Un savoir-faire artisanal

AU COEUR DE NOTRE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

DOSSIER DE PRESSE

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
ILE DE LA RÉUNION

LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS

Région Réunion
www.regionreunion.com

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Cofinancé par l'Union européenne

Cette opération est cofinancée par l'Union européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER

Une parenthèse gourmande

où passionnés, amateurs et professionnels viennent échanger, apprendre, découvrir, redécouvrir, savourer ensemble.

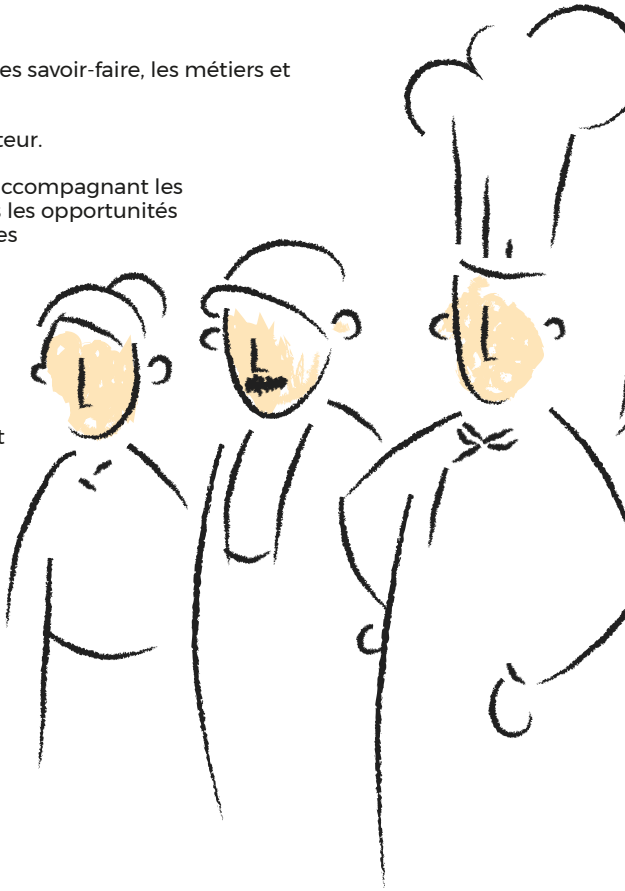
Le réseau Cité du Goût et des Saveurs

En juin 2023, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de La Réunion a rejoint le réseau « Cité du Goût et des Saveurs » porté par CMA France. Créées en 2005, les Cités du Goût et des Saveurs s'attachent à promouvoir une certaine idée de l'alimentation, de la cuisine et de la gastronomie fondée à la fois sur la reconnaissance, la valorisation et la transmission des savoir-faire, ainsi que sur la promotion des produits de qualité.

Nos missions

- **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 ».
- **Accompagner et former** les professionnels, les porteurs de projet du secteur aux techniques et aux bonnes pratiques.
- **Former les apprentis** qui seront les artisans de demain.

La Cité du Goût et des Saveurs de la Chambre de Métiers de La Réunion réuni en même lieu l'ensemble de l'offre de service dans le domaine agro-alimentaire.



Nos atouts pour accompagner la structuration et le développement de la filière agro-alimentaire à La Réunion

- **Un plateau technique d'exception** propice au développement d'activité.
- **Une équipe pédagogique pluridisciplinaire expérimentée et engagée** aux côtés des professionnels du métier.
- **Une offre de formation à destination des professionnels et des actifs du métier** à travers la formation continue, la formation initiale et la formation en hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale.
- **Un service alimentation spécialisé dans l'accompagnement sanitaire des projets** opérant une sensibilisation massive sur la règlementation sanitaire et un suivi individualisé pour les entreprises requérantes.

La rénovation de l'URMA de Sainte-Clotilde portée par la Région Réunion a permis la livraison, en mai 2023, de plateaux techniques neufs, s'étalant sur un peu plus de 1000 m². Les laboratoires de Boulangerie, de Pâtisserie, de Glace, de Charcuterie et de Boucherie sont désormais opérationnels et vont permettre à notre compagnie consulaire de développer, quantitativement et qualitativement, son offre de formation.

