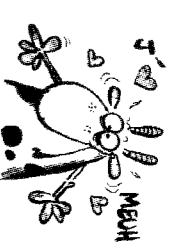


REIGNIER-ESERY Le lycée Jeanne Antide espère remporter un nouveau prix

A la conquête du clap de diamant



Après le prix remporté en 2013 par les terminales « *Bac pro alimentaire* » grâce à un spot de pub pour le yaourt, le lycée d'enseignement privé rural « *Jeanne Antide* » de Reignier veut récidiver. Cette année, Régine Degioanni, la professeure d'éducation socio-culturelle compte bien remporter le clap de diamant octroyé au lauréat du concours « *Je filme le métier qui me plaît* ». Les terminales « *Bac pro animalerie* » réussiront-ils à faire aussi bien que leurs homologues de la filière alimentaire ?

CHRISTIAN CHARLEMAGNE

christian.charlemagne@lefaucigny.fr

C'est bien connu, l'appétit vient en mangeant. Et du côté des élèves de terminale « *Bac pro animalerie* » du lycée d'enseignement privé rural « *Jeanne Antide* » de Reignier, il est gargantuesque ! Le premier prix remporté il y a quatre ans par les terminales « *Bac pro alimentaire* » pour un spot de pub sur le miel, construit de A à Z n'est pas étranger à cette émulation.

Déjà à l'initiative de la précédente réussite, Régine Degioanni, la professeure d'éducation socio-culturelle, ne cache pas son ambition de remporter le clap de diamant dévolu au lauréat du concours « *Je filme le métier qui me plaît* ». Pour y parvenir, l'enseignante a mis tous les atouts de son côté. « *J'ai prospecté avant la rentrée et je me suis dit que les métiers de maître-fauconnier et de soigneur-garde pouvaient donner lieu à de belles images. J'en ai parlé avec les élèves juste avant qu'ils ne partent en stage en fin juin 2016 et tout le monde a trouvé cela intéressant* ».

Malgré leur première participation à ce concours qui fête ses dix ans cette année, Régine Degioanni et les seize élèves scindés en deux groupes - un pour le métier de maître-fauconnier, l'autre pour celui de soigneur-garde - croient fermement en leurs chances. « *On y va pour le remporter, mais si on ne gagne pas, ce n'est pas grave. Ce concours est fait avant tout pour fédérer. Il a permis à ces jeunes de terminer d'apprendre à travailler en groupe, ce qu'ils ne savaient pas faire avant ce projet. Depuis ils se sont régaliés car ils sont créatifs quand ils lâchent leurs côtes un peu bêbête* ».

Ce travail de longue haleine qui a commencé en novembre 2016, s'est achevé le 26 janvier. Trois jours ont été nécessaires pour procéder au montage final du film de trois minutes qu'ils mettront en compétition. Il ne leur reste plus qu'à patienter jusqu'au 23 mai pour enfin savoir si le réalisateur Costa Gavras leur décernera le prix, lors de la cérémonie qui aura lieu au grand Rex à Paris.

DES RENCONTRES FORMIDABLES

Pour que ce rêve pieux se transforme en une réalité criarde, Régine Degioanni a choisi un angle particulier. « *J'ai voulu voir comment le métier de maître-fauconnier a évolué avec l'avènement du numérique* ». C'est pour cela qu'elle s'est inscrite dans la catégorie « *métiers innovants* », alors que 4.000 ans de pratique ancestrale en font l'un des plus vieux métiers du monde. « *À l'heure actuelle le maître faconnier participe énormément à ce nouvel univers. Il équipe ses aigles de GoPro afin de filmer la pollution ou faire des prises de vues pour des films par exemple. C'est un nouveau métier pour lui et un changement pour l'aigle qui devient...chasseur d'images* », explique la professeure d'éducation socio-culturelle.



Le soigneur-garde (à droite en parka aux manches orange) attend patiemment que les élèves finissent leur installation

Il fallait oser ! Et il n'est pas dit que cette orientation ne fera pas la différence parmi les 2.000 établissements scolaires qui participent à ce concours organisé par le canal des métiers et l'éducation nationale, et financé en partie par le Conseil Régional dans le cadre des projets « *Demain en main* »

Arnaud Gélard et Simon Buisson, tous deux cinéastes professionnels, leur ont prodigué leurs conseils tout au long de leurs enregistrements qui ont eu lieu au parc animalier de Merlet aux Houches et aux « *Aigles du Léman* », à Sciez. Ils leur ont même prêté le matériel. Leur soutien effectif s'arrêtait là. Quelle que soit l'issue finale, cette participation restera comme un grand moment que les élèves ne sont pas prêts d'oublier. D'ores et déjà, Régine Degioanni aimerait remettre cela l'an prochain.

