

# REGLEMENT INTERIEUR DE L'EXPLOITATION AGRICOLE DU LYCEE AGRICOLE DU MONTAT

*Vu le code rural et forestier et notamment les articles R 811-28, R 811-47 et R 811 47-3,  
VU le code de l'éducation,  
VU le code du travail,  
VU l'avis rendu par la commission hygiène et sécurité le 15 décembre 2006,  
VU la proposition faite par le conseil de l'exploitation agricole le 4 06 2008,  
VU la délibération du conseil d'administration en date du 18 06 2008  
... portant adoption du présent règlement intérieur,*

## PREAMBULE

Le présent règlement intérieur de l'exploitation complète celui applicable dans le centre dont relève l'apprenant.

Il est une décision exécutoire opposable à qui de droit sitôt adoptée par le conseil d'administration de l'établissement, transmise aux autorités de tutelle, affichée dans l'exploitation et notifiée.

Tout manquement à ces dispositions est de nature à déclencher une procédure disciplinaire et/ou à engager des poursuites appropriées.

Tout personnel de l'exploitation ou de l'EPL quel que soit son statut veille à son application et doit constater tout manquement à ce règlement. Les personnels d'enseignement demeurent responsables des apprenants pendant les séquences pédagogiques.

Ce règlement et ses éventuelles modifications font l'objet :

- d'une information au sein de l'exploitation,
- d'une notification individuelle à l'apprenant et à sa famille

Toute modification du règlement s'effectue dans les mêmes conditions et procédures que celles appliquées au règlement lui-même.

## CADRE DE L'UTILISATION PEDAGOGIQUE DE L'EXPLOITATION

L'exploitation du Lycée Professionnel Agricole de Cahors Le Montat est située sur le Domaine du Lycée. 500 mètres séparent les deux sites. Les élèves et apprentis peuvent intervenir sur l'exploitation au cours de différentes modalités de séquences pédagogiques :

- les **mini-stages**, sous la responsabilité des personnels et directeur d'exploitation, faisant l'objet de conventions de stage individuelles. En rotation, les élèves de BEPA 1 et BAC PRO 1 Vigne et Vin participent aux travaux de l'exploitation. Un calendrier de passage sur l'exploitation est défini en début d'année scolaire.
- les **chantiers**, sous la responsabilité de l'enseignant et/ou de l'équipe d'exploitation. Toutes les filières et classes du Lycée sont concernées (ex : vendanges manuelles, récolte des bois de greffons...)
- les **Travaux Pratiques**, sous la responsabilité de l'enseignant. Il s'agit de la mise en pratique ou de l'illustration des cours théoriques.

Plusieurs pôles d'activité sont représentés sur l'exploitation :

- **Activité Viticulture - Œnologie** : Le vignoble de l'exploitation s'étend sur 18 hectares divisés en deux parties : vignoble du Lycée et vignoble de Labastide Marnhac (8 km). Les élèves participent aux différents travaux de

chai ou de conduite du vignoble par le biais de mini-stages, de chantiers et de travaux pratiques.

- **Activité Expérimentation Trufficole** : Son application pédagogique se concentre sur des travaux pratiques ou des visites encadrées par les enseignants.

- **Activité Grandes Cultures (blé, orge, tournesol)** : Les élèves participent à des travaux d'entretien des parcelles au cours des mini-stages, ou à des séances d'observations au cours de travaux pratiques.

- **Activité Elevage Cervidés** : L'exploitation du Lycée agricole du Montat possède un élevage de cervidés d'une vingtaine de têtes sur 4,50 hectares. Les élèves, au cours des mini-stages peuvent intervenir lors de travaux de réfection du parc à cerfs (réparation de clôtures par exemple).

- **Activité Noyers** : Des séances de ramassage des noix peuvent intervenir lors des mini-stages ou lors de séances de travaux pratiques.

## **CHAPITRE I : Les règles disciplinaires applicables sur l'exploitation agricole**

Les faits et les actes pouvant être reprochés à l'intéressé sont ceux commis dans l'enceinte de l'exploitation agricole elle-même, ses dépendances et annexes bâties et non bâties ainsi que ses abords.

### **I.1 Les différentes mesures disciplinaires**

#### *I.1.1 Les sanctions disciplinaires*

Les sanctions disciplinaires et les procédures applicables sont celles en vigueur dans le centre dont relève l'auteur des faits.

En application des dispositions de l'article R 811-47-3 du code rural, le directeur de l'exploitation informe immédiatement le directeur du lycée ou du centre de formation dont relève l'intéressé fautif.

Ensuite, le directeur du lycée ou du centre dont relève l'apprenant engage éventuellement une procédure disciplinaire. Les mesures de

prévention, de réparation et d'accompagnement complémentaires à la sanction peuvent être prises par le directeur du lycée (ou du centre) ou par le conseil de discipline.

