



Le New'billard

Journal
des Lycées

avec le soutien de
ouest
france

Le journal du lycée agricole Le Robillard de Saint-Pierre-en-Auge

N° 1 - Février 2026

<https://www.le-robillard.fr/>

Les élèves de 1ère pro CGEA deviennent reporters



Une partie de l'équipe de rédacteurs - 1ère pro CGEA

Anne Blanchard

Éditorial

Nos élèves de Bac Pro CGEA : une démarche journalistique remarquable !

Ce sont de futurs professionnels agricoles en élevage ou grandes cultures et ils ont entrepris, d'écrire quelques pages sur le Robillard, l'établissement scolaire qui les accueille et les forme depuis plusieurs années.

Les sujets sont variés et pertinents. Le ton est percutant et on discerne des élèves qui portent à la fois un intérêt pour leur formation et pour l'environnement dans lequel ils sont plongés.

Bravo à eux pour cette démarche d'écriture et de communication. Oui, ils l'ont compris, le monde professionnel dans lequel ils s'immergeront dans quelques années, se fait



Vue aérienne du Robillard

Le Robillard

aussi en communiquant.

C'est avec un réel plaisir et des félicitations renouvelées que je vous invite à parcourir les différents articles de nos chers élèves de Bac Pro, futurs agriculteurs d'un monde qui change, qui questionne et mes chaleureux remerciements à leur professeur documentaliste, Florence Tanguy, qui a su les accompagner excellemment dans cet exercice d'écriture.

M. LAWAL

Directeur de l'EPLEFPA Le Robillard



Les abords du lycée

Le Robillard

Les formations du lycée « Le Robillard »

Les nombreuses formations disponibles au lycée Le Robillard.

Le lycée Le Robillard est un établissement public agricole. Composé d'une partie CFA et d'une partie scolaire, il se situe en Normandie, plus précisément dans le Calvados (14), à environ 35 km de Caen.

Créé en 1962, c'est le premier lycée agricole public de France. Il possède deux formations en Bac professionnel, un bac général et trois BTSA. Le Robillard est d'ailleurs un des seuls lycées à proposer la formation de BTSA Gemeau, cen-

tré sur la gestion et la maîtrise de l'eau.

À la sortie du lycée, les élèves et apprentis peuvent avoir un Bac+3. Ces formations permettent des débouchés professionnels tels que : agriculteur (céréaliier, éleveur), technicien en qualité de l'eau, technicien des services des eaux et assainissement, vétérinaire, assistant vétérinaire, technicien cultural, conseiller de culture, chauffeur d'ETA, cidriculteur, soigneur animalier...

Le Certiphyto (Certificat individuel de produits phytomédicaments), qui permet notamment l'achat et l'utilisation des produits phytosanitaires, peut être obtenu au lycée, ce qui est le cas des élèves possédant un Bac pro (Certiphyto niveau 1).

Le lycée propose également des formations pour adultes au CFFPA, telles que le BPREA

(pour s'installer), le titre cidriculture (pour fabriquer son cidre et son jus de pomme), le PAM (transformer les plantes aromatiques et médicinales), les licences professionnelles BEA (Bien-être animal) ou AGREau (Aménagement et Gestion des Ressources en Eau).

Au lycée, les formations théoriques sont toujours complétées par des travaux pratiques : aux champs à proximité du lycée, ou dans l'atelier pour réaliser de la soudure, du perçage, du filetage... Ils se font également en compagnie des animaux pour réaliser des soins, de la contention, de l'observation du troupeau. En BTSA Gemeau, les travaux pratiques consistent à étudier l'eau potable et les eaux usées, mais aussi à faire de l'aquaponie et de l'hydroculture.

Florian Leclerq et Kevin Adam

Élèves de 1ère bac pro CGEA.



Vue aérienne du Robillard

Florian

Une nouvelle formation au Robillard

Une formation Bachelor arrivera à la rentrée 2027.

Lundi 17 novembre, M. Lawal nous a reçus afin de discuter d'une nouvelle étape dans la carte des formations proposées qui montre la volonté de l'établissement de s'agrandir. Ainsi, nous avons l'honneur d'annoncer la création d'une nouvelle formation Bachelor de niveau bac +3, dont l'ouverture est prévue pour la rentrée 2027.