Le concours de samoussas

Cette action, présentée dans le cadre du programme d'action 2023 du service alimentation, bénéficie d'un cofinancement de La Région Réunion, de l'Etat et de l'Union Européenne à travers le fonds FEDER. Il s'agit de la première action portée par La Cité du Goût et des Saveurs puisqu'elle se déroulera dans le cadre de l'inauguration officielle de la structure et récompensera 4 artisans dans les catégories suivantes : meilleur samoussa fromage, meilleur samoussa poulet, samoussa le plus innovant et un prix spécial de rapidité qui récompensera le professionnel le plus rapide dans le pliage des samoussas.

Nos projets

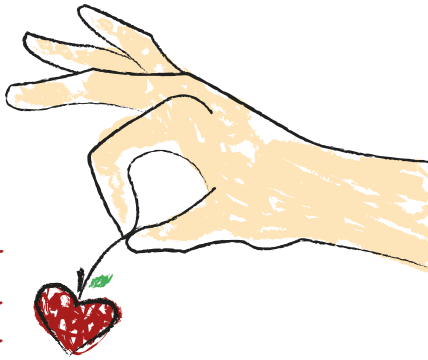
Perfectionnements techniques et formation continue des artisans :

Parce que les professionnels des métiers de bouche œuvrent dans un environnement toujours plus concurrentiel, ils doivent constamment faire évoluer leur offre, et se former aux nouvelles techniques de leurs métiers et aux nouvelles règlementations. Pour eux, innover est essentiel ! La Cité du Goût et des Saveurs vise à les accompagner dans cette montée en compétences en leur proposant des formations techniques et un accompagnement personnalisé.

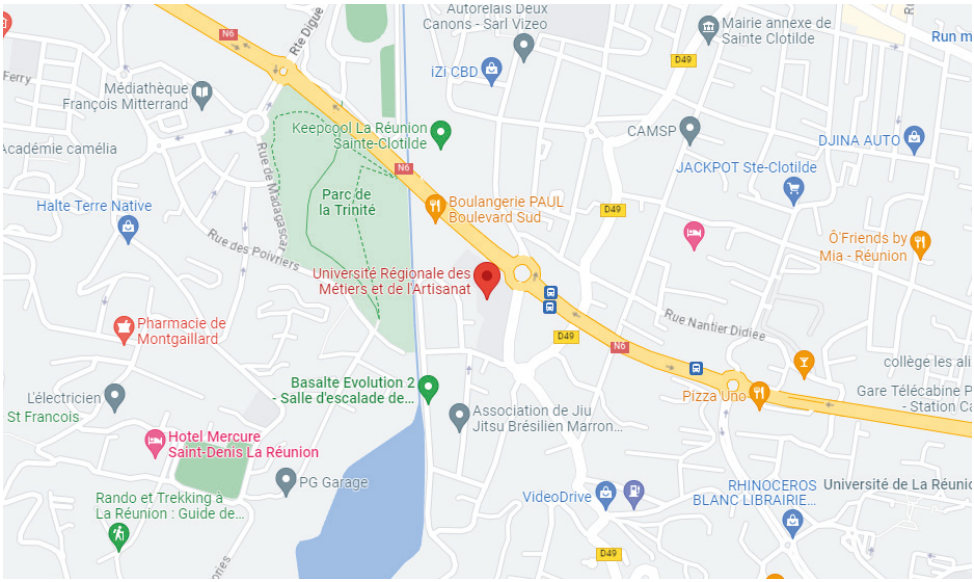
Des interventions structurantes pour la filière agroalimentaire et pour le territoire :

Collectivités, établissements publics et scolaires, La Cité du Goût et des Saveurs sera un outil d'accompagnement sur la mise en place de projets alimentaires sur le territoire. Assurant ainsi la promotion de savoir-faire et produits locaux, ou encore en participant à la structuration des filières alimentaires, créant de ce fait la bonne recette pour l'économie réunionnaise.

et bien d'autres encore...



Retrouvez la Cité du Goût et des Saveurs à l'URMA de Sainte-Clotilde



URMA de Sainte-Clotilde
ZAC Patates à Durand, Av. Stanislas Gimart
Sainte-Clotilde 97490, La Réunion

Pour plus d'informations, merci de nous contacter :

par mail à l'adresse : communication@cma-reunion.fr
par téléphone : 0692 77 76 24

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
ILE DE LA RÉUNION

LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS

Région Réunion
www.regionreunion.com

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Cofinancé par l'Union européenne

Cette opération est cofinancée par l'Union européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER