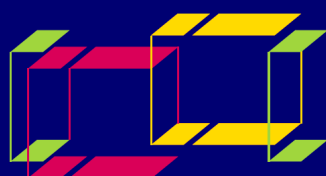




LIVRET POST 2^{nde}



*Campus Agro-Viticole
de la Charente*

l'Oisellerie Barbezieux

l'enseignement au service des territoires

Lycée de L'oïsellerie de la Couronne (LEGTA)

Il se situe au cœur de la Charente, à 5 Km d'Angoulême au sein d'un parc paysager jouxtant le château de l'Oïsellerie. Le lycée dispense des formations générales, technologiques et professionnels de la seconde à la licence professionnelle. L'enseignement est connecté aux sciences du vivant, à la nature et aux métiers diversifiés du monde agricole et rural.



Centre de Formation D'Apprentis (CFA) de l'Oïsellerie

L'apprentissage pour se former à un métier de 16 à 30 Ans. Ce dispositif vous permet d'apprendre un métier en travaillant dans une entreprise et de suivre une formation au CFA en alternance. Au CFA agricole de la Charente, vous recevez une formation professionnelle en agriculture, viticulture, agroéquipement, paysager...



Lycée Professionnel Agricole de Salles de Barbezieux

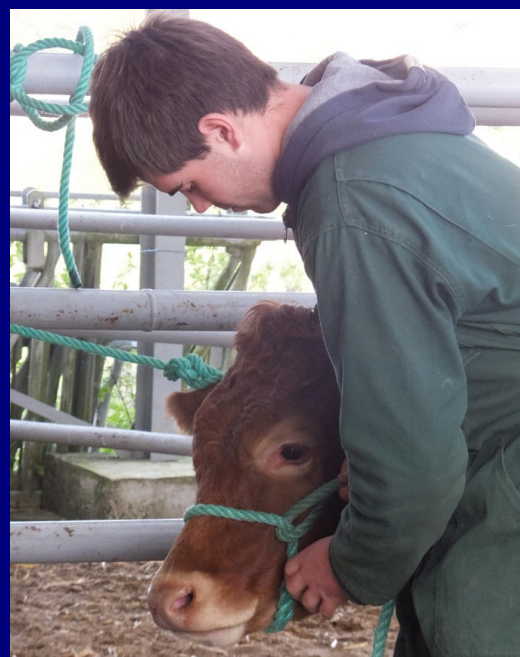
Lycée Félix Gaillard est un établissement à taille humaine, avec des effectifs avoisinant les 180 élèves, l'effectif moyen par classe est de 25 élèves. A 25 Km d'Angoulême, (50 min, de Bordeaux, 1h30 de Poitiers) dans un cadre agréable, entouré de l'exploitation agricole et viticole.

Exploitation du centre de l'Oïsellerie à la Couronne

Exploitation agricole diversifiée de 240 ha dont 40 ha de bois, la surface Agricole utile de 200ha est localisée aux portes d'Angoulême sur les communes de la Couronne, Nersac et Saint Michel .

Un atelier viticole, un atelier bovins lait et un atelier grandes cultures sur environ 100 ha.

Une boutique offre la possibilité d'achat sur place e des produits de l'exploitation: Pineau, Cognac, vins ,jus de raisin.



Exploitation pédagogique du LPA de Barbezieux

L'exploitation possède un vignoble de 19 ha situé en appellation AOC Cognac Petite Champagne. Les équipements permettent la production de Cognac, Pineau, jus de raisin.

Un élevage de 35 vaches Limousines se trouve sur 40 ha de cultures diversifiées, le tout engagé en Agriculture Biologique depuis 2017.

L'exploitation propose aussi un élevage de volailles: poulets de race de Barbezieux et poulets fermiers.

Une Noyeraie de 1.30ha conduite en Agriculture Biologique.



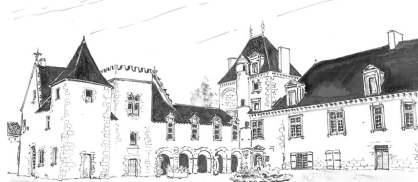
l'Oïsellerie Barbezieux

l'enseignement au service des territoires

Le lycée de l'Oisellerie de la Couronne

Etablissement public rattaché au Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, le lycée de l'Oisellerie offre depuis sa création un enseignement connecté aux sciences du vivant, à la nature et aux métiers diversifiés du monde agricole et rural.

