



Lycée de la mer et du littoral de Bourcefranc (Charente maritime)

Centres constitutifs :

- Lycée
- Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles (C.F.P.P.A)
- Antenne du Centre de Formation d'Apprentis Agricoles (C.F.A.A) de Charente Maritime (17)
- Exploitation

Coordonnées :

- Lycée de la Mer et du Littoral : Rue William Bertrand - 17 560 Bourcefranc le Chapus - Tél : 05.46.85.45.05 - Fax : 05.46.85.98.08 - Site web : www.lyceebourcefranc.fr
- Centre de Formation Professionnelle et de promotion des Adultes (C.F.P.P.A) : Rue William Bertrand - 17 560 Bourcefranc le Chapus - Tél : 05.46.85.98.20 - Fax : 05.46.85.98.21
- Exploitation : Rue William Bertrand - 17 560 Bourcefranc le Chapus - Tél : 05.46.85.98.19 - Fax : 05.46.85.98.18

Contacts :

- E.P.L.E.F.P.A :
Directeur : M. Daniel Chalon
- Lycée de la Mer et du Littoral :
Proviseur : M. Daniel Chalon
Proviseur adjoint : M. Gilles Marzolf
Licence professionnelle : Secrétariat : 05.46.45.83.29 - Mail : legta.bourcefranc@educagri.fr ou pour contacter un professeur : pôle aquacole : Tél : 05.46.85.45.05 - Fax : 05.46.85.98.08
- C.F.P.P.A :
Directrice : Mme. Marianne Perez
cfppa.bourcefranc@educagri.fr
- Antenne C.F.A.A 17 :
Directeur : Mme. Marianne Perez
- Exploitation :
Directeur : M. Jacky Polteau : Tél : 05.46.85.98.19 - 06.84.83.35.03 - Fax : 05.46.85.98.18

Formations aquacoles :

- Lycée :
 - Brevet d'Etudes Professionnelles Agricole (B.E.P.A) Productions aquacoles
 - Baccalauréat Professionnel (Bac Pro) Productions aquacoles
 - B.E.P et Baccalauréat Professionnel Cultures Marines par apprentissage
 - Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA) Productions Aquacoles
 - Licence Professionnelle Aquaculture et Gestion Durable de son Environnement
- CFPPA :
 - Brevet Professionnel Agricole et Maritime (B.P.A.M) « Productions Aquacoles » par Unités Capitalisables
 - Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole (B.P.R.E.A) « Productions Aquacoles » par Unités Capitalisables





- **Certificat de Marin Ouvrier aux Cultures Marines niveau 1 et 2**
- **Certificat de Patron de navire aux Cultures Marines niveau 1 et 2**
- **Stage concessionnaire de 240 heures**
- **Stage préparatoire à l'installation**
- **Brevet de Conjoint Collaborateur d'Entreprises Artisanales et maritimes**
- **Réfèrent VAE Aquacole**

Formations para-aquacoles (en rapport avec l'eau, les milieux aquatiques, ou les productions aquatiques) :

- **CFPPA :**
 - **Spécialisation d'Initiative Locale (S.I.L.) Ecailler**
 - **Certificat d'Initiation Nautique**
 - **Certificat de Capacité**
 - **Capitaine 200 et Capitaine 200 Yacht**
 - **Formations radio : CRO/CGO**
 - **Formations Sécurité : techniques individuelles de survie, gestion de crise...**
 - **Formations règlementaires : droit portuaire, police portuaire**
 - **Formations aménagement du littoral (en cours de mise en place)**
 - **Réfèrent VAE Maritime**

Outils pédagogiques :

- **Outils pédagogiques généraux :**
 - Salles de cours
 - Centre de documentation et d'Information (CDI)
 - Laboratoire de Physique Chimie Biologie
 - Salles *Informatique*
 - Atelier de machinisme
- **Outils pédagogiques spécifiques :**

Exploitation du lycée :

A la fois **ferme pédagogique et atelier de production ostréicole**, c'est un lieu de formation pratique des élèves mais aussi un centre d'expérimentation et de développement de techniques pour la profession ostréicole. Le personnel est composé de 3 ouvriers, d'un directeur d'exploitation et d'un chef de projet. Le site est utilisé comme support pédagogique et, chaque année, environ 200 élèves et une dizaine d'enseignants y sont intégrés lors de travaux pratiques, stages... L'exploitation est aussi le siège de la Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole (**CUMA**) qui regroupe environ 25 ostréiculteurs. Le site est utilisé quasiment quotidiennement par des professionnels du Bassin Marennes Oléron.



