

Janvier 2018 - n°38

EDITO

Permettez-moi tout d'abord de vous souhaiter une bonne, sainte et heureuse année.

Année exceptionnelle pour notre école, puisque nous allons lui fêter ses 120 ans.

On aimerait tous à 120 ans avoir autant d'avenir, de projets et être attirés par de si nombreux jeunes, le tout sans aucune ride ni cheveux blancs !!!

Nous vous attendons nombreux aux différentes manifestations organisées pour cet anniversaire. Notre vieille jeune Dame le mérite vraiment.

A 90 ans, le CERCA est toujours une idée aussi jeune et qui correspond à un réel besoin ! Merci à tous ceux qui l'ont porté pendant toutes ces années.

Enfin, je vous laisse la joie de découvrir le si beau parcours de notre directeur général René Siret.

Dans l'attente de vous revoir, croyez à mon dévouement le plus total pour notre école.

Jean-Manuel Pivert
Président ACT@ESA



Sommaire

- Editorial et Agenda
- Vœux de René SIRET et de Pierre GANTIER
- 120 ans de l'ESA
- 90 ans du CERCA
- Entre Chocolaterie et Four à chaux dans le Segréen en octobre dernier
- Interview de René SIRET

L'ESA fête ses 120 ans...

4 thématiques = 4 mois dédiés

Février : mois de l'agro-écologie

Avril : mois de l'agriculture urbaine

Octobre : mois de l'alimentation et du terroir

Novembre : mois de l'agriculture connectée



Les vœux de René SIRET et de Pierre GANTIER

L'ESA, École Supérieure d'Agricultures, est heureuse de vous souhaiter une **EXCELLENTE ANNEE 2018**, année au cours de laquelle elle fêtera ses 120 ans.

Pour ce 120ème anniversaire, l'année 2018 sera ponctuée de nombreux événements qui témoigneront de l'**engagement de l'ESA** dans le monde de l'enseignement supérieur et de la recherche au service de ses étudiants, diplômés et plus largement des professionnels de l'agriculture, de l'alimentation et des territoires.

Tournée vers l'agriculture de demain autour des enjeux de l'agro-écologie, de l'agriculture connectée, de l'agriculture urbaine et de la valorisation des terroirs ainsi que des territoires, **l'ESA s'appuie sur son histoire, ses valeurs et ses savoir-faire pour inventer l'avenir.**

Depuis 1898, **pour vous et avec vous, l'ESA avance.**

En 2018, **continuons ce mouvement ensemble !**

Agenda

AG et CA ACT@ESA :
vendredi 2 février

Journées Portes Ouvertes ESA :
samedis 27 janvier, 17 février et 17 mars (matin)

Remises de diplômes :
12 janvier (BTS), 6 avril (Licences Pro),
21 avril (Agricadre)





A Candé, dans le Haut Anjou Bleu, l'histoire d'un pâtissier chocolatier nous est contée. C'est en 1960 que tout a commencé...

En 1990, les premières recettes de chocolat sont lancées. En 1996, il faut pousser les murs et voir plus grand. L'an 2000 voit l'ouverture de la boutique d'usine attenante à plus de 1000m² d'atelier. C'est en 2004 que GUIABEL se distingue en obtenant son troisième « Cordon Bleu Intersuc » pour la recette des minicabosses, fabuleux praliné pistache. C'est en 2006 que Guy et Isabelle SOLDE, les créateurs de GUIABEL, passent la main à François ROSE. En 2012, Angers voit naître une boutique rue des Lices « Chez Mon Chocolatier 100% GUIABEL ».

2013 marque le rapprochement avec les célèbres maisons angevines COINTREAU et GIFFARD pour créer deux nouvelles recettes : le dôme Cointreau et le dôme Pastille-Menthe. 2014 voit naître SCHOWCOLAT, le parcours découverte autour du chocolat et un nouveau laboratoire de production.

Aujourd'hui, l'activité principale de GUIABEL est la fabrication de chocolats pour les professionnels (boulangeries-pâtisseries, épicerie fines, ...) via les boutiques ou le net. A quand les marchés à l'export ?...

A notre tour de procéder à la décoration de sujets en chocolat avec une poche remplie de chocolat fondu.



VISITE DES FOURS A CHAUX A ANGRIE

C'est dans l'après-midi du 20 octobre 2017 que Jean-Yves RONDEAU, propriétaire et guide du site, a pu accueillir notre petit groupe au cœur de ce magnifique parc composé d'arbres aux essences étonnantes et variées.

