



Compte-rendu réunion n°1 – Groupe de travail 7

Comment rendre attractifs les métiers en tension de l'alimentation ?

Réunion n°1 Date : 23/09/19 Lieu : Hôtel de la Métropole Animation : Hervé Chaygneaud-Dupuy
 Réunion n°2 Date : 02/12/19 Lieu : Hôtel de la Métropole Animation : Cyril Kretzschmar

1. Liste des participants* et invités

Prénom / Nom	Structure
Emilia Bernard*	Jardins de Lucie
Nicolas Philibert*	Groupe SEB
Valentin Luigi*	Les Savoureux Compagnons
Séverine Laugier*	Sodexo
Nadjete Guidoum*	Equilibr'émoi
Pierre Bourdereau*	Groupe casino
Philippe Galley*	C5S Pour une alimentation durable
Caroline Januel*	Chef de projet en communication
Françoise Marichy*	La légumerie
Philippe Bonnet*	Graine d'emploi
Marie-Amandine Vermillion	Belle bouffe
Suzanne Boé *	Sodexo
Julie Escomel-François *	Onisep
Pierre Louis*	Onisep
Renée Heim	Enseignement agricole
Henri Jacot *	Conseil de Développement (CDD)
Jacques Bartier*	Association pour l'entente entre les générations au travail (EGEE Rhône Alpes) et CDD
Sophie Hohmann	Grand Lyon

Michel Tavernier	Conseil de Développement (CDD)
Diane Dupré La Tour*	Les Petites Cantines
Loïc Fayet *	Lieux de liens
Charles Henri Botton	GROOF Green on the Roof

Pour la Métropole : Anouk Desouches DDUVCV, Noémie Bessette DDUVCV, Anne-Laure Garcin DPDP, Caroline Januelle DPDP, Sophie Hohmann DPDP.

2. Introduction au groupe de travail

Présentation du questionnement : Comment rendre attractifs les métiers en tension de l'alimentation ?

- Attractivité et renouvellement nécessaire de ces métiers, en train de se transformer, qui ont besoin de recruter dans d'autres univers que leur vivier traditionnel.
- Des jeunes qui ne connaissent pas ces métiers et n'ont pas les moyens de s'y connecter, de les découvrir.
- Comment associe-t-on ceux qui veulent transmettre pour qu'ils puissent contribuer à de la formation ? Réinventer des formations, s'appuyer sur les ressources existantes ?
- Comment repère-t-on les envies de se former à ces métiers, pour construire des parcours différents ? Comment, avec qui ? Quelle est la place des institutionnels, des autres acteurs ?
- Comment construire un dispositif sur cette vaste filière, de l'agriculteur au cuisinier ? Comment créer des liens d'un bout à l'autre de la chaîne ?

3. Inventaire des envies d'agir et des convergences possibles

Philippe Galley (C5S) : pour recruter hors milieu agricole, changer notre façon de parler des métiers, en utilisant des façons ludiques et décalées (par exemple dans un club de foot « ton métier c'est ton but »). Intérêt pour la notion d'entreprise apprenante, pour laquelle il existe beaucoup de littérature mais pas beaucoup d'exemples. Enjeu : continuer à avoir de la production agricole dans l'ex-département du Rhône, pour ne pas avoir de pénurie dans l'alimentation de proximité.

Valentin Luiggi (Les Savoureux Compagnons) : travailler l'attractivité en redonnant du sens et de la conscience sur les enjeux environnementaux, en partant de la formation. Permet de proposer d'autres cadres de formation, notamment de découvrir les pratiques de l'autre bout de la chaîne, et de créer de la transversalité. Mettre du plaisir dans la formation et dans le métier, car ce sont des métiers où il y a beaucoup de travail et de fatigue. Besoin de créer des espaces de convivialité, d'en trouver d'autres, pour y croiser compétences, savoirs et savoir-faire. Être accompagné par les institutions pour développer mais aussi par des scientifiques pour éduquer et sensibiliser sur les enjeux, les causes et effets des changements climatiques (par exemple quelle variété planter pour s'adapter à demain...).

