



CETAB+

Centre d'expertise et de transfert en
agriculture biologique et de proximité

 CÉGEP DE VICTORIAVILLE

3 mai 2019

Mission en Europe

Du 23 mars au 6 avril 2019

Sonia Gosselin

Cette mission consistait en des visites de fermes laitières, de fermes de grandes cultures, d'entreprises de transformation et de centres d'expertise et de recherche en agriculture biologique. L'objectif était de découvrir des méthodes différentes et innovatrices de régie de troupeau, de gestion des pâturages et de cultures, de mise en marché et de transformation de produits biologiques.

APERÇU DES VISITES

26 MARS

Gammerhof, Gmund am Tergernsee

Caractéristiques de la ferme :

- Troupeau de 60 vaches laitières de race Fleckvieh (Simmental) et la relève ;
- 7000 kg de moyenne de production par vache, premier vêlage à 24 mois ;
- Longévité de 5 ans et 6 mois ;
- 57 ha de prairie permanentes, dont 27 ha en pâturage.

Cette ferme bavaroise fait partie du réseau de ferme de démonstration en bio. Le jeune propriétaire veut être un bon exemple pour les autres producteurs qui visitent la ferme. Il fait aussi du transfert d'expertise et du mentorat. Le passage de la race Holstein à la race Fleckvieh a été fait pour sa rusticité, sa capacité de pâturer, sa santé, sa fertilité et le bon prix obtenu pour les veaux et les vaches de réforme. Le vêlage est regroupé d'octobre à janvier pour bien alimenter les fortes productrices avec une ration hiver qui contient des concentrés et des ensilages. En été, quand le troupeau est avancé en lait, l'alimentation se fait à 100% au pâturage. Le pâturage peut couvrir dans leur cas les besoins nutritifs de 25kg de lait/jour. La période de pâturage annuelle est de 165 à 200 jours. Comme les vêlages sont groupés, l'élevage des veaux est aussi groupé et se fait avec du lait fermenté à raison de 10 litres par veau par jour. Les

génisses sont élevées aux pâturages sans concentrés en été. Tous les concentrés sont achetés, soit 800 kg par vache par année.

Constat de la visite :

On a aimé la philosophie d'élevage et de gestion du troupeau du producteur. Tout est réfléchi et logique. Il valorise au maximum les ressources de la ferme, pour une rentabilité accrue, tout en respectant les animaux et les gens qui y travaillent. La ferme est très propre, le bâtiment d'élevage est neuf et bien entretenu.

Naturkäserei Tegernsee

Cette coopérative de petits producteurs laitiers des environs du lac Tegern en Bavière transforme 6000 litres par jour en fromages de spécialités faits uniquement à partir de lait produit avec du foin sec. Elle vend aussi du yogourt et du lait et offre un service de restauration et un magasin sur place pour la vente de produits locaux. Les fermes qui approvisionnent la coopérative ont en moyenne 30 ha et 25 vaches. Tous les troupeaux sont de race Fleckvieh. La coopérative compte 80 employés à temps plein ou partiel. Elle fournit des produits à 450 clients commerciaux (revendeurs) et vend aussi localement. L'entreprise est en agrandissement car la demande est en croissance.

Constat de la visite :

Nous avons dîné sur place et avons eu la chance de goûter divers fromages faits par la coopérative. L'accueil des actionnaires a été chaleureux. Il s'agit d'une belle entreprise dans un décor enchanteur de la vallée du lac Tegern. Pour plus d'information, voir :

<http://www.naturkaeserei.de>

Bayern Genetik

Cette compagnie vend de la semence de taureaux Fleckvieh partout dans le monde et compte plus de 500 taureaux. On a assisté à une présentation sur la race Fleckvieh, ses avantages, sa répartition mondiale. Les vaches Fleckvieh sont de bonnes productrices de lait, de viande et produisent un cuir très épais. Leur lait est aussi riche en protéine kappa pour la fabrication fromagère. Notre hôte a également donné des exemples de croisements réussis avec d'autres races de vaches laitières. Nous avons pu voir 3 taureaux vedettes du centre de près (à travers une vitre !).

L'une des particularités de ce centre est que les taureaux vont encore au pâturage. Ils observent leur comportement à la pâture. Les taureaux sont éprouvés en ferme et testés pour leur profil génomique. Certains taureaux sont ciblés avec des caractéristiques qui correspondent plus aux besoins des producteurs bio. Ces taureaux sont marqués d'un logo sur la feuille d'épreuve.

