

Association Amicale des anciens élèves de l'Oisellerie

Bulletin de Liaison N° 135

MARS 2024



SOMMAIRE

Le mot du Président - Le mot du Directeur	. 3
Bilan financier 2023	. 4
Compte rendu du conseil d'administration du 25 novembre 2023	. 6
Rémy Château, parcours d'une installation réussie	. 9
Le bio Charentais	10
Festival Alimenterre	11
Après quelques décennies au jardin, retour d'expérience	12
Nos haies reviennent	15
Anniversaire de Marie-France Baillou	16
Boîte aux nouvelles	17
Ils nous ont quittés	18
Dates à retenir - Bulletin d'adhésion	19





DES SOLUTIONS FINANÇABLES PAR L'ENERGIE SOLAIRE

BÂTIMENTS AGRICOLES

Les hangars agricoles, de hauteur variable, peuvent être bardés suivant les modèles. Les structures permettent la stabulation, le stockage





AGRIVOLTAÏSME POUR L'ÉLEVAGE

2 à 3 rangées de modules photovoltaïques d'une hauteur d'1.10m minimum. Projet défini pour assurer le bien-être animal, l'entretien agricole et la croissance de l'herbe. Implantation de haies et/ou maintien des haies bocagères.



NOUS VOUS ACCOMPAGNONS | CONTACTEZ NOUS DANS VOTRE PROJET

05 45 30 27 45

CONTACT@LMSOLEIL.COM 16140 SAINT-FRAIGNE

LASSOUDIERE Jacky Promotion BTAO AE (1979) 16140 SAINT FRAIGNE



e mot du Président

Chers Oisillons,

C'est avec joie et satisfaction, que l'ensemble des membres du Conseil d'Administration de l'Amicale des Anciens élèves de l'Oisellerie et moi-même avons l'honneur de vous présenter nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2024 ainsi qu'à vos proches. Que cette année enclenche le compte à rebours de 365 jours de réussite, de bonheur et de joies en

En juin 2023, vous m'avez accordé votre confiance, en m'élisant Président de l'Amicale. Je remercie les membres élus du bureau qui m'accompagnent grâce à leurs conseils et leur travail, et les personnes

tout genre, pour douze mois bien remplis.

participantes à la réalisation de notre bulletin annuel ainsi qu'à l'élaboration de tous les articles. Je remercie également les membres du conseil d'administration, pour leurs motivations et leurs présences aux invitations à des manifestations organisées par le Campus Agro-viticole de la Charente (Festival Alimenterre, Foire aux vins, Concours Lépine).

Nous remarquerons que lors de notre conseil d'administration du 25 novembre dernier, à l'occasion de la traditionnelle foire aux vins, nous nous sommes rassemblés et il me semble important de souligner que des nouveaux membres motivés nous ont rejoints. Je remercie l'ensemble du personnel

de restauration scolaire, pour la préparation d'un café d'accueil et pour le déjeuner. Et je voudrais être reconnaissant envers les équipes de direction et de communication du lycée, qui nous accompagnent pleinement.

Je vous donne rendez-vous pour la journée Portes-Ouvertes du lycée qui se tiendra le samedi 9 mars 2024 ainsi que le 2 juin 2024 pour notre habituelle assemblée générale.

Merci à vous tous et bonne année 2024!

Sincèrement et Amicalement SAULNIER Sébastien



De mot du Directeur

2023, une année avec peu de changement, excepté la météo délicate, encore une fois...

Sur le plan humain, cette année 2023, nous aura également soumis à une perturbation de gouvernance, avec un

mouvement clé début janvier et une stabilisation début septembre : - Ainsi, début Janvier 2023, Yann BERRET a quitté son poste de

- Ainsi, début Janvier 2023, Yann BERRET a quitté son poste de Proviseur du LPA Félix GAILLARD, pour prendre la barre du Lycée Maritime de La Rochelle. Un retour au port pour un passionné de la mer
- Septembre 2023, après un intérim compliqué dans l'intervalle, Romuald SOBOCINSKI a pris la direction du LPA Félix GAILLARD. Pour lui aussi c'est un retour au port, puisqu'il avait débuté au sein de l'EPLEFPA de la Charente, au siècle dernier, et qu'il a ses attaches en proximité.

Bien entendu, comme chaque année, d'autres nouveaux ont rejoint nos équipes ; il ne m'est pas possible de tous les citer et je les prie de m'en excuser.

Au-delà de ces mouvements de personnels, toujours source de changement, cette année 2023 aura été une nouvelle fois compliquée pour nos exploitations, avec de l'eau, pas assez d'eau, vraiment pas assez, et vraiment beaucoup trop d'eau...

Et pour autant, une « belle vendange » au final. La distillation s'est achevée il y a peu à l'Oisellerie, sans interruption depuis mi-novembre (288 Hlp), comme à Barbezieux (134 Hlp + 20 Hlp équivalent vendus en vins de distillation).

La production laitière a nettement augmenté à l'Oisellerie (426 000 litres / + 10% par rapport à 2023) avec un prix moyen resté de bon niveau), tandis qu'à Barbezieux cette année a permis de constituer un important stock de fourrage pour le troupeau limousin, à l'image de 2021 (qui nous avait permis de passer le long été 2022). Les stocks alimentaires constitués sont aussi importants à l'Oisellerie.

Cette année 2023, aura également apporté ses lots de satisfécits et de déceptions :

- Une participation remarquée et remarquable des élèves du LPA et du LEGTA à Aquitanima en mai. D'une part, l'équipe de pointeurs du LPA sur race Limousine a remporté la totalité du podium du concours inter Lycées et se place 2ème par équipe, d'autre part, 9 élèves volontaires du LEGTA et du LPA ont effectué une belle

prestation d'animation et de présentation d'une Brune des Alpes et d'une Limousine, lors du week-end de l'ascension ; une prestation saluée par les professionnels présents.

- Une validation, fin Mai, par le Conseil Régional de la feuille de route pour nos exploitations, avec un très gros projet d'investissement sur l'élevage, pour l'exploitation de l'Oisellerie à hauteur de 2,8 Millions d'Euros, pour l'exploitation de Barbezieux à hauteur de 520 000 €. Le projet reste à affiner pour passer au vote des instances locales et régionales.
- Excellence des résultats aux examens, avec un taux moyen de 76 % au CFAA, 85 % pour le LPA, 95 % pour le LEGTA (dont 100 % en Bac STAV et Général), et de nombreuses mentions.
- Le lancement de la seconde promotion du Bachelor Cognac « Production Distillation Management », en partenariat avec Bordeaux Science Agro, porteur du grade de Licence, et l'Institut de Richemont, avec 20 apprentis, sous le parrainage la Maison MARTELL représentée par son Directeur, Philippe NEUSCH.
- Une baisse des effectifs du Campus (- 4% / 678 apprenants hors formation continue), avec à la rentrée, 314 apprenants au Lycée de l'Oisellerie (-3,3 % / le mauvais recrutement en BTS en 2022 nous a impacté à la rentrée 2023), 158 élèves au LPA de Barbezieux (-8 % / un mauvais recrutement en classes de seconde), 202 apprentis (-3,3 %), l'activité Formation Continue reprenant un peu de couleur.

En perspectives 2024, j'évoquerai deux sujets :

- L'importante participation de nos élèves au salon de l'agriculture (1 élève de 1ère STAV sélectionné pour le Concours de pointage en race Prim'Holstein 2 BTS VO 1ère année pour le Concours des Jeunes Professionnels du Vin 8 élèves présents pour le Trophée International de l'Enseignement Agricole en partenariat avec l'Institut Agricole Régional La Rochette du Val d'Aoste Italie).
- La Fête de la Terre 2024, organisée par les Jeunes Agriculteurs, qui devrait se dérouler à l'Oisellerie les 24 et 25/08, avec en plus de la Finale Départementale du concours de labour, la Finale Régionale, et de nombreuses animations ; pourquoi pas un stand des anciens ?

