



# 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° 2 - Juin 2026

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

## Édition spéciale : à la découverte de l'agriculture dans la Manche



La classe de 1ère CGEA près du Mont-Saint-Michel

Florence TANGUY

## On vous emmène dans le Cotentin !

Pour vous embarquer dans notre aventure, et vous donner envie de découvrir à votre tour ce beau département de la Manche, nous vous offrons quelques clichés emblématiques de nos visites.



Un échantillon de ce qui peut être créé avec la laine des moutons

Lilou Leifrant



Moutons Avranchins au pâturage

Lilou Leifrant



À la découverte de l'ostréiculture

Lilou Leifrant



Un alambic de qualité !

Lilou Leifrant

## Éditorial

Un MAP pour s'ouvrir à la diversité et à la durabilité de l'agriculture normande.

Trois jours dans la Manche, des rencontres, des paysages, des saveurs... c'est ce que les élèves de 1ère Bac Pro CGEA ont vécu lors d'un stage découverte organisé dans le cadre de leur Module d'Approfondissement Professionnel sur le thème initial des filières cidricole et ovine.

Si le Pays d'Auge offre déjà un terrain idéal pour aborder ces thématiques, sortir du territoire reste toujours une formidable source de motivation. Ce stage découverte a permis aux élèves de conforter leurs



Découverte des prés salés

connaissances sur des systèmes agricoles emblématiques, souvent sous signes de qualité : agneaux de prés salés de la Baie du Mont-Saint-Michel, cidre du Cotentin, production de laine en race ovine Avranchin, sans oublier le beurre et la crème d'Isigny.

L'occasion également de faire quelques pas de côté et d'explorer d'autres productions majeures du département : l'ostréiculture et le maraîchage, pour un panorama encore plus riche de la diversité agricole normande. Au-delà des apprentissages techniques, ce voyage a été pour tous — élèves comme équipe enseignante — un temps précieux d'échanges et de vie commune, propice à apprendre à se connaître autrement.

Un grand merci à tous ceux qui ont contribué à la réussite de ce séjour, et une mention



Rencontre avec une éleveuse à Marchésieux

spéciale au Lycée Agricole de Coutances pour la qualité de son accueil, de sa restauration et de son hébergement.

Des professionnels passionnés, des territoires généreux, des savoirs vivants : autant de rencontres qui donnent du sens à l'engagement de nos élèves dans leur formation. À travers ce numéro, ils vous invitent à les revivre à leurs côtés !

**Christelle GRENOT, Marie PAVY et Florence TANGUY, enseignantes.**

## Sommaire

- Ostréiculture. Du naissain à la commercialisation - p.2

- Agroalimentaire. La crème de la crème de la Coop d'Isigny - p. 3

- Maraîchage. Une exploitation biologique à Lessay - p. 4 et 5

- 3 questions sur... OSCAR - p. 6

- La production ovine dans la Manche - p. 6

- Marchésieux. Une production ovine de laine et de viande - p. 7

- Vains. J'ai visité pour vous l'écomusée - p. 8

- St patrice-des-Claiuds. Une cidrerie entre tradition et modernité - p. 8

Et en bonus :

- Coutances. Présentation du lycée agricole

- Reportage en photos du séjour

- Des jeux !

## Du naissain à la commercialisation

Avec notre classe, nous avons visité une exploitation ostréicole nommée K'dual à Blainville sur Mer.



Le naissain (bébé huître) est mis dans le sac



Le parc à huîtres où grandissent les bébés huîtres



Étape du dédoubleage (tri des petites et des grosses huîtres)



Étape du calibrage des huîtres afin de confectionner les bourriches

# La crème de la crème de la Coop d'Isigny

La classe de 1ère CGEA du lycée Le Robillard a visité la coopérative d'Isigny-Ste-Mère.



Le site de la Coopérative

La Coopérative de Sainte-Mère Église (Calvados, Normandie) a été fondée en 1909. En 1932, c'est au tour de la Coopérative d'Isigny de voir le jour. En 1980, se déroule une fusion entre les 2 coopératives : le nom de la coopérative devient Isigny Sainte-Mère.