Ce Bachelor correspondra à un parcours de trois années d'études après le baccalauréat. Il pourra également être intégré par des étudiants ayant déjà suivi un BTS, leur offrant ainsi la possibilité de poursuivre leurs études et d'approfondir leurs connaissances. Cette ouverture à différents profils permet de rendre la formation accessible au plus grand nombre. M. Lawal a également tenu à rassurer les élèves : aucune formation actuellement existante ne sera supprimée avec l'arrivée de ce nouveau diplôme.

La nouvelle formation sera principalement axée sur la recherche en élevage et en agronomie. Ces domaines sont essentiels dans un lycée agricole. L'objectif est de former des futurs professionnels.

Dans une 2ème phase, le Bachelor Agro sera également proposé dans la filière génie de l'eau, car le lycée Le Robillard possède déjà un BTS GEMEAU. Grâce à cet enseignement, les étudiants appro-

fondiront leurs connaissances sur l'eau et ses enjeux.

Autre point important de cette formation : elle pourra être suivie selon deux modalités différentes. Les étudiants auront la possibilité de choisir une formation en apprentissage au CFA, leur permettant d'alterner cours et travail en entreprise, ou bien une formation scolaire, plus centrée sur les enseignements théoriques.

Cette flexibilité permet à chacun de construire un parcours adapté à son projet professionnel.

Avec la mise en place de ce Bachelor, l'établissement affirme sa volonté de s'agrandir, et entre en vigueur en même temps que l'ouverture du nouvel internat. Cette formation vise également à valoriser les métiers de l'agriculture.

Florian Leclerq et Kevin Adam

Élèves de 1ère bac pro CGEA.



M. Lawal, directeur de l'établissement

Mélissa Riffard

L'avancement des travaux sur le lycée

Dans les projets de rénovation, plusieurs travaux sont d'actualité comme la rénovation du stade de foot, la construction du nouvel internat, et beaucoup d'autres...

Au cœur des actualités, la rénovation du stade de foot est visiblement en cours. Depuis mi-octobre 2025, le stade de foot a été fermé pour effectuer les différents procédés de rénovation. En effet, le stade de foot était vieux et obsolète, avec une pelouse déformée. Un accord a été établi avec la région Normandie pour financer la rénovation. Les étapes des travaux étaient les suivantes : en premier lieu, le démontage des buts de foot, pour laisser place au scalpage de l'ancien terrain (pour le remettre à niveau afin d'obtenir une belle pelouse plate), le semis du nouveau gazon, puis une fine couche de sable pour une levée uniforme. Le stade de foot sera libre d'accès fin mars - début avril 2026. L'entreprise exerçant les travaux était la société Clean paysage, basée à Ifs.

Autre actualité : la construction du nouvel internat est aussi en cours. Il se situera près du CFA et débordera un peu sur la piste de course. Il contiendra 272 places pour les internes. Il s'agira de chambres de 4, avec sanitaires, douche et un lavabo par personne inclus. Pour l'instant, le terrassement est en cours de finalisation. L'internat doit normalement être ouvert pour la rentrée 2027. Il a pour but de compléter les anciens internats vieillissants qui finiront par être remplacés par des salles de classes. L'internat aura une forme en U et sera construit sur deux étages. Il est entièrement financé par le Conseil régional.

**Jules Calenge
et Léandre Bansard**

Élèves en 1ère Bac pro CGEA



Visuels prévisionnels

Les veaux sur l'exploitation du Robillard

En décembre, nous avons rencontré Camille Lesoudard, cheffe d'exploitation au lycée du Robillard. Nous lui avons posé trois questions.

Pourquoi êtes vous venue au Robillard ?

« Bonne question. De base j'étais étudiante, avant de venir au Robillard. Dans une école d'ingénieur agronome. J'ai suivi un cursus dédié à des agents de la fonction publique. J'avais donc l'obligation de faire partie



Veaux au pré

l'agriculture. »

de la fonction publique après l'école. Suite aux trois années de formation, on nous propose une liste de postes du même nombre d'élèves que celui de la promotion, vingt-deux élèves au total. Je voulais un travail lié au terrain, quelque chose qui soit concret au quotidien. Je ne voulais pas m'enfermer dans une administration avec un protocole très strict. On a quand même un protocole très strict, dans un milieu public. Moi je suis venue au Robillard car j'adore l'élevage, une ferme avec les vaches, j'étais super contente. Un centre équestre aussi. Intéressant de travailler dans une ferme. C'était concret. De la pédagogie, de l'expérimentation. Faire le lien entre ces thématiques-là et l'agriculture. »

Combien y a-t-il de veaux, qui naissent par an ?

