

Orne. Quatre étudiantes du lycée agricole de Sées au Salon de l'agriculture de Paris

Le Salon de l'agriculture est de retour, porte de Versailles à Paris, du 26 février au 6 mars. Quatre étudiantes du lycée agricole de Sées y participent... avec Nostalgie et Jipsy.



Les quatre étudiantes du lycée agricole entourant la vache, partenaire de leur aventure parisienne : Nostalgie !

Elles se prénomment Axelle, Anne, Amélie et Agathe.

Elles sont étudiantes en 2e année BTS ACSE (analyse et conduite stratégie d'exploitation), au lycée agricole de Sées (Orne) et se préparent, depuis des semaines, à cette grande manifestation agricole à Paris : le non moins célèbre Salon de l'Agriculture, qui se tient porte de Versailles du 26 février au 6 mars.

Leur objectif est précis : concourir au Trophée international de l'enseignement agricole (TIEA).

« Ce concours revêt désormais une envergure internationale. C'est une belle vitrine pour notre élevage », se réjouit Antoine de Vallavieille, le directeur de l'exploitation agricole du lycée agricole sagien, ravi de soutenir les jeunes dans cette aventure.

[Alençon. Une disco soupe au parc des Promenades, mercredi 23 février](#)

Quatre épreuves

Quatre épreuves pour quatre jeunes filles...

Première étape : réaliser en amont un article de presse.

Nous avons choisi de parler de l'élevage bovin en lien avec les changements climatiques. Puis, nous aurons une épreuve de manipulations avec notre vache, Nostalgie, devant un jury, avec démonstration de techniques d'attaches, de nœuds et autres licols.

Axelle, Anne, Amélie et Agathe - Etudiantes du lycée agricole de Sées

Troisième épreuve : présenter la vache du lycée agricole à la longe mais aussi l'établissement d'enseignement, en français et en anglais.

Enfin, tenir le stand pendant plusieurs jours, en assurant la traite biquotidienne de la vache, l'alimentation, le curage et la propreté du lieu, la qualité des informations diffusées aux visiteurs.

Une vache dotée d'une doublure

L'invitée d'honneur de ce concours, c'est bien entendu... la vache de la ferme du lycée !

Avec le directeur de la ferme, nous avons choisi une belle normande, habituée aux concours locaux et régionaux : Nostalgie, âgée de 4 ans et demi, née ici sur la ferme. Elle est très gentille ! Ses performances laitières ne sont pas prises en compte. Il ne faut pas oublier sa doublure, utilisée en cas de problème de dernière minute, une autre normande bien sûr, Jypsi.

-

Depuis le mois d'octobre, les jeunes étudiantes se sont investies auprès de [Nostalgie](#) pour créer ce lien de confiance et l'habituer à se déplacer avec allure...

[Orne](#). [L'Institut Croix-des-Vents, à Sées, porte plainte après la diffusion d'un reportage sur France 2](#)

De nombreux exposants ornaïes à [Paris](#)

Le département de [l'Orne](#) sera bien représenté pendant cette semaine avec plusieurs producteurs agricoles invités dans les stands régionaux. - Produits cidricoles : Maison Périgault, à [Silly-en-Gouffern](#). Ferme du Champ de la [Vallée](#), Adrien Sallard, à [La Ferté-Macé](#). Ferme de la Galotière, Jean-Luc et [Nathalie Olivier](#) à [Crouttes](#). Les vergers du Chouquet à [Roiville](#). Bagnoles de Pom, [Ludovic Dubreuil](#) et Marie-Hélène Brard à Bagnoles de l'Orne. - Veau, porc, bœufs plats préparés : les Bovins de Papin, [Florian Papin](#), à [Boischampré](#). - Bières : La Trotteuse, Jérôme Goulard à [Saint-Brice-sous-Rânes](#). - Pâtisseries marocaines : Mme El Kerdoussi. - Macarons : Maison Casati, Denis et Anne-Sophie Jellemier à [Bagnoles-de-l'Orne](#). - Miel : Les cadres noirs percherons, Michel Cholet à [Bellême](#). - Volailles, rillettes, terrines et plats préparés : Stéphanie Leveau, EARL de la Percherie à [Ceton](#). Terrine porc, saucisson : Les cochons sont dans le pré, [Jérôme Lepoivre](#). Boudin noir : La Renommée, Thomas Habert et Elisabeth Galina-Fortes à [Mortagne-au-Perche](#). - Œufs et huile de colza : Ferme de la Bigottière à [Chemilli](#). - Foin culinaire : Alain Delangle et [Michel Chatel](#) à [Saint-Fraimbault](#). - Hébergement insolite : La ferme du Gros chêne, Brigitte et [Denis Pasquert](#) à [Mortagne-au-Perche](#). - Le [Safran](#) du Perche à La Blanchardière. - Chanvre et produits dérivés, farines et pâtes : Ferme du [Chailloué](#), Aurore Chevallier à [Saint-Mard-de-Réno](#).

Une cinquantaine de participants

Les quatre étudiantes vont ainsi concourir, du 1er au 6 mars, face à une cinquantaine d'établissements en provenance de France mais aussi de pays étrangers.

« Même si, avec le Covid, on ne sait pas trop qui pourra se déplacer », s'interroge Ines Ardaens, la professeure de zootechnie (étude scientifique de l'élevage des animaux, de leur reproduction et de leur adaptation à des besoins déterminés), très investie auprès des jeunes filles.

Des sponsors ont également soutenu l'initiative ainsi que de nombreux enseignants.