

## Les étudiants l'ont fait !

Regroupant l'ENILIA et l'ENSMIC, le lycée de l'alimentation de Surgères est un acteur historique de la formation professionnelle en agroalimentaire. Il s'applique à former et rendre compétents les apprenants en les confrontant aux pratiques de transformation des produits. Son atelier technologique relié à plusieurs halls fonctionne principalement avec les élèves et les étudiants, ce qui constitue une des spécificités fortes de l'établissement.



Créé dans le milieu des années 1980, le hall de transformation laitier et des produits de la mer du lycée de l'alimentation nécessite d'être modernisé. L'élaboration d'un contrat d'objectifs et de moyens cohérent, répondant à des enjeux d'avenir partagés, pourrait permettre au Conseil Régional d'accompagner cette rénovation. Par ailleurs, les programmes nationaux Ambition bio 2017 et le Programme National de l'Alimentation encouragent l'EPLFPA à valoriser les produits laitiers et céréaliers issus de l'agriculture biologique, en circuits courts, auprès de la restauration collective scolaire. C'est un marché particulièrement bien adapté aux rythmes de production d'un établissement d'enseignement.

Dans ce contexte, la démarche « tiers temps » lie deux dimensions : L'une pédagogique développe des projets d'animation avec les élèves et les équipes éducatives vers l'extérieur de l'établissement, pour éduquer à l'alimentation, valoriser la qualité des enseignements et les savoir-faire de l'EPLFPA. L'autre technique, vise à calibrer les volumes de production à transformer pour répondre au marché bio de la restauration scolaire de proximité.

Marie Joëlle Lozac'h, animatrice du projet pour la période 2014-2016, relate ci-dessous le cheminement de cette expérience.

### LE PROJET PORTE UNE TRIPLE AMBITION

- Progresser en matière d'accompagnement pédagogique des apprenants,
- Préciser le contrat d'objectifs à proposer à la région pour moderniser l'atelier de transformation,
- Initier des projets de terrain pour accompagner la formation des apprenants.

L'appel à projet « tiers temps » s'adressant à tous les établissements de formation de la région, il fallait présenter un dossier cohérent et mature pour espérer être retenu. Aussi, il convenait de trouver une porte d'entrée originale et pertinente, répondant à la problématique du « enseigner à produire autrement ».

Organisés en groupe de travail autour du directeur de l'EPL, du responsable de l'atelier technologique et de moi-même, la problématique de rénovation de l'atelier technologique et de la transformation industrielle en AB, s'est retrouvée d'emblée au cœur du projet. Rédiger un dossier argumenté demande beaucoup de temps et exige forcément du bénévolat. C'était l'effort à consentir pour espérer décrocher le temps de coordination nécessaire pour mieux collaborer avec l'équipe éducative et les partenaires.

L'atelier de transformation laitier et produits de la mer date des années 1980. Technologiquement vieillissant, il alimente un circuit de commercialisation traditionnel avec le magasin de vente directe de l'établissement et quelques marchés locaux. Moderniser l'outil devient vital pour l'établissement. Il faut absolument préserver la qualité des apprentissages des élèves et des étudiants qui apprennent en transformant les produits. Mais aussi, il convient de renforcer l'équilibre économique de l'atelier technologique, en proposant une rénovation en adéquation avec le volume de production commercialisable.



Le projet retenu s'appuie donc directement sur les démarches pédagogiques de valorisation des produits, conduites avec les élèves et étudiants. Il associe trois objectifs complémentaires :

- réaliser des animations thématiques dans les établissements scolaires locaux pour sensibiliser les lycéens à l'alimentation, valoriser les savoir-faire, la qualité des produits fabriqués dans l'EPL, mettre en évidence les réalités et perspectives des métiers liés à l'agroalimentaire,
- calibrer le marché d'approvisionnement des cantines scolaires locales en produits laitiers, yaourts et fromages bio,
- contribuer à préfigurer un projet de rénovation de l'atelier de transformation adapté au volume de production commercialisable.

