



ANALYSE DES BESOINS EN COMPETENCES ET EN FORMATION DES SECTEURS DE
L'AGRO-TRANSFORMATION, DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA
RESTAURATION COLLECTIVE EN GUYANE

RAPPORT DEFINITIF VERSION COURTE
MARS 2018

Synthèse des conclusions et perspectives

Montpellier SupAgro - Guillaume BAUD

EPLEFPA de la Lozère – Vincent Nuris

Commanditaire :



Financier :



CONTEXTE ET OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

La Guyane connaît une croissance économique et démographique importante. Elle fait face à un double enjeu : donner les moyens au territoire et à ses entreprises de développer l'économie locale et garantir un avenir aux jeunes guyanais, notamment à ceux des territoires isolés. Parmi les secteurs de l'économie guyanaise, l'agro transformation, l'industrie agro-alimentaire et la restauration collective ont un rôle majeur à jouer et sont soutenus par les divers programmes de développement du territoire (européens, nationaux et régionaux).

Ces programmes de développement ont notamment pour objectifs de développer l'économie locale, de mieux couvrir le marché guyanais avec des productions locales et de réduire la dépendance de la Guyane vis-à-vis des importations européennes. Les secteurs de l'agro transformation, de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration collective sont de potentielles sources de création d'emplois pour les guyanais, en particulier pour les diplômés de l'enseignement agricole local.

Dans le cadre de la révision du PREA (Projet Régional d'Enseignement Agricole), stratégie partagée pour le développement de l'enseignement agricole sur la période 2018-2022, la DAAF de la Guyane souhaite donc identifier les besoins en formation dans ces différents domaines afin d'orienter les décideurs de la formation agricole guyanaise (toutes voies continues) dans le développement de la future carte de formation afin de répondre au mieux aux besoins en compétences du territoire dans ces secteurs.

C'est donc dans un souci d'adéquation « emploi-formation » que cette étude a été menée afin de permettre d'affiner la stratégie de développement de l'enseignement et de la formation agricoles de Guyane, dans les filières de l'agro transformation, de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration collective, pour les 5 années à venir, et répondre ainsi aux besoins en compétences du territoire.

Résultats attendus :

- Identifier les métiers de l'agro-transformation, de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration collective ;
- Réaliser un état des lieux des ressources humaines et des compétences disponibles et à venir (au vu notamment des politiques et des chantiers de développement du territoire);
- Identifier, de manière qualitative et quantitative, les besoins en compétences de chaque secteur pour les 5 années à venir ;
- Déterminer les besoins en formation en lien avec des besoins en compétences.

RECOMMANDATIONS : PLAN DE FORMATION ET DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT

DES FORMATIONS AU PLUS PRES DES ACTEURS

Quatre paramètres apparaissent extrêmement prégnants dans le diagnostic réalisé, au regard du public cible : grande diversité de l'origine des publics, des territoires isolés et distants, faible mobilité et relative faiblesse du marché de l'emploi et de la formation, qui peut être très vite saturé.

D'où les axes suivants :

1. Territorialiser l'intervention pour être au plus près des acteurs
2. Etre dans la bonne échelle, former des petits effectifs si besoin, dans une logique d'individualisation et de modularisation des parcours
3. Mettre en œuvre des formations qui permettent de mixer les publics (entreprises, agro-transformateurs, etc), notamment pour les thématiques transversales et /ou avec deux niveaux d'intervention (initiation / perfectionnement)
4. Penser une alternance territoriale des formations type CAP, BP, CS, ce qui permettrait de ne pas saturer les débouchés professionnels pour les candidats. L'alternance pourrait se faire entre les différents pôles géographiques et les centres de formations correspondants, tout en gardant une spécificité pour chacun, notamment dans le cadre de modules locaux (ex Ucare)

Par ailleurs, les dispositifs de formation sont très dépendants des financements et des modalités de financement de l'UE, qui peuvent ne pas être toujours adaptés au contexte guyanais, de la CTG (pas de FSE actuellement) et aux capacités de financement des organismes de formation. La mise en place de dispositifs et parcours de formation en Guyane nécessite donc le développement d'une ingénierie fine qui doit se faire en lien et en phase avec les acteurs professionnels.

Enfin, la mise en œuvre de parcours de formation intégrant la mixité des publics doit pouvoir se réaliser en mixant également les voies de financement (vivea, fafsea, OPRF, etc).

UN RESEAU DE COMPETENCES ET D'EXPERTISE SUR LE TERRITOIRE

Conforter les compétences techniques des formateurs semble être un axe à développer, voire l'axe prioritaire à mettre en place, pour développer une expertise et des formations qui correspondent aux besoins du territoire d'une part, et pour optimiser l'utilisation des outils existants d'autre part.

