

Actu' DGER

Le mensuel de la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche

L'ÉDITO

**FORMATIONS EN AGROALIMENTAIRE ET ALIMENTATION :
PRODUIRE DES ALIMENTS EN PRENANT EN COMPTE LES ENJEUX DES TRANSITIONS**



ACTUALITÉS DU MOIS

- ▶ **ENSEIGNEMENT**
- ▶ **RECHERCHE**
- ▶ **INTERNATIONAL**

DOSSIER DU MOIS

L'AGROALIMENTAIRE : LE MAILLON ENTRE LE CHAMP ET L'ASSIETTE



ACTUALITÉS RÉGIONALES

- ▶ **ACTUALITÉS DES ÉTABLISSEMENTS**

INFORMATIONS PRATIQUES

- ▶ **À LIRE**
- ▶ **À ÉCOUTER**
- ▶ **DATE À RETENIR**
- ▶ **NOMINATIONS**
- ▶ **ARRIVÉES ET DÉPARTS**



MAI-JUIN 2021

N°8

Formations en agroalimentaire et alimentation : produire des aliments en prenant en compte les enjeux des transitions

Les industries de l'alimentation, premier secteur économique en France, poursuivent leur développement et la diversification remarquables que la crise sanitaire a mis en lumière. L'organisation de systèmes alimentaires vertueux (durables, écologiquement pertinents) interroge tous les maillons qui constituent ces filières (classiquement nommées agro-alimentaire) et appelle des formations adaptées à chacune des étapes concernées. L'entrée par ces questions d'alimentation illustre bien la nécessaire connexion entre la production agricole et l'aptitude à transformer ou à distribuer les aliments.

L'histoire des systèmes alimentaires et la place des industries et activités de valorisation des ressources agricoles sont riches et ont toujours été accompagnées dans leurs évolutions économiques ou sociales par la formation. Les enjeux y sont multiples et variés. Les incréments technologiques s'insèrent dans les transformations, comme dans la logistique (dont l'importance a été heureusement soulignée avec la crise Covid et qui fonde grandement les systèmes alimentaires de proximité). Le besoin de savoir-faire, notamment dans la conception française de l'alimentation irrigue des métiers allant de l'artisanat à l'industrie, voire à la restauration. La conception et la créativité sont des marqueurs majeurs qui ont toujours été présents, fondant une culture alimentaire française riche et variée, mais accompagnant aussi un nombre remarquable de nouveaux produits et d'innovations de services apportés avec les produits. De plus en plus ces innovations prennent en compte les enjeux des transitions en cours : climatiques, écologiques, énergétiques, voire numériques, mais aussi les transitions comportementales qui demandent des innovations quant aux produits et à la manière dont ils sont élaborés.

Très dynamique, l'ensemble des activités artisanales, industrielles relevant de l'alimentation ou de l'agroalimentaire (certains y préfèrent aujourd'hui l'agri-alimentaire, soulignant le lien fort entre production agricole et finalités d'alimentation) ont ce besoin crucial de compétences pour les accompagner dans leur développement. La force de l'enseignement agricole est de proposer le continuum nécessaire allant des compétences techniques ou administratives aux compétences d'ingénierie et de contrôle. L'enseignement tout au long de ce continuum reste remarquable, cohérent. La synthèse proposée ici et ses illustrations montrent à quel point il y a une richesse dans l'enseignement agricole. La diversité des champs couverts, par des CAPa, des bacs, des BTSA, des licences professionnelles ou des formations d'ingénieur ou vétérinaire sert la capacité à

innover et à apporter des personnes capables d'innover, de prendre en compte des attentes sociétales ou économiques en évolution : développement durable, circuits de proximité, fait maison, mais sans doute aussi des enjeux nouveaux qui vont émerger dans les années à venir.

Cette capacité essentielle est fonction de la qualité des formations, qualité indéniable de l'enseignement agricole, tant dans son contenu que par les formes pédagogiques qui privilégient la confrontation pratique, les méthodes, les outils et les concepts que par la capacité largement promue d'innover et de faire ou d'agir, ce qui sans doute est une des attentes majeures de la jeunesse d'aujourd'hui. Les illustrations des divers projets que présente cette synthèse montrent qu'à toute échelle de la formation, créativité et réalisations sont inscrites pour un esprit d'innovation indispensable pour faire face à toutes les transitions que nous vivons.

Le dernier point sur lequel il convient sans doute d'insister est celui des passerelles entre toutes ces formations. Elles sont indispensables, sources de richesse et de diversité à toutes les étapes de formation et il serait pertinent, qu'elles soient encore davantage développées, notamment jusqu'aux études d'ingénieur ou vétérinaires.

Gilles TRYSTRAM
Directeur général d'AgroParisTech

ENSEIGNEMENT**Premier recrutement opérationnel pour le concours vétérinaire post-bac**

La voie post-bac du concours d'entrée dans les écoles nationales vétérinaires est ouverte pour la première fois en 2021. Cette voie est réservée aux élèves de classe terminale préparant pour la première fois un baccalauréat de la filière générale. Cette année, plus de 5 700 candidats ont confirmé un vœu sur Parcoursup pour ce nouveau recrutement.

700 candidats ont été convoqués aux épreuves d'admission qui ont eu lieu entre les 26 avril et 30 avril 2021.

Les épreuves d'admission consistent en une succession d'ateliers de 10 minutes qui portent chacun sur un thème précis : expérience en relation avec la profession, perspectives d'avenir, approche du bien-être animal, dilemme éthique ou moral, interprétation de données, vision dans l'espace, rapidité de calcul arithmétique. Les entretiens sont destinés à évaluer notamment les capacités des candidats à structurer une argumentation, à mettre en place rapidement un raisonnement sur des questions liées à la santé et au bien-être animal dans divers contextes économiques, sociaux et culturels, et leur aptitude à la communication interpersonnelle.

Cette année, les ateliers ont été organisés à distance via Internet et certains ont donc dû être adaptés aux conditions d'un passage à distance. C'est ainsi que 3 500 ateliers distanciels ont été organisés en une semaine, une vraie réussite, et un taux de satisfaction sur le déroulé des épreuves très important. Quelques très rares candidats qui ont rencontré des difficultés de connexion ont été convoqués à nouveau début mai.

Les propositions d'admission auront lieu selon le calendrier Parcoursup à compter du 27 mai.



Concours véto post-bac

**Programme de détection par des chiens de la Covid-19 développé par l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort**

L'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort a développé le programme de recherche « **NOSAÏS** » visant à détecter par des chiens la Covid-19, à partir de la sueur des personnes infectées.

Le professeur Grandjean, porteur du programme, développait depuis des années des recherches sur la détection des cancers par les chiens. Ce programme de « chiens renifleurs » s'est traduit par une publication dans une revue scientifique prestigieuse, « PLOS One », ce qui constitue donc une reconnaissance scientifique internationale. Les grandes organisations chargées de la santé au niveau international (OMS, OIE) s'intéressent à ce projet tout comme une trentaine de pays étrangers.

Cela démontre l'intérêt de la recherche vétérinaire pour la médecine humaine.

**EnvA**

École nationale vétérinaire d'Alfort



Les problématiques de santé-sécurité au travail (SST)

La prévention des risques professionnels est un enjeu majeur pour le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et pour la Direction générale de l'enseignement et de la recherche.

C'est pourquoi, dans le cadre du plan d'actions de la DGER en matière de santé, sécurité au travail, il a été décidé d'organiser un webinaire traitant de la problématique de la responsabilité civile et pénale en matière de santé et sécurité au travail des différents acteurs de l'enseignement agricole (Chefs d'établissement, enseignants, maîtres de stage et maîtres d'apprentissage, apprenants). Maître LEDOUX, avocat à la Cour d'Appel de Paris a pu répondre à de nombreuses interrogations lors de sa conférence pilotée par le réseau national de la Santé et la Sécurité au Travail (S&ST) du bureau de l'action éducative et de la vie scolaire.

Le replay de ce webinaire du 18 mai 2021, qui a réuni 240 participants lors du direct, est disponible sur [Chlorofil](#).



Chantier immobilier d'installation d'AgroParisTEch sur le site de Saclay (91)

Le projet immobilier de regroupement des quatre sites franciliens d'AgroParisTech et de laboratoires de l'INRAE à Saclay (Palaiseau) consiste en la construction d'un ensemble bâtiminaire de 65 000 m² qui accueillera 2 000 étudiants, 220 doctorants, 920 enseignants-chercheurs et personnels de recherche et 250 personnels d'appui.

Le montage proposé pour l'opération est celui d'un partenariat public-public (PPPu). Ce PPPu, en association avec la Caisse des dépôts et consignations (CDC), a donné lieu à la création par les partenaires (AgroParisTech, Inra, CDC) d'une société filiale d'AgroParisTech, Campus Agro SAS (CASAS), dite société de réalisation, chargée de la réalisation du projet et de l'exploitation du bâtiment, le tout couvrant une période de 30 ans. CASAS a signé le contrat de conception - réalisation - exploitation - maintenance (CREM) du futur campus à Palaiseau avec un groupement d'entreprises dont le mandataire est GTM Bâtiment, filiale de Vinci Construction France.

La fin des travaux est prévue pour le 31 décembre 2021 de manière à assurer la première rentrée à Palaiseau en septembre 2022.



Poursuivre l'animation du partenariat avec A.D.I.VALOR et réfléchir à la suite

« Agriculteurs, Distributeurs, Industriels pour la VALORisation des déchets agricoles » organise la collecte et le recyclage de déchets d'agrofourniture (ficelles, bâches plastique, sacs d'engrais, bidons de produits phyto...).

Environ 25 fermes d'établissement étaient équipées de parcours « je trie des déchets : moi je recycle ! » début 2020. Une dizaine d'autres se sont engagées courant 2020-2021 et devraient être équipées d'ici l'automne.





D'ici fin 2021, il est prévu deux réunions de présentation du partenariat et de la filière avec les chargés ADT en DRAAF et les écoresponsables et un webinaire pour les DEA et enseignants sur la filière déchet agricoles (économie circulaire).

◀ En savoir +

Contact : claire.durox@educagri.fr



Pommerit (22)



Saint-Affrique (12)

Appui à la démarche d'entretien stratégique à Fontaines avec des étudiants élèves IAE

Suite à une présentation en septembre 2020 par Réso'them aux référents EPA2 de Bourgogne-Franche-Comté de la démarche d'enquête, sur sollicitation du chargé de mission d'animation et de développement des territoires (ADT), l'établissement de Fontaines (71) a demandé un accompagnement.

Souhaitant profiter du stage découverte de 15 jours des élèves ingénieurs d'Agrosup Dijon de mars 2021, un premier échange a consisté à repérer avec le référent EPA2 la nature de la commande qui pouvait être passée aux étudiants : **quels acteurs rencontrer et comment les enquêter ?**

Un échange a eu lieu ensuite avec les étudiants sur la manière de représenter les différents points de vue des acteurs. Puis, Réso'them a participé à la restitution : les étudiants ont mis en évidence les choix en tension sur les entités étudiées (troupeau bovins lait, troupeau bovins allaitants, magasin de vente directe).

Le principe était de voir comment ces entités étaient reliées et qu'elles pouvaient être les conséquences de toute modification sur l'ensemble. Les étudiants ont produit une réflexion sur les conditions nécessaires à mettre en œuvre pour décider des choix.

Au-delà de cet appui local, une formation régionale est prévue à Charolles en mai.

Réunion de lancement pour le groupe de travail « Coop inter et EPA »

Premiers échanges entre les écoles nationales d'appui (ENA) le jeudi 4 mars pour « Problématiser Enseigner à produire autrement (EPA) et les liens avec la dimension internationale de l'agroécologie et des pratiques d'enseignement/formation associées ».

Le constat est fait d'une multitude d'actions à l'international dans les établissements du technique, mobilisant les apprenants et les enseignants/formateurs, qui touchent aux transitions et l'(agro)écologie.

Comment sont vécues ces expériences, à la croisée du plan EPA et de la mission coopération internationale ? Quels effets sur les apprentissages et les pratiques enseignantes allant dans le sens d'EPA ? Ce sont les questions qui vont orienter le travail du groupe jusqu'en juin 2021. En s'appuyant sur un recueil de cas concrets issus des lycées, il s'agira de repérer les spécificités de la coopération internationale au service d'EPA.

L'ensemble pourrait être discuté au cours d'un atelier lors des rencontres inter-réseaux des acteurs EPA en juin, qui associerait les ENA et les acteurs d'action à l'international : le BRECI, les réseaux géographiques, le RED, ...

Contact : benoit.berger@agrosupdijon.fr



Premier Séminaire Biodiv'Expé

Du 16 au 19 Mars, sept établissements : le [lycée des Vergers \(CNEAP, Dol de Bretagne, 35\)](#), le [CHEP \(UNREP, 78\)](#), les EPL de [Chartres \(28\)](#), [Coutances \(50\)](#), [Guadeloupe](#), [Fayl Billot \(52\)](#), [Vic-en-Bigorre \(65\)](#) retenus pour l'action « Biodiv'Expé » se sont retrouvés avec l'objectif de fédérer la communauté éducative autour de la biodiversité avec un partenaire territorial.

Le projet est piloté dans le cadre de la convention OFB/DGER, coordonné par Armelle Giry de l'OFB et Cédric Boussof, animateur Réso'them et appuyé par le DNA (AgroSup Dijon et Bergerie Nationale).

Modification de 3 indicateur-cibles pour EPA2

Par note de service DGER/SDRICI/2021-286 du 19/04/2021, 3 sur les 24 indicateurs de suivi du plan EPA2 ont été modifiés pour tenir compte de l'impact de la gestion de la crise sanitaire :

1. Les plans locaux EPA sont à rendre pour fin de l'année et non plus pour juin 2021 ;
2. L'arrêt de l'usage du glyphosate est repoussé à fin 2021 pour une cible de 90% des exploitations et les 10% restantes doivent avoir défini une stratégie pour l'arrêter ;
3. Le quota de 20% de la surface des exploitations d'un établissement en « certifié AB » à l'horizon 2025 est supprimé au profit d'un objectif de 30% sur l'ensemble de la SAU de l'enseignement agricole, mais 100% des établissements disposant d'une ou plusieurs exploitations, devront avoir au moins un de leurs ateliers en AB.

18, 19, 20 juin 2021 Journées Nationales de l'Agriculture

Cette année, à l'instar de nombreux grands pays agricoles, la France organisera ses **Journées Nationales de l'Agriculture**. Cette première édition, qui se tiendra sur l'ensemble du territoire, proposera à chaque citoyen de découvrir son patrimoine agricole et alimentaire, en visitant des sites de production, d'expérimentation, de recherche et des sites de transformation. **Les établissements de formation de l'enseignement agricole peuvent participer en s'inscrivant sur [le site](#).**

Trois jours pour célébrer le patrimoine agricole français

Du 18 au 20 juin 2021, 1 500 à 2 000 lieux ouvriront leurs portes au public. Des exploitations familiales aux industries agroalimentaires en passant par les établissements d'enseignement, de recherche et les sites patrimoniaux, c'est l'ensemble de ce qui compose le secteur agricole et para-agricole qui se dévoilera au public pour une meilleure compréhension de ce qu'est l'agriculture et pour la reconnaissance de ses acteurs, qu'ils soient agriculteurs, éleveurs, viticulteurs, maraîchers, entrepreneurs ou enseignants...

Un pari : éveiller les consciences face aux défis du monde agricole

Outre son aspect ludique et festif, la manifestation veut contribuer à éveiller les consciences pour une meilleure compréhension des atouts et des défis de l'agriculture aujourd'hui (circuits-courts, préservation de la biodiversité ...). Le pari de ces Journées est de (r)établir du lien entre tous les citoyens, qu'ils soient urbains ou ruraux, afin de mieux se connaître et débattre tous ensemble de l'avenir de l'agriculture, depuis toujours enjeu majeur de civilisation.

Parallèlement à cela, les Journées Nationales de l'Agriculture ont vocation à mettre en lumière la souveraineté agricole et alimentaire de la France (premier producteur de l'Union européenne, devant l'Allemagne et l'Italie, assurant 18% de la production agricole européenne) et à valoriser toutes les initiatives et toutes les productions liées au travail de la terre, de l'élevage et de l'industrie agroalimentaire.

◀ Informations et inscriptions :



INTERNATIONAL**Schéma de l'enseignement agricole polonais**

13 414 élèves en lycées agricoles

2 179 élèves en premier degré agricole (équivalent collège français)

2644 enseignants

943 agents administratifs et de services

Les formations polonaises s'apparentent à celles qui sont proposées par l'enseignement agricole français, autour du paysage (aménagement, architecture, horticulture), de la production animale, de l'agro-équipement, agro-tourisme, mais aussi les domaines autour de l'agronomie et de l'écologie (les énergies renouvelables, la gestion de l'eau...), ou encore l'agribusiness, la transformation, les métiers de la forêt, les services vétérinaires, etc.

Erasmus+

Le programme Erasmus+ 2021-2027 dispose de 26 milliards d'euros pour financer des mobilités favorisant l'éducation au développement durable et à l'éducation numérique. Le but est de soutenir les mobilités à moindre impact carbone en ayant recours à des activités virtuelles dans le cadre de mobilités hybrides et de renforcer l'usage d'outils numériques.

School Dating avec la Pologne

Dans le cadre de la coopération européenne et dans le but de développer de nouveaux échanges et partenariats, 70 participants, 17 lycées agricoles français et 31 lycées agricoles polonais se sont rencontrés lors d'un webinaire [«School Dating»](#) le 10 mars 2021.

Après avoir ouvert le webinaire, le Secrétaire d'État du ministère de l'Agriculture polonais a mis l'accent sur la nouvelle orientation des programmes européens en faveur de l'écologie et de la biodiversité, ainsi que sur la nécessité pour l'agriculture polonaise d'évoluer d'un système macro vers des exploitations à taille humaine. Il a souligné l'importance d'espèces animales endémiques qui génèrent de l'activité économique et particulièrement du tourisme comme un exemple et un modèle à impulser dans le monde agricole. Il a conclu en évoquant la production de produits biologiques qui devra être développée dans les pratiques agricoles en appliquant de nouvelles méthodes apprises lors de coopération et d'échanges.

