

Le journal des 5A

Mars 2022

Collège Georges Cobast
02500 HIRSON

**Visites d'exploitations
agricoles axonaises**

Tribune

INFOMAG

Le challenge "Tremplin pour entreprendre" est organisé par la Maison des Entreprises de Thiérache et de la Serre (METS). Il a pour thématique l'entrepreneuriat et permet de sensibiliser les jeunes à l'esprit d'entreprendre. Il fait l'objet d'une labélisation IDDE (Innovons Développons l'Esprit d'Entreprise) du rectorat d'Amiens et de Lille.



Le collège Georges Cobast d'Hirson remercie la METS qui offre à ses élèves la possibilité de visiter des entreprises implantées en Thiérache et dans la Serre. Ces rencontres sont très riches et importantes pour les collégiens car ils peuvent ainsi mieux appréhender la réalité de certains métiers comme celui d'éleveur et de maraîcher. Ce sont des opportunités à saisir qui leur permettent de s'investir et de s'épanouir autrement que par les cours traditionnels proposés dans l'établissement.

Les enseignants impliqués dans ce projet innovant avec la classe de 5A :

Anthony MANESSE, professeur d'Histoire Géographie.
Agnès NAESSENS, professeur documentaliste.



Sortie pédagogique au collège

Le vendredi 11 mars 2022, la 5^e A et la 5^e Segpa du collège Georges Cobast d'Hirson sont allés rencontrer l'éleveur laitier Pruvot à Parfondeval et le maraicher Lemal à Crécy-sur-serre, dans le cadre du cours de géographie "Nourrir l'humanité".

Ces deux entreprises sont soutenues par la METS (Maison des Entreprises de Thiérache et de la Serre).

"FaireFrance", c'est plus de 500 éleveurs associés chaque année avec plus de 1000 animations. Le lait bio est plus fort en oméga 3, les animaux mangent des produits naturels. FaireFrance commercialise au niveau national depuis 2013 un lait demi-écrémé UHT. M. Pruvot, le président de la marque, a plus de 100 vaches flamandes et prim'Holstein. Pendant la visite de sa ferme, les collégiens ont vu la salle de traite et le bâtiment des vaches (stabulation). Cet éleveur n'a pas de taureaux, il ne possède que des vaches laitières. Il a participé au salon de l'agriculture et a eu le prix de la meilleure vache laitière trois années de suite. Justine, la mascotte, est une vache tricolore, son nom vient de la juste rémunération de son lait de la brique au producteur à 45 centimes d'euro. M. Pruvot réalise souvent des sorties ou des rencontres scolaires comme avec les cinquièmes du collège Cobast. En novembre 2021, il s'est ainsi rendu à l'Institution Saint-Pierre de Fourmies pour rencontrer les secondes du pôle Hôtellerie.

La ferme "Aux Saveurs de nos campagnes", créée en 1993, vend des fruits et des légumes de saison en direct du producteur au consommateur grâce à des commandes en ligne et à son distributeur automatique. Chez le maraicher Lemal, les classes ont vu la récolteuse de pommes de terre, la serre où il y avait de vieux plans de tomates et de nouveaux plans de fraises et les casiers du distributeur automatique pour trouver vos fruits et légumes frais. Ils se sont approchés également des animaux de la ferme : des moutons, des chiens, des dindes, des poules, des chevaux et des vaches Charolaises.

Et vous, irez-vous ?

Mathis Bourgeois et Nathan Jocaille.



Photo du haut :
*Les casiers du distributeur
automatique où trouver vos fruits et
légumes frais.*



Photo de gauche :
*Sûrement la future vache laitière
primée !*



Veau de l'élevage de M. Pruvot

Ce vendredi 11 mars, nous, les élèves de 5A du collège Georges Cobast, avons rencontré M. Pruvot, éleveur de vaches laitières.

Notre professeur d'histoire-géo et notre professeur-documentaliste nous ont accompagnés à la ferme FaireFrance, dans le village de Parfondeval.

C'est une entreprise qui vend le lait des éleveurs à un prix juste pour les rémunérer convenablement.

Dans cet élevage laitier, nous avons vu environ 100 vaches de race flamande. Ces bovidés se partagent une salle de traite qui ne sentait pas bon, reliée à une grande cuve qui refroidit le lait. On nous a expliqué que, à leur naissance, les veaux sont séparés de leur mère et l'éleveur leur donne le lait de leur génitrice. Si ces veaux sont des taurillons, ils sont vendus pour leur viande. A un certain âge, M. Pruvot coupe les cornes des velles (le féminin de veau) pour éviter qu'elles ne se blessent.

