

MATINÉE PORTES OUVERTES

Fête du pain 2025

PAIN - MIEL - CIRCUIT COURT

AFPAR SAINT-ANDRÉ
15 MAI / 8H30 - 12H

PROGRAMME



Cofinancé par
l'Union européenne

Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par l'Union européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à la Réunion avec le Fonds social européen plus (FSE+).





MATINÉE PORTES OUVERTES FÊTE DU PAIN 2025

A propos de la Matinée Portes Ouvertes “Fête du pain”

P. 03-04

Le programme de la matinée

P. 05

Le Spot Gourmand de l'AFPAR et de ses partenaires

P. 06

Le Spot du Marché des Producteurs de La Réunion

P. 07

La Boulangerie - Pâtisserie “Les Gourmandises de l'AFPAR”

P. 08

Le Spot Visites Guidées des plateaux techniques de
formation de l'AFPAR

P. 09

Le Spot Formation et Insertion

P. 10

le Spot Digital : Découverte Virtuelle des métiers et
Quiz Gourmand

P. 11

Le Regards-Croisés : Circuit court, circuit gagnant !

P. 12



Cofinancé par l'Union européenne

Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par l'Union européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à la Réunion avec le Fonds social européen plus (FSE+).



NOS PARTENAIRES DE LA MATINÉE



À PROPOS

L'AFPAR célèbre la Fête du Pain sur son site de Saint-André et ouvre ses portes au public ! Rendez-vous au 421 chemin Lagourgue 97 440 Saint-André mercredi 15 mai 2025 de 8h30 à 12h – Thématique : “Pain, Miel et Circuit Court”.

Une matinée, placée sous le signe de la gourmandise et de la formation professionnelle !

Cette année encore, l'AFPAR célèbre la Fête du Pain pour mettre en lumière l'excellence des métiers de la boulangerie-pâtisserie et la qualité de ses formations.

Nouvelle édition, nouveau format !

Cette édition 2025 sera particulièrement gourmande et engagée avec une thématique fédératrice : “Pain, Miel et Circuit Court”. Un choix loin d'être anodin, puisque le centre de Saint-André accueille des ruches sur son site, permettant à ses stagiaires des sections Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine - Hôtellerie de découvrir l'importance de l'apiculture locale et des circuits courts dans notre économie insulaire. Cette Fête du Pain 2025 est aussi l'occasion d'organiser une Matinée Portes Ouvertes pour promouvoir les métiers et filières de formation proposés par l'AFPAR, valoriser la dynamique partenariale avec les acteurs de l'insertion et du développement économique, susciter des vocations et encourager les publics à rejoindre les parcours de formation.



“La Fête du Pain, au-delà d'un événement gourmand, incarne les valeurs profondes de la Région Réunion et de l'AFPAR : le goût de l'acquisition de compétences via la formation, la valorisation des savoir-faire locaux, et l'ancrage territorial. Cette édition, placée sous le signe du circuit court et du miel – produit de nos propres ruches – symbolise aussi notre volonté de conjuguer formation, développement durable et insertion professionnelle. Nous sommes fiers de pouvoir, à travers cette matinée portes ouvertes, faire découvrir au grand public la richesse de nos métiers, la passion de nos stagiaires, et la force de notre engagement collectif.” - Mme Karine Nabénés, Présidente de la SPL AFPAR et Vice-Présidente Régionale Déléguée à la formation professionnelle.

“L'AFPAR est un acteur clé de la formation professionnelle à La Réunion, et nous le démontrons à nouveau aujourd'hui à travers cette matinée qui unit savoir-faire, partenariats solides et ouverture au public. En organisant cette Fête du Pain sous la thématique ‘Pain, Miel et Circuit Court’, nous affirmons notre rôle : connecter les talents en devenir avec les réalités économiques et écologiques du territoire. Ce rendez-vous est aussi l'occasion de valoriser nos formations, nos équipes et l'ensemble de nos partenaires. Ensemble, nous construisons les compétences de demain, en phase avec les enjeux locaux et les attentes du marché.” - M. Frédéric Dijoux, Directeur Général de la SPL AFPAR



PROGRAMME DE LA MATINÉE

8h30 OUVERTURE

8h30 -12h

Spot Gourmand de l'AFPAR et de ses partenaires : dégustations et ventes produits

Spot du Marché des Producteurs Locaux : dégustations et vente de produits péi

Spot Formation et Insertion : présentation de l'offre de formation de l'AFPAR, échanges et informations pratiques avec les partenaires de l'insertion

Visite des plateaux techniques de formation de l'AFPAR : boulangerie, pâtisserie, restauration, hôtellerie, BTP, Tertiaire ...