Constat de la visite :

Ce fut une présentation très dynamique et enthousiaste de la race Fleckvieh. Les gens qui travaillent et dirigent les opérations sont très convaincus et engagés dans cette race. Quelques éleveurs participant à la mission vont sûrement faire des essais de croisement avec cette race de vache au Québec. Pour plus d'information : <https://rinder.fleckvieh.bayern/de/en>

27 MARS

Station de recherche agricole de l'État de Bavière

Caractéristiques de la station :

- 90 ha, donc 20 ha en recherche ;
- Essai en conventionnel et en bio ;
- Essai sur des variétés de lupin, de légumineuses, de féveroles et de patates ;
- Essai longue durée sur la réduction du travail du sol et autres essais sur les rotations courtes.

Constat de la visite :

Après une présentation de quelques chercheurs sur les recherches courantes, nous avons visité les parcelles d'essais longue durée. Les essais en travail réduit étaient particulièrement intéressants. D'après les résultats rapportés par le chercheur, le travail réduit est beaucoup plus faisable en bio en région sèche qu'en région humide où la pression des mauvaises herbes est trop forte. Nous retenons de la visite qu'il faudrait évaluer le lupin comme fourrage d'urgence pour les bovins au Québec.

Biolandhof Braun Freising

Comme la première ferme que nous avons visitée, cette ferme fait partie du réseau de 100 fermes biologiques témoins de Bavière. Les producteurs du réseau sont payés pour recevoir des visiteurs. Ils sont disponibles pour les visites des écoles d'agriculture et font aussi du transfert de technique auprès des agriculteurs. Ces fermes servent d'exemples pour les agriculteurs intéressés par la production biologique. Pour faire partie du réseau, il faut répondre à certains critères. Les fermes doivent avoir des pratiques exemplaires ou inspirantes et les agriculteurs doivent aussi aimer communiquer et recevoir des gens. Les fermes doivent être en production bio depuis au moins 5 ans et membre de l'association bio de la région. Il serait intéressant de mettre en place au Québec ce genre de réseau.

Caractéristiques de la ferme :

- Cette ferme très diversifiée est en production bio depuis plus de 30 ans ;

- Au départ, la transition bio s'est fait sur le principe de la santé des sols, de la biodiversité et de la rentabilité à long terme. Maintenant, 3 familles vivent sur la ferme ;
- 45 ha de champs, 15 ha de foin et pâturage ;
- On y cultive des grains mélangés (blé-orge-pois) pour les poules. Sinon, ce sont des céréales pour faire de la farine ;
- 25 vaches en lait Holstein, pas d'élevage de génisses. Il achète au besoin des vaches bio ;
- Saillie par un taureau à viande pour la revente de veaux d'engraissement ;
- Moyenne de production entre 6000 à 7000 kg par vache par année selon la qualité des fourrages ;
- La ration est composée à 100% de foin sec séché grâce au séchoir en grange, et de pâturage en été. Les vaches laitières ne reçoivent pas de concentrés. Tout le lait est transformé en fromage ;
- 350 poules pondeuses en liberté au pâturage avec poulailler non isolé ;
- 150 poulets de chair et 8 porcs pour la viande ;
- On compte aussi des ruches pour le miel.

La ferme vend de la viande et des charcuteries qui sont fabriqués par un tiers. Elle est associée à des maraichers régionaux et d'autres producteurs de viande pour la vente de produits au magasin de la ferme et chez les maraichers. Un projet de meunerie à la ferme pour faire de la farine et des produits transformés à valeur ajoutée est en étude. Ils calculent que les grains sont plus rentables vendus en farine ou en pain que de le donner aux vaches pour qu'elles fassent plus de lait.

L'autonomie en énergie est une priorité de la ferme. On trouve un système de capteur solaire pour le séchage du foin et aussi un système de production de gaz par pyrolyse de bois. Le gaz fournit l'énergie nécessaire pour chauffer la fromagerie et les deux maisons et pour sécher le foin et il y a même un surplus. Ils possèdent une forêt pour faire l'exploitation et la production de copeaux de bois pour alimenter la production de gaz de bois. Les résidus de la pyrolyse sont compostés.

