



TER'Alim
BFC

Les métiers et les qualifications des filières
de l'Alimentation, du Goût, du Tourisme
et de l'Agroalimentaire

TER'Alim BFC – CMQ AGT le Campus des Métiers et des Qualifications de l'Alimentation du Goût et du Tourisme

Bilan Qualitatif Actions 2025

1) Présentation des axes stratégiques du CMQ et de ses objectifs opérationnels

Les axes stratégiques 2025 du CMQ s'inscrivent dans la continuité et la cohérence de ceux définis dans la feuille de route 2021-2026. Ils sont pleinement alignés avec le dossier de renouvellement déposé le 3 mars 2021 et validé par l'arrêté du 27 juillet 2021, qui a renouvelé la labellisation du Campus pour une durée de cinq ans.

Le plan d'actions 2025 qui en découle prolonge les dynamiques engagées depuis la création du CMQ en 2016. Il fait néanmoins l'objet d'ajustements afin de tenir compte de l'état d'avancement des travaux, de l'émergence de nouveaux besoins ou de contextes spécifiques. Tout ajustement est systématiquement soumis pour validation au Copil Restreint ou au Conseil de perfectionnement.

L'année 2025 a confirmé la montée en puissance des activités du CMQ Alimentation – Goût – Tourisme porté par CREATIV, et a marqué l'adoption de sa nouvelle identité : **TER'Alim BFC**.

Rappel du plan d'actions 2025

1. Anticiper l'impact des mutations économiques, techniques et réglementaires sur l'évolution des compétences.

- 1.1 Réalisation des investigations au sein des entreprises des secteurs couverts par le CMQ ;
- 1.2 Capitaliser sur les initiatives territoriales, études et productions disponibles.

2. Contribuer à l'évolution de l'offre de formation et sécuriser la poursuite de parcours de formation.

- 2.1 Caractériser l'offre de formation existante en lien avec les besoins en compétences liés aux mutations économiques des domaines d'activité du Campus ;
- 2.2 Adapter, compléter et enrichir l'offre de formation existante en lien avec les nouveaux besoins en compétences du territoire.

3. Faire évoluer les représentations pour renforcer l'attractivité des métiers.

- 3.1 Mettre en réseau les initiatives existantes et l'offre de formation ;
- 3.2 Renouveler la façon de penser la promotion des activités et des métiers ;

- 3.3 Outiller les établissements pour promouvoir les formations sur les thématiques du CMQ ;
- 3.4 Préparer la rencontre entre les jeunes et l'entreprise et l'entreprise et les jeunes.

4. Développer les mobilités à l'international.

- 4.1 Mobiliser les acteurs territoriaux autour de la construction d'un projet de partenariat stratégique ;
- 4.2 Construire un projet de partenariat stratégique impliquant des établissements de formation du réseau du CMQ

5. Intégrer le CMQ au sein des réseaux et communication sur ses actions.

- 5.1 Favoriser la connaissance des enseignants, des formateurs et des acteurs du monde économique sur le Campus et ses enjeux ;
- 5.2 Impliquer le CMQ dans les réseaux afin d'ancrer le CMQ dans le territoire et favoriser sa reconnaissance ;
- 5.3 Communiquer sur les actions du Campus à l'extérieur.

6. Pilotage du CMQ.

- 6.1 Animer la gouvernance du CMQ ;
- 6.2 Suivre et mettre en place des indicateurs d'autoévaluation du CMQ.

Gouvernance, présidence et fonctionnement du CMQ

Maintenant bien installée, la gouvernance de TER'Alim BFC se structure autour de temps forts :

- COPIL Restreint tous les 15 jours max
- COPIL Elargi tous les 2 mois
- Conseil de Perfectionnement 2 x par an : le 19 février et le 19 Septembre 2025
- AG annuelle, couplée à un Conseil de Perfectionnement, le 19 Septembre 2025 (AG électorale)
- Point présidence tous les 15 jours et au besoin

Vivien Sonzogni, chef du restaurant « La Table du GRAPIOT » à Pupillin a été élu président de TER'Alim BFC à l'issue d'un vote à main levée lors de l'AG du 19 septembre 2025.

Nous lui adressons nos félicitations les plus sincères pour cette élection.

Vivien Sonzogni vient également de se distinguer en remportant la 2^e place au concours France des Bocuses d'Or.

La suppression de la subvention annuelle de la Région versée au CMQ de la région pour un montant de 15 000 € chacun a été annoncé en mars 2025.

TER'Alim BFC, a déposé une demande de subvention à la DRAAF « afin de nous permettre de maintenir nos activités et de planifier sereinement les actions prévues ou celles à venir (actions d'attractivité des métiers, partenariats avec les établissements, pilotage de consortium pour répondre à des Appels à Projets...) ».

Résultat : Subvention accordée pour l'année 2025.

Remerciements appuyés à Frédéric LALANNE, chef SRDF et à Paul-André MESTRE.

A noter : L'interruption du versement de la subvention du CRBFC en janvier 2025 a eu plusieurs impacts :

- Fin de prise en charge des frais (frais de déplacement. CREATIV a pu palier temporairement à la situation) ;
- Fin du financement d'un Poste à 0.5 ETP au 30 juin 2025 consacré à l'attractivité des métiers (forum, PAIPS, Animation du jeu « Plat'O Chaud »).

Le bon fonctionnement du CMQ est à nouveau facilité par une subvention obtenue en décembre 2025 de la DRAAF.

TER'Alim BFC remercie sincèrement la DRAAF, l'Education Nationale et CREATIV pour leur soutien financier.

2) Présentation des actions visant à faciliter l'adaptation et la transformation de l'offre de formation (évolution des diplômes, coloration, parcours individualisés (BTS +1 ou passerelles vers licence ou écoles...) dépôt d'un AMI CMA ou d'un PIA régionalisé)).

Demandes de soutien : coloration ou ouverture

1. Point 2025 : suites des demandes de soutien 2024

En 2024, TER'Alim BFC a été sollicité à 5 reprises. Après consultations des acteurs concernés au sein de la DRAAF et de l'Education Nationale et après analyse économique de la demande, TER'Alim BFC a rédigé des lettres de soutien.

- Lycée Saint Sauveur 25
12 06 2024 : Demande de coloration « tourisme » d'une formation Baccalauréat Professionnel Métiers de l'Accueil.
Suite sur 2025 : La coloration Tourisme est proposé depuis la rentrée 2025- 2026.
A noter, le process de coloration construit avec le lycée Saint Sauveur a fait l'objet d'une présentation conjointe lors du séminaire des DFPPT et des RBDE du 24 novembre 2025.
- MFR du Charolais Brionnais 71
18 06 2024 : Demande d'ouverture d'un CAPa Métiers de l'agriculture en formation initiale scolaire en complément de la même formation qui sera dispensée en contrat d'apprentissage.
Suite sur 2025 : Avis positif
- Agro Campus Dijon 21
27 08 2024 : Demande d'ouverture d'un BTSA Métier de l'Élevage en formation initiale.
Suite sur 2025 : Avis positif
- ENILEA POLIGNY 39
19 09 2024 : Demande d'ouverture d'un BAC PRO PIPAC - Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques, voie scolaire en 2 ans.
Suite sur 2025 : Avis négatif, demande de retravailler la demande en lien avec le lycée de Plombière pour identifier la répartition des entreprises entre le secteur Agro et les seteurs cosmétique et pharmacie.

2. Demandes de soutien 2025

- Lycée Pierre Gilles De GENNES
21 11 2024 : Demande de soutien pour un projet de coloration de formations de la filière des Métiers de l'Hôtellerie Restauration avec en fil conducteur l'alimentation durable.
=> En suspend en attendant le projet de révision du référentiel qui intégrera ces notions.
- ENILEA IAD Projet BACHELOR
27 11 2025 : demande de soutien pour un projet d'ouverture en septembre 2027 du Bachelor Agro "Alimentation et Agroalimentaire Durables", porté par l'ENILEA Mamirolle/Poligny et l'Institut Agro Dijon
=> En cours.

