

ÉCONOMIE ■ La CCI et l'IUT d'Aurillac viennent de lancer une formation professionnelle de niveau bac

# Ce sont les futurs techniciens de labo

La CCI s'est associée à l'IUT d'Aurillac pour proposer une formation professionnelle « Technicien de laboratoire », qui a débuté au cours du mois d'octobre.

Emmanuel Tremet  
emmanuel.tremet@centrefrance.com

Dans dix-huit mois, si tout se passe bien, Fabien, Malika et Elfried seront en blouse blanche, penchés sur un microscope, à observer avec attention le contenu d'une boîte de Petri. En attendant, assis dans une salle de chimie de l'IUT d'Aurillac, les dix alternants de la formation « Technicien de laboratoire » écoutent leur formateur parler d'acides aminés, de biomolécules, de statistiques et de probabilités...

Ouverte depuis le 10 octobre, cette formation professionnelle de niveau 4 (c'est-à-dire qui correspond à un niveau de formation bac, brevet de technicien ou brevet professionnel, NDLR) est portée par le Campus de la chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Cantal, en partenariat avec l'IUT, qui dispensera une partie des



ALTERNANTS. Ils sont dix à avoir intégré cette première promotion de la formation « Technicien de laboratoire », qui se déroulera en alternance entre le Campus, les laboratoires de l'IUT et les entreprises Biose, Agrolab's, la clinique du souffle Les Clarines et Lallemand. PHOTO JÉRÉMIE FULLERINGER

cours au sein de ses laboratoires.

## « Difficultés de recrutement »

À l'image de la formation « Agent de laboratoire » lancée l'an dernier, celle-ci se déroule également en alternance. Les dix alternants de cette promotion sont intégrés au sein de quatre entreprises : Biose (qui mise sur la médecine par le microbiote depuis

des années) et Agrolab's (microbiologie alimentaire) à Aurillac, la clinique du souffle Les Clarines (qui accueille des patients souffrant de pathologies respiratoires chroniques et métaboliques) à Riom-ès-Montagnes, et Lallemand (l'un des leaders mondiaux dans le développement et la production de levures et bactéries) à Saint-Simon.

Les Fromageries occitanes, à Saint-Mamet-la-Salvetat, se sont également positionnées sur ce dispositif. « Pour nous, il y a un enjeu assez considérable car notre laboratoire a un rôle assez central pour la certification de nos fromages, le cantal que nous produisons bien sûr mais aussi pour d'autres types de fromages AOP, explique sa représentante. C'est aussi

une chance pour nous de pouvoir accompagner des personnes qui souhaitent se former sur nos métiers. »

« La première pierre du pôle d'excellence en microbiologie »

Car, comme le rappelle Joseph Chauvet, vice-président en charge de la formation au sein de la consulaire, « le Campus, comme il en a l'habitude, a monté cette formation pour répondre à la demande locale des entreprises dans leurs difficultés de recrutement ».

Une deuxième session est d'ores et déjà programmée en septembre 2023.

Le vice-président de la CCI voit également dans cette formation « la première pierre » du futur pôle d'excellence en microbiologie, portée par l'État, le Département, la CCI, l'Inrae, l'IUT, qui de son côté lance un Master en microbiologie, et les entreprises cantaliennes

au carrefour des domaines de la santé, de l'agroalimentaire et de l'agro-écologie.

Le Cantal est un département historiquement producteur de lait et de ses dérivés transformés. Ne dit-on pas que le cantal est le plus vieux fromage du monde ! Toujours est-il que le territoire concentre aujourd'hui de nombreuses entreprises et expertises dans la recherche, le développement et la commercialisation de solutions dont la microbiologie est la base. Un savoir-faire que les différents acteurs impliqués dans ce projet souhaitent valoriser collectivement. « Et le secteur de la formation sera l'une des pierres angulaires de ce pôle d'excellence, dont l'objectif est de rayonner bien au-delà des frontières du département pour devenir, à terme, un pôle de référence au niveau national, voire mondial. Ce sera là un élément fort d'attractivité de notre territoire qui devrait permettre d'accueillir à l'avenir de nombreux stagiaires pour suivre l'ensemble des formations proposées dans ce cadre », espèrent les différents intervenants. ■

## FAITS DIVERS

### CANTAL ■ Sans assurance, sans permis, mais sous stupéfiants

Vendredi, vers 17 h 50, sur la RN 122 à Polminhac, un homme de 38 ans a été contrôlé à 143 km/h (135, vitesse retenue) au lieu de 90 km/h. Dimanche, vers 16 h 50, à Quézac, sur la nationale, c'est une femme de 44 ans, résidant dans les Bouches-du-Rhône, qui a été contrôlée à 127 km/h (120, vitesse retenue) au lieu de 80 km/h. Sur la commune d'Ytrac, vers 18 h 30, dans une zone limitée à 50 km/h sur la RD 120, un homme de 22 ans, originaire de l'Hérault, a été contrôlé à 100 km/h (95, vitesse retenue).

