeanneantide.fr

04 50 43 87 65



ENSEMBLE SCOLAIRE ASSOMPTION MONT-BLANC

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESCRÈCHES
ET MAMACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

- Cuisine pédagogique avec 12 postes de travail
- Magasin pédagogique de 20 m²
- Salle de TP pour la puériculture de 27 m²
- Salle de TP pour la manutention de 24 m²



L'ÉQUIPE

Trois enseignantes diplômées en Economie Sociale et Familiale animent ces ateliers et encadrent les élèves pour le Bac Pro.

Une enseignante en Commerce anime l'atelier Magasin pédagogique pour les CAPa.



MISSIONS D'ANIMATION

- Les Bac pro peuvent s'initier dans les salles spécifiques à la confection des repas, à l'apprentissage des gestes professionnels pour la manipulation et le soin des bébés ou pour la manutention et le soin des personnes âgées ou à mobilité réduite, à l'aide d'un certain nombre de matériels utiles.
- Les CAP ont un atelier pour s'initier aux techniques du commerce (facing, utilisation d'une caisse enregistreuse, restitution de la monnaie...)



PROJETS

- Arriver à la mise en place d'un dépôt-vente.

LES +

Les ateliers pédagogiques préparent les élèves de Bac Pro aux stages, et entre autres, grâce au partenariat avec l'EHPAD qui leur permet de se confronter à la réalité du terrain (intervention dans quatre services : soins, hygiène, lingerie et restauration).

L'atelier vente prépare les élèves de CAP à leurs stages en partenariat avec les commerces locaux.



NOUS CONTACTER

Ensemble Scolaire
Assomption Mont-Blanc
Lycée Horace Bénédict de Saussure
125, route du lycée
74920 COMBLOUX
CHAVAND Pierre
combloux@cneap.fr
www.assomption-montblanc.com
04 50 58 61 93



ISETA POISY

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- Écloserie
- Atelier mobile ISETA FRUITS
- Arboretum



L'ÉQUIPE

Responsable : Guillaume VINCENT

Membres de la filière aquaculture

Membres de la filière paysage



MISSIONS D'ANIMATION

- Expérimentation/recherche
- Présence sur les foires et événements locaux avec des élèves/apprentis/étudiants + des formations
- 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.



PROJETS

- L'ISETA est le lycée du vivant du bassin annecien. L'ensemble des formations sont portées par la préoccupation de l'aménagement et la préservation des espaces naturels avec les filières nature, paysage, forêt, aquaculture, eau notamment. Dans l'ensemble des formations, le plan EPA2 prend toute sa place dans les enseignements.
- Côté pratique, cela fait plusieurs années que l'ISETA n'utilise plus de produits phytosanitaires dans l'entretien des espaces et dans ses pratiques culturelles. Dans le domaine de la transformation, l'ISETA produit des jus de fruits, notamment les jus de pomme et l'atelier est labellisé pour la transformation des pommes issues de l'Agriculture Biologique.
- L'ISETA a entamé un vaste programme d'investissement en bâtiment et la qualité énergétique des bâtiments a été l'un des points essentiels de la programmation avec notamment une chaufferie bois alimentée par les forêts savoyardes.
- 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 Poisy
859, route de l'Ecole d'Agriculture
CS 10039 - 74331 POISY

Carole ORSINI

carole.orsini@iseta-eca.cneap.fr

contact@iseta-eca.cneap.fr

www.iseta.fr

04 50 46 20 26

LES +

L'ISETA offre des structures pédagogiques de qualité, modernes et innovantes.
Au service des jeunes, des entreprises et du territoire.



LEAP SAINT JOSEPH

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



PRÉSENTATION

Différents espaces sont proposés aux élèves afin de privilégier la mise en pratique :

- Plateau technique santé-puériculture sur plus de 80 m² : salle de puériculture (poupons type reborn) espace santé (lit électrique médicalisé, lève malade, fauteuil roulant...)
- Cuisine pédagogique de restauration collective : espace ouvert à l'ensemble des élèves et notamment aux 4^e et 3^e au cours d'un EPI «transformation alimentaire».
- Espace entretien du linge (lave-linge, sèche-linge, machines à coudre, fers à repasser)
- Laboratoire physique-chimie-SVT (mannequin squelette, microscopes binoculaires, aquarium, terrarium...)
- Serre et mare pédagogiques (projet d'agrandissement en partenariat avec le Parc Naturel Régional)



L'ÉQUIPE

L'équipe interdisciplinaire accueille des élèves de 4^{ème} et 3^{ème} E.A., CAPA Jardinier paysagiste et BAC PRO SAPAT.

Elle privilégie la pédagogie inclusive en accentuant l'accompagnement personnalisé, le tutorat et la mise en pratique.



MISSIONS D'ANIMATION

- Journées intergénérationnelles
- Animations auprès d'enfants
- Encadrement de groupes d'enfants en partenariat avec l'école primaire
- Travaux de plantation et d'entretien en partenariat avec les collectivités locales et associations (réalisation de murs en pierres sèches, ramassage de graines...)
- Animation sur le restaurant
- Organisation de portes ouvertes
- Partenariat et animation du territoire



PROJETS

- Rénovation de sentiers forestiers
- Création élaboration d'une fresque du climat
- Ramassage de graines locales
- Travail sur les plantes locales et haies champêtres en lien direct avec le Parc Naturel Régional
- Différents travaux et activités avec associations locales (réfection de murs en pierres, EMMAÛS, SPA, APROJE...)

LES +

Structure rurale qui propose un lieu de vie adapté (internat)

Proximité avec les acteurs et partenaires locaux

Alimentation équilibrée élaborée sur place



NOUS CONTACTER

LEAP St Joseph
15, rue du Couvent
25210 LES FONTENELLES
CHAUSSE Pascale
lesfontenelles@cneap.fr
www.eccllesfontenelles.fr/lycee-pro
03 81 43 72 38



LYCÉE DU RESTMEUR

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

Le lycée dispose de plusieurs ateliers pédagogiques qui répondent aux besoins des formations de services à la personne et de vente-conseil :

- **Pôle animation** : 1 atelier d'animation de 70 m² et 1 salle d'expression de 80 m²
- **Pôle restauration** : espace de 150 m² qui comprend 8 postes de cuisson professionnelle et une lingerie
- **Plateau technique santé** : espace de 80 m² qui regroupe un pôle puériculture et un pôle de soins
- **Salle petite enfance** : salle de 40 m² qui propose un espace motricité, un espace jeux, un espace éducatif
- **Magasin pédagogique** : espace de 60 m² qui regroupe un pôle magasin et un espace de cours
- **Salle d'analyse sensorielle** : 40 m² dédiés à l'analyse organoleptique des produits, à la transformation de produits alimentaires.



L'ÉQUIPE

Les ateliers pédagogiques fonctionnent avec les enseignants des filières, aux profils variés en ESC, ESF, techniques de vente et génie alimentaire.



MISSIONS D'ANIMATION

Partenariats avec différentes structures du territoire sous convention :

- organisation de journées intergénérationnelles
- animations hebdomadaires auprès de seniors, d'enfants dans les structures
- sensibilisation au handicap sur une semaine à travers l'accueil de personnes en situation de handicap et l'animation dans divers ateliers
- participation aux salons professionnels
- organisation de manifestations commerciales

Valorisation des actions menées par les apprenants :

- lutte contre le gaspillage alimentaire
- promotion des produits locaux et des circuits courts
- sensibilisation et développement d'activités liées au développement durable
- fabrication et utilisation de produits d'entretien éco-responsables.

Développement de l'accueil d'enfants dans le cadre de l'animation du pôle petite enfance.
Renforcement des actions de transition écologique du Plan EPA2 dans les pratiques professionnelles.

LES +

Le nombre d'ateliers pédagogiques au service des projets et des enseignements
Ils peuvent être utilisés par des partenaires pour un public extérieur

Ils sont modernes et permettent des actions d'animations avec les acteurs des interprofessions



NOUS CONTACTER

Lycée du Restmeur
Runevarec
22200 PABU

LE POTIER Catherine
www.lycee-durestmeur.com
02 96 43 70 71



LYCÉE PROFESSIONNEL XAVIER GRALL

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

- 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.



MISSIONS D'ANIMATION

- L'établissement répond pleinement aux missions d'animation du territoire, du fait des très nombreux partenaires professionnels. Les jeunes sont quasiment tous les jours dans les structures, pour leurs stages et bien plus : pour des animations temporaires auprès des différents publics.
- L'établissement bénéficie de conventions très nombreuses avec les professionnels du territoire, ce qui a permis d'ouvrir 4 places, pour 4 apprentis de 1^{ère} BAC PRO SAPAT.



NOUS CONTACTER

Lycée Professionnel Xavier Grall

8, rue Lavergne - BP 531

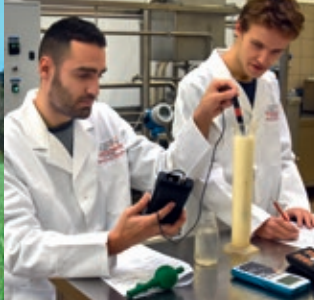
22605 LOUDEAC Cedex

PECHEUX Marie-Christine

loudeac@cneap.fr

www.lyceexaviergrall.fr

02 96 28 03 43



PRÉSENTATION

Halle de transformation alimentaire.



MISSIONS D'ANIMATION

- Cet outil a une vocation pédagogique pour couvrir les besoins des référentiels des filières de formation concernées, mais il a aussi vocation à promouvoir les métiers de la transformation alimentaire. C'est ainsi que nous y accueillons aussi des lycéens d'autres établissements qui viennent découvrir la réalité de ces métiers très présents dans notre région et très porteurs d'avenir pour leur insertion professionnelle.

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



L'ÉQUIPE

Cet outil pédagogique est utilisé par plusieurs enseignants sous la coordination et le suivi d'un responsable technique de la Halle.

Le public utilisateur principal est constitué des étudiants du BTS Sciences et Technologie de l'Alimentation, mais d'autres filières peuvent y conduire ponctuellement des Travaux Pratiques d'initiation, depuis les collégiens et en passant par les lycéens des voies générales et technologiques.



PROJETS

- La mise en œuvre du nouveau Hall Pédagogique de Transformation Alimentaire ouvert fin 2020 a permis à l'établissement de mieux répondre aux enjeux sociétaux en matière d'économie d'énergie, d'impact environnemental, de conditions de travail et de sécurisation des usagers...

Ce nouvel outil au service du territoire va aussi permettre d'accompagner des professionnels qui envisagent de faire évoluer leurs systèmes, en particulier par un premier niveau de transformation permettant de développer la commercialisation en circuit court.

- Nous avons programmé l'installation d'une micro-brasserie début 2021. Ce nouvel équipement va venir encore enrichir la gamme des produits d'expérimentation proposée aux étudiants du BTS STA d'une part, aussi permettre à des porteurs de projet professionnels de venir expérimenter les process et recettes envisagés pour leur projet, et pourquoi pas à l'établissement de lancer sa propre production de bière...

LES +

Un vrai terrain d'apprentissage pour les apprenants

Un espace d'expérimentation

Un lien avec les milieux professionnels



NOUS CONTACTER

Lycée Pommerit
Lieu-dit Chef du Bois - CS 60020
22450 LA ROCHE-JAUDY
Gwenaél CRESSEVEUR
pommerit-jaudy@cneap.fr
www.lycee.pommerit.fr
02 96 91 35 63



LYCÉE LA VILLE DAVY

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESEXPLOITATIONS
AGRICOLLESCENTRES
ÉQUESTRES

PRÉSENTATION

Le Pôle services de La Ville Davy est un espace d'apprentissage des gestes professionnels disposant de 6 salles pédagogiques rénovées :

- Salle de puériculture pour les soins aux bébés et jeunes enfants équipée du matériel de crèche
- Salle de santé avec mannequins ergonomiques, lits médicalisés et salle de bain adaptée aux personnes malades, aux personnes âgées dépendantes ou à mobilité réduite

- Cuisine pédagogique avec 9 postes de travail
- Salle d'entretien du linge
- Appartement pédagogique pour l'apprentissage des pratiques d'entretien des locaux
- Salle de vente pour la pratique de la mise en rayon et la présentation des produits à la clientèle.



L'ÉQUIPE

Equipe de 8 enseignantes de matières professionnelles et générales chargées de mettre en place des projets avec des partenaires de l'établissement pour que les jeunes puissent travailler auprès des différents publics



MISSIONS D'ANIMATION

Dans le cadre de partenariats ou d'actions professionnelles, des animations sont menées en lien direct avec des :

- EHPAD,
- centres sociaux, MJC,
- associations caritatives,
- écoles primaires et collèges du territoire
- collectivités territoriales
- foyers de vie



PROJETS

- Éducation alimentaire et lutte contre le gaspillage alimentaire
- Lutte contre les inégalités et les discriminations
- Approche critique des médias et des réseaux sociaux
- Développement des activités de loisirs auprès des personnes en situation de handicap
- Accueil et participation aux différentes conférences sur la retraite des personnes en situation de handicap mental
- Accueil et participation aux ateliers proposés à différents foyers de vie des Côtes d'Armor dans le cadre d'une journée de sport adapté
- Réalisation du repas de Noël des personnels par les élèves de CAPa SAPVER

LES +

Salles de TP rénovées équipées de matériels professionnels

Liens étroits avec les professionnels du territoire



NOUS CONTACTER

Lycée La Ville Davy
51, rue de la Corderie
22120 QUESSOY

02 96 42 52 00

quessoy@cneap.fr

www.lavilledavy.fr



LYCÉE AGRICOLE PRIVÉ LE NIVOT

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESEXPLOITATIONS
AGRICOLAS

PRÉSENTATION

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

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

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.

Atelier Forêt

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



L'ÉQUIPE

L'équipe est constituée de 8 techniciens

Atelier Porcin : deux techniciens conduisent l'élevage et participent aux formations des jeunes. Un ingénieur les accompagne pour les expérimentations menées avec les professionnels

Atelier laitier : 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 : un technicien conduit l'élevage et assure les enseignements.



MISSIONS D'ANIMATION

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



PROJETS

Différents projets sont entrepris tels que :

- La mise en valeur du bocage avec la création de 800 mètres linéaires de haies bocagères
- Le développement d'un pré verger en utilisant des variétés locales de pommier
- Le développement de vente en circuit court
- Le développement de projets autour du bien-être animal sur les différents ateliers et le développement de la vente en circuits courts

LES +

Les atouts de l'école du Nivot résident dans la pratique proposée aux élèves et aux étudiants tout au long de leur cursus

La forêt est certifiée développement durable avec le label PEFC



L'école a réalisé en partenariat avec le groupe La Poste le premier boisement breton labellisé Bas Carbone



NOUS CONTACTER

Lycée Agricole Privé Le Nivot
Le Nivot
29590 LOPEREC
TROADEC Cédric
loperec@cneap.fr
www.lenivot.net
02 98 81 10 04



LYCÉE DE L'HORTICULTURE ET DU PAYSAGE DE KERBERNEZ

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESEXPLOITATIONS
AGRICOLES

PRÉSENTATION

Le Golf de Kerbernez a une vocation pédagogique :

- Une entreprise d'insertion est chargée de l'accueil du golf et de la restauration.
- Trois jeunes ont été recrutés en Contrat d'Avenir et participent à l'entretien du golf.
- 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, elle permet d'accompagner une quinzaine de jeunes dans l'apprentissage de cette discipline et de favoriser la réussite de leurs projets scolaire, social et sportif.

Un golf pour tous. Ce golf est ouvert à tout public pour l'initiation, le perfectionnement ou la compétition.

L'objectif du golf de Kerbernez est de participer à la démocratisation de ce sport en proposant des tarifs très attractifs (65% moins élevés que les golfs voisins) notamment en direction des jeunes. Le professeur de golf accueille des enfants à partir de 4 ans.

Il se compose de trois terrains :

- Un practice ou zone d'entraînement de 5 ha équipé de 20 postes de frappe, de cibles et d'un bunker. Cet équipement permet l'approche initiale et le perfectionnement de la pratique golfique dans les meilleures conditions.
- Un parcours compact urbain complète le practice comme instrument de formation tout-niveau. Dans un site bocager, ce parcours propose 9 trous de 45 à 90 mètres (avec bunkers) auxquels il faut ajouter 1 trou d'entraînement et un putting-green.
- Un parcours 9 trous se déroule sur un espace vallonné de 25 ha.



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



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 Alméric Le Runigo, enseignant de golf.



