

COMPTE RENDU SORTIE PEDAGOGIQUE du 16/12/14



Le mardi 16 décembre 2014, notre classe (1CECM) a effectué une sortie pédagogique en compagnie de nos professeurs de vente, Madame DUBRAS, Monsieur DESAI et Monsieur EMMANUEL. Les destinations étaient pour le matin, la Maison de l'Ananas situé au 33, rue des poiriers au Grand Tampon et pour l'après-midi, l'entreprise TROPI LEGUMES, situé dans la zone industrielle n°2 à Saint-Pierre.

Ce matin-là, nous étions 16 élèves présents sur 18 prévus pour la sortie et avons pris la direction du sud en bus à 8h40.

Nous sommes arrivés à la maison de l'ananas vers 10 heures et avons été accueillis par Monsieur BEGUE Bertrand, le responsable de l'exploitation. Il a commencé par nous projeter un film reportage sur les origines de l'ananas Victoria, sa qualité et son exploitation personnelle d'agriculture raisonnée sur 4 hectares. Il nous a également servi, pendant la projection, de savoureuses tranches d'ananas au goût particulièrement fruité et sucré.

Ensuite, Monsieur BEGUE nous a expliqué comment il travaillait et nous a fait partager sa passion du métier. Nous lui avons posé des questions sur son exploitation et sa production. Il nous a expliqué, entre autres, le rôle de la coopérative SCA, les techniques de plantation de l'ananas et l'écoulement de la production à la Réunion et à l'export. Tous les élèves ont été attentifs et ont pris soigneusement des notes.

Puis, nous avons poursuivi la visite dans les champs d'ananas et avons également découvert deux variétés expérimentales d'ananas : l'ananas rouge et l'ananas sans épine. Monsieur BEGUE a continué ses explications sur les périodes de floraison de l'ananas Victoria et a précisé comment sélectionner des tiges, préparer le terrain, et utiliser d'un gabarit clouté pour marquer l'emplacement des plants...

Après la tournée dans les champs, il nous a proposé une séance rafraîchissement avec une dégustation de jus d'ananas frais et naturel. Un délicieux nectar riche en vitamines et excellent pour la santé!

Nous avons également acheté, à la fin de la visite, des ananas, cueillis mur et à point, aux parfums et à la couleur jaune brillant, signes caractéristiques de la « Queen Victoria ».

Une première étape enivrante et très enrichissante.



Quelques visuels de la matinée :



A midi, nous avons pris la direction de la plage de Ravine Blanche à Saint-Pierre pour déjeuner, à l'ombre d'un kiosque.



Après le repas, à 14h, nous avons repris la direction de la zone industrielle N°2, chemin de la salette à Saint Pierre pour arriver chez TROPI LEGUMES.

Nous avons été accueillis par M. BALZANET Emmanuel, le responsable production de la société.

Après avoir rejoint la zone de réception des marchandises, M. BALZANET a présenté son entreprise et ses différentes activités : c'est une SARL créée en 2005 qui s'étend sur 1000 m² et qui transforme les fruits et légumes en « 4ème gamme » (en barquettes sous vide) que nous pouvons acheter en magasin ; ci-dessous un extrait de son assortiment :

- Mélange légumes : salade Batavia rouge et salade Batavia verte, salade feuille de chêne rouge et salade feuille de chêne verte
- Palmiste pedjibaye émincé, palmiste pedjibaye julienne, palmiste royal émincé, chou vert râpé, brocolis, chou-fleur, duo chou-fleur et brocolis,
- Salade de fruits ananas, ananas tranché,
- Brèdes chou de Chine, brèdes lastron, brèdes mafane, brèdes chou, brèdes moutarde, épinards,
- Jus de tanger, jus d'ananas Victoria...

L'entreprise approvisionne également les administrations et collectivités (50 % de son chiffre d'affaires). C'est d'ailleurs Tropilégumes qui nous a livré les barquettes et les fruits lors de l'opération un fruit pour la récré au lycée.

M. BALZANET a ensuite répondu aux questions préparées par les élèves concernant ses concurrents, ses clients, les règles d'hygiène et de stockage en vigueur dans l'entreprise, les moyens de communication et de publicité utilisés, les objectifs et perspectives d'avenir...

Nous avons ensuite procédé à la visite guidée et commentée des différentes zones et unités de production et de découpe:

- Zone de réception marchandise
- Zone de stockage et de rangement :
 - Chambre froide 0 à 6°C
 - Zone de stockage à température ambiante
- Zone de production
 - découpe
 - d'emballage
 - de stockage



Nous avons suivi avec attention les explications sur l'organisation du travail dans l'entreprise depuis la livraison des fruits et légumes, la découpe et le conditionnement des produits, jusqu'au traitement des commandes et livraison de la marchandise.

Nous avons également pu observer des préparateurs de commande en activité, utilisant, entre autres, des machines de découpe et d'emballage et des employés effectuant les conditionnements en barquette des fruits et légumes.

Nous avons également testé la qualité et fraîcheur des produits en dégustant des barquettes de fruits variés.

La visite s'est achevée à 15h40 et le retour au lycée s'est fait vers 17h00.

Ce fut pour nous, élèves de la première année CAP ECMS une opportunité de découvrir l'exploitation et la culture de l'ananas ainsi que la structure et l'organisation du travail d'un industriel spécialisé en fruits et légumes.



Les élèves de la 1CECM.



Quelques visuels de l'après-midi :



