

# Campus des métiers et des qualifications

## « Tourisme et art de vivre ensemble »

en région Centre-Val de Loire



# Sommaire

<b>1) Prendre en compte des besoins de développement économique et social du territoire .....</b>	<b>5</b>
1.1) L'enjeu national du tourisme : structurer « une filière d'avenir » <sup>0</sup> .....	5
1.2) La région Centre-Val de Loire .....	5
1.2.1) Le poids économique du tourisme dans la région Centre-Val de Loire .....	5
1.2.2) La Région Centre : première région du tourisme à vélo .....	6
1.2.3) L'art de vivre en région Centre-val de Loire .....	6
1.3) Les axes stratégiques du développement touristique 2016-2020 .....	7
1.3.1) La qualité de l'accueil .....	7
1.3.2) La stratégie de développement de la Région Centre-Val de Loire .....	7
1.3.3) Une offre touristique variée, diverse, surprenante.....	8
1.4) Les besoins d'emplois de la filière tourisme en région Centre-Val de Loire.....	9
<b>2) Construire l'offre de formation .....</b>	<b>9</b>
2.1) Les atouts de la formation dans le périmètre du campus .....	10
2.2) Des qualifications de niveau V et IV .....	11
2.3) Les qualifications de niveau III et du supérieur .....	11
2.4) La situation de l'apprentissage dans l'académie.....	12
<b>3) Valoriser la recherche.....</b>	<b>12</b>
3.1) L'IEHCA.....	12
3.2) Intelligence des patrimoines.....	13
3.3) INSA, école de la nature et du paysage .....	13
<b>4) Fédérer les partenaires.....</b>	<b>14</b>
4.1) Les partenariats : collaborations entre formations, institutions, recherche et entreprises.....	14
4.2) Partenariats par groupe d'appartenance .....	14
<b>5) Conduire un projet pédagogique.....</b>	<b>15</b>
5.1) Co-construire l'offre de formation, les contenus et le projet pédagogique.....	15
5.2) Développer les partenariats école-entreprise .....	15
5.3) Des modules de formation complémentaires.....	16
5.4) Des actions innovantes et partenariales .....	16
5.5) Recherche, innovation et intelligence des patrimoines.....	16

<b>6) Ouvrir sur l'Europe et au Monde .....</b>	<b>17</b>
6.1) Inscrire les échanges en formation dans une démarche de projet concertée, .....	17
6.2) Des dispositifs de formations orientés vers l'Europe et l'international ..	18
6.3) Les stages à l'étranger .....	18
6.4) Des diplômes renouvelés et prenant en compte les langues étrangères ..	18
<b>7) Vivre dans le réseau du campus .....</b>	<b>19</b>
7.1) L'association « Bourges campus » .....	19
7.2) Le dispositif Ci'T lycées .....	19
7.3) Le CROUS et l'hébergement.....	19
7.4) L'association « Jeunesse et habitat » .....	19
<b>8) Piloter et organiser .....</b>	<b>20</b>
8.1) Conseil d'orientation stratégique des campus.....	20
8.2) Comité de pilotage du campus « Tourismes et Patrimoines » .....	21
8.3) Schéma synthétique de la gouvernance .....	21
<b>Conclusion.....</b>	<b>23</b>

## « Tourisme et art de vivre ensemble en Région Centre – Val de Loire »

Un Campus des métiers et des qualifications sert avant tout à susciter la création d'un maillage de formations en écho au développement économique, perçu comme un outil efficace à l'insertion et à l'emploi. Il s'agit de créer un mouvement fédérateur qui facilitera l'insertion des jeunes mieux informés de l'intérêt d'un territoire. Mais le campus sert également le rapprochement de la recherche et des entreprises, au sens large : pour mieux se connaître, du lycée ou du CFA et jusqu'à l'université, de l'atelier jusqu'au laboratoire de recherche ; pour inventer de nouveaux moyens de travailler à l'avenir. Ainsi avons-nous créé le Campus « Mécatronique, matériaux intelligents et capteurs » puis le Campus des « Industries cosmétique et pharmaceutique » qui font la lumière sur des points forts de l'industrie en région Centre-Val de Loire, avec des productions aux débouchés internationaux qui vont des parfums ou des médicaments, jusqu'à l'aéronautique.

Il est toutefois un domaine plus ouvert encore, plus visible de bien des visiteurs étrangers et pourtant ; cette autre économie, du tourisme, de la valorisation de divers types de patrimoines et de la mise en valeur d'un certain art de vivre « à la française », ne se voit pas tant ici. Il apparaît nécessaire dans ces conditions de créer un troisième campus des services tout entier dévolu à ces atouts naturels et culturels caractéristiques de la région Centre-Val de Loire mais aussi parce que le tourisme se construit ici dans une filière régionale envisagée comme une locomotive de première grandeur et digne d'une véritable stratégie de développement, parce que ce secteur très large est porteur d'emplois variés dont certains sont encore émergents aujourd'hui, parce que ces potentiels ne pourront s'exprimer sans l'organisation concertée des offres de formation, initiales, continues, formations régionales pour des emplois sans frontière. Il s'agit d'aborder enfin cette question des emplois non pérennes ou des missions instables, parfois dénigrés, parfois délaissés, souvent méconnus.

C'est la conjonction unique entre la nature et la culture qui donne aussi tout son intérêt à ce nouveau campus. La vallée de la Loire, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis plus de 15 ans, mérite un campus des métiers et des qualifications. Le parcours de « La Loire à vélo » est déjà précurseur et révélateur des actions qui peuvent être mises en place dans un contexte européen, au bénéfice des femmes et des hommes, au bénéfice des jeunes en particulier... et dans le respect d'un environnement de qualité. C'est aussi l'absolue nécessité de mieux communiquer tant sur les avantages que sur les attendus, sur le bénéfice humain espéré et la réalité des métiers. Il s'agit en vérité grâce au campus d'expliquer et de dire les possibilités de travailler ou même de créer ici de nouvelles activités mais en connaissance de cause ou en compétences, donner à voir et à comprendre que les tourisimes et les patrimoines conduisent à bien des ambitions, voire de nouvelles cultures utiles à chacun.

## **1) Prendre en compte des besoins de développement économique et social du territoire**

### **1.1) L'enjeu national du tourisme : structurer « une filière d'avenir » <sup>(1)</sup>**

Notre pays qui dispose d'atouts majeurs de par la qualité de ses patrimoines et sa position géographique au cœur de l'Europe, entretient un certain « art de vivre » apprécié dans le monde entier comme un des éléments culturels caractéristiques français. Aujourd'hui, la France demeure la première destination au monde avec, en 2015, le chiffre record de 85 millions de visiteurs ; et l'objectif de 100 millions en 2020 reste maintenu. Pour notre économie, l'emploi et le développement des territoires constituent un enjeu national.

### **1.2) La région Centre-Val de Loire**

#### **1.2.1) Le poids économique du tourisme dans la région Centre-Val de Loire**

Ce secteur représente un volume conséquent de plus de 3 milliards d'euros de consommation par an, soit 4,4 % du PIB régional avec 32 700 emplois. Il existe 6 marques touristiques dans notre région : Val de Loire, la Loire à vélo, les châteaux de la Loire, Berry Province, la Touraine et la Sologne <sup>(2)</sup>.

La région Centre-Val de Loire représente environ 2,2 % des lits touristiques nationaux. La majorité des lits touristiques marchands de la région Centre-Val de Loire se trouve dans les campings (58 200 lits) et les hôtels (39 200 lits) [annexe 2.1]. Il faut surtout remarquer que dans la région plus de 500 sites touristiques sont ouverts au public.

Les français représentent 69 % des touristes. Les principales clientèles étrangères (Allemands, Néerlandais, Britanniques et Belges) pratiquent en premier lieu la visite des châteaux. Mais ils affectionnent également tout ce qui a trait à la gastronomie (dégustation, achat de vins et produits du terroir...) et à divers modes de randonnées. Les vallées de la Loire et du Cher sont ainsi les principaux pôles générateurs de flux touristiques dans un vaste territoire qui recouvre les anciennes provinces de la Touraine, de la Sologne et du Berry. Celles-ci transcendent les limites administratives classiques et elles ont en commun d'être traversées par 3 vallées (Loire, Cher et Indre) dont les biotopes avec des paysages d'exception forment une chance et appréciée pour la qualité et la diversité.

