# EXPLOITATION AGRICOLE

# EPLEFPA DE BESANCON

**1, rue de Damprichard**

**25410 Dannemarie-sur-Crète**

**Mise à jour le 18/05/2021**

# Sommaire


1- L'exploitation : identité et orientations page 4 à 8

2- Le stage sur l'exploitation de l'EPLEFPA page 9

3- Vivre en stage sur l'exploitation page 10 à 11

4- Que faire en cas d'accident ou d'incident page 12 à 13

**ANNEXES**

N°1 Règlement intérieur page de 16 à 19

N°2 Plan de masse page 20

# Introduction

**L'exploitation est un des 4 centres constitutifs de l'EPLEFPA avec le lycée, le CFA et le CFPPA.**

**Son existence, et donc les productions qui y sont réalisées sont directement liées aux formations dispensées dans les 3 autres centres. Les productions principales sont le lait, l'héliciculture et l'élevage de porcs.**

**Cette exploitation a été créée de toute pièce en 1972, avec une superficie de 34 ha à l'époque et un atelier de vaches laitières. L'évolution pédagogique a permis en 1983 de créer un atelier porc et en 1984 l'atelier hélicicole.**

**Aujourd'hui, l'exploitation est restée sur ces 3 productions principales mais a beaucoup évolué. Un magasin de vente directe et un laboratoire de transformation des productions hélicicoles sont notamment venus agrandir notre offre de prestations mais aussi surtout notre potentiel de formation.**

**Cette exploitation est donc un lieu de formation, par l'observation et la réalisation de gestes professionnels.**

**Son fonctionnement est lié exclusivement à une main d'œuvre salariée, sous le régime de la convention collective régionale de travail des exploitations agricoles, entreprises de travaux agricoles et forestiers ainsi que des Cuma de Franche Comté.**

**L'exploitation a 3 grandes missions :**

- ***Une mission de production*** **: Le résultat de vente permet de faire fonctionner les divers ateliers, et ainsi de rémunérer les salariés de l'exploitation qui sont des salariés de droit privé.**

- ***Une mission pédagogique*** **: acquérir les divers gestes professionnels en fonction des objectifs de la formation effectuée.**

- ***Une mission d'expérimentation, animation, développement du territoire*** **: faire des essais, expérimenter de nouvelles techniques culturales, alimentaires, accueillir des journées à thèmes pour des professionnels, des techniciens,…etc.**

**Ce livret décline ainsi la carte d'identité, le fonctionnement, les régles de bonne conduite du stagiaire, les aspects organisationnels et sécuritaires de l'exploitation.**

**Pour finir, ce livret présente également le calendrier des stages à la ferme. Cinq classes passent en stage sur l'ensemble de l'année scolaire de septembre à septembre.**

***« Parce que se former révèle son aptitude, le terrain revèle la compétence. »***
***« Parce que l'on ne sait pas tout, il faut savoir regarder, échanger, s'adapter dans un monde qui change.»***

# 1- L'exploitation : identité et orientations

## A- Les ateliers

5 types de productions :

- Production de lait standard
- Production de bovins viandes (suite de l'élevage laitier)
- Production de porcs charcutiers
- Production d'escargots
- Production de céréales

Le personnel encadrant : 3 salariés à temps plein, 1 personne à temps partiel (apprenti) et un formateur du CFPPA représentant 1/2 temps plein ainsi qu'une directrice d'exploitation :

- ✓ Sébastien Bainier (1 TP) : responsable atelier lait et culture
- ✓ Maxime Richard (1 TP) : responsable atelier porcin, polyvalent sur l'atelier lait et culture
- ✓ Sophie Guillemin (1 TP) : co-responsable atelier hélicicole
- ✓ Ambre Attal Monnier : apprenti en marketing vente responsable du magasin
- ✓ Nicolas Buy (formateur CFPPA) (1/2 TP) : co-responsable atelier hélicicole
- ✓ Laurence Maire du Poset : Directrice de l'exploitation

***L'atelier lait***

- 1 troupeau avec un effectif moyen de 55 vaches laitières de race Montbéliarde, Brune et leur suite.
- Toutes les génisses montbéliardes et Brune sont élevées pour le renouvellement.
- La production laitière annuelle est de 450 000 litres en lait standard, vendue à la coopérative l'Ermitage, mais également au service restauration du lycée.
- Le système fourrager repose sur l'ensilage de maïs et l'ensilage d'herbe complétés par un tourteau de tournesol /colza non OGM acheté, ainsi que de l'orge aplatie issue de notre exploitation.
- En période estivale le troupeau a accès au pâturage autour des bâtiments, complété par une ration ensilage à l'auge.

