

# Voyage depuis l'Université d'agriculture et de technologie Govind Ballabh Pant à Pantnagar dans l'Uttarakhand, en Inde à l'EPLEFPA Georges Pompidou- ENILV, Aurillac



Publié par [Seema Singh](#), le 04.04.2024 sur le blog du site Moveagri  
<https://moveagri.educagri.fr/?JourneyFromGovindBallabhPantUniversityOf>

---

*Bonjour et Namaste à toutes les personnes charmantes qui vont lire ce blog et l'apprécier autant que je l'ai fait au cours de ce voyage. Je vais essayer de résumer les compétences que j'ai personnellement apprises pendant mes 29 jours de stage en France sous différentes rubriques pour que vous puissiez comprendre chaque partie de mon stage. Alors, sans plus attendre, commençons le voyage.*

## **Comment le développement des échanges franco-indiens en agroalimentaire et agronomie (DEFIAA) me concerne-t-il ?**

Dans le cadre du DEFIAA, des étudiants de différents collèges de l'université G.B Pant se rendent dans un établissement professionnel français pour une période de formation professionnelle d'un mois. En retour, les étudiants français participent à un programme de formation d'un mois à l'université G.B. Pant. Les stages visent à fournir aux étudiants une expérience pratique dans les domaines de la science alimentaire, de la technologie et de l'agriculture, en mettant particulièrement l'accent sur la transformation des aliments. Cette année, l'université G.B. Pant a publié le formulaire de candidature en janvier 2024. Après avoir soumis le formulaire en février, nous avons été présélectionnés en fonction de nos notes, puis nous avons passé un entretien. Un jour après l'entretien, nous avons reçu un courriel du directeur des affaires internationales, le professeur H.J. Shiva Prasad, nous informant de notre sélection. Au total, 20 étudiants indiens ont été sélectionnés dans le cadre du consortium DEFIAA pour différents Agri Campus en France. C'est avec des visages joyeux et enthousiastes que nous nous sommes embarqués pour la France, au départ de l'aéroport international Indira Gandhi de New Delhi, le 8 mars 2024.

## Bonjour en France !

Il était temps pour nous de passer du "namaste" au "bonjour". Nous sommes arrivés à Perpignan, Agri Campus Théza en bus depuis l'aéroport de Barcelone le 8 mars, où les coordinateurs de DEFIAA, Mme Chantal Desprats et M. Christophe Groell, nous ont chaleureusement accueillis avec des visages souriants. Pendant notre séjour d'une semaine sur le campus de Perpignan, nous nous sommes immergés dans la cuisine, la langue et la culture françaises, nous préparant ainsi à nos prochaines expériences dans différents agri-campus. Tout au long de ces sept jours, j'ai appris les bases de la langue française, mes deux mots préférés étant " bonjour " et " merci beaucoup ". Outre la langue, nous avons également découvert la cuisine et la culture françaises en assistant au carnaval de Théza. Le 13 mars 2024, il était temps pour nous de nous rendre sur le campus agricole qui nous avait été attribué.



## EPLEFPA Georges Pompidou - ENILV Aurillac

Après avoir suivi un programme d'orientation d'une semaine au campus Agri de Perpignan, je suis arrivée au campus Agri G. Pompidou d'Aurillac pour explorer les avancées dans le domaine de l'agroalimentaire. J'ai été étonnée par la beauté de ce campus agricole, niché au milieu des montagnes et de la neige. Pendant mon séjour, j'ai exploré le laboratoire de viande, la laiterie, la ferme, son atelier de transformation laitière, et le laboratoire de culture microbiologique. L'expérience la plus marquante pour moi a été la visite de l'INRAE, où j'ai eu la chance de travailler avec des instruments très sophistiqués. Examinons de plus près mes expériences dans les laboratoires mentionnés ci-dessus.

## Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE)

Visiter l'INRAE était un rêve que j'avais depuis longtemps, et DEFIAA l'a rendu possible. À l'INRAE, je me suis plongée dans le domaine de la microbiologie avancée et des technologies de fermentation. J'ai découvert des instruments sophistiqués tels que le MALDI Biotyper Sirius, qui joue un rôle essentiel dans l'analyse des souches microbiologiques. En outre, j'ai eu un aperçu des techniques de fabrication fromagère, en explorant les processus complexes impliqués dans la création de ce produit laitier bien-aimé. En outre, j'ai découvert des méthodes innovantes pour inhiber la croissance des microbes nuisibles, en particulier pour garantir la sécurité alimentaire de la ferme à l'assiette. L'interaction avec les professeurs qui se consacrent à l'inhibition des mauvais microbes a été instructive, car je me suis plongée dans leurs recherches sur la lutte contre les agents pathogènes et la garantie de l'intégrité de notre approvisionnement alimentaire. Dans l'ensemble, mon expérience à l'INRAE m'a permis d'acquérir une connaissance approfondie des technologies et des méthodologies de pointe en microbiologie et en fermentation, ce qui m'a inspiré et m'a donné envie de continuer à explorer ce domaine fascinant.



