

# Rapport de stage

## Stage Agricole

19 Octobre 2020

6 Novembre 2020

# FROMAGERIE ROUMANILLE

LES COMMUNES DU  
PARC NATUREL  
REGIONAL  
DES ALPILLES

□ Périètre du Parc  
● Communes du Parc



Anne-Alice CASES  
BTSA GPN 1 Hirondelle  
2020-2022

# Sommaire

<b>1. Fiche 1 : Présentation de l'exploitation.....</b>	<b>3</b>
1.2. Histoire de l'exploitation.....	3
1.3. Statut juridique.....	3
1.4. Parcours personnel de l'agriculteur et ses objectifs.....	3
1.5. Situation géographique et caractérisation du milieu physique.....	3
1.5.1. Surfaces.....	3
1.5.2. Vue aérienne.....	12
1.5.3. Organisation du travail.....	4
1.5.4. Moyens de production.....	4
1.6. Activités de diversification et projets à venir.....	4
1.7. Lien avec l'extérieur.....	4
<b>2. Fiche 2 : Productions animales.....</b>	<b>6</b>
2.1. Le troupeau.....	6
2.2. Conduite du troupeau.....	6
2.3. Conduite fourragère.....	6
2.4. Estimation et destination de la production.....	6
2.5. Transformation.....	7
<b>3. Fiche 3 : Approche économique.....</b>	<b>8</b>
3.1. Part des différents ateliers.....	8
3.2. Mode de commercialisation.....	8
3.3. Revenu agricole et prélèvements privés.....	9
3.4. Perception de l'agriculteur sur sa situation économique et charge de travail.....	9
<b>4. Fiche 4 : La place de l'environnement dans l'exploitation agricole.....</b>	<b>9</b>
4.1. Perception et sensibilisation de l'agriculteur sur son territoire et la biodiversité.....	9
4.2. Mesures agro-environnementales.....	9
4.3. Effet des pratiques agricoles sur l'environnement.....	10
4.4. Éléments du paysage.....	12
<b>5. Fiche 5 : Expériences tirées de ce stage.....</b>	<b>10</b>
5.1. Ma place dans l'exploitation.....	10
5.2. Analyse personnelle.....	11

## **1. Fiche 1 : Présentation de l'exploitation**

### **1.1. Situation géographique et caractérisation du milieu physique**

La fromagerie Roumanille se situe à Saint-Rémy de Provence (13210), dans les Bouches du Rhône, et dans la partie nord du Parc Naturel Régional des Alpilles, le troisième plus petit PNR de France. En pleine vallée du Rhône, ce dernier passe à moins de 30 km à l'Ouest de l'exploitation.

Cette région est régie par un climat méditerranéen. C'est à dire qu'il connaît des étés chauds et secs, mais des hivers doux et humides. La majeure partie de l'année il y a un ensoleillement important, mais aussi des vents violents assez fréquemment communément appelé le Mistral.

Selon le site «*Cartes de France*», la ville de Saint-Rémy de Provence connaît une altitude maximum de 392 mètres contre une altitude minimum de 7 mètres. Ce qui permet de conclure à une altitude moyenne de 200 mètres environ, ce qui confère au massif montagneux des Alpilles, une faible altitude.

En ce qui concerne la géologie du milieu, Saint-Rémy se trouve sur un sol calcaire.

À la périphérie du Parc Naturel Régional des Alpilles et de Saint-Rémy de Provence, l'exploitation est en zone périurbaine.

### **1.2. Histoire de l'exploitation**

Les agriculteurs chez qui j'ai fait mon stage se sont installés sur ces terres en 2012. À cette époque ils élevaient uniquement des vaches laitières et des cochons. Puis ils ont ajouté des chèvres à leur production, et enfin ils ont retiré les vaches. Au fil de ces changements, ils ont également modifié une partie de leurs infrastructures, comme les enclos des vaches, qui ont été modifiés pour accueillir des chèvres.

### **1.3. Statut juridique**

L'exploitation agricole fait partie du **GAEC** (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) **La Poulide**.

### **1.4. Parcours personnel de l'agriculteur et ses objectifs**

Mélanie et Jean-Marc Chapeau sont les gérants de l'exploitation. Mélanie a obtenu un BAC littéraire, puis un BTA (Brevet de Technicien Agricole) dont l'équivalent aujourd'hui est le BPREA (Brevet Professionnel de Responsable d'Entreprise Agricole). Leurs employées Élise et Noémie ont respectivement un BPREA et un BTSA productions animales.

