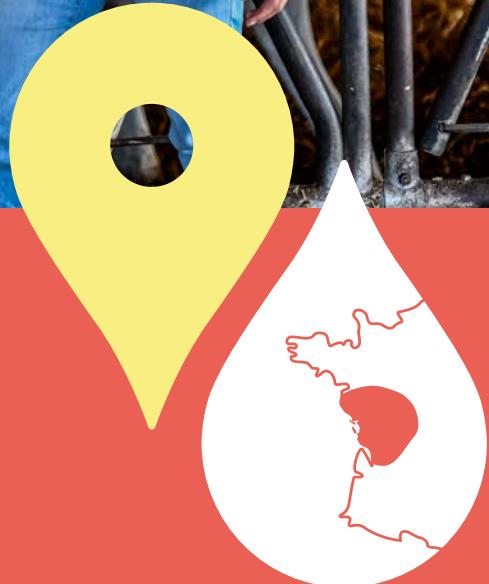




**MON STAGE
DÉCOUVERTE
À LA FERME**

**ICI
C'EST
POSSIBLE**

CARNET DE BORD
À LA DÉCOUVERTE DES MÉTIERS
DE L'ÉLEVAGE LAITIER SUR
LE BASSIN CENTRE-OUEST
alco-devenir-eleveur.com



Alco 



FLORIAN TOUZEAU
PRÉSIDENT DE L'ALCO

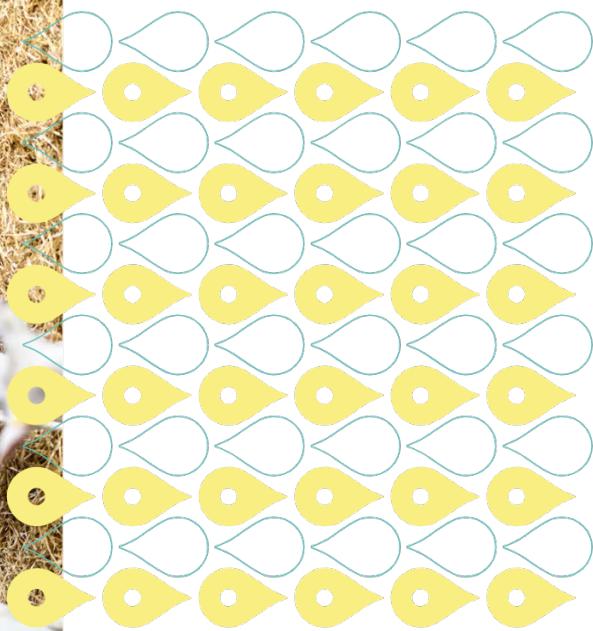
BIENVENUE À LA FERME !

Tu vas vivre une expérience unique : approcher les animaux, comprendre comment ils sont nourris, soignés, comment fonctionne une ferme au quotidien. Ce guide est ton compagnon de route.

Il te permettra de suivre jour après jour ce que tu fais, ce que tu apprends, ce que tu ressens. Il t'aidera à préparer ton rapport de stage, mais aussi à garder une trace de ton stage.

Nous espérons que cette expérience te permettra d'enrichir ta réflexion sur ton orientation et de mieux comprendre les réalités du monde agricole.

**TU N'AS PAS BESOIN D'AVOIR
GRANDI À LA CAMPAGNE POUR
COMPRENDRE CE MONDE :
SOIS CURIEUX(SE), POSE
DES QUESTIONS, OBSERVE,
C'EST COMME ÇA QUE L'ON APPREND.**



AVANT DE COMMENCER !

Travailler dans une exploitation agricole implique de respecter certaines règles pour garantir la sécurité de tous et le bien-être des animaux. Dès ton arrivée, ton référent te présentera les consignes essentielles à suivre tout au long de ton stage. Voici les principales.



SANTÉ : PRENDRE SOIN DE TOI PENDANT LE STAGE

HYGIÈNE : GARDER LES BONS GESTES

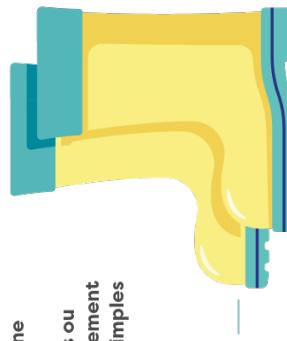
Ton bien-être est aussi une priorité. Même si tu es observateur et que tu ne manipules pas tous les outils ou animaux, certains risques existent.

CE QU'IL FAUT FAIRE :

- S'assurer que tes vaccinations sont à jour avant le début du stage. Notamment le tétanos.
- Prévenir dès ton arrivée si tu as une allergie, un traitement ou une condition de santé spécifique.
- Informer immédiatement ton référent si tu ressens une douleur, un vertige ou si tu te blesses, même légèrement.
- Te protéger du froid, du soleil ou de la pluie : adapte ta tenue à la météo.

