



## WAGNONVILLE NEWS LETTER / N°1. OCTOBRE 2019

### WAGNONVILLE, de l'école au campus, retour sur près de 125 années d'histoire...

Wagnonville, situé aux portes de la ville de Douai, siège de l'établissement est riche d'un très grand passé d'enseignement agricole et agro alimentaire, où la formation brassicole, historiquement très ancrée, occupe encore aujourd'hui une place originale.

L'enseignement agricole public est né le 3 octobre 1848. Le Conseil général du Nord désireux d'améliorer l'agriculture du département décide dès 1891 sous l'impulsion de l'Etat, de créer une école pratique d'agriculture. Deux commissions sont constituées par le préfet, l'une pour définir les objectifs de l'école, l'autre pour choisir le site. Vingt-trois propositions sont adressées à la préfecture, mais visites faites, Wagnonville l'emporte haut la main en raison de sa situation proche des gares et de son domaine prestigieux (le château entouré d'eau immortalisé par Corot en 1871). La propriété de « 24 ha, 27 ares et 56 centiares » est donc acquise le mercredi 1er février 1893.

Reste à construire l'établissement agricole composé de trois types de bâtiment. La ferme de style flamand en briques. L'école et ses deux salles de cours, sa grande salle d'étude pour 60 élèves, son laboratoire, sa salle de collection, sa bibliothèque, son « vestiaire de travail », son réfectoire, son dortoir, son infirmerie, sa buanderie, etc. Les logements du personnel, la maison du Directeur, et les modestes habitations du « petit personnel ». Tous ces locaux bénéficient du courant électrique grâce à « 144 lampes à incandescence ». Le personnel se répartit en deux catégories selon qu'il est à la charge de l'État (Directeur, professeurs, vétérinaire) ou à la charge du département (économe, cuisinier, charretier, vacher, etc).

Les élèves, recrutés par examen d'entrée, constitueront trois classes de 20, soit une par an à dater de 1894. 17 élèves étreignent le 3 novembre 1894, jour de la rentrée, cette nouvelle école qu'il reste à inaugurer. Ce qui se réalise le dimanche 19 janvier 1896 en présence d'Albert Viger (1843-1926), ministre de l'Agriculture, dont la devise était « enseigner et enseigner ».

Wagnonville connaîtra toutes les évolutions de l'enseignement agricole, évoluant de l'école départementale d'agriculture vers le Campus actuel. Après les lois de 1983, les centres de formations publics s'organisent en EPLEFPA (Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation professionnelle Agricole), celui de DOUAI est aujourd'hui établi sur plusieurs sites : Wagnonville bien sûr, le site historique de Douai (**Lycée Biotech**) mais aussi Sains-du-Nord (**Lycée Charles Naveau**) et Le Quesnoy (**Lycée des 3 chênes**), regroupant désormais **3 lycées, un centre de formation pour adultes** (qui exerce également ses activités à RAISMES), **une unité de formation par apprentissage du CFA régional public** et **trois exploitations agricoles**.

Avec **plus de deux mille apprenants** (lycéens, étudiants, stagiaires adultes, apprentis), du CAP jusqu'à bac +3, dans les métiers allant de la production agricole aux services, en passant par les sciences de laboratoires, le commerce, l'agroalimentaire, l'eau, la protection de l'environnement, le paysage... c' est un véritable **campus des métiers, des territoires et du vivant**, profondément ancré dans le département du Nord.

WAGNONVILLE en images, du patrimoine à la modernité ...



## FOCUS/ LA FORMATION Brassicole à Douai



Avant que le campus Wagnonville ne devienne l'un des seuls établissements de France doté d'une véritable microbrasserie de dimension professionnelle, la formation brassicole était portée et mise en œuvre dans les fameux locaux de « la rue de l'U » (rue de l'Université), haut lieu de formation d'ingénieurs de Douai.

