

# HECTARES

**Numéro 4 - Artistes en résidence à la ferme - Dordogne 2025**

---

Ville de Périgueux - Éditions Ouïe/Dire



**MANON VEAUX - MARC PICHELIN - MANON ALBAN**



L'agriculture est au cœur de notre territoire. Elle façonne nos paysages, forge notre identité et participe à la vitalité économique, culturelle et humaine de la Dordogne. Elle est à la fois notre histoire et notre avenir.

Pour cette 4<sup>e</sup> édition d'Hectares, nous avons souhaité mettre en lumière les enjeux et les valeurs de la transmission à travers l'enseignement agricole.

Les artistes ont ainsi été accueillis au Domaine des Chaulnes, site d'exception du lycée agricole du Périgord, où ils ont partagé le quotidien des élèves, des enseignants et des professionnels. Leurs regards croisés témoignent d'une jeunesse rurale passionnée, curieuse et engagée, qui apprend chaque jour à comprendre, respecter et faire vivre la terre.

Deux filières emblématiques du département sont au centre de cette nouvelle édition : l'élevage bovin, avec la race Limousine, et le canard gras, symbole de notre gastronomie et de notre savoir-faire périgourdin.

Ces productions incarnent l'excellence, la transmission et la fierté d'un territoire où les gestes se transmettent de génération en génération, dans le respect du vivant et de la qualité.

À travers les œuvres nées de cette résidence, Hectares révèle la beauté de ces métiers et la richesse de ces parcours d'apprentissage. C'est une immersion sensible dans un monde à la fois ancien et tourné vers l'avenir, où l'on apprend autant des animaux et de la nature que des femmes et des hommes qui les accompagnent.

Alors que le Festival du Livre Gourmand célèbre cette année sa 20<sup>e</sup> édition, ce projet vient rappeler combien l'agriculture, la gastronomie et la culture sont intimement liées. Elles partagent la même exigence du geste juste, du temps long et de la transmission.

Je veux remercier chaleureusement les artistes en résidence, les équipes du lycée agricole du Périgord, la compagnie Ouïe/Dire et l'ensemble des partenaires qui, par leur engagement, donnent sens et profondeur à ce projet. Grâce à eux, Hectares demeure un espace de rencontre et d'émotion, fidèle à l'esprit du Périgord : une terre de savoir-faire, de partage et d'humanité.

**Emeric Lavitola**

Maire de Périgueux

**EDITO**

**Hectares** est soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine et la DRAC Nouvelle-Aquitaine dans le cadre de l'appel à projets **Cultures connectées**. Pour son programme d'accueil d'artistes émergents, la compagnie Ouïe/Dire est soutenue par l'Agence Culturelle départementale Dordogne Périgord, l'Université Bordeaux Montaigne et la DRAC Nouvelle-Aquitaine.

© **Manon Alban - Marc Pichelin - Manon Veaux**

**Éditions Ouïe/Dire 2025**

3 rue de Varsovie - 24000 Périgueux

05 53 07 09 48

contact@ouiedire.com

www.ouiedire.com

Achevé d'imprimer au quatrième trimestre 2025 par Roto Champagne.



Nous remercions l'équipe du domaine des Chaulnes pour son accueil chaleureux et pour le temps précieux qu'elle nous a accordé. Merci également à toutes les personnes rencontrées sur le lycée agricole, aux professeurs et aux lycéens qui nous ont accueillis et ont partagé leurs histoires.



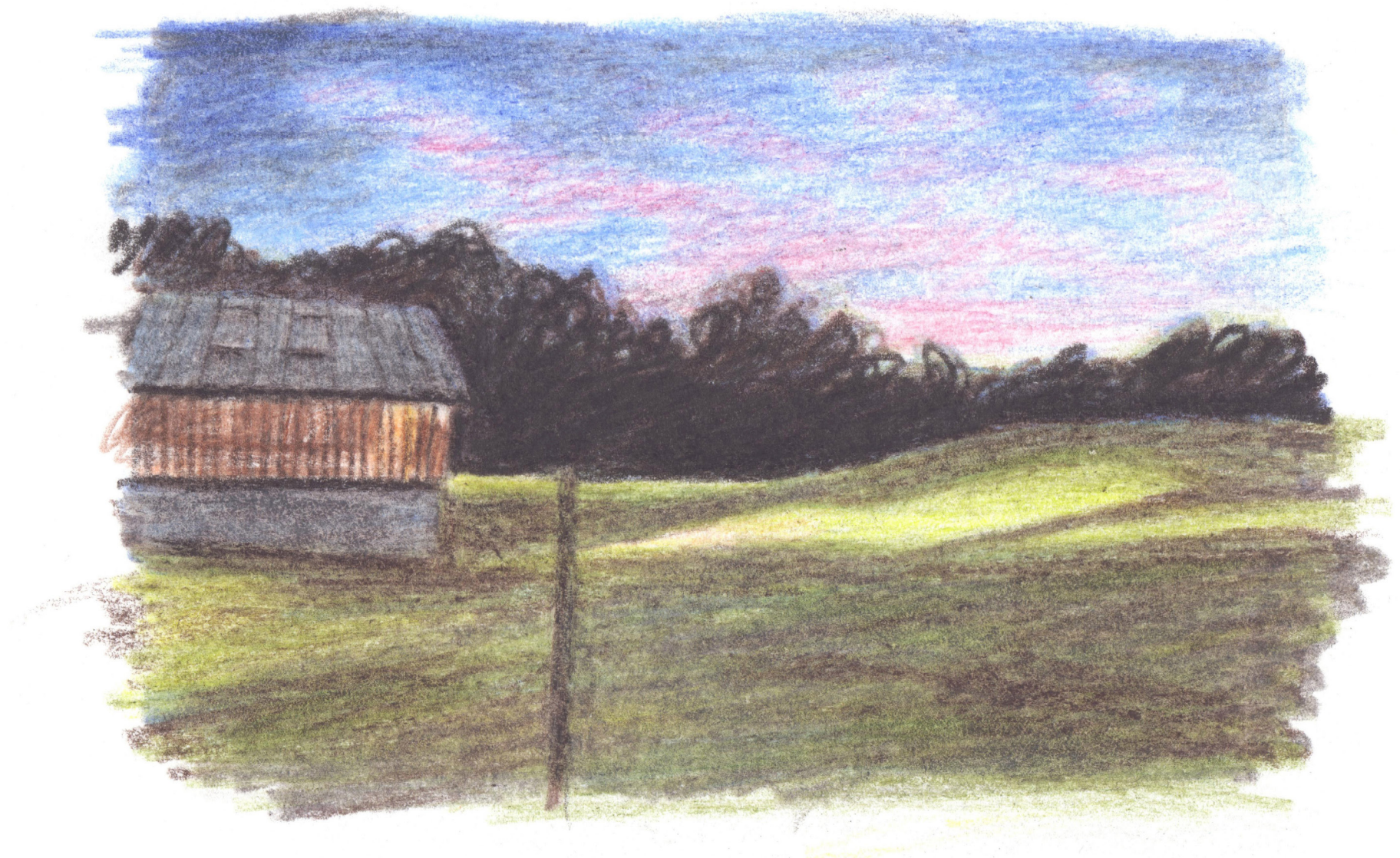
# LA DÉCOUVERTE DU DOMAINE DES CHAULNES

## Ferme d'application du lycée agricole La Peyrouse

Au petit matin, Hervé et Elian soignent les bêtes. Ils distribuent la nourriture, curent et paillent les stabulations. C'est la période des vêlages. La plupart des vaches sont dans les prairies. Avant d'aller faire un tour du domaine pour vérifier s'il y a eu des naissances, Hervé nous parle de lui et de son travail. Il nous fait découvrir le domaine où il travaille depuis plus de 30 ans.



« Je suis originaire de Corrèze, mais j'ai fait mon BTS à Grenoble. J'ai commencé à travailler à la DDA (direction départementale de l'agriculture) de l'Isère. Le poste s'est libéré ici et j'ai candidaté. Mon père était agriculteur. Il avait un élevage en Corrèze que je n'ai pas souhaité reprendre. Et en même temps, l'activité de location de gîte s'est développée très vite aux Chaulnes, et ça a fait un poste pour Laurence, ma femme, qui s'occupe de la partie touristique. On a un logement de fonction sur le domaine. Parfois, il faut se lever la nuit pour aller voir les bêtes. »





Hervé : « Le domaine a été racheté par la région en 82. Avant la ferme du lycée était à Marsac, où il y a le golf et la zone commerciale. Au départ, il avait été prévu de faire un préhisto-parc, avec des dinosaures et tout ça. Finalement, en 1992 ou 93, ce projet a été abandonné et l'exploitation agricole a pu se développer.

Tout l'hiver, les bêtes sont en bâtiment. Comme on a 30 places ici, on en élève 28 à 30 tous les ans qui vont ensuite partir dans un autre site à 2 km où l'on élève les jeunes. On commence à sevrer à partir de 7 ou 8 mois. Là, elles ont entre 8 et 10 mois. On se les garde 2 ou 3 mois sous la main pour les habituer, pour qu'elles nous connaissent bien, qu'elles soient bien domestiquées. Après, quand elles seront là-bas, on n'ira qu'une fois par jour. Mais, en fait, elles sont gentilles. Elles vont partir d'ici 3 semaines 1 mois. Et on les remontera l'année prochaine. Dans l'autre box, on garde les autres, c'est là qu'on fait les inséminations.



Quand on les met à l'herbe, on fait deux troupes. Un avec les veaux mâles et l'autre avec les veaux femelles. Les veaux mâles, on les complémente pour avoir une croissance plus soutenue, parce qu'on élève une partie pour faire les futurs taureaux et l'autre qui part à l'export. On veut des veaux qui ont une bonne croissance pour qu'ils soient prêts à être commercialisés à l'étranger pour l'engraissement, en Italie et en Espagne, et maintenant, le marché s'ouvre à la Turquie et l'Algérie.

On a autour de 75 vêlages par an, ça équivaut en gros à 35 mâles et 35 femelles. On en envoie une dizaine en brouillard, 4 ou 5 en boucherie ; le reste est destiné à la reproduction. Il y a aussi 35 animaux qui partent en Arménie d'ici la fin de l'année pour la reproduction.

