

du



CFPPA UFA  
de l'Allier

# CULTURES

Humaines Horticoles  
Agricoles Paysagères

Et voici la 1ère Newsletter de l'année scolaire 2022 2023.

Cette nouvelle année a vu aboutir au CFPPA plusieurs projets par la voie de l'apprentissage :

Un BP en aménagement paysager  
Une Licence Droit Economie et Gestion en collaboration avec le CNAM  
Un titre professionnel « Agent de Service Médico-Social »



Et cela, grâce aux professionnels de ces secteurs d'activité qui s'investissent pour la formation de nos jeunes et que je tiens à remercier.

Et la formation continue n'est pas en reste avec les parcours BP « Responsable d'Entreprise Agricole » et BP « Horticole » maintenant digitalisés permettant ainsi une mixité de parcours présentiel / distanciel très appréciée des candidats.

Et les projets restent nombreux avec des travaux menés pour la mise en place d'une autre licence à la rentrée prochaine notamment. Des précisions à venir dans nos prochaines newsletters...

Toutes nos actions de formations repartent aussi sous de meilleurs auspices avec un volet COVID moins pesant en ce début d'année et le retour « enfin » des sorties et des voyages pédagogiques qui amènent de la richesse à nos parcours.

Vous trouverez dans ce numéro un compte rendu d'une sortie au « Salonvert » -salon du paysage- pour nos jeunes des formations du secteur paysage, et celui d'un voyage pédagogique en BTS PA et BTS ACSE en Italie réalisés en Septembre.

Bonne lecture.

Thierry Chevasson - Directeur du CFPPA de l'Allier

# Retour sur les bancs de l'école pour les stagiaires de la formation adulte !



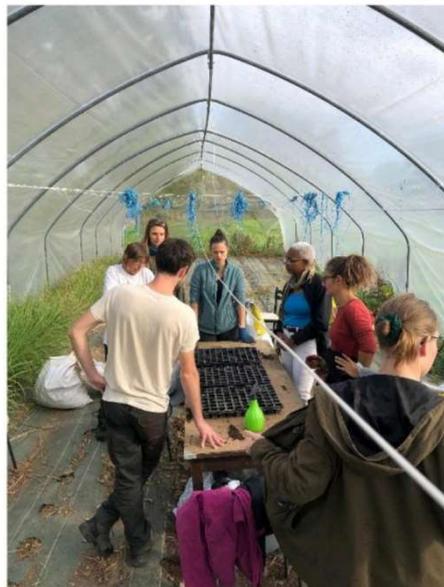
Ce lundi 17 octobre, les effectifs du Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA) étaient au complet pour démarrer la **semaine d'UCARE Matériel**. Jusqu'au 30 juin 23, les 15 stagiaires de la promotion 2022/2023 vont pouvoir acquérir les compétences nécessaires à la conduite d'une exploitation. Pour certains, le projet d'installation concerne une structure existante, pour d'autres, le projet va mûrir au fil des prochains mois. Cette année, **9 stagiaires se destinent à l'élevage** (bovins, ovins, caprins, équins) et **6 souhaitent s'orienter vers le maraichage**.



**Le maraichage et la production végétale** dans son ensemble seront également au cœur de la formation des 9 stagiaires qui ont intégré le Brevet Professionnel Responsable de Productions Légumières, Fruitières, Florales et de Pépinières (BPRPLLF). Une nouvelle session a en effet démarré ce 12 octobre avec en ligne de mire des projets orientés vers la production horticole: fermes florales, production de plantes aromatiques et médicinales, arboriculture...

L'ensemble des adultes en formation professionnelle BP suit **un parcours qui alterne** des temps de présence en centre, des temps en stage mais également des journées de travail à distance sur la **nouvelle plateforme d'apprentissage** en ligne mise en place par le CFPPA pour cette rentrée.

Nous leur souhaitons à tous la bienvenue et espérons que ces quelques mois passés avec nous leur permettront de faire grandir leurs projets et de concrétiser leurs envies de reconversion professionnelle.



## 15 ha de démonstration 600 marques représentées



Le 22 septembre 2022, les **apprentis en BTS AP et BP AP 1ère année**, se sont rendus au château de Baviile pour visiter le Salon Vert. Un salon dédié aux professionnels de l'aménagement extérieur pour les jardins privés et les espaces publics des collectivités territoriales. Sur 15 hectares, 600 marques ont présenté et ont fait **essayer leurs**

**produits en conditions réelles** : matériels espaces verts, végétal, matériel TP, transport, accessoires, etc. Des prototypes et les dernières nouveautés étaient présents.

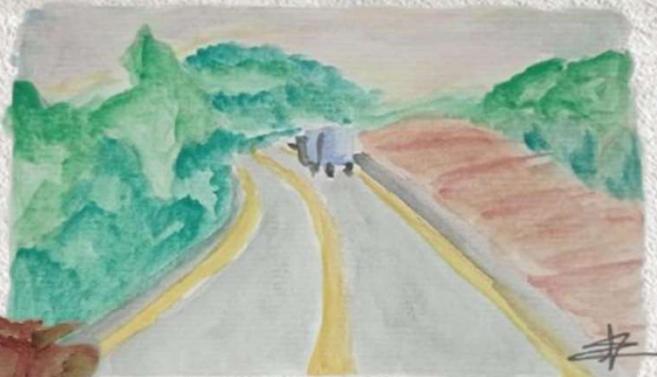
**La tendance est à l'électrification du matériel, à la robotisation et l'utilisation de matériaux recyclés.**



Tondeuse électrique pour stade pilotée par GPS



1° jour



10 octobre 2022

@snow\_peterson15

Les apprentis BTSPA 2ème année et BTSACSE 2ème année sont partis explorer le nord de l'Italie.



