SAINT-LÔ THÈRE
CFA

Présentation BTS BIOQUALIM

Qualité, alimentation, innovation et maitrise sanitaire

par apprentissage

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION NORMANDIE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE DU VIVANT
RÉVÈLE TON TALENT

le cnam

Sommaire

1 Données clés de l'établissement

2 Présentation du CFA

3 Présentation de l'Atelier technologique

4 Quelques mots sur l'industrie agroalimentaire

5 La formation BTS BIOQUALIM

6 Les spécificités de l'apprentissage

7 Les démarches de recherche d'une entreprise

DONNÉES CLÉS ÉTABLISSEMENT



AGRICULTURE



AGROALIMENTAIRE



LABORATOIRE

DONNÉES CLÉS ÉTABLISSEMENT

2 sites



Site de Pont-Hébert
Lycée, CFA, Exploitation Agricole



Site de Saint-Lô
Atelier Technologique, CFPPA

500 apprenants formation scolaire/apprentissage

1000 personnes Formation adulte (CFPPA)

140 personnels sur 5 centres (dont 18 agents de la Région)

6,3 Millions € de budget annuel

LE CFA (CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS)

235 apprentis

- 1 cycle Bac Professionnel Laboratoire (LCQ)
- 1 cycle Bac Professionnel Agricole (CGEA)
- 1 Certificat de Spécialisation, Production, Transformation et Commercialisation de produits fermiers
- 4 cycles BTSA agricoles et agroalimentaires (ME, ACS'AGRI, ACS'AGRI Connexe en 1 an et BIOQUALIM)
- 3 cycles Licences Professionnelles Agricoles et Agroalimentaires et Conseil Agricole (PL, QSA, PA)



Taux de réussite aux examens en 2026 : 80%

Taux de réussite au BTS agroalimentaire en juin 2026 : 92%

PROJETS DE CENTRE

Développer l'**attractivité** des formations et des métiers en faveur du recrutement des apprentis

Placer l'**apprenti** au cœur de sa formation professionnelle et citoyenne

Dynamiser la collaboration de l'entreprise dans la mise en œuvre de la **pédagogie de l'alternance**

Accompagner le **développement du CFA** au niveau de son activité et de ses ressources

L'ATELIER TECHNOLOGIQUE

ENIL
SAINT-LÔ THÈRE

[Film Institutionnel de l'Atelier]

Activités :

- **Formation** pratique alimentaire, laboratoire
- **Production** agroalimentaire et vente (produits fabriqués par les jeunes) en direct, GMS et Restauration Collective
- **Expérimentation**, R&D et appui technique aux entreprises

Quelques chiffres :

3 000 m² d'ateliers et salles de cours

2,5 salariés

10 000 h travaux pratiques / an

1 500 visiteurs / an



LA RÉGION NORMANDIE PRÉSENTE LE PLAN
"Je mange normand dans mon lycée"

Chiffres de l'industrie agroalimentaire



Poids économique

Premier secteur industriel français en chiffre d'affaires et emplois.



Données 2021

17 372 entreprises, 198 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 459 800 emplois.



Transformation agricole

L'agroalimentaire transforme 70% de la production agricole française.



Consommation locale

80% des produits consommés en France sont fabriqués en France.



Balance commerciale

Excédent commer-cial de plus de 6 milliards d'euros en 2021.

L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

une grande diversité de produits fabriqués

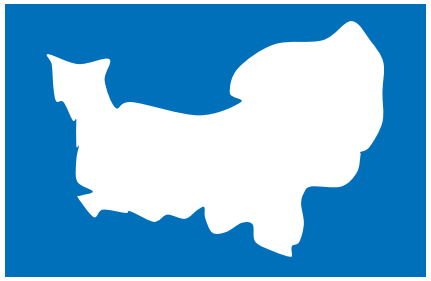
Les diverses familles de produits en Industrie Alimentaire :

- Produits carnés
- Produits de la mer
- Fruits légumes transformés
- Huiles graisses
- Produits laitiers
- Meunerie
  Boulangerie Pâtiss.Biscuiterie
- Plats préparés
- Cacao, café, chocolat, confiserie
- Ingrédients et divers
- Aliments pour animaux
- Boissons



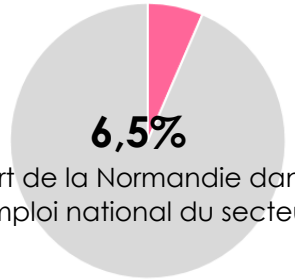
Classification INSEE (NAF)

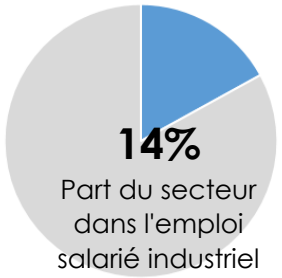
CHIFFRES CLÉS EN NORMANDIE

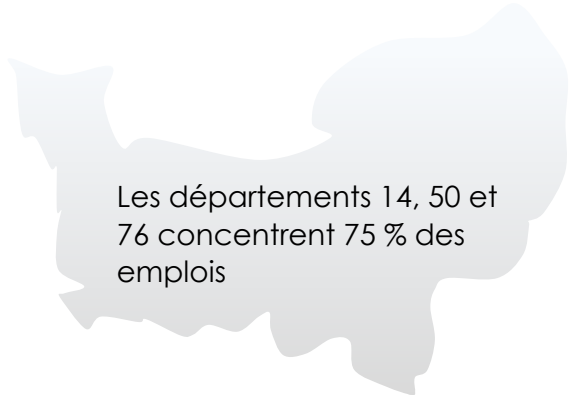


- **25 488 salariés**

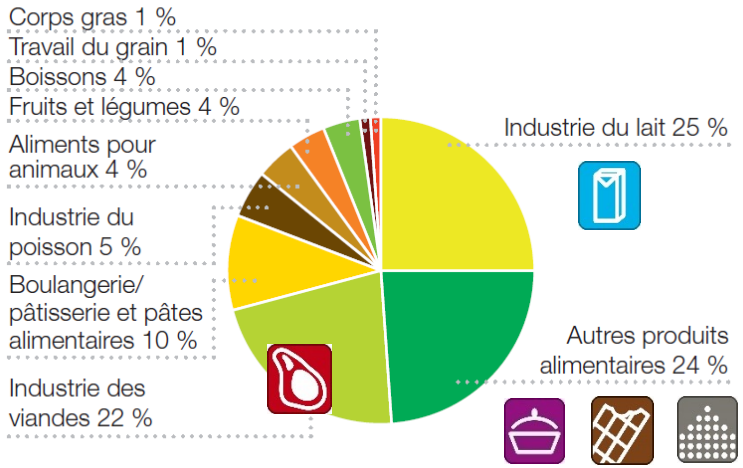
- **827 établissements** de production dont 184 de plus de 20 salariés







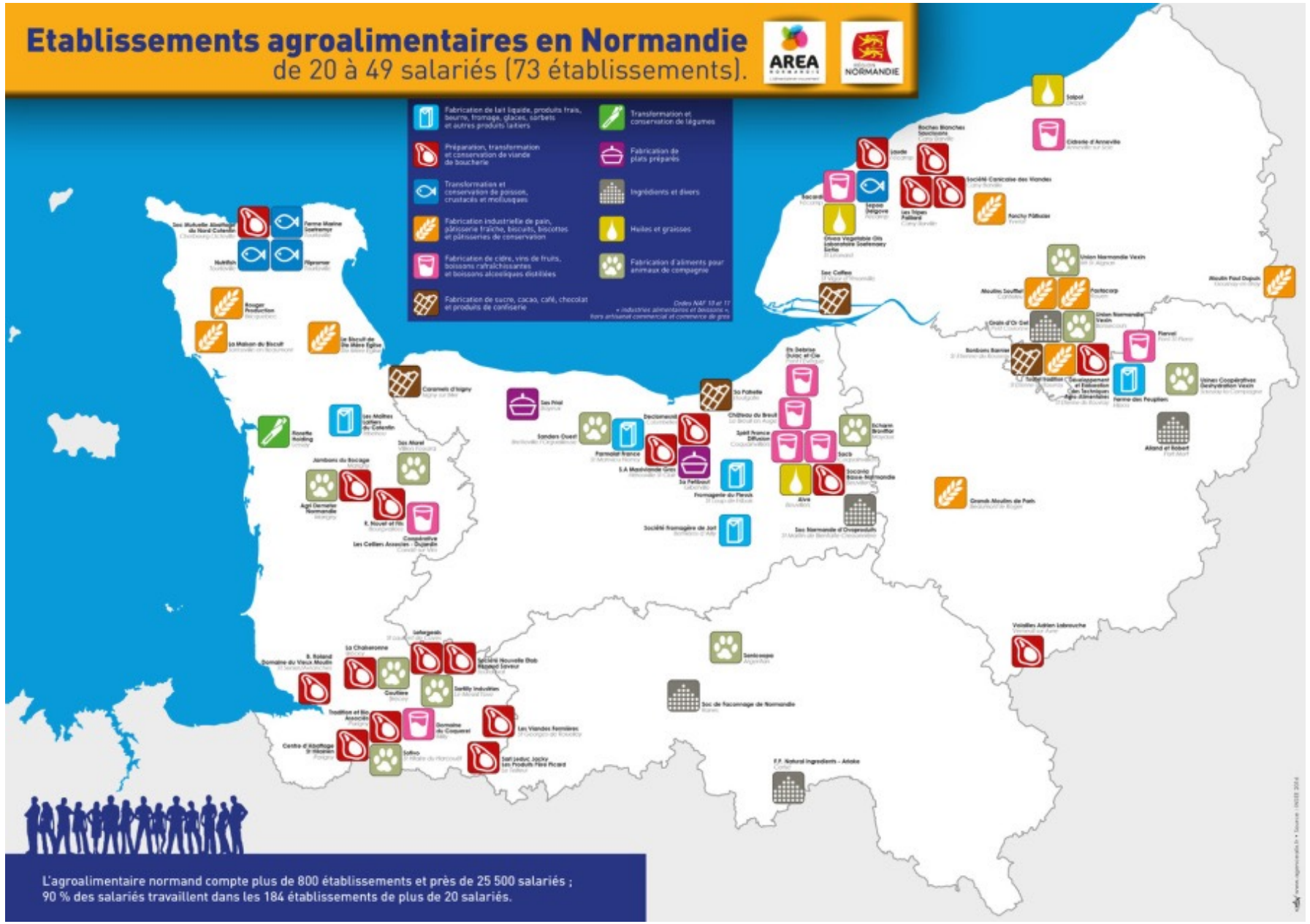
Répartition des emplois par secteur d'activité



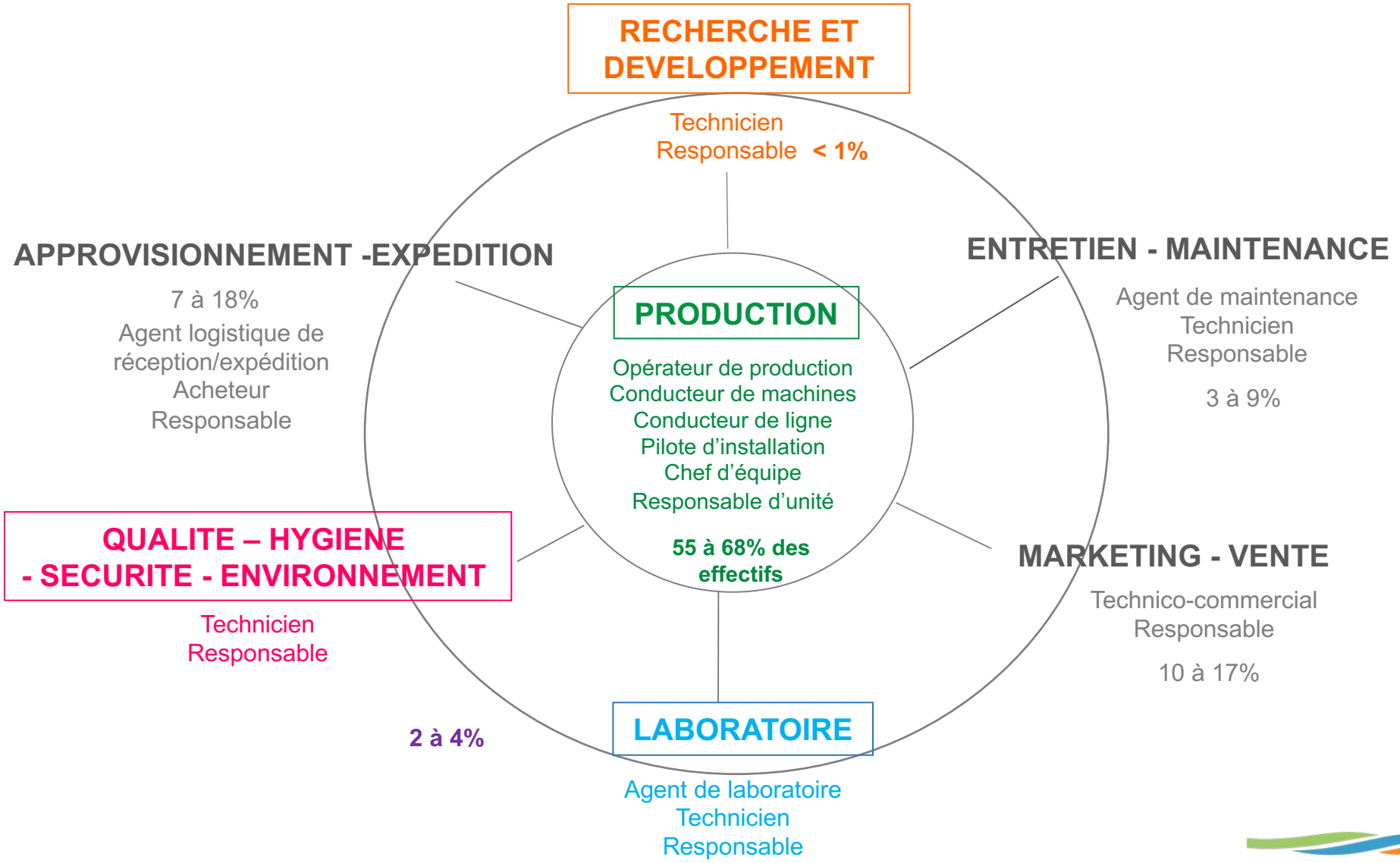
71% des salariés travaillent dans l'industrie du lait (25%), de la viande (22%) et des autres produits alimentaires comme le chocolat, la confiserie, le café, les plats préparés…)

Source DRAAF - INSEE

L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE EN NORMANDIE



Les métiers visés par le BTSA BioQuaLIM



Sources : ARDEFA et AGEFAFORIA

Les métiers visés par le BTSA BioQuaLIM

Le service fabrication et conditionnement :

- **C’est le cœur de l’entreprise.**
- Réalise les opérations de transformation des matières premières en produits finis, dans le **respect des règles de qualité, d’hygiène et de sécurité**, tout en maîtrisant la productivité, les délais et les coûts.





- Responsable production
- Chef d’équipe
- Pilote d’installation
- Conducteur de ligne
- Conducteur de machine (s)
- Technicien de fabrication

Etc.

Les métiers visés par le BTSA BioQuaLIM

Le service laboratoire :

- Réalisation des **analyses microbiologiques et physicochimiques** en laboratoire sur les matières premières, les produits en cours de fabrication, les consommables et les produits finis
- Contrôle de la **conformité des produits finis** avant libération
- Intervention auprès des interlocuteurs de la production lors de dérives ou de défauts
- **Vérification et étalonnage des appareillages de mesure**
- **Enregistrements des résultats** et rédaction de compte-rendus d'analyses

→ Contrôleur sanitaire / laborantin
Technicien de laboratoire



Les métiers visés par le BTSA BioQuaLIM

Le service Recherche et Développement :

- **Réaliser des essais de produits sur de petits matériels pilotes puis les transposer au niveau de la fabrication industrielle en vue de :**
  - la conception de nouveaux produits,
  - l'amélioration et à l'optimisation des procédés existants,
  - l'adaptation des nouvelles technologies

- **Evaluer les coûts** des produits mis au point

- **Relation avec les services marketing, approvisionnement, production…**



Technicien R&D

Les métiers visés par le BTSA BioQuaLIM

Le service Qualité Hygiène Sécurité Environnement :

- **Contrôle de l'application des règles, procédures et normes en HQSE**
  - ↳ Réalisation d'audits et d'inspections sur le site
- **Rédaction, tenue à jour et gestion des documents obligatoires** concernant les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
- **Assistance, sensibilisation et formation** de tous les employés de l'entreprise
- Animation qualité en **lien avec la production et les autres services**

→ **Technicien qualité / process**

→ **Animateur HQSE**



Etc.

