

# **Du Syunik au Massif central : perspectives pastorales**

**Le lycée agricole de Rochefort-Montagne a accueilli une délégation arménienne, fin septembre 2025, dans le cadre d'un projet commun dédié à l'agropastoralisme durable. Cet échange constitue une nouvelle étape dans la coopération engagée avec l'établissement de Sissian en Arménie.**

Le projet sur l'agropastoralisme durable est porté par deux enseignantes françaises et financé par un budget d'actions internationales du ministère français en charge de l'agriculture. Entre visites d'exploitations, rencontres professionnelles et découvertes pédagogiques, cette immersion a permis d'identifier des modèles transposables en Arménie et d'esquisser de nouvelles pistes de collaboration.

La venue d'une délégation arménienne à Rochefort-Montagne représente une étape importante dans le renforcement des partenariats initiés avec la région du Syunik. Ce projet coordonné par Sylvie Hausard (lycée de Rochefort Montagne) et Fabienne Gilot (lycée de Saint Gaudens), avec l'appui d'Evelyne Bohuon, animatrice du réseau Arménie-Kazakhstan, s'inscrit dans une démarche de coopération durable autour de l'agropastoralisme, de la formation agricole et de la structuration des filières.

Au fil des rencontres, la délégation a découvert une diversité d'initiatives françaises qui témoignent de la richesse du pastoralisme local. La visite de l'exploitation



du lycée agricole a permis d'aborder les systèmes d'élevage en agriculture biologique et le rôle essentiel de la ferme pédagogique dans la formation des apprenants. Les échanges avec les enseignants et les élèves, notamment lors de travaux pratiques en zootechnie et en agronomie, ont mis en lumière une pédagogie active et professionnalisaante. Ce modèle a particulièrement intéressé les enseignants arméniens, qui souhaitent développer davantage d'enseignements pratiques.

### **Filière bovine : Coopération d'Estive d'Auvergne**

Côté filières, les découvertes ont été tout aussi marquantes. Le fonctionnement de la Coopérative d'Estive d'Auvergne, qui mutualise la gestion estivale de troupeaux bovins sur 300 hectares, a suscité un vif intérêt. En Arménie, la gestion collective des troupeaux n'est pas encore développée et ce modèle apparait comme une piste pertinente, notamment pour Tigran, membre de la délégation et porteur d'une coopérative locale en Arménie. Les discussions avec les chargées de mission d'Auvergne Estives et du parc naturel régional des Volcans d'Auvergne ont également permis de présenter les dispositifs agro-environnementaux, véritables leviers de soutien pour les exploitants.



## Autre exemple : les ovins et le paysage

Un autre exemple original d'utilisation d'ovins pour entretenir les paysages de la Chaine des Puys (volcans d'Auvergne) a été vu avec la visite du troupeau mobile du lycée agricole. Maël, le berger, a présenté des brebis bien pleines après leur saison d'estive sur des surfaces prioritaires pour l'entretien de la biodiversité et des paysages, définies avec le Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne.

## Table ronde : Échanges riches

L'organisation collective de la filière ovine a également suscité des échanges particulièrement riches lors d'une table ronde réunissant différents acteurs de la coopérative COPAGNO, de la Commission Ovine des Pyrénées Centrales et du GIEE Agrivaleur – avec ses représentants professionnels, ses éleveurs et un formateur du lycée de Saint-Gaudens. Chacun a pu présenter ses travaux, ses modes de fonctionnement notamment pédagogiques et répondre aux nombreuses questions des éleveurs de la délégation.



L'exemple de la filière IGP Agneau des Pyrénées a notamment permis d'illustrer concrètement la structuration d'une démarche collective, depuis la production jusqu'à la commercialisation, en mettant en lumière le rôle essentiel des associations de qualité dans la traçabilité et la valorisation des produits.

En Arménie, où les producteurs assurent encore eux-mêmes l'abattage et la vente directe, les expériences françaises partagées lors de cette rencontre ouvrent des perspectives inspirantes pour engager, à terme, une organisation collective renforcée et des démarches « qualité » structurées.

## **Transformation fromagère**



La délégation a également été impressionnée par le fonctionnement intégré de filières locales, comme celle de Saint-Nectaire fermier au GAEC du bois-joli, où les visiteurs ont pu mesurer l'importance d'une gestion fine des prairies naturelles et d'une transformation réalisée sur place, de la production à la commercialisation en passant par l'affinage.

## **Valorisation des co-produits : Terre de laine**



La question de la valorisation des co-produits, en particulier la laine, a trouvé un écho particulier lors de la visite de l'entreprise coopérative *Terre de laine*. L'Arménie valorisant très peu sa laine. Aujourd'hui, le modèle présenté – de la tonte locale à la fabrication de panneaux d'isolation, textiles ou accessoires – a immédiatement retenu l'attention des visiteurs, qui y voient un fort potentiel de développement.

