



SEMINAIRE ANNUEL 2016 DU RESEAU F2A

17 et 18 mars 2016 – Pau-Montardon

COMPTE-RENDU

Innovation pédagogique et numérique en agroalimentaire et Alimentation et citoyenneté : les 2 thèmes du séminaire 2016 du réseau F2A à Pau-Montardon.

Le réseau F2A (Formation AgroAlimentaire) a organisé son séminaire annuel dans l'établissement public agricole de Pau-Montardon (64) les 17 et 18 mars 2016. Ce réseau rassemble quarante-cinq établissements publics d'enseignement et de formation professionnelle agricole développant des formations en agroalimentaire.

Cette année, près de 100 personnes se sont retrouvées autour des 2 thématiques. La première portait sur le thème « **Innovation pédagogique et numérique en agroalimentaire** ».

Les deux premiers intervenants ont posé le cadre général de la thématique :

Lors de son intervention « *Faut-il changer de pédagogie à l'ère du numérique ?* », Jean-François Ceci, Chargé de mission «pédagogie à l'ère du numérique» à l'Université de Pau et des Pays de l'Adour a incité à utiliser les outils numériques comme leviers au service d'une pédagogie active.

Francesco Avvisati, analyste à l'OCDE a exposé les points principaux du rapport de l'OCDE édité en septembre 2015 « *les limites du numérique pour apprendre* » ; il a notamment souligné que dans les pays riches, les élèves avaient accès au numérique mais n'avaient pas forcément les connaissances utiles pour faire le tri des informations sur internet. Apprendre à faire des choix réfléchis sur Internet et donner les clés de la réussite dans un monde connecté constituent 2 attentes fortes vis-à-vis de l'école.

Les deux interventions suivantes ont permis d'illustrer la dimension « innovation » :

Le pôle Clarté représenté par Clément Peltier a exposé les éléments clés sur la réalité virtuelle et la réalité augmentée ainsi que leurs intérêts en formation : s'entraîner à des gestes techniques ou à des opérations à risque, améliorer la compréhension de phénomènes physiques, être actif lors de l'apprentissage et développer l'apprentissage par essai/erreur....

Le réseau des ENILS a présenté Webalim, un outil d'autoformation en ligne dans le secteur de l'agroalimentaire permettant de répondre à des objectifs divers : conforter la formation, individualiser et réaliser des remises à niveaux. Il comprend 80 modules de formation de 4h environ.

Enfin un dernier intervenant a clôturé cette première thématique :

Damien Tremeau, chef SRFD - DRAAF Aquitaine - Limousin - Poitou Charentes a conclu cette matinée riche en soulignant l'intérêt des outils numériques en particulier des simulateurs dans des situations d'apprentissage dangereuses et la dynamique de plusieurs établissements engagés dans des projets e-fran. Il a également insisté sur l'importance d'acquisition des compétences, au-delà du diplôme, et sur le développement d'une pédagogie laissant la place aux essais et erreurs et au travail collaboratif avec les pairs. Il a également souligné le risque pris par les enseignants pour innover et son nécessaire accompagnement.

Tous les intervenants ont souligné les outils numériques comme une condition nécessaire mais non suffisante au développement des apprentissages.

Une grande diversité d'actions et de projets a été présentée lors du second thème, « **Alimentation et citoyenneté** ».

En introduction du thème, les étudiants en BTSA STA par apprentissage de Pau ont présenté les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Puis, Valérie Merle du SRAL - DRAAF Aquitaine - Limousin - Poitou Charentes (ALPC) a présenté la diversité des actions régionales dans le cadre du PNA (Plan National pour l'Alimentation).

Enfin, Jean-Luc Serment - Chef du service « Politiques éducatives régionales » et Christian André, Conseiller « Restauration » au Conseil Régional ALPC ont exposé, dans un duo parfaitement synchronisé, les projets pilotes soutenus par le Conseil Régional ALPC.

Plusieurs acteurs locaux ont témoigné d'actions concrètes engagées contre le gaspillage alimentaire : l'établissement de Pau a réalisé une exposition itinérante sur la lutte contre le gaspillage alimentaire ; l'entreprise agroalimentaire Candia a donné son point de vue sur cette lutte anti-gaspillage et présenté les actions qu'elle met en œuvre au quotidien.

Lors de la pause, l'animation culinaire réalisée par Gilles Narbeburu et sa cuisine mobile avec un service réalisé par du personnel d'un ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) a illustré de manière très concrète le « ET » placé entre Alimentation et Citoyenneté.

Différents regards ont éclairé le projet de Pôle agroculinaire, qui rassemble de nombreux acteurs du territoire du Grand Pau (lycée, Chambre Agri, DRAAF, CD 64, Région, ESAT...), avec un objectif d'approvisionnement local de la restauration collective sur le Grand Pau : Marc Cabane, Président du syndicat mixte du Grand Pau a présenté l'ensemble du projet, Pascal Lopez, Directeur de la Halle Technologique de Pau-Montardon a insisté sur le volet pédagogique et François Dupont-Olivet, Directeur de l'ESAT du Hameau sur les partenariats possibles avec les structures de l'ADAPEI .

D'autres établissements du réseau F2A ont exposé des projets relatifs à l'alimentation : « solidarité et gastronomie » pour le projet « 3 étoiles solidaires » présenté par Samira Benammar, de l'ENILV, Pont de Claix et « circuits courts, gastronomie et pédagogie » pour le projet « Et TAC (Truite Arc en Ciel) dans l'assiette ! » présenté par Carole Rougé, Directrice de l'atelier technologique de Florac.

Enfin, les étudiants de l'établissement de Chartres ont apporté leur regard neuf avec une animation de 4 minutes sur « Le supermarché du futur » : digital, collaboratif et écoresponsable !

Tout au long de ces 2 journées, le numérique était bien présent, non seulement dans les interventions : quizz interactif proposé par Jean-François Ceci, interventions en visioconférence de Francesco Avvisati et du pôle Clarté, démonstration de Webalim et d'une imprimante 3D par le FabLab de Pau, QR codes pour visualiser les 14 actions développées par les établissements sur le thème Alimentation et Citoyenneté, questionnaire d'évaluation en ligne.

L'innovation était également à l'honneur, avec un « mini-salon » spécialement organisé. Le dernier jeu pédagogique du réseau F2A, « Resto'Crobe », qui permet de se former à l'hygiène dans le secteur de la restauration, y a été présenté.

Ce séminaire est également un moment privilégié d'échanges entre les membres du réseau. Cette année, le cocktail de l'Ingénierie et les ateliers de travail ont permis aux participants de se retrouver pour échanger sur des sujets d'actualité : placement des stagiaires en entreprise, réponse à des appels d'offres, actions à développer pour l'attractivité des métiers, partenariats possibles avec les ESAT.

L'établissement de Pau avait particulièrement soigné l'accueil et avait construit une totale cohérence entre le fond et la forme : produits issus des établissements aquitains lors du repas et participation active des étudiants de l'établissement dans l'organisation : interventions, animation, quizz et cocktail moléculaire.

Le séminaire a été clôturé par Joëlle Guyot, adjointe au sous-directeur à la sous-direction des Politiques de Formation et d'Education, Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt, qui a souligné la pertinence des actions conduites par le réseau F2A et son intérêt en tant que partenaire expert et opérationnel.

- Contact :
Réseau F2A - AGROSUP Dijon-Site de Marmilhat
Unité EDUTER Ingénierie
BP10063370 Lempdes
Tél. : 04 73 83 72 07
Contact : f2a@educagri.fr