



Discours du Président Bernard PICARDO

*

Inauguration de la Cité du Goût et des Saveurs et des nouveaux espaces Alimentation de l'URMA Nord

*

Vendredi 9 Juin 2023

Madame La Présidente du Conseil Régional,

Monsieur Le Président de Cma France,

Mesdames, Messieurs les élus de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Réunion,

Mesdames, Messieurs les Présidents des Organisations Professionnelles,

Mesdames et messieurs les artisans et chefs d'entreprise présents,

Mesdames et messieurs nos partenaires,

Mesdames et messieurs les professeurs,

Mesdames et messieurs les apprentis,

Mesdames et messieurs en vos grades et qualités,

Chers amis,

C'est un grand plaisir pour moi de vous accueillir à l'URMA Nord aujourd'hui, dans ces espaces rénovés, dans le cadre de la **Semaine de l'Artisanat** qui se tient du 2 au 9 Juin.

Merci Madame La Présidente de la Région Réunion d'être présente, et merci cher collègue Joël Fourny d'être à mes côtés pour clôturer cette semaine imprégnée de l'esprit de l'artisanat.

Le secteur artisanal, qui a dû faire face aux crises sanitaires et économiques, se réinvente, s'adapte et se forme pour rester compétitif et innovant dans un monde en pleine mutation. Cette année, la Semaine de l'artisanat, organisée par le réseau des Chambres de métiers et de l'artisanat, revêt une importance capitale pour mettre en valeur les métiers qui suscitent la fierté de notre économie locale, ainsi que notre savoir-faire.

L'objectif principal de cette semaine est de susciter davantage de vocations, en donnant l'envie de créer ou de reprendre une entreprise dans ce domaine. Elle vise également à sensibiliser les chefs d'entreprise à tous les outils et à l'accompagnement précieux dont ils peuvent bénéficier auprès de leur conseiller CMA.

C'est aussi l'occasion de mettre en lumière l'action quotidienne des Chambres de Métiers en faveur de l'artisanat qui est un pilier de l'économie locale et de l'économie de proximité.

De plus, cette Semaine de l'Artisanat permet aussi de souligner l'importance de l'apprentissage, qui constitue un maillon essentiel du secteur, car il est le vivier des salariés et des chefs d'entreprise de demain.

Je souhaite vivement souligner l'implication concrète des OPCO au développement de l'apprentissage aujourd'hui. Au delà du cadre législatif de la loi Avenir Pro, vous avez su adapter votre réponse aux besoins du territoire pour améliorer les conditions de formations de nos jeunes.

A ce titre, je voudrais pointer du doigt la contribution de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de La Réunion aux résultats de notre réseau. Plus grosse Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Outre-mer, et implantée sur un territoire contraint par l'éloignement de l'hexagone, les surcoûts, le chômage et des difficultés sociales et économiques structurelles, nous sommes fiers de collaborer efficacement au développement du territoire, à la résilience de nos entreprises, aux transitions nécessaires dans un monde en mutations, et à la formation des jeunes.

Aujourd'hui sur ce site, nous valorisons particulièrement la filière agro-alimentaire. Chaque année l'URMA de Ste Clotilde accueille plus de 400 apprentis dans les métiers de l'alimentation sur un effectif total de 800.

Par ailleurs, l'agro-alimentaire figure parmi les secteurs les plus dynamiques de l'artisanat, à la fois en termes de création d'emplois et d'investissements.

500 entreprises de l'alimentation ont été créées en 2022.

Ce secteur fait ainsi travailler dans le département 3620 entreprises artisanales pour un chiffre d'affaires de 370 millions d'euros, dont pas moins de 2300 ressortissants en « restauration rapide », pour un volume d'emploi global approchant les 9000 actifs.

Les artisans sont présents sur tout le territoire, facteur de cohésion sociale, et vecteur de « bien manger » pour la population réunionnaise. Ainsi, bien qu'il s'agisse principalement de T.P.E. (94% d'entre elles ont moins de 10 salariés), les artisans de l'alimentation n'en représentent pas moins une véritable force collective.

Au-delà de la formation en apprentissage de ces 400 jeunes par an aux métiers de bouche, notre offre pour la filière alimentation devrait s'enrichir d'une façon plus large. En effet, nous lançons ce jour, à La Réunion, un des produits phares du réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat : la Cité du Goût et des Saveurs.

Je voudrais saluer l'ingénierie et le soutien de CMA France dans son accompagnement au déploiement de ce concept. A ce titre, je souhaite souligner devant vous notre adhésion aux nombreux projets du réseau, via ses produits phares et la mutualisation d'actions visant à améliorer nos services. Cher Joël, tu présides un réseau dynamique, imaginatif et solide qui inscrit les CMA dans la modernité.

A l'initiative du réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat, les Cités du Goût et des Saveurs s'attachent à promouvoir une certaine idée de l'alimentation, de la cuisine et de la gastronomie en accompagnant au quotidien les artisans des métiers de bouche, les territoires et les consommateurs, acteurs du bien manger et du consommer local à travers 4 missions principales :

- Promouvoir l'artisanat alimentaire, les savoir-faire, les métiers et produits de qualité
- Rapprocher l'artisan du consommateur
- Maintenir une économie locale en accompagnant les artisans du secteur alimentaire dans les opportunités de marchés et dans les évolutions des modes de consommation
- Éduquer et sensibiliser les consommateurs au manger « local et artisanal ».

