	Bernard	Ana
Date	**Lieux**	
18-févr	voyage depuis Santa Rosa de Lima et Florianopolis	
19-févr	ARRIVEE Ana Beatriz vient directement de Sao Paulo à Paris, Air France vol 459, en arrivant à l'aéroport CDG le 19.02.2017, 11:15 heure locale. Bernard vient d'Italie,en arrivant à l'aéroport Roissy le 18.02.2017. Il séjourne chez un ami à Paris et le 19.02.2017 il sera aussi à l'aéroport CDG, 11.15 heure locale.	
20-févr		
21-févr	Jean François GUAIS	Quentin GOUGEON
22-févr		
23-févr		
24-févr	Gérard GUIDAULT	
25-févr	et visites lieux de stages AVRIL 44 et 85	
26-févr		
27-févr	Ferme de Pascal ORAIN (production lapins plein air à l'herbe et bœuf- moutons. Vente directe. Contrat avec consommateurs). Launay Villiers 53	Lycée agricole de château Gontier - Exploitation pisiculture
28-févr		
01-mars		
02-mars		
03-mars		
04-mars		
05-mars		
06-mars	Lycée agricole de Laval	Lycée Agricole Laval
07-mars		

08-mars		
09-mars		
10-mars		
11-mars		
12-mars		
13-mars	Lycée agricole de Laval	Lycée Agricole Laval
14-mars		
15-mars		
16-mars		
17-mars		
18-mars		
19-mars		
20-mars	Lycée agricole de Laval	Lycée Agricole Laval
21-mars		
22-mars		
23-mars		
24-mars		
25-mars		
26-mars		
27-mars	Lycée agricole de Laval	Lycée Agricole Laval
28-mars		
29-mars		
30-mars		
31-mars		
01-avr		
02-avr		
03-avr	SARL de la terre à l'assiette + exploitation de Gérard POISSON et Gaec Gilles et Annie Philippot Ferme de la ranjonnière + Restaurant du coq à l'âne	
04-avr		
05-avr		
06-avr		
07-avr		
08-avr		
09-avr		

10-avr	SARL de la terre à l'assiette + exploitation de Gérard POISSON et Gaec Gilles et Annie Philippot Ferme de la ranjonnière + Restaurant du coq à l'âne	
11-avr		
12-avr		
13-avr		
14-avr		
15-avr		
16-avr		
17-avr		
18-avr	Paul Guéguen - 85 + collectif de producteurs, transformateurs, point de vente collectif.	
19-avr		
20-avr		
21-avr		
22-avr		
23-avr		
24-avr	+ collectif de producteurs, transformateurs, point de vente collectif.	
25-avr		
26-avr		
27-avr		
28-avr		
29-avr		
30-avr		
01-mai	Hubert HAINRY le val du Vicoin - 53	Hubert HAINRY le val du Vicoin - 53
02-mai		
03-mai		
04-mai		
05-mai		
06-mai		
07-mai		

08-mai	Bistro Créatif "La Carotte" Jean François GUIHERY maraicher et Ingrid, cuisinière, lancent un Bistro au printemps 2017. C'est une installation nouvelle à Mayenne.	
09-mai		
10-mai		

objet
Accueil, repos, présentation Soleil, programme, territoire, organisation pratique, véhicule,…
découverte de l'agriculture, de la ferme et de ses partenaires (avec qui l'agriculteur est il en relation amont aval)
signature des conventions et contacts avec les maitres de stage "exploitations"
Lieux de stage séparés avec Pisiculture pour Ana et exploitation avec transformation de produits de la ferme pour Bernard
Programme détaillé par le Lycée déjà transmis aux stagiaires : alternance de pratiques et de cours ou travaux dirigés. Pour Bernard, quelques séquences en cuisine collective au lycée, qui intègre des produits locaux.

1- atelier de production porc et volailles : alimentation, manipulation, soins,
2- atelier de transformation : découpe, préparation, conditionnement, commercialisation, alimentation, manipulation, soins
3 – dynamique territoriale : les structures d'appui, les projets en cours ou prévus,
4- Présentation aux amis du territoire, du Brésil et des projets du groupe CFAE - jeunes à Santa Rosa de Lima,

1.Travail à la ferme - transformation et vente directe porc : découpe, charcuteries (crues, cuites, en bocaux, saucissons secs), travaux de nettoyage.
2. Découverte de la ferme et du magasin des fermes de la Gourinière (4 fermes associées et travaillant avec 26 autres)
3. Découverte de charcuterie de volailles
4. Rencontres sur le territoire et parler du Brésil

Travail à la ferme - transformation et vente directe porc

Quatre jours de bilan avec stage au Bistro la Carotte, visites complémentaires si besoin.

BILAN FINAL - évaluation