



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

INNOVATIONS ET PRATIQUES : CAMPUS DES MÉTIERS ET
DES QUALIFICATIONS ET COVES EUROPÉENS

ALIMENTATION ET TOURISME DURABLES



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS**

**BANQUE des
TERRITOIRES**

**COP
LUVES**
Centres of Professional
Centres of Vocational Excellence

**RÉGIONS
DE FRANCE**

 **European
Commission**

GLOSSAIRE

Campus des Métiers et des Qualifications (CMQ)

Le label Campus des métiers et des qualifications permet d'identifier, sur un territoire donné, un réseau d'acteurs qui interviennent en partenariat pour développer une large gamme de formations professionnelles, technologiques et générales, relevant de l'enseignement secondaire et de l'enseignement supérieur, ainsi que de la formation initiale ou continue, qui sont centrées sur des filières spécifiques et sur un secteur d'activité correspondant à un enjeu économique national ou régional.

Campus des Métiers et des Qualifications d' Excellence (CMQe)

La création en 2019 de la catégorie « Excellence » dans le label introduit de nouveaux critères de fonctionnement afin de répondre à des enjeux socio-économiques spécifiques : renforcement de l'innovation et de la recherche dans les projets, développement d'activités internationales, incarnation du campus dans un lieu dédié.

Centre of Vocational Excellence (CoVE)

Les CoVEs sont constitués de réseaux de partenaires qui développent des « écosystèmes de compétences » locaux, afin de fournir des compétences professionnelles de haute qualité aux jeunes et aux adultes, tout en contribuant au développement régional, à l'innovation, aux pôles industriels, aux stratégies de spécialisation intelligente et à l'inclusion sociale.

Les CoVEs stimulent le développement économique local et l'innovation en collaborant étroitement avec les entreprises (notamment les PME) sur des projets de recherche appliquée, en créant des pôles de connaissance et d'innovation, et en soutenant les initiatives entrepreneuriales de leurs apprenants.

SOMMAIRE

Carte des CMQ et des CoVEs.....	02
"Signature culinaire polynésienne", un vrai projet sociétal.....	04
TOURX.....	06
Un métier à la clef.....	08
IKIGAÏ – e-Campus HRT France.....	10
Industrie Virtuelle Grand Est – VIGE.....	12
Relever le défi (plan de communication régional).....	14
Coloration de diplômes "Circuits courts".....	16
Campus franco-italien sur l'hospitalité.....	18
MangaTotei.....	20
ALIMED25.....	22
Académie laitière.....	24
Dairy Hub.....	26

ALIMENTATION ET TOURISME DURABLES

▷ Campus des métiers et des qualifications (CMQ/ CMQe)s

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

1 | CMQ SOUTIEN AU TOURISME, À L'HÔTELLERIE, À L'AGRI-CULINAIRE ET À LA RESTAURATION (STHAR)

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

2 | CMQ AGROÉQUIPEMENTS
3 | CMQ ALIMENTATION – GOÛT – TOURISME

BRETAGNE

4 | CMQ FILIÈRE ALIMENTAIRE DE BRETAGNE

CENTRE VAL-DE-LOIRE

5 | CMQe PATRIMOINE, MÉTIERS D'ART ET TOURISME (PatMAT)

GRAND-EST

6 | CMQe AGROALIMENTAIRE GUADELOUPE
7 | CMQ TOURISME INTÉGRÉ ET DE LA VALORISATION DE LA GUADELOUPE (TI-VAG)

HAUTS-DE-FRANCE

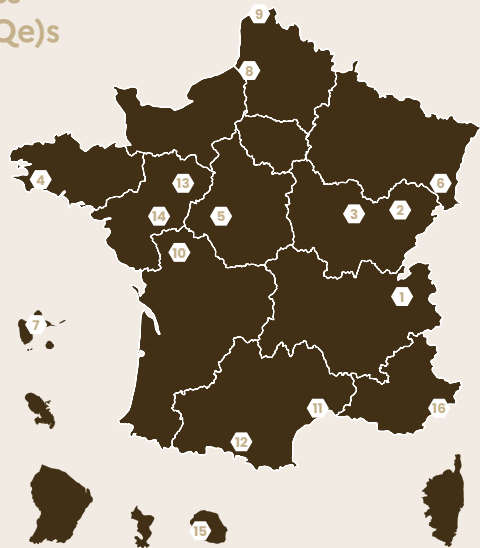
8 | CMQe TOURISME ET INNOVATION
9 | CMQ APPROVISIONNEMENT, VALORISATION ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS AQUATIQUES

NOUVELLE-AQUITAINE

10 | CMQ PRODUCTION CULINAIRE TERRE-MER ET GASTRONOMIE

OCCITANIE

11 | CMQe GASTRONOMIE, HÔTELLERIE ET TOURISME
12 | CMQe TOURISME PYRÉNÉEN



PAYS-DE-LA-LOIRE

13 | CMQe FILIÈRE ALIMENTAIRE DE DEMAIN
14 | CMQe TOURISME, RESTAURATION ET INTERNATIONAL

POLYNÉSIE FRANÇAISE

15 | CMQ DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION DU PACIFIQUE

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

16 | CMQe TOURISME INTERNATIONAL – HÔTELLERIE

ITALY

17 | ISTITUTI TECNICI SUPERIORI TURISMO PUGLIA



▷ Centres of Vocational Excellence (CoVEs)

18 | TOURX
19 | ITS TOURISME
20 | AEDIL DAIRY
21 | AGRIFOOD4FUTURE

22 | AGRINEXT
23 | GREENHOST
24 | EVECSA
25 | BEEBELIEVE

« SIGNATURE CULINAIRE POLYNÉSIENNE », UN VRAI PROJET SOCIÉTAL

Campus et région(s)

Campus des Métiers et des Qualifications (CMQ) Hôtellerie et
Restauration du Pacifique
Polynésie française - France

Financement

Assemblée de Polynésie, Ligne Culture du Haut-Commissariat, Ministère du Tou-
risme de Polynésie, AMICMA (demande en cours), Fonds Pacifique (demande à
venir)

Partenaires impliqués

- IEHCA
- Université de Polynésie (UPF)
- professionnels de l'hôtellerie (CPH/
Medef) et de la restauration (syndi-
cat des restaurateurs CPME)
- French Tech Polynésie
- Acteurs incontournables de l'édu-
cation et de la formation initiale et
continue