Situé au cœur de la Charente, à 5 km d'Angoulême, le Lycée de l'Oisellerie se déploie dans un cadre agréable au sein d'un parc paysager jouxtant le château de l'Oisellerie.

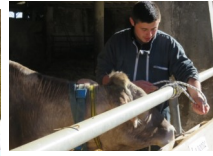


C'est un lycée de ville à la campagne qui propose des formations générales, technologiques et professionnelles, de la 2nde à la licence professionnelle.

Un lycée à taille humaine au service de pôles de compétences :

325 élèves et étudiants ont le loisir chaque année d'y construire leur parcours de réussite dans l'un des grands domaines de compétences de l'établissement :

- Formations générales et scientifiques (seconde générale et technologique, Bac Général/Biologie-Ecologie)
- Formations technologiques en lien avec la production agricole, ou les services (Bac technologique STAV)
- Formation professionnelle sur la gestion des milieux naturels (Bac Pro)
- Formations supérieures en gestion de domaines agricoles ou en viticulture-œnologie (BTSA)



Un lycée de la réussite avec :

- Un excellent taux moyen de réussite aux examens de **94%** (3 à 7 points au-dessus de la moyenne Nouvelle-Aquitaine selon les années).
- Un très bon taux d'insertion professionnelle avec de plus de **85 %** des jeunes en emploi 7 mois après la sortie du lycée (hors poursuites d'études). C'est là le fruit d'un travail collectif des enseignants, qui ont à cœur de s'adapter en permanence aux évolutions des programmes de formation et aux référentiels métiers. Accompagner sans cesse les élèves et étudiants dans l'acquisition des savoirs, des valeurs et des compétences qui leurs permettront de trouver demain leur place dans la société de demain.

Une dynamique pédagogique et éducative très active :



Les classes restent de taille raisonnable avec en moyenne 24 jeunes.

Ces conditions privilégiées permettent de porter de nombreux projets éducatifs. Ainsi le lycée déploie une pédagogie centrée sur l'action, le projet et la réussite du jeune.

Il propose une diversité de situations d'apprentissage (stages, voyages d'étude, travaux pratiques, visites, projets de groupes, projets pluridisciplinaires, etc.) et offre un accompagnement de chaque jeune pour la réussite de son parcours scolaire, la réflexion sur son orientation et à sa future insertion professionnelle.

Le projet éducatif se décline autour de l'éducation culturelle et sportive, de l'éducation au respect et au développement durable (jeunes éco-délégués, ouverture au monde, citoyenneté, lutte contre les discriminations, comportements responsables, etc.).



Un nouveau projet d'établissement 2020-2027 guide l'action des équipes autour de 3 axes stratégiques :

- Adapter l'offre de formation, la dynamique pédagogique et l'ambition du projet éducatif.
- Renforcer le rôle, la place et l'action de l'établissement dans son territoire et avec ses partenaires.
- Améliorer le fonctionnement et la qualité de vie au sein de l'établissement.



La vie à L'internat:



L'établissement dispose d'un internat de 189 places, dans lequel les élèves sont hébergés en chambre étude de quatre.

L'encadrement est assuré à chaque étage par des surveillants ou maître aux pairs.



Les temps de travail et les différents outils à disposition des élèves internes sont gage de réussite. L'internat c'est aussi pour les élèves l'occasion de gagner en autonomie et en responsabilité et de développer des valeurs communes.

Si l'internat est avant tout un lieu de travail et de repos on y trouve également des espaces détente et convivialité ,qui sont accessibles à certains moments de la soirée et le mercredi après midi.

Le FOYER :



Le Foyer du Lycée est un lieu convivial où les élèves se retrouvent en dehors des temps de cours. On y trouve des petits espaces de détente, un bar sans alcool, des Baby-foot et deux Billards poll.



Ce vaste foyer de plus de 300m2 regroupe plusieurs salles où les élèves peuvent organiser différentes activités.

Arts Plastiques-Musiques - Musculation - Vidéo club - etc...

ALESA : L'association des Elèves, Etudiants, Stagiaires et Apprenants

L'Association s'inscrit dans un vaste projet d'Animation et de développement Culturel

L'élève Acteur: A travers leur association les élèves font l'expérience des responsabilités et gagnent ainsi en autonomie.



