

Compte-rendu du séminaire annuel du réseau F2A Carpentras - 9 et 10 avril 2013



Le réseau F2A est le réseau national des établissements publics agricoles de formation en agroalimentaire. Il rassemble des établissements répartis sur tout le territoire national développant des formations spécifiques au secteur agroalimentaire.

C'est un réseau de formation à l'écoute des branches professionnelles qui propose des formations de tous niveaux (du CAPA à la licence professionnelle), sous différentes formes (formation initiale scolaire et par apprentissage, formation continue, Validation des Acquis de l'Expérience) et pour différents publics.

Son séminaire annuel s'est déroulé cette année les 9 et 10 avril 2013 à l'Etablissement Public Local Carpentras*. Il a rassemblé une quarantaine de participants venus de toute la France. Il a alterné des temps d'échanges internes et des temps d'échanges avec des invités extérieurs.



Le bilan de l'activité 2012 fait ressortir qu'un nombre croissant d'actions sont conduites et de plus en plus de personnes sont mobilisées.

Le réseau développe désormais une offre collective de dispositifs et outils de formation :

- Le dispositif de formation en hygiène pour la restauration commerciale appelé P'Rest'Hyg F2A© est opérationnel depuis juin 2012. Depuis son lancement, il a permis de former 35 personnes: 15 à distance et 20 en présentiel.
- La conception de 3 jeux pédagogiques sur 3 thèmes différents : hygiène en restauration collective, gestes et postures, fonctionnement d'une ligne de production agroalimentaire a été poursuivie en 2012.

En outre, les axes de travail définis les années précédentes ont été poursuivis :

- **Professionaliser les acteurs du réseau**, avec notamment l'organisation de 2 sessions de formation sur la « *Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences* » et sur les « *Retours d'expériences sur le dispositif « MESSA »* ».
- **Développer l'activité**

Le projet « Partage d'expertises pour le développement des entreprises agricoles et alimentaires » financé dans le cadre de la DATAR Massif Central a été poursuivi.

Résultat des réponses aux appels à projet des années antérieures, les établissements du réseau sont labellisés sur 4 dispositifs OPCALIM :

- « MESSA » (*Motiver vos Équipes à la Sécurité Sanitaire des Aliments*) : 12 établissements
- « ECIA » (*Evaluation des Compétences dans les Industries Agro - Alimentaires*) : 20 établissements
- Nouvelles Actions Transversales : 3 établissements sur « entretiens professionnels », 4 établissements sur « prévention des risques professionnels » et 2 établissements sur « transfert de savoir-faire. »
- « CQP VAE BRSA » : Certificats de Qualifications Professionnelles (CQP) par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) par la Branche « Production d'eaux embouteillées, Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool et bières ». L'année 2012 a été marquée par le démarrage des premiers accompagnements pour 3 candidats au CQP
- **Faire connaître les activités du réseau**, avec participations à des manifestations nationales
- **Assurer une veille sur les sujets emplois/formation dans le secteur agroalimentaire**, avec la production de 9 bulletins de veille.

Ce séminaire constitue un moment privilégié d'**échanges entre les membres du réseau**. Trois ateliers thématiques qui se sont déroulés en parallèle ont permis de faire le point sur les actions en cours et de dégager les sujets de mutualisation en réseau. Ils ont porté sur :

- Les actions de formation pour le secteur de la restauration collective
- La mise en place de la Préparation Opérationnelle à l'Emploi
- Les actions de formation pour les circuits courts



Les CFPPA lorrains ont présenté les résultats d'une étude fort intéressante sur la structure des emplois des IAA et prospective des métiers et des qualifications en Lorraine, réalisée au cours de l'année 2012.



La première journée a été clôturée par une séquence de théâtre constituée de 5 saynètes pour aborder le thème de la sécurité dans les entreprises agroalimentaires, avec animation d'un débat auprès de l'auditoire à partir de chaque situation présentée.



Deux thèmes ont été abordés en croisant les contributions d'**invités extérieurs et de témoignages d'établissements du réseau**

Sur la thématique de l'attractivité des métiers, Emmanuel Esteban, directeur de l'IFRIA PACA a assuré la présentation des travaux du Groupe « attractivité / emploi » du Comité stratégique de la filière de l'agroalimentaire et de l'agro-industrie, en remplacement de Yves Bayon de Noyer, empêché. Il a également exposé les actions développées par l'IFRIA pour attirer les jeunes et les demandeurs d'emploi vers les métiers de l'industrie agroalimentaire en région PACA. Les établissements de Pontivy et La Roche



sur Foron ont présenté les actions qu'ils conduisent pour faire connaître le secteur et les formations agroalimentaires sur leur territoire.



Le second thème portant sur les actions de formation pour les TPE-PME a été illustré à 2 voix par Mireille Enguent (OPCALIM) et Olivier Douau (CFPPA du Vaucluse) au travers de 5 histoires d'entreprises et a permis de dégager les facteurs favorables à la formation.

Suite au renouvellement partiel du **comité de pilotage du réseau, les 12 membres pour 2013 sont** : Pascale ROYER - présidente (CFPPA Bar le Duc), Alain BILLOIR - vice-président (EPLEFPA Pontivy), Xavier FATOUT (CFPPA du Mans), Isabelle FAUVARQUE (CFPPA du Nord), Pascal LOPEZ (EPLEFPA Pau-Montardon), Olivier LORETTE (EPLEFPA du Lauragais), Valérie BESNARD (CFPPA de Chartres), Bruno DURENCEAU (CFPPA La Roche sur Foron), Olivier DOUAU (CFPPA du Vaucluse), Monique ELZIERE (CFPPA Marmilhat), Marie-Jeanne GRANDIN (CFPPA Laval), Hervé PARPAILLON (CFPPA Bressuire).

Le séminaire a été clôturé par l'intervention de Christian CAZENAVE - Chef du service régional de la Formation et de l'Emploi - DRAAF PACA, qui a souligné la pertinence des thèmes choisis pour ce séminaire au regard de l'actualité et l'intérêt du travail en réseau.

Un grand merci aux intervenants, participants et organisateurs !

* L'Etablissement Public Local de Carpentras développe une activité dans le secteur de l'agroalimentaire au sein du CFPPA (Centre de Formation Professionnel Pour Adultes). Il propose 2 formations diplômantes : le Brevet professionnel Agricole Transformation Alimentaire (niveau 5) et le Brevet Professionnel Industries Alimentaires (niveau 4) en formation continue et en apprentissage. Partenaire de la formation professionnelle de l'industrie agroalimentaire en PACA depuis de nombreuses années, le CFPPA intervient pour des formations qualifiantes (CQP) ou ponctuelles sur différents domaines de compétences : produits et procédés de transformation agroalimentaire, conduite de machine et d'installations de production, sécurité alimentaire et hygiène, sécurité des hommes et des installations, communication et animation d'équipe, formations agroalimentaires. Il est en outre labellisé par OPCALIM pour la mise en œuvre de 4 dispositifs: Motiver vos Équipes à la Sécurité Sanitaire des Aliments, » Transmission des Savoirs et savoir Faire, » Prévention des Risques Professionnels (action-formation) et ECIA.

<http://cfppadevaucluse.fr>

