

VOYAGE D'ETUDE DES BTS STA EN PAYS CATALAN du 31 mars au 4 avril 2014

Le lundi 31 mars 2014 vers 7h15 sont arrivés sur le parking du lycée agricole des valises et autres bagages, traînés par des étudiants aux yeux encore un peu endormis... Une fois tout ce petit monde dans le bus, André, notre chauffeur, a pris la route du sud, direction Perpignan, pour une semaine de découverte des filières et des productions agroalimentaires du pays Catalan, dont voici le programme :

- lundi 31 mars à 11 heures : visite de l'entreprise Papillon à Roquefort
- lundi 31 mars après-midi : installation au gîte de groupe à Elne et découverte de la plage de Saint Cyprien
- mardi 1er avril à 9 heures : visite de l'entreprise Guasch à Toulouges
- mardi 1er avril à 14 heures : visite de l'entreprise Prosain à Bages
- mercredi 2 avril : visite de la confiserie / biscuiterie Le Tech à Cabestany
- mercredi 2 avril à 14 heures 30 : CLUEDO organisé par l'office de tourisme pour découvrir les quartiers historiques de Perpignan
- jeudi 3 avril à 10 heures : visite de l'entreprise Roque à Collioure
- jeudi 3 avril à 14 heures : visite de l'entreprise l'Olivier Catalan à Banyuls
- jeudi 3 avril à 16 heures : visite du domaine Berta-Maillol à Banyuls
- vendredi 4 avril à 11 heures : visite de la coopérative fromagère des Bergers du Larzac à la Cavalerie
- vendredi 4 avril à 16 heures : retour à Aurillac

Un grand merci à l'Amicale pour sa participation au financement de ce voyage !



Anne Besson et Laurence Pied

ENTREPRISE PAPILLON



Fiche signalétique

Statut juridique : SAS

Date de création : 1906

Adresse : 8 bis Avenue de Lauras 12250 Roquefort sur Souzou

Personne rencontrée lors de la visite : guide

Différentes productions et volumes : 2000 tonnes par an, différents roqueforts (rouge, noir, argenté, vert, doré), tome, beurre, crème, et maintenant huile d'olive sous la marque Papillon

Présentation des activités

Etapes de fabrication du Roquefort : Chauffage du lait à 30°C / Découpage du caillé en petits cubes / Ensemencement en *Penicillium roqueforti* / Moulage / Egouttage / Retournements / Salage / Perçage / Affinage dans les fleurines.

Nature et origine des matières premières : Lait de brebis de race Lacaune et moisissures récoltées sur le pain de seigle fabriqué artisanalement et exclusivement pour l'entreprise. (Papillon est le dernier producteur de Roquefort à produire la moisissure selon la méthode traditionnelle).

Signes de qualité : AOP / AOC / AB

Circuits de distribution : Exportation (35 %), GMS, vente directe à la boutique de l'usine.

Fiche rédigée par Antoine Anglade, Céline Arfeuille et Charlène Fabre.

ENTREPRISE GUASCH



Fiche signalétique

Statut juridique : SAS

Chiffre d'affaires : 35 millions d'euros

Effectif : 130 salariés

Date de création : 1980

Adresse : Contre Allée Jules Toreilles 66011 Perpignan

Personne rencontrée lors de la visite : Responsable de l'usine et responsable qualité

Volumes : 15 tonnes par jour (abattoir + les deux ateliers de transformation)

Présentation des activités

Production et vente de quartiers, 2^{ème} découpe, 3^{ème} découpe (steaks, ...) et de produits transformés (Fouet [saucisson traditionnel catalan], boudin, jambon, saucisses, merguez). Activité de négoce (frites surgelées, ...)

Matériels et process : Matériel classique : poussoir réfrigéré, trémie, cutter, fours, répartis dans différentes salles et respectant la séparation des secteurs et la marche en avant.

Nature et origine des matières premières : viandes de porc (70%, origine Bretagne et Espagne), bœuf (25%, origine coopérative locale, Garonne, Gers), autres (5% dont agneau).

Auto-contrôles : contrôles d'hygiène et tests de stérilité des bords en interne, autres analyses : laboratoire externe à l'entreprise.

Circuits de distribution : GMS, boucheries, charcuteries

Gestion des déchets : déchets animaux → équarrissage, cartons → recyclage, eau → décantation puis station communale de traitement.

