

UT2 – Réponses à l'AERES

Réponses des porteurs de projets

Domaine SHS

Mention Tourisme, Hôtellerie, Alimentation

CETHIA : Eléments de réponse à l'expertise de l'AERES

I - Correction de données factuelles

- La mention « Tourisme, Hôtellerie, Alimentation » n'est pas un assemblage « chapoté » par le tourisme, mais une appellation générique regroupant deux spécialités articulées entre elles : le tourisme et l'alimentation, la seconde étant co-habité avec le ministère de l'agriculture. Cette organisation a été validée par le ministère lors de la précédente campagne d'habilitation.
- Les Paramètre d'employabilité sont :
 - spécialité « Tourisme », parcours MITH et HR, 91,5 % en emploi (dont 75 % de CDI) taux de chômage 7,1 %
 - spécialité « Tourisme », parcours TD, 72,75 % en emploi (dont 36 % en CDI) taux de chômage 10,75 %
 - spécialité « Alimentation », parcours, SSAA 75 % en emploi (dont 78 en CDI), 18 % doctorants, taux de chômage 7 %
- Le pilotage du Cethia repose sur plusieurs dispositifs complémentaires :
 - 3 conseils : conseil de département, conseil de perfectionnement, conseil d'administration du Taylor's Toulouse University Center.
 - 2 des réunions pédagogiques : Réunions pédagogiques de l'équipe (3 an), et d'Evaluations des enseignements par les étudiants pour chaque diplôme (2 par an à mi -parcours et fin d'année)
 - 3 un système d'information (Audits qualité réalisés dans toutes les formations délocalisées et tableau de bord.
- La suggestion faite par l'AERES d'assurer cette fonction par une licence professionnelle ne peut pas être retenue car elle est en contradiction avec un des critères principaux d'évaluation (la non- poursuite d'étude) de ces diplômes orientés vers l'entrée dans la vie active.

II - Positionnement de l'offre de formation

L'originalité du projet pédagogique, scientifique et professionnel du CETHIA tient dans l'articulation et la recherche de convergences entre la filière du tourisme et celle de l'alimentation, deux champs en relation dans l'univers économique et social, mais fortement

cloisonnés dans le domaine de la formation et de la recherche. Les problématiques et enjeux sociaux auxquels sont confrontés ces secteurs à savoir : durabilité, impact environnemental, crises alimentaires et sanitaires (obésité, grippe aviaire...) patrimonialisation de l'alimentation, demande de produits et service de bien-être,... présentent à la fois des caractéristiques communes et des différences qui sont autant d'opportunités d'enrichissement. Dans ce contexte la restauration, qu'elle soit hôtelière, gastronomique, commerciale ou collective, c'est à dire relevant du champ du tourisme ou de celui de l'alimentation, se trouve en position de point de passage, de rencontre et d'articulation. L'offre de formation articule donc bien des secteurs en relation dans l'univers économique mais qui demeurent cloisonnés dans l'organisation académique.

La synergie, insuffisamment repérable dans le document initial, est pourtant bien une réalité dans les faits. Elle est mise en œuvre au niveau pédagogique à travers des conférences de professionnels, des ateliers pédagogiques et des enseignements communs couvrant entre autres champs la méthodologie de la recherche, la problématique de la durabilité ou l'articulation tourisme-alimentation (mise au jour des patrimoines alimentaires et dispositifs de valorisation notamment par le tourisme), autant de thématiques qui depuis plus de 15 ans constituent une des signatures du département CETHIA.

Le niveau Master

La mention proposée a pour objectif de répondre aux enjeux contemporains liés aux secteurs du tourisme, de l'hôtellerie-restauration, de la restauration collective et des entreprises agro-alimentaires et au domaine de la santé publique. Elle souhaite répondre, tant à l'échelon national qu'international, à des problématiques économiques et sociales et en progression, comme par exemple les nouvelles formes d'intégration de ces secteurs dans le management des organisations, le développement durable, les processus de patrimonialisation, la valorisation des patrimoines entre autre alimentaire et gastronomique, les préoccupations de santé et de bien être ou les questions de santé publique (développement de l'obésité etc.). Elle participe à « l'universitarisation » de secteurs professionnels traditionnellement centrés sur la promotion interne (hôtellerie, restauration, restauration collective...). Elle a pour cible principale les métiers :

- De la conception, de l'organisation et de la gestion des produits et services touristiques, hôteliers et de restauration ;
- De la conception, de la gestion et de l'animation des systèmes de production et de mise en marché ;
- Du management et de l'ingénierie développement touristique ;
- De l'ingénierie de conception et de la gestion des grands systèmes alimentaires collectifs (scolaire, hospitalier, entreprise) ;
- Des études et de la recherche et développement.

Dans l'offre de master du CETHIA, deux grands secteurs sont à distinguer : le Tourisme et l'Hôtellerie d'une part et l'Alimentation (restauration collective, agroalimentaire), d'autre part. Ces parcours renvoient à des compétences, des métiers et des secteurs d'insertion professionnels différents. Cependant, un ensemble de thématiques articulent ces parcours à des questions scientifiques communes comme la durabilité, le lien alimentation-culture, la problématique du risque (sanitaire, environnemental, politique...), la montée des questions de santé et de bien-être qui sont les objets de recherche de l'équipe.

