



# CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS PRODUCTION CULINAIRE TERRE MER ET GASTRONOMIE

## Territoire

Le Campus s'appuie sur deux axes géographiques aux activités et aux productions spécifiques et complémentaires :

- l'axe La Rochelle - Royan - Jonzac, centré autour du lycée hôtelier de La Rochelle, le lycée de l'Atlantique de Royan en Charente-Maritime et le réseau des lycées agricoles, est représentatif de la production maritime (pêche, aquaculture, ostréiculture, mytiliculture) et de la très forte attractivité de son littoral touristique, de La Rochelle à Royan ;
- l'axe Nord Deux-Sèvres – Angoulême – Poitiers, centré autour du lycée hôtelier Kyoto de Poitiers est ciblé sur les produits de la terre du nord de la Vienne (vignoble), à Parthenay (élevage bovin) dans les Deux-Sèvres. L'activité touristique est représentée par le parc du Futuroscope et le Centrer Parc.

## Secteurs professionnels

Hôtellerie, restauration, production agricole

## Filière associée

Tourisme

## Filière de formation

Elle concerne plus de 3 000 jeunes en formation initiale scolaire ou en contrat d'apprentissage, d'étudiants du supérieur et de stagiaires de la formation continue. Le Campus offre une large palette de formations, du CAP à la licence professionnelle, dans les filières de la production, de la transformation et de l'industrialisation des produits agricoles, de la restauration, de l'hôtellerie mais aussi du tourisme.

## Le projet

Le campus des métiers et des qualifications s'articule autour des formations de l'hôtellerie-restauration, du service et de la commercialisation des produits alimentaires, de la production agricole et aquacole, des métiers de l'industrie agro-alimentaire, en région. Il s'agit donc de mettre en synergie ou dans un esprit de filière, la gastronomie locale (autour de produits et spécialités phares, dont le savoir-faire régional est reconnu : le beurre, la viande, le Pineau-Cognac, les huîtres, les farines, les fromages, le lait de chèvre), la transformation des produits locaux (en cuisine ou en IAA) et la valorisation de nos produits régionaux autour des activités d'hôtellerie-restauration et du tourisme œnologique ou gastronomique. Il a vocation à initier et à valoriser des actions partagées autour de l'innovation et de la recherche dans le domaine de la production culinaire.

Les différents accords entre les acteurs publics et les branches professionnelles (contrats d'objectifs territoriaux hôtellerie, restauration et secteurs connexes ; accord de l'industrie agroalimentaire ; contrat d'objectifs territorial productions agriculture et sylviculture) sont des leviers pour développer les liens entre les acteurs de la formation et le monde économique.



## Membres du réseau

**Partenaires territoriaux :** conseil régional Aquitaine Poitou-Charentes Limousin

**Lycées :** lycée hôtelier de La Rochelle ; lycée des métiers du bâtiment, de l'hôtellerie et des services de l'Atlantique de Royan ; lycée polyvalent privé Saint-Joseph l'Amandier de Saint-Yrieix sur Charente ; lycée professionnel, établissement public d'enseignement secondaire et de formation professionnelle agricole (EPLEFPA) Kyoto de Poitiers ; lycée professionnel des Terres rouges de Civray ; lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne Marc Godrie de Loudun ; lycée professionnel des Grippeaux de Parthenay ; lycée de l'alimentation Enilia-Ensmic (école nationale d'industrie laitière et des industries agroalimentaires et école nationale supérieure de meunerie et des industries céréalières de Surgères) ; lycée de la mer et du littoral de Bourcefranc ; lycée professionnel agricole du Renaudin de Jonzac ; lycée George Desclaudes de Saintes ; LEGTA du campus des Sicaudières de Bressuire ; lycée agricole de l'Oisellerie de La Couronne ; lycée professionnel agricole Félix Gaillard de Barbezieux

**Centres de formation d'apprentis :** CFA Micla (meunerie industrie céréalière, laitière et agroalimentaire) de Surgères ; UFA des Sicaudières de Bressuire ; UFA du lycée professionnel de l'Atlantique à Royan ; UFA du lycée professionnel des Terres Rouges de Civray ; UFA du lycée polyvalent hôtelier de La Rochelle

**Université :** université de La Rochelle

**Laboratoires de recherche :** Critt agroalimentaire de La Rochelle (pôle aliment santé), Philolao (centre de recherche, d'innovation et de valorisation de la matière grasse d'origine végétal et animal), RMT (réseau mixte technologique) analyse sensorielle et RMT nutri prebis dans le domaine de la nutrition

**Entreprises :** Bongrain Savencia, Eurial, Terralacta, Lactalis, Fromarsac, Synetra, Chvre'rit, Hennessy

**Organisations professionnelles :** Aria (association régionale des industries alimentaires), Cniel (Centre national interprofessionnel de l'économie laitière), association nationale de la meunerie française

## Contact (établissement support)

Le lycée professionnel, établissement public d'enseignement secondaire et de formation professionnelle agricole (EPLEFPA) Kyoto  
26 avenue de la fraternité  
86000 Poitiers

[www.lycee-kyoto.eu/\\_site/index.php](http://www.lycee-kyoto.eu/_site/index.php)

Contact : Monique Fouilloux  
Daet, académie de Poitiers  
Tél. : 05 16 52 65 03  
daet@ac-poitiers.fr