« Cela dépend, on a 66

vaches laitières. L'objectif, c'est qu'il y ait un veau par vache par an. On va dire qu'il y a environ 66 vêlages par an. La nature fait qu'il y en a un peu plus ou un peu moins. Parfois on a des jumeaux. Malheureusement il y a aussi des vêlages qui se passent moins bien. Donc il y a environ 65 veaux par an. »

Quelles sont les activités futures sur l'exploitation (les projets) ?

« On est dans une routine depuis quelques années. Ce qui a changé, ce sont les salariés sur la ferme. L'objectif est de faire un projet concret de la gestion de la ferme. Le gros projet en 2026, c'est la construction d'une nouvelle salle de traite. C'est un problème dans la gestion au quotidien. Un des très gros projets de 2026. Des projets, il y a plein tout le temps ici. Beau-



Vache en gestation

Jade Aubert

coup de choses se mettent en place au Robillard. Cette année sert à déterminer les projets que nous voulons faire au sein de la ferme. Cela va aller de la gestion du troupeau, à la gestion du hall du centre cidricole. On a pas mal de projets en tête. »

**Luw-Anne Y-bang
et Mérédith Hérisson**

Élèves de 1ère Bac pro CGEA

Une nouvelle salle de traite au Robillard ?

Aux dernières nouvelles, l'exploitation agricole du Robillard pourrait avoir une nouvelle salle de traite.

Point stratégique sur une exploitation agricole, sa rénovation est en projet.

L'exploitation agricole du lycée agricole Le Robillard produit du lait. Une vache produit

10 litres par jour, ce qui est une production extensive. Le lait est ensuite vendu à la laiterie Graindorge.

Pour cela, les salariés (et les élèves !) effectuent 2 traites par

jour sur le troupeau de 66 vaches laitières de race Normande

À l'heure actuelle, il faut compter 2 heures pour traire la totalité du troupeau. Ce qui fait 4 heures par jour consacrées à la traite. Il est donc logique de s'intéresser à l'outil de travail utilisé pour cette tâche incontournable.

L'actuelle salle de traite est vieillissante : il s'agit d'une simple 10 TPA (traite par l'arrière) de la marque Delaval. C'est pourquoi la région Normandie a pris la décision de lancer des travaux de rénovation, dont la durée est estimée à 6 mois. Le coût des travaux, le choix des entreprises et du matériel de traite ne sont pas encore connus. Mais cela améliorera énormément le fonctionnement de la traite. En effet, la nouvelle salle sera capable de relâcher chaque vache après la



Salle de traite

Tom Defontaine Bourre et Benjamin Parret



Tank

Tom Defontaine Bourre et Benjamin Parret

traite, permettra de réduire le temps consacré à cette tâche, et les salariés pourront se concentrer sur d'autres travaux.

**Tom Defontaine-Bourre
et Benjamin Parret**

Élèves de 1ère Bac Pro CGEA

L'atelier cidricole du Robillard

Rencontre avec Théo, responsable de l'atelier cidricole du Robillard depuis 2023. Un grand passionné de la transformation des pommes du Pays d'Auge.

L'atelier cidricole du Robillard est géré par Théo, le responsable de l'atelier cidricole. Théo a commencé sa vie professionnelle en faisant un bac général littéraire à Paris. Arrivé dans le Calvados, il obtient un BP agricole au CFPPA du Robillard. Embauché en août 2023 comme gérant de l'atelier cidricole, son projet personnel reste de s'installer et d'avoir sa propre entreprise.

Le verger est composé de 3 hectares de pommiers basses tiges, et de 5 hectares de hautes tiges, le tout en bio. Il compte 30 à 35 variétés du Pays d'Auge (comme Mettais, Bisquet, Solage, Agouet, Rambault). Celles-ci apportent toutes des saveurs différentes pour donner au cidre son sucre, son amertume. Le Bisquet est douce amère comme par exemple l'endive, alors que le Rambault est une pomme

acide comme du citron. Les pommiers basses tiges, plantés il y a 30 ans, sont de petits pommiers faciles à cueillir, de taille humaine. Connus pour avoir de très bons rendements mais pendant peu d'années, ils ont quand même un inconvénient : on ne peut pas mettre d'animaux en dessous car ils risquent d'abîmer les branches, en voulant manger les pommes.