Des personnages emblématiques de l'histoire de France s'en sont inspirés : François 1er, Léonard de Vinci, Charles VII, Jacques Cœur, Talleyrand... Des écrivains, philosophes et essayistes célèbres y ont vécu : François Villon, François Rabelais, Pierre de Ronsard, René Descartes, Alfred de Vigny, Honoré de Balzac, George Sand, Georges Courteline, Anatole France et encore, plus contemporains, Léopold-Sédar Senghor, Henri Bergson, Paul Nizan, François Bon, Jean-Marie Laclavetine... Dans un patrimoine architectural des plus riches de France : Amboise, Azay-le-Rideau, Blois, Chambord, Chaumont, Chenonceau, Cheverny, Chinon, Langeais, Loches, Valençay... nous comptons ici une densité exceptionnelle de références historiques.

Mais ce territoire se définit aussi par des productions agricoles et viticoles centrées sur une grande diversité : l'élevage, le maraîchage, la viticulture, l'arboriculture... la richesse des 110 produits inscrits à l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre et les savoir-faire associés sont incontestables. Dans le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie, nous disposons par exemple de fleurons connus à l'échelle nationale : la biscuiterie de Chambord ou celle de Saint-Michel, la pâtisserie Michel Krémer, ou bien encore, dans la transformation des produits laitiers, la laiterie de Verneuil qui est l'une des plus importantes coopératives laitières françaises depuis plus de 110 ans.

---

<sup>1</sup> Jean Marc Ayrault, Ministre des affaires étrangères et du tourisme, le 23 août 2016 à Chambord

<sup>2</sup> Cf. <https://www.youtube.com/watch?v=pnpKyCq1j4>

### **1.2.2) La Région Centre : première région du tourisme à vélo**

Aujourd'hui ce sont 4 140 km ouverts au public. Le réseau régional s'organise aujourd'hui autour d'une armature de 1 433 km de linéaire de véloroutes et d'un réseau complémentaire de 129 boucles représentant 2 707 km. Ainsi, « La Loire à vélo » présente des chiffres éloquentes :

- 935 000 cyclistes accueillis en 2015, (+23% par rapport à 2010).
- Une très forte hausse des clientèles touristiques (+42%), sans équivalent en France.
- 29,6 M€ de retombées économiques (Deux fois plus en 5 ans), dues au doublement des itinérants touristiques sur plusieurs jours.
- La dépense moyenne des touristes à vélo progresse et dépasse 80 € par jour.
- Une véritable destination touristique, pour 9 touristes sur 10 « La Loire à Vélo » est un facteur déterminant dans le choix de la destination.
- 590 professionnels touristiques « Accueil Vélo » (hébergements, sites de visites, offices de tourisme, loueurs de vélos)
- « La Loire à Vélo » est la destination française la plus vendue par les Tours Opérateurs
- 34,6 Millions de km parcourus à vélo

Ce développement intègre une importante dimension qualitative qui porte sur le réseau cyclable (bureau d'étude expert, signalétique, aménagement...), mais aussi sur la qualification des professionnels du tourisme et leur conversion au tourisme à vélo. Le réseau « Accueil Vélo » regroupe 485 adhérents.

Un dernier point encore concerne l'enjeu de la préservation du paysage comme d'un capital à entretenir. Ainsi, à Blois se dessine d'ores et déjà une voie d'avenir, celle de l'aménagement des rives des grands fleuves aujourd'hui transformés par la vie moderne. L'école du paysage aujourd'hui portée par l'INSA Centre-Val de Loire détient là une piste de recherche et de développement à portée économique forte. Du lycée à l'université, des formations qui vont de la préservation de la qualité de l'eau à la protection des rives se dessinent aussi dans le paysage de l'enseignement supérieur.

### **1.2.3) L'art de vivre en région Centre-val de Loire**

La région souhaite se positionner comme un territoire de « L'art de vivre », élément constitutif de sa véritable identité présentée comme une marque de fabrique. Trois labels majeurs, internationaux et nationaux, viennent couronner cette excellence : la Loire « patrimoine mondial de l'Unesco », le « repas gastronomique des français » inscrit depuis 2010 au patrimoine immatériel de l'humanité et enfin « Tours, cité de la gastronomie » en 2015.

Nous disposons aussi dans notre région d'un pôle universitaire et de recherche très performant, de renommée internationale ; Tours fut même précurseur en la matière en créant dès 1976 le premier pôle de recherche scientifique sur le goût avec Jacques Puisais, initiateur d'une méthode d'éveil qui fit alors entrer l'éducation sensorielle dans les écoles. La création de l'institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) et celle plus récente d'un pôle universitaire sur l'intelligence des patrimoines intégrant la gastronomie confirme également la réelle volonté de l'université de se placer à la source d'innovations permettant de créer des services, produits ou des savoir-faire eux-mêmes créateurs de valeurs économiques et d'emplois.

Le schéma régional d'aménagement et de développement durable du territoire (SRADDT) 2011-2015, visait, en matière touristique à l'horizon 2020, à faire du Centre la première

région du tourisme à vélo de France ; et du Val de Loire la vitrine internationale de notre territoire. Ses ambitions étaient alors au nombre de 6 :

- Faire de la région Centre-Val de Loire une destination de tourisme durable,
- Affirmer un positionnement « nature et culture »,
- Viser l'excellence pour le Val de Loire (vitrine internationale et locomotive du tourisme régional) et l'affirmer comme une destination française majeure,
- Soutenir la montée en qualité des autres destinations touristiques régionales,
- Devenir la 1<sup>ère</sup> région française pour le tourisme à vélo,
- Accroître les retombées économiques du tourisme sur le territoire : augmenter le nombre de nuitées annuelles et le montant des dépenses moyennes par personne et par jour.

### **1. 3) Les axes stratégiques du développement touristique 2016-2020**

La politique touristique ambitionne de nouveaux axes de travail à partir des réussites de ce dernier schéma de développement régional. Ceux-ci s'inscrivent désormais dans le cadre de la loi NOTRe qui met la concertation entre les acteurs institutionnels (Communautés de communes, Agglomérations, Départements et Région) au cœur de la mise en œuvre d'un schéma de développement régional partagé.

#### **1.3.1) La qualité de l'accueil**

Comme dans l'ensemble des Régions françaises, les enquêtes de satisfaction montrent que l'accueil des visiteurs en Région Centre-Val de Loire n'est pas satisfaisant, notamment dans la restauration. Or la qualité de l'accueil revêt deux enjeux stratégiques : Le premier est celui du renforcement des territoires face à la concurrence et aux risques divers, le deuxième est directement lié à l'emploi.

La concurrence entre les territoires est une réalité à laquelle notre région est confrontée. En matière de tourisme cependant, les recettes conventionnelles industrielles (excellence-qualité-prix) sont parfois contre-productives. La concurrence entre les territoires européens, voire mondiaux, reste théorique face aux multiples risques auxquels notre civilisation est confrontée : risques climatiques ou sécuritaires, risque d'une nouvelle crise financière mondiale, risque énergétiques ou de désordres sociaux. Face à cette réalité, il est nécessaire de créer les conditions pour que l'activité économique liée au tourisme soit préservée, c'est-à-dire, plutôt que de jouer seulement sur la dimension de « l'excellence », travailler à produire un tourisme résilient.

Or le tourisme, qui apporte une expérience de visite unique et laisse des souvenirs, comporte une dimension émotionnelle qui lui est propre. Si cette expérience est positive et créatrice de lien, alors le territoire n'est plus confronté à une concurrence théorique, mais il devient une destination « préférée ». La question de la fidélisation des visiteurs, couplée à l'élargissement de la saison touristique tout au long de l'année, est au cœur de la stratégie régionale. C'est la fidélisation qui apporte aux territoires à la fois la capacité de mieux résister aux crises et la stabilité économique susceptible de permettre l'emploi durable. Or il n'y a pas de fidélisation de visiteurs sans qualité de l'accueil. Et il est rare que celle-ci se bâtisse sans réelle formation. Ce n'est pas tant avec un écran que l'on crée de l'attachement et des souvenirs, c'est la conjonction entre la découverte, l'émerveillement, le bien-être et les rencontres. C'est pourquoi les deux piliers du tourisme régional (nature et culture) seront complétés par un troisième pilier « Vivre ensemble ».

