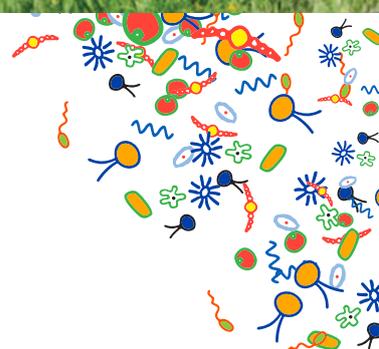




# territoire-école d'Aurillac

## projet d'exposition



**pages 02 - 03** • L'établissement d'Aurillac c'est...

**pages 04 - 05** • Les enjeux agro-écologiques et sociaux du futur, ce sont...

**pages 06 - 08** • Un territoire-école, c'est...

**page 10** • L'exposition en 5 points

**page 11** • Le territoire-école, un parcours en sept étapes et en sept lieux

**page 12 - 13** • Disposition de l'exposition dans l'établissement

**page 14 - 15** • Esquisse du matériel d'exposition

**page 16 - 17** • Parcourir l'aliment, de la fourche à la fourchette

**page 19** • Une démarche mise en oeuvre avec les parties prenantes du territoire-école

**page 20 - 21** • Les étapes et l'équipe de conception de l'exposition

**page 22 - 23** • L'équipe de l'établissement



# l'établissement agricole d'Aurillac, c'est ...

**L'EPLFPA Georges Pompidou – ENILV, établissement public de formation accueillie 750 apprenants. Il regroupe sur un même site des unités ou infrastructures destinées à la formation professionnelle, technologique et scientifique.**

## 4 domaines de compétences

agricole, agroalimentaire, scientifique, forêt

## 3 centres de formation pour 3 types de formations

- Formation initiale scolaire : le Lycée accueille 420 élèves et étudiants.
- Formation initiale par la voie de l'apprentissage : le UFA forme 155 apprentis.
- Formation continue : le CFPPA dispense 80000 heures stagiaires.

## 3 spécificités

- *Un laboratoire de technologie fromagère* et un laboratoire d'analyse sensorielle.
- *Un atelier forestier* forme à l'élagage, le bûche-

ronnage et l'abattage.

• **3 unités économiques** à vocation pédagogique  
Une exploitation agricole en AB élève des vaches laitières, des vaches allaitantes Salers et fabrique du fromage Salers et du Cantal Fermier AOP.

Une laiterie qui transforme 1 000 000 litres de lait de vache, de brebis et de bufflonnes en conventionnel et bio dont 3 types de fromage, 3 AOP

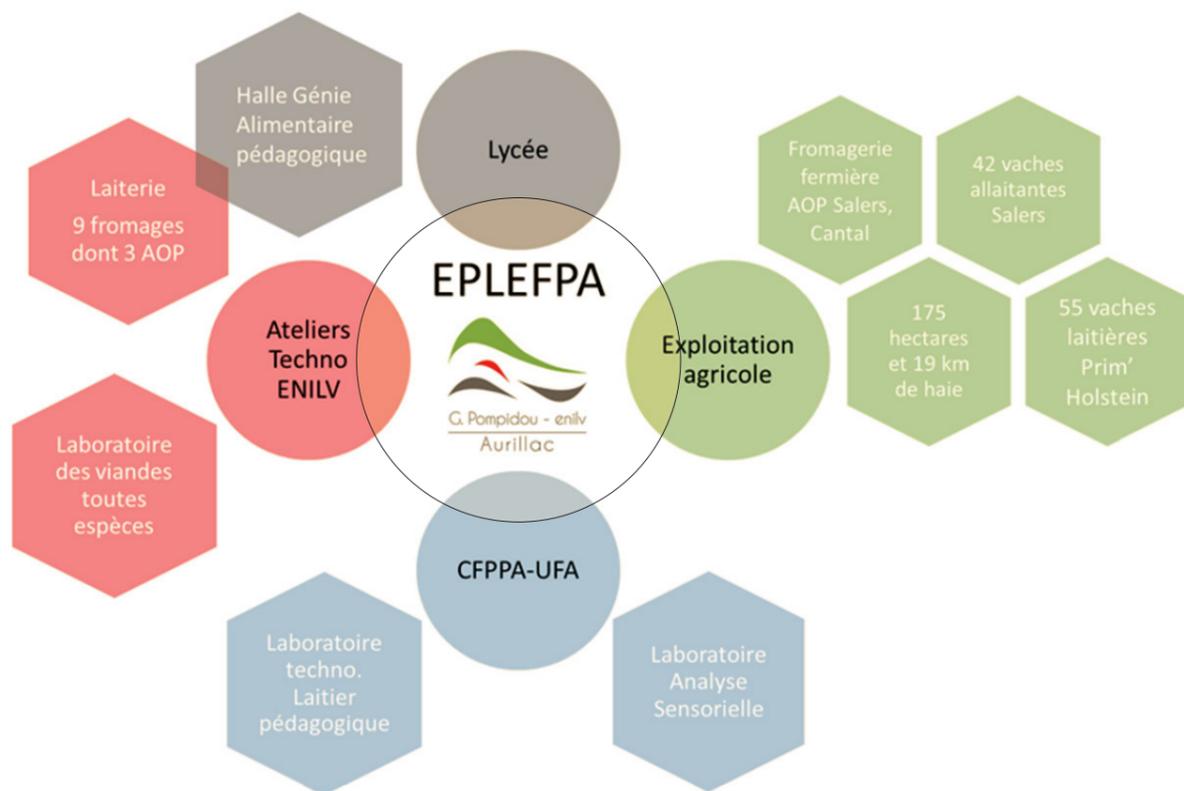
Le laboratoire de viandes transforme en fabrication traditionnelle sans conservateurs (dont les sels nitrités) ni ferments ou autres additifs pour un peu moins de 150 tonnes de porc, bœuf et agneau.

Trois domaines de compétences la formation, le conseil et appuis techniques et le travail à façon. (ateliers relais)

Notre équipe accompagne plus de 500 ateliers de transformations fermières

Partout en France.

Un véritable carrefour d'échange et de partage de savoirs.



