

MARS & AVRIL 2024

MAGAZINE DE LA BERGERIE NATIONALE DE RAMBOUILLET

[La Bergerie nationale au Salon International de l'Agriculture \(p. 2\)](#)

[La Bergerie nationale reçoit le maire de Zafra \(p. 5\)](#)

[En mars : lumière sur les formations \(p. 6\)](#)

[L'agroécologie se retrouve aussi dans l'assiette ! \(p.8\)](#)

[La fête des Bergers, de la Tonte et de la Laine \(p.10\)](#)

[Annonce Chasse aux Oeufs \(p.12\)](#)

[Rencontre avec Judicael Eymard, nouvel artiste céramiste \(p. 13\)](#)

[Retour sur le séminaire annuel des dispositifs \(p. 15\)](#)



Œuf de mammouth laineux, par Christophe Dumont 2023 Métal et laine de mouton de Ouessant. H 250 L 140 P 140 cm.

La Bergerie nationale au Salon International de l'Agriculture

Présentation des produits de la Bergerie nationale, exposition de mérinos, concours... La Bergerie était très présente pour le SIA 2024 !

Concours

Trophée International de l'Enseignement Agricole (TIEA)

Durant cinq jours, six apprentis du centre de formation de la Bergerie nationale de Rambouillet (CFA), en deuxième année de BTSA productions animales ont participé au TIEA. Leur participation leur a apporté une expérience unique et a mis en lumière :

- Le travail réalisé au centre de formation de la Bergerie nationale par les formateurs et les apprentis.
- La mobilisation de connaissances acquises dans différentes disciplines.
- La promotion des métiers agricoles auprès des médias et du public du SIA.



Ovinpiades

Alexia Hurtevent et **Amélie Lamperiere** (respectivement BTSA PA et ACSE 2^{ème} année) ont représenté la Bergerie nationale au concours de jeunes bergers 2024, suite à leur sélection lors des épreuves régionales qui se sont déroulées au mois de janvier à la Bergerie nationale.

Lors de cette compétition, les jurys professionnels apportent leur expérience aux jeunes et donc un gain en matière d'enseignement pratique.

À noter que la Bergerie accueillera la remise des prix des Ovinpiades internationales le 31 mai prochain !

La Bergerie nationale au Salon International de l'Agriculture

Concours

Le Concours Jeunes Jurés des Pratiques Agroécologiques (JJPA)

Le 28 février dernier s'est tenu la remise des prix du CJJPA, récompensant cette année trois classes de l'enseignement agricole.

Le Concours Jeunes Jurés des Pratiques Agroécologiques (CJJPA) est un concours organisé chaque année au sein de l'enseignement technique agricole. Il se compose de deux catégories : Prairies et Parcours (anciennement Prairies Fleuries) et Agroforesterie. L'objectif est de mettre les jeunes en position de jury pour évaluer les propriétés agroécologiques de deux parcelles de leur territoire et élire la parcelle gagnante.

Trois classes étaient lauréates de l'édition 2023 : les terminales G option AET du lycée de Pau-Montardon pour la catégorie Agroforesterie ; les terminales CGEA de Rouffach et les terminales CGEA de Tours-Fondettes pour la catégorie Prairies et Parcours. Ces classes étaient conviées à Paris pour une journée de remise des prix.

La journée a commencé par une matinée d'échanges dans les locaux de Chambres d'Agriculture- France. Ce



temps, animé par Catherine Moret (AFAC-Agroforesterie) et Philippe Mestelan (Scopela), a mobilisé les jeunes qui ont interagi avec les lauréats professionnels du concours des Pratiques Agroécologiques. Ils ont ainsi pu témoigner de leur expérience sur la réalisation du concours, interroger les agriculteurs sur l'intérêt des prairies naturelles et des haies, notamment au regard du changement climatique, la transition des systèmes de production, la prise de risque, le regard du voisinage...

Les jeunes ont partagé leur vision de l'agroécologie, mais aussi leurs doutes et leurs visions pour le futur. Les réactions de la salle et les questions des animateurs ont permis un dialogue vivant et engageant.

L'après-midi clôtura la journée avec une remise officielle des prix au Salon International de l'Agriculture, sur le stand du Ministère. Récompensé par Luc Maurer, Directeur général adjoint de la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche, chaque

classe s'est vu remettre une coupe et une plaque, symbole de leur participation et commémorant leurs résultats, et chaque élève est reparti avec un diplôme.