Aux Chaulnes, on a fait le choix de la limousine parce que c'est une race assez rustique. C'est grégaire la vache. Ça vit toujours en groupe. Si l'on en voit une à l'écart, c'est qu'il y a quelque chose qui cloche. Trois quarts de notre travail c'est de l'observation. On regarde le comportement général, si les bêtes ruminent ou pas et comment elles se déplacent. »



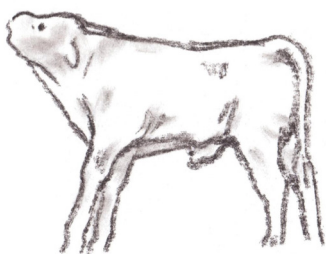




Hervé : « Ici, on fait de la génétique. On sélectionne. On a tout sur l'ordinateur. Chaque vache est indexée en fonction de sa morphologie, de ses performances, de sa généalogie, les liens de parenté. On connaît son père, sa mère, son grand-père paternel, son grand-père maternel. Dans tout ce qui est indexation, on retrouve toujours un poids à 4 mois et un poids à 7 mois, ensuite on a le développement musculaire, le développement squelettique, les aptitudes fonctionnelles et une appréciation de l'état corporel de la vache, si elle est grasse, si elle est maigre. On retrouve toutes les performances propres à l'animal.



La race Limousine, normalement, c'est une vache qui est réputée pour sa facilité de vêlage, elle a donc tendance à faire des veaux plutôt petits. On tient compte de tous ces index techniques et scientifiques pour l'insémination, mais aussi en fonction de l'appréciation morphologique de la bête. On joue avec ça pour marier chaque vache avec un taureau différent.



La première insémination c'est à 24 mois. Le premier vêlage à 36 mois. Quand elle a fait 6 ou 7 veaux, la vache a autour de 10 ans. La moyenne c'est ça. Celles qui sont très bonnes vont en faire 8, 9, parfois 10.



Celle qui a perdu son veau hier, elle part. J'ai une vache qui a perdu son veau l'an dernier, je l'avais gardée quand même et en fin de compte, cette année, elle a encore eu un problème, donc je l'ai gardée pour rien.



De toute façon, le principe c'est une vache pour un veau par an. Sinon, on l'élève en pure perte. Nous, on fait de la sélection, on a un peu de sentiment parfois. Mais bon, le sentiment, ça ne paye pas.

C'est l'inconvénient quand tu es trop lié avec les bêtes, parfois c'est compliqué. Hier, on en a amené une à l'abattoir, c'était la vache un peu pédagogique. Mais voilà, à un moment donné, quand c'est trop vieux, c'est trop vieux.»



Écoutez

**L'indexation**  
**Durée : 1mn 30s**



# IDENTIFICATION DES PLANTES

**Au jardin d’application derrière le lycée, Frédéric, le professeur d’aménagement paysager, propose aux élèves de première de remplir des fiches d’identification des plantes aromatiques.**

Première question posée par Frédéric :  
« Qu’est-ce qu’on a ? »

Réponse collective : « Thym, romarin, framboisier, groseille, oreille d’ours, citronnelle, mélisse, menthe... »

Frédéric : « Vous remplissez la fiche et vous voyez si elle est adaptée. Vous déterminez la famille, le genre, l’espèce... »

Les élèves se dispersent dans le jardin. L’un d’eux choisit l’oreille d’ours.

« C’est comme une oreille d’ours avec des poils, c’est tout doux. »

Simon choisit le framboisier. Il cherche le nom latin sur Google. Réponse immédiate : Rubus idaeus.

Un autre montre une plante à son professeur :  
« C’est une immortelle. »

Frédéric : « Pourquoi immortelle ? »

L’élève : « Parce qu’elle est immortelle. »

Frédéric : « Non, parce qu’elle a des vertus médicinales. »

L’élève repart à la recherche d’autres informations.

Frédéric : « J’aime cette classe. Ça se passe bien. Quelques-uns sont en difficulté, certains sont même en PAP (plan d’aide personnalisé), mais il y a un équilibre. »

Lilou s’est assise un peu à l’écart. Elle a ramassé de l’artémisia. Elle dit faire confiance à l’application PlantNet, mais, pour le général, elle utilise ChatGPT et, si elle veut être sûre, elle consulte Google.

« De base, j’étais en seconde GT (Générale et technologique). Je voulais partir en STAV (Sciences et technologies de l’agronomie et du vivant), mais c’était trop haut comme level, trop de travail pour moi. Comme je voulais rester dans ce lycée où je me suis faite des amies, j’ai été orientée en aménagement paysager. Mais plus tard, je veux faire du toilettage canin. En attendant, pour ne pas rester sans rien faire, je passe le bac. J’aime le côté pratique, et apprendre les plantes, ça peut toujours servir. C’est une filière qui pourrait intéresser plus les filles, on a trop de préjugés sur ce métier. C’est quand même fatigant de travailler dehors, mais je préfère cette fatigue plutôt que celle de rester toujours assise en classe. »

L’après-midi, la même classe nettoie devant la serre. Ils désherbent et enlèvent les cailloux.

Frédéric : « On est en début d’année. Ils viennent d’arriver. Je les teste pour voir ceux qui ont l’habitude de travailler. J’observe les postures, les gestes. En général, ceux qui ont des parents agriculteurs ou artisans, je les repère vite. »

Le sol est dur et sec. Les pierres sont nombreuses. Les lycéens transpirent.

Nolan : « Quand je pars en vacances chez mes grands-parents, j’y reste 15 jours et j’entretiens leur jardin. Eux ne peuvent plus le faire, ils n’ont plus la force. Mes parents ont acheté une maison qu’ils rénovent. Il faut remettre le jardin en état. Comme j’aime bien le Japon, j’aimerais créer un jardin japonais avec des bambous et tout ça. »

Après le bac pro, Mathéo veut faire un BTS protection de la nature. Yannis a un père paysagiste et le métier lui plaît. Nolan, quant à lui, veut juste être paysagiste.





# LES DICOTS ET LES MONOCOTS

quel est la famille du colza

x | ψ ☺



**Les secondes CGEA (Conduite et gestion de l'entreprise agricole) se retrouvent en classe avec Paul-Antoine, leur professeur d'agronomie. Le jeune enseignant apporte un carton rempli d'une trentaine de bocaux eux-mêmes remplis de graines. Sous forme de jeu, il propose aux élèves de classer les graines. Il leur demande de sortir les pots et de les disposer sur une table.**

« Le but n'est pas d'en mettre partout », précise Paul-Antoine qui poursuit en proposant de commencer à classer les graines dans deux familles : les dicots et les monocots.



Après quelques hésitations et révisions, on s'accorde sur le fait que les dicots (dicotylédones) ont deux feuilles quand elles germent et une racine centrale ou pivot, alors que les monocots (monocotylédones) n'ont qu'une feuille et une multitude de racines.

Rodrigo laisse ses camarades répartir les pots de graines et préfère se chamailler avec Maël, un camarade resté à l'écart du groupe.

Paul-Antoine fait remarquer qu'une graine de blé est constituée d'un seul bloc alors que celle de courges peut se séparer en deux. C'est un indicateur. Les élèves arrivent à regrouper les graines qui se ressemblent.

Rodrigo secoue énergiquement le carton dans lequel il reste quelques graines, puis lance un grain de maïs sur son camarade Maël que ça fait bien rigoler.

« OK, les secondes, on se rassemble ! » tente de convaincre Paul-Antoine.

Il va falloir maintenant trouver les familles de chaque graine. Un petit groupe se met à l'ordinateur et lance les recherches sur Google.

Rodrigo s'est saisi d'un pulvérisateur destiné initialement à arroser les semis sur le bord de la fenêtre et commence à envoyer de l'eau dans l'air. Ça l'amuse beaucoup.

Paul-Antoine explique que, chez les monocots, on trouve la grande famille des graminées qui sont la base de tout ce qui est cultivé dans les champs.

« Chez les dicots, je vous propose de regrouper les graines qui se ressemblent. On a plusieurs familles : les légumineuses ou fabacées (le pois chiche, le soja, le haricot, la vesce, le trèfle, la luzerne et la lentille). En quoi les légumineuses sont-elles intéressantes ? »

Un élève répond aussitôt : « Elles permettent de produire du lait. »

Paul-Antoine : « Pourquoi ? »

Une autre élève : « Elles sont riches en protéines. »

Paul-Antoine : « Oui, et surtout, elles ont la capacité de fixer l'azote dans le sol. »

Les recherches se poursuivent. On découvre la famille des brassicacées que les agriculteurs appellent les crucifères. Maël ne se sent pas très concerné par le fait

que cette famille regroupe les choux, les navets et le colza.

Paul-Antoine : « Après, pour terminer, on a la betterave qui est de la famille des chénopodes. »

Là-dessus, les 55 minutes de cours s'achèvent alors que Rodrigo avait entrepris de gribouiller sur les casiers avec une craie blanche.



# LES CANARDS FERRARI

**Bertrand est le responsable de la partie production agricole de l'EPL AgroCampus Périgord (Etablissement public local). Il accepte de nous faire visiter**

**la partie élevage des canards basée dans le lycée, une autre partie est installée au domaine des Chaulnes. Il commence par le début de l'exploitation : le couvoir.**

Bertrand : « Avec notre couvoir, on a un élevage un peu atypique puisqu'aujourd'hui, il n'en reste plus que deux en Dordogne. C'est une petite unité, on a une capacité de 500 000 canetons mâles par an. Ici, on ne fait rentrer personne. Moins on a de contacts avec l'extérieur et plus on assure la sécurité sanitaire. Après deux vagues de grippe aviaire, le couvoir est un peu sous cloche. C'est une partie où la pédagogie ne met jamais les pieds. Il faut aussi savoir qu'on élève que les mâles, les femelles sont euthanasiées. Ça peut faire grincer les dents de certains. Ça peut faire débat...

On rencontre Jacky, le responsable du couvoir. Avec son collègue Christophe, ils reçoivent des œufs sur palette qu'ils posent sur des casiers. Les œufs sont inclinés à 45 degrés. Ils les placent ensuite dans un incubateur à la température de 37,4 degrés Celsius. Une machine est programmée pour les tourner toutes les heures.

Jacky : « Ça éclot au bout de 31 jours. On en reçoit 28 000 par semaine et l'on s'arrange pour qu'ils naissent tous les lundis. On trie les mâles et les femelles, 10 % ou 15 % sont élevés sur place et les autres sont vendus et livrés le jour même. »

Nous poursuivons la visite avec l'incubateur, puis la salle d'éclosion (la maternité), puis une autre salle où les mâles passent dans une machine pour être débécqués et vaccinés. Ils tombent ensuite dans des cartons où ils sont regroupés par lots de 80, prêts à être chargés dans les camions pour être livrés principalement en Nouvelle-Aquitaine.