- **Atelier ostréicole** : Situé au cœur du bassin ostréicole de Marennes Oléron, le lycée de la Mer et du Littoral possède 2,42 hectares de **parcs d'élevage ostréicole en mer** et 2,5 hectares de **marais maritimes** (claires d'affinage).



Parcs ostréicoles sur estran (Source : www.lyceebourcefranc.fr)



Pontons ostréicoles (Photo : Rémi Bertran)



Marais maritimes (Photos : Rémi Bertran)

L'atelier est de plus équipé d'une **salle d'algue**,



Photo : Rémi Bertran



Source : www.lyceebourcefranc.fr

d'une **nurserie**,



Source : www.lyceebourcefranc.fr



Source : www.lyceebourcefranc.fr

et d'un bâtiment d'expédition.



Source : www.lyceebourcefranc.fr



Photo : Rémi Bertran



Photo : Rémi Bertran



Photo : Rémi Bertran

Le cycle complet de la production d'huîtres est ainsi bouclé.

- **Atelier piscicole** : L'atelier piscicole est à vocation essentiellement pédagogique. On y élève des poissons marins (daurades, Bars, Turbot, ...)



Source : www.lyceebourcefranc.fr



Photo : Rémi Bertran



Photo : Rémi Bertran

et des poissons d'ornement (carpes Koi, ...). Il est équipé d'une **écluserie** en circuit d'eau recyclé et d'une serre d'élevage.



Photo : Rémi Bertran



Photo : Rémi Bertran

- **Marais de Mérignac** : Le lycée dispose d'un marais agricole de 39 hectares sur lequel ont été réaménagés près de 8km de fossés à poissons (6km en eau douce et 2km en eau de mer). En mettant en place un dispositif expérimental de valorisation agro-piscicole des marais littoraux, le Lycée de la Mer et du Littoral se propose d'apporter des informations sur les impacts d'un tel aménagement et de proposer, au travers de cet outil, des références locales pour les propriétaires et exploitants du marais.



Source : www.lyceebourcefranc.fr

- **Nouvelle salle "Aquariophilie"** à l'Exploitation du Lycée de la Mer



Photo : Rémi Bertran



Photo : Rémi Bertran

- **Navire Ecole « Emile Godillot »**



Photo : Rémi Bertran



Photo : Rémi Bertran

Expérimentations :

- L'exploitation du lycée participe à des expérimentations menées par le CREAA (Centre Régional d'Expérimentation et d'Applications Aquacoles), par exemple : élevage de coquilles St Jacques, élevage d'huîtres en cages... Dans ce sens, des techniques aquacoles innovantes et modernes sont utilisées (salle d'algue, nurserie, circuit recyclé...).
- Expérimentation sur l'effet purificateur d'un brumisateur sur les coquillages stockés.
- Afin de répondre aux attentes de la société et aux nouvelles réglementations, l'exploitation s'est engagée dans une démarche de système de management intégré " Qualité, Sécurité et Environnement". Ce projet, nommé **Aqua'concert**, vise à mettre en place un outil de gestion globale d'entreprise autour de ces 3 thématiques. Actuellement, cet outil est ce qu'il se fait de mieux en matière de management et de gestion d'entreprises. Il est clairement la porte d'entrée de l'application du concept de développement durable dans un établissement aquacole.

L'exploitation du lycée a obtenu la certification ISO 14001, certification environnementale reconnue au niveau international, en juin 2008. Elle devient ainsi la première entreprise ostréicole française certifiée.

