

Titre	Participation de la ville de Poitiers à l'association de gouvernance du Campus régional de l'alimentation porté par la région Nouvelle-Aquitaine	N°ordre	23
Pièce(s) jointe(s)	Annexe 1 - Statuts association		
N° identifiant	2023-0194	Rapporteur(s)	Mme Élodie BONNAFOUS
Étudiée par	Commission Développement local et rayonnement		
Direction Générale Adjointe Transition écologique Direction Alimentation - Agriculture			

1 - UN ÉCOSYSTÈME DE FORMATIONS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

Il existe, autour de Poitiers, un écosystème de formation cohérent et structuré autour de l'un des dix enjeux identifiés dans le plan d'investissement *France 2030* : « *Mieux vivre. Objectif 6 : investir dans une alimentation saine, durable et traçable afin d'accélérer la révolution agricole et alimentaire sur laquelle la France est un pays leader.* »

Historiquement, le territoire de la région Nouvelle-Aquitaine est maillé par un réseau de sept lycées agricoles qui dépendent du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et de sept lycées qui dépendent du ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse, dont trois possèdent une Unité de formation en apprentissage (UFA) proposant un ensemble de formations sous statut scolaire et apprentissage dans les domaines de la production et de la transformation alimentaires, de la sécurisation de l'alimentation et du service.

Ces établissements sont regroupés dans un Campus des métiers et des qualifications (CMQ) « *Terroir et Gastronomie* » dont la tête de pont est le lycée Kyoto à Poitiers, inauguré en 2009, sous la double tutelle du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire et du ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse. Grâce à la dynamique du CMQ, des opérations d'envergure ont pu être menées sous l'égide de la région Nouvelle-Aquitaine, afin de contribuer à valoriser ces filières et de donner des occasions de professionnalisation pour les élèves et leurs apprentis, comme pour les professeurs.

Ce CMQ entre aujourd'hui dans une phase de renouvellement de son label, ouvrant la porte à une reconfiguration de ses objectifs et de son périmètre.

2 - VERS UN CAMPUS RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION

Poitiers est la ville natale du chef Joël Robuchon (1945-2018), qui avait souhaité pouvoir créer une grande école de la restauration sur le département de la Vienne. En reprenant ce projet, le chef Régis Marcon a mis en avant un besoin national intégrant les enjeux de la restauration collective, afin d'améliorer la qualité des productions culinaires des écoles et établissements scolaires, périmètre qui peut être élargi à la restauration collective universitaire avec le Centre régional des œuvres universitaires et scolaires (Crous) et à la restauration hospitalière avec le Centre hospitalier universitaire (CHU). La démarche partenariale pourrait s'étendre au Centre national des œuvres universitaires et scolaires (Cnous) et à l'Agence régionale de la santé (ARS).

Sensible à l'histoire de Joël Robuchon sur le territoire de Nouvelle-Aquitaine, et engagée dans une politique volontariste en matière de développement durable, la Région Nouvelle-Aquitaine a souhaité pouvoir s'engager sur ce projet afin de soutenir une alimentation saine, durable et traçable dans ses lycées. Dès l'origine du projet, la ville de Poitiers a pu témoigner de son fort engagement sur cet objectif partagé, dans le cadre de la restauration scolaire.

L'ambition d'un *Campus régional de l'alimentation* assurant la promotion d'une alimentation saine, durable et traçable se concrétise aujourd'hui avec une vingtaine de partenaires régionaux, dont la restauration collective de la Ville de Poitiers et Grand Poitiers Communauté urbaine dans le cadre du Projet alimentaire territorial (Pat). Porté par la région Nouvelle-Aquitaine, son but est d'atteindre le plus haut niveau d'exigence en matière de formation, tant pour la gastronomie que pour la restauration collective.

3 - UNE FILIÈRE EN PLEINE TRANSFORMATION

La filière hôtellerie-restauration est aujourd'hui en pleine transformation du fait de crises successives et de

l'évolution des attentes sociétales. Au-delà d'un manque estimé de 200 000 salariés, les établissements de restauration sont au centre d'enjeux importants pour la **nutrition et la santé publique**, la **valorisation des productions** agricoles locales, le **tourisme** et la préservation et transmission des **traditions gastronomiques**, nécessitant des évolutions importantes des compétences dans un contexte d'évolution accélérée des pratiques.