## *L'atelier bovin viande*

- L'objectif est de commercialiser des animaux à viande (taurillons, génisses, vaches) en vente directe dans notre magasin (caissette de 5 kg) mais également à des marchands de bestiaux.
- Divers croisements sont réalisés sur le troupeau de vaches laitières avec des taureaux de race limousine, charolais, blanc bleu belge ou angus.
- 10 à 15 veaux de lait sont également produits chaque année.

## *L'atelier porcin*

- Le cheptel est de 25 truies productives en 5 bandes de 5 truies.
- Conduite avec un intervalle de 4 semaines entre bande.
- L'objectif de production est de 12 porcelets sevrés / truie productive / portée.
- Soit 750 à 780 porcs charcutiers produits/an vendus à Franche-Comté Elevage et en vente directe au magasin (caissette de 5 kg).
- L'alimentation est distribuée à l'aide d'un distributeur automatique d'aliment avec un aliment complet à base de céréales, de lin et de tourteaux mélangés à de l'eau ou du lactosérum. Ce qui permet la vente sous IGP.

## *L'atelier hélicicole : site de Châteaufarine*

- L'élevage comprend :
  - 1 000 m² de parcs
  - Un magasin où sont vendus les escargots mais également la viande en caissettes.
- La production est conduite en agriculture conventionnelle pour partie et en agriculture biologique :

  - En conventionnel : 600 m² avec 350 escargots/m² = 210 000 escargots.
  - En AB : 400 m² avec 250 escargots/m² = 100 000 escargots.
- Soit 310 000 escargots au total.
- La croissance des escargots s'effectue en 120 jours.
- La totalité de la production est transformée et commercialisée sur place.

- **L'exploitation possède sur le site de Châteaufarine un laboratoire de transformation, qui peut être mis à disposition des éleveurs mais également un autoclave.**

## ***L'atelier culture***

- **La SAU est de 108 ha répartie dans un rayon de 4 km, les sols ont un potentiel agronomique très moyen.**
- **L'ensemble des effluents d'élevage, fumier, liser (porc et bovin), compost sont valorisés sur la SAU. Le compostage est réalisé avec l'apport de déchets verts le biais du Sybert de Besançon.**
- **Le parcellaire est composé à 85 % de surface fourragère et 15 % de SCOP : blé orge.**
- **L'ensilage de maïs et d'herbe constituent la base du système fourrager.**
- **L'herbe est récoltée sous différentes formes : pâturage, ensilage silo, enrubanné, foin (voir regain).**
- **Les céréales à paille permettent en partie de répondre au besoin de paille de 130 tonnes/an et aussi de réaliser notre mélange fermier pour le troupeau lait.**

## B- Conduite des différentes productions

### a) Conduite de la SAU

L'exploitation pratique les TCS depuis 20 ans : techniques culturales simplifiées du sol. Au besoin, le labour peut être réintroduit. Ces techniques permettent une vie biologique du sol intéressante.

L'évolution du climat doit opérer des changements de raisonnement.

Chaque exploitation est un micro système qui doit être géré à l'échelle de son environnement direct afin de minimiser les phénomènes d'érosion et donc de perte de matière organique. De façon à préserver le sol, l'ensemble des terres sont systématiquement couvertes par des végétaux.

Depuis 7 ans, l'exploitation est engagée avec la chambre d'agriculture pour une expérimentation permettant de comparer les TCS avec le semi direct sur l'une de nos parcelles.

L'assolement est raisonné selon les objectifs de l'atelier laitier :

- Constituer des stocks en ensilage de maïs et d'herbe => autonomie fourragère
- Récolter de la paille
- Récolter du foin

La conduite des cultures d'orge, blé et maïs est raisonnée pour les pesticides ainsi que pour les passages d'engrais. En fonction des observations, il y a intervention ou pas.

L'IFT (l'indice de fréquence de traitement) de l'exploitation est inférieur à 2 depuis plus de 5 ans.

Un certain nombre de travaux comme les moissons ou encore le semi de maïs, les ensilages sont réalisés par des ETA (Entreprises de Travaux Agricoles). Une partie du matériel est en CUMA.

Les investissements matériels sont raisonnés en fonction des besoins. L'exploitation possède 3 tracteurs de puissances différentes : 145, 105 et 95 cv. Le choix de possèder ce type de matériel est lié à la typologie des surfaces mais également aux techniques employées pour le travail du sol.

### b) Conduite des troupeaux

**L'ensemble des élevages est conduit en agriculture raisonnée.**

**Une partie de l'élevage hélicicole répond au cahier des charges de l'agriculture biologique.**

**Au niveau du troupeau bovin, très peu de traitements médicamenteux sont réalisés. Depuis 2013, la conduite du tarissement se réalise selon l'observation du niveau de cellules dans le lait pour chaque vache laitière. Ainsi, si le niveau cellulaire au dernier contrôle laitier est inférieur à 100 000 cel/ml de lait, un simple obturateur de trayon sera posé. L'antibiothérapie est devenue très ponctuelle.**

**Une vaccination RS BVD (virus respiratoire syncitial bovin et virus de la diarrhée bovine) est réalisée sur l'ensemble des vaches laitières. Le colostrum des vaches venant de vêler, est donné de manière régulière. Les veaux de génisses boivent du colostrum de vaches vaccinées. Il n'y a donc pas d'intervention sur les veaux pour des diarrhées.**

**A l'automne, à la rentrée du pâturage, des examens coprologiques sont effectués afin d'observer le niveau d'infestation parasitaire. Les animaux seront traités que si le besoin est réel.**

**Le troupeau porcin reçoit une alimentation riche en lin (source d'oméga 3), qui permet de renforcer l'organisme. Les traitements antibiotiques ne sont utilisés que très ponctuellement. Les porcelets de la naissance à la finition sont avec un traitement médicamenteux égal à zéro.**

## 2- Le stage sur l'exploitation de l'EPLEFPA

- **OBJECTIF :**
  - ✓ **Comprendre ce système d'exploitation**
  - ✓ **Découvrir des méthodes de travail**
  - ✓ **S'adapter au contexte**
  - ✓ **Se responsabiliser**

- **C'est un stage PROFESSIONNEL.**

- **Prévu dans le cadre des référentiels de formation,et comptabiliser dans le ruban pédagogique de chaque classe => IL EST OBLIGATOIRE.**

**Chaque stagiaire est affecté à un atelier sous la responsabilité du salarié en charge de l'atelier. Il effectuera le travail d'atreinte matin et soir et le travail de saison dans les bâtiments ou dans les champs.**

**Le travail d'astreinte est répétitif, donc son acquisition doit être rapide par le stagiaire. Le salarié responsable donnera les consignes.**

**C'est une exploitation très fréquentée : jusqu'à 50 personnes / jours voir plus**

- **Accueil d'élèves, étudiants stagiaires 365 jours / an.**
- **Accueil de groupe classe en travaux pratiques sur les différents troupeaux ou encore en travaux paysagers durant l'année scolaire.**
- **Accueil de groupes de formation extérieurs, groupe d'insertion, techniciens….**

**Ainsi il est important que chacun respecte les règles de bonne conduite sociale et sanitaire.**

## 3- Vivre en stage sur l'exploitation

**L'exploitation :**

**= un lieu de vie**

**= un lieu de travail**

**= un lieu de formation**

**PAS UN TERRAIN DE JEU !**

**Il est donc important de respecter :**

- **les animaux,**
- **les locaux,**
- **le matériel,**
- **le personnel**

**Un règlement intérieur spécifique stipule la conduite à tenir (voir en annexe n°1).**

**Celui-ci complète celui applicable dans le centre dont relève l'apprenant.**

**Tout manquement aux dispositions du règlement est de nature à déclencher une procédure disciplinaire et / ou à engager des poursuites appropriées.**

**Tout personnel de l'exploitation ou de l'EPL, quel que soit son statut, veille à son application et doit constater tout manquement à ce règlement.**

**Les personnels d'enseignement demeurent responsables des apprenants pendant les séquences pédagogiques.**

# Ce que je dois faire :

- **Ne pas fumer** sur le site
- **Respecter** l'hygiène des locaux et sur soi
- **Adapter** son comportement
- **Appliquer** des règles de savoir-être

- **PORTER OBLIGATOIREMENT les EPI**
**(équipement de protection individuelle) :**
  - **chaussures ou bottes de sécurité,**
  - **cote ou pantalon de travail.**

- **En voiture** : **Respecter les lieux de parking marqués au sol**, par manque de place, se garer de manière à ne pas gêner la circulation des véhicules agricoles avec machine (tracteur, mélangeuse, plateau…)

Pour la circulation des véhicules, des hommes et des animaux au sein de l'exploitation : Le plan de masse (en annexe n°2) fait apparaitre un ensemble de bâtiments et silos regroupés sur le même site . L'exploitation est entourée de 2 ROUTES qui peuvent représenter un DANGER.