Pour conclure, un peu tardivement, permettez-moi de vous souhaiter une année 2024 douce et pleine de bonheurs.

Le Directeur du Campus AgroViticole de la Charente *Thierry ADAM*

BILAN FINANCIER 2023

RÉSULTATS FINANCIERS AU 31-12-2023

TOTAL DES DEPENSES	2928,73 €
TOTAL	0,00€
SALAIRES ET CHARGES	
TOTAL	109,00 €
Divers	0,00 €
Gerbes décés des anciens	109,00 €
DÉPENSES AUTRES	
TOTAL	2621,50 €
Divers (Chocolats ; patés; grillons charentais)	43,00 €
Traiteur (repas et service) Vins et alcools	2105,00 € 474,50 €
DÉPENSES INHÉRENTES À L'A G	2105.00.0
TOTAL	0,00 €
Pas de bulletin en 2023	
DÉPENSES INHÉRENTES AU BULLETIN	
	110,10 €
TOTAL	116,10 €
Assurance	116,10 €
ACHAT ET MAINTENANCE MATÉRIEL	
TOTAL	82,13 €
Divers	
Papeterie	32,25 €
Timbres	49,88 €
DÉPENSES FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL	

Cotisations	0,00 €
Encaissements Repas	2190,00 €
Tombola	503,00 €
Chocolats	88,40 €
Dons	0,00 €
Ventes Photos	0,00 €
Participation des partenaires	0,00 €
Publicités	0,00 €
Encaissements divers	0,00 €

SOIT UN SOLDE DE - 147,33 € -1136,05 sur excercice 2022

Compte courant au 31-12-2023	805,34 €
Livret A	4697,04 €
Intêrets livret A	134,73 €

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION 2024

DADDOU ATAN W			
BARDOULAT Mireille		3, rue des Vergers la Bergerie16380 FEUILLADE	06.77.21.10.63
BEAU Jacky	1974/1980	3, rue de la Passerrelle 16460 MOUTONNEAU	06.10.23.25.19
BEAUSSANT Lucas		2, rue de la Gare 16640 NERSAC	07.62.59.73.18
BOISSEAU Patricia	1991/1995	5 Bussac 16120 BIRAC	06.28.32.55.03
BOURBON Roland	1956/1959	La Croix du bourg 16410 TORSAC	06.30.14.66.50
BOUTENEGRE Laurine	2018	1 passage de la Gabarre 16120 CHATEAUNEUF	06.10.47.24.16
BOYMENU Philippe Secrétaire Adjoint	1976/1980	Chemin du Moulin Bourg 16170 GENAC BIGNAC	06.20.09.35.33
CHATEAU Rémy	1977/1980	407 Rte du Gros Chêne le Porboutou 24600 ALLEMANS	06.08.13.43.28
COTTREAU Mathilde	2015/2018	636, route de Gersac 16250 PLASSAC ROUFFIAC	06.18.15.07.86
DANIAUD Christian	1985/1987	le logis de Puygelier 16230 ST CIERS/BONNIEURE	06.33.86.32.78
DEJUGNAC Régis Vice-Président	1970/1973	Les grands bois 16110 MARILLAC LE FRANC	07.85.06.33.62
DELACROIX Gérard		179, bis route de Royan 16710 SAINT YRIEIX	06.81.07.87.69
DEMEZICQ Hubert	1957/1961	115, av. du général de gaulle 17690 ANGOULINS	09.71.33.54.95
DUCHEMIN/HINARD Marie Agnès Secrétaire Adjointe	1970/1973	22 B route de la Chapelle 16220 ST SORNIN	06.87.40.40.23
FONTENAUD Bernard	1962/1964	29, rue des Barbots 16440 ROULLET ST ESTEPHE	06.22.77.33.69
FOURNET Jean Marie Vice-Président	1970/1973	7, rue de la Santé 16000 ANGOULEME	06.82.45.88.76
GADRAS Jean Pierre	1950/1952	Lavaud Juillac le Coq 16130 SEGONZAC	05.45.83.00.26
GAILLER Pascal	1961/1965	L'Aubinière 123 rue des Cendrilles 17200 ROYAN	05.46.38.28.20
GATIGNOL Olivier	1964/1967	32, rue de la Rochefoucauld 16220 MONTBRON	06.74.52.12.20
GAUTHIER Julien	2013/2016	115 rue de Lavalette 16000 ANGOULEME	
GIRARD Joël	1978/1980	22 route du magarin 17920 BREUILLET	06.14.54.87.76
GODET Michel	1961/1964	4, r. de la cabane des pères 17340 CHATELAILLON PLAGE	05.46.56.38.76
HIMONNET Christian Trésorier	1976/1985	9, rue de l'Ouche des vignes 17250 PLASSAY	07.88.58.44.26
JOSLAIN Gilles Trésorier Adjoint	1974/1978	Chemin de la Poste 16170 ECHALLAT	06.75.26.37.40
LUCAS Marion	2014/2018	115 rue de Lavalette 16000 ANGOULEME	06.51.93.32.12
MAUMOT Christian Président d'honneur	1961/1964	5 rue du Fourat 16120 CHATEAUNEUF	06.88.30.71.02
MICHAUD Jean	1983/1985	60 Bois Chabot 16170 SAINT CYBARDEAUX	06.87.31.67.77
PUIG Lucie	2015/2018	2 Allée de la Mothe 16200 LES METAIRIES	06.05.24.12.06
PUIG Sarah	2015/2018	2 Allée de la Mothe 16200 LES METAIRIES	06.05.24.12.01
RE Yves	1975/1978	Le Croc 16320 ROUGNAC	06.31.08.56.24
ROCHER Jean Claude	1974/1978	12, rue du Martin Pêcheur 33500 LIBOURNE	06.80.64.49.75
RODET Jacqueline	1966/1969	6, rue Baptistine 16200 JARNAC	06.88.33.21.93
ROUSSEAU James Trésorier adjoint	1974/1981	La Chassagne 86400 BLANZAY	06.77.99.26.28
SAULNIER Sébastien Président	1991/1993	1, rue des Betoules 16310 SAINT ADJUTORY	06.89.85.92.45
SEIGNEURIN/LAQUAIRE Murielle Secrétaire	1979/1981	2254 route de Voeuil 16410 TORSAC	06.71.59.85.19
TARDIF Jean Pierre		1, rue de la Poterie 16410 DIGNAC	06.20.14.87.39
VILLEVEYGOUX Pierre	1958/1961	le bourg 24340 MONSEC	05.53.60.48.17
YOU Francis	1985/1987	129 Chemin des Groies 16410 DIRAC	06.85.33.48.30



Compte rendu du conseil d'administration

25 NOVEMBRE 2023

Les présents :

Membres du Bureau: Sébastien SAULNIER (Nouveau Président), Murielle SEIGNEURIN (Secrétaire), Gilles JOSLAIN (Trésorier adjoint), Christian HIMONNET (nouveau trésorier), Philippe BOYMENU (Secrétaire adjoint), Jean-Marie FOURNET (nouveau vice-président).

Les nouveaux membres cités ont été élus lors de l'assemblée générale du 11 juin 2023

Membres du Conseil d'Administration:

Mireille BARDOULAT, Jacky BEAU,
Patricia BOISSEAU, Roland BOURBON,
Laurine BOUTENEGRE, Gérard DELACROIX,
Jean Pierre GADRAS, Pascal GAILLER,
Olivier GATIGNOL, Julien GAUTIER, Joël GIRARD,
Michel GODET, Marion LUCAS, Lucie PUIG, Sarah
PUIG, Yves RE, Jacqueline RODET,
James ROUSSEAU, Pierre VILLEVEYGOUX,
Francis YOU

Les Excusés:

Membres du bureau : Régis DEJUGNAC (viceprésident), Marie-Agnès DUCHEMIN/HINARD (Secrétaire adjointe), Christian MAUMOT (Président d'honneur),

Membres du Conseil d'Administration: Lucas BEAUSSANT, Rémy CHATEAU, Mathilde COTTREAU, Christian DANIAU, Hubert DEMEZICQ, Bernard FONTENAUD, Jean MICHAUD, Jean Claude ROCHER, Jean Pierre TARDIF

LISTE des Membres sortants du Conseil d'Administration lors de l'assemblée générale du 11 juin 2023 :

François BONNIN, Francis BOUCHEREAU, Jean MONTAUZIER, Gilles PEYRONNET, Claude ROCHER, Claude SOURY, Jean Michel TOURNIER.