L'Institut Agro Dijon a construit un consortium avec 23 partenaires afin de répondre à AMI Compétences et métiers d'avenir France 2030. Le projet a été accepté le 9 avril 2024 pour un démarrage en septembre 2024. CREATIV/TER'Alim BFC met en œuvre 3 actions dont l'action - **Suivi de la Transformation en cours des métiers avec l'UR FoAP** - Unité de Recherche - FOrmation et Apprentissages Professionnels.

3.2.

Principe

Cette dernière action vise à faciliter l'adaptation et la transformation de l'offre de formation grâce à l'analyse de métiers préalablement ciblés et des compétences en cours de transformation.

Objectifs

Le travail engagé ensemble depuis septembre a poursuivi plusieurs objectifs :

- Interconnaissance : comprendre les missions, objectifs et méthodologies d'enquête/intervention propres à chacune des équipes.
- Elaboration d'un cadre de travail commun en précisant les rôles de chacun, les différentes étapes à conduire, les outils à produire et les articulations possibles entre différentes méthodes (quanti/quali).
- Exploration de pistes de travail avec d'autres partenaires au sein de cette action pour construire à terme une méthodologie d'enquête par questionnaire qui puisse être robuste et pérenne.

Mise en œuvre sur 2025 :

Plusieurs niveaux de réunions ont été mis en place :

1. Réunions spécifiques à CREATIV'/TER'Alim BFC
 - Comité d'actions interne AOL - ComAct
 - Réunions/GT de l'équipe projet dédiée aux actions
2. Temps de travail communs, spécifiques pour l'action Rencontre d'Experts avec l'UR-FoAP
3. Comités d'Opérationnels mise en œuvre par L'IAD – ComOp
4. Comités de Pilotage de l'IAD

Point d'activité

Plusieurs actions ont été entreprises par CREATIV'/TER'Alim BFC d'une part :

- Détermination d'une feuille de route spécifique à l'action, précisant la vision, les ambitions, les objectifs, le périmètre, les cibles et les partenaires.
- Définition d'une première méthodologie de travail.
- Élaboration d'un tableau de gestion de projet sur 5 ans, incluant les phases du projet, les lots de travaux, les tâches et les activités.
- Construction d'une grille de gestion des risques (identification des risques, évaluation de leur importance, modalités de limitation).
- Élaboration d'un rétroplanning global.
- Création des premiers outils méthodologiques, notamment :
 - un questionnaire de validation des experts,
 - une grille d'analyse des métiers.
 - une grille de recensement des mutations
- Ajustement et formalisation d'une seconde méthodologie de travail à la suite des échanges avec l'équipe de l'UR FOAP/IAD.

Et par l'équipe FOAP d'autre part :

- Présentation et discussion du projet lors d'un moment scientifique avec l'ensemble des membres de l'équipe.

- Rencontre et discussion avec Eduter Ingénierie (service Certifications et Insertion) afin de mieux comprendre l'enquête insertion menée au niveau national pour toutes les écoles de l'enseignement supérieur agronomique vétérinaire et de paysage (ESVAP) : en quoi les données produites à cette occasion révèlent-elles de premiers enseignements sur l'évolution des compétences et des environnements de travail des sortants ? Jusqu'où le dispositif pourrait-il être aménagé pour prendre à sa charge une visée plus prospective sur des secteurs et des fonctions d'activité ciblés ?
- Réflexion sur l'articulation possible entre l'action 1 relevant de l'Axe 2 du projet stratégique de l'Institut Agro (TRA1. Identifier, anticiper et faire savoir les compétences et métiers des transitions agricoles, alimentaires et écologiques) et cette sous-action 3.2. De premiers échanges ont été engagés avec Sabine Petit sur ce point.

Orientations prises

Pour l'enquête intitulée « Dire d'expert » :

Afin de débiter la démarche, une cible prioritaire a été identifiée : les métiers de l'encadrement dans le secteur agroalimentaire face aux mutations liées à la transition écologique. Un premier dispositif d'enquête sera mis en place concernant les métiers de l'encadrement intermédiaire.

Pour le questionnaire :

L'exploration est encore en cours. Elle doit être affinée en fonction des possibilités du terrain et du profil de l'IR qui sera recruté.

Prochaines étapes :

- Finalisation de la base d'entretien
- Envoi du questionnaire
- Attente des retours pour janvier 2026
- Puis entretiens avec les experts

Dispositif « Form'Actions Durables.HRT » de la DRAFPIC

Projet en phase de démarrage.

Objectifs généraux du dispositif en cours d'élaboration :

- Professionnaliser : sur les enjeux et pratiques liés au DD, pour identifier les enjeux clés applicables aux contextes professionnels de l'HRT, et favoriser la conception, l'animation et l'évaluation de séquences contextualisées autour du DD dans les formations de la filière HRT ;
- Outiller : via la veille thématique DD, le partage, la mutualisation, la co-construction de ressources pédagogiques, et les retours d'expérience, pour favoriser la transférabilité inter-académique des connaissances, des expertises, et des outils-ressources mobilisables sur la thématique ;
- Créer du lien : en favorisant une dynamique de réseau entre formateurs, enseignants, partenaires professionnels et territoires, autour de projets de transition et de coopérations pédagogiques.

Ce dispositif vise une transversalité forte dans les voies de la FTLV (formation initiale scolaire, apprentissage, formation continue), dans les profils utilisateurs (enseignants, formateurs, coordonnateurs, responsables de filières), ainsi que dans les formats (ressources libres, modules en ligne, animation territoriale).

Principe :

- Structuration d'un centre de ressources
- Formation de Formateurs
- Réseau et territoire

Plus-value du CMQ :

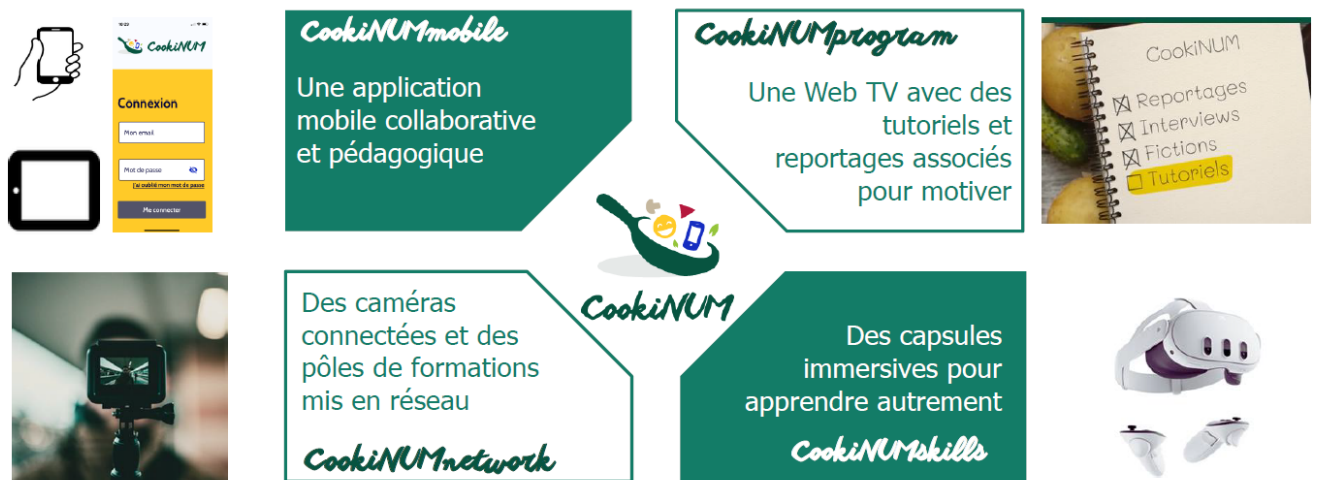
Associé dès le début à l'élaboration de ce projet TER'Alim BFC aura pour mission de développer l'axes réseau du dispositif.