Constat de la visite :

C'est une très belle ferme avec une super philosophie de production. Les agriculteurs réfléchissent avant de mettre en place quelque chose sur la ferme. Tout doit être en interrelation. La qualité des sols est excellente. Le système de production est exemplaire sur le plan environnemental. C'est le coup de cœur du groupe ! Nous avons tous été bien impressionnés, surtout que les agriculteurs qui gèrent la ferme ont à peine 30 ans.

28 MARS

Einböck

Situé dans l'ouest de l'Autriche, la compagnie Einböck fabrique des équipements agricoles pour le travail du sol, les semis et le contrôle mécanique des mauvaises herbes. Thomas Berrer, responsable des relations internationales, nous a présenté en détail plusieurs équipements, leur fonctionnement, leur particularité, etc. Nous avons retenu de bonnes idées, notamment pour le sursemis des prairies et pâturages. Les gens de la compagnie ont été très généreux avec nous. Pour plus d'information : <https://www.einboeck.at/index.php?lang=fr>

1ER AVRIL

Fico

Il s'agit du plus grand marché public d'Italie, situé en périphérie de Bologne, capitale de la gastronomie en Italie. Le marché comprend des restaurants et comptoirs présentant diverses spécialités de la région et de l'Italie (huile d'olive, vinaigre de Modène, fromages, charcuteries, confiserie, truffes, etc.) avec démonstration, visite guidée et dégustation. Il sert aussi à éduquer les gens sur l'agriculture et la transformation alimentaire. Pour en savoir plus :

<https://www.eatalyworld.it/en>

2 AVRIL

Pedrazzoli

Cette entreprise familiale, qui existe depuis 1951, est en intégration verticale dans le porc : production de porcs (surtout au pâturage), transformation en charcuteries, vente de viande de porc et charcuterie, restauration. Elle offre une gamme de produits bio depuis 1996. Le contrôle de la chaîne de production du début à la fin permet de faire de la qualité et de rentabiliser l'élevage. La philosophie bio, durable et écologique s'applique à tous les produits et secteurs de l'entreprise.

Ils offrent une gamme de produits divers : Pedrazzoli (traditionnel conventionnel), luxury+ (race spécifique) et prima vera (bio). Diverses races de porc sont utilisées pour faire des charcuteries de spécialités. Tous leurs élevages de porcs sont faits en liberté selon les façons de faire en bio. La production de porcs est de 15 000 animaux par année et les porcs sont abattus autour de 150 à 180 kg selon la race et les besoins. Les élevages sont situés dans un rayon de 300 à 400 km de la charcuterie.

En bio, ils cultivent 50% de grains que les porcs consomment, le reste est acheté. 80% du chiffre d'affaire vient du secteur bio et ils visent faire la transition du reste de l'entreprise. La vente de

leur produit se fait dans les magasins spécialisés, magasins bio, restaurants et traiteurs. Ils ne vendent pas dans les grandes chaînes, mais vendent pour l'exportation. Les étiquettes de leurs produits sont claires. Ils utilisent des nitrites selon les obligations de la loi. Quand ils ne sont pas obligés, ils fabriquent sans nitrites et sans substances naturelles qui produisent des nitrites (ex. : poudre de céleri). Enfin, l'entreprise a été reconnue en 2016 par la certification « good pig ».

Constat de la visite :

Une partie du groupe a pu visiter une usine de fabrication de charcuterie. Nous avons tous eu la chance d'avoir un diner gastronomique sur place et de faire une dégustation de leurs charcuteries. Ce fut une excellente visite, l'entreprise a répondu à nos questions sans gêne. Nous avons été surpris de la gamme de produits fabriqués. La philosophie de l'entreprise sur la durabilité, l'environnement et la recherche de qualité est impressionnante. On aurait aimé visiter les élevages de porc, mais c'était impossible. L'entreprise est habituée de recevoir des groupes et de présenter ses produits. Il y avait même des dépliants en français disponibles. Pour plus d'information : <http://www.salumificiopedrazzoli.it>

Hombre

Cette ferme laitière produit son propre fromage parmesan sous l'appellation contrôlée *Parmigiano Reggiano* en mode biologique depuis 1994. Comme il s'agit d'une appellation d'origine protégée (AOP), elle est liée à un territoire avec des normes spécifiques d'alimentation pour le troupeau, de fabrication, d'affinage, etc. Ces normes garantissent aux consommateurs la qualité du produit et son authenticité. L'entreprise a l'habitude de recevoir des groupes de visiteurs (touristes, agriculteurs, écoles); plus de 10 000 personnes passent à la ferme par année. 18 personnes travaillent sur l'entreprise. Le propriétaire se définit comme un producteur de fromage et non un producteur de lait. Il vise un équilibre entre la terre, le sol, les vaches et les personnes.