Son grand-père achète le site en 1912 et sa mère en entreprend la restauration entre 1982 et 1989. Construit en 1830, le Four Saint Anne a fonctionné jusqu'au début du XX^{ème} siècle. Aujourd'hui, il est inscrit à l'inventaire des monuments historiques.

Pour la petite touche d'histoire, en 1860, la région d'Angrie et de Vern d'Anjou possédait 15 fours à chaux et employait 400 ouvriers.

Pour les petits chimistes, les pierres de calcaire Ca CO₃ chauffées à 900°C deviennent de la chaux vive Ca O, puis de la chaux éteinte Ca(OH)₂ une fois mélangée à l'eau.

Quant au fonctionnement des fours, une couche de charbon entre chaque couche de pierre, chauffées à 900 °C, et on obtenait la chaux vive refroidie au bas du puits.

Une journée d'automne bien instructive...



Le CERCA



A l'origine du CERCA et également fondateur et premier aumônier national de la JAC (Jeunesse Agricole Catholique) : le Père Alfred Foreau de l'ordre des Jésuites.

En 1922, il fut nommé en tant que Directeur des Etudes à l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, où il devait également enseigner l'économie sociale. Ne recevant aucune aide de l'état, l'ESA a connu une période difficile à la fin des années vingt. Peu d'élèves, souvent issus « d'une petite bourgeoisie de hobeaux angevins », certains ne manifestaient qu'une motivation médiocre pour la formation.

« Petit paysan pauvre devenu prêtre », comme il aimait se définir lui-même, il voyait la nécessité de grouper la jeunesse rurale pour la former dans le sens du métier et des préoccupations familiales et sociales. Ce furent d'abord des tentatives éparses, telles que faire entrer à l'ESA des élèves de l'Ecole d'Agriculture de Pouillé, intervenir à des journées rurales, siéger au Conseil Directeur des Caisses Rurales, voire participer aux Cercles d'Etudes des Catholiques sociaux. Suite à la Semaine Rurale de Pouillé en 1926, « à des demandes réitérées d'agriculteurs de Loire-Inférieure ou de Touraine et à la pressante requête de l'Union Régionale de la Jeunesse Catholique. », l'idée s'imposa à lui qu'il fallait faire plus.

Survint un appel qui allait amener cet homme d'action à concrétiser son dessein. Une lettre de l'abbé Portier (alors Vicaire de Notre-Dame des Landes) , disait en substance ceci : « [...] Ne pourriez-vous pas organiser à Angers des cours par correspondance comme ceux qu'a lancés le Père Dubruel à Toulouse ? [...]»

Propos issus de la thèse de Doctorat soutenue par Angèle Souyris en 1984 « Le C.E.R.C.A. Spécificité pédagogique (1927-1960) »

Centre d'Enseignement Rural par Correspondance d'Angers



RÈGLEMENT DES COURS

Contenu d'abord le programme des cours.

Le CERCA, centre d'enseignement spécialisé pour le monde rural, met à la disposition :

- des jeunes gens
 - 1- Des Cours de Formation Professionnelle Agricole :
 - de 14 à 17 ans : Apprentissage..... P. 4
 - de 17 à 19 ans : Préparation..... P. 5
 - Cours Normal..... P. 6
 - Cours Spécialisé..... P. 6
 - Cours Supérieur..... P. 6
 - Métiers..... P. 6
 - Après B.E.C. : Cours Spécialisés Agricoles..... P. 7
 - 2- Des Cours de Complémentation :
 - Stagiaires : Apprentissage..... P. 7
 - 3- Des Cours de Complémentation :
 - Métiers : Cours de Mécanique Générale et Spécialisée..... P. 8
 - Comptabilité : Cours de Comptabilité Agricole..... P. 10
 - 4- Des Cours de Formation Générale :
 - des jeunes filles
 - 1- Des Cours de Formation Professionnelle Agricole ou Artisanale :
 - de 14 à 17 ans : Apprentissage Agricole ou Artisanal..... P. 10
 - métiers de 17 ans : Préparation..... P. 11
 - Cours Normal..... P. 11
 - Cours Spécialisé..... P. 11
 - 2- Des Cours de Complémentation :
 - Comptabilité : Cours de Comptabilité Agricole..... P. 9
 - Cours : Cours spécial de Cours..... P. 9
 - 3- Des Cours de Formation Générale :
 - de 17 à 20 ans : Cours de Culture Générale Française..... P. 12
 - à partir de 18 ans : Cours de Formation Générale..... P. 12

Garçons et filles

des cours qui ne nécessitent pas de stages pratiques

Cours de base..... P. 9

UNE INSCRIPTION OBLIGATOIRE..... P. 14



— UNIVERSITÉ CATHOLIQUE D'ANGERS —

SYNDICAT D'ENSEIGNEMENT AGRONOMIQUE ET DE RECHERCHES AGRICOLES

ECOLE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURE ET DE VITICULTURE

33, Rue Rabelais - ANGERS - Maine-et-Loire

Téléphone 41-55 C. C. P. Nantes 6.900

Centre d'Enseignement Rural par Correspondance

COURS DE DESSIN (Suite)

à l'usage des ARTISANS RURAUX par DANIEL TOUSSAINT Ingénieur I. C. A. M.



