



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction générale
De l'enseignement scolaire**



CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

FILIERE ALIMENTAIRE DE BRETAGNE

Région : **Bretagne** / Académies : **Rennes**

Territoire

Implanté dans le Finistère avec un rayonnement régional et national par le Réseau des CMQ

Secteurs professionnels :

Industries alimentaires – Agroalimentaires

Filière associée :

- Métiers de la Production Alimentaire :
 - o Production Agricole et Aquacole
- Métiers Techniques et de transformation :
 - o Maintenance, Conduite de ligne, Automatismes / Robotique
 - o Cuisine traditionnelle, collective, industrielle, ...
- Métiers de Sécurité alimentaire :
 - o Métiers de Laboratoire, Diététique, BioQualité
- Métiers de Logistique :
 - o Transport routier, entreposage, ...
- Métiers du Commerce / Marketing
 - o Vente, commerce international,
- Métiers de Services :
 - o Informatique, RH, Secrétariat, Direction, ...

Filière(s) de formation

- Production alimentaire
 - o Principalement les formations proposées par les lycées agricoles :
 - Lycée agricole de Fouesnant Bréhoulou (dont aqua et algoculture) dont BACA et BTSA Aquaculture.
 - CFPPA et Lycée Agricole 'Le gros chêne' de Pontivy
- Restauration collective et traditionnelle
 - o Plateaux techniques des lycées professionnels de la restauration et du service en salle.
 - o Plateaux techniques des IUT (laboratoires d'analyse sensorielle et halles technologiques.
- Transformation industrielle

- Les formations liées aux métiers de la Maintenance, de BAC et BTS
 - Par le biais de la formation continue, accès aux Titres Professionnels de Technicien de Maintenance Industrielle et de Technicien Supérieur d'Automatisme Industriel.
 - Par les CFA de l'industrie, accès aux CQP de Conducteurs de ligne et de Pilote de production.
- .
- Sécurité alimentaire
 - Du Bac au diplôme d'Ingénieur, formations aux métiers de laboratoire avec en point d'entrée le BAC STL, suivi par les BTS BioQualité, Bio Contrôle et Analyses, Diététique, les DUT de Génie Biologique, Gestion des Entreprises, les diplômes d'Ingénieurs Microbiologie et Qualité, et Ingénieurs production, innovation , biotechnologies en agroalimentaire.

Le projet

Le Campus contribue au développement économique et social d'un bassin d'emploi spécialisé en cohérence avec le Pacte d'Avenir pour la Bretagne et le plan France Relance. Dans ce cadre il participe aux travaux du contrat d'objectifs engagés par la Région sur l'attractivité des métiers et l'immersion des jeunes en entreprises.

Le Campus renforce le pôle de compétitivité Valorial qui a pour objectifs la valorisation et l'innovation alimentaire, particulièrement sur le volet Formation. Il s'appuie également sur les réseaux territoriaux qui associent producteurs, fabricants, services supports, enseignement supérieur et recherche.

Les formations proposées sous statut scolaire ou d'apprentissage, initiales et continuées, s'étendent du CAP aux diplômes d'ingénieurs, avec des diplômes relevant tant du ministère de l'Éducation Nationale, du ministère de l'Emploi, que du ministère de l'Agriculture et du ministère de l'enseignement supérieur.

Cinq domaines d'activités recouvrant l'ensemble des métiers de la filière alimentaire sont travaillés au sein du Campus :

- Production Agri/Aqua,
- Transformation/procédés/production,
- Qualité/sécurité/hygiène,
- Management/commerce/logistique,
- Innovation/recherche.

Si une large gamme de formations est proposée, on note néanmoins que les besoins des industries de la filière ne sont pas tous satisfaits. La filière alimentaire est confrontée à un déficit d'image auprès de certains publics, notamment celui des jeunes et leurs parents. Ceci se traduit par un manque d'attractivité des formations préparant à ces métiers. Il en résulte une inadéquation entre les besoins des industriels et les jeunes formés arrivant sur le marché du travail.

Avec ses partenaires, le campus s'engage aujourd'hui à répondre à des Appels à Projets dans le but d'obtenir les moyens nécessaires pour répondre à ce déficit d'attractivité. Il reste aussi attentif aux besoins de nouvelles compétences professionnelles nécessaires pour répondre à l'évolution des entreprises, elle-même liée aux nouvelles habitudes alimentaires des consommateurs . Sur ce volet, et pour une portée nationale, le campus œuvre au sein du réseau des CMQ de l'alimentaire de France (RTN : Réseau Thématique National). Cette coopération est d'autant plus pertinente que les problématiques rencontrées en Bretagne sont communes à tout le territoire national.