Cookinum

Il s'agit d'un partenariat pour la promotion de CookiNUM en région Bourgogne Franche Comté. Dans le cadre de leur mission de promotion de l'innovation pédagogique et de l'amélioration de la formation professionnelle, CREATIV/ TER'Alim BFC et l'UPEC (UNIVERSITÉ PARIS – EST CRÉTEIL) collaborent pour l'expérimentation d'outils pédagogiques numériques dans le cadre du projet CookiNUM, projet lauréat de l'appel à projet DEFFINUM et porté par l'UPEC.

CookiNUM : 4 briques numériques

Le numérique au service de l'innovation pédagogique avec quatre briques numériques



Mise en relation par CREATIV/ TER'Alim BFC avec les établissements de Bourgogne-Franche-Comté, intéressés par les outils mis à disposition : point par établissements/structures au 27 11 2025 :

Nom de votre structure	Par quelle(s) proposition(s) de CookiNUM êtes-vous intéressés?	Combien de formateurs seraient concernés?	Combien d'apprenants seraient concernés?	Quelles formations seraient concernées?	Date de mise en service des outils
Stelo	L'application CookiNUMmobile; CookiNUMskills : capsules immersives; CookiNUMnetwork : caméra connectée;	2	10	Restauration et cuisine	23 et 24 octobre 2025
Lycée pro Nelson Mandela	L'application CookiNUMmobile; CookiNUMprogram : Websérie TOC'Chef, les tutoriels et reportages associés; CookiNUMnetwork : caméra connectée; CookiNUMskills : capsules immersives;	2	12	Terminale CAP cuisine	12, 13 et 14 novembre 2025
CFA Pays Montbéliard	L'application CookiNUMmobile; CookiNUMnetwork : caméra connectée; CookiNUMskills : capsules immersives;	10	2	Cap métiers de bouches et en restauration Dispositifs en amont de la qualification Orientation professionnelle	
DRAFPIC	L'application CookiNUMmobile;	à définir	à définir	CAP Cuisine, TP	

BFC - Réseau GRETA	CookiNUMprogram : Websérie TOC'Chef, les tutoriels et reportages associés; CookiNUMnetwork : caméra connectée; CookiNUMskills : capsules immersives;			Cuisinier-Commis de cuisine	
Lycée Le Castel	L'application CookiNUMmobile; CookiNUMprogram : Websérie TOC'Chef, les tutoriels et reportages associés; CookiNUMnetwork : caméra connectée; CookiNUMskills : capsules immersives	à déterminer	à déterminer	à déterminer	décembre 2025
Lycée Pierre Gilles de Gennes	L'application CookiNUMmobile; CookiNUMprogram : Websérie TOC'Chef, les tutoriels et reportages associés; CookiNUMnetwork : caméra connectée; CookiNUMskills : capsules immersives	au moins 2 ou 4	24	CAP et BAC PRO	décembre 2025

3) Présentation des actions conduites visant à développer l'attractivité des métiers et des formations en lien avec le SPROFTLV et le CPRDFOP (intitulé, lieu, date, public ciblé et niveau) et liste des événements conduits auprès des établissements scolaires et dans les établissements d'enseignement supérieur ou événements grand public (Ateliers, JPO, Cordées de la réussite, salon, worldskills, festival, hackaton, idéation) en précisant date lieu et public ciblé

AOL Agro Open Lab 2024 - 2029

Le dispositif AOL porté par l'Institut Agro Dijon comporte également 2 autres actions pilotées par CREATIV/TER'Alim BFC. Ces actions ont pour objectifs de développer l'attractivité des métiers, faire découvrir les métiers et permettent en transverse des apports pédagogiques (techniques de créativité, travail collaboratif, découverte commentée par le geste de tâches...). Les actions s'inscrivent dans une dynamique de soutien aux transitions agri-alimentaires en Bourgogne-Franche-Comté.

- IDEATHON : PULS EVENT 2025 - 2.1
- La Voie des Talents - 2.4

1. IDEATHON : PULS EVENT 2025

Principe

L'idéathon est un « marathon des idées ». Il s'agit d'un exercice pédagogique dont l'objectif est de développer :

- les compétences transversales (créativité, agilité, résolution de problème, gestion de projet)
- et sociales (travail en équipe, empathie, communication) plébiscitées dans le monde du travail d'aujourd'hui et demain.

A partir de défis réels de travail proposés par des entreprises ou des collectivités, des étudiants de formations diverses et complémentaires allant du bac+2 au bac+5 doivent imaginer et co-construire des solutions d'innovations concrètes et utiles.

Objectifs pédagogiques

- Se familiariser avec les outils et méthodes favorisant la collaboration, la créativité et la gestion de projet.
- Se confronter à des problématiques professionnelles réelles proposées par des entreprises ou collectivités locales : les défis.
- Développer les compétences transversales : créativité, travail en équipe, agilité, sens de la communication, force de persuasion...

- Renforcer les compétences sociales : empathie, écoute, confiance en soi, estime de soi.
- Initier les étudiants aux démarches de résolution de problèmes et d'innovations collectives dans le cadre des transitions agroalimentaires.

Mise en place

Session 1 – 14 et 15 janvier 2025 - Collectif « Pulse Event » - IDEATHON à l'espace Tabourot à Saint Apollinaire (21).

Point d'activité

Ce ne sont pas moins de :

- 8 établissements de l'enseignement du supérieur, **229 étudiants** (de bac+1 à bac+5),
- 14 porteurs de défis,
- 17 coaches,
- 6 organisateurs,

Tous se sont mobilisés pour faire de l'idéathon un succès.

Les étudiants ont complété plus de 1000 fiches idées autour de 22 problématiques de structures locales sur la thématique de l'entreprise de demain.

Les structures et les entreprises sponsors qui ont financé cet évènement sont : Mairie de Saint Apollinaire, Dijon Métropole, Maison Roger, EDF, Crédit Agricole, Crossject, Possible, Promut, Eiffage énergie.

Le palmarès est le suivant :

- Le premier prix - l'idée la plus innovante, a été remporté par le groupe O sur la problématique portée par Crossject et Possible, sur : "Comment l'entreprise du futur peut-elle permettre à ses jeunes talents de s'épanouir professionnellement tout en jouant un rôle clé dans la transformation de l'entreprise et son impact sociétal ?".
- Le second prix - le prix du public, a été remporté par le groupe S du porteur de défi Crédit Agricole sur la problématique suivante : Quels types de solutions innovantes le CACB pourrait-il proposer pour répondre aux attentes des jeunes en matière de banque numérique et dans le même temps, comment outiller et former les salariés dans l'utilisation des nouveaux modes de communication avec les jeunes ?
- Le prix de l'équipe la plus Fun est remporté par le groupe S qui a travaillé sur la problématique de promut sur " Comment PROMUT, entreprise employant une majorité de personnes en situation de handicap, peut-elle repenser ses pratiques RH pour renforcer l'inclusion et le bien-être au travail de ses talents ? "



En préparation pour janvier 2026 l'IDEATHON **MINDEYA** avec un nouveau nom de l'action : Mind (esprit) + Idea (idée) et un nouveau concept.