Au delà des aspects techniques, cette mission a surtout été l'occasion d'échanges humains intenses et enthousiastes. Les enseignants arméniens se sont dits « enchantés » par la

qualité des rencontres, la transparence des présentations et la concrétisation des échanges initiés lors de la mission précédente en novembre 2024. Plusieurs pistes ont émergé pour la suite : mise en place d'un modèle de coopérative d'estive, développement de la filière ovine, renforcement des pédagogies pratiques, et même l'idée d'un futur projet Erasmus pour prolonger la coopération.

Cette semaine d'immersion confirme la pertinence et le potentiel du partenariat entre la France et L'Arménie dans le domaine de l'enseignement agricole. En partageant leurs expérience et leur savoir-faire, les acteurs des deux pays contribuent à construire un agropastoralisme plus durable, fondé sur la complémentarité des pratiques et la transmission de connaissances. Une dynamique prometteuse, dont les prochains mois pourraient déjà écrire de nouvelles pages. Rendez-vous en 2026, dans un cadre privilégié de l'année du pastoralisme !

2026 – Année du pastoralisme : L'ONU a proclamé 2026, Année internationale du pastoralisme et des pâturages. L'accent est mis d'une part sur l'élevage pastoral et les paysages qui y sont associés, et d'autre part sur les familles de berger et d'agriculteurs qui pratiquent ce type d'élevage.

*Contacts : Évelyne BOHUON, animatrice du réseau Arménie / Kazakhstan – [evelyne.bohuon@educagri.fr](mailto:evelyne.bohuon@educagri.fr), Stéphanie MANGIN, chargée de coopération Europe au BRECI/DGER – [stephanie.mangin@agriculture.gouv.fr](mailto:stephanie.mangin@agriculture.gouv.fr)*

---

# **Écologie et citoyenneté sur le territoire sicilien**

**Les apprenants de la classe de terminale « Gestion des milieux naturels et de la faune » du lycée agricole Charles Naveau de Sains-du-Nord ont conduit leur projet Erasmus+ sur les » Pratiques écologiques et citoyenneté sur le territoire sicilien », au cours de la semaine du 13 octobre 2025.**

Le projet Erasmus+ de ces jeunes de l'enseignement agricole s'inscrit dans une démarche d'ouverture européenne visant à favoriser l'engagement écologique et citoyen des apprenants tout en développant leurs compétences professionnelles et linguistiques.

Les objectifs de ce projet reposent sur quatre principes basés sur l'ouverture vers le monde extérieur en permettant aux apprenants de découvrir d'autres cultures et systèmes éducatifs afin de développer leur curiosité et leur ouverture d'esprit. Le visées pédagogiques sont l'enrichissement et l'accroissement des compétences professionnelles ainsi que le renforcement des compétences linguistiques et interculturelles. Enfin, les jeunes incarnent un rôle d'ambassadeurs de l'éco-citoyenneté.

Les apprenants et leurs enseignants ont été accueillis par l'Istituto Di Istruzione Superiore » Antonello Gagini » de Syracuse en Sicile et Natura Secula, partenaires de ce projet.



Cette collaboration a donné lieu à de nombreux échanges et d'activités communes avec les jeunes siciliens : séances de travaux pratiques de chimie, atelier de taille d'olivier, activités sportives, visite de la réserve marine de Plemmirio et ascension des pentes de l'Etna ou encore visite du centre historique d'Ortigia.

Ces moments de partage ont permis aux élèves de mieux comprendre les spécificités du système scolaire italien et de renforcer leurs compétences dans un contexte multiculturel.

Ce séjour a été également marqué par la participation à des chantiers écologiques et des actions d'entretien au sein de plusieurs réserves naturelles : Priolo, Vendicari et Paypyrus. Ces activités ont favorisé une prise de conscience concrète des enjeux de la préservation des milieux naturels et de la biodiversité.





En parallèle des activités pédagogiques et environnementales, la classe de terminale a bénéficié d'un programme culturel riche : découverte du style baroque de la ville de Noto, visite du parc archéologique de Neapolis et exploration d'Ortigia.



Ces moments ont contribué à une meilleure compréhension du patrimoine historique et artistique sicilien, inscrivant pleinement le projet dans une approche globale de la citoyenneté européenne.

Cette mobilité a constitué une expérience formatrice, renforçant la motivation, la curiosité et le sens des responsabilités des participants.

Les apprenants reviennent enrichis sur le plan humain, professionnel et linguistique, et davantage conscients de leur

rôle d'éco-citoyens européens.



Le Lycée Charles Naveau de Sains-du-Nord poursuit ainsi son engagement dans des projets favorisant l'ouverture européenne, la coopération éducative et la promotion des pratiques durables au sein de la communauté de l'enseignement agricole.

