

Passation de pouvoir à la direction générale de l'INBP,
l'Institut national de la boulangerie pâtisserie

Jean-François Astier succède à Gérard Brochoire
Cérémonie de passation, le 5 octobre 2012 à Rouen

Le 5 octobre 2012, à l'occasion du départ en retraite de Gérard Brochoire, directeur général de l'INBP durant 30 années, de 1982 à 2012, l'Institut revient sur les grandes étapes de cette fondation et évoque ses perspectives d'avenir.

C'est également au cours de cette cérémonie de passation de direction qui aura lieu au siège rouennais de l'Institut (5/10/2012 de 11h00 à 15h30) que sera présenté par Laurent Serre (Président de l'INBP et Président adjoint de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française), Jean-François Astier, le nouveau directeur général qui succède à Gérard Brochoire.

« Pendant 30 ans passés à la direction de l'INBP, mon objectif a toujours été d'en faire plus qu'une école, un institut à la hauteur de la profession. » explique Gérard Brochoire qui aujourd'hui passe la main.



Gérard Brochoire prend la direction de l'INBP en 1982. Créé en 1974 par la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, ses missions originelles étaient la formation des enseignants des CFA naissants et plus globalement la formation et la promotion professionnelle des boulangers pâtisseries. Dès 1978, l'INBP avait conçu les formations diplômantes accélérées d'abord au CAP de boulanger, puis au CAP de pâtissier : une action pionnière.

Gérard Brochoire, 60 ans, est né dans une famille de boulangers (parents, grands-parents, oncles...). Titulaire d'un CAP, d'un Brevet de maîtrise de boulanger et aussi d'un Bac économie préparé en autodidacte, il se souvient de son ressenti, en 1974, alors qu'il suivait une formation à l'Institut qui venait juste d'ouvrir. « Je m'étais fait la réflexion à l'époque qu'il n'était pas possible qu'une profession qui comptait 35.000 boulangeries ait un si petit centre de formation. Vision prémonitoire, je ne savais pas à l'époque que j'en deviendrais un jour le directeur ».

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan

02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77 - c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu

06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25 - michel.lepeu@lmcci.fr

Aujourd'hui, l'INBP, avec près de 60 salariés et de nombreux intervenants professionnels, est la référence de la profession.

En 1982, l'INBP comptait 5 salariés (dont 4 toujours en poste). Aujourd'hui, avec le Lempa, le CFA BPF et le Pôle d'innovation, l'INBP, c'est près de 60 salariés avec une équipe permanente de 25 formateurs-chercheurs (dont des Meilleurs Ouvriers de France). C'est un Institut qui forme, informe, conseille, innove et accompagne toutes les évolutions majeures du secteur.

Aller au-delà de la boulangerie-pâtisserie pour ouvrir de nouvelles voies, mais toujours en rapport avec le métier.

« En 30 ans, j'ai vu l'émergence de nouveaux professionnels avec des boulangers-pâtisseries qui sont aujourd'hui des vrais chefs d'entreprise. » poursuit Gérard Brochoire. « Il semblait évident de les accompagner dans une meilleure compréhension et appréhension de l'évolution de leur métier. »

Les axes fixés par Gérard Brochoire ont permis un développement continu de l'INBP. Probablement dû au respect de cet adage qui lui est cher : toujours dire ce que l'on fait et faire ce que l'on dit.

