

FNE-FORMATION 2023 LA TRANSITION ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

Définition :

Il s'agit de répondre aux besoins des entreprises de la filière agricole et agro-alimentaire affectées par la transition alimentaire, de contribuer au défi du renouvellement des productions agricoles dans un contexte de changement climatique, de transformation des modes de consommation, de performance logistique, d'évolution de la réglementation et d'accompagner les employeurs et les salariés en finançant des formations :

- Visant à compenser les effets de la crise du monde agricole : réorganisation nécessaire de l'entreprise/de l'exploitation agricole et de ses méthodes de production, mécanisation, développement de l'agriculture biologique, diversification des modes de production, prise en compte du Pacte de renouvellement des générations agricoles, gestion des impacts de crises diverses (aviaire, énergétique) ;
- Nécessaires à toute la filière alimentaire, y compris agro-alimentaire, pour accomplir cette transition. Il s'agit de formations inscrites dans la famille des métiers de la production, de la maintenance, du management, de la logistique, de la vente, de la valorisation des déchets, de la maintenance préventive et curative et du conseil en développement et en gestion des risques.

Ces formations peuvent notamment contribuer à l'obtention de certifications environnementales (HVE, etc.) et au développement des investissements dans les agroéquipements nécessaires à la protection des cultures et au respect du bien-être animal.

Qu'est ce que recouvre la transition alimentaire et agricole ?

La transition alimentaire et agricole, se définissant comme le changement de modes de production et de consommation, se révèle être une opportunité et un défi pour la filière. La transition vers une alimentation durable, constitue un enjeu vital, mais elle est aussi un levier de croissance économique pour les entreprises du champ OCAPIAT.

Les 3 grandes familles (interbranche agricole, l'agroalimentaire, la pêche, cultures marines et coopération maritime) représentent un réseau de secteurs d'activité intégrant la production et les intrants agricoles, la transformation alimentaire et les services associés, qui ont tous été fortement impactés par les différentes crises qui se sont succédées (crise économique, crise sanitaire, grippe aviaire, crise du gel, crise ukrainienne). Ces crises ont réduit l'activité de bon nombre d'entreprises de ces secteurs et nécessitent l'adaptation des modes de production et de l'organisation du travail de la plupart d'entre elles.

Quels sont les impacts dans les quelques secteurs du champ OCAPIAT ?

La filière avicole est impactée par la crise sanitaire liée à la grippe aviaire ce qui a eu pour conséquence la destruction de la production (canards, poulets) infectée et l'arrêt de la production et par voie de conséquence la fermeture des abattoirs et des petites exploitations. L'accélération de l'épizootie et la diffusion rapide du virus, sans précédent, pourrait s'étendre aux autres bassins de production.

Dans les zones touchées, des mesures à grande échelle d'élimination des foyers, de dépeuplement préventif et de vide sanitaire sont prises. Il est ainsi procédé à la destruction de millions d'animaux afin d'assainir les zones infectées. Les remises en place de volailles ne sont autorisées qu'après stabilisation et assainissement des zones. Ces opérations prennent plusieurs mois avant de revenir à un niveau de production normal.

Ces dispositifs, forcément, impactent fortement les entreprises d'abattage et de transformation des volailles, qui voient dans un premier temps les approvisionnements fortement diminués, voire totalement interrompus par la période de vide sanitaire.

Tous les maillons de la filière sont impactés : les entreprises de la sélection-accoupage, l'élevage, la nutrition animale, l'abattage et la transformation ainsi que toutes les entreprises périphériques (transporteurs, équipes de ramassage etc.).

Côté consommateurs, ceux-ci ont de fortes attentes sur des pratiques respectueuses de l'animal dans les méthodes d'élevage, de transport et d'abattage. Ceci génère des changements de pratiques dans certains élevages (volailles, canards, porcs, bovins, etc.) au titre du bien-être animal, le développement des normes sanitaires (sur l'abattage, sur l'équarrissage, etc.), l'accentuation des temps consacrés au nettoyage, la diminution des actes réalisés directement sur l'animal (traite par exemple), le développement des process d'observation comportementale de l'élevage etc.

Les consommateurs ont également pris conscience du lien qui existe entre leur alimentation, leur santé et leur bien-être. Ils souhaitent de plus en plus consommer des produits issus d'une agriculture moins demandeuse en intrant, ou de l'agriculture biologique, moins transformés et plus respectueuse de l'environnement.

Ainsi, l'ensemble des métiers de la filière évolue en lien avec ces multiples facteurs de transformation et cela nécessite l'adaptation des métiers, emplois et compétences.

Exemples d'actions intégrées dans un parcours FNE 2023 qui répondent à la priorité « Transition alimentaire et agricole » et qui permettent d'acquérir des compétences nouvelles :

- Autour de la gestion du bien-être animal (limiter le stress des animaux d'élevage, maîtrise et amélioration des conditions de chargement et de transport des animaux, protection animale en abattoir) ;

- Visant à compenser les effets de la crise du monde agricole : réorganisation nécessaire de l'entreprise/de l'exploitation agricole et de ses méthodes de production, mécanisation, développement de l'agriculture biologique, diversification des modes de production, gestion des impacts de crises diverses (aviaire, énergie) ;
- Autour des changements liés à la transition alimentaire (comprendre les enjeux, intégrer la transition alimentaire dans la stratégie globale de l'entreprise) ;
- Autour de la qualité, sécurité, hygiène et environnement ;
- Autour du développement des investissements dans les agroéquipements nécessaires à la protection des cultures ;
- Autour de l'alimentation durable (mener un projet d'alimentation responsable, mettre en place une démarche RSE, lutter contre le gaspillage alimentaire, Identifier les enjeux des pratiques alimentaires sur la santé et l'environnement, économie circulaire ;
- Autour de l'impact des choix alimentaire sur l'environnement ;
- Autour de l'impact environnemental des emballages.