Durant cette journée, jeunes et experts ont souligné l'intérêt du Concours. « C'est concret, une nouvelle manière d'apprendre. Ça donne plein de petites idées que l'on se garde dans un coin de la tête ». « Le Concours devrait être vu partout, et travaillé sur toute l'année ».

Félicitations à nos trois classes lauréates et à leurs enseignants !

Le Concours Jeunes Jurés des Pratiques Agroécologiques est un concours national rattaché au Concours Général Agricole. Il possède deux catégories : la catégorie Prairies et Parcours, animée par l'Institut Agro - Florac, et la catégorie Agroforesterie, animée par la Bergerie nationale.

Chaque année, un accompagnement est proposé par les deux institutions pour l'appui à la mise en place du Concours dans les établissements d'enseignement technique agricole.

La Bergerie nationale au Salon International de l'Agriculture

Stand

Produits de la Bergerie à l'honneur

Noémie, responsable de la Boutique et Camille son adjointe, étaient présentes sur le stand de la Région Île-de-France. Une belle vitrine pour mettre en valeur les produits bio et locaux de la Bergerie. Plats cuisinés, terrines de Mérinos, miel, farine et produits laitiers...il y en avait pour tous les goûts !



Les mérinos

Le Mérinos de Rambouillet à l'honneur

Deux couples de mérinos étaient aussi présents au Salon de l'Agriculture. L'occasion pour le public de découvrir cet animal emblématique de la ville de Rambouillet reconnu pour sa grande qualité lainière.

Antoine Brimboeuf, chargé de mission relation Homme animal et Marie Aubry, bergère à la Bergerie nationale, sont aussi intervenus sur le ring ovin, afin de mettre en valeur la laine de mérinos à travers une initiation aux fibres animales. Ils ont préparé quatre mérinos et les 50 brebis romanes nécessaires aux différentes animations du SIA 2024 (épreuves finales des Ovinpiades, démonstrations de travail de chiens de conduite de troupeau, démonstrations de tonte de moutons, mise en place d'animation sur le thème de la laine et de sa revalorisation.)



[Retour sur](#)

La Bergerie nationale reçoit le maire de Zafra* et le directeur de sa feria

Depuis 2005, la ville de Rambouillet est jumelée avec la ville espagnole de Zafra, située dans la province de Bajadoz, au nord de Séville. Les moutons Mérinos sont à l'origine de ce rapprochement puisqu'une partie des troupeaux arrivés en 1786 à Rambouillet proviendraient de cette région d'Espagne.

Zafra organise également tous les ans fin septembre une des plus grandes ferias d'Espagne qui accueille environ 800 000 visiteurs.

La mairie de Rambouillet a reçu le maire de Zafra, Juan Carlos FERNANDEZ, et le directeur de la feria, Santiago MALPICA, le 1er et le 2 mars 2024 à l'occasion de la tenue du Salon International de l'Agriculture à Paris.

Ils sont venus visiter la Bergerie nationale le vendredi 1er mars en présence de la maire de Rambouillet, Mme MATILLON, de Mme CHRISTIENNE, conseillère municipale responsable des jumelages et de Mme YOUSSEF, adjointe au maire. Gérald ROSEAU, directeur de l'exploitation agricole, leur a fait découvrir le troupeau des Mérinos de Rambouillet, la façon dont ils sont gérés et la conduite de l'exploitation agricole de Rambouillet. Ils ont pu également découvrir la politique d'alimentation durable menée par la Bergerie nationale lors d'un repas convivial concocté par les équipes de la restauration, à partir des produits de la Bergerie nationale.

Une réunion a terminé cette visite à la Bergerie nationale. Elle a permis d'évoquer le développement d'échanges commerciaux et touristiques entre les deux villes.



Le maire de Zafra et le directeur de la feria ont invité le directeur de l'exploitation agricole de la Bergerie nationale à venir parler



*Zafra ville d'Espagne jumelée avec Rambouillet



De gauche à droite : Elisabeth Lescoat, Directrice et Gérald Roseau, directeur de l'exploitation de la Bergerie, avec les représentants de Zafra.
© Photos Leila Youssef

des Mérinos de Rambouillet à la feria de septembre 2024. La possibilité d'échanges d'apprentis ou de personnels, en lien avec des entreprises agricoles ou équestres de la région de Zafra, a été également évoquée.

