



Témoignage de Patricia MIRAM-MARTHE-ROSE, **Enseignante en Génie des procédés (Génie alimentaire / Génie industriel)**

Parmi toutes les missions de l'enseignement agricole, cette mission est la moins développée au sein de notre EPLEFPA. Il y a eu de nombreuses tentatives mais pas vraiment de concrétisation. Le nouveau projet d'établissement en a fait une de ses priorités et cette année la nouvelle direction a créé une commission et des actions commencent à se mettre en œuvre, notamment avec la participation aux JRCI et un regroupement en Guyane des responsables de différents établissements des Antilles/Guyane.

Lors de la formation ENFA sur la coopération internationale, je me suis renseignée pour savoir si je pouvais me joindre au groupe de stagiaires PCEA GA qui irait au Portugal pour leur deuxième regroupement. En effet, venant des DOM, j'ai réalisé mes 5 semaines de stage directement et j'ai pu prendre part de manière individuelle à ce voyage au Portugal.

Dans ce cadre j'ai effectué plusieurs visites aussi bien de structures de formation que d'entreprises agro-alimentaire. En illustrations, voici le résumé de ce que j'ai pu apprendre sur quelques sites.

✓ **Lycée : Escola Profissional de FERMIL, le 07/03/16**

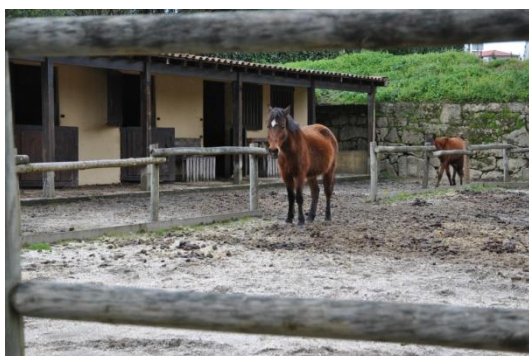


Les terrains agricoles exploités par le lycée proviennent d'une riche famille portugaise. Cette famille possédait une grande exploitation : grande demeure et plusieurs hectares de terrain. Suite à la Révolution des Œillets en 1975, cette famille a dû céder ses terres à l'Etat. La maison est restée privée. Particularité au Portugal : l'enseignement agricole est intégré au Ministère de l'Education.

Activités du lycée : Polyculture/Elevage

1. Production animale

- a. Elevage équin : les élèves ont en charge les soins de trois chevaux de race rustique dont les petits sont vendus aux habitants de la région ; ils sont de race Garrano, ce sont eux qui ont été emmenés par les conquérants lors de leur voyage car leur alimentation peut être très variée. Les cours pratiques sont réalisés dans un centre équestre proche.

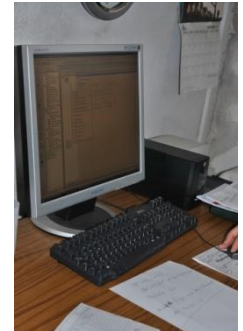


- b. Elevage bovin : le lycée possède un troupeau de 50 vaches laitières de race Holstein dont 23 en période de lactation. Le lait récolté n'est actuellement pas transformé sur le lycée mais par une coopérative « Agros » en beurre, fromages...



Le lycée possède une petite salle de traite équipée d'un système GPAO « Afimilk » qui permet :

- i. D'analyser la qualité du lait et son évolution dans le temps (taux de matière grasse, taux protéique, lactose et le nombre de cellules somatiques témoins d'une éventuelle infection)
- ii. D'optimiser la période d'insémination grâce à un bracelet équipé d'une puce renseignant le nombre de pas de la vache (quand il augmente, il est temps de procéder à l'insémination artificielle)



Le lycée participe à des concours aussi bien en équin qu'en élevage de bovins. L'école est arrivée première parmi les producteurs nationaux.

2. Production végétale :

- a. 2 hectares consacrés à la production de kiwis. Normalement la production devrait être de 60 tonnes mais est actuellement de 35 tonnes à cause d'une souche de *Pseudomonas* qui contamine et tue les arbres. On utilise le cuivre pour lutter contre cette bactérie.



