

La ville de Fouesnant s'engage auprès de l'association Agriculteurs de Bretagne



Fouesnant dispose d'un terroir riche et dynamique. La ville s'attelle depuis plus de 30 ans à la mise en valeur des espaces, des producteurs locaux et des produits du terroir afin de promouvoir le territoire fouesnantais et fédérer professionnels et consommateurs autour de ces valeurs communes.

Une démarche qui a du sens dans un contexte où le consommateur s'intéresse à ce qu'il a dans son assiette. De nos jours, c'est une fierté de pouvoir rencontrer ses producteurs et acheter sans intermédiaire. C'est devenu un acte citoyen !

Pour toutes ces raisons, la Ville de Fouesnant a décidé d'apporter son soutien à l'association Agriculteurs de Bretagne. La majorité municipale s'engage à mettre en place de nombreux événements que ce soit avec les écoles (rencontres dans les classes, visites dans les exploitations...), ou des actions pour le grand public (expositions, visites d'exploitations, rencontres, partages et échanges sur les métiers).



Entre terre fertile et climat propice, l'agriculture est une vocation pour la Bretagne, qui dispose d'un réel bien commun : une agriculture nourricière et durable pour tous les consommateurs. C'est une fierté pour les agriculteurs de la région de nourrir un Français sur trois.

Bien plus qu'une terre nourricière, la Bretagne est la région du bien produire. Plus de 80% des agriculteurs sont engagés dans une démarche qualité. À la pointe de l'innovation, c'est aussi la première région française au niveau de la recherche et développement en agriculture et en agroalimentaire. Cette diversité des productions et des pratiques est une richesse pour la région.

Les agriculteurs d'aujourd'hui connaissent de nouvelles préoccupations et de nouveaux défis. Ils ont besoin d'échanges avec le consommateur, mais aussi de reconnaissance. Ainsi, de ces nouveaux enjeux est née l'association Agriculteurs de Bretagne.



L'association en quelques lignes

En janvier 2012, des hommes et des femmes passionnés et responsables décident de s'inscrire dans une démarche de progrès et de modernité au bénéfice du consommateur en créant l'association Agriculteurs de Bretagne. Leur objectif : redonner la parole aux agriculteurs tout en renforçant le dialogue avec les bretons.

L'association qui comprend 3 450 adhérents, 171 organismes et entreprises partenaires est soutenue par plus de 210 communes.

Qu'entend-on par renforcer le dialogue ?

L'association veut tout simplement mieux prendre en compte les préoccupations et les attentes des uns et des autres pour construire ensemble l'agriculture de demain. Dans cette démarche, il est nécessaire que chacun puisse s'exprimer dans un dialogue apaisé. Chaque échange entre un agriculteur et un consommateur est un pas fait l'un vers l'autre pour une meilleure compréhension des attentes de chacun. Elle est là, la vraie force des agriculteurs de Bretagne : une intelligence collective régionale qui œuvre au service de l'intérêt général.

Fouesnant
les Glénan

Mikaël Le Corre Maraîcher



L'enfant du pays

Mikaël est un enfant du Pays Fouesnantais. En 2016 il décide d'exploiter les terres laissées à l'abandon de sa grand-mère, pour commencer une nouvelle aventure, celle du maraîchage.

“ J'ai commencé avec 600 m² de serre aujourd'hui, j'en ai 2000. ”

Mikaël est fier de son exploitation qui s'étend sur presque un hectare et demi de terrain. Il possède 7 serres et des parcelles toutes emplies de fruits et légumes divers et variés.

Pour réussir à tenir la cadence, il emploie 3 salariés. L'été, 7 saisonniers viennent renforcer l'équipe. Il peut aussi compter sur l'aide précieuse de son père, très présent à la ferme.

Les produits de Mikaël sont accessibles en vente directe mais aussi devant la boulangerie de Moustierlin.

La main verte

Mikaël a étudié au lycée agricole de Bréhoulou. Son BEP (Brevet d'Études Professionnelles) en poche, il se dirige d'abord vers l'élevage porcin.

« Après 20 ans, l'élevage porcin c'était plus mon truc, j'avais envie de renouveau »

Aussitôt dit aussitôt fait, en décembre 2015, Mikaël, avec l'aide de ses proches, se lance dans l'installation des premières serres.