#### *I.1.2 Les mesures d'ordre intérieur*

Le directeur de l'exploitation, sur proposition des agents de l'exploitation ou de l'EPL, les enseignants et formateurs peuvent sans délai :

- Exiger de l'apprenant des excuses orales,
- Faire des remontrances,
- Faire procéder à une remise en état du bien ou du lieu,
- Prendre les mesures prises habituellement en salle de cours (retenues, excuses...)

## **CHAPITRE II : Hygiène et sécurité**

La formation aux règles de sécurité des enseignants, formateurs ou des acteurs travaillant sur l'exploitation ou dans l'atelier est un préalable à la prévention des accidents.

En plus des principes rappelés dans le règlement intérieur du centre dont relève l'apprenant, les dispositions relatives à l'hygiène et à la sécurité énoncées ci-dessous visent plus particulièrement à protéger non seulement l'apprenant mais aussi ceux qui l'entourent.

La prise en charge progressive par les apprenants eux-mêmes de la responsabilité de certaines de leurs activités telle que prévue à l'article R 811-28 du code rural nécessite que l'apprenant sur l'exploitation soit en permanence à portée de vue d'un personnel d'encadrement ou à défaut d'un autre apprenant (capacité d'alerte éventuelle).

### **II.1 Procédure en cas de menace ou d'atteinte grave à l'ordre public**

En cas de menace ou d'atteinte grave à l'ordre public dans l'enceinte, les abords ou sur les installations de l'exploitation agricole, le

directeur de l'exploitation agricole pourra en cas d'urgence prendre les mesures qu'il juge utiles, dans le respect de la légalité, notamment interdire l'accès aux installations à toute personne relevant ou non de l'EPL.

Par menace ou atteinte grave à l'ordre public, il faut entendre notamment les risques sanitaires, les aléas climatiques, les actions individuelles ou collectives de tiers.

## **II.2 Les règles d'hygiène et de sécurité à respecter**

### **II.2.1 Les interdictions**

#### ***II.2.1.1 Les interdictions d'usage, de port ou de consommation***

De façon générale, il est interdit d'introduire les objets et consommer les produits proscrits par le règlement intérieur du centre dont relève l'apprenant.

Il s'agit notamment de l'interdiction du tabac, de la consommation d'alcool et de produits psycho-actifs. L'usage des téléphones portables, appareils photos par les élèves est interdit au cours des séances pédagogiques sur l'exploitation (mini-stages, chantiers, travaux pratiques).

Par ailleurs, du fait de la vocation viticole et œnologique de l'exploitation, la dégustation de vin est spécialement réglementée. La dégustation est un suivi organoleptique qui consiste à identifier les odeurs et les goûts défectueux et à caractériser les vins (modules MP 141 et MP 143 du référentiel de formation des Bac Pro 1 et module P2 du référentiel de formation des Bepa 1). Elle ne pourra être tolérée que dans des cas précis ayant un intérêt pédagogique (suivi œnologique de la fermentation, ou étude de l'évolution du vin au cours de l'élevage) et sous la responsabilité du directeur de l'exploitation, tout agent de l'exploitation ou des enseignants ou formateurs. En conséquence, aucun élève ne

peut travailler seul dans le chai de vinification ou d'élevage.

Par dérogation, l'usage de matériels dangereux à des fins pédagogiques est admis sur autorisation préalable d'un enseignant, d'un formateur ou du directeur d'exploitation.

Exemples : sécateur, scie de taille.

#### ***II.2.1.2 Les interdictions d'accès***

Les personnes extérieures à l'établissement ne peuvent accéder à l'exploitation sans la présence d'un accompagnant (directeur de l'exploitation, tout agent de l'exploitation, enseignants ou formateurs). Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, aucune personne extérieure à l'établissement n'est autorisée à entrer dans les lieux concernés par une interdiction d'accès (voir **II.2.3**).

### **II.2.2 : Les consignes en cas d'événement grave**

#### ***II.2.2.1 L'incendie***

##### ***Prévention du risque :***

Les apprenants doivent exercer une grande vigilance vis à vis des risques liés aux particularités de l'exploitation (exemples : carburants, produits phytosanitaires, produit d'entretien...)

L'utilisation de briquets, allumettes, cigarettes leur est strictement interdite dans les locaux de l'exploitation.

Ils doivent participer avec toute l'attention requise aux différentes actions de prévention mises en place à leur intention et en particulier aux exercices périodiques d'évacuation.

##### ***Conduite à tenir en cas d'incendie :***

En cas d'incendie, les apprenants doivent se conformer aux indications portées sur les plans d'évacuation affichés dans les différents endroits du centre et aux consignes données par le personnel de l'exploitation.