PROJETS

- Le golf de Kerbernez s'est engagé dans la démarche Golf pour la biodiversité : le programme repose sur une démarche volontaire d'amélioration continue portée par la FF Golf. Il est constitué de 3 niveaux d'engagement progressif. Selon nos ressources et notre ambition, nous pouvons nous inscrire dans une démarche de connaissance initiale (Niveau Bronze), et approfondie avec identification d'actions favorables pour la biodiversité (Niveau Argent). Ces travaux nous permettent de valoriser notre action auprès de la communauté des golfeurs, des acteurs naturalistes et institutionnels locaux, des médias et du grand public. Nous contribuerons ainsi à diffuser une image positive et responsable du domaine de Kerbernez.
- Matériel handisport en prêt gratuit

LES +

Section sportive Golf

Le lycée de Kerbernez propose aux élèves et étudiants internes d'intégrer la section sportive golf



NOUS CONTACTER

Lycée de l'Horticulture et du Paysage
de Kerbernez
Route des Châteaux
29700 PLOMELIN-QUIMPER
FICHEROULLE Frédéric
plomelin@cneap.fr
www.lycee-kerbernez.com
02 98 94 42 24



LYCÉE SAINTE MARIE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



PRÉSENTATION

Une cuisine pédagogique équipée de 12 plateaux techniques complets :

- Plaques de cuisson
- Fours
- Batteries de cuisine
- Ustensiles

La cuisine pédagogique du lycée Sainte Marie est utilisée dans le cadre d'actions pédagogiques mais elle est également mise à disposition des entreprises, associations et structures de formation dans le cadre d'activités basées sur les métiers de bouche et/ou de manifestations nécessitant des moyens techniques adaptés.



L'ÉQUIPE

- 1 chef d'établissement,
- 1 responsable hygiène et technique,
- 2 agents techniques



MISSIONS D'ANIMATION

- Mise à disposition des entreprises, associations et structures de formation dans le cadre d'activités basées sur les métiers de bouche et/ou de manifestations nécessitant des moyens techniques adaptés.



PROJETS

- **Limitation des déchets**, valorisation des circuits courts
- **Mise en place de convention de partenariat** avec la CCI pour des formations et ateliers en restauration sous la direction de chefs cuisiniers

LES +

Service de proximité

Qualité des outils mis à disposition

Ouverture au public extérieur



NOUS CONTACTER

Lycée Sainte Marie
1 rue Boileau BP 23
29610 PLOUIGNEAU

MEUNIER David
plouigneau@cneap.fr
www.lycee-sainte-marie.fr
02 98 79 83 00



THE LAND

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESEXPLOITATIONS
AGRICOLLESTRANSFORMATIONS
ALIMENTAIRES

PRÉSENTATION

**Une salle de travaux pratiques « santé »
de 60 m² :**

- Un espace de puériculture avec 4 espaces de soins adaptés,
- Un espace dédié à l'hygiène des locaux et entretien du linge (machines à laver, sèche-linge, tables à repasser, fers à repasser...),
- Un espace dédié aux cours pour 16 apprenants,
- Un espace destiné aux personnes en situation de dépendance (lits médicalisés, fauteuils roulants, matériels adaptés pour aider les personnes dans leurs postures...),

Une cuisine aménagée avec huit postes de travail (cuisinières, robots, frigidaires...)



L'ÉQUIPE

L'équipe pédagogique est composée d'enseignants et de formateurs qualifiés dans les domaines des Services Aux Personnes (personnes en situation de fragilité, de handicap, personnes âgées...).

Ils interviennent auprès des lycéens dans les formations Bac Pro SAPAT, auprès des stagiaires de formation continue (futurs conducteurs accompagnateurs, animateurs accompagnateurs, Accompagnant Educatif Petite Enfance...) comme auprès de salariés d'entreprises (intervenants à domicile...).



MISSIONS D'ANIMATION

Les missions d'animations sont proposées aux partenaires professionnels de la Petite Enfance, des personnes âgées et personnes en situation de handicap, mais également auprès de partenaires de l'insertion, de l'accueil et de l'intégration sur le territoire, de la solidarité...

Ces missions d'insertion sont réalisées par les élèves et stagiaires, encadrés par leurs formateurs, à travers les actions professionnelles prévues dans les diplômes ou les projets initiés par les équipes pédagogiques, ou par engagement citoyen de la part des élèves, encouragés par les équipes d'enseignement.



PROJETS

- **Ouvrir plus largement** les espaces au public extérieur, en réponse aux besoins du territoire, et notamment en matière de recrutement sur les métiers en tensions.
- **Installer des équipements numériques** permettant de développer de nouveaux usages au profit des mêmes publics (simulateur de vieillissement, réalité augmentée...)

LES +

Qualité de l'installation et du matériel présent dans les ateliers

Précision de l'entretien réalisé (sécurité, fiabilité...)

Polyvalence de l'installation



NOUS CONTACTER

The Land
2, allée de la Hodeyère - BP 70413
35504 VITRE

Fabienne DIAZ
vitre@cneap.fr
www.the.land.bzh
02 99 75 02 20



LYCÉE ANNE DE BRETAGNE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



PRÉSENTATION

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



L'ÉQUIPE

Les ateliers pédagogiques fonctionnent avec les enseignants de nos filières



MISSIONS D'ANIMATION

- Préparer les élèves au départ en stage en entreprise par le travail sur la posture et le geste technique
- Ces outils sont à disposition des professionnels du territoire pour leur formation continue (MSA, ADMR...)



PROJETS

Revalorisation des masques jetables en matériel scolaire

- Tri sélectif au restaurant scolaire
- Refuge LPO (Ligue de Protection des Oiseaux) dans le parc du lycée
- Pour le magasin pédagogique, il est prévu de développer de la vente directe aux particuliers notamment en collaboration avec les commerçants de la ville de Locminé.

LES +

Les ateliers sont vastes et bien équipés, le lycée est implanté dans un environnement propice aux services à la personne et facilement accessible pour réaliser des actes d'achats



NOUS CONTACTER

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



LYCÉE SAINT-YVES

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



PRÉSENTATION

Machinisme agricole



L'ÉQUIPE

L'équipe est constituée de 4 salariés

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



MISSIONS D'ANIMATION

- Participation au salon Ohhh La Vache à Pontivy chaque année. Animation d'un atelier tracteurs (Baptêmes : plus de 1 200 sur 2 jours)
- Ateliers sur une journée à notre initiative pour les élèves issus de SEGPA, 4^e et 3^e des différents collèges du secteur
- Journées de formation des agriculteurs et salariés agricoles



PROJETS

- **Développement** d'une plate-forme agroéquipementement
- **Développement** du BTSA Génie des Equipements Agricoles
- **Collaboration** avec la Chambre d'Agriculture du Morbihan sur une étude Bas Carbone des exploitations laitières du secteur : analyse et développement d'outils de communication.

LES +

Atelier pédagogique adapté et parcelles supports attenantes (12 ha dédiés à l'apprentissage)

Ouverture au monde professionnel et notamment développement de relation avec des ETA devenant formatrices auprès des apprentis

Diversité des outils d'agroéquipements



NOUS CONTACTER

Lycée Saint-Yves
2, rue de la Libération - BP 38
56110 GOURIN
Olivier TROMILIN
Guillaume FEVRE
gourin@cneap.fr
www.styves-gourin.fr
02 97 23 37 10



LEAP BENGY SUR CRAON

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESMAGASINS ET
VENTE DIRECTE

PRÉSENTATION

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

Activités réalisées :

- Production de plants de fleurs et de légumes, maraichage, permaculture
- Entretien et aménagement des différents espaces de l'établissement
- Aucun produit phytosanitaire n'est utilisé.

Pôle Service aux personnes :

- Appartement pédagogique (cuisine, chambre, salle de bains équipées)
- Cuisine pédagogique
- Salle TP Santé et Puériculture
- Salle Activités Manuelles



L'ÉQUIPE

L'équipe pluridisciplinaire est composée d'enseignants et de formateurs aux profils variés et complémentaires, dont certains ont exercé ou exercent encore une activité professionnelle en lien avec les enseignements dispensés.



MISSIONS D'ANIMATION

- Animation en lien avec des collèges et écoles du territoire pour contribuer à l'obtention du label Eco-Ecole (accueil de groupes sur les plateaux techniques, transmission de savoir-faire...)
- Accueil des enfants de l'école publique et du centre de loisirs pour la restauration scolaire
- Mise à disposition des locaux (self et internat)
- Animations en partenariat avec diverses structures (EHPAD, RAM...)
- Chantiers-école en entretien des espaces avec des communes, des particuliers, des associations
- Vente de plants à la serre et à la jardinerie-école
- Valorisation de la filière horticole de la production à la consommation en développant le maraîchage et la vente en circuit court de plants, de fleurs et de légumes.



PROJETS

- Tendre vers une production éco-responsable.
- Valoriser par le compostage les déchets verts et de restauration, récupérer l'eau afin d'être autosuffisant pour le maraîchage.
- Développer le maraîchage pour approvisionner la restauration scolaire.

LES +

Aucun intrant de produit chimique

La vente directe à la serre

Les ateliers permettent d'appréhender concrètement les différents aspects des métiers

Etablissement du territoire

L'établissement est labellisé Eco-Lycée

L'établissement est partenaire des établissements médico-sociaux pour contribuer à l'inclusion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes



NOUS CONTACTER

LEAP Bengy sur Craon
2, rue du Chanoine Volton
18520 BENGY SUR CRAON

Florence BURANDE
bengy-sur-craon@cneap.fr
leap-bengy-sur-craon.fr
02 48 66 20 80



PRÉSENTATION

- Salle de travaux pratiques confort aux personnes : 57,6m² dotée de 3 lits médicalisés, d'un mannequin permettant la mise en place de travaux pratiques, matériel petite enfance et mannequins nourrisson, matériel PSC1
- Studio pédagogique : 26,4 m² avec kitchenette, une machine à laver, un sèche-linge, un lit médicalisé et salle d'eau, aménagé pour la mise en pratiques d'activités d'aide à domicile.
- Cuisine pédagogique et salle de travail attenante 100 m² : 8 postes de travail pouvant être utilisés en binôme.



L'ÉQUIPE

L'équipe pédagogique compte 27 enseignants de droit public et 6 personnels de vie scolaire formés à l'accueil des élèves présentant des troubles Dys.

Également formés à la discipline positive, les enseignants s'efforcent de créer des conditions d'apprentissage basées sur la bienveillance et l'écoute tout en faisant preuve de fermeté pour un épanouissement du jeune dans sa formation.

Relations partenariales développées entre la responsable de filière et les professionnels.



MISSIONS D'ANIMATION

Animations dans les structures locales de services aux personnes : crèche, école maternelle et primaire notamment dans le cadre des modules professionnels EP3, MP4 MP5 MAP et MIL, EHPAD, auprès des seniors des communes de notre territoire : carnaval intergénérationnel, activités professionnelles en structures...



PROJETS

De nombreux partenariats sont mis en place avec les structures d'aide à la personne du territoire :

- **Ecole primaire privée** : les élèves de 2^{nde} vont par binôme tous les midis à la cantine aider le personnel de restauration au moment du service : aider les enfants à manger ou couper les aliments...
- **Micro-crèche** : les élèves de 1^{ère} vont en binôme 1 fois par semaine pendant 2 heures pour observer et analyser le comportement des enfants, participer aux activités d'éveil et langue des signes parlée, ainsi qu'aux soins de l'enfant et à la préparation du repas
- **Ecole primaire publique** : réalisation d'un carnaval avec les enfants de l'école
- **EHPAD** : semaine bleue, les élèves chantent des chansons rétro aux résidents, initiation à l'outil informatique des résidents par les élèves

- **Journées professionnelles en EHPAD** pour préparer au mieux les élèves de 2^{nde} à leur futur stage en structure
- **Interventions des anciens élèves** de BAC PRO SAPAT : explication de leur parcours scolaire et professionnel, présentation de leur métier

Les professionnels viennent montrer les gestes techniques de mobilisation des personnes non autonomes en salle TP Santé

Activité cuisine avec des bénéficiaires d'une structure d'aide à domicile accompagnée par des élèves

Activités pratiques de découverte pour aider à l'orientation des élèves de 3^{ème} de notre établissement en EPI et des autres établissements lors d'une journée découverte.

LES +

Relations avec les professionnels du service aux personnes sur notre territoire

Partenariats = atouts pour la formation des élèves

Participation des professionnels à des activités au sein de notre lycée / Témoignages du parcours de formation, connaissance des métiers, examens...



NOUS CONTACTER

Lycée Professionnel Privé Gabriel Bridet
40, rue Hubert Baraine
28260 ANET
christelle.hubert@cneap.fr
02 37 41 95 37



PRÉSENTATION

- 1 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 vêtement entretien du linge
 - Matériel et denrées préparation des repas
 - Equipement complet de manutention
- Aide à la toilette
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur
- Salles de pratique : cuisine pédagogique, salles de manutention, plateau technique Petite Enfance



L'ÉQUIPE

- 1 Responsable de Centre
- 2 formatrices principales et des vacataires professionnels



MISSIONS D'ANIMATION

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



PROJETS

- L'établissement est dans une dynamique d'adaptation de ces offres de formations afin de répondre aux besoins des structures et entreprises du territoire. Il propose d'accueillir régulièrement les salariés des entreprises de l'aide à domicile au sein de l'appartement pédagogique, ce qui leur permet de mettre à jour leur connaissances et techniques dans les domaines des mobilisations, préventions des TMS, aide partielle et complète à la toilette et le repas (de la conception à l'aide technique à la prise des repas).
- Dans le cadre de l'EPA2, l'établissement est partenaire de Syvalorm (gestion des déchets sur le territoire) qui intervient au sein des formations afin de sensibiliser les apprenants au recyclage et à l'écologie afin qu'ils puissent guider et conseiller leurs futurs bénéficiaires dans leur vie professionnelle
- 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 mémoire avec des tablettes numériques spécifiques auprès de personnes âgées autonomes vivant à leur domicile.

LES +

Le travail en réseau sur le territoire par le biais d'actions communes avec les territoires vendômois et pôle emploi dans le cadre de la réinsertion sociale et professionnelle dans le cadre des Quartiers Politiques de la Ville (QPV)

La mise en place d'action intergénérationnelle par l'accès au numérique (CARSAT)

La sensibilisation de professionnels de tout secteur face au public vieillissant par des actions menées avec la SEVE (senior économie en vendômois dont nous sommes membres du CA)

Certification Qualiopi pour les actions de formation continue et pour l'accompagnement à la VAE depuis le 16/12/2020



Renouvellement de la labellisation IPERIA formation pour les salariés du particulier employeur ainsi que la création d'un point relais



NOUS CONTACTER

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



LYCÉE DES CORDELIERS

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

Services aux personnes

L'établissement forme les futurs professionnels auprès des enfants (auxiliaire puéricultrice), des personnes handicapées et des seniors (aide-soignant, infirmier).



L'ÉQUIPE

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



MISSIONS D'ANIMATION

- L'établissement est en lien avec l'EHPAD de la commune d'Arcis sur Aube où les élèves de seconde Bac Pro SAPAT vont en stage dès le mois de janvier, tous les jeudis matin dans les 4 services : restauration, soins, hygiène des locaux et lingerie.
- La maison pour tous, «le nouveau monde» prépare des projets avec les élèves de Bac Pro : week-end petite enfance, soirée jeux, semaine des arts.
- Le lycée, en collaboration avec la mairie organise des expositions (les poilus en 14/18)
- L'association des assistantes maternelles dont le siège social est dans les locaux de l'établissement, se réunit de manière hebdomadaire avec les élèves de Second Pro SAPAT
- L'établissement est au service des associations de la mairie. Il propose aussi des «cafés des âges» tous les mois auprès de 3 maisons de retraite. Cette initiative a d'ailleurs été à l'origine du défilé intergénérationnel qui a lieu depuis deux ans sur la commune et est financé en partie par la Région et l'ARS.
- Les missions sont nombreuses grâce au système des conventions de partenariats. Les EHPAD restent le principal lieu de stage même si l'établissement propose des lieux de stages variés et de confiance aux familles ce qui facilite l'organisation et la recherche.
- L'établissement bénéficie d'un partenariat avec l'association des assistantes maternelles : «les petits bouts».



NOUS CONTACTER

Lycée des Cordeliers
29, rue des Cordeliers - BP 27
10700 ARCIS SUR AUBE
AUBRAT Danielle
arcis-sur-aube@cneap.fr
www.lescordeliers.fr
03 25 37 85 82



LYCÉE PROFESSIONNEL DE BAVAY

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

Le Lycée Professionnel de Bavay dispose d'un vaste atelier technique spécialisé pour **les formations liées à la forêt et le paysage** :

- Une partie commune équipée d'établissements pour l'entretien et la réparation du matériel
- Une partie de stockage du matériel forestier
- Une partie de stockage du matériel travaux paysagers et élagage

Le matériel forestier est très diversifié et répond à toutes les situations pédagogiques ainsi qu'aux attentes des professionnels.

Le matériel de sylviculture est composé d'une dizaine de débroussailleuses, de croissants, de coupes-branches, de sécateurs ainsi que des bûches et tous outils nécessaires au reboisement.

L'établissement dispose d'une quarantaine de tronçonneuses de diverses cylindrées et de tous les outils utiles à la réalisation des tâches à effectuer.

Un micro tracteur équipé d'une pelle retro et d'un chargeur, une benne 4 T grillagée, une pince forestière permettent de faire pratiquer les apprentis en conduite d'engins lors des chantiers pédagogiques forestiers ou paysagers et de faire passer des équivalences CACES.



L'ÉQUIPE

Enseignants, formateurs et intervenants extérieurs réguliers constituent une équipe chevronnée d'une dizaine de personnes aptes à former tant dans les domaines de la gestion des espaces naturels que forestiers. Cette expertise s'étend également aux aménagements paysagers.



MISSIONS D'ANIMATION

Olympiades des métiers, concours de coupe de bois sportive, animation de la journée nationale de l'arbre sont quelques-unes des animations assurées au sein de la filière.