Déjà très jeune, il baignait dans cet univers. Il aimait cultiver les fruits et légumes dans le potager de son père et adolescent, travaillait souvent sur l'exploitation de son oncle maraîcher. Ces expériences ont été formatrices et lui ont permis d'acquérir rapidement des compétences. Il a également pu bénéficier de stages proposés par la chambre d'agriculture. Ces stages, à thématiques variées, lui ont permis de développer des savoir-faire en matière d'agriculture.

Passionné dans l'âme

« Pour être un bon maraîcher deux choses sont essentielles »

Pour commencer, quelques compétences en biologie sont requises. En effet, il faut d'abord connaître la terre et ses attributs, l'acidité du sol notamment pour que les fruits et légumes puissent se développer correctement.

Ensuite, l'eau est un élément important dans l'activité, il faut être équipé et surtout ne pas en manquer.



L'activité de maraîcher demande beaucoup d'organisation et de rigueur. Elle implique aussi une certaine flexibilité horaire, Mikaël assume un rythme de travail soutenu, notamment pendant la période des récoltes.

« La première année quand j'étais seul, je pouvais faire 120 h/semaine en pleine saison »



Passionné, il ne compte pas ses heures et travaille souvent les week-ends et jours fériés.

Le travail est composé de tâches diversifiées, rythmées par les saisons. Présent sur les marchés, il doit préparer les fruits et légumes qui y seront vendus. Cette préparation prend du temps, mais Mikaël, en tant que bon chef d'orchestre sait gérer son équipe pour être le plus efficace possible.

Les produits ne sont pas encore certifiés bio, mais c'est tout comme. À terme, il aimerait récupérer les terrains près de ses cultures, cela lui permettrait de valider certains critères et d'accéder à la certification. Le travail de désherbage est donc assez important et demande une bonne condition physique, puisqu'il est souvent amené à être dans des positions inconfortables et à porter des charges lourdes. Ces conditions se sont tout de même améliorées avec l'utilisation de plusieurs outils mécaniques.

En plus de son amour pour la nature, Mikaël possède un vrai sens du relationnel. Le maraîcher propose régulièrement ses produits en vente directe et doit dès lors être capable d'attirer l'attention des clients sur son étal.

« J'aime la vente et le côté relationnel »

Par-dessus tout, c'est le partage qu'il apprécie. Le marché est un moment d'échange avec le consommateur, synonyme de bons conseils et de transmission de savoir-faire, pour rien au monde il ne cesserait de s'y rendre !

« On m'a toujours dit que dans le maraîchage, il faut regarder ce que l'on réussit, pas ce qu'on rate »

Dans l'activité, il y a toujours un petit pourcentage de perte, météo capricieuse ou autres paramètres arbitraires et c'est toute la récolte qui peut partir en fumée. Le secret c'est de relativiser, Mikaël l'a bien compris, il apprend de ses erreurs et s'améliore d'année en année.

En tant que maraîcher, Mikaël contribue au dynamisme de la ville. Dans une démarche positive et de « bien manger », il aimerait que la population s'intéresse davantage aux produits frais et à la vente directe. Soucieux du bien-être des citoyens, il se demande comment la population va bien pouvoir se nourrir si les terres cultivables diminuent peu à peu. Son désir aujourd'hui est de voir s'installer un équilibre entre dynamisation de la ville et espaces nécessaires cultivables.

« L'agriculture de demain, c'est mieux s'adapter aux consommateurs et privilégier leur santé »

La Cidrerie Maison de Perguet



Une histoire de famille

Depuis trois générations, la pomme fait partie du quotidien de la famille Stéphan.

Tout commence en 1946 avec Guillaume Stéphan, le grand-père. En 2017, Alexandre, petit-fils de Guillaume, décide de renouer avec la tradition familiale et monte un atelier de transformation et de vente directe sur les terres de famille.

La Maison de Perguet propose des recettes alliant noblesse et modernité. Alexandre possède une gamme de cidre exclusivement en effervescence naturelle, avec certains produits vieillies en fût de chêne, comme autrefois.

Les produits se vendent directement sur l'exploitation mais aussi dans les restaurants, crêperies, bars ou encore caves locales.