- ✓ Développement permanent depuis 1974 et **évolution de l'offre de formation partout en France** en réponse aux besoins du secteur : formation à Rouen (35% de l'activité), formation en France et directement dans les entreprises (65% de l'activité).
- ✓ **Création d'un centre de ressources documentaires** en 1988 (aujourd'hui le 1^{er} du secteur) pour protéger un patrimoine, scruter en permanence le secteur et exercer une veille, et lancement d'une première publication.
- ✓ **Création du Lempa** (laboratoire d'essais des matériels et produits alimentaires) en 1995 avec l'embauche d'ingénieurs.
- ✓ **Création du CFA BPF** en 1996, qui a permis de toucher une clientèle nouvelle (seul CFA ouvert exclusivement aux bacheliers) et de diversifier les financements.
Avec le CFA BPF (sacré Champion de France des Ecoles en 2010), l'INBP s'est constitué un réseau de jeunes à forts potentiels et a aussi favorisé l'émergence des femmes dans la profession.
- ✓ **Développement de la capacité d'expertise.** Aujourd'hui, l'INBP est l'expert de la profession. C'est une réputation qu'il s'est construite au fil des années. La valeur ajoutée de Gérard Brochoire, par ailleurs rédacteur d'ouvrages professionnels, a été d'être la bonne interface entre les scientifiques et les boulangers-pâtisseries. De plus, il a su constituer, à ses côtés, une équipe qui œuvre notamment au Pôle d'innovation de l'INBP (un label décerné par le ministère du Commerce et de l'Artisanat).
- ✓ **Développement à l'international** (de 1983 au Canada, une première intervention, jusqu'à aujourd'hui avec l'ouverture prochaine d'INBP Brasil à Sao Paulo), parallèlement au développement national qui reste toujours une priorité comme l'affirme Laurent Serre, le président de l'Institut.

Et Gérard Brochoire de conclure « *Savoir et capitalisation d'une part, recherche et innovation d'autre part, sont les deux moteurs qui ont toujours fait avancer l'INBP.* »

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan

02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77 - c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu

06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25 - michel.lepeu@lmcci.fr

Jean-François Astier, nouveau directeur général de l'INBP : un manager généraliste, qui connaît le secteur.

Son parcours conjugue compétences en formation, social et RH dans un environnement national et international.

Jean-François Astier, né en 1965, est vendéen de souche et le revendique « *pour moi, c'est avoir les pieds dans la terre, faire preuve de bon sens* » dit-il.



Après un Bac économie, il prépare un BTS action commerciale, tout en intégrant le monde du transport logistique.

Jean-François Astier entre ensuite chez Manpower, où il se spécialise dans les ressources humaines. Il approche plus particulièrement la formation, à travers l'animation de stages, l'ingénierie et la formation de formateurs. Parallèlement, il

affine sa connaissance du monde de l'entreprise en prenant la direction de l'agence Manpower de Bordeaux.

Sept ans plus tard, il est appelé à la direction de Rochdis, une biscuiterie industrielle du groupe Sedis.

En 2000, le groupe Holder lui confie les ressources humaines de son réseau (Paul, Ladurée, Saint Preux) en France et à l'international.

De 2002 à 2004, il devient directeur des ressources humaines d'Intersport avant d'exercer jusqu'en 2012 comme manager de transition pour des missions en RH, social ou de restructuration.

Jean-François Astier : une candidature évidente.

« *Candidater à l'INBP m'a semblé naturel. C'est un poste qui me permet d'exprimer l'ensemble de mes compétences en management, formation et gestion des ressources humaines au service d'un secteur d'activité de cœur : la boulangerie pâtisserie confiserie. Déjà adolescent, l'été, je fabriquais des glaces de qualité à la Tranche-sur-Mer, selon une méthode ancienne et traditionnelle, pour une clientèle familiale fidèle* » précise Jean-François Astier. « *Pour mon plus grand plaisir, je renoue aujourd'hui les liens avec l'artisanat et souhaite m'y inscrire dans la durée.* »

L'Institut vu par Laurent Serre, Président de l'INBP et Président adjoint de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française.

« *L'INBP est un acteur majeur de la profession. Pour preuve, une récente enquête auprès d'un échantillon de 300 boulangers, crédite l'Institut d'une notoriété spontanée de 65%. Par ailleurs, notre Institut jouit aussi d'une bonne notoriété et réputation en Europe ; probablement en 2^{ème} après l'école suisse Richemont. Mais on a souvent une vision parcellaire de l'Institut. Il nous faut faire connaître plus encore toutes ses facettes.*

Pour la profession, l'Institut représente un savoir-faire en termes de formation et de connaissance technique et technologique du secteur qui dépasse largement le produit ; c'est une ingénierie de formation qui va au-delà de l'objectif d'apprendre à exécuter. Aujourd'hui, l'idée est de comprendre et faire comprendre pour agir, développer, influencer sur le secteur.