Dès 1891, le Conseil Général du Nord rappelait l'intérêt d'une formation professionnelle et se prononçait pour l'implantation à Douai d'une école de brasserie. Les textes de 1920 mettent cette demande en application avec l'instauration à l'ENIA (Ecole nationale des industries agricoles) d'un "cours temporaire de brasserie". Les cours débutent en 1925 et rassemblent, dans un premier temps, des chefs d'entreprise et des contremaîtres. Suite à l'évolution et la concentration de l'industrie brassicole, ce cours, qui a toujours gardé la même appellation, s'adressera par la suite essentiellement aux ouvriers des brasseries et parfois des malteries. Les titulaires de la chaire de Malterie-Brasserie étant

des enseignants chercheurs, leurs activités principales se partageaient entre recherche appliquée, l'enseignement aux élèves ingénieurs de l'école et la formation des professionnels brassicoles.

La réorganisation des écoles d'ingénieurs conduira au départ de l'ENIA (devenu l'ENSIA) vers Villeneuve d-Ascq. Après le départ de l'ENSIA, c'est le lycée qui occupera les locaux de la « rue de l'U », avec l'installation d'une microbrasserie pilote, pour ses formations supérieures et ses formations continues, recréant ainsi « une nouvelle école de brasserie de Douai ».

À l'occasion des travaux de restructuration du site de Wagnonville, les formations seront transférées et une microbrasserie de dimension professionnelle créée au 458 Rue de la Motte Julien.



C'est dans cet **outil flambant neuf** que l'établissement produit aujourd'hui les fameuses bières sous sa marque « **L'Escreboise** » et forme aujourd'hui au lycée dans le **cadre scolaire, en apprentissage et en formation continue un très grand nombre de professionnels, de futurs professionnels du monde brassicole** mais aussi des amateurs passionnés souhaitant découvrir ou parfaire leurs connaissances de la production de bière.

### Bière à façon, l'exemple de l'Amusée :

« **L'amusée** » est une bière créée par nos étudiants en BTS et servie dans le cadre de l'exposition du musée de la Chartreuse qui s'est déroulé du 20 mars au 15 septembre : " À boire ! Quand la bière s'invite au musée". Une bière spécialement commandée par la ville de Douai pour cet événement, exemple d'un partenariat local centré sur la culture gastronomique et les valeurs du circuit court.



### CONTACT BRASSERIE :

DAVID LUTUN (Chef d'exploitation) 06.75.19.89.93

NORMAN DEGARDIN (Relations commerciales) 06.13.59.20.60

[fermebrasseriiewagnonville@gmail.com](mailto:fermebrasseriiewagnonville@gmail.com)



### LANCEMENT DU SITE INTERNET WAGNONVILLE

Très bientôt vous pourrez découvrir notre nouveau site internet . Rejoignez nous sur : [www.wagnonville.fr](http://www.wagnonville.fr)

Doté d'une interface moderne et responsive, adaptée à tous les supports de consultation (ordinateur, tablette, smartphone), vous y découvrirez toute notre offre de formation (avec une entrée par métier, par voie de formation ou encore par ville), la présentation et les actualités des différents établissements du Campus Wagnonville, l'agenda des projets ou événements à venir, un espace à destination des entreprises partenaires, les produits des exploitations et évidemment tous les informations utiles pour nous contacter.

### LIENS UTILES

Vous pouvez également nous retrouver sur la page Youtube [Campus Wagnonville](#) et évidemment les pages Facebook des établissements du campus : [Lycée Biotech](#) (Douai) / [Lycée des 3 chênes](#) (Le Que- noy) / Lycée Charles Naveau (Sains du Nord) <https://www.facebook.com/emploiwagnonville/>



[www.cfar-hdf.fr](http://www.cfar-hdf.fr)

[www.enseignement-agricole-hauts-de-france.fr](http://www.enseignement-agricole-hauts-de-france.fr)

<https://www.laventureduvivant.fr>

