

Les multiples casquettes du lycée horticole de Saint-Ismier

À la fois lycée (280 élèves), centre de formation continue – qui propose aussi de la formation en apprentissage – (220 apprentis) et exploitation horticole, le lycée horticole de Saint-Ismier, qui a été créé dans les années 1950, dispense de nombreuses formations liées aux métiers du paysage, de la nature et du vivant. Les lycéens ont le choix entre plusieurs cursus : un bac pro aménagements paysagers pour l'entretien et la gestion des jardins et parcs ; un bac pro gestion des milieux naturels et de la faune (GMNF) pour l'entretien et la gestion des espaces naturels ; et un bac technologique avec une spécialité sur l'aménagement et la gestion des territoires. « *Un BTS aménagements paysagers est également délivré, avec un module spécifique sur le milieu montagne* », ajoute le directeur Jean-Louis Viseur.

Pour apprentis et adultes

En apprentissage, les mêmes formations existent : CAP, bac pro et brevet professionnel aménagements paysagers, ainsi qu'un certificat de spé-

cialisation construction paysagère. « *Nous avons aussi un BTS aménagements paysagers, avec un module spécifique sur l'agriculture urbaine, et une licence professionnelle sur l'agroécologie et la biodiversité en milieu urbain en partenariat avec l'Université Grenoble Alpes, détaille Jean-Louis Viseur. Nos élèves sont énormément sensibilisés à l'environnement et à la biodiversité. Alors qu'il y a vingt ans, on minéralisait beaucoup, on revient aujourd'hui à davantage de végétalisation des espaces, de travail sur la perméabilité des sols, d'utilisation d'espèces résistantes à la sécheresse. Nous travaillons vraiment sur l'adaptation aux changements climatiques et sur le maintien de la biodiversité* ». Côté formation continue, le brevet professionnel responsable d'entreprise agricole, avec une dominante maraîchage, horticulture et pépinière, forme à l'installation en agriculture. Des modules spécifiques d'une journée à six mois sont par ailleurs proposés autour de la gestion des produits phytosanitaires, de l'entretien des espaces verts,



© Ecole du paysage Grenoble Saint-Ismier

Entretenu par les élèves et les apprentis, le parc de l'établissement est aussi un lieu de travaux pratiques.

de la taille, de l'élagage... C'est le parc du lycée, d'une superficie de 6 hectares, qui accueille des exercices grandeur nature : ce refuge LPO abrite notamment des ruches et une mare pédagogique.

Une exploitation horticole

L'établissement dispose également d'une exploitation horticole de 8 hectares, située sur le site de La Bâtie, sur les bords de l'Isère, qui sert de support pédagogique pour les élèves et les apprentis. « *Sur la partie*

pépinière, nous produisons des arbres, des arbustes, des vivaces et des plants de légumes, indique Jean-Louis Viseur. *Nous avons aussi développé un espace de production maraîchère biologique : les légumes sont vendus à des particuliers sous forme de paniers ou consommés à la cantine de l'établissement* ». Sur ce site, véritable espace de conservatoire de la biodiversité locale, des hôtels à insectes et des nichoirs pour les oiseaux ont été installés, et une mare va bientôt être aménagée. ●

L'établissement a été labellisé Végétal local

Le lycée horticole de Saint-Ismier a obtenu cette année le label Végétal local pour un certain nombre d'espèces (arbres fruitiers ou végétaux) issues de semences locales. « *L'objectif est de remettre sur le marché et de réimplanter des végétaux locaux qui sont adaptés à*

notre milieu, explique Jean-Louis Viseur. *Nous sommes en train de récupérer des graines, de remettre en place des techniques culturelles, de semis et de conservation des graines. Beaucoup de ces végétaux n'étaient plus reproduits et allaient disparaître.* » Pour développer ce type

de cultures, l'établissement travaille en partenariat avec le lycée horticole de Romans-sur-Isère et le lycée horticole de Dardilly, qui sont situés sur des territoires différents mais complémentaires, ainsi qu'avec le parc naturel régional de Chartreuse et avec certaines collectivités locales.