

Réunion
Lycée Hôtelier du Touquet
ADDAM GALPA "3 estuaires"
Association Baie de Somme-Zéro Carbone
Mr.Goodfish
Le mercredi 31 janvier 2018

Présents lors de la réunion :

- M. Henri Chweudura, Proviseur du Lycée du Touquet
- Mme Maude Caucheteu, Directrice opérationnelle Campus des Métiers
- M. Philippe Patout, Conseiller GRETA Grand Littoral
- M. Bruno Plée, Directeur délégué aux formations
- Mme Muriel Sicard, Animatrice territoriale ADDAM GALPA 3 estuaires
- Mme Dominique Ferreira Da Silva, Directrice de l'Association BS-ZC
- Mme Christelle Doré, Secrétaire de direction Association BS-ZC
- M. Jackie Masse, Représentant des chefs de l'Association BS-ZC
- Mme Justine Delettre, Chargée de projet Mr.Goodfish

Objectifs de la réunion :

Discussion dans le cadre du projet de promotion des produits de la Baie de Somme par la formation à la cuisine des produits de la mer et la journée de découverte grand public. Rencontre entre différents acteurs du monde du tourisme (professionnels et scolaire), échange sur les besoins de chacun et les orientations communes possibles.

1) Tour de table

LYCEE DU TOUQUET

En Octobre dernier, a été inauguré le Campus des Métiers, dont les locaux se situent au Lycée Hôtelier du Touquet.

Académies représentées : Rue/Abbeville/Littoral (Touquet, Berck, Calais)

-> Projet : couvrir la zone allant de Dunkerque à la Baie de Somme

Objectif : favoriser l'insertion professionnelle et le retour à l'emploi via une formation initiale ou continue. (À savoir par exemple que le Montreuillois a une centaine d'emplois du tourisme non pourvus)

Au sein de ce Campus des Métiers, création d'un Espace Innovation Protégée (EIP) = une pépinière d'entreprise favorisant alors le lien avec le monde du travail et les formations.

- ⇒ rendre les métiers plus attractifs
- former les générations futures

faire diminuer le nombre d'emplois du tourisme non pourvus
développer l'économie locale

*Partie opérationnelle

Innové - Réaliser des actions concrètes - Entrepreneuriat - Erasmus + (Mobilité internationale)

*Formation courte

Former sur 35h des personnes en réinsertion, des jeunes à la recherche d'un travail *(demande de la part de quelques hôteliers-restaurateurs qui ont de plus en plus de difficultés à trouver du personnel qualifié ou avec expérience dans le monde du tourisme, qui se trouve dans une situation d'urgence et qui seraient donc amenés à embaucher du personnel non qualifié ou sans expérience)*

ADDAM GALPA 3 ESTUAIRES

L'ADDAM soutient les collectivités, les associations et les professionnels liés à des projets de maintien et de développement des activités maritimes du territoire du 3 estuaires, en collaboration avec la région des Hauts-de-France.

Le territoire concerné : de Camiers à Mers-les-Bains.

Le porteur de projet n'est pas forcément au sein de ce territoire, mais l'ensemble du projet doit se faire sur ce territoire.

Le taux de cofinancement public est de 50% en général mais peut aller à 80%.

ASSOCIATION BAIE DE SOMME-ZERO CARBONE

Créé par des professionnels du tourisme, l'association loi 1901 Baie de Somme Zéro Carbone est une initiative privée qui a pour objectif de préserver ce territoire unique qu'est la Baie de Somme. L'impact du tourisme sur la destination est très important, tant sur le plan économique qu'environnemental. La réalisation du premier bilan carbone du territoire en 2009 a été l'élément déclencheur symbolique d'une prise de conscience collective de tous les acteurs de la chaîne touristique : quelle Baie de Somme laisserons-nous à nos enfants ? Quelle Baie de Somme présenterons-nous aux visiteurs de demain ? En un mot, comment continuer à faire partager la magie de ce territoire et de ses habitants dans les années à venir ? C'est à partir de ces interrogations, qu'hébergeurs, restaurateurs, producteurs, agriculteurs, prestataires d'activités sportives et culturelles ... ont décidé d'agir afin de :

- Mettre en œuvre une activité touristique responsable et éthique en limitant l'impact de leur activité économique sur l'écosystème de la Baie
- Sensibiliser les touristes et les habitants à la démarche environnementale en Baie de Somme
- Sensibiliser les acteurs du tourisme aux grands enjeux climatiques

L'association compte aujourd'hui une quarantaine de membres (hébergeurs, restaurateurs, activités nature, commerçants, producteurs, etc...) et reste ouverte à tous ceux qui veulent participer à ce beau projet.

