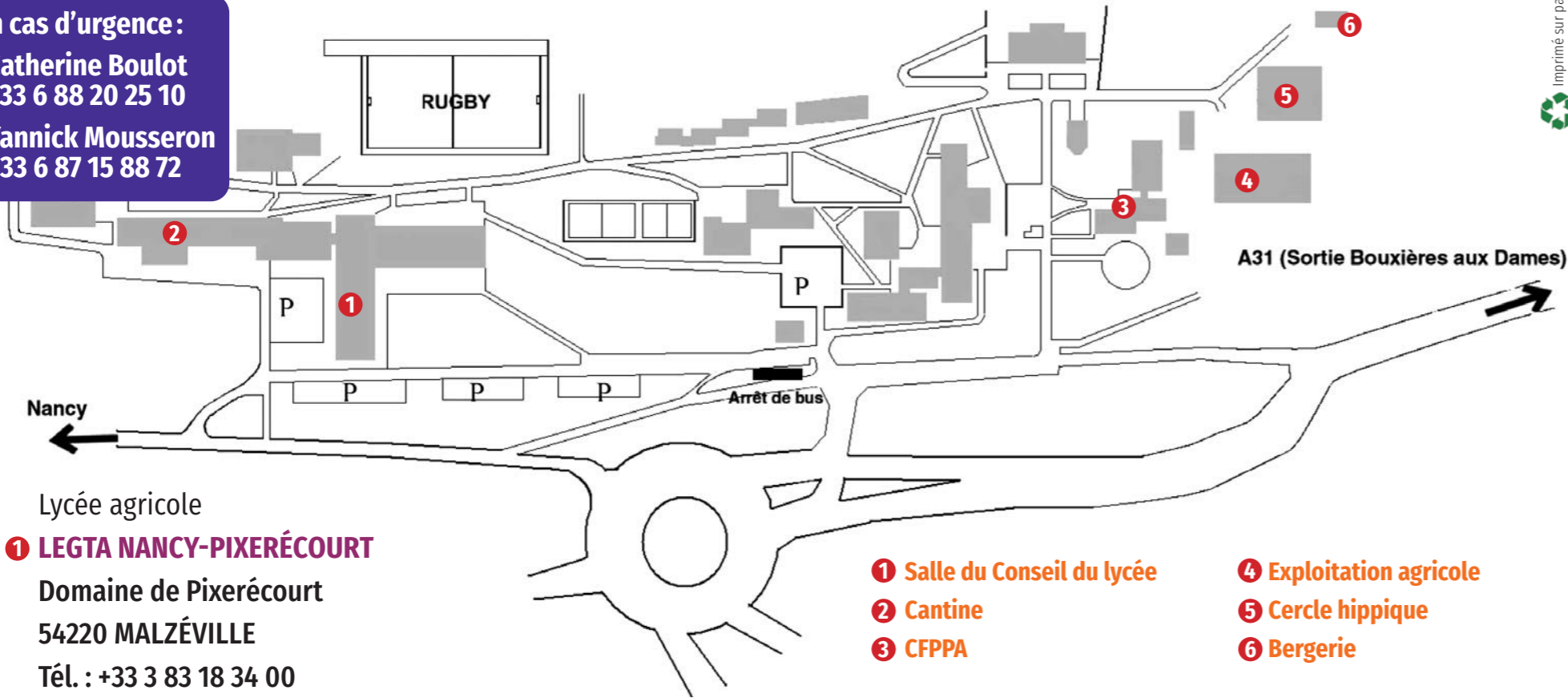


Infos pratiques

PLAN DU SITE DE PIXÉRÉCOURT

En cas d'urgence :

- Catherine Boulot
+33 6 88 20 25 10
- Yannick Mousseron
+33 6 87 15 88 72



Imprimé sur papier recyclé

Lycée agricole

1 LEGTA NANCY-PIXÉRÉCOURT
Domaine de Pixérécourt
54220 MALZÉVILLE
Tél. : +33 3 83 18 34 00

- 1** Salle du Conseil du lycée
- 2** Cantine
- 3** CFPPA

- 4** Exploitation agricole
- 5** Cercle hippique
- 6** Bergerie



Hôtel

7 Hôtel B&B Nancy-Frouard
1 rue de Nerbeveaux
54390 FROUARD



Restaurant du mercredi soir

8 LE GAULIUS
35 avenue Foch
54270 ESSEY LÈS NANCY
Tél. +33 3 83 21 86 11



Restaurant des jeudi et vendredi midis

9 LE NAPOLITAIN
20 rue du Lion d'Or
54220 MALZÉVILLE
Tél. +33 3 83 20 49 04



Restaurant du jeudi soir

10 LA PATATERIE
11 allée du Midi
54270 ESSEY LÈS NANCY
Tél. +33 3 83 30 02 39



Photo: Catherine Boulot

Programme

**1, 2, 3:
tondez, trieze,
valorisez...**

**Formation
transfrontalière
de 3 jours**



**14 au 16
novembre
2018**

au Lycée agricole
de Pixérécourt
EPLFPA 54
[Malzéville, France]



