

Formation

# L'ALIMENTATION EN FILIGRANE

*Chaque année, les établissements d'enseignement technique ou supérieur relevant du ministère de l'Agriculture et de la Pêche forment près de 200 000 personnes avec comme culture commune l'agriculture, l'environnement et ... l'alimentation. Une approche pluridisciplinaire s'applique progressivement aux formations. Premier cursus concerné à la rentrée 2006, un baccalauréat technologique unique élargit le public susceptible de travailler dans l'agroalimentaire.*

L'enseignement agricole tant supérieur que technique apporte depuis sa création sa contribution à l'action du ministère de l'Agriculture et de la Pêche notamment dans le domaine de l'agroalimentaire et de l'alimentation. Il est partie prenante du PNDIAA tant pour la recherche et le développement que pour la promotion des métiers. Offrant une cinquantaine de cursus et de diplômes préparant aux métiers de la transformation, il forme chaque année plusieurs milliers de professionnels et de futurs salariés de l'industrie agroalimentaire. Mais le domaine de l'alimentation ne se réduit pas à l'agroalimentaire, il s'agit d'un domaine transversal et pluridisciplinaire qui doit faire désormais partie de l'acquisition d'une culture commune pour tous les formateurs et les formés au même titre que les questions environnementales. « Même si l'objectif de formation des agriculteurs et de développement agricole perdure, l'enseignement agricole ne saurait s'y réduire. Comme l'a souligné le rapport d'audit de modernisation de l'État de juin 2006 sur l'enseignement agricole, désormais le périmètre des savoirs qu'il dispense se déplace du pôle agricole vers un triptyque plus élargi : agriculture, alimentation, environnement. L'enseignement agricole professionnel s'est développé selon quatre famil-

les de métiers juxtaposées : la production, la transformation, l'aménagement et les services en espace rural, explique Éric Marshall, doyen de l'inspection de l'enseignement agricole. Cela assure un bon niveau d'insertion professionnelle de nos élèves, supérieure en moyenne à 80%. Mais en procédant de la sorte, chaque secteur professionnel s'est développé pour lui-même. Les différents maillons de la chaîne alimentaire se sont retrouvés scindés : la production agricole d'une part, l'agroalimentaire dans la transformation d'autre part, et les rapports avec le consommateur dans les services, enfin. »

Préservation des ressources naturelles, sécurité sanitaire, lutte contre l'obésité, sciences du vivant... l'enseignement agricole est traversé de questions de société. Il lui fallait donc prendre plus nettement le virage de l'alimentation.

## Un public élargi de jeunes sensibilisés à l'alimentation

La rénovation du baccalauréat technologique agricole, entrée en vigueur à la rentrée 2006, est allée dans ce sens, en fusionnant deux séries (STAE et STPA) en une seule : Sciences et technologies de l'agronomie et du

vivant (STAV). En première et en terminale, les enseignements s'organisent d'une part autour d'un tronc commun où figure pour la première fois le fait alimentaire au même titre que l'agriculture ou la gestion des ressources, d'autre part autour d'un Espace d'initiative locale (EIL) permettant d'approfondir les connaissances suivant les spécificités et l'environnement des établissements. L'approche est pluridisciplinaire pour donner une base technologique commune. « Les élèves doivent comprendre que l'alimentation c'est à la fois des faits et des techniques mais aussi des phénomènes sociaux, des rites, des choix, des éléments qui structurent la société, explique Alain Branger, inspecteur de l'enseignement agricole en génie alimentaire. Cette appréhension de l'alimentation dans sa globalité, les opérateurs économiques l'intègrent dans leurs stratégies et en tiennent compte dans leurs recrutements ». Ce nouveau Bac technologique STAV élargit tout autant le point de vue sur l'alimentation que les possibilités pour les bacheliers de poursuivre leurs études en leur donnant accès à l'ensemble des brevets de techniciens supérieurs délivrés par l'Enseignement agricole. Il permet de lutter contre l'éclatement de l'offre de formation et de ne pas donner le sentiment de s'enfermer très tôt dans une voie irréversible. Un besoin de polyvalence est désormais requis dans de nombreux métiers et secteurs, comme l'a d'ailleurs souligné le même audit de modernisation.