La coopérative emploie 1300 salariés, dont 538 recrutements au cours des 5 dernières années. Il faut 10 ans d'ancienneté en moyenne pour obtenir un CDI dans l'entreprise. 590 producteurs de lait vendent leur production à la coopérative, ce

qui représente 266 Millions de litres de lait collectés par an. La collecte du lait se fait toutes les 48h pour garantir sa fraîcheur, dans une zone de collecte de 50 km autour de la coopérative, dans le Cotentin et le Bessin. L'entreprise est renommée pour la qualité de ses produits, dont certains certifiés AOP et AB, mais aussi pour son savoir-faire traditionnel (à la louche et à la baratte).

La coopérative d'Isigny Sainte-mère a un chiffre d'affaire de 641 millions d'euros. Les productions de l'entreprise sont variées : 61 % de poudre de lait infantile (pour nourrir 2.5 millions de bébés chaque jour à travers le monde), 17 % de beurre AOP, 13 % de fromages et 9 % de crème AOP.

41 % de la production restent en France : 23 % concernent le beurre, la crème, les fromages, et 18 % représentent la poudre de lait infantile. Et 59 % des

produits sont destinés à l'export, dont 43 % pour la poudre de lait infantile. Saviez-vous que la coopérative commercialise 360 formules de poudre de lait infantile ? Leur premier client à l'export est la Chine.

Plusieurs chiffres nous ont impressionnés : 250 contrôles sont effectués par lots, soit 1

million d'analyses qualité et 100 personnes dédiées à la qualité des produits. Et 2760 fromages sont mis en boîtes chaque heure, ce qui équivaut à 46 par minute !

**Mathieu GODEY  
et Soan LEFEVRE**



La boutique de la Coopérative d'Isigny

## Vrai / faux sur la Coopérative d'Isigny

Vous pensez bien la connaître ? Testons ensemble vos connaissances...

**La Coopérative d'Isigny-Sainte-Mère a plus de 100 ans .**

**Vrai.** Elle a 117 ans puisqu'elle a été fondée en 1909.

**La Coopérative exporte de la poudre de lait depuis 77 ans.**

**Faux.** La poudre de lait pour consommation humaine est produite depuis 1949. Mais c'est seulement depuis 1957 que la poudre de lait à destination des nourrissons est exportée dans le monde entier : cela fait donc seulement 69 ans que celle-ci est exportée.

**La Coopérative d'Isigny possède plusieurs labels.**

**Vrai.** Il s'agit des labels suivants : l'AOP Beurre d'Isigny, l'AOP Crème d'Isigny, l'AOP Camembert de Normandie, l'AOP Pont l'Évêque, et le label rouge pour une partie de leurs Mimolettes vieilles et extra-vieilles.

**L'entreprise commercialise 4 fromages.**

**Faux.** En plus des trois fromages cités ci-dessus, la coopérative fabrique également de la tomme de Normandie, du Brie d'Isigny, du Saint-Paulin, du Pavé d'Isigny et du Petit Vey,

ce qui fait huit fromages commercialisés.

**La Coopérative d'Isigny utilise des rayons X dans sa chaîne de fabrication.**

**Vrai.** En effet, comme tous les fabricants de produits alimen-

taires, la coopérative utilise des rayons X pour la détection de corps étrangers invisibles à l'oeil nu. Cela sécurise grandement la qualité des produits.

**La Coopérative d'Isigny-Sainte-Mère a gagné deux médailles d'or au Concours Général Agricole.**

**Faux.** Elle a remporté 19 médailles d'or, rien que pour ses fromages frais sans colorant ni arôme artificiel. Nous avons d'ailleurs eu la chance d'en déguster lors de notre visite : ils ont remporté un franc succès ! En 2026, trois médailles d'or supplémentaires ont été remportées pour son beurre de baratte salé, sa crème et son camembert.



Petite dégustation savoureuse des produits de la Coopérative

**Justine POUPARDIN**

# Un maraîcher qui ne raconte pas des salades !

Première visite de notre stage MAP dans la région de Lessay.