Les COURS sont spacieuses et circulantes : camion de ramassage du lait tous les 2 jours, camions de chargement des porcs charcutiers ou des bovins, camion de déchargement des cochettes, camion d'équarrissage selon les besoins, les tracteurs, divers véhicules …

**Il est donc important de faire très attention.**

**Et de rouler de manière responsable**

## 4- Que faire en cas d'accident ou d'incident

# = Donner l'alerte !

## A qui ?

Votre enseignant

**Ou bien**

A un salarié de l'exploitation :

- **Sébastien Bainier : 06.26.58.27.06**
- **Maxime Richard : 06.87.89.37.75**

**Ou bien**

A la directrice de l'exploitation

- **Laurence Maire Du Poset : 06 84 81 00 70**

**Ou bien**

Au standard du lycée aux **heures d'ouvertures** : 03 81 58 61 41

**En dehors des heures d'ouvertures**, appeler le téléphone de sécurité, il y a toujours quelqu'un de permanence :

| |
|---|
| **06 08 83 09 14** |

**Autres numéros utiles = numéro d'urgence :**

- **Pompiers : 18 ou 112 avec portable**
- **SAMU : 15**

**Adresse à donner en cas d'appel d'urgence :**

**Exploitation du lycée agricole**
**1 rue de Damprichard**
**25410 Dannemarie sur Crète**

**Téléphone à la cuisine de l'appartement élève ou au bureau : 03 81 58 61 24**
**Ou à la porcherie 09 52 22 26 56**

## 5- Le calendrier des stages à l'exploitation

**Durant l'année scolaire et pendant toutes les vacances, des élèves sont en stage sur l'exploitation. Le passage de chacun est établi en début d'année selon un calendrier et fera l'objet d'une convention de stage.**

**Un appartement spécifique est réservé sur l'exploitation afin de loger les élèves selon les périodes et étudiants. Il y a 2 chambres dont une simple et une avec 3 lits. L'établissement fournit les draps (dessous et housse de couette), couettes et oreillers.**

**Le petit déjeuner est pris sur l'exploitation après les travaux du matin.**

**Durant la période scolaire :**

- ✓ **les repas du midi et du soir sont pris à la restauration du lycée.**
- ✓ **Le couchage a lieu également au lycée.**

**En période de vacances :**

- ✓ **les repas sont pris sur l'exploitation. Les apprenants disposent d'une cuisine pour préparer leurs repas. Les courses sont faites en fonction de leur besoin. Une liste de courses est à établir pour que la personne de permanence fasse le nécessaire.**
- ✓ **Le couchage se fait dans l'appartement de l'exploitation.**

**Chacun dispose d'une clé ouvrant l'appartement mais également la porcherie. Toute perte de clé est aux frais de l'élève ou étudiant.**

**L'utilisation des téléphones portables sur l'exploitation est de la responsabilité des apprenants en cas de pertes ou de casse.**

**Les classes suivantes réalisent un stage sur l'exploitation :**

- **2nde professionnelle P**
- **1ère bac pro CGEA**
- **1ère STAV production**
- **BTSA PA 1ère année**
- **BTSA ACSE 1ère année**

## La gestion des absences :

**L'absence d'un stagiaire durant son stage à l'exploitation est autorisée dans le cas d'un CCF. Il est impératif de prévenir en début de semaine les salariés et la directrice de l'exploitation de la date et de l'heure.**

**En revanche les absences pour DS ne seront en principe pas accordées sauf dans le cadre d'une situation exceptionnelle.**

**Par ailleurs, il est impératif de prévenir la direction de l'exploitation de toute absence afin que chacun soit en sécurité.**

**Si le travail sur l'exploitation n'est pas suffisant pour le nombre d'élèves ou étudiants en stage, le personnel de l'exploitation peut décider que le ou les stagiaires retournent en cours sur la journée à partir de 9h et jusqu'à 15h30.**