## QUATRE IDÉES PORTENT L'ORGANISATION

### ■ Infléchir les représentations sur l'agroalimentaire

Malgré la diversité des emplois offerts, l'agro-alimentaire souffre d'une image dégradée auprès du grand public : conditions de travail difficiles, exposition au chaud, au froid, au bruit, horaires contraignants parfois de nuit. Ces représentations handicapent le recrutement des élèves dans ces filières, notamment pour le niveau BTS. Il y a 20 ans l'EPL recrutait sur tout le territoire français des jeunes motivés. Aujourd'hui, le recrutement est plus régional et les motivations sont moins marquées. Les mentalités évoluent. Pourtant, des offres d'emploi arrivent régulièrement. Certaines ne trouvent pas preneur ce qui devrait interroger la filière, mais aussi les jeunes à la recherche d'une orientation solvable.

Les animations proposées par les étudiants de BTS STA dans les établissements scolaires visent à détricoter les idées reçues en montrant des réalités vécues du métier : l'innovation et la rigueur de fabrication qui participent à structurer l'individu, la connaissance fine et la fierté d'élaborer des produits de qualité débouchant sur des emplois. Ces animations sensibilisent aussi les jeunes collégiens et lycéens à l'intérêt des circuits courts pour valoriser une alimentation de qualité et limiter l'insupportable gaspillage alimentaire.



### Créer des outils pour communiquer efficacement !

L'an dernier, les BTS STA ont conduit huit animations thématiques dans les lycées locaux pour faire connaître leur métier, leurs produits, leurs savoir-faire. Préalablement, avec l'aide d'un professionnel il a fallu imaginer un slogan porteur « c'est nous qui l'avons fait » mais aussi bâtir une douzaine de visuels, dont un sur le gaspillage alimentaire, un autre sur l'alimentation de

demain, présentant les produits avec des jeunes en situation. Nous voulions montrer que derrière ces aliments bio de qualité il y avait des hommes et des femmes responsables, des compétences, des savoir-faire, un avenir désirable pour différents niveaux de formation, allant du CAP à la licence professionnelle. Un cheminement responsable et formateur pour les élèves.

### Anticiper l'agroalimentaire de demain !

Surgères, capitale du beurre AOP Charentes-Poitou, accueille sur son territoire des entreprises industrielles de transformation qui pour l'instant ne s'intéressent pas au bio. L'EPLFPA forme les jeunes et a la responsabilité de diversifier les alternatives pour répondre aux attentes citoyennes liées à l'innovation, l'emploi, la qualité. Transformer et valoriser, en circuit de proximité, des produits de l'agriculture biologique économiquement performants et écologiquement responsables, accompagnent ces évolutions. Cette orientation territorialisée ne modifie pas les apprentissages sur les process de fabrication industriels régis par une réglementation stricte, qui s'impose pour tous les produits transformés. Elle ouvre simplement de nouvelles perspectives pour l'agroalimentaire industriel. Il n'y a pas que la transformation à la ferme qui est valide et vertueuse !

### ■ Mettre les projets au cœur des démarches apprenantes

En agroalimentaire, que veut dire enseigner à produire autrement ? L'orientation bio n'apporte rien de radicalement différent vis-à-vis de la transformation. Les processus sont pratiquement les mêmes que pour les produits conventionnels. Il s'agit surtout d'apprendre en faisant réfléchir autrement, de passer des messages sur l'alimentation les savoirs, les savoir-faire, en plaçant les apprenants en situation professionnelle d'analyse, de questionnement et de réalisation. La notion de projet est au cœur des démarches apprenantes de l'établissement qui restent encore très perfectibles.

### ■ Structurer les partenariats

L'orientation du projet « tiers temps » vers le bio, en circuit court, réinterroge l'agroalimentaire et implique naturellement de nouveaux partenariats.

Pour cela, nous avons structuré un comité de pilotage spécifique au projet, réunissant, le référent Agro Bio Poitou-Charentes, les animateurs des réseaux DGER alimentation et AB, le CRITT agro-alimentaire, les transformateurs de produits bio, la coopérative CORAB de produits bio, l'IRQUA pour le suivi qualité, les collectivités territoriales.

### ■ Renforcer les collaborations au sein des équipes pédagogiques

Au sein de l'EPLFPA, le lycée et le CFA sont assez cloisonnés. Les formateurs du CFA forment les apprentis, les professeurs du lycée les élèves et les étudiants. La communication est compliquée entre ces équipes qui n'ont pas les mêmes rythmes. Comment faire pour échanger quand tout le monde est pressé par l'ordinaire ? Cette problématique de fond questionne très directement « enseigner à produire autrement » et l'organisation de l'établissement.

## RÉSULTATS ET ANALYSES : « OÙ EN SOMMES-NOUS ? »

### ■ Concernant les démarches de projet et la pédagogie

Les pratiques habituelles de l'établissement consistent à identifier une problématique permettant aux jeunes de déployer des raisonnements, dans une approche systémique. Des sujets très différents sont abordés : la mise au point d'un produit, l'innovation, le gaspillage alimentaire, la nutrition, le goût, l'alimentation, la promotion des produits transformés.... Ces projets sont conduits en pluridisciplinarité et mobilisent plusieurs enseignants sur une plage horaire dédiée pour disposer d'assez de temps, dans le cadre des EIE pour les bacs pros, des MIL ou des PIC pour les BTS, des projets tuteurés en licence professionnelle. Ces démarches aident les apprenants à développer des postures d'enquête, de questionnement, de recherche, de raisonnement critique pour traiter un sujet. Les travaux pratiques s'inscrivent également dans cette même quête. Il ne s'agit pas uniquement de fabriquer des produits mais de comprendre le processus de fabrication de l'amont à l'aval, de le questionner de manière critique pour intervenir à bon escient. C'est la qualité du cheminement qui est recherchée !

En proposant aux élèves de conduire des animations sur site auprès des établissements scolaires du secondaire, le projet « tiers temps » les met dans une posture professionnelle de présentation des produits qu'ils fabriquent en valorisant leurs métiers. Préparer une animation sur une problématique, la mettre en scène en s'appuyant sur une dégustation commentée des produits fabriqués, parés du slogan « c'est nous qui l'avons fait », facilite les échanges

auprès des autres lycéens et incite nos apprenants à maîtriser parfaitement les process de fabrication pour devenir des ambassadeurs de l'établissement et de leurs futurs métiers.

Les animations mobilisent une classe complète ou des petits groupes en fonction des situations. Quand il s'agit d'une classe entière, plusieurs enseignants sont impliqués, ce qui participe à décloisonner les équipes éducatives.

### Supers BTS2 STA !

L'an dernier un groupe de BTS a réalisé un PIC sur le gaspillage alimentaire. Devant une impressionnante assemblée de jeunes lycéens du secondaire, puis au moment du repas devant une salle de restauration pleine, ils ont superbement présenté et commenté leur film sur le gaspillage alimentaire. Succès en termes de contenu, d'implication, de débat et donc de formation. Parfois nous sommes heureusement surpris mais c'est très variable selon les promotions !



**Tout n'est pas rose pour autant !** Identifier des situations pédagogiques formatrices pour travailler collectivement à partir des projets reste encore un objectif à atteindre. Peu de collègues s'engouffrent délibérément dans cette voie par manque chronique de temps qui, pour l'instant, limite la réflexion pédagogique collective. Souvent noyés par l'ordinaire ; faire le point sur les classes, sur l'organisation de l'emploi du temps, le suivi des rapports de stage, l'organisation des modules, le positionnement des CCF, la pluridisciplinarité, la gestion des absences ; le temps reste un véritable facteur limitant.

### Quand «pronote» s'y met !

Pronote est un logiciel qui gère les notes et les bulletins scolaires. Nouveauté, il sert aussi, à faire l'appel en début de classe, ce qui perturbe considérablement le démarrage du cours. « J'arrive, je dis bonjour, j'explique ce que l'on va faire, il faut allumer l'ordinateur, se loguer sur sa session, mettre son identifiant spécifique « pronote », son mot de passe et attendre l'ouverture du logiciel, ensuite il faut cocher son cours, les absents et surtout veiller à ce que l'appel soit bien validé ! Pendant ce temps les élèves commencent à se dissiper »...L'organisation collective, un point stratégique à travailler !