Fiche rédigée par Bastien Boissière, Lætitia Plan et Allan Richard

ENTREPRISE PROSAIN



Fiche signalétique

Statut juridique : SAS

Effectif : 45 salariés

Date de création : 1969

Adresse : Les Matès 66670 Bages

Personne rencontrée lors de la visite : Mme Giacone (directrice de l'usine)

Différentes productions : produits sucrés bio (confitures, marmelades de fruits, gelées, jus, compotes, confits de fruits, pâtes de fruits) et produits salés bio (sauces tomates, plats cuisinés végétariens et carnés, aliments infantiles)

Volumes : 2000 tonnes par an

Présentation des activités

Matériels et process : Atelier récent très automatisé (dépalettiseur, tapis convoyeurs, distributeurs, conditionneuses).

Nature et origine des matières premières : fruits, légumes et épices bio de différentes provenances.

Contrôles réalisés en cours de fabrication : température de conditionnement, poids au remplissage, niveau de vide, vissage des capsules, barème de stérilisation, pH des produits.

Auto-contrôles : réalisés sur chaque lot par un laboratoire externe à l'entreprise.

Circuits de distribution : magasins bio (réseau biocoop, sous la marque Prosain), GMS (produits bio MDD).

Signes de qualité : AB .

Fiche rédigée par Thibaut Coubetergue et Francis Daumur.

ENTREPRISE LE TECH



Fiche signalétique

Statut juridique : Entreprise familiale SA

Chiffre d'affaires : 8 millions d'euros

Effectif : 100 salariés

Date de création : 1964

Adresse : ZA Cap Roussillon Rue Henri Chrétien 66600 Cabestany

Personne rencontrée lors de la visite : Xavier Danjou, PDG de l'entreprise.

Différentes productions : Biscuits, dont la Rousquille, biscuit traditionnel catalan, chocolaterie, confiserie, dont le touron.

Présentation des activités

Matériels et process : Ligne biscuit entièrement automatisée, semi-automatisée pour la chocolaterie et la confiserie, dans un atelier de 6500 m².

Nature et origine des matières premières : origines diverses selon les matières premières, le chocolat est acheté chez Cémoi.

Contrôles réalisés en cours de fabrication : .

Contrôles particuliers : détecteurs de métaux.

Circuits de distribution : GMS (75%), vente directe au magasin d'usine (17%), exportation (8%).

Signes de qualité : certification IFS.

Fiche rédigée par Di Caprio Gandonou et Mickael Roche.

ENTREPRISE ROQUE



Fiche signalétique

Statut juridique : SAS

Date de création : 1870

Adresse : 17 route d'Argelès 66190 Collioure

Personne rencontrée lors de la visite : responsable qualité

Différentes productions : anchois salés entiers, filets d'anchois aromatisés (persillade, à la catalane), crème d'anchois, anchois au vinaigre.

Volumes : 23 tonnes par an.

Présentation des activités

Matériels et process : travail manuel pour étêter les anchois, salage en bidons et conditionnement manuel. Seul le lavage des poissons est mécanisé.

Nature et origine des matières premières : espèce d'anchois *Angrolis ancracicolis*. Origine : mer Méditerranée, océan Atlantique (Argentine) et mer Adriatique.

Auto-contrôles : à la réception des MP, contrôles de poids, d'odeur, et prélèvements pour dosage de l'histamine. Sur les produits finis, analyses microbiologiques (flore totale, coliformes, staphylocoques à coagulase positive et *Listeria monocytogenes*) et dosage de l'histamine par les laboratoires Siliker.

Circuits de distribution : vente directe (environ 50%), grossistes, restaurants. Peu d'exportation.

Environnement, recyclage et valorisation des déchets : têtes d'anchois transformées en guano (engrais organique), traitement des eaux usées par une station propre à l'entreprise.

Fiche rédigée par Laurie Brunhes, Fabien Carrias et Laura Gache.

ENTREPRISE LES OLIVERAIES DE LA BAILLAURY



Fiche signalétique

Statut juridique : SARL

Adresse : Mas Reig 66650 Banyuls sur Mer

Personne rencontrée lors de la visite : Olivier Borrat, responsable de la SARL

Différentes productions : Huiles d'olive extra-vierges

Effectif : aucun salarié à l'année mais des employés saisonniers de mi-octobre à décembre pour la cueillette manuelle des olives.

Présentation des activités

1600 oliviers répartis sur différents territoires (plaine et montagne), avec 8 variétés différentes, dont des variétés rustiques ; un atelier de transformation et un bar à huile (lieu de dégustation pour les visiteurs et acheteurs).

Matériels de l'atelier : effeuilleuse, moulin, centrifugeuse.

Nature et origine des matières premières : olives anciennes et typiques du terroir catalan.

Auto-contrôles : acidité, matière grasse, indice de peroxyde, analyses réalisées par un laboratoire externe.

Circuits de distribution : l'huile est vendue en vente directe sur le site de transformation. Des produits transformés à base d'olive (produits à tartiner, savons et cosmétiques) sont également vendus sur le site, ils sont fabriqués par deux entreprises de Perpignan, à partir des olives du domaine.

Environnement, recyclage et valorisation des déchets : les emballages sont recyclés et les déchets du pressage des olives sont utilisés comme engrais.

Fiche rédigée par Ounaida Abdou Salam, Salimati Ahamada et Tamjida Rakib.

DOMAINE BERTA MAILLOL



Fiche signalétique

Statut juridique : EARL

Date de création : 1611 par la famille Maillol dont descendent les propriétaires actuels.

Adresse : Route des Mas 66650 Banyuls sur Mer

Personne rencontrée lors de la visite : Michel Berta, un des associés.

Différentes productions : Banyuls (2/3 de la production), vin de Collioure (1/3 de la production).

Volumes : 30 000 bouteilles par an.

Salariés / associés : les trois frères Berta, qui se répartissent le travail, entre le travail de la vigne, la récolte, la transformation, le conditionnement et la commercialisation.

Présentation des activités

Matériels et process : L'atelier de transformation comprend des cuves de fermentation, des tonneaux de stockage et une embouteilleuse boucheuse. Les deux types de vins produits diffèrent par leur teneur en sucre.

Nature et origine des matières premières : raisins récoltés sur 15 ha de vignes en terrasse, non mécanisables. Cépages Grenache noir, Grenache gris et blanc, Macabeu, Malvoisie et Muscats.

Auto-contrôles : réalisés par un laboratoire spécialisé.

Signes de qualité : AOP et IGP.

Circuits de distribution : essentiellement vente directe au magasin situé dans le centre de Banyuls, restaurants, et un peu d'exportation.

Environnement, recyclage et valorisation des déchets : les déchets naturels (dépôts, pépins) sont envoyés en distillerie pour produire de l'alcool. Les déchets non organiques partent au recyclage.

Fiche rédigée par Gaetan Delort et Pauline Fraignac.

COOPERATIVE LES BERGERS DU LARZAC



Fiche signalétique

Statut juridique : coopérative

Date de création : 1996 mais nouveaux locaux depuis 2010 (1955 m²), projet d'extension de l'atelier de 1000 m² supplémentaires en 2015.

Adresse : 12230 La Cavalerie

Personne rencontrée lors de la visite : Responsable de production, fondateur de la coopérative et ancien président.

Différentes productions : fromages traditionnels au lait de brebis : pâtes pressées, pâtes lactiques, pâtes molles, et de la brousse.

Volumes : 380 tonnes de fromage par an et 60 tonnes de brousse.

Chiffre d'affaires : 5,5 millions d'euros.

Effectif de l'atelier de transformation : 30 salariés.

Producteurs de la coopérative : 20 exploitations dont 10 en conventionnel et 10 en bio (900 000 litres de lait bio environ par an)

Présentation des activités

Matériels et process : lignes de fabrication automatisées, sauf pour la partie affinage et conditionnement. 90% de la production se fait à partir de lait traité thermiquement. L'affinage se fait en caves naturelles sur 4 niveaux, à 9 km de la fromagerie.

Nature et origine des matières premières : lait de brebis des exploitations adhérentes à la coopérative.

Auto-contrôles : en interne : coliformes et contrôles d'hygiène, les autres analyses sont réalisées au LIAL-MC à Aurillac.

Circuits de distribution : 70% : vente directe et grossistes, 10% : GMS, 10% : restauration, et 10% : exportation européenne et internationale.

Environnement, recyclage et valorisation des déchets : transformation des effluents en biogaz.

Fiche rédigée par Stéphanie Delepouve, Nicolas Sudre et Eloïse Suteau.