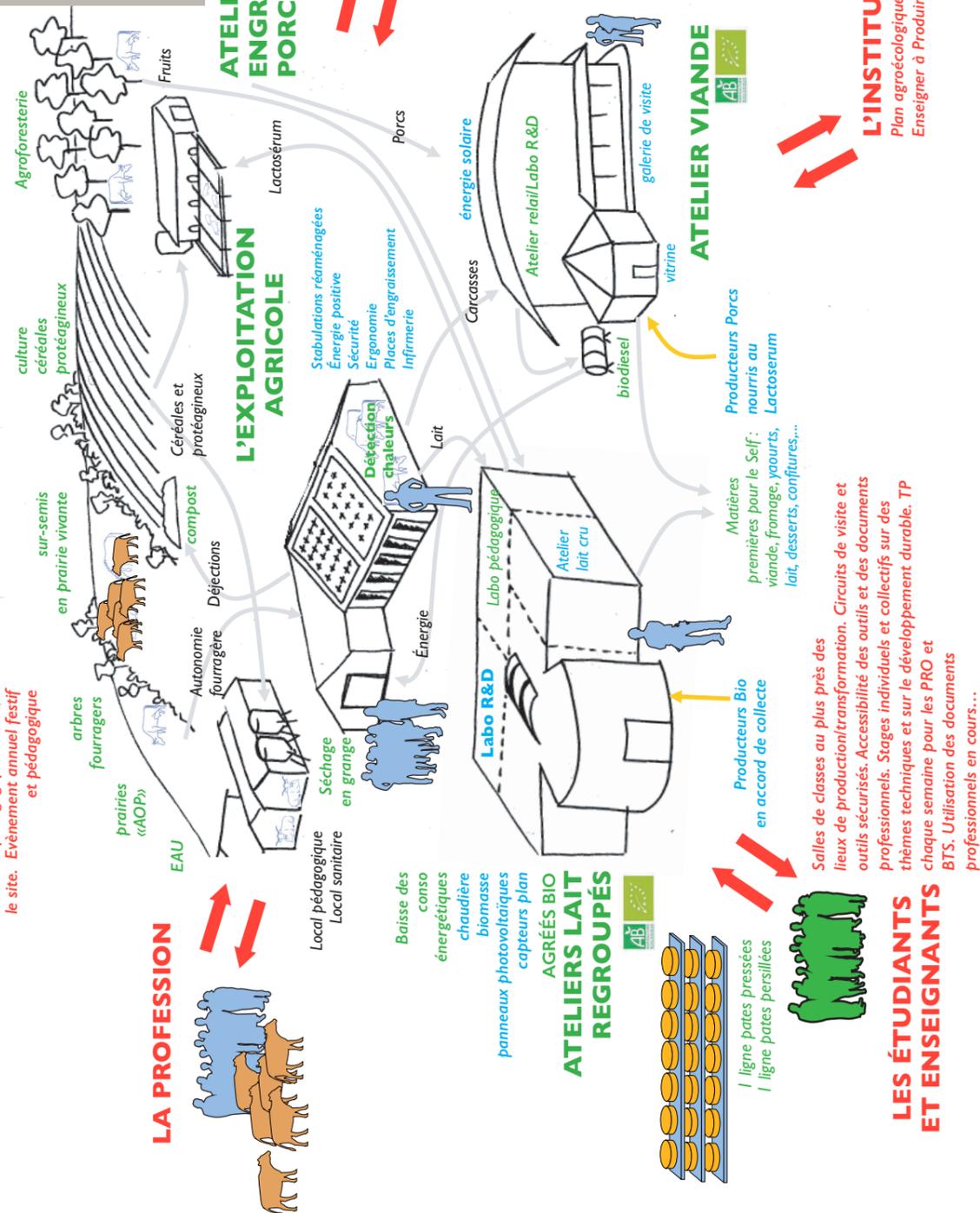
## L'établissement agricole d'Aurillac, un territoire-école

### LE TERRITOIRE



Chemin pédagogique à travers le site. Evènement annuel festif et pédagogique

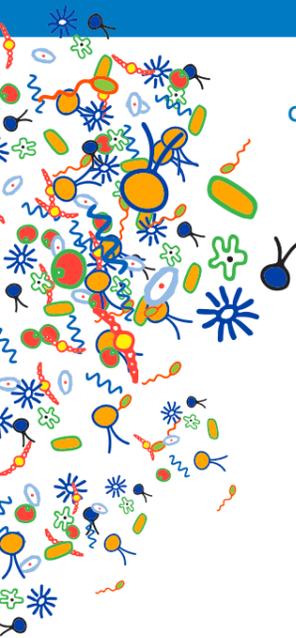
- Enseigner autrement : pédagogie de projet
- Produire autrement : recherche de la triple performance (sociale, environnementale, économique)
- Transformer autrement : recettes saines, rejets traités, ergonomie au travail, gestion des déchets...
- Communiquer autrement en partie grâce aux outils numériques : rendre le public acteur de son apprentissage
- Commercialiser autrement en utilisant plusieurs stratégies : vente directe, groupements, GMS...



**L'INSTITUTION**  
Plan agroécologique pour la France, Loi Egalim, Enseigner à Produire Autrement 2, ...

**LES ÉTUDIANTS ET ENSEIGNANTS**

Salles de classes au plus près des lieux de production/transformation. Circuits de visite et outils sécurisés. Accessibilité des outils et des documents professionnels. Stages individuels et collectifs sur des thèmes techniques et sur le développement durable. TP chaque semaine pour les PRO et BTS. Utilisation des documents professionnels en cours...



## mise en perspective des enjeux de l'établissement et du territoire au regard de la transition agro-écologique

**Une question au départ : comment et à quelles conditions l'agriculture peut-elle se transformer pour faire face au bouleversement climatique et à la chute drastique de la biodiversité, produire de façon autonome pour respecter les limites planétaires, tout en satisfaisant aux besoins alimentaires des humains ?**

Plusieurs manières de répondre à ces exigences se présentent :  
(1) Les limites de la ressource alimentaire se posent d'abord pour des **raisons démographiques**. Ces limites peuvent être appréhendées en gérant cette démographie ... mais cela pose une question de démocratie et d'éthique, et ne peut être réfléchi que sur le moyen et long terme ;

(2) Près du tiers de l'alimentation mondiale produite est **perdue et / ou gaspillée**. Réduire drastiquement ces pertes représente un levier déterminant;

(3) La croissance des besoins alimentaires se heurte aux **autres utilisations des terres agricoles**, avec une tension croissante, nécessitant d'associer politiques alimentaires, énergétiques, du logement, des infrastructures et de la mobilité ... ;

(4) Augmenter les surfaces cultivées est une possibilité mais elle s'accompagne de **déforestations** importantes et, entre autre, de perte irrémédiable de biodiversité;

(5) Assurer une **productivité** des terres suffisante dans un contexte d'agriculture à très faibles intrants, soit, généraliser la prise en compte des principes fondamentaux de l'agroécologie ;

(6) Faire évoluer les **régimes alimentaires** sachant que la consommation de protéines animales peut nécessiter la mobilisation importante de ressources utilisables directement par l'Homme.

Les deux derniers points concernent très directement les acteurs de la production agricole, par la mise en œuvre des principes de l'agroécologie. Celle-ci associe en effet très étroitement les productions végétales et animales. Un point central dans le débat, dans un contexte de ressources planétaires limitées et de leur nécessaire optimisation, est de reconsidérer totalement le statut de l'élevage : du statut d'objectif de production, il passe à celui de catalyseur et d'optimisateur du système agri-alimentaire.

L'agriculture biologique permet de produire en supprimant les produits de synthèse. Mais elle suppose le passage d'un système simplifié à un système complexe qui repose : (1) sur l'introduction des productions fourragères dans les rotations (2) sur le rapprochement entre élevage et production végétale, (3) sur la réorientation des productions végétales vers l'alimentation humaine.

**Mais l'AB peut-elle répondre aux exigences alimentaires mondiales ?** Non, toutes choses étant égales par ailleurs et si elle doit couvrir les besoins estimés de 11 milliards de « terriens », car ses rendements sont moindres. Mais l'AB peut le faire à certaines conditions :

- Réduction de l'élevage car la consommation de produit animaux est sous optimale par rapport à la consommation des produits végétaux. Cette réduction ne peut se faire avec la même enver-

ture selon les territoires et leurs spécialisations héritées de la modernité.

- Réduction de la consommation de produits carnés dans les régimes alimentaires. Cette tendance s'observe en Europe du Nord et en particulier en France. Cette réduction de l'élevage est aussi une manière très efficace de lutter contre l'émission des gaz à effet de serre contributifs du changement climatique.

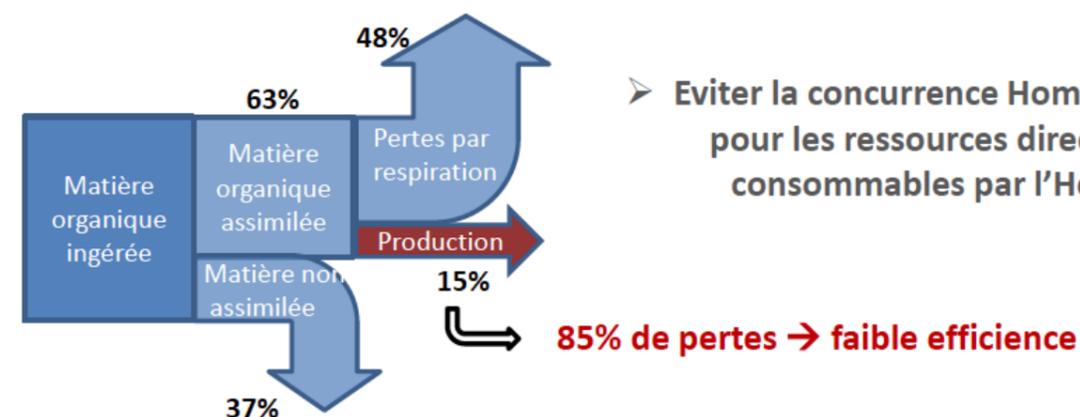
Cette réduction, appliquée à l'échelle de la ferme, est cependant tout à fait compatible avec le maintien du revenu, voire un revenu supérieur, dans la mesure où elle doit se construire sur une diminution drastique des intrants.