- b. 13 hectares de maïs pour l'alimentation des bovins de la ferme

3. Production viticole



9 hectares de vignes

Pour les raisins produits sur l'exploitation :

- 5000 tonnes sont travaillées à l'école
- Le reste est vendu à un partenaire qui produit du vin vert

Matériels consacrés à la viticulture :

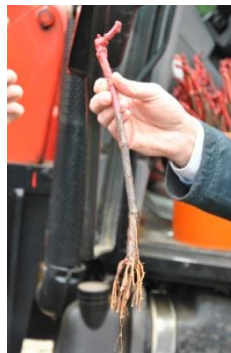
- Une machine sert à ouvrir le passage entre les rangées de vignes, nettoyer le sol et labourer
- Une autre machine sert à planter les plants de vignes par hydro-injection. Le



bouturage se fait grâce à un porte-greffe résistant aux parasites (Phylloxera) et de croissance rapide ; sur lequel on bouture ensuite le cépage désiré (présentés ci-dessous).

5 cépages :

- Loreiro
- Arinto
- Trajadura (cépage blanc)
- Fernao Pires
- Alvarinho
- Espadale (cépage rosé)



Matériels consacrés à la vinification :

- Une presse pneumatique



- Une machine pour clarifier le vin qui utilise le froid pour accélérer la décantation des particules en suspensions (clarification du vin)
- Les cuves de fermentation



- Les palettes de stockage du vin vert



Les vins verts tirent leurs caractéristiques des conditions climatiques locales ; ils sont moins sucrés. La région étant pluvieuse et moins ensoleillée qu'ailleurs au Portugal ; la fermentation est moins poussée et le degré alcoolique inférieur aux vins portugais habituels.

4. Horticulture dont les Camélias



Le lycée possède les plus vieux camélias d'Europe. Ils ont été importés d'Amérique du Sud lors de sa conquête. Il en existe une centaine de variétés. Le lycée organise cette année la Fête des Camélias le week-end du 12 et 13/03/16.

5. Perspectives du lycée : le lycée souhaite à l'avenir transformer toutes ses matières premières, d'où :

- L'ouverture prochaine d'une maison consacrée à la transformation et à la vente des produits de l'exploitation : fromages, confitures



- L'élevage de cochons de race « Bisaro », destinés à la vente sous forme de cochons de lait très valorisés : de 50 à 250€
- L'élevage de race bovine locale avec label IGP destinée à la production de viande
- L'élevage de 4 races locales de poules pondeuses
- La réhabilitation qui abritera la future école hôtelière

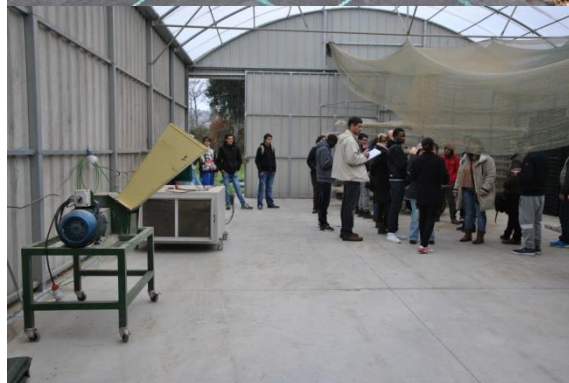
6. Public : insertion professionnelle et sociale

Pour assurer l'insertion scolaire et sociale d'un public en difficulté qui intègre le lycée à partir de la classe de seconde, les élèves participent à l'ensemble des travaux de l'exploitation agricole, leur travail est valorisé par la participation et leur réussite aux concours auxquels participe le lycée, les enseignants se relaient pour assurer des heures de soutien après les cours. Le public que nous avons côtoyé nous a paru épanoui.

✓ **Exploitation privée de plantes aromatiques et médicinales à proximité**

www.casadarada.com

Cette entreprise est certifiée Agriculture biologique par Ecocert. Elle cultive, sèche et conditionne 3 espèces de plantes sur 2 hectares : thym, verveine et menthe poivrée. Cette production est destinée à la France. Etant sous label AB, elle n'utilise pas d'herbicides, le désherbage est manuel (c'est la tâche la plus longue et fastidieuse). Elle utilise le romarin et la lavande pour éloigner les insectes et attirer les auxiliaires comme les coccinelles qui participent à la lutte biologique. L'arrosage s'effectue au goutte à goutte.



Conclusion : Nous tenons à remercier l'ensemble des personnels qui nous ont accueillis chaleureusement et guidés tout au long de cette journée. Le dynamisme de l'établissement, son ouverture sur l'extérieur, sa capacité à se projeter et s'investir dans des projets pédagogiques et professionnels sont autant d'exemples pour nous en ce qui concerne l'animation du territoire et l'insertion des jeunes.