

Sortie au Lycée Agricole d'Obernai, 12 septembre 2018

Guide Fabienne JAEGER, enseignante de Biologie Ecologie



Nous étions 16 participants à covoiturer, et avons été accueillis par Thierry Girodot Proviseur du Lycée, Fabienne Jaeger, professeur et Sylvie Pagliano, directrice du CFA (Centre de Formation des Apprentis) et du CFPPA (Centre de Formation Professionnelle Promotion Agricole). Après la présentation du lycée et de ses objectifs (voir le site du Lycée agricole d'Obernai pour les détails concernant la scolarité) nous avons visité les principaux sites remarquables.

- *L'espace de traitement du houblon*

Nous avons eu la chance d'arriver au meilleur moment pour le suivi de la récolte dans l'unité de tri (séparation des feuilles, tiges et fleurs par trémie et tapis roulant, séchage des fleurs dans une étuve à 60°C). Les sacs de fleurs de 50 kg sont conditionnés à 11% d'humidité; 19 tonnes sont produites pour les microbrasseries. Pour varier les arômes, en fonction de la demande des brasseurs, des variétés de houblon alsaciennes sont croisées avec des canadiennes ou d'autres origines. Le houblon, plante pérenne, est cultivé en bio sur un site de 34 ha.



- *Les autres cultures*

Des cultures bio, d'épeautre, de blé et de betterave sucrière sont réalisées avec une rotation sur 4 ans pour la betterave. Seules les céréales bio sont cultivées, en plantant des haies autour des parcelles, pour éviter les problèmes de pollinisation avec des cultures conventionnelles. Des recherches sont réalisées sur l'association des cultures, afin d'avoir des accélérateurs de croissance et procurer l'azote nécessaire.

- *L'élevage de taurillons gascons mâles pour la viande*

Le cheptel est actuellement de 207 têtes. Les animaux arrivent à 6 mois et sont vendus entre 18 et 24 mois pour la production de viande locale (420-440 kg de carcasse, 2 bêtes /semaine chez Leclerc). La nourriture de base est la pulpe de betterave des sucreries Erstein, et une pâte de résidus de soja, grains de blé et luzerne. Pour compenser le manque de betterave, le maïs ensilage est utilisé avec le mélange précédent qui est préparé 6 mois à l'avance et stocké dans des silos. Les rations doivent être homogènes et des tests de croissance sont réalisés. Les étables sont équipées de panneaux photovoltaïques et des ventilateurs permettent d'améliorer la production des animaux. Le nettoyage de la bouse et de la paille se fait 2 fois par semaine.



- *L'unité de méthanisation*

Pour produire du biogaz méthane sont utilisés le fumier des bovins, les déchets d'abattoir et de cantine à base de viande, le maïs ensilage. Le chauffage du lycée à partir de cette source d'énergie est en projet



- *Le hall d'Hydrologie et de Science de l'eau*

Ce bâtiment a été construit en 2017 pour les BTS. On y pratique le traitement des eaux par phytoépuration . Au laboratoire « eau dans les sols », on analyse l'interface liquide, minéral, air et la granulométrie du sol. L'atelier « Art et Eau » est consacré à l'architecture des fontaines. L'atelier « Au fil de l'eau », par la mise en scène sous forme de maquettes permet d'apprendre à récupérer l'eau de pluie. Ces travaux rassemblent les étudiants de Bac Pro, de licence et du niveau ingénieur. Cette section possède une unité Pilote pour Travaux Pratiques divers.



- Déjeuner à la cantine du lycée.

Visite du verger Expérimental d'Alsace , VEREXAL, attendant au Lycée

- Créé en 1980, le Verger Expérimental d'Alsace s'attache à élaborer des sélections de variétés les mieux adaptées aux terrains et aux climats alsaciens, dans le cadre de production raisonnée, ou bio, à Obernai, sur 7 hectares. L'équipe du Verexal (4 permanents et des saisonniers) travaille sur la quetsche, la prune, la mirabelle, la pomme, la poire, la cerise, l'abricot et la pêche. Depuis plusieurs années, la station expérimentale réalise des essais de produits de traitement, fongicides principalement, en bio contrôle, pour répondre aux attentes des consommateurs. Mais l'expérimentation d'alternatives aux phytosanitaires, avec la fin du glyphosate, est compliquée et coûte cher. Le Verexal teste de nouvelles espèces de fruits, pour s'adapter au changement climatique.



-
- En pratique, le verger cultive 100 variétés différentes de pommes et poires, en se spécialisant sur les nouveautés, qui seront sur les catalogues des pépiniéristes. Objectif du verger : réguler la production, privilégier la qualité des fruits (un pommier donnant 600 à 800 pommes, on n'en conservera que 200, par éclaircissage manuel, pour obtenir une meilleure qualité), travailler sur leur conservation, favoriser la production locale en Alsace. La cerise noire est plantée pour la distillation et les confitures. On teste la possibilité de faire des jus de fruits avec les cerises, abricots et pêches. Les pommes sont pressées sur place par un collègue allemand qui vient avec son camion-pressoir et les jus sont mis en conteneurs de 5 litres.
- Nous avons continué cette visite au magasin de vente, qui proposait fruits, légumes, jus de fruits de belle qualité.

Nous avons terminé la visite par un **retour au Lycée Agricole**. Fabienne Jaeger nous a entraînés sur les parties plus dédiées à l'enseignement, les salles de Travaux pratiques et laboratoires, très agréables, bien organisés, avec du matériel moderne.



Espaces pédagogiques externes

Josiane Widmaier