

le bulletin ACT@ESA

Lettre d'information semestrielle des Cadres et Techniciens Anciens du Groupe ESA

Janvier 2013 - n°28

Editorial



Sommaire

- Editorial et Agenda
- Fromagerie Haut-Anjou
- Servir encore
- Le Domaine des Rues
- La rentrée 2012
- Technicien en PBI
- Brèves

**Adhrez à ACT@ESA 2013
à l'aide du bulletin ci-joint
à adresser à Joseph LEROY
54 rue Arrachart 41000 Blois**

Directeur de la publication :
Pierre-Marie Guichoux
Réalisation : Rose-Marie Dupé
Correspondants et Photos :
Pierre-Marie Guichoux, Marcel
Cesbron, Rose-Marie Dupé,
Pierre Gantier, Michel Jamier,
Michel Lalande

Le Groupe ESA, une école conduite par ses anciens élèves. Diplômés AGRICADRE : enrichissez-nous de votre expérience !

Les orientations choisies par l'Ecole s'appuient fortement sur le savoir-faire professionnel et le relationnel d'administrateurs issus de formations dispensées par le Groupe ESA. La richesse des réflexions des instances décisionnelles de l'Ecole se construit avec l'implication et l'expérience professionnelle de ses membres, d'origine très diversifiée.

Cette année, la 20^e promotion d'AGRICADRE est diplômée, formation reconnue dans le milieu professionnel. Le vendredi 12 avril 2013, lors des 20 ans d'AGRICADRE, nous serons à votre disposition pour vous accueillir et vous inviter à prendre votre place dans l'organigramme de l'Ecole par l'intermédiaire de l'Association des Anciens ACT@ESA. Venez nombreux, motivés, les étudiants à venir sont en attente de votre implication personnelle.

Au sein du Groupe ESA, depuis le départ de Hervé Salkin, directeur général, en octobre 2012, la direction de l'Ecole est assurée par un Comité de Management par intérim, piloté par Denis Reymond, président. Le recrutement d'un nouveau directeur général pour octobre 2013 est lancé. Grâce aux efforts et la prise de conscience de tous, administrateurs, direction, corps professoral et personnel associé, la situation financière de l'Ecole est en net redressement.

Pour vous rencontrer et discuter ensemble, nous vous invitons à participer également à notre prochaine journée conviviale, support de notre assemblée générale, le samedi 25 mai 2013, organisée au Groupe ESA et dans la région angevine.

Notre association s'appuie sur votre confiance et votre soutien financier. Une nouvelle année, **un nouvel appel de cotisation** : merci de nous retourner le formulaire joint et votre adhésion.

Tous, recevez nos meilleurs vœux 2013 pour vous et votre famille.
Cordialement

Pierre Marie Guichoux
Président ACT@ESA

Agenda

- les samedis 2 février et 16 mars 2013
Journées Portes Ouvertes Groupe ESA
- vendredi 22 mars 2013
Remise Diplômes Bac Pro et BTS et envoi par courrier aux diplômés du CERCA
- vendredi 29 mars 2013
Remise Diplômes Licences Pro. & Engineer Degree
- vendredi 12 avril 2013
20^e Remise Diplômes AGRICADRE
- samedi 25 mai 2013
Assemblée Générale ACT@ESA et l'après-midi en Anjou
- jeudi 19 septembre 2013
Visite du Mans: la cité ouvrière, avec les tracteurs CLAAS, et la cité Plantagenêt



ACT@ESA Groupe ESA
55 rue Rabelais - BP 30748
49007 ANGERS CEDEX 01
<http://actesa.groupe-esa.com>

AGRICADRE
fête ses
20 ans

le vendredi 12 avril
après-midi

Notez-le dans vos agendas !

Actualités de l'Association

De la ferme à votre assiette : la fromagerie du Haut-Anjou



Le 20 septembre 2012, rendez-vous à la Fromagerie du Haut-Anjou à Bierné, sud de La Mayenne, région naturelle de l'ancienne province de l'Anjou. Nous sommes accueillis par M. Viot, président de cette toute jeune coopérative créée il y a seulement trois ans, mais née d'une longue histoire...