Après un café, la séance a été ouverte à 10h15 ce samedi 25 novembre 2023, dans la salle du Conseil, mise à disposition gracieusement par le Lycée. Chaque membre du Bureau et du Conseil d'Administration se présente pour faire connaissance de cette nouvelle assemblée, rajeunie, féminisée et confortée en participants.

ORDRE DU JOUR:

- Lecture par le Président du compte rendu de la réunion de Bureau de l'Amicale du 10 Octobre 2023 sur la journée du 11 juin 2023
- Bulletin maintenu ? si oui sous quelle forme ? et préparation du contenu
- Cotisations 2024
- Questions diverses

Les Dates et actions à retenir auxquelles l'Amicale participera :

- Le Jeudi 30 Novembre 2023 en soirée, Action pédagogique Ciné -Débat « Du Béton sur nos courgettes » Présentation de vues aériennes du Lycée et ses environs de 1945 à nos jours.
- Le Vendredi 8 Décembre 2023, présence au concours «Lépine 2023» au lycée de l'Oisellerie. Une matinée avec les élèves et réfléchir ensemble aux développements possibles des technologies, et à leurs conséquences, à l'invitation de Xavier BRYON, professeur au Lycée.
- Le Samedi 9 Mars 2024, Journées Portes ouvertes du Lycée, présentation de notre Amicales des Anciens, Communication avec le Lycée pour faire connaître et susciter auprès des élèves l'envie de rejoindre l'association.
- Le Dimanche 2 Juin 2024, Assemblée Générale suivie d'un repas, avec une éventuelle animation (laquelle et pour quel coût ? A définir) Validé par l'assemblée.

• Le Bulletin annuel de Liaison :

Le maintien de ce bulletin est acté, pour une parution courant janvier 2024. En format papier, envoyé aux adhérents, et format numérique sur le site du Lycée où un onglet nous est déjà proposé et animé par Anaïs Responsable de la Communication du Lycée et peut-être sur un réseau social à définir et travailler.

Le sujet de réseau Linked'In est évoqué par E.Fortin , pour avancer et la compréhension de tous et du bureau, il sera intéressant d'en discuter, présenté , et débattu, pour son acceptation par le plus grand nombre...

Pour le bulletin de liaison, la remontée des sujets et articles à paraître devront parvenir à Murielle, pour la fin du mois de décembre, pour une relecture et remise à l'imprimerie VALANTIN de L'ISLE D'ESPAGNAC, aux bons soins de notre Secrétaire Murielle.

Les rubriques prévues : Le mot du Président, Le mot du Directeur du lycée et les actions et investissements à venir à L'Oisellerie, une vue sur la ferme du lycée, des Poèmes, Anecdotes et Témoignages de la vie de potaches, de professionnels, Comptes rendus d'expérimentation, Présentations des comptes, et manifestations organisées et à venir etc...

Certaines se sont engagées à ce jours pour une double page, merci, nous sollicitons celles et ceux qui voudront bien participer à rendre ce bulletin des plus sympas et qui donne envie de le lire.

La parution de ce bulletin de liaison a été soumise au vote, et actée à l'unanimité

• Point Financier

Il a été présenté par le Trésorier Christian HIMONNET : Comptes en quasi équilibre pour 2023 (-19 €uros) Le compte courant et le compte d'épargne sont créditeurs de : + 5 300 €uros.

Le Président, Sébastien SAULNIER doit se rendre cette semaine au Crédit Agricole pour mettre à jour les papiers réglementaires, comptes et chéquier de l'Amicale. Ceci est validé par les membres du Conseil d'Administration.

Les cotisations :

Après une année « blanche », le montant de la cotisation pour 2024 sera identique à 2022/2023, à savoir 20 €uros/an et 10 €uros pour les nouveaux adhérents. L'appel à cotisation se fera par voie numérique avec les adresses mail en notre possession et par voie postale pour les autres. Ceci est validé par les membres du Conseil d'Administration.

■ Les projets et Actions à mener :

Plusieurs idées ont fait débat, dans le but d'animer et récolter des fonds supplémentaires pour l'Amicale et surtout faire connaître à tous l'existence de cette association d'anciens élèves du lycée de l'Oisellerie.

- L'organisation d'un Loto, au lycée dans quel lieu ? ou autre lieu de repli. Les autorisations, les dates, les aspects sécurité, réglementation, l'organisation générale et financière...
- L'organisation « d'une course », marche, VTT, à définir, Les autorisations, les dates, les aspects sécurité, réglementation, l'organisation générale et financière...

Projets gérés par le groupe des Jeunes Femmes des Promos 2014-2018, qui présenteront au bureau de l'Amicale l'avancée de leurs projets au fur et à mesure, si certaines et certains veulent les accompagner, avec plaisir elles vous accueilleront. Ceci est validé par les membres du Conseil d'Administration.

Communication:

Avec le lycée pour faire connaître l'existence de l'Amicale ... Affichage, flyers autres informations à diffuser à l'association des Étudiants (ALESA) et Parents d'élèves (APE), afin de favoriser de nouvelles adhésions. Et la question Comment retrouver les Anciens ? Des pistes à explorer : En fin d'année remettre à chaque élève sortant, le dernier bulletin de Liaison. Avec La Charente Libre, La Vie Charentaise Rédactionnels. Ceci est validé par les membres du Conseil d'Administration.

Intervention du Directeur du Lycée : Monsieur ADAM

Il nous présente les bons résultats aux examens 2022, les effectifs de la rentrée 2024 en baisse de 2% en moyenne avec quelques disparités en fonction des filières, et où l'apprentissage semble atteindre un palier dans les effectifs. Les problèmes de recrutement d'enseignants n'ont pas allégé la tâche, à ce jour cela rentre dans l'ordre.

Sur la ferme, une récolte correcte sur les principales cultures 2023, seuls les semis de céréales de cet automne donnent quelques inquiétudes. Trop d'eau pour ce qui est en terre, et encore des semis à faire. A moins de faire évoluer les assolements.

Les projets pour l'Exploitation :

Validation par La Région Nouvelle Aquitaine du projet Élevage, avec une enveloppe d'environ 2,8 M €, dont la moitié à la charge du Lycée.

Projet d'une miellerie collective sur L'Oisellerie en lien avec le Rucher Ecole Projet pilote Agrivoltaïque avec mesure de résultats sur LEPA Barbezieux. Comparaison de systèmes avec et sans ombrières orientables, pâturées et non pâturées.

Participation de 8 élèves et leur vache de concours au Salon de l'Agriculture à Paris en février/mars 2024 sur 5 jours. D'autres élèves participeront à La Foire de Bordeaux.

Autres projets :

Un samedi début juin 2024 : une mini foire des Producteurs Locaux sera organisée par le lycée, l'occasion pour l'Amicale d'y participer.

Le Mag Campus $N^{\circ}2$ est consultable sur Le Site Internet https://epl-charente.com/

Nous remercions Monsieur ADAM pour son soutien à l'Amicale.

Représentation au Conseil d'Administration du Lycée

La question de la représentation au Conseil d'Administration du Lycée, est évoquée, le prochain conseil ayant lieu le lundi 27 novembre 2023.

A la suite de la démission de Pascal GAILLER au poste de Président du Conseil d'Administration du Lycée, Monsieur Gérard DELACROIX, seul volontaire, avait été élu pour le remplacer lors du dernier conseil d'administration de l'Amicale des anciens qui s'était tenu sans Président.