Bertrand : « Après avoir vendu et livré une bonne partie, on en met en élevage ici et aux Chaulnes. Sur les deux sites, on en a en permanence entre 9000 et 11000. Pour un total de 30 000 canards par an, 10 000 sont transformés sur place, 18 000 sont gavés pour un abattoir indépendant et 2 à 3000 vendus prêts à gaver. »

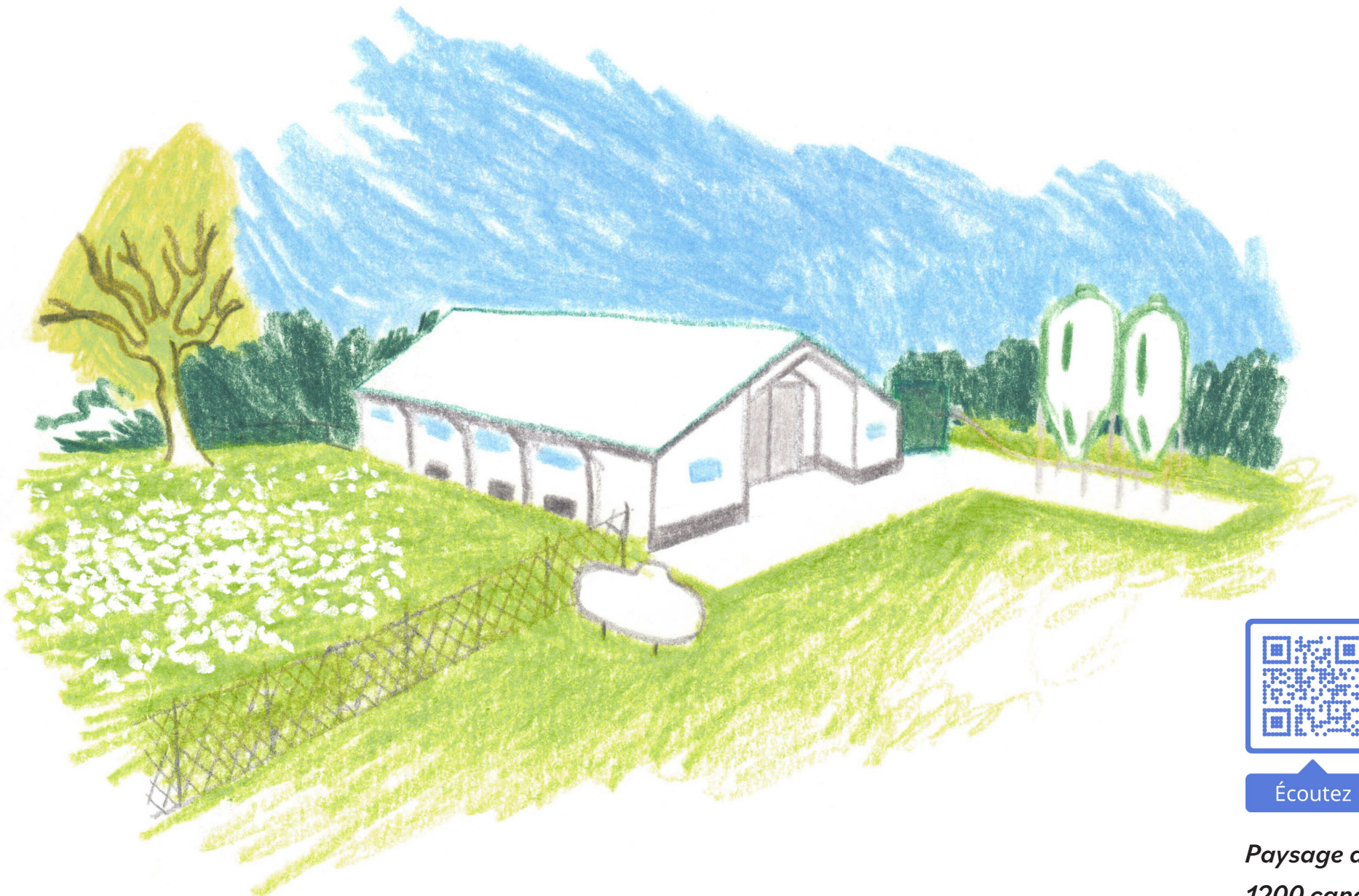
On passe aux bâtiments où sont élevés les canards. Bertrand nous explique qu'ici, à chaque bâtiment sont associés deux parcs. Ça permet de faire des roulements et de laisser repousser l'herbe.

« On est défenseur de l'idée qu'un canard, ça doit vivre à l'extérieur. Au début, ils restent dedans pendant deux ou trois semaines. Petit à petit, on ouvre et on les habitue à vivre dehors. Ensuite, quand un canard a mis ses plumes, il peut vivre dehors et il est heureux. On n'est pas dans la tête des canards, mais on voit qu'ils sont bien ici. Les parcs sont bien ventilés, bien exposés, il y a du soleil et de l'ombre. Il est important qu'ils soient dans de bonnes conditions et ça se voit, ils sont jolis. Le canard mulard, pour faire simple, c'est une hybridation entre une cane de barbarie et un canard plus gros, en général des canards de Rouen. Avec la génétique, on sélectionne le meilleur de chaque race, ce qui permet d'avoir des canards lourds qui font du foie et qui viennent assez vite. Ici, on a des Ferrari du canard. En douze semaines, ils sont très beaux et en dix jours de gavage, ils sont exceptionnels. La génomique pour les canards est très développée. »

On passe dans une salle de gavage. Vide. Bertrand nous explique la technique. Il évoque la difficulté qu'il a pour recruter des gaveurs malgré des salaires corrects. Le métier est contraignant, tout est fait à la main et les gestes sont répétitifs.

« Un bon gaveur, on le paie bien. Il le mérite. C'est la clef du système. » La partie élevage s'arrête là. La prochaine étape c'est l'abattoir.

Affaire à suivre...



Écoutez

**Paysage avec  
1200 canards  
Durée : 1mn 21s**



# JOUR DE RAPPEL

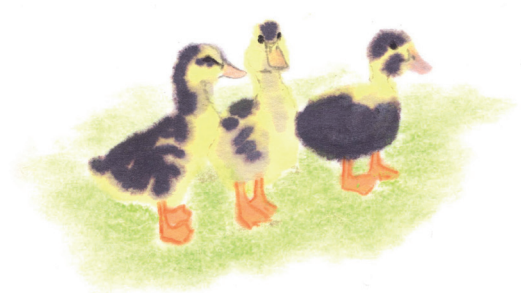
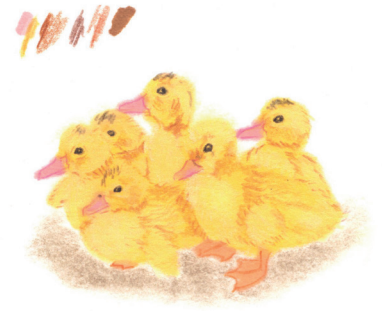
**Au domaine des Chaulnes, c'est le jour de rappel du vaccin contre la grippe aviaire. Elia et Florian saisissent les canards par le cou, quatre par quatre, et les présentent à Hervé qui leur fait la pique.**



Hervé : « Les PAC, ce sont les petits canetons d'un jour qu'on reçoit prêts à gaver. Quand ils arrivent, ce sont des bébés, ils sont tout petits, ils ne sont pas à supporter le froid. Au départ, on chauffe les bâtiments à 27, 28 degrés, et, tous les jours, on baisse un petit peu. On les garde 12 semaines avant de les envoyer au gavage au lycée. Et quand le bâtiment est vide, on cure tout, on a un vide sanitaire de 15 jours et on recharge. On peut mettre entre 1200 et 1400 canards, ça dépend des bâtiments. Pendant 15 jours à 3 semaines, on les laisse dedans et ensuite ils sortent.

Les nouveaux bâtiments sont mécanisés, le paillage est mécanisé, c'est de la rigolade maintenant. Avant c'était tout à la main. Tout est piloté électroniquement. Il y a une bascule qui pèse l'aliment. Ça indique tout, les températures extérieures, les températures du bâtiment, ça gère l'ouverture des ventilations.

Les parcs extérieurs sont clôturés et électrifiés pour pas que le renard entre. Le problème c'est pas tant le fait qu'il en prélève un, c'est quand il rentre dans les parcs, il crée du stress. Les canards s'empilent, ils se piétinent et ils se tuent. Et l'on retrouve des tas de 50 canards crevés. Ça nous est arrivé 2-3 fois. On a ramassé 400 canards. Le canard c'est pas très intelligent, c'est surtout intéressant dans l'assiette. »



HERVÉ, FLORIAN ET ELIAN  
VACCINENT LES QUELQUES  
1200 CANARDS  
L'UN APRÈS L'AUTRE.



Écoutez

**La vaccination**  
Durée : 1mn 36s











# LE FUTUR DE L'AGRICULTURE

Nathalie est professeur d'éducation socioculturelle. Elle nous reçoit dans sa classe. Après avoir fait l'appel, elle rassemble les élèves. Nous leur expliquons que nous souhaitons entendre leur parole, qu'ils nous disent pourquoi ils sont dans ce lycée, quels sont leurs projets.

« JE PENSE QU'ON VA S'ADAPTER. AVANCER AVEC ÇA. ON VA DEVOIR VOIR IL FAUT VOIR LE CÔTÉ POSITIF. »

NATHAN : « MON GRAND-PÈRE ÉTAIT DANS L'AGRICULTURE ET J'AIMERAIS M'INSTALLER EN BOVIN À LAIT ET ALLAITANT DANS LE CANTAL. »

ELIAN : « JE VEUX FAIRE LA FERME EN AVEYRON. »

DONOVAN : « J'AIMERAIS BIEN M'INSTALLER PLUS TARD EN BOVIN VIANDE. MAIS J'AI PAS DE FAMILLE QUI VIENT DE LÀ. C'EST JUSTE PARCE QUE J'AI DÉCOUVERT L'AGRICULTURE AVEC MES VOISINS ET DU COUP, VOILÀ. »

ADRIEN : « J'AIMERAIS REPRENDRE L'EXPLOITATION OVIN VIANDE DE MA MÈRE PARCE QUE C'EST MA PASSION. »

JULES : « J'AI PERSONNE DANS L'AGRICULTURE DE MA FAMILLE ET J'AIMERAIS M'INSTALLER EN OVIN VIANDE. »

« C'EST LES GROSSES EXPLOITATIONS QUI VONT MANGER LES PETITS. »

NATHAN : « JE VOUDRAIS REPRENDRE L'EXPLOITATION FAMILIALE DE MON PÈRE QUI EST EN BOVIN ALLAITANT, IL FAIT DES VEAUX SOUS LA MÈRE. JE SUIS NÉ DEDANS. ÇA ME PLAÎT DEPUIS QUE JE SUIS TOUT PETIT. »

ENZO : « MON GRAND-PÈRE ÉTAIT DANS L'AGRICULTURE ET J'AIMERAIS M'INSTALLER EN BOVIN VIANDE PARCE QUE JE SUIS TOUT PETIT. »

« MAIS IL FAUT QU'IL Y AIT DE LA PLACE POUR TOUT LE MONDE. ON NE FONCTIONNE PAS TOUS PAREIL. »

« C'EST UNE PASSION ET LA FIERTÉ DE N'ÊTRE PAS COMME LES AUTRES. »

