

## COMPTE RENDU DE LA VISITE DU PARACLET Lundi 19 octobre 2017

Après la conférence de Didier Namont « Bien nourrir les plantes pour mieux nourrir les hommes », la visite du Paraclet s'inscrit dans le cycle d'information autour des débats qui existent dans la société sur l'agriculture lato sensu, présenté par Bernard Phan Président. Cette journée dans ce lycée agricole a été proposée et organisée par Colette Boitel Vice-présidente. 32 participants.



1) **Le matin**, après un accueil avec café et viennoiseries, M. Leblanc, Proviseur-adjoint, a présenté le Paraclet.



### a) L'Etablissement

Le Paraclet est un établissement public local d'enseignement agricole situé à COTTENCHY (près d'Amiens). L'exploitation est située sur deux sites et s'étend sur 200 hectares dans la Somme. Le premier site de 130 hectares annexés au lycée est destiné aux productions végétales (blé, pommes de terre, féculé, colza, pois, betterave sucrière, maïs). Le second site répond plus à des enjeux environnementaux et sociétaux. En partenariat avec le Conservatoire des sites naturels de Picardie, un troupeau de 37 vaches nantaises (race rustique particulièrement résistante aux milieux humides) défriche les 50 hectares de terrains marécageux. Le Paraclet est producteur d'eau potable pour le lycée, le centre équestre et la commune de Fouencamps. Le Paraclet composé d'un corps de ferme abritant les équipements et les animaux, dispose d'un amphithéâtre, d'un gymnase, d'un espace ressources, de salles informatiques, de laboratoires de biologie et de chimie, d'une halle technologique sur la gestion de l'eau, de salles de travaux pratiques en électricité et électronique et d'un atelier de machinisme.



### b) Historique

En 1218, ce fut une abbaye de moniales cistercienne. Puis fermée en 1790. En 1886, l'école pratique d'agriculture est créée et accueille 22 élèves. Puis en 1948, l'établissement devient une école d'agriculture d'Etat avec une capacité d'accueil de 70 élèves. En 1960 l'exploitation devient alors propriété du département et est vendue à l'Etat. En 1961, le collège fut créé. Entre 1965 et 1967, le lycée est construit et c'est l'ouverture du CFPPA. En 1970, l'internat féminin fut créé ce qui permit de porter la capacité d'accueil à 500 élèves. 1978 voit l'extension du CFPPA. Le château est réhabilité en 1990. La construction d'une chaudière biomasse a lieu en 2011. L'élevage de production laitière a été arrêté en juin 2017. Les bâtiments devenaient trop vétustes et les travaux de rénovation étaient trop coûteux. Ceci a entraîné le licenciement du vacher et la vente des vaches de race flamande et Prim'hostein.

### c) Formations

Les formations sont d'enseignement général et dans les secteurs de la production agricole, de l'aménagement, du commerce, et de la transformation.

➤ Lycée de formation initiale scolaire (LEGTA) :

2 classes de Seconde : une générale et technologique et une professionnelle.

3 classes de 1<sup>ère</sup> : une S ; une scientifique et une technologique.

3 classes de terminale : une professionnelle ; une générale (S) et une technologique.

➤ Supérieur :

3 classes de Brevet de Technicien Supérieur (BTS) :

- ANABIOTEC : Analyses Agricoles, Biologiques et Biotechnologiques.
- GEMEAU : Gestion et Maîtrise de l'Eau.
- TC PAB : Technico-commercial en Produits Alimentaires et Boissons.

➤ Classes préparatoires :

1 Classe Prépa ATS BIO prépare en un an au concours des écoles nationales supérieures agronomiques et écoles assimilées et aux écoles vétérinaires.

1 Classe Prépa PRO en 3 ans avec 2 ans pour obtenir un BTS ANABIOTEC et 1 an dans une classe préparatoire.

➤ Formations en alternance :

200 apprentis préparent soit un bac professionnel Agro-équipement ; soit un Brevet professionnel (Responsable d'Exploitation Agricole ou Industries Agroalimentaires (IAA) ; soit un CAP (Opérateur en Industries Alimentaires) ou un Certificat de Spécialisation (Restauration Collective ou Agroéquipements/agrofournitures)

➤ Dispositif d'Initiation aux Métiers de l'Alternance :

Les élèves en grande difficulté scolaire peuvent être accueillis au Paraclat à partir de la 4<sup>ème</sup>.

d). Chiffres

370 élèves dont 300 internes. 210 garçons et 160 filles.

Le recrutement est local ou régional pour le lycée et national pour l'enseignement supérieur ou les classes préparatoires.

La matinée se termina par la visite des laboratoires de biochimie et de biotechnologie du BTS Anabiotec.

**2) Un déjeuner** préparé par le chef cuisinier et son équipe fut servi dans une ambiance très conviviale. Nous avons goûté la viande de porcs élevés en plein air sur l'exploitation.

**3) L'après-midi**, visite des locaux d'élevage du troupeau de vaches nantaises et du magasin pédagogique avec Mme Souplet, Directrice.



Le magasin du Paraclat a ouvert en 2014. On peut y trouver la viande bovine produite sur le site du Conservatoire d'espaces naturels de Picardie et la viande de porcs élevés en plein air sur l'exploitation ainsi que des produits de 30 producteurs locaux (boissons, miels, fromages, fruits, légumes...). Ce magasin sert de lieu d'apprentissage aux élèves en formation commerciale.



Compte-rendu : Joëlle Duchaussoy

Photos : Joëlle Duchaussoy

Numérisation et mise en page : Joëlle Duchaussoy et Serge Maquet

Référence documentaire : Brochure « ensemble, préparons votre avenir vers les métiers de la nature et du vivant » du Paraclat.