



ASSOCIATION AMICALE des anciens élèves de l'Oisellerie



Bulletin de Liaison N° 137

FÉVRIER 2026



PROMOTION 1973 - 1975

SOMMAIRE

Le mot du Coprésident - Le mot du Directeur	3
Le mot du Trésorier - Résultat financier 31/12/2025	4
Compte rendu de l'Assemblée Générale du 18 mai 2025	5
Liste des membres du bureau et du conseil d'administration	8
La Foire aux vins 2025	9
Liste des adhérents 2024/2026	10
Historique de l'Amicale des anciens élèves de l'Oisellerie.....	14

Témoignage Yves LAYRAULT.....	15
Témoignage Jean Marie FOURNET Ancien élève	16
Pascal GAILLER - Evolution Domaine viticole de l'Oisellerie	18
Message de Christian MAUMOT	20
Boîte aux nouvelles	21
Ils nous ont quittés	22
Dates à retenir – Bulletin d'adhésion	23



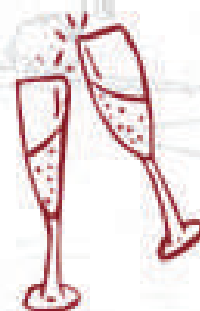
OBJECTIFS PARTAGÉS

- Retrouver nos anciennes promotions



- Partager nos anecdotes avec d'autres promos

- Se retrouver autour de moments conviviaux





Le mot du Coprésident

Chers Oisillons,

L'Association de l'Amicale des Anciens élèves de l'Oisellerie, mon Coprésident, Christian DANIAU et moi-même tenons à vous présenter ainsi qu'à vos proches tous nos vœux pour cette année 2026.

Qu'elle vous apporte Bonheur, Santé et réussite dans tous vos projets.

Dans un premier temps, nous remercions Sébastien SAULNIER, notre Président pendant deux ans, à qui nous succédons aujourd'hui en coprésidence. Nous avons rejoint tous les trois le conseil d'administration en 2023 et Sébastien avait alors accepté de prendre le siège de la présidence à un moment clé pour l'avenir de notre amicale.

Je souhaite également la bienvenue à nos nouveaux Oisillons qui nous ont rejoint en 2025, nous ferons tout notre possible pour en accueillir encore davantage en 2026.

A ce sujet et afin de nous aider dans cette démarche, nous sommes désormais présents sur les réseaux sociaux, notamment Facebook. Un grand merci à Margot NADAUD notre jeune administratrice, qui a œuvré pour notre présence sur le Web et qui a aussi rajouté notre logo.

Nous n'oublions pas non plus, les membres de l'association et du

conseil d'administration, pour leur investissement, notamment dans l'organisation de notre Assemblée Générale, du repas convivial qui clôture cette journée ainsi que pour notre présence pour la première fois, à la foire aux vins du lycée.

Nous remercions toutes les personnes qui ont contribué à la réalisation de ce Bulletin Annuel, sans elles, il ne pourrait exister.

Enfin, nous remercions, l'équipe de direction et l'ensemble du personnel, pour leur accueil et leur soutien. Nous souhaitons adresser une mention particulière à M. CHAGNAS, gestionnaire du lycée depuis 18 ans, qui a quitté l'Oisellerie en cette fin d'année pour de nouvelles aventures dans un autre lycée agricole en Saône et Loire.

N'oubliez pas de noter dans vos agendas, que notre Assemblée Générale suivie de notre repas se déroulera le dimanche 7 juin 2026.

BONNE ET HEUREUSE ANNÉE A TOUS !

Francis YOU



Le mot du Directeur

En septembre 2025, M^{me} Justine MARTIUS a pris le poste de Provisoire Adjointe sur le Lycée de l'Oisellerie. Bien entendu, 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 des mouvements de personnels, toujours source de changement, cette année 2025 aura été une nouvelle fois compliquée pour nos exploitations, avec un été particulièrement sec, faisant d'une très belle vendange en perspective printanière, une vendange qualitative, mais de faible volume. Sur les cultures nous nous en sommes globalement assez bien sortis, et sur les productions animales aussi (443 000 litres de lait produit – prix payé élevé pour le lait comme pour les animaux vendus). En conséquence, les résultats économiques se tiennent correctement, compte tenu des réductions de contrats que nous avons subies sur le cognac. Les années à venir seront plus tendues.

Cette année 2025, aura également apporté ses lots de satisfécits :

- Une belle participation de l'équipe d'élèves du LEGTA et du LPA au Trophée International de l'Enseignement Agricole, toujours en coopération avec notre partenaire italien du Val d'Aoste, dont l'équipe a remporté une seconde fois la première place de la section internationale

- Une nouvelle participation remarquable et remarquable des élèves du LPA et du LEGTA à Aquitanima en mai.

- Une première participation d'élèves au concours de la Young Breeders School (YBS), début septembre, à HERVE en Belgique

- Des résultats aux examens toujours de très bonne tenue, avec un taux moyen de 86 % au CFAA, 89 % pour le LPA, 91 % pour le LEGTA (dont 100 % en Bac Général & 92 % en BTS ACSE & VO), et de nombreuses mentions.

- Le lancement de la quatrième promotion du Bachelor Cognac "Production Distillation Management", en partenariat avec Bordeaux Science Agro, porteur du grade de Licence, et l'Institut de Richemont, sous le parrainage de la Maison VILLEVERT.

En perspectives 2026, j'évoquerai plusieurs sujets :

- La participation de nos élèves au salon de l'agriculture : 3 BTS VO sélectionnés pour le Concours des Jeunes Professionnels du Vin et 8 élèves concourant pour le Trophée International de l'Enseignement Agricole, toujours en partenariat avec l'Institut Agricole Régional La Rochette du Val d'Aoste (Italie), même si cette édition sera particulière, la vidéo ayant remplacé le vivant, car pas de vaches à Paris, comme vous le savez.

- Une nouvelle participation aux 3 concours apprenants du salon de l'agriculture de Bordeaux en mai (pointage – challenge jeune avec probablement 2 équipes – conduite)

- Une deuxième participation actée au concours YBS en septembre 2026

- L'entrée en phase " Etude " de nos projets de bâtiments sur les 2 exploitations, le Conseil Régional ayant validé les crédits d'Etude pour l'Oisellerie (phase préalable au vote des crédits de construction), et les crédits Etude et Construction pour Barbezieux, projet un peu plus petit.

- L'accréditation " Bachelor Agro " (nouveau diplôme bac +3 au ministère de l'Agriculture), mention Génie Agronomique et Transitions, du " Bachelor Cognac et Autres Spiritueux ", pour la rentrée 2026

Pour conclure, permettez-moi de vous souhaiter une bonne et belle année 2026, pleine de bonheurs.