Devant l'ambiguïté de la situation et soucieux de respecter les personnes dévouées et les statuts, Monsieur Sébastien SAULNIER, nouveau président de l'amicale des anciens élèves et Monsieur Gérard DELACROIX, membre du Conseil d'Administration de l'amicale, il demande un vote aux membres du Conseil d'administration de l'amicale des anciens élèves en présence du Directeur Monsieur ADAM.

Monsieur Gérard DELACROIX remporte 8 voies et Monsieur Sébastien SAULNIER est élu avec 11 voies,

Monsieur Gérard DELACROIX et Laurine BOUTENEGRE seront donc suppléants.

Ceci est validé par les membres du Conseil d'Administration.

Le Président, remercie le Directeur pour le prêt de la salle, et de bien vouloir nous recevoir au Self du Lycée.

Monsieur Gérard DELACROIX nous a fait part du recueillement du Conseil d'administration du Lycée, sous l'égide de son Président Christian DANIAU suite au décès récent d'André LOUBARESSE, Trésorier de l'Amicale depuis de longues années.

Tous les membres du conseil d'administration ont respecté à leur tour une minute de silence en hommage à notre regretté ami André LOUBARESSE.

La séance se clôture à 12h30. Une visite à la foire aux vins est prévue après le déjeuner.

Merci à Toutes et à Tous. Le Bureau de l'Amicale des anciens élèves de l'Oisellerie.

le 25 Novembre 2023

Le Secrétaire de Séance : Jean Marie FOURNET Vice Président

Le Président : Sébastien SAULNIER La Secrétaire : Murielle SEIGNEURIN



Rémy Château

4^{ème}, 3^{ème}, BEPA1 et BEPA2, 1976-1980

Parcours d'une installation réussie

J'habite ALLEMANS en Dordogne où je suis éleveur. A la demande de Christian MAUMOT, je vous raconte volontiers mon parcours d'installation.

Après l'Oisellerie J'ai arrêté mes études pour aider mes parents, en même temps je conduisais des machines agricoles chez un entrepreneur.

J'ai effectué mon service militaire de 1980 à 1981 à PAU, dans un régiment disciplinaire où j'ai appris le respect, la vie en communauté forge le caractère. Au retour j'ai continué à travailler comme conducteur de moissonneuse , ensileuse, dans plusieurs régions de France notamment dans le Nord et les Landes ce qui me permettait de découvrir les différentes façons de travailler, puis en 1984 j'ai décidé de changer de situation , je voulais travailler la terre à mon compte car ma passion était de devenir agriculteur .

J'ai loué à un voisin un hectare de terre sableuse pas très riche et j'ai décidé d'y planter des asperges et également de la salade ce qui me permettait de faire de la vente directe et de posséder de la trésorerie.

Mes parents originaires du Maine-et-Loire, avaient émigré en Dordogne en 1962 sur une exploitation en fermage de 28 hectares où ils produisaient du lait et un peu de céréales. A la retraite de mon père , j'ai repris le flambeau en produisant également du lait, j'ai développé avec un quota de 280000 l de lait, puis j'ai acheté à côté de chez moi une vingtaine d'hectares et par la suite j'ai pris des terres en fermage qui me permettaient de m'agrandir. Je me suis marié en 1993, ma femme travaillait comme aide à domicile pour personnes âgées, nous avons eu 2 enfants garçon et fille. Ma fille âgée de 24 ans exerce une profession dans l'armée de terre et mon fils de 29 ans veut reprendre la suite de l'exploitation.

J'ai produit du lait jusqu'en 2010. Atteint de la tuberculose mon troupeau a été abattu et indemnisé. J'ai passé 2 ans sans animaux , je produisais des céréales et

vendais le foin. Voyant ces prairies vides j'ai donc décidé de reprendre un troupeau viande en race limousine.

Financé par la prime d'abattage de mon cheptel laitier, j'ai acheté dans la Creuse chez des sélectionneurs, par l'intermédiaire d'un ami, 40 génisses limousines pleines et inscrites.

Aujourd'hui l'exploitation possède une surface de 165 hectares , dont 110 hectares de céréales et 55 hectares de prairies naturelles. Les animaux pacagent les prairies , la limousine est une race rustique qui valorise bien l'herbe et le foin.

Aujourd'hui j'arrive à la retraite « comme le temps passe vite! », je vais continuer à aider mon fils et lui donner des conseils. J'ai réussi ma vie professionnelle car je faisais très attention aux investissements notamment en matériel.

J'ai beaucoup aimé mon métier parfois difficile mais avec du courage, de la volonté et de la ténacité on y arrive!

Je terminerai en disant aux jeunes, c'est un métier passionnant qui demande du courage, bien réfléchir aux investissements, avoir la santé et s'informer des nouvelles méthodes pour aller de l'avant.

Vous les jeunes on a besoin de vous pour nourrir la France de demain !

Rémy CHÂTEAU





Le Bio Charentais!

ssu de la promo 2018 du bac STAV Production puis de la promo 2020 du BTSA ACSE, Gabriel Charbonnaud, a choisi de s'installer sur les terres de son père pour construire son projet de légumes en Agriculture Biologique.

Fils ainé d'un père céréalier à Roullet Saint Estephe, Gabriel a choisi de changer de production pour mieux valoriser ses terres et son travail. Les 200ha du domaine familiale (1/3 en Agriculture biologique, 2/3 en conventionnel) font toujours parti de son quotidien. Ils cultivent avec son père, colza, blé tendre, tournesol, orge, luzerne, chia, mais, soja,.. Il travaille également sur ses 3ha en légumes Bio avec la production de pomme de terre et de carottes.

Une idée qui germe doucement.

Après une période de stage chez un maraîcher sur l'ile d'Oléron, Gabriel a l'idée de développer cette production sur ses terres natales. La production céréalière traditionnelle est un secteur concurrentiel et la valorisation de la production y est difficile. Gabriel a donc choisi une production différente. Le choix du Bio s'est avéré évident. Question d'environnement et de valorisation, le bio est un secteur porteur avec des débouchés importants.

Comment se lancer?

Après des mois de réflexions, de questionnements et de demandes de renseignements, Gabriel se lance en février 2023 en tant qu'El (Entreprise Individuelle). Il a choisi ce régime, car la création de l'entreprise est simplifiée, la responsabilité est limitée au patrimoine professionnel, il ne sollicite aucun apport et les obligations comptables sont restreintes. Avec l'aide de la chambre d'Agriculture de la Charente, Gabriel a pu bénéficier de conseils et de rensei-

gnements concernant le DJA (La Dotation Jeune Agriculteur). Cette aide de UE et de l'Etat est destinée à faciliter une première installation dans des conditions favorisant la réussite du projet. Pour notre Charentais, cette aide s'est élevée à 20 000€. 80% de l'aide est versée au début du projet et les 20% restant après 4 ans si le projet est réussi. Avec cette contribution, il a pu acheter du matériel pour s'installer comme des outils pour cultiver, et récolter ses légumes.

Quels sont les débouchés ?

Après la production, il faut vendre ! Gabriel s'est dirigé naturellement vers les cantines des élèves de Charente. Mieux manger, ça s'apprend jeune. Aujourd'hui 40% de ses ventes sont réalisées auprès de la douzaine d'établissements scolaires que livre Gabriel. Une autre partie de sa production, 40%, est distribuée auprès de maraichers qui vendent aussi sa production sur des marchés. Les 10% restant sont vendus sur l'exploitation grâce à sa boutique lancée en juillet 2023. Vous pouvez trouver les produits de l'exploitation, mais également les légumes, fruits, miels, fruits secs,... d'autres producteurs bio du département.

Trouver des partenaires.