On a vu la mascotte de FaireFrance qui est aux couleurs du drapeau français. Elle se prénomme Justine, car son lait est juste et il permet aux éleveurs de pouvoir vivre convenablement.

Nous avons bien aimé être en contact avec les vaches et apprendre la vie de l'éleveur.

Camille CHEVEREAU BASSET et Lola COQUART

Une sortie scolaire pour les 5A du collège Georges Cobast

Une sortie scolaire s'est déroulée le 11 mars 2022. Les 5A du collège Georges Cobast sont allés à Parfondeval puis à Crécy-sur-Serre. Le matin, ils ont rencontré **Monsieur Pruvot** qui est **le Président de FaireFrance**. L'après-midi, ils se sont rendus dans la ferme Lemal. Cette sortie s'inscrivait dans le cadre d'un chapitre de géographie intitulé « nourrir l'humanité ».

Monsieur Pruvot, le Président de FaireFrance à Parfondeval, nous a parlé de son exploitation. Il nous a montré sa centaine de vaches laitières et sa vingtaine de veaux.

Il a expliqué comment se faisait l'extraction du lait : **chaque jour**, environ **2 500 litres** sont récoltés puis conservés dans le tank (cuve réfrigérée à 4 °C) qu'il vide tous les trois jours. Il possède deux races de vaches : les Flamandes et les Prim'holstein. Il a raconté comment les vaches avaient des veaux artificiellement avec un pistolet (grosse seringue). Les paillettes de sperme congelées sont injectées ensuite dans le vagin.

En 2008, le prix du lait a chuté et les agriculteurs ont préféré jeter leur lait dans les champs. C'est pour cela que la marque FaireFrance a été créée en 2012. Le lait équitable est mieux payé.



500 agriculteurs de toute la France ont adhéré avec des magasins pour la commercialisation : **Auchan, Carrefour, Aldi, Leclerc, Intermarché**. Son emblème est la vache tricolore Justine car son lait est vendu à un prix juste.

La famille Lemal, des maraîchers casiers

Après avoir mangé au collège de Crécy-sur-Serre, nous sommes allés voir **la femme du maraîcher Lemal**.

Elle nous a raconté les difficultés de son métier et nous a fait visiter son exploitation. En 1993, elle avait commencé son métier avec des pommes de terres. En 2021, une grosse inondation a immergé ses cultures. Trois hectares ont été perdus. Elle n'a eu qu'un bénéfice de 6 euros. Elle a montré les fraisiers repiqués dans ses serres ainsi que ses vaches à viande et ses moutons.

Les principales difficultés rencontrées sont les mauvaises herbes, les vols et surtout les intempéries.

La ferme possède **un distributeur automatique de fruits et légumes frais**.

Ses clients sont attirés par les produits de saison issus d'une agriculture biologique. Ils viennent se servir en circuit court. Ce sont des locavoristes car ils mangent des produits locaux.



Grâce à cette sortie nous avons pu découvrir la marque Faire France et la vente directe dans des casiers.

*Nous avons aussi appris à réaliser un article de presse avec les conseils de **Monsieur Taquet**, journaliste au Courrier d'Hirson.*

**Ménard Constant,
Karmusik Joshua et
Carle Nattan**



Découverte d'un élevage FaireFrance

C'est à Parfondeval, et plus précisément au hameau des Froidsmons, que les élèves de 5A ont visité une ferme. Elle appartient à la marque FaireFrance. Cette sortie s'est déroulée le vendredi 11 mars 2022.

L'éleveur et ses vaches :

Depuis 1993, Monsieur Jean-Luc Pruvot est agriculteur et éleveur. Il possède plus de 100 vaches laitières appartenant à deux races différentes : la prim'holstein et la flamande. Les vaches prim'holstein ont une robe blanche et noire parfois marron. Les flamandes sont entièrement marrons, on les appelle les Rouges du Nord. Les veaux et les velles naissent 9 mois après la gestation. Les veaux sont vendus à leur naissance pour faire de la viande. Les échographies prennent 1h30 à 2h pour toutes les vaches. Les vaches vivent autour de 13 ans. En moyenne, 8000 litres de lait sont récoltés et stockés dans le tank à lait tous les trois jours. Monsieur Pruvot gagne 3000 euros par mois grâce au développement de sa marque.

