



Éducation. Portes ouvertes au lycée de Saint-Lô Thère

Un enseignement tourné vers la qualité alimentaire

DEUX CENTS contacts ont été comptabilisés, en globalité sur les deux sites d'activité, au cours de la journée portes ouvertes organisée toute la journée du samedi 28 janvier par le personnel encadrant de l'établissement.

Le pôle agricole, pionnier, est basé au lycée du Hommet-d'Arthenay où l'on retrouve quelque 300 lycéens et étudiants. Autour d'eux, pas moins de 210 apprentis post-bac découvrent des métiers au CFA et participent à la vie de l'exploitation avec ses 70 vaches laitières Normandes (valorisation de l'AOP Beurre et Crème d'Isigny) et ses 140 truies qui engraisent chaque année 3 800 porcs labellisés Bleu Blanc Coeur.

De la seconde à la licence pro

Et le pôle technologique, en lien, est installé à [Saint-Lô](#), rue du Père-Popielujko, et dispense des formations en laboratoire ou en agroalimentaire. C'est ici que le lait collecté au lycée trouve les voies de la transformation en fromages, yaourts et autres produits dérivés. C'est là aussi que le CFPPA forme un millier de salariés par an.

Dans ces trois domaines rattachés à l'agriculture, à l'agroalimentaire, et au laboratoire, « l'enseignement va de la seconde à la licence pro (bac +3) », annonce le directeur David Tronchet. Avec une part belle faite aux BTS qui n'offrent pas moins de huit mentions dont « deux en mobilité internationale et bi diplômantes, précise le directeur ; avec, sur les deux ans d'études, deux semestres passés en France et deux semestres en Angleterre ». De novembre à mars, le lycée de Saint-Lô Thère accueille parfois sur son exploitation les Roussins de la Hague. « Ce sont des béliers élevés par les membres de l'association [Oscar](#) qui anime chez nous, à la fin de certains hivers, une vente aux enchères. » Le but de la manoeuvre est d'élargir encore les supports animaliers pédagogiques. « Il est important de faire prendre conscience de la richesse des liens que l'on peut établir autour de nous. » Et derrière la crise de la Covid, les circuits courts alimentaires sont un bel exemple de cette richesse retrouvée dans la proximité. Le 11 mars, à l'occasion d'une nouvelle journée portes ouvertes, le lycée agricole va chapeauter un marché de producteurs locaux. « Enseigner, ce n'est pas juste apprendre et comprendre, c'est aussi et surtout éduquer nos jeunes pour qu'ils soient convaincus de toute l'importance, au-

jour'd'hui et plus encore demain, de la qualité de notre nourriture », confie David Tronchet.

Christophe LUNEAU



Le personnel encadrant du lycée de Saint-Lô Thère organise une nouvelle journée portes ouvertes le 11 mars. Voici une partie des enseignants, avec le directeur David Tronchet (à gauche).