



Communiqué de presse – 28 avril 2022

PALMARES

2^{ème} édition du challenge France Terre de Lait des lycées agricoles une expérience pédagogique inédite sur le terrain

Aujourd'hui les jurys composés des professionnels de la filière laitière (éleveurs, conseillers laitiers, techniciens, chercheurs...) ont auditionné les projets présentés par les 16 équipes de 2 à 4 étudiants en première année de BTSA (ACSE ou Productions Animales) en compétition du challenge France Terre de Lait. A l'issue de la matinée, les 5 meilleures études ont été sélectionnées.

Le challenge a proposé à un groupe d'étudiants de s'intéresser à une action mise en place par un éleveur laitier (installation, technique particulière...), rendant sa ferme plus pérenne et durable. Dans cet exercice pédagogique de terrain, les étudiants ont pu observer et analyser en quoi cette action s'inscrivait dans la démarche de responsabilité sociétale France Terre de Lait.

En fin d'après-midi, un grand jury composé de représentants des différents collèges de l'interprofession, s'est à nouveau réuni pour établir le palmarès et déterminer le lycée gagnant de cette 1^{ère} édition. Les 5 équipes finalistes ont reçu une récompense qui s'échelonne de 750€ à 2500€ du cinquième au premier prix. En 2021, le 1^{er} prix avait été remporté par le LEGTA La Roque - Jacques Chirac de Rodez en Aveyron.

Palmarès

- 1^{er} – Lycée agricole Les Vaseix (87)
- 2^e – Lycée agricole de Savoie (73)
- 3^e – Lycée agricole d'Yvetot (76)
- 4^e – Lycée agricole Les Vergers (35)
- 5^e – Lycée agricole La Ville Davy (22)

Une étude d'un cas concret pour réfléchir à la durabilité des fermes laitières

Depuis novembre, chaque équipe des 20 établissements en compétition s'est associée à une ferme laitière de sa région pour en étudier la dynamique économique et les actions développées pour apporter de la durabilité à la ferme. Toutefois, 4 d'entre eux n'ont pas réussi à finaliser l'étude. Au terme de la rédaction du dossier avec un plan et des parties imposés, à remettre avant le 31 mars, les étudiants devaient conclure en répondant à la question : quels sont les principaux critères de durabilité d'une ferme laitière ? En relation avec la démarche de responsabilité sociétale de la filière laitière Cniel Terre de Lait, ce sont ces arguments qu'ils ont dû présenter aujourd'hui à leurs jurés.

Sous le haut patronage de la DGER



Contacts presse

Delphine Sacleux – dsacleux@cniel.com – 07.86.74.80.47
Marylène Bezamat – mbezamat@cniel.com – 06.03.99.62.07
Salle de presse : presse.filiere-laitiere.fr

► Les membres du jury et l'ensemble de la filière laitière remercient les 16 établissements participant à la 2^{ème} édition de ce challenge : LEGTA La Roque (12), Lycée Georges Pompidou d'Aurillac (15), Lycée la ville Davy (22), Lycée Agricole d'Ahun (23), Lycée Granvelle (25), Lycée Les Vergers (35), The Land St Exupéry (35), MFR de Chatte (38), LEGTA Hector Serre – Dax (40), LEAP Terre Nouvelle (48), LEGTA E.Pisani (52), Lycée agricole de Savoie (73), Lycée agricole Yvetot (76), Lycée Agricole Les Vaseix (87) MFR Les 4 VENTS (88), Lycée agricole de la Brosse (89) Ils saluent la qualité des projets présentés.

A propos

CNIEL

Le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière est l'Interprofession qui réunit l'ensemble des acteurs de la filière laitière : les éleveurs laitiers, les coopératives et les industriels laitiers, ainsi que les acteurs de la grande distribution, du commerce et de la restauration collective. Association (loi 1901) reconnue par les pouvoirs publics français et européens, le CNIEL est un lieu d'échange entre les acteurs de la filière, de concertation et de débat intégrant les réalités du monde professionnel et les attentes et préférences des consommateurs-citoyens et de la société civile. Le CNIEL a également pour mission et vocation de mettre à disposition à l'ensemble des publics des informations fiables, sourcées et étayées scientifiquement sur la filière laitière et les produits laitiers (qualité du lait, données économiques et de marché, modes de production, informations nutritionnelles etc.).