MR.GOODFISH

Mr.Goodfish a comme objectif d'éveiller l'attention de toute la filière pêche et des consommateurs sur l'avenir de toute une filière économique, des pêcheurs jusqu'aux consommateurs en passant par les poissonniers et les restaurateurs compromis par une mauvaise exploitation des stocks de la mer, et de proposer des solutions simples et positives. C'est l'action de l'ensemble de la filière pêche et des consommateurs qui permettra de sauvegarder l'économie de la pêche et de pouvoir consommer les produits de la Mer demain.

Le logo Mr.Goodfish est un repère pour tous les consommateurs de produits de la Mer, aujourd'hui dans 4 pays que sont la France, l'Espagne, Monaco et l'Italie :

- Auprès des professionnels : Depuis 2010, Mr.Goodfish est sur le terrain pour proposer aux professionnels de rejoindre le programme. Par leur adhésion, les restaurateurs et poissonniers s'engagent à proposer un minimum de 2 espèces sur leurs menus et de 5 espèces sur les étals. Les grossistes, mareyeurs, transformateurs... peuvent également adhérer au programme. Tous les professionnels reçoivent un kit de communication leur permettant de promouvoir les produits de la mer recommandés par Mr.Goodfish.

- Auprès du public : L'engagement des professionnels permet de proposer une offre nouvelle au public. Client d'un restaurant ou d'une poissonnerie, le consommateur se voit offrir un choix, une alternative. Il a la possibilité de faire un geste positif pour l'avenir, de consommer des produits de la mer, en se ménageant la possibilité de continuer d'en trouver demain.

- Auprès de la jeunesse : Avec les professionnels, la jeunesse fait partie des cibles privilégiées du programme Mr.Goodfish depuis son lancement. Les différents aquariums impliqués dans le programme proposent des activités pédagogiques au sein de leurs structures ou dans les établissements scolaires. Les chefs de cuisine peuvent également s'engager pour proposer des produits de la mer de saison et durables à leurs élèves. *(Mr.Goodfish pourrait alors intervenir sur le Campus des Métiers)*

2) Demandes des professionnels présents :

*Questionnement sur la création d'un site, d'une plate-forme,... pour favoriser la recherche d'un emploi (saisonnier ou permanent) en Hôtellerie-Restauration : un espace permettant de regrouper toutes les structures touristiques (identité mise en avant) et leurs besoins. Les offres d'emplois seraient alors regroupées et la recherche plus simple pour le candidat.

*Il serait intéressant d'analyser les lieux de travail des diplômés : restent-ils dans le secteur ou partent-ils ailleurs ? Les raisons ?

2) Projet commun envisagé :

Cuisiner les produits de la mer

- ⇒ Formation pour les professionnels (Chefs de l'Association BS-ZC)
- ⇒ Puis formation auprès des étudiants et des Chefs de la restauration collective, faite par les Chefs de l'Association ayant suivi en amont cette formation
- ⇒ Puis mise en place d'un événement ouvert au grand public

Voici le compte-rendu d'une première réunion au cours de laquelle a été évoqué ce projet

- *Formation pour les Chefs membres de l'Association BS-ZC par un Chef renommé*
 - *ont été évoqués Michel Roth – Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or – et Guillaume Gomez – Chef cuisinier de l'Elysée (avec qui Mr. Goodfish a déjà contact). Il faut voir également avec Jackie Masse et Ludovic Dupont, chefs membres de l'Association, si connaissance (vie Maître Restaurateur par exemple).*
 - *La formation porterait sur la mise en valeur des poissons locaux. Les Chefs partageraient ensuite leur apprentissage avec les élèves du Lycée de Rue + qq chefs cuisiniers d'établissements scolaires (Lycée & Collège).*
 - => à valider par Muriel Sicard, si Rue fait partie du territoire. Maréis, Etaples ont également été évoqués pour le lieu de rencontre et de formation mais les cuisines ne semblent pas adaptées pour ce type d'événement. (NB. Problème qui ne se poserait plus car le lycée de Rue est intégré au Campus des Métiers, donc sur le territoire du GALPA.*
 - => avoir la liste des lycées et collèges aux alentours de la Baie de Somme*
 - Formation qui se ferait en Mars (en période encore assez creuse)*
 - *En Juin, une dégustation de recettes par le grand public dans la continuité du travail appris par les Chefs et transmis aux élèves du Lycée de Rue pour marquer cet événement. Notion de partage entre tous. La présence de producteurs a été également abordée, avec la mise en place d'espaces, c'est-à-dire tables et chaises à plusieurs endroits, qui mettraient en relation les pêcheurs à pied, les pêcheurs, les commerçants... en relation directe avec le public qui amènerait alors à la discussion, au partage, etc...*
- *Coûts à prévoir : le Chef formateur, le lieu de formation et les achats de matières premières.*

Le projet peut être soutenu à 80% par le GALPA.

Le Campus des Métiers pourrait également avoir la possibilité de le subventionner.

L'Association pourrait ensuite réfléchir sur le restant du financement en sollicitant le plan de formation FAFIH des Chefs ou par une action de branches via notre contact Essentiel Formation.