



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**



RÉGION ACADÉMIQUE
NOUVELLE-AQUITAINE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS

Communiqué de presse
Mercredi 28 juin 2023

Lundi 3 juillet à Poitiers : lancement de l'Assemblée Générale constitutive du Campus régional de la restauration collective

Alain Rousset, président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine, **Jean-Louis Nembrini**, vice-président en charge de l'orientation, de l'éducation et de la jeunesse, **Bénédicte Robert**, rectrice de l'académie de Poitiers, **Bénédicte Genin**, directrice régionale adjointe DRAAF Nouvelle-Aquitaine, **et Régis Marcon**, chef triplement étoilé, **participeront à l'assemblée générale constitutive de l'association de gouvernance du Campus régional de la restauration collective ce lundi 3 juillet 2023 à 10h50 à Poitiers (Lycée Kyoto – 26 avenue de la Fraternité.)**

Déroulé de l'assemblée générale :

- **10h00 : point-presse** (salle de conférence)
- **10h50 : introduction par Léonore Moncond'huy**, maire de Poitiers, **Jean-Louis Nembrini**, vice-président du Conseil régional, **Bénédicte Genin**, Directrice régionale adjointe de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Nouvelle-Aquitaine et **Bénédicte Robert**, rectrice de l'académie de Poitiers.
- **11h15 : Assemblée Générale constitutive**,
Présentation et adoption des statuts,
- **11h45 : accueil d'Alain Rousset**, président du Conseil régional
Désignation des personnalités qualifiées,

Intervention de Régis Marcon

- Désignation des membres du Conseil d'Administration,
- Désignation des membres du bureau,
- Pouvoirs au président pour les formalités administratives,
- Pouvoirs au président et au trésorier pour les formalités bancaires,
- Définition de l'organisation opérationnelle de l'association.

- **12h30 : Conclusion d'Alain Rousset**
- **14h30-17h00 : Master class de Régis Marcon** avec 12 chefs de cuisine

La Nouvelle-Aquitaine dispose d'une **gastronomie diversifiée** et de **savoir-faire d'excellence valorisant des produits de qualité**. La doter d'un Campus régional de l'alimentation regroupant les restaurations collectives, traditionnelles et gastronomiques et les meilleurs établissements de formation aux productions agricoles est aujourd'hui une évidence, tant les transitions sont devenues nécessaires et urgentes.

Dans le contexte économique et environnemental actuel, c'est à travers **l'éducation à l'alimentation et la formation des professionnels de la restauration** que nous pouvons répondre aux enjeux de cette filière et l'accélération de la transformation de l'agriculture

régionale, conformément aux ambitions de la loi EGALIM¹, mais aussi de la **politique volontariste portée par la Région Nouvelle-Aquitaine dans le cadre de la feuille de route Néo Terra ou du Pacte régional pour une alimentation durable et locale.**

Grâce à l'implication du chef triplement étoilé Régis Marcon, d'une vingtaine de partenaires régionaux (CHU, CROUS, lycées, CFA...) et à la mobilisation de Grand Poitiers à travers son projet alimentaire territorial, l'ambition d'un Campus régional des métiers de la restauration promouvant une alimentation saine, durable et traçable se concrétise. Pour répondre à cette ambition, la Région Nouvelle-Aquitaine propose de prendre totalement en charge la réhabilitation du site de Grand Pont à Chasseneuil-du-Poitou (7 500 m² de bâti et 45 000 m² de terrains) pour un engagement financier de **30 millions d'euros.**



Son ambition est d'atteindre **le plus haut niveau d'exigence en matière de formation, tant pour la gastronomie que pour la restauration collective**, pour laquelle plus de 60 millions de repas sont servis annuellement dans les seules écoles de Nouvelle-Aquitaine.

Labélisé « Campus Talents et Territoires de Nouvelle-Aquitaine » 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 et les acteurs économiques de la filière, **ce Campus 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).

Le développement de cette filière constitue un **enjeu majeur en termes d'attractivité des métiers, de développement des nouvelles compétences, de recrutement**, et répond à la détermination de l'ensemble des acteurs impliqués de travailler en réseau dans un souci de mutualisation des connaissances, des parcours de formation et des plateaux techniques.

Si vous souhaitez participer à cette AG, merci de confirmer votre présence auprès du service de presse.

¹ pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable