

Nom_Etab	Adresse	Statut	Activité(s) partenariale(s)
LE CASTEL	22 RUE DAUBENTON, 21033 Dijon	Lycée polyvalent	Atelier VITACONNCET (08 04 2025) Membre du Conseil de Perfectionnement Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
HYACINTHE FRIANT	3 rue Hyacinthe Friant, 39801 Poligny	Lycée polyvalent	Membre du Conseil de Perfectionnement Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
JULIEN WITTMER	13 rue DE CHAMPAGNY, 71120 Charolles	Lycée polyvalent	IDEATHON 03 04 2025 Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
Lycée agricole Félix Kir	85 Rue de Velars, 21370 Plombières-lès-Dijon	Lycée agricole	IDEATHON (14 janvier 2025) Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
Lycée agricole Olivier de Serres	21 boulevard Olivier de Serres, 21800 Quetigny	Lycée agricole	Action PRODIJ Expérimentation Sols Lettre de soutien Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
ENIL BIO	Rue de Versailles, 39800 Poligny	Lycée agricole	Partenaire du Projet PAIPS Lettre de soutien du CMQ : projet d'ouverture d'un BAC PRO PIPAC – Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques, voie scolaire en 2 ans Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
IFRIA BFC	11 rue Edgar Faure, 21000 Dijon	Lycée agricole	Membre du Conseil de Perfectionnement Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
Fédération régionale des MFR	60G Av. du 14 Juillet, 21300 Chenôve	Maison familiale et rurale	Membre du Conseil de Perfectionnement
Lycée Pierre-Gilles de Gennes	Rue du Colonel Rabier, 58200 Cosne-Cours-sur-Loire	Lycée polyvalent	Carte des formations : Projet de coloration MHR Durable - Etude de faisabilité et les modalités de mise en œuvre d'une coloration de la filière des Métiers de l'Hôtellerie Restauration avec en fil conducteur l'alimentation durable
Ecole des Métiers 21	CS 10080, 1 Chem. de la Noue, 21602 Longvic	Organisme de formation	Partenaire PRODIJ Membre du Conseil de Perfectionnement Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
GRETA 21	3 Av. Alain Savary, 21000 Dijon	GRETA	Membre du Conseil de Perfectionnement Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
GHR Groupement Hotelliers et Restaurateurs	14 avenue de Lattre de Tassigny, 21500 Montbard	Organisme de formation	Membre du Conseil de Perfectionnement
UMIH	Le Millénium Bât B, 11 Rue Louis de Broglie, 21000 Dijon	Organisme de formation	Membre du Conseil de Perfectionnement Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
Lycée Pré-Saint-Sauveur	Cité Scolaire du Pré Saint-Sauveur, 39200 Saint-Claude	Lycée polyvalent	Lettre de soutien du CMQ - Projet de coloration « tourisme » d'une formation Baccalauréat Professionnel Métiers de l'Accueil
MFR du Charolais	37 Rte des Augères, 71110 Anzy-le-Duc	Maison familiale et rurale	Lettre de soutien du CMQ : projet 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

Collège Dunant 21 Dijon	14 Rue Charles Oursel, 21000 Dijon	Collège	<p>Projet PAIP'S :</p> <p>Le premier semestre de l'année 2024 a été consacré aux visites entreprises et à la restitution des travaux des collégiens. Les élèves de cinquième ont découvert des entreprises de notre territoire et leurs métiers à travers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La visite de la Fromagerie DELIN : les élèves ont découvert la laiterie et les locaux de production fromagères, puis un temps d'échange avec des professionnels de l'entreprise autour d'une dégustation du Brillat-Savarin.</li> <li>- La visite de Mulot et Petit Jean : les élèves ont bénéficié d'une visite guidée et des locaux de production, puis ils ont échangé avec des professionnels autour d'une dégustation de pain d'épices.</li> <li>- La visite de la Reine de Dijon : les professionnels de l'entreprise ont présenté l'histoire et l'entreprise aux élèves, puis ils ont découvert le site de production et échangés avec des professionnels de différents services.</li> </ul> <p>En collaboration avec l'équipe de cuisine, la direction du collège, l'équipe enseignante et le CMQ, nous avons décidé de challenger les élèves de cinquième sur la réalisation d'un menu 100% local en intégrant les produits emblématiques des entreprises qu'ils avaient visité. Le challenge fut amplement réussi et le menu "Reine Jean Delin" délicieux ! Il a été servi à l'ensemble du collège le 27 juin 2024.