De nombreuses actions sont menées sur le territoire grâce à des partenariats spécifiques :

- Requalification de milieux naturels
- Création et aménagement de sites
- Expérimentation en Agroforesterie
- Travaux Sylvicoles et exploitation Forestière

LES +

Implanté au cœur du Pays de Mormal, dans le parc naturel de l'Avesnois, le Lycée Professionnel de Bavay profite de la proximité de l'un des plus grands massifs forestiers au nord de Paris pour illustrer et mettre en application les techniques forestières. Cette situation géographique permet également de bénéficier de partenariats avec un réseau professionnel dense et représentatif : syndicats professionnels, Parc Naturel Régional, Office National des Forêts, ...

PEFC



NOUS CONTACTER

Lycée Professionnel de Bavay

5, rue de la Chaussée

59570 BAVAY

SOUYRIS Pascal

bavay@cneap.fr

www.lyceebavay.fr

03 27 63 11 11



INSTITUT DE GENECH

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESEXPLOITATIONS
AGRIQUESMAGASINS ET
VENTE DIRECTECENTRES
ÉQUESTRESATELIERS
PÉDAGOGIQUESACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

Ferme de polyculture élevage

L'exploitation de polyculture et d'élevage est un support pédagogique essentiel pour la formation et l'épanouissement professionnel des élèves. (voir rubrique exploitations agricoles de ce livret)

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.

L'Institut de Genech forme des étudiants en BTS «Agronomie et Productions Végétales», option «semences et plants». Les jeunes doivent connaître la filière semence : de la création à la production et au conditionnement. 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.

Avec ses 2.5 hectares de pommiers et de poiriers (dont 0.7 hectare réservé à la production biologique), le secteur arboriculture permet aux élèves de se confronter à la production dans son ensemble.

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 de l'Institut de Genech 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, et rénové régulièrement, pour permettre aux élèves de découvrir différentes facettes de l'horticulture.

Des modules fleuristerie sont aussi proposés par le biais des formations horticoles.

Ferme pédagogique et animalerie

La ferme pédagogique propose l'observation et le suivi de petits élevages comme les chèvres, les cochons, les lapins et les volailles.

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...)

- 1 500 élèves de primaire, chaque année, découvrent les animaux et les différentes activités liées à la ferme : traite des vaches, fabrication du jus de pommes, création de jardins potagers...
- 40 visites de groupes par an

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 leur vie quotidienne (repas, déplacement, confort et 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 confort, 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.



MISSIONS D'ANIMATION

Animalerie : mise en place d'une nouvelle activité sur la production de plantes d'aquariums, bassins et terrariums.

LES +

Proximité/Localité avec les acteurs locaux, notamment concernant l'Atelier Jus de Pomme et le Magasin de Producteurs qui permet de faire rayonner les produits cultivés dans nos terres

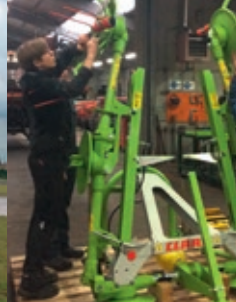
Humain : l'articulation de ces projets se réalise avec la bienveillance, la connaissance et l'expérience des formateurs à destination des apprenants au service d'ateliers tournés vers le monde du vivant

Innovation : tester, essayer, étudier sont autant de termes visant à accompagner le jeune dans sa formation



NOUS CONTACTER

Institut de GENECH
348, rue de la Libération
59242 GENECH Cedex
SOUYRIS Pascal
genech@cneap.fr
www.institutdegenech.fr
03 20 84 57 08



LEAP CHARLES BRASSEUR

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

L'enseignement des techniques et des gestes professionnels au lycée Charles Brasseur est assuré grâce aux plateaux techniques spécialisés dans les domaines de l'agroéquipement et du service à la personne.

- Pôle mécanique et agroéquipement
- Plateau technique petite mécanique, soudure, maintenance des matériels et parcelle cultivable. Piste pour l'apprentissage de la conduite de matériels agricoles (tracteurs et quad), matériels agricoles récents et dispositifs sur matériel pour une initiation aux nouvelles technologies (guidage par GPS) pour un enseignement concret et pratique en Bac Pro Agro équipement. Des espaces dédiés sur ce plateau pour les 4^e/3^e en EPI matériaux, aménagement de l'espace, énergies et conduite
- Pôle services à la personne
- Une cuisine pédagogique pour les cours de cuisine et restauration en CAP et seconde professionnelle SAPAT, un atelier cuisine dédié pour l'EPI cadre de vie en 4^e/3^e option services avec des concours internes de type Masterchef

- Une salle de soins adulte aménagée en chambre hôpital
- Une salle soins bébé
- Une salle d'animation et arts
- Une salle commerce/vente

Ces ateliers pédagogiques sont utilisés dans les filières Cap Sapver et Bac pro services à la personne mais aussi en EPI cadre de vie pour les 4^e/3^e option services



L'ÉQUIPE

L'équipe est composée de 38 enseignants, formateurs et membres de l'équipe éducative. Deux AVS permettent un suivi personnalisé d'élèves en difficultés avec des troubles «DYS»



MISSIONS D'ANIMATION

De nombreux projets solidaires et citoyens sont mis en place chaque année. Ils permettent à chaque jeune de grandir, se responsabiliser et s'épanouir en étant acteurs sur leur territoire :

- Actions solidaires : don du sang, participation au Téléthon, sensibilisation et actions pour la lutte contre le cancer : Octobre Rose, Septembre en Or
- Engagement pour le devoir de Mémoire : Voyage en 3^e et T Bac pro Sapat sur des lieux de mémoire, Partenariat avec le Souvenir Français et l'association locale Parts de Mémoire
- Engagement et actions pour le développement durable : éco délégués, opération Nettoyons la Nature, actions de sensibilisation au recyclage et au tri des déchets



PROJETS

- Moderniser nos outils pédagogiques en fonction de l'évolution des métiers
- « Mieux connaître pour mieux communiquer sur le handicap » : initiation à la communication accessible au handicap, braille, langage MAKATON (Programme d'Aide à la Communication et au Langage, constitué d'un vocabulaire fonctionnel utilisé avec la parole, les signes et/ou les pictogrammes)...

LES +

3 filières, 3 missions

Redonner confiance par la voie professionnelle

Agroéquipements : cultiver la passion de la mécanique et de la vie au grand air

Services aux personnes : prendre soin, s'investir auprès des personnes (petite enfance, grand âge et handicap)



NOUS CONTACTER

LEAP Charles Brasseur
110, avenue Anthony Caro
59630 BOURBOURG

VANDEWALLE David

contact@lyceedecoulogne.cneap.fr

www.lycee-agricole-prive-de-coulogne.org

03 28 22 03 31



PRÉSENTATION

- Atelier culinaire : espace ouvert aux élèves de 4/3^{èmes} (option transformation) pendant un EPI «transformation alimentaire» le matériel installé est identique au matériel professionnel que nous rencontrons dans les ateliers de transformation d'entreprise (50 m²)
- Atelier de machinisme agricole : espace dédié aux élèves de 4/3^{ème} (option Agroéquipement) pendant deux EPI «matériaux» et «machinisme agricole» ainsi qu'aux jeunes de CAPA «les métiers de l'agriculture» (330 m²)
- Atelier de soudure : espace dédié aux élèves de 4/3^{ème} (option Agroéquipement) pendant deux EPI « matériaux» et «machinisme agricole» ainsi qu'aux jeunes de CAPA «les métiers de l'agriculture». (120 m²)
- Halle technologique : différentes chaînes de fabrication (brasserie, ligne de jus de fruits, boulangerie-viennoiserie, ligne d'appertisation et de pasteurisation, mise en sachet de légumes sous atmosphère modifiée, charcuterie) y pratiquent les élèves des BAC PRO laboratoire contrôle qualité et bio industries de transformation (210 m²)



L'ÉQUIPE

L'équipe est composée de 18 personnels privés (EVS, PAT, coordinateurs 4/3, CAPA et BAC PRO), de 18 personnels en contrat public (enseignants). Ces différents ateliers, exclusivement à but pédagogique, sont animés par des enseignants de modules professionnels. 2 enseignants interviennent essentiellement dans les ateliers soudure et machinisme agricole, 2 enseignants initient les jeunes 4/3^{èmes} à la transformation des matières premières agricoles en produits alimentaires dans l'atelier culinaire. 4 enseignants consacrent des 1/2 journées à former les jeunes BAC PRO aux process de fabrication de nombreux produits alimentaires, sur du matériel semi-industriel, à la halle technologique.



MISSIONS D'ANIMATION

- Organisation des portes ouvertes
- Participation à différents forums
- Accueil de la MSA pour la vérification des extincteurs auprès des particuliers et des agriculteurs
- Sensibilisation au harcèlement à l'école
- Organisation semaine du goût
- Organisation dictée ELA



PROJETS

- A court ou moyen terme, formation de futurs professionnels de l'agroalimentaire et de l'agroéquipement en réponse aux attentes des entreprises du territoire notamment, dans une démarche globale pour les transitions et l'agroécologie.
- Proposer du matériel performant aux jeunes lycéens et dans le futur, aux apprentis et jeunes en formation continue.

LES +

Etablissement à taille humaine

Effectif réduit dans les classes

Atelier, laboratoires, halle technologique dotés de matériels professionnels

Prise en compte des différents profils des apprenants



NOUS CONTACTER

LEAP Lycée Sainte Croix
6bis, rue du Pont de Pierres
59400 CAMBRAI

DENIMAL Eliane
cambrai@cneap.fr
www.lyceesaintecroix.fr
03 27 82 28 75



PRÉSENTATION

- Agroéquipements
- Maintenance du matériel
- Soudure



L'ÉQUIPE

Enseignants en machinisme, agroéquipement et technologie, en agronomie.



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.



PROJETS

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



NOUS CONTACTER

Institut Saint Eloi
36, rue Marcellin Gaudefroy
BP 20019
62452 BAPAUME Cedex
DOUALE Stéphanie
bapaume@cneap.fr
www.institut-sainteloi-bapaume.fr
03 21 07 14 20



LEAP SAVY BERLETTE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

- Machinisme, agroéquipement
- Mécanique Agricole, Travaux publics
Manutention et Espaces verts
- Mécanique véhicules et automobiles
- Métallerie – soudure – perçage – ponçage
- Hydraulique et transmission
- Electricité – électronique – diagnostic –
climatisation
- 9 ateliers, d'une surface de 4 000 m²,
équipés des dernières technologies pour
accueillir les cours pratiques.
- 3 hectares de terrains de conduite d'engins



L'ÉQUIPE

70 enseignants, formateurs,
éducateurs et personnels techniques.



MISSIONS D'ANIMATION

Forte implication dans l'animation du territoire, du secteur agricole, de l'agroéquipement et de la maintenance des matériels. Un établissement ouvert aux partenariats.



PROJETS

- **L'établissement développe ses projets** et ses réalisations dans l'objectif de l'agroécologie performante. Pour cela, elle vulgarise et expérimente les innovations technologiques en agroéquipement alliant la précision et le respect de l'environnement.
- **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 4000 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 »

LES +

Des équipes et des moyens pédagogiques à la pointe

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.



NOUS CONTACTER

LEAP SAVY BERLETTE
22-24, ancienne Route Nationale
62690 SAVY BERLETTE
MARCY Jean
savy-berlette@cneap.fr
www.leap-savyberlette.org
03 21 59 24 29



LYCÉE DE COULOGNE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESMAGASINS ET
VENTE DIRECTE

PRÉSENTATION

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 géniteur
- 1 atelier de production d'ornement pour l'aquaculture,
- 1 animalerie pédagogique de 90 m²

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



L'ÉQUIPE

Coulogne, c'est une équipe aujourd'hui de 77 salariés qui évolue dans les domaines suivants :

- Enseignants,
- Formateurs,
- Personnels administratifs et techniques,
- Personnels de la Vie Scolaire.



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
- Voyage d'étude en Irlande pour le BTSA Aquaculture
- Voyage d'étude aux Pays-Bas pour la filière Horticole

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.



PROJETS

L'établissement ainsi que les ateliers pédagogiques répondent à un besoin réel de formation concrète de nos apprenants. L'établissement est ouvert à l'occasion de nombreuses manifestations (portes ouvertes, journée de l'agroécologie, fête des plantes, salons professionnels ...) qui permet de faire découvrir au public varié, la formation des jeunes que nous dispensons mais également les valeurs liées à l'écologie.

Le Lycée de Coulogne a également la volonté à travers son établissement de

transmettre une image « verte ».

Le Lycée a à cœur de transmettre des valeurs écologiques : permaculture, éco-pâturage, niche à hirondelles, zéro phyto, utilisation d'un circuit en recirculation en aquaculture, hôtels à insecte, ruches d'abeilles, serre mobile pour la préservation du sol...

LES +

Le projet essentiel des divers ateliers est de toujours investir afin que les apprenants puissent travailler avec des outils en adéquation avec le monde professionnel.



NOUS CONTACTER

Lycée de Coulogne
Route Départementale 943
62137 COULOGNE

VANDEWALLE David

contact@lyceedecoulogne.cneap.fr

www.lycee-agricole-prive-de-coulogne.org

03 21 46 14 60



LEAP LE DRUET

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

L'atelier est composé de 7 plateaux techniques d'une surface totale de 280 m².

On y retrouve :

- Une animalerie spécialisée dans les rongeurs et les oiseaux
- Une animalerie spécialisée dans les poissons
- Une animalerie spécialisée dans les reptiles
- Une cuisine pédagogique de 12 postes
- Une salle service aux personnes
- Un salon de toilette
- Un magasin pédagogique



L'ÉQUIPE

L'équipe est composée de 32 professionnels dont la moitié sont des enseignants spécialisés dans le domaine des services et de la vente.



MISSIONS D'ANIMATION

L'établissement répond pleinement à ses missions d'animation du territoire, du fait de ses très nombreux partenaires professionnels : crèche, maison d'assistantes maternelles, restaurant du cœur, animalerie. Les jeunes sont à tour de rôle dans les structures, pour leurs stages et bien plus : pour des animations temporaires auprès des différents publics. Chaque année sont organisés le téléthon et le parcours du cœur durant lesquels sont accueillis 1 200 enfants scolarisés sur la communauté de commune.



PROJETS

- **Nous travaillons actuellement sur la bienveillance et la sécurité** en milieu professionnel. L'atelier en aquariophilie mène un travail lié à l'inclusion des outils numériques.
- **En 2021 est prévue l'ouverture au public** du magasin pédagogique et la création de la maison des services. Ce dernier va prétendre à l'habilitation du ministère du travail et pourra recevoir des formations «adultes» qualifiantes.

LES +

Nos ateliers pédagogiques correspondent aux matériels rencontrés sur le milieu professionnel

L'animalerie totalise plus de 230 animaux de petite taille

L'atelier sert également de support à la formation adultes «soigneur animalier en parc zoologique»



NOUS CONTACTER

LEAP Le Druet
Rue du puits Mourant
62116 BUCQUOY
bucquoy@cneap.fr
www.le-druet.fr
03 21 59 33 50



LEAP SAINTE COLETTE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESMAGASINS ET
VENTE DIRECTE

PRÉSENTATION

Un atelier pédagogique composé de : 1 Halle 500 m² aux normes alimentaires, 1 zone réfrigérée, 1 zone cuisson et 30 Pilotes dont Bassines 200 L et 400 L, Blancheur, 2 Autoclaves, 1 Evapo-concentrateur, 1 Boule de concentration, 2 Boules de cuisson 30, 1 Hachoir à viande, 1 Ligne de conditionnement automatique bouteilles, 1 capsuleuse Eurocap, 1 capsuleur Twist off, 1 Cellule de cuisson, 1 Cellule de refroidissement, 1 Cloche à vide, 1 Cutter, 1 Floconneur, 1 Infraliseur, 1 Ligne jus de fruits, 1 Operculeuse, 1 Barquetteuse, 1 Parmentière, 1 Sertisseuse.

L'atelier pédagogique utilisé dépend de l'Université de Picardie Jules Verne (qui en assure la gestion et la maintenance). Nous louons la halle en fonction de nos besoins pédagogiques.

La halle est un centre d'examen dans l'obtention du BTS STA.



L'ÉQUIPE

5 enseignants complètent leurs enseignements théoriques par des travaux pratiques en halle technologique : 3 enseignantes de génie alimentaire (une pour la formation Bac professionnel BIT, une pour la formation Bac technologique STAV et une pour la formation BTS STA). Un enseignant de génie industriel et une enseignante de biochimie sont également présents lors des différents travaux pratiques.



MISSIONS D'ANIMATION

Les compétences de l'établissement dans le domaine de la transformation sont proposées à la chambre d'agriculture pour des formations à destination d'exploitants agricoles désireux de diversifier leur activité.

Dans le cadre d'un module d'initiative locale, une fabrication de jus de pommes est réalisée. Cette production permet de valoriser l'atelier et le travail des étudiants dans le cadre de leur formation.