D'où, trois enjeux : (1) renforcer les compétences locales en ingénierie agroalimentaire, (2) pérenniser ces compétences sur le territoire pour qu'elles s'inscrivent dans la durée et (3) fonctionner en réseau.

- 1- Prévoir un plan de formation pour les conseillers (conseillers de la CA, PAOG, Maripasoula) et/ou « bilan de compétences » pour les formateurs des centres existants. Des modules de formations peuvent être bâtis pour conforter les connaissances des conseillers en partenariat avec des structures externes et/ou en lien avec les entreprises locales (cf alinéa 3 ci-dessous)
- 2- Envisager un dispositif d'incitation au retour pour les Guyanais qui sont partis à l'extérieur se former dans le domaine
- 3- Structurer un réseau d'expertise en Guyane et développer les partenariats structurants : en extérieurs (ex CFPPA spécialisés sur ces thématiques, comme par exemple CFPPA de Lozère....), en lien avec les entreprises locales (certaines entreprises privées peuvent être prêtes à rendre disponible les compétences opérationnelles présentes dans leurs établissement, pour la formation.

Focus sur le lien formation – entreprise :

D'une façon générale, il semble également important de conforter le lien avec le monde professionnel (en lien avec le regard critique des professionnels sur les formations existantes), soit comme évoqué en s'appuyant sur les ressources locales (humaines et logistiques), soit en renforçant les périodes de stage en entreprises des apprenants, au cours de leur formation.

Il est à prévoir aussi une déclinaison locale de la convention entre le MAA et la Fédération du Commerce Agricole et Agroalimentaire visant une meilleure collaboration entre les OF et les professionnels.

UNE CARTE DE FORMATION AU PLUS PRES DES BESOINS

Parcours diplômants

Formation continue courte pour les salariés d'entreprises

Formation continue courte pour les agro-transformateurs

Pour les parcours existants

- Attention à la saturation du marché : prévoir une **alternance**, temporelle et géographique, **dans les formations** quand nécessaire (ex : boucher/charcutier)
- Attention au faible **caractère professionnalisant et opérationnel de certains parcours** + problème de niveau de qualification et connaissance du métier des formateurs → sous-traiter certains aspects de la formation à des professionnels (ex : des bouchers) et conforter les connaissances techniques des intervenants (cf paragraphe Réseau de compétences et d'expertises p 22)
- Mieux **communiquer auprès des professionnels** sur les parcours de formation et profils de compétences existants en Guyane (ex : TCVA pour accompagner le développement de la GMS)

Des parcours nouveaux à envisager

A court terme

Diplôme niveau IV ou V / profil **opérateur des**

Enjeux :

- Inculquer la culture de la formation
- Former des petits effectifs → adapter les critères et dispositifs de financement

Modules multi filières / transversal

- Règlementation en transformation agroalimentaire (Food law et paquet hygiène)
- La mise en place des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication (BPF)
- Des BPH au plan de maîtrise sanitaire (les BPH, la méthode HACPP, gestion des non conformités, traçabilité)
- Les systèmes de managements de la qualité ISO/ BRC/IFS
- Techniques de merchandising alimentaire
- Outils et démarche de maintenance industrielle (1^{er} et 2^{ème} niveau)
- La gestion de production/stock
- Coordonner/manager des équipes

Modules spécifiques filière

- Initiations techniques de base en cuisine
- Techniques transformation laitières, fromagères
- Technique de conservation et salaison, conditionnement sous vide (produits carnés)
- Technique de découpe de viande
- Technique de filetage de poisson
- Technique de transformation des produits végétaux

T1 : Concevoir et gérer son projet de création d'activité/entreprise : de l'idée au projet

- Identifier les opportunités / entreprendre ; identifier et comprendre l'environnement du projet
- La gestion de projet
- Etudier la faisabilité de son projet (technique, économique, marché...)
- Les opportunités et modalités de financement en Guyane /accompagnement administratif
- Choisir son statut (juridique, social, fiscal)

T2 : Concevoir et conduire son atelier de fabrication

- Conception d'un atelier agroalimentaire
- Organiser sa production, gérer et planifier ses activités

T3 : Développer ses produits et maîtriser ses procédés de fabrication et conservation

- Transformation des légumes
- Transformation des fruits
- Séchage des fruits et légumes
- Initiation aux technologies laitières (yaourt/fromage, autres produits)
- Fabrication de conserves
- Conduite d'un autoclave
- Cuisson et conservation sous vide
- Comment déterminer une DLC/DDM

T4 : Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, gérer la qualité

- Règlementation en transformation agroalimentaire (Food law et paquet hygiène, exigences applicables aux agro-transformateurs)
- L'hygiène en agroalimentaire fermier
- La mise en place des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) (panorama de la réglementation, les micro-organismes, les dangers et risques, les locaux et équipements, hygiène du

