



# DOSSIER DE PRESSE

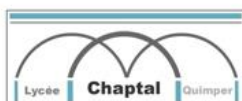
*Signature de la convention « Ma Promo, Ma Boîte »*

*entre le laboratoire Labocéa et la filière BAC STL (Sciences et Technologies de Laboratoire)*

*au lycée Chaptal de Quimper, le 23 janvier 2023 à 11h*

**École & Entreprise : Ensemble, c'est mieux !**

**MA PROMO  
MA BOÎTE**

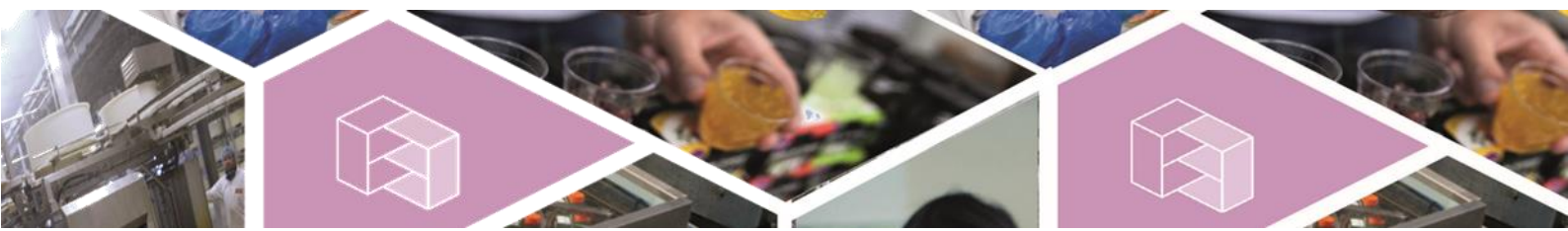


**CAMPUS  
DES MÉTIERS  
ET DES  
QUALIFICATIONS**  
Filière alimentaire  
Bretagne

**Rédacteur :** Marc JACQUOT  
Directeur Opérationnel du CMQ Filière Alimentaire  
de Bretagne

[contact@cmqalim.bzh](mailto:contact@cmqalim.bzh)

Tél. : 06 16 64 79 64



- 1- **Le 23 janvier 2023 à 11h00 au lycée Chaptal de Quimper** aura lieu la signature officielle de la convention liant le laboratoire Labocéa de Quimper et le lycée Chaptal dans le cadre de l'action « **Ma Promo, Ma Boîte** ».

Seront présents pour cette signature :

- **Éric LAPORTE**, Directeur Général du laboratoire **Labocéa**.
- **Sophie LOISELET**, DRH de **Labocéa**
- **Karl TANGUI**, Proviseur du **lycée Chaptal** de Quimper, Président du **Campus des Métiers et des Qualifications de la Filière Alimentaire de Bretagne**.
- **Frédérique DORSO**, Directrice Déléguée à Formation Professionnelle et Technologique du **lycée Chaptal**,
- **Marc JACQUOT**, Directeur Opérationnel du **Campus des Métiers et des Qualifications de la Filière Alimentaire de Bretagne**.
- **Marie-Estelle LEFEVRE** Enseignante référente BAC STL
- **Marie-Pierre LE COZ** Enseignante BAC STL
- **Deux élèves de 1<sup>ère</sup> BAC STL**.

Cette signature sera suivie d'un moment de convivialité et d'échange entre les différents participants.

## 2- **Qu'est-ce que « Ma Promo, Ma Boîte » ?**

Il s'agit d'un dispositif créé par le **Campus des Métiers et des Qualifications de la Filière Alimentaire de Bretagne** dont but est de favoriser le lien entre une filière de formation et une entreprise emblématique, tant au bénéfice des jeunes que de l'entreprise.

Il s'agit donc de créer une passerelle durable entre l'entreprise et l'école technique et professionnelle en Bac Professionnel, Bac Technologique ou BTS qui se concrétise par une implication de l'entreprise sur les deux années du cycle de formation d'une promotion.

Pour l'entreprise, c'est le moyen de :

- Faire découvrir le monde de l'entreprise
- Promouvoir ses métiers auprès des jeunes.
- L'entreprise devient alors « l'autre salle de classe », « l'autre atelier ».

Pour l'élève, c'est l'occasion de :

- Transposer sa formation dans la réalité de l'entreprise.
- Porter un autre regard sur l'emploi en entreprise.
- Se projeter dans l'avenir.

## 3- **Exemples d'actions sur un cursus 2 ans de type BAC :**

- Information métiers et Orientation professionnelle
- Informations sur la poursuite d'études
- Intervention en formation, mises en situation
- Participation aux Évaluations

## 4- **Création d'un lien particulier entre Labocéa et la filière BAC STL (Sciences et Technologies de Laboratoire).**

Comme son nom l'indique, le BAC STL prépare les jeunes aux métiers de laboratoire et les prépare à entrer en formation supérieure (BTS, BUT...).