Les pommiers hautes tiges,



L'atelier cidricole

plantés il y a 40 ans, sont de très grande taille, d'où leur nom "hautes tiges". Ils permettent le pâturage des vaches et donc un gain de place pour le parcellaire. Les plus jeunes ont seulement 10 ans et ne sont donc pas encore au maximum de leur production. Planter 100 nouveaux pommiers hautes tiges permettra de renouveler les variétés et les plants, et de favoriser à l'avenir de meilleurs rendements, et sans utiliser de produits chimiques qui créent de la résistance et abîment les pommiers.

Selon les années, les récoltes sont variables : en 2024, les rendements étaient d'environ 10 tonnes. En 2025 ils sont estimés à environ 70 tonnes de pommes. Les pommes seront travaillées pour devenir du jus de pommes ou du pétillant, du cidre et du calvados.



Vergers du Robillard

Comment se passe la transformation ?

Tout d'abord les pommes arrivent, puis sont lavées et triées sur une table de tri, puis elles sont pressées et mises en bouteille ou en tonneaux. Les productions moyennes de l'exploitation du Robillard sont de 4000 bouteilles de jus de pommes, 3000 bouteilles de pétillant, entre 3000 et 5000 bouteilles de cidre.

Juline Bonvoisin et Elsa Hubert

Élèves en 1ère Bac Pro CGEA

Les rendements du Robillard

Nous regardons les résultats des rendements du Robillard et les comparons avec ceux du département (Calvados).

Lors d'un entretien avec Camille Lesourdard, cheffe d'exploitation du lycée agricole Le Robillard, nous avons pu faire le point sur le fonctionnement de l'exploitation et sur les rendements de la campagne 2024-2025. Mme Lesourdard fait appel à des conseillers (Agrial ou la Chambre d'agriculture) pour le choix des variétés, les conseils sur l'itinéraire technique et la fourniture des semences.

Comme le pulvérisateur (outil qui épand les produits phytosanitaires) n'est pas en bon état de fonctionner, l'exploitation fait appel à une entreprise qui traite toutes les cultures. Il y a des avantages : gain de temps, pas besoin de formation et, avec du matériel performant, les traitements sont mieux réussis. Mais il y a aussi des inconvénients comme pour l'organisation des dates de traitements, et le coût pour faire venir l'entreprise.

Qu'en est-il des rendements cette année ?

En blé tendre, la récolte 2025 est de 60 qtx/ha (1 quintal = 100 kg). Elle est de 61 qtx/ha pour l'orge. Dans le Calvados, les rendements sont respectivement de 83 qtx/ha en blé tendre et 68 qtx/ha en orge. Les raisons de cette différence : des écarts de densité au semis, une interdiction de fertiliser davantage les sols avec la directive nitrate, et un manque de personnel. Pour le colza, il y a eu le même problème en densité de semis, mais aussi un retard pour le premier traitement antilimace. De ce fait, ils n'ont récolté que 13 qtx/ha.

Le maïs grain a été semé tardivement pour cause de difficultés du travail du sol. Et avec un printemps sec, il n'a pas bien réussi à lever. De plus,

aucun traitement contre les mauvaises herbes n'a été fait, ce qui a affecté les rendements. Malgré ces problèmes, les rendements en maïs grain sont de 50 qtx en moyenne par hectare. Pour le Calvados, la moyenne est de 90 qtx/ha.

L'exploitation fait aussi des betteraves fourragères, données aux vaches. Avec un semis et un premier traitement fait en retard, un printemps sec et l'arrêt de traitement pour cause de retard, la conséquence est un rendement de 33 t/ha. Alors que dans le Calvados, l'année était favorable puisque les récoltes sont de 116 t/ha. L'atelier laitier, lui, livre 275000L/an de lait en 2024 avec une moyenne de 4200L/vache/an.

L'exploitation a aussi un atelier cidricole qui compte 60t de pommes ramassées sur 9ha, et



Colza du lycée 2025

17t de pommes livrées à Agrial. Mais il est impossible de comparer les productions laitière et cidricole sur le département, car ce ne sont pas les mêmes systèmes de production dans toutes les exploitations.

