



■ ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

ATELIER N°13

*Comment renforcer l'attractivité des métiers de l'agriculture
et des filières alimentaires et développer la formation ?*

#Egalim • egalimentation.gouv.fr

Atelier 13 : Méthodologie

- Des questions structurantes pour faire émerger des solutions sur les thèmes :
 - l'attractivité des métiers et des emplois ;
 - la gestion des ressources humaines dans les TPE-PME ;
 - la formation par apprentissage ;
 - l'accès aux certifications et la sécurisation des parcours professionnels ;
 - l'identification des nouvelles compétences à venir et leurs accompagnements.
- Des débats centrés sur les attentes des entreprises et des territoires et prenant en compte les demandes des autres ateliers et des citoyens ;
- Un parti pris de ne pas revoir le contenu des formations ;
- 31 contributions écrites.



Atelier 13 : Points de convergence

- *Déficit d'image ou méconnaissance des métiers ;*
- *Métiers en évolution et pourvoyeurs d'emplois sur les territoires ;*
- *Apprentissage, voie de formation à valoriser ;*

De l'existant à développer :

- L'implication des professionnels ;
- Le rôle des branches et la place des accords de branche ;
- La place des OPCA et OCA ;
- Un système éducatif composante d'un ministère technique.

=> Un plan pour concrétiser les propositions

Atelier 13 :

Plan d'action articulé en 6 axes

Axe 1 : Agir dans les territoires pour mieux former et informer

Axe 2 : Renforcer l'attractivité des métiers de l'agriculture et des filières alimentaires

Axe 3 : Favoriser les choix éclairés d'orientation des jeunes et adultes

Axe 4 : Faire évoluer le contenu des formations et les modalités d'enseignement et de formation

Axe 5 : Développer l'apprentissage

Axe 6 : Professionnaliser la gestion des ressources humaines dans les TPE-PME des secteurs de l'agriculture et des filières alimentaires



Axe 1 : Agir dans les territoires pour mieux former et informer

- 1- Animer et coordonner les actions – définies dans un cadre national – dans les territoires ;
- 2- Orienter les jeunes et les adultes et accueillir en entreprises les apprenants (élèves, apprentis et stagiaires de la FPC) ;
- 3- Prendre davantage en compte les problématiques territoriales dans les formations.

POINT CLÉ :

Animation d'événements territoriaux avec des entreprises, des acteurs de l'emploi, de la formation et de l'orientation.



Axe 2 : Renforcer l'attractivité des métiers de l'agriculture et des filières alimentaires

- 4- Élaborer et mettre en œuvre un plan de communication national ;
- 5- Porter une image positive des métiers, des emplois et des formations qui y conduisent ;
- 6- Soutenir les partenariats entre les acteurs professionnels et prescripteurs.

POINT CLÉ :

Mutualiser pour bâtir une campagne de communication.



■ ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

Atelier 13 : Axe 3/6

Axe 3 : Favoriser des choix éclairés d'orientation des jeunes et adultes

- 7- Renforcer la dynamique du CNEFOP et des CREFOP en matière d'orientation ;
- 8- Dynamiser les relations entre acteurs professionnels et prescripteurs ;
- 9- Informer les jeunes, les actifs en situation d'emploi ou non sur l'offre de formation.

POINT CLÉ :

Sensibiliser les prescripteurs aux métiers pourvoyeurs d'emplois.

Atelier 13 : Axe 4/6

Axe 4 : Faire évoluer le contenu des formations et les modalités d'enseignement et de formation

- 10- Faire évoluer les formations diplômantes pour mieux répondre aux besoins des filières ;
- 11- S'appuyer sur les travaux des observatoires pour adapter les formations ;
- 12- Valoriser les certifications ;
- 13- Utiliser les marges d'autonomie existantes pour contextualiser localement les contenus des formations ;
- 14- Diversifier les modalités de formation.

POINT CLÉ :

Privilégier l'adaptation locale pour répondre aux besoins spécifiques du territoire.



Axe 5 : Développer l'apprentissage

- 15- Simplifier la réglementation ;
- 16- Valoriser la voie de formation par apprentissage ;
- 17- Renforcer la relation CFA- Entreprises.

POINTS CLÉS :

Reconnaître l'investissement temps du maître d'apprentissage.

Améliorer la qualité de vie des apprentis : aides mobilité et logement.

Améliorer la qualité des services et de la formation en développant les démarches qualité à finalité de labellisation.



■ ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

Atelier 13 : Axe 6/6

Axe 6 : Professionnaliser la gestion des ressources humaines dans les TPE-PME des secteurs de l'agriculture et des filières alimentaires

- 18- Former les TPE-PME à la gestion des salariés permanents et saisonniers ;
- 19- Développer la formation des salariés permanents et saisonniers ;
- 20- Accompagner les entreprises.

POINT CLÉ :

Former à la gestion des salariés.



■ ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

Atelier 13 : Un besoin d'animation concertée

au cœur des territoires :

- Une image revalorisée pour des métiers attractifs
- Animer et coordonner les actions d'information et d'orientation des jeunes et des actifs en concordance avec la stratégie de développement économique et d'inclusion sociale dans un territoire.
- Un cadre législatif existant pour expérimenter avec les Conseils régionaux des simplifications et adaptations réglementaires spécifiques aux secteurs agricoles et alimentaires.

La création de valeur ajoutée par les exploitations agricoles et les entreprises de la filière alimentaire repose en grande partie sur le développement des compétences des acteurs.