Un travail de rénovation est d'ores et déjà en cours. Dans une logique de co-construction, CREATIV' et le Campus des Métiers et des qualifications Alimentation-Goût-Tourisme associent dès maintenant les organismes de formation et écoles du territoire afin de construire le nouveau format d'idéathon : les contraintes logistiques et organisationnelles (durée, temporalité, lieu, possibilité de dédoubler...) ;

2. La Voie des Talents - LVDT. – Phase de préparation

Principe de La Voie des Talents

Il s'agit d'un parcours de découverte des métiers par le geste.

Par édition :

- 1 fil conducteur.
- 2 parcours métiers
- 4 métiers (stands-métiers)
- Durée d'un parcours métier : 2h
 - 40' accueil - profilage - orientation
 - 1h20 sur stand métier : découverte par le geste
 - 20' par métier
 - Triptyque : 1 Entreprise 1 jeune 1 Organisme de Formation
- Post Salon : Possibilité de mise en relation des participants avec des entreprises, des plateaux techniques...

Mise œuvre en préparation réalisée sur 2025 pour l'édition de 2026

Thématique générale commune à toutes les éditions : « Les métiers du goût et du terroir responsables ».

Publics ciblés

- Collégiens et lycéens, étudiants, stagiaires de la formation continue, et demandeurs d'emploi en reconversion ou en insertion professionnelle.
- L'évènement sera également ouvert à tout public intéressé par les métiers et formations agri-agro-viti-alim.

Planification prévisionnelle

Dates prévisionnelles	Participants	Lieux
• Nov 2026 :	600	Dijon
• Mars 2027 :	300	Besançon
• Mars 2028 :	600	Dijon
• Mars 2029 :	300	Saône et Loire ? Jura ?

Objectifs pédagogiques

- Faire découvrir les métiers et les formations d'un ou plusieurs secteurs d'activités.
- Rendre les parcours de formation attractifs et accessibles sur le territoire de Bourgogne-Franche-Comté.
- Aider les participants à mieux se connaître et identifier leurs talents, leurs envies et leurs atouts.
- Relier ces atouts aux attentes des professionnels et aux compétences nécessaires pour exercer les métiers.
- Proposer des animations expérientielles et interactives pour faciliter la rencontre et l'échange avec les professionnels.

Point d'activité en 2025

Mise en place à l'interne (CREATIV'/TER'Alim BFC) de :

- COTECH ou GT dédiés à LVDT ;
- 9 ComAct (COMités d'Actions) communs aux 3 actions CREATIV'/TER'Alim BFC.

Travail sur l'évolutions du concept (pour 2026) :

- Mise à jour du déroulé et outils associés.
- Préparation renforcée : Interventions directes en classe par l'équipe d'organisation.
- Repositionnement de l'espace orientation : Placé en début de parcours pour mieux structurer la réflexion des visiteurs.
- Choix du dernier métier en option : Les visiteurs auront la possibilité de choisir le dernier stand métier à découvrir.
- 4 stands métiers au total :
 - 3 obligatoires pour suivre un fil conducteur,

- 1 au choix.

Il est précisé que le projet est en constante construction et évoluera grâce à l'apport d'autres partenaires qui vont être sollicités, et aux validations des différentes instances.

Implication des partenaires :

- 05 juin 2025 : GT Partenaires Expérience visiteurs : 11 participants
- 11 juin 2025 : GT Partenaires Mobilisation : 10 participants

Parcours Avenir, PAIPS : L'accompagnement à la mise en œuvre du Parcours Avenir.

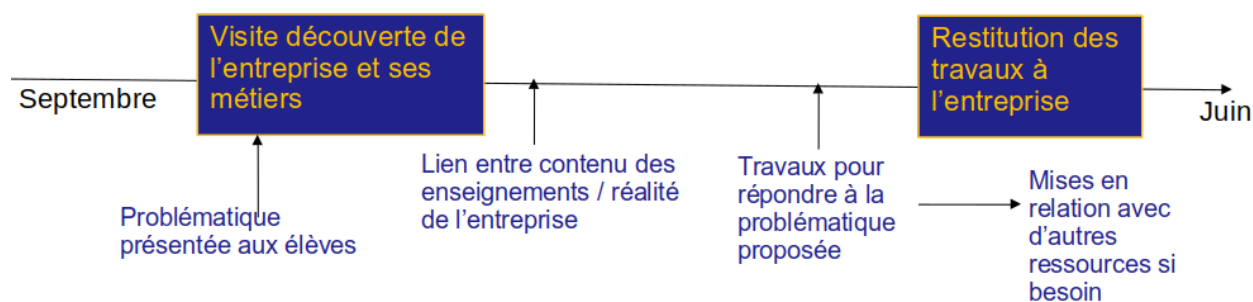
Le projet PAIPS –Parcours Avenir Innovant Pragmatique et Structuré- est rythmé en année scolaire. Depuis 2018, le CMQ AGT accompagne les collèges volontaires à la mise en œuvre du Parcours Avenir. La méthodologie proposée par le CMQ AGT est de faire travailler les élèves sur une problématique d'une entreprise locale en suivant les étapes présentées ci-dessous.

Principe

PAIPS vise à rapprocher les élèves du monde professionnel de manière concrète et dynamique. L'objectif est de leur permettre de découvrir les métiers d'aujourd'hui et de demain, de mieux comprendre le monde du travail et de réfléchir à leur avenir professionnel à travers des activités engageantes et collaboratives.

Objectifs du projet :

- Faire découvrir concrètement la diversité des métiers locaux à travers des visites de terrain.
- Favoriser l'orientation active des élèves en lien avec les besoins du territoire.
- Éveiller la curiosité professionnelle des élèves via des ateliers sensoriels et techniques.
- Rédiger un pitch de 5 mn sur chaque entreprise avec un focus sur "le métier phare" et le restituer lors d'un évènement de fin d'année en appuis sur un évènement : les assises de la formation au Palais des Congrès de Beaune de juin 2025.



Objectifs des différents partenaires de PAIPS

Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, Goût, Tourisme, TER'Alim BFC

- Proposer une méthodologie de découverte de secteurs d'activité et de métiers qui permette aux élèves d'élargir le champ des possibles en termes d'orientation.
- Mesurer l'impact de la découverte du monde économique sur les connaissances et compétences transversales éventuellement acquises dans le cadre de l'action par les élèves.

Etablissements scolaires

- Mettre en œuvre un projet de découverte du monde économique en lien avec le programme scolaire et le parcours avenir.
- Accompagner les élèves dans leur réflexion sur l'orientation.
- Amener l'élève à être acteur dans un projet en s'appuyant sur la découverte du monde l'entreprise et ses métiers en lien avec son territoire.

Entreprises partenaires

- Faire découvrir l'entreprise, ses métiers et son savoir-faire
- Faire découvrir les enjeux et les problématiques d'une entreprise

Centres de formations

- Faire découvrir les sites de formations en liens avec les métiers découverts en entreprises.
- Mettre en avant les gestes métiers à travers les plateaux techniques, les ateliers de découvertes...

Accès au dispositif

Les établissements ont connaissance de l'action PAIPS via la plateforme « Exploration métiers » et peuvent s'inscrire directement.

Mise en œuvre en 2025

Semestre 1 2025 (année scolaire 2024/2025) - Janvier à juin 2025

Collège Marcelle Pardé (21)

PAIPS a permis aux **162 élèves** de 5ème du Collège Marcelle Pardé (Dijon) de s'immerger dans le monde professionnel à travers une série de visites, d'ateliers sensoriels et de rencontres avec des professionnels des métiers de bouche et de l'agroalimentaire.

