

# Briac FOUVIL-RAFFIN

Recherche poste conseil et animation

## Expérience

## Contact

### Téléphone

06 52 78 30 26

### Email

briac.fouvil@hotmail.com

### Adresse

13 Boulevard Boulay Paty  
44100 Nantes

## Cursus

2021-2022

**Option d'un Bac Général à  
Nantes : Géopolitique et  
sciences économiques**

2022-2024

**BTS Agricole à L'ESA (BTS ACSE)**

Analyse conduite et stratégie de  
l'Entreprise Agricole avec option  
apiculture

## Langues

- Français
- Anglais

## Logiciels

- Suite Windows
- Géoportail
- Earth
- Photoshop

2017 • Eurofins Nantes : stage découverte de 3ème - 2 semaines

### ● Laboratoire Eurofins Nantes

Découverte d'un Laboratoire spécialisé dans l'analyse alimentaire Microbiologique et Chimique. J'ai apprécié cette expérience car j'y ai découvert les moyens analytiques mis en œuvre pour garantir la sécurité alimentaire de nos aliments pour éviter une contamination avec un germe pathogène, mais aussi les risques liés à l'utilisation des pesticides. Je me suis rendu compte de l'impact des pratiques agricoles sur la santé du consommateur.

2022 • *Première session de stage Principal BTS*

### ● Ferme maraîchère Bio et sol vivant en Périgord Noir

Ce stage a duré 9 semaines en tout, sur différentes périodes : j'ai ainsi pu découvrir toutes les étapes de la production sur la ferme, au fil des saisons, tout en participant aux travaux de la ferme. J'ai appris la précision et la rigueur indispensables car chaque geste compte et la perte de temps est à limiter dans cette filière, très manuelle. J'ai découvert aussi dans l'Atelier de transformation, la pratique de la fermentation des semences potagères, qui est une activité à part entière du maraîchage et un débouché commercial original : j'ai donc aidé à produire et conserver les semences en plus des récoltes.

2023 • *Stage à l'étranger BTS 1mois*

### ● Ferme laitière aux Pays Bas

Ma première expérience seul à l'étranger, durant 1 mois aux Pays Bas. J'ai dû faire preuve de capacité d'adaptation en travail mon anglais.

A la ferme, j'ai expérimenté le métier d'éleveur, ses plages horaires exigeantes : de 4h à 19h. J'ai beaucoup apprécié cette expérience immersive dans les polders en partageant un quotidien en lien avec le vivant, avec par exemple l'utilisation d'outils doux de travail du sol permettant à des espèces protégées de se reproduire (bécasse des bois). L'originalité de ce territoire est son mode de gestion de l'eau canaux dans les champs.

2024 • *Stage Organisme BTS 2 semaines*

### ● Centre de ressource Biologique GAMèT Montpellier (INRAE et Cirad)

Centre de ressource Biologique GAMèT Montpellier (INRAE et Cirad)

Le Centre de Ressources Biologiques GAMÉT (pour CRB de Graines Adaptées aux conditions Méditerranéennes et Tropicales)

J'ai découvert le métier de technicien de laboratoire de recherche. Avec cette nouvelle expérience, j'ai du faire preuve d'adaptation et d'ingéniosité dans une équipe passionnée, dévouée à la préservation de la biodiversité agricole et génétique et à la sélection de variétés adaptées au réchauffement climatique. Cette expérience m'a confortée dans mes choix professionnels. J'ai pu retrouver des localisation de semences grâce à des coordonnées géographiques archivées, j'ai donc valorisé mes acquis dans l'utilisation des outils cartographiques.

● *Été 2024 • Travail saisonnier 1 mois*

### Ferme laitière BIO dans les bocages angevins

J'ai travaillé en binôme dans une exploitation Biologique de 250 têtes avec 100 vaches à traire au quotidien, gestion des rations et de la nurserie ,utilisation du tracteur, fauche d'un champ en agroforesterie, gestion des haies et des clôtures.

Ce travail m'a permis de découvrir la production biologique au niveau de l'élevage. J'ai pu comparer mon expérience avec celle des Pays-Bas avec des approche différentes: méthodes de cultures et organisation du travail avec une attention particulière à la préservation de l'écosystème haie.

### ● Référents ESA

Référent 2022-2023

**Pascal Dilé**

Référent 2023-2024

**Stéphane Bonneti**

Email : p.dile@groupe-esa.com

Email : s.bonetti@groupe-esa.com