Thèmes

- ✓ Découverte de métiers/
parcours
- ✓ Innovations technologiques
- ✓ Innovations pédagogiques
- ✓ Ingénierie de la formation
Recherche/R&D
- ✓ Anticipation de nouveaux
métiers

Année de lancement et durée

2024 – 4 ans



▷ Présentation de l'action

Diagnostic ou problème à l'origine de l'action

Pour développer le tourisme gastronomique en Polynésie, le CMQ Hôtellerie et Restauration du Pacifique a initié un projet de signature culinaire polynésienne qui vise à renforcer l'engagement du pays en faveur d'un tourisme inclusif et durable à travers un sourcing local et une offre culinaire culturelle. Cette démarche sociétale englobe plusieurs volets :

- **Volet patrimonial et scientifique :**
 - ▶ Inventaire des produits et recettes du terroir par archipel ;
 - ▶ Accueil d'une conférence internationale multidisciplinaire sur l'alimentation dans le triangle polynésien.
- **Volet pédagogique :**
 - ▶ Adapter l'offre de formation existant en Polynésie ;
 - ▶ Étudier la création de nouvelles filières, notamment en agriculture et en semi-transformation pour répondre aux enjeux de cette signature culinaire et du tourisme durable.
- **Volet gastronomique :**
 - ▶ Valoriser les produits du terroir ;
 - ▶ Marier tradition et innovation.
- **Volet sanitaire et social :**
 - ▶ Lutter contre l'obésité infantile à travers la réappropriation des produits et des goûts locaux dès l'école primaire.
- **Volet touristique :**
 - ▶ Créer un label « signature culinaire polynésienne » pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Cette approche multiforme a pour finalité de créer une identité culinaire propre à la Polynésie tout en favorisant la durabilité et la préservation culturelle.

Description de l'action (public ciblé)

5 livrables-clés sont attendus de ce projet :

1. **Un inventaire des produits et des recettes du terroir :**
 - ▶ Un catalogue complet de produits et recettes locales, organisé par archipel.
2. **Ressources pédagogiques :**
 - ▶ Mise à disposition de fiches techniques pédagogiques pour colorer les formations des apprenants dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.
3. **Modules de formation transdisciplinaires :**
 - ▶ Modules « Signature Culinaire Polynésienne » couvrant :
 - ▷ L'histoire et la culture polynésienne autour de l'alimentation ;
 - ▷ Conçus pour des publics en formation variés, parmi lesquels les secteurs de la santé et de la nutrition, de l'agriculture et des métiers de la mer, du tourisme et des sciences de la vie.
4. **Création de nouvelles filières technologiques de formation :**
 - ▶ Recommandations pour le développement de nouveaux programmes de formation technologique dans les secteurs agroalimentaire et scientifiques (technologie alimentaire).
5. **Certification touristique :**
 - ▶ Création d'un label « Signature Culinaire Polynésienne » pour les professionnels volontaires pour développer le tourisme gourmand.

Résultat de l'action

Le principal bénéfice de cette initiative est le renforcement de l'identité culinaire polynésienne, associé à la mise en œuvre d'une stratégie en faveur d'un tourisme durable et inclusif.

Cette approche vise à créer une situation bénéfique pour tous les acteurs concernés.

Contact par e-mail :
hina.grepin@education.pf

TOURX

Partenaires impliqués

- AKMI SA
- GICC/GRÈCE – CHAMBRE DE COMMERCE ITALIENNE DE THESSALONIQUE
- IME GSEVEE
- Région de l'Attique
- Université ouverte hellénique
- EOPPEP – Autorité hellénique d'accreditation
- SIAV/ Confindustria Veneto SIAV spa
- RÉGION DE LA VÉNÉTIE – DIREZIONE TURISMO
- ENAIP
- ST/St Skills Together srl
- Association Mundus
- Cabildo de Fuerteventura
- Asofuer Escuela de Hosteleria Europea
- Université d'Aveiro
- District de Spree-Neisse
- DEHOGA
- AVT/Ausbildungsverbund Teltow eV
- BK Consultation
- EVTA / ASSOCIATION EUROPÉENNE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
- EVBB
- Cea-PME
- EUPIC

Thèmes

- ✓ Industrie du tourisme

Date de début du CoVE

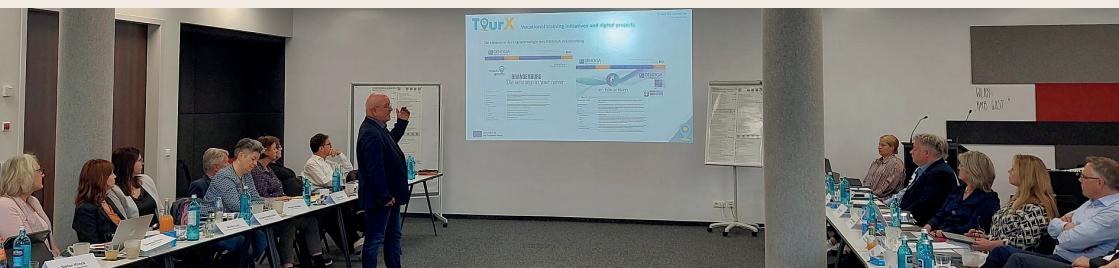
1^{er} juin 2022

Pays concernés

- Grèce
- Italie
- Espagne
- Portugal
- Belgique
- Allemagne
- Chine

Site Web ou média sociaux

<https://tour-x.eu/>



▷ Présentation de l'action

Diagnostic ou problème à l'origine de l'action

Le développement du tourisme gastronomique en Europe, notamment en Attique (Grèce), en Vénétie (Italie), dans la Spree-Neisse (Allemagne) et aux Canaries (Espagne), s'accompagne de plusieurs défis :

- Pénurie de personnel dans le secteur de l'hôtellerie ;
- Incertitude des acteurs quant à la qualité des formations dispensées à l'étranger ;
- Nécessité de disposer d'informations à jour sur l'état du secteur du tourisme, notamment en termes d'offre de formation, de développement R&D et de besoins du marché régional ;
- Besoins de numérisation des PME et nécessité d'une collaboration transnationale pour développer l'excellence de l'enseignement et de la formation professionnelle.