Retour sur

En mars : lumière sur les formations de la Bergerie, zoom sur les JPO et les Saveurs Olympiques

Du 7 au 9 mars 2024, s'est tenue la manifestation «les Saveurs Olympiques» portée par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, rentrant dans le cadre du «Printemps de transitions*». Une initiative festive mêlant découverte des métiers agricoles, valorisation du patrimoine culinaire et pratiques sportives. En parallèle, la Bergerie nationale a organisé sa traditionnelle journée portes ouvertes le 9 mars. Un beau programme pour valoriser les formations agricoles de l'établissement.

Les formations agricoles à l'honneur

Le camion orange de l'Aventure du Vivant sillonne la France pour promouvoir l'enseignement agricole et les métiers auxquels il prépare. Différentes animations ludiques (simulateur de conduite d'engin agricole, tablettes connectées, lunettes de réalité virtuelle, écrans tactiles interactifs) mettent en lumière auprès des élèves, les 200 métiers de l'environnement, de l'agriculture et de l'alimentation. Stationné sur le parking du Rondeau à Rambouillet durant l'événement des Saveurs Olympiques, le camion a accueilli des visiteurs, des classes de lycées et de collèges de la région. Ce véhicule orange, ne passait pas inaperçu et a aussi attiré les passants ravis de découvrir de manière innovante, les métiers du vivant ! Une place de choix pour découvrir les formations agricoles de la Bergerie.



Mise en lumière des formations, des produits et des mérinos « made in Bergerie »

Durant 3 jours, le stand de la Bergerie nationale a renseigné les différentes classes venues découvrir les formations agricoles. La formation continue pour adultes était aussi à l'honneur.

Le Pôle Formation est aujourd'hui composé de deux centres :

- Le CFA : (Centre de Formation d'Apprentis, propose des formations par la voie de l'apprentissage) ; il forme aux métiers du cheval, de l'agriculture et de la santé animale.

- Le CFPPA : (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole), assure les missions de formation professionnelle continue



Retour sur

En mars : lumière sur les formations de la Bergerie, zoom sur les JPO et les Saveurs Olympiques (suite)

Deux couples de mérinos étaient aussi présents durant tout l'événement. Ces stars de la Bergerie avaient déjà participé au Salon de l'Agriculture une semaine avant.

Les produits de la Bergerie étaient aussi présentés. Une belle mise en valeur auprès du public Ramboliteau.



L'équipe de la Direction Régionale Interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRIAFA)



Les apprenantes et le personnel de la Bergerie aux JPO



L'équipe restauration et la directrice de la Bergerie présentent les produits

Les produits de la Bergerie pour l'inauguration

Gérard Larcher, président du Sénat, a visité avec Véronique Matillon, maire de Rambouillet et Florence Ghilbert, sous-préfète de Rambouillet, le camion de l'Aventure du Vivant. Ils étaient accompagnés par Benjamin Beussant, directeur Régional et Interdépartemental de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Ile-de-France ainsi que président du conseil d'administration de la Bergerie et par Élisabeth Lescoat, directrice de la Bergerie nationale. Ils ont ensuite dégusté les produits de la Bergerie. Pâtés, fromages, pain qui symbolisent une agriculture résolument tournée vers l'agroécologie.

Un beau succès pour les JPO de mars

La journée portes ouvertes du pôle formation a eu lieu le samedi 9 mars. L'occasion de découvrir toutes les formations regroupées autour de trois filières : métiers du cheval, de l'agriculture et de la santé animale. Et aussi, d'échanger avec les formateurs et les apprenants, de découvrir l'apprentissage et la formation continue. 179 candidats se sont pré-inscrits et l'événement a connu une belle fréquentation !

Un événement « Printemps des transitions* »

Le Printemps des transitions offre l'opportunité de voir de l'intérieur les transitions qui s'opèrent dans un lycée agricole, à travers le plan « Enseigner à produire autrement pour les transitions » porté par le Ministère. Les établissements d'enseignement agricole et leurs apprenants invitent le grand public et les professionnels à des événements sur le territoire.

Zoom sur

À la Bergerie nationale l'agroécologie se retrouve aussi dans l'assiette !

Des yaourts, de la viande ou encore du pain bio issus directement de l'exploitation agricole de l'établissement, voici quelques exemples de produits qui sont proposés quotidiennement à la restauration scolaire du CEZ de Rambouillet.



