



FOCUS / LA FERME DE POTELLE, de la matière première à la fromagerie

La ferme de Potelle est l'exploitation agricole du site de Le Quesnoy (Lycée des 3 Chênes).

Ferme d'élevage aux portes de l'Avesnois, elle s'étend sur 50 ha, dont la majorité sont des prairies permanentes. 45 vaches laitières y sont élevées, pour la plus grande partie du troupeau de la race **Bleue du Nord**, emblématique de l'Avesnois.

Longtemps menacée, cette vache connaît un nouvel essor lié à la qualité de son lait, totalement adaptée à la production fromagère et également à la qualité bouchère de sa viande.

Le lait est transformé à la **fromagerie**, en yaourts et fromages à pâte molle et pâte pressée. Tous les produits sont commercialisés en circuits courts, sur le territoire des Hauts-de-France et bien sûr sont servis à la restauration des lycées du **Campus WAGNONVILLE**.

Comme toutes nos exploitations, la ferme de Potelle remplit plusieurs missions, la première étant bien sûr d'être l'outil de formation grande nature de nos publics lycéens, étudiants, stagiaires ou apprentis.

L'orientation de l'exploitation qui vise à une maîtrise de son activité **du « champ » jusqu'à « l'assiette »** du consommateur final est ainsi particulièrement adaptée à la carte de formation et à l'ensemble des publics du site de Le Quesnoy : production agricole, conduite d'élevage laitier, transformation alimentaire et bio-industries, commercialisation et services.

Mais contribuer à la **formation de nos publics** n'étant pas la seule mission de la ferme, celle-ci doit aussi assurer une **activité d'animation**, de développement et d'**innovation agricoles** au service du territoire. Outre son implication dans le développement de produits alimentaires de qualité vendus en **circuit court** (l'exploitation est ainsi membre de l'association des **Paysans du Grand Hainaut** et accueille une boutique de l'Avesnois), elle contribue aussi à la sauvegarde de la race Bleue du Nord, dans le cadre d'un **projet européen transfrontalier (BLUESTER)** avec de nombreux partenaires professionnels français et belges, pour développer des produits à valeur ajoutée favorisant l'essor de la Bleue et l'installation pérenne de nouveaux agriculteurs.

L'exploitation qui a créé et mis au point le fameux pavé bleu est ainsi prête à ce que son « invention » lui échappe pour conquérir les consommateurs des deux côtés de la frontière.



La Bleue du Nord



Formation à la Ferme

LES PRODUITS de la Fromagerie



Tous les produits vendus à la fromagerie sont au lait entier.

Ils sont disponibles au lycée des 3 chênes (Le Quesnoy) , tous les jours de 8 h à 12 h et de 13 h à 17 h (16 h le vendredi), et également distribués dans notre réseau de revendeurs.

LES YAOURTS :

Les yaourts fermiers en 100 ml ou 125ml.

Les yaourts brassés (nature sucrés ou sur coulis de fruits) crémeux et veloutés.

Les yaourts étuvés (natures sucrés ou aromatisés) ont une texture ferme.

LES FROMAGES :

Le Bimberlot : Fromage à pâte molle à croûte fleurie (lait thermisé - 280 g)

Son nom vient du Géant de Le Quesnoy. Le Bimberlot possède un goût fondant, savoureux et agréable en bouche, sa texture crémeuse ravivera vos papilles. Beaucoup plus onctueux que son ami le « Pavé du Quesnoy », il est très apprécié des enfants.

Le Pavé du Quesnoy : Fromage à pâte molle et à croûte fleurie (lait thermisé - 280 g)

Le Pavé est savoureux et agréable en bouche, il s'apparente à du brie, il fondra sous votre palet en laissant un goût crémeux et onctueux.

Le Pavé Bleu : Fromage au lait cru, à pâte persillée (lait cru - 280 g) Sa croûte est bleue, rappelant ainsi la robe de la race « Bleue du Nord ».

La Tomme du Quesnoy : fromage à pâte pressée et à croûte lavée (lait thermisé, 2 kg environ) Typiquement de l'Avesnois, la tomme est délicieuse fondue. Goût raffiné, odeur des sous-bois de la terre de l'Avesnois, texture fondante, avec du caractère.

La Mimolette : fromage à pâte pressée (lait thermisé – 3,6 kg environ) **Médaille d'or au Salon Terres en Fête 2018**

Affinée au minimum 3 mois, la mimolette jeune a une pâte souple, qui va gagner en fermeté en vieillissant.

Le Vauban : fromage à pâte pressée cuite et à croûte lavée (lait thermisé – 3,6 kg environ). Son nom vient du célèbre architecte qui a donné son nom aux fortifications de Le Quesnoy. Affiné de 3 à 4 mois, il s'apparente au comté. Goût très fruité selon son âge doux, raffiné, parfumé à la mise en bouche, il fond sous le palet et laisse ensuite une odeur de noisette.



Au centre de formation pour adultes

L'exploitation et la fromagerie sont un formidable outil de **formation continue** pour les **professionnels en activité** ou les **adultes en réinsertion**. Le site propose par exemple plusieurs **formations courtes** sur la transformation laitière fermière : des modules indépendants proposés sur l'aménagement d'un atelier de transformation, les techniques de valorisation des différents produits laitiers (yaourts, fromages, crème, beurre...), l'exigence sanitaire ou la qualité. Le Quesnoy propose également des formations permettant de s'engager dans des **projets d'installation agricole (BPREA)**.