Le Directeur du Campus AgroViticole de la Charente

Thierry ADAM



Le mot du trésorier

- Après une progression importante du nombre des adhérents de notre association en 2024 (+ 50), nous perdons 18 adhésions en 2025.
- Malgré cette baisse ; le montant global des cotisations est très proche de celui de 2024 par l'effet primo adhésion (10 Euros) et ancien membre (20 Euros).
- La progression de nos avoirs est de 801 Euros en 2025 contre 1100 Euros en 2024.
- Le bilan financier de 2025 montre un excédent de 407 Euros (contre 450 Euros en 2024).

LA SITUATION DE NOS AVOIRS AU 31 DECEMBRE 2025

	31/12/2025	31/12/2024	31/12/2023
1. Le compte courant	559,59 €	1 547,91 €	805,34 €
2. Le Livret A	6 632,60 €	4 837,95 €	4 697,04 €
3. La caisse	340,00 €	345,00 €	135,22 €
TOTAL	7 532,19 €	6 730,86 €	5 637,60 €

La progression totale de nos « avoirs » est donc de 801,33 € et représente la somme de 7 532,19 €

BILAN FINANCIER 2025

RÉSULTATS FINANCIERS AU 31-12-2025

DÉPENSES		RECETTES	
Frais généraux	550,50 €	Cotisations	1 700,00 €
Cartouches encre,rouleaux adhésifs	67,45 €	95 cotisants	
Enveloppes (Action)	4,74 €	20 adhésions à 10 €	200,00 €
Monnayeur,bloc tombola, bloc»vendeur»	30,81 €	75 adhésions à 20 €	1 500,00 €
Étiquettes (infocom)	23,60 €		
Sticker avec impression(mignonnettes)	22,80 €		
Timbres et enveloppes pré-timbrées	91,72 €		
Frais bancaires	45,90 €		
Assurance	131,68 €		
Gerbe (monument aux morts)	100,00 €		
Cadeau départ gestionnaire	31,80 €		
Dépenses Assemblée générale	3 878,16 €	Recettes Assemblée générale	4 140,33 €
Traiteur et service	3 467,00 €	Tombola	506,20 €
Produits vinicoles	253,50 €	Chocolats	200,13 €
«Oisellerie» repas+tombola+mignonnettes		Repas des inscrits	3 434,00 €
Vins	134,00 €		
Chocolats	23,66 €		
Dépenses autres	390,46 €		
Versement pour voyage des élèves	300,00 €		
Petites fournitures	67,46 €		
Remboursement repas (absence involontaire)	23,00 €		
Imprimerie (bulletins de liaison)	616,80 €		
TOTAL DES DEPENSES	5 435,92 €	TOTAL DES RECETTES	5 840,33 €
SOIT UN SOLDE DE 404,41 €			

Compte rendu Assemblée Générale

DU 18 MAI 2025



Les Présents :

Membres du Bureau : Sébastien SAULNIER (Président), Christian MAUMOT (Président d'honneur), Jean Pierre TARDIF (Président d'honneur), Jean Marie FOURNET (Vice-Président), Murielle SEIGNEURIN/LAQUAIRE (Secrétaire), Christian HIMONNET (Trésorier) Gilles JOSLAIN (Trésorier adjoint), Philippe BOYMENU (Secrétaire adjoint), James ROUSSEAU (Trésorier Adjoint).

Membres du Conseil d'Administration : Roland BOURBON, Christian DANIAU, Hubert DMEZICQ, Jean Pierre GADRAS, Pascal GAILLER, Joël GIRARD, Michel GODET, Yves RE, Jean Claude ROCHER, Francis YOU. André BOUTHINON DUMAS, Allain DUBARRY

Les Excusés :

Membres du bureau : Marie-Agnès DUCHEMIN/HINARD (Secrétaire adjointe), Régis DEJUGNAC (Vice-Président)

Membres du Conseil d'Administration : Jacky BEAU, Rémy CHATEAU, Lucas BEAUSSANT, Laurine BOUTENEGRE, Bernard FONTENAUD, Gilbert RAINEREAU, Jacqueline RODET.

L'assemblée générale débute à 10h30 dans l'amphithéâtre du Lycée de l'Oisellerie, en présence de 52 personnes, administrateurs, membres du bureau, membres du Conseil d'administration, adhérents et invités

Ordre du jour :

- Rétrospectives de l'Association
- Les temps forts de l'Association : réunions du Bureau, du Conseil d'administration, les animations
- Point Financier.
- Projets 2026
- Renouvellement du tiers sortant des Administrateurs et mise au vote
- Conseil d'administration Extraordinaire pour la désignation des nouveaux membres du conseil d'administration

Sébastien SAULNIER annonce en préambule qu'il quitte la Présidence de l'Amicale et décide de faire une rétrospective de la création de l'association jusqu'à ce jour, grâce aux précieux documents et historiques du président d'honneur Christian MAUMOT.

Il remercie ensuite Mme Ghislaine MEVEL et Mr Bernard SAUZE, ancien maire de La Couronne, pour leurs soutiens et tout l'intérêt qu'ils manifestent depuis 24 ans à notre association.

Il remercie toutes les personnes présentes à cette assemblée générale ainsi que les équipes de la direction du Lycée, de l'exploitation et l'ensemble du personnel, pour leur aide précieuse dans l'organisation de nos rencontres.

Il donne ensuite la parole à Murielle SEIGNEURIN, la secrétaire qui énumère les noms des personnes absentes et qui se sont excusées.

Elle félicite Jean François OSSARD et Paul NORMAND pour avoir réussi à réunir 13 anciens élèves de la Promo 1973-1975 ainsi que 4 anciens professeurs et annonce que 115 personnes sont présentes au repas contre 63 l'an passé.

La secrétaire indique que l'association a vu le nombre de ses adhérents évoluer positivement de 47 en 2023 à 113 à fin 2024 et espère encore un meilleur cru pour 2025.

La secrétaire évoque ensuite les différentes rencontres : La Fête de la Terre organisée par les Jeunes Agriculteurs de la Charente au mois d'Août 2024, le Conseil d'administration lors de La Foire Aux Vins du Lycée en novembre 2024, et le conseil d'administration du mois de mars 2025 à l'occasion des Journées Portes Ouvertes du Lycée.

Elle remercie Madame Geneviève VALANTIN qui, avec son imprimerie, assure les travaux dont l'association a besoin et ce depuis 20 ans.

Murielle remercie à son tour, le directeur du lycée et son équipe pour leurs soutiens "logistiques", tels que les envois postaux, le prêt de salles et qui répondent gracieusement aux demandes de l'association.

Pour terminer elle remercie Sébastien SAULNIER, notre Président pendant 2 ans, il s'était porté volontaire alors que notre association n'avait plus de Président, il a en quelque sorte sauvé l'amicale.

Elle donne ensuite le micro à Christian HIMONNET, le trésorier pour le point financier :

Les recettes et les dépenses s'équilibrent pour 2024, grâce principalement aux cotisations des adhérents et s'établit comme suit :

- Compte courant : 1366,79 €
- Livret A : 4837,95 €
- Caisse : 378,00 €

Il a été évoqué l'octroi d'une subvention du lycée à notre association, rumeur démentie et totalement infondée. Par contre, notre association a octroyé un don de 300 € au lycée, somme destinée à aider l'organisation de voyages pédagogiques des élèves du lycée.

A son tour, Jean Marie FOURNET, vice-président, énumère les quelques projets pour 2026, qui seront ensuite proposés et débattus lors du prochain conseil d'administration au mois de novembre 2025 : Loto, voyages, marché de producteurs, une boîte à idées sera lancée.

Les réalisations se feront en fonction des bénévoles disponibles et en accord avec l'APE et le Lycée pour les dates afin d'éviter ainsi le chevauchement des animations.

Ensuite, la parole est donnée aux personnes présentes dans la salle pour d'éventuelles questions et discussions.

Pascal GAILLER présente les excuses d'un ancien et fidèle Directeur du Lycée, M. ELIARD, toujours intéressé par la vie de l'association. Il nous informe également détenir la liste des anciens professeurs et dirigeants qu'il mettra à disposition dans le prochain bulletin à paraître.

A l'occasion de la Foire aux Vins 2025, si l'Amicale pouvait y participer, ce serait une ouverture possible vers un public différent, complémentaire et rajeuni. Les contacts seront pris avec les organisateurs pour acter notre présence. Il faudra alors certainement décaler le conseil d'administration à une date différente.

M. RICHARD Rémi, ancien professeur de machinisme des années 70, se présente, certains anciens élèves ne l'ayant pas reconnu. De son côté, il demande aux présents l'ayant côtoyé de se présenter... Les années passant, nous avons tous bien changé, ainsi a-t-il pu mettre des visages sur des noms qu'il avait en tête.

Jean François OSSARD de la Promo 73-75 est très satisfait d'avoir pu réunir bon nombre de ses copains, pour partager « un bon moment » pour les uns et les autres après tant d'années confie-t-il plein d'émotion.

François BONNIN propose pour l'an prochain qu'un badge avec le nom, prénom et promo soit porté par les Oisillons présents.

Christian MAUMOT, Président d'honneur, apprécie le trombinoscope qui a été fait grâce à son aide, et se propose de continuer à œuvrer pour l'Amicale mais en "télé-travail" proposition acceptée à notre ancien CPE, mémoire vive du Lycée.

Christian DANIAU relate une anecdote sur les rondes de surveillance en 2 CV de Christian MAUMOT, la veille des examens entre le lycée et le bistrot du Mas !

A son tour Jean François OSSARD explique qu'il a été pris au mot par Jean-René TILLARD, professeur de socio-culturel, en lui faisant choisir un film à sa convenance, mais qu'il avait fallu ensuite qu'il le présente à ses copains.

Pas en reste Christian HIMONNET, s'était fait remettre pour une bonne raison les clés du chai. Comme personne de l'encadrement ne les lui avait ensuite réclamées, Christian les avaient conservées et en avait fait profiter ses potes pour des dégustations discrètes et savamment organisées.

Après ce moment d'échanges sympathiques, Sébastien SAULNIER reprend la parole pour les présentations et votes du tiers sortant et propose le vote à main levée, ce qui est accepté.

La Secrétaire cite les noms des membres renouvelables : BOISSEAU Patricia, BOYMENU Philippe, DANIAU Christian, DOMEZICQ Hubert, FOURNET Jean Marie, GODET Michel, MAUMOT Christian, ROCHER Jean Claude, SAULNIER Sébastien et YOU Francis.

Patricia BOISSEAU est absente, elle n'a pas réglé son adhésion depuis 2023 et ne donne plus de nouvelles, elle est exclue du Conseil d'administration.

Par mail Bernard FONTENAUD a fait part à l'amicale de son désir de se retirer du conseil d'administration.

Le vote est ouvert pour les membres cités ci-dessus, sauf Sébastien SAULNIER qui ne se représente pas.
Vote Contre : 0... Vote Abstention : 0
Vote à l'unanimité des 52 personnes présentes

Murielle, la secrétaire sollicite les personnes qui souhaiteraient entrer au sein du conseil d'administration. Plusieurs mains se lèvent : Cyril POINSET, Margot NADAUD, Vincent GRIVET et Jean-François OSSARD. Leurs candidatures sont acceptées à l'unanimité par le vote de l'ensemble des 52 personnes présentes.

A 11h15, le Président clôture l'Assemblée Générale et demande aux anciens et nouveaux membres du conseil d'administration de se réunir en conseil d'administration extraordinaire afin de former et voter pour un nouveau bureau en salle A14.

Ensuite, il est procédé à la désignation et au vote des membres pour l'élection du nouveau bureau :

- Sont élus à l'unanimité des 24 personnes votantes :
- Christian DANIAU et Francis YOU au poste de Coprésidents
 - Régis DEJUGNAC et Jean Marie FOURNET, reconduits Vice-Présidents
 - Christian HIMONNET, reconduit Trésorier
 - Gilles JOSLAIN et James ROUSSEAU, reconduits Trésoriers Adjointes
 - Murielle SEIGNEURIN/LAQUAIRE, reconduite Secrétaire
 - Marie Agnès DUCHEMIN/HINARD, reconduite Secrétaire adjointe
 - Philippe BOYMENU, reconduit Secrétaire adjoint
 - Cyril POINSET, élu Secrétaire Adjoint
 - Vincent GRIVET, Jean François OSSARD et Margot NADAUD élus Membres

Les autres anciens Membres conservent leurs places dans ce nouveau Conseil d'administration, ainsi que les deux Présidents d'Honneur Christian MAUMOT et Jean Pierre TARDIF.

Ne font plus partis du Conseil d'administration : Bernard FONTENAUD et le Président Sébastien SAULNIER. Le tout est entériné.

Après les remerciements et les mots de bienvenue, les nouveaux Coprésidents nous font part de tout leur intérêt pour l'Amicale, son Bureau et ses membres, pour faire évoluer dans la bonne humeur, l'esprit et les missions de l'Amicale plus que centenaire.

Clôture du Conseil d'Administration Extraordinaire à 11h45. La présentation du nouveau bureau sera faite avant que les convives ne s'installent à l'espace restauration du Lycée.