L'Ambassadeur de France a orienté son discours sur 3 axes :

1. Les échanges entre étudiants pour attirer la jeunesse dans les zones rurales et lui donner envie de s'orienter dans les filières de lycées agricoles.
2. Le changement climatique et l'implication des jeunes dans la prise en compte de ces changements
3. L'élaboration commune des politiques européennes par la coopération entre états membres, dans le but d'assurer la pérennité de notre système éducatif agricole.

Après une présentation de l'enseignement agricole français par le chef du bureau des relations européennes et de la coopération internationale (BRECI) de la DGER, la conseillère professionnelle du centre d'enseignement agricole de Wincenty Witos de Bonin a présenté son établissement scolaire agricole et le partenariat Erasmus+ mis en place depuis septembre 2020 avec l'[EPLEFPA Formaterra de Saint Paul \(Réunion\)](#).

A l'occasion de ce School-Dating, les acteurs de la coopération franco-polonaise ont mesuré leurs objectifs communs dans la volonté d'intégrer les enjeux sociétaux de la transition écologique. Par leurs thématiques similaires de formation, ils souhaitent orienter leurs partenariats vers des valeurs durables où les réflexions sur l'agronomie et les énergies renouvelables ainsi que la gestion de l'eau ont un rôle essentiel.

Ces thématiques sont chères aux établissements d'enseignement agricole français qui s'engagent, depuis plusieurs années déjà dans des pratiques innovantes (Ref - [Plan enseigner à produire autrement pour les transitions et l'agro-écologie développé dans l'enseignement agricole au niveau national](#)). L'idée «d'essaimer» ces bonnes pratiques pourra séduire les établissements français et les conforter dans leur envie de se lancer dans de futurs projets de coopération avec des homologues polonais.

Pour plus d'information, contacter : Pascale Labrousse, animatrice du réseau Pologne de l'enseignement agricole - pascale.labrousse@educagri.fr





Trouver son stage en Roumanie via FaceBook

Une réunion entre les représentants de l'Ambassade de France en Roumanie et le Secrétaire d'Etat roumain a permis de conforter le développement d'une plateforme numérique favorisant les mobilités de stage dans les domaines agricoles.

Une délégation de l'Ambassade de France a été reçue le 1er avril par le Secrétaire d'Etat roumain en charge du secteur végétal et de l'enseignement agricole au ministère de l'Agriculture et du Développement rural.

Cette rencontre a été l'occasion d'échanger sur plusieurs points importants. Le premier d'entre eux a été la mise en place d'une plateforme numérique, [Plateforme franco-roumaine proposition/offre stage en agriculture and Co](#), sur le réseau social Facebook, à destination des élèves et étudiants de l'enseignement agricole pour faciliter les mobilités réciproques en France comme en Roumanie.

Puis, le secrétaire d'Etat a rappelé l'intérêt porté par la Roumanie au système d'enseignement agricole français, pour la structure des enseignements, les périodes de formation en milieu professionnel et les fermes pédagogiques ainsi qu'à l'expertise que peut apporter la France dans ce domaine et dans un contexte où ces questions font l'objet d'une réflexion en Roumanie entre les ministères de l'Agriculture et de l'Éducation. Enfin, la volonté de poursuivre les échanges d'expériences et de bonnes pratiques entre les établissements français et roumains a été réaffirmée à travers notamment le réseau Roumanie de l'enseignement agricole et les possibilités qu'offre le programme Erasmus+.

Les demandes/offres de stage, publiées sur la plateforme franco-roumaine, seront relayées sur l'espace RESANA, EA-DGER-Réseau Bulgarie-Roumanie.

Pour tout renseignement sur les échanges avec la Roumanie et l'inscription sur l'espace RESANA, contacter l'animatrice du réseau Roumanie-Bulgarie, Nancy GOULLIER - nancy.goullier@educagri.fr

Coopérer autrement avec le Sénégal

La crise sanitaire actuelle, sans précédent, a fortement bouleversé le fonctionnement des institutions à l'international. L'innovation et l'adaptation se sont imposées pour honorer nos engagements.

Plusieurs plans d'action ont été revisités à la faveur du distanciel. Si ces activités ont été largement salvées par nos partenaires, le présentiel s'impose pour la suite de certains partenariats et pour préparer ensemble le monde d'après.

Dans ce contexte, un déplacement a été organisé sur deux projets phares faisant l'objet d'accords inter-États avec le soutien de la DGER et de l'Ambassade de France au Sénégal. Ainsi, un enseignant de l'Ecole Nationale Supérieure de la Formation de l'Enseignement Agricole de Toulouse – Auzeville, a assuré une semaine de formation intensive auprès des 37 étudiants de l'Université du Sine Saloum El-Hâdj Ibrahima NIASS (USSEIN) en licence sciences et techniques en agroéquipements dans le cadre du campus franco-sénégalais. Ce module indispensable à la complétude de la 2e année comprenait notamment des gestes techniques fondamentaux pour ces futurs professionnels.

Cette mission a permis aussi d'accompagner l'équipe d'enseignants-chercheurs d'USSEIN dans la mise en œuvre opérationnelle de la licence et plus particulièrement au niveau de la commande du matériel didactique en cours. Les espaces pédagogiques des ateliers existants ont également été discutés pour optimiser les conditions d'apprentissage dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Le travail en vue d'un double diplôme en licence pro dans cette discipline a été poursuivi.

Avec les clusters horticulture et aviculture, les grilles d'entretien ont été élaborées pour sélectionner les futurs enseignants dans les centres professionnels de référence. Cet outil doit également permettre d'individualiser par la suite le



parcours de formation des profils pré-sélectionnés et de faciliter le choix des lycées agricoles français et des pairs en charge d'assurer la formation des nouvelles recrues sénégalaises durant le second semestre.

Ces activités s'inscrivent pleinement dans les engagements pour l'Afrique en termes d'enseignement agricole et contribuent ainsi au rayonnement de la France.

Contact : Maryline Loquet, Attachée de coopération - Enseignement agricole, Ambassade de France au Sénégal - maryline.loquet@diplomatie.gouv.fr

Guillaume GILLET, enseignant de l'ENSFEA Toulouse - Auzeville
guillaume.gillet@ensfea.fr



Françoise Vanga, un parcours de coopération exceptionnel

Françoise Vanga est une personnalité incontournable de la coopération franco-ivoirienne dans le domaine de l'enseignement agricole. C'est sous la forme d'une interview-portrait qu'elle nous présente son parcours et les étapes importantes des partenariats menés pour dynamiser les liens entre établissements ivoiriens et français, facilitant la mobilité réciproque et en particulier l'accueil de services civiques.



Françoise Vanga, vous êtes ivoirienne, quels sont vos liens avec l'enseignement agricole français ?

Actuellement sous-directrice des enseignements à l'Institut National de Formation Professionnelle Agricole (INFPA), équivalent ivoirien de la DGER, titulaire d'un Diplôme d'Étude Approfondie en Écologie Tropicale obtenu en 1992 à la Faculté des Sciences de l'Université d'Abidjan, je suis un pur produit de la coopération internationale entre établissements agricoles ! À titre d'exemple, j'étais membre en 1986 du comité de rédaction des textes officiels du réseau de partenariat des établissements agricoles de France et de Côte d'Ivoire, signé en 1990.

J'ai ensuite eu diverses opportunités de me rendre en France. Ainsi, en 1992 j'ai suivi, à Troyes, un stage de formation à l'utilisation de l'audiovisuel dans l'enseignement de la biologie. En 1999, j'ai été membre de la mission d'étude des systèmes de formation comparés en milieu rural de France et de Côte d'Ivoire dans les Monts du Forez. J'ai pu participer aux Journées de la Coopération Internationale de l'Enseignement Agricole, en 2000 au LPA de Saint Gervais d'Auvergne puis en 2012 à Lyon. La même année, j'ai été invitée à présenter à Montpellier le cas de l'INFPA lors d'un atelier portant sur l'ingénierie des dispositifs de formation à l'international. En parallèle, pendant la dernière décennie, je me suis rendue chaque année à Paris pour une série d'activités concernant le renforcement des partenariats avec les opérateurs économiques et institutions françaises et européennes dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. Enfin, en 2019, j'ai contribué à la rédaction de la déclaration d'intention de coopération entre la DGER et l'INFPA.



Françoise Vanga



Au SIA en 2019

2018-2020 : une nouvelle dynamique de coopération franco-ivoirienne

Ces dernières années, la coopération entre établissements agricoles français et INFPA a été particulièrement relancée. Deux délégations de personnels français ont été reçues en Côte d'Ivoire. Et deux délégations de chefs d'établissements ivoiriens ont été accueillies en France par le réseau Afrique de l'Ouest à l'occasion du SIA en 2019 et 2020.

Ces échanges ont permis l'envoi en stage de formation dans le cadre du service civique de sept étudiants de l'INFPA dans quatre établissements agricoles français en 2018-2019 et cinq en 2019-2020.

Lors du Salon de l'Agriculture et des Ressources Animales à Abidjan (SARA) en novembre 2019, la déclaration d'intention de coopération entre la DGER et l'INFPA a été signée en présence des ministres français et ivoiriens en charge de l'agriculture. Nous avons ensuite reçu dans notre établissement de Bingerville la délégation ministérielle française. Le Ministre Didier Guillaume m'a fait l'honneur de me décorer des insignes de «Chevalier du mérite agricole français».

2020-2021 : une transition pour le réseau France en Côte d'Ivoire

La dernière rencontre en présentiel entre nos deux réseaux en France, en février-mars 2020, a été l'occasion de faire un point d'étape. Côté INFPA, on se dit pleinement satisfait des retombées des mobilités des étudiants ivoiriens en BTSA via le dispositif de service civique mis en place entre la DGER et l'INFPA depuis 2018. Sont en particulier à souligner la qualité de l'accueil et de l'encadrement en France.

À noter qu'en termes de sélection des candidats au service civique en France, l'INFPA est extrêmement vigilant à sélectionner les étudiants les plus motivés avec un projet clair et bien construit. L'INFPA est également particulièrement soucieux de ce que les étudiants ivoiriens reviennent en Côte d'Ivoire afin de poursuivre soit leur cursus de formation, soit leurs projets professionnels.

Par ailleurs, France Volontaires assure une préparation au départ appropriée, grâce à son espace du volontariat à Abidjan. L'INFPA souhaiterait ainsi augmenter le nombre de missions de service civique par an, ce qui devait déjà se réaliser en 2020-2021 mais la Covid en a décidé autrement, du moins pour l'instant.

Un autre projet nous tient à cœur : la proposition élaborée par la DGER et ADECIA en réponse à l'appel à projets du Hub franco-ivoirien pour l'éducation lancé par l'ambassade de France à Abidjan. Il s'agit du projet **FOSTA (Formation Supérieure en Sciences et Technologies des Aliments)** qui a pour objectif de diversifier et dynamiser le cursus de formation de l'INFPA en vue de renforcer l'employabilité des jeunes sortants d'une part, et de contribuer significativement à la croissance économique du pays d'autre part. Un projet important donc, qui devrait prendre forme en 2021, sous la houlette de mon successeur... En effet, animatrice du réseau France en Côte d'Ivoire depuis 1996, je passe désormais le flambeau à Madinan Soro, qui continuera à entretenir au mieux ces liens tissés depuis trois décennies déjà.

**Cycle de Webinaires Arfagri sur l'Agroécologie**

Le programme Arfagri est un programme franco-argentin permettant des échanges d'étudiants et de chercheurs pour des activités de formation et recherche. Dans ce cadre, le projet PUMA, porté par Agrocampus Ouest pour la partie française, est centré sur la thématique de l'agroécologie. Dans ce contexte, l'ensemble des partenaires français et argentins (Ministère, ambassade et écoles et universités*) propose un cycle de conférences au cours desquelles des activités de recherche liées à l'agroécologie seront présentées de façon à favoriser un échange d'idées et développer de nouvelles collaborations.

Programme du Webinaire du 11 mai 2021 :

- Progrès dans les transitions agroécologiques par le professeur Javier Crespo de l'Université Nationale de Rosario
- Choix des plantes de service en culture de colza d'hiver ; capacité de plusieurs espèces à fournir plusieurs services écosystémiques par le professeur Jean Roger-Estrade d'AgroParisTech.

Webinaire ouvert à tous les étudiants, doctorants et enseignants-chercheurs intéressés par la thématique

◀ S'inscrire

Suivez le cycle des conférences d'avril à décembre 2021 : webinaire en traduction simultanée français/espagnol, le 2e mardi de chaque mois, de 14h à 15h30 (heure française). Retrouvez le programme complet du cycle d'avril à décembre 2021

Avec le soutien du [ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#), de l'[ambassade de France en Argentine](#) et du [ministère de l'Éducation argentin](#), le projet PUMA fédère 6 partenaires français ([Agrocampus Ouest](#), [AgroParisTech](#), [Bordeaux Sciences Agro](#), [VetAgroSup](#), [AgroSup Dijon](#) et [UniLaSalle](#)) et 4 universités argentines ([Faculté d'Agronomie de l'Université de Buenos Aires](#), [Université Nationale de Rosario](#), [Université Nationale de Cuyo \(Mendoza\)](#), [Université Nationale du Nord Est](#)).



L'AGROALIMENTAIRE : LE MAILLON ENTRE LE CHAMP ET L'ASSIETTE

Premier secteur industriel français, l'agroalimentaire est l'un des secteurs clés de notre économie. Secteur vaste et dynamique, il conjugue tradition, savoir-faire et innovation. Il représente une très grande diversité de denrées alimentaires qui traduit toute la richesse des terroirs de notre pays et représente l'un des éléments clés de notre patrimoine national, mondialement reconnu.

Durant la crise sanitaire, la chaîne alimentaire a tenu et les entreprises de l'alimentation ont rempli la mission stratégique de nourrir les français qui ont pu découvrir ou redécouvrir l'ancrage dans les territoires des 17 000 entreprises de l'alimentation qui constituent un des moteurs de notre économie, employeurs de plus de 430 000 femmes et hommes, créatrices de richesses et d'innovations.

Ce dossier présente quelques projets, actions, réalisations développées dans l'enseignement agricole technique et supérieur en lien avec l'alimentation et le secteur agroalimentaire.



Une offre de formations très diversifiée portant sur tous les niveaux de qualification

L'enseignement agricole technique et supérieur propose de nombreuses formations qui répondent aux besoins de ce secteur d'avenir, aux métiers variés, offrant des parcours professionnels attractifs.

Le secteur alimentaire emploie plus de 400 000 personnes pour produire, vendre, gérer, acheminer les produits et offre plus de 25 000 postes à pourvoir chaque année dans plus de 80 métiers accessibles à tous les niveaux de qualification.

Les établissements de formation de l'enseignement agricole proposent une palette de formations allant du CAPa opérateur jusqu'au niveau ingénieur en passant par le bac pro bio industries de transformation, des BTSA transformation et laboratoire/qualité, ainsi qu'un brevet professionnel, des licences professionnelles et une certification de spécialisation restauration collective. Ces formations sont dispensées par la voie de la formation initiale, mais aussi de l'apprentissage et de la formation professionnelle continue pour d'autres.

L'enjeu majeur reste celui de l'attractivité de ces formations qui pourtant font preuve d'une très bonne insertion professionnelle. Une écrasante majorité des entreprises (+ de 90 %) sont des PME. Aujourd'hui, les industries alimentaires sont à la recherche de personnels de plus en plus qualifiés, à tous les niveaux. En production, les postes de techniciens de maintenance, de conducteurs de lignes automatisées et de techniciens qualité sont particulièrement prisés.

Les entreprises attendent aussi des professionnels qu'ils soient capables d'innover afin de proposer des améliorations pour le fonctionnement de la ligne de production. Elles sont également à la recherche de jeunes formés en marketing, recherche et développement.

FORMATIONS PAR APPRENTISSAGE JUSQU'AU BTSA

Diplômes spécialités

- Bac pro Bio-industries de transformation
- Bac pro Alimentation bio-industries labo
- Bac pro Laboratoire contrôle qualité
- BPA Industries alimentaires
- BPA Transfo alim transfo viandes
- BPA Transfo alim transfo prod alim
- BTSA STA produits céréaliers
- BTSA Analyses agri biolog et biotechno
- BTSA STA Produits laitiers
- BTSA STA Aliments processus techno
- BTSA 22114 sta viandes prod peche
- CAPa Opérateur IAA cond machines
- CAPa Opérateur IAA transf prod alim

FORMATIONS SCOLAIRES JUSQU'AU BTSA

Formations

- Bac pro/Bio-industries de transformation
- Bac pro/Laboratoire contrôle qualité
- BTS/Qualité dans les Industries Alimentaires et Bio-industries
- BTSA/ANABIOTEC
- BTSA/Sciences et technologies des aliments/Aliments et processus technologiques
- BTSA/Sciences et technologies des aliments/Produits céréaliers
- BTSA/Sciences et technologies des aliments/Produits laitiers
- BTSA/Sciences et technologies des aliments/Viandes et produits de la pêche

Établissements techniques et supérieurs publics et privés proposant des formations en agroalimentaire / alimentation





RESO'THEM

Un collectif pour accompagner
la transition agro-écologique



Deux réseaux nationaux complémentaires sur les thématiques « agroalimentaires et alimentation »

Deux réseaux nationaux de l'enseignement agricole portent sur l'agroalimentaire et l'alimentation : le réseau F2A (Formations Agroalimentaires) et le réseau thématique « Transition agroécologique et alimentation ».

Nés tous deux en 2008, ils sont à la fois singuliers et complémentaires.

F2A est un réseau intégré au complexe Préférence dont la gouvernance est assurée par un Conseil d'orientation et de coordination réunissant les directeurs de 140 EPL adhérents et présidé par Gwenaëlle Lepage, directrice de l'EPL de Vendôme. Le réseau F2A a une instance de pilotage spécifique : le Copil F2A, composé de 12 membres élus et présidé par Frédéric Reymondon (CFPPA d'Ys-singaux). La Bergerie nationale de Rambouillet assure les supports administratif et financier du complexe, qui est animé par une équipe permanente. Il bénéficie d'un appui important de la DGER.

F2A est un réseau d'établissements à l'écoute des besoins des établissements et des acteurs professionnels pour développer l'activité et renforcer l'attractivité des établissements du secteur agroalimentaire.