Françoise Marichy (La Légumerie) : développer le jardinage dans les écoles, collèges et lycées pour redécouvrir ce qu'est un légume, comment on les cultive, etc. Travailler avec les écoles de formation des maîtres et former les futurs enseignants.

Nicolas Philibert (Groupe SEB) : ce qui se profile est un « pivotement » de toute la chaîne de valeur, donc il faut une coordination de tous les acteurs, une compréhension des enjeux qui ne sont pas au cœur de nos métiers (meilleure maîtrise de son alimentation, d'où ça vient, etc.). Comment rentre-t-on dans ce dialogue avec les consommateurs ? comment accompagner les gens dans la compréhension des enjeux quand ils s'alimentent ?

Pierre Louis et Julie Escomel-François (ONISEP) : avec le développement du numérique, l'enjeu est de diversifier la diffusion des informations et d'accompagner les enseignants dans l'utilisation et la diffusion de ces outils. Exemple régional : travail avec la métallurgie, document qui est distribué lors du Mondial des métiers que beaucoup de collégiens visitent, plaquette qui présente les métiers de la métallurgie et l'offre de formation initiale sur les métiers de la métallurgie. Kit national disponible sur l'alimentation pour des séances pédagogiques. Avec la réforme des lycées, il peut y avoir des occasions de sensibiliser à ces métiers.

Philippe Galley (C5S) : dans l'Éducation Nationale, rendre obligatoire des cours de jardinage et de cuisine, en apportant des informations nutritionnelles. Des programmes existent comme AFCC (agir pour faire en cuisine dans les collèges, expérimentation en Charente), qu'on essaye de dupliquer dans la région AURA, et faire le lien avec l'agriculture bio. Pour y arriver, continuer à faire du lobbying citoyen et militant, travailler avec des produits simples et de base, et lutter contre la financiarisation de l'agriculture. Manque dans cette rencontre, la Région et les organismes collecteurs de la formation (OPC).

Diane Dupré La Tour (Petites Cantines) : professionnaliser les métiers d'animateur des cantines de quartiers. Cartographier tout ce qui existe et les rendre plus accessibles. Former à monter un projet de cantine. Monter une formation à l'accompagnement de Petites Cantines. Comment monter ce type de formation avec les financeurs ?

Nadjete Guidoum, (Equilibr'émoi) : avant de cuisiner avec les enfants, on les emmène au marché. Beaucoup de demandes quand on reçoit des étudiants étrangers, alors que peu de demande d'intervention avec les collégiens et lycéens français.

Jacques Barbier (EGEE, CDD) : apporter la partie complémentaire de ce qui n'est pas forcément fait, montrer le panel des métiers, faire expliciter les projets des jeunes pour les aider à éclairer leurs besoins induits et leur apporter une vision globale par des ateliers pratiques.

Emilia Bernard (Jardins de Lucie) : Repérage des compétences, parfois avec des problématiques sociales lourdes : comment les accompagner ?

Suzanne Boé (Sodexo) : exemple d'un projet mené à Clichy Sous-Bois, avec dans un immeuble une légumerie au rez de chaussée, une crèche pour les familles monoparentales et les enfants en situation de handicap, et une cuisine solidaire avec une programmation et une animation ouverte aux habitants du quartier.

Loïc Fayet (Lieux de Liens) : quel que soit l'endroit où on est dans le cursus alimentaire, il faut, avec un tronc commun, donner à voir qui travaille avant nous et après nous. Créer un sentiment de communauté, d'appartenance, entre ceux qui produisent la matière première et ceux qui nourrissent. Permettre aussi à des personnes de changer de place dans la chaîne alimentaire. --> Déjà pratiqué du côté de l'enseignement agricole.