A.L.E.S.A



L' élève Spectateur : Les nombreux projets proposés permettent aux adhérents de s'ouvrir aux autres, à la culture, aux arts en général.

L'élève Citoyen : Les actions mises en œuvre dans le cadre de l'ALESA abordent des thèmes comme la lutte contre les discriminations, les préjugés ,mais aussi des sujets très pratiques comme l'analyse et la compréhension du territoire.



L'ALESA propose tout au long de l'année différentes animations et sorties qui rythment la vie culturelle de l'établissement.

- . Représentation théâtrale
- . Soirée Magie - Soirée dansante - Soirée jeux
- . Sortie Bowling - Billard - Ciné



L'association Sportive:

L'AS compte chaque année un grand nombre de licenciés.

Les activités proposées s'organisent principalement en soirée, après les cours, sur des créneaux d'entraînement et de loisir.

L'association Sportive est encadrée par 2 enseignants d'EPS, qui peuvent être aidés dans leur tâches par des animateurs adultes de l'établissement ou de structures partenaires.

Au-delà de la pratique du sport, l'engagement associatif favorise l'autonomie des élèves, en s'appuyant notamment sur la notion d'entre-aide et de respect de chacun.

De très nombreuses activités sont proposées.

- Badminton, Athlétisme, Danse, Boxe
- Musculation ,Cross-fit, VTT
- Foot, Rugby, Volley, Basket, and

Le mercredi après – midi est dédié aux compétitions organisées dans le cadre de l'UNSS qui organise également différents temps forts tout au long de l'année.



Le CDI :

Le centre de documentation et d'information est un lieu convivial pour échanger, se cultiver, s'informer, lire, apprendre et travailler autrement....

Il est ouvert à tous les membres de l'établissement, voire aux personnes extérieures désireuses de consulter notre fonds documentaire.

Différents outils et de nombreuses ressources papier et numériques sont à disposition des usagers:

Au-delà des 8500 ouvrages disponibles, le CDI propose 60 abonnements à la presse papier, plus de 700 BD et une vidéothèque riche de 450 films.

Des animations sont proposées très régulièrement, comme par exemple un atelier « lecture à haute voix » et un club Manga.



PROGRAMME DE LA FORMATION (horaires sur 2 ans)

Bac Professionnel
Gestion des Milieux Naturels et de la Faune



Objectifs pédagogiques

A partir de situations concrètes (chantiers écoles, travaux pratiques), vous aborderez les connaissances et les techniques de l'aménagement et de l'entretien des espaces naturels. Vous réaliserez des actions d'animation et de promotion sur le milieu vivant et naturel.

Insertion professionnelle visée

Le Bac pro Gestion des Milieux Naturels et de la Faune offre des débouchés dans les métiers de la nature, en France et à l'étranger :

- Chef de chantier d'entretien d'espace rural, d'entretien de rivière, d'entretien nature du littoral,
- Collaborateur dans une réserve naturelle,
- Animateur Nature ...



Compétences développées

Entretien et aménagement de milieux naturels

Techniques d'élagage, d'abattage, de fauchage, de gyrobroyage, de débroussaillage

Restauration et créations d'infrastructures naturelles (boisements, rivières, ...)

Création et entretien d'infrastructures et d'équipements (sentiers de randonnée, chemin, balisage, aire de pique-nique)

Techniques de gestion environnementale (valorisation des déchets verts)

Techniques d'animation et de promotion des espaces naturels

Identification de la flore et de la faune ...

Gestion et Coordination du travail des équipes sur les chantiers et les zones d'interventions

Poursuite d'études

A l'issue du Bac pro, vous pouvez intégrer un cycle supérieur court : BTSA ou DUT



PROGRAMME DE LA FORMATION (horaires sur 2 ans)



Français (112h)
Histoire-géographie (84h)
Education socioculturelle (84h)
Documentation (28h)



Mathématiques (112h)
Biologie - écologie (70h)
Physique - Chimie (70h)
Informatique (28h)

Education Physique et Sportive (112h)

LV1 (98h)

Enseignements à l'Initiative de l'établissement (EIE) : (112h)

Module d'Adaptation Professionnelle : (56h)