Spot Digital : Quiz gourmand avec 1 panier garni à la clé et découverte des métiers grâce aux casques virtuels

8h30
-11h30

11h - 11h45

Regards-Croisés "Circuit court, circuit gagnant !" Temps d'échanges et témoignages d'acteurs engagés

12h CLÔTURE

SPOT GOURMAND DE L'AFPAR ET DE SES PARTENAIRES

Découvrez, dégustez !



Stand Le Glacier Moderne

Stand Les Pâtisseries Orientales de Karima Khettal

Stand Les Comptoirs de Melissa

Stand Chocolatier de Fabrice Marinia

Stand Cave La Goût du vin

Truck Fromager de Carl Legrain

Stand KARAY

Hub Dégustation des productions du jour des stagiaires
de l'AFPAR

SPOT DU MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE LA RÉUNION

Nos produits péi à l'honneur !



Ananas
Patate douce et manioc
Jus de canne
Nos farines péi (conflor, manioc ...)
Miel péi

Soutenez nos producteurs !



SPOT BOULANGERIE- PÂTISSERIE AFPAR



- Boulangerie -
- Pâtisserie -

La gourmandise a enfin sa formation !

La gourmandise a enfin sa formation ! Habituellement ouverte exclusivement au personnel et stagiaires de l'AFPAR, la Boulangerie - Pâtisserie "Les Gourmandises de l'AFPAR" vous accueille !

Repartez avec les productions du jour originales de nos stagiaires en Boulangerie-Pâtisserie.



Moulin de La Réunion depuis 1973

Nos productions du jour sont possibles grâce à notre partenariat avec Meunier de Bourbon



SPOT VISITES GUIDÉES DES PLATEAUX TECHNIQUES DE FORMATION DE L'AFPAR

Groupe de 10 personnes max. par créneau

PARCOURS 1

Commis
de Cuisine

Serveur/se

Employé/e
d'étage en
hôtellerie et
hôtellerie de
plein air

9h

9h30

10h

10h30

11h

PARCOURS 2

Boulangerie

Pâtisserie

9h

10h

11h

PARCOURS 3

Technicien/ne
d'étude en
bâtiment

Maçon/ne

Conducteur/trice
de grue à tour

Technicien/ne
d'intervention
réseaux

9h

10h

11h

PARCOURS 4

Conseiller/ère
en Insertion
Professionnelle

Secrétaire
Assistant/e

9h

9h30

10h

10h30

11h

SPOT FORMATION ET INSERTION



Formations, dispositifs, aides, accompagnement, création d'entreprise, l'AFPAR et ses partenaires vous disent tout et vous informent pour concrétiser votre projet de formation et d'insertion ! Larg' pa, l'AFPAR et son band' partenaires lé là !



SPOT DIGITAL : DÉCOUVERTE VIRTUELLE DES MÉTIERS ET QUIZ GOURMAND

Découvrir en s'amusant !



Passez par le Spot Digital pour jouer à notre Quiz Gourmand et gagner un panier garni offert par l'AFPAP et ses partenaires ! Puis, grâce à la Cité des métiers, découvrez les métiers autrement avec les casques virtuels !



REGARDS-CROISÉS : CIRCUIT COURT, CIRCUIT GAGNANT !



SALLE DE RÉUNION | 11H-11H45

Et si consommer local était bien plus qu'un acte d'achat ?

C'est tout l'enjeu de notre Regards-Croisés "**Circuit court, circuit gagnant**", un temps fort pour explorer les impacts économiques, sociaux et environnementaux du local à La Réunion et les solutions !