Description de l'action (public ciblé)

Pour relever ces défis, TOURX a initié plusieurs actions.

Grâce à l'engagement des parties prenantes régionales et au Knowledge Triangles TOURX, les meilleures pratiques ont été identifiées et mises en œuvre par les acteurs allemands du Knowledge Triangles TOURX :

- Projet de mobilité financé par Erasmus+ : inviter les responsables d'hôtels et de restaurants impliqués à visiter des structures de formation à l'étranger. L'objectif est de démontrer la qualité de la formation .
- Mobilité des étudiants de la formation professionnelle : faciliter les stages à l'étranger pour les étudiants de la formation professionnelle leur permettant d'améliorer leurs compétences et visibilité.

Résultat de l'action

Le principal bénéfice de cette initiative est le renforcement de l'identité culinaire poly-nésienne, associé à la mise en œuvre d'une stratégie en faveur d'un tourisme durable et inclusif. Cette approche vise à créer une situation bénéfique pour tous les acteurs concernés.

- **Meilleure compréhension** : les parties prenantes ont acquis une meilleure compréhension de la qualité de la formation à l'étranger.
- **Amélioration de la collaboration** : renforcement de la collaboration transnationale entre les acteurs du tourisme et les prestataires de formation professionnelle.
- **Stratégies actualisées** : les stratégies de développement du tourisme régional ont été éclairées par les données les plus récentes et les contributions des parties prenantes.
- **Solutions numériques** : les PME ont tiré bénéfices de la plateforme de mise en relation ; elle a aidé à résoudre les pénuries de personnel en mettant en relation profils d'apprentis et offres, de manière efficace.

Perspectives d'évolution

- Élargir la portée géographique, développer les plateformes numériques, les partenariats à long terme et accroître les financements ;
- Poursuivre les travaux sur le « Pacte pour les Compétences » dans le tourisme.

Contact par e-mail :
mgretsi@akmi-international.com

UN MÉTIER À LA CLEF

Campus et région(s)

Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence (CMQe) Patrimoines, Métiers d'Art et Tourisme (PatMAT)
Centre-Val de Loire - France

Financement

- Programme d'Investissement d'Avenir de l'Etat français (PIA3)
- AKTO
- KLESIA
- Malakoff Humanis

Partenaires impliqués

- UMIH Centre-Val de Loire
- Préfecture du Loir-et-Cher,
- Région académique Centre-Val de Loire
- Région Centre-Val de Loire
- CCI Centre-Val de Loire
- GIP IFPRA
- Réseau Greta Centre-Val de Loire
- ONISEP
- Service Orientation Centre-Val de Loire
- Loire
- Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
- Association Cuisine en Loir-et-Cher,
- EHCVL
- Maison de l'Emploi du Blaisois
- Mission Locale du Blaisois
- Pôle Emploi Blois
- TransvaLoire

Thèmes

- ✓ Découverte de métiers/parcours

Année de lancement et durée

2021 – 2025



▷ Présentation de l'action

Diagnostic ou problème à l'origine de l'action

En 2020, le secteur de l'hôtellerie, restauration-tourisme (HRT) peinait déjà à recruter et souffrait d'un important turnover. Avec la crise de la COVID 19, ces difficultés se sont accrues d'autant que le secteur pâtit également, depuis de nombreuses années, d'un décalage entre l'image qu'il renvoie et la réalité des métiers. Cela a un impact sur le remplissage des formations.

Ces problématiques récurrentes ont conduit la fédération professionnelle UMIH Centre-Val de Loire à lancer un premier plan d'actions en Loir-et-Cher (41) dès 2018 à travers l'initiative « A table pour l'emploi », créé dans le cadre d'un Comité de développement de l'emploi animé par l'UMIH 41, la Région et l'État.

Le projet « Un métier à la clé » a été imaginé dans ce contexte.

Description de l'action (public ciblé)

« Un métier à la clé » est un système d'information innovant sur les métiers, dédié au secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme (HRT) en Centre-Val de Loire.

Il est développé grâce à une collaboration entre les professionnels de l'industrie, agences pour l'emploi et prestataires de formation. L'objectif est de répondre aux défis de recrutement et de formation dans le secteur de la HRT.

Le projet est soutenu par l'UMIH Centre-Val de Loire dans le cadre du Campus d'Excellence PatMAT et du partenariat avec « À Table pour l'Emploi ».

Avec un kit clé en main, le projet cherche à promouvoir les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme (HRT).

Les publics cibles sont les élèves de collèges (priorité) et adultes en reconversion.

Le projet propose une approche ludique et engageante de l'orientation professionnelle tout en reflétant l'identité régionale.

« Un métier à la clé » consiste en :

- **2 triporteurs** qui proposent chacun 3 activités ludiques et immersives pour découvrir 12 métiers du secteur HRT :
 - ▶ Jeu « À la chasse aux secrets »
 - ▶ Jeu « Job porteur »
 - ▶ Lunettes de réalité virtuelle
- **2 livrets** (un pour les adultes et un pour les collégiens) qui proposent des contenus augmentés (vidéos, jeux, liste des établissements de formation, etc.)
- **5 vidéos** d'élèves, d'apprentis, de salariés et de chefs d'entreprise du Centre-Val de Loire
- **1 application smartphone** (disponible sur Apple Store) qui permet de lire le contenu augmenté du livret

Résultat de l'action

De 2021 à 2023, « Un métier à la clé » a été présenté dans de nombreux événements régionaux tels que les forums, les journées portes ouvertes et les job dating.

Le programme a touché 1 833 participants, dont 1 713 élèves de collèges et 120 adultes en reconversion.



Contact par e-mail :
campus-patmat@univ-tours.fr

IKIGAI – E-CAMPUS HRT FRANCE

Campus et région(s)

- Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence (CMQe) Tourisme et Innovation (TI)
Hauts-de-France - France
- Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence (CMQe) Tourisme International Hôtellerie (TIH)
Sud-PACA - France

Financement

DEFFINUM (Appel à fonds dédié aux Dispositifs Numériques de Formation Innovants France), France Relance

Partenaires impliqués

- GIP Forinval
- GIP FCIP Lille
- GIP FIPAN
- GIP FCIP
- Académie d'Aix-Marseille
- Editions BPI
- Hosco
- Wudo
- Guestonline

Thèmes

- ✓ Innovations technologiques
- ✓ Innovations pédagogiques
- ✓ Formation en ingénierie

Année de lancement et durée

2023 – 3 ans



▷ Présentation de l'action

Diagnostic ou problème à l'origine de l'action

« E-campus HRT France » est une initiative nationale de soutien à la digitalisation de la formation dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Elle est portée par deux Campus du réseau Tourisme & Gastronomie et a pour objectif de transformer et moderniser l'enseignement professionnel.

Description de l'action (public ciblé)

Une plateforme d'apprentissage en ligne, « Ikigai », vise à développer des outils de formation et des expériences d'apprentissage en ligne innovantes pour le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Elle permet aux enseignants et aux apprenants d'accéder à des cours à distance ; le contenu peut également être intégré dans des séquences d'enseignement réalisées en présentiel.

Grâce à « Ikigai », il est ainsi possible de créer des formations hybrides accessibles aux établissements de la filière à niveau national, priorisant le réseau national des CMQ Tourisme et gastronomie.

IKIGAI est une plateforme qui regroupe trois espaces :

- **Formation IKIGAI**

Les utilisateurs accèdent aux modules de formation mis à disposition par BPI Éditions, et peuvent créer leurs propres contenus dans leur espace établissement. L'équipe IKIGAI accompagne également les enseignants et formateurs dans la conception de leurs contenus numériques. La plateforme IKIGAI est actuellement utilisée par 365 utilisateurs ; elle regroupe 205 modules de formation réalisés en partenariat avec l'éditeur de formation BPI Éditions et couvre les niveaux de formation 3, 4 et 5.

Ces modules comprennent 1 000 vidéos pédagogiques pour créer des cours ainsi que 300 ressources technologiques (e-book, quiz, badges de progression, travaux pratiques numériques) pour enrichir les méthodes pédagogiques et améliorer la préparation des apprenants. En complément des modules de formation mis à disposition sur la plateforme, IKIGAI mobilise un réseau de 10 enseignants ambassadeurs et experts du secteur pour

concevoir de nouveaux modules de formation en lien avec les tendances du secteur et les besoins des professionnels. De nouveaux modules portant sur les thématiques suivantes : digitalisation de la relation client, alimentation saine et durable, tourisme durable, sont en cours d'élaboration.

- **Emploi IKIGAI**

Cet espace, créé en partenariat avec Hosco, permet aux utilisateurs d'accéder à des offres d'emploi, de stage et de mobilité en lien avec leurs compétences et leur formation. Le projet a contribué à mettre à disposition 180 espaces carrières personnalisés pour les établissements de formation.

- **Réseau IKIGAI**

Fruit de la collaboration entre IKIGAI et Wudo, le réseau IKIGAI rassemblant apprenants, enseignants et professionnels du secteur est ouvert à la communauté. Les utilisateurs peuvent soumettre leurs projets et demandes. Ils ont également accès à un espace de veille pour rester informés des actualités du secteur.

4 communautés de 365 utilisateurs sont réparties en des clubs thématiques pour partager leur expertise et développer des projets collaboratifs : ces clubs réunissent les responsables des bureaux des entreprises (RBDE), les apprenants, les enseignants et les professionnels du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Perspectives d'évolution

- Ouverture de la plateforme aux apprenants de tous les CMQ du Réseau Thématique National (RTN) Tourisme et Gastronomie ;
- Connecter 10 000 utilisateurs d'ici 3 ans (apprenants, formateurs et professionnels), pour en faire le plus grand réseau communautaire du Tourisme et de la Gastronomie ;
- Au-delà des 3 premières années, le réseau devrait continuer à s'étendre, pour atteindre potentiellement 150 000 utilisateurs ;
- Déploiement international de la plateforme.

Contact par e-mail :

ecampushrt@region-academique-hdf.fr
cmqti@region-academique-hdf.fr

INDUSTRIE VIRTUELLE GRAND EST – VIGE

Campus et région(s)

Campus des métiers et des qualifications d'Excellence (CMQe) Agroalimentaire Grand Est - France

Financement

- Rectorat de la Région Académique Grand Est
- Région Grand Est
- DRAAF Grand Est
- Université de Haute Alsace

Thèmes

- ✓ Découverte de métiers/parcours

Année de lancement et durée

2023 - 2 ans



▷ Présentation de l'action

Diagnostic ou problème à l'origine de l'action

Constatant la difficulté du secteur agroalimentaire à attirer des candidats et la baisse du recrutement, tant pour les emplois que pour la formation, le CMQ a décidé de miser sur des initiatives qui renforcent l'attrait des carrières et des programmes d'études dans ce secteur.

Description de l'action (public ciblé)

Le projet *Virtual Industry Grand Est* (VIGE) consiste à proposer une immersion dans les industries agroalimentaires et dans les centres de formation de la Région Grand Est grâce à des outils virtuels tels que des photos et des vidéos 360°. L'objectif est d'améliorer la perception et la représentation des métiers et des formations de ce secteur grâce à des expériences immersives.

Côté business, le projet VIGE poursuit un triple objectif :

- Exploration de métiers pour les élèves de collège, lycée et supérieur : mise en situation dans différents métiers avec des activités à réaliser pour l'apprenant ;
- Visites virtuelles de sites industriels : création d'un circuit de découverte des procédés de fabrication des industries agroalimentaires ;
- Intégration et formation des futurs collaborateurs : création de scénarios dédiés au recrutement des futurs salariés grâce à l'acquisition de compétences issues de différents métiers du secteur.

Sur le plan éducatif, le projet VIGE poursuit un double objectif :

- Découverte et expérimentation dans les plateformes techniques des écoles du réseau à destination des collégiens et lycéens afin de susciter l'intérêt et leur donner envie de s'engager dans ces études ;
- Découverte des plateformes techniques pour les professionnels en vue de développer des partenariats écoles-entreprises.

Résultat de l'action

- Création, entre septembre 2023 et juin 2024, d'une douzaine de scénarios dédiés aux élèves et aux professionnels ; réalisation d'expériences immersives pour les écoles et centres de formation du réseau ;
- 500 vues au total dans les écoles et les centres de formation au cours de cette période.

