

L'EXPLOITATION DU LYCÉE AGRICOLE DE CRÉZANCY SE RÉINVENTE DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE !

2020 est l'année du changement pour le lycée agricole de Crézancy* ! Cet établissement scolaire du Sud de l'Aisne se réinvente via un projet ambitieux en renouvelant son troupeau avec une race mixte : la Simmental. Maxime Destombes et Paul Revollon nous expliquent pourquoi ils ont mis en place une nouvelle façon de travailler. Zoom sur l'exploitation.

Une exploitation certes mais un établissement d'enseignement agricole avant tout !

Maxime Destombes, directeur de l'exploitation, nous rappelle la vocation des établissements d'enseignement agricole. Ainsi le lycée a plusieurs missions :

- **La pédagogie** : le lycée forme les élèves et leur fait découvrir différents modes de production ;
- **La production agricole** : l'exploitation fonctionne en autonomie, ses productions assurant son équilibre financier et permettant de rémunérer la main d'œuvre. l'animation du territoire : le lycée participe à des événements comme le Mois de la Bio et s'inscrit dans des projets structurants pour le territoire comme le Projet Alimentaire Territorial porté par la Communauté d'Agglomération ;
- **l'expérimentation** : le lycée participe à des essais avec les acteurs de la recherche. Cette année, par exemple, la culture de sarrasin est testée sur 5 ha !
- **l'animation du territoire** : le lycée participe à des événements comme le Mois de la Bio et s'inscrit dans des projets structurants pour le territoire comme le Projet Alimentaire Territorial porté par la Communauté d'Agglomération.

L'exploitation du lycée est en quelque sorte une vitrine du territoire de par la variété de ses productions. Elle se doit d'être un vecteur d'innovation pour permettre aux élèves de découvrir les nombreux visages de l'agriculture. C'est dans ce cadre que les changements opérés prennent tout leur sens.

Un système en Polyculture-élevage

Les systèmes de polyculture élevage sont bien représentés dans le Sud de l'Aisne, avec principalement des élevages de bovins allaitants. Le lycée se démarque avec son élevage laitier. C'est la complémentarité entre l'élevage et les cultures qui rendent ce système avantageux : le fumier est utilisé pour amender les terres et les cultures pour alimenter le troupeau. Le directeur de l'exploitation nous en dit plus : « C'est important de recréer du lien entre l'élevage et les cultures qui sont complémentaires, c'est la base de l'agroécologie. Surtout dans l'Aisne, il y a de moins en moins d'élevage et les sols s'appauvrissent. On a besoin de matière organique. Ainsi, on réfléchit à des solutions pour valoriser le fumier en compost et pour pallier aux difficultés techniques que nous rencontrons pour le moment. »

Répartition des surfaces agricoles utiles

La partie polyculture élevage de l'exploitation est constituée d'environ 230 hectares, répartis entre la production de céréales et les surfaces dédiées au pâturage. Des changements s'opèrent progressivement. Par exemple les 18 hectares de maïs seront en partie convertis en prairie l'année prochaine.

Parallèlement, environ 3 hectares de vignes et 3 hectares de vergers sont gérés par le lycée.



Moyens humains sur la ferme

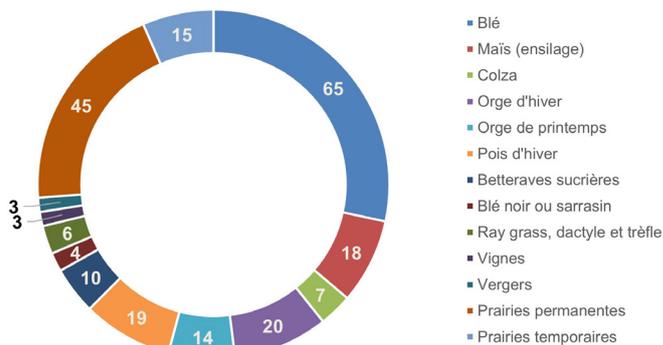
Maxime DESTOMBES,
Directeur de l'exploitation du lycée Agricole de Crézancy depuis 2015

Paul REVOLLON,
Directeur du lycée agricole de Crézancy depuis 2018

+ 5.5 ETP salariés présents tout l'année.

* Le site de Crézancy regroupe : le lycée d'enseignement technique et général, l'unité de formation par apprentissage du Sud de l'Aisne et l'exploitation agri-viticole.

Assolement de l'exploitation (ha)



Vers une autonomie alimentaire accrue et une meilleure stabilité économique

Grâce à une alimentation à l'herbe, l'exploitation diminue ses achats extérieurs de compléments (pulpe de betteraves, tourteaux de soja et de colza) et d'intrants. Grâce à la rusticité de la Simmental, les frais vétérinaires diminueront également. Le lait de qualité supérieure pourra être vendu à un meilleur prix et la valorisation de sa viande participera à l'équilibre financier de l'exploitation. Par ailleurs, la qualité de son lait s'inscrit dans une réflexion à plus long terme d'anticipation de l'évolution de la zone d'appellation « AOC Brie de Meaux ». Le choix de la Simmental répond à des objectifs pédagogiques, économiques et environnementaux.



Le choix de la race Simmental

La Simmental est une race mixte, c'est-à-dire que son lait tout comme sa viande peuvent être valorisés, assurant un complément de revenu. Elle a un niveau de production plus bas que la Prim'Holstein présente historiquement dans l'exploitation, mais son lait est de meilleure qualité avec des taux butyreux (41.7) et protéiques (35.8) plus élevés. C'est un animal plus rustique : cette vache valorise mieux une alimentation à l'herbe et présente une résistance naturelle aux mammites.

Et du côté de la viticulture ?

Le lycée possède également 3,20 hectares de vignes dont 40 ares en bio. Le lycée travaille sur des couverts inter-rangs en partenariat avec les acteurs de la recherche (CASDAR, Ecophyto) pour éviter l'érosion du sol et le ruissellement qui peuvent contribuer à l'infiltration de polluants dans les nappes d'eau. 25 000 bouteilles de champagne issues du domaine sont ainsi commercialisées chaque année. Le champagne bio représente 2 000 à 3 000 bouteilles. Il a la particularité d'être vieilli en futs de chêne issus de la forêt de Verdilly, connue pour accueillir une biodiversité exceptionnelle !

Bio et local, des perspectives d'avenir

Et pourquoi pas une conversion à l'agriculture biologique ?

Le système herbager répond aux critères du cahier des charges de l'agriculture biologique. Aujourd'hui l'alimentation des vaches est constituée à 50% d'herbe et 50% de maïs, l'objectif étant d'atteindre 80% d'herbe. Une fois l'objectif atteint, on peut tout à fait imaginer une conversion en agriculture biologique. Cela répondrait à une attente sociétale de plus en plus forte, en continuant de faire découvrir d'autres systèmes aux élèves. Comme le rappelle Maxime Destombes, "notre rôle, c'est d'ouvrir l'esprit des élèves et de leur faire découvrir différents systèmes agricoles. Il ne s'agit pas de leur imposer un seul modèle. Ensuite, libre à eux de faire leurs choix dans leur vie professionnelle future."

Vers une restauration collective plus locale ?

Le personnel du restaurant collectif du lycée participe au projet initié par la Communauté d'agglomération visant à augmenter la part de produits locaux et bio dans les cantines du Sud de l'Aisne.

De la fourche à la fourchette, le Lycée agricole de Crézancy se réinvente pour répondre aux enjeux d'aujourd'hui et de demain et former ainsi la nouvelle génération des agriculteurs du Sud de l'Aisne !