

Orléans → Vivre sa ville

APPRENTIS ■ Les centres de formation unis en un Campus des métiers

Les quatre CFA se disent « oui »



NOUVELLE ÈRE. Les directeurs de CFA et le maire d'Orléans ont officiellement lancé, hier, le Campus des métiers. PHOTO DAVID CREFF

À l'entrée nord-est d'Orléans, la Cité des métiers a vécu. Place, dorénavant, au « Campus des métiers ». Un changement, certes imperceptible vu de l'avenue des Droits-de-l'Homme, pourtant annonciateur de bouleversements entre les murs des centres de formation.

David Creff
david.creff@centrefrance.com

Les quatre centres de formation orléanais installés sur ce qu'on appelait hier encore la Cité des métiers, en lisière du quartier de l'Argonne, n'ont certes pas bougé, mais se retrouvent pourtant, aujourd'hui, au sein d'un « campus », un peu à l'Américaine.

Ainsi, les CFA Orléans métropole, BTP du Loiret, pharmacie et l'Atfec forment-ils désormais le Campus des métiers. Un changement d'appellation en rien motivé par une quelconque coquetterie, mais par une anticipation.

Celle de la réforme de l'apprentissage qui éloigne le conseil régional de cette prérogative, au profit des branches professionnelles.

« On s'apprête à entrer dans un nouvel écosystème, qui va nous amener à travailler différemment », ont expliqué, hier matin, les directeurs des quatre CFA pesant deux mille élèves, et vivant le long de l'avenue des Droits-de-l'Homme.

La « cafet », un exemple parlant

L'idée est ainsi de « mutualiser » les moyens et savoirs des quatre centres : ressources humaines, ingénierie pédagogique, matériels... Dans les faits, cela pourra, par exemple, donner ça : « Avant, ça ne se faisait qu'à la marge, mais, dorénavant, les apprentis de l'Atfec pourront aussi profiter du self du CFA BTP. On pourra également mutualiser nos formateurs (deux cents en

tout), afin d'être plus réactifs à l'avenir, au moment de répondre aux besoins réels des entreprises partenaires. » Entreprises, grosso modo, au nombre de 2.300.

Mais le « mariage » induit aussi avec un changement radical de méthode, « de philosophie. On va passer d'une logique d'offre de formations à une co-construction des parcours avec le monde de l'entreprise », explique le directeur de l'Atfec. Philippe Meyjonade ajoute : « Le but est de pouvoir, demain, créer de nouveaux modules de formation sur un temps très court. » Et ce, afin de toujours coller aux besoins du monde économique qui évolue sans cesse. Olivier Carré opine du chef. Le maire d'Orléans ne semble trouver que des avantages à l'arrivée du Campus des métiers. « Le taux de chômage dans l'agglomération est de

7,5 %, alors qu'il y a tant d'emplois non pourvus ici. S'ils l'étaient, ça doublerait notre croissance économique. L'apprentissage est l'une des clés, surtout dans un quartier comme l'Argonne, où vous êtes installés. » Mais dont ne profite guère sa jeunesse, souvent ignorante de ce qu'y propose le désormais campus. En l'occurrence, des formations (du CAP à Bac +5), « couvrant pratiquement l'ensemble des métiers ».

La mutualisation servira également à ça : « À mieux communiquer, car ce n'est pas notre truc ! » Et, dorénavant, plus chacun dans son coin, mais autour d'une offre globale de campus. Un campus qui ira d'ailleurs se présenter en juin « aux jeunes dans la difficulté du quartier de l'Argonne ». Pour leur signifier qu'il existe, juste à côté d'eux. « Et qu'il leur est accessible ». Le moindre des choses... ■

LE CHEF
- VOUS PROPOSE -
SA SELECTION

RESTAURANTS TRADITIONNELS

Hôtel - Bar - Restaurant **AU PONT DE BOIGNY**

Demi-pension **53 €** **BUFFET 13,50 €** (vin, café compris)
du lundi au vendredi

MENU à 25 € le week-end (apéritif, vin, café compris)

JEUDI 28 MARS TARTIFLETTE

Boigny/Bionne 02 38 75 21 06 / 06 95 48 98 30

100% VIET fait Maison

40, rue Charles-Beauhaire
45140 St-Jean-de-la-Ruelle
www.indochine45.free.fr
indochine-45@orange.fr

02 34 32 44 76
06 08 60 03 25

INDOCHINE 45
RESTAURANT VIETNAMIS

BRASSERIE

Le Barrabou

Bar - Tabac - Brasserie - Soirées à thème
Repas à thème le vendredi

Brasserie du lundi midi au vendredi midi
Entrée / Plat / Fromage / Dessert / 1 / 4 / Vin **13,50 €**

1, Place du Bourg - BOU - 02 38 91 46 01 - facebook.com/lebarrabou

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

MOSAÏQUE

Restaurant
Gastronomie marocaine
Ouvert du mardi au dimanche midi

Couscous - Tajines - Grillades
Plats à emporter

109, faubourg Saint-Jean - Orléans
Tél. 02 38 72 11 10
www.restaurantmosaïque.com

Réservation conseillée

Restaurateurs, si cette rubrique vous intéresse,
contactez Chantal au **02.38.79.44.83**

TÉMOIGNAGE ■ Adélaïde Mukantabana a fui le Rwanda en juin 1994

Elle a survécu au génocide des Tutsis

Du 7 avril au 17 juillet 1994, quelque 10.000 Tutsis sont quotidiennement assassinés. Bien souvent, par des personnes qu'ils connaissent : voisins, collègues ou encore membres de leur famille !

Les rescapés ne sont pas nombreux à témoigner. C'est pourquoi la venue au Cercil, mardi, d'Adélaïde Mukantabana, vingt-cinq ans après les faits, était un événement.

Adélaïde ne se définit pas comme témoin, ni même rescapée. Non, elle se voit comme « un échec du plan d'extermination ». Fuyant Butaré (un des sites les plus épargnés du génocide, ndr), avec deux de ses enfants, alors âgés de



ALERTE. Pour elle, le génocide de 1994 n'était ni inéluctable ni imprévisible : de nombreuses alertes avaient été lancées.

2 ans, en juin 1994, elle arrive à Bordeaux. Durant des années, elle ne dit rien de ce qu'elle a vécu. Elle refuse même de se dire rwandaise, tant cette identité est lourde.

Elle ne retourne au Rwanda qu'en 2007, sans ses enfants, qui ne savent absolument rien de son histoire. Ce n'est que par le biais de l'écriture qu'elle parviendra à leur parler. En 2016, est publié *L'innommable - Agahomunwa - Un récit du génocide des Tutsis*. Depuis cette parution, Adélaïde parle. Et pose chaque fois la même question : mais où était donc le monde au cours de ces trois mois de massacres ? ■