#### ***II.2.2.2 L'accident***

En cas d'accident ou de risque imminent, il convient de prévenir immédiatement le personnel d'encadrement et si nécessaire les services de secours (infirmière du LPA 309, pompiers 18 ou 112, SAMU 15 ou 112, centre anti-poison de Toulouse 05-61-77-74-47); numéros affichés au chai à barriques, au bureau d'exploitation, au cuvier et dans le local phytosanitaire. Le planning de permanence de l'infirmier est affiché en ces mêmes lieux.

▪ *Plan particulier de mise en sécurité*

Le document traitant du plan particulier de mise en sûreté, acte n° 2006-54, est la meilleure réponse permettant de faire face à la gravité d'une situation d'accident majeur en attendant l'arrivée des secours. Le Chef d'établissement déclenche l'alerte et active un plan de mise en sûreté lorsqu'il est prévenu par les autorités ou lorsqu'il est témoin d'un accident pouvant avoir une incidence majeure pour l'établissement et son environnement. Le lieu de rassemblement de l'exploitation est la salle de conférence. La mallette de première urgence se trouve dans le local vidéo à gauche en entrant.

### **II.2.3 Consignes particulières à certains lieux de l'exploitation**

Certains lieux de l'exploitation présentent des risques particuliers pour les apprenants, ou font l'objet pour des raisons d'hygiène et de sécurité :

- Soit d'une interdiction (lieux repérés par un pictogramme « Entrée Interdite aux Personnes non Autorisées) :

Ils concernent le local phytosanitaire, le bureau d'exploitation et les bureaux et la cave de la station trufficole.

- Soit d'une restriction d'accès :

Ils concernent le cuvier, le chai à barriques, le hangar à matériels, le laboratoire de la station trufficole. L'accès à ces lieux ne peut se faire sans la présence du directeur de l'exploitation, ou de tout agent de l'exploitation, enseignants ou formateurs. Les modalités particulières

d'accès à ces lieux sont affichées à l'entrée de chaque bâtiment.

### **II.2.4 Consignes particulières à certains biens**

Les apprenants ne peuvent utiliser les véhicules et les matériels de l'exploitation sans y avoir été autorisés par le personnel d'encadrement. Ils doivent respecter les recommandations d'utilisation et les consignes de sécurité dispensées par l'encadrant et propres à chaque bien.

En cas d'utilisation de matériel en groupe et pour éviter tout risque d'accident, les non-utilisateurs devront se tenir à une distance suffisante définie selon l'outil par la personne encadrante.

#### ***II.2.4.1 Véhicules agricoles***

Les consignes suivantes qui seront répétées par le personnel encadrant doivent être respectées à chaque venue sur l'exploitation :

Ne pas se tenir sur le marche-pied d'un tracteur en marche,

Ne pas monter sur un porte-outil,

Ne pas monter sur une remorque attelée à un tracteur en mouvement,

Ne pas monter sur les attelages,

Se tenir éloigné de toute machine qui manoeuvre, ou équipement en fonctionnement à mouvement rotatif...

#### ***II.2.4.2 -Machines dangereuses***

L'utilisation des machines dangereuses est interdite aux jeunes de moins de 16 ans, ceux de 16 à 18 ans ne peuvent utiliser les machines et engins usuels que dans des conditions très restrictives et sous réserve d'une dérogation délivrée, après visite médicale, par l'inspecteur du travail.

#### ***II.2.4.3 Produits dangereux***

Les produits dangereux tels que les produits phytosanitaires, les produits d'entretien ou les

divers intrants au niveau du chai et de la vigne sont stockés dans des locaux respectant des conditions précises définies par la réglementation.

En cas d'utilisation de ces produits, les apprenants doivent respecter les protocoles et modes opératoires et les consignes de sécurité données par l'encadrant (notamment celles concernant le port des équipements de protection individuelle : gants, lunettes, masque, combinaisons.)

#### **II.2.4.4 Les cervidés**

Il est formellement interdit aux apprenants d'entrer dans le parc à cerfs sans y avoir été autorisés par le personnel d'encadrement, dans ce cas, ils respectent les règles d'approche et de manipulation indiquées.

- Interdiction de hurler, de faire des mouvements brusques à leur proximité, et de les faire courir sans raison valable.
- Respecter une vitesse limitée lors du passage en véhicule à leur proximité.

#### **II.2.4.5 Equipement de travail**

Les apprenants devront porter, conformément aux indications données en début d'année, les tenues réglementaires exigées par les règles d'hygiène et de sécurité : chaussures de sécurité montantes au dessus de la cheville avec embouts renforcés, combinaison de travail avec bras couverts, bottes propres (pour travail dans le chai ou en terrain humide), vêtements de pluie, vêtements chauds et équipements de protection individuelle obligatoires (casques, lunettes, masques, gants...) pour certains travaux.