**La DIRECTRICE ou les SALARIES seront les SEULS DECIDEURS de cette mesure quotidiennement. Il sera nécessaire de passer au bureau de la vie scolaire avant d'aller en cours. Chaque enseignant devra également le signaler sur son billet d'absence.**

## Horaires et périodes de stage selon les classes

## => référencés sur la CONVENTION DE STAGE qui sera SIGNEE PAR LES 3 PARTIES : parents (mineurs), stagiaires, directrice, et directrice de l'EPL.

| Classe | Période et horaires | Observations |
|---|---|---|
| 2nde professionnelle P<br>1 période | Du lundi 9h au jeudi 12h | Période scolaire uniquement |
| 1ère bac pro<br>2 périodes =<br>2 productions : bovin et porcin | Du lundi 9h au lundi 12h | Période scolaire et période de vacances |
| 1ère STAV production<br>1 période | Du jeudi 13h15 au lundi 12h | Période scolaire sauf exception |
| | Du lundi 9h au lundi 12h | Période de vacances |
| BTS PA 1ère année<br>1 période | Du lundi 9h au lundi 12h | Période scolaire et période de vacances |
| BTS ACSE 1ère année<br>1 période | Du lundi 9h au lundi 12h | Période scolaire et période de vacances |

**Le weekend ainsi que les jours fériés, seul le travail d'astreinte est réalisé par l'un des salariés et les élèves sauf en cas de force majeure de travaux exeptionnels (ensilage, foins…). Le planning des astreintes des salariés est prédéfini.**

**Vous n'êtes pas autorisés à quitter l'exploitation sans autorisation = faute professionnelle.**

**Pour toute demande : un seul interlocuteur => Laurence Maire du Poset : directrice**

**Pour les mineurs une demande écrite sera toujours demandée par mail ou courrier.**

**Mail : laurence.maire-du-poset@educagri.fr**

Le calendrier des passages à l'exploitation **est défini en début d'année par le groupe classe, leur professeur principal et la directrice d'exploitation**. Des **modifications ou changements** pourront se faire **seulement** dans le cas d'une **demande motivée auprès de la directrice de l'exploitation**. Celle-ci, seulement sera apte **à accorder ou refuser** la modification.

**Tous changements de dates ou absences seront discutés et feront, dans ce cas, l'objet d'un avenant à la convention.**

**Pour tout non respect des consignes un avertissement au livret scolaire sera effectué !**

**Il en va de la responsabilité de chacun !**

**Annexe n°1**

# REGLEMENT INTERIEUR
## *de l'exploitation agricole*

Vu le code rural et forestier et notamment les articles R811-28, R 811-47 et R 811 47-3,

Vu le code de l'éducation,

Vu le code du travail,

Vu les délibérations du conseil d'administration en date du 29 juin 2004 et du 27 novembre 2009 portant adoption du présent règlement intérieur,

## PREAMBULE

Le présent règlement intérieur complète celui applicable dans le centre dont relève l'apprenant.

Il est une décision exécutoire opposable à qui de droit sitôt adoptée par le conseil d'administration de l'établissement, transmise aux autorités de tutelle, affichée dans l'exploitation et notifiée.

Tout manquement à ces dispositions est de nature à déclencher une procédure disciplinaire et/ou à engager des poursuites appropriées.

Tout personnel de l'exploitation ou de l'EPL, quel que soit son statut, veille à son application et doit constater tout manquement à ce règlement. Les personnels d'enseignement demeurent responsables des apprenants pendant les séquences pédagogiques.

Le règlement intérieur de l'exploitation peut comporter en annexe des règlements propres à certains lieux, biens ou périodes de l'année.

Ce règlement et ses éventuelles modifications font l'objet :

- d'un affichage dans l'exploitation sur les panneaux réservés à cet effet,
- d'une notification individuelle à l'apprenant et à sa famille (avec un papillon d'engagement, joint en annexe 1, à retourner)

Toute modification du règlement s'effectue dans les mêmes conditions et procédures que celles appliquées au règlement lui-même.

# CHAPITRE 1 – HYGIENE ET SECURITE

La formation aux règles de sécurité des enseignants, formateurs ou des acteurs travaillant sur l'exploitation est un préalable à la prévention des accidents.