## Lallemand : Le monde des micro-organismes et de leurs dérivés

Lors de ma visite chez Lallemand France, j'ai été impressionnée par leur expertise en matière de stockage, de traitement et d'emballage de divers microorganismes, en particulier de la levure. J'ai découvert leurs méthodes méticuleuses pour manipuler les cultures de levure et garantir leur qualité avant leur distribution dans le monde entier. Il était fascinant de voir qu'ils sont l'un des plus grands fournisseurs de levure pour la production de vin en France, ce qui souligne leur rôle important dans l'industrie. Dans l'ensemble, mon expérience chez Lallemand France m'a permis de mieux comprendre les subtilités de la biotechnologie microbienne et ses applications dans divers marchés, ce qui m'a permis d'apprécier davantage leurs contributions dans ce domaine.



## L'exploitation pédagogique de l'EPLEFPA G. Pompidou



La visite de la ferme de l'EPLEFPA G. Pompidou à l'aube s'est avérée incroyablement enrichissante pour moi. En assistant à l'agitation matinale, j'ai acquis des connaissances précieuses sur les pratiques de l'élevage laitier. J'ai été particulièrement fascinée par le processus de fabrication du fromage Cantal et j'ai été stupéfaite par l'efficacité de la machine à traire automatique. Voir le distributeur automatique de lait pour les veaux en action a également été un moment fort, donnant un aperçu de la technologie agricole moderne. De plus, la rencontre avec différentes races de vaches, telles que la Salers, a ajouté à l'expérience enrichissante. Mais ce qui m'a le plus marqué, c'est la chaleur et la générosité des personnes travaillant à la ferme, qui m'ont accueilli à bras ouverts et ont volontiers partagé leurs connaissances. Dans l'ensemble, la visite matinale de la ferme de l'école G. Pompidou a été non seulement instructive, mais aussi riche en moments d'appréciation de la beauté et des subtilités de l'élevage laitier.

### Mon expérience au laboratoire de viande G.Pompidou

La visite du laboratoire de viande G. Pompidou a été pour moi une expérience révélatrice. En tant qu'Indienne, j'ai trouvé remarquable d'assister au traitement d'un grand nombre de porcs et à leur transformation en divers produits. J'ai observé les méthodes complexes de découpe et de traitement de la viande, ce qui m'a permis d'acquérir des connaissances précieuses sur les différentes techniques utilisées dans la transformation de la viande. En outre, j'ai découvert la technologie utilisée pour fabriquer différents types de saucisses, y compris le mécanisme de séchage et le processus de transformation de la viande en produits hachés. Au-delà de ces aspects, la visite du laboratoire de la viande m'a également permis de découvrir les mesures de contrôle de la qualité, les protocoles de sécurité alimentaire et l'importance de l'hygiène dans la transformation de la viande. J'ai également compris les différentes coupes de viande, les aspects nutritionnels des différents produits carnés et le rôle de la viande dans les traditions culinaires du monde entier. Dans l'ensemble, mon expérience au laboratoire de viande G. Pompidou m'a permis d'acquérir une connaissance approfondie de la transformation de la viande et de son importance dans l'industrie alimentaire.



## **Journée fructueuse au laboratoire de technologie fromagère**

Lors de ma visite au laboratoire de technologie fromagère, je me suis plongée dans les processus complexes de la production et de l'analyse du fromage à pâte persillée. J'ai été fascinée par l'utilisation de la technologie infrarouge pour évaluer la qualité du lait et par les techniques employées pour déterminer l'extrait sec du fromage. L'attention méticuleuse portée aux détails lors de la sélection et de l'ajout de cultures spécifiques pour différents types de fromage, ainsi que le contrôle précis du pH et de la température lors de l'ajout de cultures, ont mis en évidence l'art et la science qui se cachent derrière la fabrication du fromage. Comprendre l'importance de la sélection des cultures, de la régulation du pH et du contrôle de la température m'a permis de mieux apprécier l'artisanat inhérent à la production de fromage. En outre, la découverte de l'ampleur du marché du fromage en France m'a donné un aperçu précieux de l'impact mondial de cette tradition culinaire bien-aimée. Dans l'ensemble, mon expérience au laboratoire de fromagerie a été à la fois instructive et enrichissante, offrant un aperçu du monde complexe de la production et de l'innovation fromagères.



## **Remerciements : Reconnaissance pour le soutien et les conseils apportés pendant mon séjour à G. Pompidou**



Je suis profondément reconnaissante pour le soutien et les conseils inestimables que j'ai reçus de la part de nombreuses personnes au cours de mon voyage éclairant à G. Pompidou. Tout d'abord, je tiens à remercier chaleureusement tous ceux qui ont contribué directement ou indirectement à mon expérience. Une mention spéciale va à ma coordinatrice dévouée, Mme Annie Vuarand, dont le soutien et l'engagement sans faille ont assuré mon confort et mon épanouissement tout au long de mon séjour. Je suis également redevable à Mme Eline Willem pour le rôle important qu'elle a joué en facilitant mon voyage et en m'apportant son aide chaque fois que j'en avais besoin. Ma profonde gratitude s'étend au directeur de l'EPLFPA d'Aurillac, M. Eric Cazassus, et au directeur Adjoint M. Emmanuel Laurençon, pour leur leadership visionnaire et les informations inestimables qu'ils ont partagées pendant mon séjour. En outre, je souhaite exprimer mes sincères remerciements aux merveilleux professeurs et élèves de Pompidou, dont la gentillesse et la générosité ont permis de créer des moments inoubliables qui resteront gravés dans ma mémoire. Ce voyage n'aurait pas été possible sans les efforts collectifs de ces personnes remarquables, et je leur en suis vraiment reconnaissante.

