

CONVENTION RÉGIONALE DE COOPÉRATION

entre l'académie de Versailles
et le Centre National Interprofessionnel
de l'Économie Laitière (CNIEL)

Années : 2012/2014

SOMMAIRE

PRÉAMBULE page 4

EXPOSÉ DES MOTIFS page 4

AXES DE COLLABORATION

• Information et orientation page 5

• Formation professionnelle des jeunes page 5

• Education à la santé page 7

• Formation des personnels de l'Education nationale page 7

• Formation continue des salariés page 8

MISE EN ŒUVRE DE LA CONVENTION page 9

FICHES

ACTION 1 – Information et Orientation fiche 1

ACTION 2 – Formation professionnelle des jeunes fiche 2

ACTION 3 – Matériel de documentation pour l'enseignement général, fiche 3
technologique et professionnel

ACTION 4 – Education à la santé. fiche 4

ACTION 5 – Formation des personnels de l'Education nationale fiche 5

ACTION 6 – Visites de scolaires dans les exploitations laitières fiche 6

ACTION 7 – Formation continue des salariés fiche 7

PRÉAMBULE

La présente convention se substitue à celle initialement signée le 26 avril 2000 entre l'académie de Versailles et le CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière).

Elle est établie dans le respect du principe de neutralité du service public de l'Education nationale rappelé par l'article L 551-2 du Code de l'Education,

EXPOSÉ DES MOTIFS

En définissant des axes de collaboration, l'académie de Versailles et le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (ci-après dénommé CNIEL) conviennent d'enrichir leurs échanges et de les organiser.

L'académie de Versailles souhaite développer l'information sur les métiers dans le cadre du parcours de découverte des métiers et des formations, l'accueil et l'insertion professionnelle par les stages ou périodes de formation en milieu professionnel, la formation initiale et continue des personnels de l'Education nationale.

Le CNIEL a pour objectif de renforcer la coopération entre le secteur agro-alimentaire et l'Education nationale, d'identifier des besoins clairement repérés et d'y répondre en vue d'améliorer l'information et les connaissances sur le lait et les produits laitiers et de développer autour de thèmes spécifiques des séquences pédagogiques pour les élèves des 1er et 2ème cycles.

Les parties signataires conviennent ce qui suit :

AXES DE COLLABORATION

I – Information et orientation

ARTICLE 1

Information des jeunes, des familles, des personnels de l'Education nationale

Dans le cadre de l'éducation à l'orientation des jeunes par la découverte des métiers, les parties s'engagent à renforcer les actions de partenariat initiées sur le terrain et destinées à permettre aux collégiens et aux lycéens de découvrir les métiers relatifs aux industries des produits laitiers.

(FICHE ACTION N° 1)

Outre la réalisation de supports de communication à destination des élèves et de leurs familles diffusés par l'intermédiaire du Centre Régional de Documentation Pédagogique (CRDP) et de la Délégation Régionale de l'Office National de l'Information Sur les Enseignements et les Professions (DRONISEP), le CNIEL participera et incitera les chefs d'entreprise des industries de transformation laitières et alimentaires, à participer aux actions d'orientation proposées aux élèves. Le rectorat de l'académie de Versailles invite les responsables d'établissement et les personnels chargés de l'orientation à solliciter le CNIEL – membre du Club des Partenaires - pour permettre aux jeunes de découvrir, selon des modalités à définir localement, les métiers de l'élevage et de l'industrie de transformation laitière ainsi que les perspectives offertes par ces derniers.

(FICHE ACTION N° 6)

II - Formation professionnelle des jeunes

ARTICLE 2

Participation à la formation professionnelle du secteur de l'hôtellerie-restauration, de l'alimentation et de la vente

Le CNIEL s'engage à poursuivre les actions de collaboration à la formation professionnelle du secteur de l'hôtellerie-restauration, de l'alimentation et de la vente par la mise à disposition de ressources pédagogiques et d'intervenants en appui des enseignements prévus par les référentiels des diplômes. En échange, les enseignants de l'académie de Versailles apporteront leur contribution à l'évolution des documents en apportant leur analyse et évaluation des conditions et incidences de leur utilisation.