NOÉ : « J'AIMERAIS BIEN REPRENDRE L'EXPLOITATION DE MA MÈRE, QUI EST SPÉCIALISÉE EN OVIN VIANDE. »

« IL VA Y AVOIR DE PLUS EN PLUS DE GRANDES EXPLOITATIONS. LES PETITS NE POURRONT PAS SUIVRE, C'EST PAS VIABLE. »

LOÏC : « JE VOUDRAIS REPRENDRE L'EXPLOITATION DE MON PÈRE, QUI EST EN BOVIN VIANDE DE RACE BLONDE D'AQUITAINE, PARCE QUE J'AIME ÇA, J'AIME L'ÉLEVAGE. »

GUILLAUME : « J'AI GRANDI DANS L'EXPLOITATION AGRICOLE DE MES PARENTS ET J'AI TOUJOURS DONNÉ UN PETIT COUP DE MAIN À MON PÈRE SUR L'EXPLOITATION. J'AIMERAIS ÊTRE ÉLEVEUR DE RUMINANTS. »



ER, QU'ON VA  
IR PROGRESSER.  
POSITIF. 7

E VOUDRAIS REPRENDRE  
ME DE MON ONCLE  
ON. IL EST EN BOVIN  
VIANDE. 7

DRE  
LA MÈRE,  
. 7

MON PÈRE EST EN OVIN VIANDE ET  
BIEN REPRENDRE L'EXPLOITATION  
SUIS NÉ DEDANS ET PUIS ÇA ME PLAÎT.  
T LE TEMPS EN TRAIN DE L'AIDER. 7

OURRIR LES AUTRES. 7

ELVINA : 7 JE VOUDRAIS ÊTRE  
INSÉMINATRICE EN BOVIN PARCE QUE J'AIME  
LES ANIMAUX ET J'AVAIS DE LA FAMILLE  
ÉLOIGNÉE QUI ÉTAIT DANS L'AGRICOLE. 7

7 IL Y A DES PROBLÈMES FINANCIERS, LE MERCOSUR,  
LES MALADIES, LES RESTRICTIONS PAR RAPPORT AUX PESTICIDES,  
AUX ENGRAIS. PLUS ÇA VA ALLER ET MOINS ON AURA LE DROIT  
DE CULTIVER COMME ON VEUT. 7

TARCISIUS : 7 JE VEUX REPRENDRE L'EXPLOITATION  
DE MON PÈRE QUI TOURNE BIEN, EN BOVIN VIANDE.  
ÇA A COMMENCÉ AVEC MON GRAND-PÈRE, ET DU COUP,  
JE VEUX REPRENDRE UN PEU CETTE FIERTÉ QUE  
ME DONNE MON PÈRE. 7

7 UN PAYSAN, C'EST UN HOMME DU PAYS,  
C'EST CELUI QUI TRAVAILLE LA RICHESSE  
D'UNE RÉGION. 7

ARLINE : 7 J'AI PAS DE FAMILLE DANS L'AGRICULTURE, MAIS PLUS TARD  
J'AIMERAIS M'INSTALLER EN VACHE LAITIÈRE DANS LE CANTAL. 7

EMMA : 7 J'AI PAS DE FAMILLE DANS  
L'AGRICULTURE ET JE SUIS VENUE  
EN PREMIÈRE CGEA PARCE QUE  
J'AIMAIS BIEN LE CONTACT AVEC  
LES ANIMAUX ET JE ME DESTINE À  
ÊTRE AUXILIAIRE VÉTÉRINAIRE. 7

7 AVEC TOUS LES PROBLÈMES QU'IL Y A, L'AVENIR,  
ÇA VA ÊTRE DIFFICILE. 7

HUGO : 7 MOI J'AI PERSONNE QUI VIENT DU MILIEU  
AGRICOLE ET JE SUIS VENU AU LYCÉE PARCE QUE C'EST  
QUELQUE CHOSE QUI M'INTÉRESSE. JE VEUX REPRENDRE  
UNE EXPLOITATION BOVIN VIANDE. 7

MARGOT : 7 J'AIMERAIS BIEN M'INSTALLER  
EN CHÈVRE LAITIÈRE. MON PÈRE EST EN BOVIN  
VIANDE. JE VOUDRAIS TRANSFORMER LA FERME. 7

CLÉMENT : 7 J'AIMERAIS REPRENDRE  
L'EXPLOITATION DE MES PARENTS EN BOVIN  
VIANDE. C'EST MA PASSION. 7



Écoutez

**Les agriculteurs  
du futur**

**Durée : 0mn 59s**



# LE POIDS DE LA BÊTE

**On se retrouve ce matin aux Chaulnes avec la classe de terminale CGEA qui vient faire des TP (Travaux pratiques) sur la ferme. Les lycéens sont divisés en trois groupes. Nous commençons par accompagner le groupe qui va suivre le TP avec Pierre-Jean. Il va leur apprendre à calculer et estimer le poids d'une vache avant de la peser.**

Pierre-Jean est professeur de zootechnie. Il ne se destinait pas à être enseignant. Sa mère l'était, lui voulait faire autre chose. Mais quand il a passé le concours d'une école d'ingénierie à Bordeaux, il a choisi la fonction publique. Il a donc été payé pendant ses trois ans d'études, et a eu ensuite un contrat de huit ans avec le ministère de l'Agriculture qui proposait essentiellement des postes d'enseignant. Il a alors accepté un poste de professeur au lycée agricole de Bazas, et il est resté dans l'enseignement.

Après s'être présenté, et avant de commencer son cours, Pierre-Jean nous donne quelques explications : « Aux Chaulnes, on est des éleveurs-sélectionneurs. Le but est de faire des animaux reproducteurs. On est spécialisés dans ce domaine. Bien sûr, on produit de la viande "label rouge", mais avec des vaches de réforme, celles qui ont fini leur carrière de reproductrice. L'idée c'est de procréer des animaux mâles et femelles de haute valeur génétique pour vendre des reproducteurs de qualité.



« Mais je ne fais pas que de la théorie en salle, donc ça me va et, comme mon père avait une exploitation et qu'il était malade, je l'aidais. De fait, l'emploi du temps d'enseignant avec les vacances pour travailler à côté, ça me convenait bien. Maintenant, j'ai une petite exploitation avec quelques vaches dans le Terrassonnais. »



Pour améliorer le niveau génétique, comme on n'a pas 50 taureaux sur l'exploitation, on fait de l'insémination, c'est-à-dire qu'on prend les meilleurs taureaux de la race avec un panel génétique défini. On a un ingénieur spécialisé qui vient aider Hervé à faire ce qu'on appelle le plan d'accouplement. On est utilisateur de taureaux à haute valeur génétique par l'insémination artificielle, mais nous avons aussi créé des taureaux qui ont été utilisés dans la race, dont un qui s'appelait Cameos et qui a obtenu la paillette d'or quatre fois. La paillette d'or, c'est l'animal le plus utilisé sur une campagne d'insémination en France et dans le monde. Il faisait plus de 40 000 inséminations par an. Il a donc un nombre de descendants très important dans la population Limousine. »



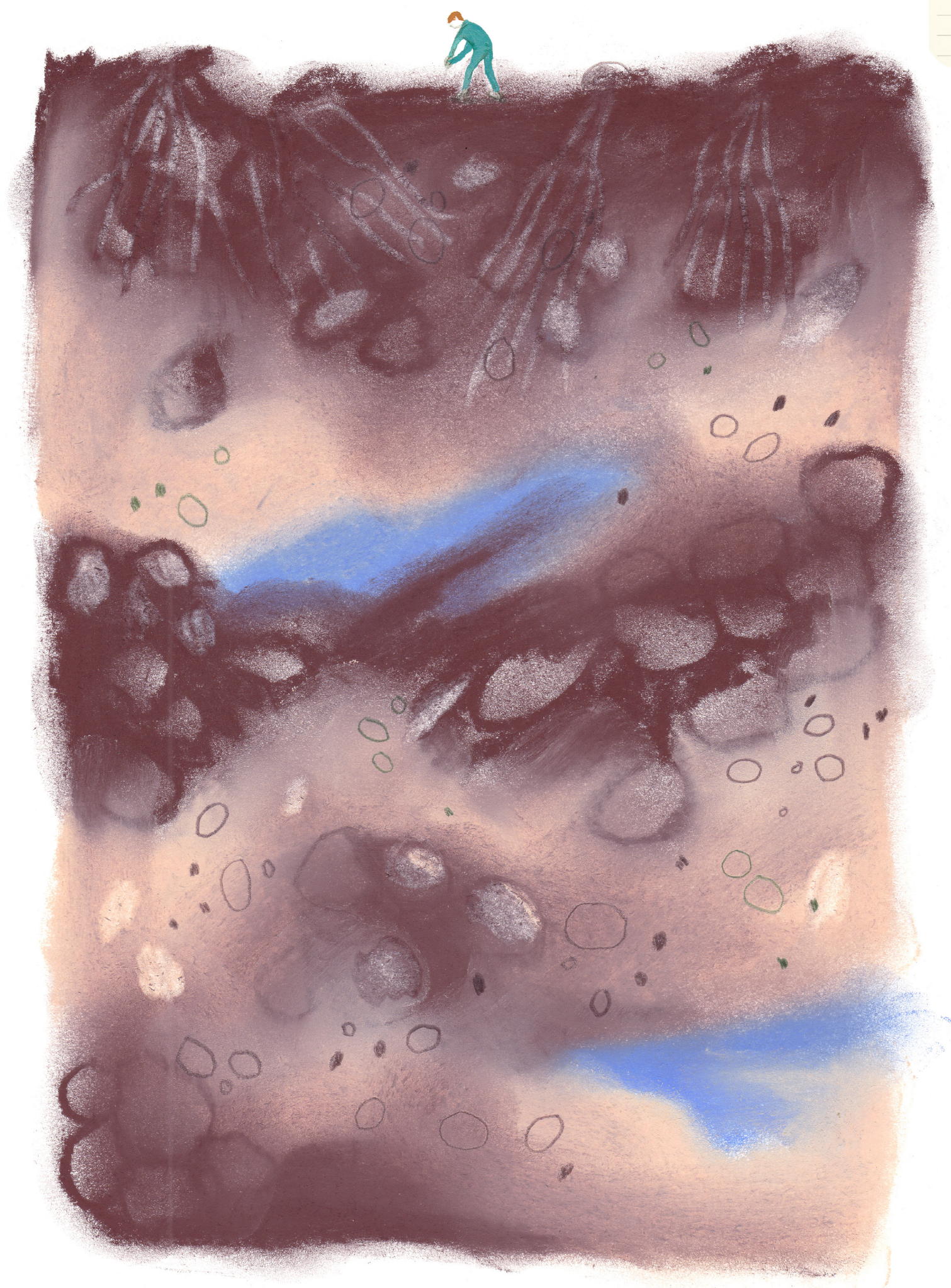
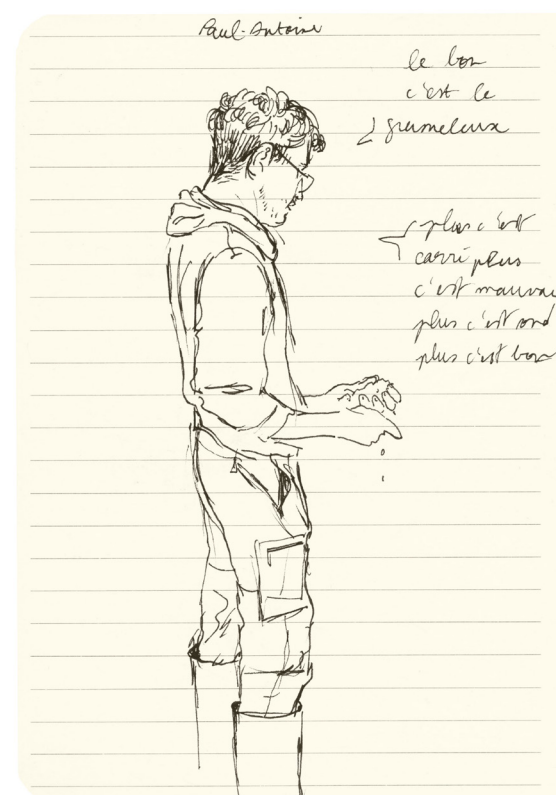
Écoutez