Mélanie et Jean-Marc sont agriculteurs depuis 1999. Avant de s'installer à Saint Rémy de Provence, ils ont été exploitants dans la vallée de l'Aude, puis dans les Pyrénées orientales. Ils produisaient aussi du fromage avec leur vaches laitières.

### **1.5. La Ferme**

#### **1.5.1. Surfaces**

Les exploitants agricoles qui m'ont accueillie pendant mon stage, possèdent plusieurs terres. Leur exploitation principale, à Saint-Rémy de Provence, représente environ 20 hectares. Ils possèdent d'autres terres dans une autre région, que je n'aborderais pas dans mon rapport car elles

ne sont pas utiles à la production à laquelle j'ai participé. Parmi ces 20 hectares, la majorité, soit 18 hectares, est utilisée pour la culture de luzerne, destinée au foin pour nourrir les chèvres, ainsi que de prairie de pâturage pour les chèvres. Le reste des terres, soit 2 hectares, constitue la parcelle des 10 cochons de l'exploitation, la parcelle où se trouve la maison des agriculteurs et enfin la parcelle qui accueille le laboratoire où est fabriqué puis vendu le fromage.

### **1.5.2. Vue aérienne**

**Vue aérienne des différentes parcelles à partir de géoportail : voir Annexe p.12**

### **1.5.3. Organisation du travail**

L'exploitation Agricole fonctionne grâce à 4 personnes qui se répartissent les tâches. Il y a Mélanie et Jean-Marc Chapeau, le couple d'agriculteurs responsables de l'exploitation, et avec eux 2 employées, dont Élise, leur fille et Noémie. Jean-Marc et Élise s'occupent des chèvres, ils les traitent 1 ou 2 fois par jour selon la période, ils les nourrissent, s'assurent de leur bonne santé et déplacent le troupeau sur les parcelles de pâturages. Mélanie et Noémie sont responsables de la transformation du lait en fromage, de préparer les commandes et organiser la vente des fromages, elles sont en contact avec les clients. Les périodes de production les plus importantes sont entre le mois de mai jusqu'au moins d'août. Puis il y a une période creuse pendant que les chèvres sont en gestation, elles ne produisent pas de lait, donc il n'y a pas de production de fromage. Cette période dure environ 3 mois, les exploitants ne peuvent plus vendre de fromage frais, il ne vendent que des tommes qui ont une plus longue durée d'affinage.

### **1.5.4. Moyens de production**

Sur l'exploitation, il y a le bâtiment principal qui est le lieu de transformation du lait en fromage. Dans ce bâtiment il y a plusieurs pièces : la salle de vente aussi appelée le magasin, c'est là que nous accueillons les clients pour la vente et que les produits sont exposés en vitrine pour l'achat ; la cave qui est une pièce dont la température est régulée artificiellement, on y trouve des étagères destinées à accueillir les fromages de types tommes, mestres ou meules. Dans la pièce principale se trouvent 3 petites caves à lactiques ressemblant à des frigos, il y a un évier et des arrivées d'eau, ainsi qu'un tank, gros récipient qui recueille le lait de la traite mécanique, puis la cuve qui permet de faire les fromages à pâtes pressées non-cuites ou mi-cuites. Le laboratoire de transformation dispose aussi de 2 stérilisateur utilisés lors de la mise en pot des crèmes dessert. Il y a un pasteurisateur pour faire le fromage blanc. Pour la traite, il y a un lot de 10 paires de manchons. Ils ont aussi des engins mécaniques pour s'occuper de leurs champs, mais je n'ai pas participé à ces tâches, je ne connais pas les noms spécifiques, entre autres, un tracteur avec différents accessoires.

### **1.6. Activités de diversification et projets à venir**

Les agriculteurs où j'ai fait mon stage ne pratiquent pas d'activités de diversification. Leur seule activité sont la vente directe ou la revente de leurs produits fabriqués sur l'exploitation agricole. Pour l'instant, les exploitants ne planifient aucun nouveau projet important. Ils souhaitent poursuivre leur activité et la pérenniser.