PROJETS

- **Une sensibilisation** et même des actions sont menées sur la maîtrise énergétique (consommation d'eau, d'électricité). Il en est de même pour la gestion des emballages et conditionnements utilisés pour les différentes productions. Les produits de nettoyage et de désinfection utilisés avant et après production tentent d'être écologiques.
- **A court et moyen terme**, l'objectif est de pouvoir commercialiser les productions alimentaires réalisées par les élèves et étudiants, d'augmenter les volumes produits et de compléter cet atelier par un magasin pédagogique ou une vente en ligne.
- **A long terme**, le projet est de diversifier les productions alimentaires réalisées au sein de cet atelier.

LES +

Compétences professionnelles
et pluridisciplinaires

Adaptation à la demande

Production, qualité, hygiène et sécurité

Une zone de l'atelier a reçu
l'agrément sanitaire pour la
transformation de produits carnés.



NOUS CONTACTER

LEAP Sainte Colette
Rue de l'enclos - BP 60035
80800 CORBIE

Isabelle IDEZ

isabelle.idez@cneap.fr

corbie@cneap.fr

www.leap-sainte-colette.fr

03 22 96 36 36



LYCÉE LE BUAT

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



PRÉSENTATION

Animalerie



MISSIONS D'ANIMATION

- Séances pédagogiques
- Développement du site internet dédié à l'Animalerie
- Accueil pour des classes de découverte, des classes des écoles et collèges publics des Territoires
- Démonstration de produits et formation aux élèves (Royal canin, Zoomed, Aquarium Systems)
- Fournisseurs de produits alimentaires (pour Terrariums et Aquariums)
- Visite des entreprises
- Réunions avec les maîtres d'apprentissage
- Formation par des professionnels (Hamiform) pour des mises en situation de vente de produits spécialisés en magasin
- La Fête de la Nature : sur une journée, chacun se mobilise sur le thème de la Nature. Cette année c'est « Un autre regard sur la Nature ». Des stands dont la vente de produits issus du commerce équitable seront présents. Les élèves proposeront des animations. Des associations partenaires (Terre Solidaire) seront présentes.



L'ÉQUIPE

Responsable de l'animalerie :
Stéphane WESTE

Enseignants en Zootechnie : Cyriaque
ROBILLARD et Fabien TYBERGHEIN



PROJETS

Déjà réalisés :

- Deux animaleries :
 - Une animalerie spécialisée « petits mammifères et oiseaux » de 50 m²
 - Une animalerie spécialisée « Aquariophilie et Terrariophilie » de 60 m² avec 5 aquariums d'eau douce et 1 aquarium eau de mer
- Deux volières extérieures
 - Une volière de 50 m² avec une quinzaine d'espèces d'oiseaux et 3 petits mammifères
 - Une volière de 17 m²
- Un enclos à lapin extérieur et cochons d'Inde de 18 m²
- Un poulailler de 30 m² (2 poules pondeuses et 2 poules d'Houdan)

A venir :

- 1 repas végétarien 1 fois par semaine
- Equipe de cuisine qui se fournit en produits frais dans un rayon de 200 km maximum
- Un deuxième aquarium marin

LES +

Equipe dynamique et impliquée

Pédagogie active proche des besoins des apprenants

Philosophie du bien-être animal

Eco Ecole

Erasmus+

E3D Développement Durable



NOUS CONTACTER

Lycée Le Buat

21 rue du Buat

78580 MAULE

Stéphane Weste

maule@cneap.fr

www.lycee-lebuat.org

01 30 90 82 10



LEAP YVES VEREL

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



PRÉSENTATION

L'établissement propose différents espaces pour permettre aux élèves de pratiquer.

Un plateau technique Santé Puériculture de 100m² équipé en **3 espaces** :

- un espace puériculture où les élèves peuvent s'exercer sur du matériel professionnel et actuel avec des poupons type reborn.
- un espace santé destiné à l'accompagnement des personnes âgées et/ou en situation de handicap équipé avec du matériel professionnel récent (lits électriques, lève malade, ...).
- un espace entretien du linge pour permettre aux élèves de pratiquer dans les meilleures conditions.

L'établissement dispose également d'un espace « cuisine pédagogique » de 80 m² avec 10 postes. Les élèves ont chacun leur poste avec évier, plan de travail et gazinière (gaz, électrique ou induction) afin de leur apprendre à travailler sur toutes les sources de chaleur.

Un rucher école équipé de 6 ruches pour l'initiation à l'apiculture en 4^e et 3^e.

L'établissement dispose également d'un magasin d'application (fermé au public) de 30 m² afin que les élèves qui souhaitent se spécialiser dans la vente puissent pratiquer afin d'être opérationnels lors de leur intégration en milieu professionnel.



L'ÉQUIPE

Les enseignants responsables des matières professionnelles sont qualifiés dans leur domaine de compétences ce qui permet aux élèves d'être au plus près des réalités du milieu professionnel (Aide soignante, cuisinier, apiculteur ...).



MISSIONS D'ANIMATION

Les élèves sont amenés régulièrement à organiser des temps d'animations, des projets en lien avec les différents publics tout au long de la formation afin d'être au contact des différents publics. Ce qui permet de les former aux savoir-être et savoir-faire professionnels. Mise en place d'actions pour la vente du miel, le développement du territoire (marché de producteurs, ...).



PROJETS

- **Les élèves sont amenés à fréquenter** de plus en plus régulièrement les plateaux techniques afin de rendre la formation plus professionnalisante. Les projets avec le milieu professionnel et les partenariats avec les structures sont de plus en plus nombreux pour faciliter les apprentissages et prévoir au mieux leur intégration dans la vie active.
- **De nouveaux ateliers pédagogiques** sont régulièrement développés avec l'achat de nouveau matériel.
- **Un des projets est de développer** et aménager des plateaux techniques pour l'ouverture au public. Un magasin de producteurs locaux et une Micro-Crèche sont également en projet.

LES +

Un établissement à taille humaine pour former des professionnels

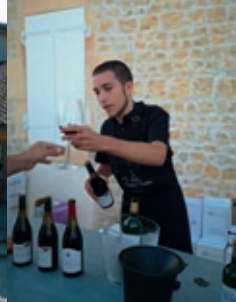
Des plateaux techniques récents, aménagés régulièrement avec du matériel professionnel pour permettre aux jeunes d'être en adéquation avec les réalités du terrain

Une équipe de professionnels disponible, engagée et à l'écoute des besoins des élèves



NOUS CONTACTER

LEAP Yves VEREL
Route de Gacé
61240 NONANT LE PIN
PARIS Xavier
nonant-le-pin@cneap.fr
www.lycee-verel.fr
02 33 39 92 90



LTPR CLAIRE CHAMPAGNE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



PRÉSENTATION

- Atelier cuisine pédagogique
- Plateau technique Services aux Personnes
- Magasin pédagogique
- L'établissement travaille aussi sur l'organisation de salon : un salon des vins et un salon des aidants.



L'ÉQUIPE

Une équipe proche des élèves, à l'écoute et professionnelle, soucieuse d'amener à une montée en compétences des élèves tout en respectant leurs différences.



PROJETS

Projet développement durable :
réduction des déchets, élimination des plastiques.

Plantation d'un conservatoire de la vigne en biodynamie :

- Pérenniser le salon des vins et le salon des aidants.
- Amener les élèves à travailler en autonomie.
- Ouvrir le champ professionnel des apprenants.
- Valoriser les domaines de la vente et du service aux personnes.

LES +

Prise en compte des différents profils des apprenants

Pédagogie de projet

Ouverture à l'environnement local



NOUS CONTACTER

LTPR Claire Champagne
1, rue Malastiers - BP 80033
16130 SEGONZAC
LOUBETTE Mayalen
segonzac@cneap.fr
lycee-clairechampagne.org
05 45 83 46 11



PRÉSENTATION

Animalerie Pédagogique avec 4 secteurs :

- oiseaux d'ornement (perruche, mandarin, canari...)
- petits mammifères (lapin, cochon d'Inde, furet, rat, souris, hamster...)
- reptiles (serpents des blés, python, tortues, grenouille, pogona, gecko léopard...)
- poissons d'eau chaude (scalaire, guppys, crevette d'eau douce) / eau froide (poissons rouges)

Un grand aquarium marin



L'ÉQUIPE

- Marion MOREAU, responsable animalerie
- Isabelle MIRAMBET, responsable de filière TCVA



MISSIONS D'ANIMATION

Dans le cadre des cours et des TP :

- Accueil classes d'écoles de 1^{er} degré des Territoires
- Accueil de groupes de la Formation Continue, dans le cadre d'EPI des classes de 3^e
- Accueil de classes de BTS Technico-Commercial option animaux d'élevage et de compagnie du LEGTA Lot-et-Garonne



PROJETS

Création d'un parc extérieur pour le bien-être animal dans le cadre des EPI filière 4/3 EA

LES +

Équipements modernes et écoresponsables

Proximité des salles de cours et de l'animalerie

Formations produits / vente / aquariophilie (Royal Canin, Hill's, Tetra, Fish House)



NOUS CONTACTER

Lycée l'Oustal
Rue Paul Sabatier
47300 VILLENEUVE SUR LOT
FUGIT Christel
villeneuve-sur-lot@cneap.fr
www.lycee-oustal.fr
05 53 36 21 36



LAP SAINT CHRISTOPHE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES

MAGASINS ET
VENTE DIRECTE



PRÉSENTATION

- 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
- Océane SELWA : enseignante en aquaculture
- Monique VERDENAL : enseignante en aquaculture
- Anne GELINEAU : enseignante en aquaculture et biologie
- Gillen IRUBETAGOYENA : enseignant horticulture, et en formation continue apiculture



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 agroforestier et en montrant l'impact de l'arbre dans le maintien de la biodiversité locale.
- **Dégustation de produits sur le site** : œufs de truites, truite fumée, miel, légumes. Visites pédagogiques organisées pour les publics scolaires des classes de 4^e et 3^e : la ponte des truites, l'aquaponie, les spirulines, à la découverte des abeilles, le jardin potager en permaculture.
- **Visites publics professionnels** (collectivités territoriales, entreprises filière aquacole)
- **Les relations avec les professionnels** :
 - Echanges scientifiques avec les chercheurs de l'INRAE Saint – Pée sur Nivelle
 - 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.



PROJETS

- **Création d'un verger urbain** pour la ville de Bayonne. Travaux réalisés par les première et deuxième années CAP Métiers de l'Agriculture
- **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.



NOUS CONTACTER

LAP Saint Christophe
164 Route de Bayonne
64310 ST PEE SUR NIVELLE
VERDENAL Benoît
st-pee-sur-nivelle@cneap.fr
www.lyceesaintchristophe.com
05 59 54 10 81



LARP DE SOULE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

EXPLOITATIONS
AGRICOLLES



PRÉSENTATION

Animalerie : poissons, oiseaux, rongeurs,
reptiles



L'ÉQUIPE

- Didier BAUDELLE,
oiseaux et rongeurs
- Eric PENINGAULT
poissons et reptiles
- Lorianne DUBOIS, tous animaux



MISSIONS D'ANIMATION

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



PROJETS

- Nouvelle animalerie ouverte au 01/12/20
- Rénovation des locaux administratifs (2022)
- Rénovation des installations sportives (2023)
- Agrandissement chenil (2024)
- Améliorer la gestion des déchets

LES +

Equipements performants

Grand nombre et variétés d'animaux

Accueil de visiteurs



NOUS CONTACTER

LARP de Soule - BP 65
64130 MAULEON LICHARRE

Laurianne DUBOIS
mauleon-soule@cneap.fr

larps-mauleon.fr
05 59 28 05 02



PRÉSENTATION

Little, Chien d'Assistance à la Réussite Scolaire

Little, un jeune labrador, a rejoint l'établissement en tant que Chien d'Assistance à la Réussite Scolaire, un CARS. Une première en France, fruit du travail conjoint de plusieurs acteurs impliqués dans les services rendus aux personnes en situation de handicap ou fragilisées par la vie.

De l'idée à la concrétisation

Bérengère Girard, enseignante en ESC au sein du Lycée est déléguée des familles d'accueil au sein de l'association Handi'Chiens. Une association qui éduque des chiens pendant deux ans et qui les remet ensuite gratuitement à des bénéficiaires. Elle a initié un travail de socialisation avec ses élèves grâce à des médiateurs à quatre pattes, des chiots qui intégraient les cours et dont elle a pu rapidement voir les bénéfices sur les élèves : effets d'apaisement, développement de la bienveillance, confiance en soi liée à l'absence de jugement, confiance en l'animal et réduction de la crainte de celui-ci, ...

Après plusieurs mois de formation, Little, un labrador de 5 ans est prêt à rejoindre le lycée. L'aventure peut commencer au début

du mois de mars 2020. Sa remise officielle au Lycée est programmée début avril mais la crise sanitaire met cette cérémonie en stand-by.

Depuis le mois d'octobre 2020, c'est une première en France. Des élèves de CAP agricole SAPVER étaient également présents et ont apporté un témoignage très concret de ce que Little leur apporte « *Je me sens mieux quand il est là, il me rassure* », « *Quand je sens que ça ne va pas, je le caresse et je vais le promener...* »

Tout au long de l'année, cette action va être évaluée car l'objectif est bien de pouvoir démultiplier cette action dans d'autres lycées ! L'occasion de faire valoir l'importance de l'inclusion qui met en lumière la place de « plein droit » de toutes les personnes dans la société. L'enseignement est - doit être - un vecteur de cette démarche. L'enseignement agricole, et le réseau CNEAP, en particulier, veille à accueillir chaque apprenant.e dans l'intégralité de sa personne. Les lycées et leurs équipes innovent chaque année pour accompagner chacun.e vers SA réussite personnelle et professionnelle.



NOUS CONTACTER

LPP Le Val de l'Ouin
5, rue de la sagesse
79700 MAULEON

BAUDRY-GELLE Corinne
mauleon@cneap.fr

www.valdelouin.fr

05 49 81 41 28



PRÉSENTATION

Ferme pédagogique sur le site du lycée, avec différents animaux de la ferme : chèvres, brebis, poneys, lapins, poules, canards, cochons.

Activités autour de :

- alimentation
- entretien des lieux (poulailler, boxes, enclos...)
- Observation des mises bas
- Production d'œufs de poules plein air, vendus dans le cadre d'une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) gérée par les élèves
- Jardin potager porté par les élèves.



L'ÉQUIPE

Equipe pédagogique de 12 enseignants, avec un personnel s'occupant de la ferme pédagogique. En période scolaire, la ferme est gérée par les élèves qui s'occupent des animaux.



MISSIONS D'ANIMATION

- Lecture de contes en école maternelle,
- Echanges intergénérationnels par l'intermédiaire de correspondances et d'ateliers,
- Animations en écoles primaires et élémentaires,
- Sensibilisation au handicap avec l'ADAPEI (Association départementale de parents et d'amis des personnes handicapées mentales, anciennement Association départementale des amis et parents d'enfants inadaptés), IME (Institut Médico Educatif) et Foyer de vie pour adultes en situation de handicap.
- Initiation au développement durable : tri des déchets de la restauration du groupe scolaire pour nourrir les animaux et faire du compost pour le potager



PROJETS

- Produire des légumes et fruits biologiques pour les proposer dans les paniers de l'AMAP
- Développer un atelier de poulets de chair pour compléter les paniers de l'AMAP
- Développer des activités intergénérationnelles grâce à la ferme : activités communes enfants et personnes âgées, personnes handicapées
- Créer un conservatoire d'espèces menacées au sein de la ferme pédagogique.

LES +

0 produit phytosanitaire

Des apprentissages concrets en lien permanent avec les acteurs locaux

De nombreux partenariats

Vigilance sur les évolutions des pratiques

Le LEPAP est une composante d'un groupe scolaire qui permet de nombreuses mutualisations



NOUS CONTACTER

Lycée Vaxergues

23, rue Lamartine

12400 ST AFFRIQUE

Véronique BOULARAN

lycee.vaxergues@cneap.fr

www.lycee-vaxergues.fr

05 65 98 10 90



LEAP LE MAS BLANC

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

- Le soin à la personne est essentiel dans l'établissement qui forme les futurs professionnels auprès des enfants ou des personnes âgées.
- Le plateau technique comporte des lits médicalisés et du matériel de manutention, des mannequins adultes et enfants, du matériel pour l'entretien des locaux (chariots de ménage) et du linge (machines à coudre, tables et fers à repasser...), ainsi qu'une cuisine pédagogique équipée pour la préparation des repas.



L'ÉQUIPE

Deux enseignantes forment l'équipe technique liée aux soins à la personne : une travailleuse sociale diplômée en économie sociale et familiale et une assistante sociale expérimentée.



MISSIONS D'ANIMATION

- En lien avec le Vestiaire des guinguettes, association d'insertion, et avec la société de restauration du lycée, les élèves réalisent des séances de travaux pratiques sur site.
- Les EHPAD de proximité et les responsables de crèche interviennent régulièrement en classe sur les thèmes liés à ce domaine dans le référentiel, ou participent aux jurys d'évaluation.
- De nombreux projets, tant en 4^e/3^e qu'en BacPro SAPAT, sont réalisés en partenariat avec les structures locales : animations à la crèche, message de Noël aux résidents d'un EHPAD...



PROJETS

- **La démarche est initiée pour réduire** la quantité de déchets produits.
- **Notre ambition** est de devenir un lieu de référence pour les structures professionnelles locales, notamment dans le cadre du Centre de Formation Continue.