FaireFrance, une marque en pleine croissance :

En septembre 2009, les éleveurs français font la grève du lait à cause d'une diminution du prix du lait de 54 %. Ils continuent à produire du lait mais ils ne le livrent plus aux laiteries. En 2012, la marque FaireFrance voit le jour. Pour créer sa marque, Monsieur Pruvot réussit à convaincre 500 éleveurs sur toute la France. Il récolte 1,2 millions d'euros. Le lait FaireFrance est disponible dans les grandes enseignes de distribution. Le premier magasin qui a acheté le premier camion est le Lidl à Laon. Nous vous conseillons de rencontrer Monsieur Pruvot et de consommer son lait. Sa mascotte s'appelle Justine car il a un prix juste. C'est un lait qui est qualifié d'équitable.



Une vache flamande
au coeur de la ferme.

Un souvenir de cette visite : le
sac des produits FaireFrance
offert par Monsieur Pruvot à
tous les élèves de 5A.

AUTEURS :
Trinel Sorenza et Proisy Yvann

L'élevage FaireFrance dans le département de l'Aisne

Le vendredi 11 mars 2022, les classes de 5A et de 5 Segpa sont allées voir des élevages axonais. Notre classe a visité l'élevage FaireFrance de Monsieur Pruvot. L'éleveur nous a fait voir deux races de vaches laitières : les prim'holstein qui sont blanches et noires et les flamandes qui sont marrons. Il possède une centaine de vaches. Les vaches sont en gestation durant neuf mois. On a aussi vu une cuve froide avec du sperme congelé de taureaux qui est conservé dans l'azote liquide. La reproduction est donc artificielle.

Monsieur Pruvot est le Président de FaireFrance, une marque mise en place par plusieurs centaines d'éleveurs dans toute la France. L'objectif est que l'éleveur soit mieux payé.

Grâce à cette visite, j'ai découvert la vie d'un éleveur et le développement d'une marque.

Brayan Spengler



La famille Pruvot entourée de ses vaches laitières.

Visite chez un éleveur célèbre

Le 11 mars 2022, au matin, la classe de 5ème A a visité la ferme d'un éleveur très connu dans l'est du département de l'Aisne. Cette ferme est située à Parfondeval. Ce déplacement nous a permis d'approfondir le chapitre de géographie « nourrir l'humanité ».

Le Président de la marque FaireFrance

La ferme de Monsieur Pruvot est éloignée du village de Parfondeval. Elle se situe dans le hameau des Froidsmons. Dès l'arrivée dans la ferme, une icône est visible : c'est la vache Justine. Elle se nomme ainsi car le prix de vente de son lait est juste pour l'éleveur : c'est un lait équitable.

Le quotidien d'un éleveur

Quand Monsieur Pruvot est absent à cause de ses nombreux déplacements, son fils le remplace. Il nous a montré ses veaux et un tank à lait qui sert à stocker le lait plusieurs jours. Il possède deux races de vaches : prim'holstein et flamande. Pour l'insémination des vaches laitières, il introduit un pistolet de sperme congelé dans une cuve. Dès l'arrivée, l'odeur est étrange. La classe de 5ème A a dû se boucher le nez. Les vaches meuglaient peu et on entendait peu de bruit. On en a déduit que les vaches et les veaux étaient heureux dans l'élevage.



La classe de 5ème A avec la mascotte FaireFrance lors de la sortie.

Diégo Carle et Preston Lejeune

Les élèves de Cobast à la rencontre d'un éleveur

Le vendredi 11 mars 2022, nous, les 5ème A, sommes partis visiter la ferme FaireFrance à Parfondeval, à 30 km d'Hirson dans le département de l'Aisne.

Découverte de la ferme

Nous avons rencontré Jean-Luc Pruvot. Il nous a fait découvrir sa ferme et ses deux différentes races de vaches. La flamande est une race de vache française de couleur marron foncé. Quant à la prim'holstein, c'est une race traditionnelle blanche à tâches noires. Il nous a montré le tank à lait pour stocker sa production à la bonne température. Il nous a ensuite amenés dans la salle de traite. Les vaches sont traites deux fois par jour : une fois le matin et une fois le soir.

Les veaux mâles sont vendus à la naissance alors que les femelles sont gardées pour devenir des vaches laitières. Les veaux boivent le lait de leur mère. Le colostrum est meilleur pour eux car il y a beaucoup de matière grasse. Les vaches sont inséminées par du sperme de taureau qui est congelé.

Une ferme Faire France

En 2008, le prix du lait a baissé. Les agriculteurs ont donc fait la grève du lait. Suite à cette grève, Monsieur Pruvot a décidé de prendre son destin en main avec d'autres éleveurs pour être mieux rémunéré. Justine est devenue la mascotte de la marque. Ce prénom a été choisi car le prix de son lait est juste.