</p> <p>Au second semestre 2024, Le collège a renouvelé son souhait de bénéficier de l'accompagnement du CMQ AGT pour cette nouvelle année scolaire, celui-ci concerne l'ensemble du niveau de cinquième.</p> <p>Présentation du projet définit pour cette nouvelle action : Le 3 décembre 2024, une classe a visité l'entreprise familiale Les élèves ont assisté à la présentation de l'entreprise par la responsable des ressources humaines, puis l'alternant en charge de la Qualité leur a fait découvrir le parcours du miel de l'arrivée des fûts à l'envoi des commandes, enfin une séance de dégustation de 4 miels en lien avec le cahier de charge qualité a été organisée dans le cadre de la boutique décorée pour les fêtes de fin d'année. Cette classe ira ensuite sur le site de Plombières les Dijon pour assister à une demi-journée dans la vie d'un élève en filière agricole ;</p> <p>Le 17 décembre. une classe est partie dans le Jura à Poligny visiter l'ENILEA. Ils seront accueillis par</p>
Collège RAMEAU 21 Dijon	70 Av. du Lac, 21000 Dijon	Collège	<p>Projet PAIP'S :</p> <p>Ce collège a sollicité le CMQ AGT pour accompagner une classe de troisième dans la découverte des métiers.</p> <p>Accompagné de la classe de cinquième du collège Dunant, les élèves partiront explorer les métiers en lien avec la production de lait sur le site de l'ENILEA à Poligny et à la découverte des métiers au sein de la Fromagerie DELIN ;</p> <p>Ils seront également reçus sur le site Agro Campus Félix Kir sur une demi-journée axée sur la production ...</p> <p>Cette classe n'a pas encore défini sa problématique.</p>
Collège Marcelle Pardé Dijon	18 Rue Condorcet, 21000 Dijon	Collège	<p>Projet PAIP'S :</p> <p>Le premier semestre 2024 a été marqué par la visite du site Agro Campus à Plombières Lès Dijon. Quatre classes de cinquième ont découvert les filières de ce lycée à travers d'ateliers ludiques : dégustation de jus de fruits, découverte du miel, dégustation « qualité » de chocolat au sein d'un laboratoire, ...</p> <p>Une trentaine d'élèves volontaires a participé à deux sessions de travail avec le CMQ :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une première session de sensibilisation au circuit de la terre à la fourchette, aux métiers et au langage technique de l'agroalimentaire.</li> <li>- Une seconde session animée en partenariat avec le CMQ, le Lab Compétences de Créativ' et Chaque groupe était animé par un professionnel sur une thématique définie afin de les questionner et de les amener à apporter des solutions à une problématique.</li> </ul>

Collège Jules Ferry	Bd Jules Ferry, 21200 Beaune	Collège	<p>Projet PAIP'S :  Dans le cadre des Assises de la Formation à Beaune, le CMQ AGT accompagné d'OCAPIAT a été invité à témoigner sur les actions menées pour l'attractivité des métiers dans l'agroalimentaire.</p> <p>Le collège Jules Ferry a souhaité participer à l'expérimentation menée sur le territoire :  - Le 25 octobre, le CMQ AGT et OCAPIAT sont intervenus devant chaque classe pour présenter le secteur de l'agroalimentaire et échanger sur les métiers.  - Une classe a été reçue par la Moutarderie FALLOT pour découvrir les secrets de la moutarde, tant dans sa fabrication que dans son histoire. Ce fût une visite rythmée par les témoignages de professionnels qui ont présentés leur métier à des élèves à l'écoute.  - Les classes iront découvrir la viticulture et ses métiers avec les entreprises Veuve AMBAL et la Maison LATOUR.  - Les élèves et enseignants seront reçus au sein du CFPPA de Beaune pour y découvrir les gestes métiers et échanger avec les élèves qui ont choisi ce secteur.</p>
Collège Sainte Marie	84 Rue Saint-Désiré, 39000 Lons-le-Saunier	Collège	<p>Projet PAIP'S :  Lors du premier semestre 2024, les 3 classes de cinquième du collège ont découvert l'univers de la production fromagère.  - Deux classes se sont rendues à l'ENILEA : visite guidée de l'ensemble de la chaîne de production fromagère ; échange avec un professionnel de l'établissement sur le volet formation ; échange autour d'ateliers ludiques (dégustation d'un gâteau au chocolat avec un ingrédient mystère, réalisation de beurre minute avec de la crème liquide, reconnaissance des odeurs) ; enfin visite de la boutique.  - Une classe a été reçue à LACTALIS : accueil au sein des locaux de l'entreprise au centre de Lons Le Saunier par l'équipe du service des ressources humaines afin de présenter l'entreprise (son histoire, ses objectifs et sa production) ; visite des locaux de la production de la matière première en passant par l'emballage et la mise en carton ; enfin, challenge proposé aux élèves sur l'impact carbone du transport...</p> <p>Les élèves de 5ème Cartier (en visite à LACTALIS) ont tout d'abord travaillé sur la problématique proposée par LACTALIS (problématique autour de l'empreinte carbone) du transport des salariés en proposant deux solutions. D'une part, un transport collectif, qui effectuerait différentes liaisons à des endroits stratégiques en fonction du lieu d'habitation des salariés, d'autre part en proposant le</p> <p>« Challenge Mobilité » en septembre 2024, dispositif porté par l'ADEME. Pour le transport des marchandises, les élèves ont proposé à l'entreprise de faire appel à des transporteurs ayant des camions roulant avec des biocarburants.</p> <p>Les élèves de 5ème Colomb (en visite à ENILEA) ont travaillé sur deux pistes de réflexion, l'une pour les yaourts et l'autre pour les fromages.</p> <p>Les élèves de 5ème Magellan (en visite à ENILEA) se sont interrogés sur les différentes possibilités à mettre en œuvre au sein de la production fromagère au sein de l'ENILEA pour diminuer la consommation d'eau, qui est une ressource naturelle mais épuisable.</p>

Collège Charles PEGUY 70 Vauvillers	Route d'Epinal, 70210 Vauvillers	Collège	<p>Projet PAIP'S :</p> <p>Premier semestre 2024 : 10 lycéens du Lycée Lumière et 12 collégiens du Collège Charles Peguy ont eu le plaisir de participer à la découverte d'une entreprise locale située à Corre.</p> <p>Après une pesée à l'entrée l'ensemble des élèves ont pu parcourir tous les locaux de Moulin Jacquot et échanger avec des professionnels de l'entreprise.</p> <p>Plusieurs temps de travail ont été banalisés par les professeurs pour permettre aux élèves des deux établissements de travailler ensemble dans un objectif commun : présenter une nouvelle campagne de recrutement pour les saisonniers.</p> <p>Les élèves ont convié l'entreprise et le CMQ AGT au sein du collège à Vauvillers pour présenter leurs travaux.</p> <p>L'entreprise Moulin Jacquot a souhaité « challenger » les élèves sur le recrutement des saisonniers : quelle promotion pour optimiser le recrutement des saisonniers ? En effet, c'est une problématique récurrente pour l'entreprise qui chaque année recherche de nouveaux talents pour l'été. Les élèves ont relevé ce challenge avec brio et ont su faire preuve d'imagination, de création et d'innovation. Quoi de mieux qu'une promotion réalisée par des jeunes pour donner envie à des jeunes de venir pousser les portes d'une entreprise.</p> <p>Second semestre 2024 : Le collège, le lycée Lumière et l'entreprise Moulin JACQUOT ont souhaité poursuivre leur aventure sur la thématique du recrutement dans un timing plus précis en lien avec les réels besoins de recrutement de l'entreprise. Ainsi, les élèves ont pour mission de réaliser une vidéo, pour attirer de jeunes talents saisonniers Celle-ci doit être livrée en février prochain afin que l'entreprise puisse l'utiliser pour sa campagne de recrutement. Le projet est donc bien avancé, les élèves sont allés en entreprise, ils ont également eu une réunion avec un professionnel vidéaste spécialisé dans la mise en lumière des métiers dans les entreprises. A suivre...</p>
Collège Félix GAFFIOT 25 Quingey	12 Rue Calixte II, 25440 Quingey	Collège	<p>Projet PAIP'S :</p> <p>Le premier semestre a été ponctué par plusieurs visites en entreprise pour les collégiens : L'ENILEA a ouvert ses portes à deux reprises, pour recevoir à chaque fois une classe dans de bonnes conditions. Malheureusement, à la suite d'un quiproquo, une classe s'est rendue à Mamirolle où les élèves n'étaient pas attendu, la visite fut donc écourtée. En revanche, pour la classe étant arrivée à bonne destination, ils ont découvert les locaux de fabrication et ils ont suivi une présentation des formations du site agrémenté de différents ateliers (beurre ..).</p> <p>AGRODOUBS a ouvert ses portes aux collégiens, ils ont donc découvert cette entreprise spécialisée dans les préparations culinaires « haut de gamme » et ont participé à une dégustation de produits en se glissant « dans la peau » d'un ingénieur qualité.</p> <p>La fromagerie PERRIN avait également ouvert ses portes aux élèves, mais le collège n'a pas souhaité donner suite.</p> <p>Sur ce projet, il y a eu différents dysfonctionnements qui n'ont pas permis à l'équipe du CMQ d'aboutir comme prévu à une restitution des travaux par les collégiens.</p> <p>En effet, la note de cadrage n'a pas été respecté notamment au niveau des visites (refus du collège) et des problématiques (le collège ne souhaitait pas travailler sur les problématiques proposées par les entreprises) mettant en porte à faux le travail réalisé par le CMQ et son partenaire (OCAPIAT).</p>