Perspectives d'évolution

D'ici 2025, des expériences immersives seront proposées non seulement au sein des écoles et centres de formation du réseau mais également à des organismes tels que les Centres d'Information et d'Orientation (CIO).

Contact par e-mail :
cmqa@uha.fr

RELEVER LE DÉFI (PLAN DE COMMUNICATION RÉGIONAL)

Campus et région(s)

Campus des métiers et des qualifications d'Excellence (CMQe) Filière alimentaire de demain
Pays de la Loire, France

Financement

- Rectorat de l'Académie de Nantes
- Région des Pays de la Loire

Partenaires impliqués

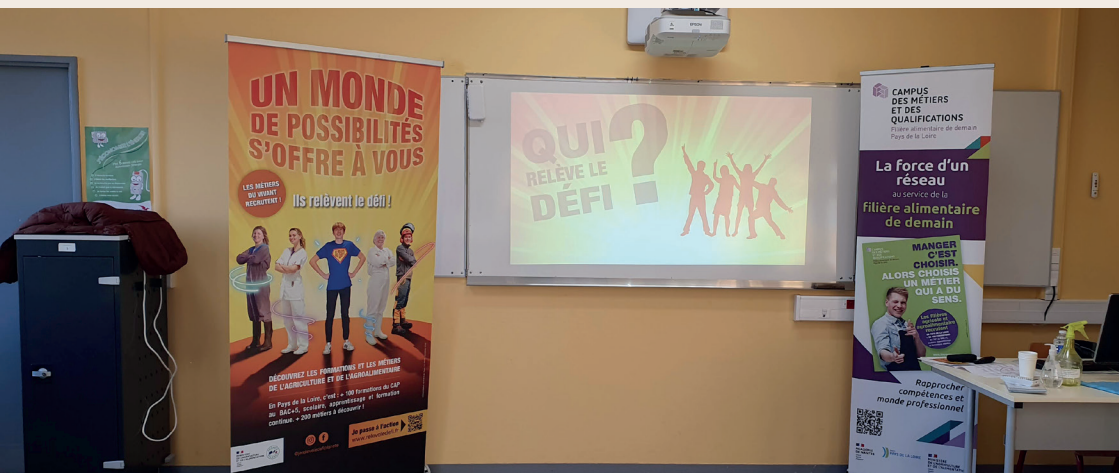
Région des Pays de la Loire

Thèmes

- ✓ Découverte de métiers/parcours

Année de lancement

2022



▷ Présentation de l'action

Diagnostic ou problème à l'origine de l'action

Déficit d'image des secteurs agricole et agroalimentaire.

Description de l'action (public ciblé)

En 2021, la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf) des Pays de la Loire a financé le CMQ pour la mise en œuvre d'un plan de communication régional. Élaboré avec les partenaires du Campus, ce plan promeut les métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire auprès des étudiants et des adultes, mettant l'accent sur les défis d'avenir tels que le changement climatique, les nouvelles technologies et la gestion des ressources.

Le plan se décline en plusieurs actions :

- La création d'un site internet <https://www.releveledefi.fr> recense tous les outils réalisés (affiches, vidéos, liens vers des sites d'orientation et d'information professionnelle, etc.) ;
- La réalisation de films mettant en scène des apprenants pour illustrer les parcours de formation et les spécificités des établissements de formation ;
- Participation à des salons d'orientation professionnelle ;
- Création de groupes d'animation départementaux rassemblant centres de formation, salariés d'entreprises et des organisations professionnelles.

Ils interviennent dans les collèges et lycées

pour sensibiliser aux enjeux des métiers du vivant autour de 5 thématiques :

- Se nourrir ;
- Protéger la planète ;
- Préserver la santé animale ;
- Promouvoir l'innovation et la recherche ;
- S'engager à servir les autres et la région.

L'organisation d'un Tour des Métiers du Campus. Il s'agit de journées de découverte des métiers et des offres de formation du secteur, destinées aux enseignants et conseillers d'orientation. Ils s'articulent autour d'une visite, d'une entreprise et d'un centre de formation professionnelle.

Résultat de l'action

Rencontre de plus de 7 000 étudiants lors d'expositions et d'interventions dans les collèges et lycées.

Au niveau régional, un réseau d'une cinquantaine de partenaires se mobilisent pour mettre en œuvre les actions du Plan Régional de Communication.

Perspectives d'évolution

Le plan « Relever le défi », désormais reconnu régionalement, fédère les interventions dans les collèges et lycées de la région.

Environ 10 000 étudiants qui seront rencontrés chaque année et sensibilisés aux enjeux des filières agricoles et agroalimentaires.

Contact par e-mail :
Laurent.bessiere@ac-nantes.fr

COLORATION DE DIPLÔMES « CIRCUITS COURTS »

Campus et région(s)

Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Patrimoines, Métiers d'Art et Tourisme (PatMAT)
Centre-Val de Loire - France

Financement

Programme d'Investissement d'Avenir de l'Etat français (PIA 3)

Partenaires impliqués

- Région académique Centre-Val de Loire
- Région Centre-Val de Loire
- Association Cuisine en Loir-et-Cher

Thèmes

- ✓ Innovations pédagogiques
- ✓ Ingénierie de formation
- ✓ Anticipation de nouveaux métiers
- ✓ Développement des compétences

Année de lancement et durée

2023 - 3 ans



▷ Présentation de l'action

Diagnostic ou problème à l'origine de l'action

Le développement des « circuits courts » répond aux préoccupations de développement durable et à l'intérêt croissant des consommateurs pour une alimentation saine et durable. Former les futurs professionnels de la restauration à ces enjeux est un enjeu d'avenir.

Description de l'action (public ciblé)

Le label « circuits courts » est une coloration de diplômes du Bac Pro Hôtellerie-Restaurant-Alimentation (niveau 4 : Cuisine, Commercialisation et Services en Restauration) proposé au sein de différents établissements de formation du Centre-Val de Loire, en partenariat avec l'association Cuisine en Loir-et-Cher, la région académique et la Région Centre-Val de Loire.

L'objectif de cette coloration est de doter les apprenants de compétences spécifiques en lien avec les enjeux du développement durable, l'alimentation de demain et les nouvelles attentes des consommateurs. Elle constitue un véritable fil rouge de la formation. Dans le cadre de ce parcours spécifique, les apprenants effectuent un stage chez des producteurs adhérant à ce modèle, visitent des exploitations agricoles, assistent à des conférences d'experts et travaillent sur des cas d'étude en lien avec les circuits courts dans les enseignements généraux.