L'exploitation de Thierry de Pierrepont est située à côté de Lessay, à 5km de la côte maritime. Elle est composée de 190 ha dont 80 ha de légumes, 47 ha de céréales et le reste en prairie. L'entreprise emploie 6 ouvriers polyvalents, une vingtaine de personnes pour gérer le conditionnement et des saisonniers pour la récolte aux champs et la plantation estivale. Depuis presque 30 ans, l'agriculteur fonctionne en agriculture biologique (AB) et cela pour une raison très précise.

## Passage à l'agriculture biologique

En effet, en 1998, il est victime de problèmes de santé liés à l'utilisation des produits phytosanitaires sur son exploitation agricole. C'est un déclic : il décide d'arrêter de cultiver en conventionnel pour mieux préserver la vie des sols, pour éviter de détruire les écosystèmes voisins et de polluer l'eau. Et l'eau est une ressource importante sur une exploitation maraîchère : pour rincer les légumes,

l'exploitation consomme 30 m<sup>3</sup> d'eau par heure ! L'exploitation agricole possède environ 80 micro-parcelles qui sont toutes entourées de haies. L'avantage ? Cela permet de lutter contre le vent et l'érosion, mais aussi d'améliorer l'action des auxiliaires (insectes, oiseaux, mammifères), en remplacement des

Suivi des micro-parcelles

insecticides. L'interculture est pensée en fonction des avantages pour les cultures suivantes, et le choix des cultures est aussi déterminé selon le type de terre des parcelles.

oignons, des navets, de la salade, des betteraves, du radis noir et du céleri-rave. Après la récolte, les pommes de terres sont stockées dans un frigo. Le maraîcher utilise également de l'huile de menthe bio pour éviter la germination des plantules. Viens ensuite le conditionnement où un calibrage est requis pour la commercialisation en grande surface (celui-ci est de 3,5 à 6 cm de diamètre). Toutes les pommes de terre qui sont hors calibre sont valorisées dans la ration des vaches ou en méthanisation. Les pommes de terre sont ensuite mises en sac à la ferme pour être vendues dans les supermarchés comme Carrefour ou Intermarché, ou dans les magasins bio.

Les carottes, elles, représentent 60 % de son chiffre d'affaires. Arrivées à maturité, elles sont retournées dans le sol, sous paille, ce qui permet de mieux les conserver. Pour les autres légumes, l'arrachage et le conditionnement sont réalisés en fonction des commandes pour leur conservation. Pour le système céréalier, l'exploitation plante 20 hectares de blé, 10 hectares d'orge et 17 hectares de maïs.

## Une production très variée

La ferme cultive principalement des pommes de terre, des carottes, des poireaux, des

**Jules CALENGE**  
**et Léandre BANSARD**



Conditionnement des légumes



Débobineuse à poireaux

# Reportage photo en maraîchage bio

Visite, en images, de l'exploitation de Lessay.



Sur la chaîne de tri

Lilou Lefrant



Dans l'entrepôt

Lilou Lefrant



Vérification de la mise sous sachets des carottes

Lilou Lefrant



Explications sur le fonctionnement des micro-parcelles

Lilou Lefrant

# La production ovine dans la Manche

Présentation générale et en chiffres des différentes exploitations ovines du territoire manchois.



Une brebis et son agneau

Azélié Marchal

146. Le département de la Manche comporte 37 400 ovins répartis sur 8 037 exploitations en 2020, et 146 ovins par exploitation en moyenne.

La race la plus présente sur ce territoire est la race du Roussin de la Hague avec plus de 6000 ovins, la race Avranchine avec une population de 1300 ovins, puis la race Cotentin qui, elle, est en voie de disparition, car il reste seulement 200 ovins de cette race.

-30 %. Ces dernières années, la Manche a perdu 30 % de ces cheptels. Le nombre d'abattoirs

spécialisés en ovins diminue lui aussi : seulement trois sont présents en Normandie, 2 dans la Manche et 1 dans le Calvados. Ce qui est un déclin pour l'économie et pour la qualité de la viande ovine, beaucoup moins reconnue.

**Mont-Saint-Michel.** Dans le territoire de la Manche, notamment aux abords du Mont-Saint-Michel, nous retrouvons des moutons de pré salé, nourris par les herbues : ils pâturent donc dans des marécages, salés par l'eau de la mer qui remonte sur les pâtures. Ce phénomène de pré salé a aussi lieu sur le site de la baie de Somme.