*Contact : Pascale Labrousse, animatrice du réseau Italie,  
pascale.labrousse@educagri.fr*

---

## Prix Alimenterre – Initiatives jeunesse

**Valorisez vos initiatives jeunesse dans le cadre de la 13ème édition du Prix ALIMENTERRE !**

***Mobilisez-vous en faveur d'une agriculture et d'une alimentation durables et solidaires***

Dans un objectif de capitalisation des initiatives contribuant au droit à l'alimentation, le CFSI en partenariat avec la DGER souhaite récompenser et valoriser les initiatives novatrices et / ou mobilisatrices mises en œuvre par les jeunes dans le cadre de leur parcours scolaire ou non, en prolongement du festival ALIMENTERRE.

Les initiatives jeunesse les plus novatrices et originales sont récompensées dans le cadre du Prix ALIMENTERRE, organisé avec l'enseignement agricole. Ces actions visent à impulser des changements durables au niveau des jeunes participants.

## Quels projets présenter ?

- Réalisation de vidéo, organisation de conférences, accueil ou réalisation d'une exposition, animation dans un établissement, passage de la cantine en bio et équitable, réalisation d'ateliers, création de filières locales et équitables, échanges avec des acteurs internationaux, etc.

## Obtenir des Open Badges !



Depuis 2020, le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire décerne des open badges à tous les participants de ce concours afin de valoriser leur acquis de compétence. Deux open badges sont disponibles : « Lauréat ALIMENTERRE » et « Citoyen ALIMENTERRE » .



Devenez Lauréat 2026 en mettant en place un projet novateur en faveur du développement de systèmes alimentaires plus durables et plus solidaires !

## Qui peut participer au Prix ?

**La participation est ouverte aux groupes de jeunes de 14 à 25 ans habitant en France.**

Les candidatures doivent obligatoirement être déposées par une organisation légalement constituée et située en France, en particulier :

- un Établissement d'enseignement secondaire
- un établissement d'enseignement supérieur
- une Association

Pour participer, [téléchargez le règlement du Prix et la fiche initiative à remplir](#)

**Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 30 avril 2026**

Découvrez les [lauréats 2025 de la 12ème édition](#)

Besoin d'inspiration, [découvrez les initiatives jeunesse](#)

Contactez votre [coordination territoriale](#) pour être accompagné au mieux !

*Contacts : Karine Belin et Julien Amouret, animateur du réseau ECSI de l'enseignement agricole, [karine.belin@educagri.fr](mailto:karine.belin@educagri.fr), [julien.amouret@educagri.fr](mailto:julien.amouret@educagri.fr)*

---

## Aurillac brille au Concours Europel 2025

Du 9 au 12 avril 2025, trois étudiants en BTS BIOQUALIM 1ère année de l'EPLEFPA-ENILV Georges Pompidou d'Aurillac ont brillamment représenté la France lors de la 24e édition d'EUROPEL, concours européen d'analyse sensorielle de produits laitiers, organisée à Alkmaar, aux Pays-Bas.

Sarah Boudet, Audrey Liadouze et Andrea Huynh ont su se démarquer parmi les 48 participants venus de cinq pays européens (Espagne, France, Pays-Bas, Pologne et Roumanie), en

décrochant un total de 6 prix, dont une 2e place au classement général par équipe. Andrea s'est particulièrement illustré en remportant deux prix individuels pour l'évaluation sensorielle du beurre et du lait.

## Modalités du concours



### Analyse sensorielle du Gouda

Ce concours met à l'épreuve les compétences des futurs professionnels de l'agroalimentaire à travers des dégustations en un temps limité: 15 échantillons de fromages (Gouda nature, au cumin et chèvre), 5 laits entiers et 5 beurres. Les participants doivent juger chaque produit selon des critères précis – goût, odeur, texture, aspect – en se rapprochant le plus possible des évaluations d'un jury d'experts composé de professionnels du secteur fromager.

Cette réussite est le fruit d'un engagement fort : près de 20 heures de préparation, un travail d'équipe rigoureux et une formation de qualité assurée par Mme Anne Balme, enseignante de génie alimentaire. Depuis plus de vingt ans Mme Balme transmet à ses élèves une véritable expertise en analyse sensorielle qu'ils peuvent valoriser ensuite sur leur CV. Les grilles utilisées lors du concours sont travaillés en amont puisqu'elles sont formulées en anglais.

## **Une aventure humaine**



À travers ce concours, les étudiants vivent une expérience unique mêlant échanges interculturels, excellence technique et ouverture internationale. Ils ont également eu l'opportunité de participer à des moments forts : visites du marché aux fromages d'Alkmaar, buffet européen, et rencontres avec leurs pairs des pays participants.

## **Une vitrine pour nos formations agroalimentaires**



Nos produits à l'honneur

formations agroalimentaires, qui offrent de nombreuses poursuites d'études et des débouchés rapides dans un secteur porteur d'emplois. Félicitations à Sarah, Audrey et Andrea pour cette belle performance, et un grand bravo à Mme Balme qui les forme avec passion !



Alkmaar

*Contact : Annie Vuarand, Professeur d'anglais à l'EPLEFPA Georges Pompidou d'Aurillac et Animatrice du réseau Europe du Nord*