Caractéristiques de la ferme :

- Troupeau de 300 vaches en lactation, plus la relève. Les vaches sont de races Holstein, Fleckvieh et croisées ;
- La base de la qualité de ce type de fromage repose sur la luzerne en foin sec. En fait, l'ensilage est interdit pour sa fabrication. La ferme produit tous ses fourrages, ce qui représente 2 700 tonnes par année, séché en grange ou fait en balle ronde sèche ;
- Le climat étant très sec, il est facile de faire du foin sec. Par contre, il faut de l'irrigation pour l'implantation de nouvelles parcelles ;
- Il y a 450 ha en culture avec des rendements de 14 à 16 tonnes de fourrage par ha ;
- L'alimentation est apportée en RTM à 40% de concentrés soit : luzerne et foin, farine de maïs, orge/pois/blé ;

- Les vaches produisent 28kg de lait en moyenne. Le producteur vise à obtenir un lait riche en protéines et pauvre en gras pour la fabrication du fromage (3.8% de protéine et de gras).

La gérante de troupeau nous a parlé des performances techniques, de la reproduction et de la santé du troupeau. En septembre quand les récoltes sont stockées, il y a planification de l'alimentation pour toute l'année à venir. On veut le plus de stabilité possible dans la ration pour assurer la stabilité du lait et de la fabrication fromagère. Le prix des terres dans la région est de 60 000 €/ha.

La fabrication du fromage :

La traite du soir est mise à décanter dans des bassins dans la fromagerie. La traite du soir est écrémée le matin et mélangée avec la traite du matin. La fabrication peut alors commencer. Le secret réside dans la qualité du lactosérum ajouté à la fabrication et de la présure de veaux utilisée. Un bassin de 1000 litres donne 2 meules de 45kg qui finalement après affinage durant 2 ans feront 40 kg, soit un rendement de 7.5%. Le petit lait va à un élevage de cochons dans la région (pas bio). La salle d'affinage est munie d'un robot pour retourner et manipuler les meules durant les 2 années d'affinage. Le test du marteau détermine la qualité des meules. 1/3 de la production est vérifiée à tous les ans.

Il y a production de 15 meules par jour : 10 meules servent à payer les coûts fixes, 2 meules les coûts variables, 3,5 meules paient les impôts et 1,5 meule représente le bénéfice net. Une meule entière se vend 500 € et plus cher au détail, soit bien moins cher que chez nous ! La ferme exporte une partie de sa production aux USA, car une partie du troupeau est certifié NOP.

Constat de la visite :

Les normes bio sont différentes de chez nous en ce qui a trait à l'accès aux pâturages, l'utilisation de traitements antibiotiques et d'hormones. On a été un peu déçu à ce sujet. Cependant, on a été impressionné par la visite de la fromagerie et de la salle d'affinage, et par la générosité des renseignements donnés par le propriétaire sur la rentabilité de sa ferme. On a eu la chance aussi de goûter le fromage et de faire des provisions au magasin de la ferme. Pour en savoir plus :

www.hombre.it

3 AVRIL

Progeo

Cette coopérative agricole commercialise et produit des farines biologiques et conventionnelles. On a visité les installations de mouture de la farine. La minoterie s'étend sur plusieurs étages que nous avons parcouru de haut en bas tout en recevant des explications sur les différentes

étapes et appareils utilisés : nettoyage du grain avec tamis et tables de gravité, mouture, blutage, ensilage, etc. Pour en savoir plus : <http://www.progeo.net>

