

Errecart en «brèves»

Mai
Juin
2017



Lycée
Jean
Errecart

SALLES D'ÉTUDE, TRINQUETS ET FRONTONS DANS UNE MÊME DYNAMIQUE...



Depuis des décennies, le Lycée Errecart réserve une place importante aux activités sportives et culturelles ; à chaque rentrée scolaire, les emplois du temps sont aménagés autour d'options diverses : danse contemporaine, équitation, golf, football, rugby et... pelote basque.

Messieurs L.-Pierre Etcheverria et Michel Poueyts, représentant la Fédération Française de Pelote Basque, ainsi que Monsieur Jean Goux, président de la section Pelote de l'U.S.S.P.A. (Union Sportive de Saint-Palais et d'Amikuze) se sont retrouvés, vendredi 16 Juin, au Lycée Errecart dans le but de pérenniser et d'intensifier leur partenariat, en présence de Monsieur Jean-Jacques Loustaudaudine, maire de Saint-Palais et de Messieurs Jean-Michel Garayar et Henri Errandonea, respectivement président et secrétaire général du Comité territorial Pays Basque de Pelote.

Ils étaient reçus par
Messieurs

Jean-Pierre Goïty et Didier Laplénie, président et directeur de l'Institut Jean-Errecart.

L'émergence d'une « section » sportive pelote basque, dotée de 4 heures d'entraînement hebdomadaire intégrées à l'emploi du temps scolaire, cible trois objectifs majeurs :

- Faciliter la pratique de la pelote basque pour les jeunes, garçons et filles, scolarisés en classes de lycée (tranche d'âge de 15-18 ans),
- Intensifier cette pratique au profit des jeunes « Espoirs » en main nue ou baline afin qu'un jour ils puissent accéder, peut-être, à un statut de « sportif de haut niveau » en leur octroyant des phases d'entraînement qui viendront s'ajouter à celles déjà dispensées au sein des clubs d'affiliation,
- Et enfin dans une démarche plus générale, bien au-delà du cadre scolaire, organiser et dynamiser la formation de l'encadrement qu'il s'agisse des entraîneurs ou des juges-arbitres, actuels et... futurs.



Situé en Pays Basque intérieur, Saint-Palais avec ses terrains de sport (frontons et trinquets) associés aux compétences des enseignants locaux et aux infrastructures pédagogiques du Lycée Errecart (amphithéâtre de 170 places, matériels de vidéo-projection, restauration et hébergement...) permet la mise en place immédiate de cette dynamique et son élargissement à l'échelle transfrontalière. Ainsi, après des échanges très constructifs entre les différents acteurs présents, deux conventions de partenariat ont été signées : d'une part, entre Monsieur Jean-Pierre Goïty, président de l'Institut Jean-Errecart, et Monsieur L.-P. Etcheverria, président de la Fédération Française de Pelote Basque, et d'autre part, avec Monsieur Jean Goux, président de l'U.S.S.P.A. section pelote basque.

Comme les années précédentes, la pelote basque et la main nue seront donc bien présentes à Saint-Palais, au Lycée Errecart à la prochaine rentrée scolaire.

Leur développement auprès du plus grand nombre est vivement souhaité, acté et... tracé.

L'avenir confirmera certainement le bien fondé et le succès de ce nouvel essor.



Enseignement
Général



Commerce



Agro-Alimentaire



Agriculture
Agronomie



Environnement

TOUS EN SCÈNE...

Comme chaque année, le spectacle « Nos élèves ont du talent » est l'occasion de réunir petits et grands lors d'un après-midi plus festif, une petite pause de deux heures au sein de semaines de révisions et de contrôles continus.

Se présenter en public n'est jamais facile... mais ces élèves s'impliquent, tous, pour que leur prestation soit la meilleure.