**Tour de poitrine**  
**Durée : 1mn 23s**



# LA QUALITÉ DU SOL

Deuxième TP du matin, l'étude des sols avec Paul-Antoine, professeur d'agronomie. Il apprend aux élèves à analyser un sol et à définir sa qualité agricole.



Écoutez

**Vers le grumeleux**  
Durée : 2mn 14s



# DENTIFRICE, DÉODORANT ET SÉRUM PHY

**La classe des premières PIPAC (Productions en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques) est au laboratoire avec Liliane, professeur de biotechnologie. Divisés en trois groupes, les lycéens ont chacun un produit à fabriquer, de sa conception jusqu’à l’emballage.**

Liliane : « L’agroalimentaire c’est la spécialité qui permet de transformer les matières premières brutes en produit prêt à consommer. Conserves, plats cuisinés (frais ou surgelés), boissons, biscuiterie, vins et spiritueux, cosmétiques et médicaments. »

Ce matin, un groupe fabrique un déodorant, un autre fait du sérum physiologique, le troisième met au point un dentifrice. Liliane a distribué les protocoles que les élèves doivent suivre.



Liliane a passé un BTS agroalimentaire avant d’obtenir sa maîtrise en bio technologie. Elle a ensuite travaillé au contrôle qualité d’une grande entreprise.

Dans le groupe dentifrice, Théo a versé le carbonate de calcium, l’argile, le bicarbonate de soude et le tensio-actif dans un récipient. Il mélange le tout jusqu’à obtenir une couleur homogène. Il ajoute 5 gouttes d’huile essentielle à la glycérine.

Théo : « Moi, je voudrais fabriquer des médicaments en laboratoire parce que j’aime créer des choses chimiques. »

Non loin de là, des élèves ont fini de fabriquer le sérum phy. Ils tentent de remplir des ampoules en verre. C’est raté. Aucune des ampoules n’est fermée hermétiquement. Il faut recommencer.



Après un congé maternité, Liliane découvre que l’entreprise dans laquelle elle travaille a eu de graves problèmes financiers. Elle est aussitôt licenciée. On est en 1992. La filière BIT (bio-industries de transformation) est créée au lycée agricole. Sans emploi et sur les conseils d’une amie, elle postule. Elle passe un entretien un vendredi, le lundi suivant, elle commence les cours.

Les élèves du groupe dentifrice doivent évaluer la qualité de leur gel. Est-il opaque, transparent, contient-il des grumeaux, la solution est-elle visqueuse ?

Théo contrôle le PH : « Il n’est pas correct. Il devrait se situer entre 7 et 8 et il est trop bas. »



« On se fiche pas mal du PH du gel, rétorque Liliane, c’est celui de la pâte qui nous intéresse. Lisez bien vos protocoles ! »

Étape suivante : mélange de la glycérine avec le gel dans le pilon avec un fouet.

Liliane : « Ça s’appelle la trituration. Vous devez obtenir une pâte lisse et élastique. Il faut triturer longtemps. Ça va faire comme du chewing-gum. Vous contrôlez à l’oreille, on doit entendre des petites bulles. »



Liliane suivra quelques stages dans d’autres établissements avant de passer le concours et d’être titularisée. Elle n’est jamais repartie dans l’industrie.

Liliane : « Très vite, la relation avec les jeunes m’a beaucoup plu. Je suis assez libre. Je choisis mes TP. Une journée ne ressemble jamais à une autre, d’autant que j’enseigne à des lycéens, mais aussi à des adultes en centre de formation. »

Après avoir évalué la texture de leur produit, les élèves remplissent un tube. Lenny se prête à l’exercice avec patience et précaution : « Je voulais faire préparateur en pharmacie. L’agroalimentaire j’aime bien, mais j’ai pas envie d’en faire mon métier. Je préfère les cosmétiques et les médicaments. »

Théo pèse le tube : « On a 23 gr à peu près. »

Liliane : « À peu près ça ne me convient pas. Il faut un poids précis. Si vous indiquez 30 g sur votre emballage, vous pouvez en avoir 32 ou 33, mais pas 29. »

Ils ont fini. Ils nettoient leur tube et entreprennent de le fermer à l’aide d’une pince. Il faut plier l’extrémité, puis replier.

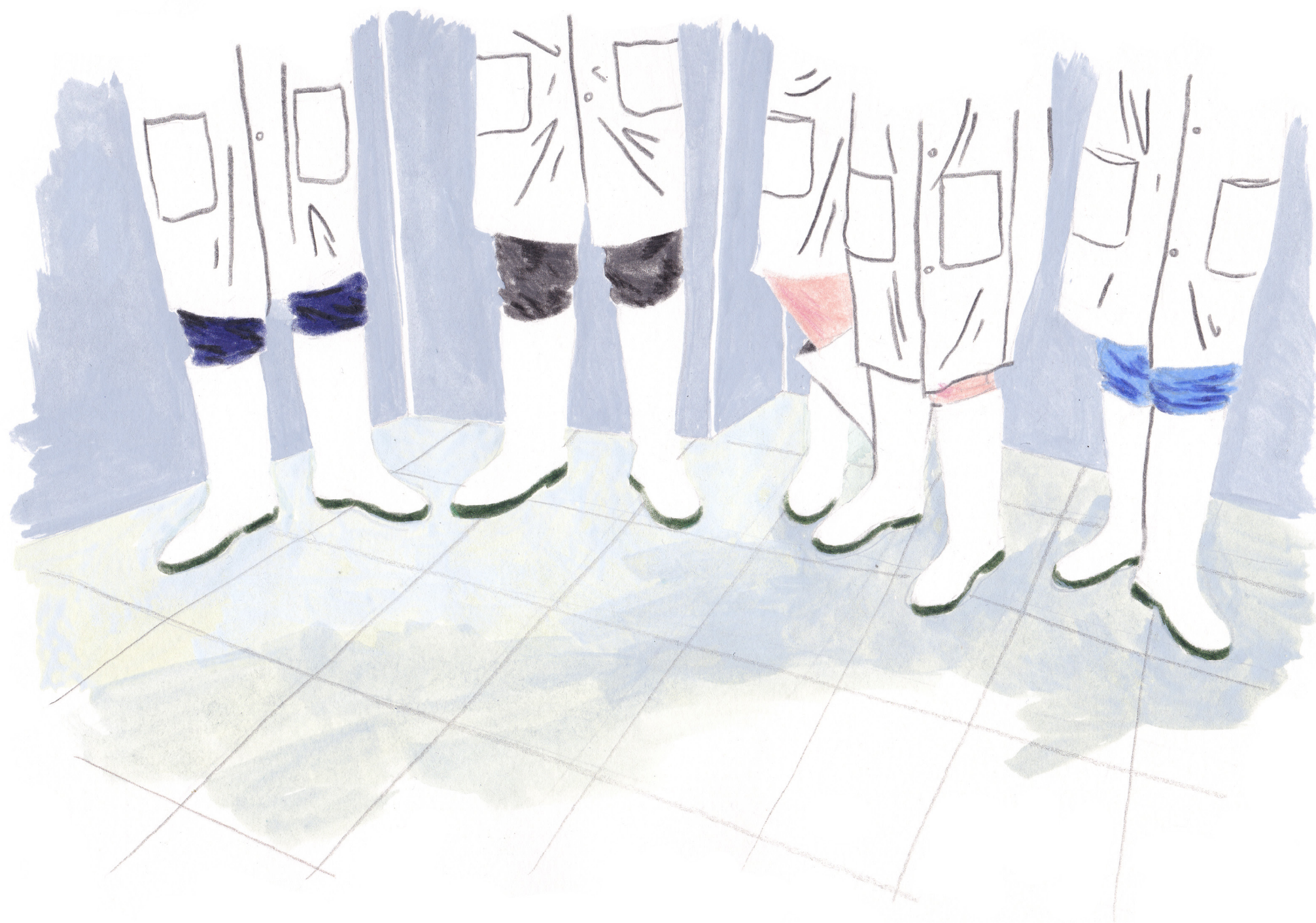
Liliane juge leur travail : « Franchement, bravo ! La fermeture est nickel. C’est très beau. »

Une musique rock inonde le couloir annonçant midi et la fin du cours.





# LE CANARD DANS TOUS SES ÉTATS



**Après avoir visité avec Bertrand la partie exploitation des canards, nous arrivons à la partie transformation. L'atelier agroalimentaire est un autre centre constitutif de l'EPL AgroCampus Périgord. Il est dirigé par Stéphane.**

« Dans l'atelier agroalimentaire, on a trois missions. Bien entendu, la première est pédagogique. La seconde c'est la transformation de la matière première. On va abattre, découper et transformer, en l'occurrence des canards élevés ici, mais pas que, puisqu'on transforme aussi du porc et du bœuf. La troisième mission, c'est la prestation de service. On propose notre outil à des producteurs qui ne sont pas forcément équipés pour transformer sur leur exploitation. Depuis quelques années, on a aussi développé des activités autour des énergies renouvelables, du photovoltaïque et également une unité de méthanisation, notamment pour valoriser tous les effluents d'élevage, les fumiers et lisiers de nos productions agricoles. »

Après un passage par le méthaniseur, on entre dans le bâtiment. Stéphane nous présente les membres de son équipe et se lance dans les explications.