En 1991, vingt jeunes agriculteurs créent un GIE, Groupement d'intérêt économique, pour leurs achats en semences, tourteaux, béton, fuel... En 1992, treize producteurs achètent tanks et camions de collecte de lait pour négocier la vente aux laiteries et valoriser leur production, ils seront 35 adhérents en 2005. Cette année-là, 14 décident de transformer directement leur lait en fromage. Il leur a fallu plus d'un an de recherche pour finaliser les recettes, faire les études sensorielle et marketing et la mise en marché. En 2009, ils décident de construire une coopérative de transformation et vente. La mise en fonctionnement de la fromagerie a lieu le 1^{er} janvier 2011 avec 70 producteurs et 15.000 l. de lait transformé chaque jour.

Cette coopérative laitière produit uniquement des fromages : le Saint-Fiacre, fromage à pâte molle et la Tome des Closiers, pâte pressée.

La fabrication est artisanale, avec du lait en provenance d'une trentaine d'exploitations pratiquant une agriculture raisonnée (utilisation de 30% de la dose préconisée pour les intrants). Les éleveurs respectent des règles d'or : alimentation des vaches provenant essentiellement de l'exploitation, bonne rotation des cultures, pâturage à la belle saison, foin et ensilage l'hiver et complément en céréales récoltées sur les exploitations, un cheptel avec un espace suffisant, aire paillée, les vaches sont toujours propres lors de la traite.

Deux fromagers, forts d'une expérience en Franche-Comté, assurent la fabrication des fromages. Cinq étapes sont nécessaires : **le caillage**, où l'on ajoute de la présure et des ferments lactiques ; **le moulage**, qui donne au fromage sa forme ; **l'égouttage**, pendant 24 heures, avec la suppression de 80 à 90% de liquide, pour contribuer à la texture du fromage, sec ou crémeux, dur ou souple ; **le saumurage**, avec apport de sel ; et enfin **l'affinage**. Durant trois à douze semaines, les fromages mûrissent dans des hâloirs, ils sont frottés chaque semaine avec du roucou, teinture végétale naturelle qui donne à la croûte sa belle couleur orangée. Trois cents Tomes des Closiers sortent de la Fromagerie chaque semaine.

La commercialisation se fait en circuit court, "de la ferme à votre assiette". L'entrée de la fromagerie comprend un magasin, ouvert tous les samedis matins.

Deux technico-commerciaux sont chargés de la prospection et la vente dans la région, Mayenne, Maine-et-Loire, Sarthe et Ile-et-Vilaine, en grande surface, dans les restaurants, auprès des crémiers, comités d'entreprises, et aussi sur quelques foires. Des projets et des recherches sont en cours pour fabriquer un fromage arménien et un autre fromage à pâte molle.



Nous avons visité les bâtiments construits suivant les normes environnementales de basse consommation, le chauffage est assuré par une chaudière à copeaux de bois, bois fourni par les exploitants qui ont replantés 65 km de haies dans le bocage.

Et c'est par une dégustation apéritive que la visite s'est terminée. Bravo aux adhérents pour avoir engagé un tel outil de production ! Nous serons heureux à notre tour de faire la promotion de ces délicieux fromages !

Marcel Cesbron



"Servir encore"