Contenu de la formation - BTSA BioQuaLIM

Unités d'Enseignement (UE)		Matières
UE1-1	▪ Etre citoyen et professionnel responsable	Techniques de communication et de recherche documentaire
UE1-2	▪ L'entreprise agroalimentaire	Economie + Génie industriel et alimentaire
UE2-1	▪ La qualité: comment répondre aux attentes des clients	Analyses de laboratoire (biochimie/microbiologie) + contrôles qualité
UE2-2	▪ Conduite d'une fabrication dans le respect de l'hygiène et de la sécurité	Technologie alimentaire et laitière
UE3-1	▪ Projet Innovation: mise au point d'un nouveau produit	Projet de groupe en pluridisciplinarité
UE3-2	▪ Management et projet professionnel	Accompagnement des apprentis
UE4-1	▪ Politique environnementale et RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises)	Pluridisciplinarité
UE4-2	▪ Optimisation des performances de l'atelier et amélioration continue	Génie industriel et alimentaire + outils informatiques et statistiques
EIL1	▪ Le packaging alimentaire	Marketing/éco + technologie alimentaire
EIL2	▪ Produits normands: fabrications fermières, labels et circuits courts	Module régional
	▪ Vers un mode de vie actif et solidaire	Pratique sportive + secourisme
	▪ Communiquer en langue étrangère	Anglais technique

L’obtention du diplôme - BTSA BioQuaLIM

La formation est divisée en 4 semestres

➢ **Les UE sont évaluées à la fin de chaque semestre**

➢ **100% en contrôle continu (CCF)**

➢ **Aucune épreuve terminale**

BTSA Agroalimentaire BioQuaLIM

Choix de la spécialité Elle se fait en fonction de votre préférence mais aussi de l'entreprise d'apprentissage avec laquelle vous aurez signé votre contrat

Différences de programme entre APT et PL (tous les cours sont communs, seule la matière «génie alimentaire» est spécifique à la spécialité (APT : tous les produits alimentaires / PL: que les produits laitiers)

Taux de réussite à l'examen (généralement > 80%)

Placement professionnel suite au BTS BioQuaLIM :

Excellent car l'apprentissage donne 2 ans d'expérience sur votre CV et constitue souvent un pré-recrutement, le jeune restant dans son entreprise à l'issue de sa formation

Poursuite d'études :

Tout à fait possible en licence pro, voire en master ou en formation ingénieur selon les résultats obtenus en BTS

BTSA Agroalimentaire BioQuaLIM

Les activités de l'apprenti en entreprise au cours des deux années

- 1ére Année: apprentissage de 1 ou plusieurs postes de travail (en tutorat puis en autonomie)

  Fin de 1ére année: détermination du sujet d'étude pour le rapport

- 2ème Année: travail sur le rapport et poursuite des postes en autonomie.

BTSA Agroalimentaire BioQuaLIM

Les activités de l'apprenti en entreprise

LE POSTE DE TRAVAIL

Lors de la première année d'apprentissage, l'apprenti, après avoir découvert l'entreprise, est en général formé à un poste de travail. Il est d'abord en binôme avec un tuteur, puis est laissé autonome sur son poste après vérification de la maîtrise de ce dernier.

Selon le niveau de difficulté du poste, le temps d'apprentissage peut être très variable. Par contre, dès lors que l'apprenti maîtrise le sujet, il peut être amené à remplacer le travail d'un titulaire, voire même à devenir polyvalent sur diverses activités.

Les postes proposés à l'apprenti sont très divers selon la structure d'accueil et le service ou l'atelier choisi : fabrication, conditionnement, RetD , laboratoire, qualité...

LE RAPPORT D'ETUDE

Le maître d'apprentissage devra proposer un sujet d'étude à son apprenti en fin de première année (juin) pour réalisation au cours de la 2ème année. A l'issue du projet, l'apprenti rédigera un rapport écrit, soutenu à l'oral.

Durant la seconde année, l'apprenti pourra donc poursuivre les activités demandées en première année, mais du temps devra lui être libéré pour effectuer son étude.

BTSA BioQuaLIM par apprentissage

Qu'est-ce qu'un apprenti?

Un <u>salarié</u> (de 16 à 29 ans) embauché par une entreprise afin de préparer une **formation diplômante**.

Le contrat d'apprentissage?