Mais cette réduction interroge le bien fondé du maintien par exemple dans l'élevage des bovins, de deux rameaux, lait et viande (considérant qu'une proportion importante de la viande consommée est issue des animaux réformés du rameau lait).

*A l'échelle de l'établissement et de l'exploitation d'Aurillac, la prise en compte de ces enjeux trouve à se concrétiser dans les choix et orientations du projet de transition agroécologique : mixité du troupeau Salers, réduction (ou suppression) des concentrés dans les rations alimentaires des bovins et alimentation à l'herbe (séchage en grange), agroforesterie, production végétale à destination de l'alimentation humaine...*

### Pourquoi la consommation de produits animaux est sous optimale par rapport à la consommation de produits végétaux ? Déperdition d'énergie dans la chaîne trophique

Devenir de l'énergie consommée (bovin) :



# un territoire-école, c'est ...

**Patrice Cayre,**  
sociologue,  
DGER, Ministère de l'agriculture,  
UMR Territoires

## Le territoire école est un espace-monde

Les établissements d'enseignement agricole sont depuis leur origine (XIX siècle) liés aux territoires dans lesquels ils déploient leurs missions. Établis autour de fermes, ils ont très tôt eu l'ambition de faire advenir la modernité dans un secteur d'activité essentiellement vivrier et très souvent en marge de l'industrialisation et des visées capitalistiques de la société d'alors.

Ce projet n'advientra vraiment qu'après-guerre, dans les années 1960 avec la réforme Pisani et le déploiement de l'enseignement agricole public, de la recherche et de la vulgarisation. L'appareil éducatif agricole a contribué activement à la révolution modernisatrice de l'agriculture. Dans ce sens, ces établissements ont assuré la promotion d'une manière de penser l'agriculture, de penser son rapport aux vivants, aux marchés dans une perspective de faire des agriculteurs des acteurs du développement économique comme les autres secteurs d'activité. En cela, ils sont déjà des « territoires-écoles » porteurs d'un monde et d'un projet de société qui se veut cohérent.

L'anthropocène, ses crises écologiques, économiques, sociales, sanitaires et alimentaires ont largement fragilisées les promesses de la modernité. Dans l'enseignement agricole, se sont alors succédées des tentatives pour établir une nouvelle agriculture avec les récits de l'agriculture multifonctionnelle des années 80, l'agriculture durable des années 1990-2000 puis l'agriculture écologiquement intensive en 2010 et enfin l'agroécologie. Face aux crises de la modernité agricole s'offre une pluralité de mondes possibles ; si cette diversité génère des incertitudes et participe de la résilience du modèle conventionnel, elle rend aussi essentielle l'exigence d'expérimenter des mondes et des agricultures possibles.

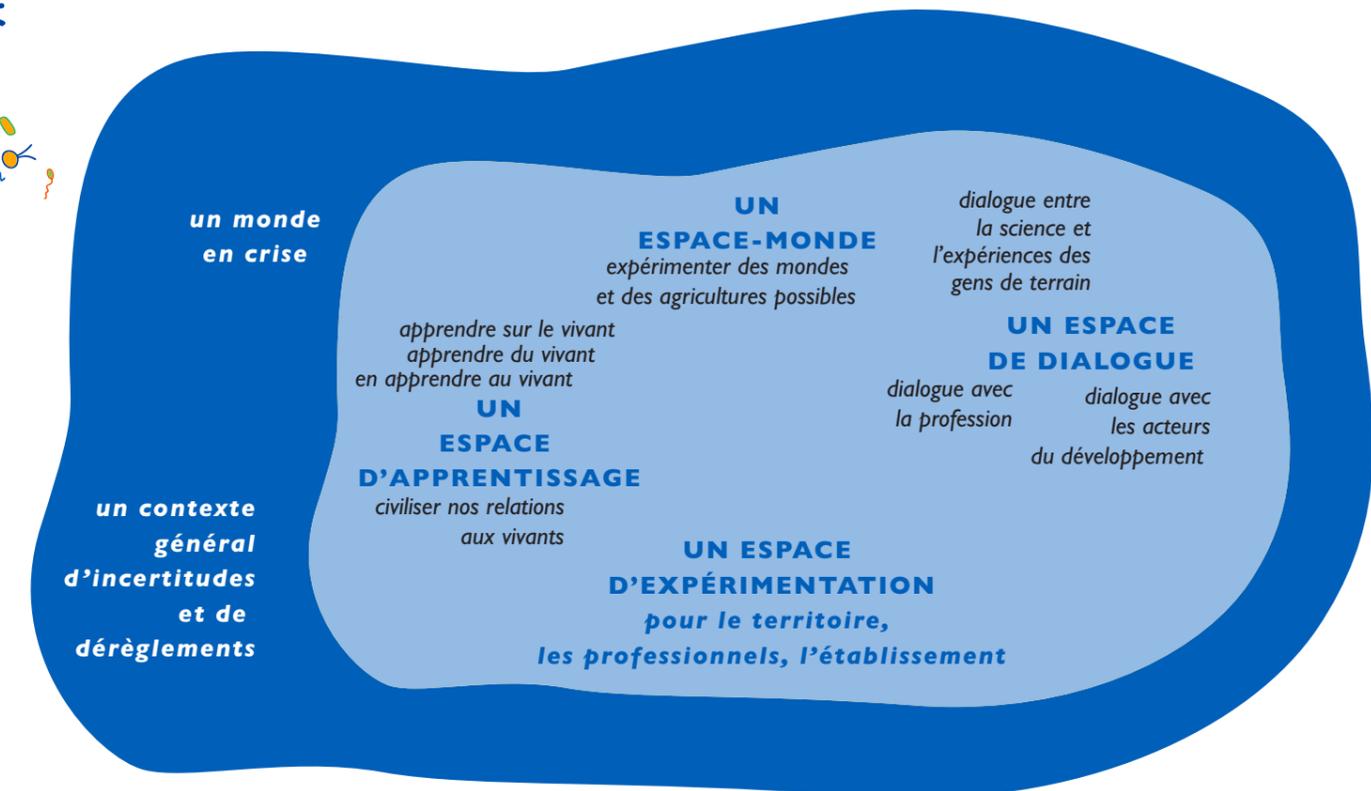
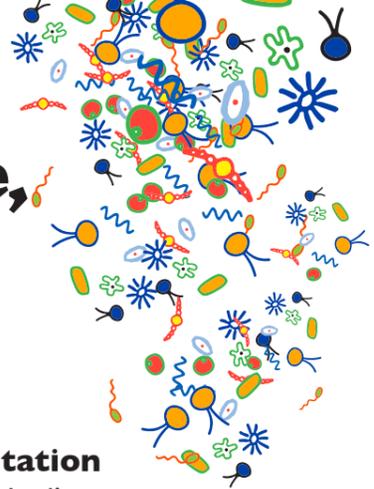
## Le territoire école est un espace d'expérimentation

Expérimenter est une mission de l'enseignement agricole présente depuis ses origines. La transition vers l'agroécologie portée par le Ministère invite les fermes des établissements à faire l'expérience de formes alternatives d'agricultures. En cela et contrairement à certaines idées reçues, ces fermes n'ont pas vocation à être une vitrine de l'agriculture locale mais plutôt de proposer des pistes pour permettre à l'agriculture de faire face aux crises et enjeux contemporains.