Les métiers de laboratoire sont très variés et parfois mal connus. Le partenariat ainsi créé permettra aux élèves de découvrir cette variété de métiers dans le contexte réel du laboratoire Labocéa de Quimper.

Les élèves identifient leur promotion par le nom de leur entreprise de référence (BAC STL 2022-2024, **promotion Labocéa**)

Cette opération permettra également de créer des liens particuliers entre l'entreprise et le corps enseignant, lui permettant ainsi d'enrichir les enseignements de situations réelles, concrètes et actuelles.

#### 5- La filière BAC STL au lycée Chaptal

La filière STL au lycée Chaptal compte 39 élèves, le partenariat avec Labocéa se établit avec la classe de 1ère STL promotion 2022-2023 soit 22 élèves.

Le Bac STL est ouvert aux élèves à l'issue de la classe de seconde générale et technologique., quels que soient les enseignements suivis en classe de seconde. (possibilité de suivre l'enseignement optionnel Biotechnologies ou Sciences et Laboratoire au lycée Chaptal). Il s'adresse tout particulièrement aux élèves qui ont apprécié les manipulations et les expérimentations en cours de SVT ou en physique-chimie et qui ont le projet de poursuivre des études dans les domaines scientifiques

Conditions de travail des élèves : Les Travaux pratiques à effectifs réduits (14 élèves maximum) se déroulent dans un des 4 laboratoires de biotechnologies

Les apprentissages passent par une démarche projet qui favorise l'acquisition des compétences scientifiques et technologiques Cette démarche par l'expérimentation permet aux élèves d'apprendre à réaliser des mesures, des observations, des analyses, de fabriquer des produits de santé, de l'environnement, cosmétiques et d'analyser des résultats, valider une solution et communiquer à l'aide d'un langage et d'outils adaptés

#### Après le bac STL

Le bac STL Biotechnologies permet un vaste choix de formations post-bac aussi bien en études courtes qu'en études longues dans les domaines très vastes de la biologie.

#### BTS / BUT

- BTS Bioqualité au lycée Chapat
- BTS Diététique au lycée Chaptal
- BTS Métiers de l'eau
- BTS Biotechnologies
- BUT Génie Biologique

#### Etudes médicales et paramédicales .

- IFPS
- Préparateur en pharmacie
- DTS Imagerie médicale

Possibilité d'intégrer une classe préparatoire (TB : Techniques Biologiques) pour différentes formations d'ingénieur

- Ecole vétérinaires
- Ingénieur agronome
- Ingénieur en biotechnologie

#### 6- Le laboratoire Labocéa et son unité de Quimper

Le laboratoire public territorial Labocéa, représente 600 collaborateurs et 22 000 m<sup>2</sup> de plateaux techniques répartis sur cinq sites (Brest, Quimper, Ploufragan, Combourg et Fougères). Fondé par les départements du Finistère, des Côtes-d'Armor, de l'Ille-et-Vilaine et par Brest Métropole, il accompagne les collectivités, les entreprises et les particuliers dans la gestion de leurs risques sanitaires.

Dans le secteur agro-alimentaire, il aide notamment les responsables de restauration et les producteurs de cette filière à protéger au mieux leurs usagers et leurs clients, en leur offrant une large gamme d'accompagnements et de contrôles :

- prélèvements et analyses des produits, des surfaces et de l'eau ;

- contrôles des thermomètres ;
- veille réglementaire ;
- audits et conseils dans la mise en place et le respect des bonnes pratiques d'hygiène, du plan de maîtrise sanitaire et de la sécurité alimentaire, dont la gestion des alertes sanitaires, et le respect de la loi EGalim.

Labocéa participe amplement à la formation des jeunes de son territoire. En 2022, le laboratoire a accueilli 90 stagiaires et 18 apprentis.

Le site Labocéa-Quimper est constitué d'une équipe de 140 personnes.

Ses domaines d'activité sont les suivants :

- Analyses physico-chimiques et microbiologiques des eaux, des aliments et de l'environnement
- Analyses de contaminants organiques dans les aliments
- Audits et conseils en hygiène alimentaire
- Production de milieux de culture
- Autopsies et analyses en santé animale dont épidémiosurveillance dans la faune sauvage et les élevages
- Recherche d'amiante dans les matériaux et l'air

**Adresse :** 22 Avenue de la Plage des Gueux, ZA de Créac'h Gwen, 29334 QUIMPER Cedex

**Contact presse Labocéa :** Mona Moalic / 06 31 58 10 81 / [mona.moalic@laboce.fr](mailto:mona.moalic@laboce.fr)