Chantiers école : 2 semaines

Pluridisciplinarité : (112h)



Enseignement professionnel :

Contexte d'une action de génie écologique (84h)
Caractéristiques de génie écologique (168h)
Organisation d'un chantier de génie écologique (70h)
Travaux d'entretien d'espaces naturels et de reconstitution d'écosystèmes (184h)
Protection et valorisation des espaces et de la biodiversité (112h)
Accueil du public et animation nature (84h)

Stages

14 à 16 semaines de stage en entreprise entre la 1ère et la terminale

1 semaine de stage collectif éducation à la santé et au développement durable



BAC GENERAL

Spécialités Scientifiques:
Biologie –Écologie – Mathématiques– Physique –Chimie



Objectifs pédagogiques

Une pédagogie centrée sur la réussite des élèves (au lycée de l'Oisellerie : excellents taux de réussite au Bac).

Des modalités de formation diversifiées : cours classe entière, travaux pratiques, travaux dirigés, situations de formations dans lesquelles interviennent plusieurs disciplines

Une ouverture sur le monde extérieur : sorties pédagogiques sur le terrain, activités socioculturelles et sportives.

Des effectifs réduits (24) permettent un suivi pédagogique individualisé.

Du soutien scolaire dans les matières scientifiques.



Admission

En fin de classe de seconde générale et technologique. (Fiche orientation)



Insertion professionnelle visée

Le Bac général spécialité biologie-écologie permet une orientation vers des carrières d'ingénieur, de cadre ou de technicien dans les domaines :

- De l'environnement, de l'agronomie, de la viticulture, de l'œnologie
- De la recherche et de la santé (médecine, vétérinaire, kiné...)
- De l'agro-alimentaire et des sciences du vivant
- De l'enseignement et autres domaines...



Compétences développées

Ce baccalauréat donne à l'élève une culture générale scientifique nécessaire à la poursuite d'études longues (scientifiques ou autres). Les élèves doivent savoir observer, démontrer, exposer clairement un raisonnement et rédiger.

Examen

Le diplôme est obtenu pour 40% sous forme de contrôle continu (10% bulletins; 30% épreuves) et pour 60% sous forme d'épreuves anticipées et finales.



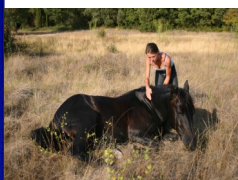
Poursuite d'études

BTSA de toutes les options

BTS ou DUT en particulier liés à la biologie ou à l'environnement

Médecine, pharmacie, et autres universités

Préparation grandes écoles (Ingénieurs, Vétérinaires...)



Lieu de formation

Lycée de l'Oisellerie
40 Allée de l'Oisellerie
16400 LA COURONNE



Baccalauréat général

PROGRAMME DE LA FORMATION (horaires sur 2 ans)

Enseignements communs	Classe de Première	Classe de Terminale
. Français	4h	/
. Philosophie	/	4h
. Histoire – géographie	3h	3h
. Langue vivante 1 : Anglais - Allemand	4h30	4h
. Langue vivante 2 : Espagnol - Allemand		
. Education Physique et Sportive	2h	2h
. Enseignement scientifique	2h	2h
. Education morale et Civique .	18h annuelles	18h annuelles
. Accompagnement personnalisé	2h	2h
. Heures de vie de classe	10h annuelles	10h annuelles
Enseignements de Spécialité		Biologie / Mathématique ou Biologie /Physique - Chimie
- Biologie– écologie	4h	6h
- Mathématiques	4h	6h
- Physique - Chimie	4h	6h
Enseignements Optionnels	1 au choix	
- Hippologie Equitation	3h	3h
- Viticulture –œnologie	3h	3h
- Mathématiques Complémentaires	/	3h



Renseignements:

Campus Agro - viticole de la Charente
40 Allée de l'Oisellerie -16400 LA COURONNE



**l'Oisellerie
Barbezieux**

Tel : 05 45 67 10 04

Courriel : legta.angouleme@educagri.fr

www.epl-charente.com

Baccalauréat Technologique : STAV

Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant

Spécialités : Production Agricole Service



Objectifs pédagogiques

Une pédagogie centrée sur la réussite des élèves (les résultats aux examens du lycée de l'Oisellerie sont supérieurs à la moyenne nationale)