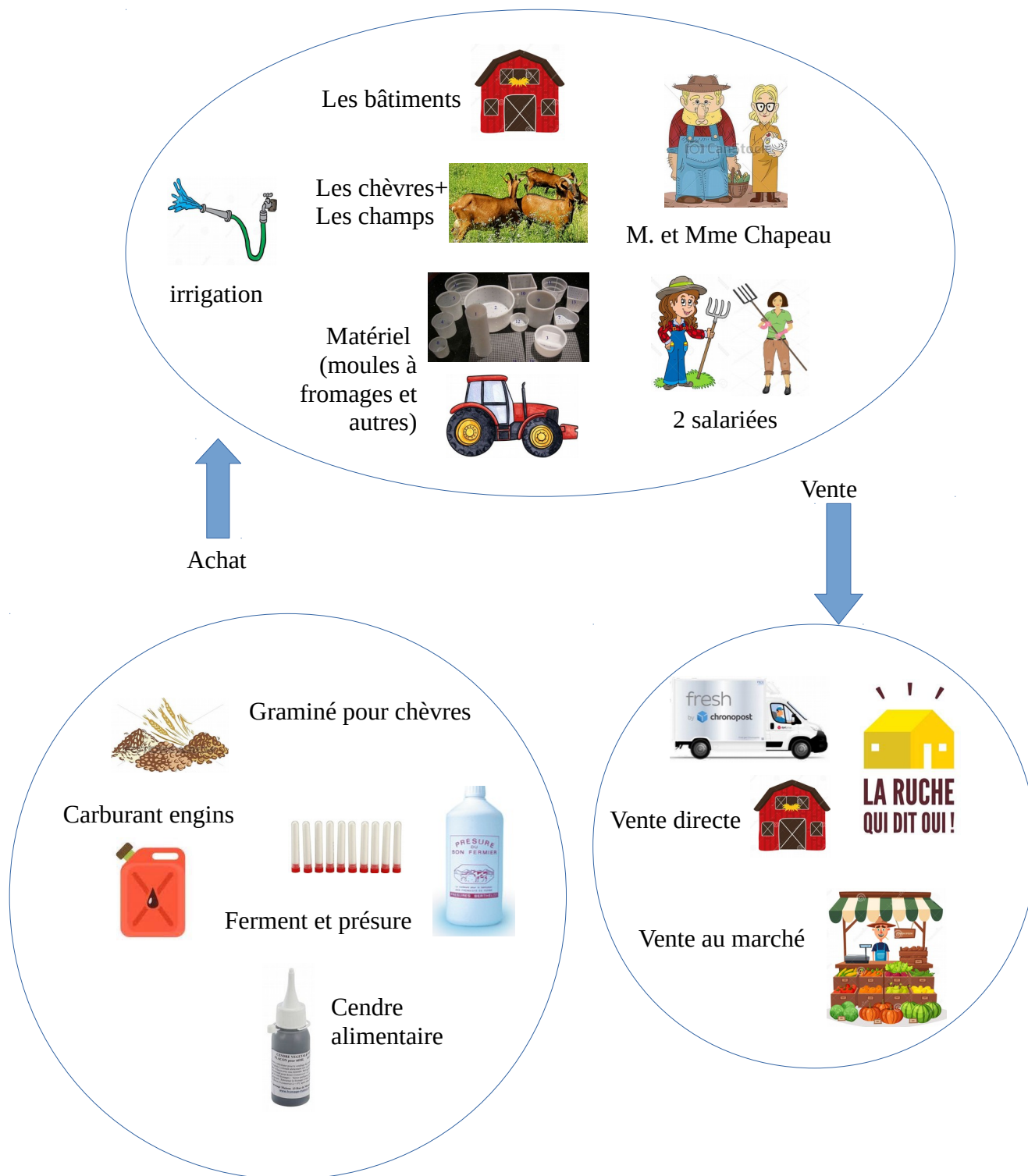
### **1.7. Lien avec l'extérieur**

Voici la liste des organismes et autres acteurs avec lesquels l'exploitation agricole est en lien :

- Parc Naturel Régional des Alpilles
- la DAR (la Délégation à l'Accompagnement Régional)

- la MSA (la Mutualité Sociale Agricole)
- le Crédit Agricole
- Bienvenue à la ferme
- Syndicat Caprin

**Exploitation laitière  
Fromagerie Roumanille  
Saint-Rémy de Provence (13210)**



## **2. Fiches 2 : Productions animales**

### **2.1. Le troupeau**

Le troupeau est actuellement composé de 60 chèvres mères, de 15 chevrettes nées en février/mars, ainsi que de 4 boucs. L'exploitation compte également 10 cochons dont la présence est principalement utilisée pour réutiliser le petit lait puis pour leur viande. Les chèvres sont de la race Alpine Chamoisée.