Mais expérimenter ne va pas de soi dans un contexte d'incertitudes tenant moins de l'incomplétude des connaissances et des expériences concrètes que de leur profusion. Dès lors, expérimenter suggère de faire des choix au regard de ce « à quoi il faut tenir » face aux enjeux de l'anthropocène. Expérimenter c'est alors faire l'expérience de situations permettant d'apprendre à exprimer ces choix et à les évaluer. Ces expériences sont les supports d'un apprentissage pour les publics en formation de l'établissement ; elles sont aussi les lieux d'un dialogue entre les acteurs concernés par les sujets et les objets des expérimentations : les élèves, les enseignants et formateurs, les chercheurs, les agriculteurs, les acteurs des filières ...

## Le territoire école est un espace de dialogue

es établissements d'enseignement agricole ont toujours été pensés comme des espaces de dialogues avec la profession, les acteurs du développement et de la recherche. Ces partenariats déjà anciens s'inscrivent dans les missions d'expérimentation et d'animation territoriale, missions qui ont été instaurées à l'occasion de la rénovation de l'enseignement agricole en 1984.



*trouver un récit qui fasse sens commun dans l'Anthropocène \**

Mais un dialogue n'existe qu'à la condition d'accorder une même valeur aux différents points de vue. Or, selon la position d'où parlent les acteurs, ce qu'ils disent n'a pas toujours le même poids pour dire ce qu'il en est de la réalité et / ou ce qu'il doit en être de l'action. La modernité a largement contribué à établir un tel déséquilibre et une dissymétrie entre ceux qui « pensent que » et ceux « qui savent que ».

Dans l'agriculture en particulier, cette dissymétrie tient de deux conceptions de la nature : (I) une nature mesurée et expliquée rationnellement par les sciences selon des lois universelles (II) une nature perçue, source d'émotions et d'affects propres à chaque individu et difficilement mesurable. Cette seconde conception est à la source de savoirs situés et d'expériences rangés au rang d'anecdotes, relevant d'opinions et de croyances, souvent jugées comme incapables de fournir les données nécessaires à l'interprétation objective de la nature. Ainsi, les connaissances issues des sciences du vivant et de la matière prévalent pour décrire la réalité

objective du monde.

Or, les acteurs pensent et savent aussi quelque chose, souvent autrement et de manière située, où ils ne font jamais la différence entre savoirs et croyances, connaissances et opinions. Mais cette dissymétrie fragilise leur capacité à objecter, à poser des questions, à construire leurs propres récits et les rend peu légitimes pour entrer en dialogue.

Dans un contexte d'incertitude, il ne s'agit pas de rejeter l'expertise scientifique mais de la mettre en dialogue avec l'expertise forgée dans l'action en prenant au sérieux l'expérience du quotidien de celles et ceux qui cherchent à trouver des alternatives. Un tel dialogue entre expertises n'est possible qu'à la condition de rendre visibles et accessibles les savoirs de l'expérience. Cela passe par l'enquête en se mettant à la place de celui qui agit, en regardant le monde à travers ses yeux. Cependant, la mise en dialogue des différentes formes de réalité n'est pas aisée ; elle doit s'éprouver et il faut apprendre à la faire.

\* L'Anthropocène est une nouvelle époque géologique qui se caractérise par l'avènement des hommes comme principale force de changement sur Terre, surpassant les forces géophysiques. C'est l'âge des humains ! Celui d'un désordre planétaire inédit. (source : Francois Gemenne et Marine Denis, [www.vie-publique.fr](http://www.vie-publique.fr))

## Le territoire école est un espace d'apprentissage

La formation est la mission première de l'enseignement agricole. Face à l'anthropocène, les apprentissages doivent permettre d'éprouver, de penser et d'apprendre à naviguer dans et avec un monde en crise. Or, si ces crises ont des dimensions sociales et économiques, elles sont indissociables de celles de nos rapports **(1)** aux vivants qu'il convient d'apprendre à civiliser autrement.

Civiliser nos rapports en agriculture signifie d'abord que les uns – agriculteurs, éleveurs - et les autres – champs, prairies, animaux - doivent se rendre mutuellement capables de faire ce qu'ils ne peuvent faire seuls. Il ne s'agit pas ici d'une relation romantique qui installe une confusion entre les uns et les autres en gommant les différences. Il s'agit seulement de prendre conscience que les uns et les autres appartiennent à un même collectif où chacun doit pouvoir « gagner sa vie », car celle des uns dépend de celle des autres - et réciproquement **(2)**. Pour un territoire école, civiliser nos relations aux vivants c'est alors apprendre à penser son action dans un dispositif où les dimensions sociale et écologique sont indissociables.

Civiliser nos rapports, suggère également que si l'agriculteur ou l'éleveur (ou celui qui le deviendra) peut et doit *en apprendre au vivant* pour produire et vivre, il doit également accepter d'*en apprendre du vivant*. Un tel apprentissage dans un dispositif de production n'exclue pas l'idée qu'il faille aussi *en apprendre sur le vivant*. Mais apprendre du vivant nécessite de se laisser affecter par lui, par les signes qu'il donne de son état qui ne peuvent être perçus qu'au travers les sens. On comprendra alors qu'apprendre au, sur

et du vivant ébranle la distinction entre une nature objectivée et une nature perçue. Parce que l'héritage de ce dualisme est encore là, civiliser nos rapports ne peut s'apprendre sans en faire l'expérience concrète. Pour être un territoire école, le lieu doit offrir les espaces d'une telle expérience.

Toutefois, toutes les formes de relations entre agriculteurs, éleveurs et êtres vivants ne se valent pas dans un contexte d'anthropocène. Aussi, civiliser est affaire de choix, de risques à prendre mais aussi de renoncements (à des conseils, des marchés, des machines, etc.). Pour cela il faut être apte à juger et à être autonome dans ses décisions ; et le territoire école doit permettre d'apprendre à le faire.

Mais devenir autonome dans un collectif socio-écologique où il importe d'apprendre à civiliser les relations entre tous les êtres qui le composent, exige une gouvernance politique basée sur le respect mutuel et le dialogue. Dès lors, pour apprendre à être autonome il faut apprendre à être apte et légitime pour porter un point de vue au sein de ces collectifs, tout en prenant en considération celui des autres, ceux qui travaillent, cuisinent, consomment, ... comme ceux qui se font manger.

De tels apprentissages destinés aux publics en formation questionnent fondamentalement les pratiques pédagogiques et les expériences qu'il convient d'engager et / ou de capitaliser quand elles sont déjà-là. Mais ils peuvent être tout autant indispensables à des acteurs du territoire qui face à la transition agroécologique doivent pouvoir trouver dans le territoire école l'occasion de la production d'un récit qui fasse sens commun autour de ce que civiliser nos relations au temps de l'anthropocène veut dire.

(1) à la fois écologiques et sociaux

(2) nul besoin d'insister ici sur une telle interdépendance, la crise de la Covid nous rappelant comment un être biologique peut impacter nos relations sociales et nos activités économiques.

Apprendre à ressentir autant qu'à mesurer la nature.

Apprendre à penser global : toute action impacte les dimensions sociales et écologiques.

Apprendre à être autonome dans ses décisions.

Apprendre à communiquer dans le respect mutuel.



# l'exposition en cinq points

## 1 • Un parcours en sept lieux dans l'établissement, de la fourche à la fourchette, mettant en perspective le territoire-école

Comment raccorder les uns aux autres, les activités mises en oeuvre dans l'établissement ? Comment montrer ce qu'elles produisent ensemble, de la prairie jusqu'à l'assiette, en soignant le territoire et ceux qui y vivent ?

