

Voyage au centre de la Grande Région

Nous avons été convié à un voyage pour découvrir la grande région et ses entreprises de la filière.

La promotion 2016-2018 du **Brevet de Technicien Supérieur Agricole Science et Technologies des Aliments (BTSA STA)** a effectué un voyage d'étude de 3 jours dans différentes entreprises de la Grande Région. Celui-ci a eu lieu dans le cadre du module **M11 qui a pour but de nous aider à nous projeter dans notre future carrière professionnelle dans la filière agroalimentaire. Mais, cela nous aide aussi à mieux définir nos connaissances et nos centres d'intérêt. Ce module nous permet d'approfondir notre connaissance de l'entreprise et avoir un aperçu de nos perspectives d'avenir.**

Arrivés au Luxembourg, nous nous sommes dirigés à Esch-sur-Alzette à la Maison de la Grande Région. Nous avons été accueillis par Agnès Véron qui nous a présenté la Grande Région dans son ensemble, son fonctionnement ainsi que ses différents objectifs.

Après cela, nous sommes allés à Bascharage pour découvrir Bofferding. La Brasserie Nationale est la plus grande brasserie du Luxembourg. Nous avons été guidés par Gilles qui nous a présenté toute l'histoire de l'entreprise, de sa création en 1764 jusqu'à nos jours. Nous avons pu observer une brasserie familiale de grande envergure, ce qui nous a rappelé le processus de fabrication de la bière. Par la suite, nous avons eu la chance de déguster 4 bières produites par ce groupe comme la Pils Tradition, la Hop qui sont deux bières Bofferding et la extra et la fruitée de Battin.

Nous avons voyagé jusque Bouillon en Belgique à 5km de la frontière française où nous avons séjourné dans une auberge de jeunesse. L'ambiance y était festive et décontractée.

Le lendemain, nous sommes allés au pôle fromager de l'École Provinciale d'agronomie et des Sciences de Ciney dans la province de Namur, en Belgique. Nous avons été accueillis par la responsable de l'atelier qui nous a fait découvrir son organisation. Nous avons aussi découvert la fabrication du Jacquentin, un fromage à pâte molle type présure à croûte fleurie. Il s'en est suivi un cours sur la fabrication du fromage d'un point de vue technique.

Après un « pique-nique », nous nous sommes dirigés vers la chocolaterie du Haut clocher de Rita Cosi, qui a la particularité de fabriquer des produits de qualité et d'origine. Elle crée des produits innovants tels que des chocolats aux insectes mais aussi des chocolats aux sirops de légumes. Nous avons pu découvrir l'origine du chocolat ainsi que sa fabrication. De plus, nous avons pu goûter et comparer différents chocolats utilisés pour ses fabrications. Pour finir, nous avons observé une fabrication de chocolat praliné.

Nous sommes allés à l'auberge du château de Hollenfelts, au Luxembourg où un repas médiéval nous a été servi, Nous avons ainsi déguster l'alimentation de cette époque. Une soirée s'en est suivie avec des jeux dans un bonne ambiance générale, ceci autour d'une bonne bière.

Un atelier du goût avec Michel Grevis nous a fait découvrir a travers des ateliers haut en couleur une nouvelle façon de percevoir notre alimentation et ceci avec humour et bonne humeur. Les jeux était variés et ludiques.

Ce voyage a été bénéfique pour chacun de nous et a permis de nous rassembler.

Lucas Metz et Loïc David

Album Photo :