### **2.2. Conduite du troupeau**

En janvier, les chèvres sont sensées être pleines, elles ne sont pas traites jusqu'à la mise bas qui aura lieu entre février et mars. Une fois la mise bas, la lactation des chèvres commencent, elles sont traites aux alentours de mars. Elles ont un pic de lactation dès avril-mai, c'est à dire qu'elles sont à leur maximum de quantité de lait produit par jour. C'est aussi à partir de mai et jusqu'à la fin de l'automne (octobre-novembre) que les chèvres sortent en pâturage, alors que l'hiver, elles restent dans leur enclos couvert. Pendant le pic de lactation, donc de mai à juillet, les chèvres sont traites deux fois par jour, le matin et le soir, c'est ce qu'on appelle la bitraite. Alors qu'en période de tarissement, de juillet à décembre, les chèvres produisent de moins en moins de lait, alors on passe en monotraite, c'est à dire que les chèvres ne sont traites qu'une fois par jour, ici le matin. Ainsi, les chèvres sont traites de mars à décembre et pendant 2 à 3 mois de l'année, de janvier à mars, selon la date de mise bas, elles ne sont pas traites, elles se reposent notamment parce qu'elles sont en gestation. Pendant cette période, la production de fromage est à l'arrêt, seules les tommes ou meules sont vendues car elles ont une longue période d'affinage.

Le ou les boucs sont introduits dans le troupeau mi-septembre et ce, jusqu'à novembre le temps qu'il puisse couvrir tout le troupeau. En novembre, on retire les boucs, les chèvres sont sensées être toutes pleines, leur gestation dure 5 mois donc environ d'octobre à février. Puis le cycle recommence, dès la mise bas, les chèvres sont traites.

On différencie 2 catégories de chèvres, les primipares sont celles qui mettent bas pour la première fois, généralement, elles ont une portée composée d'un seul petit. Tandis que les multipares sont les chèvres qui ont déjà mis bas l'année d'avant, qui ne sont pas à leur première portée, elles peuvent avoir des portées de plusieurs petits, mais pas toujours viables. Les chèvres deviennent aptes à procréer dès leur deuxième année.

Lors de la mise bas, s'il s'agit d'une chevrete elle est élevée pour fournir du lait et donc faire du fromage de chèvre, alors que s'il s'agit d'un chevreau, il est abattu pour faire du saucisson revendu sur l'exploitation.

### **2.3. Conduite fourragère**

Avec une surface totale de 20 hectares et en retirant la surface du laboratoire, de la maison des agriculteurs et la parcelle des cochons, la surface fourragère restant représente environ 18 hectares. Nous ne nous sommes pas entretenues, avec ma tutrice, sur la gestion de la surface fourragère. Mais il me semble avoir compris qu'en hiver, les chèvres ne pâturent en extérieur que l'après-midi, alors que pendant les saisons chaudes, elles restent à l'extérieur toute la journée. Et il me semble que sur ces parcelles, du foin et de la luzerne sont cultivés. Les exploitants agricoles ont pour projet de cultiver l'année prochaine de l'orge pour produire 100 % de l'alimentation de leur cheptel.

### **2.4. Estimation et destination de la production**

Les chèvres ne produisent pas la même quantité de lait toute l'année. Il y a des pics de lactation, où la chèvre produit le maximum de lait, puis il y a une diminution de la production de lait jusqu'au tarissement. On peut dire qu'en moyenne, une chèvre produit 2 à 3 litres de lait par jour. Multiplié par le nombre de chèvre sur l'exploitation où j'étais ainsi que par le nombre de jours d'une année, on obtient : environ 45 000 Litres de lait. Cependant, je ne dispose pas de données sur la production annuelle de fromages.

Ainsi le lait récolté est destiné à faire du fromage de différentes sortes : chèvres frais, tommes, mestres, meules, fromages blancs, brousses etc. Je vous explique les étapes de transformation ci-dessous.

## 2.5. Transformation

- Pâtes pressées

Lors de mon stage j'ai participé à la fabrication des tommes. Voici la liste des étapes dans l'ordre et le matériel nécessaire :

- Disposer sur la table les moules à tomme avec un torchon à l'intérieur du moule.
- Mettre le lait de la traite dans la cuve, actionner le circulateur et le chauffage. Veillez à ne pas dépasser une température de 35°C à l'aide d'une sonde disposée dans la cuve.
- Ajouter la quantité de présure adéquate puis attendre environ 1h qu'elle fasse son effet.
- On peut commencer à mouler lorsque le cailler est formé. On commence par évacuer le petit lait qu'on met de côté pour les cochons.
- Puis on met le cailler dans les moules, en essayant de le répartir de manière équitable pour avoir des tommes de taille identique.
- 1h plus tard on peut retourner la tomme dans son moule.
- Le lendemain on peut sortir la tomme de son moule et la retourner. On la dispose sur une grille pour qu'elle continue de s'égoutter.
- Le surlendemain, on retourne les tommes sur leur grille après les avoir recouvertes de sel et de sarriette.
- Le jour suivant on les met à la cave, il faut attendre au moins 3 mois avant de pouvoir manger la tomme.