Mes grands-parents étaient producteurs récoltants sur Bénodet en 1946

Retour aux sources

Enfant du pays, Alexandre quitte son Fouesnant natal pour débiter sa carrière dans l'industrie agroalimentaire en centre Bretagne. En 2017, il se reconvertisse en tant que cidriculteur et revient sur l'exploitation familiale, avec une idée en tête, développer l'exploitation auprès des siens.

C'est en Normandie, où se trouve la seule formation cidricole en France, qu'il se forme et obtient un certificat de spécialisation production cidricole.

Au même moment, il construit avec l'aide de son père, Guy, l'atelier. Un an après, ils rentrent le matériel et font leur première production. En 2019, sonne l'heure de la première commercialisation. Un an plus tard, ils deviennent visibles du grand public grâce aux visites, dégustations et animations qui se font à l'exploitation dans le local fraîchement rénové.

Cinq années bercées par la joie et la peur, la frustration et la fierté mais surtout le travail et les concessions.

Entre tradition et modernité

Être un jeune cidriculteur, ça demande beaucoup de travail et une volonté de fer.

Créer son entreprise implique plus d'heures et plus de travail, mais c'est aussi un plaisir de pouvoir se dire que dans quelques années il en restera quelque chose de précieux



En plus de transformer et vendre ses produits, Alexandre est producteur récoltant. Cela signifie qu'il travaille sa terre et ses vergers, il récolte exclusivement les pommes issues de son exploitation, et assure la transformation.

« En tant que cidriculteur, on n'a pas le droit à l'erreur »

Alexandre a seulement un essai par an, pas un de plus ! La particularité des productions de cidre ou de jus de pomme, c'est qu'il y a uniquement une récolte de pommes par an. Si la production s'avère être de mauvaise qualité, c'est toute l'année qui est manquée.

Aujourd'hui, le métier de cidriculteur est une profession qui dynamise toute la région. Le producteur joue un rôle essentiel dans la transmission du patrimoine agricole avec l'ensemble des cidreries bien implantées, des savoir-faire et des traditions familiales établies depuis des générations fouesnantaises.

Mais lorsqu'il s'agit d'entraide, Alexandre peut compter sur ses aînés qui n'hésitent pas à mettre la main à la pâte pour aider les jeunes à s'installer.

Grâce à ses grands-parents, Alexandre hérite d'un savoir-faire familial. Aujourd'hui, il travaille la pomme avec modernité pour proposer des produits originaux.

« J'ai simplement modernisé le produit et retravaillé l'identité d'entreprise »

Sur le verger de la famille Stéphan, il y a 25 variétés de pommes différentes. Ces variétés se regroupent en 4 grandes familles : Acidulées, Douces, Douces-Amères, Amères.

« Je me dis que je transmettrai cela à mes enfants, comme mon père l'a fait avec moi et on continuera à se développer et à se diversifier »

Lors de l'assemblage des variétés, Alexandre et son père s'amuse à proposer des nouveautés. C'est un moment de partage et d'échanges avec l'objectif de proposer des assemblages uniques qui mettent le fruit en valeur.

« Ce sont des cidres d'auteur, ça s'échange, on discute autour du produit »

La joie, Alexandre la trouve dans son métier, dans le partage qu'il a au quotidien avec ses clients.

« Il faut oublier pour un temps les horaires fixes et la tranquillité des bureaux, mais je gagne en enrichissement personnel. »

Fier de ce qu'il fait et des valeurs qu'il transmet à ses enfants, ce projet est avant tout une aventure familiale.

Les jardins du Verger



De la qualité en petite quantité

La ferme maraîchère « Les jardins du verger » est spécialisée dans la production de fruits et légumes biologiques.

En 2019, Cathy et sa famille s'installent à Fouesnant pour vivre de leur passion. Un seul fil rouge : le maraîchage sur sol vivant. Cette démarche tente de révolutionner les pratiques actuelles de production pour laisser place à de nouveaux systèmes inspirés de la nature.

La ferme « Les jardins du verger » montre qu'il est possible de produire des fruits et légumes de qualité sans une utilisation à outrance d'intrants chimiques dans les parcelles. Cathy utilise des techniques naturelles inspirées de la permaculture. Dans les jardins, tout ce qui est planté est comestible.

L'exploitation s'étend sur un hectare, avec bientôt trois serres, du plein champ, et des jardins, autant dire qu'on y trouve une diversification de fruits et légumes extraordinaires avec plus de quarante variétés.

