

Notre histoire

A la création de la section de technicien supérieur « BTS Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-Industries » en 1997, le lycée J. Wittmer se dote d'une halle de génie industriel équipée de machines pilote des secteurs alimentaires et pharmaceutiques. Quelques années plus tard est construite une salle d'évaluation sensorielle, qui reste la seule du département de Saône et Loire. Le proviseur, Marie-Françoise Delbroucq, ayant déjà établi de nombreux partenariats industriels pour l'obtention du BTS à Charolles, décide de mettre ces locaux spécialisés à disposition d'entreprises ou d'agriculteurs.

La première activité est réalisée pour le syndicat « Bœuf de Charolles » en 2003. Tous les travaux d'évaluation sensorielle accompagnant la démarche d'obtention de l'AOC « Bœuf de Charolles » (obtenue en 2010) seront réalisés au lycée J. Wittmer.

Le lycée se rapproche ensuite de l'Institut Charolais association d'innovation et de valorisation des viandes charolaise.

En 2007 l'Institut Charolais met en place un programme d'innovation sur les viandes charolaises dans le cadre d'un Contrat Interprofessionnel de Progrès (CIP) de la filière « Bovins viandes » signé entre le Conseil Régional de Bourgogne, la Chambre Régionale d'agriculture et l'Institut Charolais.

Ce programme est la première activité du pôle technologique d'innovation et de valorisation des viandes charolaises situé au sein du lycée J. Wittmer de Charolles.

Il s'inscrit dans le cadre d'une convention cadre de « labellisation d'un Pôle d'Excellence Rurale » conclue le 2 mars 2007 entre l'Etat et le syndicat mixte du pays Charolais-Brionnais.

Le projet avait pour objectifs de :

- Coordonner les acteurs autour de l'innovation ;
- Renforcer l'attractivité locale pour accueillir de nouvelles entreprises ;
- Renforcer les moyens existants au sein de la filière viande.

Et en termes de moyens de créer un centre d'appui et d'innovation viandes charolaises auprès des entreprises. Une 1^{ère} convention quinquennale entre le lycée J. Wittmer, l'Institut Charolais et le Conseil Régional de Bourgogne est signée le 17/07/2009.

Ainsi est né par cette convention de partenariat le « programme de valorisation et d'innovation des viandes charolaises et la création de la halle technologique agro-alimentaire : conserverie sous agrément sanitaire européen pour les produits appertisés, laboratoire de caractérisation des viandes, salle d'évaluation sensorielle.

La direction des lycées du Conseil Régional de Bourgogne a pris en charge à l'époque les travaux d'aménagement d'une partie du bâtiment du site Libération. L'Institut Charolais a réalisé cette même année, l'acquisition de matériel technologique alimentaire avec des crédits Etats-Région.

L'objet de cette convention était la mise en œuvre de ce programme selon deux axes :

- Offrir des services de Recherche et Développement aux entreprises alimentaires ;
- Offrir des prestations technologiques par la constitution d'une halle technologique s'appuyant sur la section du BTS Qualité dans les Industries Alimentaires et Bio-Industrie (QIABI) du lycée J. Wittmer de Charolles.

Cette « Halle » a donc été installée au sein du lycée Julien Wittmer et fonctionne grâce aux moyens déployés par l'Institut Charolais, aux compétences de l'équipe des professeurs de la filière Sciences et Technologies de Laboratoires, spécialité Biotechnologies et à l'implantation du BTS Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio Industries (QIABI).

Cette formation est portée par le lycée J. Wittmer et par l'Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires (IFRIA).

Depuis la rentrée 2017 elle est composée d'étudiants et d'apprentis.

Face aux bilans des innovations, des prestations et des transferts de technologies réalisés, il est décidé de renouveler en février 2016 la convention et d'élargir le partenariat au LPA Lycée Professionnel Agricole de Charolles.

Cette deuxième convention vise à définir les rôles de chacun des partenaires, à préciser le fonctionnement de sa structure et de fixer les objectifs :

- Poursuivre et développer les innovations et les projets en matière de Recherche et Développement pour la valorisation des viandes charolaises bovines et ovines ;
- Promouvoir et organiser le soutien, l'appui et le transfert technologique ;
- Soutenir les projets des entreprises et des producteurs-transformateurs et mettre à disposition les ressources et les équipements technologiques ;
- Développer les formations et les connaissances des différents acteurs viandes charolaises « du pré à l'assiette » ;
- Développer les prestations de la Halle Technologique et sécuriser son fonctionnement.

En 2017, il est décidé de séparer les travaux d'innovation de ceux de fabrication et de créer une Plateforme Technologique.

En mars 2018 est signée la convention générale de partenariat pour la constitution de la Plateforme Technologique du Charolais (PFT du Charolais) entre les trois acteurs historiques et de nouveaux partenaires (Agrosup Dijon (Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement et IUT de Dijon).