Pendant mon stage à la fromagerie, on utilisait le lait de 2 traites, soit environ 160L, pour faire entre 8 et 10 tommes.

En parallèle, lorsque qu'on retire le petit lait de la cuve pour le donner aux cochons, on met 1 ou 2 seaux de côté pour faire de la brousse. Pour fabriquer de la brousse, il faut faire chauffer le petit lait dans une casserole à forte température, au bout de 20 minutes environ, on voit flotter à la surface des morceaux de brousses, c'est le petit lait qui s'est solidifié, comme s'il avait cuit. On récupère cette partie solide du petit lait à l'aide d'une écumoire, pour le mettre en pot puis à la vente. La brousse en prête ! À partir d'un seau de petit lait, soit 30L de lait environ, on produit seulement 10 pots de 50g de brousse.

- Pâtes lactiques

Pour produire les fromages suivants : chèvres frais/crémeux/sec nature ou aromatisé, les bûches cendrées, les cœurs romarin, les premières étapes de préparations sont identiques. Une fois les chèvres traites, on récupère le lait dans un grand saladier appelé « bac boule », on ajoute des ferments et de la présure pour accélérer la formation du cailler. Dans le cas de la fabrication des cœurs romarin, on ajoute les arômes de romarin avant la formation du cailler. Ensuite on laisse poser 24h, le temps de la formation du cailler. Ce n'est que le lendemain que nous pouvons mouler

les fromages. On retire le petit lait (toujours pour les cochons), et on moule à la louche les fromages, on choisit des moules de taille et forme différentes selon ce qu'on veut faire. Ensuite on retourne les fromages chaque jour, les deux premières fois, on sale l'une puis l'autre face du fromage pour aider à l'égouttage. Le second retournement, on sort les fromages de leur moule, et on les met sur des grilles. Pour les chèvres frais, ils sont vendus généralement dans la semaine suivant leur production, si ce n'est pas le cas ils se transforment en crémeux puis en chèvres secs. La fromagerie propose des chèvres aromatisés, alors on enrobe les chèvres frais de sarriette, de poivre ou encore de bais rose selon la demande. Pour les bûches cendrées, on les roule dans de la cendre liquide, il faut environ 1 semaine pour que la cendre prenne correctement.

La fabrication du fromage blanc est encore différente. On pasteurise le lait de la traite dans le pasteurisateur, puis on y ajoute des ferments et de la présure. Puis on met le lait dans un sac en tissu prévu pour l'égouttage du fromage blanc. C'est à dire qu'on laisse le sac sur une grille pour qu'il s'égoutte. Le jour même ou le jour suivant, après l'égouttage, on vide le contenu du sac dans un bac boule, et on le mixe un peu. On obtient une texture de fromage blanc, on passe à la mise en pot.

Pour chaque traite, nous gardions une trace de la quantité de lait récolté et du produit fabriqué. Nous tenions un registre, où pour chaque préparation il y avait une fiche guide des étapes à suivre, pour y inscrire la date et heure de l'emprésurage par exemple, c'est à ce moment là que nous attribuions le numéro de lot et la date limite de consommation. Les produits étaient étiquetés selon ces critères.

### 3. Fiche 3: Approche économique

#### 3.1. Part des différents ateliers

L'exploitation n'ayant pas d'activités de diversification, le chiffre d'affaires des différents ateliers est réparti simplement :



#### 3.2. Mode de commercialisation

L'exploitation se base sur 2 types de commercialisation : la vente directe et la revente. En ce qui concerne la vente directe, il s'agit simplement des horaires auxquels l'exploitant ouvre ces portes à la clientèle qui achète les fromages en vitrine. Il s'agit du mardi, jeudi et samedi de 17h30 à 19h. Pour les prix, ils varient selon le produit : les chèvres frais sont à 2,50€, les bûches cendrées à 7.50€, les tommes sont à 29.59€ le kg, les crèmes desserts sont à 4€ dont 1€ de consigne pour le pot en verre.

En ce qui concerne la revente, la fromagerie fournit plusieurs organismes différents. Des voisins agriculteurs leur passent parfois commande, mais aussi des enseignes comme U express,



Biocop, et ils font partie du réseau « la ruche qui dit oui ». Ainsi nous conditionnions les commandes, et selon le destinataire elles étaient livrées par l'agriculteur lui-même ou par un service de livraison comme chronofresh.

### **3.3. Revenu agricole et prélèvements privés**

Concernant la situation économique de l'exploitation, les agriculteurs ont fait un Chiffre d'Affaires de 124 205€ en 2019. Sachant que de ce chiffre d'affaires, on peut retirer les charges, les prêts à rembourser, les 2 salaires des 2 employées d'environ 1 500€ chacun par mois. Et enfin le couple d'exploitants se prélève 750€ chacun par mois pour assurer leur vie privée (soit 1 500€).