Le réseau « Transition agroécologique et alimentation » est rattaché à la DGER, au bureau du développement agricole et des partenariats pour l'innovation (BDAP). Au sein du collectif Réso'them, il participe à l'accompagnement de la transition agroécologique de l'enseignement agricole sur le volet Alimentation. Il contribue au déploiement des politiques publiques confiées au MAA auprès des établissements, en particulier la loi EGALIM dans le cadre du plan EPA2. Il accompagne les ateliers technologiques (volet sanitaire, RSE, innovation/procédés de transformation, ...). Il vise à capitaliser et valoriser les actions innovantes des établissements.

Ainsi, les deux réseaux travaillent en complémentarité sur des champs connexes : la formation pour F2A, l'expérimentation, l'innovation et l'animation des territoires pour le réseau Alimentation.

Les sujets de veille sont complémentaires : pour le réseau Alimentation, sur les aspects scientifique et technique, politiques publiques et initiatives sur l'alimentation, et pour F2A sur environnement professionnel de l'agroalimentaire (attractivité et formation).

Actualité 2021

Pour le réseau Alimentation, les priorités portent sur l'accompagnement des ateliers de transformation, sur la sécurité sanitaire des aliments (en lien avec la note de service du 23/02/2021), la mise en oeuvre du plan EPA2 avec notamment les 5 mesures de la loi EGALIM pour la restauration collective et l'insertion des établissements dans les dynamiques d'alimentation locale, en particulier en contribuant activement dans les PAT.

F2A va finaliser le projet Innoformagro (plateforme de gestion intégrée des formations, de la construction de modules à l'édition de devis) et déployer la plateforme auprès des adhérents. Autre projet en cours : construire un modèle économique commun à toutes les actions F2A pour consolider l'équilibre financier des centres.

La synergie et l'optimisation des moyens de ces 2 réseaux complémentaires requièrent un niveau d'échanges d'informations régulier et une concertation sur les sujets à l'interface. Par exemple, l'appel à manifestation d'intérêt lancé le 15 mars « Besoins alimentaires de demain », déclinaison d'une politique publique de soutien au secteur alimentaire, a été relayé au réseau F2A pour proposition d'action mutualisée des établissements.

Comme sur les précédentes éditions, l'organisation du séminaire annuel F2A prévu en milieu d'année 2022 fera l'objet d'une réflexion conjointe afin de fédérer les acteurs des établissements impliqués sur les sujets agroalimentaires.

Contacts Animation :

PREFERENCE-Réseau F2A

brigitte.pottier@agriculture.gouv.fr
<https://preference-formations.fr/>

DGER/Réso'them transition agroécologique de l'enseignement agricole et Alimentation

irene.allais@educagri.fr
<http://www.adt.educagri.fr/reseaux/>





Lycée des Métiers
de l'Agriculture,
de l'Aquaculture
et de l'Animalerie



Présentation de l'établissement

- **Formations** : Troisième, CAPa Métiers de l'agriculture, 3 sections de Bac pro : Productions aquacoles, Conduite et gestion de l'entreprise agricole, Technicien conseil vente en animalerie.
- **240 élèves, 26 enseignants et 40 personnels**
- **3 ateliers pédagogiques** : 1 animalerie, 1 atelier piscicole et 1 exploitation agricole : 122 ha SAU de cultures dont 55% en Agriculture biologique, 1 atelier naisseur porcs bio en plein air et en bâtiment, 1 ateliers ovins : Bleu du Maine et Landes de Bretagne en éco pâturage autour de la pisciculture et des espaces verts du lycée, 1 atelier vaches allaitantes : vaches de race locale Rouge des Prés

Chiffres clés de l'atelier piscicole

- 1 DEA, 1 technicien salarié et 1 ingénieur chargé de projet
- 12 étangs pour 60 ha en location à des tiers dans un rayon de 120 km autour du lycée
- 15 bassins en terre pour 1,5 ha
- 1 éclosier de poissons d'étangs
- 1 nurserie
- Poissons d'ornement d'eau froide et poissons d'étang : carassins poissons rouges, carpes koïs, shubunkin, golfish, carpes, gardons, tanches, brochets, sandres, blackbass, rotengles, ables, ides mélanotes

Revaloriser la filière locale de pisciculture et faire redécouvrir le patrimoine culinaire local

Le 21 mars 2021, un atelier de première transformation de poisson a été livré au lycée de Château Gontier. Ce projet mûrement réfléchi est un nouveau moyen de créer de la valeur pédagogique et économique.

Entre 2013 et 2017, Sandrine Marchand, enseignante en aquaculture a commencé à étudier la faisabilité de ce projet dans le cadre [dispositif tiers temps](#) et d'un [projet CASDAR TAE](#). Les équipes se sont mobilisées et la présence d'un chargé de projet associée à une volonté territoriale, ont permis la concrétisation de ce projet ambitieux qui se veut reproductible et au service de la profession, des jeunes et du territoire.

Ouverture et partenariat

Le projet a été construit en partenariat avec la filière locale et via la participation à des projets multi partenariaux. Des visites d'ateliers en France et à l'étranger (Allemagne, République Tchèque) ont permis de recueillir des informations essentielles sur les process de transformation, les conditions techniques et réglementaires, les compétences et les coûts.

L'aquaculture d'eau douce constitue une petite filière de production dans la région (une vingtaine de pisciculteurs professionnels). Son activité principale de commercialisation de poissons vivants pour réempoissonner les cours d'eau et étangs est en perte de vitesse. La diversification vers l'alimentation humaine a été identifiée comme une voie prometteuse car la France est importatrice de carpes.

Dans ces conditions, ce projet s'inscrit naturellement dans le Plan Alimentaire Territorial du GAL Sud Mayenne qui vise à alimenter le territoire avec des produits locaux.

Création de valeurs pédagogique et économique

Dans le cadre du module « valorisation de produits halieutiques », les apprenants en Bac professionnel Production aquacole abordent différents aspects de la transformation des poissons : hygiène, diagrammes de fabrication, qualité jusqu'à leur fourchette car ils consomment leurs produits.

Le nouvel atelier permettra de réaliser la première transformation (production de filets ou goujonnettes) dans des conditions idéales. La fabrication des produits plus élaborés (quenelles et soupes) sera poursuivie dans la cuisine collective, en collaboration étroite avec le chef cuisinier.



Élèves en baccalauréat professionnel «Production aquacole»

Projet

- Superficie : 20 m²
- Équipement : matériel spécifique adapté au traitement de la carpe : peuleuse, écaillageuse, coupe arête, machine sous vide, chambre froide
- Production : 60kg de filets /semaine
- Coût : 78 000€ financé à 60% par le FEAMP, 20% par la Région et 20% par l'établissement

En région Pays de Loire, il existe des habitudes de consommation pour du poisson de rivière et une attente des consommateurs pour un poisson local et produit dans des conditions respectueuses de l'environnement.

Par ailleurs, la carpe sous forme de filets désarêtés intéresse les restaurateurs, grandes surfaces et poissonniers. Ainsi, l'atelier contribue à revaloriser la filière locale de pisciculture et à faire redécouvrir le patrimoine culinaire local.

Constitution d'un système alimentaire local et durable

Atelier de première transformation de poisson

Les poissons naissent et grandissent sur la pisciculture conduite selon un mode d'élevage extensif préservant les ressources naturelles, la gestion fine de l'élevage permettant d'agir sur le « goût de vase ». Transformés en filets dans le nouvel atelier, ils peuvent être cuisinés sur place ou vendus à des clients locaux : cuisines collectives, restaurateurs ou particuliers. Transformés en rillettes, en soupes, ou en « fish & chips » mayennais fort appréciés, ils sont vendus lors de différents événements (Journées Portes Ouvertes, foires, ...) avec la participation des apprenants.

Contacts

- Frederic Lalanne, directeur de l'établissement
- Atelier piscicole : Guillaume Gaudin, Directeur et Damien Denizot : technicien
- Projet : Pierre Eyrolles, chargé de mission / Sandrine Marchand, enseignante en aquaculture
- Recettes : Sébastien Guittois, chef de cuisine du lycée et Didier Girard : restaurateur à Laval

L'innovation alimentaire au cœur du BTSA STA ...

De quoi sera composée notre alimentation de demain ? Cette question a été soumise aux étudiants de BTSA STA - Sciences et Technologies des Aliments 2^e année du [lycée Sainte Colette de Corbie \(80\)](#). Dans le cadre d'un projet de groupe, les étudiants ont pensé, imaginé, testé puis créé un produit alimentaire innovant...

Si l'intérêt scientifique de ce projet pluridisciplinaire associant matières scientifiques et générales est indéniable, il ne faut pas pour autant minimiser la part de créativité qu'il nécessite. Et de ce point de vue, le cru 2021 n'a pas dérogé à la règle. Les étudiants ont fait preuve d'une imagination sans limite pour des résultats ... surprenants !

Une fois finalisé, le produit est soumis à un jury composé des étudiants de 1^{ère} année de BTSA. Une façon aussi de créer du lien entre les différentes promotions et de donner un avant-goût du programme de la seconde année de formation. Ce jury a une double mission : déguster et analyser le produit.

Pour cette promo 2021, 4 groupes ont travaillé à l'élaboration d'un produit alimentaire innovant en lien avec la thématique imposée : proposer un produit... en trompe l'œil !

4 groupes, 4 projets

Il faut bien reconnaître à la vue des propositions que le challenge a été relevé haut la main par les étudiants.

- **Le Butter Lips**, un rouge à lèvres qui n'en a que l'aspect puisqu'il s'agit finalement d'un stick de beurre coloré !
- **Le Choco'Brown**, qui, s'il rappelle une célèbre crème glacée, est finalement un biscuit enrobé de chocolat. Le plaisir à la dégustation doit être surprenant, mais tout aussi bon !
- **La mystère'Box** surprendra, sans aucun doute les palais habitués à la street food puisqu'elle propose un menu de fast food inversé ! Le hamburger et les frites composent en fait les desserts, quand la boisson constitue le plat principal.



Projet Butter Lips

Lycée Sainte Colette - Corbie (80)
[CNEAP Hauts de France](#)
Formations dispensées :

- 4^e et 3^e de l'enseignement agricole
- 2^{de} générale et technologique
- Bac STAV
- Bac pro LCQ - Laboratoire contrôle qualité
- Bac pro BIT - Bio-industries de transformation
- BTS ANABIOTEC - Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques
- BTSA STA - Sciences et technologies des Aliments
- BP Industries agroalimentaires
- Licence professionnelle QSA - Qualité et sécurité des aliments

Effectifs : 260 élèves, étudiants et apprentis

En savoir plus :
[Lycée Sainte Colette - Corbie](#)

- **Les Very'bugs**, quant à eux ne sont pas des vers pour pêcheurs avertis ... mais des pâtes alimentaires à la farine de criquets.

Mathilde Petit, membre du Groupe Butter Lips revient sur cette expérience « Nous avons travaillé en groupe pendant près de six mois afin d'élaborer un processus de fabrication, effectuer des recherches sur les normes, travailler sur l'étiquette, la commercialisation et le coût d'un nouveau produit. Ce projet nous a permis de développer nos capacités professionnelles afin de fournir un produit fini conforme à la réglementation et à nos attentes ».

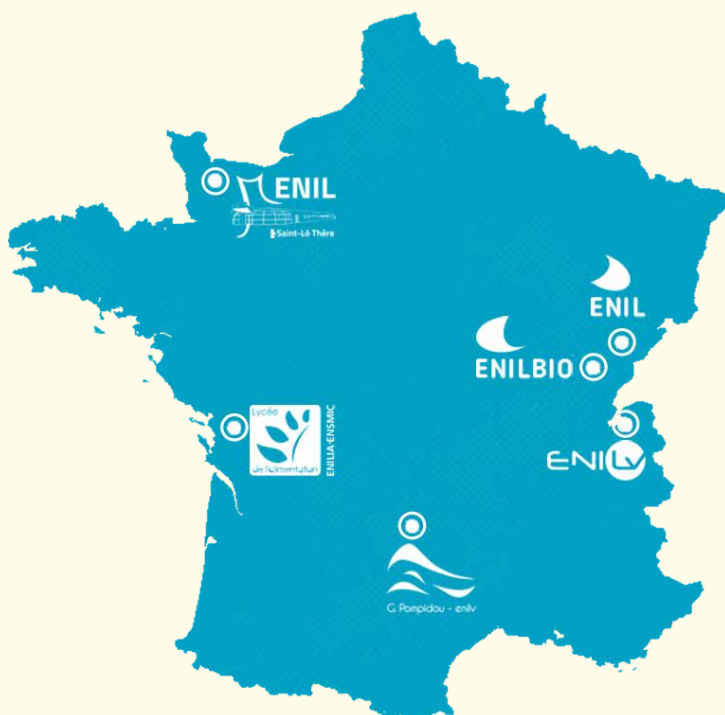
Pour Alice Parcy et Valentine Loridan, impliquées dans le groupe Mystèr'Box, « Ce projet nous permettra dans notre future activité professionnelle d'avoir une ouverture d'esprit, une meilleure réflexion sur le lancement de nouveaux produits ou process et la conduite de projets ».

Un projet qui permet donc aux étudiants d'intégrer une démarche complexe, mais surtout formatrice et qui participe aussi à renouveler l'image de la filière agroalimentaire. Pour les enseignants, un projet qui déclenche de la surprise, expose les talents créatifs et incite à la réflexion sur notre alimentation d'aujourd'hui et de demain !

Le réseau des ENIL

Les 6 Écoles Nationales d'Industries Laitières ([lycées d'Aurillac \(15\)](#), [La Roche Sur Foron \(74\)](#) ; [Besançon Mamirolle \(25\)](#) ; [Poligny \(39\)](#) ; [Saint-Lô Thère \(50\)](#) et [Surgères \(17\)](#)) sont des écoles professionnelles généralement anciennes et dont l'histoire est ancrée dans celle des bassins laitiers traditionnels (Est, Normandie, Alpes du nord, Charentes, Massif central).

Les ENIL ont constitué en janvier 2000, un réseau afin de promouvoir les métiers liés aux produits laitiers ainsi que la filière laitière. Les ENIL dispensent des formations initiales scolaires, des formations par apprentissage préparant des diplômes allant du niveau brevet professionnel à la licence professionnelle. Ces écoles forment également des salariés des Industries Agroalimentaires au travers de stages de formations professionnelles courtes ou certifiantes.



Les ENIL ont accompagné en profondeur le mouvement d'industrialisation de la filière laitière et ont su tisser des liens étroits avec les entreprises et les groupes ; elles ont également maintenu une relation privilégiée avec leur


Le réseau des ENIL en chiffres

- 6 écoles nationales de l'industrie laitière
- 900 diplômés chaque année du CAP au master
- 2 000 **jeunes /an** dans les ateliers technologiques
- 23 800 m² d'ateliers cumulés sur l'ensemble de nos établissements
- 6,7 millions de litres de lait/an transformés dans nos ateliers technologiques
- 80 produits fabriqués par les étudiants
- 30 magasins partenaires

Retrouvez le réseau des ENIL sur :

[Site internet : https://www.reseau-enil.fr/](https://www.reseau-enil.fr/)

[Facebook](#)

[Instagram : @reseauenil](#)

[Linkedin](#)

territoire et les productions sous signe de qualité qui les caractérisent. De ce fait, elles ont contribué à construire une culture technologique clairement identifiée et reconnue sur le plan national et international et ont adopté très tôt un fonctionnement en réseau qui est à la fois un facteur identitaire fort et un élément de dynamisme. Elles ont par ailleurs conduit des diversifications réussies dans d'autres volets des IAA (meunerie, industrie des viandes ...).

Un réseau garant des traditions...

Les entreprises laitières françaises et les filières fromagères AOP/IGP peinent à recruter. Fragilisées par ces difficultés de renouvellement, la capitalisation de leurs savoirs et savoir-faire ainsi que la formation des futurs fromagers est un enjeu important pour leur pérennité et leur développement. DOCAMEX est un outil numérique innovant permettant à une filière, une entreprise ou une école de laiterie de recueillir, structurer et transmettre ses propres connaissances « métier ».

Les écoles du Réseau des ENIL et les partenaires sur ce projet, disposeront, dans les mois à venir, de cet outil innovant pour leurs formations initiales et continues. **En auto-formation ou lors de séances encadrées par les formateurs, les élèves et stagiaires auront accès à deux outils numériques interconnectés :**

- 1- **Un livre de connaissance** avec des contenus très variés couvrant toute les technologies laitières,
- 2- **Un outil de raisonnement technologique** qui formalise le raisonnement technologique fromager. A partir d'un défaut ou d'une qualité d'un produit, ce raisonnement est présenté sous la forme d'arborescences avec des liens de type « s'explique par » et en fin d'arborescence, des propositions d'actions correctives ou compensatoires. L'objectif est d'accompagner l'utilisateur dans sa réflexion, pas de faire à sa place.

L'outil DOCAMEX renforce ainsi le panel d'outils de formation innovants développés par le Réseau des ENILs et ses partenaires.

... et tourné vers l'avenir

Le réseau est en constante évolution sur ses pratiques, via ses objectifs de recherche et développement mais également via les outils utilisés pour la formation et l'insertion professionnelle.

A titre d'exemple, deux services d'accompagnement pour une insertion professionnelle réussie : enilalternance.fr pour le recrutement des apprentis et eniljob.fr pour le recrutement d'anciens élèves des ENIL.

Le réseau des ENIL a développé un dispositif d'autoformation accompagnée au service des apprentis et des salariés : **les webalims**.

Un focus sur les Webalim : apprendre et former autrement

En 2008, le réseau des ENIL a développé ses 1ers modules de formation à distance. Depuis, **plus de 120 modules de formation** ont été créés et actualisés en français et en anglais. **En ligne sur la plateforme blending learning WEBALIM®**, ces modules sont accessibles aux apprenants des ENIL et de leurs partenaires, 24h sur 24h, 7 jours sur 7, sur tout appareil connecté à Internet (à l'école, à la maison, sur le lieu de travail).