JOURNÉE DU 18 MAI 2025



Membres du bureau



Membres du Bureau et du Conseil d'administration de l'AMICALE DES ANCIENS ELEVES de L'OISELLERIE 2025/2026

NOMS ET PRENOMS	Membres du bureau	PROMO	ADRESSE POSTALE	N° TEL
BEAU Jacky		1974/1980	3, rue de la Passerelle 16460 MOUTONNEAU	06.10.23.25.19
BEAUSSANT Lucas			2, rue de la Gare 16640 NERSAC	07.62.59.73.18
BOURBON Roland		1956/1959	La Croix du bourg 16410 TORSAC	06.30.14.66.50
BOUTENEGRE Laurine		2018/2021	1 passage de la Gabarre 16120 CHATEAUNEUF	06.10.47.24.16
BOUTHINON DUMAS André		1974/1978	55 route d'Angoulême Bouex 16410 DIGNAC	06.85.12.89.36
BOYMENU Philippe	Secrétaire Adjoint	1976/1980	Ch. du Moulin Bourg 16170 GENAC BIGNAC	06.20.09.35.33
CHATEAU Rémy		1977/1980	407 rte du Gros Chêne 24600 ALLEMANS	06.08.13.43.28
DANIAU Christian	Coprésident	1982/1987	Logis de Puygellier 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
DEMEZICQ Hubert		1957/1961	115, av. Général de Gaulle 17690 ANGOULINS	09.71.33.54.95
DUBARRY Alain		1972/1974	5, rue de chez Dary 16710 SAINT YRIEX	06.26.10.91.75
DUCHEMIN/HINARD M. A.		1970/1973	22 B route de la Chapelle 16220 ST SORNIN	06.87.40.40.23
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 r. des Cendrilles 17200 ROYAN	05.46.38.28.20
GIRARD Joël		1978/1980	22 route du magarin 17920 BREUILLET	06.14.54.87.76
GODET Michel		1961/1964	4, r. cabane des pères 17340 CHATELAILLON	05.46.56.38.76
GRIVET Vincent		1985/1987	3, pas. de Coudessan 33340 GAILLAN EN MEDOC	06.87.05.01.22
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
MAUMOT Christian	Président d'honneur	1961/1964	5 rue du Fourat 16120 CHATEAUNEUF	06.88.30.71.02
NADAUD Margot		2019/2023	90, av. de la République 17210 MONTLIEU LA GARDE	07.84.35.78.66
OSSARD Jean François		1973/1975	160, imp. des chênes 33220 ST ANDRE & APPELLES	06.21.04.64.65
POINSET Cyril	Secrétaire Adjoint	1983/1986	1, rue du Four 16240 VILLIERS LE ROUX	06.74.94.10.74
RAINEREAU Gilbert		1974/1979	6, r. de la Sangle Les Vignauds 16230 FONTENILLE	06.30.53.12.51
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
SEIGNEURIN/LAQUAIRE M.	Secrétaire	1979/1981	2254 route de Voueil 16410 TORSAC	06.71.59.85.19
TARDIF Jean Pierre	Président d'honneur	1961/1964	1, rue de la Poterie 16410 DIGNAC	06.20.14.87.39
YOU Francis	Coprésident	1982/1987	129 Chemin des Groies 16410 DIRAC	06.85.33.48.30



Historique de l'amicale des Anciens Elèves de l'Oisellerie

Un peu d'histoire :

Le 9 avril 1891, le Conseil Général de la Charente adopte le projet de création d'une école pratique d'agriculture sur le domaine des Faurelles situé sur la commune de Jurignac.

Les premiers élèves sont accueillis le 29 octobre 1891.

En 1901 : L'école d'agriculture est transférée sur le site de l'Oisellerie, avec accueil des premiers élèves en octobre 1902.

Dès 1902 l'amicale des Anciens Elèves est créée, sous l'appellation «Société des Anciens Elèves de l'Oisellerie», les adhérents sont alors des Sociétaires.

En 1904, l'effectif était de cinquante trois élèves répartis en trois années d'études .

Les présidents successifs :

Le premier Président est **Maurice CAUTE**, agriculteur à Feuillade. Promotion 1891-1893.

A l'époque les assemblées générales avaient lieu à l'Hôtel de ville d'ANGOULEME et les repas au «Grand Hôtel»

En 1942 : Président **Paul CHEVALLIER**, promotion 1895-1897.

Dans le bulletin de Juin 1942, la liste des anciens élèves prisonniers est publiée, le comité d'aide aux prisonniers alors constitué au sein de l'amicale, lance un appel à souscription pour leur venir en aide et collecte plus de 900 francs. Quel bel élan de solidarité !!

Les premières offres d'emploi sont publiées

1950-1970 : **Henri BARBOT**, vétérinaire à Angoulême, chargé du suivi sanitaire du cheptel de l'Oisellerie, promotion 1919-1922.

1970-1980 : **André COMPAIN**, Maire de Saint-Michel, Promotion 1923-1925

1980-1990 : **Jean LEONARD**, Conseiller Général, promotion 1941-1943

1990-2000 : **Guy CHARRON**, Directeur de l'exploitation puis Proviseur-adjoint à l'Oisellerie, Promotion 1944-1946

2002-2007 : **Christian MAUMOT**, CPE à l'Oisellerie puis inspection de l'apprentissage en agriculture, régions LIMOUSIN-POITOU-CHARENTES. Promotion 1961-1964.

2007-2022 : **Jean-Pierre TARDIF**, cadre entreprise GARANDEAU. Promotion 1961-1964.

2023-2025 : **Sébastien SAULNIER**, Chef de service environnement. Promotion 1991-1994.

2025-..... : **Francis YOU**, Agri-Apiculteur, Président du Groupement de défense apicole de la Charente depuis 2021, promotion 1982-1987

Christian DANIAU, Agriculteur, promotion 1982-1987

Particularités : Trois Présidents battent le record de longévité : **Henri BARBOT**, **André COMPAIN** et **Jean-Pierre TARDIF**.

Deux trésoriers :

Marc LALEMEND 1935-1938, 35 ans,

André LOUBARESE, 1964-1967, plus de 40 ans.

Deux secrétaires :

Armand BODINIERE, 1933-1936, 30 ans,

Murielle SEIGNEURIN, 1979-1981, élue le 4 octobre 2003, 22 ans, mandat en cours

et pour de nombreuses années encore...





Yves LAYRAULT

Ecole Pratique 1953-1955

● **1953 -1955** : J'entre à l'Oisellerie, Ecole Pratique d'agriculture du Département de la Charente, fondée en 1901. Deux années de vie dans un milieu voué à l'agriculture, à l'élevage et à la viticulture. Période d'adaptation aux contraintes très disciplinaires d'Armand BODINIERE Surveillant Général.

Une vie au contact d'enseignements tant théoriques que pratiques et d'une équipe d'enseignants très diversifiés mais quasi-paternels. Nous étions vingt cinq élèves de divers horizons : Charente, Vienne, Haute Vienne, Dordogne, une très bonne camaraderie entre nous. Que sont-ils devenus ? Hélas beaucoup sont décédés.

