

LYCEE AGRICOLE DE CAMBRAI

Monsieur le Président de la CAC,
Mesdames et Messieurs les vice-présidents de la CAC,
Mesdames et Messieurs les maires des communes de la CAC,

Parmi toutes les compétences attribuées aux missions d'un maire, celle de l'enseignement occupe une place importante dans la gestion de votre commune. Nous avons des préoccupations qui se rejoignent. Vous souhaitez que les jeunes de votre commune trouvent la voie scolaire qui leur permettra d'accéder au marché du travail dans les meilleures conditions. Mieux, qu'à l'issue de leur formation, ils puissent rester dans leur ville ou village et ainsi éviter la désertification des zones rurales qui sévit de nos jours.

De mon côté, en tant que Chef d'établissement, ma préoccupation première a toujours été de proposer des formations qui répondent aux attentes du territoire cambrésien et qui ne sont dispensés dans aucun autre établissement du territoire .

Avant d'aborder ces formations professionnelles, je souhaiterai vous parler de mes classes de 4^{èmes} et de 3^{èmes}

En Septembre 2017, Sainte Croix CAMBRAI a obtenu l'autorisation du Ministère de l'Agriculture d'ouvrir une classe de troisième. La raison est simple : le lycée SAINTE CROIX depuis 10 ans met en œuvre une pédagogie originale et personnalisée. La pédagogie repose essentiellement sur un mode de travail respectant les rythmes de l'enfant ; système qui se pratique d'ailleurs (un peu différemment) déjà depuis longtemps dans certains pays européens : cours généraux en classe le matin et activités culturelles, sportives, préprofessionnelles hors classe l'après-midi. Nous accueillons beaucoup de jeunes à besoins pédagogiques particuliers, mais aussi beaucoup d'élèves qui ne se sentent pas à l'aise dans le système scolaire « normal » où les classes avoisinent les 30 élèves et dans lesquelles les jeunes ne peuvent suivre de parcours individualisé. Les établissements publics comme privés nous connaissent et nous orientent tous ces jeunes. Malheureusement, nous ne pouvons tous les accueillir C'est pourquoi, j'ai demandé et obtenu l'ouverture d'une classe de troisième et j'envisage maintenant de demander une ouverture de classe de quatrième. Je ne concurrence personne ; seul le lycée SAINTE CROIX de CAMBRAI propose cette méthode pédagogique qui plait aux élèves comme à leurs parents. Les jeunes sont heureux de venir en classe et le taux de réussite au brevet est proche de 100% !

Nous proposons ensuite trois formations professionnelles qui, comme je le disais plus haut, répondent aux besoins du territoire :

- **Un CAP Agricole « les métiers de l'agriculture » option végétale.** Dans cette formation de 2 ans nous apprenons aux jeunes à savoir conduire, entretenir et réparer les matériels agricoles A l'issue de ces deux ans les meilleurs pourront continuer en BAC PRO, sur un autre site.
- **Un BAC PRO Bio Industries de Transformation** (nous avons été les seuls en France en privé agricole à proposer cette formation pendant 12 ans et nous avons déménagé afin de pouvoir obtenir l'ouverture de cette formation) : en 3 ans, nous apprenons aux jeunes les process de fabrication dans trois secteurs qui recrutent : agroalimentaire, cosmétique et pharmaceutique

- **Un Bac PRO laboratoire contrôle qualité** ; crée en France il y a 5 ans pour répondre aux exigences de sécurité sur les produits fabriqués en entreprises : cette formation s'adresse aux jeunes scientifiques qui souhaitent analyser, contrôler les aliments, les médicaments, les produits de beauté mais aussi l'eau, l'air Les débouchés sont multiples.

Nous avons la chance d'avoir, sur notre territoire, en cosmétique la SICOS à CAUDRY qui est la plus grande usine du groupe l'Oréal et qui doit recruter beaucoup de jeunes dans les années à venir.

Nous avons déjà des entreprises agroalimentaires très dynamiques (ROYAL CANIN, CANDIA, AUCHAN, MATCH, CORA pour les rayons frais ; des boulangeries ; des boucheries, des traiteurs ...) Mais la reconnaissance de CAMBRAI comme pôle d'excellence agroalimentaire avec ARRAS a attiré d'autres entreprises agroalimentaires (FLORETTE, FLEURY MICHON, SAUCES ET CREATIONS ...)

Le secteur pharmaceutique n'est pas en reste. Nos jeunes, après le BAC PRO, peuvent poursuivre deux années d'apprentissage et devenir préparateurs en pharmacie. Ils peuvent aussi choisir de travailler dans les entreprises de fabrication de médicaments de la région (SUPERDIET, LFB, ROTTENDORF PHARMA, GSK...). Ces entreprises recrutent autant les jeunes issus du BAC PRO Laboratoire contrôle qualité que du BAC PRO Bio Industries de Transformation .

Enfin, nous savons que les agriculteurs louent de plus en plus leur matériel agricole puisqu'ils ne les utilisent que quelques mois dans l'année. Les coopératives, les concessionnaires louent ce matériel mais avec leur jeune salarié qui sait conduire, entretenir et réparer le matériel.

Pour découvrir les formations dont je viens brièvement de vous parler, je vous invite à venir nous découvrir lors de notre journée « portes ouvertes » du Samedi 03 février 2018. Vous y découvrirez tous les équipements pédagogiques mis à la disposition de nos jeunes pour les rendre professionnels : laboratoires (physique ; chimie ; microbiologie) ; ateliers (soudure ; mécanique agricole) et halle technologique (avec brasserie ; ligne de jus de fruits ; boulangerie -viennoiserie ; ligne de fabrication de conserves ; de salades sous atmosphère modifiée ; pasteurisateur ; stérilisateur, sondes embarquées afin de suivre toutes les étapes de fabrication d'un produit)

Je me ferai un plaisir de vous accompagner tout au long de cette visite dès 11 heures et je vous propose de terminer par un cocktail dinatoire vers 12h30.

Pour une meilleure organisation, il est important de nous retourner le coupon ci-joint avant le 31 Janvier 2018.

Si vous ne pouvez pas venir samedi 3 février, je vous propose de venir présenter mes formations en mairie, en soirée, pour les administrés qui seraient intéressés. Merci de me proposer une date.

Je vous remercie de l'attention que vous porterez à cette lettre et vous prie d'agréer, Mesdames, Messieurs, mes salutations distinguées.

Eliane DENIMAL
Directrice