À l'heure où la question du respect de la loi Egalim est au cœur des revendications du monde agricole, l'établissement a valeur d'exemple. Alors que la loi fixe l'objectif de garantir au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques, dans les repas servis en restauration collective, le centre de formation de Rambouillet affiche un score de 63 % de produits bio, auxquels s'ajoutent 3 % de produits durables sous signes de qualité.

Un tel résultat n'aurait pu être atteint si l'alimentation durable n'était pas l'un des axes forts du projet d'établissement. Une durabilité qui ne se retrouve pas que dans l'assiette mais qui débute aussi au champ !

L'autonomie alimentaire et la vente directe au cœur du projet d'exploitation

Le virage pris par l'exploitation agricole à partir des années 2000, axé sur l'optimisation des coûts de production et une volonté d'atteindre l'autonomie alimentaire pour nos troupeaux a abouti en 2015 à la conversion des ateliers en Agriculture Biologique. Nous avons ensuite fait le pari des circuits courts en créant, dès 2016, un poste de commercial dédié à la vente directe.

Les produits de la ferme sont en grande partie vendus au sein de la boutique de l'exploitation, ouverte chaque semaine, du mercredi au dimanche. Un fromager s'est également installé sur le domaine et

y transforme en yaourts, fromages blancs, fromages frais et autres tomes, les 480 000 litres produits par le troupeau de 70 vaches laitières. En 2020, un meunier a investi un ancien bâtiment pour y transformer les céréales. Ainsi, l'ensemble du pain consommé dans les cantines scolaires de la ville de Rambouillet provient de la farine bio produite au CEZ.

Une cantine où on cuisine !

Très rapidement, la direction de l'établissement a affiché la volonté de valoriser ces produits dans les 300 repas servis quotidiennement à la restauration scolaire.

Un choix qui fait le bonheur du chef de cuisine Cédric Chicco et de son équipe constituée de 7 salariés : « C'est une chance d'avoir de si bons et beaux produits à travailler. Car ici, rien à voir avec une restauration collective classique : on découpe, on épluche et on cuisine comme on pourrait le faire dans un restaurant classique. » Pour le reste de son approvisionnement, ce dernier se fournit majoritairement auprès de producteurs locaux. Ainsi, 100% de pommes de terre et des légumineuses sont bios et locales. 85% des fruits et légumes sont bios.

Zoom sur

À la Bergerie nationale l'agroécologie se retrouve aussi dans l'assiette ! (suite)



Des élèves acteurs de cette « transformation »

Mais quel succès rencontrent les recettes du chef de cuisine et de ses équipes ? Les plus jeunes sont souvent habitués aux cantines classiques et ont tendance à se diriger vers leurs valeurs sûres telles que les féculents. Mais au fur et à mesure de l'année, ils se laissent plus facilement tenter par la viande et même les légumes car ils se rendent rapidement compte que les produits frais que nous leur proposons ont du goût ! Les gaspimètres, que les apprenants de BTSa ont eux-mêmes mis en place lors de projets PIC (Projets d'Initiative et de Communication), sont là pour en témoigner. Et si certaines

recettes plaisent moins, le chef n'hésite pas à échanger avec eux pour les adapter en conséquence.

Au-delà du « mieux manger » et de l'apprentissage de la saisonnalité des produits, le fait de proposer aux apprenants des produits issus de l'exploitation de l'établissement est également un vrai plus en matière de pédagogie. En faisant le lien entre la matière première, le produit final et les cycles de production, cela leur permet de bien intégrer les cycles de production et de comprendre l'impact de la technique sur la qualité des produits, sur leurs goûts. Ils voient concrètement « le fruit de leur travail. »

Le directeur de l'exploitation espère ainsi que les apprenants deviennent des ambassadeurs de ce fonctionnement : « Ces jeunes pourront s'inspirer de ce système vertueux dans leur activité professionnelle en en parlant ou, pourquoi pas, en le mettant également en place. » Certains n'hésitent pas à mettre en lien le chef de cuisine et leur maître d'apprentissage quand ce dernier est susceptible de proposer des produits de qualité.

Prochain projet dans lequel les apprenants ne manqueront d'être partie prenante : la mise en place d'un composteur pour valoriser les déchets produits organiques et ainsi boucler le cycle de l'alimentation durable !

Retour sur

La fête des bergers de la Tonte et de la Laine

Encore une belle édition. Cet évènement historique a lieu depuis plus de 30 ans. La fréquentation est stable et le chiffre d'affaires est lui en augmentation.