Henri Jacot (CDD) : on voit bien l'enjeu de mettre tous ces acteurs dans un cadre qui sorte de la fragmentation gigantesque : sourcer et ensuite comment ça débouche. Proposer des expérimentations avant de les

généraliser. La Métropole aurait un rôle d'accompagnement et d'animation à jouer. Ne pas oublier le CNFPT qui vient de signer un accord avec le ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

4. **Convergences principales**

Françoise Marichy (La Légumerie) : à propos de la documentation ONISEP, ce que j'ai retenu en tant qu'enseignante c'est parce que l'on me l'a fait vivre. Si on n'a pas expérimenté plusieurs fois, on sera incapable de le mettre en place.

Valentin Luiggi (Les Savoureux Compagnons) : si on ne met que des acteurs institutionnels dans les formations, on reste hors sol.

Diane Dupré La Tour (Les Petites cantines) : rendre obligatoire les cours de jardinage et de cuisine, les Petites cantines peuvent accueillir des enfants et des enseignants. Faire faire la cuisine est très possible dans nos lieux et en tirer des capitalisations sur comment on supervise des enfants en cuisine, comment on transmet les règles d'hygiène en s'amusant, etc.

Philippe Galley (C5S) : former des jardiniers et des cuisiniers dédiés à l'enseignement des enfants mais aussi envoyer les professeurs dans les formations CNFPT.

Henri Jacot (CDD) : il faut que les institutionnels soient dans le 1er tour de table. Que les programmes de l'éducation nationale changent.

Françoise Marichy (La Légumerie) : expérimentation à tenter avec les instituts de formations. Manque une mise en lien avec le Rectorat.

Valentin Luiggi (Savoureux Compagnons) : exemple des petites cantines, comme espace de coopération alimentaire. On peut le faire partout, cuisiner ensemble entre deux réunions. Chacun a des savoir-faire qu'il peut échanger dans des espaces déjà existants.

Suzanne Boé (SODEXO) : un lieu pour fixer quelque chose avec une partie formation, une partie production, une partie convivialité. La découverte des métiers est déconnectée des lieux de pratiques, comment faire le lien entre les deux ? Beaucoup de choses faites avec les Programmes d'Initiative Communautaire (Europe), au niveau de l'emploi il est nécessaire d'associer les acteurs institutionnels

Philippe Bonnet (Graine d'emploi) : comment renforcer l'attractivité, à travers le faire, le faire faire et la transmission. Permettre aux étudiants d'expérimenter en condition réelle et voir comment cela réagit. Comment on développe des activités agricoles dès le primaire ? 25 fermes pédagogiques dans l'ancien département du Rhône mais beaucoup datent des années 90 : à renouveler ?

5. **Chantiers issus des échanges en sous-groupe**

Le groupe de travail a fait émerger des propositions de thèmes et enjeux à approfondir qui sont listés ci-dessous. Les contenus ont été affinés par l'équipe projet du PATLY et l'équipe d'assistance à maîtrise d'ouvrage.

Certains chantiers feront l'objet de réunions dédiées et d'autres de contribution en ligne sur la plateforme : PATLY.ORG

Chantiers en présentiel

Chantier n°1 *Comment enrichir la prise en charge de la question alimentaire en l'intégrant de manière plus pratique dans les parcours scolaires ?*

Chantier n°2 *Comment peut-on engager une promotion des métiers de l'alimentation en s'inspirant des initiatives prises pour les autres métiers en tension (notamment l'industrie) ?*

Chantier transversal (Réunion spécifique le 12/11/2019) *Comment favoriser la coopération, la mutualisation, la formation et l'innovation-entre les acteurs du territoire ? Lieux, outils communs...* : Ce chantier est issu de la fusion du chantier Partage d'expérience et accompagnement du **GT2**, du chantier Ecosystème d'innovation du **GT4**, du chantier Renforcer les liens entre les initiatives prises en matière de convivialité dans l'alimentation par la mutualisation des ressources du **GT6** et du chantier Espaces de coopération alimentaire du **GT7**.

Chantier ouvert à la contribution en ligne

Comment professionnaliser les métiers d'animateur des cantines de quartiers