Chaque module de formation WEBALIM® contient **les connaissances et l'expérience de formateurs de l'agroalimentaire** sur un sujet donné, adaptées à la **pédagogie en ligne** par une équipe de spécialistes multimédia. Ainsi, les modules WEBALIM sont rythmés par la présence de textes, de schémas animés, de sons et voix, de vidéos descriptives, de vidéos explicatives, afin que l'apprenant puisse **acquérir plus aisément des compétences**.

De niveau CAP à BP, les modules WEBALIM® sont actuellement utilisés par les apprenants des ENIL en formation continue et en formation courte, par les professionnels de l'industrie laitière, mais aussi par les apprenants des CFA membres du réseau F2A.

En effet, **45 modules de formations WEBALIM® apportent des connaissances généralistes en agroalimentaire** : biochimie, microbiologie, introduction à la transformation alimentaire, traitement de conservation, hygiène, sécurité, qualité, installation et équipement, environnement et entreprise.



Un réseau proche des professionnels de l'agroalimentaire

Les ENIL, depuis leurs créations, se sont toujours **impliquées auprès des acteurs des filières laitière et agroalimentaire**. Elles renforcent de ce fait leurs liens avec la profession en mettant à disposition leurs compétences et leurs matériels au service de partenaires qui souhaitent développer un projet.

Elles se sont structurées autour des activités d'audits, dans les domaines de l'analyse et contrôle sensoriel, l'appui technique, la recherche appliquée, la conduite de projets, l'accompagnement à l'industrialisation, la mise au point de nouveaux produits, la mise en place de démarches qualité, etc.. au sein de services Recherche et Développement - Expérimentation. Cette activité est un service sur mesure, adapté aux besoins technologiques et scientifiques des entreprises et filières agroalimentaires. Si historiquement, les travaux concernaient uniquement la filière laitière les champs d'activités dépassent aujourd'hui largement celle-ci et concernent désormais l'agroalimentaire en général, en liaison avec les formations des ENIL. Le développement de ces activités et de l'expertise s'appuie également sur un travail en réseau et des accords de confidentialité.

Les ENIL ont tissé un important réseau de partenaires dans différents domaines :

- **en lien avec la formation** : ATLA (association de la transformation laitière française), des universités en France et en Angleterre, Agrosup Dijon, IESIEL (Institut d'Etudes Supérieures d'Industrie et d'Economie Laitière), ENSAIA (Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires)... et l'ANFOPEIL pour la formation continue
- **avec des partenaires interprofessionnels** : ATLA, ACTALIA, Institut de l'élevage, Chambres d'agriculture, AREA (Associations Régionales des Entreprises Alimentaires), INRA, CNRS, VITAGORA, VALORIAL, groupes laitiers et fromagers...



Afin de répondre aux nouveaux besoins des apprenants, **le réseau des ENIL travaille actuellement sur la traduction de modules WEBALIM** en d'autres versions langues, à l'enrichissement du catalogue WEBALIM avec des **modules dédiés à la transformation fromagère** et sur un **dispositif immersif en vidéo 360° interactive**.

Accès Demo Webalim ►

Identifiant : TesteurDemo
Mot de passe : Demo



Pierre Gay, meilleur ouvrier de France (MOF) : du BEP agricole au col tricolore



Lauréat en 2011 du plus prestigieux des concours professionnel français, Pierre Gay, maître ouvrier, dont le col bleu-blanc-rouge impose le respect est un ancien élève de L'École Nationale des Industries du Lait et des Viandes (ENILV) d'Aurillac. Il se prête ici, au jeu des questions réponses.

Pourquoi le choix du lycée agricole ?

Je m'ennuyais au collège et à la fin de la 3ème l'orientation proposée en classe D', le nom était déjà tout un programme..., m'a poussé à aller voir ailleurs. J'étais un véritable rat de laboratoire, j'aimais la microbiologie, la chimie... mais j'avais un profond besoin d'application concrète, de pratique. Je suis donc parti à l'ENILV d'Aurillac en BEP agricole, option laiterie. C'est une expérience de vie de se retrouver à 14 ans loin de chez soi. Cela fait grandir, on gagne en autonomie. Je conseille à tous les jeunes de s'impliquer dans ce qui leur plaît. En lycée agricole on a la chance de se voir proposer de larges choix ce qui permet vraiment de trouver des pistes et de creuser. On peut facilement échanger avec les enseignants, il y a une bienveillance qui permet aux jeunes de se sentir en confiance et de progresser. Je suis aussi fier d'être sorti major de promotion de mon BEP que de mon titre de MOF.

Comment êtes-vous devenu crémier fromager ?

Après mon diplôme, j'ai travaillé dans une fromagerie. Il n'y avait pas de labo, le travail d'analyse était basique. En fait, je ne m'y retrouvais pas. Mon père était crémier, il m'a proposé un poste de vendeur. Cela a été compliqué au début car j'étais d'un naturel introverti. Et puis j'ai trouvé des atouts. Je suis rentré dans un syndicat professionnel qui m'a fait rencontrer d'autres professionnels. J'ai participé à la création du syndicat des crémiers fromagers « pays de Savoie », qui est devenu « Rhône-Alpes et aujourd'hui « Auvergne Rhône Alpes ». Notre région représente 60% des fromages AOP produits en France. Aujourd'hui, je travaille à la mise en place d'un CAP crémier/fromager qui s'effectuera sur 2 sites : l'ENIL de La Roche Sur Foron (74) et le lycée hôtelier François Bise de Bonneville. Il y a de plus en plus de demandes de connaissances fromagères en restauration. Dans les restaurants, le sommelier est incontournable, il y a aussi besoin de « fromelier », le sommelier du fromage. Pour ce faire il est indispensable de connaître l'ami pour proposer l'aval. Les collaborations entre lycée agricole et lycée hôtelier vont être amenées à se développer

Devenir MOF fromager

Tous les artisans professionnels âgés d'au moins 23 ans à la date du concours peuvent s'y inscrire.

Le concours demande des mois de révision, des années d'entraînement, des milliers de pages de croquis, des tonnes d'idées créatives, une forme physique digne d'un athlète, un mental d'acier, des centaines de sacrifices...

Le programme des épreuves est présenté 2 ans avant l'examen qui se déroule en 2 étapes.

Étape 1 : épreuves théoriques et épreuves pratiques sur le savoir-faire professionnel incluant des connaissances irréprochables sur :

- la culture fromagère
- la technologie fromagère
- les produits laitiers en général
- l'organoleptique (dégustation à l'aveugle)
- le terroir
- les appellations d'Origine Protégée
- l'affinage et les conditions des caves d'affinage
- la législation relative aux fromages et aux produits laitiers
- la gestion d'un budget pour l'élaboration d'une prestation

Étape 2 : épreuve de présentation sur un thème imposé par le jury avant le concours.

L'épreuve consiste en la réalisation d'un buffet pour 60 convives... en seulement 2h30 ! Fromages français et fromages de toute l'Europe, il s'agit de les étiqueter, de les présenter et de les découper correctement. 20 fromages représentent ainsi la sélection du candidat : 8 AOP imposées, 12 à son libre choix. Le jury attribue des notes tout au long de l'épreuve en scrutant la précision des gestes techniques, le respect des traditions, la vitesse d'exécution lors des étapes de mise en place et de coupe et les idées innovantes apportées par chaque candidat.

Le titre MOF est attribué en fonction de la moyenne des notes obtenues lors des différentes épreuves. Il n'y a pas de podium, uniquement des lauréats... ou aucun si la note requise par le jury n'est pas atteinte.

Est-ce que la crise sanitaire a fait évoluer votre activité ?

Mon magasin est situé dans le cœur d'Annecy, nous avons donc subi une perte des ventes. Nous avons dû nous adapter. Nous avons mis en place un partenariat avec un maraîcher local qui lui aussi se trouvait par la force des choses en difficulté. Les consommateurs pouvaient commander directement en magasin ou par téléphone un panier qui était livré dans notre boutique 3 fois par semaine. Nous avons ainsi jusqu'à 150 paniers par semaine. Et le maraîcher de son côté pouvait distribuer les fromages qui étaient commandés chez nous. La solidarité est une notion très importante dans nos métiers ou nous travaillons avec des produits périssables. Nous devons apprendre à nous réinventer pour faire face aux évolutions de la consommation. Aujourd'hui c'est la crise sanitaire mais l'évolution des métiers est continue. Il faut apprendre à se diversifier.

Que représente pour vous le titre de MOF ?

C'est une sorte de Graal. Le regard des gens change. C'est un titre que l'on a à vie, qui demande pour son obtention des efforts et un travail considérable. Une fois qu'on l'a, tout change et rien ne change. Il faut en être digne à chaque instant, continuer à se dépasser. Professionnalisme, empathie et bienveillance doivent continuer à nous animer. C'est un métier du vivant, ça vit, ça bouge. On n'est jamais dans la routine et chose importante, nous sommes là pour offrir du plaisir aux gens. C'est une motivation sans pareil !

La fromagerie Pierre Gay

Créée en 1935 par les grands-parents de Pierre Gay, Alexis et Léa GAY, à la suite de la vente de leur ferme dans le quartier de Novel à ANNECY, la fromagerie est toujours située au même endroit dans la zone piétonne du centre-ville. Pierre Gay a repris l'entreprise à la suite du départ à la retraite de sa tante et de son père qui tenaient alors le magasin.

L'équipe est composée de Pierre Gay et son épouse et de 7 collaborateurs tous formés autour du fromage.

La particularité du magasin est sa cave vitrée au sol qui permet de découvrir l'affinage des fromages et les soins qui leur sont apportés.

C'est une chance d'avoir en plein centre-ville cet outil de travail aussi complet et performant. Plus de 250 variétés de fromages se succèdent au long de l'année pour une clientèle locale et touristique ainsi que pour une centaine de restaurants servis sur l'ensemble du pays.

Un laboratoire de fabrication pour l'ensemble des produits frais, yaourts natures et fruits, fromages blancs et desserts complète le magasin et sa cave.



ENILIA-ENSMIC, lycée de l'Alimentation

Si de nombreux établissements de l'enseignement technique ou supérieur ont des formations dans le domaine de l'alimentation, l'établissement de Surgères présente une particularité il est le seul à compter une école Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières.

Cet établissement dont les formations sont entièrement tournées vers l'alimentation est composé de deux écoles nationales :

- L'École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires (**ENILIA**) créée en 1906 par la profession et pour la profession qui forme des techniciens dans les métiers des produits laitiers, des produits de la mer, de la préparation de plats cuisinés, du contrôle de qualité.
- L'École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières (**ENSMIC**) établissement unique en France, également centenaire, qui propose une gamme de formations couvrant les différents métiers du secteur des industries céréalières en 1re et 2e transformations : meunerie, semoulerie, alimentation animale et humaine, boulangerie industrielle, biscuiterie, viennoiserie mais aussi génie industriel, qualité et contrôle, commercialisation.

A ces deux écoles s'ajoutent : Centre de Formation des Apprentis, un Centre de Formation pour adultes et un atelier technologique au service des entreprises

Former les professionnels de demain dans le secteur de l'alimentation

L'ENILIA-ENSMIC de Surgères dispose de laboratoires de chimie, microbiologie, biotechnologie, génie industriel, et d'un atelier technologique comptant 3 halls sur 4 300 m² soit :

- un hall de transformation laitière
- un hall de transformation des produits de la mer/conserves
- un hall de transformation céréalière, boulangerie/biscuiterie/viennoiserie

A ces halls, s'ajoutent un moulin pilote et un laboratoire d'évaluation sensorielle.

Les étudiants deviendront les professionnels de demain. Ils seront technicien ou responsable de fabrication, de production, chef d'équipe ou chef meunier, conducteur de ligne ou conducteur de moulin, technicien de laboratoire ou responsable commercial, contrôleur qualité/sécurité et la liste peut s'allonger avec des métiers d'avenir. Nous comptons de belles réussites parmi nos apprenants. **Chaque apprenant se voit proposer 3 à 4 offres d'emplois en sortant diplômé de ces écoles.**

Tous sont encadrés par des hommes et des femmes chercheurs, ingénieurs, techniciens, enseignants, formateurs spécialisés dans l'industrie laitière, les industries céréalières. Ils reçoivent un enseignement de qualité, des connaissances scientifiques, techniques et économiques. Des supports pédagogiques innovants sont mis en place avec par exemple un outil de réalité augmentée ou webalim, des modules de formation en ligne adaptés aux besoins des entreprises et des référentiels coconstruits avec la profession.

L'établissement compte de nombreux partenariats avec des professionnels qui apportent leur expertise, qui interviennent au sein de l'établissement, qui accueillent des stagiaires, des apprentis et qui permettent ainsi de compléter la formation des apprenants avec leur savoir-faire, de diversifier les expériences professionnelles, d'acquérir de nouvelles compétences au contact des acteurs des industries de l'alimentation



Identifier les besoins des entreprises, répondre aux attentes des consommateurs

La formation professionnelle est en pleine réforme. Les objectifs pour demain seront de travailler sur l'orientation des jeunes, de faire connaître la diversité des métiers, des différentes voies de formation et en particulier de montrer que l'apprentissage a autant de valeur que la formation initiale scolaire. Travailler l'approche modulaire et l'innovation pédagogique, continuer à identifier les besoins des entreprises, répondre aux attentes des consommateurs, faire évoluer les diplômes sont quelques uns des objectifs des équipes de l'établissement. Pour cela les branches professionnelles, les industries céréalières, les entreprises doivent être au cœur du dispositif et aider à lever tous les freins, qu'ils soient culturels, administratifs, financiers ou réglementaires, **pour que les jeunes et leurs parents comprennent que la voie professionnelle est une voie de l'excellence, génératrice de compétences et, en conséquence, génératrice d'emplois et de réussite dans le monde professionnel.**

L'ENILIA/ENSMIC de Surgères est intégré dans le Campus des métiers et des qualifications « Terroir et gastronomie ». Ce réseau regroupe 14 établissements scolaires dont 7 lycées hôteliers de l'Éducation Nationale et 7 lycées de l'Enseignement Agricole et participe ainsi à la mise en place d'actions pour répondre aux problématiques de notoriété, d'attractivité et de professionnalisation des secteurs d'activité qu'il recouvre, parmi lesquels l'hôtellerie-restauration, l'agriculture et l'industrie agroalimentaire.

L'ENILIA/ENSMIC est également acteur du projet alimentaire du territoire (PAT). Ce projet permet d'intégrer des éléments du plan EGALIM et notamment de sensibiliser les publics, de rendre accessible l'alimentation durable notamment dans les cantines scolaires, de réduire l'empreinte écologique, de réduire le gaspillage alimentaire.

Des actions, toujours plus d'actions !

► Baguette « La diplômée » : le partenariat continu

En 2019, l'ENSMIC a engagé un partenariat avec la coopérative Terre Atlantique et le centre E.Leclerc de Surgères pour créer une baguette de tradition en circuit court. Le blé est trié et nettoyé par Terre Atlantique puis est écrasé dans le moulin pilote de l'ENSMIC par les étudiants. La farine obtenue est livrée aux boulangers du centre E.LECLERC qui fabriquent cette baguette semi-complète selon le cahier des charges qu'ils ont établi. Accompagnés d'un infographiste, nos étudiants ont également travaillé sur la création du nom et du packaging de cette baguette qui rencontre beaucoup de succès auprès des consommateurs.

► Novembre 2020 : tournage de l'émission Capital sur la raclette

A l'occasion d'un reportage sur le fromage à raclette, les spectateurs ont pu découvrir l'école, assister aux travaux pratiques des étudiants et découvrir Le Ronsard, notre fromage type raclette que nous déclinons en version vache ou chèvre, fumé ou non.



Le moulin pilote

Outil technologique unique en France, il permet de fabriquer de nouvelles farines, de comparer des variétés de blés, d'étudier le comportement des mélanges de blé en mouture, de réaliser un nettoyage avec trieur optique. Ce moulin permet une véritable mise en situation professionnelle pour les étudiants. Il permet également de proposer des prestations en toute confidentialité d'expérimentations industrielles, de recherche et de prospective auprès des instituts de recherche, des organisations professionnelles, des entreprises privées, des meuniers, des boulangers de France et du monde entier.

Le hall meunerie et industries céréalières, adossé au moulin, est composé de pilotes de meunerie, d'un laboratoire, d'un espace pour l'alimentation animale, d'un fournil pour la boulangerie- biscuiterie-viennoise avec un banc de pétrins d'essais. Il permet ainsi de travailler sur des démarches de filières inédites.

Le hall laiterie et le laboratoire d'analyse sensorielle

Ces ateliers permettent de former les élèves à tous les métiers, de la production à la commercialisation en passant par la transformation, le conditionnement, le stockage, le marketing...

Les apprenants sont amenés à concevoir et réaliser, comme en entreprise, des produits qui seront par la suite vendus aux consommateurs dans notre Épicerie Gourmande et au marché de Surgères.

Une offre de formations et de diplômes en phase avec le monde professionnel

Niveau 3 : 2^{nde} professionnelle Alimentation bio industries laboratoire, CAP glacier fabricant et à la rentrée 2021 un CAP chocolatier/confiseur

Niveau 4 : bac pro Bio industries de transformation, Brevet professionnel Industries alimentaires

Niveau 5 : BTSA Sciences et technologies des aliments et le BTS Bioqualité

Niveau 6 : Licence pro Industries agroalimentaires et 3 parcours : conception/innovation, production lait et production céréales



► Janvier 2021 : opération solidarité étudiante

Dans le contexte actuel de précarité de certains étudiants, l'ENILIA-ENSMIC a décidé de s'investir. Les étudiants apprentis BTSA STA ont livré le 28 janvier 2021 à l'épicerie solidaire de l'université de la Rochelle, des brioches feuilletées et rillettes de saumon réalisées par leur soin dans l'atelier technologique de l'ENILIA/ENSMIC. De nombreux produits alimentaires récoltés auprès des grandes surfaces et producteurs locaux de Surgères ont complété cette livraison.

► Janvier 2021 : 2^e édition du concours de boulangerie de l'ENSMIC

Comme l'an dernier, quatre apprentis de 2^{ème} année ont organisé ce concours où des apprentis d'autres CFA devaient réaliser deux pains « à contre-emploi », un pain viennois travaillé en salé et un pain traditionnel travaillé en sucré, en utilisant des ingrédients susceptibles de surprendre le jury. Mission accomplie ! A noter que ce concours était encadré par le meilleur ouvrier de France 2007. Le 1^{er} prix a été attribué à un pain viennois au fromage de brebis, saumon fumé et aneth et un pain traditionnel miel, dattes et quatre épices.