#### **1.3.2) La stratégie de développement de la Région Centre-Val de Loire**

Il existe en effet un cercle vertueux entre qualité et emploi que la région souhaite amorcer : car plus les salariés du tourisme seront formés, meilleure sera la qualité du service, et plus les touristes viendront et reviendront, pour enfin créer plus d'emplois. Dans le cadre de la stratégie de fidélisation et d'élargissement de la saison touristique tout au long de l'année,

la Région souhaite ainsi développer un tourisme de proximité, un tourisme de lenteur <sup>(3)</sup> qui rime avec douceur. C'est pourquoi la Région mise résolument sur les itinérances douces à vélo (y-compris vélos à assistance électrique), pédestres, équestres. Le tourisme à vélo dans lequel la région Centre-Val de Loire est reconnu, est le vecteur le plus adapté à la mise en valeur du patrimoine naturel et culturel dans les différents territoires : le val de Loire, le val du Cher, du Loir, les canaux du Loing et de Briare... car le vélo permet de se donner le temps de découvrir. Et donc d'aimer puis de revenir. Les touristes de la Loire à vélo sont fidèles, à plus de 60 %.

Mais l'art de vivre ne se comprend pas sans faire référence à la restauration. Il n'y a pas de séjour inoubliable sans un repas réussi. Il s'agit sans doute du domaine où les axes de progression sont les plus importants pour la Région en termes de notoriété. Les restaurateurs de la Région Centre Val de Loire se mobilisent pour le tourisme, à la fois pour que les mets soient produits et élaborés localement sans additifs ou adjuvants mais aussi pour que la qualité du service soit aussi professionnelle que chaleureuse. Cet « art de vivre ensemble » en Région Centre-Val de Loire répond également à la priorité de développement de tous les territoires, notamment ruraux, et contribue ainsi à faire du tourisme de proximité un tourisme à la portée de tous.

### **1.3.3) Une offre touristique variée, diverse, surprenante**

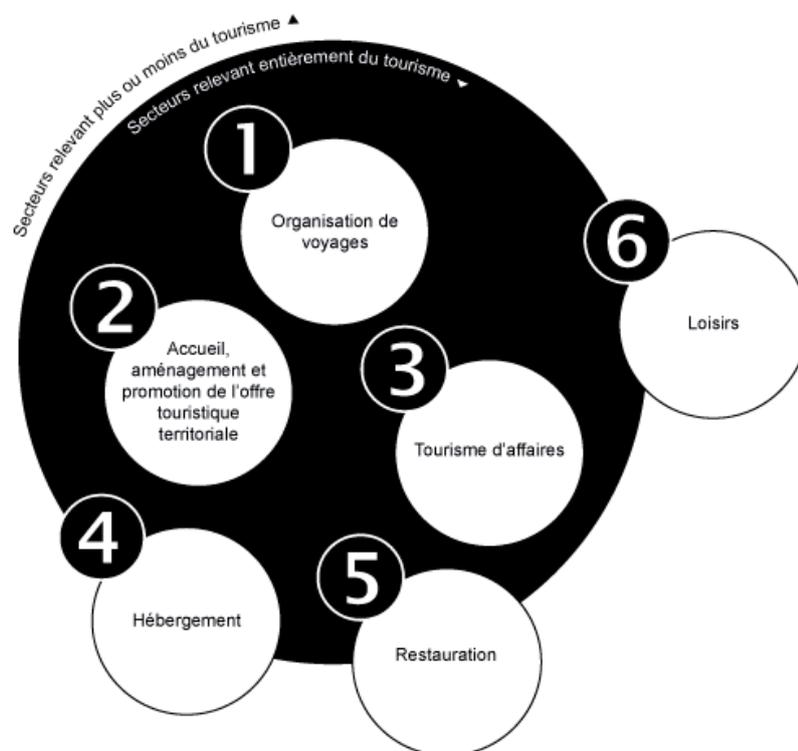
La fidélisation des visiteurs s'appuie également sur une offre touristique spécifique. Dans le cadre de séjours courts (2 à 7 jours) et fréquents, les acteurs du tourisme devraient être en capacité de proposer des offres multi-activités alliant découvertes de nature, de patrimoines culturels et artistiques, de terroirs, des itinérances douces. Non seulement les concevoir, mais aussi de les porter, de les commercialiser, de les faire vivre... et les renouveler très fréquemment. C'est sans doute dans ce domaine que la formation des acteurs est la plus innovante.

---

<sup>3</sup> Tourisme de lenteur / Slow tourisme : Il s'agit de prendre le temps de découvrir une destination et d'apprécier les paysages, en privilégiant des destinations proches et des moyens de transports moins polluants.

## 1.4) Les besoins d'emplois de la filière tourisme en région Centre-Val de Loire

Les secteurs relevant plus ou moins directement du tourisme :



Source :  
rapport Cereq 2015  
traitement EY

L'enquête BMO 2015 (sources : BMO Centre-Val de Loire 2015, focus sur les métiers verts et verdissants) révèle que près de 60 % des projets de recrutement concernent les services. Parmi ceux-là, l'hôtellerie et la restauration dominent en prévision d'embauches avec la particularité de la saisonnalité de l'emploi. Les métiers dont la finalité et les compétences contribuent à mesurer, prévenir, maîtriser, corriger les impacts négatifs et les dommages sur l'environnement, totalisent 10 % des offres d'emplois et 6 % des demandes d'emploi. Depuis 2011, la part de ces métiers dans les offres d'emploi progresse, passant ainsi de 12,3 % en 2011 à 13,2 % en 2013.

Pour les métiers du tourisme et de l'animation, plus de 2 000 offres d'emploi et près de 3 000 demandes d'emploi sont enregistrées en moyenne. Cette catégorie regroupe 14,5 % des offres d'emplois du secteur, et seulement 9 % des demandes. Elle se compose surtout de métiers liés à l'animation d'activités culturelles ou ludiques, l'animation de loisirs auprès des enfants, la promotion du tourisme local ou d'activités culturelles et sportives. Ainsi globalement, le taux de tension de ces métiers <sup>(4)</sup> est de 1,4 en moyenne, taux relativement élevé dû aux métiers de l'animation d'activités culturelles ou ludiques, qui comptent souvent davantage d'offres (650 environ) que de demandes (450 environ).

### 2) Construire l'offre de formation

A court terme pour répondre aux défaillances de qualité exprimés dans les enquêtes de satisfaction, les professionnels et les collectivités locales auront besoin de recruter des personnels en grand nombre mais surtout formés de manière différente afin de répondre à ces demandes de services modernes. De récentes enquêtes de satisfaction réalisées à l'attention de la clientèle internationale montrent qu'aujourd'hui nous ne nous plaçons pas

<sup>4</sup> Taux de tension = Offres d'emploi enregistrées / Demandes d'emploi enregistrées

de manière satisfaisante à un niveau susceptible de servir les attentes de nos visiteurs. Pour analyser ce constat qui inquiète, nous émettons plusieurs hypothèses :

- Le niveau des qualifications est insuffisant, avec l'absence de maîtrise des langues étrangères, le faible sens du service dû aux clients et le déficit de culture générale qui représente ensemble cette faiblesse pénalisante pour la qualité des prestations. De plus, nous sommes confrontés à ce paradoxe : si le nombre de personnes formées semble en apparence suffisant, le nombre de jeunes salariés sans qualification est prédominant puisqu'il représente 2/3 des emplois.
- L'attractivité de ces métiers souffre par ailleurs d'une image simpliste des emplois de services, filière professionnelle souvent moins valorisée que les généralistes.
- Ces métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont enfin mal considérés, avec une image souvent négative et des conditions de travail jugés difficilement acceptables (horaires, ambiance, rémunération...), mais liées peut-être à un manque de stratégie à long terme de la part de certains acteurs ou employeurs.
- Ce secteur souffre en dernier lieu d'une instabilité trop grande du personnel avec un turn-over important concomitant à de véritables défauts d'emplois dans des secteurs géographiques comme Châteauroux, Loches, Saint-Aignan-sur-Cher.