Les élèves autour de la vache Justine à l'entrée de la ferme

*Yuna Chartrain,
Léontine Dubourdieu,
Clémence Pellé,
Léna Simar*

Une découverte : du lait et des produits justes

Le vendredi 11 mars 2022, la classe de 5A a visité la ferme FaireFrance à Parfondeval. C'est un village du département de l'Aisne. Il se situe à 27,2 km d'Hirson. Nous avons rencontré Monsieur Pruvot et la mascotte de cette marque bleu, blanc, rouge : la vache Justine.

La création de « FaireFrance »

Depuis 1993, Monsieur Pruvot travaille dans sa ferme. Il s'est mobilisé pour la création d'une nouvelle marque appelée FaireFrance dont il est devenu le Président.

En 2008, les cours du lait ont connu une baisse très forte. Les éleveurs ont alors fait la grève du lait. Ils ne livraient plus le lait aux laiteries tout en continuant de traire leurs vaches. Ils étaient désespérés, ils jetaient le lait dans les champs. Ils ne gagnaient pas assez d'argent et 500 éleveurs de toute la France se sont rassemblés.

En 2012, ils ont créé leur propre marque appelée FaireFrance. Une seule laiterie a accepté de les aider pour que leur lait soit mieux payé.



Le développement en France et ailleurs

De grandes enseignes ont accepté de commercialiser le lait de Monsieur Pruvot : Lidl, Auchan, Aldi et Carrefour... Actuellement, cette marque vend aussi du beurre et de la crème. En Belgique, la marque Faire Bel s'est encore plus diversifiée avec du lait chocolaté, de la crème glacée et du fromage.

Une journée à la ferme et chez un maraîcher

Le vendredi 11 mars 2022, les élèves de la 5^e A du collège Cobast se sont rendus à Parfondeval et à Crécy-sur-Serre.

Un éleveur de vaches laitières

Le matin, monsieur PRUVOT, président du groupe FaireFrance, nous a fait découvrir son troupeau de vaches laitières : Flamandes et Prim'Holstein. Il en possède une centaine qu'il traite matin et soir. Elles commencent à donner du lait à l'âge de 2 ans.

Il fait ce métier par passion. Depuis qu'il est enfant, il a toujours rêvé d'avoir des vaches. Il a commencé son travail en 1993 en reprenant l'exploitation de ses parents.

En 2008, le prix du lait chute et les éleveurs décident de s'unir et de faire la grève du lait : la marque FaireFrance naît en 2012. Elle permet aux éleveurs de vendre leur lait à un prix juste. Ce prix a été fixé à 0,45 € le litre de lait pour leur permettre d'avoir un salaire minimum pour vivre de leur travail. C'est pour cela qu'on dit que ce lait est « équitable ». Le logo de la marque est une vache aux couleurs du drapeau français. Il représente une vache mascotte, baptisée Justine car son lait est juste.

A partir de ce lait, la marque fabrique aussi du beurre et de la crème ce qui illustre son développement. On trouve aujourd'hui ces produits dans de nombreuses grandes surfaces.



Justine, la vache tricolore symbole du lait équitable, attire le regard des visiteurs



Un distributeur automatique de légumes

L'après-midi, nous nous sommes rendus chez monsieur et madame LEMAL, maraîchers à Crécy-sur-Serre. Ils cultivent leurs légumes et leurs fruits en limitant les produits chimiques, pour respecter les normes de l'agriculture biologique. Ils privilégient les circuits courts en vendant leurs produits directement aux consommateurs. Ainsi, les clients peuvent réserver en ligne les fruits et légumes de saison qu'ils choisissent dans une liste publiée sur Facebook. Ils peuvent ensuite venir les chercher quand ils le désirent dans le distributeur automatique installé chez le maraîcher.

Monsieur et madame LEMAL élèvent aussi des animaux : des poules et des poussins (que l'on peut d'ailleurs acheter), des oies, des moutons et agneaux. Tout comme le métier d'éleveur, le métier de maraîcher est un travail difficile : il faut être présent tous les jours et par tous les temps. Ils ont d'ailleurs subi de grosses inondations en juillet 2021, ce qui leur a fait perdre une grosse partie de leur récolte de pommes de terre.

Cette journée a été très intéressante car elle nous a fait découvrir des métiers de la ferme que nous ne connaissions pas très bien. Les agriculteurs nous ont gentiment fait partager leur quotidien pas toujours facile.



Margot SARRAZIN et
Océane GREGOIRE

*L'exploitation de monsieur
et madame Lemal*



La volonté de réussir

HIRSON

m e t s

Maison des Entreprises de Thiérache et de la Serre