## 2 • Une démarche mise en oeuvre avec les parties prenantes du territoire-école

La conception de l'exposition prendra appui sur des entretiens approfondis menés avec les parties prenantes actuelles ou potentielles du territoire-école. Partant de leurs idées, de leurs perspectives, l'exposition déploiera les visions et les intentions des parties prenantes.

## 3 • Une mise en perspective des enjeux de l'établissement au regard des enjeux de l'anthropocène

Comment l'anthropocène - le réchauffement climatique, la réduction des ressources, l'extinction des espèces, .. - affecte-t'il le présent et le futur de l'établissement, les pratiques agricoles, le territoire ? Comment cela affecte-t'il la façon dont on enseigne et le contenu de ce qui est enseigné ? Comment cela reconfigure la production et la commercialisation, les produits et les marchés ? Comment, enfin, cela affecte la façon dont on doit conduire des expérimentations ensemble pour réinventer des territoires habitables ?

## 4 • Un évènement et une ressource pour les acteurs du territoire et pour l'enseignement

Le temps de l'exposition sera l'occasion de travailler ensemble avec les acteurs du territoire, de se rencontrer, de définir, imaginer, modeler le territoire dont nous avons besoin. L'exposition a vocation également à servir de support pédagogique pour qu'enseignants et étudiants, qui sont aux avant-postes du territoire cantalien de demain, s'emparent de ce projet de Territoire-école, qui est en train de naître, mais qui n'en est encore qu'à ses débuts et qui appelle l'implication de tous.tes.

## 5 • Un résultat d'enquêtes menées dans l'établissement sur les enjeux de sa transition agro-écologique

Cette enquête a donné lieu à une première présentation publique en novembre 2020. L'exposition des résultats d'enquête permettra de déplier la méthode, les bases et les résultats qui ont été produits.

# Exposer le territoire-école, un parcours en sept étapes et en sept lieux

L'exposition proposera un parcours, dans l'établissement, raccordant les uns aux autres, les différentes étapes d'une démarche de production, contribuant toutes à façonner un produit-phare: le Cantal AOP.

Ces sept étapes seront l'occasion de montrer la contribution de chacune à l'économie générale du produit, à travers une analyse comptable qui portera sur les différents contextes de confection (prairie, animal, analyse, fromagerie).

L'exposition se déploiera en sept étapes dont chacune présentera un aspect du parcours de confection d'un aliment, dans l'établissement, de la prairie à l'assiette, dans la cantine.

**SEPT ÉTAPES DE LA FOURCHETTE À LA FOURCHE**

**ÉTAPE 1 : LA CANTINE**

**ÉTAPE 2 : LA LAITERIE**

**ÉTAPE 3 : LA COLLECTE DU LAIT ET SON ANALYSE**

**ÉTAPE 4 : TRAVAILLER, ÉCHANGER, EXPÉRIMENTER**

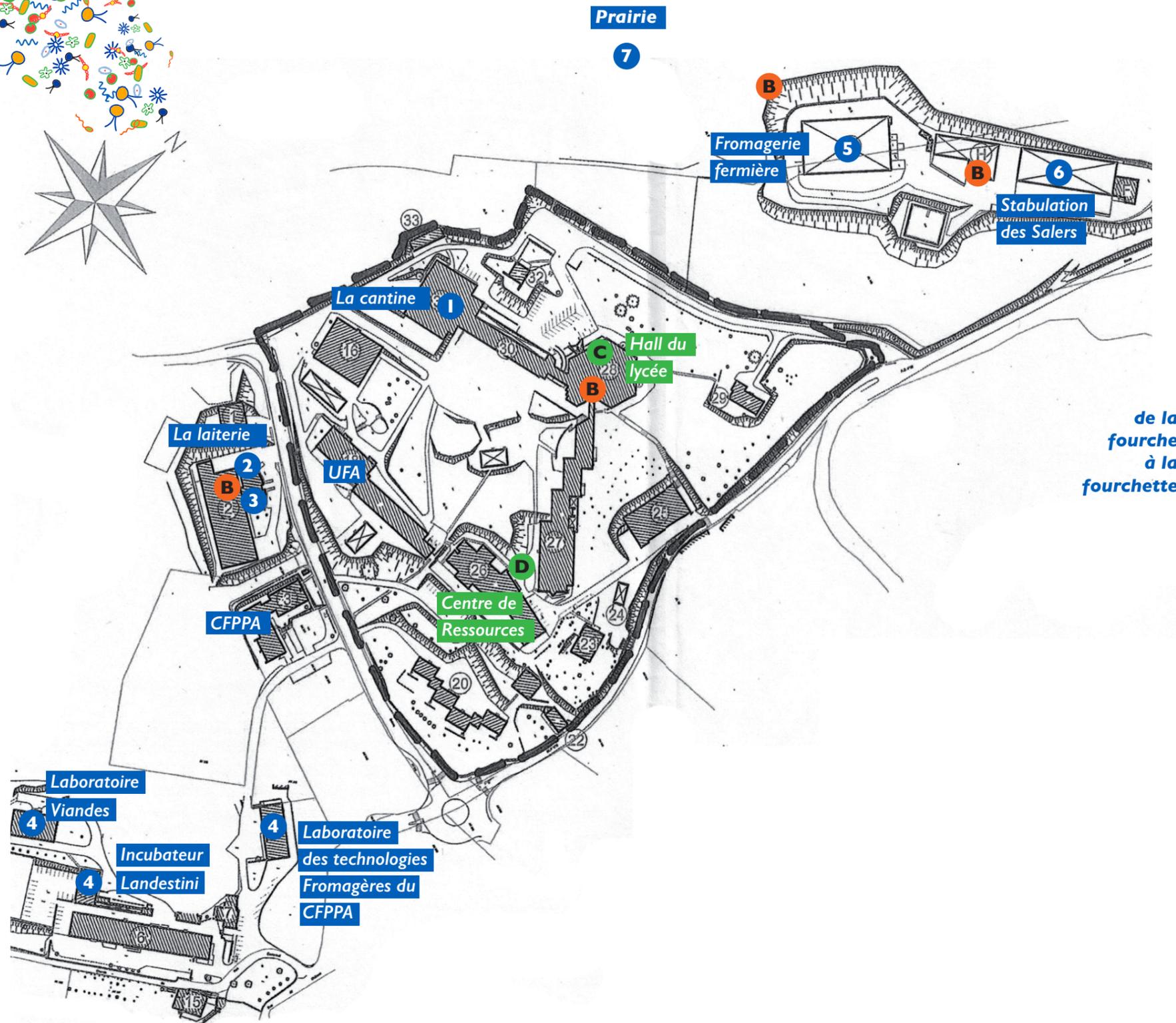
**ÉTAPE 5 : LA FROMAGERIE**

**ÉTAPE 6 : LES SALERS, UNE RACE LOCALE**

**ÉTAPE 7 : LES PRAIRIES OU L'ORIGINE DE TOUT**



# Disposition de l'exposition dans l'établissement



de la  
fourche  
à la  
fourchette

## SEPT LIEUX, SEPT ÉTAPES

- 1 **LA CANTINE**, c'est là où on déguste ce qui a été produit
- 2 **LA LAITERIE**, c'est là où on fabrique le Cantal
- 3 **LA COLLECTE**, c'est là où on collecte le lait à la ferme et on le livre à la laiterie.
- 4 **TRAVAILLER, EXPÉRIMENTER, APPRENDRE ENSEMBLE**, c'est la vocation d'un territoire-école
- 5 **LA FROMAGERIE**, c'est là où on fait le Cantal aussi, en méthode fermière avec le lait cru d'un seul troupeau
- 6 **LA SALERS**, c'est la race locale, mixte, celle qu'on trouve dans le Cantal, qui est adaptée à nos territoires (avec 186 000 mères il y a plus de salers que d'hommes dans le département). Il faut apprendre à la connaître et à travailler avec elle même si elle produit moins qu'une Holstein. Dans l'étable, c'est là où l'on s'occupe des animaux, où on échange avec les étudiant.es, les professionnel.les sur les pratiques.
- 7 **LA PRAIRIE**, c'est là que les animaux vivent du printemps à l'automne et c'est la prairie qu'ils mangent. C'est là aussi que les animaux apprennent à cohabiter avec les bactéries et qu'on prend soin des herbages. La prairie ce n'est pas seulement ce qu'on retrouve dans l'assiette, c'est aussi ce qui contribue à augmenter nos marges en évitant les intrants.

