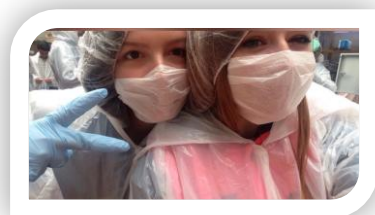


**Compte-rendu de la sortie scolaire du mardi 02 mai 2017 à Semur-en-Auxois
avec les classes de CAP Employé de Vente Spécialisé Option alimentaire
(1ère et 2ème année),**

Professeurs accompagnateurs : Mme Bourdier, Mme Daouk, M. Chef, M. Guérin,

Nous quittons le Lycée vers 8h, direction la Biscuiterie Mistral à Semur-en-Auxois. Après une heure et quart de trajet nous voilà enfin arrivés, nous avons sous nos yeux un bel établissement que nous allons visiter.

Une personne très accueillante nous prend en charge et nous dit que nous devons mettre une combinaison, une charlotte par mesure d'hygiène.



Un monsieur vient nous chercher dans la boutique pour nous faire visiter le côté fabrique. Il nous donne quelques consignes que nous devons respecter pour le bien de l'usine. Il explique que l'entreprise a obtenu une certification IFS Food en 2008, et souhaite garantir la sécurité alimentaire. C'est un signe de qualité important pour communiquer auprès des clients.



Nous partons ensuite faire la visite, nous voyons de loin la salle de pétrissage puis nous circulons à côté de la ligne de production en fonctionnement qui nous montre la fabrication de quatre-quarts à la framboise, jusqu'au conditionnement. Tout est automatisé.

On apprend que l'usine fabrique jusqu'à 1200 tonnes de produits par an, avec 30 variantes de produits et qu'une ligne de production peut réaliser 26 000 madeleines longues par heure et 7000 quatre-quarts.

Les produits sont vendus selon différents canaux de distribution : les 3 boutiques Auxerre, Quetigny et Semur-en Auxois mais aussi en ligne et par des comités d'entreprise.

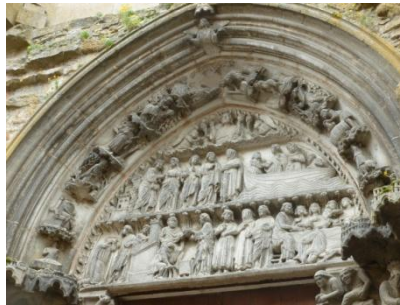
La visite prend fin, nous retournons dans la boutique et nous dégustons quelques produits. (un gâteau à la noix de coco et un autre à la framboise).



Nous reprenons la route direction le centre ville de Semur...

Un guide de l'office du tourisme nous emmène découvrir la ville et en particulier l'église de Semur-en-Auxois et son calendrier de pierre situé au niveau de la porte des bleds.

Les 12 mois de l'année sont représentés, avec les activités comme les vendanges, les moissons, l'abattage du cochon en novembre. Cela nous montre le cycle des saisons, la façon de se nourrir avec ce que l'on produisait sur place, l'importance du vin et des céréales dans la région. On a admiré aussi les vitraux.



Après une pause repas, direction Flavigny ...

13h30, nous arrivons dans ce très beau village. Nous nous rendons à pied dans l'entreprise. A notre arrivée, nous sommes pris en charge par une personne qui remet à chacun de nous une charlotte et un casque pour bien l'entendre.

Elle nous présente l'histoire de cette entreprise familiale et nous explique la fabrication de la fameuse anis de Flavigny. Les ingrédients utilisés sont peu nombreux : graines d'anis, eau, sucre et des arômes naturels pour les différents parfums.

On apprend qu'il faut 15 jours pour fabriquer un anis de Flavigny alors qu'il faut 2 ou 3 jours pour fabriquer une dragée. Cela demande beaucoup de travail, ce qui explique la qualité du produit et son prix.



Puis par groupe nous allons voir sa fabrication. Nous découvrons des bassines dans lesquelles les graines s'enrobent progressivement de sirop de sucre.. L'endroit est très bruyant.



Nous avons observé derrière une vitre la mise en boîte des anis. (étape du conditionnement). Enfin, pour terminer, nous avons rejoint la boutique pour déguster les bonbons et pour certains en acheter.

Nous reprenons alors la route direction Joigny.

**Mise en commun, puis rédaction par
Marion et Justine (1ère année)**





Quelques commentaires laissés par les élèves



J'ai trouvé la sortie très intéressante, ça nous a permis de voir ce qui se passe réellement dans l'entreprise et de nous faire sortir du lycée pour pouvoir découvrir des entreprises locales. **Eléona 2ème année**

J'ai bien aimé voir les gâteaux sur la ligne de production, surtout quand ils sont garnis de chocolat ou autre. **Teddy 1ère année**

Vous nous avez permis de sortir du lycée pour découvrir des activités économiques, les modes de production et de goûter des bonbons d'anis avec plusieurs parfums qui étaient très bons.

Matthew 2ème année

J'ai aimé voir comment étaient présentés les produits dans les boutiques ; mais j'ai surtout aimé les dégustations. Les produits étaient bons surtout la madeleine à la noix de coco ! **Mel 2ème année**

Nous avons rencontré du personnel qui était à notre écoute, cela m'a beaucoup plu. J'ai aimé visiter l'usine de bonbons des anis et comprendre la fabrication Je remercie tout le personnel de nous avoir accueillis **Brandon 1ère année**

J'ai bien aimé visiter l'usine Mistral. Nous avons vu plusieurs machines qui fabriquaient les gâteaux comme les madeleines pur beurre, les gâteaux chocolat-noisettes, quatre-quarts à la framboise. Je vous remercie pour cette sortie scolaire. **Alexandre 2ème année**

C'est la première fois que je visitais une biscuiterie. J'ai pu découvrir la fabrication des gâteaux et voir comment on injectait du coulis à l'intérieur. C'était très intéressant **Aissatou 1ère année**

C'était tellement bien cette sortie! Je pensais voir plus de machines pour la fabrication des bonbons mais c'était tout petit. C'est vraiment familial et artisanal.

Elisabeth 1ère année