Il ne reste aucune trace aujourd'hui de l'IPAO, au 7 chemin Monplaisir à Angers, la rue même n'existe plus. C'est pourtant là, en novembre 1962, qu'est arrivé Guy Bachelet, venant de la plaine de Dole, dans le Jura. En 1960/1962, pour son service militaire, Guy Bachelet est affecté en pleine campagne à l'Est, il s'inscrit aux cours du CERCA, "histoire de...". Ainsi commence son premier contact avec Angers, suivi de son inscription au CFTV. Libéré seulement en novembre 1962, il doit intégrer l'IPAO, un an pour réussir : le BEPC, le Brevet professionnel agricole et le Brevet élémentaire, rien que trois examens ! L'année suivante, il prépare le Second degré agricole au CFTV, 19 diplômés sur 50 élèves environ, la marche était haute ! De ces deux années à Angers, il retient le climat "difficile", doux... et humide... Lui et ses camarades seront souvent malades, Monplaisir était alors en dehors de la ville, près des zones inondables des Basses Vallées Angevines. Mais ce qui a surtout marqué notre jeune stagiaire, c'est la figure et la personnalité du directeur, M. Privat Peytavin, également enseignant en chimie. Pas une parole pendant les cours, prises de notes en continu ; ça trime dans les rangs, surtout chez les jeunes fils d'agriculteur qui ont arrêté l'école à 14 ans... Guy aide un camarade, deux, trois, puis quasi toute la classe pour s'approprier les notions de chimie. Convocation immédiate chez le directeur pour... être approuvé et encouragé dans cette mission !

Dès son retour, en septembre 1964, il prend un poste d'enseignant à la Maison Familiale Rurale de Mazille (Saône-et-Loire) en Bourgogne. Il devient directeur de cette Ecole en 1966. C'est là qu'il rencontre son épouse Claudette, enseignante puis assistante, et ensemble, ils y dérouleront toute leur carrière. Directeur de Maison Familiale Rurale, c'est un savoir-faire, mais c'est aussi "savoir tout faire" pour tenir les rênes... Organiser des voyages d'études, parfois à l'étranger, avec les élèves et les familles... Ouvrir la Maison Familiale durant vingt étés pour l'accueil estival de familles et parfois remplacer au pied levé le cuisinier !... Et se remettre aussitôt dans les rangs de la rentrée...

Tant d'autres challenges encore, vécus et assumés en couple. Tout cela, et plus encore : Guy Bachelet sera maire de Mazille de 1983 à 2008.

Aujourd'hui retraité, ses activités sont tournées vers le bénévolat où il se donne sans compter et sa devise reste celle de la Fédération des Anciens Maires de France : **"servir encore"**.

Merci à Guy et Claudette pour leur généreux accueil dans leur belle région du sud de la Bourgogne.

Rose-Marie Dupé



les collines de Mazille

Actualités de l'Association

La Rouge des Prés et l'AOC Maine-Anjou dans leur Domaine

Notre visite du Haut-Anjou se continue à Chenillé-Changé, au nord du Maine-et-Loire accueillis par Albéric Valais, qui nous fait découvrir l'histoire du Domaine des Rues, niché dans un écrin de verdure de la campagne. Le Domaine des Rues est un lieu authentique d'une ferme modèle du Haut-Anjou du XIX^{ème} siècle. Ce site historique est devenu aujourd'hui la SICA, Société d'Intérêt Collectif Agricole, des 200 éleveurs de la race Rouge des Prés et de la viande AOC Maine-Anjou. Acteur dynamique de la valorisation et de la conservation des races animales locales, le Domaine des Rues met en valeur l'identité animale, architecturale et géographique typique du Haut-Anjou.