Sur une ferme, sont distingués deux types d'espaces :

- les zones propres, comme la salle de traite, elle demande une hygiène particulièrement rigoureuse.
- les zones sales, comme les étables ou les champs. Chaque zone est clairement identifiée. Voici quelques gestes simples à adopter :



LAVAGE DES MAINS

Penser à te laver les mains à chaque changement de zone, et à nettoyer tes bottes si besoin.

ZONES PROPRES ET SALES

Ne manger ni ne boire dans les zones de travail.

AVEC LES ANIMAUX

- S'approcher des animaux calmement, ne crie pas, ne cours pas, et suis toujours les consignes de ton tuteur.
- Garder tes distances, même avec les plus petits : ils peuvent réagir brusquement.
- Rester toujours visible de ton référent ou d'un salarié de la ferme, et à portée de voix.

AVEC LES MACHINES, LES OUTILS ET LES PRODUITS CHIMIQUES :

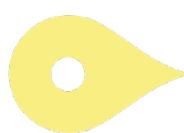
- N'utiliser aucun équipement sans autorisation et formation préalable.
- Ne jamais s'approcher d'un engin en mouvement (tracteur, mélangeuse...).
- Ne pas manipuler de produits chimiques sans autorisation préalable.

UN DOUTE ?

Ton référent est là pour t'accompagner, n'hésite jamais à lui poser tes questions.

AU PROGRAMME : À DÉCOUVRIR ET FAIRE PENDANT TON STAGE

Chaque ferme est différente, mais partout tu pourras observer, poser des questions, et parfois participer à certaines tâches. Tu seras toujours accompagné de ton référent. Voici quelques exemples de missions que tu pourrais découvrir au cours de ta semaine (ou deux semaines) de stage.



TRANSFORMATION ET VALORISATION :

Dans certaines exploitations, une partie du lait est transformée sur place en fromage, glace ou autre. Tu pourras découvrir les gestes de fabrication. Pour les autres élevages, une visite à la coopérative peut être proposée pour mieux comprendre les processus de fabrication des produits.

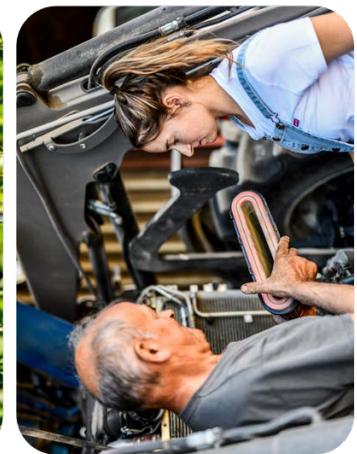
TU POURRAS AUSSI... :

Faire l'inventaire de la pharmacie, participer à l'entretien du matériel, assister à un vêlage ou mise bas, observer des jeunes animaux, préparer l'alimentation (télévés, mélanges).



TRAVAUX AUX CHAMPS ET ENTRETIEN DE LA FERME :

Selon la saison, tu pourras suivre la préparation des champs, l'entretien des clôtures, ou observer le fonctionnement de certains engins agricoles (toujours à distance et en toute sécurité).



TRAITE ET SUIVI DE PRODUCTION :

Tu assisteras peut-être à une traite manuelle ou automatisée, selon les fermes. Si un robot de traite est en place, tu pourras observer comment on suit les données de performance et repère les alertes.



SOINS ET ALIMENTATION DES ANIMAUX :

Tu pourras aider à nourrir les jeunes animaux (veaux ou chevreau), participer à la préparation et à la distribution des rations pour le troupeau, ou encore observer les gestes des soins quotidiens : nettoyage, surveillance, paillage des litières, repérage des animaux malades...

HORS EXPLOITATION AGRICOLE :

Le métier d'éleveur dépasse le cadre de son exploitation : il ouvre la voie à d'autres expériences enrichissantes telles que de l'expérimentation, la participation à des salons professionnels, des réunions en coopérative, etc.

NOTRE FERME NOTRE HISTOIRE

Chaque ferme a son parcours, son identité, ses choix techniques et humains. Cette double page vous permet de mieux connaître le lieu où vous allez travailler : son histoire, ses pratiques, ses engagements.