► Septembre 2021 : ouverture d'un CAP Chocolatier confiseur

Dès la rentrée scolaire prochaine, 16 jeunes sortants de troisième pourront intégrer la formation au métier de chocolatier confiseur. Ce CAP se prépare en deux ans par la voie scolaire avec 14 semaines de stage en milieu professionnel. Travailler chez un chocolatier confiseur, c'est participer à tous les stades de la fabrication des truffes, bonbons, rochers, pralinés, pâtes de fruits et autres gourmandises. C'est aussi un métier qui fait appel à la créativité.



Questions à Théophile Leroux, boulanger d'essai, en 2^{de} année de BTSA Sciences et technologie des aliments (STA) par apprentissage

Pourquoi avez vous choisi cette formation ?

Après mon CAP « Boulangerie » j'ai fait un BP et durant ma formation, j'ai découvert cette école (ENSMIC) à l'occasion d'une visite. J'ai tout de suite été très intéressé par le moulin pilote et le laboratoire céréaliier. Tous les moulins doivent tester leur farine pour connaître les qualités panaires de celles-ci car les blés ont tous des qualités différentes. Les meuniers réalisent des assemblages de blé pour obtenir une farine répondant à leurs attentes.

En quoi consiste votre apprentissage ?

Je suis boulanger d'essai. Je travaille dans un laboratoire d'essai au sein de la filière blé tendre d'une coopérative. Je réalise des analyses pour différents acteurs de cette même filière : obtenteurs, agriculteurs, transformateurs (ex : moulins). Je travaille notamment sur des essais variétaux pour créer les blés de demain. Pendant les moissons, nous testons les nouveaux blés et à l'issue des tests, les moulins et les obtenteurs créent leurs assemblages. L'objectif est de faciliter le travail du boulanger en créant des farines qui n'entraînent pas trop de changement pour le travail du pain.

Quelle est pour vous la valeur ajoutée de l'apprentissage dans cette formation ?

J'ai toujours été en apprentissage. C'est difficile, mais je referai ce choix sans souci. Il faut pouvoir lier travail et formation. Et des deux cotés il y a beaucoup d'exigences. Professionnellement la découverte est extrêmement importante, tout en étant boulanger, je découvre l'amont avec tout ce travail de recherche et d'expérimentation sur les farines. C'est extrêmement enrichissant. Scolairement, on nous demande de fournir un travail très important. J'ai particulièrement apprécié notre Projet Initiative et de Communication : nous devions présenter la filière céréalière chez les Compagnons du devoir et du Tour de France. Cela nous a demandé un très gros investissement en recherche, en temps de préparation mais le résultat en valait la peine. Ce qui est très important également ce sont les liens que nous avons avec les professionnels. L'apprentissage doit être mis en avant dans l'enseignement secondaire, il est trop souvent mis à l'écart ou considéré comme une voie dévalorisante.

Et demain ?

J'aimerais faire un brevet de maîtrise pour compléter ma formation boulangère. Mais je vais certainement avant chercher un poste de boulanger en continuant à exploiter ma formation en meunerie. A terme, j'espère ouvrir ma boulangerie.



Lycée Les Vergers-Dol de Bretagne (35)

[CNEAP Bretagne](#)

Formations dispensées :

- 4^e et 3^e de l'enseignement agricole
- 2^{de} générale et technologique
- CAP agricole Métiers de l'agriculture
- CAP agricole Services aux personnes et vente en espace rural
- Bac pro Agroéquipements
- Bac pro SAPAT - Services aux personnes et aux territoires
- Bac pro CGEA - Conduite et gestion de l'entreprise agricole
- Bac pro TCVQA - Technicien conseil vente qualité en produits alimentaires
- Bac STAV
- BTS Production animale
- BTS ACSE - Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole en formation initiale et apprentissage

Effectifs : 660 élèves, étudiants et apprentis

[En savoir + sur le lycée](#)

[En savoir + sur la Ferme du Petit Gué](#)

L'Agroalimentaire au cœur de la production

La **Ferme du Petit Gué**, du [lycée Les Vergers de Dol de Bretagne \(35\)](#), s'étend sur 150 ha (44 ha sont propriété du lycée, le reste des terres est un fermage). Dans le cadre de la diversification des activités de l'exploitation, la Ferme du Petit Gué a étendu son offre de production en ajoutant une corde à son arc, celle d'un [atelier de transformation laitière](#) en mars 2020.

120 ha de l'exploitation sont dédiés à l'agriculture raisonnée et comptent un troupeau de vaches laitières produisant 800 000 litres de lait/an et un troupeau de 40 buffles. 30 ha sont en agriculture biologique. Sur ces terrains, on y cultive seigle, sarrasin, quinoa ... Un élevage porcin complète cette partie et produit 720 porcs charcutiers par an. « Il s'agit de faire la promotion des agricultures, chacun faisant des choix en fonction de sa sensibilité et du contexte dans lequel il vit » comme le précise le directeur Philippe Pinot.

Valoriser la filière

Philippe Pinot poursuit trois objectifs avec la mise en place de cet atelier de transformation. « Nous sommes avant tout un établissement de production. Nous souhaitons donc montrer à nos élèves en formation que l'on peut valoriser nos produits, non seulement de la fourche à la fourchette, mais également les valoriser au niveau local. Il s'agit de rendre nos futurs agriculteurs, acteurs tout au long du parcours de leur produit : production, récolte, transformation, distribution ».

Aujourd'hui 50 000 litres de lait produits sur la Ferme sont dédiés à l'atelier de transformation, à la fois pour produire une gamme de yaourts, mais également du lait pasteurisé. L'objectif, est de « passer à 120 000 litres » dans les prochaines années. Le temps pour l'établissement d'élargir son marché de commercialisation et d'écoulement de ses produits.

Une production variée

Depuis l'ouverture de l'atelier, la gamme de produits s'est déjà élargie. La ferme du Petit Gué propose aujourd'hui des yaourts fermiers nature ou sucrés, des yaourts brassés nature ou sucrés, des yaourts bicouche aux fruits (fraise, framboise, citron, pêche; des fruits achetés par le lycée auprès d'une coopérative bio), et depuis peu du riz au lait et des crèmes chocolat. De nouveaux produits sont déjà dans le viseur ! Ils viendront compléter cette gamme en même temps que l'offre de points de vente s'étoffera.

Des circuits de distribution en croissance et avant tout locaux

Souhaitant privilégier une dynamique éthique et responsable, le lycée distribue ses produits localement, dans un rayon de 30 à 50 km. Premier marché : le self du lycée qui fournit quotidiennement près de 2000 repas. Le self accueille les élèves du lycée Les Vergers, mais également les élèves du collège et lycée voisins. La société de restauration s'est ainsi engagée à acheter une partie de la production de yaourts et de lait pour l'intégrer à son offre. C'était un point clé intégré au cahier des charges lors du choix du prestataire de restauration.

Toujours au lycée, la ferme organise un point de vente directe tous les vendredis de 16h00 à 18h00. Ce mode de vente a le vent en poupe.

Autres lieux de distribution : les trois grandes surfaces de Dol de Bretagne ainsi que deux autres situées à Saint-Malo situées à 28 km. Un nouveau circuit de distribution sera opérationnel d'ici peu grâce à la mise en œuvre d'un site de vente en ligne

Des élèves impliqués

Si les élèves en formation « production » sont naturellement impliqués au niveau de la ferme, que ce soit par le biais des séances de travaux pratiques ou des stages, les élèves de Bac pro Technicien Conseil vente en Produits Alimentaires le sont également. L'atelier de transformation laitière est un outil pédagogique précieux pour parfaire leurs apprentissages en génie alimentaire notamment. Ils étudient le yaourt sous toutes ses coutures et participent ensuite à son conditionnement. Voir le logo de leur lycée apposé à côté de celui de la ferme du petit Gué est une grande fierté pour eux ! Et c'est donc logiquement, toujours dans le cadre de leur formation qu'ils participent à la promotion des différents produits dans le cadre d'actions commerciales réalisées au sein des grandes surfaces qui distribuent les produits.



L'apprentissage une valeur ajoutée pour l'entreprise

La plupart des formations en agroalimentaire peuvent être suivie par apprentissage. Une valeur ajoutée pour l'apprenti et pour l'entreprise. Rencontre avec 3 acteurs : Julien Anglade maître d'apprentissage, Nawress Jebnani apprentie et Caroline Duperron, formatrice au CFPPA de Marmillat et coordinatrice du BP industries agroalimentaires.

Pour **Julien Anglade** ingénieur en agroalimentaire et chef d'entreprise **CLAC** depuis 4 ans proposer des contrats en apprentissage va de soi « Je suis un pur produit de l'apprentissage, cela m'a beaucoup aidé dans mon parcours et aujourd'hui c'est une façon de renvoyer l'ascenseur. Nous sommes deux salariés, tous les deux issus de formation par apprentissage et nous avons quatre apprentis dans différents secteurs de l'entreprise. Notre objectif est de les embaucher pour permettre le développement de Clac et de continuer à avoir des apprentis! Cela nous permet d'avoir de futurs employés qui seront pleinement opérationnels et qui partagent les valeurs de notre entreprise. Nos trois piliers sont le bio, le local et l'artisanat. »

Nawress Jebnani en contrat d'apprentissage depuis janvier 2020 a trouvé sa place « J'ai passé mon bac S en Tunisie et avec Campus France, j'ai intégré l'université d'Auvergne en Biologie. Malheureusement, je pense que le système ne me convenait pas. La mission locale m'a proposé une formation en agroalimentaire. J'ai tout de suite accepté la proposition de contrat de Clac. Cette plongée dans le milieu professionnel est une révélation et je pense être vraiment faite pour travailler dans ce secteur. Je suis actuellement en BP et on vient de me proposer de continuer en BTS STA (Sciences et Technologies des Aliments). Julien mon maître d'apprentissage qui m'avait proposé une embauche, me garde donc en apprentissage pour ce nouveau diplôme. C'est un grand plaisir pour moi de travailler dans cette petite conserverie qui est en train d'évoluer. Je participe à toutes les actions de production avec des exigences très hautes de qualité. J'apprécie d'être formée à toutes les situations qui peuvent se présenter, d'avoir des responsabilités et d'être en contact avec tous les acteurs de la chaîne depuis le producteur de la matière brute jusqu'aux distributeurs chez qui ira le produit fini. Le BTSA me permettra de travailler sur tout ce qui est qualité, recherche et développement. »

Pour **Caroline Duperron** il est dommage que les formations à ces métiers très porteurs et où l'insertion professionnelle est excellente soient peu (re) connues par le grand public. « Le Brevet Professionnel a deux finalités : la poursuite d'études vers le BTS STA ou l'entrée dans la vie active. Quel que soit le choix, l'insertion professionnelle est excellente. Aujourd'hui nous avons plus de postes que d'apprentis. Et les choix sont multiples, chacun peut trouver ce qu'il cherche : du travail en grande entreprise avec de la conduite de ligne automatisée, de la transformation de produits et des postes polyvalents en faisant le choix d'une petite structure comme Nawress. Dans l'immense majorité des cas, les apprentis sont embauchés par leur entreprise. Pour le BP, le niveau minimal est le CAP, mais il y a également des titulaires de bac. Cette formation diplômante, par apprentissage est portée par l'IFRIA (Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires) et mise en œuvre pédagogiquement par le CFPPA de Marmillat. Ce diplôme est aussi accessible par la formation continue.

L'individualisation des parcours permet de reprendre confiance en soi. L'orientation dans les entreprises se fait en fonction des projets de chacun ce qui permet que les apprentis soient heureux et à l'aise dans leur milieu professionnel. Il y a un suivi et des relations très proches entre l'équipe pédagogique, l'apprenti et le maître d'apprentissage ce qui permet une sécurisation des parcours. »

Pour chacun d'entre eux, une chose est sûre : **ce travail d'équipe permet à l'apprenti de découvrir rapidement le milieu professionnel** grâce à l'immersion et à l'entreprise d'investir sur l'avenir en formant des jeunes, une véritable richesse !



Julien Anglade, Nawress Jebnani et Baptiste



Sandar'AMAP, par ici les bons produits !

À la rentrée 2020, l'équipe enseignante du BTSA Technico-Commercial Produits alimentaires et boissons de l'[Institut Sandar de Limonest \(69\)](#) a souhaité donner un nouvel élan aux projets réalisés dans le cadre des modules suivants :

- Technologie alimentaire, traitement de process, qualité et nutrition
- Action commerciale

Un lycée acteur de son territoire

Dans le même temps, l'établissement s'est engagé dans une démarche visant à être plus présent sur le territoire tout en répondant à une problématique récurrente : celle de disposer d'une alimentation saine et plus locale. Une problématique déjà au cœur des préoccupations, et qui a donné lieu à un rapprochement entre le lycée et des producteurs locaux dans le cadre de la formation TC et de la fête de l'agriculture initiée en 2019 par l'établissement.



Groupe d'étudiants sur le projet Sandar'AMAP

Dès le premier trimestre de l'année scolaire 2020-2021, un groupe d'étudiants avec leur enseignante Elodie Guyot, s'est emparé du sujet et a proposé de créer une AMAP au sein de l'Institut, en lien avec des producteurs locaux.

Un projet ambitieux qui verra le jour à la rentrée de septembre 2021 sous le nom de SANDAR'AMAP, et qui a nécessité plusieurs étapes préparatoires à commencer par une étude de territoire et concurrentielle. Il s'agissait de savoir si une AMAP était déjà présente sur le territoire et d'évaluer si une telle offre de services pouvait correspondre aux aspirations des personnes résidant en proximité de l'établissement.

Cette étude a amené les étudiants à bâtir une enquête qu'ils ont ensuite menée auprès de la communauté éducative et pédagogique du lycée et de l'ensemble des personnels, ainsi qu'auprès des parents. À la question, « Seriez-vous intéressés pour adhérer à l'AMAP de Sandar », près de 70% des répondants ont répondu oui. Il n'en fallait pas plus, ou presque, pour donner le feu vert au projet !

Les jeunes ont donc poursuivi leur travail en prospectant auprès de plusieurs producteurs locaux, installés en bio. L'agriculture bio étant l'un des critères qu'ils avaient fixés. Une AMAP constitue pour eux, un débouché complémentaire et une possibilité supplémentaire de se faire connaître auprès des consommateurs.

À ce jour trois producteurs locaux installés en agriculture biologique souhaitent s'engager :

- Le [potager de la Coccinelle](#) qui propose une grande diversité de légumes de saison, certifiés bios tout au long de l'année,
- La [Ferme du Bois Seigneur](#) une jeune exploitation familiale, qui fournira l'AMAP en œufs issus d'un élevage bio et local
- La [Ferme de l'Hermitage](#) qui produit des fromages de chèvre bio et locaux

Cap sur la rentrée 2021

Pour la première année d'exploitation, le projet prévoit d'abord une ouverture de l'AMAP à l'ensemble des acteurs du lycée : équipes éducative et pédagogique, familles et jeunes. L'année 2021-2022 sera donc une année test avant d'ouvrir l'AMAP plus largement, et notamment au territoire. Certains attendant déjà cette ouverture plus large avec impatience.

Afin de garantir le bon fonctionnement de l'AMAP et surtout sa pérennité dans le temps, il est envisagé la création d'une association. En effet, à l'issue de leur formation, une fois diplômés, les étudiants, initiateurs du projet quitteront l'Institut. Leur objectif est bien de faire perdurer l'AMAP au-delà !

Sandar'AMAP semble donc être installée sur de bons rails, et pour concrétiser un peu plus ce projet, l'Institut a organisé une rencontre, l'occasion pour les producteurs, parties prenantes de cette aventure de se présenter, de présenter leurs produits et de donner rendez-vous aux futurs amapiens dès le mois de septembre !

En attendant, , retrouvez les étudiants de BTSA TCVA, engagés dans la démarche, dans leur [vidéo de présentation](#).

Institut Sandar La Salle-Limonest (69) [CNEAP Auvergne-Rhône-Alpes](#)

Formations dispensées :

- 2nde générale et technologique
- Bac STAV
- Bac général
- Bac pro CGEH - Conduite et gestion de l'entreprise hippique
- BPJEPS Educateur sportif activités équestres
- Qualification AE - animateur d'équitation
- BTSA Agronomie productions végétales
- BTSA Gestion et maîtrise de l'eau
- BTSA Technico-commercial produits alimentaires et boissons

Effectifs : 210 élèves

Pour en savoir + : <https://www.sandar.org>

Pour suivre l'actualité de Sandar'AMAP :
@sandaramap sur Instagram





ECOTROPHELIA, Les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire

L'innovation est au cœur des défis de l'industrie alimentaire européenne ! Qu'elles soient françaises ou européennes, les entreprises du secteur agroalimentaire sont toutes confrontées au défi de l'innovation pour continuer à créer de la valeur sur des marchés matures comme le sont la plupart des marchés européens, tout en étant capable de se positionner sur les marchés en développement pour y trouver des relais de croissance. La capacité à innover dans un environnement international n'est plus une option, c'est une obligation !

Pour accroître leur compétitivité, les entreprises agroalimentaires ont besoin de cadres capables d'innover. Cette innovation ne peut être efficacement réalisée qu'en intégrant la complexité multifactorielle de la conception d'un produit jusqu'à sa commercialisation (formulation, procédé, contraintes réglementaires, sanitaires, environnementales, éléments de mix commercial, business plan, etc...). Ainsi, depuis plus de 20 ans, les futurs cadres sont formés à l'innovation alimentaire à travers la participation à **ECOTROPHELIA, premier concours français et européen d'innovation alimentaire**.

Chaque année, des équipes d'étudiants issues de différentes écoles et universités s'affrontent pour concevoir des aliments qui cherchent à apporter un plus en terme de valeurs marchande ou non marchande.