Maëlle Julien et Adrien Vimare

Élèves de 1ère Bac Pro CGEA

Les visites en Bac pro CGEA au Robillard

Durant notre formation de BAC PRO CGEA nous avons la chance de pouvoir faire des visites de différentes fermes accompagnés de nos professeurs en matière professionnelle.

Depuis le début de notre année nous avons déjà découvert 3 fermes avec des ateliers différents.

Une exploitation bovine laitière

La première exploitation est le GAEC Pierre Lait en élevage laitier. L'exploitation est composée des parents et de leur fils, 56 ans et 30 ans, ils ont tous un BAC général et un BTS ACSE (Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole) au lycée du Robillard.

La ferme se situe à Falaise. Elle contient près de 80 vaches laitières en Prim'Holstein et des taurillons. Avec 300 ha de SAU, ils font principalement du blé, de l'orge, du colza, du pois, de la luzerne et des vergers. La traite se fait par le robot LELY depuis 2011. La vente de la production se répartit ainsi : 99 % du lait vendus à Gillot et 1 % vendu dans une boulangerie de Falaise. La reproduction se fait par insémination sexuée à 40 %, avec IVV de 400 jours en moyenne.



Classe 1ère CGEA

Florence Tanguy

Une exploitation ovine et bovine allaitante

La deuxième exploitation est celle de Joris Mary. C'est une exploitation au nom propre, à Merville Franceville. Elle comprend 2 salariés, ainsi qu'une

personne à mi-temps. L'exploitation est composée de vaches allaitantes de races charolaise et limousine, ainsi que de moutons de race Texel. Pour se former, Joris a fait un BAC général, puis un BTS Productions animales, et enfin une licence.

Il a 350 brebis allaitantes et 200 vaches allaitantes avec une SAU de 300 ha de prairies et 150 ha de labour.

La principale activité de l'exploitation : l'engraissement des agneaux. L'objectif à atteindre est 17 à 22 kg de poids carcasse.

La prolificité est de 1,88 agneaux par brebis en moyenne, toutes en monte naturelle avec 15 béliers pour toutes les brebis. Leurs agnelages commencent le 24 mars jusqu'au 20 avril environ. Les brebis sont principalement nourries à l'herbe durant l'année, sauf de décembre à avril.

Une exploitation bovine allaitante

La troisième exploitation est le GAEC Bapaume. Il est composé de 3 personnes sur l'exploitation, toutes titulaires d'un BTS ACSE et d'un CS lait (certificat de spécialisation). L'exploitation se situe à Occagnes,

près d'Argentan. Ils ont 220 ha : la moitié en prairies, et l'autre partie en cultures. Ils ont 115 vaches allaitantes de race limousine. Leur spécialité ? Ils sont naisseurs-engraisseurs et ont ouvert une boutique-boucherie pour vendre des produits de la ferme et des produits des exploitations aux alentours.

La boucherie est en EARL. Ils amènent leurs propres bêtes à l'abattoir pour éviter le stress, puis elles arrivent à la boucherie où elles sont découpées puis vendues. La reproduction se fait en monte naturelle avec plusieurs taureaux.

La ration est composée de maïs épi, de betteraves, de foin, d'enrubannage de luzerne, de prairies, et de concentré produit sur l'exploitation avec les cultures.

Elsa Hubert, Benjamin Parret et Juline Bonvoisin

Élèves de 1ère Bac pro CGEA



Juline Bonvoisin

Exploitation ovine

Alesa, la solution pour se divertir au lycée

Cinéma, bowling, soirée DJ... Tout ce que vous voulez savoir sur cette association dirigée par les élèves et pour les élèves du Robillard.

L'Association des lycéens, étudiants, stagiaires et apprentis (Alesa) du lycée agricole Le Robillard coordonne et anime différents clubs pour ses membres et organise des sorties de loisirs, des projections de films, des soirées dansantes avant chaque période de vacances.

Interview d'Inès de Saint-Aubin, présidente de l'Alesa.

Qu'est ce qui fait la particularité de votre association ?

C'est une association loi 1901 dont les responsables, organisateurs et décideurs sont les élèves, apprentis et étudiants

du lycée. Ils choisissent les activités, gèrent le foyer, organisent les événements et proposent les sorties.

Quel programme d'activités proposez-vous aux membres de l'Alesa ?

