

LES RV LYCÉENS DANS L'AGROALIMENTAIRE

Impacter positivement l'image des IAA

Pour faire face :

- aux difficultés de recrutement dans les IAA,
- au déficit d'image dont pâtit le secteur d'activité,
- à la désaffection des filières IAA dans les établissements scolaires,

↳ **un parcours de découverte des métiers en 3 étapes
destiné aux lycéens de 1^{ère} en phase d'orientation**

En partenariat avec : CRCI, Rectorat, DRAF, IFRIA Bretagne, AGEFAFORIA, Conseil Régional de Bretagne

Une première édition très encourageante

>>> Bilan de l'expérience pour les jeunes

Avant le parcours

58% ne pouvaient envisager comme possible d'exercer dans les IAA au regard de leur profil

55% avouaient leur méconnaissance voire leur ignorance (9%) des métiers de l'agroalimentaire

65% disaient ne pas être du tout attirés par l'agroalimentaire (notamment pour la filière S)



Ce qu'ils en disent après

80% indiquent avoir désormais une idée plus précise de l'univers industriel agroalimentaire

70% disent mieux connaître les métiers des IAA après la visite d'entreprise

40% (dont 2/3 en filière S) avouent que cette action a modifié en positif leur image des IAA

>>> Bilan de l'expérience pour les professeurs

Ils soulignent la cohérence du dispositif avec la montée en puissance dans la découverte des métiers des IAA. Ils recommandent l'expérience et sont prêts à s'y investir lors d'une prochaine édition.

>>> Bilan de l'expérience pour les professionnels

Ils sont globalement satisfaits de leur participation à ce programme et sont prêts à s'y investir à nouveau. Ils mettent l'accent sur la nécessité de préparer en amont la dernière étape.

↳ **Bilan très encourageant pour ce parcours de découverte, avec une logistique opérationnelle, des partenaires impliqués et un public (professeurs et lycéens) motivé et attentif**



Un parcours impliquant et participatif

Objectifs pour les jeunes :

- ✓ **découvrir la diversité des métiers** au sein de la filière agroalimentaire,
- ✓ **identifier les filières de formation ainsi que les parcours professionnels** à une période déterminante de leur orientation,
- ✓ **rencontrer des professionnels** pour un échange avec eux sur leur métier et le leur quotidien dans leur entreprise.

Caractéristiques du parcours :

- **alternance de phases de découverte et d'information** pour permettre aux jeunes d'appréhender la réalité économique d'un secteur d'activité ;
- **implication des entreprises et des professionnels de l'éducation** pour apporter aux jeunes des éléments de réflexion sur leur orientation et intégration professionnelle future.

Étapes du parcours 2007-2008

| Étapes | Découverte produit en halle technologique | Visite d'une IAA en Bretagne | Rendez-vous avec des professionnels |
|------------------------|---|---|--|
| Objectifs pédagogiques | <ul style="list-style-type: none">● Approche des métiers au travers d'une expérience (conception d'un produit)● Connaissance de la composition d'un produit (aspect nutritionnel)● Information sur un secteur d'activité (environnement économique du produit fabriqué) | <ul style="list-style-type: none">● Appréhension du monde du travail● Découverte de la complexité et de la multiplicité des métiers auxquels on fait appel pour fabriquer un produit | <ul style="list-style-type: none">● Découverte de la diversité des métiers● Sensibilisation à la transversalité des compétences● Information sur le parcours professionnel |
| Temps consacré | Novembre 2007 ½ journée | Janvier 2008 ½ journée | Mars 2008 ½ journée |

Le parcours 2007-2008 en chiffres

- **167 jeunes** en classe de première (générale, agricole ou technologique)
 - Ille-et-Vilaine : Lycée Bréquigny, Lycée St-Vincent (Rennes), Lycée Théodore Monot (Le Rheu)
 - Morbihan : Lycée Jeanne d'Arc (Pontivy), Lycée La Touche (Ploërmel)
- **16 entreprises** mobilisées et **20 témoins professionnels** lors de la troisième étape du parcours
- **3 correspondants-relais** : P. Imhoff (Néolait), F. Bonnechère (Bridor), C. Le Paih (Atoo-Glon)

Altho SAS, Atlantic Ovo, Boscher Volailles, Bridor, Coralis, Entremont,
Gelagri Bretagne, Glon, Houdebine SA, Hypred SA,
Lactalis, Le Gouessant, Néolait, PEP-CECAB, Robichon, Triballat-Noyal

Contact