NOM DE LA FERME :

NOTRE HISTOIRE EN QUELQUES DATES

Les 4 à 5 moments-clés de la vie.

de l'exploitation : la première ferme, installation, passage en GAEC, agrandissement, adhésion à un cahier des charges, création d'un atelier de transformation

LES CHIFFRES CLÉS DE LA FERME

Surface agricole utile (SAU) :

hectares

Spécialité : élevage bovin caprin (cocher la case)

Nombre de vaches :

unité

Nombre de chèvres :

unité

Quantité de lait produite par an :

litres

Cultures (ex : maïs, luzerne, céréales...):

unité

NOTRE COOPÉRATIVE DE LA FERME

Nom de la coopérative (ses coordonnées) :

Grâce à la coopérative, notre lait donne naissance à des produits de qualité :
 Fromages (ex : Chabichou du Poitou AOP, Mothais sur feuille AOC...) Beurre Charentes-Poitou AOP Crème, lait de consommation, Yaourts...

Notre coopérative distribue ses produits sous les marques : (à compléter)

LES ENGAGEMENTS DE LA FERME

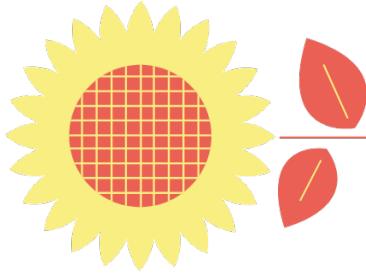
L'exploitation s'engage dans différents cahiers des charges (à compléter et présenter succinctement) :

Agriculture Biologique
 AOP / AOC (Chabichou, Beurre Charentes-Poitou, Mothais sur feuille...):

Autres :

LE MODÈLE COOPÉRATIF

En étant collecté par une coopérative, nous faisons tous partie d'un collectif. Ce modèle permet la mutualisation des ressources et une gouvernance démocratique ainsi l'exploitation s'engage à prendre part aux décisions.



CE QUE DEVIENT NOTRE LAIT

Grâce à la coopérative, notre lait donne naissance à des produits de qualité :
 Fromages (ex : Chabichou du Poitou AOP, Mothais sur feuille AOC...) Beurre Charentes-Poitou AOP Crème, lait de consommation, Yaourts...

LES CHIFFRES CLÉS DE LA COOPÉRATIVE

Chiffres clés de la coopérative (à compléter)
 Nombre d'exploitations adhérentes :

Volume de lait collecté/an : _____ litres



Ces quelques informations vous permettent de situer votre poste dans une chaîne plus large, du champ à l'assiette.
 Votre travail prend sens ici, et bien au-delà.

Ici, nous pratiquons la polyculture-élevage : cela signifie que nous cultivons sur place les fourrages et céréales nécessaires à l'alimentation de nos animaux. Cette autonomie permet de mieux maîtriser les coûts, d'assurer une alimentation adaptée, et de réduire notre dépendance aux marchés. C'est aussi un modèle plus résilient face aux aléas climatiques ou économiques.

REPÈRES SUR LA FERME : RECONNAÎTRE LES LIEUX ET LES ÉQUIPEMENTS

Afin de mieux comprendre ton environnement de stage, tu devras repérer les différents espaces et lieux de l'exploitation. Chaque ferme est unique, mais voici une liste des lieux et bâtiments que tu pourras identifier et localiser sur un plan (que tu peux dessiner juste au-dessous) :

- | | |
|---|--|
| 1. L'entrée principale
ou le portail d'accès | 2. Les parcelles de culture
ou prairies (repérer les accès, les portails) |
| 3. Le bureau
ou le local de gestion | 4. La salle de pause
ou des repos |
| 5. Les étables
ou bâtiments d'élevage (vaches, chèvres) - la stabulation | 6. La nurserie
(jeunes animaux) |
| 7. La salle de traite
(ou le robot de traite, le cas échéant) | 8. Le tank à lait |
| 9. La fromagerie
ou zone de transformation (glace, autre) | 10. Le local pharmacie
ou armoire à soins |
| 11. Le silo
ou le stockage des fourrages (foin, luzerne, mais...) | 12. Les réserves d'eau
ou citernes |
| 13. Le hangar de matériel agricole
(tracteurs, outils,...) | 14. La station de lavage
ou de nettoyage du matériel |
| 15. Les zones de stockage des déchets | 16. Le stockage du lisier |



MERCI POUR TON IMPLICATION À LA VIE DE LA FERME !

Ton stage se termine, mais il nous reste une dernière chose à te demander : ton avis ! Ce que tu as vu, ce que tu as aimé, ce qui t'a étonné ou questionné... tout compte pour nous aider à mieux accueillir les jeunes stagiaires comme toi.

44, rue Jean Jaurès
BP 18, 17700 Surgères

Tél. 05 46 07 58 00
Du lundi au vendredi
de 8h à 12h et 14h à 17h

contact@alco.info

alco-devenir-eleveur.com



FLASHE CE QR CODE

Merci encore pour ta curiosité,
ton engagement, et ton regard !
Et qui sait... peut-être à bientôt
sur la ferme ?