En plus des principes rappelés dans le règlement intérieur du centre dont relève l'apprenant, les dispositions relatives à l'hygiène et à la sécurité énoncées ci-dessous visent plus particulièrement à protéger non seulement l'apprenant mais aussi ceux qui l'entourent.

Les apprenants doivent respecter les consignes données lorsqu'ils utilisent un matériel.

## 11 – Procédure en cas de menace ou d'atteinte grave à l'ordre public :

En cas de menace ou d'atteinte grave à l'ordre public dans l'enceinte, les abords ou sur les installations de l'exploitation agricole, le directeur de l'exploitation agricole, ou en son absence le membre de l'équipe de direction de permanence, pourra en cas d'urgence prendre les mesures qu'il juge utiles, dans le respect de la légalité, notamment interdire l'accès aux installations à toute personne relevant ou non de l'EPL.

Par menace ou atteinte grave à l'ordre public, il faut entendre notamment les risques sanitaires, les aléas climatiques, les actions individuelles ou collectives de tiers.

## 12 – Les règles d'hygiène et de sécurité à respecter :

### 12.1 – Les interdictions

Il est interdit d'introduire les objets et consommer les produits proscrits par le règlement intérieur du centre dont relève l'apprenant.

Il s'agit notamment de l'interdiction du tabac, de l'alcool et des produits psycho-actifs.

### 12.2 – Les règles de sécurité

Modalités particulières d'accès : en cas d'épidémie, se conformer aux directives sanitaires en vigueur et respecter la règle du passage obligatoire dans les pédiluves situés à l'entrée des différents locaux d'élevage.
En cas de problème prévenir la permanence de sécurité par l'intermédiaire du téléphone prévu à cet effet.

### 12.3 – Consignes particulières à certains biens

Les apprenants NE peuvent PAS utiliser les véhicules et les matériels de l'exploitation sans y avoir été AUTORISES par le personnel d'encadrement (directeur, salariés, professeur).

Ils doivent respecter les recommandations d'utilisation et les consignes de sécurité propres à chaque bien.
En cas d'utilisation de matériel en groupe, les non-utilisateurs devront se tenir à **une distance suffisante** pour éviter tout risque d'accident.
Les apprenants qui ne sont ni en stage, ni en travaux pratiques, ne peuvent utiliser le matériel .

- *Véhicules agricoles* :
  - ne pas se tenir sur le marche-pied d'un tracteur en marche,
  - utiliser le siège prévu à cet effet,
  - ne pas monter sur un porte-outil (relevage hydraulique),
  - ne pas monter sur une remorque attelée à un tracteur en mouvement,
  - ne pas monter sur les attelages ou dans un godet frontal,
  - se tenir éloigné de toute machine qui manœuvre, ou équipement en fonctionnement à mouvement rotatif ….

- *Machines dangereuses* :
  - L'utilisation des machines dangereuses est interdite aux jeunes de moins de 16 ans.
    Ceux de 16 à 18 ans ne peuvent utiliser les machines et engins usuels que dans des conditions très restrictives et SOUS RESERVE D'UNE DEROGATION DELIVREE APRES VISITE MEDICALE PAR L'INSPECTEUR DU TRAVAIL.

  - L'utilisation d'une disqueuse, perceuse, poste à souder nécessite impérativement le port de lunettes spéciales et l'autorisation d'un personnel d'encadrement.

- L'utilisation de la griffe à fourrages est interdite sauf formation et autorisation individuelle donnée au stagiaire. TOUT MATERIEL DEFECTUEUX (NETTOYEUR HAUTE PRESSION, CARDAN) DOIT ETRE SIGNALE AU RESPONSABLE ; en aucun cas le stagiaire ne doit réaliser seul une réparation provisoire.

-L'utilisation de la tronçonneuse est interdite sauf dans de cadre des travaux pratiques de travaux paysager et forestier et en présence d'un encadrement

- *Véhicules personnels :*
  *Les stagiaires ne doivent pas utiliser leur véhicule personnel pour les besoins de l'exploitation.*
  *S'ils utilisent leur véhicule pour se rendre de leur domicile ou du lycée jusqu'à l'exploitation ils le font sous leur propre responsabilité et dans le cadre de l'assurance de leur véhicule*
  *Ils ne peuvent transporter des apprenants mineurs qu'avec une autorisation, écrite préalable des parents des apprenants transportés.*

- *Produits dangereux (ex : phytosanitaires) :*
  Les produits dangereux : produits vétérinaires, phytosanitaires … sont stockés dans des locaux respectant des conditions précises définies par la réglementation.

