



LMT/TDA

Lebensmitteltechnologie
Technologie en denrées alimentaires

Arbeitsgemeinschaft LMT
Communauté de travail TDA
Effingerstrasse 6A
CH-3001 Bern
Telefon +41 31 529 50 80
Telefax +41 31 529 50 51

www.lebensmitteltechnologie.ch
www.foodtechnologue.ch

Berne, juin 2022

CHARTRE

Chères apprenantes, chers apprenants et autres personnes intéressées,

Vous, les apprenant·e·s d'aujourd'hui, êtes les spécialistes de demain. Par la présente, nous souhaitons vous exposer nos objectifs et nos idées maîtresses concernant l'avenir de notre profession. En notre qualité de Communauté de travail technologues et praticien·enne·s en denrées alimentaires (CT TDA), nous sommes responsables de la formation professionnelle initiale et continue. Cela signifie que nous discutons et décidons les principes et les thèmes qui définiront votre formation ainsi que la formation de ceux et celles qui vous suivront. C'est la raison pour laquelle nous vous dédions cette lettre. Elle est pour vous, mais devrait bien entendu aussi être lue par toutes les personnes qui s'intéressent à notre passion et à notre activité.

Quelle est notre raison d'être ?

En tant que technologues en denrées alimentaires, nous veillons à satisfaire les besoins de base de la population mais aussi les attentes en matière de plaisirs gustatifs. Grâce à nos connaissances technologiques, nous transformons des matières premières en précieuses denrées alimentaires. Nous sommes fiers de la variété de nos produits et de l'excellence de leur qualité.

En tant que CT TDA, notre objectif est de former et de perfectionner suffisamment de personnel qualifié pour couvrir les besoins de l'industrie alimentaire suisse. Nous analysons de manière proactive les développements technologiques, sociétaux et économiques. Par ailleurs, nous définissons des conditions-cadres modernes et orientées vers l'avenir pour la formation.

Quels sont nos défis ?

Aujourd'hui, nous sommes confrontés à différents niveaux à nombre de défis. Les exigences envers les denrées alimentaires changent et de nouveaux produits sont développés pour répondre aux besoins de la société. À l'heure actuelle, il s'agit surtout de produits bios, sans allergènes et véganes. Les bases légales tout comme les exigences en termes de spécification et de documentation, mais aussi la sécurité des denrées alimentaires changent. Par ailleurs, le site de production suisse dans son ensemble est soumis à une pression croissante sur les prix. Cette tendance encourage le développement de grandes entreprises d'une part et de petites entreprises d'autre part. Les technologues en denrées alimentaires restent des spécialistes très demandés, tout en sachant que les compétences requises évoluent, passant de technologies spécifiques à des processus globaux et interdisciplinaires.

Comment relevons-nous les défis ?

Nous suivons de près l'actualité et concentrons nos efforts sur trois champs d'action principaux :

1) Nous veillons à avoir suffisamment de relève et d'entreprises formatrices.

Dans ce cadre, nous soutenons les entreprises formatrices dans toutes les régions du pays. Nous faisons la promotion de notre profession auprès du grand public. Par ailleurs, nous créons les bases pour également permettre aux petites et moyennes entreprises de fournir une formation complète, p. ex. par des regroupements d'entreprises formatrices.

2) Nous encourageons une formation moderne sur tous les lieux de formation.

À cet effet, nous ancrons des compétences tournées vers l'avenir dans les connaissances de base. Nous exigeons la mise en application de l'orientation des compétences selon les standards actuels de la pédagogie professionnelle dans tous les lieux de formation. L'apprentissage doit être orienté sur la pratique et être motivant ! Par ailleurs, nous analysons les formes d'apprentissage et d'enseignement actuels et encourageons les innovations, comme les médias et plateformes d'apprentissage digitaux. Nous considérons qu'une réelle coopération entre les lieux de formation est un élément central d'une formation globale, orientée vers l'avenir. Nous la renforçons par des mesures à la fois éprouvées et inédites.

3) Nous visons une offre de formation initiale et de perfectionnement parfaitement cohérente et attrayante.

À cet effet, nous veillons donc lors de révisions de la profession à créer des contenus d'enseignement en adéquation avec le niveau correspondant, de la formation AFP à l'école supérieure. Nous proposons aux jeunes spécialistes tout comme aux personnes ayant suivi une autre formation d'intéressants parcours de carrière et des perspectives à long terme dans l'industrie alimentaire. Nos différentes offres de perfectionnement encouragent l'apprentissage tout au long de la vie professionnelle. Nous informons les groupes cibles intéressés avec le biais de mesures de marketing et de communication coordonnées.

Les réflexions sur l'avenir sont complexes et soulèvent souvent plus de questions qu'elles n'apportent de réponses. En tant que CT TDA, nous nous penchons sur ces questions, développons des mesures prometteuses et les appliquons de manière conséquente. Nous utilisons nos ressources de manière ciblée et efficace et remettons régulièrement notre structure en question. Nous accordons une grande importance à un financement durable et à l'implication de tous les partenaires de la formation professionnelle.

Notre dernière demande, que nous vous adressons en tant qu'apprenant-e-s d'aujourd'hui et spécialistes de demain : prenez-nous au mot et regardez ce que nous faisons, car ensemble nous créons l'avenir.

Bien à vous,

Votre comité de la Communauté de travail pour la formation des technologues en denrées alimentaires et des praticiens et praticiennes en denrées alimentaires