## UNE MISE EN OEUVRE AVEC LES PARTIES PRENANTES

- B GROUPES DE TRAVAIL (dans différents lieux de l'établissement)**, l'exposition est l'occasion d'approfondir la démarche engagée, avec les différentes parties prenantes, de l'établissement (étudiant.es, enseignant.es, administratifs, salarié.es) ou du territoire (professionnels, marchés, politiques,...).

## LES ENJEUX AGRO-ÉCOLOGIQUES DE L'ÉTABLISSEMENT

- C RÉSULTATS D'ENQUÊTE + INTRO AU TERRITOIRE-ÉCOLE (exposition dans le Hall d'accueil)**, c'est là qu'est décrypté ce qui se fait dans la ferme ainsi que les orientations et les missions générales d'un territoire-école.
- D MISE EN PERSPECTIVE (exposition dans le Centre de ressources)**, c'est de là qu'on peut comprendre que pour changer les pratiques de l'établissement, il faut apprendre à travailler ensemble, pour requalifier les produits, les marchés, les façons de travailler avec les prairies, les animaux et aussi les humains.



**I LA CANTINE**

... et si le Cantal était toujours délicieux et que toute la filière vivait bien de sa vente ?

**7 PRAIRIES**

... et si nos animaux ne mangeait QUE l'herbe de nos prairies ?

**2 LA LAITERIE**

... et si la laiterie était un atelier-relais pour permettre aux producteurs de démarrer un projet ou d'expérimenter ?

**SALERS**

... et si la Salers redevient mixte ?

**3 COLLECTE ET ANALYSE**

... et si on tenait compte de la qualité des prairies dans la mesure de la qualité du lait ?

**5 LA FROMAGERIE**

... et si on utilisait le lait des Salers pour fabriquer du fromage ?

... et si on communiquait avec le vivant ?

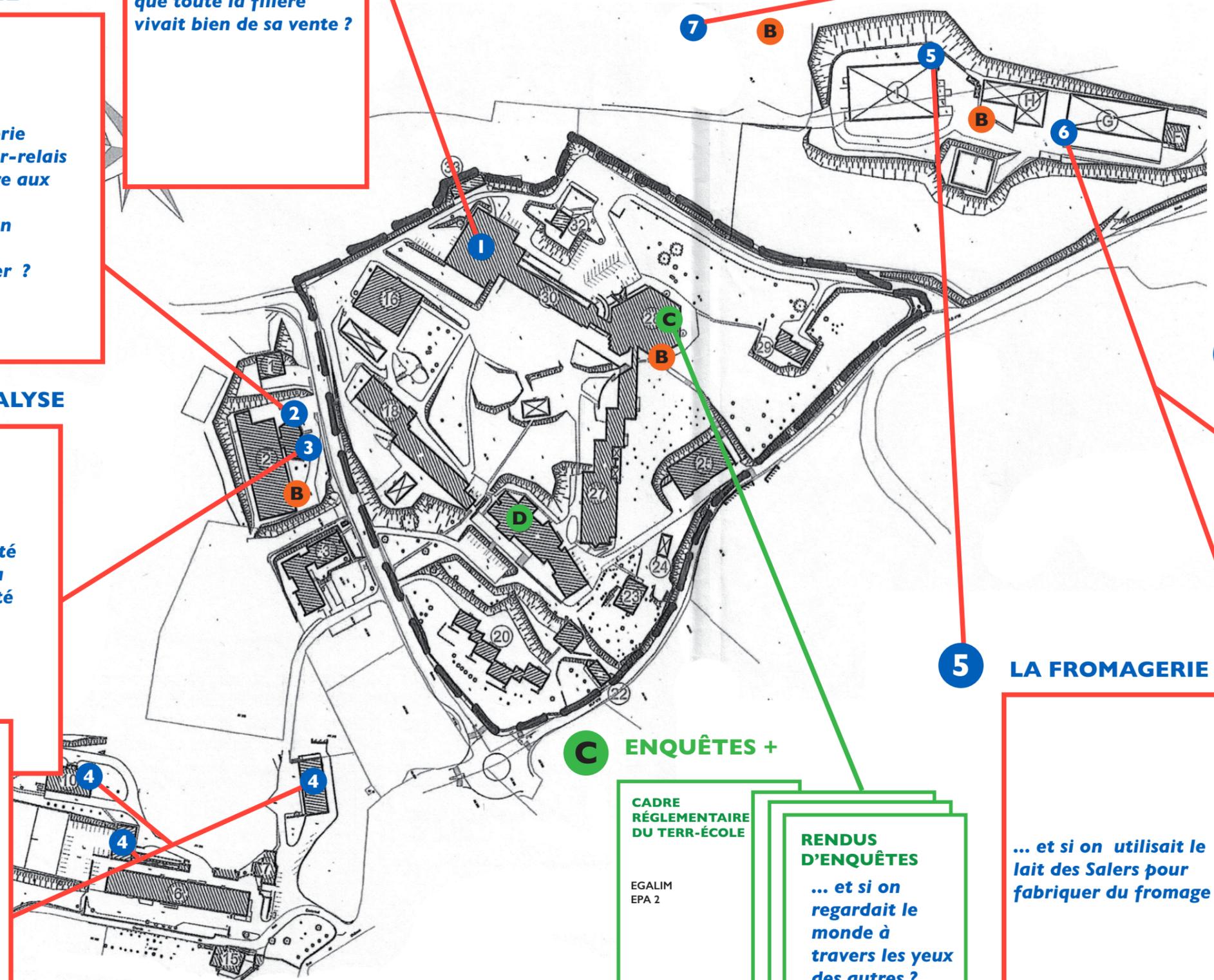
**4**

... et si on expérimentait ensemble pour faire atterrir nos idées en faisant confiance à notre imagination ?