Parallèlement, l'agriculture régionale conduit des transitions importantes et rapides qui offrent de réelles opportunités pour repenser les modèles de coopération et y diffuser les bonnes pratiques liées aux nouveaux enjeux agricoles. Première région agricole de France, la région Nouvelle-Aquitaine dispose d'un important levier de transformation des habitudes alimentaires et des circuits d'approvisionnement de ses habitants.

C'est par l'**éducation à l'alimentation et la formation des professionnels de la restauration** que la Région Nouvelle-Aquitaine entend répondre aux besoins de cette filière et accélérer la transformation de l'agriculture régionale, en lien avec ses différents partenaires. Dans le cadre des seules restaurations collectives publiques (écoles, collèges, lycées, universités, hôpitaux...), **plus de 60 millions de repas par an** sont préparés et servis par les professionnels du secteur.

Les politiques publiques ont fixé des ambitions pour lesquelles l'alimentation est un levier essentiel. Pour la région Nouvelle-Aquitaine, c'est *Néo Terra*, sa feuille de route pour accélérer la transition écologique et énergétique, mais aussi le *Pacte régional pour l'alimentation*, partagé avec l'État sur le fondement de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « *ÉGAlim* ».

4 - LES ENJEUX DU CAMPUS

Pour la région Nouvelle-Aquitaine, préparer en grand volume de la cuisine avec des produits issus de l'agriculture de proximité et des produits issus de l'Agriculture biologique (AB) est un enjeu qui doit être réinvesti par la recherche et la formation de haut niveau. Ce plus haut niveau, commun à la restauration gastronomique des plus grands chefs, doit pouvoir s'appuyer sur une offre de formation exigeante, tant pour la conception et préparation des repas, que pour le service, les approvisionnements et les achats. L'implication des établissements agricoles permet de construire la formation et les modèles de demain avec les filières de production et leurs intermédiaires.

Le choix des modes d'approvisionnement (circuits courts), la conception des menus et recettes (qualité des produits et *process*) et l'accompagnement des consommateurs (service, système d'information) constituent des enjeux centraux en matière de santé publique, de justice sociale, de développement durable, de production agricole et d'emplois régionaux.

La région Nouvelle-Aquitaine, à travers la mise en place de ce *Campus régional de l'alimentation*, entend jouer un rôle d'ensemblier, en impulsant les rencontres entre acteurs du domaine agricole, des restaurations traditionnelles, collectives et gastronomiques, de l'éducation et de la formation, ceci afin de répondre aux besoins importants de qualification et de développement de l'attractivité des métiers.

5 - UN CAMPUS LABELLISÉ

Labellisé « *Campus talents et territoires de Nouvelle-Aquitaine (CTTNA)* », porté par le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine en association avec la Région académique de Nouvelle-Aquitaine, la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf) et les acteurs économiques de la filière, le Campus régional de l'alimentation aura vocation à couvrir un large spectre de formations, en production, transformation, service et cuisine de restaurants et de restaurations collectives, à destination de tous les publics (en formation ou actifs).

Bientôt candidat à l'obtention du label « *Campus des métiers et qualifications (CMQ)* » dans la catégorie « *Excellence* », délivré par le ministère de l'Éducation nationale, le Campus régional de l'alimentation devrait couvrir le spectre des besoins de la formation initiale à l'enseignement supérieur, de la recherche à la modification des pratiques professionnelles ainsi qu'aux technologies qui les accompagnent.

6 - GRAND-PONT : SIÈGE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

La volonté de la région Nouvelle-Aquitaine est de proposer, sur le site de Grand-Pont à Chasseneuil-du-Poitou, un campus qui pose la problématique de la restauration en grand volume et des spécificités de formation que cela implique, tant dans la formation initiale que dans la formation continue.

Un engagement financier de 30 millions d'euros a été inscrit au budget de la Région, en Autorisations de programme (AP), lors de la séance plénière du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine en date du 15 décembre 2022, pour la réhabilitation et la dotation en équipements pédagogiques et éducatifs de l'ancien lycée agricole de Grand-Pont (7 500 m² de bâti et 45 000 m² de terrains).

Sauf contre-indication du Conseil régional, ordonnateur de la dépense, le lancement des opérations immobilières est envisagé durant l'année scolaire 2024-2025. Sous réserve de la bonne exécution des opérations immobilières, l'ouverture de l'établissement est projetée à partir de l'année scolaire **2027-2028**.

7 - L'ASSOCIATION DE GOUVERNANCE DU CAMPUS

L'association de gouvernance du Campus régional de l'alimentation sera chargée de s'exprimer et d'acter les orientations et évolutions du campus. Ce statut associatif permet de rassembler dans une même instance tous les membres fondateurs du campus et les acteurs indispensables à son développement.

Cette forme associative de gouvernance est emblématique de la dynamique que le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine encourage au travers du label « *Campus talents et territoires de Nouvelle-Aquitaine (CTTNA)* ». Cette association a vocation à créer un véritable réseau d'acteurs autour du Campus régional de l'alimentation, permettant un décloisonnement et un regroupement autour de projets communs menés en collaboration :

- l'insertion dans l'économie locale à travers l'ancrage territorial
- l'appui au développement de filières locales
- l'aménagement du territoire
- la protection de l'environnement
- la diminution des pertes et du gaspillage alimentaire
- la création d'une meilleure approche des produits en côtoyant les acteurs du monde agricole.

Outre la région Nouvelle Aquitaine, la région académique Nouvelle-Aquitaine et la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf), ce réseau d'acteurs est constitué de professionnels de la filière, de laboratoires de recherche, de clusters et plateformes technologiques, de collectivités territoriales (département, intercommunalités, communes), d'organismes et d'associations œuvrant dans la filière et des établissements de formation (initiale, continue et apprentissage).

L'association de gouvernance du Campus régional de l'alimentation développera son action autour des trois grands axes :

1. la formation

- adapter l'offre de formation en fonction des besoins du monde économique et de l'évolution des pratiques
- proposer et développer une offre de formation de haute qualité, diversifiée, favorisant la mixité des publics et des parcours ainsi que la mobilité
- favoriser la mise en place de solutions pédagogiques innovantes
- renforcer le lien école/entreprise.

2. la promotion

- promouvoir la filière, ses métiers et ses savoir-faire
- valoriser l'offre de formation
- développer et faire connaître des techniques innovantes, des pratiques novatrices
- mettre en place des actions en faveur de l'orientation.

3. la collaboration

- développer de nouveaux projets collaboratifs inter-établissements, entreprises et établissements et à l'international
- mettre en place des actions de formation, d'insertion, d'orientation, de sensibilisation
- favoriser les passerelles entre les différents modes et niveaux de formation
- développer le lien avec la recherche et les plates-formes de transfert technologues.

La **commission permanente du Conseil régional en date du 7 novembre 2022** s'est prononcée favorablement à l'attribution de moyens de **fonctionnement (144 320 €)** et d'**investissement (50 000 €)** à l'association de préfiguration pour pouvoir honorer les frais en Ressources humaines (RH), des programmes d'actions pédagogiques et collaboratives innovantes, ainsi que des programmes d'actions en faveur de l'orientation, de l'attractivité des métiers et de la mobilité des publics.

Associée dès l'origine du projet, la restauration collective de la ville de Poitiers a déjà contribué aux premières actions de formations des professionnels de la restauration collective organisées, à titre de préfiguration du *Campus régional de l'alimentation*, en partenariat avec la région Nouvelle-Aquitaine, le lycée Kyoto et les restaurations collectives du Crous et du CHU de Poitiers.

Après examen de ce dossier, il vous est proposé :

- **de donner votre accord sur la participation de la ville de Poitiers à l'association de gouvernance du *Campus régional de l'alimentation* porté par la région Nouvelle-Aquitaine**
- **d'autoriser Madame la Maire ou son représentant à signer tout document à intervenir sur ce sujet.**