

JANV. 2026
N°3



NEWS



Chantier plantation de haies - 2^e NJPF et 4^e - Etrechet

ÉDITO

Alors que l'année 2026 débute, nous sommes heureux de partager avec vous les temps forts qui ont marqué ces derniers mois à Naturapolis : concours, événements, projets collectifs, formations et engagements sportifs. Ces réussites sont le fruit de l'énergie et de la passion de nos apprenants, équipes et partenaires.

Nous vous remercions pour votre confiance et votre soutien. Toute l'équipe de Naturapolis vous adresse ses meilleurs vœux de bonheur, santé et réussite pour cette nouvelle année qui démarre. Que 2026 soit synonyme de projets ambitieux et de belles collaborations !

Catherine DEMESY, Directrice
Marlène CHIRAULT, Directrice Adjointe en charge de la Formation Initiale Scolaire
Ludovic LAMBOT, Directeur Adjoint en charge de la Formation Pro. Continue et Apprentissage

Un temps fort : la remise des diplômes du 12 décembre



Nous avons célébré la remise des diplômes de tous nos apprenants dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Ce moment festif a souligné leur parcours et leurs réussites, réunissant familles, équipes pédagogiques et élèves, apprentis, stagiaires adultes pour partager fierté et convivialité.

Naturapolis : présentation

Naturapolis, **Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole** situé dans l'Indre (36), au cœur de la Région Centre-Val de Loire, propose un large éventail de formations adaptées à tous les niveaux et projets professionnels.

- Au **Collège**, des parcours adaptés accompagnent les jeunes dans leur découverte des métiers de l'agriculture, du paysage, alliant savoirs généraux et premiers apprentissages pratiques.
- Au **Lycée**, filières générales, technologiques et professionnelles offrent un enseignement complet, permettant à chaque élève de construire un projet d'avenir solide, notamment dans les secteurs scientifiques, de la polyculture, de l'élevage, de l'aménagement paysager ou de la gestion durable.
- Le **CFA** (Centre de Formation d'Apprentis) propose des formations en alternance, avec enseignement théorique, pour favoriser l'insertion professionnelle rapide.
- Enfin, le **CFPPA** (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole) propose des formations courtes et continues pour les adultes, en réponse aux besoins évolutifs du secteur agricole et du paysage.

Naturapolis, c'est un engagement fort pour la réussite et l'épanouissement de tous ses apprenants.

Construire son avenir grâce à la découverte des métiers

La classe de Seconde Générale et Technologique a exploré des entreprises locales (Barilla et Id Logistics) et participé au salon Made in 36 pour découvrir des métiers variés. À Naturapolis, l'orientation se construit toute l'année : visites d'entreprises, forums, rencontres professionnelles et témoignages concrets aident les élèves à affiner leurs projets. Cette immersion régulière leur offre une vision réaliste des métiers et les accompagne vers un parcours d'orientation éclairé et personnalisé.





NOTRE FERME DES ÂGES, ENGAGÉE DANS LA VALORISATION DU POULIGNY-SAINT-PIERRE.

Tout au long de l'année, notre ferme située au **Blanc, en zone AOP Pouligny-Saint-Pierre**, participe activement aux concours régionaux et nationaux de ce célèbre fromage de chèvre, qu'elle produit et prépare dans le cadre de nos formations. Nous travaillons en étroite collaboration avec l'organisme de défense et de gestion du Pouligny-Saint-Pierre, qui organise les inscriptions aux concours, transmet les résultats, et soutient l'ensemble des exploitations de la zone. Cet organisme joue un rôle essentiel pour préserver la qualité et la réputation de l'AOP, défendre les producteurs et promouvoir le savoir-faire local.

Dernièrement, nous avons obtenu **deux médailles de bronze**, c'est-à-dire la 3^e place, lors de deux concours importants :

- au *Salon de la Gastronomie et Vins de Châteauroux* (21-23 novembre 2025),
- et au *Salon Capr'Inov à Niort* (26 novembre 2025).

Et **une médaille d'argent** (soit la seconde place) lors du *Concours International de Lyon*. Capitale de la gastronomie française, Lyon accueille chaque année le Concours International des produits.



LA FERME DE TOUVENT, UN LABORATOIRE VIVANT AU SERVICE DE LA CONSERVATION ET DE LA PERFORMANCE AGRICOLE.

Située sur le site de Châteauroux, la **ferme de Touvent** joue un rôle pédagogique majeur. Face à l'intensification des systèmes agricoles et à la quête constante de rendement, plusieurs races ovines françaises ont vu leur population décliner, jugées « peu rentables ». C'est notamment le cas de la **Berrichonne de l'Indre**, qui a failli disparaître, avec seulement 1 000 brebis recensées en 2010. Pourtant, cette race possède de nombreuses qualités : bonne mère, adaptée à l'élevage en plein air, elle valorise parfaitement l'herbe.

Notre établissement a choisi de s'engager dans la valorisation et la conservation de cette race, en partenariat avec l'organisme GEODE.

Fonctionnant comme une ferme agricole classique, Touvent doit répondre aux mêmes exigences de rentabilité et de productivité tout en respectant l'environnement et le bien-être animal. Pour cela, la maîtrise des coûts de production est essentielle. Une attention particulière est portée à la valorisation de l'herbe, aliment nutritif et économique, notamment dans les ateliers d'élevage, contribuant ainsi à la durabilité de la ferme et à la qualité de la formation dispensée.

LES MÉDAILLES

Ces médailles sont le fruit d'une évaluation rigoureuse par un jury de professionnels qui jugent la qualité, le goût et la texture des fromages. Obtenir une médaille valorise notre production, rassure les consommateurs et renforce la renommée du fromage.

Cela démontre également l'expertise de notre équipe des Ages qui œuvre chaque jour à produire des fromages de qualité dans les règles de l'art ! Prochain rendez-vous : le prestigieux Concours Général de Paris, lors du Salon de l'Agriculture en février 2026, où nous espérons porter haut les couleurs de notre établissement et de la filière !



EN PARLANT DU SALON DE L'AGRICULTURE...

Manon Léger et Mélissa Saulnier-Leduc : finalistes du concours de jugement caprin. Elles ont brillé dans leur catégorie et défendront fièrement nos couleurs.

L'équipe CS Caprin : en lice pour le challenge inter-lycées

Clara Lemerle et Romain Lagaudrière : champions départementaux au Concours de Jugement. Clara (en Limousine) et Romain (en Charolaise).

L'équipe TIEA : 8 jeunes passionnés animeront la stalle et affronteront les épreuves techniques et orales avec une de nos Charolaises.

Bravo à tous nos ambassadeurs prêts à relever le défi à Paris en février 2026 !

DES APPRENANTS ENGAGÉS POUR UN AVENIR DURABLE ET SOUVERAIN

Du 26 au 28 novembre 2025, les élèves de 1^{re} Bac Pro du lycée ont suivi un stage collectif consacré au développement durable, au cœur des enjeux agricoles d'aujourd'hui et de demain.



Dans ce cadre, ils ont participé au Festival ALIMENTERRE, un événement organisé par les étudiants de 1^{re} année de BTS Agronomie et Cultures Durables du lycée. Ce festival a proposé aux Bac Pro et aux filières technologiques des projections de films, des ateliers ludiques et un escape game conçu par les BTS, afin de réfléchir aux défis alimentaires futurs.

Un repas 100 % local, préparé avec des produits de notre territoire, a mis en valeur notre terroir. L'après-midi, la projection-débat du film *"On mange quoi ? Des idées pour se nourrir demain"* a permis un échange avec des acteurs locaux engagés :

- Rik Vandererven (DDT),
- Sylvain Bujean (Chef du Service Agricole de la DDT),
- Frédéric Jouhannet (directeur futur magasin de producteurs Saint-Maur),
- Audrey Berveglie (agricultrice)
- Philippe Leclerc (étudiant en BTS ACD et agriculteur).

Le vendredi 28 novembre, les Bac Pro ont poursuivi leur stage par des visites d'entreprises locales impliquées dans la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Ils ont découvert des initiatives en mobilité durable, maraîchage bio pour les cantines scolaires, insertion sociale via le compostage et la gestion d'espaces verts, ainsi que des actions pour le bien-être au travail.

Et parce que l'action passe aussi par la solidarité, nos jeunes ont cuisiné une soupe à base de légumes de notre atelier maraîchage, offerte au Secours Populaire de l'Indre. Une belle façon de mettre en pratique les valeurs qu'ils défendent.

Du côté du CFA, le mercredi 5 novembre, les apprentis de 1^{re} professionnelle Polyculture-Élevage ont organisé pour plusieurs classes des projections, quiz et un ciné-débat autour des thèmes de la production agricole, de la transmission des exploitations et du droit à l'alimentation.

Deux exploitants locaux :

- Valérie Norais (exploitation caprine à Ozance)
 - Cyprien Rouayuté (polyculture élevage à Prissac),
- sont intervenus pour partager leurs expériences.

Ces initiatives s'inscrivent pleinement dans l'appel récent de la Ministre de l'Agriculture à un sursaut national pour la souveraineté alimentaire, soulignant l'importance d'une agriculture locale, durable et socialement responsable, en réponse à la 6^e mission de l'Enseignement Agricole instaurée par la Loi d'Orientation Agricole de mars 2025.