Le projet est piloté par un comité d'experts composé de : l'Ifremer (institut français de recherche pour l'exploitation de la mer), la SRC (section régionale conchylicole), le CREAA, (centre régional d'études et d'expérimentations aquacoles), l'ademe (agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), l'irif (institut des risques industriels, assurentiels et financiers), l'université de Poitiers, le srfd (service régional formation et développement), la cuma du Courreau (coopérative d'utilisation du matériel agricole), la chambre d'agriculture 17, les affaires maritimes, le cemagref (Institut de recherche pour l'ingénierie de l'agriculture et de l'environnement).

Les partenaires financiers sont : le conseil régional Poitou Charentes, l'ademe, l'europe, la direction régionale de l'agriculture et de la forêt, la direction générale de l'enseignement et de la recherche, les fondations Xavier Bernard et Nicolas Hulot.

Le projet Aqua'concert débouche sur la mise en place de réalisations concrètes sur l'exploitation : plateforme de tri des déchets,



Photo : Rémi Bertran

diminution des nuisances sonores, système de récupération d'eau de pluie, sécurisation des installations... faisant de notre site, une exploitation pilote.

Le projet est complètement intégré dans nos missions d'enseignements car, parallèlement, l'objectif est de produire des outils :

- pédagogiques afin de préparer les futurs professionnels que nous formons à l'évolution des contraintes administratives, réglementaires, sociétales etc. dont ils auront à faire face à l'avenir ;
- professionnels afin de soutenir et accompagner les ostréiculteurs dans la mutation actuelle de leur métier. Pionnier et innovateur, le lycée de la mer s'impose par le projet Aqua'concert comme site pilote de l'application concrète du développement durable au sein d'une entreprise aquacole. Ceci afin d'offrir à l'ensemble des apprenants une formation d'actualité mais surtout d'avenir !

Séquences pédagogiques particulières :

Actions territoriales :

- Pour assurer son propre financement, l'exploitation commercialise ses produits :



Source : www.lyceebourcefranc.fr

Huîtres Fines de claires, Spéciales de claires, Pousses en claires (les seules huîtres de France certifiées Label Rouge). Ces produits sont disponibles en vente directe ou conditionnés et expédiés dans toute la France à partir de son atelier équipé aux normes sanitaires et européennes.

- Conférences : exemples : "Préservation de l'estran" & "Alimentation responsable": des partenariats entre l'association IODDE & le Lycée de la Mer & du Littoral.
- L'Europe à tire d'ailes : Les élèves de 22 lycées français et de 25 établissements bulgares seront invités à découvrir le rôle et l'importance de l'Union Européenne dans la protection des oiseaux migrateurs et plus largement de la biodiversité. Animations interactives, exposition, découverte sur le terrain du réseau Natura 2000, leur seront proposées au cours de l'année scolaire.
- Participation à « la journée mondiale des zones humides »

Actions de coopération internationales :

- **Projet d'échange COMENIUS 2009/2010 : wetlands throughout Europe**
Objectifs : Réaliser une étude pluridisciplinaire et multilatérale de zones humides en Europe, mettre en évidence l'importance de ces territoires, faire ressortir des problématiques communes aux différents pays partenaires, établir un partenariat durable entre les établissements des pays partenaires
Pays partenaires envisagés : Danemark, Espagne, Finlande, Grande-Bretagne, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Roumanie, Suède
Zones Ramsar et/ ou Natura 2000
Publics concernés : Elèves 16/20 ans en formation générale ou professionnelle (environnementale, agricole, aquacole ou aménagement).
- **Séminaire de contact COMENIUS à TONSBERG (NORVEGE)**
- **Pescalex : "Final Workshop"** : Le Projet Pescalex est prévu sur deux années (1/10/ 05-30/09/07) et subventionné par le programme européen LEONARDO DA VINCI (IRL/05/B/F/PP-153180).
Le but essentiel de PESCALEX consiste à élaborer un programme d'apprentissage linguistique appliqué à la pathologie des poissons afin d'en faire bénéficier les régions européennes où l'aquaculture est vitale pour l'économie. Cette méthodologie permettra en principe aux utilisateurs à la fois d'enseigner et d'acquérir les connaissances professionnelles par le biais d'une langue étrangère.

Rédaction de la fiche : Rémi Bertran, **AGROCAMPUS OUEST** / Beg-Meil en collaboration avec les équipes administrative et pédagogique de l'Etablissement.