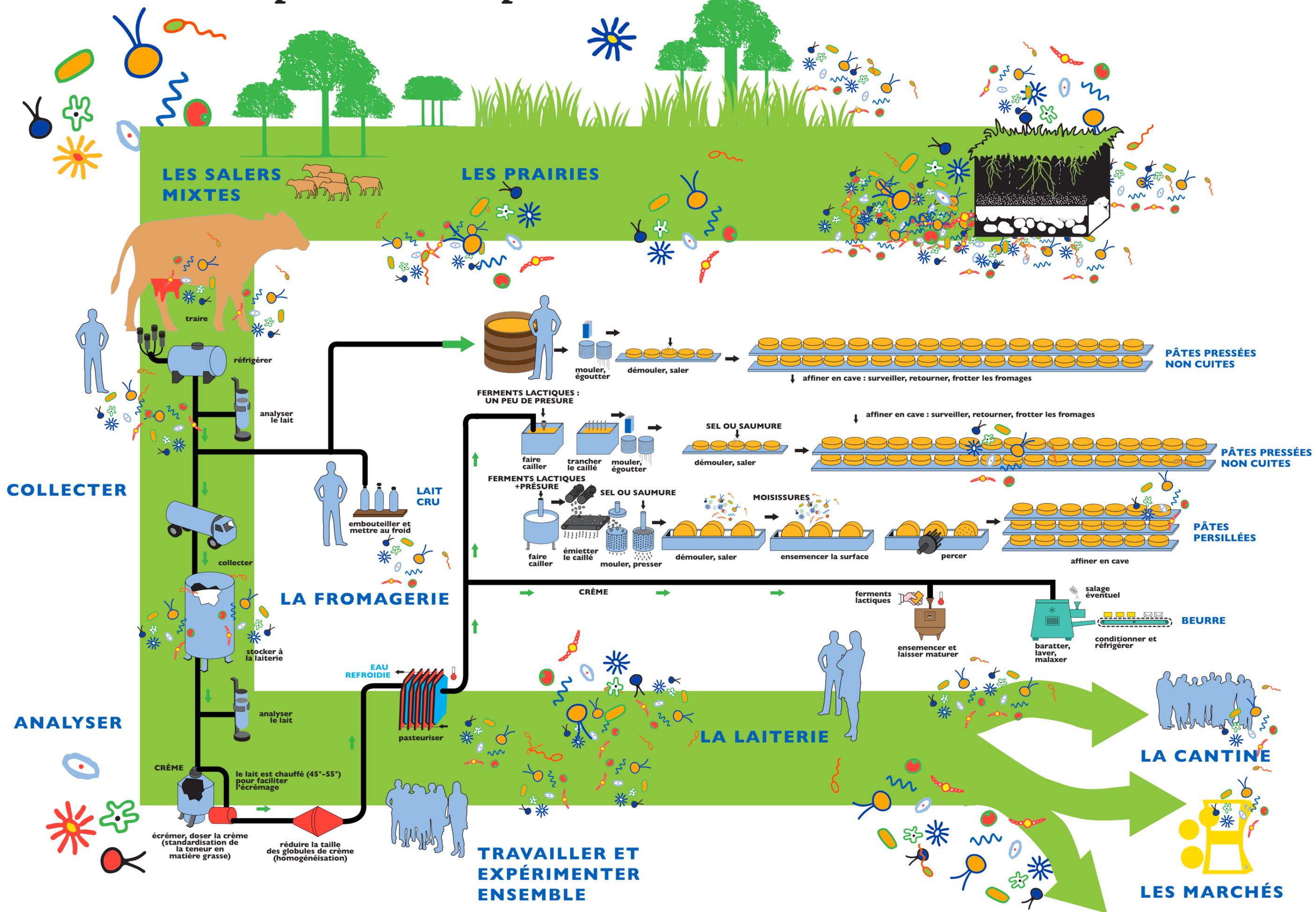
**TRAVAILLER ET APPRENDRE ENSEMBLE**

**C ENQUÊTES +**

CADRE RÉGLEMENTAIRE DU TERR-ÉCOLE  
EGALIM  
EPA 2  
RENDUS D'ENQUÊTES  
... et si on regardait le monde à travers les yeux des autres ?



# le parcours de l'exposition de la fourche à la fourchette



## une démarche mise en oeuvre avec les parties prenantes du territoire-école

*La conception de l'exposition prendra appui sur la rencontre des parties prenantes du Territoire-école dont les idées contribueront à projeter ensemble ce qui est possible pour mettre en place la production, les marchés, les paysages de demain.*

*Ces parties prenantes, issues du monde professionnel, du monde marchand, des associations et du monde politico-administratif, présenteront chacune, lors de l'exposition, leur façon d'imaginer le territoire-école aujourd'hui et demain.*

### RENCONTRER LES PARTIES PRENANTES DU TERRITOIRE-ÉCOLE

Une liste d'une vingtaine de parties prenantes du territoire a été établie, dans les différents secteurs nécessaires à la mise en place du Territoire-école, dans le champ politique, de la profession agricole, de la commercialisation. Mais également dans le monde de l'éducation, de la recherche, de l'expertise, de la formation et dans la société civile locale.

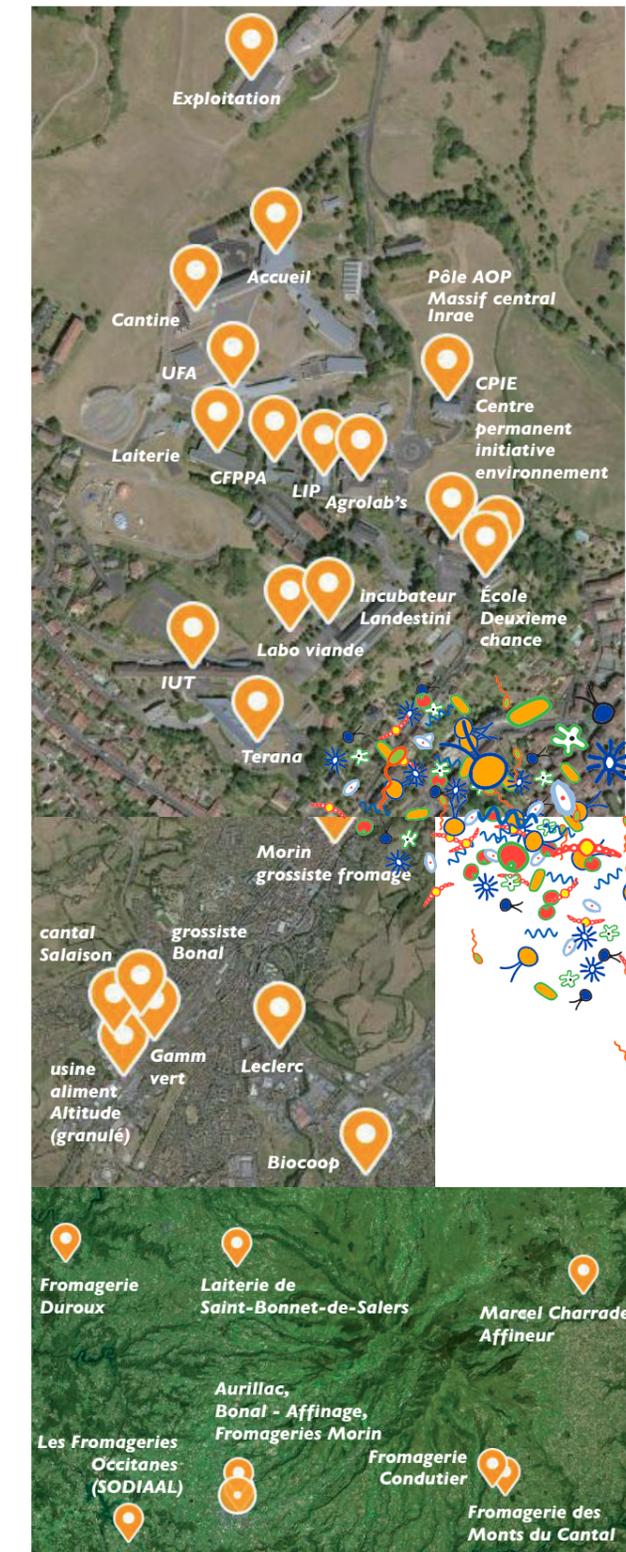
### PRÉSENTER LES PARTIES PRENANTES DU TERRITOIRE-ÉCOLE

L'exposition sera l'occasion de montrer et faire connaître les parties prenantes du Territoire-école, avec lesquelles l'établissement travaille déjà ou avec lesquelles il veut développer des projets, des partenariats.

### TRAVAILLER AVEC LES PARTIES PRENANTES DU TERRITOIRE-ÉCOLE

Des groupes de travail seront mis en oeuvre durant le temps de l'exposition, qui servira de catalyseur pour la démarche de Territoire-école.

L'exposition évidemment ne sera qu'une phase d'amorçage et de clarification de ce qui est déjà là. Il faudra ensuite, en partant de ce qui a été dit et de ce qui a été fait, donner forme ensemble aux objectifs communs.