Face à ces constats, les objectifs du campus des métiers et des qualifications s'inscrivent dans le cadre de la stratégie régionale de développement économique qui recherche l'attractivité du territoire, mais ils permettent également de répondre à la nécessité de créer des emplois nouveaux, de former mieux les salariés destinés à ces métiers, d'accompagner l'insertion professionnelle pour qu'elle soit durable et sereine :

- Offrir aux visiteurs un accueil de qualité de la part des professionnels : offices de tourisme, guides, accompagnateurs, animateurs, serveurs, loueurs de vélo, centre équestres, clubs de randonnée, services associés aux itinérances douces... L'apprentissage de l'accueil ne repose pas seulement sur la pratique des langues, mais sur le savoir-faire de la « conciergerie », c'est-à-dire un accueil personnalisé et dans le détail, qui permet de répondre aux différentes situations inattendues que des touristes peuvent rencontrer.
- Développer l'offre en formant et en accompagnant des personnes en création d'établissements tournés vers la qualité de l'accueil matériel : gîtes, chambres d'hôtes, auberges, restaurants de producteurs locaux...
- Structurer l'identité du territoire autour de « l'art de vivre ensemble » grâce à des professionnels formés à la conception d'offres transverses multi-activités, mais cohérentes d'une part, et à l'animation de ces offres d'autre part, en montrant la cohérence nature-culture-terroirs-itinérances douces. L'art de vivre mis en valeur auprès des visiteurs porte des valeurs universelles qui seront partagées avec les visiteurs, les professionnels et les habitants grâce à de nouvelles offres.
- Permettre aux acteurs du tourisme d'utiliser l'Internet de manière optimale pour promouvoir et commercialiser leurs offres touristiques.
- Renforcer la filière gastronomie et les métiers de bouche par des parcours de formation qualifiante et par la valorisation des acquis de l'expérience (Bac -3 à Bac +8), notamment en apprenant à cuisiner autrement et à servir des produits bruts et locaux, ainsi que des produits sans agents de synthèse.
- Accompagner enfin, voire anticiper, les mutations et le développement de l'emploi dans l'économie du tourisme sur le territoire local qui en offre tous les potentiels, notamment dans les liens qui restent à développer entre agriculture et tourisme.

## **2.1) Les atouts de la formation dans le périmètre du campus**

Le tourisme de lenteur et de proximité étant l'axe de développement stratégique du territoire, le premier employeur du tourisme reste la restauration dont les métiers sont reconnus « en tension ». L'offre de formation dans le périmètre du campus est très riche, diversifiée, du niveau V au niveau Master, qualifiante et professionnelle. Elle concerne aussi bien la formation initiale que la formation tout au long de la vie. Concernant l'hôtellerie-restauration par exemple, les professionnels reconnaissent déjà un bon

maillage des différentes formations sur le territoire régional. Les effectifs sont d'ailleurs constants depuis plusieurs années avec des qualifications proposées par l'éducation nationale, les branches professionnelles, la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et l'enseignement supérieur.

## 2.2) Des qualifications de niveau V et IV

[annexe 3.1]

Le CAP « cuisine » est rénové pour cette rentrée 2016. Il répond aux besoins des entreprises notamment sur la maîtrise des gestes techniques. À la rentrée 2017, un nouveau CAP pour le pôle « service et restauration » se prépare : il entrainera la disparition du CAP « restaurant », du CAP « services-brasserie-café » et du CAP « services hôteliers ». Ces diplômes rénovés ont été construits pour permettre une réelle insertion professionnelle au niveau V comme des outils aussi de lutte contre le décrochage scolaire.

Dans l'enseignement agricole aussi, chaque établissement défend une mission d'animation territoriale. Elle est d'initiative locale et permet l'articulation avec le tourisme. À titre d'exemples :

- L'EPLEFPA de Tours-Fondettes, établissement en situation péri-urbaine, propose la valorisation des produits fermiers (viande, vin...) et l'horticulture.
- Le lycée agricole d'Amboise-Chambray propose notamment des formations autour de la viticulture et de l'œnologie, de la filière hippique et de la commercialisation de produits alimentaires locaux. Cet établissement met les apprenants en situation réelle avec un point de vente situé sur le site même de formation, cela en réseau avec d'autres lycées agricoles <sup>(5)</sup>.

## 2.3) Les qualifications de niveau III et du supérieur

La DGCIS (direction générale de la compétitivité de l'industrie et des services) a réalisé en 2009 une étude intitulée « adéquation entre les métiers du tourisme et de l'hôtellerie-restauration et l'offre de formations supérieures » [annexe 3.3]. Cette étude reprend certains éléments des problématiques identifiées dans ce dossier : [annexe 3.1] & [annexe 3.2]

- Niveau de maîtrise des langues faible,
- Savoir-être et sens du service au client insuffisamment développés,
- Spécialisations existantes parfois non justifiées en terme d'emploi...

Il est évident que les formations supérieures ne couvrent pas l'ensemble des métiers accessibles à ce niveau de qualification mais correspondent bien cependant à l'organisation de voyages et de produits touristiques. Malgré ces points d'amélioration, on relève une satisfaction globale sur plusieurs aspects :

- La valeur ajoutée reconnue sur la connaissance du secteur et de ses acteurs,
- Un niveau plus élevé de qualification qui garantit une adaptation facilitée,
- Une sensibilisation avérée au développement durable et au TIC.

Du côté des branches, quelques actions sont complémentaires. Le FAFIH, partenaire de ce campus, est l'organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs. Il est ainsi référent pour la formation professionnelle et l'apprentissage pour ses entreprises adhérentes et propose des formations techniques et qualifiantes de courte, moyenne ou longue durée.

---

<sup>5</sup> Cf. <http://www.lacharrettedesproducteurs.fr/> et <https://youtu.be/NynjL0Zj1vM>

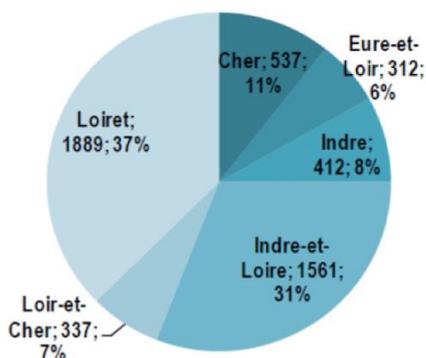
Campus des métiers et des qualifications Tourisme et art de vivre ensemble en Région Centre – Val de

Les collectivités territoriales ne sont pas en reste dans la région. Le Conseil régional Centre-Val de Loire accompagne déjà une offre de formation étoffée aux débouchés diversifiés repérant 34 actions de formation « parcours métiers », avec 668 places de formation en 2015 et 3 892 apprenants pour 18 formations différentes du niveau V à III dispensées dans 28 établissements de formation (dont 10 CFA).

## 2.4) La situation de l'apprentissage dans l'académie

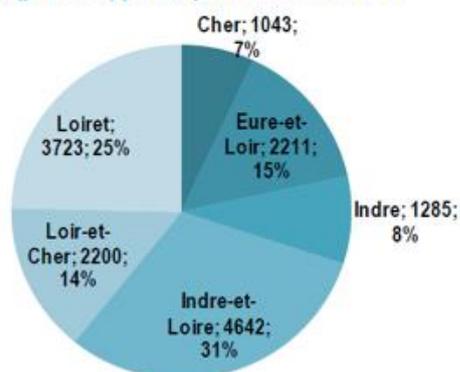
Au 31 décembre 2012, la région Centre-Val de Loire comptait 20 152 apprentis (tous opérateurs). Malgré une diminution régulière des effectifs depuis 2002, le CAP demeure le principal diplôme préparé en apprentissage avec 9 213 inscrits en 2012. Pour le second cycle professionnel (du CAP au baccalauréat professionnel), sur l'ensemble des formations publiques et privées des ministères de l'éducation nationale, de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, l'apprentissage représente près de 37 % des effectifs, un pourcentage très supérieur à la moyenne nationale (28 %). Pour cet indicateur, en 2011, l'académie se situe au troisième rang après la Corse (36,9 %) et Paris (36,8 %). La différence avec la moyenne nationale s'exprime surtout au niveau V où 62,6 % des élèves ont le statut d'apprenti (51,7 % au niveau national). Ce phénomène est très fort pour les départements de l'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher pour lesquels les pourcentages d'apprentis du niveau V sont respectivement de 75,8 % et 72,2 %. Le Cher présente un taux inférieur à la moyenne nationale (24%).

Répartition des apprentis des niveaux III, II & I (post-bac) par département en 2012



Sources : Rectorat - DEP - SIFA

Répartition des apprentis des niveaux IV et V (pré-bac) par département en 2012



Sources : Rectorat - DEP-SIFA

Le territoire du campus dispose donc d'une offre de formation en apprentissage adaptée aux besoins en terme de niveau de formation mais insuffisante en volume. Il faut accroître le nombre d'apprentis de niveau IV de manière à permettre plus de poursuites d'études dans l'apprentissage supérieur par exemple. L'offre de niveau III doit être maintenue et celles des niveaux II et I amplifiées.