### **3.4. Perception de l'agriculteur sur sa situation économique et charge de travail**

Ma tutrice de stage me disait qu'au niveau économique, ils ne faisaient pas de bénéfice et qu'ils s'endettaient un peu plus chaque jour. Nous n'avons pas creusé cette discussion, je ne sais pas si c'est dû à la situation du Covid-19, ou autre chose. Ma tutrice a évoqué le fait qu'ils ont suspendu le projet d'agrandissement d'un bâtiment par manque de moyen financier.

En ce qui concerne la charge de travail, elle est importante, les tâches sont assez physiques et il me semble que le couple d'exploitants a chacun un problème de santé (dos ou genoux). Néanmoins, en employant une nouvelle personne sur l'exploitation (Noémie) en janvier 2019, la répartition des tâches est plus facile, et ma tutrice teste de nouvelles recettes et donc propose un choix plus large de produits. Enfin, elle a évoqué le fait qu'elle exerce un « métier passion », qu'il faut avoir la passion pour autant s'investir dans son métier et surtout avoir conscience qu'une fois engagé sur cette voie, on ne peut pas tout lâcher du jour au lendemain, car il y a des prêts à payer.

Ainsi, actuellement les exploitants agricoles n'ont pas de projet ou investissement à venir. Ils essaient dans un premier temps, de survivre et faire prospérer leur activité.

## **4. Fiche 4 : La place de l'environnement dans l'exploitation agricole**

### **4.1. Perception et sensibilisation de l'agriculteur sur son territoire et la biodiversité**

Les agriculteurs chez qui j'étais ont conscience de l'importance de la biodiversité et de la bonne santé de leurs terres et de leur élevage mais aussi du respect de l'environnement en général. Je pense que l'enjeu principal de leur territoire, c'est la gestion de l'eau. En effet, ils se situent dans le Sud de la France et les étés peuvent être très secs. L'exploitation est sur le territoire du parc naturel régional des Alpilles, qui est une mosaïque de paysages, on y trouve notamment des terres de pastoralisme, et principalement de la faune et de la flore méditerranéennes comme le micocoulier et le chêne kermès.

### **4.2. Mesures agro-environnementales**

Dans cette optique de bien être de la nature et de la préservation de la biodiversité, les agriculteurs ont décidé d'obtenir le label bio. Pour cela ils suivent un cahier des charges précis, parmi les critères, on peut citer par exemple le fait d'avoir des cochons sur l'exploitation pour recycler le petit lait, ou encore conserver des haies de cyprès autour de leurs terres. De plus, en faisant partie du PNR des Alpilles, les agriculteurs doivent respecter un cahier des charges dont un des objectifs est de mettre en place des mesures « favorables à l'environnement ». Ainsi, les agriculteurs peuvent estampiller leurs produits du logo du Parc des Alpilles appelé « marque valeur

parc », stipulant qu'ils ont fait l'objet d'un contrôle sur leur pratique, en accord avec les valeurs de protection du parc.

<https://www.parc-alpilles.fr/wp-content/uploads/sites/2/2020/05/La-charte-du-PNRA-2007-2022.pdf>

#### 4.3. Effet des pratiques agricoles sur l'environnement

Pratique Agricole	Impact sur l'eau	Impact sur le sol	Impact sur faune et flore	Impact sur paysage	Autres impacts	Justification (marge de manœuvre)
<b>Pâturage</b>		Enrichissement sol avec excréments	Permet de nourrir les chèvres	Entretenir un milieu ouvert	Dispersion de graines	
<b>Irrigation par immersion</b>					Évaporation rapide en été	Eau puisée dans le Canal des Alpines et le Réal
<b>Conserver haies de cyprès</b>			Favorise la biodiversité		Sert de brise vent contre les intempéries	
<b>Avoir des cochons</b>					Valorise le petit lait, qui est un déchet acide, très toxique pour la nature s'il n'est pas traité	

#### 4.4. Éléments du paysage

**Vue aérienne des différentes parcelles à partir de géoportail : voir Annexe p.12**

### 5. Fiche 5 : Expérience tirée de ce stage

#### 5.1. Ma place dans l'exploitation

Sur l'exploitation, je suis majoritairement venue en renfort aux côtés de Mélanie et Noémie. C'est à dire, que j'ai principalement participé à la transformation du lait en fromage. J'ai à trois reprises participé à la traite des chèvres pour voir comment ça se passait, mais je n'ai pas été davantage en contact avec les chèvres. Je n'ai pas vu les terres cultivées ni les terres de pâturage des chèvres. J'ai aperçu l'enclos des cochons, proche du bâtiment de fabrication des fromages. Je n'ai pas participé aux périodes de vente sur l'exploitation ni au marché le samedi matin.