**Rentabilité.** Tout d'abord, pour être considéré comme professionnel, il faut posséder au minimum 50 reproducteurs, ce qui est très peu car pour établir une vraie rentabilité en tant qu'éleveurs ovins il faudrait un minimum de 300 reproducteurs.

C'est pour cette raison que la plupart des personnes élevant des ovins sont en double activité : c'est une espèce qui ne rapporte pas énormément d'argent à la vente

de sa viande malgré sa qualité, car ce sont des animaux à petits gabarits.

Azélié MARCHAL  
et Kévin ADAM



Un agneau tout mignon !

Azélié Marchal

## Trois questions sur... OSCAR

### Quel est le but de OSCAR ?

L'OSCAR (Organisme de Sélection Cotentin, Avranchin et Roussin) est une association qui rassemble des éleveurs engagés dans la préservation et le développement de trois races ovines emblématiques de la Manche : le Cotentin, l'Avranchin et le Roussin de la Hague.

OSCAR joue un rôle central dans la préservation, la sélection, la promotion et le développement des trois races normandes, tout en créant un réseau d'entraide et en soutenant les éleveurs dans leur quotidien. Ceux-ci doivent effectuer trois déclarations de leurs effectifs par an, afin de recenser le nombre d'ovins par race. La cotisation est de 78 € par an.

### À quel seuil une espèce est-elle classée comme menacée ?

Les espèces qui recensent moins de 6000 brebis reproductrices sont considérées comme menacées.

La race ovine Roussin de la Hague vient d'atteindre le seuil haut de 6000 reproductrices. Si c'est le cas pendant plusieurs années, cette race ne sera plus considérée comme menacée.

### Qu'est ce que l'AOP agneaux de Prés-Salés du Mont-Saint-Michel ?

C'est un label européen. La viande d'agneau est très particulière, liée au terroir précis et à un mode d'élevage traditionnel.

Ces prés sont des pâturages côtiers régulièrement recouverts par la mer.

Les agneaux y passent une grande partie de leur vie à brouter une végétation salée (herbes maritimes riches en sel et en iode).

Les Prés-salés du Mont-Saint-Michel est une appellation d'origine préservée par une AOP désignant une carcasse bouchère d'agneau broutard de la baie du Mont-Saint-Michel.

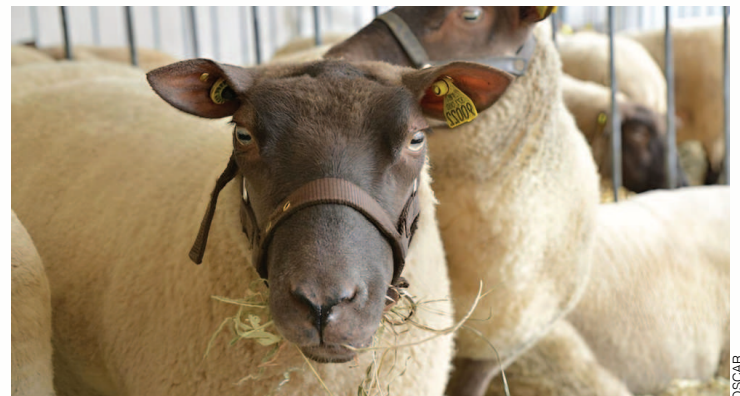
Luw-Anne Y-BANG



Race Avranchin



Race Cotentin



Race Roussin de la Hague

OSCAR

# Bergerie à défendre : l'EARL des Vanupieds

A la rencontre d'un agriculteur qui défend sa bergerie aux portes du Mont-Saint-Michel.



Florence TANGUY

Dans les prés-salés

Ce mercredi 08 avril, nous avons visité l'EARL des Vanupieds. Cette petite exploitation se situe dans la commune de Vains, dans la Manche.

L'élevage compte 97 bœufs de pré-salé et 300 brebis reproductrices, en race Roussin de la Hague. Durant cette visite, nous avons pu rencontrer François Cerbonney, un éleveur passionné par l'élevage en monte 100 % naturelle pour ses brebis. Il possède 10 béliers améliorateurs. Il n'y a aucun suivi génétique.