<p>industries alimentaires généraliste tels que CAPa OIA et BP IAA. Etudier la possibilité d'essaimer sur le territoire et adapter la formation CAPAa OIA (qui est par la voie adulte) proposée par les MFRs.</p> <p>A moyen terme</p> <p>Accompagner le développement des métiers en lien avec la restauration collective (via certificat de spécialisation) et le secteur de l'agro-équipement.</p>		<p>personnel, nettoyage et désinfection...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des BPH au plan de maîtrise sanitaire (les PPH, la méthode HACPP, gestion des non conformités, traçabilité) <p>T5 : Vendre et distribuer ses produits (vente et marketing)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Améliorer sa démarche commerciale - Préparer la mise en conformité de son étiquetage - Accueillir à la ferme et vendre en circuits courts <p>T6 : Maîtriser ses coûts, gérer administrativement et financièrement son activité/entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calculer son prix de revient - Les bases de la comptabilité et gestion, tenir un tableau de bord financier
--	--	--

Mise en œuvre et financement des formations

Les formations longues certifiantes (ex CAPa OIA, BP IAA, CS restauration collective), qui peuvent être traitées de façon modularisée, par blocs de compétences, pourraient répondre, à la fois à une demande d'un public en reconversion professionnelle, ainsi qu'aux entreprises, dans le cadre de formations courtes professionnalisantes.

Une telle organisation favorisera les entrées et sorties permanentes des stagiaires, et permettra également, sur un territoire donné, de mobiliser un maximum de publics, et une diversité de financement, indispensable à la mise en œuvre des formations de façon pérenne.

FSE à réviser pour rendre la formation professionnelle continue agricole éligible...actuellement uniquement financée par les fonds propres de la CTG.

UN MAILLAGE DE DISPOSITIFS TECHNIQUES DE FORMATION ET D'ACCOMPAGNEMENT

Besoins

Des infrastructures technico-pédagogiques de transformation alimentaires adaptées aux territoires et aux besoins des acteurs :

- Opérationnelles, pour de la petite transformation, multi filière, équipements modulaires, robustes, facile d'entretien/maintenance, « transférable »
- Dimensionnées pour de la formation multi-public (élèves, étudiants, stagiaires, agro-transformateurs)
- Territorialisées, pour répondre aux exigences et dynamiques propres de chaque territoire

Pour les dispositifs existant

Mutualiser les moyens

Mise en « réseau » des plateaux techniques

Utiliser les PME locales comme plateaux techniques de formation (ex / atelier découpe –Vivenda)

Opportunité

La mise en place d'un atelier de transformation sur la région Cayenne/Kourou peut se réfléchir, pour appuyer les formations pratiques et accompagner dans un rôle de pépinière/incubateur les porteurs de projets/agro-transformateurs. Son dimensionnement devrait être judicieusement élaboré.

Ce projet devrait être mis en perspective avec 2 dossiers déjà en réflexion :

1. CTG : projet de cuisine centrale/halle de technologie alimentaire sur Matiti pour alimenter les cantines CFA/CFPPA/Lycée Macouria + accompagner la formation des porteurs de projets (investissement estimé à 2M€) + atelier pédagogique pour les apprenants de l'EPLEFPA. Permettrait de valoriser les produits de l'exploitation de Matiti et des producteurs locaux alentours.

2. GDI : réalisation de 2 études en 2015, étude d'intérêt et étude de faisabilité, pour la création d'une halle de technologie agroalimentaire, pour accompagner le développement agro-industriel de la Guyane

Public visé de cette halle = PME / économie informelle

Produits visés : multi-filières

DES PARCOURS D'ACCOMPAGNEMENT DES AGRO-TRANSFORMATEURS

Enjeux

Susciter l'émergence d'unités et de projets de transformation alimentaire en zone rurale par l'accompagnement des porteurs de projets dans la mise au point de leur produit et la concrétisation de leur projet entrepreneurial.

Accompagner leur sortie « de l'empirisme » pour qu'ils deviennent de vrais acteurs économiques, avec une vision et un pilotage stratégique de leur projet.

Créer de la valeur ajoutée sur les exploitations agricoles

Possibilité de valoriser les produits non vendus sur les marchés.

Accompagnement = appui à des personnalités et des situations uniques

Besoins

Conseil/appui à la gestion de leurs projets + conseil technique à la demande.

L'agro-transformateur doit être capable de :

- repérer les opportunités de création d'entreprises/d'activités
- formuler un projet réaliste et viable dans un contexte économique et local donné (marché)
- construire pas à pas son projet, avec l'appui des différents acteurs
- mettre en œuvre le projet : produire, commercialiser et faire prospérer son entreprise

Imaginer un dispositif de formation/accompagnement de 6 mois par exemple, en 3 phases :

Phase 1 :

4 semaines de formation axée sur le savoir-faire (peu de prérequis exigés) : mon idée/mon projet, les matières premières agricoles, l'hygiène et la qualité, les normes et réglementations, les opérations de transformation, la gestion de mon projet, mon atelier de transformation, la faisabilité financière de mon projet, etc...