Des conseillers (culinaires et fromagers) pourront également être sollicités par les établissements de l'académie pour des interventions ponctuelles et à thème auprès des élèves de sections de CAP, Baccalauréat Professionnel, Baccalauréat technologique et BTS.

(FICHE ACTION N° 2)

ARTICLE 3

Insertion des jeunes pendant les périodes de formation en entreprise

Les parties contractantes mèneront des actions conjointes en vue de favoriser l'insertion des jeunes lors des périodes de formation en entreprise correspondant à un métier du lait (livret d'accueil, concertation tuteurs-enseignants, parrainage, ...).

ARTICLE 4

Esprit d'entreprendre

Afin de favoriser, chez les élèves le sens de l'initiative, de la créativité et de la responsabilité, et de mettre en relief l'esprit d'entreprendre, le CNIEL pourra être sollicité, directement ou par le biais des établissements scolaires ou des entreprises adhérentes, pour intervenir dans le cadre de la conduite de projet, notamment des :

- Travaux Personnels Encadrés (TPE),
- Itinéraires De Découverte des collègues (IDD),
- Projets Pluridisciplinaires à Caractère Professionnel en Lycée Professionnel (PPCP).

ARTICLE 5

Concept de développement durable

Les signataires poursuivront l'action de sensibilisation et de formation des nouvelles générations au respect de l'environnement et au concept de développement durable. Dans ce cadre notamment, ils contribuent aux études et favorisent les échanges entre établissements scolaires et entreprises sur tous sujets relatifs à la conception des produits laitiers, des emballages ainsi que la gestion des déchets. Ces actions sont conduites en partenariat avec le Conseil Régional d'Ile de France et l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME).

ARTICLE 6

Matériel et documentation

Afin d'accompagner efficacement la formation, de faciliter son adaptation aux évolutions des métiers de l'hôtellerie-restauration, de l'alimentation ou de la vente et d'assurer l'actualisation de la documentation, le CNIEL met à disposition des établissements scolaires :

- la fourniture de matériels et de matière d'œuvre pour la formation initiale des jeunes,
- les dotations d'équipements pédagogiques,
- la documentation professionnelle et les ouvrages techniques de référence.

En contrepartie, ces matériels et documentations seront mis à disposition des publics fréquentant les établissements, notamment dans le cadre de la formation des adultes par le réseau des Greta au sein du Centre de Ressources accessible à tous.

(FICHE ACTION N° 3)

III – Education à la santé

ARTICLE 7

Documentation et intervention

Dans le cadre de l'éducation à la santé prévue dans le plan quinquennal de prévention et d'éducation, le CNIEL et l'académie de Versailles collaborent à tous les niveaux de formation 1er degré, collèges et lycées, personnels de santé scolaire pour aider les enseignants et les infirmières scolaires à aborder les thèmes relatifs à la santé notamment au travers de dispositifs spécifiques tels qu'itinéraires de découverte, travaux personnels encadrés et projets pluridisciplinaires à caractère professionnel.

Cette collaboration pourra se traduire notamment par la mise à disposition par le CNIEL de supports pédagogiques et/ou d'intervention de spécialistes de la santé dans le cadre d'agréments délivrés par l'Education nationale.

Tout comme la collaboration qui s'établit en formation dans les filières hôtelière et alimentaire, le corps des inspecteurs de l'académie de Versailles s'engage à analyser et à apprécier les conditions leur utilisation et efficacité.

(FICHE ACTION N° 4)

ARTICLE 8

Semaine du goût

Dans le cadre de la manifestation annuelle de la semaine du goût, le CNIEL mettra ses ressources humaines et matérielles à la disposition des établissements de formation de l'académie et du réseau des centres de documentation.

IV – Formation des personnels de l'Education nationale

ARTICLE 9

Formation des personnels de l'Education nationale

Sur les thématiques de cet accord de partenariat, le CNIEL s'engage à participer à la formation initiale et continue des personnels de l'Education nationale concernés (IUFM, DAFPEN)

- professeurs d'école,
- professeurs de collège (notamment SVT et EPS),
- professeurs de lycée professionnel et technologique, documentalistes,
- conseillers d'information et d'orientation, psychologues,
- médecins de l'Education nationale,
- infirmières,...

Des kits et mallettes pédagogiques accompagneront ces formations.

Des colloques sur des thématiques précises à destination de ces personnels pourront être organisés conjointement.

(FICHE ACTION N° 5)

ARTICLE 10

Echanges entre enseignants et professionnels

Dans le cadre du rapprochement entre les entreprises et les établissements de formation, les parties s'engagent à favoriser l'échange d'enseignants et de professionnels des métiers du lait.

L'immersion d'enseignants dans des entreprises comme l'intervention de professionnels dans les lycées professionnels ou technologiques seront expérimentées.

Le CNIEL facilitera les stages des chefs d'établissement et des inspecteurs lauréats de concours.

V – Formation continue des salariés

Validation des acquis de l'expérience

ARTICLE 11

Formation continue

Des actions de formation continue à destination du grand public sont organisées en collaboration entre le réseau des Greta de l'académie de Versailles et le CNIEL. C'est le cas notamment des «Cercles Culinaires».

En matière de formation continue, les parties contractantes envisagent une collaboration dans les domaines de l'analyse et de l'adaptation des compétences des salariés des industries de transformation du lait aux nouvelles technologies. Cette action pourrait être conduite avec le réseau des Greta de l'académie de Versailles.

(FICHE ACTION N° 7)

ARTICLE 12

Validation des acquis de l'expérience

Le rectorat informe le CNIEL des dispositifs qu'il met en place dans le cadre de la valorisation des acquis de l'expérience (VAE).

Le CNIEL informera et facilitera l'accès des salariés des entreprises de transformation des industries du lait au dispositif sur la validation des acquis de l'expérience mis en place par l'académie de Versailles.

MISE EN ŒUVRE DE LA CONVENTION

Le présent document constitue le cadre de référence dans lequel s'inscriront les actions menées en partenariat entre le CNIEL et l'académie de Versailles.

La mise en œuvre de la présente convention pourra donner lieu à des conventions locales avec les inspections académiques. Le Rectorat de l'académie de Versailles sera systématiquement tenu informé de ces conventions.

ARTICLE 13

Groupe de pilotage

Composition : le groupe de pilotage, composé de représentants de chacune des parties signataires de la convention, suivra l'exécution de la présente convention.

Il est constitué pour en assurer la mise en œuvre, l'animation, le suivi et l'évaluation. Le groupe de pilotage se réserve toutefois la possibilité d'inviter les experts nécessaires en fonction de l'ordre du jour.

REPRÉSENTANTS DE L'ACADÉMIE DE VERSAILLES :

Recteur, chancelier des universités : **Alain Boissinot**

Rectorat, 3, boulevard de Lesseps

78017 Versailles Cedex

- Délégué académique à la formation professionnelle initiale et continue : **Michel Pinçon**
tél. : 01.30.83.40.75 - mél. : michel.pincon@ac-versailles.fr
- Déléguée académique aux enseignements techniques : **Marilyne Lutic**
tél. : 01.30.83.40.85 - mél. : marilyne.lutic@ac-versailles.fr
- Délégué académique à la formation continue : **Gérard Puigdemont**
tél. : 01.30.83.47.15 - mél. : ce.dafco@ac-versailles.fr
108-114, avenue du Général Leclerc - 78220 Viroflay
- Chef des Services académiques d'information et d'orientation : **Henri Castellet**
tél. : 01.30.83.44.91 - mél. : ce.saio@ac-versailles.fr
7, rue Pierre Lescot - 78017 Versailles cedex
- Conseillère emploi-formation : **Thérèse Brodu**
tél. : 01.30.83.51.07 - mél. : ce.emploi@ac-versailles.fr
- Chargée du partenariat entreprises : **Ondine Rolland**
tél. : 01.39.23.63.54 - 01.30.83.40.84 - mél. : ondine.rolland@ac-versailles.fr

REPRÉSENTANTS DU CNIEL :

Directeur général : **Benoît Mangenot**
CNIEL, 42 rue de Châteaudun - 75009 Paris

- Responsable du pôle Editorial et Enseignement : **Philippe Rochard**
tél. : 01.49.70.71.73 - mèl. : prochard@cniel.com
- Responsable des projets pédagogiques : **Lucie Page**
tél. : 01.49.70.71.60 - mèl. : lpage@cniel.com
- Responsable de la Santé scolaire : **Agnès Chicoulaa**
tél. : 06.60.52.88.68 - mèl. : achicoulaa@cniel.com
26, rue de Tunis - 31200 Toulouse

Mission : le groupe de pilotage fixe les orientations et les travaux à mener, prend toute décision nécessaire à la conduite de ce partenariat, constitue les groupes techniques compétents par axe de travail, est responsable de la communication sur ce partenariat.