La race Maine Anjou est le résultat de croisements continus entre la race Durham et la race Mancelle, commencés un peu avant 1830. C'est le Domaine des Rues, créé par Olivier de Rougé, qui est le lieu de naissance de la Maine-Anjou. De la Mancelle, la race Maine-Anjou tient sa rusticité, sa sobriété, sa vigueur et sa prédisposition à l'engraissement ; la race Durham lui a apporté la précocité. Le contrôle sur descendance se fait depuis de nombreuses années et repose sur le testage de quatre taureaux, qui permet d'indexer les taureaux sur les performances au sevrage dans un premier temps puis, au fil de leur carrière, sur les performances de leurs filles, facilité de vêlage et allaitement. Les objectifs de sélection de la race **Rouge des Prés*** s'articulent autour de la typicité et de l'adaptation au terroir de la viande AOC Maine-Anjou. Ce sont donc des animaux de grands formats, capables de supporter le stress hydrique estival propre à notre région. Le bœuf est l'animal de référence de la notoriété de la Rouge des Prés. Ces animaux font l'objet d'une finition rigoureuse, longue d'au moins 60 jours, en pratique entre 90 et 120 jours. Les matières premières utilisées sont l'herbe -les bêtes sont au pré du 15 mars au 15 octobre- et des aliments concentrés issus principalement de l'exploitation. La Rouge des Prés est une race lourde, (chacun se souvient de ROYAL, taureau le plus lourd du Salon de l'Agriculture, record mondial), surtout développée dans son berceau d'origine. Maine-et-Loire, Mayenne, Loire Atlantique, Sarthe et Deux-Sèvres concentrent 95 % des éleveurs. Le Domaine des Rues est équipé d'une salle des ventes de taureaux, ventes qui ont lieu deux fois par an.

La viande **AOC Maine-Anjou**, appellation d'origine contrôlée, est un signe officiel de qualité qui repose sur un produit typique et un terroir bien défini, avec un cahier des charges rigoureux. La viande de la vache, préférée à la génisse, aura plus de couleur, plus de persillé et donc plus de goût. Conformément au standard de la race la carcasse de la vache devra peser plus de 380 kg, soit plus de 800 kg en vif. Un des critères majeurs est de respecter une densité d'élevage d'une vache pour un hectare d'herbe. Un protocole de dégustation a été mis au point et met en évidence la typicité de la viande Maine Anjou, son odeur, la taille de ses fibres, sa longueur en bouche (persistance de la jutosité) et sa flaveur, la richesse de ses arômes.



Après la visite de la salle des ventes de taureaux, Albéric Valais nous "abandonne" pour participer au jury de soutenance de mémoire d'un étudiant ESA ! Mais nous continuons : l'ancienne écurie devenue salle de réception, la veille étable et ses reproductions de vaches grandeur nature en papier mâché, les soues à cochons transformées en bureaux et le poulailler abritant la poule gauloise dorée.



* La race Maine-Anjou s'appelle **Rouge des Prés** depuis le 1^{er} janvier 2003, une viande AOC ne pouvant prendre le nom de la race animale (règlement européen).

Après un dernier coup d'œil en repartant sur le Miroir, l'étang conçu pour refléter le Domaine des Rues, notre journée se termine par une très agréable promenade dans les rues et la visite du moulin à eau, de l'église du XI^e et du jardin des simples dans le village de Chenillé-Changé...

Vraiment une journée de charme !

Michel Jamier



le Domaine des Rues face au Miroir

Carnet

Madame Françoise Marchais, née Fimbel, épouse de Philippe Marchais, Président du SEARA, est décédée le 16 décembre 2012. "Madame Marchais avait suivi **La Beauvrière**, en 61/63 Promotion 25 Saint François-Régis. Lors des repas du Conseil d'administration, notre discussion semblait tellement la fatiguer, mais ses yeux brillaient quand elle parlait de **La Beauvrière**, elle en gardait un excellent souvenir".

Nous présentons à M. Marchais et ses quatre enfants l'assurance de notre amitié.

Jeannine Froger

Un pays d'élève

Nos cantons sont un pays d'élève... Nous parlâmes de bestiaux : je leur demandai ce qu'ils pensaient de l'espèce de Durham et les priaï de me dire si nous fisions bien de la croiser avec notre race mancelle. - C'est tout ce que vous pouvez faire de mieux, vous corrigerez les défauts de votre bétail et vous le rendrez plus tendre. Lorsque vous nous présenterez des bœufs sortis de cette belle race, nous vous les achèterons plus cher que les manseaux, à poids égal, parce qu'ils nous feront gagner davantage. Sur mon observation qu'il y avait des herbagers qui n'en voulaient point, l'un deux me répondit : il y a des encroûtés partout, mais laissez les dire et allez votre train. Vous pouvez sans crainte élever des Durham, il ne vous resteront pas ; il faudra bien que les plus entêtés reconnaissent qu'ils engraisent mieux que les autres... Je vous conseille d'acheter des Durham-manselles pour la conformation, si vous faites des élèves*.* extrait p.301

