

## **Le journal de bord du voyage pédagogique des BIOQUALIM**

De Barcelone à Perpignan, des exploitations locales à l'entreprise industrielle, entre salon international et visite de terrain, retour sur le voyage pédagogique des étudiants et apprentis de BTSA BIOQUALIM 1 et 2.

□ Découvrez le journal de bord complet du voyage

### **Jour 1 : En route vers Théza !**

Lundi 23 mars, les étudiants et apprentis de BTS BIOQUALIM 1 et 2 ont pris la route depuis La Roque en direction de l'Agricampus Federico Garcia Lorca à Théza. Un grand merci à Audrey qui, dès le départ et pour toute la durée du voyage, a été une super co-pilote.

À leur arrivée, chacun a pu s'installer tranquillement dans les logements mis à disposition par le lycée. Une première journée placée sous le signe de l'installation...

---

### **Jour 2 : Immersion au cœur d'Alimentaria**

Mardi 24 mars, direction Barcelone pour une journée 100 % professionnelle au salon Alimentaria, véritable vitrine de l'agroalimentaire à l'échelle internationale.

Les étudiants ont pu explorer une grande diversité d'espaces : produits carnés, épicerie fine, café, boulangerie-pâtisserie, produits bio ou encore confiseries... De quoi éveiller la curiosité et les papilles !

Ils ont également voyagé à travers les pavillons internationaux, découvrant des spécialités venues du monde entier, et ont participé à plusieurs dégustations, notamment au bar à huile d'olive et à l'Alimentaria Hub, espace dédié aux innovations du secteur. Une belle opportunité d'allier découverte, analyse et plaisir gustatif.

En fin de journée, cap sur Figueras pour une pause bien méritée au restaurant, avec une immersion dans la culture gastronomique locale autour de tapas savoureux et conviviaux.

Retour tardif à Perpignan, la tête remplie d'images, de saveurs et d'odeurs... et sûrement déjà quelques idées pour la suite !

### **Jour 3 : Terroir, savoir-faire et grand air**

Mercredi 25 mars, les étudiants de 2e année sont partis à la découverte du domaine Mas Amiel, producteur de vin bio situé à Maury. Après un passage dans les vignobles, ils ont visité le chai, où toutes les étapes de la vinification et de la mise en bouteille leur ont été expliquées et présentées.

La visite s'est terminée par une dégustation, permettant de comparer différents cépages et d'affiner leurs perceptions sensorielles : un moment à la fois technique et convivial.

À midi, tous les étudiants se sont retrouvés pour un pique-nique à Argelès, face à la mer. Soleil au rendez-vous... mais aussi un vent bien présent, qui a donné un petit goût d'aventure à ce déjeuner en plein air !

L'après-midi, direction le domaine de la Tanière à Bages. Ce site aux activités variées (production d'olives bio, œufs frais, pension de chevaux) a offert une visite particulièrement

riche. Les échanges avec la propriétaire ont permis de mieux comprendre les réalités du terrain : les difficultés liées à une installation sans formation initiale, les erreurs de départ, la non-rentabilité de l'activité mais aussi toute la complexité du métier.

Les étudiants ont ainsi pu appréhender les liens entre le sol, les variétés d'olives, les techniques de taille, les volumes de production, l'accès à l'eau, les rendements de pressage et leur impact direct sur la qualité et le goût de l'huile d'olive. Une journée dense et formatrice, au plus près des réalités du monde agricole.

Enfin direction la plage de St Cyprien pour un temps libre avant le retour vers Théza.

#### **Jour 4 : Entre effort, paysage et industrie**

Suite à l'annulation de la visite de l'entreprise Florette pour cause d'audit, le programme de la matinée du jeudi s'est adapté avec une découverte de Collioure.

Au programme : une balade sportive jusqu'au moulin, puis en direction du Fort Saint-Elme. En longeant les parcelles de Banyuls, les étudiants ont profité de paysages remarquables... malgré un vent toujours aussi puissant ! Seuls les plus courageux ont atteint le sommet, récompensés par une vue imprenable.

L'après-midi, changement d'ambiance avec la visite du site industriel Cémoi transformant des tablettes de chocolat, du chocolat liquide destiné aux professionnels et de la poudre chocolatée pour le petit-déjeuner.

L'usine Torremila, un site moderne et de grande envergure, illustre parfaitement les enjeux actuels de l'industrie agroalimentaire : performance, optimisation des procédés, mais aussi adaptation aux défis du changement climatique (notamment pour l'approvisionnement en cacao) et maîtrise de la consommation énergétique. À noter que près de 50 % de l'énergie du site est produite grâce à des panneaux solaires.

Les étudiants ont pu observer deux lignes de fabrication de tablettes de chocolat : chocolat au lait au riz soufflé et chocolat aux noisettes.

La journée s'est terminée à Perpignan autour d'un dernier repas convivial, marquant la fin de ce séjour riche en découvertes.

#### **□ Bilan du voyage**

Ce voyage des BTS BIOQUALIM aura été une expérience riche, mêlant découvertes professionnelles, immersion terrain et moments de convivialité.

Entre la visite du salon Alimentaria à Barcelone, les rencontres avec des producteurs locaux, l'exploration de différents modèles de production (artisanaux comme industriels) et les échanges avec des professionnels passionnés, les étudiants ont pu concrètement relier leurs apprentissages théoriques aux réalités du terrain.

Une belle parenthèse pédagogique... qui laissera sans aucun doute de bons souvenirs à tous !