

La création d'un atelier agro-alimentaire multi-sites lorrain

Un tiers temps pour répondre aux professionnels et développer la formation

L'établissement d'enseignement agricole de Nancy-Pixérécourt (Meurthe et Moselle) porte le projet de créer un atelier agroalimentaire multi-site. Une décharge tiers temps est accordée en 2013 pour en assurer la réalisation. Le projet associe trois ateliers de transformation de l'enseignement agricole technique et supérieur de la région. Avec leurs spécialités respectives végétale, carnée et laitière, c'est un outil complet qui est mis à disposition de la profession et de la pédagogie..

Le projet de territoire lorrain associe ouverture vers l'extérieur et ré-organisation interne. Sa concrétisation repose sur plusieurs dispositifs nationaux du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF) dont le dispositif tiers temps

Produire et transformer autrement

L'exploitation agricole de Nancy-Pixérécourt a déjà bien inscrit, dans ses pratiques, la politique du ministère en charge de l'agriculture « Produire autrement ». La stratégie est de « mettre en œuvre un système alternatif pour atteindre le meilleur compromis entre la technique, l'économie, l'environnement et le social ». Ses pratiques agro-écologiques (autonomie alimentaire non labour, agroforesterie, réductions des charges...) et la performance économique lui confèrent la reconnaissance des agriculteurs de la région. Mais l'Etablissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole (EPLFPA) a besoin d'élargir la démarche « Enseigner à produire autrement » à tout l'établissement pour amplifier la reconnaissance territoriale. La Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt – (DRAAF) souhaite rapprocher l'EPLFPA de Nancy-Pixérécourt et l'Ecole nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires (ENSAIA).

L'EPLFPA a déposée en 2013 une demande de projet au dispositif tiers temps. Ce projet a pour thème « les innovations techniques et industrielles pour la valorisation des produits agricoles ». Le projet tiers temps s'est donc construit sur deux dimensions interconnectées, l'une interne à l'établissement et l'autre plus territoriale.

La constitution de l'équipe

Claudine Elbisser, enseignante en génie industriel et responsable de la halle technologique devient chargée de mission tiers temps en 2013. Avec elle, le groupe de travail est

constitué de Nicolas Nouail directeur d'EPL, de Marie Nolin proviseure adjointe du lycée, de Guy Tisserand directeur du Centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) et de Bertrand Cailly directeur d'exploitation. La volonté d'ouvrir la halle aux apprenants de l'EPLFPA et aux professionnels de l'agriculture et des industries agroalimentaires est confortée par de premières demandes. L'équipe se renforce rapidement avec l'arrivée au CFPPA, en janvier 2014, d'Amélie Lorang. Elle est chargée du développement de la formation continue et de l'accompagnement des projets des professionnels pour l'expérimentation et les essais. Elle conduit le développement d'activités de la halle en transformation de végétaux avec obtention de la certification BIO. Elle réalise des prestations de service : catalogue de formations courtes, essais, expérimentation - R&D...



La nuit de l'agro-écologie le 23 juin 2016

En septembre 2014, en plus du tiers temps, Claudine Elbisser devient référente « Enseigner à produire autrement » avec une décharge de deux heures hebdomadaires. Cette mission lui permet de développer des relations avec l'exploitation et les équipes pédagogiques des filières autres qu'agroalimentaire, notamment production.

En janvier 2015, une bourse innovation - formation agricole, est obtenue auprès du Conseil régional sur le thème « Valoriser les végétaux par la transformation via les circuits-courts ». Elle est confiée à Elise Boursier.

Avec cette équipe étoffée, la spécialisation de la halle de technologie à la transformation des végétaux répond aux sollicitations des maraîchers. L'acceptation d'un projet au Compte d'affectation spéciale de développement agricole et rural (CASDAR) Transition agro-écologique (TAE) 2015 – 2017 conforte ces évolutions. Il concerne la « Valorisation des protéagineux produits localement adaptés à l'alimentation humaine en vue de la commercialisation à travers les circuits courts ».

La dimension territoriale du projet Tiers temps

L'ouverture de l'atelier de transformation alimentaire aux agriculteurs facilite le développement des produits issus de leur production à valoriser en circuit court. Ils y trouvent un appui technique et un accompagnement de leur expérimentation.