Des modalités de formation diversifiées : cours classe entière, travaux pratiques, travaux dirigés, stages, activités pluridisciplinaires (situations de formations dans lesquelles interviennent plusieurs disciplines)

Une ouverture sur le monde extérieur : sorties pédagogiques, voyages d'étude, activités socioculturelles et sportives



Admission

En fin de classe de seconde générale ou à l'issue d'une classe de première (*réorientation*)



Insertion professionnelle visée

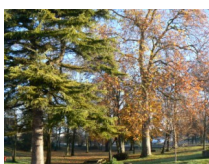
Le Bac STAV permet une orientation vers des carrières d'ingénieur, de cadre ou de technicien dans les domaines :

- Des métiers liés à l'eau, l'environnement, l'écologie
- Des métiers liés à l'agronomie, à la viticulture, à l'œnologie
- Des métiers liés à la nature, la forêt, l'aménagement
- Des métiers liés à l'agro-alimentaire, à la recherche, à la biotechnologie, à l'industrie.



Compétences développées

Le baccalauréat technologique série S.T.A.V. « sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie - alimentation - environnement - territoires » permet l'acquisition d'une culture humaniste, scientifique et technologique.



Poursuite d'études

Le Baccalauréat technologique série STAV, permet la poursuite d'études en :

- Cycle supérieur court : BTS, BTSA, DUT
- Facultés
- Classes Préparatoires Spécifiques aux Ecoles d'ingénieurs *et Vétérinaires*.
- Il permet également d'acquérir la capacité professionnelle agricole.



L'examen

Le diplôme est obtenu pour 40% sous la forme de **contrôle en cours de formation**, (10%bulletins, 30% CCF) et pour 60% sous la forme **d'épreuves anticipées et terminales**



Lieu de formation

Lycée de l'Oisellerie
40 Allée de l'Oisellerie
16400 LA COURONNE



BAC STAV Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant (agronomie - alimentation - environnement - territoires)

PROGRAMME DE LA FORMATION (31h / an)

Enseignements communs:

- C 1 = Français** (108h)
- C 2 = Langue vivante(2) Anglais, Espagnol ou Allemand** (217h)
- C 3 = EPS** (124h)
- C 4 = Mathématique** (186h)- **Technologie, Informatique et Multimédia (TIM)** (31h)
- C 5 = Histoire Géographie** (93h)-- **Philosophie** (62h)- **ESC** (62h)- - **EMC**(31h)-

Enseignements de Spécialité:

	1ère	TERM
S1 Gestion des ressources et de l'alimentation Biologie-écologie(155h); Agronomie(108h); Physique-Chimie (140h); Equipements(15h)	X	X
S2 Territoires et Sociétés Sciences économiques, sociales et de gestion (47h); Education socioculturelle (31h)	X	
S3 Technologie Production Agricole : Agronomie-zootéchnie(70h); Equipements (16h) SESG (8h) ou Service : SESG (86h); ESC (8h)	X	
S4 Territoires et Technologie Production Agricole : Agronomie-zootéchnie(70h); Equipements (15h) SESG (54h) ou Service : SESG (123h); ESC (16h)		X

Activités pluridisciplinaires (155h)

Accompagnement personnalisé - aide à l'orientation- vie de classe

Stages : Individuels (5 semaines) et collectifs (3 semaines)

Enseignements Optionnels:

Hippologie-Equitation

Pratiques professionnelles: découverte de la viticulture



Renseignements:

Campus Agro -viticole de la Charente

40 Allée de l'Oisellerie -16400 LA COURONNE

Tel : 05 45 67 10 04

Courriel : legta.angouleme@educagri.fr

www.epl-charente.com



Campus Agro-Viticole
de la Charente

**l'Oisellerie
Barbezieux**



Enseignement Optionnel Hippologie-Equitation

de la seconde à la terminale Générale ou technologique



Objectifs pédagogiques de vivre sa passion

Une option qui permet d'intégrer une passion à un cursus scolaire
Un enseignement réparti en cours d'hippologie et de pratique équestre en fonction du niveau équestre de l'apprenant

Cette option apporte aux élèves une activité extérieure dans laquelle le cheval est un support pédagogique et éducatif.