Chants, danses et sketches, alliant modernisme et folklore traditionnel, se sont succédés dans un timing parfait sous la direction de Véronique, véritable « metteur en scène » professionnel, assistée par Daniel, devenu pour la circonstance « Grand Maître » sons et lumières.

Un grand merci à tous et ...à l'année prochaine !



SOIRÉE DES INTERNES



Vient le temps de la soirée dédiée à nos internes autour d'une mega plancha dirigée par Xabi !!!

A l'approche des examens pour certains, c'est une soirée de détente, là aussi un petit break dans l'agenda des révisions ...



VOYAGE EN RÉGION P.A.C.A. POUR NOS PREMIÈRES S



Nos élèves de 1^{re} Scientifique ont bénéficié d'une semaine de dépaysement, basée sur la découverte du patrimoine culturel de la Région Provence Alpes Côte d'Azur.

Au programme des aspects très variés d'un autre territoire touristique, différent du nôtre : visite des salins du Midi à Aigues Mortes, découverte de la Camargue à cheval, étude du patrimoine de différentes villes



de Provence : Grasse, Nice, Saint-Tropez, Saint-Raphaël, excursion à Monaco (Palais princier Grimaldi, Casino, etc.), visite des monuments historiques de la ville d'Arles, de ses arènes en pleine préparation de la fêria et des courses taurines...

Le retour à la réalité du lycée sera certainement un peu difficile, avant les épreuves du Baccalauréat de français mi-juin. Courage !



QUATRIÈMES E.A. : L'HOMME ET LA MER

De retour de voyage culturel en Vendée, nos élèves de 4^e ont archivé leurs souvenirs dans un grand livre retraçant l'ensemble de leur travail de documentation sur le thème choisi cette année : « L'Homme et la mer ». Cette étude s'est déroulée sur plusieurs mois et sera évaluée à l'oral ; elle entrera dans le décompte des

points acquis, en contrôle continu, pour l'obtention du Diplôme National du Brevet.

Ce grand livre a été exposé au C.D.I. (Centre de Documentation et d'Information) de l'Établissement ; nos élèves y ont associé quelques confitures élaborées dans la plateforme technologique agroalimentaire.



BTS T.C. : LES VINS BASQUES ET BÉARNAIS À L'HONNEUR

Pour clôturer leur cursus de formation de futurs technico-commerciaux, les étudiants de BTS T.C. en produits alimentaires et boissons (2^e année) ont découvert les filières viticoles basque et béarnaise.



La première journée fut consacrée au Béarn avec la visite du Domaine Larroudé sur les coteaux de Lucq-de-Béarn. Producteur indépendant, la famille ESTOUEIGT se lance dans la production de raisins et de vins biologiques. Jérémy ESTOUEIGT a expliqué aux étudiants son métier de passion, endossant tour à tour le rôle de viticulteur et de commercial. Être indépendant, c'est vouloir maîtriser sa production de la grappe de raisin à la mise en bouteille réalisée sur place. La commercialisation se fait



essentiellement grâce au bouche à oreille et en vente directe (en Amap notamment). L'Association « La route des vins » regroupe la cinquantaine d'indépendants du Jurançon et propose, chaque année en décembre, une grande manifestation avec des portes ouvertes au sein de ses vignobles. Le message de Jérémy était très clair : *« ma plus grande satisfaction c'est de faire plaisir aux gens, c'est aussi de garder un contact direct avec eux »*

La deuxième visite « béarnaise » se situait au sein de la Coopérative des vins de Jurançon située à Gan. Les producteurs apportent leur récolte à la cave qui se charge de la vinification et de la mise en bouteille. Quarante-vingt producteurs adhèrent à la Coopérative.

Ces deux visites ont permis aux

étudiants de découvrir le vin de Jurançon et ses différents modes de commercialisation.