Cette ouverture de la halle s'accompagne d'une adaptation des parcours de formation pour impliquer les apprenants dans la réalisation des projets. Quand un producteur a identifié ses besoins pour répondre à une nécessité de diversification, plusieurs formulations de recettes sont élaborées. Les dégustations des essais aident à finaliser le produit retenu. Celui-ci est ensuite fabriqué en mini série. Pour utiliser les locaux, les professionnels reçoivent une formation sur la réglementation à la transformation et une assistance technique au maniement du matériel. Ainsi, l'équipe de la halle a accompagné une dizaine d'agriculteurs pour expérimenter leur projet de transformation et de commercialisation de fruits ou de légumes.



Les élèves de BTS en travaux pratiques à la halle technologique

Un des objectifs du projet tiers temps est de structurer le réseau agroalimentaire lorrain avec trois types de partenaires : les professionnels de l'agroalimentaire, l'enseignement technique et l'enseignement supérieur. Il favorise la mise en relation des producteurs, des industries agroalimentaires (IAA), des très petites, petites et moyennes entreprises (PME et TPE) et des équipementiers. Il apporte une offre de formations cohérente et adaptée aux besoins des professionnels. Des échanges existaient déjà mais de façon ponctuelle, sans continuité et donc d'efficacité limitée. Dans un premier temps, le réseau a permis aux partenaires de se connaître, de mutualiser des ressources et des connaissances et de faire émerger une démarche complémentaire.

Les partenaires du réseau agroalimentaire lorrain

Le Centre régional d'innovation et de transfert technologique (CRITT) et l'Association industrielle agroalimentaire lorraine (AIAL) sont deux structures très proches. Leurs fonctions sont l'accompagnement technique, la gestion managériale, l'ingénierie d'entreprise, la communication et la valorisation. Elles représentent les entreprises agroalimentaires lorraines au sein du réseau.

L'École nationale supérieure d'agronomie et des industries agroalimentaires (ENSAIA) dispense des formations d'ingénieur, des masters professionnels et des doctorats en agronomie et agroalimentaire.

L'Établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole (EPLEFPA) de la Meuse avec sa halle de transformation des produits carnés installée à Bar-le-Duc est complémentaire à celle de Pixérécourt. Le réseau développe les échanges entre les apprenants des deux établissements.

Cela se concrétise par l'outil Sphère'Alim, un guichet unique pour accompagner le développement des industries agroalimentaires (IAA). Il centralise les informations sur les offres et compétences, les attentes des IAA en termes d'innovation, de recrutement, de formation et de financement.

Après consultation des représentants des IAA, plusieurs outils et dispositifs ont vu le jour :

- Le réseau agroalimentaire lorrain s'est structuré en ouvrant un guichet unique mettant en relation les trois établissements d'enseignement (Les deux EPLEFPA de Nancy-Pixérécourt et de Bar le Duc et l'ENSAIA) avec les professionnels. Chacun peut ainsi connaître les besoins et/ou les propositions des différents partenaires.

- Un catalogue des formations continues est créé.

- Un autre document présente aux entreprises toutes les possibilités de stages existant en fonction des formations sous forme d'un catalogue temps/entreprise des stagiaires (durée, période, objectifs, niveaux...). L'accompagnement des équipes pédagogiques est revu vers une situation de professionnalisation pour faciliter la prise en charge des stagiaires. La proposition de stage est conçue comme un recrutement. Cette démarche apporte une plus-value pour les enseignants, les apprenants et les IAA.

Un troisième document présente les équipements des structures du réseau. Ceux-ci ont pris la forme d'un atelier multi-sites réparti sur trois halles technologiques complémentaires : Nancy-Pixérécourt pour les produits végétaux, Bar-le-Duc pour les produits carnés et l'ENSAIA pour les produits laitiers. Le Conseil régional partie prenante du projet, après financement de son étude de faisabilité technique et financière, investit dès 2016, dans la reconstruction de la halle de l'EPL de Bar Le Duc.