Producteur de légumes biologiques depuis 2022, Gabriel a choisi de cultiver pommes de terre et carottes, car ces produits sont peu présents chez d'autres agriculteurs. Cette même année, il rejoint l'association « Paysan Charente Bio », un groupement d'agriculteurs créé avec l'appui de la Maison de l'agriculture biologique de la Charente pour répondre à une demande croissante de légumes bio provenant de GrandAngoulême pour ses cantines scolaires. Ces retombées sont très positives car cela représente aujourd'hui une quarantaine de livraisons par mois. Ce groupement permet de se concentrer sur quelques légumes et de ne pas se concurrencer.









Compte rendu

FESTIVAL ALIMENTERRE

Notre avenir se joue dans nos assiettes

Ieudi soir 30 Novembre 2023 :

Les Anciens représentés par Sébastien Saulnier (Président) et son Épouse, Philippe Boymenu et Jean-Marie Fournet, étaient conviés à cette projection- débat, et ont collaboré en présentant un diaporama sur les vues aériennes du Lycée et ses proches environs du 18ème siècle à nos jours.

Animés par les professeurs du lycée, et après les remerciements faits par Monsieur Adam, directeur du Campus, il nous brosse rapidement les formations enseignées dans les établissements de l'Oisellerie et Barbezieux.

Quelques mots et réflexions d'introduction à la projection du documentaire, sur le fait que pour produire et nourrir les gens, il faut de l'eau, du soleil, des femmes et hommes bien formés.

Pour sa deuxième édition le Festival Alimenterre, se déclinant sur la période de mi octobre à fin novembre, nous propose ce soir le film, « Du Béton sur nos Courgettes », suivi d'un débat.

De 1962 à 1987, l'étalement urbain, dans le Var et les Alpes Maritimes est au coeur du sujet, en cause la croissance de populations, le prix du foncier, 100 fois plus important en prix au m2 pour des espaces urbains que des terres agricoles

La tentation pour les agriculteurs et maraîchers à la veille de leur retraite est de céder leurs terres aux plus offrants.

Après une heure de projection, et pour illustrer localement la déprise des surfaces agricoles, au profit de zones commerciales à La Couronne, un montage avec des photos aériennes, sur le site du Lycée est conjointement présenté par Jean-Marie Fournet de l'Association des Anciens élèves et Christophe Moine, responsable de l'exploitation du Lycée de L'Oisellerie.

Place au débat, animé par Mme Guerlesquin, professeur au lycée, qui appelle sur scène, Messieurs Charbonnier et Pelet, agriculteurs maraîchers convertis en Bio, Mr Goueset Président de la Coopérative du Champ du Partage, Madame Lannurien, technicienne en charge du Plan Alimentaire Territorialisé du Grand Angoulême, et Monsieur You, vice président du Grand Angoulême.

Sous le feu des questions de l'animatrice, chacun expose son activité, ses contraintes et ses attentes pour l'avenir.

Quelles seront les stratégies à mettre en place sur le territoire pour éviter la progression des pertes de surfaces agricoles productrices ? Produire des légumes de qualité et de proximité pour les cantines du Grand Angoulême, qui préparent quotidiennement 3000 repas pour nos enfants.

Mr Charbonneau et Mr Pelet sont parties prenantes dans la fourniture de légumes de plein champs, et autres produits de maraîchage cultivés en Bio.

Mr Goueset, nous explique comment sa coopérative accompagne de futurs maraîchers vers leur installation, ou

les aspects techniques, pratiques, et économiques sont largement évoqués pour la réussite des candidats.

Mr You, informe que depuis 2016 le dossier des stratégies agricoles fait partie des

préoccupations de Grand Angoulême. Il nous fait part, entre autres sujets, des contraintes européennes sur la passation des marchés publics, pour pouvoir travailler avec les producteurs locaux, bio de surcroît, et sachant faire connaître aux enfants des écoles, le travail de la terre sur leur exploitation.

Les marchés sont ainsi conclus pour 4 ans avec une dizaines de producteurs, pour allier, diversités des légumes, quantités répondant aux cahiers des charges des cuisines et cantines de Grand Angoulême.

«Bien Nourrir le corps et Enrichir les connaissances»





Après quelques décennies au jardin «Retour d'expérience»

oici quelques suggestions, validées, dans le but d'une valorisation optimale du potager. les plus anciennes expérimentations commencent à dater : 1990, voire plus loin encore. La notion de cultures successives ou associées est souvent abordée, mais aussi la diversification et la densification

lors des semis, plantations ou repiquages. Ces modes de culture permettent aux légumes de prospérer en communauté, en parfaite harmonie, sans concurrence agressive. Les uns avec les autres et non les uns sans les autres. Une attention toute particulière est en outre réservée à la terre nourricière afin de maintenir et même renforcer son extraordinaire potentiel, riche de ses micro-organismes et de ses vers de terre, si précieux pour l'aération du sol, les apports de matière organique et l'infiltration des eaux de pluie grâce à ses nombreuses galeries souterraines.

Optimiser le temps passé au jardin, des semis aux plantations, de l'entretien aux récoltes, est essentiel afin de libérer du temps libre pour d'autres activités. De nombreux exemples présentés témoignent de la recherche de cet objectif.

Le temps passé au jardin doit rester un plaisir. Plaisir de réussir ses récoltes. Plaisir de déguster de bons produits. Plaisir d'offrir.

Je profite de l'occasion pour citer Pierre Rabhi, ce paysan de l'Ardèche, décédé début décembre 2021. Un homme d'exception, à l'enfance douloureuse, autodidacte, très attaché au respect de la nature, de la terre, des forêts, des paysages, de la flore et de la faune. Paix à son âme et vie éternelle à ses idées, toutes aussi géniales les unes que les autres.

Seront abordés les légumes, puis les fruits et petits fruits et pour terminer tout ce qui peut accompagner ces productions.

Bonne lecture. Prenez ce que vous souhaitez, sans changer vos habitudes, surtout si celles-ci vous donnent entière satisfaction.

LES LEGUMES- chapitres 1, à 8

1 - Des haricots verts grimpants

Récolter des haricots verts nains constitue une opération assez pénible. Préférez les haricots verts grimpants où les gousses apparaissent en majorité à hauteur d'homme. C'est tellement plus confortable de les cueillir ainsi à portée de mains. Chez les grainetiers plusieurs variétés son proposées. la variété FORTEX, création Vilmorin, est recherchée : pas de fils, grosse productivité, récolte étalée sur environ 1 trimestre, haute valeur culinaire et enfin réelles aptitudes à la congélation (haricots bruts de récolte, lavés mais non ébouillantés). Le sachet de

graines est assez onéreux cependant, souvent le plus cher dans cette gamme de haricots verts. Comme toute plante grimpante sa vulnérabilité aux tempêtes est réelle en l'absence de brise vent, mur ou haie compacte par exemple...

mais le risque en vaut la peine tellement ce légume est exceptionnel en valeur gustative et tellement agréable à récolter.

2 - Des tomates

Avant plantation, et après un apport copieux de fumure organique, disposez à même le sol un film opaque noir. Ce film est porticulièrement intéressant car il réduit l'évaporation, réchauffe le sol - au printemps et à l'automne - évite les mauvaises herbes, permet au sol de rester meuble, favorise la prolifération des vers de terre, précieux alliés des jardiniers, et permet enfin d'allonger la période de récolte, au printemps, mais aussi à l'automne. Ce film noir sera laissé à même le sol tout l'hiver car il vous permettra, dès mi-janvier, de procéder à la mise en place des pommes de terre primeurs dons un sol pas trop refroidit et non détrempé. Comme la nature a horreur du vide, disposez ensuite des bambous horizontaux (ou autres supports) sur vos rangs de tomates, à environ 1,3 m du sol. Ainsi vous doublerez votre production par rapport à une conduite traditionnelle et vous prolongerez votre récolte automnale. Les plus belles tomates cueillies sur les plus beaux pieds serviront à renouveler la semence. Quelques variétés préférées : Coeur de boeuf rouge, jaune, rose, Pyros, Corne des Andes, Ananas, Noire de Crimée, Green Zébra ...

