



Centre de Ressources AgroAlimentaire et Alimentation (CDR AAA)

Le CDR AAA a été créé en octobre 2005 à l'initiative de la Plate-Forme Technologique « Viandes et Salaisons » (Lycée agricole, Centre de formation adultes, Atelier technologique de transformation des viandes, Centre Technique de la Viande et Centre Technique de Conservation des Produits Agricoles). Sa mise en place, sa gestion et son animation ont été confiées à une animatrice. Il est localisé sur le Hall de La Roque, aux côtés de l'atelier technologique.

Missions :

- Mettre à disposition de ressources sur le thème de l'agroalimentaire (de la production jusqu'à la consommation) à destination des acteurs et futurs acteurs de ce secteur dans la formation, la profession, la recherche, le conseil et développement. Le grand public en est aussi destinataire. A ce titre, le CDR peut répondre à des recherches d'ordre scolaire, professionnelle mais aussi dans un souci d'éducation et d'ouverture personnelles
- Favoriser le lien entre acteurs (producteurs, transformateurs, recherche, formation, développement, consommateurs) et orienter vers les compétences adaptées aux problématiques, notamment par le biais de bases de contacts de compétences,
- Valoriser le travail des étudiants, les porter à connaissance comme faisant partie des ressources et des outils utiles pour l'innovation en entreprise
- Participer et accompagner des projets de la PFT en facilitant les recherches bibliographiques, les contacts...
- Réaliser une veille scientifique et technique en fonction des demandes et de l'actualité
- Contribuer au transfert d'information et de technologie par des bulletins d'information et de communication, un site Internet, des réunions, de la mise en contact
- Développer et animer un réseau de contacts : autres centres de ressources/documentation, professionnels, associations, individus ressources...prioritairement local
- Inciter de nouveaux professionnels à faire appel à la PFT « Viandes et Salaisons »
- Faciliter l'accès à la ressource et vulgariser l'information scientifique pour toucher tous les publics

Les ressources mises à disposition :

- Ressources documentaires et multimédia, bases de données scientifiques, techniques, grand public
- Ordinateurs avec accès Internet, logiciel de recherche et bibliothèque virtuelle
- Listes de contacts de personnes, institutions ressources (associations, entreprises locales, centres techniques...)

Les actions :

- *Veilles scientifique, bibliographique, technique et évènementielle*
- *Mise en contact entre publics sur des thèmes divers (alimentation de qualité, nouvelles technologies...)*
- *Réalisation d'un bulletin agroalimentaire* (projets de la PFT, vie locale, veilles, informations, annonces...) à destination des entreprises aveyronnaises, étudiants et autres acteurs de l'agroalimentaire
- *Alimentation d'un blog agroalimentaire de partage d'information et d'animation*
- *Participation à la mise en réseau des centres de documentation de l'enseignement supérieur*

- *Organisation de rencontres et conférences* correspondant aux problématiques identifiées (préalablement recensées et suivies) ou sur demande, pour les équipes de la PFT, les élèves, les professionnels ...
- *Rencontre et montage d'animations, forums, expositions avec des acteurs locaux*
- *Valorisation des travaux d'étudiants* à destination des professionnels

En bref, c'est un outil d'information, d'ouverture et de mise en réseau au service de la formation et du développement des acteurs de la chaîne alimentaire.

Destinataires :

Toutes les personnes s'intéressant au secteur agroalimentaire et à l'alimentation.

Thèmes principaux :

- Chimie
- Microbiologie
- Biochimie
- Organisation de la production
- Réglementation
- Qualité
- Sécurité sanitaire
- Qualité environnementale
- Technologie
- Economie
- Conservation des aliments
- Conditionnement
- Hygiène alimentaire, nutrition
- Recettes
- Terroir et appellations d'origine
- Cultures alimentaires
- Comportements alimentaires
- Equipementiers
- ...

Dans les filières viandes, produits laitiers, fruits et légumes, céréales, vins, épices et aromates, auxiliaires technologiques eaux, oléagineux, (dans l'ordre d'importance). Le lien avec la production est entretenu pour favoriser la notion de « chaîne alimentaire ».

Partenaires :

- Chambre d'Agriculture 12
- Chambre des métiers 12
- ENFA Toulouse
- EPL Beaugard (Villefranche de Rgue)
- PFT H2O d'Albi Fontlabour
- CCI Rodez- Villefranche de Rouergue
- Faculté Jean François Champollion
- INRA
- ENITAC
- Associations locales (Slow Food Aveyron, Biodiva, CLCV...)

Horaires d'ouverture/ disponibilité :

Couramment, l'accès au CDR dépend des heures d'ouverture du hall c'est à dire de 8h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Cependant, il est tout à fait envisageable de le maintenir ouvert sur demande mais aussi dans le cadre de réunions en soirées par exemple.



Centre de Ressources Agroalimentaires et Alimentation (CDR AAA)

Contact : Armelle MOLINIER (animatrice)

armelle.molinier@educagri.fr

EPLEFPA La Roque, Route de Sébazac, BP 3355 12033 RODEZ cedex 9

Tél. : 0565777815

Fax : 05 65 77 75 19

<http://plate-forme-technologique-viandes-et-salaisons.blog4trade.com/>

