



Nouveauté rentrée : Le Campus des produits agroalimentaires

En avril dernier, un nouveau Campus des métiers et des qualifications a été labellisé dans l'académie : le Campus des produits agroalimentaires. Porté par le lycée Raymond Cortat, le lycée agricole Georges Pompidou et l'IUT de Clermont-Ferrand, site d'Aurillac, il a pour vocation de valoriser la filière locale de l'agroalimentaire et de mettre en relation les formations, la recherche et les entreprises du secteur.

Les Campus des métiers et des qualifications, initiés par les Ministères de l'Education nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, et de l'Economie et des Finances, en partenariat avec les Régions, ont pour mission de soutenir les politiques territoriales de développement économique et social par la formation.

Ils regroupent des acteurs de la formation professionnelle autour d'un secteur d'activité d'excellence correspondant à un enjeu économique national ou régional. Ces pôles associent des établissements d'enseignement secondaire, d'enseignement supérieur, des entreprises, laboratoires de recherche et associations. Leur dynamique doit faciliter l'insertion professionnelle des jeunes dans des filières créatrices d'emploi ou

des filières d'avenir et assurer la formation continue des salariés.

Dans l'académie de Clermont-Ferrand, quatre campus des métiers et des qualifications sont labellisés : le Campus aéronautique Auvergne, l'e-campus (numérique industriel), le Campus Design, Matériaux et Innovation et le Campus des produits agroalimentaires, labellisé en avril dernier.

Valoriser la qualité des produits locaux et favoriser l'insertion professionnelle

Ce nouveau Campus se distingue par son organisation et son positionnement. En effet, c'est le seul Campus des métiers et des qualifications en France qui a associé comme têtes de réseau des établissements du Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche (IUT de Clermont-Ferrand, site d'Aurillac, porteur de projet, et le lycée professionnel Raymond Cortat) et un établissement du Ministère de l'Agriculture (Lycée George Pompidou d'Aurillac)

Le Campus des produits agroalimentaires se fonde sur une démarche qui intègre la notion de qualité, aussi bien dans les ingrédients, le procédé de fabrication que dans le produit fini et sa valorisation dans

l'assiette. Le territoire auvergnat possède de nombreux produits de qualité certifiée (AOP notamment) : fromages, viandes, lentilles... La notion de circuit court est forte dans ce Campus, qui a aussi pour vocation de soutenir le tissu économique local.

En termes de formation, le Campus s'appuie sur la filière des produits agroalimentaires du lycée agricole et de l'IUT et sur la filière hôtellerie-restauration proposée par le lycée Raymond Cortat. Les trois établissements souhaitent développer les formations en adéquation avec les besoins des entreprises. Ainsi, deux demandes d'ouverture de formation sont envisagées pour la rentrée 2017: la Mention complémentaire « Employé traiteur » axée sur la valorisation des produits locaux et notamment des laitages et des fromages, et le Certificat de spécialisation « Technicien spécialisé en transformation

laitière ». Les partenariats envisagés concernent aussi bien des agriculteurs, des PME, des TPE que de grands groupes industriels.

Le Campus devrait ainsi apporter une lisibilité et une vision élargie des formations en agroalimentaire aux élèves, à leurs familles et aux professionnels du secteur. Les formations du Campus ont, outre l'apprentissage, pour objectifs de fournir à l'élève une culture de l'agroalimentaire et de lui proposer des parcours de bac-3 à bac+5 sur la thématique du Campus. Des actions de valorisation seront mises en place afin de promouvoir les produits agroalimentaires au-delà du territoire et de donner envie à des élèves, y compris hors académie, de suivre une des formations du Campus.

Source : interviews de Madame Marty-Navarre, proviseure du lycée Raymond Cortat d'Aurillac ; de M. Chaput, proviseur du lycée agricole Georges Pompidou d'Aurillac et de Mesdames Gagne et Testeil, de l'IUT d'Aurillac (pôle Biologie), le 12/07/2016

EN SAVOIR PLUS

<http://www.onisep.fr/Decouvrir-les-metiers/Des-metiers-par-secteur/Industrie-alimentaire-friande-de-jeunes-talents>
Sur le web

<http://www.education.gouv.fr/cid79563/les-campus-des-metiers-et-des-qualifications.html>

<http://www.education.gouv.fr/cid101544/les-campus-des-metiers-et-des-qualifications-auvergne-rhone-alpes.html>