« La particularité de notre laboratoire, c'est qu'on a la possibilité d'abattre des volailles. On est aux normes européennes (CE). Tous les jeudis matin, on commence par abattre entre 200 et 250 canards. Ils sont ensuite plumés et éviscérés. On laisse refroidir les carcasses qu'on découpe dans l'après-midi. Mais on va tout de

suite déveiner les foies gras et les classer soit pour du foie gras entier, soit pour du bloc de foie gras ou pour des préparations à base de foie gras. Sur la découpe du canard, on traite le foie gras à chaud. Tout ce qui est produit noble, foie gras entier, terrine de foie gras, foie gras mi-cuit, on les produit le jour de l'abattage. Par exemple, ce matin, les foies ont été transformés en foie gras de canard entier mi-cuit et c'est sorti de cuisson en début d'après-midi. »

Après la pièce froide, on passe dans la pièce chaude qui est utilisée pour toutes les préparations nécessitant de la cuisson. C'est une grande cuisine avec des marmites, des sauteuses, des fours, des autoclaves (gros stérilisateur) qui permettent d'obtenir des conserves ou des semi-conserves (des boîtes ou des verrines). Pâtés, enchauds, cuisses de canards, confits, grillons, haricots, cassoulet... tout passe par là.

« Les recettes ont été conçues il y a longtemps. Elles sont établies et on ne les refait pas tous les jours. On reste sur une gamme traditionnelle. »

Quelques portes s'ouvrent pour nous laisser voir les chambres de séchage, Stéphane nous conduit à la boutique où l'on retrouve tous les produits transformés et commercialisés par son service.

« L'IGP (Indication géographique protégée) assure le respect d'un cahier des charges à la fois en élevage et sur la partie transformation. Elle garantit que les animaux sont bien élevés, engraisés et transformés en Périgord. Cette appellation nous permet de

communiquer autour du nom Périgord avec un petit logo qui est facile à identifier. C'est très important, c'est hyper porteur. Le Périgord est synonyme de gastronomie et de produits de qualité. La boutique progresse chaque année. Notre gamme plaît bien. Elle est ouverte à tous toute l'année, ici, dans le lycée. »





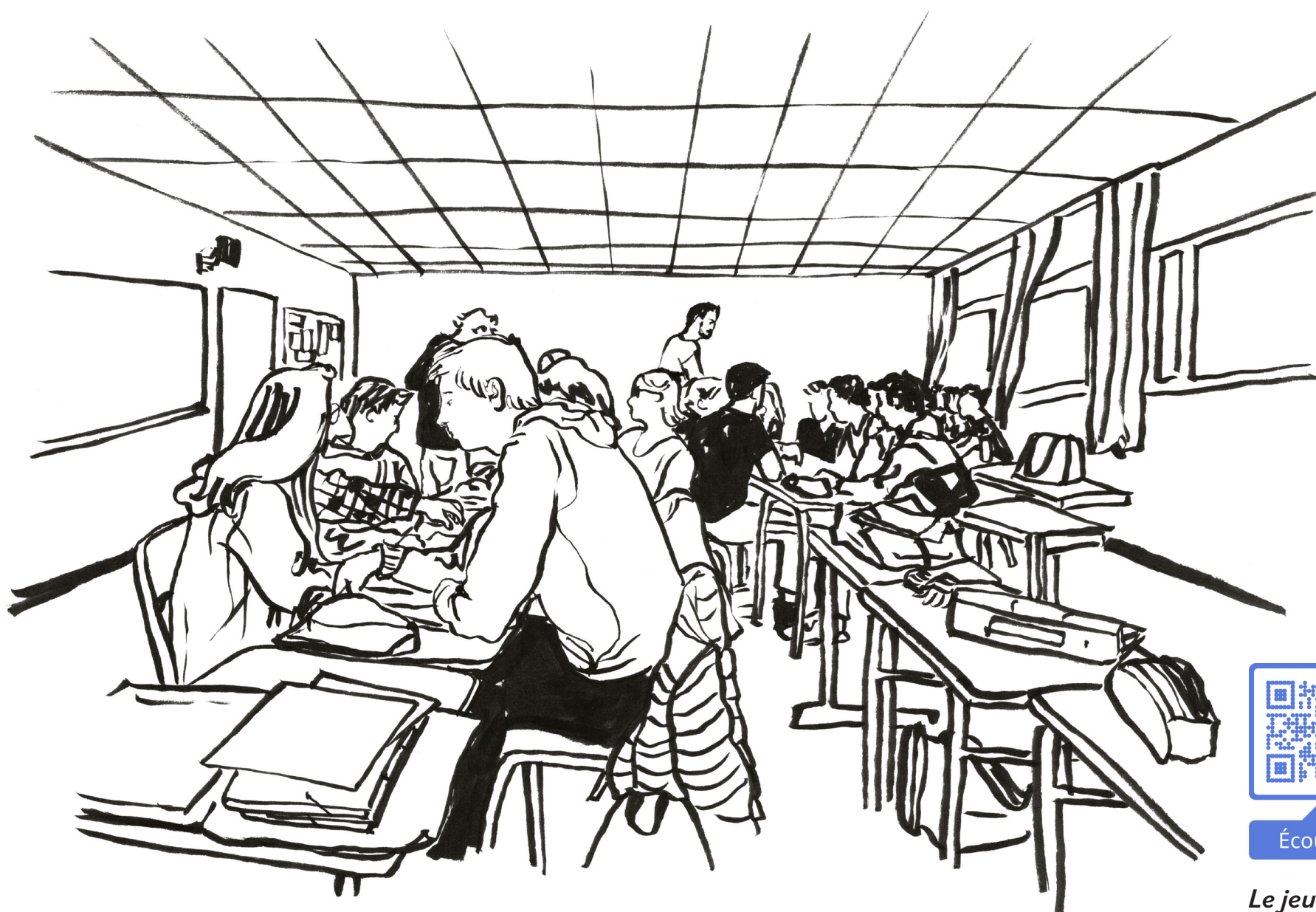
# LE JEU DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Ce matin, Thomas propose aux étudiants un jeu de sensibilisation aux questions de développement durable. Les élèves sont installés par groupe de 3 ou 4. Chaque groupe a choisi une thématique et tente d'expliquer quelle question ils abordent et comment ils y répondent.



Thomas est professeur d'ESC (éducation socioculturelle). Ce matin, il donne un cours à des BTS GPN.

Thomas : « GPN pour gestion et protection de la nature avec différents volets : expertise naturaliste, gestion des espaces naturels et formation à l'éducation à l'environnement et au développement durable. On forme des techniciens supérieurs qui vont être aptes à gérer des espaces naturels, mais aussi à les valoriser, à permettre à tout un chacun de se réapproprier son environnement naturel et les enjeux de ces milieux-là. »



Écoutez

*Le jeu durable*  
Durée : 1min 33s



# TOURISME À LA FERME

**Laurence est arrivée au domaine des Chaulnes avec son mari Hervé en 1993. Lui à l'exploitation agricole, elle sur le secteur touristique. Elle travaille avec Cécile qui, à la base, est clerc de notaire.**

Après son arrivée au domaine en 2004 comme secrétaire, Cécile a monté un pôle animation nature qu'elle a présenté à l'inspection d'académie pour consolider son poste. Après le BAFA, elle a passé un BPGEPS éducation à l'environnement vers un développement durable.

Cécile : « Toutes mes animations sont calées sur le programme scolaire, le monde vivant animal, le monde vivant végétal, le domaine de l'espace. Dans chaque thématique du programme scolaire, on va déclencher une activité nature. Je travaille avec les écoles primaires, les collèges et les lycées, mais aussi avec des IME et des centres de loisirs. Ici, on a un cadre exceptionnel, on a la forêt, deux étangs, les prairies et l'exploitation agricole. »



Le poste de Cécile est dépendant du secteur tourisme du domaine. Elle travaille avec Laurence. Elles gèrent toutes les locations de salles de réception et les 6 gîtes.

Laurence : « À deux sur le tourisme, c'est chaud. Ici, c'est 365 jours par an. On a une astreinte pour la sécurité, l'accueil, le secrétariat, la comptabilité, les contrats et les annonces. »

Même avec un taux de remplissage exceptionnel de 76 %, l'activité touristique des Chaulnes n'est pas rentable. Les charges de chauffage, d'électricité et de gaz ont augmenté. Il faudrait investir. Sur l'ensemble des activités, le tourisme représente 5 % des recettes, l'élevage bovin en rapporte 15 % et les canards, les 80 % restants. »

Laurence : « Mais en même temps, le domaine des Chaulnes c'est la vitrine du lycée agricole. »

Cécile : « Nos atouts majeurs sont le site (le cadre est superbe), nos tarifs très intéressants et la piscine. »

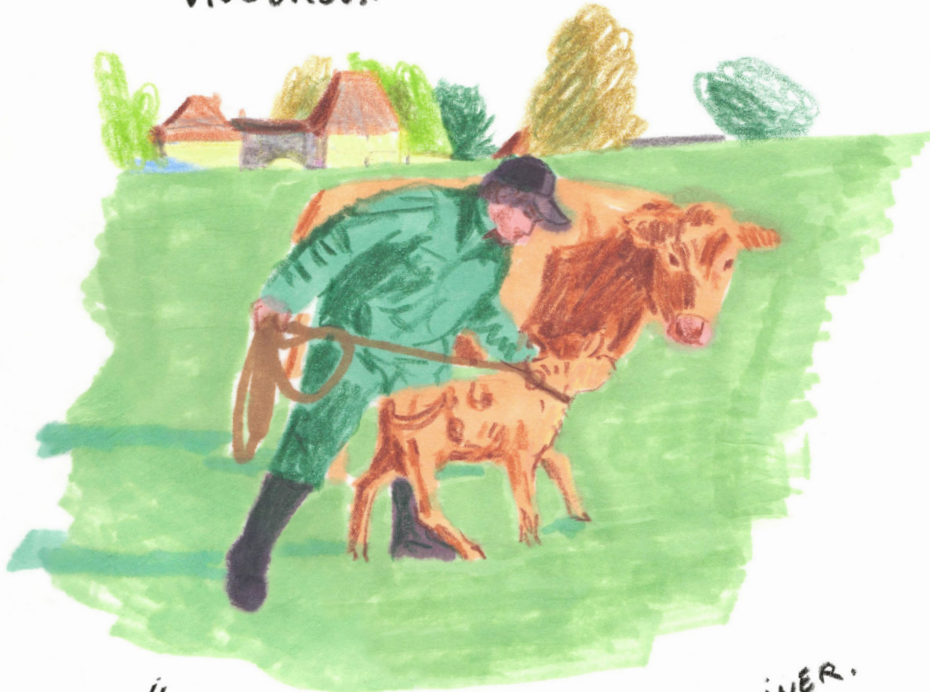
Laurence : « Et la salle de réception avec les logements. »





# PREMIERS SOINS

FLORIAN S'AVANCE DANS LE PRÉ.  
LE VEAU D'UN JOUR EST  
VIGOUREUX.