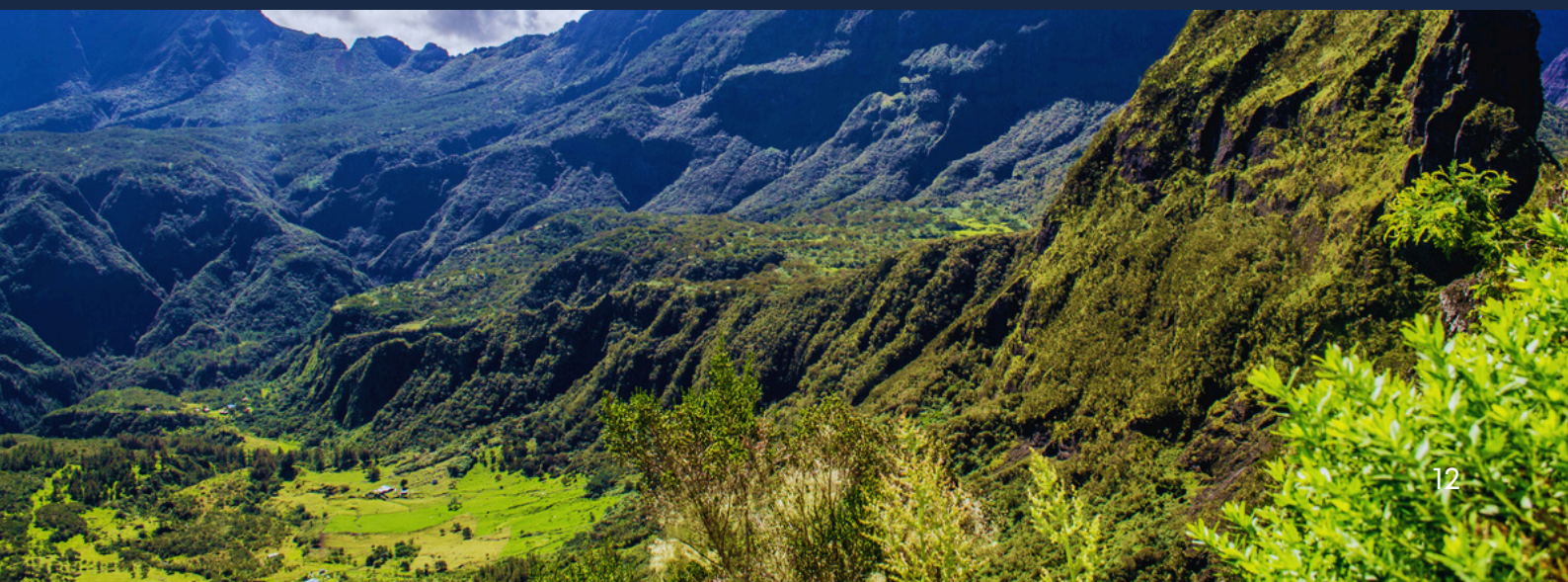
Autour de la table :

- Yves Bouvier, Président des Disciples d'Escoffier
- Nicolas Rivière, Vice-Président des Disciples d'Escoffier
- Remi Labedan, Département de La Réunion, Responsable du label 100% REUNION
- Jessica Poujois, Fondatrice de Karay
- Giani Hoareau, Représentant du Marché des Producteurs de La Réunion

45 minutes de regards croisés, d'échanges de terrain et de solutions concrètes pour mieux comprendre :

- Pourquoi s'engager dans le circuit court ?
- Quels défis et quelles réussites sur le terrain ?
- Comment faire du local un levier gagnant pour toutes et tous ?

Un rendez-vous à ne pas manquer pour les passionné/es de terroir, de gastronomie et d'économie locale !

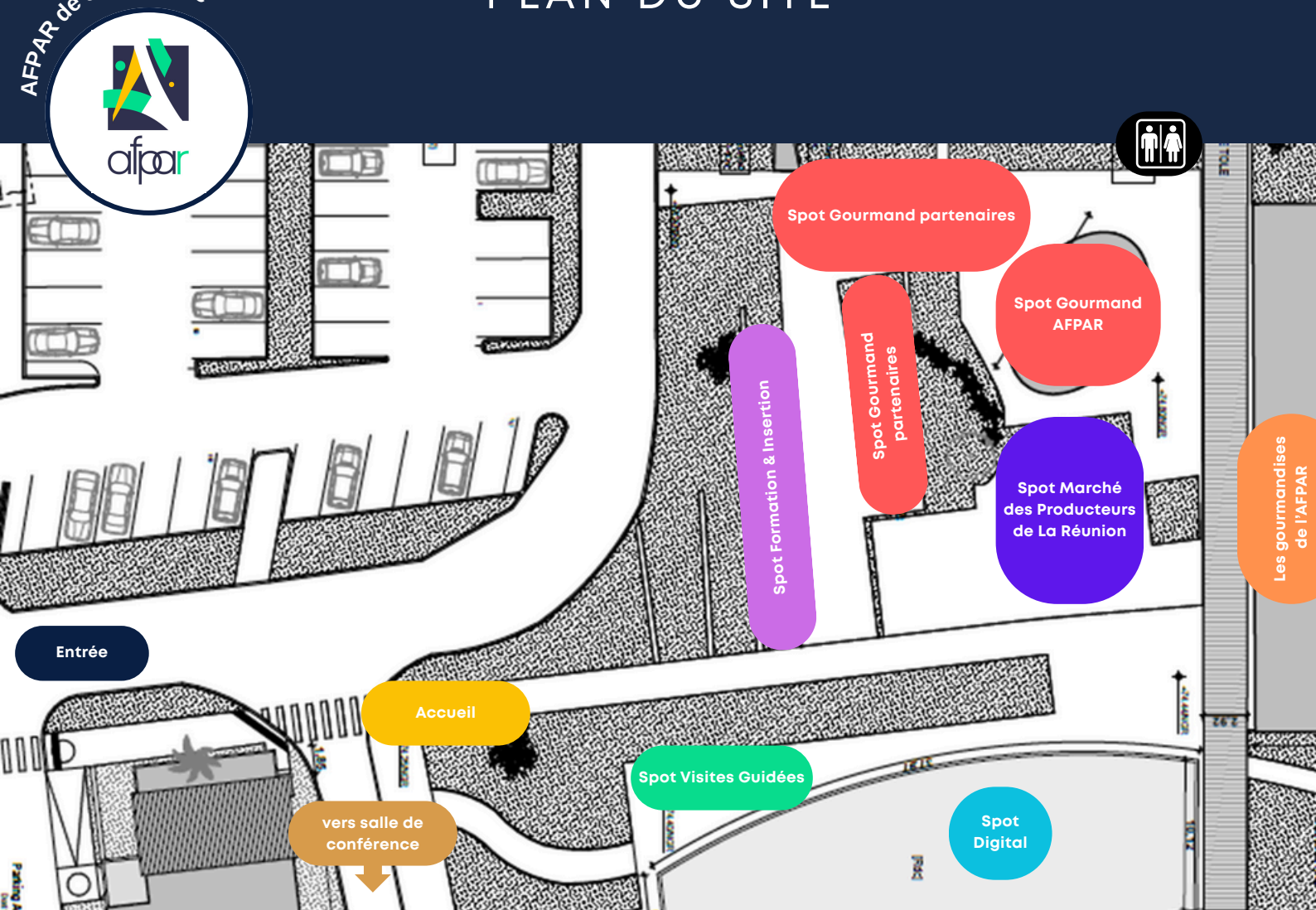


Fête du pain 2025

PAIN - MIEL - CIRCUIT COURT

AFPAR de Saint-André

PLAN DU SITE



Cofinancé par
l'Union européenne

Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par l'Union européenne et la Région Réunion.
L'Europe s'engage à la Réunion avec le Fonds social européen plus (FSE+).



MATINÉE PORTES OUVERTES

Fête du pain 2025

PAIN - MIEL - CIRCUIT COURT

AFPAR SAINT-ANDRÉ
15 MAI / 8H30 - 12H

NOS PARTENAIRES DE LA MATINÉE



Cofinancé par
l'Union européenne

Cette formation et cet accompagnement sont cofinancés par l'Union européenne et la Région Réunion. L'Europe s'engage à la Réunion avec le Fonds social européen plus (FSE+).



Visitez notre univers digital*!



*Grâce à ce QR CODE, accédez à tous nos canaux de communication : notre site internet, Facebook, Instagram, LinkedIn, notre chaîne Youtube ... !