Cours d'agriculture théorique et pratique à l'usage des plus simples cultivateurs - E. Jamet Château-Gontier, Imprimerie Delaplace - Avril 1846

Livre aimablement prêté par Maurice Fardeau, membre ACT@ESA, ancien CERCA

*Un pays d'élève : un pays d'élevage

Actualités du Groupe ESA

Brèves

Le concours prairies GNIS Région Ouest

Les étudiants du **BTS ACSE** sont une nouvelle fois largement représentés dans le palmarès du concours Prairies du GNIS, Groupement national interprofessionnel des semences et plants. Les 1^{er}, 3^e et 4^e prix ont été remis à 7 étudiants BTS ACSE, distingués parmi 91 dossiers, une reconnaissance de valeur ! Le concours Prairies du GNIS est organisé pour les classes BTS et IUT agri., avec l'objectif de mettre les étudiants en situation professionnelle.

+ d'infos: [Jean-Yves Moinereau](#)

Une nouvelle licence par apprentissage

Le Conseil Régional des Pays de la Loire a voté l'ouverture de la Licence Productions animales par apprentissage, à partir de septembre 2013.

[Luc Albert et Hélène Rongeat](#)

Agricadre s'ouvre au Contrat pro.

Un tiers des étudiants de la promotion 2012/2014 est en alternance en entreprise ou organisme : AGC, Centres de Gestion, Crédit Agricole, Crédit Mutuel, Banque Populaire, Province Bio, Centre Bretagne Elevage Robots de traite, De Sangosse, Timab distribution, SCPA 49, Coopérative CAVAC.

+ d'infos: [Anne Prudhomme](#)

Chaudière BLOWATT

Le Groupe ESA est raccordé au réseau de chaleur BLOWATT de l'agglomération Angers Loire Métropole. L'Ecole répond ainsi au Grenelle de l'environnement pour une énergie renouvelable. Avantages : limitation des gaz à effet de serre, déconnexion des énergies fossiles, visibilité des prix, stabilité voire absence de charges d'investissement.

+ d'infos : [Frédéric Morel](#)

2012 : 2500 élèves

La rentrée au Groupe ESA en septembre 2012 :

- 1300 étudiants
- 790 apprentis
- 410 stagiaires

répartis dans les formations suivantes :

- 508 BTS et Bac Pro
- 207 Licences pro et European Engineer Degree
- 107 Agricultrice
- 110 Masters
- 918 Ingénieurs
- 650 élèves à distance

et 754 diplômés !

Et bravo aux diplômés de 2012 :

- 221 BTS et Bac Pro, étudiants et apprentis
 - 178 Licence et European Engineer Degree
 - 64 Agricultrice
 - 90 élèves à distance (BTS et Bac Pro)
- soit 553 diplômés; du Bac à Bac+4,
tous invités à devenir membres d'ACT@ESA !

- 36 Masters
 - 165 Ingénieurs
- soit 201 diplômés à Bac+5.

Technicien en protection biologique intégrée

Julien Vendeville est technicien en protection biologique intégrée pour Biobest France. Retour sur son parcours...

Biobest, dont le siège est à Westerlo en Belgique, est une entreprise internationale qui produit et fournit des auxiliaires pour le contrôle biologique et intégré en culture sous abri et en plein air, ainsi que des micro-organismes, des accessoires et des systèmes de détection et de piégeage de masse contre les ravageurs. Julien Vendeville est **technicien-préconisateur en PBI** depuis cinq ans pour la filiale Biobest France à Orange (84). Il travaille en culture ornementale, mais aussi dans les ZNA, zones non agricoles, et il participe à l'élaboration de nouvelles techniques de lutte.

