

STAGE Belgique / 2014

Dans le cadre de leur formation, les élèves de Bac Professionnel CGEA Production Animale sont amenés à réaliser un stage « amont-aval » de deux semaines qui a pour objectif de leur faire découvrir une entreprise et/ou une filière différente de celle dans laquelle ils ont fait leur stage principal.

Deux élèves de Terminale ont choisi de faire ce stage en Belgique. Pour pouvoir disposer des bourses du programme STELAA et du Conseil Régional, la durée du stage doit être de quatre semaines. Elles sont donc parties pendant quatre semaines.

Le stage s'est déroulé du 3 au 28 février 2014 en Belgique à Remouchamps et Durbuy (à l'est de la Belgique, près de la frontière allemande et au sud de Liège).

Préalablement à ce stage, nos élèves ont été conviées à une journée PPLC « **préparation au départ** » qui a eu lieu le **mercredi 22 janvier** au LPA de Bommès, La Tour Blanche.

Les élèves « candidats au départ » de plusieurs établissements de la région Aquitaine étaient réunis sous forme d'ateliers autour du programme suivant : craintes et attentes, démarches administratives, travail sur l'Europe ...

Cette journée a permis aux candidats d'échanger et de se préparer de façon concrète au départ.

Le stage d'Elodie

L'exploitation :

Exploitation laitière viandeuse : Blanc Bleue Belge, Prim'Holstein (environ 500 têtes). Productions céréalières : blé, maïs ensilage, betterave fourragère. Exploitation Autonome en foin.

Association entre le père, deux fils et le frère du père. Un autre fils vend des aliments pour bétail.

Une journée de travail bien remplie pour Elodie:

« Elle commence par la traite (7h du matin) 2 tours de traite sur une salle de traite de 5 postes. J'apporte le bon lait dans la cour pour nourrir les derniers-nés. Je reviens en salle de traite où je fais du lait en poudre pour finir de nourrir les veaux. Je nourris les veaux Prim'Holstein et tous les autres. Je participe au nettoyage des seaux et de la laiterie ».

Petit-déjeuner à 8h30 9h.

« Je participe à l'alimentation des animaux dans la grange, à la surveillance des futures césariennes, à l'alimentation des taurillons dans la cour. Je repousse l'aliment aux laitières, j'ouvre l'aire paillée et j'utilise le tracteur pour pailler le bâtiment d'engraissement ».

Repas à 12h 13h.

« Vers 14, 15h j'apporte les soins aux animaux, je participe aux césariennes . Je participe au déplacement des animaux ».

« Vers 17h20 j'effectue la préparation à la traite (2 tours de traite comme le matin). La journée se termine vers 19h30, 20h sauf s'il faut pratiquer une césarienne ».

Les visites qu'Elodie a pu effectuer durant son séjour en Belgique:

Visite de Durbuy, Liège, Ferrière.

Visite de différentes salles de traite (par l'arrière, en épis, par côté et en carrousel) et d'un robot de traite. Visite de deux abattoirs (avec toutes les étapes de l'abattage), d'un centre de récolte, de la chévrerie d'Ozo, et d'autres exploitations... Participation à la fabrication de beurre.

Ses Impressions :

« j'ai été marquée par l'excellente organisation de l'exploitation, la politesse la gentillesse, et la sympathie des Belges. J'ai été très bien accueillie ».

Les plus :

« J'ai fait la découverte des césariennes, de la découpe de la viande, d'une exploitation qui est très bien organisée, qui possède une excellente génétique (BBB). J'ai aussi découvert la culture Belge, la langue, le pays (Flandres Wallonie..) ».

Le stage d'Estelle

L'exploitation :

Exploitation bovine : 400 têtes environ de race BBB.

Production d'ensilage, de maïs. Mon maître de stage achète le reste (le foin en France, la pulpe de betterave et le reste de maïs dans une coopérative locale et la pomme de terre pour nourrir les vaches à l'engraissement)

Mon maître de stage travaille sur l'exploitation avec son père, un ouvrier et un bénévole.

Son frère et sa mère tiennent un magasin Royal Canin.

Une journée de travail tout aussi remplie pour Estelle:

« Arrivée sur les lieux vers 9h, je donne la tétée aux veaux et je nourris les vaches : cela me prend la matinée. Il y a 400 têtes BBB environ »

Repas vers 13h,13h30.

« Vers 14h30, je reprends mon travail et je finis de nourrir et de soigner les bêtes. Puis vient la tonte des petits et des jeunes. Je fais des traitements (pulvérisation de produits contre la galle), je cure les bâtiments, j'assiste et j'aide le vétérinaire pendant les césariennes.

Vers 17h je donne la deuxième tétée aux veaux et vers 19h30 je nourris les vaches à l'engraissement et les suitées.

Les visites qu'Elodie a pu effectuer durant son séjour en Belgique:

Visite : Centre de récolte de sperme de cochons et de BBB, exploitation de BBB avec silo de maïs fermé sans bâche. Visite de l'Ecole de la Reid (= lycée agricole), exploitation d'un collectionneur (qui a acheté Gustave au Lycée Agricole de Bazas) et producteur de Bazadaises. Visite du marché aux bestiaux de Libramont.

Enfin, visite de Liège, découverte de la culture et de la gastronomie Belge.

Les plus :

« J'ai découvert la race BBB et le système d'élevage Belge. J'ai aussi découvert la pratique des césariennes, la découpe de la viande, le système d'alimentation ».

Ses Impressions :

« je suis tombée un peu amoureuse de cette race parce que les BB sont gentilles, calmes, affectueuses et je les trouve plutôt jolies ! ».

Quelques photos :

