



Les 3e3 à la découverte de la filière agricole

publié le 28/02/2018

Lundi 05 février 2018, dans le cadre de l'ouverture du collège sur le monde extérieur, le Parcours Avenir des élèves de 3e et le programme d'histoire-géographie, les élèves de 3e3 et leurs accompagnateurs (Mmes Vezin, Quémener, M. Geysse) ont pu profiter d'une sortie pédagogique en lien avec le monde agricole.

Le matin, après 1h30 de route en bus, nous avons été extrêmement bien accueillis par la famille Dubois sur son exploitation de 65 hectares, en Charente-Maritime. Nous avons été sensibilisés au choix des races de vaches en fonction de leur destination (lait ou viande), et à la transformation du lait, ici, une partie est transformée sur place, en yaourts, beurre, fromages, crème fraîche, que l'on retrouve par exemple, sur un point de vente commun à plusieurs agriculteurs. Les différents bâtiments et leurs fonctions ont été présentés. Tout ceci entraîne forcément de gros investissements financiers et donc de l'endettement. Pierre-Henri est passionné par son métier et a tenté de faire comprendre cette passion, quelles études il a suivies et quels autres métiers il a exercés avant de s'installer avec son frère, tout ceci en n'éludant pas le fait que ce métier n'est pas facile, y compris en raison des conditions climatiques. Nous avons pu profiter et apprécier le travail sur l'exploitation en extérieur : qui n'a pas eu (très) froid ? Merci à notre chauffeur de bus qui a posé ses roues dans la boue et grâce auquel le stockage des chaussures et bottes a pu rapidement être effectué en soute à la fin de la visite de l'exploitation !

Direction Surgères. Et nous voici arrivés au Lycée de l'Alimentation ENILIA-ENSMIC (ENILIA : École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires [6 écoles en France] / ENSMIC : École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières [la seule école en France]). Là encore, nous avons été très bien reçus. Après une pause pique-nique dans l'établissement, nous avons été répartis en 2 groupes de 16 afin de pouvoir effectuer les visites : l'ENSMIC et son Moulin pilote (comment le blé est-il transformé en farine ? C'est bien plus complexe que vous ne croyez...), le laboratoire... l'ENILIA et la salle de dégustation, puis après avoir suivi les règles d'hygiène (charlotte, blouse, sur-chaussures et lavage des mains selon un protocole précis) le laboratoire, les lieux pour fabriquer la soupe de poisson par exemple, ou transformer le lait en fromages (fromage pressé, fromage à pâte molle) ou yaourts brassés...

Merci à nos deux intervenants qui ont tenu compte du fait que nos 3e n'étaient pas des spécialistes ! Il était temps de rejoindre notre chauffeur pour un retour au collège.

Cette journée fut pleine d'enrichissements !

Petit quiz final :

- A. Quelle est la bonne réponse : 1. le veau élevé sous la mer ou 2. le veau élevé sous la mère ?
- B. Pourquoi les élèves se ruent-ils sur Pierre-Henri à la fin de la visite ? 1. pour avoir un autographe ou 2. pour manger du tourteau fromager ou 3. pour acheter un veau ?
- C. ENSMIC : qu'est-ce qu'un pétrin ?
- D. ENILIA : qu'est-ce que la pasteurisation ? qu'est-ce que la présure ?

www.enilia-ensmic.fr

visuel_implantation__092912000_1514_27042009ENILIAENSMIC

www.agripolis.fr

Document joint

 formations_enilia_ensmic (PDF de 673.1 ko)