Coopérative AgriAmbiente Mugello

Cette coopérative agricole et forestière est située dans le nord-est de la Toscane et compte 65 actionnaires, avec un chiffre d'affaires de 5 millions d'euros. Après un repas copieux, nous avons eu droit à une présentation en salle de l'entreprise. L'entreprise est diversifiée avec 57% des revenus qui proviennent de la forêt, 39% de l'agriculture et des cultures et 4% de la restauration et du tourisme. Elle commercialise son lait sous forme de lait embouteillé, soit 2 millions de litres par année. La ferme où nous étions avait un troupeau Holstein de 400 têtes, dont 200 vaches laitières. Le troupeau a gagné plusieurs trophées. La ferme récolte 20 000 tonnes d'ensilage par année et 2000 balles rondes. On compte 509 ha en culture de céréales, les grains étant valorisés pour les vaches ou transformés en farine selon les besoins. Progeo (voir visite précédente) fabrique de la moulée cubée bio pour les animaux. Les dommages aux cultures par les sangliers et la sécheresse sont des problèmes majeurs pour la ferme.

Constat de la visite :

Nous avons mangé au restaurant de la coopérative et avons été très bien reçus. En revanche, nous avons été déçus de faire la visite de la ferme via une présentation power point. On aurait aimé voir les installations, les animaux et les champs, mais il pleuvait. Pour en savoir plus : <http://agriambientemugello.com/attivita/agricoltura>

4 AVRIL

Soligo

Cette laiterie de Vénétie embouteille du lait sous sa propre marque et fait aussi de l'embouteillage à forfait pour d'autres entreprises, tant en bio qu'en conventionnel. Le lait est vendu en format de 1 litre ou de 500 ml dans des contenants de carton recyclable.

Plusieurs types de lait sont vendus en bio et en conventionnel :

- Haute qualité : la ferme doit être certifiée pour le niveau de cellules somatiques, les composantes du lait. Une agence externe certifie le lait ;
- Lait qualité vérifiée : certification du producteur de lait et de l'entreprise qui transforme le lait. On ajoute aux critères de qualité, des normes de bien-être animal ;
- Lait frais : pasteurisé et réfrigéré ;
- Lait longue conservation : lait pasteurisé qui se garde 21 jours au frigo ;
- Lait UHT : lait pasteurisé qui se conserve sur les tablettes pendant plusieurs mois. À réfrigérer après ouverture.

Le lait frais est testé pour sa capacité moussante pour les capuccinos. Si la qualité n'est pas là, il sera dirigé vers le lait UHT. Ils ne savent pourquoi le lait mousse bien ou non; un test de moussage doit être fait à chaque lot. Ils vendent de la crème fraîche 24 et 38% et des fromages. Ils embouteillent aussi du lait de soya à forfait pour d'autres transformateurs. Ils ont de petites lignes de transformation, ce qui est facilitant pour la production de petits volumes et plus flexibles. Le contrôle de qualité sur les toxines dans le lait se fait sur la ligne de production et d'embouteillage.

Constat de la visite :

Nous avons fait le tour de l'usine d'embouteillage avec toutes les explications sur les machines, circuits d'embouteillage, suivi qualité, etc. Il y a aussi eu dégustation de crème glacée et de fromages. Pour en savoir plus : <http://www.latteriasoligo.it>

Le Carline

Cette entreprise familiale cultive du raisin et produit du vin bio depuis 1986. Les cultures n'étaient pas accessibles car il pleuvait trop et nous aurions fait des dégâts dans les champs. Le viticulteur nous a expliqué la philosophie de l'entreprise. Il fait beaucoup de recherches et d'essais de variétés de cépage, de fertilisation, de traitement. Il développe des cépages résistants aux maladies. La ferme commerçant du vin végétal, il n'y a pas de fumier ou compost de fumier utilisé. Ils travaillent avec des engrais verts présents une rangée sur 2. Il se sert de cette bande d'herbe aussi pour circuler avec les machineries. Les pieds de vigne sont buttés et débarrassés chaque année avec une décaissonneuse.

Le vignoble produit des vins sans sulfites et avec sulfites. Les vins sont certifiés bio et végétal. Le végétal est un nouveau marché qui n'était pas occupé. Le végétal c'est pour l'opportunité commerciale. Une bonne partie des ventes se fait à l'exportation. On compte 23 produits différents et nous avons pu goûter à 4 produits de la gamme.