"Tout petit, j'étais intéressé par les insectes et j'ai toujours voulu travailler dans les plantes et en extérieur. Mais j'ai vraiment découvert la PBI en première année de BTS grâce à un professeur passionné à l'Institut de Genech (59) où j'ai préparé un BTS Productions horticoles", raconte Julien Vendeville. Ensuite, il a suivi une **licence pro. au Groupe ESA en option Technologie végétale**. "J'ai par ailleurs découvert la lutte biologique aux pépinières de collection de Kerosa, à La Forêt-Fouesnant (29). Puis en licence, mon stage était directement axé sur la PBI aux Fleurs de l'Authion, à Brain-sur-l'Authion (49), entreprise spécialisée dans les géraniums et hibiscus. J'ai effectué la seconde partie de mon stage chez Hortiloire où j'ai pu voir le côté distribution de la PBI. Aussitôt après l'examen, j'ai été embauché par Biobest. Durant ces stages, j'ai particulièrement apprécié de mener un itinéraire culturel, d'avoir à reconnaître des végétaux et leur diversité, de découvrir les végétaux de collection et de voir la finalité d'un travail," poursuit Julien Vendeville. Aujourd'hui, il est technicien-préventeur, "conseille les professionnels utilisateurs d'auxiliaires, que ce soit en production ornementale, en ZNA, en arboriculture ou en maraîchage".

Au quotidien, le travail de Julien Vendeville consiste à aider à trouver des stratégies pour optimiser la protection des cultures grâce à des auxiliaires naturels, voire proposer des produits compatibles, si besoin. Le challenge ? Il n'y a pas de solution standard, il faut trouver une ou des réponses pour chaque entreprise, en fonction de son contexte... à partir d'une méthodologie de base, puis d'observations et de diagnostics sur le terrain, au fil de la saison. "J'établis les premiers diagnostics, je propose un planning de lâchers d'auxiliaires et d'interventions, ainsi que le support technique. C'est ensuite notre distributeur qui prend le relais et assure les détectations courantes et le suivi en adaptant la stratégie. Je valide si besoin."

Dans d'autres secteurs géographiques, les techniciens travaillent en direct avec les producteurs. "En production ornementale, nous pouvons mener des protections 100 % en PBI sur le géranium, le chrysanthème, le cyclamen, le poinsettia... En bisannuelles et annuelles, nous pouvons mener les cultures en protection intégrée, avec l'utilisation de produits compatibles si nécessaire. J'aide aussi à développer les nouvelles techniques de lutte dans ce domaine" ajoute-t-il. Dans le cadre du programme Ecophyto 2018, incitant à réduire l'utilisation des matières actives, Julien Vendeville participe aux recherches de nouveaux auxiliaires. Il collabore également au travail de plusieurs firmes et structures pour la recherche de nouvelles méthodes de lutte et solutions contre les ravageurs des palmiers. Et il travaille toujours sur plusieurs sujets de recherche-expérimentation relatifs aux ravageurs en horticulture et ZNA, à court, moyen et long termes. Il rédige enfin quelques articles dans le Biobulletin de Biobest, version française, et anime des formations de courte durée sur les cochenilles ou des formations sur mesure.

propos recueillis par Odile Maillard
Extrait du Lien Horticole Novembre 11
www.lienhorticole.fr

Retrouvez l'interview de Julien Vendeville en rubrique Photos&Videos.

Rejoignez-nous pour échanger,
s'entraider et partager
ensemble des moments de
convivialité.

Pour tout renseignement
et pour nous contacter,
consultez les pages ACT@ESA
<http://actesa.groupe-esa.com>



Venez découvrir le Groupe ESA ! Portes ouvertes 2012-2013

Mercredi 5 décembre 2012 de 17h30 à 21h
Samedi 2 février 2013 de 9h30 à 17h
Samedi 16 mars 2013 de 9h30 à 17h

ESA
Groupe national
d'intelligences
www.groupe-esa.com

55, rue Rabelais - BP 30748 - 49007 Angers Cedex 01 - Tél. 02 41 23 55 55 - info-orientation@groupe-esa.com