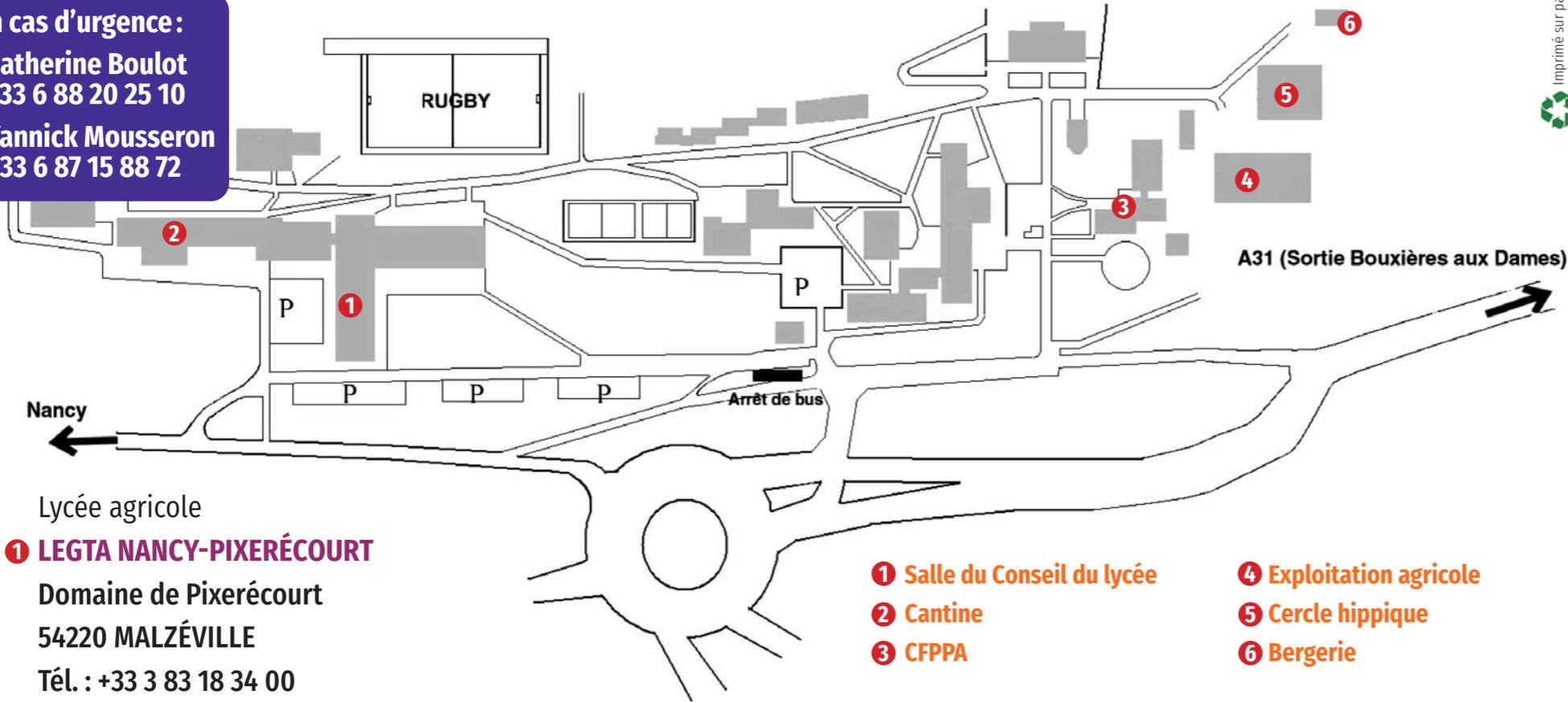


# Infos pratiques

## 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

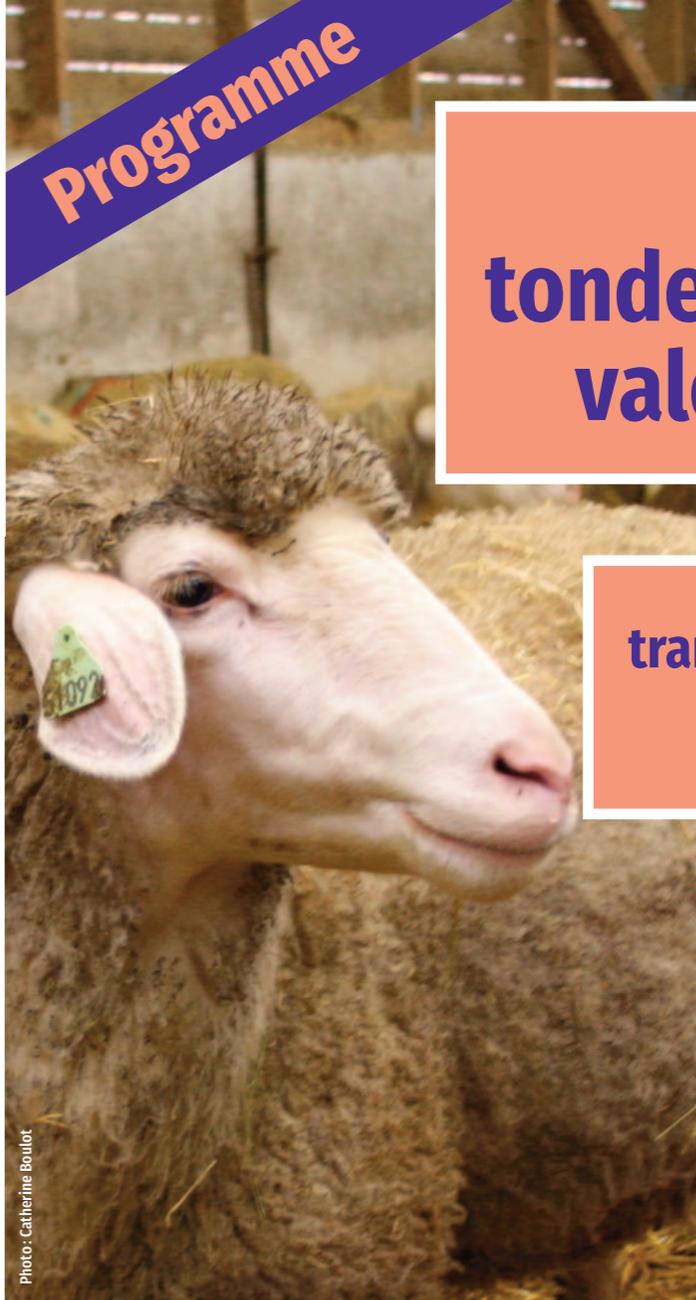


Photo: Catherine Boulot

# Programme

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

**Formation  
transfrontalière  
de 3 jours**



**14 au 16  
novembre  
2018**  
au Lycée agricole  
de Pixérécourt  
EPLEFPA 54  
[Malzéville, France]



1<sup>er</sup> 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'EPLEFPA 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<sup>re</sup> partie)

Lieu: Salle de formation au CFPPA

Atelier animé par Ygaëlle 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<sup>e</sup> jour



Groupe 1

8 h 15

3 Connaissance de la laine (2<sup>e</sup> partie)

Lieu: Salle de formation au CFPPA

Atelier animé par Ygaëlle 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.

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<sup>re</sup> partie)

Lieu: Salle de formation au CFPPA

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

3<sup>e</sup> jour



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<sup>e</sup> partie)

Lieu: Salle de formation au CFPPA

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

Vendredi 16 novembre

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.