Chaque année, nous essayons d'avoir un calendrier fourni avec des propositions variées. Cette année scolaire nous avons déjà organisé une soirée DJ déguisée pour Halloween, une soirée cinéma à faire rire et hurler... En passant des Bodins à l'Exorciste, à Conjuring... Mais aussi des débats autour d'un chocolat, des sorties de loisirs au bowling d'Argentan, à la patinoire de Caen et au parc animalier de Cerza près de Lisieux.

Quels sont les avantages d'adhérer à l'association ?

Lorsque l'on est membre de l'Alesa, les adhérents bénéficient

de toutes les animations avec une cotisation de 15 euros par an. L'année dernière nous avons eu une centaine d'inscrits. Depuis septembre, nous en sommes à 33 membres.

Est-ce que l'Alesa refuse du monde ?

Souvent on est complet.. Et pour les soirées, qui sont ouvertes aussi aux non adhérents (avec une participation de 1 €), nous réunissons une centaine de personnes à chaque fois.

Contact

Association des lycéens, étudiants, stagiaires et apprentis, Alesa du lycée Le Robillard, renseignements auprès de la Vie scolaire, d'Inès de Saint-Aubin (1re G) ou de Lou-anne Rivallan (1re Stav).

Anaïs Grieu

Élève de 1ère Bac Pro CGEA



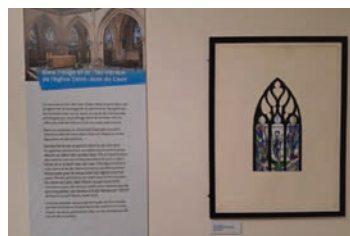
L'équipe de l'Alesa 2025-2026

Anaïs Grieu

Musée de Normandie à Caen

Passées les portes fortifiées et leurs impressionnantes barbicanes, on pénètre désormais dans « l'enceinte des musées » : Musée de Normandie, Musée des Beaux-Arts, espace d'expositions, de spectacles, de découvertes et de détente.

A 35 km du lycée, le Musée de Normandie permet de découvrir la vie des populations en Normandie, à travers d'importantes collections archéologiques, et études descriptives des groupes humains, présentes dans son exposition permanente. De la Préhistoire aux mutations de l'espace rural, en passant par les premiers bouleversements de la société industrielle, venez découvrir tout ce qui a fait la Normandie actuelle !



Bleu, rouge, or

Marion Nachtergale

Exposition « Bleu, rouge et or » sur le vitrail

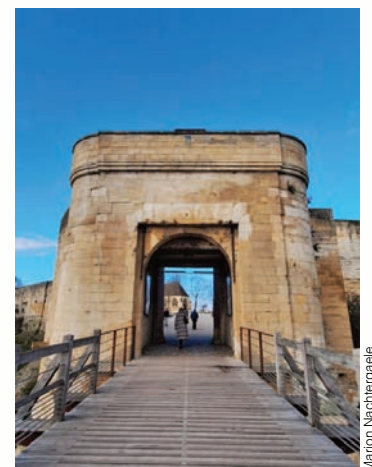
Lors de sa reconstruction (1946-1963), la ville de Caen inscrit dans son programme la sauvegarde du patrimoine épargné par les bombes mais passe également, jusque dans les années 1970, des commandes artistiques qui participeront à la création d'un nouveau patrimoine. C'est dans ce contexte que l'artiste Danièle Perré a créé 26 cartons représentants des vitraux commandés pour la restauration de l'église Saint-Jean. Cette exposition permet ainsi de découvrir le processus de création de ces magnifiques vitraux.

Exposition à venir : « Le château des photographes » - du 4 avril au 4 octobre 2026

L'exposition est pensée comme un album de 150 photos et documents inédits qui retrace l'histoire du château de 1861 à aujourd'hui. Cela permet deux points de vue sur le château : le regard des historiens, et celui des photographes. Grâce à cette exposition, on découvre l'histoire du Château, édifice incontournable de la ville de Caen, à travers ses évolutions successives.

Rappel des horaires et tarifs

Du mardi au vendredi 9h30-12h30 et 13h30-18h
Entrée : 7 €, gratuit pour les moins de 26 ans



Entrée du Château de Caen

Marion Nachtergale

Justine Poupardin

Élève de 1ère Bac pro CGEA

Le sport est votre santé

Découvrez l'occupation sportive au lycée et aux alentours.