## 3) Valoriser la recherche

### 3.1) L'IEHCA

L'institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) est une agence de développement scientifique associée à l'université François-Rabelais de Tours. L'IEHCA créé en 2001 par la direction de l'enseignement supérieur du ministère de l'éducation nationale, en partenariat avec la Région, poursuit 3 objectifs principaux :

- Contribuer au développement de la recherche en sciences humaines et sociales concernant l'alimentation,
- Contribuer à une meilleure prise de conscience de l'importance de nos modes alimentaires et culinaires comme éléments de notre patrimoine et de notre culture,
- Contribuer à faire de l'université François-Rabelais un pôle de recherche et de formation reconnu en ce qui concerne les sciences de l'alimentation.

Afin d'atteindre ses objectifs, l'IEHCA dirige différents programmes de formation (Master « Histoire et cultures de l'alimentation », bibliothèque de recherche, université d'été, pôle alimentation), de recherches (Animation du réseau européen de chercheurs et d'institutions, tenue des inventaires du patrimoine alimentaire, organisation de colloques internationaux, mises-en place de partenariats avec l'équipe LEA), des publications (Edition des revues « Food & History » et « Tables des hommes », Cahiers de la gastronomie) ou de diffusion de la culture scientifique : Forum, résidences de chefs, manifestations culturelles et gastronomiques...

### **3.2) Intelligence des patrimoines**

Intelligence des patrimoines propose une approche novatrice des patrimoines, qui englobe patrimoines culturels et naturels, patrimoines gastronomiques, artisanaux ou agricoles à travers l'animation d'un réseau de chercheurs issus de laboratoires de recherche de la région. S'appuyant sur des partenariats avec les mondes culturels et économiques, ce programme a l'ambition d'être à l'origine d'innovations permettant de créer de nouveaux services, produits ou savoir-faire créateurs de valeurs économiques et d'emplois. L'ambition principale d'Intelligence des patrimoines est ainsi de montrer, à travers l'étude de domaines thématiques définis, que de la recherche interdisciplinaire peut naître une nouvelle façon d'appréhender et de comprendre les espaces patrimoniaux dans leur globalité et donc, pour les acteurs et décideurs de la région Centre-Val de Loire, d'en valoriser les ressources. En France et en Europe cette démarche est une véritable première !

Porté par le centre d'études supérieures de la Renaissance (UMR 7323) de l'université Tours et du CNRS, soutenu par la région Centre-Val de Loire, Intelligence des patrimoines associe naturellement l'ensemble des organismes de recherche et des établissements d'enseignement supérieur de la région, à savoir, les universités de Tours et d'Orléans, le CNRS, l'INRA, le BRGM, l'INSA, l'IRSTEA et l'ESCEM.

### **3.3) INSA, école de la nature et du paysage**

A l'INSA de Blois, l'apprentissage du projet s'acquiert grâce à la synthèse de tous les enseignements techniques, scientifiques et plastiques. Cette démarche se nourrit et s'enrichit tout au long de 5 années de formation par des confrontations à des problématiques de plus en plus complexes couvrant des phases d'analyse et d'élaboration du projet de paysage, mais aussi de développement personnel et de plus en plus autonome de l'élève. Le projet de paysage est le commencement et l'aboutissement de la formation : Territoire habité, représenté, cultivé et aménagé, le paysage est en mouvement, en devenir, en projet. Le paysage est ainsi un projet à part entière qui développe l'intuition et suscite la créativité des élèves. Il s'agit d'acquérir ainsi de la méthode dans l'analyse et le diagnostic, jusqu'à la définition d'enjeux et d'objectifs qui mènent aux projets individuels ou collectifs. Des stages dits « ouvrier », durant les deux premières années (8 semaines), se déroulent dans des jardins botaniques ou des pépinières. Ils ont pour but de familiariser les jeunes avec le monde des végétaux, la production et l'entretien ; les stages des deux années suivantes, doivent s'effectuer du côté de la maîtrise d'œuvre et de la maîtrise d'ouvrage <sup>(6)</sup>.

<sup>6</sup> Cf. [https://www.youtube.com/watch?v=ZmARLjJRL\\_k](https://www.youtube.com/watch?v=ZmARLjJRL_k)

Campus des métiers et des qualifications Tourisme et art de vivre ensemble en Région Centre – Val de

#### 4) Fédérer les partenaires

##### 4.1) Les partenariats : collaborations entre formations, institutions, recherche et entreprises

Les partenariats prennent appui sur divers axes et orientations des politiques éducatives mais aussi sur nombre d'initiatives locales :

- CIGTLV programme éducation jeunesse 2016-2108
- Parcours avenir : parcours défini dans la réforme du collège
- Animations et restauration sur le salon de la gastronomie d'Orléans par le lycée hôtelier de l'Orléanais

L'association régionale des industries alimentaires du Centre (ARIAC) souhaite par exemple rassembler tous les acteurs de la filière agroalimentaire régionale (entreprises, organismes de formation et centres techniques, collectivités locales et organismes économiques [annexe 4.1]). Dans le cadre de ces actions, l'ARIAC met en œuvre un concours « Open chef » dont l'objectif est de valoriser la filière agroalimentaire à travers un concours culinaire visant à créer des recettes originales ou de produire la totalité d'un repas à partir de produits agro-alimentaires régionaux. Les publics scolaires sont ainsi invités à découvrir et les produits, et les professionnels.

##### 4.2) Partenariats par groupe d'appartenance

Entités ▼	Rôles ▼
Institutions  Région Centre-Val de Loire,  Académie d'Orléans-Tours (rectorat, directions des services départementaux de l'éducation nationale),  3 chambres consulaires  UMIH.  Mairie de Tours et l'agglomération Tours Plus.	Pilotage régional au travers d'un conseil d'orientation stratégique. Pilotage académique et départemental Conseil et expertise professionnels Mise à disposition de moyens humains et horaires. Investissements dans les solutions d'hébergement et support des moyens numériques pour la vie du campus.
« Cluster tourisme » (Indre-et-Loire et Loir-et-Cher / Région).	Incubateurs de projets et accompagnements sur leurs thématiques propres.
Universités, laboratoires et écoles  Université d'Orléans, laboratoires...  Université de Tours, laboratoires...  IEHCA,  IUT Châteauroux Issoudun,  Intelligence des patrimoines.	Promotion des parcours de formation, valorisation des filières et participation aux projets tutorés. Mise à disposition des plateaux techniques, des moyens de recherche et des réseaux d'échanges avec l'étranger. Élaboration de conférences thématiques participation aux manifestations et événements liés au campus.
Grandes entreprises (donneurs d'ordres)  FAFIH.	Accueil des stagiaires, propositions de stages et constitution du catalogue des projets tutorés.

Entités ▼	Rôles ▼
	Mise en réseau des ressources internationales et participation aux actions pédagogiques en lien avec les opérateurs de formation.
Organismes de formation (hors lycées) CFA de l'académie d'Orléans-Tours, CFA de la ville de Tours, réseau des Greta.	Promotion des parcours de formation, valorisation des filières. Mise à disposition des plateaux techniques, des moyens de formation. Accueil des élèves et étudiants dans le cadre des activités de conception. Participation aux manifestations et évènements liés au campus.
Associations, vie étudiante	Organisation de la vie étudiante : aspects culturels, sportifs et les mobilités. Organisation d'évènements campus en lien avec les CV, les bureaux étudiants et les collectivités.
Collectivités locales	Soutien logistique et recherche propres pour le développement du tourisme. Valorisation et communication externe du campus. Soutien à l'organisation de manifestations et d'évènements liés au campus.
Associations culturelles de promotion de la gastronomie, de l'art de vivre et du tourisme.	Partenariats avec les établissements scolaires

## 5) Conduire un projet pédagogique

### 5.1) Co-construire l'offre de formation, les contenus et le projet pédagogique

Une démarche collaborative améliore toujours les relations entre les individus, l'approfondissement des connaissances et la créativité. Le campus des métiers et des qualifications s'inscrit dans cet esprit et permet de créer des dynamiques efficaces afin de mieux structurer les filières sur le territoire. Chaque acteur engagé dans le projet y trouve un gain certain qui lui est propre. Mais la stratégie « gagnant-gagnant » nécessite de mettre en œuvre une concertation la plus large possible. [annexe 5.1]

Mettre en avant des établissements de formation sous statuts complémentaires (statut scolaire / apprentissage / formation continue), c'est faciliter les passerelles et les continuités pédagogiques pour des projets personnels. Par exemple, débiter un cursus sous statut scolaire puis, après une première qualification, poursuivre en apprentissage. Et c'est à partir de projets, que l'on peut faciliter les rencontres entre apprenants (interventions de lycéens en écoles, de collégiens en lycées, etc.).