Actions menées :

- 1. Atelier au collège avec l'ENILEA (Poligny)**
 - Introduction aux métiers du lait et de l'agroalimentaire.
 - Ateliers ludiques : fabrication de beurre minute, "boîte à mains" (hygiène), loto des odeurs.
- 2. Visite de la fromagerie GAUGRY**
 - Découverte des étapes de fabrication des fromages.
 - Immersion dans les ateliers et caves d'affinage.
 - Dégustation et échange autour des savoir-faire artisanaux.
- 3. Visite de la fromagerie DELIN**
 - Exploration du processus de fabrication du Brillat Savarin.
 - Mise en valeur des compétences techniques et sensorielles.
 - Dégustation guidée pour comprendre la transformation laitière.
- 4. Visite de Mulot & Petitjean (Dijon)**
 - Plongée dans l'histoire du pain d'épices dijonnais.
 - Découverte des techniques artisanales anciennes et modernes.
 - Dégustation et échanges autour du patrimoine culinaire local.
- 5. Visite du lycée agricole Félix Kir**
 - Présentation des filières agroalimentaires et agricoles.
 - Visite des laboratoires, ateliers qualité/sécurité, et espaces d'expérimentation.
 - Sensibilisation aux formations et débouchés professionnels.
- 6. Restitution des élèves**
 - Présentation des visites et apprentissages sous forme de retours créatifs et structurés, favorisant la valorisation de leur parcours.

Collège Henri Dunant (21)

PAIPS a permis aux **60 élèves de 5ème** et **13 de 3ème** du Collège Henri Dunant (Dijon) de découvrir concrètement le monde professionnel, à travers un parcours structuré de visites et de rencontres avec des acteurs du secteur agroalimentaire.

Actions menées :

- 1. Visite de l'ENILEA (Poligny)**
 - Ateliers interactifs autour des métiers laitiers : fabrication de beurre, dégustation, jeux sensoriels.
 - Sensibilisation à l'agroalimentaire et ses équipements.
- 2. Visite de l'entreprise APIDIS**

- Immersion dans le métier d'apiculteur.
 - Visite des ateliers de conditionnement et sensibilisation à la biodiversité.
3. **Visite de la fromagerie GAUGRY**
 - Découverte des étapes de fabrication du fromage.
 - Dégustation et approche des savoir-faire artisanaux.
 4. **Visite du lycée agricole Félix Kir**
 - Exploration des filières agroalimentaires, laboratoires, ateliers, démarches qualité et environnement.
 5. **Sortie au domaine viticole Patrick Maroillier**
 - Découverte du métier de vigneron et activités créatives.
 6. **Restitution collective**
 - Présentation des expériences vécues, échanges entre pairs et valorisation des apprentissages.

Collège Jean-Philippe RAMEAU (21) :

PAIPS a permis aux **28 élèves** de 5^{ème} du Collège RAMEAU (Dijon) de s'immerger dans le monde professionnel à travers une série de visites, d'ateliers sensoriels et de rencontres avec des professionnels des métiers de l'agroalimentaire.

Actions menées.

1. **Visite de la fromagerie DELIN**
 - Exploration du processus de fabrication du Brillat Savarin.
 - Mise en valeur des compétences techniques et sensorielles.
 - Dégustation guidée pour comprendre la transformation laitière.
2. **Visite de l'ENILEA à Poligny**
 - Ateliers interactifs autour des métiers laitiers : fabrication de beurre, dégustation, jeux sensoriels.
 - Sensibilisation à l'agroalimentaire et ses équipements.

Collège Charles Peguy avec le lycée des Lumières (70) :

PAIPS a permis aux **13 élèves de 3^{ème} du Collège** et à **6 élèves de 1^{ère} du lycée** des Lumières (cordées de la réussite) de collaborer ensemble autour d'un défi d'entreprise.

Actions menées.

1. **Visite de l'entreprise Moulin Jacquot :**
 - Les collégiens ont exploré les coulisses de l'entreprise, découvrant les métiers liés à la nutrition animale.
 - Une mission concrète a été confiée aux élèves : créer un outil de recrutement attractif pour encourager les jeunes à postuler à des jobs saisonniers chez Moulin Jacquot.
2. **Défi de Communication :**
 - Mise en relation avec Sébastien BAUSMAYER de Pause B, assistant de production – en visio, les élèves ont posé leurs questions à un professionnel du monde du cinéma afin de pouvoir avoir un regard professionnel sur leur idées - ressource mis à disposition par le CMQ AGT
 - En collaboration avec les lycéens de l'option audiovisuel du Lycée Lumière, les collégiens ont imaginé un outil de recrutement sous forme de **vidéo TikTok**.
 - Objectifs de la vidéo :
 - Présenter l'entreprise et ses métiers,
 - Donner envie de postuler,
 - Déconstruire les préjugés sur les emplois saisonniers dans l'agroalimentaire.
 - Les élèves ont adopté un langage jeune et moderne, utilisant leur créativité pour produire des contenus variés (affiches, vidéos, slogans, flyers, etc.).
3. **Challenge Innov' :**
 - Les élèves ont participé à un concours organisé par l'Éducation nationale, mettant en avant leur vidéo TikTok comme une initiative innovante.
 - Ce projet a illustré la collaboration fructueuse entre l'école et l'entreprise, récompensant la créativité et l'engagement des élèves.

https://www.linkedin.com/posts/moulin-jacquot_activity-7302720632645902337-OGVJ?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAA_yCsBc1zhvFubW_TKVRcZwZhoGbLoUgl

Les travaux ont été présentés devant un public composé d'élèves, de professeurs et de chefs d'établissement, permettant de valoriser la créativité, l'esprit d'équipe et la compréhension du monde professionnel des participants.

- **Découverte des Métiers** : Les élèves ont acquis une meilleure compréhension des métiers de l'agroalimentaire et des opportunités offertes par les emplois saisonniers.
- **Développement de Compétences** : Les collégiens ont renforcé leurs compétences en communication, travail d'équipe, créativité et gestion de projet.
- **Valorisation des Élèves** : La restitution et le concours ont permis aux élèves de se mettre dans la peau de communicants RH, valorisant leurs idées et leur potentiel.
- **Pont École-Entreprise** : Le projet a renforcé les liens entre les collèges et les entreprises, favorisant une approche concrète de l'orientation professionnelle.

Collège Jules Ferry (21)

https://www.linkedin.com/posts/beau-ne-c%C3%B4te-et-sud_assises-de-la-formation-2025-activity-7338220303648522240-tPIB?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAA_yCsBc1zhvFubW_TKVRcZwZhoGblUgl

Le projet PAIPS a offert aux **150 élèves de 5ème** du Collège Jules Ferry de Beaune et 6 lycéens : Lycée Lumière (en cordée de la réussite) une immersion concrète et pédagogique dans les métiers du territoire, avec un accent sur les savoir-faire locaux et les filières agroalimentaire et viticole.

Actions menées :

1. **Visite de la Moutarderie Fallot (Beaune)**
 - Découverte de la fabrication artisanale de la moutarde.
 - Ateliers sensoriels et immersion dans les procédés de transformation.
2. **Visite de Veuve Ambal (Crémants de Bourgogne)**
 - Parcours de production du raisin à la bouteille.
 - Observation en direct des lignes d'embouteillage et de conditionnement.
3. **Visites du Domaine Louis Latour (Aloxe-Corton et Savigny-lès-Beaune)**
 - Exploration du métier de vigneron, du travail en cave, de la tonnellerie.
 - Découverte de l'industrialisation de la mise en bouteille et des métiers de la logistique/export.
4. **Visite de Beaune Épices & Laboratoires ABIA**
 - Transformation des épices et fabrication de la présure pour l'industrie fromagère.
 - Mise en lumière des métiers techniques : laboratoire, biochimie, logistique.
5. **Visite du CFA viticole de Beaune et ateliers du lycée Félix Kir**
 - Découverte des formations en alternance liées à la vigne, au vin et à l'agroalimentaire.
 - Ateliers sensoriels sur les goûts, les produits IGP et la transformation alimentaire.

Collège Rolland DORGELES (21) :

PAIP'S a permis aux élèves du Collège **Roland Dorgelès** de découvrir le secteur agroalimentaire à travers deux visites professionnelles structurantes et une restitution collective.