Partenariat

Etrier Charentais, centre équestre



Option Sport Activité Sportive de Pleine Nature Rentrée 2021

Les Objectifs de cet enseignement Optionnel:

- VALORISER l'investissement des élèves dans les pratiques sportives au sein du lycée.
- CRÉER une dynamique Collective autour des activités physique de pleine.
- FAVORISER une pratique sportive autonome, et source d'équilibre
- S'IMPLIQUER dans une démarche collaborative en renforçant la mixité des publics.

Organisation des enseignements:

- 2h30 d'activité Hebdomadaire
- 4 demi journées thématiques sur l'année scolaire
- Une évaluation terminale comptant pour le baccalauréat



Les activités pratiquées sur le cycle de formation:

- VTT
- RUN and BIKE
- Tir à l'Arc
- Escalade
- Course d'Orientation
- Raid multi Activités
- Canoë Kayak



Enseignement Optionnel : Viticulture - Œnologie

de la seconde à la terminale Générale ou Technologique



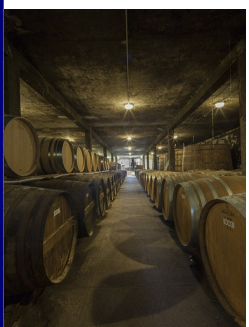
Objectifs pédagogiques

Le but de cet atelier est de savoir réaliser les opérations de la conduite d'un vignoble et de l'élaboration des vins. Le déroulement sur deux ou trois années permet aux élèves de placer les différents travaux dans le temps. Ce fonctionnement permet aussi de faire une relation entre activité professionnelle et des connaissances acquises dans des matières générales (biologie, physique/chimie, agronomie) au cours de la formation.

Le suivi analytique concerne les analyses de base (Acidité volatile, SO₂, T.A.V, acidité totale, pH, etc.) ainsi que l'analyse sensorielle (dégustation du raisin à la bouteille).

L'objectif est de savoir déterminer la qualité d'un vin à la fin des années du secondaire.

Les activités proposées suivent donc le déroulement du cycle végétatif et reproducteur de la vigne ainsi que l'élaboration des produits vinicoles de l'exploitation annexée.



Quelques activités proposées aux élèves :

Viticulture:

Evaluation des rendements parcelaires (échantillonnage, organisation de la récolte et du chai)

Observation des maladies (reconnaissance, conséquence pour la récolte)

Comptage des manquants (vieillessement du vignoble, maladies du bois)

Taille sèche (intérêts, réalisation en fonction des différents objectifs de production, notion de sécurité et de mécanisation)

Tirage des bois (devenir des bois, notion de maladies du bois)

Attachage (choix et intérêt)

Epamprage (contrôle du matériel végétal, relation avec la taille d'hiver)

Ebourgeonnage/Dédoublage (spécificité des vignes rouges sur le lycée)

Observation de la flore adventice (notion d'entretien du sol)



Oenologie

Contrôles de maturité (échantillonnage, analyse et interprétation, prise de décision pour la récolte)

Récolte (organisation du chantier suivant les objectifs de production, réalisation sur différents cépages)

Vinification (les trois couleurs pour comprendre les spécificités de chaque produit)

Travaux d'élevage (pour réaliser le travail de la vinification à la mise en bouteille)

Analyse de contrôle de qualité (sur les principaux paramètres)

Dégustation (initiation sur la pratique de la dégustation, exercices pour utiliser le vocabulaire adéquat, reconnaissance des principaux défauts)



Lieu de formation

Lycée de l'Oisellerie

Site de l'Oisellerie

16400 LA COURONNE



Renseignements :

Tél : 05 45 67 10 04 Courriel : legta.angouleme@educagri.fr

www.epl-charente.com



Module .Objectif .Véto Rentrée 2021



En classe de Seconde c'est :

- La découverte des métiers vétérinaires
- Des rencontres avec des professionnels
- La connaissance des animaux
- Des visites de terrain
- Un stage en fin de seconde chez un éleveur (1 semaine en juin)
- Un mini stage en cours d'année sur l'exploitation (atelier lait)

Horaire: 24 heures (16 séances d'une heure et deux sorties de 4 heures)

En Première et Terminale,

on choisit la spécialité Biologie-Ecologie

- ⇒ On poursuit la découverte
- ⇒ On multiplie les rencontres et les visites
- ⇒ On approfondit les connaissances
- ⇒ On développe des compétences pratiques