La journée du samedi a été pluvieuse, le public était donc moins nombreux mais tout de même au rendez-vous. Heureusement, le beau temps était de retour le dimanche, avec une bonne fréquentation. Il faut surtout retenir la richesse des animations de qualité proposées au public. Tout était dit dans le titre : « fête des bergers, de la tonte et de la laine ».

Zoom sur le spectacle immersif « L'ÉCOLE DES BERGERS »

Le synopsis était simple : c'est la rentrée des classes pour la nouvelle session « Initiation aux techniques d'élevage ovin ». 20 postulants font partie des nouveaux élèves qui arrivent à la Bergerie nationale pour l'acquisition de savoirs nécessaires au métier de berger. Pendant plus d'une heure, le groupe découvre les bases du métier d'éleveur ovin : utilisation du chien de troupeau, véritable compagnon de travail ; appréhension de l'histoire du mouton Mérinos de Rambouillet ; tonte des moutons et tri de la laine ; alimentation équilibrée grâce à la reconnaissance des aliments ; approche de la zootechnie et des soins aux animaux...

Ces apprentissages sont proposés par le berger en chef ; ainsi que par d'autres formateurs. Épreuves théoriques et pratiques sont proposées lors des cours.

À la fin, les élèves valident leurs acquis et reçoivent un diplôme ! Les retours des participants étaient très positifs. Espaces

privatifs, cours pratiques avec les animaux et discussions avec les techniciens de la ferme sont les points appréciés. En effet, on peut dire que les 120 personnes ayant pris la formule complète ont été des privilégiés. Un grand merci à tous les acteurs du spectacle (devant ou en coulisses) qui ont été exceptionnels.

La TONTE et le travail de la LAINE

Ce fut l'occasion de découvrir le mouton Mérinos de Rambouillet, race présente depuis plus de 230 ans, importée d'Espagne par Louis XVI pour la finesse de sa laine.

Les activités étaient nombreuses : la visite des bergeries, le travail de la laine proposé par l'association la Fibre Textile et le collectif Ramboli'Laine, les démonstrations de tonte de nos 100 brebis et de chiens de troupeau, le marché de la laine de nos 22 artisans, les œuvres artistiques de nos artistes confirmés et des enfants de Rambouillet, les ateliers scientifiques et sensoriels sur la qualité de la laine, les calèches contées et les activités ludiques comme le gymkhana en échasses landaises. Tout le monde a pu composer son programme lors de ce week-end de printemps !



Filage de la laine

Retour sur

La fête des bergers de la Tonte et de la Laine (suite)



Cette année 2024 était le renouveau de l'événement après une précédente édition moins riche en animations.

Un investissement des personnels remarquable

L'implication en amont de tous les collègues de la ferme mais aussi des services généraux. Les personnels ont beaucoup œuvré pour l'aménagement et l'installation des œuvres artistiques, la gestion des chambres pour accueillir correctement les artisans et animateurs bénévoles de l'événement. Nous retiendrons aussi la qualité et la diversité des moyens de communication, la solidarité des agents venus nous aider pour les ateliers créatifs, le spectacle immersif, la gestion des parkings, la restauration...

Deux exemples parmi tant d'autres :

- Un accueil de qualité commence dès l'arrivée des visiteurs. La signalétique a

donc son importance. Mais également, la mise à disposition des parkings et la présence des hôtes d'accueil sont très appréciées. C'est la force de la Bergerie, l'investissement dans toutes les missions importantes pour un événement réussi.

- Le collectif des managers du spectacle immersif avec cette année la participation de l'intégralité des collègues de la production. Le cours d'histoire a été particulièrement apprécié grâce à une mise en scène originale.







**BERGERIE
NATIONALE**
RAMBOUILLET

CHASSE AUX OEUFS

VACANCES
6 > 21
AVRIL

Ferme de la Bergerie nationale de Rambouillet
Parc du château 78120 Rambouillet
Renseignements : 01 61 08 68 70
animation@bergerie-nationale.fr
www.bergerie-nationale.educagri.fr

 [BergerieNationaledeRambouillet](https://www.facebook.com/BergerieNationaledeRambouillet)  [@bergerie_nationale](https://www.instagram.com/bergerie_nationale)



Rencontre

Rencontre avec Judicaël Eymard, nouvel artiste céramiste à la Bergerie nationale

Depuis janvier 2024, la Bergerie nationale accueille un nouvel artiste en résidence, Judicaël Eymard, plasticien et céramiste grâce au soutien de la Direction Régionale des Affaires Culturelles et la DRIAAC. Son projet de création, le Foyer, est une cabane qui allie céramique et architecture végétale.