Phase 2 :

5 mois d'appui au développement du produit (chez les agro-transformateurs ou dans l'atelier), avec un accompagnement technique rapproché. Pendant cette phase,

<p>Implantation = sur le campus de l'université Budget prévisionnel = 4,5 M€ Avec comme potentiel projet de la CTG de greffer à cette halle technologique : 1 atelier pour la transformation de plantes aromatiques et médicinales 1 Laboratoire d'analyse sensorielle 1 Laboratoire de contrôle qualité (seul l'institut pasteur propose un certain nombre d'analyse)</p>	<p>identification et formulation de besoins spécifiques à chaque agro-transformateur.</p> <p>Phase 3 : Mise en place de formation spécifiques, répondant aux besoins des agro-transformateurs de manière individualisée, impliquant de fait l'organisation de session à effectif très réduit.</p> <p>Financement Même si l'accompagnement des agro-transformateurs est financé sur des fonds spécifiques, il apparaît important de faire participer les participants, même de manière symbolique, aux frais de fonctionnement de tels dispositifs, par le biais de frais d'inscription.</p>
---	--

PLAN D'ACTION OPERATIONNEL DE MISE EN ŒUVRE DE CES RECOMMANDATIONS

SUR L'ACCOMPAGNEMENT ET LA FORMATION DES AGRO-TRANSFORMATEURS

Mise en place d'un **cadre de concertation et d'action** entre les 3 principales structures d'accompagnement des agro-transformateurs sur le territoire (PAOG/Chambre d'agriculture/PAG-commune de Maripasoula) afin de :

- Mutualiser les actions/ressources/réseaux ;
- Organiser des évènements et des actions de promotions communes ;
- Engager une logique territoriale de l'intervention, avec des pôles de spécialisation de compétences ;
- Promouvoir des actions de communication et de recherche de financement auprès des pouvoirs publics/financeurs.

SUR L'INGENIERIE ET LA MISE EN ŒUVRE DE PLANS DE FORMATION POUR LES SALARIES DES ENTREPRISES

S'appuyer sur les deux **interprofessions** pour poursuivre le travail de recensement réalisé dans le cadre de cette étude et recenser/prioriser avec les entreprises du secteur de l'agro-transformation leurs besoins en formation, en coordination rapprochée avec les politiques, programmes et financeurs de la formation professionnelle en Guyane (CTG, FAFSEA, etc...).

SUR LA REVISION DE LA CARTE DE FORMATION ET L'IMPLEMENTATION D'UN DIPLOME DE TYPE CAPA OIA EN GUYANE

Etudier avec la DAAF et en étroite collaboration avec les MFRs qui ont déjà travaillé sur l'ingénierie d'un tel référentiel, la faisabilité pour l'ouverture d'une formation de type CAPA OIA (Opérateur des industries alimentaires,) **en formation professionnelle par apprentissage**, en coordination avec le tissu économique agro-industriel.

SUR LA MISE EN PLACE D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE POUR DE LA FORMATION, DE L'ACCOMPAGNEMENT, ET DE L'INCUBATION DE PROJETS AGROALIMENTAIRES DANS LA REGION DE CAYENNE/MATITI

Réaliser une étude de faisabilité technico-économique pour la mise en place d'un atelier de transformation agroalimentaire dans la région Cayenne/Matiti, dont les missions pourraient être (1) servir de plateau technique pour de la formation (initiale/continue) professionnalisante en agroalimentaire, en lien étroit avec les organismes de formation (2) accueillir et accompagner des porteurs de projets alimentaires et des agro-transformateurs de la zone Cayenne/littoral, (3) servir de centre de ressources et réaliser des prestations d'appui/conseil en agroalimentaire, (4) promouvoir le développement des filières de l'agro-transformation de la région. Cet atelier technologique compléterait ainsi le maillage territorial pour ce type de dispositif (en complément des ateliers existants ou en cours à Mana et MariPasoula). Le PAOG, la GDI, et la PAG/MariPasoula seraient notamment intrinsèquement associés à ce travail et au dimensionnement de cet atelier. Cette étude pourrait s'articuler autour de 5 grands axes :

- > Analyse et définition des besoins, des usages et des publics cibles pour ce type de dispositif dans la zone
- > Définition des statuts et du mode de gouvernance et de gestion de cette structure
- > Définition et chiffrage du bâtiment et des équipements nécessaires à la bonne réalisation des activités
- > Définition du modèle économique et proposition du compte d'exploitation prévisionnel à 5 ans
- > Description des ressources humaines nécessaires