1^{er} jour

Mercredi 14 novembre



10 h 00

1 Accueil des participants dans la salle du Conseil.

Présentation de la Grande Région, du projet Interreg DEFI-Laine et du programme des 3 jours.

Catherine Boulot et Yannick Mousseron, enseignants à l'EPLFPA 54, Nancy-Pixerécourt.

Brise-glaces.

12 h 00 - 13 h 15

2 Repas à la cantine.



Groupe 1

13 h 30

3 Connaissance de la laine (1^{re} partie)

Lieu: Salle de formation au CFPPA

Atelier animé par Ygaelle Dupriez, coordinatrice de la filière laine belge.

15 h 30

3 Pause-café dans la salle.

15 h 45

3 Quelques impacts de la conduite d'élevage sur la qualité de la laine

Lieu: Salle de formation au CFPPA

Atelier animé par Christelle Jeannet.

17 h 30

Fin des travaux.

Vers 18 h 00

7 Installation à l'hôtel.

20 h 00

8 Soirée restaurant et visite de la place Stanislas.



2^e jour



Groupe 1

8 h 15

3 Connaissance de la laine (2^e partie)

Lieu: Salle de formation au CFPPA

Atelier animé par Ygaelle Dupriez, coordinatrice de la filière laine belge.

9 h 45

3 Pause-café dans la salle.

10 h 00

3 Quelle gestion des herbages (plan de pâturage) pour restaurer et favoriser la biodiversité ?

Lieu: Salle de formation au CFPPA

Atelier animé par Frédéric Degrave de Natagora.

11 h 45 - 13 h 45

9 Repas à la pizzeria Le Napolitain.



Groupe 1

14 h 00

4 Ateliers manipulation et tonte des moutons, tri de la laine

Lieu: exploitation agricole

Ateliers animés par Philippe Boyaux, Christelle Jeannet et Jérôme Joubert.

16 h 00

4 Pause-café sur place.

16 h 15

4 Reprise des ateliers.

17 h 30

Fin des travaux.

20 h 00

10 Soirée au restaurant.

Jeudi 15 novembre

Groupe 2

8 h 15

4 Ateliers manipulation et tonte des moutons, tri de la laine

Lieu: exploitation agricole

Ateliers animés par Philippe Boyaux, Christelle Jeannet et Jérôme Joubert.

10 h 15

4 Pause-café sur place.

10 h 30

4 Reprise des ateliers.

3^e jour



Groupe 1

8 h 15

4 Visite de l'exploitation agricole de Pix'

Jérôme Joubert, directeur de l'exploitation agricole, et Jérôme Lamboulé, formateur.

9 h 45

4 Pause-café sur place.

10 h 00

Moutons et espaces naturels: un double bénéfice.

Visite du plateau de Malzéville, zone Natura 2000.



Groupe 2

14 h 00

3 Quelle gestion des herbages (plan de pâturage) pour restaurer et favoriser la biodiversité ?

Lieu: Salle de formation au CFPPA

Atelier animé par Frédéric Degrave de Natagora.

15 h 30

3 Pause-café dans la salle.

15 h 45

3 Connaissance de la laine (1^{re} partie)

Lieu: Salle de formation au CFPPA

Atelier animé par Ygaelle Dupriez, coordinatrice de la filière laine belge.

Vendredi 16 novembre

Groupe 2

8 h 15

3 Quelques impacts de la conduite d'élevage sur la qualité de la laine

Lieu: Salle de formation au CFPPA

Atelier animé par Christelle Jeannet.

10 h 15

3 Pause-café dans la salle.

10 h 30

3 Connaissance de la laine (2^e partie)

Lieu: Salle de formation au CFPPA

Atelier animé par Ygaelle Dupriez, coordinatrice de la filière laine belge.

12 h 15 - 13 h 45

9 Repas à la pizzeria Le Napolitain.

14 h 00

1 Qu'avons-nous retenu ? Bilan / questionnaire.

15 h 30

Fin de la formation.