Lors de la deuxième journée, direction le Pays Basque, avec la visite de la Cave d'Irouléguy. Tour à tour, la représentante du syndicat AOC Irouléguy et la directrice de la Cave ont détaillé cette filière du vin basque. Visite guidée des installations, puis dégustation de vin (toujours avec modération) ont permis aux étudiants de mieux appréhender cette filière et de la comparer à la filière du vin de Jurançon.

Ces deux journées de découverte de la filière viticole amènent tout naturellement les étudiants technico-commerciaux à élargir leurs réflexions vers une poursuite d'études en Licence Pro.



BUONGIORNO A TUTTI

Dans le cadre de notre Brevet de Technicien Supérieur Agricole Analyse Conduite et Stratégie de l'Exploitation Agricole, nous avons été amenés à bâtir un projet de voyage d'étude. Ce déplacement nous amènera au nord-ouest de l'Italie, région la plus riche de ce pays car très productive. L'industrie y est omniprésente et particulièrement développée ; non seulement l'industrie automobile et ses belles italiennes mais également celle de la mode et du luxe. L'agriculture est également très présente autour de la plaine du Pô. C'est une des agricultures les plus productives et performantes d'Europe. Vous trouverez ci-dessous quelques-uns de nos commentaires pris au cours de ce voyage que nous ne sommes pas prêts d'oublier...

- Nous avons visité l'entreprise VALLCARNI. Elle dispose d'un atelier d'engraissement de bovins viande ainsi que d'une chaîne de transformation. Nous avons été reçus par Monsieur VALLDINI, ancien boucher et patron de l'entreprise, soucieux de commercialiser une viande de grande qualité. Il a donc monté des ateliers d'engraissement (19 exploitations)... avec des veaux de race



Piémontaise ainsi que des Blondes d'Aquitaine en provenance principalement du 64. Nos veaux blonds répondent à leurs attentes de viande rosée et non grasse consommée crue (carpaccio, tartare,...).

- Jeudi 18 mai, nous avons visité la ville d'Alba où nous logeons, et ses différents quartiers. Nous avons goûté aux spécialités qui sont : la truffe blanche et les noisettes, ingrédients caractéristiques de la pâte à tartiner Nutella de l'entreprise Ferrero dont le siège historique est à Alba.

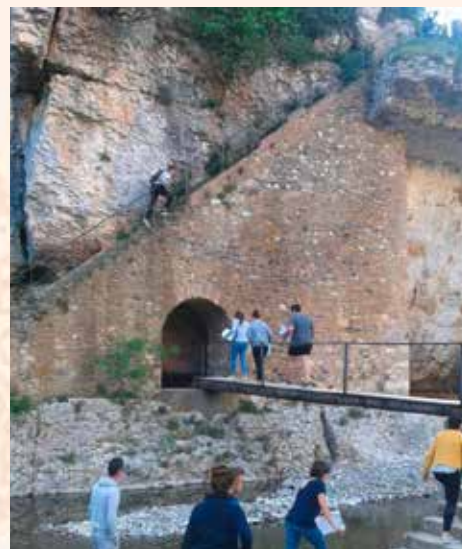
- A Milan, visite de la cathédrale ; c'est l'occasion de demander la protection de la Madonnina del Duomo pour les examens qui approchent. Après l'église, visite de la Pinacoteca Ambrosiana : au programme les

œuvres de Botticelli, Leonardo da Vinci... mais aussi l'original du Codex atlanticus regroupant 40 années de croquis et expériences menées par Da Vinci. Une pure merveille.....

- Puis nous nous sommes rendus à Montanera, dans l'exploitation de M. RESTAGNO, qui engraisse environ 1600 veaux blonds durant l'année. Le fumier des bovins et les cultures intermédiaires ensilées (400 ha) sont utilisés pour alimenter 2 unités de méthanisation qui produisent 1000 kwatts/heure vendus 0,28€ le kwatt. ».

Récit préparé par la promotion BTSa ACSE 2015/2016, qui va devoir se remettre dans ses bouquins dès le retour au pays !!!