René SIRET Directeur Général de l'ESA

Un parcours dirigé par l'Enseignement et la Recherche

« Depuis tout petit, j'ai été intéressé par la profession d'enseignant. » Le contexte familial aidant, René a vécu enfant des vacances, dont il exprime encore le délice, en accompagnant son oncle instituteur en classe de neige ou en classe verte au cœur de l'Ariège. Une vraie complicité existait entre ces deux-là.

Durant sa scolarité, l'idée d'enseigner a pris le temps de mûrir. Professeur de sciences naturelles ?... Son intérêt prononcé pour les sciences, la biologie, le mène tout naturellement vers un Deug de biologie, puis une Licence et une Maîtrise en biochimie en 1996. De là, son histoire avec l'agro-alimentaire a commencé pour se poursuivre vers l'œnologie lors de son doctorat. Si l'Université de Montpellier a hébergé ses dix ans de formation, de son DEA en Sciences des Aliments au Diplôme National d'Œnologue, cela aurait pu paraître comme une évidence d'y occuper un poste d'enseignant. L'ESA apparaît alors dans le paysage...

« Et s'intégrer à la vie sur Angers lorsqu'on vient de Montpellier?... ».

« Angers, c'est le nord ! Nous étions plusieurs de l'ESA à venir du sud, ce qui créait un petit noyau d'expats. »

Depuis que René est entré à l'ESA il y a treize ans, en tant qu'enseignant-chercheur viti-œno, il a continué à se former, à développer un réseau professionnel. Sa soif d'apprendre, sa curiosité insatiable n'ont eu de cesse de le tirer vers l'avant. Ses racines lui ont inculqué le dur labeur et sa formation universitaire une méthode de travail. Il est exigeant avec lui-même comme avec les autres.

Son horizon s'est élargi lorsqu'il s'est vu proposer le poste de Directeur Général de l'ESA en mars 2017.



« Tout est ouvert, tout est possible », nous dit-il. Pourtant la transition n'a pas été chose simple. Il a dû faire un travail sur lui-même les quinze premiers jours et faire son deuil de « la vie d'avant ».

Les valeurs historiques de l'ESA sont aussi des valeurs humaines universelles, que l'on retrouve dans d'autres dimensions et qui se mêlent à ses propres valeurs. « Manager est de l'ordre de l'intuitif, du bon sens. Il faut savoir être à l'écoute pour mieux accompagner » précise René. « J'ai beaucoup appris sur la dimension RH et humaine depuis que j'occupe mes fonctions de Directeur Général. »

PARCOURS DE FORMATION

Mars 2015 : Diplôme d'Habilitation à Diriger des Recherches (HDR) - Université Angers

Juin 2006 : Diplôme National d'Œnologue

Université Montpellier I, Centre de Recherche et de Formation en Œnologie de Montpellier

Janvier 2001 : Doctorat de l'Université Montpellier I

Ecole Doctorale: Science et Procédé Biologiques et Industriels
Spécialité : Viticulture et Œnologie

Université Montpellier I (Laboratoire d'Œnologie, Faculté de Pharmacie), INRA Montpellier et Laboratoire de la DGCCRF (Montpellier)

Juin 1997 : D.E.A. Sciences des Aliments (Master II Recherche)

Université Montpellier II

Juin 1996 : Maîtrise de Biochimie Structurale et Analytique (Master I)

Université Toulouse III

Directeur de la publication :

Jean-Manuel Pivert

Réalisation : Marie-Hélène Chatelain

Correspondants :

Jean-Manuel Pivert, Marcel Cesbron et
Guy Ploquin, Service Communication ESA

Photos : Guy Ploquin, ESA

Adhérez à **ACT@ESA 2018** à
l'aide du bulletin à adresser à :

ALUMNI ACT@ESA

55 rue Rabelais - BP 30748
49007 ANGERS CEDEX 01

Découvrez les Alumni :
rejoignez-nous pour
échanger,
s'entraider
et partager
expérience et convivialité

**www.groupe-
esa.com**

-> Vie étudiante
-> Alumni

