

"L'orientation par l'expérience" testée dans la région académique de Bourgogne-Franche-Comté

"Les forums de l'orientation où l'on distribue des flyers ennuiant tout le monde. Ils donnent tout sauf envie. Il faut arrêter avec ce schéma." C'est ce qu'explique Océane Charret-Godard, vice-présidente du conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté en charge de l'orientation, à l'occasion de l'opération "La Voie des talents" organisée les 11 et 12 octobre 2021 à Dijon. Escape game, quiz, serious game : par le jeu et l'expérimentation, 830 collégiens, lycéens et demandeurs d'emploi ont pu découvrir les métiers de l'agroalimentaire et l'hôtellerie restauration, qui peinent à recruter. L'opération (180 000 €) a mobilisé de nombreux acteurs comme Créativ', le campus des métiers et des qualifications alimentation, goût, tourisme ou l'... Parmi eux, la CCI annonce ouvrir en janvier prochain une "fabrique de l'orientation", conçue sur le même modèle.



Un jeu de table, comme au casino, pour tester la culture générale des visiteurs, interrogés sur le patrimoine gastronomique de leur région. AEF - © Alexandra Caccivio

L'escape game lui donne du fil à retordre. "Il faut aller vite", explique Mickaël. À l'appui, des schémas aident le joueur à identifier la panne, pour – en cas de succès – trouver un code et passer à l'étape suivante. Au total, il faut débloquer "quatre codes en moins de 15 minutes".

Bienvenue à "La Voie des talents", un salon de l'orientation, qui se propose d'expérimenter concrètement les métiers de l'agroalimentaire et de l'hôtellerie-restauration. Organisé lundi 11 et mardi 12 octobre 2021 à Dijon, ce salon doit recevoir plus de 830 personnes – des collégiens, des lycéens et, comme Mickaël, des demandeurs d'emploi.

Un salon organisé dans un musée

La Voie des talents mobilise une enveloppe de 180 000 euros cofinancés par le conseil régional, le , Dijon Métropole et des entreprises sponsors (comme le groupe LDC et Eurial). "Les forums de l'orientation où l'on distribue des flyers ennuiant tout le monde, justifie Océane Charret-Godard, vice-présidente du conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté en charge des lycées, de l'offre

de formation, de l'apprentissage et de l'orientation. Ils donnent tout sauf envie. Il faut arrêter avec ce schéma."

Cette manifestation, au contraire, permet "d'aborder les métiers de manière positive, en montrant combien ils sont connectés à notre culture". Le choix du site n'est pas anodin : les organisateurs ont élu domicile au Consortium, le musée d'art contemporain de Dijon, dont les visiteurs ont pu découvrir les œuvres.



Le campus des métiers
et des qualifications partie prenante

C'est Créativ' (la maison de l'emploi et de la formation du bassin dijonnais) qui, au départ, a mobilisé d'autres partenaires pour monter La Voie des talents : le campus des métiers et des

qualifications "alimentation, goût, tourisme", l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) de Côte-d'Or, la CCI de Côte-d'Or, le pôle de compétitivité Vitagora (goût, nutrition, santé) et l'association Gastronomie et promotion des produits régionaux (GPPR).

Ensemble, ils ont travaillé sur ce projet, auquel ils ont associé – pour assurer l'accueil et délivrer de l'information aux visiteurs – de nombreux établissements et organismes de formation : l'École nationale d'industrie laitière (ENIL) de Mamirolle, les lycées agricoles et de Quetigny et Plombières-lès-Dijon, le lycée viticole de Beaune, les lycées Simone-Veil et Le Castel à Dijon, l'...

Deux heures pour découvrir et jouer

Un escape game pour les métiers de la maintenance, un serious game pour les métiers de la relation client, un atelier de type "Tetris" avec des cartons à empiler pour les métiers de la logistique, un atelier de conditionnement des oignons déshydratés... Les organisateurs de cet événement ont souhaité "un parcours pédagogique mais ludique autour d'un fil conducteur (la fabrication d'un plat emblématique de notre région : le poulet Gaston-Gérard)", explique Océane Charret-Godard.

La promenade, qui dure environ deux heures, permet aux participants de voir tous les métiers de l'agroalimentaire qui concourent à la confection de ce plat et à sa vente en restauration. Au total, dix métiers sont ainsi présentés, sur des stands tenus soit par des lycéens en formation dans le domaine, soit par des formateurs (comme l'Afpa ou le lycée viticole de Beaune).