Horaire envisagé: 28 heures (24 séances d'une heure et une sortie de 4 heures)

- ⇒ Découverte des autres métiers vétérinaires (rôles, compétences attendues...)
- ⇒ Connaissances de base en biologie animale (génétique, éthologie, zoonoses...)
- ⇒ Habileté manuelle (travaux pratiques de biologie animale)
- ⇒ Préparation aux épreuves de concours , Français - Anglais - Mathématiques
- ⇒ Exercices de communication et d'argumentation
- ⇒ Stage en Première chez un vétérinaire rural de préférence (1 semaine aux vacances de Pâques)

Sur le cycle:

Une sortie à la journée en 2^{nde} ou 1^{ère} dans un parc animalier de la région

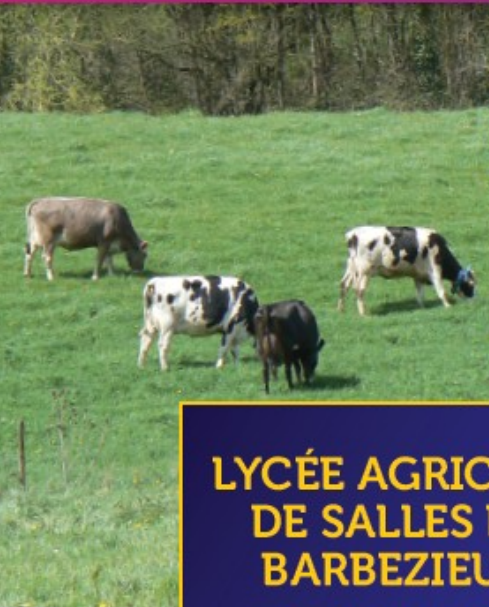


Samedi 6 Mars 2021

RENDEZ-VOUS POUR L'ORIENTATION

Accueil et entretiens individualisés de 9h à 17h
sur rendez-vous : www.epl-charente.com

Sous réserve des conditions sanitaires.



**LYCÉE AGRICOLE
DE SALLES DE
BARBEZIEUX**



**CFA AGRICOLE
DE LA
CHARENTE**



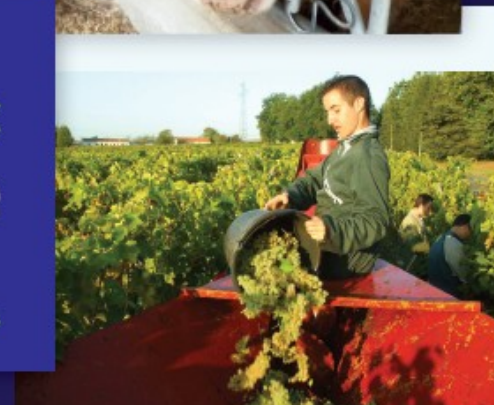
**LYCÉE AGRICOLE
DE L'OISELLERIE
À LA COURONNE**



Campus Agro-Viticole
de la Charente


l'Oisellerie Barbezieux

l'enseignement au service des territoires



L'enseignement connecté aux sciences du vivant,
à la nature, au monde agricole et rural.

www.epl-charente.com

Suivez-nous sur Facebook 



Lycée de L'oisellerie
La Couronne
L'Oisellerie
16400 La Couronne
05 45 67 10 04
Legta.angouleme@educagri.fr

Lycée Professionnel Agricollycée
(Félix Gaillard)
Salles de Barbezieux
Chez Fouquet
16300 Salles de Barbezieux
05 45 78 03 17
Lpa.barbezieux@educagri.fr

Centre de Formation
D'Apprentis (CFA)
L'Oisellerie
16400 La Couronne
05 45 61 90 00
Cfa.charente@educagri.fr

Centre de Formation
Continue (CFPPA)
L'Oisellerie
16400 La Couronne
05 15 67 36 95
Cfppa.angouleme@educagri.fr

Exploitation
De l'Oisellerie
L'Oisellerie
16400 La Couronne
05 45 67 36 90
Expl.angouleme@educagri.fr

Exploitation
De Barbezieux
Chez Fouquet
16300 Salles de Barbezieux
05 45 78 03 17
Exp.barbezieux@educagri.fr



www.epl - charente.com

Suivez - nous sur Facebook