3 - Des pommes de terre primeurs à récolter dès la première quinzaine d'avril

Placez dès la Toussaint un film imperméable et opaque noir de préférence - sur la partie réservée a la plantation des pommes de terre primeurs. Ce film est souvent d'ailleurs celui déjà en place sur les planches de tomates - voir le chapitre ci-dessus relatif aux tomates -Vers mi-janvier, par temps clément, hors gel, débâchez, travaillez le sol même sommairement, et plantez vos tubercules - à au moins 10 cm de profondeur - puis recouvrir le sol d'un film transparent protecteur du gel (aussi appelé P17) - deux couches c'est bien. Puis, vers la seconde quinzaine de février, binez, puis, vers le 15 mars, buttez vos rangs, toujours protégés par ses deux couches de film protecteur. En conditions climatiques normales vous pourrez déguster vos premiers tubercules vers 10 -15 avril et fin avril vous aurez de magnifiques pommes de terre, de grande qualité culinaire! Variétés préférées: Amandine, très précoce, Charlotte, Dolreine, deux variétés moins précoces mais toutes aussi succulentes.

4 - Deuxième récolte de pommes de terre, dans la foulée

Vers le 15 juin s'achève votre première récolte de pommes de terre. Les derniers tubercules récoltés sont d'ailleurs à maturité - leur peau ne se détache pas lorsque vous exercez une pression glissante avec le pouce - et pourrons être stockés pour consommation utérieure. Sans tarder, travaillez le sol et plantez votre seconde génération de pommes de terre, en lieu et place. Cette seconde génération, aidée par un bon réchauffement du sol et des jours longs va croitre à grande vitesse. Ainsi, dès le 15 septembre, vous aurez le plaisir de déguster à nouveau d'excellentes pommes de terre primeurs d'automne, et vers le 15 octobre vous allez terminer vos arrachages de cette seconde génération - récolte abondante - Ces derniers tubercules, récoltés à maturité, viendront grossir votre réserve hivernale commencée à la mi-juin.

Variétés préférées : à nouveau Charlotte et Dolreine, mais aussi Bintje, variété ancienne, un peu délaissée, à tort, mais de grande qualité, productive et parfaite pour vos potages d'hiver.

5 - Les oignons blancs ou rouges près des fèves

Semez vos premières fèves début novembre. En extérieur du ou des rangs, à environ 20 cm, plantez des oignons blancs ou rouges, selon vos préférences. Ainsi vous récolterez de jolis oignons primeurs dès début mars et jusqu'en avril, sans nuire aucunement à la croissance des fèves, non encore en développement rapide à cette période. Cette initiative pourra être renouvelée en début d'année, lors d'un second semis de feves, ainsi vous apprécierez ces oignons primeurs, sans interruption, de mars à mai.

6 - Des courges, des potirons ... pour vos potages d'hiver

Si votre jardin et son entourage le permettent, disposez ces légumes à très importante production foliaire, en bordure, en périphérie de votre potager, afin de ne pas consommer trop d'espace. Pour obtenir de beaux fruits sectionnez les tiges nourricières au-dela de deux feuilles après les formances. Courges de Nice et Portirons rouge d'Etampes sont des variétés recherchées pour leur productivité et leur haute valeur culinaire. Si vous aimez les courgettes, vous pouvez semer les courges de Nice le long des haricots verts grimpants et laisser leurs tiges se développer sur le support grillagé préalablement installé pour les haricots. Mais attention, si vous voulez récolter à la fois des haricots verts, des courges de Nice pour les potages d'hiver et des courges, non à maturité, pour succéder aux courgettes, il est impératif de donner la priorité aux courges «potage» et aux haricots verts, puis de laisser les tiges de courges coloniser le support grillagé des haricots dont le pic de production est maintenant dépassé. Les courges de seconde génération vont alors se développer vigoureusement jusqu'aux premiers froid automnaux. La valeur culinaire de ces «courgettes d'automne» est particufièrement appréciée. Cette association, haricots grimpants/courges de Nice, a été expérimentée pour la première fois en 2021. Sa réussite dépasse les espérances ! Pour le support grillagé, de type « ursus, grillage à mouton », convient parfaitement, hauteur 1,5 m minimum, à disposer à partir de 30 ou 40 cm du sol.

7 - De la mâche et des radis roses

Délicieuse salade d'hiver - de début novembre jusqu'à mars, la mâche se sème en seconde quinzaine du mois d'août. La levée est délicate car, pour etre réussie, elle exige un sol bien tassé et surtout une humidité constante pendant toute la durée de germination - une bonne semaine au moins. Au moment du semis vous pouvez compléter judicieusement par des graines de radis roses. Radis que vous apprécierez jusque vers le 15 novembre. Ne récoltez pas tous les radis, les rescapés, bien répartis, permettront la présence d'un coussin d'air entre le sol et le film protecteur (P17) que vous mettrez en place dès l'arrivée des gelées matinales d' automne. La mâche, ainsi protégée, profitera pleinement de ce micro climat, en poursuivant sa croissance jusqu'a sa montée a graines un peu avant l'arrivée du printemps calendaire. Dès janvier, quelques beaux pieds de mâche sélectionnés et placés dans un recoin ensoleillé de votre jardin vous fourniront les graines nécessaires pour les semis de la saison suivante. Mélange conseillé de deux variétés : mâche à grosse graine et mâche coquille de Louviers.

8 - De la salade d'hiver

Semez début septembre des salades scaroles, variété Samoa par exemple. Début octobre, repiquez en deux planches. L'une sera conduite sous abris bas et l'autre sans protection contre le froid. Ces deux méthodes de conduite vous permettront d'étaler votre dégustation de salades d'hiver de décembre à mars. Pour le blanchiment des feuilles, les cache-pots suffisent largement, nettement plus économiques que les cloches noires à blanchir.

Un mets de choix : mélange équilibré scarole-mâche, complété d'échalottes crues finement broyées.

LES FRUITS ET PETITS FRUITS- chapitres 9 à 13

9 - Des raisins de table en guise de clôture

Préférez une haie fruitière (raisin de table) à du parpaing ou à une haie arbustive ornementale.

Ainsi vous pourrez déguster des raisins d'août à novembre et même plus longtemps si vous conditionnez le reliquat de récolte dans quelques poches de congélation (poches d'1 litre c'est bien). Une précaution est à prendre si vous n'avez pas accès « chez le voisin » pour soigner vos treilles : installez une brise vue ou un brise vent. Votre temps libre est précieux, au jardin il vaut mieux le passer à conduire vos treilles, puis a cueillir et déguster vos raisins qu'à tailler sans cesse votre haie arbustive bien souvent trop haute et trop encombrante. Travail souvent pénible, parfois assez dangereux sans guère de valeur ajoutée!

Variété des raisins de table : Italia blanc. Multiplication par sarments, sans greffage, mais bien d'autres variétés existent sur le marché, aussi délicieuses les unes que les autres.

10 - Des pêches

Avec un peu de recul, on observe une meilleure résistance aux maladies avec des pieds francs -issus de noyaux- qu' avec des variétés issues de greffage, celles proposées par les arboriculteurs. Une plus grande vigueur constatée sur les pieds francs pourrait expliquer cette meilleure résistance. Comme le noyau fidélise assez bien la variété, il faut en profiter et donc privilégier les pieds francs issus de pêches que vous aurez préalablement sélectionnées pour notamment leurs qualités. Les essais sont concluants : récoltes abondantes avec de beaux fruits, sans maladies.

11- Des mirabelles

Vous appréciez sans aucun doute cet excellent fruit de l'été, nature, en tarte ou en confiture. Si vous souhaitez mettre en place de nouveaux arbustes, n'hésitez pas à repiquer les plus beaux rejets apparaissant sur les mirabelliers déja en production. Ces jeunes repousses fidélisent parfaitement les pieds mères et leurs fruits.