Le groupe de pilotage se réunira au minimum une fois par an afin de :

- dresser le bilan des actions réalisées ou engagées dans le cadre de la présente convention,
- définir - par un avenant spécifique - les nouvelles actions communes à mettre en place pour l'année suivante.

Le groupe peut se réunir à la demande de l'une des 2 parties avec un préavis de 2 mois.

ARTICLE 14

Durée de la convention

La présente convention prend effet à compter de la date de sa signature.

Elle est conclue pour une durée de 3 ans et tacitement reconductible.

Au cours de la période de validité, elle peut être modifiée par avenant, à la demande de l'une ou l'autre des parties ou résiliée par consensus après réunion du groupe de pilotage, en respectant un préavis de six mois.

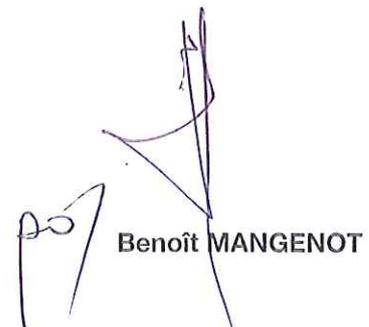
Fait à Clichy, le 28 novembre 2011

Le Recteur de l'académie de Versailles,
chancelier des Universités



Alain BOISSINOT

Le Directeur du CNIEL



Benoît MANGENOT

FICHE ACTION N°1

AXE DE COLLABORATION

I - Information et orientation

PROJET :

LES MÉTIERS DU LAIT

PILOTAGE :

Pour le Cniel :

- Philippe Rochard

Pour l'Education nationale :

- Le Chef du Service SAIO
- Les IEN IO

DATE ET DURÉE DE L'ACTION : 2012 / 2014

OBJECTIFS

Faire connaître les métiers de l'élevage et de la transformation laitière

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

vers les responsables de l'orientation :

- journées d'information avec les conseillers en orientation et la DRONISEP,
- journée d'information avec les documentalistes des CDI de collèges ou de lycées,
- diffusion des outils d'information CNIEL/ONISEP (classeur d'information, brochure enseignant, brochure élève...),

vers les enseignants en charge de l'option « découverte professionnelle » :

- journées d'information pour les enseignants, les principaux de collèges ou les proviseurs de lycées professionnels,
- accueil d'enseignants dans les entreprises laitières.

vers les élèves :

- mise en place d'une conférence autour des métiers du lait, « le lait, des métiers pour tous les goûts » auprès des élèves de collèges (DP3) ou de lycées professionnels (DP6),
- participation à des salons des métiers, des forums, des journées « portes ouvertes », ...

CIBLES :

SAIO, CIO, enseignants, documentalistes, élèves.

INDICATEURS DE RÉUSSITE :

FICHE ACTION N°2

AXE DE COLLABORATION

II - Formation professionnelle des jeunes

PROJET :

**LES PRODUITS LAITIERS EN HÔTELLERIE/RESTAURATION,
ALIMENTATION, VENTE ET SCIENCES APPLIQUÉES**

PILOTAGE :

Pour le Cniel :

- Philippe Rochard
- Lucie Page
- Agnès Chicoulaa

Pour l'Education nationale :

- IA/IPR en charge de la filière hôtelière
- IEN en charge de la filière hôtelière et de l'alimentation
- IEN en charge de la filière vente
- IEN SBSSA

DATE ET DURÉE DE L'ACTION : 2012 / 2014

OBJECTIFS

- Faire connaître les usages des produits laitiers en cuisine et en restauration
- Faire découvrir les actions menées autour de la vente des produits laitiers
- Démontrer l'intérêt nutritionnel des produits laitiers et nutrition en sciences appliquées