La Cité du Goût et des Saveurs de La Réunion, qui sera implantée au sein de l'URMA de Ste Clotilde, s'appuie sur 1000 m² de plateaux techniques tout neufs.

Ce projet important s'inscrit également dans le cadre des travaux de concertation du SRDEII de la Région Réunion, la Nouvelle Economie. Ce schéma directeur définit et organise la stratégie de développement économique de la Réunion et constitue une feuille de route en matière d'aides aux entreprises. C'est dans ce contexte que la Cité du Goût et des Saveurs a été identifiée comme un outil stratégique qui permettra notamment :

- D'augmenter la compétitivité des entreprises du secteur agroalimentaire
- De développer notre sécurité alimentaire en favorisant les circuits courts et la première transformation des productions agricoles réunionnaises
- De structurer la filière agroalimentaire, identifiée comme stratégique pour le territoire par le SRDEII

C'est en s'appuyant sur son partenariat historique avec les organisations professionnelles et l'ensemble de nos partenaires acteurs du territoire, que les équipes opérationnelles se mobilisent sur les manifestations professionnelles pour promouvoir les métiers, et mettre en avant les savoir-faire des artisans et des apprentis.

Ainsi chaque année, l'URMA s'implique aux cotés des artisans dans des manifestations telles que la fête du pain, la semaine du goût, les salons professionnels en lien avec l'alimentation... Nous accompagnons également les artisans de l'alimentation dans le lancement et le développement de leur entreprise grâce à un service agro-alimentaire qui leur est dédié et qui travaille en partenariat étroit avec l'ensemble des acteurs du territoire pour une offre alimentaire de qualité pour l'ensemble de la population réunionnaise.

Le lancement de la Cité du Goût et des Saveurs renforce ainsi notre engagement en faveur d'une alimentation de qualité, de l'artisanat local et du développement économique durable de notre région.

Madame La Présidente du Conseil Régional, ce projet de Cité du Goût et des Saveurs, qui regroupera toute notre offre de services sur le thème de l'alimentation, est permis par la modernisation de notre appareil de formation. La Région Réunion a investi sur ce site plus de 26 M° d'euros, ce qui a permis la livraison récente de ces 1000 m² de plateaux techniques neufs. Nous les visiterons juste après.

Ces laboratoires sont désormais opérationnels et vont permettre à notre Chambre de Métiers et de l'Artisanat de développer davantage encore son offre de formation, tant en apprentissage qu'en formation continue. L'accueil des stagiaires, jeunes apprentis, salariés ou chefs d'entreprise sera considérablement améliorée, en quantité comme en qualité.

Votre collectivité soutient le développement économique du secteur via notre action de conseil et d'accompagnement des entreprises artisanales. Nous espérons que l'organisation relative à la mise en place du Programme Opérationnel Européen jusqu'en 2027 permettra l'accès du plus grand nombre d'entreprises aux aides européennes et le maintien de notre partenariat historique en matière de soutien et de développement économique de l'artisanat.

La collectivité régionale continue également de nous accompagner pour le développement des compétences, particulièrement des jeunes apprentis, sur les champs de l'investissement. Ceci nous permet de maintenir la qualité de nos plateaux techniques, et de répondre aux évolutions techniques et technologiques des métiers, soutenant des formations de qualité pour nos apprentis et nos chefs d'entreprise.

La Région Réunion accompagne également l'ouverture au monde des apprentis en soutenant financièrement les chefs d'entreprise qui permettent la mise en place d'une mobilité pour les jeunes.

De la sorte vous avez toujours accompagné notre chambre consulaire dans le développement de notre appareil de formation. Cela nous permet de former en moyenne 2200 apprentis chaque année, permettant à ces jeunes d'obtenir un diplôme et de leur ouvrir la voie vers un emploi pérenne.

Ces plateaux techniques et ces locaux modernisés bénéficient aussi à la Formation Professionnelle Continue qui permet le renforcement des compétences des chefs d'entreprises et de leurs salariés, des demandeurs d'emplois et des personnes les plus éloignées de l'insertion. Nous sommes ainsi à la fois à l'écoute des besoins du secteur, mais aussi du territoire, particulièrement de vos besoins, ce qui nous permet de développer une offre en réponse à vos demandes spécifiques, pour les métiers de l'artisanat, les compétences transversales et l'accès à l'emploi.

Cet appareil de formation est le vôtre, Mme Bello, au service du territoire, de l'emploi des jeunes, de la montée en compétences des entreprises et des publics les plus éloignés de l'emploi, au service aussi d'une production locale soutenant notre autonomie et notre souveraineté alimentaires.

Aussi Madame La Présidente je vous remercie pour la qualité de nos relations, l'esprit collaboratif dans lequel nous mettons en œuvre des projets communs, l'écoute que vous nous portez, et qui nous permet de répondre aux besoins du secteur artisanal, d'une manière large.