INRAE - Laboratoire CSGA - Centre des Sciences du Goût et de 9E Bd Jeanne d'Arc, 21000 Dijon		Enseignement supérieur recherche	Membre du Conseil de Perfectionnement Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
Plateforme Technologique du Charolais	Lycée Julien Wittmer, 13 Rue Champagny, 71120 Charolles	Enseignement supérieur recherche	IDEATHON 03 04 2025 Membre du Conseil de Perfectionnement Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
INRAE - UMR agroécologie	17 Rue Sully, 21000 Dijon	Enseignement supérieur recherche	Action PRODIJ Expérimentation Sols Membre du Conseil de Perfectionnement
Université de Bourgogne	4 boulevard Gabriel 21000 Dijon	Enseignement supérieur recherche	IDEATHON 14 01 2025 Membre du Conseil de Perfectionnement Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
Institut Agro Dijon	26 bd Petitjean 21000 Dijon	Enseignement supérieur recherche	Projet AOL Membre du Conseil de Perfectionnement Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
Sup Arcade	96 ue d'Auxonne 21000 Dijon	Enseignement supérieur recherche	IDEATHON 14 01 2025

École Supérieure Appliquée au Design et au Digital	Place des Nations Unies, 21000 Dijon	Enseignement supérieur recherche	IDEATHON 14 01 2025 Je filme mon CMQ
AER Agence Economique Régionale	Maison de l'Economie, 46 Av. Villarceau, 25000 Besançon	Agence régionale	Membre du Conseil de Perfectionnement
OPCO EP Entreprises de Proximitéc Dijon	5 Rue Louis de Broglie, 21000 Dijon	Opérateur de compétences	Membre du Conseil de Perfectionnement
OCAPIAT ex OPCALIM	153 Rue de la Pompe, 75116 Paris	Opérateur de compétences	Partenaire PAIPS - Membre du Conseil de Perfectionnement
AKTO	6 All. André Bourland, 21000 Dijon	Opérateur de compétences	Membre du Conseil de Perfectionnement
Comité Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux	8 rue de Terre Rouge 25779 Serre-les-Sapins	Comité	Forum Le chat perché dec 2024 - Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
Vitagora	16 Rue de l'Hôpital, 21000 Dijon	Cluster	Explore Metier Alimentation 19 mars 2025 - Atelier VITA CONNECT 08 AVRIL 2025 - Membre du Conseil de Perfectionnement - Partenaire Territorial (Fiche DEGESCO)
CREATIV	2 rue Romain Roland Dijon	Cluster	Etablissement support CMQ Membre du Conseil de Perfectionnement
Grand Besançon	4 Rue Gabriel Plançon, 25000 Besançon	Collectivité territoriale	Membre du Conseil de Perfectionnement
Communauté d'Agglomération de Beaune Cote et Sud	14 Rue Philippe Trinquet, 21200 Beaune	Collectivité territoriale	Assises de la Formation de Beaune (19 juin 2024)
CMQ GREEN CITY	11 Rue Sully, 21000 Dijon	Campus des métiers et des qualifications	Ton métier de demain CMQ Green city : brique alimentation - Ideathon 14 janvier 2025
DPJJ / CMQ Centre Val de Loire	60 Rue du Plat d'Étain, 37000 Tours	Campus des métiers et des qualifications	Parcours du goût
GIP FTLV de Bourgogne	3 Av. Alain Savary, 21000 Dijon	Groupement d'intérêt public	Membre du Conseil de Perfectionnement
DRAFPIC	5 Rue du Général Sarrail, 25000 Besançon	Service de l'éducation nationale	Membre du Conseil de Perfectionnement
Rectorat de Dijon	2G Rue Général Delaborde, 21000 Dijon	Service de l'éducation nationale	Membre du Conseil de Perfectionnement Financement du poste de directeur opérationnel
Conseil Régional BFC	17 Bd de la Trémouille, 21000 Dijon	Collectivité territoriale	Membre du Conseil de Perfectionnement
Dijon Métropole	Adresse ?	Collectivité territoriale	PRODIJ - Assises de l'alimentation Montpellier -Membre du Conseil de Perfectionnement
DRAAF	5 Voie Gisèle Halimi, 25000 Besançon	Collectivité territoriale	Membre du Conseil de Perfectionnement
ANEFA	1 Les Coulots, 21110 Bretenière	Association pour l'emploi	Explore Metier Alimentation 19 mars 2025