À la rencontre de Judicaël

Judicaël a d'abord étudié le cinéma, la philosophie et les sciences de l'art. Il se consacre pleinement à la création artistique à la fin de ses études et part alors vivre dans un atelier à Berlin, où il explore sous différentes formes l'espace de l'écriture. Sa curiosité s'étend ensuite jusqu'au papier. Il commence alors à travailler cette matière pour la façonner sous forme de sols, de murs : « *peu à peu, depuis ma réflexion sur l'écriture, le papier s'est transformé en installation. C'est comme ça que je suis passé du papier à plat au papier vertical, qui prenait peu à peu la forme de cabanes* ». En parallèle, il s'intéresse beaucoup à la photo avec des systèmes archaïques comme la caméra obscura : « *j'aime l'idée d'un art pauvre, où les matières sont palpables, même la lumière* ». Le travail de volume du papier l'amène naturellement à la sculpture. Il découvre la céramique il y a 5 ans. Pour mieux comprendre ces matières, il étudie en tant que céramiste créateur au CNIFOP (Centre international de formation aux métiers d'art et de la céramique) à Saint-Amand-en-Puisaye. Il rencontre alors « *plein de gens qui ont des traditions extrêmement fortes et qui sont dans ce bassin*



Judicaël dans le jardin de Montorgueil

depuis des générations ». La transmission, que Judicaël aime appeler « *supplément d'âme à la technique* », est une part très importante de sa pratique de la céramique. Il décide alors de rester vivre à Saint-Amand-en-Puisaye, village de tradition potière depuis des

siècles. Il s'installe dans ce pays potier, mais c'est un artiste à la recherche « *d'une intention plutôt que l'aspect seulement esthétique. Je ne fais pas des bols mais une cabane, j'essaie de questionner autrement le quotidien* ».

Rencontre

Recontre avec Judicaël Eymard, nouvel artiste céramiste à la Bergerie nationale (suite)



« Le Foyer » et le thème du « sol vivant »

Judicaël travaille avec des matières vivantes dont l'argile née de la mutation du sol : « elles sont le témoignage de la vie du sol ». Son processus de création se nourrit aussi des échanges avec les personnes en contact avec leur environnement « parce qu'ils comprennent la matière ». La Bergerie nationale à travers son personnel était donc un lieu idéal pour instaurer un dialogue de création.

En découle son œuvre « le Foyer », une cabane façonnée avec les ressources du **sol** : l'argile et l'osier, la partie **vivante** : « je me suis dit que c'était une belle façon d'interpréter le rapport à l'environnement ». La thématique « sol vivant » émane de plein de façons « parce que la cabane est vivante, parce que la matière même de cette cabane vient de la vie et de la mutation

du sol. Dans cette cabane, il y a aussi l'émail créé à partir de collectes réalisées à la Bergerie ». Judicaël a en effet étudié de manière approfondie les sols du site pour y collecter marnes, sables et cailloux. La réflexion autour du choix de ses matières de collecte a été possible grâce à beaucoup d'échanges avec les personnels de la Bergerie comme Luc Tavernier, directeur du centre équestre, Jean Xavier Saint Guily ou encore Catherine Chaperon, tous deux chargés de mission au département Agricultures et Transitions.

La transmission au cœur de l'œuvre

« Il se passe à la Bergerie exactement ce qu'il se passe à Saint-Amand-en-Puisaye, village où j'habite actuellement. Il y a un vrai mouvement de transmission très nourrissant et intéressant dans sa pluralité ». La Bergerie regroupe en effet un grand nombre de professions : des spécialistes de l'agroécologie et des sols, des apprenants, des agriculteurs en contact direct avec la terre. « J'ai donc collecté des informations différentes suivant mes échanges. Ce qui est intéressant pour moi, c'est que le savoir passe par la rencontre ».

Les prochaines étapes...

L'œuvre, « le Foyer » est en cours de création, différentes parties sont déjà finalisées. L'une des étapes les plus importantes du

processus est la cuisson au bois. « C'est un moment privilégié pour un céramiste et la concrétisation de plusieurs mois de travail ». Un moment de réalisation technique où les matières travaillées changent d'état pour se révéler et devenir pérennes. L'installation in situ de l'œuvre dans le jardin de Montorgueil témoignera dans sa chair de cet événement.