Atelier engraissement de la famille Vigna

Une visite très intéressante de l'atelier d'engraissement de la famille Vigna qui possède l'exploitation de Longeville à Deux Chaises. Au vu de la taille, nous avons visité les bâtiments en bus !



2° jour



lycée Agricole Italien

Rencontre avec des élèves d'un lycée agricole "institut tecnico agrario Giuseppe Pastori". Nous avons visité les serres, l'exploitation agricole, les vignes et la cave.

Nous avons dégusté le spumante (blanc méthode champenoise) et du grana padano. En échange nous avons emporté du Saint-Nectaire



Az. Agricola Gualeni



L'après midi, la famille Gualeni nous a accueilli sur leur ferme de 40 ha où ils produisent du lait pour faire du Grana Padano avec leur 120 vaches laitières, ils ont aussi un poulailler de 35000 poules pondeuses et une unité de biogaz de 250 kwatt. Cette exploitation est une des plus robotisée d'Italie, même pour le paillage des logettes...

3° jour

Visite de l'azienda agricola AL Rocol : une exploitation vitivinicole située au cœur de la zone viticole Franciacorta, où l'on a dégusté un très bon Franciacorta vin fabriqué avec la méthode champenoise et reconnu dans le monde entier.



Cette exploitation propose aussi des prestations agrotouristiques, ce choix permet de vendre l'intégralité de la production en vente directe. 70 % des vins sont exportés.



Déjeuner à Sirmione sur le lac de garde, nous avons visité l'azienda agricola Videlle Bio-natura Societa agricola qui cultive des oliviers pour produire de l'huile d'olive.

Enfin nous avons terminé la soirée à Vérone.



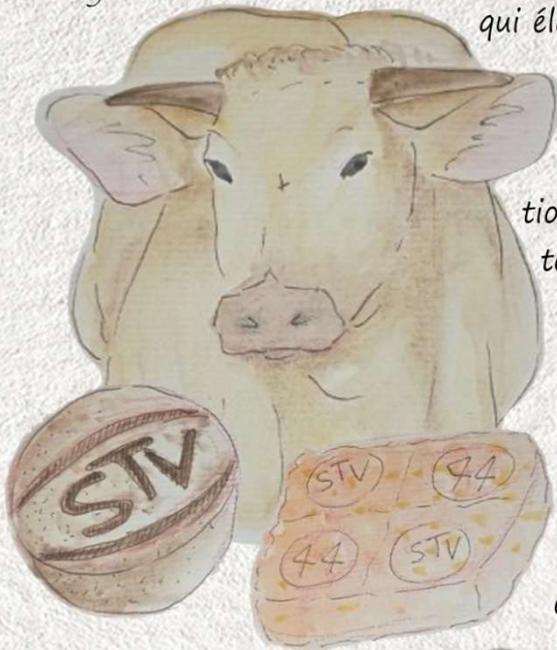
4° jour

Visite de la fattoria sérénissima : coopérative de 10 associés avec 20 salariés qui élèvent sur 250 ha 850 vaches laitières (11000l/vache/lactation) avec leur suite, 500 génisses charolaises grasses achetées en France, 200 porcs et une unité de biogaz de 300 kwatts pour valoriser les effluents de l'exploitation. Une partie de la production est commercialisée dans leur magasin sur la ferme. Une gestion technique et économique pilotée au cordeau...

L'après midi nous sommes allés dans la vallée Valtaleggio visiter à 1000 m d'altitude une exploitation de 70 vaches laitières de race brune des Alpes qui produisent en moyenne 9500 litres/vache/lactation sur 35 ha + 300 ha d'alpage. Ils alimentent leur animaux avec du foin en séchage en grange, la ration est distribuée avec un robot d'alimentation.

Cette exploitation fait partie des 7 fermes qui fournissent la fromagerie que nous avons visitée ensuite et qui produit en particulier un fromage en AOP : le strachitunt.

Nous avons terminé notre soirée en montagne en dégustant des lasagnes et une crostata à la marmelade et bien sûr la soirée s'est terminée en chansons.



Le fromager Arthuro nous a expliqué la recette de fabrication de cet excellent fromage que nous avons ensuite dégusté.



4° jour

Visite à Voghera de l'atelier d'engraissement de Guilo Zanardi et de son père. Ils sont négociants en bestiaux depuis 5 générations en achetant des animaux en France. A l'heure actuelle, ils engraisent principalement des génisses charolaises. Ils travaillent en particulier avec Pierre Marie Thomas (Thomas bétail). Messieurs Zanardi nous ont fait partager en toute transparence les rouages de leur métier et on a bien échangé sur les difficultés de la filière.

Nous avons ensuite visité l'exploitation de leur cousin qui élève 350 vaches de race piémontaise et engraisse toute leur suite.



# 260 apprentis au CFPPA de l'Allier pour cette rentrée 2022



## Les p'tites bêtes de notre jardin pédagogique



### Equipe de rédaction

Responsable de l'édition : Thierry Chevasson  
Comité de rédaction :  
Amandine Thuard - Carole Aldon - Valérie Lamarque  
Maquette / Graphisme : Alexandra Langevin - David Dugay

### Contacts

04 70 46 43 67  
cfppa.moulins-neuville@educagri.fr  
CFPPA-UFA de l'Allier - Neuville - 03000 NEUVY

### Suivez-nous sur :

[www.agriallier.fr](http://www.agriallier.fr)



Page Facebook :  
**Cfacfppa de l'Allier**



Instagram

Compte instagram :  
**CFA CFPPA de l'ALLIER**



Chaine Youtube :  
**CFPPA UFA de l'ALLIER**