LE PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE

Dans le cadre de ce Festival ALIMENTERRE, nos élèves de Première STAV (Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant) ont participé à une intervention exceptionnelle animée par trois experts du Projet Alimentaire de Territoire (PAT) : Clara Chanzy (Pays Castelroussin), Agathe Marandon (Pays d'Issoudun) et Alexandre Mariou (Brenne).

L'objectif : faire découvrir aux élèves les mécanismes des systèmes alimentaires locaux, leurs impacts sociaux, économiques et environnementaux, ainsi que le rôle des PAT pour encourager une alimentation durable et solidaire sur les territoires.

>> Cette intervention s'inscrit dans le cursus STAV, qui prépare les élèves à devenir des acteurs engagés et informés sur les enjeux agricoles, alimentaires et environnementaux. Elle contribue à développer leur citoyenneté active, en les sensibilisant aux alternatives durables face aux limites du système alimentaire actuel.



6^e MISSION DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

Mettre en œuvre toute action visant à répondre durablement aux besoins d'emplois nécessaires pour assurer la souveraineté alimentaire et assurer le développement des connaissances et des compétences en matière de transitions climatique et environnementale.

UN VIVIER DE TALENTS SPORTIFS

L'Association Sportive de Naturapolis rassemble chaque année de nombreux élèves motivés (118 cette année), offrant un cadre convivial pour la pratique sportive, que ce soit pour le plaisir ou la compétition. Cette saison, plusieurs équipes se distinguent déjà par leurs performances, avec des qualifications aux championnats académiques en football excellence, futsal excellence, et volley-ball féminin. Le dynamisme de nos élèves se manifeste également dans d'autres disciplines, avec une équipe féminine engagée en cross, des compétitions handball et badminton en préparation, et une pratique diverse allant du rugby au tir à l'arc. Les rencontres UNSS, organisées régulièrement avec les établissements du Département, favorisent l'émulation et la coopération entre jeunes, dans un esprit de fair-play et de dépassement de soi. L'encadrement pédagogique rigoureux et passionné garantit un suivi de qualité pour chacun. Naturapolis se réjouit de voir ses jeunes s'épanouir à travers le sport, une dimension essentielle à leur réussite globale et à leur développement personnel.



NOTRE CFA-CFPPA DANS UNE DÉMARCHE QUALITÉ

Depuis 2020, notre établissement s'inscrit dans une démarche qualité exigeante. Après une première certification en 2021, nous avons obtenu en juin 2024 le renouvellement de Qualiopi ainsi que la labellisation Qualiformagri, spécifique à l'enseignement agricole public. Ces reconnaissances officielles garantissent que nos formations sont :

- fiables et rigoureuses, encadrées par des critères nationaux,
- en amélioration continue, grâce à l'implication des équipes,
- tournées vers les besoins réels des apprenants, employeurs et partenaires,
- efficaces, pour développer des compétences reconnues et utiles sur le terrain.

Choisir notre CFA-CFPPA, c'est bénéficier d'un accompagnement de qualité, reconnu par l'État et par le ministère de l'Agriculture, au service : de l'emploi, de l'évolution professionnelle, et du développement de notre territoire.

Pour aller plus loin

Qualiopi : certification nationale qui atteste du sérieux et du professionnalisme des organismes de formation.

Qualiformagri : label du réseau agricole public valorisant l'engagement des équipes et la qualité des pratiques.

NATURAPOLIS POURSUIT SON ENGAGEMENT INTERNATIONAL

Nos référents Erasmus+, Frédéric Soulès et Marie-Laure Dindaud, se sont récemment rendus en Slovénie avec la référente du BRECI (Bureau de la Représentation de l'État et de la Communication Interministérielle), qui coordonne la communication des services de l'État. Cette mission visait à développer de nouveaux partenariats européens et à renforcer les mobilités pour les apprenants et personnels. Plusieurs rencontres ont eu lieu dans des établissements agricoles slovènes, dont l'Université de Maribor, pour présenter le Consortium AgriSup Centre-Pays de la Loire et nos formations ouvrant la voie à de futures coopérations.



MARCHÉS DE NOËL : SUCCÈS ET RECONNAISSANCE POUR NOS BTS

Nos étudiants BTS Technico-Commercial ont organisé le Marché de Noël au sein de l'établissement et ont été invités à participer à celui de la Cité Administrative, témoignant ainsi de la reconnaissance et du succès de notre marché annuel.

Ces projets sont essentiels dans la formation commerciale : ils permettent aux étudiants de développer leurs compétences en prospection, vente, relation client, logistique et animation d'événement. Merci à tous pour votre soutien à leurs initiatives !

LABEL EUROSCHOL

Notre établissement a obtenu le label Euroscol, délivré par le ministère de l'Éducation nationale pour 5 ans.

Ce label reconnaît notre engagement en faveur de l'ouverture européenne et internationale.