Le maraîcher Yvan Doridant et une étudiante font de la transformation dans la halle technologique

Développer l'offre de formations et travailler différemment

La création du réseau agroalimentaire lorrain, l'ouverture du guichet unique Sphèr'Alim et la création d'un atelier multi-sites ont des répercussions sur l'offre de formations. Elles répondent aux besoins en compétence et d'innovation des entreprises.

Le réseau développe aussi la valorisation des matières premières agricoles dans le cadre des circuits courts. Mais ces innovations ont aussi des répercussions sur les formations initiales de l'EPLEFPA de Nancy. L'utilisation conjointe des équipements de la halle crée des rencontres entre élèves et professionnels. Les élèves, même des filières autres qu'agroalimentaire, ont ainsi la possibilité de s'impliquer dans les projets réels.



Les élèves de BTS dans la halle technologique

Les premières années du Brevet de technicien agricole Sciences et Technologies des Aliments (BTS STA) réalisent, tous les ans, un stage collectif de découverte de cinq entreprises. Les apprenants, même s'ils devaient préparer ces visites et en faire une restitution, restaient plutôt passifs. Grâce au réseau agroalimentaire, ce stage a évolué pédagogiquement. Divisés en quatre groupes, les apprenants participent à des activités de production (collecte, cueillette, ramassage) et de fabrication dans les trois ateliers technologiques des deux EPLEFPA de Bar-le-Duc et de Nancy et de l'ENSAIA. Ce stage devient le support pédagogique à l'enseignement en informatique notamment au travers de la conception d'un blog présenté à leurs enseignants puis aux directions.

Le rapprochement entre l'enseignement supérieur et technique se fait à plusieurs niveaux. Non seulement les halles technologiques et les exploitations travaillent davantage ensemble, mais le rapprochement se développe aussi au niveau pédagogique.

L'ENSAIA développe, depuis 2013, un master par apprentissage dont l'ingénierie de formation est réalisée en partenariat avec le Centre de formation par apprentissage (CFA) de l'EPLEFPA de Nancy-Pixérécourt et des interventions sont assurées par des formateurs ou enseignants de l'EPLEFPA.

L'organisation annuelle, à partir de 2014, du concours régional NUTRALOR de l'innovation permet aux étudiants de l'ENSAIA et aux élèves des deux établissements techniques de travailler ensemble. Les lycéens de BTS Sciences et Technologies des Aliments (STA 2) proposent un produit innovant, assurent les expérimentations et la maîtrise des techniques durant quatre mois. Les étudiants de masters de l'ENSAIA les accompagnent en appliquant les méthodologies de conduite de projet et de gestion. Ils contribuent à la conception du packaging. Les produits ainsi réalisés sont présentés au concours par les lycéens des EPLEFPA de Meuse et Meurthe-et-Moselle.



Concours innovant des BTS : à la rencontre des consommateurs

Un projet qui met en dynamique les équipes techniques et pédagogiques

La préparation du projet tiers temps a demandé en amont une structuration en interne avec beaucoup d'informations et d'implications. Avoir les deux missions, tiers temps et référent « enseigner à produire autrement » portées par la même personne constitue un atout. Celle-ci a une vision globale et crée du lien entre les centres de formation, production et transformation. L'embauche des deux jeunes ingénieures en agroalimentaire et l'implication des deux directeurs successifs du CFPPA ont facilité la synergie autour du projet.

Monter des projets demande de mettre les personnels en mouvement collectivement. Ils prennent ainsi du recul par rapport au quotidien de la classe. Pourtant tout ne se déroule pas forcément facilement. Certains peuvent avoir des difficultés à s'adapter au développement de projets et être réticents aux changements. Des rencontres de l'agro-écologie sont organisées tous les mois et demi avec les équipes pédagogiques. Ce sont des moments conviviaux autour d'un repas suivi d'échanges, de partage et de valorisation des pratiques pédagogiques. Des enseignants se sont nommés relais « Enseigner à produire autrement » de leur filière. Des données sont capitalisées et partagées comme les inventaires faunistiques et floristiques réalisés par les enseignants et leurs élèves. Grâce à ces rencontres, les équipes sont informées et impliquées dans l'avancement du projet général « Enseigner à produire autrement ».