2000 étudiants et leurs enseignants chercheurs issus de près de 30 universités et grandes écoles se sont mobilisés pour présenter plus de 550 nouveaux produits alimentaires et rapprocher l'enseignement supérieur et les entreprises. **Les projets présélectionnés (plus de 350) sont recensés dans la base produit accessible sous <https://database.ecotrophelia.org/produits>.**

Cette base permet de trier les projets soumis selon la catégorie de produits alimentaires, la méthode de conservation, la population cible, les composants, le moment de consommation, la nature de l'innovation, l'année de dépôt et l'établissement d'origine.

De cette dynamique, ont émergé 20 start up positionnées sur plusieurs types de marchés : légumineuses, aides alimentaires, dessert restauration collective, approche nutritionnelle santé, ...

Les groupes agroalimentaires proposent à plusieurs d'entre elles des perspectives de développement.

Les conditions d'organisation de ce dispositif sont en constante évolution et des acteurs des filières (interprofessions...) rejoignent la dynamique avec leurs propres challenges. **Ce « commun » a trouvé sa place dans un écosystème agroalimentaire international très concurrentiel.**

ECOTROPHELIA, laboratoire d'innovation

Au-delà de la dimension concours, ECOTROPHELIA est devenu un véritable laboratoire d'innovation qui se structure grâce à un réseau d'établissements universitaires autour de programmes nationaux pilotés dans le cadre du Plan d'Investissement d'Avenir.

HILL-Hybrid Innovative Learning Lab

Le Programme d'Investissement d'Avenir (PIA 3) dans le cadre de l'appel à projets Nouveaux Cours Universitaires, a choisi de soutenir le projet Hill qui fait entrer la formation des cadres du secteur alimentaire dans l'ère numérique.

En 2018 avec le projet HILL le réseau d'établissements se propose de partager leurs ressources, de développer des outils communs, des projets de formations et d'introduire des innovations pédagogiques grâce au numérique pour former à la conduite de projets d'innovations en matière d'aliments avec les acteurs socioéconomiques

L'originalité du projet HILL réside dans le réseau d'établissements d'enseignement supérieur impliqué. Au-delà des formations initiales, s'y ajoutent les compétences



by ECOTROPHELIA



de formateurs en apprentissage (**réseau IFRIA**) et en formation continue (**réseau OPCALIM**). L'ambition est que les savoirs cumulés chez l'ensemble des acteurs du projet participent à l'évolution des enseignements, au bénéfice d'une meilleure formation dans le domaine de l'innovation et de la conception des aliments par des pédagogies actives par projets.

► NUMÉRIQUE ET FAB LAB

Les apprenants disposeront d'ici trois ans de 3 outils complémentaires : de façon inédite, un «Hybrid-LAB» sera construit et regroupera un Learning-LAB, laboratoire d'apprentissage innovant au service des besoins de formation et fondé sur les possibilités offertes par les technologies numériques, un Fab-LAB, premier réseau français de moyens technologiques des partenaires du projet, et un Virtual-LAB, laboratoire numérique en réseau, regroupant les outils numériques partagés et notamment des simulateurs, dispositif original et performant d'apprentissage.



IDEONIS, un outil de formation en ligne

IDEONIS est utilisé pour accompagner l'apprentissage des étudiants dans le cadre des projets du concours ECOTROPHELIA. L'outil peut également être utilisé dans le cadre de formations continues courtes spécifiques, aussi bien qu'en appui opérationnel à des projets d'innovation pour les professionnels du secteur agroalimentaire. IDEONIS contient à la fois des supports de connaissances qui apportent les notions de base nécessaires à la réalisation du projet, ainsi que des quiz ludiques et spécifiques pour faciliter l'acquisition de ces connaissances sous la forme de QCM.

- Outil d'aide aux apprentissages, visant à accompagner l'acquisition des connaissances de base nécessaires pour la réalisation de l'ensemble des étapes d'un projet d'innovation.
- IDEONIS aborde un projet de développement produit de A à Z, depuis la phase de créativité jusqu'à la simulation de la production industrielle et de la commercialisation.
- IDEONIS guide les acteurs du projet dans l'acquisition de connaissances de base, indispensables pour maîtriser chacune des étapes-clés du projet (Stratégie projet, écoconception, marketing, développement produit, QHSE, production).

INNOV'IN FOOD

Première plateforme collaborative entre Grandes Écoles, Universités et entreprises du secteur alimentaire. Innov'In Food est un réseau d'excellence au service des entreprises, un guichet unique répondant aux projets d'innovation grâce à la réalisation de partenariats

Ce réseau permettra d'innover, d'augmenter la rentabilité des processus d'innovation, d'identifier des idées prometteuses, d'élargir les gammes par du «sourcing» de produits innovants et d'avoir accès à des compétences pointues et à des outils des plateformes technologiques des Grandes écoles et Universités Françaises

Les membres du « *Club de Partenaires* » peuvent soumettre à ce guichet unique des problématiques de l'entreprise, identifier et acquérir des produits issus de projets étudiants en vue d'une commercialisation, rechercher un concept innovant en s'appuyant sur la créativité des étudiants (Food Hackathon...), développer un produit d'A à Z grâce aux projets étudiants...



Zoom sur quelques parcours remarquables et «Success Stories by ECOTROPHELIA» : des projets d'études devenus réalité



De CarréLéon à CarrésFutés

Le produit lauréat 2016 ECOTROPHELIA France et Europe (CarréLéon) est désormais disponible à la vente. L'ancienne étudiante Camille Bloch et Maxime Thery ont créé la société CarréLéon (92 Vaucresson) et commercialisent une gamme de produits sous la marque **CARRÉS FUTÉS**.



De Tadaam à **KOLECTOU** (Agrocampus Ouest)

TADAAM est une gamme de préparations qui permet aux chefs et restaurateurs de réaliser des pâtisseries sucrées ou salées tout en revalorisant le pain invendu. Deux étudiantes ont continué l'aventure après le concours et ont créé leur entreprise. Basées à Rennes, elles ont lancé des préparations avec les cantines scolaires et chez les restaurateurs du Grand Ouest et de Paris.



Du Pavé du Velay à **HARI&CO** (ISARA Lyon)

En 2013, le produit Ici&Là Pavé du Velay remporte les concours ECOTROPHELIA France et Europe. Emmanuel Bréhier et Benoît Plisson ont créé leur entreprise en 2014. Ils remportent le Concours Mondial d'Innovation, puis en 2016 le Grand Prix d'Or SIAL Innovation et lèvent les fonds nécessaires à leur développement. Les produits de leur marque **HARI&CO** sont 100% végétaux, bio et produits en France avec des légumineuses cultivées en France. En 2019, HARI&CO est une équipe de 15 personnes et lance sa nouvelle innovation : la SMART FOOD 100% naturelle avec ses Super Soupes bio prêtes-à-boire et riches en légumineuses pour un repas complet, sain et gourmand.



De Spinut à **HOOPE** (l'École d'Ingénieurs de l'INP-PURPAN)

En 2016, Spinut, produit de snacking à base de spiruline fraîche, riche en vitamine E, était présenté à ECOTROPHELIA. Depuis, Christophe Sovran et Alexis Lesly-Veillard ont créé la marque **HOOPE**, qui développe et commercialise des produits alimentaires bio, à plus forte valeur nutritionnelle et naturellement riches en nutriments essentiels grâce à la valorisation de super-aliments comme la spiruline. Premier produit de la gamme, la pâte à tartiner Noisettes-Cacao-Spiruline Hoope allie le goût du praliné-noisettes et du cacao aux bienfaits nutritionnels de la spiruline.



De Grénéo à **Pleniday** (ENSAIA Nancy)

Les fameuses pépites croustillantes de présentées au concours 2015 sont désormais en vente sous la marque Pleniday commercialisée par **Thera Sana**, spécialiste des produits bio et naturels.



Le cursus IDéAL pour former des ingénieurs en agroalimentaire au sud

L'Institut Agro|Montpellier SupAgro propose aux élèves ingénieurs « Systèmes Agricoles et Agroalimentaires Durables au Sud » SAADS de 3ème année de s'orienter vers l'option « Innover, Développer et Entreprendre dans l'Agroalimentaire en régions méditerranéennes et tropicales » (IDéAL). Cette formation vise à former des cadres de haut niveau pour le développement durable du secteur agroalimentaire dans les pays du sud. A partir d'une connaissance approfondie des principales filières de transformation agricoles du sud et de leurs acteurs, la formation met fortement l'accent sur :

1. **la valorisation des matières premières locales** à travers l'élaboration d'aliments traditionnels de qualité ou de produits innovants pour les marchés de proximité et pour l'exportation,
2. **le développement d'activités économiques** grâce à la création d'unités de transformation et d'entreprises adaptées au contexte local.

Le cursus prépare l'ingénieur à travailler à différents postes (sourcing, R&D, qualité, production, conseil, etc.), à différentes échelles (de la TPE à la multinationale), dans un contexte international et multiculturel. Il intègre les environnements socio-économiques et techniques spécifiques des pays du sud et prépare à l'entrepreneuriat.

La formation est conçue pour amener progressivement les étudiants à construire et finaliser un projet concret de création d'activité pour le développement au sud. Ce projet intègre une innovation produit et la conception d'une unité de transformation en intégrant ses dimensions techniques, organisationnelles, économiques et financières.



Fatou Diop lors de son stage ouvrier à Malte



Trois questions à Fatou Diop étudiante en dernière année ingénieurs « Systèmes Agricoles et Agroalimentaires Durables au Sud »

Pourquoi le choix de cette formation ?

Je suis originaire du Sénégal. Après un DUT en génie biologique et une licence pro, j'ai découvert cette formation délivrée par l'école d'ingénieur de Montpellier Sup Agro. Dans un premier temps, j'espère trouver un emploi en R&D afin de multiplier les expériences et accroître mes compétences dans le but de retourner au Sénégal pour créer une entreprise avec des amies qui ont suivi le même cursus. Cette formation répond en tout point à mes attentes.

Que faites-vous actuellement ?

Je suis en stage (6 mois) de fin d'études dans une entreprise agroalimentaire spécialisée dans les produits laitiers. Je travaille sur la gamme « riz au lait » où je dois suivre la stabilité du produit dans le temps. Nous devons comprendre pourquoi le vieillissement entraîne certains changements. Nous analysons les matières premières et suivant les résultats, redéfinissons le cahier des charges des fournisseurs. Tous mes stages m'ont apporté des compétences spécifiques : j'ai travaillé sur la création de nouvelles variétés de riz en Camargue, à Malte j'ai effectué un stage ouvrier dans une exploitation avec transformation fromagère, puis au Cirad j'ai découvert l'extraction mécanique de beurre de mangue à partir du noyau.

Que vous a apporté votre formation à l'Institut des Régions Chaudes ?

C'est une formation multiculturelle, les gens viennent de partout on apprend beaucoup des autres cultures. Cela nous offre une vision très large des potentialités et des richesses des pays tropicaux. En croisant les différentes expériences on prend conscience des possibilités de transformations des productions dans nos pays. Les enseignants, les chercheurs, le CIRAD tout concourt à nous donner envie d'aller plus loin, à expérimenter, innover... Les mises en situation nous permettent également de progresser et de nous préparer concrètement à affronter le terrain lorsque par exemple nous serons en phase de création de nouveaux produits ou d'entreprise.... En dernière année par exemple, nous devons travailler à la création de produits. Deux possibilités : les élèves travaillent



sur leur idée, ou sont sollicités par un commanditaire. Quel que soit le choix, il faudra penser à la conception du produit (R&D, Marketing, packaging...) et à la conception de l'usine de transformation où tout est à envisager : financement, ressources humaines... Pour ma part, j'ai travaillé avec une start up sur la mise au point de collation sucrée pour les patients en oncologie. C'est une expérience très enrichissante.



Julie Lestang



Trois questions à Julie Lestang, ingénieure des systèmes agricoles et agroalimentaires durables au Sud, poste actuel assistante recherche en agronomie du cacao en Côte d'Ivoire

Pourquoi le choix de cette formation ?

C'est mon stage de 3^{ème} qui a été le déclencheur... Je l'ai fait dans une chocolaterie et j'en suis ressortie conquise en me disant c'est ce que je veux faire ! Et aujourd'hui je travaille à l'amélioration des fèves de cacao ! J'ai passé le concours B (concours ouvert après un parcours universitaire) pour les écoles agronomique et vétérinaire et j'ai choisi cette formation pour sa thématique « régions tropicales ».

Que faites-vous actuellement ?

Je travaille depuis un an en Côte d'Ivoire, dans l'entreprise où j'ai effectué mon stage de 6 mois à la fin de mon parcours scolaire et qui m'a proposé à son issue un CDI. Aujourd'hui, j'ai 3 missions : je travaille sur un projet d'amélioration de la productivité des cacaoyers, mais aussi sur l'amélioration de la qualité et sur la formation des techniciens agricoles sur le terrain. La recherche dans le milieu de l'entreprise présente un aspect très intéressant car concret. L'application est immédiate c'est un vrai plus.

Que vous a apporté votre formation à l'Institut des Régions Chaudes ?

Déjà la rencontre d'enseignants passionnés qui ont su nous transmettre leur passion. Ensuite une pédagogie active où l'on travaille en groupe avec des gens d'origines et de formations différents. C'est très formateur cette mixité. Cela me permet aujourd'hui de m'adapter très facilement à toutes les situations, de travailler avec des interlocuteurs très différents les uns des autres. La formation par son côté scientifique très complet et généraliste est un vrai plus. On approche tous les aspects d'une entreprise agroalimentaire : scientifique, la transformation, le management, le marketing. Cela permet d'avoir une connaissance à 360° et de ne pas être perdue lorsqu'on arrive sur le terrain.



Julie Lestang, ingénieure des systèmes agricoles et agroalimentaires durables au Sud, poste actuel assistante recherche en agronomie du cacao en Côte d'Ivoire



Mangez ? Innover !

C'est au cœur du campus de Massy qu'est abrité le Food'InnLab, la plate-forme de collaboration entre recherche, enseignement et entreprises.

Inauguré en 2017, ce lieu dédié à la FoodTech accueille des **projets innovants dans le domaine de l'aliment ou de l'alimentation durable**. Les structures hébergées ont accès à des espaces de travail pour stimuler leur créativité mais aussi à une cuisine expérimentale et à un laboratoire d'analyse dotés d'instruments de pointe pour prototyper et tester leurs produits. **Elles bénéficient également d'un accompagnement scientifique et technique de qualité grâce aux équipes scientifiques d'AgroParisTech et de l'INRAE.**

Par ailleurs, le Food'InnLab ne se contente pas d'être un simple lieu : il est également un **espace de rencontres et d'échanges avec des entreprises de l'agroalimentaire et d'autres experts du milieu**. Depuis toujours, le Food'InnLab accueille des projets variés qui ont tous en commun des valeurs fortes : du local au zéro déchet en passant par le substitut de viande ou la valorisation de coproduits, les porteurs de projet vous proposent des solutions avant tout innovantes et responsables. **Le futur de l'alimentation s'écrit à AgroParisTech !**

De la bière, mais pas que !

Valoriser des coproduits issus de la fabrication de la bière pour créer de nouveaux produits alimentaires, c'est le pari qu'ont fait non pas une, mais deux start-ups hébergées au Food'InnLab !

La première récupère les drêches d'orge malté, les fameux résidus du brassage des céréales de la bière, pour les moudre en farine et les sublimer en ramen, pour des nouilles écoresponsables et nutritives ! **La deuxième, elle, récupère les levures de brasseries** produites lors de la production de bière.

Le but ? Proposer des aliments enrichis en vitamines, minéraux et protéines, tout en évitant de jeter une si belle matière première. Ces exemples montrent ainsi qu'il est possible d'innover dans une démarche d'alimentation durable.

Bon appétit !

Le CIA d'Oniris, un facilitateur au service de projets innovants pour produire et nourrir durablement

Le CIA (Centre d'innovation alimentaire) d'Oniris, inauguré il y a un an, permet à l'École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation d'afficher dans un espace de 3 000 m² un «guichet unique» en matière d'innovation.

Le Centre d'Innovation Alimentaire d'Oniris regroupe l'espace de co-design, la halle de technologie alimentaire, le plateau d'évaluation sensorielle et le pré-incubateur créé pour les étudiants d'Oniris. L'objectif de ce pré-incubateur : répondre aux besoins des étudiants, qui se dirigent vers la création de start-up en leur permettant de se poser trois ou quatre mois, pour réfléchir, développer leur idée, avant d'être hébergé dans l'incubateur d'IMT (Institut Mines-Télécom) Atlantique. L'ensemble des plateformes et plateaux techniques est localisé sur le site de la Géraudière, principal lieu de formation des futurs ingénieurs en agroalimentaire et bioprocédés de l'école.

Les missions du CIA d'Oniris sont d'accompagner ses partenaires dans :

- Le développement de nouveaux aliments et de nouvelles structures par une démarche associant produit et procédé,
- La conception, la mise en œuvre et l'optimisation de procédés conventionnels et innovants : électro-technologies, procédés thermiques et frigorifiques, procédés thermomécaniques et athermiques,
- La caractérisation multi-échelles des matrices alimentaires dont l'analyse de leur cycle de vie,
- La formulation, la reformulation et la structuration d'aliments selon les objectifs ciblés (qualité, nutrition, clean label...) incluant les propriétés d'usage et leur perception sensorielle,
- L'évaluation sensorielle, la recherche des déterminants chimiques volatils et la compréhension analytique de la construction/déconstruction de la flaveur pour optimiser la sensorialité des aliments
- La démarche d'innovation : de l'idéation à la pré-industrialisation.



A propos d'Oniris

Oniris est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche qui dispose d'une large palette thématique incluant les sciences de l'alimentation, la santé animale et la santé publique. Il propose à 1100 élèves un large éventail de formations initiales (BTS, diplôme d'ingénieur, doctorat vétérinaire, masters, doctorats) et de formations continues.

La formation à Oniris bénéficie d'un ancrage très fort dans le tissu industriel et d'outils très spécifiques professionnalisants et de recherche comme une halle technologique et des plateaux techniques proches des conditions industrielles.

L'ambition d'Oniris est de former des professionnels aptes à répondre aux grands enjeux internationaux en matière de santé et d'alimentation.

Plateau d'Évaluation Sensorielle

L'évaluation sensorielle est une discipline scientifique au centre des activités de conception, développement, contrôle et analyse des produits alimentaires (boissons, plats préparés, biscuits, etc.) et non-alimentaires (cosmétiques, automobile, emballages, etc.)