Les produits sont directement vendus à la ferme mais aussi dans quelques magasins de la ville. La volonté de Cathy est de garder cette proximité avec ses jardins et surtout de rester local.

Nous nous sommes mis à faire des légumes dans notre petite serre. Je me suis dit pourquoi ne pas se lancer à plus grande échelle ? C'est comme ça que le projet a démarré !

Le projet d'une vie

Audace et passion sont les maîtres mots de ce parcours atypique. En 2019, Cathy troque sa vie d'aide médico-psychologique pour la richesse des potagers.

« Ça faisait 20 ans que j'étais dans le domaine médico-social, j'avais envie de voir autre chose »

Avec son compagnon Frédéric et ses enfants, elle est venue s'installer à Fouesnant dans l'espoir d'y commencer une nouvelle vie.

« C'est un projet de famille et de nouvelles professions »

Amoureuse de la nature, Cathy a toujours eu un potager dans son jardin. À part ça, elle n'a aucune formation dans le domaine du maraîchage.

J'ai appris en autodidacte



Cathy aime penser que c'est le maraîcher qui porte son projet et qui amène sur sa terre les énergies et le vivant dont il a envie ou non, et c'est pour cela qu'elle cultive ses fruits et légumes avec le plus de bienveillance possible.



Entre écoute et connaissance de la terre

Le maraîchage est un métier complet et enrichissant. Le maraîcher doit s'adapter au rythme des saisons pour cultiver et récolter les fruits et légumes.

Les périodes de semis et de récolte sont des périodes de fortes activités, et peuvent être difficiles.

« Physiquement c'est dur »

Cathy a fait le choix de travailler son verger à la main, sans tracteur.

« Nous ne sommes pas assis sur un tracteur, nous sommes sur nos plants, nous les connaissons tous »

Cette technique permet de nourrir le sol, qui lui-même nourrit la plante, d'où sa démarche de maraîchage sur le vivant.

L'activité de maraîchage dépend principalement du climat. Difficile parfois de travailler par temps de pluie, il faut attendre.

« Quand il y a quelque chose qui ne va pas, il faut agir tout de suite »

Le maraîchage c'est aussi un travail d'observation et d'écoute globale. Il faut avoir de bonnes connaissances agronomiques : qualité des sols, maturité des plantes techniques de cultivation.

Au début du projet, Cathy a aimé penser le design de ses potagers, construire les chemins, réfléchir au choix des plantes.

« L'objectif est d'associer les fruits, les fleurs, les légumes selon les répercussions des uns sur les autres, c'est un échange »

Le contact humain est très présent dans l'activité dès lors que le maraîcher propose ses produits en vente directe. Cathy prend le temps de recevoir ses clients et aime cette proximité qui se crée.

Elle a fait le choix d'ouvrir les jardins au public :

« Il y a énormément de personnes qui visitent les jardins. Petits et grands y apprennent énormément »

En tant que maraîchère, Cathy a l'opportunité de transmettre des valeurs qui lui tiennent à cœur, c'est une véritable démarche sociale et pédagogique qu'elle met en place.

Être maraîcher, c'est aussi être indépendant dans ses choix et décider à qui et à quel prix elle vend ses légumes. C'est le fruit de leur travail : c'est un dur labeur qu'il ne faut pas dévaloriser.

« Je n'ai pas de patron, je vais à mon rythme »

La cidrerie de Menez Brug



Un savoir-faire familial

Claude Goenvec, héritier du savoir-faire des générations précédentes, crée la cidrerie de Menez Brug en 1989, sur les terres du domaine familial. En 2013, Stéven et Lénaïg Goenvec reprennent l'exploitation et poursuivent avec passion la tradition du cidre à Fouesnant.

La cidrerie s'est très vite spécialisée dans la production de cidre fermier, de cidre AOP Cornouaille, de Pommeau de Bretagne, de Lambig de Cornouaille (eau de vie de cidre), et de jus de pomme. Elle acquiert une notoriété pour la qualité de ses produits, et obtient même le prix d'excellence au Concours général agricole de Paris en 2013.

Les produits sont directement vendus sur site ou dans les supermarchés locaux, mais aussi dans les crêperies et restaurants du Finistère.

Cidriculteur de père en fils... et en fille !

Lénaïg et Stéven sont la preuve vivante qu'il n'y a pas de chemin « tout tracé » pour devenir cidriculteur.