Depuis 10 ans, François est au centre d'une affaire judi-

ciaire. En effet, il est en conflit avec une association (Manche Nature Environnement) concernant l'installation d'une bergerie sur un site protégé. Même si sa bergerie est entièrement construite en bois et posée sur la terre battue, l'association juge son exploitation non conforme à la loi Littoral.

Malgré les décisions de justice et les nombreuses audiences, François continue de défendre son activité, qu'il considère essentielle pour l'entretien des pâturages et la préservation de la tradition ovine locale. Cette affaire suscite de nombreux débats entre protection de l'environnement et maintien de l'agriculture ovine dans la région. Car que deviendront ces 500 hectares de prés-salés après son départ ? Comment entretenir les prés-salés et éviter la prolifération de chiendent maritime, mangé actuellement par les moutons ?

Le dossier n'est toujours pas totalement clos et reste suivi de près par les habitants de la Manche, notamment par le collectif BAD (Bergerie à défendre). Des élus locaux le soutiennent également, en

attendant la date de déconstruction fixée par la justice, le 14 juillet prochain.

**Manon GERU  
et Thomas MALBRANCHE**



Florence TANGUY

Au sein de la Bergerie à Défendre

## Une exploitation ovine de laine et de viande

Aurélie Bourassin est éleveuse de brebis : avec son troupeau « Laine sous les pommiers », elle préserve l'Avranchin, une race en voie de disparition.

Dans le Cotentin, à Marchésieux, Aurélie Bourassin est à la tête d'un troupeau de 50 brebis pour la production de laine et de viande.

Dans son troupeau on compte 2 à 3 béliers qui sont à l'origine d'un taux de prolificité de 1,7 agneau, (c'est-à-dire le nombre moyen) par brebis. Les premiers agneulages se font de fin décembre jusqu'à fin janvier ; 10 % du cheptel est de couleur noir et le reste blanc.

Après la mise bas les brebis sont isolées dans une case individuelle avec leurs agneaux. Plus tard, mères et agneaux sont lâchés en bâtiment avec le reste du troupeau. Dans le bâtiment des lampes chauffantes sont installées et du granulé pour agneaux est mis à disposition à volonté. Pour la ration des brebis, elles ont en tout 8 ha de pâturages, en hiver 2 distributions de foin + enrubbage, et du granulé à partir

de novembre.

Une fois les agneaux prêts à partir, les mâles partent en reproducteurs et les femelles servent pour le renouvellement du troupeau. Les brebis de réforme sont destinées à être transformées en rillettes, pâtés, saucisses et gigots séchés.

### 2 à 4,5 kilos de laine par brebis

Au moment du Covid l'éleveuse a souhaité travailler la laine. Pour avoir une excellente qualité de laine, elle a choisi de se fournir auprès des éleveurs voisins, mais uniquement des races étant dans l'Oscar. Pour du Roussin de la Hague on récupère environ 2 kg de laine par brebis, pour du Cotentin et de l'Avranchin c'est environ 4,5 kg de laine. Toute cette laine part ensuite dans une entreprise dans la Loire, pour être lavée puis filée. Au moment du



Elsa Hubert Juline Bonvoisin

Visite de l'exploitation ovine avranchin

lavage elle perd environ 50 % du poids de la toison. La qualité a un prix, la pelote est vendue 14 euros.

Grâce à toute cette pure laine vierge, elle réalise des couettes, des oreillers, des surmatelas, des couvertures, du feutre, des semelles et de l'isolation... Aurélie Bourassin

cherche toujours à innover : elle commence à proposer des vestes et d'autres vêtements. Pour la vente de toutes ces productions, elle fait plusieurs marchés et s'est constitué un réseau de revendeurs.

**Elsa HUBERT  
et Juline BONVOISIN**

# J'ai visité pour vous l'écomusée !

Une aventure proche de la mer depuis l'écomusée de la baie du Mont-Saint-Michel.