### 5.2) Développer les partenariats école-entreprise

Du groupe-classe associé à un parrain professionnel à l'accueil de chaque professeur en formation filée dans une entreprise avec un parcours à construire pour redécouvrir les différents concepts de restauration, les artisans producteurs de produits marqueurs de la région... Les exemples déjà cités dans d'autres campus ou vécus dans le cadre de comités locaux école-entreprise ne manquent pas. Le Campus labellisé peut par contre les institutionnaliser, aider à promouvoir le bénéfice reçu de ces expériences.

### 5.3) Des modules de formation complémentaires

Dans le cadre strict de l'élaboration de la carte des formations professionnelles et suivant les moyens institutionnels, il est tout de même possible d'imaginer des mentions complémentaires, FCIL, ou modules complémentaires utiles au développement personnel comme à la formation pratique. En croisant les disciplines il sera alors possible de créer des modules « théâtre » pour le personnel de salle, actions « arts de la table » dans l'idée de valoriser des salles de restaurants et d'autres encore peut-être :

- Module accueil de la clientèle étrangère (attentes culturelles de cette clientèle, langues vivantes, etc.),
- Module création, gestion d'entreprise de restauration,
- Module communication externe (outils supports), e-réputation,
- Module organisation de projets / séminaires associant œnotourisme / gastronomie / patrimoine.

### 5.4) Des actions innovantes et partenariales

Depuis plus de 2 ans, la direction d'un lycée agricole invite les équipes de direction des collèges ainsi que les COP de son département à vivre une journée d'immersion sur son site de production. Le programme de cette journée consiste à présenter le contenu des formations proposées dans l'établissement, les prérequis et les profils des élèves, les spécificités ou l'agrément du site. Une telle initiative permet bien sûr de connaître l'enseignement agricole, de conseiller les élèves de 3<sup>ème</sup> par exemple qui pourraient réussir sur ces filières, de rompre les représentations et les stéréotypes, et d'orienter au mieux. Par ailleurs, tous les établissements agricoles comme tous les CFA sont invités à rejoindre le réseau des Comités Locaux Ecole-Entreprise (CLEE).

Dans le supérieur, les rencontres François-Rabelais inventent un dialogue entre deux mondes autour de la cuisine, celui des observateurs et producteurs de discours gastronomiques, celui des acteurs de l'alimentation. Lors des dernières rencontres, le petit déjeuner conçu et servi par des élèves du LP Bayet à Tours et le déjeuner préparé et servi par le CFA de la ville de Tours <sup>(7)</sup> ont permis bien des découvertes.

### 5.5) Recherche, innovation et intelligence des patrimoines

Comme les patrimoines naturels et culturels recouvrent un large domaine, trois priorités sont prises en considération : la diversité, la vulnérabilité et la mise en valeur. Intelligence des patrimoines s'articule ainsi autour de ces objectifs complémentaires de produire de la connaissance pour accompagner le transfert des résultats, préserver les patrimoines naturels et culturels et surtout préparer l'avenir de ces patrimoines.

Pour atteindre ces objectifs, le programme d'intelligence des patrimoines s'articule aujourd'hui autour de 3 pôles :

- Chantiers Interdisciplinaires et thématiques de travail alliant la recherche scientifique à un impact direct de promotion territoriale permettant ainsi de croiser différents regards et méthodes.
- Afin de nourrir les chantiers en cours et développer de nouveaux axes thématiques, une cartographie de projets est actuellement en cours ayant pour objectif de fédérer les travaux menés en région Centre-Val de Loire autour de la thématique « Patrimoine culturel et biodiversité » et avec l'ambition de travailler à l'identification de nouvelles perspectives de recherche et développement..

---

<sup>7</sup> Cf. <http://forum.iehca.eu/10-emes-rencontres-francois-rabelais>

- Afin de trouver synergies et complémentarités avec d'autres initiatives régionales, voir nationales ou européennes, le programme recherche d'autres acteurs œuvrant à la promotion du patrimoine culturel et naturel.

## **6) Ouvrir sur l'Europe et au Monde**

La mobilité dans le cadre de la formation permet aux jeunes de développer leur savoir-faire, d'acquérir des compétences linguistiques, interculturelles, sociales, d'améliorer leur employabilité et fait naître de nouvelles ambitions (poursuite des études, création d'entreprise, expatriation). Dans le cadre de la stratégie « Éducation et formation 2020 », la Commission européenne a fixé comme objectifs d'atteindre plus de 20 % de diplômés de l'enseignement supérieur et 6 % des diplômés de la formation professionnelle entre 18 et 24 ans ayant effectué une période de mobilité d'études ou de formation.

D'après le rapport d'enquête réalisé dans le cadre du projet « Langues et employabilité » (LEMP) mené en 2014-2015 et financé avec le soutien de la Commission européenne, associant entre autres le ministère de l'éducation nationale et celui de l'enseignement supérieur et de la recherche, 1 entreprise sur 2 prend en compte les expériences internationales de mobilité du postulant lors de la phase de recrutement quand 1 entreprise sur 2 recherche une compétence linguistique chez les candidats lors d'un recrutement. À compétences égales, le critère linguistique fait la différence.

Le diagnostic français du faible niveau de maîtrise des langues étrangères, les savoir-être et sens du service au client insuffisamment développés, les spécialisations non justifiées en besoin d'emploi... cela impose de structurer un programme international fort, construit avec le soutien de partenaires institutionnels et associatifs. Ce programme ne peut se réduire à une somme de dispositifs et devra être articulé de manière à développer une véritable culture Campus pour les mobilités et la construction d'identités professionnelles.

L'académie d'Orléans-Tours enregistre des taux de mobilité professionnelle très faible : 262 élèves de section professionnelle et 109 étudiants STS ont effectué un stage en entreprise à l'étranger au cours de l'année 2014-2015 (parmi les 19 255 lycéens de LP publics et privés que comptait l'académie en 2014-2015). On enregistre une moyenne de 6 élèves en stage à l'étranger par établissement pour une durée moyenne de 4 semaines pour les Bac professionnels. Dans les lycées généraux et les sections STS, on constate une grande disparité entre les filières (stage à l'étranger obligatoire pour les BTS CI). Sur la base de ce constat, une campagne d'information et de sensibilisation des cadres de l'enseignement et des élèves / étudiants à l'ouverture sur l'international sera mise en place. Elle s'appuiera principalement sur l'action de la délégation académique aux relations européennes et internationales et à la coopération (DAREIC), et la délégation académique éducation-économie (DAEE).

La démarche qualité est ici centrale pour l'amélioration continue de tous mais aussi et surtout pour garantir les développements collaboratifs des projets d'ouverture et de mobilité des apprenants. Les montages des projets internationaux sont complexes aux points de vue pédagogiques, administratifs et financiers. Aussi la démarche qualité sera un atout considérable pour permettre la validation et le suivi des projets.

### **6.1) Inscrire les échanges en formation dans une démarche de projet concertée, planifiée et évaluée.**

Pour motiver les élèves et apprentis ainsi que les équipes pédagogiques à passer du « être ensemble » au « faire ensemble » pour donner un nouveau sens aux échanges, le dispositif QualEduc peut constituer un outil possible. Des fiches thématiques peuvent alors aider chaque porteur de projet qui veillera à inscrire son action dans ce cadre pour une présentation au conseil d'orientation stratégique avant une mise en œuvre. Une équipe QualEduc campus peut être constituée afin d'assurer le suivi et l'analyse des plus-values

des projets. L'équipe peut aussi proposer la planification des actions et inscrire ses analyses selon le modèle de Deming ou PDCA (Plan-Do-Check-Act).

## **6.2) Des dispositifs de formations orientés vers l'Europe et l'international**

Un programme de formation des acteurs est constitué en appui des partenariats développés (cité de la gastronomie - IEHCA - OPCA). En appui des programmes de coopérations de l'UNESCO : échanges pour les professionnels de l'éducation et de la formation, programme Unitwin – Chaires UNESCO <sup>(8)</sup>. De même, des partenariats UNESCO avec mobilisation du « réseau des décideurs » pour la présentation des actions et des bonnes pratiques internationales peut être initié. La participation à des conférences culturelles sous l'égide de l'IEHCA et de la cité de la gastronomie autour du programme des deux partenaires à l'adresse des étudiants (niveau III à niveau I) trouve déjà un exemple avec l'université d'été de l'IEHCA <sup>(9)</sup>.

