

## Création de l'association « Campus de la Gastronomie »

**Angers, le 22 mai 2019** – La CCI de Maine-et-Loire, l'Ecole Supérieure d'Agricultures et l'Université d'Angers officialisent leur alliance au sein du Campus de la Gastronomie en créant une association.

Le Campus de la Gastronomie répond aux besoins en compétences de l'ensemble de la chaîne de valeur, de la parcelle à la papille. Il propose, grâce à l'alliance des trois structures partenaires, une offre de service en formation initiale (du CAP au doctorat) et formation continue, en recherche scientifique, en conseil et accompagnement, en innovation, en internationalisation et en valorisation des métiers.

Cette collaboration initiée en 2016 et animée par le RFI Angers Tourism Lab voit aujourd'hui la concrétisation des nombreux projets engagés.

Les membres fondateurs ont acté le principe d'une gouvernance tournante tous les 2 ans et ont élu comme premier président Eric GRELIER, Président de la CCI de Maine-et-Loire.

### L'actualité du Campus de la gastronomie

A noter tout particulièrement la mise en œuvre de :

- **Deux écoles d'été** qui vont accueillir 38 étudiants (dont 22 chinois, 13 taiwanais et 3 indonésiens et leurs accompagnateurs) pendant 2 ou 4 semaines en Juillet avec des cours sur le tourisme, la gastronomie et de Français Langue étrangère pour 1 groupe
- **D'un protocole d'accord avec l'université chinoise de Ludong** pour la mise en place de formations et d'écoles d'été sur le vin dans les prochaines années.
- **Deux programmes de recherche collaboratifs :**
  - ✓ Le projet OENOBIOTOUR a pour finalité d'aider les professionnels des AOC viticoles étudiées de concert avec les acteurs du tourisme, à développer des stratégies collectives et actions communes afin d'accroître les opportunités en termes de marché ou de valorisation de produits.
  - ✓ Le projet DETOURGO (DEstinations TOURistiques GOurmandes) vise à appréhender et analyser (acteurs, jeux et stratégies d'acteurs) les dynamiques géographiques ponctuelles (à l'échelle d'un lieu ou d'un restaurant) et zonales (à l'échelle d'une région) de construction des destinations touristiques gourmandes qui articulent qualités et notoriétés à la fois touristiques et gourmandes (programme scientifique et thèse).
- **D'un partenariat** avec le RFI Angers TourismLab sur **l'appel à projets « Entrepreneuriat Touristique innovant »** visant à accompagner les porteurs de projet et startups innovantes dans le secteur de la gastronomie
- **Deux nouveaux outils de communication** qui permettront le rayonnement du Campus de la gastronomie : son nouveau site internet, [www.campusdelagastronomie.com](http://www.campusdelagastronomie.com) et la création d'une vidéo réalisée par la ville d'Angers.

- **Deux nouvelles formations collaboratives** en 2020 :

- ✓ La licence *Food and Beverage* formera les futurs directeurs de restauration et managers F&B dans des structures hôtelières et de restauration, après quelques années d'expérience. Elle permettra l'apport de compétences et connaissances pointues en restauration, service en salle, connaissance des boissons et intégrera des compétences entrepreneuriales liées à cette filière métier en management, gestion et marketing.
- ✓ Le Diplôme Universitaire *Entrepreneuriat en gastronomie française* est une formation de 350 heures dédiée à des créateurs/repreneurs d'une entreprise du secteur de la gastronomie (restaurant, ferme-auberge, artisan de bouche...). Les compétences ciblées viseront à acquérir une expertise dans les domaines de l'entrepreneuriat, de la connaissance des produits, de la valorisation de l'expérience gastronomique, des arts culinaires et des arts de la table.

## Des parcours de formations complets, du CAP au doctorat, pour les jeunes et les professionnels

Actuellement, le Campus de la Gastronomie propose 36 formations, allant du CAP à l'Ecole Doctorale. Les formations sont assurées par des enseignants, des enseignants-chercheurs et des professionnels.

Parmi les nombreux diplômes proposés, on trouve :

- Des CAP, des Brevets Professionnels et des Bac cuisine et service en salle ainsi que des mentions complémentaires sommellerie, cocktail, dessert et traiteur ;
- Un BTS production animale, production horticole, œnologie ;
- Une Licence Pro Métiers des Arts culinaires et des Arts de la table ;
- Une Licence Cuisine et Gastronomie
- Master Direction de projets spécialisation Gastronomie et Vin
- Deux Master Internationaux Food Identity et Vintage

Les formations proposées s'adressent à un large public :

- Bacheliers et étudiants français/internationaux
- Professionnels (producteurs agricoles, artisans de bouche, cuisiniers, œnologues, designers culinaires, journalistes spécialisés...)
- Demandeurs d'emploi
- Créateurs/repreneurs d'entreprises
- Formateurs/enseignants/chercheurs
- Acteurs du développement local
- Acteurs du tourisme
- Acteurs de l'événementiel

## De la parcelle à la papille : tous les métiers au service de l'expérience du goût

Le parcours de formation se structure autour de trois piliers fondateurs :

- **Produire** et mettre en marché des produits agricoles et viticoles de qualité
- **Transformer** : les métiers de la cuisine, de la restauration et des arts de la table
- **Manager, développer et valoriser** pour accompagner à la création et/ou reprise, au développement et à la gestion des entreprises, ainsi qu'à la diversification touristique

## **A propos du Campus de la Gastronomie**

Lancé en novembre 2018, le Campus de la Gastronomie est le fruit de la collaboration entre trois institutions angevines reconnues :

- L'Ecole Supérieure d'Agricultures (ESA) qui forme des ingénieurs agronomes.
- La Chambre de Commerce et d'Industrie de Maine-et-Loire qui forme des apprentis et professionnels, notamment aux métiers de l'hôtellerie restauration.
- L'Université d'Angers, avec l'UFR ESTHUA et sa filière tourisme et valorisation du territoire.

Le Campus de la Gastronomie est un lieu de formation complet, de la terre à l'assiette. Son ambition : proposer une formation allant de la production à la valorisation, en passant par la transformation, le tout en prenant appui sur les produits et les savoir-faire de l'Anjou pour les faire rayonner à l'échelle nationale et internationale.

[www.campusdelagastronomie.com](http://www.campusdelagastronomie.com) @CDLgastronomie

### **CONTACTS PRESSE –**

Myriam Germain – [m.germain@groupe-esa.com](mailto:m.germain@groupe-esa.com) / 02 41 23 56 47

Pauline Figureau -[pauline.figureau@maineetloire.cci.fr](mailto:pauline.figureau@maineetloire.cci.fr) / 02 41 20 49 04

Delphine Boisdrion - [delphine.boisdrion@univ-angers.fr](mailto:delphine.boisdrion@univ-angers.fr) / 02 41 96 22 56