De fait, la mise en place d'un bac technologique unique est une véritable réponse aux difficultés de recrutement du secteur agroalimentaire. « L'appétence d'un secteur ne dépend pas que de la formation mais en faisant découvrir le fait alimentaire dans sa complexité à tous les élèves en section technologique, on leur laisse entrevoir la variété des métiers et la complexité d'un secteur qui ne se résume pas à la chaîne de fabrication ou d'abattage », note Philippe Vincent, assesseur du Doyen de l'Inspection et coordinateur pédagogique en charge de la mise en place du nouveau diplôme. Potentiellement un public de 15 000 élèves, qui s'ajoutent aux 5 % des effectifs concernés par les formations du secteur transformation.

### Le cours supérieur sur l'alimentation et la nutrition humaines

Le virage de l'alimentation concerne aussi les enseignants, les formateurs et les autres personnels de l'enseignement agricole tant public que privé. Pour se faire, la Direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER) a innové en 2004 en demandant au Doyen de l'Inspection de mettre en place un cours supérieur sur l'alimentation et la nutrition humaines. Cette formation, composée de six modules thématiques de trois jours chacun, s'étale sur une année. Le cours est donné à l'identique pendant trois ans et chaque auditeur suit deux modules par an. Dispensée par des enseignants et des chercheurs de cinq écoles de l'enseignement supérieur agronomique et vétérinaire\*, elle est suivie par 180 enseignants et autres personnels de l'enseignement technique agricole public et privé, venant de disciplines différentes (afin d'affirmer le caractère pluridisciplinaire du thème de l'alimentation) et de toutes les régions. À chaque groupe de professeurs d'une même région d'être ensuite des

référents dans leurs établissements et de démultiplier au niveau régional l'intégration du fait alimentaire dans les pratiques pédagogiques. Ils sont aidés en cela par l'édition de six cédérom reprenant l'intégralité des cours, diffusés dans tout l'enseignement agricole.

« Chaque session s'est construite comme un mini-colloque faisant le tour d'une question transversale : le public est très assidu, attentif et réactif et les intervenants motivés et stimulés par les questions des enseignants », souligne Éric Marshall.

Économiste à l'INA-PG, Laurence Roudart, professeur de sciences économiques, a piloté l'un de six modules, consacré aux comparaisons internationales des régimes alimentaires : « on parle beaucoup de négociations internationales sur l'agriculture. Pour autant, il faut voir que ce qui est consommé, pour l'essentiel, dans les pays aujourd'hui, est produit par ces mêmes pays. Tout n'est donc pas internationalisé »<sup>(1)</sup>. Loin de s'apparenter à un survol, la pluridisciplinarité des regards sur l'alimentation s'impose. Le cours qui a accompagné la mise en place du bac STAV arrive à son terme en 2007. « Un bilan du cours est tiré chaque année et un bilan final permettra aussi un échange des enseignants sur leurs pratiques pédagogiques, en particulier celles qui découlent de la mise en place de la matière "fait alimentaire" du bac techno STAV depuis septembre 2006 », souligne Éric Marshall.

### Des ateliers de production d'aliments

D'autres chantiers sont en cours notamment dans le cadre de la rénovation des formations conduisant à l'installation des jeunes agriculteurs (bac professionnel, brevet professionnel). Engagée avec les professionnels, cette adaptation des référentiels devrait prendre en compte aussi bien le développement des nouveaux débouchés qui s'offrent à l'agriculture (biocarburants, biomasse...) que l'alimentation. « La préoccupation de la finalité alimentaire de la production agricole est l'une des pistes explorées, du fait qu'actuellement, de nombreux projets d'installation comportent la transformation et la vente d'aliments à la ferme », remarque Philippe Vincent.

Ces projets profitent souvent de la présence d'ateliers technologiques dans les établissements de l'enseignement agricole. Ces ateliers permettent aux élèves de se familiariser avec les techniques et les outils de transformation alimentaire et aux agriculteurs tentés par l'aventure de mettre au point les fromages, charcuteries, jus ou pâtes de fruit issus de leur production agricole. Un savoir faire apprécié en France comme à l'étranger dans le cadre de coopération (lire p. 54). « Ne l'oublions pas ! nous produisons aussi des aliments transformés. Nous sommes un maillon de la chaîne alimentaire », revendique Alain Branger. Et non le moindre.

(1) Extraits de Pris sur le fait alimentaire, Parlons-en n° 121, décembre 2005.