Les cheveux longs doivent être attachés pour éviter qu'ils ne se prennent dans les pièces en mouvement.

### **CHAPITRE III : Accès**

#### **III.1 Modalités d'accès à l'exploitation**

L'accès à l'exploitation et ses abords est interdit s'il n'y a pas d'encadrement. Les apprenants peuvent néanmoins aller voir le directeur de l'exploitation de leur propre chef (renseignements,...) après en avoir informé la vie scolaire. Mais ils ne peuvent pas circuler librement et sans autorisation dans l'enceinte de l'exploitation agricole, ses dépendances et annexes bâties et non bâties ainsi que ses abords.

Les visites touristiques et extérieures sont autorisées pendant les dates et heures d'ouverture et uniquement dans les lieux ne présentant pas d'interdiction d'accès avec l'accord et en présence du directeur d'exploitation ou d'un agent de l'établissement.

#### **III.2 Parkings et voiries**

Les véhicules des personnels doivent rouler au pas et stationner sur les parkings prévus. Il est interdit aux élèves d'utiliser leur véhicule personnel durant la journée pour se rendre à l'exploitation. L'EPL n'assure pas le gardiennage des véhicules, les sinistres restent à la charge du propriétaire et de son assurance. Le propriétaire du véhicule devra s'assurer que son véhicule est bien fermé et que ses biens ne sont pas exposés à la vue de tous. L'accès aux parkings est interdit en dehors des heures de sortie.

Le code de la route est applicable dans l'EPL, la vitesse est limitée à 30 km/h pour tous les usagers. Ceux-ci devront rouler au pas aux abords d'entrées de bâtiments.

#### **III.3 Horaires de l'exploitation et de ses dépendances**

Conformément au RIALTO, les horaires d'ouverture de l'exploitation aux usagers extérieurs à l'EPL et aux élèves en période scolaire sont les suivants :

- Matin : 8h00 - 12h00

- Après-Midi : 13h30 - 17h30 (ajusté à 14 h - 17 h hors période scolaire)

L'exploitation pourra modifier ces plages d'ouverture lorsque les circonstances exceptionnelles le justifieront et pour une période limitée.

En dehors de ces horaires, il convient de signaler toute venue au directeur d'exploitation, agents d'exploitation ou au personnel de permanence.

## **CHAPITRE IV : Le déroulement des stages et des travaux pratiques**

### **IV.1 L'encadrement des apprenants**

- *Pendant les travaux pratiques*

Les enseignants et les formateurs sont responsables des apprenants pendant les travaux pratiques sur l'exploitation.

- *Pendant le stage :*

Chaque stage fait l'objet d'une convention de stage signée par le directeur de l'EPL, le directeur de centre, le directeur de l'exploitation, l'élève et son représentant légal s'il est mineur.

Ces stages sont prévus dans les référentiels de formation et dans le projet pédagogique de l'exploitation selon des modalités arrêtées par le Conseil d'Administration de l'établissement.

Les apprenants sont placés sous la responsabilité du directeur d'exploitation, excepté pendant les Contrôles Continus de Formation ou autres activités qui suspendent le stage (sorties sportives, culturelles ou pédagogiques) demandées par les professeurs ou les parents. Ces derniers en informent le directeur d'exploitation.

Lors des stages sur l'exploitation, les élèves et étudiants restent sous statut scolaire.

### **IV.2 Dommages**

- *Pendant les Travaux Pratiques*

Pendant les TP, les dommages causés à l'apprenant ou par l'apprenant sont indemnisés selon les mêmes règles que celles applicables pendant le temps scolaire ou de formation.

- *Pendant les stages*

Les dommages causés à l'apprenant ou par l'apprenant sont indemnisés conformément aux dispositions prévues par la convention de stage.

### **IV.3 Organisation des stages**

- *Durée et horaires du stage*

Ils sont définis dans la convention de stage y compris les adaptations éventuelles d'horaires pour les  $\frac{1}{2}$  pensionnaires.

- *Assiduité*

Les stages sur l'exploitation sont obligatoires sauf certificat médical, contrôles certificatifs, ou sorties culturelles, sportives ou pédagogiques organisées par les enseignants.

- *Activités externes (foire, exposition, concours...)*

Les apprenants sont amenés à participer à des activités externes comme des foires aux vins, salons, fêtes des vins, expositions...parfois même le week-end. Les modalités pratiques d'organisation sont définies selon le type de manifestation.

- *Evaluation*

Chaque stage sur l'exploitation est évalué et donne lieu à une note.

Date, lieu

Signature