



Le Moulin de Chatillon, centre de Formation Professionnelle

Pour les deux entreprises du privé, le moulin de Chatillon sera un centre de formation professionnel pour l'ensemble des personnels (techniques, administratif, exploitation)

1. Pour le partenaire Privé « BGC »

Les formations professionnelles et réglementaires dans le cadre des politiques de formation des trois coopératives se chiffrent en moyenne à 1400h par an soit une moyenne de 16h par salarié et par an.

De plus en plus, BGC recherche des formations faites en interne par des intervenants extérieurs. Un lieu central proche des trois coopératives tout en étant distinct professionnellement est très bien adapté à ce genre de réunion.

Les formations représentent environ et globalement 200 jours par an dont une partie, pour des formations groupées, pourrait être organisée au Moulin de Chatillon ; pour les formations pouvant être réalisées en interne : soit 20 jours environ par an.

2. Pour le partenaire privé « Matignon »

Matignon s'engage à mettre sur le marché des farines suivant le cahier des charges « Banette », s'engage à travailler en partenariat avec ses fournisseurs (BGC) et s'engage sur la traçabilité et la Sécurité Alimentaire des blés et des farines produites dans son moulin. A ce titre, il assure des formations pour son personnel et pour les boulangers certifiés :

Le Personnel:

- le personnel technique de production
- le personnel commercial
- le personnel administratif

Les boulangers:

- les boulangers professionnels
- le personnel des boutiques

3. Pour les deux partenaires du Privé

Il est envisagé également des formations communes dans un esprit d'échanges et de compréhension entre professionnels de la filière = Blé – Farine - Pain

Exemple :

☛ Formation de boulangers sur :

- 1/ les techniques de production avec témoignages d'agriculteurs
- 2/ les techniques de stockage, d'allotement avec témoignages de directeurs et de cadre de BGC

3/ les techniques de traçabilité et de sécurité alimentaire avec témoignages de BGC et Matignon

- Formation d'agriculteurs sur les process meunière et boulangerie avec l'entreprise Matignon et des témoignages de boulangers
- Formation de personnel d'exploitation de BGC (conducteurs d'Installation) au process Meunerie – Boulangerie dans un soucis de faire comprendre les exigences filière en aval.

Etc...