**Besoin d'accompagner des équipes éducatives noyées par l'ordinaire !** « On a du travail par-dessus la tête, c'est la course permanente, généralement on voit les collègues dans les couloirs, entre deux portes ».

Mobiliser les équipes dans une démarche de projet implique des postures adaptées et du temps. Le « tiers temps » ne peut pas tout faire, bien que cette mission d'animation soit essentielle. Les besoins de coordination sont énormes pour capter l'écoute et entraîner les différentes équipes éducatives. Dans sa conception initiale nous avons bien perçu cette difficulté. Le projet devait

fonctionner en lien étroit avec le professeur d'ESC, relais auprès des équipes éducatives. Pour des raisons de santé ce collègue n'a pas assuré cette fonction. De mon côté, des soucis familiaux ont handicapé la première année.

Les modes d'organisation internes de l'établissement sont perfectibles : les collègues coopèrent pour organiser la pluridisciplinarité, généralement en lien avec des actions pratiques. N'encadrant plus les travaux pratiques, je me trouve partiellement coupée de ces temps collectifs structurants. Par ailleurs, mon bureau de coordinatrice de la licence professionnelle « production et management en agro-alimentaire » est éloigné de la salle de professeurs. Dégager du temps collectif pour analyser les référentiels capacitaires au regard des démarches de projets à mettre en œuvre sur l'établissement, constituerait un élément de cohésion utile pour les équipes et l'établissement. Nous n'en sommes pas encore là. Il faudra du temps. La majorité des cours se fait toujours en classe, sur un tableau, pour des étudiants d'origine citadine peu demandeurs de pédagogies alternatives, ancrées sur des projets qui nécessitent plus d'efforts et d'implication personnelle.

### L'intérêt des actions pilotes pour infléchir les habitudes !

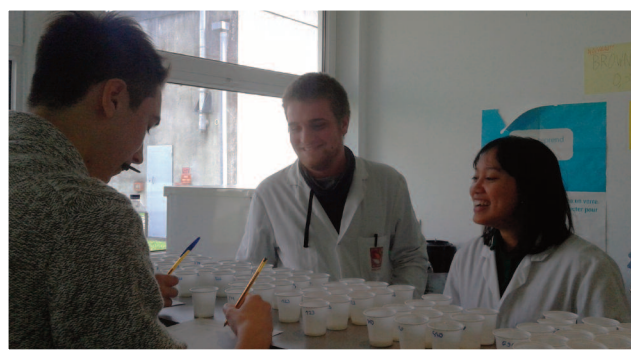
Il y a six ou sept ans lors de la rénovation du BTS STA, les équipes ont travaillé entre elles pour organiser la pluridisciplinarité. Ce fut un moment privilégié de rencontres et d'approfondissements pédagogiques basés sur l'analyse partagée des référentiels capacitaires, débouchant sur une décision collective : ancrer la pluridisciplinarité sur des actions pratiques. C'est un premier pas vers les démarches de projets et l'analyse partagée des référentiels que cherche à renforcer la dynamique « tiers temps ».

### ■ Concernant le projet de rénovation de l'atelier de transformation

Deux constats s'imposent derrière les premières prospections : L'approvisionnement des cantines scolaires, en produits laitiers bio transformés et vendus en circuits courts, constitue un marché pour l'instant microscopique, de 200 à 1000 yaourts par semaine. De plus il est très dépendant des subventions des collectivités territoriales qui rendent possible ou non l'accès au bio pour les cantines scolaires.

Le seuil d'équilibre de l'atelier fixé à 150.000 litres de lait bio transformé impose d'élargir les débouchés, ou de trouver une rentabilité pour des volumes inférieurs.

### QUE RETENIR DE L'EXPÉRIENCE DU PROJET «TIERS TEMPS»



■ Les démarches de projet constituent un mode opérationnel adapté pour faire réfléchir les apprenants en situation professionnelle. Elles répondent à des besoins concrets, stimulent leurs apprentissages, questionnent leur responsabilité et les aident

dans leurs épreuves pratiques finales qui sont interdisciplinaires et pour lesquelles il faut expliquer à un jury ce qu'ils font et pourquoi. Traiter une part significative des référentiels capacitaires dans le cadre de projets reste un objectif pédagogique pour les équipes éducatives qui arrivent difficilement à libérer des espaces temps suffisants pour travailler collectivement et bien se coordonner.