● **1956-1957** : Je suis rattaché aux Services agricoles du département de la Charente en tant que contrôleur laitier. Je contrôle la production laitière des vaches de l'élevage de l'Oisellerie, celles inscrites au livre généalogique de la race. Je retrouve l'ambiance de l'école mais de l'extérieur :

- Monsieur CUEILLE, Directeur,
- Monsieur BOUARD professeur des pratiques agricoles et responsable de l'exploitation.
- Monsieur BREILLAT, professeur d'hygiène vétérinaire et Directeur des services vétérinaires de la Charente. Toujours aussi jovial l'ancien joueur de rugby !
- Monsieur SERMADIERAS, professeur d'agriculture générale
- Monsieur TUYERAS, professeur de viticulture, la ponctualité personifiée
- Monsieur DUQUERROY, professeur de Français et Maths
- Les ouvriers de l'époque sont à nos côtés en travaux pratiques
- Monsieur et Madame VIROULAUD font leur entrée,
- Monsieur REMIGNON responsable de l'atelier, avec un panneau : Réfléchir avant d'agir.
- Au jardin, les couches chaudes sous la responsabilité de Monsieur LALLEMEND, préparent les futures plantes potagères et florales.
- Au fruitier on trie les poires passe-crassane, bien juteuses, qui activent les papilles.

Que de souvenirs !!!

Aux services agricoles je suis en contact avec :

- Monsieur CHOLLET, professeur de zootechnie,
- Monsieur QUERE, professeur de physique et de législation rurale,
- Monsieur MOSNY, professeur de génie rural.

● **1957-1960** : L'armée française se charge des divertissements de l'époque, tant en France qu'en Afrique du Nord, (Algérie, Maroc, Tunisie) C'est une autre histoire vécue par ma génération : 28 à 30 mois de service actif.

● **1960** : Libéré de mes obligations militaires, je suis nommé conseiller agricole stagiaire deux ans, au Foyer de Progrès Agricole de BARBEZIEUX et au Foyer de Progrès Agricole de MONTMOREAU où je fais la connaissance d'un ingénieur René DUFOUR (Ancien élève de l'Oisellerie).

● **1962** : Je suis nommé conseiller agricole à Saint-Claud sur le Son, en Nord Charente, au Foyer de Progrès Agricole où Pierre FURET est nouvellement promu Directeur et responsable du centre.

Nous avons 24 et 25 ans, tous les deux issus du milieu agricole et même formation, Saintes et l'Oisellerie. Nous évoquons nos années de potaches et de service militaire, une relation d'amitié s'installe immédiatement.

La suite de notre aventure est décrite dans le livre, diffusé au profit de l'amicale des anciens élèves du LEPA de Salles de Barbezieux. (15 euros).

Jean Marie FOURNET

BTAG 1973



Avec un BTAG obtenu au " repêchage ", les notes pour prétendre à une inscription en BTS Phyto à Toulouse, n'étaient pas suffisantes.

Je m'inscris donc au lycée Guez de Balzac d'Angoulême, en terminale D en vue de passer le baccalauréat d'enseignement général, qui pourrait peut-être m'ouvrir plus facilement les portes d'un BTS ou IUT.

Peine perdue, entre temps les programmes de maths avaient changé, passant des traditionnelles aux maths modernes avec les notions d'ensembles, pour lesquelles je n'avais aucune compréhension et trop de retard sur des connaissances non acquises.

D'ailleurs au premier contrôle 10 jours après la rentrée, un genre d'évaluation dirait-on aujourd'hui, j'obtiens la note de 5/20 (avec la complaisance de mon voisin de table). L'annotation du prof était sans appel: « Améliorez vous ! ou bien changez de crémerie ».

Parlait-il de ma mauvaise vue sur la copie du voisin ou du manque de savoir en mathématique ? La clairvoyance de l'enseignant, m'encouragea à changer de crémerie et choisir un travail de saisonnier, vendanges, magasinier silo en coopérative agricole puis aide distillateur du côté de Jarnac. Décembre 1974, le permis de conduire en poche, je pars à l'armée, pour 18 mois en Outremer, (Djibouti) comme chauffeur de voiture légère.

De retour du Service, je suis une formation adulte pour 6 mois au CFPPA de Marmilhat- Clermont Ferrand, au libellé « un peu pompeux » de vendeur et démonstrateur en produits pour l'agriculture.

A la veille de partir tenir une place d'employé caviste à Mâcon, un poste de technicien agricole m'est proposé à CAVAC Villejésus, coopérative agricole près d'Aigre. Juin 1977, ce sera mon vrai premier emploi, que j'occuperai pendant 7 ans.

Grâce à ces compétences acquises, en janvier 1984, j'intègre, comme Technicien responsable du Dépôt de Bouex, la Coopérative de Montbron, qui deviendra Charente Coop par la suite,

La vulgarisation des techniques agricoles était déjà bien engagée les années précédentes.

Sous l'impulsion de coopératives agricoles charentaises et de la Chambre d'Agriculture, le lycée

agricole de L'Oisellerie nous accueille, dans les années 86-90 pour mener des expérimentations végétales sur l'exploitation.

L'organisation et les mises en place d'essais se font sous la houlette de Roger Viratelle, responsable technique de la CAC, épaulés par les techniciens des autres Coopératives et de la Chambre d'Agriculture.

Les orientations sont plutôt variétales sur différentes espèces, céréales, tournesols et maïs irrigué à l'époque, en liaison avec les Instituts Techniques ITCF*, CETIOM*, AGPM*

Gilbert Galard, employé de la ferme du lycée, fait les travaux de préparation des sols, le traçage, les protections et fertilisation des cultures. Il nous aura été d'une aide avisée et très appréciée.

Les semis de tournesol et maïs sont à l'époque réalisés manuellement grain par grain, avec une canne semeuse.

Des groupes d'élèves venaient nous aider à récolter capitules de tournesols et épis de maïs à la main, avant des les « battre » à poste fixe avec une égreneuse.

La récolte des céréales à paille, quant à elle, se faisait avec la moissonneuse batteuse expérimentale de la CAC.

Puis en 1998, faisant suite à l'évolution des coopératives et leurs choix de développements techniques, Charente Coop reprend seule les essais, j'en serai la principale cheville ouvrière, et ce jusqu'en 2012.

Sur les parcelles qui me sont dédiées, j'oriente les essais sur quatre espèces de céréales d'hiver : blé tendre, blé dur, orge d'hiver et triticale, proposées par l'ITCF / ARVALIS.

La recherche des profils et caractéristiques de chaque variété sont étudiés pour choisir les mieux adaptées à notre terroir, la climatologie et les contraintes des terres de groies superficielles.