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

en hôtellerie :

- mise en place d'une tournée de deux conseillers (culinaire et fromager) pour les élèves des sections cuisine (CAP, BAC PRO, BTS) et service (CAP, BAC PRO et mention complémentaire sommellerie),

en vente :

- mise en place de conférences autour de la vente des produits laitiers (BAC PRO vente et commerce),

en sciences appliquées :

- mise en place de conférences autour du thème « alimentation et activités physiques » pour des élèves de CAP ou BAC PRO,

esprit d'entreprendre (TPE, IDD, PPCP, ou dans le cadre d'autres projets) :

- Réflexion avec les corps d'inspection sur la conduite de projets pédagogiques au sein des établissements.

CIBLES :

élèves des lycées techniques et professionnels (hôtellerie, vente et sciences appliquées).

INDICATEURS DE RÉUSSITE :

FICHE ACTION N°3

AXE DE COLLABORATION

III - Matériel et documentation pour l'enseignement général, technologique et professionnel

PROJET :

DOCUMENTATION PÉDAGOGIQUE POUR LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

PILOTAGE :

Pour le Cniel :

- Philippe Rochard
- Lucie Page
- Agnès Chicoulaa

Pour l'Education Nationale :

- LIA/IPR en charge de la filière hôtelière
- IEN en charge de la filière hôtelière et de l'alimentation
- IEN en charge de la filière vente
- IEN SBSSA
- IA - DDSEN

DATE ET DURÉE DE L'ACTION : 2012 / 2014

OBJECTIFS

Mettre à disposition des enseignants des 1er et 2nd degrés (enseignement général, technologique et professionnel) des outils pédagogiques

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

- dotation d'équipements pédagogiques pour les enseignants qui en feront la demande,
- réflexion avec les corps d'inspection sur la création de nouveaux outils pédagogiques (livrets, CD Rom, fiches élèves, ...),
- information sur le nouveau site d'applications pédagogiques à destination des enseignants (mise en ligne 2012).

CIBLES :

IEN 1er degré, CP généralistes.

Inspecteurs de spécialité, proviseurs, chefs de travaux, enseignants en organisation et production culinaires, enseignant en services et commercialisation, enseignants en sciences appliquées, enseignants en vente mercatique, enseignants du 1er degré.

Elèves de baccalauréat professionnel, de baccalauréat technologique, de BEP et de CAP, de mention complémentaire, élèves du 1er et du 2nd degré.

INDICATEURS DE RÉUSSITE :

AXE DE COLLABORATION

IV - Education à la santé

PROJET :

ALIMENTATION ET ACTIVITÉS PHYSIQUES

PILOTAGE :

Pour le Cniel :

- Philippe Rochard
- Agnès Chicoulaa

Pour l'Education Nationale :

- Médecin conseiller
- Infirmière conseillère
- IA/IPR SVT
- IEN SBSSA
- IA DDSEN
- IEN HOTELLERIE
- IEN ALIMENTATION

DATE ET DURÉE DE L'ACTION : 2012 / 2014

OBJECTIFS

Aider les enseignants et les professionnels de la santé scolaire à développer des projets autour de l'éducation à la santé (nutrition, sport et goût)

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

nutrition :

- mise en place de conférences autour du thème « **alimentation et activités physiques** » dans les collèges (classes de 5ème, 4ème, 3ème) et des lycées professionnels. Cette conférence aborde 3 thèmes (à quoi servent nos aliments, à quoi sert l'activité physique, quelles sont les contributions du calcium et de l'activité physique sur le développement de notre squelette),
- **diffusion d'outils pédagogiques** sur le thème « alimentation et activités physiques » aux enseignants des 1er et 2nd degrés et des personnels de la santé scolaire,
- **formation des enseignants** sur le thème « **mangez, bougez, activités pluriquotidiennes si agréables et si banales** ». Pour sensibiliser les enfants à ce thème, il faut les aider à développer les connaissances, des attitudes et la confiance nécessaire à l'adoption et au maintien d'un mode de vie sain et actif.