Positionnement de la spécialité Tourisme-Hôtellerie

La spécialité s'oriente, selon les parcours, vers l'univers du développement territorial et durable, en France et à l'étranger (parcours Tourisme et Développement), ou vers les différentes composantes du management de la conception-distribution des produits et services touristiques et de l'hôtellerie-restauration (parcours management des industries du tourisme et Management de l'hôtellerie et la restauration).

Elle s'inscrit dans une logique de diffusion de compétences pratiques, théoriques et méthodologiques destinées à faire face à un contexte de :

- Développement de la problématique de la durabilité dans le tourisme (zones de montagnes, pays du sud)
- Diversification des produits touristiques et nouvelles attentes de la demande
- Optimisation de l'articulation tourisme-patrimoine gastronomique en tant que facteur de développement territorial
- Opportunités d'emplois dans les métiers du tourisme et de l'hôtellerie dans des pays touristique émergents (notamment en Asie)
- Internationalisation des marchés

Positionnement de la spécialité Alimentation

Le monde de l'alimentation est traversé par une série crises qui contribuent à invalider partiellement certaines logiques d'organisation de la filière. Cette réorganisation s'exprime dans la bouche des autorités technico administratives par l'expression "inverser le pilotage traditionnel de l'amont à l'aval en privilégiant un pilotage de l'aval vers l'amont". C'est-à-dire en prenant en compte les aspects sociaux de l'alimentation, l'acceptabilité des innovations et les grands déterminants de la transformation de la structure des consommations (vieillesse de la population, évolution des modes de vies, complexité des attentes alimentaires articulant santé, plaisir et culture, judiciarisation de la consommation, transformation de la relation homme-animal...). La spécialité alimentation s'inscrit dans une logique de diffusion de nouvelles compétences pratiques et théoriques dans un contexte de :

- Crises alimentaires et sanitaires
- Politique de durabilité, relocalisation et patrimonialisation de l'alimentation, valorisation par le tourisme
- Montée en charge des préoccupations autour de la santé (obésité, PNNS)
- Prise en compte croissante des aspects sociaux et culturels de l'alimentation, tant dans les décisions stratégiques dans l'industrie agro-alimentaire que dans le monde de la santé publique Importance culturelle et économique de la gastronomie
- Transformation du rapport homme-animal
- Opportunités d'emploi liées :
 - à la re-pyramidalisation des emplois dans la restauration collective,
 - au développement des métiers de l'ingénierie des systèmes alimentaires
 - au développement de la gastronomie notamment en Asie
 - au développement d'opportunités commerciales (circuits courts liés à la connexion tourisme- patrimoine alimentaire)

Trois parcours sont proposés :

- Management et ingénierie de la restauration collective
- Etudes et recherche en sciences sociales appliquées à l'alimentation,

- Gastronomie

III- Adossement à la recherche

Le CETHIA est associé au CERTOP, Unité Mixte de Recherche CNRS (5044), dans le cadre duquel les enseignants-chercheurs poursuivent leurs activités de recherche et de direction de thèses. Le CERTOP est organisé en 6 pôles dont le pôle TAS (Tourisme alimentation santé) dirigé par Jean-Pierre Poulain, qui compte outre les membres du CETHIA, un professeur d'économie de l'Université Toulouse 1 - Capitole spécialisé en Economie internationale du tourisme, deux maîtres de conférences en sciences de gestion et un maître de conférences en civilisation anglaise issus d'autres départements de l'UTM. Les thématiques de recherche sont axées sur l'exploration des articulations entre tourisme, alimentation et santé.

Les recherches fondamentales sont complétées par une série de contrats auxquels sont associés des étudiants en doctorat et en master sous la forme de stages ou d'études école. Parmi les contrats on compte 1 PCRD, 2 ANR, 2 pour l'INPES, 1 Institut de santé publique et INPES, Ministère de la santé (PNNS), 1 Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, 4 SHS Région. Le CETHIA et les pôles TAS du CERTOP organisent différentes manifestations scientifiques (6 durant les 4 dernières années) dont certaines impliquent les étudiants à différents niveaux.

Parmi les 20 doctorants accueillis par le pôle Tourisme, Alimentation, Santé du CERTOP, 8 sont issus du parcours "Recherche et études en sciences sociales appliquées à l'alimentation" et 1 du parcours "Management et ingénierie des industries du tourisme". Ils relèvent de l'école doctorale TESC (Territoire, Espace, Sociétés, Civilisations). Par ailleurs, trois enseignants PRAG ou PRCE en poste au CETIA sont en cours de thèse (L. Barthe, C. Laporte, Y. Cinotti).

IV- Articulation avec les milieux professionnels et insertion des étudiants

Au-delà de leur participation aux conseils de département et de perfectionnement du CETHIA, les milieux professionnels sont étroitement impliqués dans les activités pédagogiques à travers : l'accueil de stagiaires, les cours et conférences, les visites de sites et d'établissements, les ateliers pédagogiques, la participation aux soutenances de mémoires et aux jurys d'examens, le versement de taxe d'apprentissage, le financement de bourses d'études pour les étudiants, et enfin le soutien d'activités de recherche à travers le cofinancement de programmes dont 4 bourses CIFRE.

Par ailleurs, le CETHIA est le centre VAE, correspondant de l'UTM, pour les secteurs du Tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation, notamment la restauration collective ou la demande en VAE est très forte. Depuis 2003, 106 candidatures ont été accompagnées débouchant, sur 68 dépôts de dossiers dont 33 validations totales, 5 validations partielles et 29 refus.