





DOSSIER DE PRESSE

LES APPRENTIS BOULANGERS-PÂTISSIERS EN MOBILITÉ AUX SEYCHELLES

Mardi 4 octobre 2022 Palais de la Source

LE MOT DU PRESIDENT

La mobilité est une chance pour chaque Réunionnais. Elle offre l'opportunité de connaître des peuples différents, et de découvrir de nouveaux territoires. C'est une aventure humaine qui amène au fil des rencontres et des échanges, à mieux appréhender le monde qui nous entoure, en particulier, l'Indianocéanie.

La mobilité est d'autant plus une chance lorsqu'elle est professionnelle. Source de découverte de nouvelles manières de travailler, de nouvelles techniques, elle forge l'expérience et pousse chacun à oser et à innover.

C'est la raison pour laquelle notre Collectivité a inscrit dans son Plan de Mandature 2021/2028, la mobilité des jeunes Réunionnais comme un axe prioritaire des actions de coopération régionale.

Aussi, notre institution, en lien avec la chambre de Métiers et de l'Artisanat et l'Académie du Tourisme des Seychelles, a fait le choix de soutenir ce projet de mobilité de jeunes réunionnais dans le secteur de la boulangerie pâtisserie.

Outre l'acquisition d'un savoir-faire évident pour nos jeunes, nous espérons que ce déplacement posera les bases du renouveau de la coopération régionale qui a fortement souffert de la crise sanitaire, avec l'ambition d'un co-développement indianocéanique permettant un enrichissement mutuel de nos deux territoires, à travers le partage de savoir-faire et de savoir-être.

Cyrille Melchior Président du Département de La Réunion

LE DÉPARTEMENT ET LA CMAR, À L'UNISSON POUR LA RÉUSSITE DES JEUNES

Une convention de partenariat signée le **1er octobre 2021** entre le Conseil Départemental (CD) de la Réunion et la Chambre des métiers et de l'Artisanat (CMAR), prévoit la mise en œuvre d'actions de mobilité de jeunes en contrat d'apprentissage vers un pays de la zone océan Indien. Cette mobilité est prévue dans la loi « avenir professionnel », et elle concerne tous les contrats de professionnalisation, conclus depuis le 1er janvier 2019.

Cette action s'intègre dans la feuille de route du Conseil départemental de la Réunion pour la mobilité et l'insertion des jeunes, une des priorités du **plan de mandature 2021-2028**.

Une première action est prévue pour des jeunes apprentis de l'URMA (Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat) de Sainte-Clotilde spécialisés dans la boulangerie et la pâtisserie. Ces jeunes se rendront aux Seychelles pour 3 semaines de stage.

Ce projet est aussi encadré par une convention tripartite signée par le Conseil départemental, la CMAR et le Seychelles Tourism Academy (STA), qui fait partie du ministère seychellois du Tourisme et des Affaires Etrangères. D'une durée de 3 ans, ce partenariat prévoit l'organisation des mobilités entrantes en réciprocité, dans des filières variées. Des jeunes Seychellois pourraient aussi venir se former sur le territoire réunionnais.



POUR UN PARCOURS PROFESSIONNEL À L'INTERNATIONAL

Ce projet de mobilité vise à valoriser le parcours de formation des jeunes par une expérience professionnelle à l'international. C'est aussi une opportunité pour les apprentis de La Réunion - et des Seychelles, dans un second temps - de montrer leur savoir-faire, tout en s'ouvrant à d'autres cultures et à d'autres organisations.

LES BÉNÉFICIAIRES

8 jeunes apprenti(e)s de plus de 18 ans, de l'URMA de Sainte-Clotilde, dans les sections « **BP Boulangerie** » et « **BTM Pâtisserie** » bénéficieront du dispositif. Ils seront accompagnés de formateurs-accompagnateurs en charge de leur suivi sur place

LE CALENDRIER

La mobilité se prépare en 2 temps :

- Une semaine de préparation à la mobilité incluant l'apprentissage de l'anglais professionnel lié au métier et la connaissance du pays et de la culture seychelloise.
- Le séjour aux Seychelles du 6 au 27 octobre 2022.

LE PAYS HÔTE

Les Seychelles, pays de l'océan Indien composé d'archipel de 115 îles à 1850 km (2h40mn de vol), se situent à l'Est de La Réunion. Le tourisme est le principal atout économique des Seychelles.

LES ENTREPRISES D'ACCUEIL

Les jeunes seront répartis dans **3 hôtels de luxe « 5 étoiles »** : Hilton Mango House, Kempiski Seychelles Resort et Constance Ephelia. Ces établissements hôteliers haut de gamme ont leur propre département boulangerie /pâtisserie.



LE FINANCEMENT

Le Conseil départemental, la CMAR, le STA, Ladom, l'OPCO EP, l'OCAPIAT, Cap Business Océan Indien, co-financent les dépenses relatives à la préparation, au transport, à l'hébergement, à la restauration et à la rémunération des apprentis de La Réunion.

Le budget global du projet est de 83 414€ (dont 26 916€ du Département de La Réunion).

Cette action a également bénéficié d'une subvention du Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères (24 143€) dans le cadre de l'appel à projets « Jeunesse VIII ».

UNE ACTION, PLUSIEURS OBJECTIFS



POUR LES APPRENTIS

Découvrir une autre culture ; améliorer ses compétences linguistiques et culturelles en situation de travail ; **enrichir ses pratiques professionnelles** par la découverte d'outils et de techniques propres au pays d'accueil ; s'ouvrir au marché international.

POUR L'EMPLOYEUR

Contribuer positivement au développement de ses salariés, donner envie à d'autres apprentis d'intégrer son entreprise ; mieux intégrer les alternants en encourageant les compétences comportementales (savoir être, compétences transversales) ; s'ouvrir à d'autres marchés.

POUR L'ENTREPRISE ACCUEILLANTE

Intégrer des **nouvelles compétences** ; se former à d'autres méthodes ; repérer des futurs employés ; bénéficier du même dispositif en cas de réciprocité.

POUR LES PARTENAIRES

Construire à partir de cette première mobilité, des **passerelles vers d'autres pays**, et d'autres métiers pour une mobilité et une insertion professionnelle positive des jeunes réunionnais.

POUR LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA RÉUNION

Contribuer et favoriser l'insertion professionnelle des jeunes réunionnais au travers d'une **expérience valorisante, riche et dynamique en mobilité internationale** ; encourager d'autres jeunes de la même filière mais également dans d'autres métiers en tension.

LA COOPÉRATION RÉGIONALE POUR UNE JEUNESSE D'EXCELLENCE

- Tous les avantages liés à une action de coopération mobilisant des jeunes en formation : ouverture sur une nouvelle culture, un nouveau pays ; étape de croissance personnelle ; capitalisation par retour d'expérience à l'étranger;
- Comparaison et échanges sur des compétences métiers et des méthodes différentes, utilisation de matières premières locales : expériences de travail dans des hôtels de luxe 5 étoiles
- Valorisation du parcours de formation de l'apprenti réunionnais, donner des perspectives, ouvrir un réseau éventuel pour exercer son métier à forte valeur ajoutée internationalement, mise en valeur du diplôme;
- Acquisition de **nouveaux savoirs-faire et techniques** à valoriser chez son employeur d'origine ; monter en compétence, améliorer le savoir être attendu dans le métier ;
- Démystifier la peur de la mobilité et de l'expatriation ; encourager les futurs stagiaires ;
- Identification des points positifs de l'action, des axes à améliorer, proposition pour les prochaines sessions



RAYONNEMENT DU SAVOIR-FAIRE RÉUNIONNAIS

La boulangerie et la pâtisserie française sont déjà reconnues mondialement. La Réunion contribue largement à ce rayonnement de la gastronomie française à travers nos talentueux artisans péi, que les jeunes apprentis peuvent prendre comme modèles.



Laurent Encatassamy, Prix de la meilleure baguette de tradition française, en 2018.



Benjamin Hoareau, trophée du Croissant de Bronze au concours national du meilleur croissant au beurre en 2021.



Julien Leveneur, Dessert d'Or en 2022.

LES PARTENAIRES DU PROJET







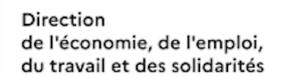




















CONTACTS PRESSE

Département de La Réunion Direction de la Communication

Virginie Elssass • 0692 974 389 • <u>virginie.elssass@cg974.fr</u> Pana Rakoto • 0692 974 533 • <u>pana.rakoto@cg974.fr</u>

Chambre des Métiers et de l'Artisanat de La Réunion

Murielle Gault • 0692 777 624 • <u>murielle.gault@cma-reunion.fr</u>