

Mission 2019 Italie - Autriche - Allemagne

PROGRAMME DÉTAILLÉ					
Date	Détails	Coucher	Départ	Horaire	Nom des compagnies à visiter
23-mars	Départ de Montréal				
24-mars	Arrivée à l'aéroport de Munich Coucher à Munich	Munich			
25-mars	Visite libre de Munich Coucher à Munich	Munich			
26-mars	<p>Gammerhof, Gmund am Tegernsee 57 ha prairies permanentes, 16 ha culture - Triticale, mélange avoine-féverole-vesce, Mélange avoine-trèfle d'Alexandrie, 2 ans trèfle graminée 60 vaches race Fleckvieh, 7000 kg/an 40-60 % alimentation du pâturage Pâturage très court 6-7 cm de long.</p> <p>Naturkäserei Tegernsee Fromagerie</p> <p>Bayern Genetik Centre génétique, Grub,. Spécialité race Fleckvieh mais aussi Holstein, Suisse brune et autres races.</p>	Munich	7h30	8h30-11h	
			11h	11h15-13h30	http://www.naturkaeserei.de/
			13h30	14h45-16h30	https://rinder.fleckvieh.bayern.de/en
27-mars	<p>Station de recherche agricole de l'État de Bavière Comparaison de systèmes tout labour, sans-labour et labour occasionnel Programme Bio Bull en reproduction.</p> <p>Biolandhof Braun, Freising 38 ha cultures orge, blé, seigle, foin 17 ha prairies permanentes, 5 ha agroforesterie 22 vaches et relève. Fromage ferme, fromage frais et yogourt transformés à la ferme Lait fourrager, séchage du foin. Semences de plantain lancéolé et d'herbes. Gestion des sols sophistiquée.</p> <p>Départ pour Autriche</p>	Ried im Innkreis, Autriche	8h00	9h à 12h	
				13h-16h	
				17h à 20h	
28-mars	<p>Einböck : Compagnie d'équipement agricole (sarclours, peigne, semis de prairies et renouvellement de prairies (sursemis) etc.)</p> <p>Visite de ferme de grandes cultures en Autriche (à déterminer)</p> <p>Départ pour Cortina</p>	Cortina	8h30	8h45 à 12h	https://www.einboeck.at/index.php?lang=fr
				13h à 15h	
			15h	15h à 17h	
29-mars	Cortina : Visite des Dolomites	Venise		8h30 à 16h	https://miesandlove.com/italie/sur-la-route-des-dolomites
30-mars	Visite libre de Venise	Venise			
31-mars	Visite libre de Venise	Venise			

Date	Détails	Coucher	Départ	Horaire	Nom des compagnies à visiter
01-avr	Départ pour Bologne	Modena	7h	7h à 9h	
	Fico , le plus grand marché d'Italie.		13h	9h à 13h	https://www.eatalyworld.it/en/
	Visite de Bologne			13h30 à 16h	
	Départ pour Modena			16h à 17h	
02-avr	Pedrazzoli L'entreprise existe depuis 1951 et a débuté en 1996 la production biologique avec une gamme de viande et de charcuteries: de l'élevage du porc à l'abattage, de la transformation à l'affinage. La force de cette entreprise est de contrôler de l'intérieur la filière du champ à la table. Ils ont pour philosophie d'autoproduire la plupart de leurs ingrédients nécessaires à l'alimentation de leur troupeau. Leur philosophie est d'ordre éthique : faire aujourd'hui en pensant à ceux qui viendront demain.	Modena	8h30	9h à 13h30	http://www.salumificiopedrazzoli.it/
	Hombre Hombre est une entreprise qui a débuté avec 30 hectares dans les années 60 et qui a maintenant plus de 300 hectares. La rotation des cultures est en fonction de la production laitière et repose à 60% sur les prairies de luzerne. L'entreprise respecte les principes de l'agriculture biologique et les normes reliées à la production du parmesan bio (Parmigiano Reggiano). Le troupeau contient 500 sujets, dont la moitié est de race Frisonne et la seconde moitié de race Pezzata rouge. L'affinage du Parmigiano Reggiano est fait à la ferme. Les fromages sont retournés, nettoyés et vérifiés tous les 15 jours. Au bout de 12 mois, le fromage subit le test du marteau par le « batteur » du Consortium Parmigiano Reggiano (test de la qualité du parmesan).		13h30	14h30 à 17h00	Hombre www.hombre.it
03-avr	Progeo : Progeo est une coopérative agricole qui, parmi ses activités, produit des farines et de la moulée biologiques. Leurs compétences techniques reposent sur des recherches et des expérimentations continues. La production de farine ne se limite pas à la mouture, elle couvre toute la chaîne de production, du choix des semences à la culture, en passant par la transformation domestique et professionnelle.	Vittorio Veneto ou Conegliano Veneto	8h30	9h à 12h	http://www.progeo.net/
	Visite de ferme bio		13h	13h30 à 15h30	
	Départ pour Vittorio Veneto		16h		
04-avr	Centro Caseario Cansiglio Cette coopérative se trouve à 1000 mètres d'altitude dans les Alpes à une de Venise. Après la suppression des quotas laitiers, les producteurs ont décidé de s'unir, de se renouveler et de se concentrer sur la qualité. La prime bio est établie en fonction des résultats financiers de la laiterie. Les produits sont : lait, fromage frais et affiné, yogourt. La coopérative est également propriétaire d'un restaurant et gîte qui est aussi un des points de commercialisation des produits.	Vittorio Veneto ou Conegliano	8h30	9h à 15h	http://www.cansiglio.eu/
05-avr	Soligo Laiterie qui transforme le lait biologique provenant d'élevage dans la région de Vénétie.	Venise	8h30	9h à 12h	http://www.latteriasoligo.it/
	Le Carline (vignoble bio)		13h	13h à 16h	http://www.lecarline.com/en/
06-avr	Retour à MTL				