LES +

Un plateau technique complet et sur site

Des enseignantes issues du monde professionnel Services Aux Personnes

Des partenariats locaux



NOUS CONTACTER

LEAP Le Mas Blanc
22 avenue Emmanuel Brousse
66760 BOURG MADAME
Gérard ROUBLIN
bourg-madame@cneap.fr



LYCÉE PROFESSIONNEL CLAIR FOYER

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

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

- Une Animalerie pédagogique de 60 m²
- Un Magasin Vente de produits alimentaires locaux (en lien avec la saison)



L'ÉQUIPE

Outre les enseignants en matières générales,

- 4 enseignants spécialisés en techniques animalières et commerciales accompagnent au quotidien les élèves dans la gestion de l'animalerie
- 3 enseignants des modules professionnels de la spécialité Vente soutiennent les jeunes dans la gestion du magasin.



MISSIONS D'ANIMATION

Animalerie : la spécificité de l'apprentissage en « animalerie » rend nécessaire l'existence d'un support pédagogique où l'élève va pouvoir se retrouver en situation réelle d'apprentissage et de manipulation sur des équipements qu'il va rencontrer lors de son stage et dans sa future activité professionnelle. L'animalerie donne ainsi une dimension professionnelle de qualité à la formation Technicien-Conseil Vente en Animalerie. Elle permet entre autres l'acquisition des compétences spécifiques qui sont nécessaires au vendeur animalier pour s'adapter à des situations diversifiées et évolutives qui concernent :

- L'état de santé des animaux

- Le respect de la réglementation
- L'animation d'équipe
- La gestion des rayons

Magasin :

Le magasin est ouvert tous les jours au profit des élèves de l'établissement, notamment des internes.

A chaque journée portes ouvertes et rencontre Parents-Enseignants, une dégustation de nouveaux produits sélectionnés est proposée en vue d'en réaliser la vente.

Ouverture et animation ponctuelle du point de vente. Ouverture ponctuelle à l'extérieur.



PROJETS

Animalerie :

- Tri des déchets, recyclage et compostage, dans le cadre d'une démarche globale de développement durable de l'animalerie pédagogique
- Création d'une mini-ferme pédagogique.

Magasin :

- Mise en place d'un drive de produits locaux
- Ouverture régulière sur l'extérieur du point de vente
- Mise en place d'un site pour présenter les produits proposés et en faciliter la précommande.

LES +

Lors des stages, les professionnels partagent leurs expériences avec les élèves. De nombreuses visites sont organisées tout au long de l'année chez des producteurs locaux, commerces de proximité, animalerie et parcs animaliers.

En partenariat avec les écoles maternelles et EHPAD du Territoire, les élèves organisent des visites de l'animalerie à destination d'un public plus ou moins jeune.



NOUS CONTACTER

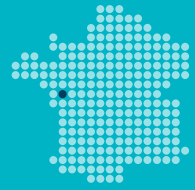
Lycée Professionnel Clair Foyer
151 chemin de Lissart
82300 CAUSSADE

MORCILLO Fabienne

caussade@cneap.fr

lycee-professionnel-clair-foyer.com

05 63 93 07 90



LYCÉE ET CENTRE DE FORMATION JEANNE DELANOUE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- 1 atelier mode
- 1 atelier agencement d'intérieur
- 1 chambre du malade
- 1 cuisine d'application
- 1 atelier petite enfance
- 1 restaurant d'application



L'ÉQUIPE

Les ateliers pédagogiques fonctionnent avec les enseignants des filières.



MISSIONS D'ANIMATION

- Animations lors du carrefour de l'orientation et des portes ouvertes
- Animations auprès d'enfants d'écoles maternelles et primaires
- Animations auprès des personnes âgées et en situation de handicap
- Soirées à thème au restaurant d'application.

LES +

Ces ateliers permettent aux élèves d'acquérir de l'expérience et de mettre en valeur leur formation

Lycée des Métiers

Qualiopi

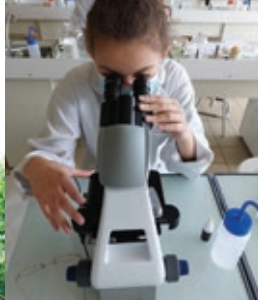
Euroscol



NOUS CONTACTER

Lycée et Centre de Formation Jeanne
DELANOUE
11, boulevard Jeanne d'Arc - BP 60427
49304 CHOLET Cedex

VENDE Pascal
contact@jeannedelanoue.com
cholet@cneap.fr
www.jeannedelanoue.com
02 41 63 74 74



PRÉSENTATION

L'accès aux laboratoires est indépendant du campus.

Répartis sur 2 étages, ils sont composés de 4 salles de manipulation et 2 espaces de préparation intermédiaires (700 m² au total)

Les types d'analyses réalisables sont multiples :

- **Physique/chimie** : dosages acides/bases, pHmétrie, conductimétrie, colorimétrie, spectrophotométrie, dosage des protéines par Kjeldahl, matières grasses par burytomètre, méthode Soxhlet, HPLC
- **Contrôle de surfaces** : écouvillonnage, air ambiant, chiffonnages
- **Microbiologie alimentaire** : Stomacher, recherche de flore totale/coliformes, staphylocoques, listeria, salmonelles
- **Suivi de culture ou de croissance** : bioréacteur
- **Lait** : flore totale, coliformes, staphylocoques, spores butyriques, filtration d'eau
- **Végétale** : culture in vitro, histologie (Microtome)
- **Biologie moléculaire** : PCR, électrophorèse, immunofluorescence, ELISA
- **Chimie** : enzymologie

Il est possible de bénéficier d'un accompagnement (laborantin) lors des prestations en laboratoire.

Plateaux techniques de santé :

250 m² dédiés à l'apprentissage des gestes techniques sur 3 salles :

- **Salle de puériculture** : encadrement et animation d'activités avec la petite enfance
- **Salle de puériculture 2** : espace dédié à l'apprentissage du linge et de la toilette
- **Salle de santé** : espace modulaire dédié au service à domicile/en structure/en structure collective. Espace douche, toilettes. Matériel de lever de patient.

Hall pédagogique

80 m² dédiés aux techniques de cuisine, cuisson, transformation.



L'ÉQUIPE

Formateurs et enseignants sont à même de vous accompagner dans votre parcours de formation, de la santé au monde du laboratoire.



MISSIONS D'ANIMATION

La filière laboratoire dispose d'équipements à même de former des groupes d'apprenants, sur des thématiques de qualité, d'analyses ou de contrôle.

La filière service aux personnes mène des projets de territoire (animations, évènements) et s'insère au cœur des équipes professionnelles à travers des ateliers pédagogiques.

Nombreux partenariats avec des structures dédiés à la petite enfance ou aux publics fragiles.

Les plateaux techniques de l'établissement permettent des formations de groupes aux gestes, postures, et gestes professionnels (lever, coucher).

La filière agricole peut intervenir sur des thématiques de diagnostic d'exploitation, ou d'opérations de transformation. Elle s'appuie pour cela sur un hall pédagogique à même d'étudier des opérations de cuisson, fermentation. Il permet également la formation de groupes aux techniques de cuisine et de cuisson.



PROJETS

- **Projet ECOBIO** : découvrir le développement durable à travers des initiatives à la portée de tous. Initiative primée au prix de l'Engagement Educatif 2021.
- **Tri sélectif, permaculture, sensibilisation au développement durable**...autant de thématiques abordées tout au long de l'année.
- **Sup'Dating** : chaque année, pour choisir son orientation, venez découvrir les acteurs de l'orientation de demain.
- **Fête de la science, Printemps de l'Europe, Concours National de la Résistance et de la Déportation.**

LES +

Une structure modulable en fonction des besoins

Un équipement de pointe adapté aux industriels

Partenariats avec des groupes de l'industrie agroalimentaire : formation, prestations techniques, conseil.



NOUS CONTACTER

Campus Orion
7, bd du Maréchal Leclerc
53600 EVRON

Vincent CLIQUE

evron@cneap.fr

www.campus.orion.fr

02 43 01 62 30



LEAP VAL DE SARTHE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESCENTRES
ÉQUESTRES

PRÉSENTATION

- 1 salle de 115 m² santé (lits médicalisés, fauteuils roulants, déambulateurs, mannequins...) et puériculture (postes de bain, lits, chaises hautes...)
- 1 cuisine pédagogique équipée de 90 m² (17 postes)



PROJETS

Mener une réflexion avec les partenaires du territoire sur les besoins d'accompagnement des personnes âgées désorientées.



MISSIONS D'ANIMATION

- Apprendre les gestes nécessaires à l'accompagnement quotidien des publics fragiles
- Mise en œuvre de projets d'animation avec les écoles, EHPAD, foyers logement du territoire

LES +

Liens réels avec les professionnels du territoire

Professionnalisme reconnu de l'équipe

Salles fonctionnelles



L'ÉQUIPE

L'équipe de la filière CAP SAPVER et BAC SAPAT.



NOUS CONTACTER

LEAP Val de Sarthe
Route du Mans - BP 10157
72303 SABLE SUR SARTHE

Marc LE GUYADER
sable@cneap.fr
www.valdesarthe.fr
02 43 55 08 00



LYCÉE SAINT DOMINIQUE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUESACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

Des ateliers Cuisine sont proposés à des classes d'écoles élémentaires de notre territoire au sein de notre cuisine pédagogique.



PROJETS

Dans le cadre de partenariats avec des écoles élémentaires, des ateliers Cuisine sont organisés, en faisant participer les élèves inscrits en formation initiale.



L'ÉQUIPE

Les enseignantes en ESF animent ces ateliers.



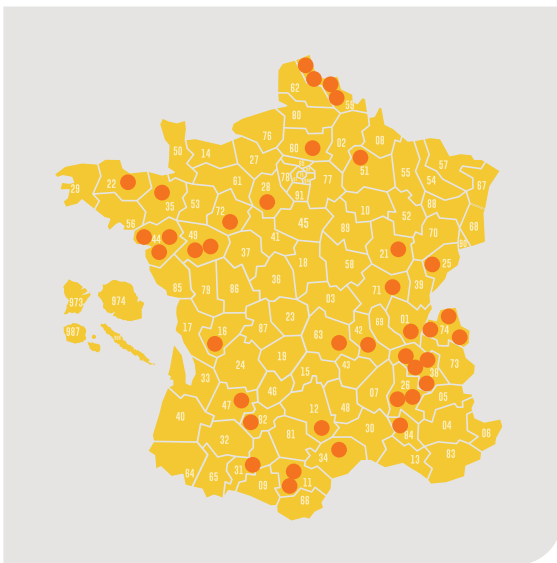
NOUS CONTACTER

Lycée Saint Dominique
Rue des Ursulines - BP 49
84601 VALREAS Cedex
SAMSON Philippe
philippe.samson@cneap.fr
valreas@cneap.fr
www.lycee-st-dominique-valreas.com
04 90 35 03 40

ACCUEIL TOURISTIQUE



NOS IMPLANTATIONS



SUR LE TERRITOIRE

AUVERGNE RHÔNE ALPES

LEAP SAINT SORLIN-EN-BUGEY – SAINT SORLIN-EN-BUGEY – 01	305
LTP LES MANDAILLES – CHATEAUNEUF DE GALAURE – 26	306
LYCÉE DRÔME PROVENÇALE – SAINT PAUL TROIS CHÂTEAUX – 26	307
LYPPRA LA MURE – LA MURE – 38	308
LEAP SAINT EXUPÉRY – SAINT SIMÉON DE BRESSIEUX – 38	309
LEAP BELLEVUE – SAINT MARCELLIN – 38	310
VALLON BONNEVAUX – SAINT JEAN DE BOURNAY – 38	311
LAP ÉTIENNE GAUTIER – NANDAX – 42	312
LYCÉE AGRO-ENVIRONNEMENTAL PRIVÉ SAINT JOSEPH – LE BREUIL SUR COUZE – 63	313
LEPRP JEANNE ANTIDE – REIGNIER – 74	314
ENSEMBLE SCOLAIRE ASSOMPTION MONT BLANC – COMBLOUX – 74	315
ISETA POISY – POISY – 74	317

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LEAP SAINT DOMINIQUE – SAULIEU – 21	319
LYCÉE FRANCOIS-XAVIER – BESANÇON – 25	320
LEPP REINE ANTIER – SAINT MARTIN EN BRESSE – 71	321

BRETAGNE

LYCÉE DU RESTMEUR – PABU – 22	322
LYCÉE ISSAT – REDON – 35	323

CENTRE VAL DE LOIRE

LEAP FRANZ STOCK – MIGNIÈRES – 28	325
-----------------------------------	-----

GRAND EST

LYCÉE LA SALLE REIMS-THILLOIS – THILLOIS – 51	327
---	-----

HAUTS DE FRANCE

LYCÉE PROFESSIONNEL DE BAVAY – BAVAY – 59	328
INSTITUT DE GENECH – GENECH – 59	329
INSTITUT D'ANCHIN – PECQUENCOURT – 59	330
INSTITUT D'HAZEBROUCK – HAZEBROUCK – 59	331
INSTITUT PRIVÉ CHARLES QUENTIN – PIERREFONDS – 60	332

NOUVELLE AQUITAINE

LYCÉE PRIVÉ POLYVALENT ROC FLEURI – RUFFEC – 16	333
LYCÉE L'OUSTAL – VILLENEUVE SUR LOT – 47	334

OCCITANIE

LEAP ÉMILIE DE RODAT – PEZENS – 11	335
CPFP LYCÉE AGRICOLE LA ROUATIERE – SOULHANELS – 11	337
LYCÉE PRIVÉ FRANÇOIS MARTY – MONTEILS – 12	338
LEPRP L'OUSTAL – MONTASTRUC LA CONSEILLÈRE – 31	339
LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ LE ROC BLANC – GANGES – 34	340
LEAP JEANNE DE LESTONNAC – BEAUMONT DE LOMAGNE – 82	341

PAYS DE LOIRE

LPP DE L'ERDRE – NORT SUR ERDRE – 44	342
LYCÉE CHARLES PÉGUY – GORGES – 44	343
LEAP SAINT GABRIEL NANTES OCÉAN – LE PELLERIN – 44	345
LYCÉE PROFESSIONNEL ROBERT D'ARBRISSEL – CHEMILLÉ – 49	347
LYCÉE ET CENTRE DE FORMATION JEANNE DELANOUE – CHOLET – 49	349
LPP PRIVÉ NAZARETH – LOIR EN VALLÉE – 72	350

PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LYCÉE SAINT DOMINIQUE – VALREAS – 84	351
--------------------------------------	-----



LEAP SAINT SORLIN-EN-BUGEY

ACCUEIL
TOURISTIQUE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



PRÉSENTATION

Mise à disposition d'un espace internat (avec 20 chambres et 76 lits), de salles de classes, d'un réfectoire et d'une salle voûtée en pierres d'une surface de 80 m² adossée à un préau couvert 110 m².



PROJETS

- Accueil de séminaires



L'ÉQUIPE

L'équipe est composée d'une coordinatrice du gîte, d'un agent d'accueil, d'agents d'entretien, de personnels de cuisine (si restauration) et d'un agent de sécurité en cas de nuitées.



NOUS CONTACTER

10 place de la Halle
01150 SAINT SORLIN-EN-BUGEY
www.lyceesaintsorlin.org
Mélanie Grizaud
04 74 35 08 68

LES +

Qualité d'accueil

Cadre proposé

Qualité de la restauration

Volonté de s'adapter aux attentes
des clients



LTP LES MANDAILLES

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- Pendant les périodes scolaires et les week-ends, locations de salles avec différentes superficies.
- Deux internats sont mis à disposition pour un total de 140 couchages. Avec des chambres de 1, 2 et 3 personnes.
- Service de restauration sur place, le restaurant scolaire dispose de 180 places.



PROJETS

- Mise en place du compostage
- Vigilance sur les règles de recyclage (bac de tri, caisse pour le papier usagé...)

LES +

Un terrain de football et de basket dans l'enceinte de notre établissement

Proximité de la piscine municipale et des terrains de football de la commune



L'ÉQUIPE

L'équipe est composée de SEYVET Aurore (Responsable Accueil de groupe), Mr MERMET (Agent de maintenance) et la société de restauration Dupont.



NOUS CONTACTER

18 rue du Stade
26330 CHÂTEAUNEUF DE GALAURE
www.lycee-mandailles.com
Aurore SEYVET (Responsable location)



LYCÉE DRÔME PROVENÇALE

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- Accueil des groupes hors périodes scolaires (week-ends et vacances) en pension complète, demi-pension ou nuitée avec ou sans petit déjeuner.
- La capacité d'accueil est de 282 lits pour 124 chambres.