Petite j'avais horreur de ramasser les pommes

Lénaïg, l'ainée, ne se prédestine pas à travailler dans l'exploitation familiale. Elle obtient un bac S à Bréhoulou, lycée d'enseignement général, technologique et agricole à Fouesnant et poursuit une licence en sciences fondamentales et appliquées à Lorient. C'est pour aider son père qu'elle décide de travailler un an à la cidrerie.

Au début c'était pour remplacer un salarié avant que mon frère prenne le relais, et finalement j'y ai pris goût

Lénaïg reprend ses études et se dirige vers un BTS ACSE (Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole) à Bréhoulou. L'objectif de la formation est l'insertion professionnelle, toutefois avec un bon dossier, il est possible de continuer en licence pro, comme l'a fait Lénaïg en poursuivant à Morlaix, une licence management des organisations agricoles.

« J'avais un parcours très général donc je suis retournée à l'école pour me spécialiser »

Pour Stéven, au contraire, c'était naturel de continuer à perpétuer le savoir-faire familial.

Il a lui aussi étudié au lycée de Bréhoulou. Son Bac agricole en poche, il prépare ensuite un BTS tourné vers la production vinicole en Charente et se spécialise dans la production cidricole en Normandie où se trouve l'une des meilleures formations, (unique en France). À l'obtention de son certificat de spécialisation production cidricole, il revient sur l'exploitation familiale afin de poursuivre sa passion.

« Moi, je m'étais mis ça dans la tête, c'est pour faire ce métier que j'ai orienté mes études »



Un métier diversifié

« Ce qui est certain c'est qu'on ne s'ennuie jamais, le travail est diversifié, nous faisons un peu de tout »



Cidriculteur est un métier complexe. Comme dans tous les métiers, il y a des bons et des mauvais aspects. À l'exploitation de Menez Brug, chacun ses goûts !

Lénaïg apprécie tout particulièrement la récolte :

« La récolte c'est fatigant mais qu'est-ce que c'est chouette ! »

Entre la récolte de pommes, la gestion et la vente des produits, le cidriculteur doit être polyvalent et efficace.

C'est un milieu où les formations et les expériences professionnelles font la différence. Elles sont essentielles pour superviser les diverses activités (relations clients, management d'équipes, gestions des stocks et inventaires). Cela permet d'obtenir une certaine maturité avant de s'installer en tant que cidriculteur.

Un produit local lié à Fouesnant

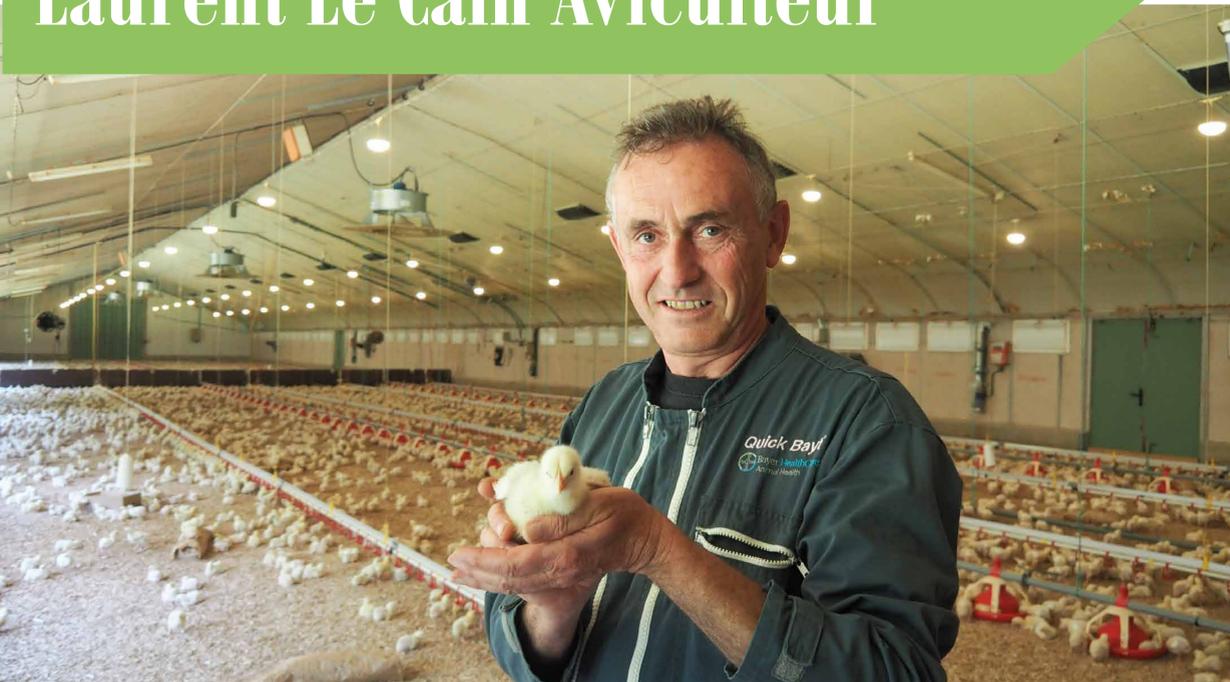
Claude Goenvec a été un acteur essentiel pour la ville de Fouesnant. Il a su dynamiser le territoire et perpétuer la tradition du cidre, dont on dit que celui de Fouesnant est le meilleur du monde.