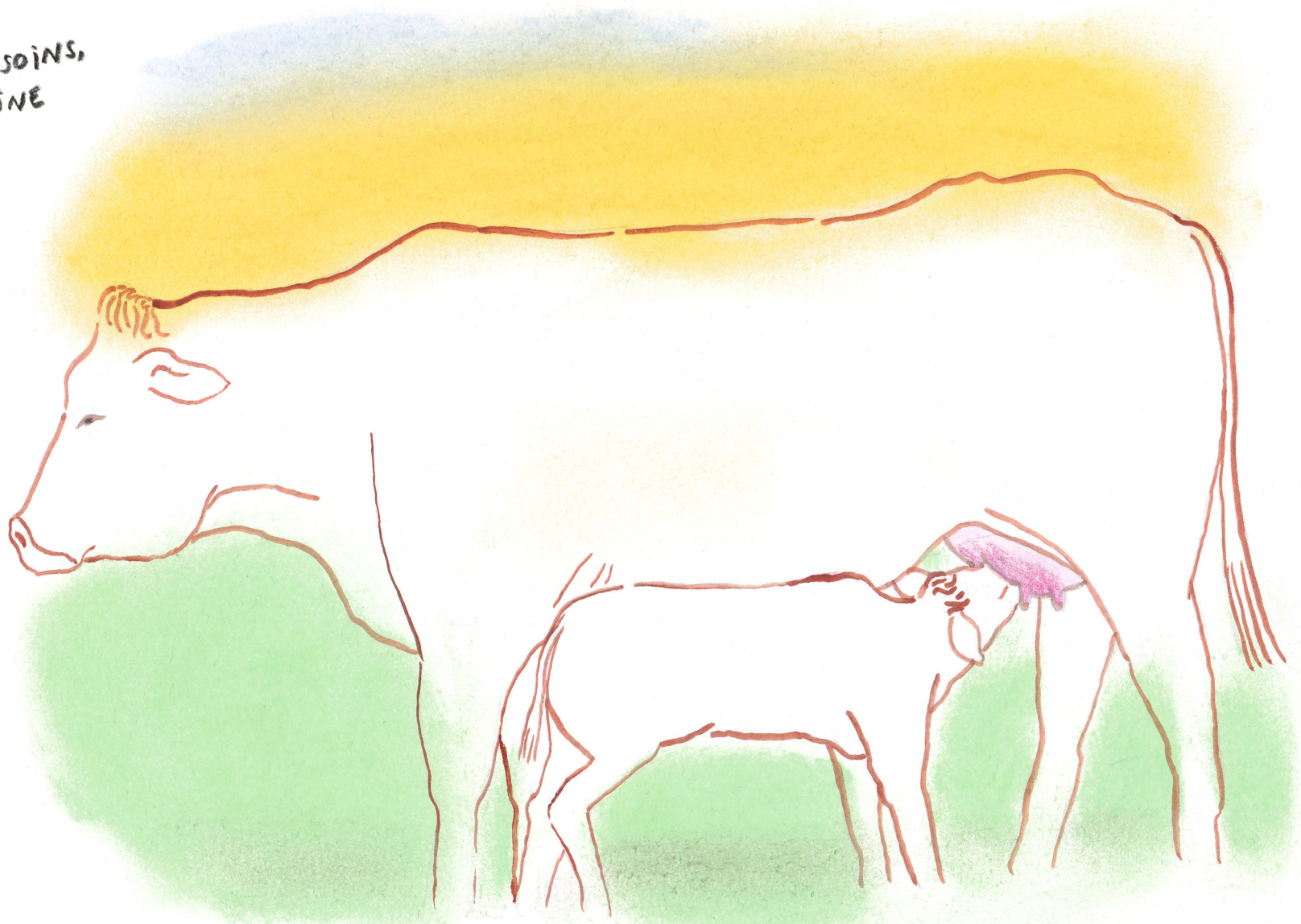
IL SE LAISSE PESER, BOUCLER ET VACCINER.

LA MÈRE INQUIÈTE  
TOURNE AUTOUR DE LA BASCULE.



ELLE EST ÉLOIGNÉE PAR ELIAN  
À L'AIDE D'UN BÂTON, QUI LA GARDE  
TOUJOURS À L'OEIL.

LIBÉRÉ APRÈS  
SES PREMIERS SOINS,  
LE VEAU TROTTINE  
RETRouver  
SA MÈRE.



C'EST L'ANNÉE DES « A ».  
IL SERA NOMMÉ ARDEUR.

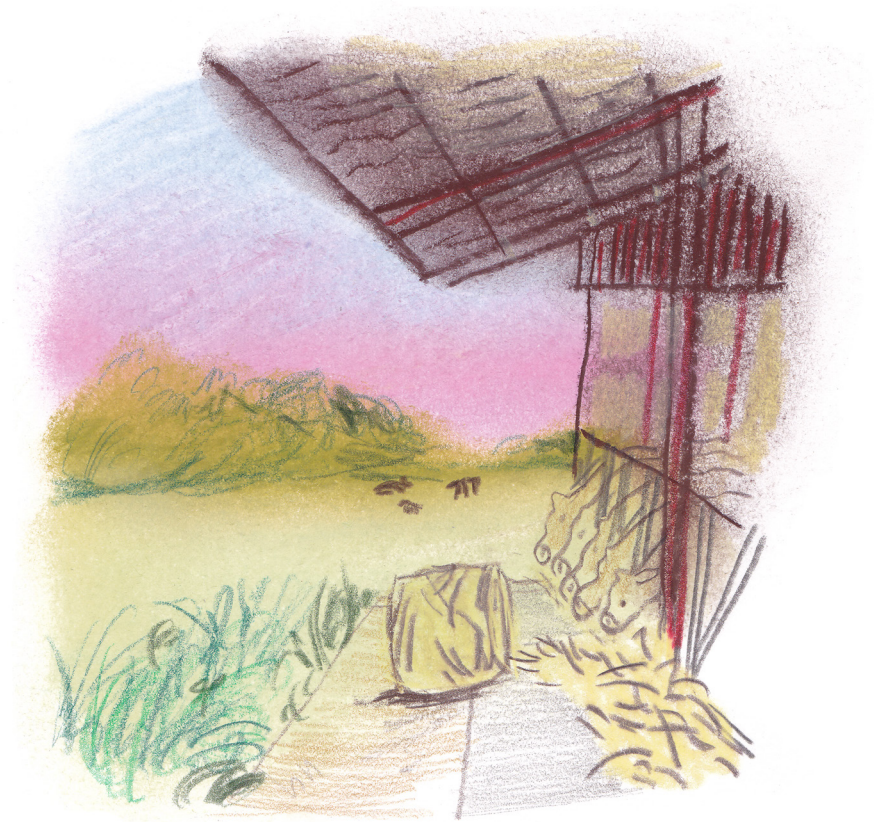


Écoutez

Les premiers soins

Durée : 2min 13s





Écoutez

*La stabule*

Durée : 1min 21s





# AGROCAMPUS PÉRIGORD

Nous rencontrons Jehan Grégoire, le proviseur du lycée agricole La Peyrouse. Et l’on comprend enfin que cet établissement scolaire est l’un des sept centres constitutifs faisant partie de l’AgroCampus Périgord, un EPLEFPA (Établissement public local d’enseignement et de formation professionnelle agricole). Les six autres centres constitutifs étant le lycée agricole de La Brie à Monbazillac avec son domaine viticole, l’atelier de transformation agroalimentaire, la ferme d’application au domaine des Chaulnes de Grignols, le centre de formation adulte CFPPA et le centre de formation des apprentis agricoles.

### Les lycées agricoles

« C’est un lycée qui dépend du ministère de l’Agriculture, même si l’éducation à l’agriculture est très dépendante de ce qui se passe à l’éducation nationale. On a les mêmes textes, les mêmes réglementations, on suit les mêmes réformes. Parfois avec un petit décalage, mais en général, on travaille vraiment de concert. Ici, on a même des formations qui relèvent de l’éducation nationale. Par exemple, sur les BTS BioQUALIM qui sont très liés à la chaîne de la production alimentaire. Historiquement, il y a toujours eu dans les lycées agricoles des formations autour de la transformation alimentaire, la qualité, l’hygiène, parce qu’on a tous les outils, les ateliers et les enseignants en agroalimentaire. C’est logique qu’il y ait ce type de formations parce que ça fait partie de la chaîne de production. Il y a la production agricole, animale, végétale, derrière, il y a la conception de produits, la transformation, la commercialisation, et on touche également au tourisme, tout ce qui concerne l’environnement. »

### La singularité du lycée La Peyrouse

« Ici, la vraie particularité, c’est la transformation et la conception d’aliments. Les ateliers technologiques comme ceux qu’on a ici, il y en a très peu dans les lycées agricoles qui ont des exploitations agricoles avec d’autres spécificités. On est spécialisé sur les bovins et sur les palmipèdes. Donc, on a un volet autour de la transformation du canard. Les orientations des lycées agricoles sont toujours liées à leur territoire, aux productions locales. Dans le Périgord, la production de canards est historique. »

### Les filières

« Malheureusement, l’agroalimentaire est une filière qui n’est pas très porteuse. C’est partout pareil. Tous les bacs pros et les BTS tournés vers ces métiers-là ont de la peine à remplir. Parce que ça ne donne pas envie, ce n’est pas très glamour. Et si l’on va voir des collégiens et qu’on leur dit “Venez apprendre à transformer des produits, des canards, de la viande, etc.” ça ne les intéresse pas. C’est compliqué, on a peu l’occasion de mettre ces formations-là en avant pour démontrer qu’il y a des débouchés, avec une très bonne insertion professionnelle. Quelqu’un qui fait un bon BTS chez nous trouve du boulot en claquant des doigts.

Après, on a un BTS gestion et protection de la nature. On est sur le volet animation, c’est pour des gens qui vont travailler pour des structures type OFB, LPO, des parcs naturels, sur des questions liées à l’aménagement du territoire et ils ont une petite orientation sur l’animation, l’accueil du public, la protection de la biodiversité. C’est une formation qui plaît beaucoup. C’est paradoxal puisqu’il y a une formation qui se remplit toute seule, mais qui à la sortie ne sera pas pourvoyeuse d’emploi pour tout le monde et, inversement l’agroalimentaire peine à recruter alors qu’il y a du boulot, et du boulot très bien payé.

