

## La Halle Agroalimentaire du lycée

### Lieu de formation, de production, d'animation du territoire

#### 1- La formation :

L'atelier agroalimentaire est un lieu de formation privilégié pour de nombreux apprenants du lycée agricole. Il est le support pédagogique des **BTS STA** (Sciences et Technologies des Aliments), des **Bac Technologiques STAV** (Sciences et Techniques de l'Agronomie et du Vivant). Les élèves des formations **BTS PA** (Productions Animales) et l'**option MPS** en seconde (Méthodes et Pratiques Scientifiques) viennent aussi ponctuellement effectuer des Travaux Pratiques sur la halle.

Le lycée est partenaire de l'IUT de Laval pour 2 Licences Professionnelles : **LP HESPAA** (Hygiène Et Sécurité des Productions AgroAlimentaires) et **LP CAA** (Commerce option Agroalimentaire et Agrofournitures).

La halle agroalimentaire est également sollicitée par d'autres centres de formation partenaires : le **CFPPA de Laval**, le **CFPPA de Segré** (49), l'**EPLFPA de La Germinière** (72).

La variété des publics d'apprenants et le nombre important de séances de Travaux Pratiques (3 à 4 jours par semaine) ayant lieu sur l'atelier font de la halle agroalimentaire un lieu incontournable de la formation en agroalimentaire dans les Pays de la Loire.



#### 2- La production :

L'atelier agroalimentaire est équipé de nombreux matériels semi industriels permettant de réaliser des fabrications variées et d'étudier les opérations unitaires de Génie Alimentaire. Support d'études scientifiques et technologiques, cet endroit permet une mise en situation professionnelle des utilisateurs.

Parmi les équipements de la halle on retrouve : des matériels pour les produits carnés (cutter, hâchoir, embosseuse, doseuse, équipements de découpe, mélangeurs, fumoir, étuve pour saucissons secs), pour les produits de panification (étuve-four, pétrin), pour les produits laitiers (conditionneuse, étuve de fermentation, homogénéisateur, turbine sorbetière), pour les produits végétaux (presse à pommes, tamis, embouteilleuse), et des équipements polyvalents (autoclave, sertisseuse, capsuleuse, pasteurisateur tubulaire, cuves doubles enveloppes mélangeurs, évapo-concentreur, four multifonction, piano de cuisson industriel, marmite de cuisson basculante...).



Évapo-concentrateur



Pasteurisateur



Mélangeur



Autoclave

En 2015, la halle s'équipe d'une ligne de conditionnement de confitures, et avec la ligne de production jus de pommes, ces deux outils permettent, en plus de l'étude des opérations unitaires, de former les apprenants à la conduite de ligne de production.

Lors de séances de Travaux Pratiques, les apprenants fabriquent eux-mêmes des produits alimentaires dans les règles de sécurité et d'hygiène appliquées dans l'industrie alimentaire.

Les produits fabriqués sur la halle sont : jus de fruits clarifiés et stabilisés, conserves (plats cuisinés, pâtés, fruits au sirop...), desserts lactés fermentés ou non, glaces et sorbets, charcuterie sèche, charcuterie cuite, compotes et confitures, pain et produits de panification...



L'agrément sanitaire européen obtenu en 2011 pour la fabrication de produits de charcuterie salaison permet à la halle de revendre une grande partie des produits fabriqués. Les produits de la halle sont en vente toute l'année sur l'atelier agroalimentaire.

### 3- La PRI, outil d'animation du territoire

La Plateforme Régionale d'Innovation Nov'Alim a été créée en 2011 sur le site de la halle. Son rôle est à la fois d'assurer en tant que plateau technique des formations en agroalimentaire pour les différents acteurs de l'enseignement agricole en Pays de la Loire, mais aussi d'offrir des prestations de services à des porteurs de projets, principalement pour des agriculteurs voulant diversifier leur activité en créant des activités de type circuits courts.

Les prestations de service offertes par la PRI (mise au point de produits, de process, travail à façon, mise à disposition des locaux et des machines) permettent la mise en relation des étudiants et des porteurs de projets, ce qui constitue une véritable richesse en termes d'animation du territoire.

### 4- Les projets

Pour lui permettre d'accomplir ses missions, une rénovation complète de l'atelier est prévue. Les travaux d'aménagement doivent aboutir à la création de deux grandes zones : Au rez-de-chaussée, une zone de stockage, une miellerie, et des salles de cours, et à l'étage, un grand atelier divisé en sous-ateliers « filières » (viande, poisson, lait, fruits/légumes, panification) permettant de travailler différents types de produits simultanément, et d'assurer aussi bien les enseignements que les activités de production et de prestations de service spécifiques de la PRI.

Le redimensionnement de l'atelier doit aussi permettre la mise en place d'un circuit « hyper court » sur l'EPLEFPA de Laval, où les produits de l'exploitation (porcs, lait) seront transformés à la halle agroalimentaire et distribués au self du lycée.

Nov'alim

LA MAYENNE  
CONSEIL GÉNÉRAL

LAVAL  
AGGLOMÉRATION



l'esprit grand ouvert

Région  
PAYS DE LA LOIRE



Fonds social européen



Fonds Social Européen