  En cas d'utilisation des produits véto, les apprenants doivent respecter les protocoles et modes opératoires et les consignes de sécurité données par l'encadrant et en sa présence

  La manipulation de produits phytosanitaires est interdite pour respecter la législation en vigueur.

- *Animaux* :
  Il est interdit de rentrer sans adulte encadrant dans les boxes des taurillons. Pour le nettoyage des taurillons il faut impérativement deux personnes.

- *Vêtements* :
  En application du Code du travail, les stagiaires doivent avoir des chaussures de sécurité et des vêtements adaptés aux conditions de travail. Une tenue de travail propre et lavée est demandée à l'arrivée en stage.
  *Pour des raisons sanitaires et pour éviter la transmission des maladies du bétail, les vêtements et chaussures ne doivent pas passer d'une exploitation à une autre sans avoir été lavés voire désinfectés, par exemple : bottes passées au pédiluve (lors des visites pendant les cours, avant et après les stages à l'extérieur et sur l'exploitation du lycée).*

# CHAPITRE 2 – LE DEROULEMENT DES STAGES ET DES TRAVAUX PRATIQUES

## 21 – L'encadrement des apprenants :

* *Pendant les travaux pratiques* :
Les enseignants et les formateurs sont responsables des apprenants pendant les travaux pratiques sur l'exploitation.

* *Pendant le stage :*
Chaque stage fait l'objet d'une convention de stage signée par le directeur de l'EPL, le directeur de l'exploitation, l'élève et son représentant légal s'il est mineur.
Ces stages sont prévus dans les référentiels de formation et/ou dans le projet pédagogique de l'exploitation selon des modalités arrêtées par le Conseil d'administration de l'établissement. Les apprenants sont placés sous la responsabilité du directeur d'exploitation, excepté pendant les CCF ou autres activités qui suspendent le stage. En cas de modification des dates de stage, un avenant au contrat doit être réalisé à la demande de l'élève qui sollicite une modification.

Lors des stages sur l'exploitation, les élèves et étudiants restent sous statut scolaire.

* *Pendant les projets :*
Les projets se déroulant sur l'exploitation devront impérativement inclure un salarié comme tuteur.

Les élèves ne peuvent entrer à l'atelier et utiliser le matériel sans y être autorisés.

## 22 – Dommages :

** Pendant les TP*

Pendant les TP, les dommages causés à l'apprenant ou par l'apprenant sont indemnisés selon les mêmes règles que celles applicables pendant le temps scolaire ou de formation.

** Pendant les stages*

Les dommages causés à l'apprenant ou par l'apprenant sont indemnisés conformément aux dispositions prévues par la convention de stage.

## 23 – Organisation des stages

Les stagiaires déjeunent à l'exploitation mais prennent leur repas au réfectoire midi et soir et doivent en respecter les horaires. Les fins de semaine, les repas sont placés au réfrigérateur ou au congélateur.

Les élèves sont sous la responsabilité de la personne de permanence administrative pendant l'année scolaire et pendant les vacances.

** Pendant les temps de liberté*

Les apprenants mineurs n'ont pas le droit de sortir sans l'autorisation des parents. La demande doit être faite au Directeur de l'Exploitation le mercredi au plus tard.

Pour les apprenants majeurs, les familles doivent être informées. Les majeurs disposant d'une voiture engagent leur propre responsabilité s'ils transportent d'autres apprenants (majeurs ou mineurs).