12- Des fraises

Impossible de se passer de ce petit fruit rouge, absolument délicieux. Privilégiez les variétés dites remontantes, c'est à dire celles à floraison continue, de mai à fin octobre. Les variétés Maestro et Charlotte donnent entière satisfaction et peuvent être recommandées. Lors de la mise en place des plants de fraisiers, en général pour deux années, ne lésinez pas sur les apports de matières organiques: plus vous serez généreux et plus vos récoltes seront abondantes et de qualité. Pour l'entretien du sol, préférez le sarclage au film opaque car celui-ci favorise la prolifération des fourmis et surtout accentue les excès de température des belles journées d'été, excès peu appréciés par cette culture.

13 - Les croqueurs de pommes

Sauf rares exceptions, les associations « croqueurs de pommes » sont présentes dans tous les départements de France. Les conseils de greffage, taille et choix des espèces et variétés fruitières dispensés par les animateurs sont particulièrement intéressants et judicieux. Adhérer à cette association est l'occasion de rencontrer des gens passionnés, de grandes compétences et quasiment incollables! Une opportunité incontoumable pour installer sur votre site, à coût dérisoire, d'excellentes espèces fruitières adaptées à votre région.

AUTRES DONNEES - chapitres 14 à 22

14 - Densité dans les plantations

N'hésitez pas à densifier vos plantations, notamment pour les salades. lors des premières récoltes alternez les prélèvements, un sur deux sur le rang. Ainsi, par rapport à une densité recommandée, votre production de salades sera nettement plus importante et elle commencera plus précocement. Cette densification gène la prolifération des mauvaises herbes et évite une évaporation excessive lors des journées à fort ensoleillement.

Autres densifications intéressantes : ail, oignons, échalotes. Plantez tous les 10 -12 cm sur le rang. A la récolte, les bulbes ou les oignons se touchent quasiment, d'où une production nettement plus conséquente que celle obtenue avec les densités recommandées par les fournisseurs de semences.

Cette densification est aussi intéressante pour les pommes de terre : 30 cm au maximum entre chaque tubercule, d'où une récolte en continu sur le rang.

15 - Optimisation des semis

Lors de vos premiers semis du printemps, n'hésitez pas à mélanger plusieurs espèces : radis roses + salades + betteraves rouges + poireaux + carottes. Ainsi vous commencerez les prélevements par les radis roses, ensuite suivront les plants de salades, puis les plants de poireaux et enfin les plants de betteraves rouges. Au terme de cette séquence de prélèvements., resteront en place, avec une densité maîtrisée et bien distribués : les poireaux, les carottes, les betteraves rouges et quelques plants de salades. Ce mélange hétéroclite bénéficie à chaque espèce, vu leur vigueur de pousse, liée sans doute à une désaffection des parasites pour ce genre d'association, ou à un penchant pour « le bien vivre ensemble » probablement.

16 - Des conseils et des prix intéressants

Pour vos achats de semences, plants et petits matériels ou fournitures, n'hésitez pas à rendre visite aux magasins spécialisés dans la vente auprès des maraichers professionnels. Les produits proposés sont adaptés à la région de production, les conseils sont précieux et surtout les prix sont toujours très attractifs, souvent sans comparaison avec ceux observés dans les petites boutiques de jardinage.

17 - Les passe pieds

Utilisez des planches dans votre potager en guise d'allées intermédiaires annuelles. Par temps de pluie, vos déplacements seront plus agréables.

18 - L'irrigation

Privilégiez le goutte à goutte. Particulièrement simple et rapide d'installation, ce système d'irrigation vous simplifiera la vie de mai à octobre. En point haut de votre jardin, à même le sol, ou installé sur parpaings, disposez un récipient de grande contenance qui sera approvisionné par forage ou eau de pluie - évitez si vous le pouvez l'eau du réseau d'adduction car traitée et surtout assez onéreuse.

Le maillage d'irrigation sera connecté à cette ressource aérienne. S'approvisionner pour le matériel auprès d'un magasin spécialisé où vous trouverez tous les conseils nécessaires. Bien entendu, le temps d'irrigation doit tenir compte de la pression d'eau à l'entrée du réseau : réduit si forte pression et l'inverse en basse pression. Après la saison, tout le circuit sera démonté, bien lavé et soigneusement stocké jusqu'au printemps suivant.

Cette technique d'arrosage vous permettra de vous libérer pour d'autres activités, quasiment quotidiennement, de mai à octobre. Les gains obtenus sont considerables.

19 - La fumure organique

C'est l'unique engrais utilisé au jardin. Sa richesse est intimement liée à la diversité des apports de matières organiques : tonte de la pelouse, déchets végétaux ménagers, orties, fougères, sarments de vigne issus de la taille, jeunes tiges et feuilles lors de la taille des haies arbustives ou des treilles, etc.

Les légumes adorent les apports de silice, d'où l'intérêt réservé à l'ortie et à la fougère.

Si l'ortie est fréquente quasi partout, ce n'est pas le cas pour les fougères qui prospèrent surtout sur les sols acides.

Si dans votre cercle géographique rapproché vous avez la possibilité de récupérer du crottin de cheval, profitez-en car cet apport enrichira votre compost en éléments fertilisants et accélèrera sa transformation grâce notamment à une activité accrue des vers de terre.

Un arrosage régulier et non excessif facilite la transformation du compost. Il sera prêt pour l'épandage après environ un semestre de fermentation.

L'idéal est de disposer de deux aires de stockage contiguës, en alternance : l'une pour les fermentations en cours et l'autre pour l'utilisation immédiate.

L'apport de la fumure organique au jardin aura lieu surtout au printemps mais ce n'est pas une règle absolue.

20 - la bouillie bordelaise

Aujourd'hui pour espérer récolter des tomates, il est indispensable de juguler les attaques de mildiou, maladie cryptogamique redoutable. La bouillie bordelaise, tolérée en agriculture biologique, pulvérisée avec parcimonie sur ce légume en traitement préventif s'avère particulierement efficace. Forcément utilisée « à reculons » ... mais nous n'avons pas le choix. Cest l'unique pesticide utilisé au jardin.

21- La mise en déchèterie

Uniquement:

Déchets verts : les pieds de tomate en fin d'automne

<u>Tout-venant</u>: les films de forçage, souvent après plusieurs années d'utilisation et concernant les tomates : les films opaques et les ficelles de fixation des tiges sur les supports verticaux et horizontaux.

22- Le hérisson

Petit animal en déclin particulièrement utile au jardin. Très friand de limaces et d'escargots. Son hibernation sur place est facilitée si l'on stocke dans un coin du jardin un petit tas de feuilles mortes sèches avec, mélangés, quelques menus branchages. Ce monticule sera bien sûr protégé des vents froids et de la pluie.

Hubert Demezicq hubert.demezicq@gmail.com

Nos haies reviennent

Sous leurs ombrages, que de bergères se sont vues conter fleurette par les tourtereaux alentour. Dans leurs épais feuillages offrant le gite et un abondant couvert, que de passereaux y ont élus domicile. Par gros temps, que d'érosions dévastatrices évitées ou freinées grâce à leurs systèmes racinaires développés. Elles participent en outre à la beauté de nos paysages champêtres. Ce sont nos haies millénaires. Jusque vers 1960, vu leur ancrage dans nos espaces ruraux, elles ont été l'objet d'une grande attention. Et puis, soudainement, elles sont devenues gênantes. De nombreux arrachages sont alors intervenus lors des opérations de remembrement. Il fallait aussi tenir compte de l'arrivée des matériels agricoles hors gabarit, non compatibles avec un petit parcellaire. L'arrivée de la clôture électrique n'a fait qu'accentuer

cette tendance à l'arrachage. Cette situation, qui perdure depuis plus d'un demi-siècle, est enfin dénoncée, sous les effets redoutés du dérèglement climatique. Les épisodes pluvieux, plus intenses, provoquent maintenant de graves inondations. Moins d'artificialisation des sols et plus de haies judicieusement implantées deviennent des priorités. Dans quelques années nous pourrons donc à nouveau admirer nos nouvelles haies protectrices. Nos passereaux seront à nouveau comblés. Quant aux jolies bergères, on ne les reverra plus, remplacées par du fil de fer électrisé.