Ensuite, on a la filière analyse et conduite des stratégies de l’entreprise agricole. On trouve là des jeunes qui se destinent à travailler dans le domaine agricole, pas uniquement comme exploitants, mais aussi pour des coopératives, des organismes professionnels, ou dans le milieu de la banque, de l’assurance, du conseil en lien avec le monde agricole. Dans la formation, il y a de l’agronomie, de la zootechnie, de la phytotechnie, mais le gros de la formation est orienté sur des aspects économie, gestion, conduite d’entreprise et un peu de management. »

### Le rôle du proviseur

« En tant que proviseur, mon travail est la gestion du quotidien, les ressources humaines, puis la question des examens, des rythmes scolaires, des emplois du temps, des référentiels de formation, de l’orientation, de la communication. C’est extrêmement diversifié.

Moi, je n’ai jamais été en lycée agricole. J’ai fait une filière générale. Économie, gestion, administration. Et puis, il y a eu des études supérieures jusqu’à la maîtrise dans le domaine de l’administration économique et sociale. J’ai eu l’opportunité d’être surveillant pendant 9 ans à Périgueux et la fonction de CPE m’a tenté assez rapidement. J’ai préparé une licence et puis j’ai passé les concours et je suis resté dans ce lycée un certain temps comme CPE. Ensuite j’ai fait d’autres établissements, au bout de quelques années, je me suis dirigé vers des fonctions de direction. J’ai fait Saintes et Angoulême, toujours en lycée agricole. »

### La ferme d’application

« Historiquement, le domaine des Chaulnes est d’abord un outil pédagogique. Avant, tous les élèves allaient sur l’exploitation. Il y avait quotidiennement 30, 40 ou 50 gamins qui étaient sur l’exploitation. Tout ça a évolué avec le temps. Il ne reste que quelques heures avec une orientation technique, pratique. Et parmi ces heures, quelques-unes sont dispensées sur l’exploitation. Mais pour certaines filières, comme les sciences et technologies de l’agronomie, ils vont y aller très peu. Pour étudier les sols, la biodiversité, pour aborder des questions liées au climat, pour voir l’aspect économique, comment on gère une entreprise ? Mais ils ne vont pas aller s’occuper des vaches. »





## MANON VEAUX

Illustratrice installée à Bordeaux, elle explore le dessin à travers plusieurs outils comme le pastel sec, la gouache, le crayon et le dessin numérique. Empruntées d'un décalage avec le réel, ses images cherchent à questionner nos perceptions et nos sensations.

Après un master Illustration à l'Université Bordeaux Montaigne, elle a travaillé avec l'association Burdigalaxy autour du rêve, du sommeil et a publié à cette occasion le livre *Ailleurs* en 2024. Elle a cofondé, avec trois illustratrices et un.e musicien.e l'association Douce Fusion, qui propose des concerts dessinés et explore des formes diverses de dessin en direct.

Au printemps 2025, elle est accueillie en résidence au Cockpit par la compagnie Ouïe/Dire. Aux côtés d'autres artistes, elle y travaille au contact des habitants et des lieux, à l'écoute du quotidien.

## MARC PICHELIN

Marc Pichelin est scénariste, musicien et créateur sonore. Il développe avec la compagnie Ouïe/Dire de nombreux projets en lien avec le réel. Parfois documentaires, ses travaux sont le résultat d'une écoute du quotidien, de la parole de l'autre et de la prise en compte d'un contexte particulier. Toujours pour Ouïe/Dire, il est depuis 2006 l'initiateur et le responsable de la résidence d'artistes expérimentale et pluridisciplinaire *Cultures proches*. Dans ce cadre, il mène un travail de création artistique et de programmation culturelle au sein des quartiers politiques de la ville de Périgueux et de Coulounieix-Chamiers. Marc Pichelin est membre fondateur des Requins Marteaux, et a publié une trentaine d'ouvrages et de disques dont *Vermine* avec Guillaume Guerse, *Les mains dans la terre* avec Louise Collet, *Portraits nomades* avec Troubs et *Périgueux d'après nature* avec Placid.

## MANON ALBAN

Illustratrice, elle grandit au pied des Alpes entre la Chartreuse et le Vercors. À Bordeaux, elle étudie à l'université le cinéma documentaire, puis sort diplômée en 2022 du Master Illustration. Après un passage à Radio Campus Bordeaux, elle travaille quelques mois comme illustratrice pour la recherche universitaire et teste en équipe une méthodologie d'entretien s'appuyant sur l'outil bd. Depuis 2021, elle pratique le dessin en direct, notamment au sein de l'association Douce Fusion.

En mai 2025, dans le cadre d'un partenariat entre l'UBM, l'ACDDP et Ouïe/Dire, elle est accueillie en résidence au Cockpit de Chamiers aux côtés d'autres artistes et entame un travail de dessin, de peinture, de bd et d'écriture en lien avec les habitants du quartier.

Sensible à la démarche documentaire, elle interroge le réel, s'intéresse au vivant, recueille les récits de vie. Elle travaille le plus souvent à l'aide de techniques traditionnelles.



## COMPAGNIE OUIË/DIRE

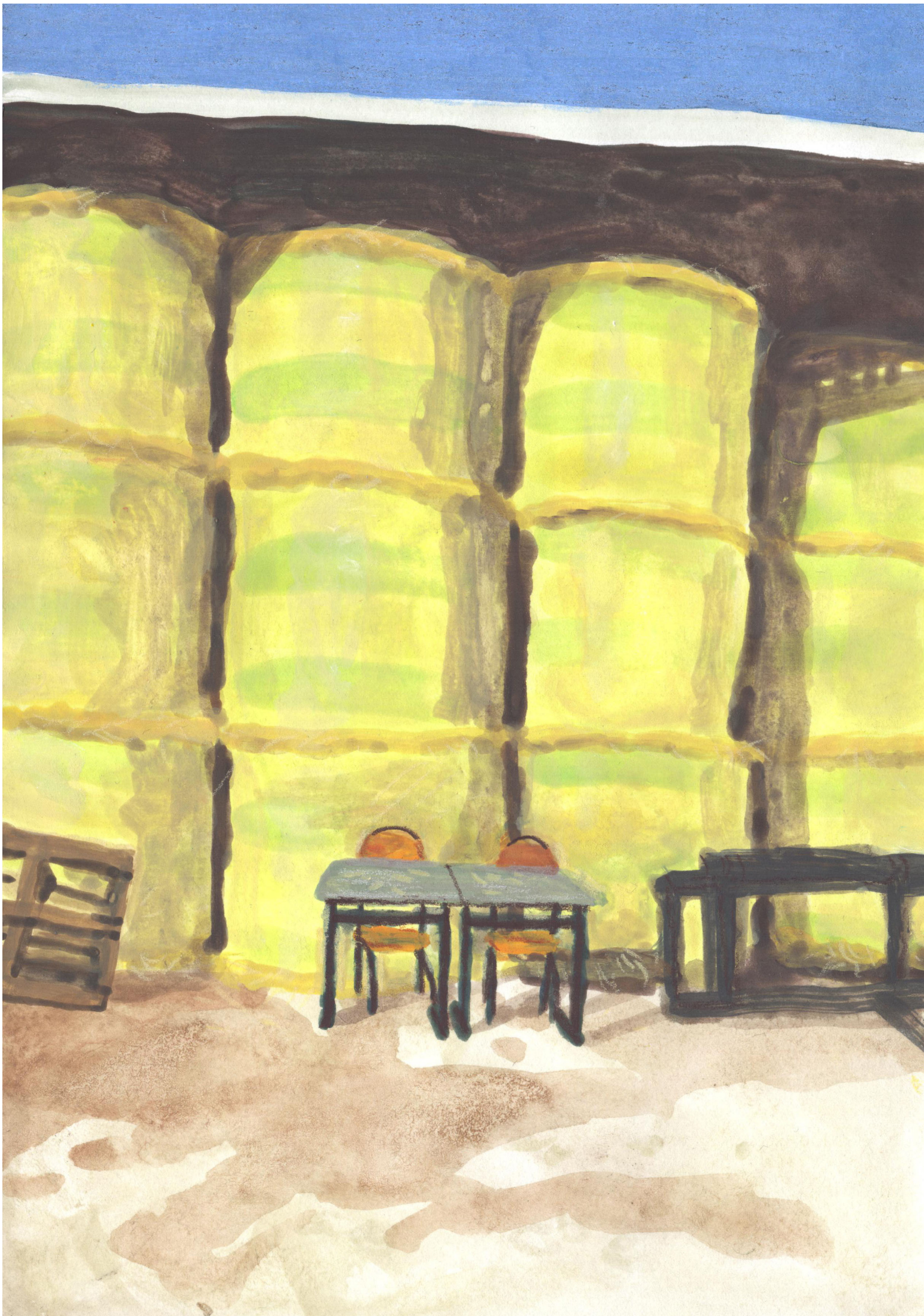
Créée en 1994, Ouïe/Dire développe des projets de création sonore et visuelle. Cette compagnie regroupe des artistes qui ont une appétence forte et singulière au réel.

Les créations produites par Ouïe/Dire s'inscrivent dans une relation à des contextes particuliers, à des territoires ou à des sujets sociaux et environnementaux.

Après avoir œuvré presque exclusivement dans le champ de la musique contemporaine et de la création sonore, Ouïe/Dire regroupe aujourd'hui des artistes venant également du dessin, de la bande dessinée, de la vidéo et de la littérature.

Ouïe/Dire organise de nombreuses résidences d'artistes qui donnent lieu à la création de spectacles, de performances, d'expositions et de propositions éditoriales. Ainsi, le catalogue des éditions Ouïe/Dire s'est diversifié ces dernières années. En plus du travail d'édition phonographique, Ouïe/Dire publie des livres de bande dessinée et d'autres qui associent le texte et l'image. Parmi les auteurs et autrices du catalogue : Edmond Baudoin, Vincent Vanoli, Guillaume Guerse, Lolmède, Troubs, Carole Vanni, Placid, Louise Collet, Marc Pichelin, José Correa, Gilles Rochier, Yann Paranthoën.





En arrivant au domaine des Chaulnes à Grignols, nous pensions observer le fonctionnement de la ferme d'application du lycée La Peyrouse. Nous avons découvert une véritable exploitation agricole avec un cheptel de vaches limousines de haute valeur génétique, des milliers de canards et un lieu touristique d'exception.

En entrant dans le lycée La Peyrouse à Coulounieix-Chamiers, nous imaginions travailler sur l'enseignement agricole alors qu'une diversité de filières y est présente : aménagement paysager, gestion et protection de la nature, agroalimentaire.

Nous avons voyagé d'un site à l'autre, d'une salle de classe à la stabulation, du laboratoire des BioQUALIM au couvoir, de la salle des professeurs aux prairies...

Nous avons tenté de parcourir l'ensemble des activités que recouvre aujourd'hui l'enseignement agricole et les établissements qui y sont associés au sein de l'EPL AgroCampus Périgord.

*Manon Alban – Marc Pichelin – Manon Veaux*

