

## **[Learning by doing] UniLaSalle ouvre un nouveau lieu d'apprentissage pour ses ingénieurs : l'atelier de transformation laitière**

- **Un lieu de pédagogie et de professionnalisation** De l'idéation à la conception, l'atelier de transformation laitière est un projet mené par la direction de la ferme d'UniLaSalle, de concert avec les élèves-ingénieurs membres de l'association Agro Team. Une expérience concrète et professionnalisante dans leur parcours académique. L'atelier est aussi un nouveau lieu d'apprentissage pour les élèves-ingénieurs.
- **Poursuite de la diversification sur la ferme du Bois**, après la plantation des 5 000 pieds de vignes en juin dernier, et à proximité du FoodLab inauguré en décembre 2023, l'atelier de transformation laitière apporte une nouvelle activité à la ferme d'UniLaSalle
- **Un soutien financier au service d'une agriculture de proximité** L'Union européenne, via le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER), la Région Hauts-de-France, à travers le dispositif Pass Agri Filière et le département de l'Oise se sont associés à l'autofinancement d'UniLaSalle pour un investissement global de 450 000 €.

### **La diversification de la ferme au service de la pédagogie**

Tout comme la récente plantation de [vigne](#) sur une parcelle de la ferme du Bois, la création de l'atelier de transformation laitière a une vocation pédagogique.

Le laboratoire a été conçu dans un espace de 100m<sup>2</sup>. Son équipement a été retenu pour compléter l'offre matérielle déjà disponible dans les salles de travaux pratiques du campus et dans le [FoodLab](#) récemment ouvert, proche de l'atelier de transformation. L'espace est ainsi équipé d'un pasteurisateur en continu avec homogénéisateur haute pression, d'une baratte, d'une écrémeuse, deux cuves de 300 et 600 L, d'une machine à mozzarella et d'une conditionneuse. Une chambre froide, une chambre à étuvage de 42 à 45°C avec refroidissement rapide et un lieu de stockage complètent l'espace de fabrication. Les lieux pourront accueillir des travaux pratiques d'élèves-ingénieurs spécialisés en alimentation & santé et en agroalimentaire, et permettront l'accompagnement de nouveaux projets étudiants. L'atelier n'a donc pas fini de transformer les savoirs du campus !

### **Une suite logique, une marque Unique**

Il y a une quinzaine d'années, arrivait sur la ferme du campus de Beauvais un troupeau d'une soixantaine de vaches. L'école s'équipait alors du premier robot de la région. Quelques années plus tard, l'innovation se poursuit avec l'ouverture de l'atelier, attendant à l'étable.

Les plans de l'étable lors de sa construction en 2008 portaient les marques de ce qui deviendra plus tard l'atelier de transformation laitière d'UniLaSalle. Il aura fallu avancer par étape en installant d'abord le troupeau de 65 vaches de race prim'hosltein et l'organisation de la ferme autour de l'élevage. L'arrivée des étudiants au co-pilotage de la ferme, organisés en association (AgroTeam), a accéléré la gestation du projet ! Leur objectif : la transformation du lait de la ferme du Bois et la vente directe sur le site. Le nom de marque Unique est également né de la réflexion des élèves-ingénieurs. L'absence de connotation avec la nature des produits s'explique par le souhait de vendre sous le même nom, par la suite, d'autres catégories de aliments issus de la ferme.

Les yaourts (natures et aromatisés), le fromage blanc, la mozzarella et le fromage frais sont les premiers produits sortis. Sur les 750 000 litres de lait collectés, l'objectif est d'en transformer 50 000 litres pour une vente sur place grâce aux 100 casiers installés à côté de l'atelier. Et pourquoi pas demain en restauration collective sur le campus ou dans les établissements scolaires de Beauvais ?

**Avec l'ouverture de l'atelier de transformation laitière, le groupe UniLaSalle confirme son ambition pour la ferme de l'école et sa volonté d'en faire une ferme vitrine de ce que sera l'agriculture de demain, entrepreneuriale et en lien avec son écosystème.**

**Ce projet s'inscrit également dans la stratégie plus large d'UniLaSalle de renforcement en productions animales, adossée à l'école vétérinaire pour laquelle justement la ferme d'application servira de support.**



Victorine et Charlotte, sur le salon de l'agriculture de Beauvais, pour les premières dégustations (mai 2024)



Ségolène Ducat, responsable de l'atelier de transformation laitière, Léonie élève-ingénieure et Grégoire Forzy, directeur des fermes d'UniLaSalle, devant les casiers de commercialisation des produits.