■ L'expérience « tiers temps » ouvre des perspectives pour mieux collaborer : animer dans la durée, avec les élèves et étudiants, un marché de niche en circuit court AB auprès des établissements scolaires locaux. Cette orientation structurante, avec des attentes pédagogiques et professionnelles précises, renforce mécaniquement les échanges entre les équipes éducatives et de production pour répondre aux commandes. Pour les élèves, ces animations stimulent leur créativité. Ils doivent traiter un sujet, une problématique devant une audience de jeunes lycéens. Leur présentation thématique est, de fait, couplée à trois autres objectifs structurels, utiles à leur professionnalisation comme au projet d'établissement de l'EPL :

- éduquer à l'alimentation de qualité,
- faire connaître et développer les produits et les métiers de l'agroalimentaire AB, en vue de mieux recruter,
- développer la vente en circuit court pour les produits issus des ateliers de transformation de l'EPLFPA.

■ Le projet « tiers temps » arrive déjà en dernière année. Côté pile, la période aura été mise à profit pour élargir les partenariats aux acteurs bio et aux collectivités territoriales. Elle aura également permis de préciser les contours du marché local AB lié aux établissements scolaires pour les produits laitiers transformés dans l'EPLFPA. Côté face, sans être parvenue à améliorer significativement les liens au sein des équipes éducatives, l'opération initie un champ collaboratif original à saisir collectivement : accompagner les animations des élèves auprès des établissements scolaires locaux.

Cette perspective ouvre un horizon aux équipes éducatives de l'EPLFPA pour bâtir des collaborations, techniques et pédagogiques. Le « tiers temps » identifie une voie pragmatique pour concrétiser des coopérations, sans se noyer dans des coordinations lourdes, rejetées par les équipes. Ces résultats encourageants plaident pour un prolongement de l'action « tiers temps », afin d'évaluer son intérêt sur le décloisonnement des équipes et l'évolution des pratiques pédagogiques au sein de l'EPLFPA. Affaire à suivre !

**Marie-Joëlle Lozac'h, Enseignante en Génie Alimentaire en classes de BTS STA APT, PL et PC à l'ENILIA-ENSMIC de Surgères**

Propos recueillis par J.P. Teyssandier, 3DFI - CEZ/Bergerie Nationale de Rambouillet  
Mise en page : C. Creusot - Service Multimédia



Marie-Joëlle Lozac'h, Ingénieur ENITIAA, PCEA. Enseignante en Génie Industriel Alimentaire en classes de BTS STA. Chargée de mission ADT et animatrice du projet « Des produits biologiques au service des circuits courts et de l'éducation à l'alimentation ». Référente locale « Enseigner à Produire Autrement » et coordinatrice de la Licence Pro « Production et management en IAA » en collaboration avec l'Université de La Rochelle.

<sup>1</sup> Ecole Nationale de l'Industrie Laitière et Agroalimentaire

<sup>2</sup> Ecole Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières

<sup>3</sup> Etablissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole

<sup>4</sup> C'est un dispositif du Ministère de l'agriculture, porté par Direction Générale de l'Enseignement et de la recherche qui permet de libérer un agent de l'EPLFPA à tiers temps pour conduire une démarche de projet collective, avec les équipes éducatives et des acteurs du territoire, du développement, de la recherche....

<sup>5</sup> Agriculture Biologique

<sup>6</sup> Brevet de technicien supérieur

<sup>7</sup> Brevet de technicien supérieur agricole, sciences et technologie des aliments

<sup>8</sup> Certificat d'aptitude professionnel

<sup>9</sup> Centre régional d'innovation et de transfert de technologies agroalimentaires

<sup>10</sup> Enseignement à l'initiative de l'établissement

<sup>11</sup> Module d'initiative locale

<sup>12</sup> Projet d'initiative et de communication

<sup>13</sup> Contrôle en cours de formation

<sup>14</sup> Education socio-culturelle