Il s'agit d'un **contrat de travail** : un contrat à durée déterminée (de 1 à 3 ans)

3 signataires du contrat : l'apprenti, l'entreprise et le CFA.

Les droits de l'apprenti?

☑ L'apprenti perçoit une **rémunération en fonction de son âge et de l'année de formation**
☑ **5 semaines de congés payés** à prendre sur les périodes « en entreprise »
☑ Les apprentis bénéficient de la **Sécurité sociale**
☑ Tout contrat d'apprentissage a une **période d'essai de 45 jours en entreprise**
☑ Autres droits : se reporter **au droit du travail et à la convention collective de l'entreprise**

Salaire brut mensuel minimum au 01/01/26

	1ÈRE ANNÉE	2ÈME ANNÉE	3ÈME ANNÉE
16 - 17 ANS	27% du SMIC **492,22€**	39% du SMIC **710,99€**	55% du SMIC **1 002,68 €**
18-20 ANS	43% du SMIC **783,91€**	51% du SMIC **929,75€**	67% du SMIC **1 221,44€**
21-25 ANS	53% du SMIC **966,22€**	61% du SMIC **1 112,06€**	78% du SMIC **1 421,98€**
26 ANS +	100% du SMIC : **1 823,06€**		

BTSA BioQuaLIM par apprentissage

Les devoirs de l’apprenti

- **Respecter le règlement intérieur de l’entreprise et du CFA** qui précisent par exemple : discipline, horaires, heure de la pause déjeuner, règles de sécurité …
- **Effectuer les tâches confiées par l'entreprise**,
- **Suivre obligatoirement les enseignements**, les travaux dirigés, les travaux pratiques et satisfaire aux contrôles des connaissances,
- Le cas échéant, transmettre **les justificatifs d'absence** tels qu'ils sont définis par le code du travail (**arrêt de travail**). Les autres absences étant injustifiées.

BTSA BioQuaLIM par apprentissage

Organisation et suivi de la formation

Périodes d'alternances



2 à 4 semaines

en entreprise



2 à 3 semaines

au CFA

- 1 350 h en centre

21 semaines/an au CFA

↳ Voir calendrier de l'alternance

Outils de d'alternance

- **Carnet de suivi** : minimum 3 visites sur les 2 ans réalisées par l'enseignant tuteur à l'entreprise d'accueil de l'apprenti, en présence des 3 parties (tuteur CFA, Maitre d'apprentissage, apprenti)

- **Fiches navettes** : descriptif du travail à réaliser en entreprise pour le CFA

BTSA BioQuaLIM par apprentissage

La recherche du contrat d'apprentissage

Un soutien du CFA de St Lô Thère :

- **Une mise à disposition d'offres d'apprentissage** (tableau des offres donné par le CFA)
- **Un appui à la rédaction d'un CV et d'une lettre de motivation lors de l'entretien.**
- **Des conseils pour le contact entreprise (entretien de recrutement)**

Ces démarches devront être entreprises suite à l'entretien
et après correction du CV et de la lettre de motivation
en suivant la procédure donnée et expliquée par l'enseignant en fin d'entretien

BTSA BioQuaLIM par apprentissage

La signature d'un contrat d'apprentissage

Les conditions suivantes doivent être réunies :

- Avoir moins de 30 ans
- Avoir trouvé une entreprise
- Etre admis dans la formation BTS BioQuaLIM
- **Avoir le résultat officiel du BAC et le transmettre au CFA**



Dans le courrier d'admission du CFA, un coupon réponse est envoyé pour que le futur apprenti le fasse remplir par l'entreprise qui envisage de l'embaucher.

Cette dernière le renvoie ensuite au CFA comme attestation de la future embauche.

Le contrat peut être signé 3 mois avant l'entrée en formation

(à savoir à partir de début juillet si bac obtenu)

BTSA BioQuaLIM par apprentissage

Contacts CFA

SAINT-LÔ THÈRE
CFA

CFA – ENIL Saint-Lô Thère

50620 Le Hommet d'Arthenay

02.33.77.80.83

cfa.st-lo-there@educagri.fr *(pour les **démarches administratives**)*

ou

Pour les aspects **pédagogiques:** virginie.leclair@educagri.fr

ou

Pour la **recherche d'apprentissage**: anne-sophie.soulet@educagri.fr