Constat de la visite :

Nous avons été vraiment enchanté de l'ouverture et de la générosité de notre hôte. Il a répondu à toutes nos questions. Pour d'autre information : <http://www.lecarline.com/en>

5 AVRIL

Centro Caseario Cansiglio

Cette coopérative de transformation laitière existe depuis 1990 est en production bio depuis 1993. Elle compte 5 fermes qui produisent 2 millions de litres par année. L'entreprise transforme 6000 litres de lait par jour pour fabriquer une gamme de fromages. Une partie du lait est aussi embouteillée par Soligo (voir page 8) en tant que lait bio de haute qualité. Les proportions sont

les suivantes : 40% de la production en fromage affiné; 10 % en mozzarella; 50 % en lait embouteillé.

Visite de la fromagerie :

Nous avons commencé par la visite de la fromagerie située au village. 20% des produits sont vendus à la fromagerie ou au restaurant, 30% dans les magasins locaux, 50% dans la chaîne d'alimentation bio ECOR. La coopérative paie un prix standard aux 5 membres pour le litre de lait. Par la suite, les ristournes sont distribuées ou réinvesties selon les besoins.

Au 2^e étage de la fromagerie, nous avons eu une présentation donnée par le vétérinaire Covedera Italo, qui travaille en homéopathie depuis 1997. 99% des soins qu'il prodigue sont en homéopathie. Il travaille très peu avec la médecine conventionnelle ou autre. Il pratique l'homéopathie uniciste, une approche où il analyse l'ambiance de la ferme, les animaux, les gens qui y travaillent.

Visite de ferme :

Les 5 fermes sont situées sur un plateau dans les montagnes. Nous avons visité celle du cousin d'Alessandro Breda, conseiller du CETAB+. Son troupeau est de race Fleckvieh avec quelques croisées Holstein. Il élève seulement des génisses 100% Fleckvieh, tous les autres veaux étant vendus pour la viande. Il ne possède pas les terres de la ferme ; il s'agit d'une location à long terme de 25 ans. À la fin du contrat, il peut présenter un projet pour renouveler son contrat de location. Le bail comprend des obligations d'amélioration de bâtiments, de bien-être animal ou autre.

L'étable est froide avec des logettes creuses avec paille. Les prairies sont rénovées avec peigne, sans labour, fertilisation au lisier ou au fumier solide. Comme c'est un climat de montagne, il n'y a que 2 coupes de foin. On compte 50 ha de prairie, 28 ha de pâturage, 10 ha de prairie-pâturage. L'alimentation est servie en RTM 2 fois par jour. La ration d'hiver est faite de : 13kg d'ensilage de 1^{ère} coupe conservé en bunker, 1kg de foin en vrac, 5kg d'ensilage de 2^e coupe, 4kg foin de 2^e coupe, 4kg de balle ronde humide, 1kg de farine de maïs, 2kg de supplément à 33% et 10kg de maïs en épi.

Les vaches ont accès à des stations d'alimentation avec moulée cubée. Elles en reçoivent entre 500 gr à 3 kg par jour selon leur production. Les vaches produisent 26 à 27 litres par jour pour une production annuelle de 8800 kg de lait. L'eau est chauffée à 15C dans les abreuvoirs. Le troupeau n'a pas de problèmes d'acétonémie ni de problèmes au vêlage. La race Fleckvieh est très rustique et demande une régie moins rigoureuse et pointue que la Holstein. Les Fleckvieh sont aussi de bonnes vaches au pâturage ; elles broutent toutes les plantes sans laisser de refus.

Pâturage en rotation : 1^{er} journée les vaches laitières, le lendemain les tarées et taures.

La ration d'été est à 100% au pâturage pour les taures et vaches tarées. En hiver, elles ont du foin avec 500 gr de maïs. La première saillie se fait à 17-18 mois chez les taures. Le troupeau compte des vaches nourrices pour l'élevage des génisses.

Constat de la visite :

Nous avons diné au restaurant de la coopérative situé dans la vallée de montagne avec au menu les fromages de la ferme et des produits régionaux. Tout le monde a bien aimé la visite de l'entreprise, l'accueil chaleureux du producteur et son savoir-faire. La présentation du vétérinaire sur l'homéopathie nous donne le goût d'explorer cette avenue, mais se sera difficile étant donné le peu d'expertise de nos vétérinaires le sujet. Pour en savoir plus :

<http://www.cansiglio.eu>

Souper de groupe

Le voyage s'est terminé avec un souper de groupe dans la ville de Conegliano. Tous les participants à la mission ont pu s'exprimer sur les points forts du voyage et les visites marquantes.