CONTACT VENTE FROMAGERIE :

Lycée des 3 Chênes (Standard) : 03.27.20.07.40

APPRENDRE EN JOUANT Quand l'innovation pédagogique est mise au service des apprentissages



Dans le cadre de leur stage collectif dédiée à **l'éducation à la santé et au développement durable**, les élèves de la **filière bac pro BIT** (Bio industries de transformation) du **lycée des 3 chênes** à Le Quesnoy ont pu découvrir comment l'innovation pédagogique, la création d'un jeu et bien sûr sa mise en œuvre, pouvaient coïncider avec des apprentissages sérieux : prendre conscience des enjeux du développement durable, modifier ses pratiques individuelles et collectives et contribuer à la transmission à son entourage.

Les élèves de seconde professionnelle Alimentation et Bio-Industrie et leurs enseignants se sont donc investis dans les différentes étapes de création d'un jeu connecté, à jouer dans la vraie vie : **SNEAKY CARDS**.

(Ci-contre, la boîte de jeu)

Ils ont pour cela été accompagnés par leurs partenaires **Cocktail Games**, (éditeur de jeux de société), la start-up **IDEINE** (qui a développé l'application numérique), l'association "**les sens du goût**" et le club nature du **collège Eugène Thomas** de Le Quesnoy.

La boîte de **SNEAKY CARDS "Jeu commence aujourd'hui"** est une initiative du **Parc Naturel Régional de l'Avesnois** dont le porteur de projet est Christophe Legroux, responsable du pôle écocitoyenneté. Ce projet a été financé par la **DRAAF**.

Quel est le but du jeu ? Le joueur doit parvenir à donner toutes ses cartes. Sur chacune d'elle se trouve un défi à relever pour protéger l'environnement. Une fois le challenge réalisé, la carte est transmise à un interlocuteur choisi qui pourra poursuivre à son tour la plus grande chaîne de défis joyeux au monde afin de faire de son quotidien un défi permanent pour protéger la planète !

Le succès est doré et déjà au rendez-vous, avec à ce jour 1 000 boîtes distribuées.

FORMATION : Le BAC PRO BIT

Accessible après la troisième, le **bac professionnel Bio Industries de Transformation** se prépare en trois ans. Le titulaire de ce diplôme commande et coordonne les opérations de production sur des installations automatisées. Il applique un planning de fabrication, contrôle les installations, met en service le matériel et veille à son bon fonctionnement. Il surveille la fabrication des produits. Par ailleurs, il maîtrise les opérations prescrites dans le cadre d'un système d'assurance qualité et participe à l'optimisation de la production.

Le diplômé peut travailler dans divers secteurs industriels : la production de l'alimentation, les produits pharmaceutiques, la cosmétique ou encore la parfumerie.

Les poursuites d'études possibles sont nombreuses dans ces secteurs d'activités notamment au sein du **campus WAGNONVILLE** : BTS ANABIOTECH, BTS Sciences et Technologies des Aliments, BTS Technico Commercial...



Du Bac Pro au BTS

La Fête de la Science ... au Lycée Biotech



La fête de la Sciences se déroulait du Mardi 8 au Jeudi 10 Novembre au **Lycée Biotech** au sein de ses laboratoires de : Mathématiques, physique-chimie, biologie, biochimie et également dans l'enceinte du hall Hydraulique (Filière Gemeau).

Un événement organisé, en partenariat avec **Ombelliscience***, par l'équipe pédagogique ainsi que les apprenants de **Première, Terminale et les étudiants de BTS**, mobilisés pour l'occasion afin d'animer les nombreux ateliers et accueillir près de 300 collégiens sur trois jours. (*Association regroupant des acteurs de la recherche scientifique et de l'innovation technologique en Hauts-de-France : <https://ombelliscience.fr>)



Les formations scientifiques au lycée Douai BIOTECH : le bac général rénové, c'est parti !

La rentrée 2019 est marquée par la réforme de la voie générale, avec la suppression des séries. Le bac S au lycée Biotech (**100% de réussite avec un taux de mention très élevé** depuis de nombreuses années) laisse donc la place à un bac général proposant des parcours à forte dominante scientifique, puisque les élèves, outre le tronc commun, pourront choisir des enseignements de spécialité (3 en première puis 2 en terminale) en mathématiques, sciences physiques et en **biologie-écologie**. Cette dernière spécialité n'est offerte que dans les établissements de formation du Ministère de l'agriculture, et offre des perspectives aux élèves qui souhaitent poursuivre des études supérieures longues (formations universitaires, classes préparatoires, écoles d'ingénieurs...) dans les domaines des **Sciences du vivant** (agronomie, écologie, développement durable, santé humaine et animale, sport...) ou s'engager dans des parcours plus courts en BTS, notamment ceux proposés au sein du Campus.

Les élèves de **2nd générale et technologique** suivent ainsi des enseignements communs (10 enseignements obligatoires) et des enseignements optionnels, parmi lesquels **l'enseignement général optionnel « EATDD - Ecologie, agronomie, territoire et développement durable »**. Ce choix permet de s'initier aux sciences biologiques, aux méthodes de productions animales et végétales, à l'écologie et à la compréhension des territoires. Il intègre également des connaissances en histoire-géographie et en sciences économiques, sociales et culturelles. Le choix d'options propre au lycée BIOTECH est également élargi à cette rentrée avec l'ouverture d'un enseignement **Pratiques sociales et culturelles**, en plus de l'enseignement **Biotechnologies** et de l'**option Hippologie/équitation**. Plus que jamais, **« l'aventure du vivant » continue donc à Wagnonville.**

LIENS UTILES

Retrouvez nous sur Youtube [Campus Wagnonville](#) et évidemment les pages Facebook des établissements du campus : [Lycée Biotech](#) (Douai) / [Lycée des 3 chènes](#) (Le Quesnoy) / [Lycée Charles Naveau](#) (Sains du Nord).



www.cfar-hdf.fr

www.enseignement-agricole-hauts-de-france.fr

<https://www.laventureduvivant.fr>