L'exploitation gérée en famille, apporte un cadre chaleureux. J'ai trouvé que par moment le rythme de travail est soutenu, et par moment assez creux. Pour ma part je venais sur l'exploitation du lundi au vendredi de 8h à 13h, et j'ai travaillé un dimanche matin sur les 3 semaines de stage. Je ne travaillais donc jamais l'après-midi, cela est dû à la période de l'année assez calme au niveau de

la production de lait des chèvres qui vont bientôt être tarées. La plupart des choses était nouvelles pour moi, et il était difficile pour moi de prendre des initiatives par peur de mal faire.

Peut être est-ce dans cette partie que je dois mentionner que je me suis fait remercier par ma tutrice le mercredi avant la fin du stage, car il s'agit tout autant d'une expérience que j'ai vécue sur l'exploitation agricole. Je pense que nous avons eu un problème de communication quand à nos attentes respectives du stage. Malgré une bonne entente au début, entre ma tutrice et moi, qui acceptait de répondre à mes questions sans problème, j'ai senti ma tutrice débordée de travail la dernière semaine, et elle m'a demandé de rester plus longtemps, notamment de travailler le 7 et 8 novembre. Après réflexion, j'ai refusé, car j'enchaînais avec la semaine de chantier au Viel Audon et je voulais me reposer et être en forme. Dès que je lui ai dit que je ne pourrai pas venir le 7 et 8, elle m'a demandé de partir en disant qu'elle était déçue de moi. Je n'ai pas su trouver les mots sur le moment pour lui retourner ma déception sur son manque d'accompagnement. Je suis déçue que nous n'ayons pas pris le temps de faire un bilan de stage. Pour ma part, j'avais la sensation d'être considérée comme une employée, qui n'avait pas le droit à l'erreur et qui devait être où ma tutrice voulait, quand elle le voulait.