« Ma devise quand j'étais jeune c'était vivre et travailler au pays »

Finalement, en créant son entreprise, Claude a apporté de l'activité et a créé des emplois dans la région. Aujourd'hui encore, Stéven et Lénaïg mettent en valeur ce patrimoine exceptionnel. En complément de leurs vergers, ils achètent des pommes de Fouesnant, des variétés du pays pour motiver les habitants à garder les pommiers.

Pour Stéven et Lénaïg, il est important de perpétuer les traditions, mais attention cela ne veut pas dire pour autant qu'ils ne vivent pas avec leur temps. La cidrerie se modernise et s'adapte aux nouvelles réglementations. Le temps est aussi au renouvellement des vergers car les pommiers ne sont pas éternels.

Laurent Le Cain Aviculteur



« À l'époque je voyais la pénibilité du travail, les heures passées, aujourd'hui ça a beaucoup changé ! »

Laurent commence sa carrière en tant qu'électromécanicien. Après la retraite de ses parents, il fait le choix radical de revenir dans l'exploitation.

Malgré son expérience, il n'a à l'époque aucun diplôme agricole qui lui permette de s'établir à la ferme. Il se forme alors pendant 6 mois au centre de formation de Ploufragan. Grâce à cette formation Avicole, il met en pratique ses connaissances théoriques acquises lors des cours et obtient rapidement de solides connaissances techniques, qui lui permettent une meilleure adaptabilité sur le terrain.

Pour Laurent, reprendre l'aviculture familiale c'était aussi la possibilité d'être son propre patron, d'être autonome et de perpétuer le savoir-faire familial.

L'occasion s'est présentée et je ne regrette pas



Sur les pas de ses parents...

Laurent Le Cain est aviculteur, autrement dit, il élève des poulets de chair en vue de l'exploitation commerciale.

Tout commence au début des années 60, ses parents se lancent dans l'aviculture sans trop connaître les bases du métier.

Mes parents ont essuyé les plâtres.



À cette époque, l'élevage de poulets de chair était une activité toute nouvelle. Autodidactes, ils ont appris en faisant. On peut dire que ça a fonctionné puisque aujourd'hui, c'est Laurent, leur fils, qui y travaille dur depuis 1996 pour maintenir l'élevage.

De l'électromécanique à l'élevage de volailles

Laurent est né dans cet univers, pourtant, dès qu'il a eu l'âge de choisir son orientation professionnelle, il ne voulait surtout pas se diriger vers l'aviculture.

« J'ai toujours connu l'élevage de volailles »



Un retour à la liberté ?

L'aviculteur exerce son activité dans un élevage de volailles destinées à l'alimentation, à la production d'œufs de consommation ou à la reproduction.

Laurent, lui, destine ses volailles uniquement à l'alimentation. Il se charge principalement de nourrir et surveiller les animaux, il s'occupe également de l'entretien des installations.



« Il y a des périodes difficiles mais l'ensemble de l'activité reste très agréable »

C'est un métier où l'on peut concilier plusieurs activités. Laurent a aimé voir grandir ses enfants, l'aviculture permet une certaine liberté donnant l'opportunité aux ouvriers de s'organiser selon leurs envies et leurs besoins. Néanmoins, il y a de fortes contraintes liées aux animaux.

L'élevage de volailles ne demande pas un temps de travail excessif. Cependant, l'éleveur doit être présent 7 jours sur 7 durant la période d'élevage.

Les poulets arrivent et repartent ensemble, c'est ce qu'on appelle le travail en « bande unique ». La durée d'élevage moyenne est de deux mois. Les poussins sont élevés 47 jours, à ce terme, ils sont envoyés aux abattoirs. L'élevage est alors en vide sanitaire avant d'accueillir de nouvelles volailles. Pendant ces quelques jours, l'aviculteur peut prendre des congés s'il le souhaite.

« C'est une présence permanente, c'est comme de l'astreinte »

« Les journées ne se ressemblent jamais »

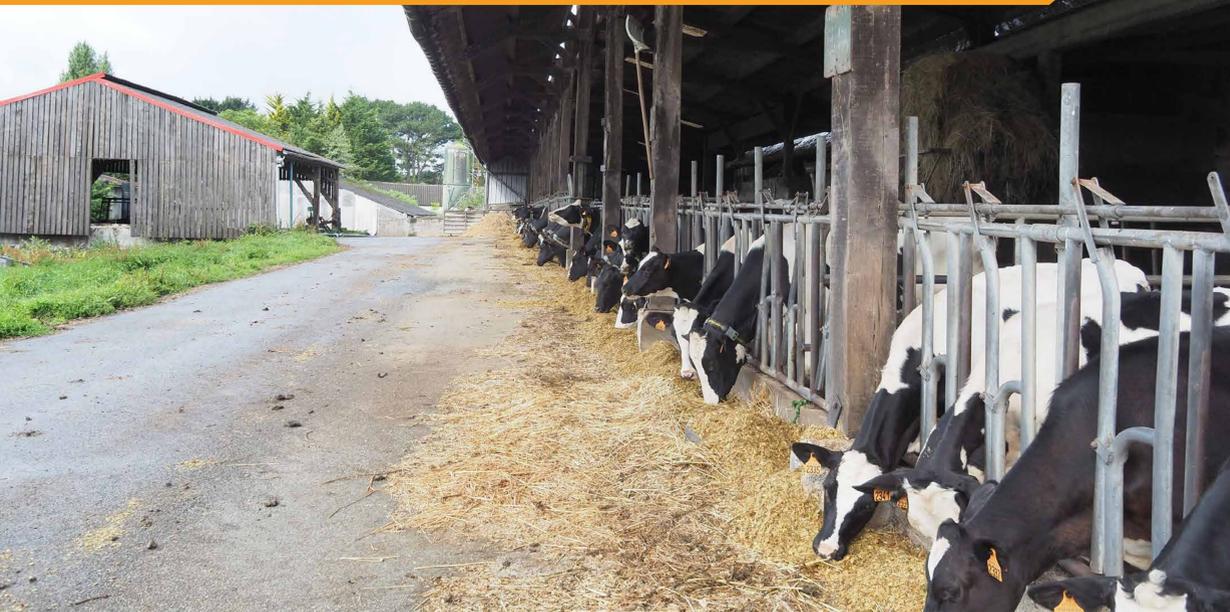
Laurent aime cette diversité, il a su trouver son rythme entre rigueur et polyvalence. Aujourd'hui, il se lève tous les matins avec l'envie d'aller travailler sur son exploitation et ça, ça n'a pas de prix !

Une remise en question permanente

Pour Laurent, l'agriculture a encore beaucoup d'avenir. C'est une activité en constante évolution, tant en termes techniques, qu'en matière de qualité. Il y a encore énormément de choses à inventer. À l'époque de ses parents, on se souciait moins des enjeux sociétaux. Aujourd'hui, il faut penser intelligemment en matière d'agronomie, réfléchir à des méthodes alternatives et développer les techniques agricoles tout en étant en accord avec les engagements et réglementations modernes.

« L'agriculture est très présente sur notre territoire, parfois décriée, souvent valorisée, ce qui est certain c'est qu'on ne peut pas s'en passer »

Le lycée de Bréhoulou



Un lycée lié au territoire

Bréhoulou est un lycée agricole public bien établi dans la région fouesnantaise. Créée en 1923, la structure a évolué au fur et à mesure du temps pour répondre au mieux à l'exigence de formation des élèves et étudiants.