Résultat de l'action

Après une année de mise en œuvre expérimentale, le label a été déployé dans quatre lycées professionnels de la région académique Centre-Val de Loire pour la rentrée 2023-2024.

D'ici 2026, huit lycées intégreront ce label dans leur offre de formation permettant d'initier près de 700 futurs professionnels de la restauration en Centre-Val de Loire.

Perspectives d'évolution

En cohérence avec l'objectif 6 de la stratégie France 2030 « Investir dans une alimentation saine, durable et traçable afin d'accélérer la révolution agricole et alimentaire sur laquelle la France est un pays leader », la pertinence d'une adaptation de ce label au niveau national est à l'étude ainsi que la réflexion sur une poursuite d'études de niveau Bac +1, en lien avec la voie agricole.

Contact par e-mail :
campus-patmat@univ-tours.fr

CAMPUS FRANCO-ITALIEN SUR L'HOSPITALITÉ

Campus et région(s)

Réseau Thématique National (RTN) des CMQ Tourisme et de la Gastronomie, France

Partenaires impliqués

- Institut Français Italia
- ITS Turismo Italy

Thèmes

- ✓ Découverte demétiers/parcours
- ✓ Ingénierie de formation
- ✓ Formation des formateurs
- ✓ Anticipation de nouveaux métiers
- ✓ Innovations pédagogiques
- ✓ International

Année de lancement

2023-2024

Pays concernés

- France
- Italie



▷ Présentation de l'action

Diagnostic ou problème à l'origine de l'action

Dans la continuité du Traité du Quirinal signé en novembre 2021 entre la France et l'Italie, un partenariat franco-italien s'est développé autour de la structuration bilatérale de la formation professionnelle portant sur le secteur de l'hospitalité. Son objectif est d'accompagner les transformations auxquelles le secteur est confronté dans les deux pays, en termes d'éco-responsabilité et de la transformation digitale au service d'un tourisme et d'une alimentation durable et inclusive. Le tout, en favorisant l'excellence dans la formation professionnelle.

Description de l'action (public ciblé)

Répondant à l'ambition du Traité du Quirinal de créer des centres d'excellence professionnels franco-italiens (article 8.1), ce partenariat vise à favoriser les échanges entre deux approches culturelles pour enrichir la formation des apprenants et des enseignants aux métiers de l'hospitalité.

Ce partenariat vise à :

- Favoriser la mobilité des équipes pédagogiques et des apprenants dans le cadre des projets inter-établissements autour des enjeux environnementaux et sociétaux (circuits courts, œnotourisme, slow tourisme, luxe...);
- Soutenir l'organisation de stages en entreprise ;
- Développer des projets pédagogiques inédits : concours et hackathons
- Contribuer à l'innovation dans les pratiques de formation ;
- Développer des parcours pour sécuriser la poursuite d'études vers l'enseignement supérieur.

Résultat de l'action

Dans le cadre de l'année scolaire 2024-2025, des projets-pilotes sont menés pour développer des synergies entre les établissements de formation de niveaux 4 et 5 .

Les initiatives proposées par l'Institut Français Italia dans le cadre de « Gustophonie » contribuent à favoriser les rapprochements entre établissements hôteliers français et italiens. La dynamique partenariale engagée par les réseaux des CMQ et ITS permettra, quant à elle, d'expérimenter de nouvelles approches et d'élaborer des parcours de formation d'excellence.

Perspectives d'évolution

La définition d'un cadre partenarial et le développement d'initiatives thématiques permettront de simplifier et d'accélérer le déploiement de la collaboration France/Italie au service du secteur de l'hospitalité.

Contact par e-mail :
campus-patmat@univ-tours.fr

MANGA TOTEI

Campus et région(s)

Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme Hôtellerie
Restauration
Pays de la Loire - France

Financement

- AKTO
- GHR
- ESTHUA
- Lycée Jeanne Delanoue
- Collectivités
- Financement participatif
- Préventes et ventes du livre

Partenaires

Association 9^{ème} Île

Thèmes

- ✓ Découverte de métiers/parcours

Année de lancement et durée

2023 ; sortie le 7 novembre 2024 ; actions de médiation de l'automne 2024 à la fin du printemps 2025

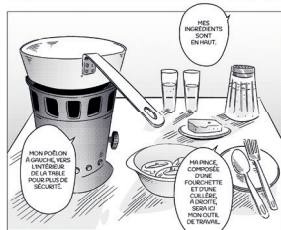
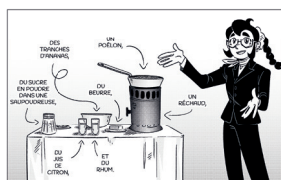


ILLUSTRATION : TATIANA PASSAVANT



ILLUSTRATION : TATIANA PASSAVANT

▷ Présentation de l'action

Diagnostic ou problème à l'origine de l'action

Le secteur de l'hôtellerie-restauration souffre encore aujourd'hui d'idées reçues qui nuisent à son attractivité. La collection de mangas Totei a pour ambition d'infléchir la situation et de valoriser cette filière autrement, en s'adaptant aux pratiques culturelles des collégiens.

Description de l'action (public ciblé)

La collection manga Totei a pour premier objectif de faire la promotion de la formation professionnelle dans l'hôtellerie-restauration, en donnant à lire et à voir des jeunes des Pays de la Loire en apprentissage, passionnés par leur métier.

L'objectif est de toucher de nombreux élèves de collège et lycée, mais aussi un large public, curieux du domaine ou du manga. Ainsi, chaque tome met en lumière un métier, une jeune en apprentissage, un centre de formation et une entreprise.

Les objectifs de la collection sont les suivants :

- Renforcer l'attractivité de l'alternance et l'apprentissage avec un projet innovant ;
- Associer les élèves de collège au processus créatif puis assurer la diffusion des mangas dans les CDI. Cette diffusion est accompagnée d'une médiation auprès d'un maximum de classes de 5e à la 3e grâce à un "pack numérique" de médiation (actualités, informations formations et métiers, etc.) et à des rencontres avec les actrices et acteurs du projet ;

- Améliorer l'image des métiers sous-représentés et combattre les stéréotypes ;
- Transmettre un message positif et inspirant à un large public.