## **6.3) Les stages à l'étranger**

Le campus des métiers induit une mutualisation des stratégies et des actions d'ouverture à l'international. Elle s'accompagne d'une structuration du secteur avec des acteurs qui s'organisent en consortia : les établissements de formation ont ainsi la possibilité de se fédérer pour des réponses groupées autour d'appels à projets Erasmus + qui permet de financer des mobilités professionnelles (stages en entreprises) et des mobilités d'études (cours à l'étranger) pour les apprenants et les acteurs dans les 33 pays européens participants. Le volume financier reçu peut permettre le développement d'une politique territoriale pour les mobilités dans le cadre des PFMP et des PFE. De plus, le principe de performance (utilisation de la totalité des financements accordés) sera intégré.

L'utilisation de la plateforme e-Twinning et de ses différents outils au bénéfice des élèves et du réseau d'enseignants mobilise les inspecteurs de langues en lien avec les formateurs académiques. Les nombreux outils du site peuvent être utilisés pour la mise en œuvre des projets du campus. Le correspondant académique eTwinning (Corac) sera sollicité pour assurer les formations à l'utilisation de la plateforme. Il en ira de même sur la mobilisation ciblée du dispositif régional « Trans'Europe » pour les projets de mobilité collective d'élèves <sup>(10)</sup>.

Les secteurs de l'hôtellerie et du tourisme sont constitués d'entreprises structurées en réseau ou groupes nationaux et internationaux. La filière hôtellerie-restauration pratique déjà régulièrement l'ouverture internationale et l'ensemble des EPLE et CFA concernés développent une politique d'ouverture et de professionnalisation dans ce cadre. Le campus permettra de consolider ces partenariats en renforçant la démarche qualité propre au secteur. Les établissements pourront s'appuyer alors sur les partenariats académiques pour identifier les structures d'accueil (Allemagne, Écosse, Espagne, États-Unis, Chine...). Ils seront invités à suivre le protocole mis en place par la DAREIC visant à établir un partenariat avec un établissement scolaire de la même filière à l'étranger.

## **6.4) Des diplômes rénovés et prenant en compte les langues étrangères**

Les inspecteurs de langues mobilisés pour maintenir ou étoffer le nombre de certifications DNL du vivier enseignant peuvent travailler pour le développement systématique de l'épreuve facultative « mobilité » en bac professionnel. Avec la délivrance d'EuroMobiPro à partir de 2016 (arrêté du 13 avril 2015), une attestation de mobilité délivrée aux candidats du baccalauréat professionnel jointe au diplôme, tous les apprenants ayant satisfait l'évaluation de l'unité facultative « mobilité » et passé avec succès les épreuves du baccalauréat seront valorisés. Tout comme avec Europass, le portfolio européen et ses

<sup>8</sup> Cf. <http://fr.unesco.org/programme-unitwin-chaire-unesco>

<sup>9</sup> Cf. <http://www.toursvaldeloiregastronomie.fr/>

<sup>10</sup> Cf. <http://www.regioncentre-valdeloire.fr/accueil/les-services-en-ligne/la-region-vous-aide/mobilite-internationale/trans-europe-lyceens.html>

outils intégrés (curriculum vitae, passeport de langues, Europass mobilité, supplément descriptif du certificat et supplément au diplôme).

Mais l'ambition du campus est d'aller encore plus loin ; en Chine par exemple avec le développement possible à Châteauroux d'une cité sino-française reliant les universités de Tours et d'Orléans à l'université BISU<sup>(11)</sup> de Pékin (Beijing International Studies University). Pour autant, l'échange concerne également l'offre de formation régionale en langues étrangères, la pratique culturelle et la découverte de nouvelles sociétés pour un meilleur accueil du tourisme international. Il s'agit ici d'un point nodal du processus de construction du campus sur lequel tous peuvent s'entendre.

## **7) Vivre dans le réseau du campus**

La vie d'un campus en réseau est forcément marquée par l'usage des applications numériques et tout moyen moderne de communication. Déjà cités dans le cadre de proposition des 2 précédents campus ouverts en Région Centre-Val de Loire, ces outils (e-logement, lokaviz par exemple...) sont toujours d'actualité. Mais il convient de citer également d'autres exemples ou spécificités du territoire.

### **7.1) L'association « Bourges campus »**

Créée en 2012, composée d'élus locaux, de chefs d'établissements et de chefs d'entreprises, cette association propose d'abord de promouvoir en France et à l'étranger, le développement et le rayonnement de l'enseignement supérieur et de la recherche à Bourges, est aussi un lieu de médiation, de veille et d'échanges. Depuis 2013, l'association organise par exemple nombre de réunions étudiantes, autour de projets communs, et en lien avec des interlocuteurs institutionnels (Conseil départemental, Bourges Plus, CCI), avec un projet de rapprochement des offres de stages.

### **7.2) Le dispositif Ci'T lycées**

La région Centre-Val de Loire vise, à travers la mesure « Ci'T lycées » à améliorer l'inscription des lycées au sein de leurs territoires, et à proposer aux acteurs locaux (mondes associatifs, économiques, institutionnels) un autre regard sur le Lycée. Il s'agit d'identifier les potentialités entre des initiatives communes des actions pratiques. Ci'T c'est une démarche expérimentale de diagnostic, d'identification d'actions, et de mise en œuvre de projets. Articulé sur 3 territoires expérimentaux et 9 lycées, avec un champ thématique très large, il faut citer déjà la recherche d'une meilleure implication des parents, la recherche de circuits courts, des parcours de stages, la mutualisation d'équipements.

### **7.3) Le CROUS et l'hébergement**

Partenaire du campus des métiers et des qualifications comme pour les autres campus déjà labellisés, le CROUS s'engage à fluidifier et optimiser le logement des jeunes en permettant l'accès aux apprenants du campus à son offre globale d'hébergement. Ce dispositif est un véritable bonus pour la mobilité des élèves, étudiants et salariés formés dans le cadre du campus. Tous les stages sont alors facilités. L'accueil de groupes en résidence universitaire est possible également, toute l'année même durant l'été, avec une offre adaptée aux budgets des étudiants, des stagiaires de la formation initiale ou continue ainsi que des apprentis.

### **7.4) L'association « Jeunesse et habitat »**

---

<sup>11</sup> Cf. <http://en.bisu.edu.cn/>

Campus des métiers et des qualifications Tourisme et art de vivre ensemble en Région Centre – Val de

Avec les projets de campus des métiers et des qualifications, le Crous s'est rapproché de l'association « Jeunesse et habitat <sup>(12)</sup> ». Cette association tourangelle facilite la mobilité des jeunes et contribue à leur autonomie par des réponses souples et adaptées en termes de logement et de restauration. Cette association, tout comme de nombreux lycées participent par ailleurs à un programme initié par la région Centre-Val de Loire consistant à développer une plateforme régionale « e-logement <sup>(13)</sup> » qui recense l'ensemble des logements disponibles dans la région, logements du CROUS ou tous les autres hébergeurs associatifs ou privés.

## **8) Piloter et organiser**

La gouvernance concrétise un projet efficient et global, clairement orienté au bénéfice du développement économique régional. Elle doit permettre :

- Une réelle valeur ajoutée en apportant une réponse aux attentes de chacun des acteurs impliqués (formation initiale et continue, recherche et enseignement supérieur, secteur économique, territoires). Il s'agit alors de déterminer une stratégie élaborée en concertation avec le CREFOP ;
- Une dynamique de collaboration entraînant les acteurs de l'orientation et de l'éducation-formation, de l'économie et de l'emploi ;
- L'élaboration d'une stratégie partenariale efficiente avec l'animation et les moyens consacrés pour servir cette ambition engagée avec le CREFOP et promue par le couple Etat-Région.

### **Coordination**

Le pilotage est assuré conjointement par la Région (binôme élu-e / cadre technique du Conseil régional) et l'Etat (Délégué académique éducation-économie). Ce groupe constitue la base d'un comité de pilotage du campus « Tourismes et patrimoines » susceptible d'initier un lien entre développement économique et carte des formations.

### **Moyens**

L'animation du campus « Tourismes et patrimoines » nécessite 0,5 ETP (pour 1 chargé-e de mission). Le profil et la fiche de poste attachés à cet emploi est inspiré de la définition de « chef de projet » présentée dans le guide interministériel des campus (mai 2016).