## Les étapes dans le processus de conception, de validation, de production et d'inauguration de l'exposition

### MARS-AVRIL

- Pré-conception de l'exposition.
- Recherche de financement. Budget.

### MARS

- Enquête auprès des parties prenantes du Territoire-école

### AVRIL-MAI

- Analyse d'enquête
- Conception de dispositifs de rendu d'enquête
- Validation du plan d'exposition et de sa modalité de mise en oeuvre

### JUIN

- Validation des verbatims issus des enquêtes auprès des parties prenantes
- Validation des groupes de travail tels qu'ils seront mis en oeuvre en septembre
- Diffusion de la communication sur l'exposition

### AOÛT

- Finalisation et fabrication du dispositif d'exposition
- Finalisation des documents d'accompagnement

### SEPTEMBRE

- Mise en place de l'exposition
- Inauguration
- Activation de l'exposition auprès des étudiants
- Parcours de visite à destination des professionnels
- Groupes de travail

### NOVEMBRE

- Clôture de l'exposition

## Portage, conception et de réalisation de l'exposition

### PORTEURS DE PROJET

Exploitation : Pauline Herbemont  
Laiterie : Sylvain Fontalive

### CONCEPTION SCIENTIFIQUE DES ENQUÊTES

Patrice Cayre  
Marc Benoit

### SCÉNOGRAPHIE GÉNÉRALE, CONCEPTION DES SUPPORTS ET VIDÉOS

groupe de designer Bureau d'études

### SOUTIEN À L'ENQUÊTE

AGROSUP Dijon

### SUPPORT TECHNIQUE

François Delcausse et son équipe



# L'équipe de l'établissement EPLEFPA

## Directeur de l'EPLFPA

Pascal GUENET

## Directeur adjoint de l'EPLFPA

Emmanuel LAURENÇON

## Secrétaire général

Vincent VALADIER

## SERVICE ENSEIGNEMENT

Agnès BALME  
Dominique BALME  
Juliana BARRIER  
Anne BESSON  
Richard BONHOMME  
Gérard BONHOURE  
Magali BUGEIA  
Sandrine CANIVENQ  
Philippe ENYEGUE  
Valérie FAURE  
Jean-Pierre FAYE  
Christian FONTAINE  
Dalida GONCALVES  
Muriel GRIMAUULT  
Aurélien HASSENBOEHLER  
Emeline JOTTE  
Marie-Hélène LATHIEYRE  
Cedric LONGUE  
Audrey LOUBEYRE  
Sarah MAGNE  
Anne MERAL  
Patrice MERY  
Maxime MIALET  
Florence MICHALET  
Florence MINAND  
Laure OLIVIER  
Pierre PAGLIA  
Laurence PIED  
Sylvie POURCEL  
Florence RABANNE  
Vincent RAFFY  
Nathalie RAVAZ  
Sylvain RIMBAULT  
Sophie ROBILLARD  
Laurent ROUQUET  
Julien ROUSSON  
Stephane SOBELLA  
Maxime TIEULIE  
Françoise VAL  
Christelle VAURS

Christine VIGNY  
Annie VUARAND

## SERVICE ÉDUCATION SURVEILLANCE

### Conseillers principaux d'éducation

Benjamin GARCIA  
Hervé CASTANIER

### Assistants d'éducation

Aurélien DABERTRAND  
Eloïse ROBERTS  
Antoine PEZY  
Elise ChATEVAIRE  
Sylvain BRUEL  
Huguette NASSIET  
Emeline MOREL  
Thomas MONNOT  
Doria CASSAGNE  
Béatrice SOL - AESH  
Diane GRANJEAN - AESH

## SERVICE ADMINISTRATION

### Service administration

Chantal PEIRANI  
Sandrine FERES  
Marc LAGNES  
Florence BEAUFORT  
Marie-Pierre PHIALIP  
Thierry AURIACOMBE  
Christophe GARCIA

## EXPLOITATION AGRICOLE

**Directrice :** Pauline HERBEMONT  
Eric VIMONT, Hervé TOUBERT,  
Pascal DAUBIGIE, LHERITIER Michaël

## ATELIERS TECHNOLOGIQUES

**Directeur :** Sylvain FONTALIVE  
**labo viande :** Yves ARNAUD,  
André CARTEAU, Christophe RODIER,  
Benoît DUMAS, Fabien BOUTAL, Aurélien DELGADO,  
François CONSTANT, Anthony BESSEYRE,  
Clément CARRIÈRE  
**laiterie :** Serge GRANGE, Amath THIAM,  
Christophe BESSIERES, David ESTRADÉ,  
David BARTHOMEUF

## INTENDANCE

Sabine CZUBATY

## MAINTENANCE ET SERVICES

### Service maintenance

**Agent Chef :** François DELCAUSSE

**Entretien :** Jean-Paul GAILLARD,  
Alexandre GARREL, Patrick LAMOTTE

**Ménage :** Didier PICARD, Marie-Claude ROUME,  
Bernard VERGNE, Nadine POULHES,  
Mona BACHAOU

### Service Restauration

**Chef de cuisine :** Sébastien LAPEYRE  
Serge FRAIGNAC, Chantal MARTOS,  
Corinne SUC  
Patricia MALGOUZOU,  
Nicolas ALLEYRANGUE, Catherine TOUZY

**Laboratoires :** Hélène DELPUECH,  
Françoise VAL, Laurent CRUEGHE

**Infirmierie :** Claire FABREGUES

**Documentation:** Eve GRATRAUD,  
Dominique STAMBOULI

**Informatique :** Thierry-Alexandre  
FORISSIER et Dalida GONCALVES

## CFPPA / UFA

**Directrice CFPPA / UFA :** Céline ARSAC

**Directeur-Adjoint :** Laurent CHIROT

## SERVICE ENSEIGNEMENT

Audrey LOUBEYRE  
Valérie GANE  
Philippe MANHES  
Julien SALLES  
Guy RFFAUD  
Gauthier CABROLIER  
Thibault MAHIEU  
Jean-François COMBES  
Cédric ALBERT  
Maxence VIRELAUDE  
Denis VIGIER  
Geneviève VIGIER  
Audrey LERON  
Philippe TEISSEDOU  
Albert LAFON  
Alain ALRIC  
Thomas BENECH  
Stéphan ELZIERE  
Sébastien FEUILLADE  
Julien JOYEUX

Thomas LAPOUGE  
François MURACIOLE  
Kévin RICHEZ  
Philippe TEISSEDOU  
Nathalie BOUDON  
Chantal CHAUVET  
Véronique DUC  
Bruno FABRE  
Christian LAFON  
Laure OLIVIER  
Magalie MAZARS  
Sandrine PAGLIA

## SERVICE ADMINISTRATION

Monique BESSE  
Marie Pierre PHIALIP  
Hélène ALBOUY  
Jacqueline ARNAL  
Sandra BONNET  
Valérie COSTES

## SERVICE EDUCATION SURVEILLANCE

Olivia .ROUGIER  
Rémi BLEUZET

## MAINTENANCE

Isabelle NIGOU  
Françoise TOUZY





---

## CONTACT

**EPLEFPA Georges Pompidou - ENILV d'Aurillac**

**21, rue de Salers**

**BP 537**

**15005 Aurillac Cedex**

**Contact exposition :**

**Sylvain Fontalive** : [sylvain.fontalive@educagri.fr](mailto:sylvain.fontalive@educagri.fr)

**Pauline Herbemont** : [pauline.herbemont@educagri.fr](mailto:pauline.herbemont@educagri.fr)

**Xavier Fourt** : [bureaudetudes@gmail.com](mailto:bureaudetudes@gmail.com)

**Patrice Cayre** : [cayrepatrice@icloud.com](mailto:cayrepatrice@icloud.com)

---