

## I. Éléments de cadrage économiques et territoriaux

Les principaux atouts de l'activité touristique en Occitanie sont un patrimoine conséquent (parcs naturels, gastronomie, sites médiévaux...), une façade méditerranéenne avec ses 20 stations balnéaires et ses 39 ports de plaisance et les territoires pyrénéens.

Avec ses **14 milliards de consommation touristique, soit 10% du PIB régional<sup>1</sup> et 108 000 emplois** dans les activités liées au tourisme<sup>2</sup>, le secteur du tourisme constitue un secteur économique majeur de la région Occitanie.

Le secteur du tourisme et de l'hôtellerie restauration est le **5<sup>ème</sup> employeur de France<sup>3</sup> et 2<sup>ème</sup> recruteur<sup>4</sup>**. La région est 4<sup>ème</sup> en termes de capacité hôtelière et de nombre de nuitées. On compte 19 738 établissements dont plus de la moitié avec des salariés<sup>5</sup>, principalement des TPE, et 73 697 actifs saisonniers (30 900 en été et 7 050 en hiver), 33 casinos et 5 établissements de thalassothérapie sont présents sur le territoire

La restauration traditionnelle est l'activité majoritaire des établissements avec salariés (58%), devant les hôtels (18%), les débits de boissons (13%) et la restauration collective (8%).

La **Région Occitanie élabore actuellement son Schéma régional de développement du tourisme et des loisirs**. Il sera voté en juin 2017 par l'assemblée régionale. Il comprendra une approche à la fois économique et territoriale, en lien étroit avec la dynamique d'innovation pour développer l'attractivité du territoire régional.

## II. Les principaux enjeux du secteur identifiés

Le principal défi à relever pour notre région est celui de la **professionnalisation du secteur**, par la montée en compétence générale des salariés et des dirigeants, pour répondre aux enjeux liés au numérique et à l'accueil croissant des touristes étrangers.

Les enjeux sont :

- La diversification du tourisme en région, tout en encourageant le tourisme de proximité, en particulier à contre-saison
- La forte saisonnalité, qui ne facilite pas la professionnalisation des actifs, et le déficit d'attractivité des emplois
- L'accompagnement et le financement des projets de création d'entreprise
- Le soutien à la reprise d'activité du fait du vieillissement des actifs
- Le partage d'une connaissance commune des territoires de l'Occitanie par les professionnels du tourisme
- Le respect des normes environnementales et sanitaires

### Chiffres clés Occitanie

**1<sup>ère</sup> Région**



pour la fréquentation touristique française en nombre de nuitées (15% des nuitées de France métropolitaine) *source SDT Sofres*

**3<sup>ème</sup> Région** pour la fréquentation étrangère *source DGE*

**1<sup>ère</sup> capacité** d'accueil touristique de France (3.4 M de lits touristiques) **et**

**1<sup>ère</sup> Région** en hôtellerie de plein air *source INSEE*

**1<sup>ère</sup> Région** thermale

<sup>1</sup> DGE Ministère de l'économie et de l'industrie

<sup>2</sup> INSEE DADS

<sup>3</sup> Portrait régional 2016 – Languedoc Roussillon Midi-Pyrénées - FAFIH

<sup>4</sup> BMO 2016

<sup>5</sup> INSEE 31/12/2013

# Tourisme, hôtellerie, restauration

## III. Les besoins en compétence des entreprises

Au niveau national, le rapport de la DARES « Les métiers en 2022 » pour le secteur de l'hôtellerie, restauration et alimentation identifie des métiers en progression, portés par des modes de consommation privilégiant les services et les loisirs.

Cependant, en Occitanie le secteur de l'hôtellerie-restauration fait partie des domaines qui comptent le plus de difficultés de recrutement.<sup>6</sup>

De manière qualitative le secteur du tourisme recherche des compétences:

➤ **managériales, commerciales et de gestion**

Pour répondre au vieillissement de la population active, des besoins en management des structures de l'hôtellerie, restauration et tourisme ont été identifiés pour les professionnels en poste ou les demandeurs d'emploi

➤ **en informatique et bureautique**

Alors qu'Internet constitue désormais le principal canal d'information des français pour préparer un voyage touristique. Il est noté l'émergence de nouveaux métiers comme le yield manager, chargé d'optimiser la politique tarifaire des établissements et l'animateur numérique, pour contribuer au développement de l'e-tourisme sur les territoires

➤ **en langues et cultures étrangères**

➤ **dans le service et l'accueil**

Afin de satisfaire une clientèle toujours plus exigeante et plus autonome dans ses recherches. Cette nouvelle « culture du service » passe par l'acquisition de compétences allant de la connaissance du terroir au « savoir-être »

➤ **liées au respect des normes sanitaires et à l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique en restauration collective**

Ces besoins en formation visent à mieux répondre aux nouveaux enjeux environnementaux et sanitaires qui impactent directement les métiers de l'hôtellerie, restauration, tourisme (normes HACCP, PNNS..) mais également aux attentes des touristes en matière de qualité alimentaire

➤ **polyvalentes, ou de cursus bi-qualifiant, permettant aux salariés de s'adapter à la forte saisonnalité des emplois dans le tourisme**

### Zoom sur..... Les métiers porteurs<sup>7</sup>

Patrons et cadres d'hôtels, cafés, restaurants

Personnels de cuisine

Service en restauration

Personnel polyvalent en restauration

<sup>6</sup> Métiers porteurs en LRMP, Atouts Métiers juin 2016,

<sup>7</sup> Atout Métiers LR et Pôle emploi, enquête BMO 2015