

ACTU | GRAND CHAROLAIS

CHAROLLES Éducation

La plateforme technologique du Charolais a été inaugurée

Laurence RIVAT (CLP)



Nathalie Bois, animatrice de la plateforme et professeure de biochimie génie biologique, présente les différents pôles de transformation. Photo Laurence RIVAT Nathalie Bois animatrice de la PFT et professeure de biochimie génie biologique présente les différents pôles de transformation. Photo Laurence RIVAT

Dans le cadre du mois de l'innovation en Bourgogne Franche-Comté, l'institut Charolais, le lycée Wittmer et ses partenaires ont proposé la visite de la plateforme technologique du Charolais aux entreprises intéressées.

Frédéric Paperin, directeur de l'Institut Charolais, a présenté jeudi avec l'ensemble de l'équipe éducative du lycée Wittmer la plateforme technologique du Charolais, au complexe lycéen. Plusieurs entreprises et étudiants s'y sont rendues.

• Développer l'agriculture de demain

« L'intérêt d'innover, c'est de mettre à disposition cette innovation à ceux qui en ont besoin. Les éleveurs qui, jusqu'à présent, souhaitaient transformer de la viande, n'avaient pas spécialement d'interlocuteurs capables d'en transformer 30, 40 ou 50 kg sur le territoire », a expliqué Frédéric Paperin.

Marie-Thérèse Bouchot, formatrice et coordonnatrice du groupe Brevet professionnel responsable d'entreprise agricole, au Centre de formation professionnel et de promotion agricole de Charolles, a été sur place avec un groupe de stagiaires. « Les personnes qui m'accompagnent sont de "futurs installés" en agriculture dans différentes productions de légumes ou de viande. Elles sont intéressées pour, demain, effectuer de la transformation afin de faire de la vente directe. Nous avons rencontré des visiteurs en train de négocier avec Frédéric Paperin pour savoir comment pourrait se faire leur vente de produits transformés dans ces locaux. Quant à moi, mon objectif serait de pouvoir revenir au mois de janvier avec un groupe plus important de stagiaires du lycée de Fontaines, pour faire de l'observation et pourquoi pas mettre la main à la pâte si possible, avec certains produits. »

Thomas Monier, lui, travaille au laboratoire vétérinaire Obione à Mâcon, spécialisé dans l'accompagnement des élevages. « Mon père est éleveur de vaches charolaises et je vais reprendre l'exploitation. La démarche de transformation de produits m'intéresse, surtout sur la viande, car il y a des morceaux très faciles à commercialiser et d'autres qui demandent à être davantage cuisinés. L'idée de plats cuisinés me semble être une innovation intéressante qui peut permettre de se démarquer. Je fais partie de ces éleveurs qui cherchent à créer différents partenariats pour avoir une traçabilité autre que simplement réglementaire. »