Actions menées :

1. **Visite de la fromagerie GAUGRY**
 - Découverte des étapes de fabrication du fromage : du lait cru à l'affinage.
 - Visite des ateliers et caves, compréhension des techniques artisanales et du savoir-faire local.
 - Dégustation de différents produits pour développer les perceptions sensorielles.
2. **Visite du lycée agricole Félix Kir**
 - Exploration des filières agroalimentaires et agricoles.
 - Découverte des laboratoires, ateliers et démarches liées à la qualité et à la sécurité alimentaire.
 - Compréhension de la transformation des matières premières et des enjeux environnementaux.
3. **Restitution collective**
 - Partage des découvertes sur la fromagerie et les formations agricoles.
 - Mise en valeur des apprentissages, des métiers rencontrés et des perspectives d'orientation.

Bilan quantitatif PAIPS de l'année scolaire 2025 / 2026 :

- 9 entreprises engagées
- 6 collèges

- 3 centres de formations mobilisées
- 1 lycée (en cordée de la réussite)

Soit un total de 460 élèves

Détail :

Etablissements	Lieu	Nbre Classes	Niveau	Nbre scolaires participants
Jules Ferry	21 Beaune	5	5ème	150
Henri Dunant	21 Dijon	3	5ème	60
		1	3ème	13
Marcelle PARDE	21 Dijon	6	5ème	162
Rolland DORGELES	21600 Longvic	1	5ème	28
Jean-Philippe RAMEAU	21 Dijon	1	5ème	28
Charles Péguy	70 Vauvillers	1	3ème	13
1 lycée : Lycée Lumière (en cordée de la réussite)	70 Luxeuil-Les-Bains	1	1ère Audiovisuel / cinéma	6
		19 parcours		460

Liste des plateaux techniques des établissements dispensant des formations en apprentissage ayant participé :

- ENILEA POLIGNY
- CFA PLOMBIERE
- CFA VITICOLE BEAUNE

Liste des Entreprises ayant participé :

- MOUTARDERIE FALLOT 05/11/24
- APIDIS 03/12/24
- MAISON LATOUR :
- GAUGRY 21/01/24-14/01/25-08/04/25
- MOULIN JACQUOT
- DELIN 14/01/24 -21/01/25
- VEUVE AMBAL 23/01
- MULOT ET PETIT JEAN 14/03/25
- BEAUNE EPICES /ABIA 18/03/2025

Perspectives : 2 établissements ont sollicité l'accompagnement PAIPS et étudie la possibilité de mettre en place le dispositif en 2025-2026.

Communication autour de PAIPS

A la fin de chaque semestre, le CMQ TER'Alim BFC transmet un bilan individuel à chaque établissement, qui peut s'en saisir pour le mettre en avant sur son intranet.

Régulièrement durant l'année, CMQ TER'Alim BFC met en avant sur ses réseaux sociaux les visites et travaux de restitution des collègues.

Nouveautés PAIPS 2025 : Les restitutions finales

Objectifs des restitutions :

- Rex et échanges régionaux entre collégiens, lycéens, équipes pédagogique professionnels,
- Valorisation des actions des collégiens et lycéens
- Temps de convivialité

Des évènements de restitutions ont été organisées :

- Restitution en plénière pour le Collège Charles Peguy avec le lycée des Lumières le 18 février ;

- 2 évènements supplémentaires de fin d'année ont été organisés l'un sur Beaune le 3 juin et l'autre sur Dijon le 6 juin pour la restitution de l'ensemble des travaux des élèves.
- Participation de 460 élèves aux restitutions plénières.
- Présentation des visites sous forme de diaporamas, saynètes, affiches, vidéos.
- Valorisation des apprentissages, en présence des partenaires et institutions locales.

Tous les projets ont été menés avec notre partenaire **OCAPIAT**, qui est un acteur majeur dans la réussite de ce projet, en permettant :

- Aux entreprises d'ouvrir leur porte aux élèves,
- De financer des transports pour se rendre en entreprise et en centre de formation,
- De financer le goûter avec des produits des entreprises engagées dans le projet sur chacun des évènements à Dijon et à Beaune.

Point 2025 sur les avancées des ambitions 2024 de PAIPS

Pour répondre à nos ambitions d'améliorations, nous avons mis en place en 2024 différentes actions.

1. Renforcement des partenariats avec les CFA

Le CMQ TER'Alim BFC a travaillé en collaboration avec la DRAFPIC et OCAPIAT sur l'attractivité des plateaux techniques des CFA pour mobiliser le public collégiens.

3 plateaux techniques des CFA ont participé de septembre à juin 2025 contre 0 en 2024.

2. Recherche de solution au frais de transport des établissements.

Ce poste de dépense est à la charge des établissements. Cependant, le CMQ vient en renfort aux établissements pour rechercher des solutions, pour la mise en œuvre des actions. En effet, il a été clairement identifié dès la mise en place de PAIPS que l'un des principaux freins pour les établissements était le poste de dépenses du transport. **OCAPIAT, partenaire impliqué** depuis la mise en place de PAIPS a continué cette année encore de financer une grande majorité de ces dépenses. Les établissements et le CMQ les remercient sincèrement.

Arrêt du financement PAIPS et de la mission d'animation d'un salarié à mi-temps

La convention avec le CRBFC a pris fin en juin 2025, générant la fin d'un 0.5 ETP dédié à l'animation de PAIPS et de salon ou forum dédiés à la découverte et à l'attractivité des métiers.

L'objectif de déploiement régional a été impacté par la fin du financement.

Le CMQ TER'Alim BFC avait pour ambition de toucher plus d'établissements sur l'ensemble du territoire et tenter de couvrir la région. Pour cela il était prévu :

- D'utiliser la plateforme régionale Explore Métiers : aussi bien pour PAIPS que pour le jeu PLAT'O CHAUD.
- De mettre en place une action de transmission du process de mise en œuvre de PAIPS pour que les établissements puissent réitérer l'action en toute autonomie.
- De mettre en place une enquête de satisfaction pour les établissements afin de connaître leur ressenti sur l'action et leurs attentes. La fin de l'action, n'a pas laissé le temps matériel de réaliser l'enquête.

Focus sur le jeu de plateau « Plat'Oh Chaud »

Pour répondre à nos ambitions d'améliorations et pour améliorer la couverture du projet sur l'ensemble de la Région BFC, le CMQ TER'Alim BFC s'est doté en septembre 2024 d'un jeu de plateau « Plat'Oh Chaud ». Ce jeu de plateau est le fruit d'un travail collaboratif entre l'équipe-projets CREATIV/CMQ et le prestataire « Outside The Box ». L'objectif est de dynamiser les animations-métiers lors de la participation à divers évènements en lien avec l'attractivité des métiers (Week-End du Chat Perché, Explore les Métiers, ... par exemples). Ce jeu ainsi que l'animatrice du CMQ ont été mis à la disposition des établissements de la région sur la plateforme « Exploration métiers ».

Cependant, les demandes via Explore Métiers sont arrivées après juin et n'ont pas pu être honorées. La prestation a été retirée de la plateforme le temps de retrouver des financements pour l'animation. Cependant, les jeux ont été mis à disposition du Service Relation Ecole Entreprise de la DRAFPIC en décembre 2025. Un temps de relai doit encore être mis en place.

Rappel du principe et des objectifs du jeu :

- Jeu de plateau et cartes
- Participants : Groupe de 10 collégiens maximum
- Accompagnement : Animation du jeu par un animateur
- Temps : 20 minutes maximum
- Objectifs pédagogiques :
 - aborder la chaîne de production agro-alimentaire du champ jusqu'à la cantine
 - aborder les métiers-clés de l'agro-alimentaire
- Public visé : collégiens
- Mode de diffusion : plateforme Exploraction métiers, en format atelier au sein des établissements de la région et bouche à oreille, article dans la Lettre Ecole Entreprise de juin 2025... .