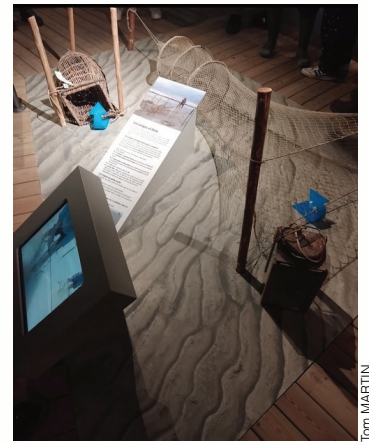
Notre découverte de la région nous a mené à l'écomusée de Vains-Saint Léonard. Son crédo : une présentation autour des milieux naturels, de l'évolution du paysage à travers les âges, et de la manière dont la baie du Mont-Saint-Michel fût

exploitée pendant des siècles.

La visite commence par une carte au sol : notre guide nous explique comment se sont formés les prés salés, et comment fonctionnent les marées (force d'attraction de la Lune et du

Soleil). Lorsque le Soleil et la Lune sont dans le même axe, alors se forment les grandes marées, avec leurs coefficients variables. Nous découvrons ensuite les différentes activités sur les prés salés, mois après mois, sur une année : c'est l'occasion de parler des différentes espèces présentes dans la baie du Mont-Saint-Michel, comme les dauphins ou les phoques qui sont parfois mal vus par les pêcheurs à cause de leur forte consommation de poissons. Quelle surprise de voir une statue à taille réelle d'un mammifère marin ! Puis nous abordons l'impact de l'activité humaine sur cet écosystème : cet impact peut être négatif et positif, venez visiter l'écomusée pour en savoir davantage !

Plus loin, nous apercevons une maquette en relief de toute la baie : à nous de deviner quelle étape de la marée y est représentée. Nous découvrons les différents types de pêche possibles dans la baie. C'est



Pièges et filets de pêche

aussi l'occasion d'évoquer une technique pour ramasser plus de sel qu'avec les méthodes habituelles. Notre visite se termine dans les prés salés pour une explication globale du lieu, l'importance de le respecter et de connaître son histoire.

Tom MARTIN



Salle avec les oiseaux présents dans la baie du mont-Saint-Michel

## Une exploitation cidricole normande entre tradition et modernité

Tradition et savoir-faire normand.

A Saint-Patrice-des-Cluids, en Normandie, la cidrerie des Cluids perpétue un savoir-faire ancestral tout en s'inscrivant dans une démarche moderne et durable. Cette exploitation familiale, aujourd'hui organisée en EARL, produit chaque année près de 40 000 bouteilles de cidre. Créée il y a une cinquantaine d'années avec seulement quelques pommiers, la ferme a connu une croissance progressive. Elle compte désormais environ 900 pommiers haute tige, répartis sur plusieurs hectares. Au fil du temps, l'organisation de l'exploitation a évolué, passant notamment d'un GAEC à une EARL en 2021, avant d'être reprise en gestion individuelle en 2025. La récolte des pommes se fait à l'automne, en plusieurs passages, afin de respecter la maturité des fruits. L'exploitation privilégie des pratiques respectueuses de l'environnement : les pommiers ne

sont pas traités et de nombreuses haies, jusqu'à 800 mètres par hectare, ont été replantées pour protéger les vergers et favoriser la biodiversité. La qualité des produits est au cœur des priorités. Les variétés de pommes utilisées sont principalement amères et douces-amères, indispensables pour produire un cidre équilibré. Grâce à ces choix, les deux tiers de la production bénéficient de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), un gage de qualité et d'authenticité. L'exploitation produit également du pomeau et du cal-



Dégustation en fin de visite



Liqueur 44 en préparation

vados, élevés en fûts de chêne pendant plusieurs années. Côté commercialisation, la cidrerie privilégie les circuits courts : 50 % des ventes se font directement à la ferme, tandis que l'autre moitié est distribuée dans les restaurants et commerces locaux. Entre respect des traditions, engagement environnemental et ancrage local, la cidrerie des Cluids illustre le dynamisme et l'authenticité de l'agriculture normande d'aujourd'hui.

Anais GRIEU et Lucie NOUVEL

### 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 référent  
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