Résultat de l'action

Le premier tome, illustré par Tatiana Passavant, sort en novembre 2024 et suit l'apprentie Emy Chasseriau, en 2^e année d'apprentissage en BTS MHR option Service, dans son entreprise, le restaurant doublement étoilé au Michelin « Anne de Bretagne » de Mathieu Guibert à La Plaine-sur-Mer, dans sa vie de tous les jours pour interroger le pourquoi de sa vocation et dans son établissement de formation, le Lycée-Centre de formation Jeanne Delanoue, en compagnie de ses camarades et formateurs.

Perspectives d'évolution

Plusieurs tomes seront édités dans les années à venir. Le deuxième sera consacré à la cuisine. Le troisième aux formations supérieures, dans le cadre d'une collaboration franco-italienne et, conséquemment, édité dans les deux langues.

Contact par e-mail :
campustourismepdl@contact.univ-angers.fr

ALIMED25

Campus et région(s)

Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence (CMQe) Tourisme International Hôtellerie International
Sud-PACA - France

Financement

Programme d'Investissement d'Avenir de l'Etat français (PIA 4) Compétences et Métiers d'Avenir dans le cadre du programme France 2030

Partenaires

- Aria SUD
- CRIPT
- GRAINE
- CRES
- CMQe Gastronomie, Hôtellerie et Tourisimes – Occitanie
- UniCA

Thèmes

- ✓ Formation des formateurs
- ✓ Ingénierie de formation
- ✓ Recherche / R&D
- ✓ Anticipation des nouveaux

Année de lancement et durée

2024 - 5 ans

Site Web ou médias sociaux

<https://linktr.ee/alimed25>



▷ Présentation de l'action

Diagnostic ou problème à l'origine de l'action

La région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur possède une diversité de terroirs qui constituent la base de son patrimoine culinaire. Elle se distingue par le plus grand nombre de labels et d'appellations.

Après étude récente (Diagnostic Alimentaire Territorial de l'ADEME), 84 % des Français expriment le désir que les acteurs de la filière favorisent les circuits courts, en collaborant avec des entreprises locales. Celles-ci doivent non seulement répondre à des critères de durabilité et de santé, mais aussi respecter le cadre législatif en vigueur. Ces réglementations visent à améliorer la gestion des déchets et à réduire le gaspillage alimentaire, tout en encourageant les achats de proximité pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, qu'ils soient déjà installés ou en devenir.

Le secteur agroalimentaire de la région Sud est majoritairement constitué de TPE et de PME, ce qui complique la tâche des acteurs de l'hôtellerie-restauration. En effet, ils sont confrontés à une multitude de fournisseurs, rendant le processus de sélection et de gestion des partenariats plus complexe.

Description de l'action (public ciblé)

Le projet ALIMED25 vise à valoriser durablement les pratiques alimentaires et de formation en région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.

En favorisant de solides collaborations entre les secteurs de l'éducation, de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de l'hôtellerie-restauration, le projet a pour ambition de dynamiser l'ensemble de l'industrie régionale.

Les partenaires du projet ont plusieurs objectifs :

- Optimiser les circuits d'approvisionnement locaux ;
- Promouvoir la transformation locale ;
- Accompagner les professionnels de la restauration vers des pratiques durables.

En proposant des formations adaptées aux nouveaux défis, le projet accompagne les professionnels, enseignants et apprenants vers l'adoption de pratiques alimentaires nouvelles et durables ;

L'initiative se décline selon trois axes principaux :

1. Adapter les contenus de formation professionnelle pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs ;
2. Promouvoir les ressources locales en favorisant des partenariats durables entre agriculteurs, restaurateurs et acteurs de l'agroalimentaire ;
3. Faciliter les échanges entre les apprenants des différentes filières – producteurs, cuisiniers et acteurs de l'agroalimentaire.

Résultat de l'action

Nombre d'apprenants formés après le projet :

- Niveaux 3-4 : 11 000
- Diplômes niveau 5 : 4 500
- Diplômes de niveau 6 : 400
- Sensibilisations via des actions de formation : 30000

ALIMED25 en quelques chiffres :

- 10 modules de formation innovants
- 50 clips éducatifs
- 5 festivals pédagogiques en Région Sud PACA
- Création de 4 jardins potagers pédagogiques ainsi que de 7 espaces maraîchers

Contact par e-mail :

marielle.planques@ac-nice.fr

contact@campus-excellence-tih.com

ACADÉMIE LAITIÈRE

Nom du CoVE

Laiterie AEDIL CoVE

Partenaires impliqués

- AEDIL
- FMF
- Arla, Danemark
- FrieslandCampina Nederland
- Univerzitet U Beogradu, Serbie
- University College Cork, Irlande
- Agricultural University of Athens College, Grèce
- Kobenhavns Universitet, Danemark
- Aarhus University, Danemark

Thèmes

- ✓ Apprentissage laitier
- ✓ Formation académique
- ✓ Développement du réseau
- ✓ Recherche

Date de début du CoVE

2022

Pays concernés

- Danemark
- France
- Allemagne
- Irlande
- Pologne
- Roumanie
- Serbie
- Pays-Bas
- Turquie

Site Web ou média sociaux

- Site Web : www.dairysectorskills.com
- LinkedIn : <https://www.linkedin.com/aedil-dairy-cove/>
- Instagram: <https://www.instagram.com/aedildairycove/>

▷ Présentation de l'action

Diagnostic ou problème à l'origine de l'action

L'Académie laitière vise à mettre en œuvre et pérenniser les programmes de formation, en développant des partenariats solides et en créant des modèles de gouvernance issus des meilleures pratiques.

Dans cette optique, l'Académie laitière s'attachera à partager régulièrement les dernières avancées scientifiques et technologiques avec la communauté professionnelle. Elle s'assurera également que les programmes de formation développés répondent aux besoins réels et évolutifs de l'industrie laitière et, à cette fin, intégrera les dernières avancées de la recherche.