Compétences essentielles à l'ingénieur agroalimentaire, l'évaluation sensorielle et ses méthodes font partie des enseignements de base d'Oniris et son apprentissage passe tant par des enseignements théoriques que par des mises en œuvre pratiques concrètes.

Le plateau d'évaluation sensorielle est composé :

- d'un laboratoire d'évaluation sensorielle professionnel normalisé (AFNOR) pouvant accueillir 30 personnes, modulable en deux salles indépendantes de 15 personnes ;
- d'une salle de focus dédiée aux discussions de groupe, visible depuis la salle d'observation par une glace sans tain ;
- d'une cuisine collective avec équipements professionnels pour préparer et stocker les échantillons ; conçue pour s'adapter au laboratoire modulable et pour fonctionner comme deux cuisines indépendantes au besoin.



L'ESA d'Angers acteur du projet MERITE

Mettre l'Expérience des Réalités Industrielles et Techniques au service de l'Ecole (projet MERITE) est le fruit de 5 années de collaboration (2015-2020) entre 8 grandes écoles et universités du grand Ouest dont l'ESA d'Angers et le rectorat de l'académie de Nantes. Leur ambition commune : participer à la promotion de la Culture Scientifique, Technique et Industrielle (CSTI) auprès des professeurs et des élèves du CM1 au collège. Le projet, initié et coordonné par l'IMT Atlantique, a permis la diffusion de 504 malles clés en main. Les thématiques permettent aux enseignants d'aborder des domaines aussi variés que l'alimentation, l'environnement, l'énergie, la robotique, le numérique, l'acoustique, les matériaux ou la chimie.

Le projet MERITE, comme un projet de recherche, répondait à un appel d'offre. Il a été financé par le programme Investissements d'Avenir de l'État, le fonds européen de développement régional, la Région Pays-de-la-Loire et le groupe Assystem. Il a développé des **ressources pédagogiques** ciblant les classes de CM1 à la 3^{ème} (plus de 5 millions d'élèves). Basé sur une **approche interdisciplinaire**, l'ensemble des activités proposées dans les malles s'inscrit dans le cadre des programmes scolaires. Si les sciences et les techniques sont centrales, les mathématiques, l'histoire-géographie, les arts ou les langues apparaissent au fil de certaines séances. MERITE a produit 42 malles pour chaque thématique. Regroupées par collection de 12 thématiques, les 504 malles ont été remises fin 2020 et début 2021 aux centres scientifiques et à divers organismes dédiés à la promotion des sciences et techniques, comme les Maisons pour la Sciences, les centres pilotes Main à la pâte (fondation créée en 2011 sous l'égide de l'Académie des sciences), ou CCSTI.

Le projet MERITE comporte 2 axes :

- ▶ La conception et la mise en œuvre de modèles pédagogiques destinés à des élèves de Primaire et de 1^{er} cycle du secondaire selon les malles. Ce sont des outils pédagogiques mis au service d'un apprentissage des sciences et technologies pour en donner le goût aux jeunes élèves en utilisant des méthodes actives et agiles par l'investigation.
- ▶ Le second volet s'inscrit dans le prolongement de l'approche interdisciplinaire, mais à l'échelle des communautés pédagogiques de l'enseignement secondaire ; il s'adresse à la communauté pédagogique (enseignants, responsables d'établissements, conseillers pédagogiques et services associés). Il s'agit d'accompagner le développement de leur expertise dans la conduite d'un projet multidimensionnel qu'ils pourront ensuite transposer dans des situations professionnelles multiples au sein de leur établissement.

Quels ont été le rôle et les motivations de l'ESA ?

En 2015, l'IMT Atlantique cherchait entre autres des partenaires de l'enseignement supérieur avec des axes et des ancrages de formation dans différents secteurs technologiques. L'ESA a été sollicitée. A cette époque, Véronique Rahali, responsable du département Science et techniques des aliments et bioressources, avait émis le souhait d'intégrer des projets pédagogiques en amont de l'enseignement supérieur. C'est donc elle qui a coordonné le projet au titre de l'ESA, en constituant au sein de son département une équipe composée de Marie-Josée Bouyer, Emmanuel Madieta, Jacqueline Monteard, Lucie Baley et Véronique Rahali.

L'ESA s'est mobilisée sur la conception d'une malle sur le thème de l'alimentation, en explorant la pomme et ses technologies de transformation (purée et jus en particulier). Les séances de travail et d'investigation se sont construites de façon à intégrer un ancrage par l'expérimentation selon une méthodologie clairement identifiée ; l'approche est multidisciplinaire ; elle intègre, outre la biologie et la technologie de transformation, les mathématiques, la nutrition, la réglementation des produits, la valorisation des co-produits.

Le projet MERITE se voulait pluriel dans l'offre de malles pédagogiques. La grande richesse du projet fut de « travailler avec des partenaires d'horizons différents, de champs éloignés sur des problématiques différentes mais finalement avec des sensibilités communes et des échanges pédagogiques et scientifiques



Le projet MERITE

1 projet 12 thématiques

- Le bois : un matériau issu du vivant
- Matériaux et objets quotidiens
- Les aliments : de la matière première aux produits finis
- Le sol et son rôle dans la croissance végétale
- Chimie en couleurs
- Robotique pédagogique : du moteur au mouvement
- Créez vos objets animés : entre programmation et électronique
- Lutherie sauvage, musique et acoustique
- Électricité : la produire, la partager
- Développement d'un objet connecté
- Communication informatique : tout un protocole
- À la découverte des sucres

Écoles et universités partenaires :

- ▶ IMT Atlantique
- ▶ École Supérieure du Bois
- ▶ École Supérieure d'Agricultures d'Angers
- ▶ IUT Nantes (Université de Nantes)
- ▶ CEISAM (Université de Nantes – CNRS)
- ▶ ENSIM Le Mans
- ▶ École Centrale Nantes
- ▶ ENSC Rennes

très riches » selon Véronique Rahali. Il convenait alors de mettre en cohérence toutes les idées et les thèmes envisagés par les 8 membres du consortium*, ce qui a été facilité par la très bonne coordination du projet par l'IMT Atlantique.

Ces malles sont destinées aux élèves de primaires et aux collégiens mais elles sont adaptables à certaines formations de l'enseignement supérieur par leur approche ludique et adaptée à des publics dont les sciences et technologies ne sont pas le cœur de programme : ce fut le cas notamment avec des BTS Technico-commerciaux ou des programmes destinés à des publics étudiants internationaux non spécialistes tels que le programme EFB de la Licence pro Produits locaux et circuits courts.

Les malles ont été conçues en tandem par les enseignants partenaires du projet, et des enseignants du primaire ou du secondaire qui ont mis leurs classes à disposition pour des tests « grandeur nature ».

Diffusées nationalement, les malles du projet MERITE ont connu un vif succès et le projet devrait connaître des suites tant sur le suivi pédagogique que sur leur diffusion. L'enthousiasme des élèves de primaire notamment et la pertinence de leurs questions démontrent que l'objectif a été atteint. Bien que la finalité ne soit pas de faire l'autopromotion des écoles impliquées mais de donner goût pour les sciences et technologies, à n'en pas douter cette action de promotion va susciter des vocations auprès des jeunes publics, et peut-être que grâce à elle certains rejoindront un jour les bancs de l'ESA !

Gageons que cette première expérience ouvre la voie à d'autres projets d'interactions entre l'enseignement supérieur et l'enseignement primaire et/ou secondaire, contribuant ainsi à tisser des liens tout au long de la formation des jeunes.



Licence pro «qualité et sécurité des aliments», l'ISVT s'ouvre à l'Agroalimentaire

À la rentrée scolaire 2021, l' [Institut des Sciences de la Vie et de la Terre \(ISVT\) du Puy en Velay \(43\)](#), propose une licence professionnelle industries agroalimentaires, mention production et valorisation, parcours qualité et sécurité des aliments. Le Conservatoire National des Arts et Métiers (CNAM) sera le porteur de cette licence avec l'établissement. Une dizaine de professionnels du secteur sont associés à ce projet.

L'agroalimentaire, deuxième secteur d'activité en Haute Loire

La Haute-Loire est marquée par une activité industrielle dynamique. Avec 95 entreprises et 500 millions de chiffre d'affaires, le secteur de l'**agroalimentaire** se place en **deuxième position dans le département**. A ce jour, il emploie 2500 salariés, un chiffre en constante augmentation avec des entreprises qui recrutent.

Les activités phares relèvent de l'**industrie du lait et de la viande** qui concentrent une grande partie des emplois soit au travers de filiales de grands groupes soit au travers de PME familiales. Ces entreprises sont bien réparties sur le territoire départemental, en raison de la proximité avec les zones de matières premières.

ISVT - Le Puy en Velay (43) CNEAP Auvergne Rhône Alpes

Formations proposées :

- 4^e et 3^e de l'enseignement agricole
- 2^{de} générale et technologique
- Bac pro LCQ - Laboratoire contrôle qualité
- Bac pro CGEA - Conduite et gestion de l'entreprise agricole
- Bac STAV
- BTSA GEMEAU - Gestion et maîtrise de l'eau
- BTSA ACSE - Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole
- BTSA ANABIOTEC - Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques
- Licence Pro Qualité et sécurité des aliments
- Prépa apprentissage
- CAP agricole Métiers de l'agriculture - élevage
- CAP agricole Jardinier-paysagiste
- BP REA - Responsable d'exploitation agricole
- BP Aménagements paysagers
- CS Constructions paysagères
- CQP Ouvrier en construction d'ouvrages paysagers
- Formations courtes en agriculture, paysage et maraîchage

Effectifs :

350 élèves, apprentis et étudiants

Pour en savoir + : <https://isvt.fr>

D'autres spécialités sont présentes avec notamment le conditionnement de légumes secs comme la « lentille verte du Puy », la conserve de champignons, les infusions, les produits bio et autres produits. Des produits sont emblématiques de la Haute-Loire comme la Verveine du Velay, le fin gras du Mézenc (AOC boeuf), la raclette Riches-Monts, le Saint Agur, etc.

Une licence portée par les professionnels du secteur

Désireux d'ouvrir son offre de formation vers les métiers de l'agroalimentaire, L'ISVT, par l'intermédiaire de son développeur Monsieur Fourcade, a sondé une dizaine d'entreprises représentatives de l'activité afin d'étudier les besoins. Pour tous les chefs d'entreprises impliqués, aujourd'hui, la qualité est devenue un levier stratégique dans la performance de leurs entreprises. Tournés vers l'avenir, avec des projets d'investissements et d'innovations, ils rencontrent des difficultés à recruter du personnel possédant le niveau de compétences attendues. Ce partenariat avec un établissement local, l'ISVT, qui souhaite proposer une offre de formation qualifiante est en adéquation avec leurs besoins actuels.

Pour François Petavy, chef d'établissement de l'ISVT, « la création de cette **licence professionnelle industries agroalimentaires, mention production et valorisation, parcours qualité et sécurité des aliments** répond parfaitement à la demande des entreprises et aux perspectives d'emplois positives dans un secteur en développement. Elle se fera par apprentissage pour que les étudiants soient confrontés à la réalité du métier et 25% des formateurs seront issus du milieu professionnel. Aussi le partenariat ne fait que commencer et il nous permettra d'ajuster notre formation aux besoins des entreprises du territoire ».

Une licence par apprentissage, en alternance et rémunérée

Accessible aux étudiants titulaires d'un bac +2, cette formation en alternance se déroulera sur un an et comprendra 15 semaines d'enseignement à l'ISVT et 37 semaines en entreprise. Réalisée en étroite collaboration avec le monde de l'entreprise elle constitue un réel tremplin vers l'emploi. En effet, les perspectives offertes aux futurs diplômés sont nombreuses : intégrer l'industrie agroalimentaire, les laboratoires, la restauration, les services hospitaliers et accomplir des missions de supervision, d'interventions, d'audit-conseil sur la qualité, l'hygiène et la sécurité alimentaire.



Des partenaires locaux impliqués

Les salaisons du Lignon, Les salaisons Souchon, La laiterie Gérentes, La Compagnie des Fromages Richesmonts, La Compagnie Fromagère de la Vallée de l'Ance, l'entreprise Celnat (céréales), l'entreprise Borde (Champignons), l'entreprise Trescartes (lentilles), l'entreprise Sabarot (lentilles) et l'entreprise Vey (volailles).

Un recrutement d'étudiants en bonne voie

Aujourd'hui le recrutement des candidats est bien avancé avec près de 12 étudiants inscrits pour la rentrée et de nouvelles demandes qui continuent d'arriver. La Minoterie Dupuy-Couturier, entreprise familiale depuis six générations et forte de 60 ans d'expérience dans la production de farine biologique a dernièrement orienté une jeune vers cette Licence pro. L'entreprise souhaitait, avant son embauche, qu'elle acquière davantage de compétences. Cette étudiante sera donc inscrite en licence à la rentrée et elle effectuera son apprentissage au sein de leur entreprise.



FITNESS - PLATE-FORME DE COURS SUR L'EMBALLAGE AGRO-ALIMENTAIRE

Conduit entre 2017 et 2020, le projet européen **FITNESS** a permis de créer la plus grande plate-forme de formation en ligne, gratuite à destination de l'enseignement supérieur et des professionnels, sur l'emballage alimentaire et un référentiel commun pour le développement de nouveaux contenus pédagogiques et ressources en ligne.

L'un des objectifs est d'**encourager l'apprentissage dans différentes disciplines**, afin de transférer les compétences et les connaissances d'experts et d'enseignants, en science et technologie alimentaire, en technologie de l'emballage, science des matériaux, toxicologie, transfert de masse et thermodynamique. Le matériel couvre des sujets émergents, tels que les matériaux recyclés, leur production et leurs caractéristiques, ainsi que les technologies, les problèmes de recyclage, la sécurité des aliments emballés, l'analyse du cycle de vie, l'évaluation des risques, la modélisation des processus de perméation et de migration..., via des bases de données en ligne, en plus d'outils de calcul.

La plate-forme propose une grande variété de cours en ligne hautement interactifs, de webinaires, de quiz, d'études de cas et de références. Le matériel est organisé pour s'adapter aux niveaux du novice à l'expert et à différents groupes cibles (étudiants, professeurs et professionnels de l'industrie). Elle fonctionne sur n'importe quel écran et peut être entièrement téléchargée pour fonctionner hors ligne dans les zones à faible bande passante.

Contact : Gemma Cornuau, g.cornuau@actia-asso.eu

UMT, RMT et industries agroalimentaires

Les Unités mixtes technologiques (UMT) et les réseaux mixtes technologiques (RMT) sont des partenariats de 5 ans entre des établissements du monde de recherche, de l'enseignement technique ou supérieur et des organismes de développement. Ils doivent intégrer au moins un Institut technique agro-industriel (ITAI).

Les UMT ont vocation à réunir sur un même site un petit nombre de partenaires spécialistes d'un sujet donné alors que les RMT sont des partenariats plus vastes et interdisciplinaires ayant une mission exploratoire et prospective pour de futurs projets de recherche appliquée. Ces travaux peuvent ensuite déboucher, par exemple, sur la création d'une UMT ou le dépôt d'un dossier dans le cadre d'un appel à projets lancé au niveau national ou européen.

Pour ce qui concerne les IAA, on dénombre 10 RMT et 14 UMT couvrant un grand nombre domaines thématiques allant des questions relatives à l'emballage, à la sécurité sanitaire ou à l'optimisation en fluides (eau, électricité) des procédés industriels.

Liste des UMT et RMT et leur champs d'intervention:



**LES UNITÉS MIXTES
TECHNOLOGIQUES**



**LES RÉSEAUX MIXTES
TECHNOLOGIQUES**



L'ACTIA participe à l'opération « Diag éco-flux »

L'ACTIA accompagne les entreprises agroalimentaires pour réaliser des économies, gagner en rentabilité et réduire les impacts environnementaux.

Le programme « Diag éco-flux » est un programme d'accompagnement d'entreprises, opéré par bpifrance en partenariat avec l'ademe, pour mettre en œuvre des actions d'optimisation des flux d'énergie, d'eau, de matières et de déchets, tout en réduisant leur impact sur l'environnement.

Huit experts ACTIA ont été agréés par bpifrance et l'ademe afin d'apporter leur expertise aux entreprises agroalimentaires, pour identifier leurs sources d'économies et proposer un plan d'actions adapté.

À l'issue du diagnostic, les entreprises sont suivies pendant une année avec des points réguliers et un bilan final. Le plan d'actions mis en place vise une rentabilité à court terme.

Les avantages :

- Une efficacité économique confirmée
- Un plan d'actions personnalisé
- Un accompagnement sur la durée
- Un objectif de rentabilité
- Des actions sans ou à faible investissement
- Une inscription simple et rapide

[Présentation complète de l'opération, témoignages d'entreprises, grands types d'actions mises en œuvre et chiffres-clés](#)

Contact : Alice Dulas, a.dulas@actia-asso.eu



France – Maroc, formations en agroalimentaire : la coopération redémarre !

Dans un contexte sanitaire encore fragile, le réseau Maroc de la DGER a organisé la reprise des échanges sur les formations en agroalimentaire, un des sujets phares de la coopération entre établissements français et marocains.

Côté marocain, des établissements de 3 régions sont impliqués : l'ITSA de Témara, dans la banlieue de Rabat, les ITSA de Fquih Ben Salah et Sidi Hammadi, dans la région de Béni Mellal – Khénifra et l'ITSA de Aïn Jemaa, dans la région de Casablanca. Du côté français, le redémarrage des activités de coopération se fera avec un consortium d'établissements mené par l'ENIL de Besançon-Mamirolle et impliquant également pour l'instant le CFPPA de Montmorot, le LPA de Tournus et l'EPLFPA de Quétigny - Plombières-les-Dijon.