LABELS

- Office de tourisme de Saint Paul Trois Châteaux



NOUS CONTACTER

17 rue du Serre Blanc
26130 ST PAUL TROIS CHATEAUX
st-paul-trois-chateaux@cneap.fr
www.lyceedrome provencale.com
Fabienne LORD
lord@contact.ecoledelavie.net



LYPPRA LA MURE

ACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

- Accueil des groupes à partir de 15 personnes minimum dans un bâtiment entouré d'espaces verts, d'un parc entièrement clos et sécurisé (stationnement) et agrémenté d'une terrasse spacieuse permettant d'admirer les sommets environnants. Espaces jeux extérieur et intérieur.
- Hébergement en pension complète ou demi-pension.
- Chambres individuelles, 2 ou 3 ou 6 lits toutes dotées de douches et sanitaires (dont certaines avec balcons).
- 30 places disponibles toute l'année et 130 places pendant les périodes de vacances scolaires de la zone A.
- La salle de restauration de 120 m² peut accueillir jusqu'à 130 personnes.
- Grâce à la présence de nombreuses infrastructures sportives situées sur la commune et sur le Territoire, tous les sports peuvent y être exercés quelle que soit la saison : Natation : mise à disposition de lignes d'eau à la piscine ; Athlétisme : piste synthétique ; Tennis : terre battue ; Boules ; Sports de combat ; Sports collectifs ; Ski ; Sports nautiques (plusieurs lacs et torrents) ; Circuit à vélo/VTT et randonnées pédestres bénéficient de possibilités diverses dans des cadres exceptionnels.



PROJETS

Développement de partenariats pour l'accueil des manifestations sportives (swimrunman, skyrunning, trail des passerelles, rallyes, etc...)

LES +

La situation géographique de l'établissement : à proximité du centre-ville (le stade, la piscine, le cinéma sont accessibles à pied).

La richesse culturelle (la route Napoléon, le site minier, le sanctuaire de Notre-Dame de la Salette, etc...) et la nature environnante propice à de nombreuses balades et pratiques de sports extrêmes.

Un accueil personnalisé pour permettre à chaque groupe de profiter pleinement de son séjour (réservation stade, piscine, menus spéciaux, etc.).



L'ÉQUIPE

Une équipe de restauration (dirigée par un traiteur), d'entretien et d'accueil.



NOUS CONTACTER

42 rue des Alpes BP 5
38350 LA MURE

www.enseignementprive-lamure.com
www.lerelaismatheysin.com



LEAP SAINT EXUPÉRY

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- Salles de classes
- Salles spécialisées (Plateau technique SAPAT, Informatique, Cuisine Pédagogique)
- Réfectoire (110 personnes)
- Salle polyvalente (100 personnes)
- Internat (52 couchages, 12 chambres de 4, 2 chambres de 2, toutes avec salle d'eau)
- Foyer
- Possibilité de mise à disposition du minibus (9 places).



PROJETS

Accroître le nombre de groupes accueillis



LABELS

- Agrément Ministère de la Jeunesse et des Sports

LES +

Disponibilité

Accueil personnalisé des groupes

Environnement (espace clos, accessibilité handicapé, zone rurale)



L'ÉQUIPE

Possibilité de mettre à disposition le personnel de restauration et d'entretien



NOUS CONTACTER

264 rue des frênes
38870 ST SIMEON DE BRESSIEUX
st-simeon-de-bressieux@cneap.fr
www.lycee-saint-exupery.com
Céline CHOLLIÉ DUVAL



Saint
Marcellin 38



LEAP BELLEVUE

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- 8 salles de classe équipées de vidéoprojecteurs et de connexion internet
- 1 réfectoire pouvant accueillir 100 personnes
- 1 internat composé de 8 chambres pour un total de 78 couchages
- 1 cuisine professionnelle pouvant être utilisée en gestion libre ou avec le personnel de l'établissement
- 3 véhicules 9 places
- 1 espace foyer
- 1 cuisine pédagogique équipée de 15 postes de travail
- 1 terrain de multisport

LES +

L'environnement : situation géographique proche des commerces et de la gare, espace clos et arboré, accessibilité handicap

Disponibilité et flexibilité

Accueil personnalisé



PROJETS

Développer le nombre de réservations



LABELS

- Agrément Jeunesse et Sport



L'ÉQUIPE

- 2 cuisinières et 2 personnels de service et d'entretien
- 1 personnel de gestion des locations



NOUS CONTACTER

4 rue des Recollets
BP 118
38160 ST MARCELLIN Cedex
www.lycee-bellevue.fr
Laurie Falcon
Responsable des locations
st-marcellin@cneap.fr
04 76.38 20 17



VALLON BONNEVAUX

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- Internat : 49 couchages, possibilité de pension complète, 1/2 pension ou nuitée
Location week-end, jours fériés ainsi que hors ou vacances scolaires
- Salle à manger de 110 places (160 m²)
possibilité d'accueillir un camion traiteur,
équipé d'une cuisine locative et d'une
cuisine professionnelle de 240 m²
entièrement équipée pour les séjours
de groupe avec cuisinier professionnel
- Parc de 2 800 m², table de ping pong,
terrain de sport, salles de travail de 20 à
50 m² pouvant accueillir de 6 à 30
personnes.



LABELS

- Agrément par la DDSCS pour l'accueil
collectif des mineurs

LES +

Établissement situé en pleine verdure
à proximité du village accès à 800 m
d'une gare SNCF

Zone touristique à côté d'un lac

Situé entre Lyon et Grenoble

Accessibilité handicap



PROJETS

- Développement de l'offre de séjours de
groupe et des particuliers



L'ÉQUIPE

Une personne référente qui prend
les réservations, une autre qui gère
les états des lieux.

Possibilité de mettre à disposition le
personnel de restauration et d'entretien



NOUS CONTACTER

3 rue Jeanne d'Arc
38440 ST JEAN DE BOURNAY
st-jean-de-bournay@cneap.fr
www.vallonbonnevaux.fr
Christine Degery
christine.degery@cneap.fr
04 76 65 01 26



LAP ETIENNE GAUTIER

ACCUEIL
TOURISTIQUEEXPLOITATIONS
AGRICOLASMAGASINS ET
VENTE DIRECTE

PRÉSENTATION

Le lycée compte 6 bâtiments composés de 30 salles pouvant accueillir de 20 à 100 personnes et un amphithéâtre de 82 places. La plus grande salle (380 m²) peut accueillir jusqu'à 180 personnes pour un repas ou jusqu'à 300 en réunion. Le gymnase de 1 000 m² et les terrains de foot, volley, tennis et basket peuvent recevoir des événements sportifs. Le site propose de nombreux espaces verts avec des arbres classés et des balades fléchées.

Les groupes sont accueillis sur le temps des week-ends et vacances scolaires pour des rassemblements familiaux (mariage, anniversaire, cousinade), camps scouts, séminaires et de nombreux autres rassemblements culturels et religieux. Les 450 lits en chambres simples, doubles et en dortoirs sont appréciés des hôtes.



LABELS

L'établissement est agréé Jeunesse et Sport.

LES +

L'accueil sur mesure

Le self de 200 couverts qui fonctionne
365 jours par an

Le cadre avec son château XVIII^e,
son parc arboré et sa ferme



PROJETS

Proposer des séjours organisés de 1 à 3 jours pendant les périodes creuses (vacances scolaires hors été) en s'appuyant sur les visites de ferme, les activités proposées par nos professeurs et le patrimoine local.



L'ÉQUIPE

La responsable de l'accueil de groupe, Carole RICHARD, travaille en étroite collaboration avec la maîtresse de maison, Véronique LESPINASSE, qui supervise une équipe de 12 personnes pour l'entretien des bâtiments et le service de la plonge.



NOUS CONTACTER

Ressins

42720 NANDAX

www.ressins.com

Carole RICHARD

Carole.richard@cneap.fr

04 77 23 70 90



LYCÉE AGRO-ENVIRONNEMENTAL PRIVÉ SAINT JOSEPH |

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- Internat de 40 chambres avec des chambres équipées
- Location de cuisine + self pour des événements pros et particuliers



NOUS CONTACTER

Château Saint-Quentin
63340 LE BREUIL SUR COUZE
le-breuil-sur-couze@cneap.fr
www.laep-breuil.com

LES +

Cadre agréable donnant sur le château
et son parc

Accès facile par autoroute et gare



LEPRP JEANNE ANTIDE

| ACCUEIL
TOURISTIQUE| ATELIERS
PÉDAGOGIQUES |

PRÉSENTATION

- Location de salles (gymnase, salle de réunion...)
- Accueil de groupes pendant les vacances scolaires de la zone A exclusivement en pension complète ou en demi-pension : groupes de 30 à 120 personnes (pas de gestion libre)



PROJETS

- Nouvel internat à partir de mars 2022 (chambres avec sanitaires, accès WIFI, salle polyvalente, kitchenette, espace extérieur...)



LABELS

- Agrément Jeunesse et Sports

LES +

Situation géographique centrale : Genève, Annecy gare accessible en 10 min à pied et station de ski à 30 min, Chamonix à moins d'une heure.

Parking privé

Qualité de l'accueil et des services



L'ÉQUIPE

Assistante de direction en charge de l'accueil

Personnel d'entretien et de restauration



NOUS CONTACTER

55 Impasse du Brévent
74930 REIGNIER-ESERY

www.lyceejeanneantide.fr

Nathalie SEIGNOL

04 50 43 87 65

reignier@cneap.fr

**ENSEMBLE SCOLAIRE ASSOMPTION MONT-BLANC**ACCUEIL
TOURISTIQUECRÈCHES
ET MAMATELIERS
PÉDAGOGIQUES**PRÉSENTATION**

- 2 résidences de vacances, 1 sur Combloux d'une capacité d'accueil maximum de 180 couchages et 1 sur Saint-Gervais d'une capacité de 60 couchages. Accueil de groupes scolaires et/ou associatifs (musiciens, sportifs...) ou de familles en pension complète, en demi-pension ou en gestion libre. Possibilité de séjours clé en main sur plusieurs thématiques. Mise à disposition de salles pour les activités, accessibilité pour les Personnes à Mobilité Réduite.
- 1 cuisine centrale qui réalise 800 à 1 000 repas/jour pour les scolaires, les groupes et des clients extérieurs (ADMR, garderie...). Elle assure le portage de quelques repas sur l'extérieur.

**PROJETS**

Développement de séjours en direction des scolaires type « Vacances Apprenantes »

**LABELS**

- Accueil vélo
- Famille +
- Gîtes de France
- Accueil Bikers

**L'ÉQUIPE**

1 responsable des résidences de vacances

1 chef cuisinier entouré de
11 collaborateurs et de 8 salariés IAE

LES

Pour les résidences de vacances, leur situation au pied du Mont-Blanc permet de découvrir et de pratiquer été comme hiver des activités sportives et/ou culturelles telles que : le ski, les raquettes, la randonnée, les sports de pleine nature, les sports en eaux vives, les visites de musée (musée alpin, centre de la nature montagnarde, château de Hautetour...), sans oublier les visites d'exploitations agricoles avec dégustation.

Pour la cuisine centrale, une qualité de restauration qui valorise les produits frais et de saison (appel à un réseau agricole de proximité, approvisionnement en circuits courts).



NOUS CONTACTER

Résidences de vacances Assomption
Mont-Blanc

125 rte du lycée
74920 COMBLOUX

385 av du Mont d'Arbois
74170 SAINT-GERVAIS

www.vacances-montblanc.com

info-sejour@assomption-montblanc.com

06 73 64 11 16



ISETA POISY

ACCUEIL
TOURISTIQUEATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

L'ISETA propose ses locaux en location pour les groupes (associations, colonies de vacances...) ou familles à partir de 20 personnes pendant les vacances scolaires de la zone A et les week-end prolongés.

L'accueil est possible sur la base de l'hébergement avec ou sans restauration.

Le site ISETA de Poisy, situé à 4 kms d'Annecy, au calme et dans la verdure dispose de 3 bâtiments d'hébergement avec une capacité totale de 309 lits répartis en 33 quadruples, 57 triples et 6 chambres simples.

Deux internats disposent de sanitaires dans les chambres et un internat dispose d'un bloc sanitaire par palier avec douches et WC (3 paliers).

Le restaurant scolaire de 400 places peut vous accueillir pour vos repas servis sous un principe de self-service (possibilité de mise à disposition de pique-nique).

Des salles de classe, de surfaces allant de 17 m² à 150 m², ainsi qu'un amphithéâtre de 200 places peuvent être également louées pour vos besoins de réunion. Elles sont équipées de vidéoprojecteur et d'accès WIFI.

Un gymnase et un terrain de foot sont également disponibles sur le site.

Le site ISETA de Sevrier, situé sur la rive Ouest du lac d'Annecy dans un cadre d'exception à proximité du lac, dispose d'un bâtiment d'hébergement à taille humaine avec une capacité totale de 55 lits répartis en 8 chambres quadruples, 7 chambres triples, 2 chambres simples.

Un foyer avec babyfoot et une salle télévision sont accessibles.

Le restaurant scolaire de 120 places peut vous accueillir pour vos repas en self-service (possibilité de mise à disposition de pique-nique).

Lien vers visite virtuelle : <https://www.hdmedia.fr/visite-virtuelle/hd/cbphfpXem-iseta-poisys-74.html>



L'ÉQUIPE

L'équipe de location vous accompagne tout au long de votre projet de location, de la visite de nos locaux à la réalisation de votre événement.

Chaque événement est unique, l'équipe est à votre écoute pour vous apporter un service personnalisé afin de répondre au mieux à vos attentes.



PROJETS

Le site ISETA Chavanod, actuellement en travaux, viendra compléter l'offre de location à partir de l'automne 2023 avec un internat de 92 chambres soit

266 lits, un restaurant scolaire de 300 places, 21 salles de classe et un grand gymnase de 2 330 m².

LES

Bonne localisation : 2 sites bien situés en Haute Savoie, près d'Annecy avec de nombreuses possibilités de visites et activités à proximité (activités nautiques, randonnées, VTT, parapente...)

Capacité conséquente pouvant aller jusqu'à 364 couchages actuellement

Personnalisation de notre offre de service selon vos besoins et attentes (hébergement seul, hébergement avec restauration, location de salle...)



NOUS CONTACTER

859 route de l'Ecole d'Agriculture
CS 10039
74331 POISY

contact@iseta-eca.cneap.fr

www.iseta.fr

Aurélie GAUTHERON

Tél. : 04.50.27.22.23

aureliegautheron@isetapro.fr



LEAP SAINT DOMINIQUE

ACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

Au cœur du parc du Morvan, le LEAP Saint-Dominique propose la location d'un internat sur deux étages avec des chambres, toutes équipées d'un espace douche, pouvant accueillir 1 à 8 personnes et jusqu'à 90 personnes au total sur tout l'internat.

Au rez-de-chaussée, vous pourrez également profiter d'une petite salle de petit déjeuner qui donne un accès direct à un patio très agréable. Selon les conditions, des repas peuvent être préparés sur place. De plus, la location d'une salle de réunion (45 m²) équipée d'un vidéo projecteur est possible également.

LES +

Le LEAP Saint-Dominique est un établissement au sein d'une petite ville avec toutes les commodités. Il est situé au cœur de la nature morvandelle et permet de pratiquer une multitude d'activités culturelles et de loisirs



PROJETS

Le lycée souhaite développer l'accueil de groupes et une offre d'accueil complète permettant de valoriser le territoire et les partenaires du lycée.



L'ÉQUIPE

Le LEAP Saint-Dominique est un établissement à taille humaine qui repose sur des valeurs familiales. Vous serez accueillis très chaleureusement et tout sera mis en œuvre pour que vous passiez le meilleur des séjours.



NOUS CONTACTER

20 rue Danton
BP 58
21210 SAULIEU
www.lyceesaintdominique-saulieu.fr
03 80 64 17 86
johan.fevre@cneap.fr



LYCÉE FRANÇOIS-XAVIER

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- Une mise à disposition de chambres de 1, 2, 3 ou 4 lits - Chambres intégralement rénovées en 2021
- La cantine peut être mise à disposition pour confectionner des repas en lien avec le prestataire ELIOR.
- Le lycée accueille un grand nombre de manifestations et est un acteur reconnu de la communauté urbaine.
- Il est un acteur agricole en plein centre ville.



PROJETS

L'internat a été rénové pour favoriser l'accueil de groupes.

LES

Au cœur du Besançon Historique,
au pied de la citadelle juste derrière
la cathédrale St Jean

Le centre-ville est à 1 minute à pied,
le tramway comme le bus s'arrêtent à 30 m
de l'établissement



L'ÉQUIPE

Thierry MKAFFKO, directeur de
l'établissement, travaille avec toute
son équipe pour favoriser l'accueil



NOUS CONTACTER

7 rue du chapitre
25000 BESANCON
besancon@cneap.fr
www.lycee-francoisxavier.fr/
Catherine BATAULT
03 81 25 01 40



LEPP REINE ANTIER

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- Internat 50 chambres
- Self
- Salles de classe en location pour accueil de groupes et formation BAFA
- Mise à disposition gratuite pour les associations locales d'espaces selon les demandes



PROJETS

- Extension du lycée avec création de nouvelles salles de classes
- Diversification voies de formation (apprentissage)

LES +

Taille humaine de l'établissement

Polyvalence et compétences des salariés

Internat



L'ÉQUIPE

21 salariés : 14 enseignants,
3 éducatrices de vie scolaire,
2 employées en restauration,
1 secrétaire et 1 directrice



NOUS CONTACTER

9 rue du Bourg
71620 ST MARTIN EN BRESSE
st-martin-en-bresse@cneap.fr
www.lycee-reineantier.fr



LEAP DU RESTMEUR

ACCUEIL
TOURISTIQUEATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

Le lycée accueille des groupes ou des stagiaires pendant les vacances scolaires :

- stages BAFA
- colonies de vacances
- groupes associatifs

L'hébergement dispose d'une capacité d'accueil de 100 personnes réparties en chambres individuelles ou collectives.