Ainsi, les axes de travail du CMQ Filière Alimentaire de Bretagne sont les suivants :

- Attractivités des métiers :
 - o Développer des actions innovantes de communication auprès du grand public en général, et des jeunes en particulier.
 - o Coordonner les moyens de communication avec l'ensemble des partenaires
 - o Développement de partenariat Entreprise/filière de formation.
- Développement de l'offre de formation :
 - o Être à l'écoute des besoins actuels ou futurs des entreprises en termes de compétences
 - o Proposer des réponses par l'adaptation ou la création de formations adéquates.
- Mutualisation des plateaux techniques de formation
 - o Les partenaires du CMQ disposent de plateaux techniques couvrant tous les secteurs de la filière alimentaire, de la production agri/aquacole jusqu'à la consommation. Ces plateaux techniques sont mis à la disposition des professionnels de la filière et sont partagés entre les différents acteurs de la formation (ex : Halle de fabrication et laboratoire d'analyse sensorielle de l'IUT de Quimper, ouvert aux étudiants de BTS BioQualité)
- Développement des projets nationaux et européens
 - o Concrétiser la mise en réseau des campus de l'alimentaire au niveau national par la mise en œuvre du Réseau Thématique National (RTN)
 - o Mise en place d'un partenariat international entre le RTN et son équivalent italien (ITS)
 - Communication autour des offres de formations supérieures présentes dans nos CMQ respectifs.
 - o Le CMQ Filière Alimentaire de Bretagne est inscrit à la charte ERASMUS+
 - o Être en veille des appels à projets nationaux et européens.

Membres du réseau

Partenaires territoriaux : la Région Bretagne, la DRAAF, l'agence de développement économique et d'urbanisme QCD du pays de Cornouaille ; le pôle Valorial, la DREETS Quimper, le réseau des GALPA, les comités départementaux des pêches

Lycées : (18 lycées professionnels et polyvalents, dont 9 publics, 4 lycées maritimes, 2 lycées agricoles et 3 privés sous contrats)

Lycée Jean Chaptal, Quimper, Lycée Yves Thépot, Quimper ; Lycée Tristan-Corbière, Morlaix ; Lycée Colbert, Lorient ; Lycée Roz Glas Quimperlé ; Lycée Paul Sérusier, Carhaix, Lycée Le Likès, Quimper ; Lycée Le Paraclet, Quimper ; Lycée Kerustum, Quimper ; Lycée Bréhoulou, Fouesnant ; Lycée le Gros Chêne, Pontivy ; Lycée Chaptal, Saint-Brieuc ; Lycée Jean Macé, Lanester, Lycées Maritimes du Guilvinec, Paimpol, Saint-Malo et Etel ;

Le réseau des lycées de Bretagne.

Centres de formation d'apprentis : CFA Quimper, Réseau des Greta de Bretagne, IFRIA Ouest

Autres centres de formation : CFA- Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Cuzon, Quimper

Formation continue : IFRIA Ouest, Réseau des Greta de Bretagne

Universités : Université de Bretagne Occidentale, IUT Quimper, IUT Brest, IUT Saint-Brieuc

Écoles d'ingénieurs : ESIAB Quimper, ENIB, ENSIBS, Institut Agro Rennes-Angers, CNAM Bretagne

Laboratoires de recherche : LUBEM, LBCM, ADRIA Développement

Entreprises : Chancerelle, Meralliance, Sodiaal – Candia - Eurosérum, Agromousquetaires, Bonduelle, Groupe Jean Hénaff, Maison Larzul, Monique Ranou, Transport STEF, Tipiak, Filet Bleu, Bigard, Poult, Guelt, Labexia-Carso, Labocéa, Brasserie de Bretagne, Conserveries Furic, Paniers de la Mer,...

Coopération technologique : CEA Tech, IUT de Quimper, ADRIA

Clusters : Ialys réseau de performances alimentaires Quimper, Pôle Valorial, Technopole de Quimper, Technopole Brest-Iroise

Autres Campus : CMQ Alim des Pays de la Loire, CMQ Alim du Grand Est, le réseau des CMQ de Bretagne, CMQ Agroéquipements Vesoul, CMQ Produits de la Mer Boulogne-Sur-Mer

Organisations professionnelles : ABEA Association bretonne des entreprises alimentaires, OCAPIAT, Comités départementaux des pêches, GALPA (FEAMPA)

Contact établissement support

Lycée Jean Chaptal

35 chemin des Justices, 29000 QUIMPER

Téléphone : 02 98 55 47 46

Site web : <http://www.lycee-chaptal.fr/>

Directeur opérationnel du campus :

Marc JACQUOT

marc.jacquot@ac-rennes.fr

Téléphone: 06 84 19 15 25

Site web du campus : www.cmqalim.bzh