

Angers se dote d'un Campus de la gastronomie unique en France

Angers, le 8 novembre 2018 - Trois organismes angevins s'allient pour lancer le campus de la gastronomie, dont l'objectif est de répondre aux besoins en compétences et savoirs des acteurs de toute la chaîne de valeur, de la parcelle à la papille. La naissance de ce Campus intervient au moment où les Français sont de plus en plus soucieux de la qualité de leur alimentation, comme le souligne la dernière étude Kantar TNS d'octobre 2018.

À l'initiative de ce projet innovant, on retrouve :

- L'École Supérieure d'Agricultures (ESA) qui forme des professionnels du vivant et du monde rural
- La Chambre de Commerce et d'Industrie de Maine-et-Loire qui forme des apprentis et des professionnels, notamment aux métiers de l'hôtellerie restauration.
- L'Université d'Angers, avec principalement l'UFR ESTHUA Tourisme et Culture, qui forme des étudiants notamment aux métiers de la gastronomie et de sa valorisation touristique

Ces trois organismes ont souhaité unir leurs forces pour proposer des formations allant de la production à la valorisation en passant par la transformation, mobilisant ainsi tous les savoir-faire d'un territoire. Au cœur du projet, il y a la volonté de défendre une gastronomie porteuse de sens parce que simple, savoureuse et saine. On retrouve également le souhait de contribuer, plus largement, au développement local et au rayonnement du territoire, en formant des femmes et des hommes de talents qui œuvreront à leur tour à la préservation de ces valeurs.

L'alliance de 3 organismes de formation angevins reconnus et complémentaires

En lançant le Campus de la Gastronomie, qui s'articule autour de trois sites de formation, les partenaires fondateurs font le choix de donner davantage d'ambition à leur collaboration, en offrant des formations complémentaires, destinées à tous les publics pour faire de l'Anjou une référence en matière de gastronomie, à l'échelle nationale et internationale.

“La Chambre de Commerce et d'industrie de Maine-et-Loire a toujours été un créateur de talents du CAP au Bac + 3 dans le secteur Tourisme Hôtellerie Restauration. Notre souci constant, c'est d'être en adéquation avec l'histoire de notre territoire, ses besoins économiques, sa richesse humaine et gastronomique. C'est la vocation de ce nouveau Campus de la Gastronomie. J'en suis très fier.” explique Eric Grelier, Président de la CCI.

“L'UFR ESTHUA Tourisme et Culture est le premier pôle européen de formations supérieures aux métiers du tourisme avec 3000 étudiants dont 30% d'internationaux. C'est à

ce titre que nous sommes partie prenante de ce projet. Nous proposons des formations diplômantes de Bac +2 à Bac + 8. Une formation académique et professionnalisante que nous mettons au service du tout nouveau Campus de la Gastronomie. Cette alliance des forces fait sens et dessine une ambition assumée : devenir un pôle de référence en France et à l'international.” indique Christian Robledo, Président de l'Université d'Angers.

“Nourrir le monde d'intelligence, c'est notre marque de fabrique. Depuis 120 ans, nous formons des jeunes gens aux métiers de la terre. Nous leur apprenons à la respecter pour en obtenir le meilleur. Les étudiants du Campus de la Gastronomie pourront ainsi suivre, en fonction de leur projet professionnel, les parcours productions végétales, productions animales, viticulture et œnologie et bien d'autres. Nous sommes ravis de les accueillir parmi nous.” ajoute Pierre Gantier, Président de l'ESA.

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

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

Trois autres formations sont également en construction pour l'année 2019/2020 :

- Une licence Food and Beverage
- Un parcours Entrepreneuriat et Gastronomie en Formation continue longue de 350 heures
- Des Summer School destinées à des étudiants et professionnels étrangers

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

Le projet prend appui sur des marqueurs de qualité indéniables qui font la force du territoire :

- Val de Loire classé au Patrimoine mondial de l'UNESCO
- 3ème vignoble de France
- 1ère région œnotouristique de France
- Angers est classée au 1er rang des grandes villes où il fait bon vivre (classement L'Express 2018).
- Angers est classée 1ère grande ville où il fait bon étudier par l'Étudiant (2018)

Des débouchés prometteurs :

- Des producteurs-transformateurs
- Des experts en développement de produits alimentaires locaux et traditionnels
- Des chefs et des directeurs de restauration poly-compétents
- Des communicants gourmands
- Des chargés de promotion touristiques du patrimoine gourmand

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

#CampusdeLaGastronomie



CONTACTS PRESSE – AGENCE OXYGEN

Vanessa Choquet Dissake - vanessa.cd@oxygen-rp.com / 02 72 88 12 79

Lucie Bocquier - lucie@oxygen-rp.com / 02 41 43 96 17