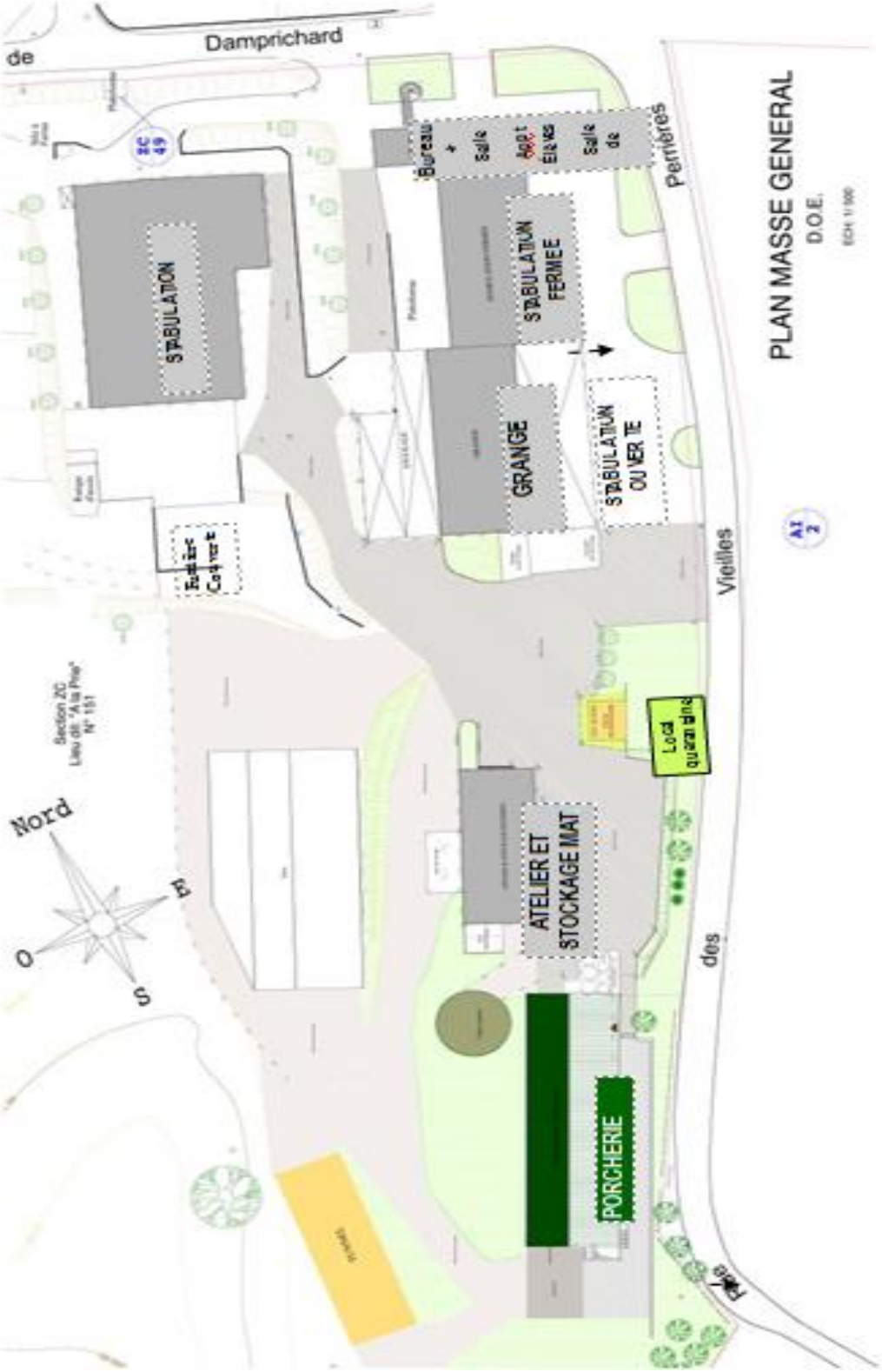
## 24 – La propreté : une nécessité portée par tous

L'exploitation est située dans une zone sensible du fait de sa situation péri-urbaine. Aussi, les stagiaires comme tous les personnels travaillant sur l'exploitation, devront avoir une attention particulière sur la propreté des chemins. Le nettoyage immédiat est impératif pour la réalisation d'un travail ponctuel (déplacer du pain, emmener la tonne à eau des vaches) ; il se fera en fin de journée lorsque les travaux sont de longue durée (épandage fumier, lisier – ensilage).

## 25 – Utilisation de l'appartement

Il est interdit d'y accueillir des personnes de l'extérieur ou des camarades de classe. Les stagiaires doivent respecter et entretenir les locaux et les nettoyer avant de partir.

**Annexe n°2**


PLAN MASSE GENERAL
D.O.E.
Damprichard
de
Perrières
Vieilles
des
Nord
E
O
S
STABULATION
STABULATION FERMEE
GRANGE
STABULATION OUVERTE
ATELIER ET STOCKAGE MAT
PORCHERIE
Local quarantaine
Bureau + Salle
Appt Elèves
Salle de
Section ZC
Lieu dit "A la Pire"
N° 151