Les salles de restauration accueillent jusqu'à 100 couverts pour les groupes.

Les plateaux techniques et des salles de réunions sont proposés aux professionnels à la location.

LES +

Le site se situe dans un écrin de verdure de 4 hectares qui offre calme et sérénité

La proximité des plages et de la mer

L'expérience de l'accueil de groupes depuis plus de 30 ans



PROJETS

Intégrer davantage les orientations du plan EPA2 dans l'accueil de nos groupes.



L'ÉQUIPE

L'équipe se compose de 2 personnes du service administratif, de 4 personnes du service hébergement et restauration et d'1 technicien de maintenance.



NOUS CONTACTER

Runevarec
22200 PABU
www.lycee-durestmeur.com
02 96 43 70 72
pabu.guingamp@cneap.fr



Redon 35



LYCÉE ISSAT

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- 120 places en internat
- 800 couverts
- salle de sport
- salle de musculation



LABELS

- Génération 2024
- Erasmus
- Datadock
- Iperia

LES +

Le site se situe à moins de 500 mètres de la gare et au pied du canal tout en étant au cœur du centre ville de Redon.



L'ÉQUIPE

110 personnes travaillent au sein de l'établissement.



NOUS CONTACTER

6 rue de la Maillardais
35600 REDON

www.issat.info

02 99 71 11 00

yann.mounier@issat.cneap.fr

323





PRÉSENTATION

1 Locations

- Salles de classe/réunion : 20 salles équipées de vidéoprojecteur + Apple TV + PC + Connexion Internet
- Foyer : capacité de 145 places
- Amphithéâtre : capacité de 203 places assises
- Gymnase : superficie de 650 m²
- Restaurant scolaire / Self : capacité de 250 places, superficie de 380 m²
- Internat : 33 chambres (de 1 à 4 lits), sanitaires privatifs, 102 lits, deux salles détente (TV).
- Cuisine pédagogique : capacité 16 apprenants, équipement professionnel

2 Cuisine Centrale

- Repas livrés en liaison froide (écoles du territoire, événements ponctuels sur commande)
- 1 400 repas par jour (production sur temps scolaire) et jusqu'à 300 personnes hors période scolaire, jours ouvrables, pour des accueils de groupes sur site
- Parking de 110 places et espaces verts
- Situé sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle, accueil de pèlerins à la demande.



L'ÉQUIPE

Une équipe de 9 professionnels



PROJETS

- Portage de repas sur la commune de Mignières dans un premier temps
- Accueil de personnes âgées valides et non dépendantes en insertion dans l'établissement en pension complète sur les périodes scolaires
- Accueil de jeunes enfants (crèche) à temps choisi



LABELS

Obtention de la mention Très satisfaisante pour le service qualité et sécurité des aliments - DDCSPP Référencement dans l'Application Alim'confiance

LES +

Localisation : à 2 min de la sortie autoroute A11 et à 12 km du centre de Chartres en accès direct par la nationale 10, à 1h de Paris et une ouverture vers la Touraine et l'Anjou. Au cœur d'un village dynamique, en pleine expansion, avec commerces de proximité et zone industrielle en fort développement

Un vaste site aménagé pour recevoir divers publics (apprenants, groupes scolaires, associatifs, professionnels ou familial), disposant d'un vaste parking, avec de nombreux espaces verts permettant repos, ressourcement.



NOUS CONTACTER

2 rue des fleurs
28630 MIGNIERES
www.franz-stock.fr
02 37 26 46 07
mignieres.accueils@cneap.fr



LYCÉE LA SALLE REIMS-THILLOIS

ACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

- 16 salles de classe
- 1 grande salle de réunion de 150 places assises
- 1 self de 170 places
- 3 internats permettant de loger 160 personnes
- 1 parc arboré d'1 hectare
- Location possible W.E et jours fériés ainsi que vacances scolaires sauf période de Noël



PROJETS

Accueillir des groupes de type chorales ou autres durant les vacances scolaires

LES +

Un environnement verdoyant, à 10 minutes du centre-ville de Reims, à 45 minutes en TGV de Paris

Des salles agréables, équipées ordinateur, vidéoprojecteur, Wifi dans tout l'établissement

Un hébergement de qualité avec un internat de 80 places entièrement rénové



L'ÉQUIPE

Accueil de groupes réalisé par Stéphanie BRUN



NOUS CONTACTER

4 rue des Ecoles
51370 THILLOIS
thillois@cneap.fr
www.reimsthillois.fr
Stéphanie BRUN
stephanie.brun@cneap.fr
Tél. : 03 26 08 04 10



LYCÉE PROFESSIONNEL DE BAVAY

ACCUEIL
TOURISTIQUEATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

Le Lycée Professionnel de Bavay est un espace d'accueil pour les groupes, associations, colonies de vacances, séjours scolaires, séminaires, formations, réunions et événements familiaux.

Les installations mises à disposition :

- 1 salle polyvalente modulable de 300 m² équipée multimédia.
- 1 salle de restauration de 120 places
- 1 espace plein air arboré de 4 hectares
- 1 salle de détente
- 1 cuisine équipée
- de nombreuses salles d'activités équipées multimédia
- 90 places d'internat
- 1 parking sécurisé

LES +

Les accueils et les hébergements de groupes se font en gestion libre, demi-pension ou pension complète

Une salle polyvalente et une salle de restauration qui se plient aux différentes manifestations

La possibilité d'accès aux espaces pédagogiques pour répondre aux différentes formations



LABELS

- Agrément DDSCS hébergement de mineurs



L'ÉQUIPE

Pour cette mission d'accueil 2 personnels techniques sont alloués, la société de restauration met à disposition sur site son chef ainsi que le personnel de service nécessaire à la prestation souhaitée.



NOUS CONTACTER

5 rue de la Chaussée
59570 BAVAY
bavay@cneap.fr
www.lyceebavay.fr



PRÉSENTATION

- Amphithéâtre (350 places), différentes salles de réunions (de 5 à 80 places), salle de cinéma (100 places)
- Complexe sportif : 2 salles multisports, 1 salle de gymnastique, 1 salle de musculation, 1 piste d'athlétisme et 1 terrain synthétique
- Possibilité de louer les salles de classes pendant les vacances scolaires
- Toutes les salles sont équipées de vidéoprojecteur (via ordinateur et AppleTV)
- Internat en chambre 1 à 4 pers (800 lits)
- Restauration possible, sur tous types de prestations : self, cocktail, repas terroir... Jusqu'à 600 convives.
- Ferme pédagogique : accueil de groupes pour visites, ateliers, anniversaires
- Possibilité de visiter le site et les ateliers techniques (ferme agricole, centre équestre, ferme pédagogique et animalerie, laboratoire in-vitro, serres horticoles, jardins paysagers), visite à pied, en petit train ou calèche.

LES +

Nous travaillons les accueils à la demande et offrons de nombreuses possibilités et adaptations pour répondre aux besoins

Possibilité d'internat et de restauration, dans un cadre magnifique



L'ÉQUIPE

Tous les accueils de groupe passent par le service Communication et Marketing de l'Institut de Genech.

La partie Restauration est gérée par la société API.



NOUS CONTACTER

348 Rue de la Libération
59242 GENECH Cedex

genech@cneap.fr

www.institutdegenech.fr

Isabell

i.descamps@institutdegenech.fr



INSTITUT D'ANCHIN

ACCUEIL
TOURISTIQUEEXPLOITATIONS
AGRIQUES

PRÉSENTATION

À l'Institut d'Anchin, tout ou partie des bâtiments peuvent être loués à des fins festives comme un mariage ou pour des séjours type colonies de vacances.

Sur site, le bâtiment de restauration peut accueillir 200 convives dans un format self-service fonctionnant matin et soir. Au niveau de l'hébergement, il y a 220 places soit 96 couchages à l'internat filles, le reste dans l'internat garçons. Il est possible de laisser à disposition les 22 salles de classe pour toutes activités. À cela, s'ajoute le plateau sportif composé d'une salle de sports, d'un terrain de foot, d'une piste d'athlétisme et de toute la propriété boisée pour les courses d'orientation et autre. La salle de sports, de la taille d'un terrain de handball comporte un mur d'escalade et tout le nécessaire au sport en salle.

LES +

L'ensemble des bâtiments et des structures se situent dans une zone boisée, à la fois proche de la nature mais proche aussi des infrastructures routières. Le site permet d'accueillir jusqu'à 600 personnes en toute sécurité et en plein cœur de la nature. L'établissement se situe dans une zone naturelle de caractère avec un passé historique très marqué.



PROJETS

Projet d'embellissement du cadre de l'établissement : en collaboration avec le Parc Naturel Scarpe Escaut, valorisation du milieu naturel qui entoure l'établissement : la mare, le bois et la peupleraie.



L'ÉQUIPE

Une personne s'occupe de l'accueil administratif des groupes, secondée par le gardien qui assure l'accueil physique. L'intendance est assurée par l'équipe de restauration composée d'une dizaine de personnes et de l'équipe d'entretien des locaux composée de 3 personnes



NOUS CONTACTER

Abbaye d'Anchin
Route de Rieulay
59146 PECQUENCOURT
www.anchin.org
Emilie HALLUIN
Emilie.halluin@anchin.cneap.fr



INSTITUT D'HAZEBROUCK

ACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

L'Institut d'Hazebrouck peut accueillir des groupes de différentes tailles, en période et hors période scolaire

- Internat d'une capacité de 120 couchages
- Self d'une capacité de 120 couverts
- Amphithéâtre de 130 places
- Trois salles modulables de 60 m² à 120 m², équipées de tableaux numériques
- Trois salles informatiques (48 postes au total)
- Salle d'étude de 300 m² pouvant accueillir 160 personnes assises
- Grand parking fermé
- Salle de sport entièrement remise à neuf avec vestiaires et sanitaires d'une surface de 400 m²
- Connexion internet Fibre

LES +

Au cœur des Flandres, dans une ville de taille moyenne très bien desservie par bus, train et voiture, l'Institut propose un accueil pour tout type de groupes (formation, réunion d'associations, rassemblement sportif...)

De nombreuses activités et sites touristiques ou historiques sont disponibles dans un rayon de 20 km



LABELS

- Label ECO-COLLEGE



L'ÉQUIPE

Laurence PETITPREZ – Assistante chargée des locations extérieures



NOUS CONTACTER

Lycée des Sciences de la Terre
et du Vivant
69 Rue du Violon d'Or
BP 60269
59524 HAZEBROUCK Cedex
www.institut-hazebrouck.eu/
Laurence Petitprez
03 28 42 93 73
hazebrouck@cneap.fr



INSTITUT PRIVÉ CHARLES QUENTIN

ACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

Séjours, week-ends à thèmes, centres de vacances, colonies, classes vertes, stages sportifs ...

- 200 lits répartis sur 5 bâtiments
- 3 formules possibles : pension complète, demi pension, petit-déjeuner ou nuitée
- location brute
- prestations aux entreprises : formations, stages, séminaires, réunions
- infrastructures sportives : terrain de rugby, football, handball, basket, circuit athlétisme, course d'orientation dans le parc (13 ha)
- 10 salles de classe équipées de vidéoprojecteurs et de connexion internet
- 1 amphithéâtre (80 personnes)
- 1 salle audio (25 personnes)
- 1 foyer (babyfoot, télévision, bar, jeux...)
- 2 parkings

LES +

Au coeur de la forêt de Compiègne
et au pied du château de Pierrefonds

Etablissement de 13 ha entièrement clos
et sécurisé

Facilité de stationnement

Loisirs et lieux culturels à proximité
immédiate



PROJETS

Participer à l'animation et au développement des territoires ruraux par la mise en place de partenariats et l'accueil de nombreux groupes dans ses locaux.



LABELS

- Agrément du Ministère de la Jeunesse et des Sports
- Erasmus



L'ÉQUIPE

Un service accueil de groupes est dédié à tous les séjours pour les organiser.



NOUS CONTACTER

1 rue Sabatier
60350 PIERREFONDS

www.charlesquentin.com

Camille LEMOINE

camille.lemoine@charlesquentin.cneap.fr

07 57 44 73 74



LYCÉE PRIVÉ POLYVALENT ROC FLEURI

ACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

- 15 salles adaptées à vos besoins, accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Salle amphithéâtre de 80 places
- Salle de conférence de 70 à 100 places
- Salles de réunion de 15 à 30 places
- Salles informatiques : 16 et 25 postes multimédia
- Salles équipées de vidéoprojecteurs, d'un accès WIFI (sur demande)
- En période de congés scolaires et pendant le week-end : hébergement d'une capacité d'accueil de 145 personnes : Chambres de 1, 2, 3 ou 4 personnes/accueil en externat, demi-pension, pension complète ou nuit seule

LES +

Vaste parc arboré et sécurisé

Salle de sport, salle de musculation

Salle équipée de 2 billards
et d'un baby-foot

Parking de 30 places sécurisées

La Charente avec base de canoë-kayak
à 3 kms

Piscine olympique à proximité



PROJETS

Création de 3 chambres individuelles avec douche pour Personnes à Mobilité Réduite en juillet 2022.



LABELS

- L'établissement a le label « éco-école » depuis 10 ans.



L'ÉQUIPE

Madame GERMANAUD



NOUS CONTACTER

6 boulevard des Grands Rocs
16700 RUFFEC

www.rocfleuri.cneap.fr

comptabilite.ruffec@cneap.fr



LYCÉE L'OUSTAL

ACCUEIL
TOURISTIQUE

ATELIERS
PÉDAGOGIQUES



PRÉSENTATION

Séjours et week-end à thèmes/Centres de vacances/Colonies/Classes vertes/Stages sportifs

- 19 chambres de 3 et 4 lits avec sanitaires et douches individuels
- 14 chambres de 3 et 4 lits avec sanitaires et douches collectifs

3 formules possibles

- pension complète
- demi-pension
- nuitée

Prestations aux entreprises

Formations/Stages/Séminaires/Réunions

- Salle polyvalente (250 personnes)
- 20 salles d'activité (15 à 50 personnes)
- Gymnase
- Salle de remise en forme
- 3 salles informatiques
- Laboratoire de sciences
- Cuisine pédagogique
- Espace vert clôturé (2 ha)
- Parking privé

Restauration et pauses

- Accueil et pauses café
- Repas d'affaires - Buffets - Repas en self



PROJETS

Projets de stages et séminaires sportifs pour des professionnels dans le domaine des métiers du sport

LES +

Des locaux modernes et confortablement équipés, adaptés à tous les événements

Une équipe dynamique et à l'écoute

Un territoire riche : nature, patrimoine, sports, loisirs



L'ÉQUIPE

Béatrice KEMPEN, responsable relations entreprises et accueil de groupes



NOUS CONTACTER

rue Paul Sabatier
47300 VILLENEUVE SUR LOT
villeneuve-sur-lot@cneap.fr
Béatrice KEMPEN
05 53 36 21 36
beatrice.kempen@cneap.fr



LEAP ÉMILIE DE RODAT

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

Pour vos événements professionnels, privés ou accueil de groupes, l'équipe du LEAP ÉMILIE DE RODAT propose des offres de location : salles de réunion/gymnase/hébergements. HORS PERIODE SCOLAIRE

La salle de réunion

Cette salle se situe au second étage, avec escalier (non accessible en fauteuil roulant). Equipée de tables, de chaises et d'un tableau blanc numérique. Idéale pour des réunions de famille ou des activités associatives, comme les assemblées générales. Capacité d'accueil : jusqu'à 50 personnes

Gymnase couvert + préau + terrain extérieur

Le gymnase offre une grande capacité pour recevoir les manifestations communales, associatives ou privées. La location du gymnase comprend également l'utilisation des tables et chaises. Superficie : 680 m² (gymnase) + 6000 m² (extérieur)

Les hébergements

- Internat filles (uniquement en période de vacances scolaires) - Capacité d'accueil : 120 places (2760 m²)
- Internat garçons (toute l'année) - Capacité d'accueil : 60 places (498 m²)

La restauration

L'espace de restauration, d'une capacité de 80 couverts, est entièrement neuf, confortable, doté de tous les équipements nécessaires à la restauration. Cet espace sera assurément un lieu de convivialité et de communication.



L'ÉQUIPE

Un petit établissement à taille humaine vous accueillera.

Les équipes (accueil, administrative, techniques, restauration ...) seront là pour vous accompagner durant votre séjour.