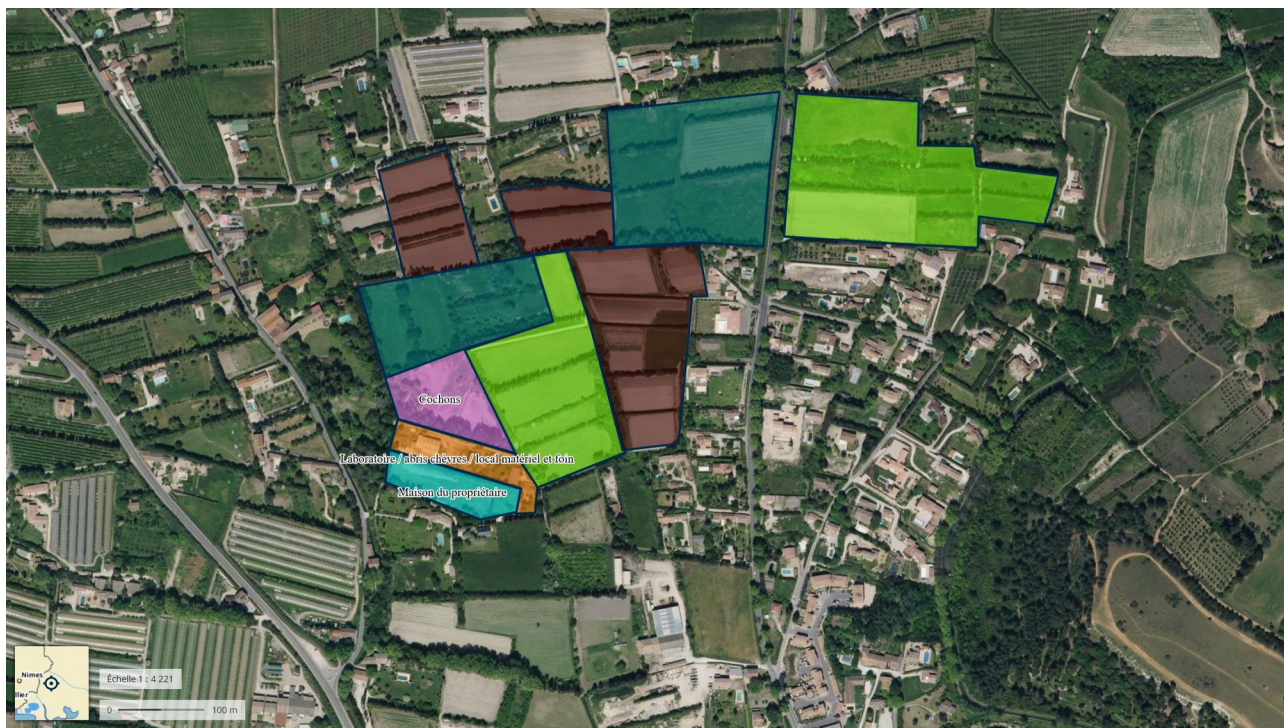
## 5.2. Analyse personnelle

Selon moi, le métier d'agriculteur est un métier très prenant physiquement comme mentalement. On ne peut pas partir en vacances quand on veut, on travaille les week-ends et jours fériés, c'est la raison pour laquelle c'est un métier « passion ». Et face à cet investissement colossal, le résultat n'est pas toujours au rendez-vous. L'exploitation dépend en grande partie des conditions météorologiques. Malgré tout, je pense que ce sont des acteurs plus que primordiaux sur notre territoire, ils nourrissent la population et jouent un rôle non négligeable dans l'aménagement des milieux naturels.

Points forts	Points Faibles
Milieu naturel et territoire environnant	
-Gestion de l'eau particulièrement difficile	
Productions et activités économiques	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Fidèle clientèle, créée par le lien social agréable entretenu par les agriculteurs (accueillir les clients même sur les heures de fermeture de l'exploitation)</li> <li>-Optimiser au maximum la production de lait (petit lait pour cochon ou brousse, les chèvres frais deviennent crémeux puis secs)</li> <li>-Présent sur les réseaux sociaux pour commercialiser leur produits</li> </ul>	
Lien à l'environnement	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Respecter les mesures du label bio</li> <li>-Être acteur dans le PNR des Alpilles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Utiliser de la javel pour laver la machine à traire et y plonger ses mains sans protection</li> <li>-Laver le laboratoire avec de la javel sans gant et sans masque, l'odeur me gênait énormément et un nettoyant alternatif pourrait être moins nocif pour la nature.</li> </ul>

Améliorer la communication entre les fournisseurs et les personnes travaillant sur l'exploitation permettrait d'optimiser la production, les commandes et valoriserait le travail de chacun.

## Annexe

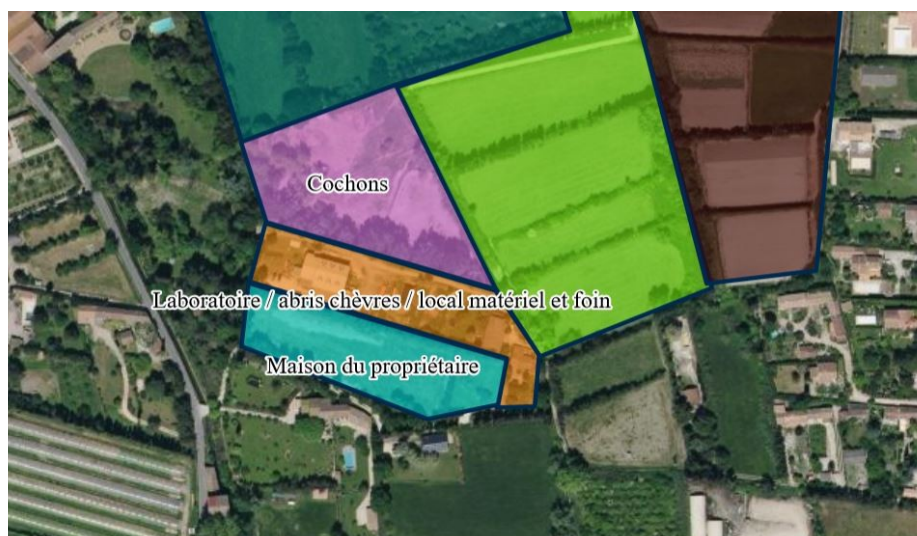


Données cartographiques : © CRIGE-PACA, FEDER, Région Occitanie, Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Département du Vaucluse, Département des Bouches-du-Rhône

**Fig 1. La totalité des terres du couple d'exploitants, soit 20 hectares délimités par les couleurs**

- Terres en jachère
- Terres en culture (foin et luzerne)
- Terres de pâturage

*Sur la carte, on voit la présence de haies et d'arbres entre chaque terrain, élément favorable à la biodiversité.*



**Fig 2. Zoom sur les 2 hectares non cultivés**

*\*Il me semble que les images de géoportail ne sont pas à jours, car aujourd'hui, il y a une maison construite sur le terrain des propriétaires.*