Un test de personnalité avant de démarrer

Au départ de la balade, les participants réalisent tous un test de personnalité, "le test américain des 16 personnalités", explique Claire Van Overstraeten, chargée de projet à Créativ'. Un moyen de "s'interroger sur leurs talents, sur leurs envies et de les relier aux différents métiers qu'ils vont découvrir".



Justine Duc, responsable formation au pôle de compétitivité Vitagora, dans l'une des salles du musée qui accueille La Voie des talents.

À l'issue du parcours, avant de déguster le fameux poulet Gaston-Gérard au food truck, pour ceux qui veulent confirmer leur intérêt, plusieurs options sont proposées : soit la visite d'une plateforme technique en lycée professionnel ou en centre de formation, soit un stage en entreprise, soit un entretien téléphonique avec une entreprise. "Nous avons réuni plus de 130 offres de stage", se félicite Justine Duc, responsable formation à Vitagora.

Des demandeurs d'emploi qui s'estiment sous-informés

À l'origine de ce projet, Créativ' – qui porte également le – est parti du constat que l'industrie agroalimentaire et l'hôtellerie-restauration avaient des difficultés à recruter. Des difficultés appelées à s'amplifier avec l'ouverture – en 2022- de la cité internationale de la gastronomie à Dijon et de la cité des vins (à Beaune, Mâcon et Chablis).

"2 890 postes sont actuellement à pourvoir dans la filière agroalimentaire", dont 60 % posent des difficultés de recrutement", précise Justine Duc. Pourtant, une enquête menée en 2019 par Vitagora auprès des chômeurs inscrits à Pôle Emploi a montré leur méconnaissance du secteur, qu'illustrent deux données : 88 % des personnes interrogées pensaient ne pas être assez informées sur les métiers de l'agroalimentaire et 75 % déclaraient ne pas connaître les formations pour travailler dans ce secteur.

"Modéliser" l'opération "pour la dupliquer"

Mêmes difficultés dans l'hôtellerie-restauration qui, avec la crise sanitaire, a connu des départs massifs. "Au 30 septembre, sur le village des recruteurs à Dijon, où nous avons 150 postes à pourvoir en Côte-d'Or, illustre Isabelle Grandin, secrétaire générale de l'UMIH 21. "Nos métiers ont un déficit de notoriété alors qu'ils font partie de ceux qui ne craignent pas les délocalisations, qu'on peut y faire carrière, notamment à l'étranger, qu'ils jouent le rôle d'ascenseur social, qu'on peut aussi y trouver de quoi financer ses études..." regrette-t-elle.

L'enjeu maintenant : "modéliser" l'opération "pour la dupliquer sur d'autres territoires en prenant pour appui, peut-être, d'autres plats emblématiques de région", avance Océane Charret-Godard. Créativ' a d'ailleurs déposé la marque La Voie des talents "qui pourra être déclinée dans d'autres secteurs d'activité", espère de son côté Aurélie Gimbert, directrice opérationnelle du . "L'agriculture, en particulier, est intéressée", dit-elle.

La CCI de Côte-d'Or va ouvrir sa "fabrique de l'orientation"

Partenaire de La Voie des talents, la CCI de Côte-d'Or a travaillé de son côté à un lieu permanent qui, dédié à l'orientation, permettra également de découvrir différents environnements professionnels en testant différents métiers. "La Fabrique de l'orientation ouvrira en janvier 2022", annonce Xavier Mirepoix, président de la CCI de Côte-d'Or. "Cinq laboratoires vont être aménagés, détaille Apolline Gatti, responsable du pôle orientation et apprentissage à la CCI : un laboratoire boutique (pour les métiers du commerce), un laboratoire bureau (pour les métiers du tertiaire) un laboratoire atelier (pour les métiers manuels), un laboratoire sciences (pour les métiers du médical et de la biologie) et, pour les étiers qu'on ne peut pas expérimenter en vrai (notamment parce que ce serait dangereux), une salle virtuelle."

Les animations proposées seront renouvelées sans cesse pour permettre de faire découvrir différents environnements : un magasin de prêt-à-porter un jour, un salon de tatouage un autre jour, ou encore une animalerie pour les métiers du commerce par exemple. Elles fonctionneront, autant que possible, avec des professionnels ou des formateurs, qui connaissent les métiers.

"Dans un premier temps, nous allons travailler avec l'Éducation nationale et les Écoles de la deuxième chance pour accueillir les groupes", précise Apolline Gatti. "Et, si ça fonctionne bien, nous pourrions envisager d'ouvrir à des demandes individuelles."