Le projet tiers temps apporte au CFA et CFPPA une information claire sur les opportunités du secteur professionnel pour les apprenants. En retour, il fait mieux connaître les modalités d'apprentissage. Le développement des formations continues courtes change la façon de travailler et augmente l'utilisation de la halle de transformation. Celle-ci dépendante jusque-là du lycée en tant qu'atelier pédagogique va être rattachée au CFA-CFPPA avec l'ouverture aux professionnels et aux formations continues. Cette nouvelle organisation mettra en valeur des projets pédagogiques et créera des projets communs aux CFA, CFPPA et lycée.

Et après le tiers temps ...

Grâce au guichet unique Sphèr'Alim, les prestations et les nouveaux locaux de l'atelier multi-sites permettront de poursuivre le développement des formations proposées par le CFPPA. Ces actions qui s'accroissent après le tiers temps, ont été anticipées grâce à l'embauche d'Amélie Lorang et d'Elise Bourcier. L'augmentation des actions devrait faire évoluer le mi-temps d'animation du guichet unique en un temps plein.

Le CASDAR TAE sur la valorisation des légumineuses locales en produits à destination de l'alimentation humaine apporte une cohérence supplémentaire au développement de la halle de transformation et répond à la demande de producteurs.



Présentation de plats cuisinés protéagineux

Un projet pérenne

Le tiers temps s'inscrit pleinement dans la mission d'animation et de développement du territoire portée par l'enseignement agricole. Ce dispositif a fait émerger un projet cohérent pour le territoire et les différents partenaires. Ce tiers temps arrivant à terme en juin 2016 est prolongé d'une année. La pérennité de cette mission s'appuiera davantage sur la dynamique mise en place et le développement des activités. L'implication des partenaires, l'appropriation par les équipes pédagogiques et l'emploi de nouvelles personnes sont les piliers de la réussite de ce projet.

L'établissement de Nancy-Pixérécourt

L'établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole (EPLEFPA) de Nancy-Pixérécourt accueille environ 1000 apprenants de filières générales et technologiques dans les secteurs agricoles, agroalimentaires et des services. Il est constitué d'un lycée de 450 élèves, un Centre de formation par apprentissage (CFA) de 330 apprentis et un Centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) dispensant 70 000 heures stagiaires. Certaines formations s'appuient sur une halle de transformation alimentaire de 200 m² et sur différents ateliers de l'exploitation agricole qui élève brebis et vaches laitières. Les terres s'étendent sur 280 ha de prairies et cultures. 140 ha sont classés en Zone Natura 2000 en gestion partagée avec la communauté de commune. Cultures et élevages sont conduits dans une logique d'autonomie et d'économie d'intrants.

L'établissement s'implique dans différents programmes du ministère vers plus de durabilité. Un projet du Compte d'affectation spéciale de développement agricole et rural (CASDAR) est en cours sur la valorisation des protéagineux cultivés localement pour élaborer des produits à destination de l'alimentation humaine. (voir article Casdar transition agro-écologique titre / lien).

Localement, l'établissement est connu du grand public principalement grâce à son magasin de producteurs, sa ferme pédagogique et la transhumance des moutons à travers Nancy.

Nous remercions Nicolas Nouail (directeur de l'EPLEFPA), Bertrand Cailly (directeur de l'exploitation agricole), Nicolas Houllbert (directeur du CFPPA), Claudine Elbisser (enseignante en Génie Industriel, chargée de projets, responsable de la halle agroalimentaire, et référente Enseigner à produire autrement), Elise Boursier (chargée de projets au CFPPA) et Amélie Lorang (chargée du développement de la formation et des expérimentations en agroalimentaire au CFPPA) de l'EPLEFPA ainsi qu'Olivier Fabre et Sophie Baué du CRITT-AGRIA Lorraine et de Sphèr'Alim Joël Scher de l'ENSAIA de nous avoir apporté leur différents regards et positionnements vis à vis du projet tiers temps et du Casdar.

Marie-Sylvie Auffret (chargée de mission Tiers temps - Bergerie nationale), avec la collaboration de **Karine Boutroux** (animatrice réseau alimentation de l'enseignement agricole) et **Claire Durox** (animatrice réseau performance énergétique des exploitations et des ateliers technologiques).

Octobre 2016