PREMIÈRES S.T.A.V. : À LA DÉCOUVERTE DE L'HÉRAULT



Les élèves de 1^{re} STAV ont pu appréhender l'Hérault, son territoire et ses acteurs lors d'un voyage d'étude d'une semaine.



Au cours de cette escapade très encadrée, ils ont pu découvrir : le Parc Naturel Régional (PNR) du Haut Languedoc, et le CPIE, les salaisons Oberti, le jardin de Roquebrun et le CADE, les cités de Carcassonne et Minerve, la ville de Béziers, les aménagements du Cap d'Agde, l'étang de Thau... sans oublier la rencontre avec Madame JEAN, viticultrice à Ceps.



Tous, élèves et enseignants, étaient logés au cœur du Parc Naturel Régional, ... sans réseau, sans wifi et sans télévision !!!

Malgré le « choc » de cette (dure) réalité pour nos jeunes, tout s'est très bien passé...

Quelle tranquillité !

A l'aide d'un carnet de bord, ils ont pu étudier le fonctionnement de toutes ces organisations ; cette étude fait partie d'une évaluation orale en épreuve de contrôle continu comptant pour leur Baccalauréat de juin 2018 (C.C.F. E6).



UN GRAND MERCI

aux professionnels cités régulièrement dans ces pages. Leur collaboration et leur appui technique sont des atouts majeurs pour nos enseignements théoriques ; ils nous permettent d'optimiser nos missions de formations.

SECONDE GÉNÉRALE : BIODYNAMIE ET MARAÎCHAGE BIO



Les deux classes de Seconde générale ont eu la chance d'être reçus par M. Christian VARIN et Mme Odile FABRÈGUE, sur la commune d'Oneix.

Répartis en deux groupes de travail, ils ont pu arpenter leur parcelle de 5 hectares dédiée essentiellement au maraîchage bio. Situé au creux d'un cirque naturel, le jardin a épousé les limites du vallon grâce à une implantation circulaire, atypique alliant rotations de cultures et esthétique.

Cette particularité n'est pas la seule : des petites vaches écossaises (500kg env.), sans cornes, de race Galloway, très rustiques, sont présentes sur le site pour en assurer l'entretien.

Elles sont accompagnées d'un âne et seront bientôt rejointes par quelques poules et des brebis (race Manex Tête Noire). À l'arrivée d'Odile et de Christian, cette ancienne pâture était en effet totalement abandonnée, ce n'était plus qu'un roncier. Avant d'entamer quoique ce soit, le premier travail des propriétaires fut de rendre la parcelle pénétrable afin d'en retrouver les limites exactes...

Pendant cette visite, il fut essentiellement question de biodynamie*, d'associations végétales assurant une lutte biologique très efficace. Une serre mobile permet aussi d'assurer des rotations de cultures sous abri,

et un verger a trouvé sa place tout naturellement dans cet environnement très protégé.

L'objectif des propriétaires est, dans un premier temps, d'obtenir leur propre production et peut-être d'en commercialiser une partie.

Un grand merci à Odile et Christian pour leur disponibilité et leur gentillesse.

**Biodynamie : ce type d'agriculture met l'accent sur l'interrelation des sols, des plantes et des animaux comme un système d'auto-nutrition, sans intervention extérieure dans la mesure du possible, en tenant compte de la perte de nutriments.*



QUAND IL EST QUESTION DE RÉCONCILIATION...

Pendant les vacances de Pâques, un groupe d'élèves du Lycée Errecart a participé au Rassemblement des Jeunes (16 - 25 ans) qui se tient chaque année à Taizé (Jura). Au total, ce sont près de 5000 jeunes qui convergent sur ce site pour prendre part à des célébrations, des discussions

bibliques, des jeux sur le thème de la réconciliation entre religions chrétiennes.

Moments forts pour nos élèves qui, malgré la distance géographique, sont revenus enchantés par ces quelques jours de réflexions partagées.

