

Voyage en Italie Term STAV du 17 au 20 octobre 2017

Lundi 18/10

Direction l'Italie pour les élèves de Terminale STAV. Voyage d'études dans la région de Turin pour la cinquantaine d'élèves de Terminale STAV accompagnés par 4 de leurs enseignants. Voyage, installation à l'hôtel et visite de la galerie des industries pour cette première journée.



Mardi 17/10

Les élèves de Terminales STAV sont allés visiter ce mardi 17 octobre un élevage de Bufflones, avec son atelier de transformation. Le lait de Bufflone est transformé en différents fromages et notamment en mozzarella ! Certaines bêtes du cheptel sont aussi utilisées pour leurs qualités bouchères. À la fin de la visite une dégustation à été proposée ainsi qu'un petit détour au magasin de vente directe.

Florian M



Cet après midi les terminales STAV ont visité une exploitation porcine avec site d'abattage, de découpe et de transformation. Nous avons été reçus par un Monsieur qui nous a présenté l'élevage avant de visiter les locaux pour observer les différentes étapes de la transformation. Pour finir sur une belle touche, après la dégustation nous avons fait nos achats de charcuterie ! Chrystal



Mercredi 18/10

Nous avons visité le musée du cinéma de Turin. Le deuxième plus visité de la ville et un des musées nationaux italiens. Une visite intéressante allant des débuts du cinéma et retraçant son histoire jusqu'à nos jours, nous montrant les techniques et les grands films et acteurs. Sofiane



L'après-midi du mercredi 18 Octobre, les terminales STAV sont allés visiter un centre de sélection génétique de la race Piémontaise, une race à viande. C'est la plus présente en Italie avec 150 000 vaches. Ils sélectionnent les taureaux qui deviendront des reproducteurs. Sylvain Bottonne, le directeur du centre, nous a présenté le fonctionnement du site et les principaux objectifs de la sélection. Nous avons terminé cette journée par la visite d'une exploitation qui adhère au centre. Léana et Quentin



Jeudi 19/10

Ce matin, les terms STAV ont visité une rizière qui comportait 100 ha de riz, de différentes variétés, comme Arborio. Avant la seconde guerre mondiale environ 200 personnes y travaillaient. Il y avait des femmes appelées des "Mondines" qui avaient entre 15 et 18 ans. Elles faisaient un travail très dur. Cette ferme servait de refuge lors de danger potentiel dans les environs. Aujourd'hui, les pratiques évoluent pour moins impacter environnement et biodiversité. Noémie.N et Oceliane.V



Les élèves de Terminale STAV ont visité ce jeudi 19 octobre après-midi une exploitation de noisetiers au Nord Est de Turin. Celle-ci s'occupe de la production de noisettes sur 35 hectares. Il s'agit d'une exploitation en pleine croissance. Ces noisettes sont transformées en divers produits par un laboratoire (crème, chocolat, gâteaux ...) et sont vendus en partie en vente directe. A la fin de la visite, une dégustation a été proposée qui nous a permis d'apprécier leur production.
Cyprien & Pierre

