Erasmus+ m’a donné le goût du voyage !

Étudiants en 2ème année de BTSA Métiers du Végétal, Alimentation, Ornement, Environnement, au Lycée Costa de Beauregard, à Chambéry, Baptiste et Louanne ont effectué leur stage de fin de 1ère année à l’étranger. Ce stage permet de se spécialiser en maraîchage, floriculture, pépinière ou arboriculture. Ils racontent cette expérience qui a élargi leurs compétences professionnelles.

Article issu du site de l’Agence Erasmus+

> *« J’ai appris des techniques de bouturage très naturelles pour que les plantes résistent mieux aux maladies » – Baptiste*

Présentez-nous votre expérience de mobilité.

Baptiste, 22 ans : je suis parti deux mois en stage à la Ballymaloe Cookery School, en Irlande, dans le comté de Cork. La structure m’avait déjà accueilli trois semaines, pendant mon année de 1ère de Bac Pro. C’est une école de cuisine qui produit ses propres légumes et fruits, intégralement en maraîchage biologique. Ma première expérience de stage Erasmus+ là-bas avait été une grande découverte. J’ai adoré les méthodes employées et j’ai voulu y retourner en BTSA.

Avec mes deux camarades, dont un en situation de handicap, nous logions en mobil-home sur l’exploitation. On mangeait à l’école de cuisine… des repas extraordinaires ! Il faut dire que l’école est très reconnue en Irlande. Les chefs du monde entier viennent s’y former [ndlr : école du mouvement slow food].



Louanne, 2 ans : mon stage de BTSA s’est déroulé en Italie, à Dubino, à proximité du lac de Côme, dans une région magnifique. Je travaillais chez un grossiste en floriculture, appelé ll Germoglio. C’est une exploitation utilisant des pratiques biologiques, avec un volet social très développé. Comme Baptiste, j’avais effectué un premier stage Erasmus+ à cet endroit et j’avais beaucoup aimé. Grâce à mes origines familiales, je comprends l’italien, cela a facilité les choses, tout comme le contact avec ma tutrice, Caterina, bien avant mon arrivée.

J’étais logée, avec deux camarades, dans un appartement situé à 30 minutes de l’entreprise appartenant à un prêtre italien. On prenait le bus ou le train par nos propres moyens pour se rendre en stage.

Comment étaient occupées vos journées ?

Baptiste : dans ma formation, j’ai choisi la filière maraîchage pour le côté utile, le fait d’aider à produire de la nourriture. Je travaillais donc à la production des légumes

et fruits pour l'école de cuisine. Le maraîchage en bio correspond complétement à mes valeurs. Il y a une grande diversité de plantes sur l'exploitation. Mes tâches principales consistaient à planter des légumes, désherber, faire des semis, du tuteurage de plantes (à deux mètres pour les tomates !)… Le matin, on récoltait les fraises pour les emmener directement en cuisine, puis on préparait les salades pour la vente locale en y ajoutant des fleurs comestibles. Je faisais aussi du désherbage de betteraves ou encore des plantations de choux, qu'on protégeait par des arceaux et des filets pour éviter les papillons.

Louanne : je suis dans la filière « arbres et fleurs » du BTSA. Sur mon lieu de stage, il n'y avait pas deux journées identiques, mais on commençait toujours de bonne heure, surtout en été, par un cappucino et des petits gâteaux ! Caterina nous donnait les consignes, puis on travaillait en totale autonomie. L'exploitation compte de nombreuses serres et une pépinière. Elle est en « protection bio intégrée », c'est-à-dire qu'on utilise des insectes et des huiles essentielles pour protéger les arbres et les fleurs des ravageurs. J'étais sur place pendant la pleine période des chrysanthèmes, c'était impressionnant tant il y en avait. Ils ne sont pas du tout associés aux cimetières comme en France.

Quelles compétences professionnelles y avez-vous développées ?

Baptiste : j'ai beaucoup gagné en autonomie, on me laissait faire plein de tâches, souvent très minutieuses. Par exemple, j'ai appris à récolter les fleurs de sureau, en hauteur, avec une nacelle. Elles peuvent servir à faire du sirop. J'ai découvert de nombreuses fleurs comestibles qu'on n'utilise pas forcément en France : capucine, bourrache, souci, muflier… Maintenant, je sais préparer des salades avec !

J'ai appris des techniques spéciales de bouturage très naturel pour que les plantes reprennent plus facilement, plus vite, et deviennent plus résistantes aux maladies. Comme il s'agit

d’une exploitation biologique, il y a très peu de traitements et on se sert du tracteur uniquement pour le travail du sol. Tout le reste se faisait à la main, et le désherbage avec un sarcloir. J’ai amélioré mes compétences sur la manière de planter. Et, bien sûr, j’ai progressé en anglais sur tous les termes techniques et les noms des plantes.

Louanne : j’ai appris, par exemple, à faire les boutures de chrysanthèmes et à semer des conifères. Je ne connaissais pas du tout. J’ai reçu des conseils très utiles de collègues plus âgés et expérimentés, par exemple comment bien arroser sans gaspiller l’eau. J’ai découvert de nouvelles variétés de végétaux très utilisées en Italie. J’ai appris à tailler des végétaux, placés sous des toiles d’ombrage pour protéger la plante et éviter qu’elle brûle parce qu’on vient de lui couper les feuilles.

Des projets pour la suite ?

Baptiste : cet été, je retourne dans la même exploitation pour une saison rémunérée. Ensuite, j’entre en licence pro, puis je me lancerai dans la vie professionnelle et le maraîchage bio. Je voudrais ajouter que ces deux stages Erasmus+ m’ont permis de me plonger dans cette activité, avec une prise en charge totale, permise par Erasmus+ et mon établissement. C’est une vraie opportunité, qui n’aurait pas été possible autrement. Mon camarade porteur d’un handicap a, lui, pu voir des choses différentes et m’a dit avoir beaucoup apprécié le stage également.

Louanne : pour cet été, j’ai obtenu un poste en vente de fruits et légumes dans une grande surface. Par la suite, j’envisage de me tourner davantage vers le secteur de la production et de la vente des fleurs, à voir ce que l’avenir me réserve. Avant ces stages, je n’étais jamais sortie de mon cocon familial. Ces expériences sont une chance incroyable. J’ai depuis revu Caterina et mes collègues. Ils m’ont offert des végétaux, dont je leur envoie des photos pour leur montrer

l’évolution.

Erasmus+ m’a donné le goût du voyage !

Adaptation de l’article publié sur le site de l’Agence Eramus+

Pour en savoir plus sur le programme Erasmus+

Crédit photographique des illustrations : Agence Erasmus+France Education & Formation