### **Actions**

Afin de rapprocher le monde de la formation de celui de l'entreprise, tant du point de vue de la gestion des emplois et des compétences territoriales que de celui de l'information ou de l'orientation, il faut faire en sorte que des parcours de formations existants mais surtout innovants soient visibles de tous (professionnels, prescripteurs, bénéficiaires) ; mais également, mutualiser les ressources (moyens techniques, communication, promotion) qui participent de cette idée de rencontre permanente.

L'organisation pratique pour chacun des campus, et en particulier pour le campus « Tourismes et patrimoines » peut donc se présenter comme suit :

#### **8.1) Conseil d'orientation stratégique des campus.**

Le conseil d'orientation stratégique des campus est lié au CREFOP et notamment à sa commission transversale en charge de l'élaboration et du suivi du CPRDFOP, la C+FOR. Sa mission est de définir les grandes orientations stratégiques et de valider le plan d'actions

---

<sup>12</sup> <http://www.asso-jeunesse-habitat.org/>

<sup>13</sup> <http://www.etoile.regioncentre.fr/GIP/accueil/etoile/accueil-elogement>

des différents campus. Ce conseil a vocation à suivre tous les campus tant dans leur organisation que dans leur fonctionnement (rapport annuel d'activités rédigé pour chacun d'entre eux). Le conseil d'orientation stratégique est co-présidé par le Président de la Région Centre-Val de Loire, le Recteur et le Préfet ou leurs représentants.

Par exemple, pour le campus « Tourismes & patrimoines », il est composé a minima des membres suivants :

- > La Vice-Présidente déléguée au Tourisme, aux terroirs et à l'alimentation et les représentants des services concernés,
- > Recteur de l'académie d'Orléans-Tours, éventuellement représentée par le DAEE,
- > Les représentants des services de l'État concernés par le développement économique et l'emploi : Préfecture, DIRECCTE.
  - > Représentants des branches professionnelles du tourisme, de la gastronomie, de la mise en valeur des patrimoines immatériels ou historiques...
  - > Représentants des établissements et organismes de formation concernés et associés aux campus.

## **8.2) Comité de pilotage du campus « Tourismes et Patrimoines »**

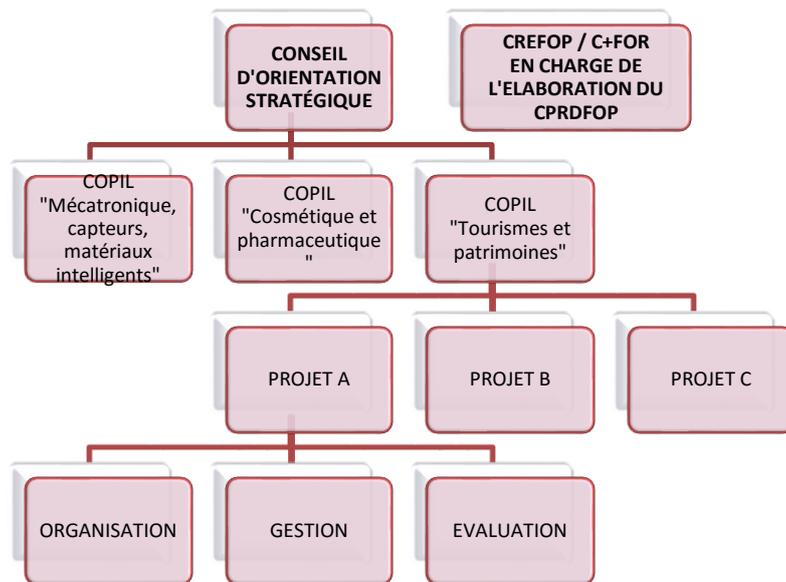
Cette instance est co-pilotée par la Région (binôme Elu-e / Cadre de la région) et par l'Etat (Délégué Académique Éducation-Économie). Sur proposition des co-pilotes, il est composé a minima des membres suivants :

- > Inspecteur(s) ou cadre(s) de l'éducation nationale (liés aux métiers et formations citées dans le campus),
- > Acteurs principaux du campus,
- > animateurs, chefs d'établissements (lycées, CFA...), véritables directeurs opérationnels du campus avec, par exemple :
  - Universitaire : M. le Directeur de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation,
  - Lycée des métiers : M. le Proviseur du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Blois,
  - Représentant d'un CFA : M. le Directeur du CFA interprofessionnel de Joué-lès-Tours et Président de la Fédération Nationale des Associations régionales des DIRECTEURS de CFA (FNADIR).

Ce comité prépare les travaux à l'attention du conseil d'orientation stratégique et coordonne la vie pratique du campus « Tourismes et patrimoines ».

Il s'agit surtout de mettre en œuvre des orientations du comité stratégique, de lui soumettre des idées ou des actions pertinentes, d'émettre des avis et des propositions sur nombre de projets potentiels, de proposer des groupes de travail pour en assurer le suivi, de préparer un programme d'actions puis de le mettre en œuvre en précisant des objectifs appréciables.

## **8.3) Schéma synthétique de la gouvernance**



## Conclusion

Si ce troisième campus des métiers et des qualifications correspond à des attentes régionale et académique souvent définies par les professionnels eux-mêmes, il s'intègre dans un renouveau partagé par bien des décideurs engagés dans l'idée de ne plus dissocier désormais le dynamisme économique des attentes de la population. Les tourisms et les patrimoines représentent à l'évidence une richesse insuffisamment connue, qui mérite d'être développée avec intelligence, qui nécessite ainsi recherche et formation. Il en va de la reconnaissance de la région Centre-Val de Loire mais également de l'insertion de ses habitants dans des emplois durables, pérennes pour nos territoires et porteurs d'avenir dans les champs du numérique, de la communication, de l'ouverture au monde. C'est un campus qui se présente résolument en réseau sur l'ensemble des 6 départements du Centre-Val de Loire, même si l'axe ligérien en marque le ruban médian.

La Région ne peut vivre avec quelques atouts acquis au fil des siècles, la gastronomie ou l'art de vivre en Val de Loire, l'histoire, la littérature... Il faut certes partir de ces atouts mais construire dès aujourd'hui le socle des compétences nécessaires pour parfaire l'accueil, la culture, le loisir et la découverte, avec des outils qui restent à inventer pour la plupart. Ce campus en appelle donc à la mobilisation des esprits et des initiatives, qui existent déjà en partie mais qui méritent d'être accompagnées, révélées, promues auprès de tous les publics. Qui plus est, il représente une belle occasion de lier concrètement l'ensemble des projets de valorisation des pôles de l'excellence économique régionale avec le goût de préparer les femmes et les hommes à l'engagement professionnel qui ne manquera pas d'apparaître alors ; car avec un tissu d'entreprises fières et performantes, une connaissance aussi des entrepreneurs les plus inventifs et la promotion permanente de cet esprit d'entreprendre indispensable aux projets, c'est un ensemble de ressources et de potentiels qui apparaîtront ici comme la richesse de la jeunesse en particulier.

Labéliser un tel campus revient à reconnaître que nombre d'acteurs de premier rang, des institutions ou des associations veulent travailler dans un but sinon commun, au moins satisfaisant pour chacun. Le travail réalisé depuis plusieurs mois sur ce dossier, les enquêtes, les réunions, les interviews montrent encore l'attente d'une prise de conscience des décideurs nationaux face aux problématiques locales : labéliser, c'est bien entendu remarquer cette intention collective mais c'est avant tout admettre que les fondements de réussir existent déjà, dans le réseau des formations initiales et continues, les universités, les accompagnements concrets des services publics régionaux. En somme, il s'agit surtout de définir une bannière de rassemblement pour tous, un vaste dessein autour duquel pourront se rassembler les fédérations professionnelles, cluster, élus et représentants de l'Etat. Ce nouveau campus est culturel, il est aux services ce que les deux précédents étaient aux industries marquantes de la région Centre-Val de Loire ; il est avant tout naturel de l'imaginer ici et maintenant. Nécessaire, préparé, attendu, il porte l'intérêt comme le besoin.

## Table des annexes

Annexe Déclarations d'intentions	1-1à1-5
Annexe Hébergements en région Centre-Val de Loire	2-1
Annexe Offre de formation de niveau V à III	3-1
Annexe Offre de formation de niveau I et supérieur	3-2
Annexe Etude de la DGIS	3-3
Annexe Ecole Nationale de la Nature et du Paysage	3-4
Annexe Présentation ARIAC	4-1
Annexe Co-construire l'offre de formation, les contenus et le projet pédagogique	5-1