Deux webinaires en mai et en juin permettront aux équipes des établissements de faire connaissance et de discuter des attentes des uns et des autres en termes de partenariat. Ces échanges déboucheront sur l'élaboration d'une convention-cadre puis de conventions particulières précisant les objectifs et modalités de collaboration entre les établissements. Une visite d'étude au Maroc prévue en octobre ou novembre permettra aux équipes de mieux se connaître et de bâtir un programme de travail pour l'année 2022 : appuis à la mise en route des nouvelles infrastructures pédagogiques marocaines (halles de technologie, laboratoires, unités de valorisation,...), échanges de pratiques autour de la gestion technique, pédagogique et commerciale des halles de technologies et laboratoires, travail conjoint sur les cursus de formation en agroalimentaire, échanges croisés d'enseignants et d'étudiants ou encore accueils de stagiaires et stages en binômes franco-marocains.

Un contexte très favorable à la reprise du partenariat

Du côté marocain le contexte est très favorable à la reprise du partenariat. D'importants efforts de mise à niveau des infrastructures des établissements de formation ont été réalisés au cours des dix dernières années dans le cadre du Plan Maroc Vert : rénovation des salles de cours et de TP, des internats et des réfectoires, modernisation des exploitations associées aux établissements et création de halles de technologie et d'ateliers agroalimentaires. Ces efforts vont se poursuivre dans le cadre de la mise en place de la Stratégie Génération Green (2021-2030), qui prévoit de former 150.000 jeunes dans les métiers de l'agriculture et l'agroalimentaire, d'en accompagner 180.000 dans une démarche d'installation comme exploitant agricole et 170.000 vers les métiers du service à l'agriculture ou de la transformation agroalimentaire. Chaque établissement est invité, dans le cadre d'une coordination régionale et nationale, à réviser sa carte des formations pour participer pleinement à cet effort de modernisation de l'agriculture marocaine. De quoi motiver d'autres établissements français à relancer des partenariats en état de co-hibernation ou à se lancer pour une première expérience de coopération franco-marocaine !



Visite de la halle de technologie de l'ITSA de Témara, dont la conception a été appuyée par l'EPLFPA de La Roche sur Foron

A gauche : Tarik MOUBARHINE, formateur IAA en charge de la halle technologique ; au centre Rachid LAHBOUBI, directeur de l'ITSA ; à droite Bertrand WYBRECHT, Conseiller agricole adjoint à l'ambassade de France à Rabat.



#je tiens à ma terre, je m'informe

Les Chambres d'agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes et le comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand se sont associés pour organiser une série d'événements, dans le cadre de la Semaine de l'Agriculture Française. Dans ce cadre, une série d'événements en ligne est plus particulièrement destinée aux jeunes, et notamment aux jeunes étudiants dans l'enseignement agricole.

Les objectifs : valoriser l'agriculture, ses métiers et le sens que les jeunes peuvent trouver à travailler dans cette filière.

Quand : 25, 26 et 27 mai de 18 h à 19h

Où : www.jetiensamaterre.fr

Quels thèmes :

📅 25 mai, **les métiers de la filière**

📅 26 mai, **l'alimentation**

📅 27 mai, **l'environnement**

Comment : des témoignages d'agriculteurs et d'agricultrices, des vidéos, des quizz, des experts et un animateur surprise.



Première formation du secteur transformation agroalimentaire « à orientation bio »

La région Nouvelle Aquitaine est la première à proposer une formation à orientation AB dans un autre secteur que le secteur production.

En effet, après le [lycée privé Roc Fleuri de Ruffec \(16\)](#) et un [BTSA technico-commercial](#), c'est au tour de l'[ISNAB](#) de proposer un [BTSA Sciences et technologies des aliments \(STA\)](#) à orientation BIO. Cette formation pourra se dérouler grâce à des conventions avec des entreprises agroalimentaires certifiées en AB et grâce aux travaux pratiques de génie alimentaire menés au plateau technique du [CRT AGIR](#) partenaire du [RMT Transfobio](#).

Il est à noter que la région Nouvelle Aquitaine voit le nombre de formations à orientation BIO augmenter, grâce également à un [bac pro productions horticoles](#) au [LPA de Thuré \(86\)](#).





Fertiliser le réel ou l'initiation de futurs agriculteurs à la pratique du film documentaire au LEGTA de Pamiers

« Nous faisons ce film car nous entendons souvent dire que le métier que nous avons choisi est cruel : envoyer des animaux à l'abattoir. Nous pensons au contraire que la relation entre l'éleveur et l'animal est très forte ! »

Ainsi s'exprime un groupe d'élèves de terminale bac pro Conduite et gestion de l'entreprise agricole (CGEA) en présentation de leur court-métrage intitulé « *Un éleveur, un animal, une relation* » réalisé dans le cadre d'un projet artistique en éducation socioculturelle.

En tout, quatre séquences documentaires ont été produites par les terminales CGEA du [lycée agricole de Pamiers \(09\)](#) lors d'une semaine artistique menée en mars dernier avec Elsa Deshors, réalisatrice en résidence sur l'établissement.

Quatre sujets pour débattre, échanger sur les enjeux de leur futur métier : questionner les clichés du milieu agricole, affirmer et reconnaître la place des femmes agricultrices, mettre en avant les évolutions des pratiques agricoles et les potentiels conflits intergénérationnels dans la transmission d'une exploitation familiale.

La consigne était de choisir un sujet lié à leur expérience personnelle et trouver leur angle d'approche, ce qu'ils avaient envie de montrer, questionner, « titiller »... En amont de la semaine, les élèves ont mené une enquête à base d'interviews, de recherche pour éprouver leurs propres représentations et réussir à développer leur point de vue.

En résidence sur le lycée depuis janvier 2021, Elsa Deshors a animé ces ateliers en alternant expérimentation, pratique, projection et réflexion pour parfaire une éducation à l'image et à la communication. Ce projet s'articule avec les notions étudiées lors des cours d'éducation socioculturelle.

Le projet initial prévoyait une diffusion des films en public dans un cinéma du territoire. Le contexte sanitaire ne le permettant malheureusement pas, la « *Télé buissonnière* », dont la réalisatrice est membre active, diffuse ces courts-métrages dans une série documentaire intitulée « *Agriculteurs.ice.s de demain* ».

Cette action est intégrée dans un projet de résidence artistique qui a pu voir le jour grâce aux partenariats de la région Occitanie et de la DRAC Occitanie (projet de résidence artistique Occit'avenir).

À voir ici :



En savoir + : Aurélie Scholasch, enseignante/animatrice au LEGTA de Pamiers aurelie.scholasch@educagri.fr

Pays de la Loire en action

L'année scolaire 2019-2020 ne s'est heureusement pas limitée à la gestion de crise, ou à reconforter des jeunes qui n'ont pu réaliser durant l'été 2020 leur projet de stage en Europe, au Canada, en Australie, en Afrique. De très belles actions se sont déroulées dans les établissements de l'enseignement agricole de Pays de Loire.



L'aquaculture comme FUTURE Erasmus+

Les trois établissements, de Trebon en République Tchèque, Skjervoy en Norvège, et le lycée professionnel Olivier Guichard de Guérande, sont associés dans des projets européens depuis 2004.

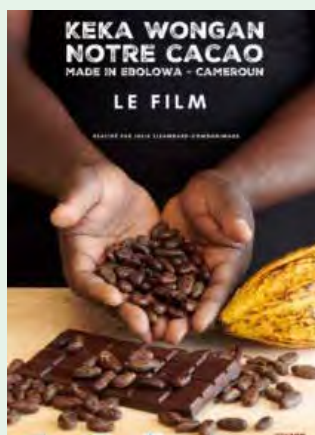
Ces partenariats se sont construits sous le prisme de leur filière commune, l'aquaculture. Le dernier projet en date, FUTURE, qui s'est déroulé de 2018 à 2021, a de nouveau vu le jour dans le cadre des appels à projets Erasmus+. [...]



Renaissance des coopérations avec la Côte d'Ivoire

Suite à une mission en Côte d'Ivoire conduite en novembre 2019 par le réseau Afrique de l'Ouest de la DGER et à laquelle ont participé les EPLEFPA de la Roche/Yon et de Château-Gontier, les partenaires ivoiriens des deux établissements sont à leur tour venus en France en février et mars 2020, dans le cadre du Salon international de l'agriculture.[...]

C'est le 24 janvier 2020, au sein du musée des Beaux-Arts d'Angers qu'une soixantaine de participants, issus tant de l'enseignement que du monde associatif, de l'entreprise, de collectivités, ont pu assister à une demi-journée riche en interventions et échanges.[...]



Nantes Terre Atlantique et Ebolowa : une nouvelle étape

Nous avons à de nombreuses reprises évoqué l'important partenariat entre l'EPLFPA Nantes Terre Atlantique et le collège régional d'agriculture d'Ebolowa, au Cameroun, autour de la filière cacao et de la mise en place de tous les moyens nécessaires à sa production locale.

Le projet s'incarne désormais dans le film-documentaire Keka Wongan, réalisé par Julie Lizambard, de la société de production Com Son Image, où elle y restitue fidèlement l'histoire de ce partenariat, dont la réussite a aujourd'hui égalé l'ambition.[...]



Ashlesha, une jeune Indienne en Vendée

Durant deux années consécutives, le lycée agricole de Laval a accueilli deux jeunes volontaires indiennes, venues en France avec le concours de Aswathi Chandramohan, en charge de l'espace France Volontaires à Pondichéry. En novembre 2019, l'établissement a accueilli Ashlesha Joshi pour une mission de huit mois. Assistante durant les cours d'anglais, elle a également fait découvrir la culture indienne tant aux apprenants qu'aux membres de la communauté éducative.[...]

Avec la filière SAPAT, un autre aspect des coopérations avec le Maroc

En partenariat avec le lycée Les Buissonnets d'Angers (CNEAP), la présidente de l'association « Widad pour la femme et l'enfant » a rendu visite à l'établissement afin de parler aux élèves et à la communauté éducative du travail qu'elle fait au Maroc. Parallèlement, depuis plusieurs années, le lycée envoie chaque année des élèves de sa filière bac professionnel Services aux personnes et au territoire en stage au sein de l'association, plus précisément dans le centre d'hébergement qui accueille les femmes et enfants qui en ont besoin.[...]



Vous pourrez retrouver l'ensemble de ces projets dans le document de la rétrospective Coopération internationale 2019-2020 du Projet régional de l'enseignement agricole des Pays de Loire (PREA) téléchargeable ici ▼

Contact : Julien Pichon, Chargé de coopération internationale de la DRAAF Pays de Loire

julien.pichon@agriculture.gouv.fr

**Projet européen EducLocalFOOD**

Séminaire final en visioconférence - le 11 juin 2021 à 14h

Depuis 2018, le CEZ-Bergerie nationale de Rambouillet pilote le projet Erasmus+ EducLocalFOOD qui vise à professionnaliser et accompagner les enseignant(es) des lycées techniques agricoles sur le thème des systèmes alimentaires locaux et durables. (SALD).

Le 11 juin 2021, le CEZ-Bergerie nationale organise en visioconférence à 14h son séminaire final pour présenter les résultats du projet (synthèses et kit pédagogique pour enseigner les systèmes alimentaires locaux et durables) et partager des expériences vécues par les enseignant(e)s engagé(e)s dans le projet.

Pour plus d'informations sur le projet : [cliquez ici](#)

Pour connaître le programme : [cliquez ici](#)

Pour vous inscrire : [cliquez ici](#)

Les informations de connexion seront envoyées aux personnes inscrites.



Conduire à l'excellence

Tous les ans, plus de 6 000 jeunes apprentis, concourant dans plus de 90 métiers, participent à la compétition « Un des Meilleurs Apprentis de France ». Cela constitue une véritable fierté et une belle reconnaissance pour ces apprentis.

Le [lycée Beausoleil \(66\)](#) a fait le pari un peu fou d'organiser le concours en Services Aux Personnes « Meilleurs Apprentis de France Accompagnement Soins et Services aux Personnes » pour ses apprentis en 1^{re} année bac pro Service aux personnes et aux territoires (SAPAT).

Une première qui s'est soldée par des résultats dont nos apprenants n'ont pas à rougir :

Médaille de Bronze pour Chloé, Alexis et Selma

Médaille d'argent pour Alizée



« L'excellence est un art que l'on n'atteint que par l'exercice constant. Nous sommes ce que nous faisons de manière répétée. L'excellence n'est donc pas une action mais une habitude » – Aristote

Diplôme et médaille seront remis en préfecture en septembre 2021.»

Agricampus Laval : Concours de Dressage national Pro et Jeunes chevaux

L'Atelier Technique Hippique (ATH) du [lycée Agricampus de Laval \(53\)](#) s'est courageusement lancé dans l'organisation de son concours de Dressage national Pro et Jeunes chevaux (SHF). A l'heure où de nombreuses organisations équestres renoncent cette année à leurs concours, l'ATH a tenu à organiser cet événement en respectant les normes sanitaires et sportives en vigueur, grâce à l'engagement des élèves de la Section Sportive (SSEA) du lycée (de la seconde à la terminale).

Une quinzaine d'élèves autour de l'équipe de Claire Dufeu, directrice de l'ATH, ont ainsi assuré tous les postes et services de ce concours auquel plus de 150 cavaliers ont répondu présents, dont plusieurs cavaliers de renom national et international (notamment la championne de France Jeunes chevaux SHF Jessica Michel) .

Grégoire Thomas Inspecteur général de l'agriculture au ministère et juge national fédéral a exprimé la très grande satisfaction de tous les acteurs du concours (juges, cavaliers, grooms, accompagnants, propriétaires) qui, malgré une météo maussade et humide ont pu dérouler des épreuves d'un haut niveau technique et sportif. Il a félicité les élèves et leurs encadrants et l'équipe de l'ATH pour leur dynamisme très professionnel, leur engagement et leur bonne humeur communicative.



« À LIRE, À ÉCOUTER »


**Vers une transition
juste des systèmes alimentaires
Enjeux et leviers politiques pour
la France**

Dans l'objectif de définir les conditions politiques d'une transition juste socialement, et vertueuse environnementalement, le développement d'un cadre méthodologique innovant a permis de développer et quantifier deux scénarios contrastés de transition bas-carbone du système alimentaire français. Au final, cette démarche d'analyse inédite a conduit à un rapport au statut hybride : à la fois exposition d'une démarche d'analyse qui pourra être répliquée dans d'autres contextes et à d'autres échelles ; et présentation de résultats sur la ferme France, dans des secteurs Bovins Lait et Grandes Cultures.



◀ Télécharger
la publication


**Apicultures : des mondes en
recomposition**

Études rurales consacre un numéro aux transformations de l'apiculture dans les dernières décennies.

La polarité amateur/professionnel est prise en compte, ainsi que celle opposant « maîtrise » (technique, génétique, sanitaire) et « laisser-faire » (approches « naturelles » où



l'apiculteur intervient « le moins possible »). Les articles couvrent « un riche nuancier de pratiques » et plusieurs pays (France, Maroc, Chine).


**Émissions de France Culture sur le
« végétal »**

Fin 2020, des épisodes de l'émission « Les chemins de la philosophie » (France Culture) ont mis en évidence combien l'agriculture et la connaissance des végétaux avaient alimenté la pensée politique et la compréhension des formes de gouvernement. Dans une séquence introductive, F. Burgat évoque le renouvellement récent des représentations sociales des plantes : selon elle, pour la première fois dans l'histoire des idées, elles sont assimilées aux animaux et même aux individus.

Ainsi sont attribuées aux végétaux une conscience et une vie psychique qui, pour certains, devraient en faire des sujets de droits. Dans le sillage de Hegel, Schopenhauer ou Bergson, F. Burgat mobilise pourtant plusieurs critères qui mettent en doute l'indistinction entre les unes et les autres.

Le second épisode, autour de J. Zask, met en évidence la place des pratiques agricoles dans l'émergence des idées démocratiques, en s'appuyant notamment sur l'expérience et les écrits des fondateurs de la démocratie américaine. Selon T. Jefferson, par exemple, l'agriculteur, chaque jour confronté au caractère imprévisible de l'aléa naturel, a développé une conscience aiguë de la pluralité des rationalités. Cette attitude sociale aurait été favorable, selon J. Zask, à la délibération et à l'arbitrage des conflits, traits caractéristiques des démocraties.

Enfin, dans le troisième épisode, I. Krtolica revient sur la pensée « rhizomatique » de G. Deleuze et F. Guattari.

À SAVOIR

Toutes les informations relatives à la continuité pédagogique et à la réouverture des établissements sont dans le dossier « Coronavirus / Covid-19 » de



ChloroFil
Par et pour les professionnels
de l'enseignement agricole

informations ministérielles et interministérielles,

- ♦ affiches et guides,
- ♦ foires aux questions,
- ♦ session 2021 des examens,
- ♦ ressources...

ACTU-DGER

« DATES À RETENIR »



« MOOC sol & climat »

Le climat est abordé à travers le cycle du carbone décliné à différentes échelles, de la planète à la parcelle. **Structuré en 6 semaines** (2-3 heures de travail hebdomadaire)...

[Inscription du 15 mars au 7 juin 2021](#)

Pour en savoir plus :



Webinaires

« Cultiver Protéger Autrement »

Compte tenu de la situation sanitaire, la **Rencontre Chercheurs-Professionnels** organisée dans le cadre du PPR Cultiver Protéger Autrement et initialement prévue le 11 juin à Chartres, **est remplacée par une série de webinaires** :

le 25 Mai, le 8 Juin, le 17 Juin et le 22 Juin de 10h à 12h

La thématique de la rencontre : Diversification en grandes cultures et réduction des pesticides reste inchangée.



Chaque séance combinera des présentations de chercheurs, d'agriculteurs, et de professionnels des filières avec la participation de plusieurs de nos projets (SPECIFICS, BE CREATIVE, MOBIDIV) ainsi qu'un temps de discussion. La problématique de réduction des pesticides sera centrale à toutes les séances et sera abordée selon le

« ARRIVÉES À LA DGER »



Sandrine MARTINAGE,
SDPOFE

« MOBILITÉ INTERNE »

Joëlle GUYOT, adjointe au médiateur

« DÉPARTS DE LA DGER »

Sandrine CANAS,
ODEADOM

« NOMINATION »



Damien TRÉMEAU,
a été nommé Directeur de l'École Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole (ENSFEA). Il a pris ses fonctions le lundi 3 mai 2021. Il succède à Emmanuel Delmotte qui occupait cette fonction depuis septembre 2014.

Suivez l'actualité de l'enseignement agricole !
Abonnez-vous, likez et partagez !