La cuisson aura lieu chez Charlotte Poulsen, habitante de la Borne et céramiste depuis 50 ans. Elle intervient dans le processus de création en transmettant à Judicaël son expérience de la cuisson au bois. Son four historique accueillera donc les œuvres de l'artiste pour une cuisson de 3 à 4 jours du 3 au 5 mai.

Une restitution à mi-parcours aura lieu en présence de Charlotte Poulsen, le 18 mai à la Bergerie nationale.



Retour sur

Animation et Développement des territoires Retour sur le séminaire annuel

Le séminaire des dispositifs s'est tenu du 23 au 25 janvier 2024 à la Bergerie nationale, rassemblant 94 participants.

Le thème choisi pour cette année était : « *Se mobiliser, Fédérer et Engager les équipes dans les projets* ». Cette édition a réuni une diversité de profils : 37 porteurs de projets de développement (ex Tiers temps), sept Chefs de projet, six correspondants RMT* et pour la deuxième année, cinq responsables de projet Emergence. Ils ont été accompagnés, comme chaque année, par des chargés de mission ADT*, des animateurs

sur la notion de robustesse par rapport à la notion de performance. Cette ouverture a profondément questionné notre façon de penser et de réfléchir les projets.

Pour donner suite à cette intervention, la DGER et l'Inspection sont intervenues pour établir le cadre de ce séminaire.

Le séminaire s'est ensuite articulé en deux parties distinctes. Une première partie focalisée sur les échanges entre porteurs de projets avec des ateliers type « échanges express » sur les questions liées à la gestion de projet.

Pour donner suite à ces ateliers, les participants ont pu prendre un temps pour déambuler et échanger avec les animateurs des onze stands et les différents professionnels. Ce forum regroupait plusieurs thématiques, de l'agricole, du culturel ou encore de la recherche.

Par la suite, les participants ont été répartis par thématique pour échanger entre eux et avec les animateurs sur des notions plus techniques en lien avec EPA2*.

**OLIVIER
HAMANT**
**ANTIDOTE AU
CULTE DE LA
PERFORMANCE**
LA ROBUSTESSE DU VIVANT
 3.90€ / N°50

réseaux, des membres des différents ENA et par la DGER.

Le séminaire s'est ouvert par une intervention de M. Olivier Hamant, chercheur à l'INRAE, suscitant une réaction intense chez les participants

Cette intervention portait sur la notion de projet avec un focus



Animation du barcamp

Retour sur

Animation et Développement des territoires. Retour sur le séminaire annuel (suite)



Les participants au séminaire

Comme d'habitude, la soirée des régions s'est déroulée à la cantine de la Bergerie le mercredi soir. Cet événement a été très apprécié, de nombreux produits ont été présentés avec également une dégustation de thé issu d'un des projets de développement.

La seconde partie du séminaire était plus focalisée sur le thème central de l'évènement avec une table ronde en début de matinée pour présenter un nouvel outil créé spécialement pour le séminaire. Les participants ont été ensuite répartis dans des ateliers de réflexion pour travailler sur ce nouvel outil et la journée s'est terminée sur une restitution

par les porteurs de projet. Cet outil sera retravaillé, finalisé et publié avec la capitalisation du séminaire sur le site ADT.

Pour la première fois, cette année, la clôture du séminaire s'est tenue sur le thème de la notion d'échec avec une présentation de la DGER sur « comment gérer l'échec dans un projet ».

Comme chaque année, la dernière demi-journée a permis aux participants de se réunir par année de promotion pour travailler sur des problématiques spécifiques à chaque année (gestion de projet, fonctionnement

du projet et perspectives). Spécialement, cette année, les RMT se sont réunis à Paris pour la dernière journée.

Nous tenons à remercier toutes les personnes impliquées, qu'il s'agisse de collègues, d'animateurs ou d'autres contributeurs, qui ont apporté leur aide pour la réussite de ce séminaire.

* **ADT** : Animation et développement des territoires

DGER : Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche

EPA2 : plan intitulé "Enseigner à Produire Autrement, pour les transitions et l'agro-écologie", dit EPA 2

RMT : Réseau mixte technologique

ENA : Etablissement National d'Appui