LABELS

- Certifiées Label Qualité Région Occitanie

LES

Facilité de stationnement avec le parking
du gymnase

Internat spacieux

Self équipé à neuf

Tout matériel indispensable :

- Projection - Restauration - Hébergement -
Activités sportives

Locaux idéalement situés entre Carcassonne
et Bram sur la RN113, faciles d'accès sur
grand axe routier



NOUS CONTACTER

8 boulevard de Pins

BP 16

11170 PEZENS

www.emiliederodat.cneap.fr

Christine PINEDA

christine.pineda@cneap.fr



CPFP LYCÉE AGRICOLE LA ROUATIERE

ACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

- Un grand bâtiment de chambres doubles 80 lits, possible 100
- Plusieurs salles de cours sur plusieurs bâtiments (environ 2 000 m²)
- Cuisine équipée, 10 ensembles plaque four évier (plateau technique) de 75 m²
- Un grand gymnase
- Un self avec repas confectionnés sur place
- Un grand parking
- Un centre de documentation
- Un terrain de rugby à 300 mètres et terrain de tennis
- 5 hectares d'espaces verts
- Accessibilité PMR sur l'ensemble du site et plusieurs chambres PMR



PROJETS

- Plateau sportif
- Création d'hébergements individualisés



LABELS

- Certif Région, pour les formations en travail social



L'ÉQUIPE

- Une équipe intendance, avec une responsable, dames de service et ouvriers d'entretien
- Une équipe de cuisine (sous-traitant ELIOR)
- Direction et plus si besoin



NOUS CONTACTER

1165 route de Pastel
11400 SOUILHANELS
la-rouatiere@cneap.fr
www.larouatiere.com
Fanny PONFERRADA
fponferrada@larouatiere.com

LES +

La qualité de l'accueil

La position du site (accessibilité, espaces verts, calme)

Le prix et la diversité des équipements



Monteils 12



LYCÉE PRIVÉ FRANÇOIS MARTY

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- Internat 90 places
- Self 200 places



PROJETS

- Accueillir plus de groupes l'été



L'ÉQUIPE

Carine GARDES (directrice),
Romian ISSALY (en charge
de l'accueil de groupes)



NOUS CONTACTER

348 chemin du Mas Castanié
12200 MONTEILS
monteils@cneap.fr
www.lyceefrancoismarty.fr
Romain ISSALY
romain.issaly@cneap.fr

LES +

Accessible

En milieu rural

Réactivité



LEPRP L'OUSTAL

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

Au sein de l'établissement construit en 2005, les élèves disposent d'infrastructures de qualité :

- 9 salles de cours équipées et connectées de matériel audiovisuel et informatique
- 1 salle de conférence et/ou salle d'examen (capacité de 45 élèves)
- 1 salle informatique (17 postes)
- Plusieurs salles de TP : Petite-enfance, TP Personnes âgées/handicap, physique-chimie, cuisine pédagogique, entretien du linge, ...
- 1 CDI avec bibliothèque et 16 postes informatiques pour des recherches
- 1 gymnase datant de 2010 exclusivement pour les élèves de l'établissement
- 1 internat mixte pouvant accueillir maximum 40 élèves

Pour le personnel, une salle du personnel équipée d'une photocopieuse et de 4 postes informatiques est mise à la disposition de tous. On trouve aussi une salle de réunion et une salle de restauration.

L'aménagement et les infrastructures constituent un point fort de l'établissement pour accueillir des élèves dans un environnement favorable.



PROJETS

- Cohérence pédagogique avec la mise en place d'EPI
- Erasmus +
- Classe Défense Sécurité Globale (3^{ème})
- Projet éco-citoyenneté

LES +

Des bâtiments en excellent état

Un équipement numérique performant

Positionnement géographique sur l'axe Albi-Toulouse à 15 minutes de Toulouse



L'ÉQUIPE

19 enseignants,
2 formatrices CAP AEPE,
7 personnes au pôle administratif



NOUS CONTACTER

Route de Paulhac
31380 MONTASTRUC LA CONSEILLERE
www.lycee-oustal31.fr
SACCON Hélène
05 61 84 21 13



Ganges 34



LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ LE ROC BLANC

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- Salle de réunion : 36,57 m²
- Internat : capacité d'accueil 41 personnes, 10 chambres de 20 m² (4 couchages avec salle de bain), 1 chambre PMR, 1 chambre de veille, 8 sanitaires, 1 salle commune 65 m², 1 cuisine entièrement équipée, 1 parking et 1 jardin.



LABELS

- Labellisation de l'internat

LES +

Situation géographique : en centre-ville

Bâtiment neuf et accessible
(PMR, véhicule)

Espace fonctionnel



L'ÉQUIPE

4 Personnes (Secrétaire-Comptable,
Agent d'entretien, Agent de
maintenance, Direction)



NOUS CONTACTER

1 rue de l'Albarède
34190 GANGES

ganges@cneap.fr

www.lycee-rocblanc-ganges.fr



LEAP JEANNE DE LESTONNAC

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

- Internat de 24 places à la location en 6 chambres de 3 à 5 personnes (13€/pers été -17€/pers l'hiver)
- Cuisine pédagogique de 8 postes (16 personnes) à la location (50€/jour)
- Possibilité de location du self avec Prestation «traiteur» 365 jours/an



PROJETS

- Développement de partenariats pour l'accueil des manifestations sportives et du territoire (fêtes de l'ail...)

LES +

Réactivité

Hébergement collectif seul sur le territoire

Repas possibles 365 jours/an

Situation géographique du lycée

Accueil personnalisé



L'ÉQUIPE

Toutes les réservations et les accueils de groupe passent par le directeur. La partie restauration est gérée par la société Elior.



NOUS CONTACTER

30 rue de la République
82500 BEAUMONT DE LOMAGNE
lestonnac@cneap.fr
www.leap-lestonnac.fr/



LPP DE L'ERDRE

ACCUEIL
TOURISTIQUE



PRÉSENTATION

Sur les bords de l'Erdre et à proximité du canal de Nantes à Brest, l'ensemble Saint Martin du Val d'Erdre met ses infrastructures à disposition pour des réceptions privées, des événements associatifs, des rencontres professionnelles et des séjours de groupes, en dehors du temps scolaire (sauf congés de Noël).

- sur le site des lycées, bd Pasteur Nort-sur-Erdre : la salle de restauration de 228 places assises, la cuisine pédagogique composée de 8 postes de travail avec points d'eau, plaques de cuisson gaz et fours et 2 internats jusqu'à 97 lits, chambres de 2, 3, 4 lits
- sur le site du collège, rue du Maquis de Saffré à Nort-sur-Erdre : la salle de restauration jusqu'à 300 places assises

LES +

Au calme en centre-ville, dans un cadre verdoyant

Parking possible dans l'enceinte



PROJETS

- Obtention du label établissement international et du label E3D (Etablissement en Démarche de Développement Durable)
- Développement de l'offre de séjours de groupes sur les petites et grandes vacances : séjours scolaires, stages sportifs...



L'ÉQUIPE

Une personne référente gère les locations : Mme PLAYOUST



NOUS CONTACTER

13 rue du Général Leclerc
44390 NORT SUR ERDRE

nort-sur-erdre@cneap.fr

location@ec-erdre.fr



LYCÉE CHARLES PÉGUY

ACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

À proximité du centre historique de Clisson, le Lycée Charles Péguy met ses infrastructures à disposition pour des réceptions privées, des événements associatifs, des rencontres professionnelles et des séjours de groupes, en dehors du temps scolaire (week-ends toute l'année sauf congés de Noël, petites et grandes vacances).

Les espaces locations

- 3 salles de réception avec service traiteur intégré : la Cafétéria avec 90 places assises (140 m²), le Grand Restaurant avec 375 places assises (500 m²), le nouveau Restaurant Milano avec 200 places assises (234 m²)
- 2 auditoriums de 350 places (420 m²) et 74 places (92 m²)

- 1 salle de conférence de 150 places assises (181 m²)
- 1 amphithéâtre de 220 places assises (250 m²)
- Salles de classe et salles informatiques
- 1 gymnase (1354 m²)
- 1 salle de remise en forme (254 m²)
- cuisines pédagogiques
- salle de dégustation
- L'internat de 60 chambres et 172 couchages (chambres doubles ou triples), avec salle de bain et WC privatifs



L'ÉQUIPE

Le service relations extérieures gère l'activité locations des lycées Charles Péguy à Gorges et du Bois-Tillac au Pellerin, ainsi que la programmation culturelle des deux salles de spectacles au sein du lycée Charles Péguy : La Stella Auditorium et La Stella Poche.

Au lycée Charles Péguy, l'équipe est composée de 3 personnes :

Florence HOMMET

- Responsable relations extérieures
Emmanuelle PROUST

- Chargée de projets culturels
Théophane AIRIAU

- Assistant locations



PROJETS

- Développement de l'offre de séjours de groupes sur les petites et grandes vacances : séjours scolaires, stages sportifs, séjours linguistiques, colonies de vacances.
- Dépôt d'une demande d'intégration au répertoire départemental des centres d'hébergement, auprès de la Direction des Services Départementaux de l'Education Nationale, pour les publics scolaires



LABELS

- Agrément Jeunesse et Sports pour l'accueil collectif de mineurs avec hébergement
- Licence entrepreneur de spectacles catégorie 2 (exploitant de salle) et 3 (diffuseur de spectacles)

LES +

La location possible de salles de réception et de réunion avec hébergement et restauration sur place

Un interlocuteur unique pour la prestation globale : salles, hébergement, restauration

Des infrastructures disponibles toute l'année (sauf congés de Noël)



NOUS CONTACTER

Rue de la Sèvre
BP 19607 - GORGES
44196 CLISSON Cedex

www.charles-peguy.net

Florence HOMMET

02 40 54 48 00

locations.gorges@charles-peguy.net



LEAP SAINT GABRIEL NANTES OCÉAN

ACCUEIL
TOURISTIQUE

CENTRES
ÉQUESTRES



PRÉSENTATION

Sur les bords de Loire entre Nantes et la côte, le Lycée du Bois-Tillac met ses infrastructures à disposition pour des réceptions privées, des événements associatifs, des rencontres professionnelles et des séjours de groupes, en dehors du temps scolaire (week-ends toute l'année, petites et grandes vacances sauf congés de Noël).

Les espaces locations

- 3 salles de réception avec service traiteur intégré : le Grand Restaurant avec 115 places assises (130 m²), le Mail avec 104 places assises (170 m²), le Petit Restaurant avec 25 places assises
- 1 salle de permanence de 100 places assises
- 1 foyer détente de 90 places assises
- Salles de classe et salles informatiques
- Cuisines pédagogiques
- L'internat de 60 chambres et 178 couchages (chambres doubles, triples et de 6), avec salle de bain et WC privés



L'ÉQUIPE

Le service relations extérieures gère l'activité locations des lycées Charles Péguy à Gorges et du Bois-Tillac au Pellerin.

Pour le Bois-Tillac, l'équipe est composée de 2 personnes :

Florence HOMMET

- Responsable relations extérieures

Océane LUNEAU

- Assistante locations



PROJETS

- Développement de l'offre de séjours de groupes sur les petites et grandes vacances : séjours scolaires, stages sportifs, séjours linguistiques, colonies de vacances.
- Intégration au répertoire départemental des centres d'hébergement, auprès de la Direction des Services Départementaux de l'Education Nationale.



LABELS

- Agrément Jeunesse et Sports pour l'accueil collectif de mineurs avec hébergement
- Label Accueil Vélo/relais-étape réseau Group'Avélo

LES +

La location de salles de réception et de réunion avec hébergement et restauration sur place

Un interlocuteur unique pour la prestation globale : salles, hébergement, restauration

Un cadre idéal en pleine nature : l'internat de construction récente avec vue imprenable sur la Loire



NOUS CONTACTER

Allée du Bois Tillac
44640 LE PELLERIN

www.leboistillac.fr

Florence HOMMET

02 40 54 48 00

locations.lepellerin@leboistillac.fr



LYCÉE PROFESSIONNEL ROBERT D'ARBRISSEL

ACCUEIL
TOURISTIQUE

PRÉSENTATION

Le Lycée Robert d'Arbrissel dispose de trois bâtiments implantés au cœur d'un espace de verdure.

- Il peut accueillir en pension complète ou en gestion libre en restauration et en hébergement 90 personnes (en chambre de 3).
- Une douzaine de salles de classes de tailles diverses (de 20 à 45 places) peuvent être mises à disposition des groupes lors de séjours, ainsi qu'une cuisine pédagogique.
- Un Foyer équipé de jeux (billard, baby-foot), un terrain de basket et deux salles informatiques équipées d'une quarantaine de postes sont utilisables.
- Un espace Forum permet de recevoir 90 personnes pour des séminaires ou réunions.

Ces équipements permettent d'accueillir aussi bien des groupes de jeunes en séjours (colonies de vacances, BAFA, stages d'école de musique) que des réunions, des séminaires ou des fêtes familiales.



L'ÉQUIPE

Une quarantaine de personnes travaillent au Lycée.



PROJETS

Un projet de construction d'un nouvel espace de restauration (cuisine et self) doit permettre un fonctionnement plus facile.



LABELS

- L'établissement est labellisé Eco-Lycée, car il met en œuvre chaque année des actions en lien avec la Santé et l'Environnement (repas sans déchets notamment).

LES +

Etablissement à taille humaine (280 apprenants et 40 personnes travaillant sur site), le Lycée Robert d'Arbrissel est capable de faire preuve d'une grande réactivité et de souplesse pour répondre aux besoins spécifiques des groupes louant ses équipements.

Le personnel de service et de maintenance fait preuve d'une grande disponibilité.

Le site sur lequel est implanté le lycée est vaste, verdoyant, clôturé et en même temps situé en plein centre d'une petite ville (Chemillé) de 8 000 habitants, où l'on trouve tous les commerces et services de proximité. Il est également proche de plusieurs pôles touristiques majeurs (Puy du Fou, bords de Loire, châteaux, Angers, Sables d'Olonne et Océan à une heure de route).



NOUS CONTACTER

8 place Urbain II
BP 3
49120 CHEMILLE
chemille@cneap.fr
www.lycee-robertdarbrissel.fr/
Pierre-Emmanuel LONGO
Pierre-emmanuel.longo@cneap.fr
02 41 30 61 80



LYCÉE ET CENTRE DE FORMATION JEANNE DELANOUE

ACCUEIL
TOURISTIQUEATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

Jeanne Delanoue regroupe 2 lycées, un pôle enseignement supérieur, un CFA, un CFC et un Institut de Formation d'Aide-Soignant. C'est également une école hôtelière.

L'établissement dispose :

- Des ateliers Mode/Luxe
- Des espaces de création artistique et d'agencement intérieur
- Des espaces de formation petite enfance, soin à la personne
- Des salles spécialisées animation
- Une résidence pour internes de 230 lits
- Un amphithéâtre de 250 places
- Un self de 350 places
- Un foyer et des centres de ressources
- Un complexe sportif
- Des cuisines professionnelles d'application
- Un restaurant d'application
- De nombreuses salles informatiques, des labos spécialisés, des salles mobiles.

LES +

Restaurant d'application ouvert
aux personnes extérieures

Proposition de soirées à thème



PROJETS

- Développement de l'offre locative
- Création d'une crèche
- Galerie d'art



LABELS

- ANEPHOT
- EUROSCOL
- ERASMUS +
- Lycée des métiers
- Qualiopi
- IPERIA



L'ÉQUIPE

180 adultes travaillent sur le site.
Pour le restaurant d'application,
10 enseignants de cuisine et de salle
encadrent les jeunes en formation.



NOUS CONTACTER

11 Boulevard Jeanne d'Arc
BP 60427
49304 CHOLET Cedex
www.jeannevelanoue.com



LPP PRIVÉ NAZARETH

ACCUEIL
TOURISTIQUEMAGASINS ET
VENTE DIRECTE

PRÉSENTATION

Situé dans la vallée du Loir, au cœur des vignobles Jasnières et Coteaux du Loir, le lycée vous permet de louer ses salles, chambres et équipement. Idéal pour un ou plusieurs groupes.

- Capacité d'accueil de 140 personnes : des chambres individuelles ou doubles (24 chambres simples, situées au 3^e étage du bâtiment d'internat, ainsi que 31 chambres doubles sur deux étages, les sanitaires sont collectifs)
- Une salle de spectacle
- Des salles de réunion
- Des salles d'animation
- Salle de restauration (120 convives sur une superficie de 230 m² avec un accès direct sur la cour intérieure) - Possibilité de demi-pension, pension complète ou cuisine autonome.
- Une cuisine pédagogique comportant 16 postes et un équipement complet est mise à disposition des utilisateurs partiellement ou en totalité, sur demande (stage de cuisine).



NOUS CONTACTER

17 Rue de l'Abbé Dujarié
RUILLE SUR LOIR
72340 LOIR EN VALLEE

www.lppnazareth.com

02 43 44 44 30

secretariat@lppnazareth.com



LYCÉE SAINT DOMINIQUE

ACCUEIL
TOURISTIQUEATELIERS
PÉDAGOGIQUES

PRÉSENTATION

Durant les vacances scolaires, location possible de l'internat, la cuisine pédagogique et des différentes salles pour l'accueil de groupes.



L'ÉQUIPE

Le personnel peut être mis à disposition pour les différentes activités prévues.



NOUS CONTACTER

rue des Ursulines
BP 49
84601 VALREAS Cedex
valreas@cneap.fr
www.lycee-st-dominique-valreas.com
Philippe SAMSON
04 90 35 03 40
Fanny BOREL
fanny.borel@yahoo.fr

LES +

Au cœur de la Ville de Valréas
en Nord Vaucluse avec un accès facilité
pour les bus

À proximité de sites touristiques
importants : le Château de Grignan,
le Mont Ventoux, le PNR des Baronnies

Un établissement sécurisé et climatisé
dans un bâtiment appartenant au
patrimoine historique valréassien



RÉSEAU ENSEIGNEMENT AGRICOLE PRIVÉ
277 rue Saint-Jacques - 75240 Paris cedex 05
01 53 73 74 20 - cneap@cneap.fr