Et après PAIPS ? Naissance du projet FSE+ Région "Attractivité des métiers agri-agro"

Ce projet portait initialement sur l'attractivité des CFA dans le cadre d'une démarche lancée par OCAPIAT, aujourd'hui arrivée au terme de son financement. Forts des résultats obtenus, cette démarche a été poursuivie et élargie à d'autres acteurs tels que la DRAA, l'IFRIA, le lycée Wittmer, la FDSEA/FNSEA, l'ANEFA et les JA.

L'enjeu pour TER'Alim BFC est double :

- Intégrer PA² : Parcours AGRI-AGRO (ex PAIPS) ce qui permettrait le recrutement de 0.5 ETP pour sa mise en œuvre, l'animation de « PLAT'Oh Chaud » et la participation à divers forums.
- Mettre en réseau un consortium de 14 acteurs.

Point au 31 12 2025 :

- 10 Fiches-actions :
 - Validation des fiches par l'EN
 - A retravailler (puis faire valider par la DOPP – Direction de l'Orientatation et des Parcours Professionnels de la Région BFC)
- Recherche de co-financements pour palier le changement d'aide passé de 60% à 45% l'été dernier ;
- Prochaine réunion du consortium le 6 mars 2026. Une présentation de nouvelles pistes d'action ou de fonctionnement seront présentées pour rendre viable le projet.

Liste des fiches actions (en cours d'élaboration)

- Semaine Immersion – Collèges
- Journée Immersion – Scolaires, Décrocheurs, FC, DE, Publics en insertion
- Journée des acteurs de l'orientation
- PA² : Parcours Agri-Agro - Collèges
- Concours Vidéo : Talent du Vivant - Apprentis
- Forum Agri Avenir - Scolaires
- Showroom – Scolaires, Décrocheurs, FC, DE, Publics en insertion
- Idéathon / Escape Game - Lycéens

Autres actions en lien avec l'attractivité

- **RITM-BFC** (Réussir – Innover – Transformer – Mobiliser) pour les étudiants (H/F) de licence.
 - Appel à Manifestation d'Intérêt France 2030
 - Module d'enseignement obligatoire sur la transition socio-écologique, destiné aux étudiants de licence BFC
 - Objectif : Attractivité et découverte des métiers sous le prisme RSE / Transition socio-environnementale
 - Action « **Visite Apprenante** » immersion collective dans des structures engagées dans la RSE
 - Particularités de l'action :
 - Portage : UBE, UMLP et RITM-BFC,

- Le dispositif couvre tous secteurs d'activité de la région et implique ainsi plusieurs CMQ,
- Coordination générale des CMQ : TER'Alim BFC.

Point d'étape 31 12 2025 :

- 330 étudiants (potentiel – prévisionnel),
- 3 établissements « commanditaires » :
 - Im-TR : Immersion territoriale en Transition socio-écologique au département des Sciences de la Rééducation - Université Marie et Louis Pasteur (UMLP)
 - Industrie en Transition Université Bourgogne Europe (UBE)
 - GeoVis - Université Bourgogne Europe (UBE)
- **SMT** Semaine des Métiers du Tourisme
 - RDV champêtre en Charollais le 29 mars à Digoin
 - Objectif : Promouvoir et faire découvrir les métiers du tourisme
Tenue d'un stand dédié à la formation en partenariat avec le Greta 71
 - Partenaires : CFP Académique et Greta 71
 - Impact : 180 visiteurs tout public
- Mise en place d'une **Communauté Tourisme** avec plusieurs partenaires :
 - DREETS, - Différents services de la Région
 - TER'Alim BFC - CRT / Mascot
 - Différents services de l'Académie de région (REE, CFP, inspecteurs représenté par Laurent Bertrand),

La communauté aborde les problématiques d'emploi, de formation et de professionnalisation et a pour objectifs de :

- Mener des actions au service des entreprises en faveur de l'emploi et pour l'accueil des saisonniers ;
- Renforcer la professionnalisation des acteurs du tourisme par la formation,
- Favoriser la mise en réseau.

Point d'étape au 31 12 2025 :

- Réunion de lancement le 8 septembre 2025 ;
- 2^{ème} rencontre le 25 novembre ;
- Prochaine date : 16 mars 2026 ;

Rappel : Il est prévu d'utiliser cette instance pour se mettre en ordre de marche pour la « Semaine des Métiers du Tourisme » 2027.

- Lancement de la préparation des **Assises de l'Alimentation de septembre 2026**.
 - Pilotage Dijon Métropole.
 - Appels à contributions : 5 contributions CREATIV/TER'Alim BFC à l'étude et 1 pour la présentation de « Form'Actions Durables.HRT ».

4) Présentation des actions conduites visant à donner de la visibilité au CMQ à travers la création de supports et d'outils de communication créés ou utilisés pour faire connaître et valoriser les formations et les métiers en lien avec le CMQ (videos, kit,

escape game, webinaire, jeu de plateaux, frises, objets, ..) en précisant le public ciblé et les modes de diffusion

Mises en relation et divers

- **Ciné Débat autour du film « Vingt Dieux »**

Mise en relation de l'association JA « Jeunes Agriculteurs » et 26 BTS du Lycée Friant (39) pour participation au Ciné débat du 27/03/2025 au Ciné-Comté de Poligny.

- **Accès ressources partenaires**

Mise à disposition en octobre 2025 des ressources DEFI aux DDFPT de l'Académie de Besançon (création de comptes pour accéder aux outils (serious game, Réalité Virtuelle, rapid-learning...).

DEFI et une action de GPECT autour de la relation client et du tourisme, réalisée par CREATIV/CMQ AGT et qui s'est achevée en 2023.

- **Concours « Je filme mon CMQ »**

Dans le cadre du dispositif « Je filme mon métier – Je filme ma Formation », création d'une capsule Vidéo par 3 étudiants de l'ESADD. La vidéo a reçu un trophée de bronze.

Liste des évènements 2025

En plus de Puls'Event et de PAIPS

Events	Lieu	Date	Action	Initiateur / acteur	Cible
Explore métiers Alim -	Palais des Congrès de Dijon (21)	19 et 20 mars 2025	Tenue stand Animation : Simulation Ouvrier polyvalent - Poste conditionnement (Coquille) + Lavage de main, contrôle Q...	SPRO CCI/VITAGORA/ CMQ	517 Jeunes en formation - Niveaux pré-bac (dont collégiens, sans distinguer attractivité, formation...)
Explore métiers Agri			Tenue stand Formation intégré dans un parcours	SPRO DRAAF Collectif « Mon Job C'est le vivant »	130 Adultes (formation continue, reconversion)
Semaine du Tourisme Officielle du 17 au 23 mars 2025 Période du 24 février au 30 mars 2025	Digoin (71)	29 mars 2025	Tenue stand Formation RDV champêtre en Charollais Stand plein air	CFP Aca CFP Greta 71 CMQ	180 visiteurs
Représentation CMQ AGT Idéathon WITTMER / PTF (partenariat)	Charolles (71)	3 avril 2025	Idéathon sous la méthodologie CREATIV/CMQ	PTF du Charollais Lycée WITTMER	50 Lycéens

VITA Connect + AG des 20 ans VITAGORA	Palais des Congrès de Dijon (21)	8 avril 2025	Animation Atelier. Public BTS MRHT du lycée du Castel	VITAGORA Lycée du Castel CREATIV/CMQ	25 étudiants
---	--	-----------------	---	--	--------------

Communication du campus

• Axe Communication

- Continuité de mise en œuvre du plan de communication 2024
- Rencontres de prestataires afin de rééditer des supports de communication (flyers, kakémono...) et de créer des goodies pour les manifestations.
- Pas de dépose du nom TER'Alim BFC à l'INPI
Le budget étant à ce jour suffisant (Subvention de la DRAAF), il est maintenant envisageable de déposer le nom officiellement. Il est décidé de ne pas le faire, l'assemblée étant d'accord pour dire que le dossier de labellisation permettra d'officialiser le nom et le logo. De plus, le logo TER'Alim BFC est toujours associé au logo CMQ. Ce cadre est suffisant pour nous protéger d'une éventuelle complication.