Description de l'action (public ciblé)

L'académie laitière s'engage à relever les défis du secteur laitier grâce à des solutions innovantes, des partenariats stratégiques et une prise en compte des besoins de l'industrie à travers les activités suivantes :

- Développer et entretenir les collaborations au sein du secteur laitier, en garantissant un contrôle efficace et des pratiques durables ;
- Favoriser les partenariats impliquant chercheurs, enseignants et experts de l'industrie pour intégrer les développements de pointe dans les programmes de formation ;
- Aligner en permanence ses activités sur les exigences du secteur pour créer des solutions pertinentes et efficaces
- Inciter les enseignants à relier les activités de recherche avancées aux besoins de l'industrie, facilitant ainsi une transition fluide entre les deux domaines ;
- Construction d'un réseau tripartite (chercheurs, industriels et enseignants)
- Les programmes des formations de l'Académie ont été élaborés sur une

base collaborative, intégrant les dernières recherches des partenaires mais aussi de la communauté scientifique et des représentants de l'industrie ;

- Des supports de formation de haut niveau, fondés sur la recherche, ont été développés pour les chercheurs du domaine en début de carrière et pour la remise à niveau des enseignants ;
- Des cursus d'été sur les produits laitiers et symposium en ligne ont été organisés à deux reprises, à Cork (2023) et à Copenhague (2024) ;
- Triangle du savoir établi en engageant des chercheurs membres des réseaux de l'industrie laitière (c.-à-d. AEDIL – Association européenne des éducateurs laitiers) et les éducateurs dans le domaine laitier (c'est-à-dire EUROPEL – Alliances européennes des enseignants du secteur laitier) ;
- L'innovation pédagogique fondée sur la recherche est facilitée, ce qui mène à de potentiels projets supplémentaires ;
- Un livre regroupant les documents des quatre événements annuels, disponible électroniquement en anglais et téléchargeable sur la plateforme Dairy Hub.

Perspectives d'évolution

- Investir dans la recherche et le développement ;
- Attirer les investissements de l'industrie laitière.

Contact par e-mail :

Colette Crowley
colettcrowley@ucc.ie

Han Zuidema, FMF
han@jpmzmanagementpartner.nl

DAIRY HUB

Nom du CoVE

Laiterie AEDIL CoVE

Partenaires impliqués

- AEDIL
- FMF
- Zentralverband Deutscher M
- Hochschule Hannover
- DMK
- Landwirtschaftskammer SH
- Siemens
- Bursa Uludag Univesitesi
- Sutas Sut Urunleri
- Setbir
- Stichting Aeres Groep
- Stichting Van Hall Larenstein
- FrieslandCampina Pays-Bas
- Université de Belgrade
- Milk House Doo
- Chambre de commerce et
- Industrie de Serbie
- Institut d'application des sciences à l'agriculture
- Collège universitaire Cork
- Teagasc
- Cork Conseil de formation et d'éducation
- Université agricole d'Athènes Carbery Food Ingredients
- Kold College
- Europel
- UCL University College
- Kobenhavns
- Université
- Université d'Aarhus
- Comité danois d'apprentissage des producteurs laitiers
- ANFOPEIL
- ATLA
- Réseau des ENIL
- Colegiul Vasile Lovinescu
- Colegiul ethnic de Instrie Alimentara
- Colegiul Andronic Motrescu Radauti
- Univisertatea Dunarea de Jos Din Galati

Thèmes

- ✓ Apprentissage laitier
- ✓ Enseignement et formation professionnels
- ✓ Développement des compétences
- ✓ Recrutement

Date de début du CoVE

2022

Pays concernés

- Danemark
- France
- Allemagne
- Irlande
- Pologne
- Roumanie
- Serbie
- Pays-Bas
- Turquie

Site Web ou média sociaux

- Site Web : www.dairysectorskills.com
- LinkedIn : <https://www.linkedin.com/aedil-dairy-cove/>
- Instagram: <https://www.instagram.com/aedildairyrove/>

▷ Présentation de l'action

Description de l'action (public ciblé)

L'objectif est d'inspirer la génération actuelle de professionnels du domaine laitier et de lui donner les moyens de monter en compétences tout en proposant d'acquérir de nouvelles connaissances et aptitudes pour fournir un secteur laitier durable et à la pointe du numérique. Pour y parvenir, nous offrons un environnement d'apprentissage de qualité et accessible aux individus et aux équipes en ligne.

Le *Dairy Learning and Innovation Hub* (le *Dairy Hub*) est une innovation à destination des professionnels, des enseignants, des chercheurs et de l'industrie du secteur laitier qui permet à tous ces acteurs de se réunir sous la même bannière pour partager des ressources en matière de formation et de développement professionnel continu.

Notre ambition est de soutenir la formation à moyen et long terme.

- mas, études de cas, aides visuelles ;
- Qualification d'enseignant – qualification officielle paneuropéenne ;
- Répertoire des formations – cours existants parmi les partenaires (différents niveaux de formation professionnelle) ;
- Base documentaire – rapports, enquêtes, compte-rendus de réunions ;
- Jumeau numérique – Lien vers les travaux en cours au collègue Kold.

Perspectives d'évolution

Actuellement, les informations essentielles relatives au *Dairy Hub* sont disponibles sur le site *Web Dairy Skills*.

Les dossiers du *Dairy Hub* sur AEDIL Share-Point continueront d'être alimentés avec du contenu pertinent jusqu'en 2024.

Les tests de la phase 1 du *Dairy Learning Management System* (formateur) ont été achevés en mai 2024 ; la phase 2 (apprenant et utilisateur final) le seront en novembre 2024.

Résultat de l'action

Le *Dairy Hub* sera un espace virtuel évolutif dédié à l'apprentissage dans le secteur laitier, accessible aux 8 partenaires nationaux du CoVE.

Pour démarrer, il rassemblera les supports mentionnés ci-dessous ; il aura la capacité ensuite de se développer et d'inclure de nouveaux outils d'apprentissage et d'enseignement plus pertinents

- *Dairy Learning Management System* (Dairy LMS) – plateforme d'apprentissage en ligne destinée à la formation professionnelle ;
- Supports de l'Académie laitière – présentations, affiches, vidéos, conférences ;
- Matériel d'aide à l'apprentissage – sché-

Contact par e-mail :

Colette Crowley
colettcrowley@ucc.ie

(Irlande CoVE, UCC)

Cyrielle Fanget
cyrielle.fanget@anfopeil-enil.fr
(France CoVE, ENIL)



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

