

Description du projet

Ce projet concernait quatre lycées agricoles dont les activités, les cursus et les spécialités étaient très semblables.

La coopération entre ces établissements leur a permis d'échanger de nouveaux savoirs-faire, de nouvelles expériences, de nouvelles compétences et de nouvelles pratiques. Les apprenants et les enseignants ont pu se confronter à des travaux pratiques et à des travaux sur le terrain de différente nature. Ils ont pu découvrir des cursus scolaires et des spécialités différentes des leurs et propres à chaque établissement partenaire.

Les exploitations attenantes aux différents lycées partenaires sont spécialisées dans l'élevage des vaches, des chevaux et des animaux domestiques. Elles traitent aussi de la production alimentaire (les produits laitiers et la viande en particulier).

Les activités liées au projet avaient pour objectif d'observer et d'étudier les technologies utilisées dans la production de plats ou d'aliments locaux ainsi que de trouver de nouvelles méthodes qui puissent être utilisées par les autres partenaires ou qui puissent être intégrées dans leur cursus. La transformation du lait (beurre, fromage, yaourt) par exemple, la fabrication du pain, la transformation de la viande, des produits à base de fruits et de légumes (vin, sirop, confiture, fines herbes)...

Une partie importante du projet concernait aussi le bien-être animal dont le but est d'élever les animaux dans de bonnes conditions et selon les règles de l'Union Européenne.

Toutes les méthodes explorées, les expériences acquises durant les échanges ont pu servir aux élèves et professeurs de tous les établissements partenaires.

Avant les visites d'étude, des activités étaient préparées entre élèves et professeurs lors d'échanges électroniques sous forme de vidéo conférences. Ces vidéo conférences permettaient aussi de planifier chaque visite d'étude ainsi que la préparation du produit final à savoir les fiches technologiques; leur forme, leur contenu, les informations nécessaires, la méthode utilisée...

Un autre objectif était de présenter, d'étudier et de comparer différentes exploitations agricoles européennes, leurs approches, leurs structures.... au travers de ces établissements. Nous souhaitons ainsi étendre nos connaissances de la transformation alimentaire et du bien être animal en échangeant nos différentes technologies, méthodes de travail et expériences.

En réalisant un travail conjoint de documentation et d'activités pratiques, nous avons pu partager nos connaissances et nos différentes façons d'aborder l'agriculture. Nous avons pu également présenter et évaluer les résultats ensemble. Ceux-ci se sont avérés innovants, utiles et variés.

Tous les établissements partenaires ont pu acquérir et introduire de nouvelles technologies et de nouvelles connaissances dans les matières qu'ils enseignent.

Pendant les visites d'étude, les apprenants et les professeurs ont travaillé sur les fiches technologiques. Ils ont préparé les produits régionaux présentés dans les fiches et les ont fait goûter aux autres partenaires.

Une part importante des activités programmées dans le projet était liée aux travaux pratiques et aux travaux sur le terrain. A cette occasion, les élèves ont appris comment les animaux étaient traités dans les autres pays, comment les végétaux et les aliments étaient produits...

Ce projet a enfin permis d'améliorer les compétences informatiques et linguistiques de chacun puisque le résultat du projet -les fiches technologiques- ont été réalisées sous forme électronique, rédigées dans la langue de chacun des partenaires et traduites en anglais.