Historiquement, Bréhoulou est véritablement lié au territoire et à l'agriculture. Depuis 1985, l'établissement propose la formation aquacole.

Le lycée accueille environ trois cents élèves, une centaine de personnels administratifs et possède deux supports pédagogiques : l'exploitation (avec la ferme comprenant plusieurs élevages : vaches laitières, vaches Nantaises, porcs et volailles bio) et la pisciculture, ainsi que divers ateliers.

Un lycée pas comme les autres

À Bréhoulou, les classes sont de petite taille, ce qui permet aux élèves de recevoir un accompagnement personnalisé.

C'est une approche plus personnelle, avec une meilleure connaissance de l'élève et de ses besoins par rapport aux exigences du diplôme

Depuis toujours, l'enseignement agricole entrecroise les disciplines et permet aux élèves d'avoir une approche globale. Cette façon de faire est historique dans l'enseignement agricole et se développe de plus en plus dans l'éducation nationale.

« Les questions sont plus ouvertes et les situations professionnelles concrètes intégrées dans les exercices »

Le lycée propose également un panel de production et d'activités permettant aux élèves de découvrir la réalité du terrain. L'exploitation accueille les élèves dans le cadre de stages ou de travaux pratiques, mais aussi lors de leur temps libre, les mercredis après-midi.

« Les jeunes viennent pour donner un coup de main, sans aucune exigence scolaire »

La proximité entre le lycée et l'exploitation permet une immersion totale dans le monde professionnel.

Zoom sur les formations professionnelles

Bréhoulou propose trois grands champs d'enseignements :

- **Général**
- **Agricole**
- **Aquacole**

Les deux filières professionnelles proposent différentes formations selon l'âge et le niveau d'études de l'élève.

Formations agricoles :

- **CAPA** (Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole des métiers de l'agriculture)
- **Bac PRO CGEA** (Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole, support polyculture élevage)
- **BTS ACSE** (Analyse et conduite de l'entreprise agricole)

Formations aquacoles :

- **Bac pro AQUA**
- **BTSA AQUACULTURE**



Un avenir destiné aux métiers du vivant

L'enseignement agricole forme à tous les métiers du vivant : métiers de la terre, de la nature, du végétal. Chef d'exploitation ou technicien, les futurs professionnels ont aussi la possibilité de se diriger vers le conseil (rentabilité et stratégie d'entreprise agricole), ou encore, vers le domaine bancaire, les centres de gestion ou la filière commerciale...

« Le panel des métiers accessibles à la sortie de l'école est immense, tout dépend des choix de parcours et des envies de chacun »

Choisir l'enseignement agricole, c'est aussi faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement ou l'énergie.

Près de 100 ans d'évolutions

Une nouvelle génération d'élèves

Les lycées agricoles ne sont plus réservés uniquement aux garçons issus de l'agriculture. Les profils se diversifient et les classes sont moins stéréotypées. Cette génération d'élèves hétérogènes demande néanmoins une nouvelle façon d'enseigner. L'objectif est donc de créer le même socle de connaissances pour tous les élèves.

De nouveaux enjeux

La complexité des métiers de l'agriculture a évolué. Aujourd'hui, le diplôme agricole forme au statut d'entrepreneur et non plus seulement à celui d'exploitant, ce qui demande plus de compétences et une vision globale.

Les activités agricoles, comme aquacoles, doivent en permanence se remettre en question afin d'anticiper les nouveaux enjeux sociétaux. Bréhoulou prend en compte tous ces nouveaux paramètres pour préparer au mieux ses élèves au monde professionnel qui les attend.

Les professeurs sensibilisent très tôt leurs élèves aux enjeux climatiques notamment grâce à des activités à thèmes, des festivals (aliment - terre), des reportages ou encore diverses rencontres avec des réalisateurs engagés.

Stéphane Eugène, responsable de l'exploitation, tente de s'adapter tant qu'il peut aux nouvelles réglementations. Avec les élèves, il échange à propos de sujets variés tels que les nouvelles normes, le respect de l'environnement, le bien-être animal ou encore le confort au travail. Des sujets au cœur de leurs futures activités professionnelles.

« Pour que les élèves sachent s'adapter aux signaux extérieurs, nous les outillons pour qu'ils soient en capacité de comprendre et d'agir »