Ces formations s'adressent à des enseignants des cycles 2 et 3 et à des enseignants en SVT ou sciences appliquées.

goût :

- mise à disposition de ressources humaines et de matériels pédagogiques pour les inspections d'académie ou les établissements scolaires souhaitant s'impliquer dans la semaine nationale du goût,
- **formation des enseignants : découverte des 5 sens, autour du goût une introduction à l'analyse sensorielle.** L'objectif général de cette formation est de lancer et de faire réaliser par chaque enseignant un projet pédagogique autour des 5 sens.

CIBLES :

enseignants, élèves.

INDICATEURS DE RÉUSSITE :

FICHE ACTION N°5

AXE DE COLLABORATION

V - Formation des personnels de l'Education nationale

PROJET :

FORMATION INITIALE ET CONTINUE

PILOTAGE :

Pour le Cniel :

- Philippe Rochard
- Lucie Page
- Agnès Chicoulaa

Pour l'Education nationale :

- IA/DDSEN
- IA/IPR en charge de la filière hôtelière
- IEN en charge de la filière hôtelière et de l'alimentation
- IEN en charge de la filière vente
- IEN SBSSA

DATE ET DURÉE DE L'ACTION : 2012 / 2014

OBJECTIFS

Participer à la formation initiale et continue pour les enseignants du 1er et du 2nd degré (enseignement général, et professionnel)

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

mise en place de formations soit dans le cadre du plan académique de formation (PAF) ou du plan départemental de formation (PDF) :

1- enseignement général :

- éducation aux 5 sens,
- alimentation et activités physiques,
- sciences, ateliers expérimentaux autour du lait et des produits laitiers,
- de l'herbe aux produits laitiers.

2- enseignement professionnel :

- le beurre et la crème en cuisine ou en pâtisserie,
- alimentation et activité physique,
- hygiène et sécurité alimentaire,
- la gestion du poste fromage en restauration,
- la créativité en cuisine,
- la vente des produits laitiers.

CIBLES :

corps d'inspection (IA/DDSEN, IEN 1er degré, conseillers pédagogiques, Inspecteurs de spécialité), enseignants.

INDICATEURS DE RÉUSSITE :

FICHE ACTION N°6

AXE DE COLLABORATION

VI - Visites de scolaires dans les exploitations laitières

PROJET :

FORMATION INITIALE ET CONTINUE

PILOTAGE :

Pour le Cniel :

- Philippe Rochard
- Lucie Page
- Agnès Chicoulaa

Pour l'Education nationale :

- IA/DDSEN

DATE ET DURÉE DE L'ACTION : 2012 / 2014

OBJECTIFS

Motiver les milieux scolaires à prendre appui sur la visite d'une ferme laitière pour traiter, de façon vivante, les programmes d'enseignement obligatoires (histoire, géographie, sciences de la vie et de la terre...)

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

- inciter ensuite les enseignants à mettre en place des projets pédagogiques (de classes ou d'écoles) sur le lait et les produits laitiers, en intégrant dans ceux-ci une visite d'exploitations laitières,
- mise en place de journées de formation d'enseignants sur le thème « de l'herbe au lait » ou encore « sciences autour du lait et des produits laitiers ».

CIBLES :

IEN, enseignants

INDICATEURS DE RÉUSSITE :

FICHE ACTION N°7

AXE DE COLLABORATION

VII - Formation continue des salariés

PROJET :

LES CERCLES CULINAIRES

PILOTAGE :

Pour le Cniel :

- Philippe Rochard

Pour l'Education nationale :

- Greta de l'Académie de Versailles
- DAFCO de Versailles

DATE ET DURÉE DE L'ACTION : 2012 / 2014

OBJECTIFS

Transmettre une culture et un savoir-faire culinaire auprès du grand public

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

- développement des actions culinaires en collaboration avec les lycées hôteliers de l'académie qui s'engagent à développer des cours de cuisine pour tous. Les lycées retenus proposent leur B.A-BA pour apprendre la bonne cuisine, perfectionner les tours de main, découvrir des idées, des recettes...,
- réflexion avec la délégation académique à la formation continue sur le développement d'activités d'ingénierie de formation.

CIBLES :

INDICATEURS DE RÉUSSITE :



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