Hubert Demezicq Déc. 2023









Le 14 mai 2023, un groupe d'anciens élèves (BEPA 1980) déjà habitués à se réunir annuellement, décide de se retrouver une fois de plus pour fêter les 80 ans de Marie-France leur professeur de sport.

C'est donc à l'auberge de Laurent GENDRON (lui-même ancien élève) située à La Chapelle Grésignac que sera fêté cet anniversaire, dans la joie et la bonne humeur, en compagnie de M. Maumot (surveillant général) et Mme Soubie (professeur de mathématiques) de ces années 76-80 et de nombreux anciens élèves

La journée se termina par l'ouverture de nombreux cadeaux.

Merci à tous de votre participation à cette journée mémorable.

Philippe SÉNILLOU

Boîte aux nouvelles

* Nouvel essor pour notre association : Pour la première fois depuis sa création l'amicale est dirigée par un jeune Président, Sébastien SAULNIER (BTAG 1991-1993), entouré d'une équipe motivée, dynamique et efficace. Naturellement, Sébastien représente les anciens élèves au Conseil d'Administration du Campus agri-viticole de la Charente. (l'Oisellerie et Barbezieux).

Fierté et satisfaction : Le Conseil d'administration du Campus agri-viticole est présidé par un ancien élève, Christian DANIAU, BTSA 1987, Président de la Chambre d'agriculture de la Charente, lui aussi entouré pour diriger cette structure, d'une solide équipe d'anciens élèves de l'Oisellerie.

Recherche photos de promotion : Allain DUBARRY, BEPA 1972-74, lance un appel auprès de ses camarades afin de lui faire parvenir la photo des BEPA sortis en 1974. A maintenu des contacts avec Daniel GUITARD, Eric DOUGLASS, Michel ROUDY.

Jean-Pierre MATARD et Didier VINSONNAUD sont décédés .

Allain DUBARRY, 5, Rue de chez Dary -- 16710 SAINT-YRIEIX Tél : 06 26 10 91 75 allaindubarry@gmail.com

En passant par l'Oisellerie: Jean-François OSSARD, BTAO 1975, à récemment fait une visite à l'Oisellerie, échange régulièrement par téléphone avec Christian MAUMOT. Viticulteur en retraite mais très actif: « Bonjour à tous les anciens élèves et anciens professeurs , renouer le lien avec l'amicale me fait grand plaisir ». Contacts maintenus avec Jean-Paul PUEYO, Paul NORMAND, Christiane FLORANT. Denis FIZIAR décédé.

Jean-François OSSARD - 160, Impasse des chênes - 33220 SAINT ANDRE et APPELLES ossardjf.earl@orange.fr Tél : 06 21 04 64 65

Bon pied bon œil : Yvette CHARRON nous donne régulièrement de ses nouvelles, bonnes dans l'ensemble. Afin de maintenir la forme, Yvette participe à de nombreuses activités, randonnées, gymnastique



Ils nous ont quittés

Jacqueline SAVINAUD, Professeure d'histoire-géographie en retraite, décédée le 7 avril 2022. Affectueusement surnommée « la Puce », Jacqueline était une excellente collègue, une enseignante compétente, gentille et généreuse.

Antoine GASSELING, BTAG 1966-1969, décédé le 15 mai 2022.

Jean TOURNIER, Ecole Pratique 1948, décédé le 10 juillet 2022.

Annick DELFOSSE, Professeure de mathématiques en retraite, décédée le 14 mars 2023.

Francis CHAUVEAU, BEPA 1981, décédé en juillet 2023 à l'âge de 60 ans.

Gilbert PARNAUDEAU, Ecole Pratique 1951, décédé le 3 septembre 2023. Ancien maire de VAUX-LAVALETTE, Gilbert était le papa de Dominique PARNAUDEAU, BTACEA 1981- 1984.

Marcel BEZOT, Ecole Pratique 1944, décédé le 25 septembre 2023.

André LOUBARESSE, Ecole Régionale 1964-1967, décédé le 19 juin 2023. Discret, efficace, très dévoué, André assumait la fonction de trésorier de notre association depuis plus de quarante cinq ans.

GUY NAMBLARD, Ecole Pratique 1946-1948, décédé le 4 septembre 2023. Ouvert au dialogue, d'humeur toujours égale, Guy fut secrétaire de notre association sous la présidence de Guy CHARRON.

Jean-Pierre BOISSINOT, « Oisillon de la première promotion de l'Ecole Régionale , 1958-1961. Promotion déjà amputée d'éléments remarquables, Christian LEPERRE, Pierre CHASSIN, puis plus récemment LOUIS DAMOISEAU. C'est l'homme qui a brillamment relancé la Blanquette de LIMOUX. Plein d'attention, notamment pour ses camarades de promotion, du côté de CHALAIS, il savait nous recevoir » . Message de Hubert DEMEZICQ.

Joël BONIFACE, BTAO 1975-1978, décédé brutalement le 29 décembre 2023, à l'âge de 65 ans. Maire de CHALAIS, ancien Conseiller départemental, Joël siégeait au sein de nombreux organismes agricoles et para-agricoles. Homme de convictions, Joël oeuvrait pour la défense de son territoire et pour le bien-être rural. Il était le frère de Brigitte BONIFACE épouse GUGLIELMINI. (BTAG 1976-1979, puis BTSA 1980-1982).

Odette VIROULAUD, décédée le 18 janvier 2024, épouse de André VIROULAUD, Maître de chai, décédé le 16 juin 2021. En 1959 Madame VIROULAUD fut recrutée en qualité de lingère, couturière, accessoirement infirmière, chargée de veiller au bon usage des médicaments prescrits par le médecin responsable du suivi médical des élèves. A l'époque nos établissements d'enseignement agricole n'étaient pas dotés de poste d'infirmier (e).



Dates à retenir

9 MARS 2024

JOURNÉE PORTES OUVERTES de 9h à 17h30

2 JUIN 2024

RASSEMBLEMENT DES OISILLONS



Chers Oisillons,

Par le passé, vous avez été élève du Lycée Agricole de l'Oisellerie.

A ce titre, le Conseil d'Administration et moi-même vous invitons à rejoindre notre Amicale des Anciens Elèves et serions très heureux de vous compter parmi nous.

Ainsi, vous pourrez avoir des informations sur vos Camarades de promotion mais aussi sur les activités du lycée agricole dans lequel vous avez fait vos études.

De plus, vous recevrez, une fois par an, le bulletin d'informations et serez conviés(es) à l'Assemblée Générale et aux différentes manifestations.

Le montant de la cotisation est fixé à $20 \in$ par an $(10 \in$ pour les nouveaux adhérents). Si vous êtes intéressés(es), je vous remercie de bien vouloir renvoyer le bulletin d'adhésion ci-joint, accompagné de votre cotisation.

En espérant avoir le plaisir de vous compter parmi nous prochainement.

Je vous prie de recevoir, Chère Ancienne, Cher Ancien, mes cordiales salutations.

Le Président Sébastien SAULNIER

Bulletin d'adhésion

Nom:	
Prénom :	Promotion:
Adresse ·	
, tal esse :	
Année de sortie ·	souhaite adhérer à l'Amicale des Anciens Flèves de l'Oisellerie

Règlement par chèque à l'ordre de l'Amicale des Anciens de l'Oisellerie

A expédier à Murielle SEIGNEURIN - 2254, route de Vœuil - 16410 TORSAC - mail : jean-marc.seigneurin@orange.fr

Visitez le Domaine Viticole de l'Oisellerie





PINEAU - COGNAC - VINS DE PAYS



Campus Agricole de la Charente

L'Oisellerie - Barbezieux 16400 LA COURONNE

Tél.: 05 45 67 36 90