\* Consulter le glossaire p. 3

## Coopération

# Un partage fructueux avec le Laos

*Grâce à des élèves et des professeurs passionnés, des projets de coopération internationale voient fréquemment le jour dans les établissements d'enseignement agricole pour enrichir la formation et aider les populations en difficulté.*

*Récit d'une coopération réussie.*

Alain Devailly, ingénieur IAA\*, enseigne le génie alimentaire au lycée agricole de Sours, près de Chartres (Eure-et-Loire). Cours de BTS et atelier technologique pouraient à eux seuls occuper les journées du quadragénaire, mais ses envies de voyages et son goût pour la coopération en ont décidé autrement. L'aventure commence en 1994. Grâce à un collègue, il découvre le Laos, un pays d'Asie du Sud-est. Un rapprochement s'amorce entre les deux enseignants français et une association franco-laotienne qui œuvre pour le développement du pays. Son responsable, Sengdao Vongkeosay, sollicite le lycée agricole pour mettre sur pied des projets de développement alimentaires. Un premier voyage s'organise en 1994 avec les élèves de BTS de Pontivy (Morbihan). Il s'agit d'installer au nord du pays une unité de raffinage d'huile d'arachide. « *C'était trop compliqué à réaliser sur place, ça n'a pas marché* », reconnaît Alain Devailly. Pour occuper les élèves, un jour de mousson, l'équipe essaye de faire quelques confitures avec les fruits disponibles. Le succès est immédiat. Facile et rapide à réaliser, le produit plait beaucoup. L'enseignant, muté entre-temps à Chartres, emporte le projet dans ses bagages et un second voyage est bientôt organisé. « *Le but était d'initier les gens à la conservation des aliments. On a envoyé là-bas un autoclave par bateau et lancé une production de confitures, de jus de fruits et de pâtes de fruits* », se souvient-il. Au Laos, ces produits 100% naturels sont d'abord vendus localement avant d'être commercialisés à l'export, en France notamment, par les boutiques *Artisans du Monde*, spécialistes du commerce équitable.

### Mission accomplie

En parallèle, des formations en France sont organisées pour les employés laotiens et l'aide se poursuit sur place à l'occasion des voyages scolaires. En 2001, les élèves du BTS agroalimentaire partent former l'équipe laotienne aux règles d'hygiène alimentaire. Un film sera réalisé à cette occasion. Dans les mêmes années, un nouveau projet voit le jour. Il permet la création, dans le sud du pays, d'un atelier de production de bière à partir de sucre de palme. Pour financer ces actions, les équipes reçoivent l'aide de la région Centre et d'une association humanitaire de lutte contre la faim. Des soirées à thèmes et des petits déjeuners solidaires sont également organisés au sein du lycée pour récolter des fonds. Avec les crises successives du Syndrome respiratoire aigü sévère (SRAS), et plus récemment de la grippe aviaire, les séjours au Laos sont interrompus mais les contacts restent étroits. Aujourd'hui, 50 employés travaillent sur les deux sites de la coopérative *Lao Farmers' Products*, à Vientiane et Kasi, sur les produits à base de fruits. La production de bière emploie quant à elle une dizaine de personnes dans le sud du pays. Après plus de dix ans de coopération, les outils de production sont opérationnels et l'action arrive désormais à son terme. Un nouveau projet de coopération alimentaire est déjà sur les rails, avec une autre destination : la Chine.



© Alain Devailly

La coopération internationale est une des missions de l'enseignement agricole. Alain Devailly et ses élèves ont participé à la mise en place d'une structure locale pour la fabrication de produits à base de fruits.

### L'ALIMENTATION DANS L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR LONG

L'enseignement supérieur agronomique et vétérinaire français ne manque pas de filières de formation et de recherche d'excellence dans le secteur alimentaire. Il comporte plusieurs établissements spécialisés dont l'École nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires de Massy (Ensia), et l'École nationale d'ingénieurs des techniques des Industries agricoles et agro-alimentaires de Nantes (ENITIAA). De nombreux lycées de l'enseignement agricole proposent également des licences professionnelles en collaboration avec les universités de leurs régions et certains établissements d'enseignement supérieur agronomique, dans des domaines plus pointus : additifs alimentaires, valorisation des produits de terroirs, management alimentaire...

En savoir plus sur le portail de l'enseignement agricole : <http://www.portea.fr>

### REPÈRES

L'enseignement agricole comprend 850 établissements d'enseignement technique et 25 établissements d'enseignement supérieur répartis sur l'ensemble du territoire métropolitain et ultramarin. En 2005-2006, il a accueilli 175 830 élèves dans le technique et 13 515 étudiants dans le supérieur. L'apprentissage, du niveau CAP à celui d'ingénieur, a été choisi par 30 000 personnes. Un large public adulte fréquente également les centres de formation professionnelle (plus de 16 millions d'heures stagiaires).