Conduites en 4 répétitions, de manière aléatoire, toutes les micro-parcelles de 12m², reçoivent perpendiculairement au sens de semis, les mêmes apports fertilisants, mêmes protections contre ravageurs parasites et maladies.

Les semis effectués au semoir expérimental, sont fait le même jour à une densité identique.

Tout au long de l'année, des observations sont effectuées, comptage, stades des cultures, pressions des parasites, maladies et ravageurs. L'aide de mes collègues techniciens de la Coopérative était précieuse et bienvenue.

La récolte s'effectuera avec une petite moissonneuse expérimentale adaptée. Chaque micro parcelle, est alors pesée, échantillonnée, stockée. Tous les échantillons sont analysés, poids spécifique, humidité, poids des 1000 grains, taux de protéines, et autres analyses spécifiques certaines espèces.

Arvalis, institut technique national, récupérera des échantillons pour des analyses complémentaires, et/ou tests de panification sur blé tendre et pour les blés durs les analyses des taux de protéines, indice de jaune et indice de brun seront utiles d'être connues pour orienter la variété vers tel type de pâtes alimentaires ou tel autre, semoule, par exemple.

Tous ces résultats seront traités statistiquement par ordinateur, et seul les résultats fiables font l'objet d'une publication et entreront ainsi dans la synthèse régionale d'Arvalis.

La visite et la présentation des essais se faisait chaque année au mois de mai-juin, pour les agriculteurs et à disposition des Lycée, CFA, CFPPA s'ils le souhaitaient.

En conclusion, un grand merci à tous ceux qui ont initiés, m'ont accompagnés et aidés de près ou de loin à la réalisation et la réussite de ces « recherches » pour l'amélioration des techniques agricoles.

Et puis vous dire mon attachement au Lycée Agricole de L'Oisellerie. Entré en Septembre 1971, après évaluations en français, maths, Histoire Géo, comme élève de seconde BTAG, je reviens en 2003, au CFPPA en BTS Viti-Oeno, promotion adulte en 1 an, afin de me réorienter professionnellement.

Et depuis 2023, l'Amicale des Anciens Élèves m'a accueilli au sein du Bureau.

La boucle est ainsi bouclée.



*ITCF Institut Technique des Céréales et Fourrages qui deviendra ARVALIS

*CETIOM Centre Technique Interprofessionnel des Oléagineux Métropolitain, Terres Innovia à ce jour

*AGPM Association Générales des Producteurs de Maïs



LE DOMAINE VITICOLE DE L'OISELLERIE : SON EVOLUTION

Evènements chronologiques recensés par Pascal GAILLER

Depuis que le Ministère de l'Agriculture a acheté le site de l'Oisellerie en 1900 pour y établir une Ecole Pratique d'Agriculture avec une exploitation agricole et viticole, de nombreux évènements ont eu lieu entraînant un développement des infrastructures au niveau de l'exploitation et de l'enseignement, en particulier dans le domaine viticole.

1902 : C'est dans le château que se tenaient l'administration, le réfectoire et qu'avaient été aménagées des salles de cours, lorsqu'est sortie la première promotion d'élèves.

1928 : Construction de l'aile enseignement, face au terrain de sport, ainsi que les ateliers et l'exploitation agricole.

1953 : Plantation des plus vieilles vignes, le long du terrain de sport, parcelle 16.

1955 : Poursuite des plantations derrière le pigeonnier du château, parcelles 17 et 19. Le vignoble ne compte alors que 7 ha de vigne.

1956 : Construction d'une autre aile de bâtiment d'enseignement, à côté du chai de vinification.

1956/57 : Aménagement d'une distillerie, avec deux alambics de 10 Hl chacun, en cuivre rouge martelé et une salle de greffage au milieu du vignoble, à « La Tillade », ancienne métairie qui a donné son nom au Pineau champagnisé élaboré actuellement.

1963 : Changement de structure d'enseignement, après l'Ecole Pratique, l'Ecole Régionale devient un Lycée agricole et viticole.

1967 : Construction des internats, des salles de classe, des laboratoires et de l'amphithéâtre. Transfert de l'administration qui se trouvait dans le château.

1970 : Agrandissement du vignoble grâce à des droits de plantation exceptionnels, avec des plantations sous films plastique. C'est le début des expérimentations, le vignoble a une superficie de 21 hectares.

1971 : Début de la commercialisation du Pineau et du Cognac en bouteilles.

1974 : Plantation d'une vigne mère de prémultiplication du porte-greffe Fercal, en partenariat avec le B.N.I.C (Bureau National Interprofessionnel du Cognac).

1975 : Plantation d'une collection viticole de 40 cépages en vue de reconnaissances ampélographiques.

1979 : Création de la première filière de B.T.S (Brevet de Technicien Supérieur) à l'Oisellerie TAGE (Techniques Agricoles et Gestion de l'Entreprise) transformée quelques années plus tard en ACSE (Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation). Utilisation des locaux de La Cerisaie (ancien collège féminin).

1984 : Réforme de l'Enseignement Agricole (formation par contrôle continu) et décentralisation. Création des D.R.A.F (Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt).

1989 : Nouveau statut de l'établissement : E.P.L.E.F.P.A (Etablissement Public Local d'enseignement et de Formation Professionnelle Agricole) regroupant le lycée général, le lycée professionnel, les deux exploitations, le CFPPA (Centre de Formation et de Promotion Agricole) et le CFAA (Centre de Formation et d'Apprentissage Agricoles).

1989 : Création de la deuxième filière de BTS : TCVS (Technico-Commercial Vins et Spiritueux)

1990 : Forte reprise des ventes de Cognac et de Pineau (89-90) : records de production. Le maître de chai, André Viroulaud, part à la retraite. Il est remplacé par Fabrice Cahier.

1994 : Création de la troisième filière de BTS : VO (Viticulture-Oenologie) et aménagement d'un chai de stockage.

1995 : Création d'un laboratoire d'oenologie avec tout le matériel d'analyses.

1997 : Aménagement d'une salle de dégustation très fonctionnelle de 24 postes.

1998 : Plantation d'une collection ampélographique de cépages et de porte-greffe (68 cépages et 18 porte-greffe).

1999 : Plantation d'une collection de 14 cépages rouges (Abouriou, Arinarnoa, Cabernet sauvignon, Egiodola, Gamay, Malbec, Merlot, Métis 83/81, Négrette, Pinot noir, Sémébat, Syrah et Tannat) et de 24 clones, vinifiés séparément, pour expérimenter l'élaboration de Vins de Pays Charentais.

2000 : Aménagement d'un chai expérimental pour cépages rouges de 24 micro-cuves de 2,5 Hl chacune.

2006 : Début du rajeunissement du vignoble de 35 ha (plantation anticipée avant arrachage des vieilles vignes en 2 m avec une aide à la restructuration de 8500 € par ha) soit 11 ha qui ont été renouvelés en 8 ans.

2007 : Nouveau partenariat avec la Station Viticole du BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) pour la mise en place de conservatoires de cépages (Ugni blanc, Colombard, Folle blanche et Montils), la prémultipliation végétale et les mesures de résidus de produits phytosanitaires dans les eaux-de-vie.

2011 ; Participation au groupe Dephy Ecophyto et conversion en Agriculture Biologique d'une partie du vignoble.

2015 : Inscription du vignoble comme membre du réseau mixte technologique des Produits Fermentés Distillés, avec instrumentation de recherche pour l'alambic en relation avec le BNIC et l'INRAE (Institut National de la Recherche Agronomique et de l'Environnement)

2018 : Réfection de la distillerie. Remplacement des 2 alambics de 10 hl par un seul alambic de 25 Hl de charge, sans réchauffe-vin, avec préchauffage des vins en ligne via un échangeur thermique. Restructuration du chai de vieillissement, scindé en 2 parties pour mise aux normes (séparation Pineau/Cognac). Démolition partielle du cuvier béton remplacé par une batterie de 12 cuves inox avec régulation de la température.

2021 : Année de gel de printemps après celles de 2017 et 2019 : 90 HL d'AP (Alcool Pur) à commercialiser contre 160 HL d'AP en 2020. Aménagement de la salle des ventes.



Chai de micro vinification





Message de Christian Maumot

Chères anciennes, chers anciens,

Vous êtes nombreux (ses) à me contacter par e-mail, par SMS et par téléphone afin de prendre de mes nouvelles. Vous me suggérez aussi de m'exprimer dans les pages de notre bulletin, ce que je fais bien volontiers en toute transparence.

Je suis profondément touché par autant de sollicitude de votre part, je vous remercie sincèrement.

En décembre 2023, suite à des examens cliniques je suis diagnostiqué parkinsonien avec des symptômes de polyneuropathie sensitive. L'annonce de la maladie est un véritable tsunami, mais il faut vite se ressaisir et accepter un traitement spécifique à base de Lévodopa et se soumettre à un contrôle neurologique tous les six mois.

Parkinson est une pathologie plus ou moins évolutive qui se manifeste sous des formes différentes selon les patients. Alors, où en suis-je aujourd'hui ?

Malgré un quotidien parfois compliqué à gérer, (lenteur des mouvements, démarche hésitante, équilibre très précaire, tremblements irréguliers, aide à l'habillage quelquefois...), je vais plutôt bien par comparaison à certains patients. C'est un rythme de vie auquel il faut s'habituer.

Hélas, mes déplacements à l'Oisellerie sont de plus en plus rares. Je remercie mes collègues membres du bureau de l'amicale pour leur compréhension, en effet, absent aux réunions je bénéficie du statut de « télétravailleur ». Ainsi, je suis heureux d'apporter ma modeste contribution à la réalisation de notre bulletin. C'est bon pour le moral ! MERCI. Chères anciennes, chers anciens, lorsque vous passez par Châteauneuf n'hésitez pas, au 5 rue du Fourat nous avons en permanence une bonne bouteille au frais.

Au plaisir de vous recevoir.

Christian MAUMOT



Boîte aux nouvelles

Margot NADAUD, BAC STAV Production, puis BTS ACSE 2018-2022. Bienvenue à Margot, élue membre du Conseil d'Administration lors de l'assemblée générale du 18 mai 2025, motivée, dynamique et efficace, notre jeune collègue (22 ans), participe activement à la diffusion des informations concernant l'amicale via les réseaux sociaux, Facebook, Instagram et LinkedIn. Au terme d'une année de service civique au sein d'une école primaire où elle a pu transmettre ses connaissances sur l'agriculture, Margot est actuellement en formation au CFPPA de l'Oisellerie pour préparer le Certificat de Qualification Professionnelle tractoriste, (CQP).

«A la suite de mes études, j'aimerais dans un premier temps être salariée agricole en élevage caprin, pour ensuite aller travailler à l'étranger.», nous précise-t-elle.

Nous lui adressons tous nos vœux de réussite.

Yves LAYRAULT, Ecole pratique 1953-55, retraité actif et écrivain. «L'AVENTURE DE TOUTE UNE VIE»Tel est le titre de l'ouvrage rédigé en grande partie par Yves, en hommage à Pierre FURET, (décédé en 2020), emblématique proviseur du LPA Félix Gaillard de SALLES de BARBEZIEUX, établissement qui fait partie intégrante du Campus Agricole de la Charente : L'OISELLERIE-BARBEZIEUX-CFA- CFPPA.

Ce livre retrace l'histoire du parcours aux multiples rebondissements survenus entre 1965 et 1998, qui donnera naissance, en 1991, à l'Ecole d'Agriculture.

BRAVO à Armelle, BTA DICOPA puis BTS TCVS 1994, à Nicolas LARIGNON, BTS ACSE 1991 et à leur fils Nathan, BTS ACSE 2020, qui ont obtenu trois médailles d'argent ainsi qu'une mention spéciale du jury, au concours des saveurs de l'AANA, (Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine). Plus de quarante médailles à leur actif ! Un sacré gage de savoir faire et de qualité des recettes de rôti confit, de sauté de porc, de saucisson et de rillettes de porcelet.

Pierre SARDIN, 2de, BTA VO puis BTS VO 2011-2016. Propriétaire du Domaine de Malakoff depuis 2018, jeune et dynamique agriculteur-viticulteur, Pierre SARDIN a ouvert le 4 novembre 2025, la « Boutique des Saveurs » au centre ville de Châteauneuf, au 6 Avenue du Général Leclerc, près de la mairie. Objectif : Offrir une vitrine afin de promouvoir les producteurs locaux dont il fait partie.

Vous y trouverez les productions du domaine de Malakoff : cognac, pineaux, vins de pays et œufs, mais aussi des légumes secs, des bières artisanales, des pâtes et farines, du cidre, du café et du thé. Vous pourrez même faire une pause pour vous rafraîchir et pour déguster par exemple les charcuteries de Armelle et de Nicolas LARIGNON, (Anciens élèves).

Le magasin EPI' CASTEL, est dirigé par Amandine, épouse de Pierre. Cette ouverture fait naturellement suite à la fermeture de l'espace commercial situé sous les halles, et tenu pendant 25 ans par Marie-Jo et François, les parents de Pierre. Enfin une retraite amplement méritée ! Tous nos vœux les accompagnent.

A signaler aussi, l'installation à Saint-Yrieix-sur-Charente, d'un distributeur d'œufs du domaine, approvisionné chaque jour. Quelle fraîcheur !

FELICITATIONS à la famille SARDIN, sept membres ont fréquenté l'Oisellerie :

François, le Patriarche, BTAG 1969-1971, marié à Marie-Jo, quatre enfants, trois ont été élèves :

Nelly, BEPA, BTA COPA, BTS TCVS 1996-2002, pacsée à Mickaël SEGUIN BEPA Viti, BAC PROVO, BTSVO 1995-2001, deux enfants, Carine, BTSA VO 1998-2000, a épousé Fabien ROUZEAU, BTSA VO 1998-2000, deux enfants dont Julien actuellement élève BTA STAV, Pierre, 2de, BTA VO, BTS VO 2011-2016, marié à Amandine, deux enfants.

François CHAGNAS, gestionnaire du lycée de l'Oisellerie depuis 18 ans, il est parti en janvier 2026 au lycée agricole de Macon Davayé (Saône et Loire). L'amicale le remercie pour son aide et son soutien pour nos réunions et diverses manifestations, Nous conservons l'image d'une personne professionnelle, toujours à l'écoute et sympathique.

Christian MAUMOT



Ils nous ont quittés

Dominique MARTINAUD (BTAO Viticulture-Oenologie 1976), décédé le 28 janvier 2025 dans sa 72^{ème} année. Ses obsèques ont été célébrées le 31 janvier en l'église de MALAVILLE.

Eric FORGET (BTAG 1980) décédé le 5 avril 2025 à l'âge de 62 ans, vaincu par un cancer contre lequel il s'est courageusement battu au cours de ces deux dernières années. Maître de chai de la maison HINE durant 25 ans, Eric était à la retraite depuis le 1^{er} février 2025. Le Directeur Général de HINE a rendu un vibrant hommage à Eric, évoquant «un homme remarquable, très généreux, reconnu par ses pairs comme l'un des plus grands dégustateurs de sa génération».

Fernand CHARLOT, agent d'entretien à l'Oisellerie et chauffeur du bus durant 20 ans, décédé à l'âge de 67 ans. Fernand laisse le souvenir d'un homme compétent, dévoué et discret.

Message de Hubert DEMEZICQ : «Nous avons perdu tragiquement un Oisillon : Romuald ROBERT (BEPa puis BTA et BTS ACSE 2000-2006), tué par son voisin début novembre. Romuald était particulièrement apprécié par son entourage, y compris dans le monde sportif saintais. Selon ses parents, c'était un éleveur passionné et très compétent. Un père de famille exemplaire. A 42 ans, vous vous rendez compte ! A ses obsèques une foule considérable. Nous sommes attristés par cette cruelle disparition. Un Oisillon de surcroît ! Bien cordialement,» Hubert.

Christine ROUSSEAU (BTAO 1981-1985) nous a quittés le 25 novembre à l'âge de 60 ans. Christine était la sœur de notre ami et dévoué James ROUSSEAU (BEPa puis BTA CEA 1975-1982), de Marie-Josée ROUSSEAU (BEPa EFR 1978-1980), ainsi que la belle-sœur d'Odet TRIQUET (BEPa puis BTA CEA 1975-1981), époux de Marie-Josée.

De nombreux anciens élèves ont assisté aux obsèques afin de lui rendre un dernier hommage et d'exprimer leur soutien à sa famille. Christine restera dans nos mémoires comme une camarade de promotion très estimée et une amie appréciée.

Francis CHARRIER, BTAO Viticulture Oenologie 1979-81 : Merci à Thierry BONNIN BEPA puis BTAO VO 1979 1981, de nous avoir informés du décès de son camarade de promotion Francis CHARRIER, survenu à Bordeaux le 23 janvier 2026 dans sa 62^{ème} année. Agressé par son chien au cours d'une promenade, grièvement blessé, Francis a subi plusieurs interventions chirurgicales, malheureusement la dernière lui a été fatale.

Nos très sincères condoléances à leur famille



Dates à retenir

14 MARS 2026

JOURNEE PORTES OUVERTES DU LYCEE DE L'OISELLERIE

Conseil d'administration de l'Amicale des anciens élèves de l'Oisellerie

7 JUIN 2026

RASSEMBLEMENT DES OISILLONS

Assemblée Générale et repas de l'Amicale des anciens élèves de l'Oisellerie

Chers Oisillons,

Vous avez, par le passé, franchi les portes du Lycée Agricole de l'Oisellerie. Que vous y ayez passé quelques mois ou plusieurs années, ce lieu a marqué une étape de votre parcours de formation et de vie.

À ce titre, les membres du Conseil d'Administration ont le plaisir de vous inviter à rejoindre notre Amicale des Anciens Élèves.

Nous serions très heureux de vous compter parmi nous afin de faire vivre la mémoire de notre établissement et renforcer les liens entre ses anciens élèves, de toutes générations confondues.

Pourquoi nous rejoindre ?

En adhérant à l'Amicale, vous pourrez bénéficier d'informations sur vos camarades de promotion ainsi que sur les activités du lycée agricole dans lequel vous avez effectué vos études. Vous recevrez également, chaque année, le bulletin d'informations et serez convié(e) à l'Assemblée Générale ainsi qu'aux différentes manifestations organisées par l'Amicale et/ou le lycée.

Le montant de la cotisation est fixé à 20 € par an (10 € pour les nouveaux adhérents).

Si vous souhaitez nous rejoindre, nous vous remercions de bien vouloir compléter le bulletin d'adhésion ci-dessous et de nous le renvoyer accompagné de votre cotisation.

Nous vous encourageons par ailleurs à partager ces informations avec les anciens élèves avec lesquels vous êtes resté(e) en contact, ainsi qu'avec toute personne ayant, elle aussi, franchi les portes du lycée. Ils seraient certainement ravis de recevoir des nouvelles de l'établissement et de leurs anciens camarades, afin de se retrouver et d'évoquer les bons souvenirs des moments passés à l'Oisellerie.

En espérant avoir le plaisir de vous compter prochainement parmi nous, nous vous prions de recevoir, Chère Ancienne, Cher Ancien, nos cordiales salutations.

Le bureau de l'Amicale des Anciens élèves de l'Oisellerie



Bulletin d'adhésion

Nom :

Prénom : Promotion :

Adresse :

Adresse mail :

Année de sortie : souhaite adhérer à l'Amicale des Anciens Élèves de l'Oisellerie

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

(20 € ou 10 € pour les nouveaux adhérents)

À expédier à Murielle SEIGNEURIN (Secrétaire) : 2254, route de Vœuil - 16410 TORSAC

mail : jean-marc.seigneurin@orange.fr

Visitez le Domaine Viticole de l'Oisellerie



et sa boutique



PINEAU - COGNAC - VINS DE PAYS


Campus Agricole
de la Charente
**l'Oisellerie
Barbezieux**
l'enseignement au service des territoires

Campus Agricole de la Charente
L'Oisellerie - Barbezieux
16400 LA COURONNE
Tél. : 05 45 67 36 90