UN AUTRE CONCOURS EN PRÉPARATION

Ce film à peine terminé, l'établissement va remettre le couvert. Toujours par l'intermédiaire de

Un établissement au top !

268 sur 280 apprenants ont obtenu leurs diplômes en 2016, soit un taux de réussite de près de 96%. Un pourcentage à faire pâlir de jalousie tous les candidats, tous bords politiques confondus, aux primaires et à l'élection présidentielle qui s'ensuivra.

Ce Lycée professionnel placé sous la responsabilité de Christian Silvert, le chef d'établissement, dépend du Ministère de l'Agriculture. Les formations et l'enseignement vont des services à la personne pour le secteur de la santé et du social, et du commercial avec le Bac pro commerce et alimentaire.

Il existe également une spécificité très peu répandue, puisque seulement trois établissements sur la région Rhône l'enseignent : le bac pro « *technicien conseil vente avec une spécialité animalerie* ». Et sans faire de bruit c'est une filière qui recrute. Des offres arrivent depuis toute la France sur le bureau de Christian Silvert.

En plus de l'enseignement et de la formation continue le lycée d'enseignement privé rural « *Jeanne Antide* » a également une mission d'animation et développement des territoires.

Ce chapitre se traduit par des partenariats public/privé. Le concours « *Je filme le métier qui me plaît* » entre dans cette optique.

Une mission de coopération internationale dans le cadre d'Erasmus vient compléter ce tout. « *Cet échange permet d'échanger des CV qui sont relativement modestes pour des bacheliers professionnels qui veulent passer des concours. Verbatimement c'est une ouverture et un plus tout sur le plan linguistique que sur celui de la maturité et du professionnel* », explique Christian Silvert.

C'est ainsi que « *Jeanne Antide* » a pu mettre sur pied, grâce à un financement et un agrément un partenariat avec la Lettonie, l'Estonie et la république tchèque sur le montage d'une unité de formation à la fonction d'assistant vétérinaire.

Le lycée interviendra pour sa part sur la manipulation des Nouveaux Animaux de Compagnie (NAC). Les 8 stagiaires issus des quatre pays viendront se former dès la rentrée prochaine. Ils étudieront, en anglais, pendant un mois, (cc)

sa professeure d'éducation socio-culturelle. « *Avec les Bac pro alimentaire nous allons participer pour la quatrième fois au concours publicitaire qui est mis sur pied par le Centre Régional de l'Enseignement Agricole Privé (CREAP) de la région Rhône-Alpes. Cette année il s'agit de mettre l'Abondance en l'avant. Pour cela nous devons monter une publicité de trente-sept secondes* ».

Pour l'instant, les élèves n'en sont qu'à l'ébauche du scénario. « *Il y en a deux en compétition, et si les élèves n'arrivent pas à se décider le choix final sera fait par les cinéastes et moi-même* ». Le tournage, quant à lui, aura lieu les 1^{er}, 2^e et 3^e février, dans l'enceinte du lycée. La remise des prix est prévue le 30 mars à Valréas (Vaucluse). Le souvenir encore bien présent de la victoire en 2013 avec une production sur le miel donne à ces jeunes l'envie de faire aussi bien que leurs aînés

qui depuis, ont intégré le marché du travail. Un clap de diamant, un nouveau prix dans la catégorie « *pub* » et une possible récompense dans la catégorie « *Clap de Com* » qui sera attribué à la meilleure campagne de communication mise sur pied dans le cadre du concours « *Je filme le métier qui me plaît* », le futur du lycée d'enseignement privé rural Jeanne Antide risque d'être des plus intéressants...

Histoire de ne pas casser une dynamique qui anime dans le cadre des animations et du développement des territoires, Régine Degioanni se verrait bien prendre part à « *Je filme ma formation* ». « *Nous n'avons pas pu le faire cette année, mais pourquoi pas l'année prochaine* » Quand on vous dit que l'appétit vient en mangeant !



Le maître faconnier Jacques-Olivier Trivers, des "Aigles du Léman" (Sciez-sur-Léman) a joué le jeu avec les étudiants