5) Présentation des actions visant à développer des liens entre le réseau des établissements de formation et les entreprises ou le monde de la recherche et de l'enseignement supérieur (établissements et entreprises ciblés sur le territoire, conventionnements signés avec les entreprises ou les établissements, nouveaux adhérents au CMQ, soutien ou animation de club entreprises...)

TER'Alim BFC a continué ses rencontres partenariales. La Directrice Opérationnelle a honoré 79 RDV en présentiel ou en visio sur l'année 2025.

Chiffres clés : 79 rencontres en 2025

Type de rencontres :

- 41 RDV partenariaux : Présentation respectives, repérage d'axes de travail potentiel, poursuite de réflexion sur projets, point d'activité CMQ ...
- 11 Conférences, réunions institutionnelles ou séminaires
- 8 réunions en lien avec le COPA et réunions CREA
- 8 Réunions techniques en lien avec des projets
- 8 réunions de réseau Entreprises : Grand Sud, Cap Nord, JPO
- 3 COFIL ou AG de partenaires

Dont 10 rencontres liées au Tourisme

6) Présentation des actions visant à développer des partenariats et de la mobilité à l'international (partenariats en cours, forme, type de mobilité étudiante ou enseignante, autres actions, projets européens ERASMUS + ou autres.)

L'axe international a commencé à être investigué. En complément du travail de veille sur l'actualité et de repérage des acteurs à rencontrer initié en 2024, des contacts ont été pris avec les partenaires qui se développent à l'international (PUI, EDM, Saint Bénigne, DRAAF...)

Un Groupe de travail sur l'axe international est prévu en janvier 2026.

Indicateurs

AXE 1 - BÉNÉFICIAIRES

Attractivité des filières

Indicateurs de réalisation

Indicateur / Action	IDEATHON PULS'EVENT	PAIPS	RITM-BFC Visites Apprenantes RSE	SALON FORUM Explore Métiers SMT	ACTIONS «ATTRAC- TIVITE» Ciné débat Je filme mon CMQ Assises de l'Alimentation 26	FSE+ ATTR TIVITE AGRI-AGRO
Nombre de bénéficiaires (collégiens, lycéens, étudiants, décrocheurs, publics en reconversion, DE...)	229 étudiants	460 collégiens et lycéens		EM Alim : 80 scolaires et étudiants 25 adultes EM Agri : 437 scolaires et étudiants 105 adultes SMT : 180	Débat : 26 BTS Vidéo : 3 étudiants	
Nombre d'établissements mobilisés (collèges, lycées, CFA, ES)	8	6 collèges 1 lycée 3 CFA	3 Etab du Sup	SMT : 2 Greta 71 et DRAPIC	1 ESADD	
Nombre d'évènements d'attractivité organisés	1	19 parcours / classes 3 restitutions		EM : 2 stands SMT : 1	2	
Nombre de coach, d'organisateur ou de partenaires impliqués	17 coach + 6 organisateurs	2 Animatrices dont 1 OCAPIAT	1 Coordination des CMQ par TER'Alim BFC	EM Alim : 3 EM Agri : collectif Mon Job c'est le vivant SMT : 3	Assises : 1 DRAFPIC	14 membres du consortium Réseau de l'Enseignement Agricole FTLV BFC
Nombre de productions / livrables	1 000 fiches idées				Assises : 5 réunions de structuration 6 propositions de contributions 1 vidéo	10 fiches actions
Nombre de CMQ concernée			6			

Nombre d'actions prévisionnelles 2026	2 9 ComAct AOL + GT de préparation	0	17 visites		1	10 actions
---------------------------------------	--	---	------------	--	---	------------

AXE 2 - DYNAMISER L'INGÉNIERIE TERRITORIALE

Adaptation de l'offre et prospective métiers (AOL, avis formations, animation réseau)

Indicateurs de réalisation

Indicateur / Action	REN CONTRES EXPERTS AOL	FORM' ACTION DURABLES HRT	RITM-BFC Visites Apprenantes RSE	VITA CONNECT	CONSTRUCTION 2026 LVDT AOL MINDEYA AOL	FSE+ ATTRACTIVITE AGRI-AGRO	COOKI NUM	SOUTIEN	ANIMATION RESEAU Accès aux ressources
Nombre d'avis rendus sur ouvertures / colorations								2	
Nombre de métiers analysés dans les travaux prospectifs	1								
Nombre de groupes de travail inter-partenaires	GT avec UR-FoAP	2 GT de structuration avec la DRAFPIC	21 GT avec RITM-BFC/Universités	4 avec Le Castel et Vitagora	LVDT 2 GT des Partenaires	1 réunion lancement 3 GT Consortium 10 RDV de travail	2		
Nombre d'actions réalisées ou de réunions de préparation interne 2025	9 ComAct AOL + GT			GT	LVDT 8 CoTech MINDEYA GT 9 ComAct AOL	3 RDV de structuration	6 déploiements en préparation		
Nombre de partenaires académiques et économiques mobilisés			3 Etab du Sup	2 Vitagora Lycée Castel	LVDT 12	14 membres du consortium Réseau de l'Enseignement Agricole	6 dont le réseau des Greta BFC		

						FTLV BFC			
Nombre de bénéficiaires / cibles finales ou partenaires				25 étudiants					6 DDFPT 2 inspecteurs
Nombre d'actions prévisionnelles 2026	1	1	17 visites		3	10 actions	6 déploiements		

AXE 3 - ENTREPRISES / ACTEURS ECONOMIQUES

Accompagner les transitions professionnelles & appui RSE

Indicateurs de réalisation

Indicateur / Action	IDEATHON PULS'EVENT	PAIPS	FORM' ACTION DURABLES HRT	RITM-BFC Visites Apprenantes RSE	COMMUNAUTE TOURISME	ANIMATION RESEAU
Nombre d'entreprises ou d'acteurs économiques membres de TER'Alim BFC						41
Nombre d'entreprises impliquées dans les actions	9	9				
Nombre de partenaires rang 1		1 OCAPIAT		3 RITM-BFC 2 Universités	10	3
Nombre de défis entreprises traités	22					
Nombre d'événements réseau des partenaires (RDV, GT, Conférences, séminaires, AG, COPA, CREA, clubs E...)		3 restitutions				79 dont 10 dans le Tourisme
Nombre de CMQ concernée				6		
Nombre d'actions (réalisées ou préparation) 2025	1	19 parcours / classes	2 GT de structuration avec la DRAFPIC	21 GT avec RITM-BFC/Universités + Coordination des CMQ par TER'Alim BFC	2 réunions de structuration	

Nombre d'actions prévisionnelles 2026	1 AOL	0	1	17 visites		
---------------------------------------	-------	---	---	------------	--	--

Apports du CMQ :

- Instance neutre d'expertise territoriale
- Interface entre Rectorat / DRAAF / monde économique
- Mise en réseau école-entreprise structurée - Réduction de la distance école-entreprise
- Développement du réseau partenarial
- Mobilisation des partenaires pour les actions - Pilotage de consortium
- Appui à la structuration d'un réseau régional filière agri-agro et tourisme
- Intégration des enjeux RSE dans les projets pédagogiques
- Identifications des mutations économiques des métiers
- Valorisation des métiers en tension