Dimanche, vers 2 h 35 du matin, un homme de 27 ans conduisait dans Saint-Flour, en ayant 1,46 gramme d'alcool par litre de sang.

Samedi, vers 17 h 40, un homme de 44 ans, originaire du Cantal, a été contrôlé sur la RD 120 à Saint-Paul-des-Landes, au volant en ayant consommé du cannabis et de la cocaïne. Dimanche, vers 16 h 15, un homme de 43 ans a été intercepté à Chalignac. L'homme n'avait plus le droit de conduire après une annulation judiciaire de son permis de conduire, il n'avait pas d'assurance et avait consommé des opiacées. Même heure, à Saint-Flour, un homme de 24 ans a été interpellé au volant positif à l'alcool, pour un taux contraventionnel (0,6 gramme), mais en ayant consommé du cannabis.

Tous ses conducteurs ont rendu leur permis aux gendarmes, dans l'attente d'une suspension administrative ou de vérifications complémentaires concernant les conduites après avoir consommé des stupéfiants. ■

## CIRCULATION

### ■ La RD 59 à Thiézac fermée cette nuit

Afin de réaliser des travaux sur un passage à niveau SNCF, la route départementale n°59 sera fermée à la circulation cette nuit, de 21 heures à 6 heures. Le trafic sera dévié dans les deux sens de circulation par les routes départementales n°59, 54 et 759, ainsi que par la RN122 via Vic-sur-Cère. ■

### ■ Travaux sur la RD 155 à Molèdes

Afin d'aménager un virage, la route départementale n°155 est interdite à tous véhicules entre Molèdes et Escrouzet, jusqu'au vendredi 4 novembre. La circulation sera déviée dans les deux sens par les RD 155, 9 et 55 via le Moulin de Fournial et Conche-Haut. ■

**Les Grands Témoins**  
de la CCI du Cantal

Conférence de :  
**Stéphane Mallard**  
sur le thème :  
**Disruption technologique :  
Préparez-vous à changer de monde !**

**Lundi 24 octobre à 18 h 30**  
Salle de Conférence de la CCI - 4ème Etage  
44 Bd du Pont Rouge - 15000 AURILLAC

**Stéphane Mallard en bref**  
Diplômé de Sciences Po Paris et de l'Université du Québec à Montréal, il intervient en Europe et aux États-Unis auprès des entreprises, des COMEX, des grandes écoles et du grand public. Souvent décrit comme inclassable, il explore et analyse le monde qui émerge avec un regard original, décoiffant et sans langue de bois.

Inscription sur le site : [www.cantal.cci.fr](http://www.cantal.cci.fr)

Centre France  
CCI DU CANTAL

## EN BREF

### NAUCELLES ■ Étape de travail

Éclat, centre national des arts de la rue et de l'espace public, accueille l'équipe de l'Agence de géographie affective jusqu'au samedi 22 octobre dans le cadre de sa troisième semaine de résidence pour leur prochaine création *Wouaf*. La compagnie présentera une étape de travail, ce samedi à 19 h 30. *Wouaf* invite à explorer un projet sensible, onirique, et étrange sur la nature humaine, une oscillation entre rêve et cauchemar... Cette étape de travail aura lieu dans une zone pavillonnaire de Naucelles et sera suivie d'une rencontre avec les artistes. Accès gratuit ; tout public ; réservation obligatoire sur [www.aurillac.net](http://www.aurillac.net) ■

### VISITE ■ De ferme à Chaliers

Ce samedi 22 octobre, la ferme de la Chassagne à Chaliers ouvre ses portes, dans le cadre de « Manger bio et local, c'est l'idéal » : visite de la ferme et de l'atelier de meunerie. Contact par téléphone au 06.08.64.13.62. Gratuit. ■