Les activités sportives du lycée ont été créées pour proposer des activités ludiques aux élèves. Toute ces activités sont gérées par 4 personnes : 2 assistants d'éducation (Kevin gère l'activité musculation et foot salle, Stéphanie gère l'activité handball et badminton), et les profs de sports qui gèrent le reste des activités (rugby, football et gym). Leur rôle : guider les élèves et leur montrer ce qu'il faut faire et ne pas faire.

Les différentes activités ont lieu le mardi avec la musculation (17h30- 19h), ou le mercredi après-midi (13h30-16h) avec des activités au choix : le badminton, le foot salle, le handball et la gym (en salle), puis le rugby et le football (en extérieur, sur les mêmes horaires et selon la météo). Mais on peut aussi choisir la musculation (le mercredi, 13h30-18h).

« Ces activités sont à la demande des jeunes, pour leur proposer des activités ludiques en dehors des cours. » indique Kevin, assistant d'éducation.

Pour contacter les organisateurs des activités, c'est simple : rendez-vous à la vie scolaire (Kévin, Stéphanie) ou au gymnase (Mme Pouillet et M. Durand, les profs de sport).

Quelques suggestions d'activités extérieures au lycée :

- Le 17 Février 2026 : Ronde des galettes

Cette course offre une expérience unique pour tout type de niveau. Elle est située à Douvrela-Délivrance.

- Le 22 Février 2026 : Caen BMX indoor compétition de BMX

Vous aurez accès à des cours, des figures acrobatiques et des démonstrations de



Séance de musculation

Mathieu Godey

sports urbains, à Caen, au parc des expositions.

- Le 23 Février 2026 : Marche Nordique

C'est une randonnée de 10 km située à Caen, qui fait pratiquement le tour de la ville.

- Le 28 mars 2026 : La LOCO propose de la danse de jazz, à Mézidon Vallée d'Auge.

Tom Martin et Mathieu Godey
Élèves de 1ère Bac pro CGEA



Activité Ping-pong

Tom Martin

Jeux du journal

Sudoku

				7				1
		4	5		9			
6								
	8	2						
4								2
3		6			7	5		
	5			1				7
	2	9			5			
1	4					8	3	

Correction :

1	2	4	5	7	8	9	3	6
3	5	8	1	9	2	1	4	7
9	8	2	3	4	1	5	6	7
5	3	1	9	4	1	2	8	7
8	4	9	2	1	8	1	3	5
1	2	8	5	1	3	4	9	6
4	9	1	1	3	8	5	2	7
8	1	3	4	2	5	6	1	9
2	8	5	8	9	1	3	4	1

Mots mêlés

Les mots peuvent être cachés horizontalement ou verticalement

B	P	D	V	T	J	O	U	R	N	A	L	R	N
E	R	E	E	T	B	Y	F	E	R	M	E	E	T
W	O	L	C	B	Â	T	I	M	E	N	T	T	T
B	F	E	O	A	R	T	I	C	L	E	K	A	S
T	E	V	U	P	C	W	G	K	B	E	V	B	S
B	S	E	R	L	M	J	X	A	A	E	G	L	P
Z	S	P	S	Q	O	J	O	Z	B	G	Y	I	C
G	E	M	O	F	E	L	E	V	A	G	E	S	C
U	U	T	R	A	C	T	E	U	R	X	N	S	U
B	R	S	G	K	Z	Y	V	A	C	H	E	E	L
I	N	F	O	R	M	A	T	I	O	N	X	M	T
E	X	P	L	O	I	T	A	T	I	O	N	E	U
V	G	H	L	Y	C	E	E	P	G	S	Q	N	R
R	L	A	N	I	M	A	U	X	F	K	L	T	E

- animaux
- bâtiment
- culture
- élève
- ferme
- journal
- professeur
- vache
- article
- cours
- élevage
- exploitation
- information
- lycée
- tracteur
- établissement

A vous de jouer !

Association pour le développement du Journal des Lycées

10 rue du Breil
35051 Rennes Cedex
Tél. 02 99 32 67 47
jdl@journaldeslycees.fr

Journaliste référente
Ouest France :
Anne BLANCHARD



Lycée agricole Le Robillard
938 Route du Lycée Agricole, Lieury
14170 Saint-Pierre-en-Auge
Mail : legta.le-robillard@educagri.fr
Tél. 02 31 42 61 10

Directeur de la publication :
Saïdi LAWAL

Responsables de la rédaction :
Marie PAVY
Florence TANGUY-ECOLIVET

Théo Leboucher et Noélan Blisson