Il y a une relation privilégiée entre l'INBP et les professionnels de la boulangerie-pâtisserie. L'INBP a largement contribué au développement de nouvelles recettes (qui répondent aux évolutions de comportement des consommateurs), et de nouvelles méthodes et à l'amélioration du confort des métiers de la boulangerie-pâtisserie. Et puis l'Institut est aussi un propulseur de carrières à l'international.

L'INBP, c'est une aventure humaine : un investissement, un échange, un partage. »



Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan

02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77 - c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepou

06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25 - michel.lepeu@lmcci.fr

Jean-François Astier, qui a pris ses fonctions officiellement le 17 septembre 2012, a déjà défini ses trois premiers chantiers.

✓ **Le premier vise l'élargissement de l'offre de services rendus à la profession par l'INBP.**

Sur un marché en constante évolution et de plus en plus tendu, une offre globale (conseil, assistance, accompagnement) sera mise en place pour aider les entreprises à consolider, voire développer leur activité, sur la base d'avantages concurrentiels spécifiques.

✓ **Le deuxième concerne l'accompagnement des professionnels dans la fabrication de leurs produits.**

Une approche marketing et commerciale servira à renforcer l'offre de formation afin de répondre aux besoins spécifiques des entreprises de boulangerie-pâtisserie, tout en prenant en compte leurs différentes zones de chalandise.

✓ **Le troisième est tourné vers l'international.**

Déjà en relation avec l'international, l'INBP doit poursuivre un développement raisonné, en s'appuyant sur des partenariats publics et privés.

Et Jean-François Astier de conclure : « *J'étais heureux de rentrer à l'INBP ; aujourd'hui, après mes premiers jours à l'Institut, je suis enthousiaste. Je me retrouve pleinement dans les valeurs de l'Institut, notamment l'humanisme, car je pense fondamentalement qu'on ne peut pas travailler si on ne respecte pas l'individu.* »

L'INBP souhaite conserver cette vision globale de la profession, cet esprit de pionnier et de défricheur qui s'est souvent traduit par des approches atypiques payantes dans de nombreux domaines.

Président, ex et nouveaux directeurs affichent leur ferme volonté de toujours tirer la profession vers le haut en conjuguant 3 valeurs essentielles : l'esprit de service, l'ouverture et le respect des personnes.

A l'origine de l'INBP, la CNBF (Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française)

1952

- Création à Rouen d'une des premières écoles de boulangerie par la Fédération des boulangers de Seine-Maritime

1974

- Création de la Fondation pour la formation et la promotion professionnelle des boulangers et boulangers-pâtisseries par la CNBF

- La fondation est annexée à l'école de boulangerie, à Rouen : l'INB (Institut national de la boulangerie) est né. Il deviendra l'INBP (Institut national de la boulangerie pâtisserie) en 1982.

Depuis 1974, la CNBF soutient l'INBP :

- en participant à l'extension de l'INBP

-> Emménagement en 1994 dans un nouveau siège de 4800 m² à Rouen
-> Inauguration en 2011 de la résidence hôtelière Georges Charpak, en face du siège

- en participant à la professionnalisation de la formation

- en renforçant la diffusion de sa revue professionnelle : **Supplément technique INBP**

- en appuyant les initiatives du pôle d'innovation de l'INBP

- en conduisant avec l'INBP des études d'intérêt collectif

- en soutenant le fonctionnement du centre de ressources techniques de l'INBP

- en confiant à l'INBP des actions de promotion et de valorisation de la profession

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan

02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77 - c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu

06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25 - michel.lepeu@lmcci.fr



INBP
Institut national de la boulangerie pâtisserie
150 boulevard de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen cedex 1
www.inbp.com

Contacts presse, pour tout complément d'information, demande de visuels

INBP, Institut national de la boulangerie pâtisserie
150 boulevard de l'Europe - BP 1032
76171 Rouen cedex 1
Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI, Relations presse publiques
64 rue de Reims
76000 Rouen
Michel Lepeu
02 35 07 75 25 / 06 07 28 31 30
michel.lepeu@lmcci.fr

Salles de presse INBP

INBP www.inbp.com/espace-presse/
LMCCI www.lmcci.fr > salle de presse > rubrique INBP
CategoryNet www.categorynet.com/salles-de-presse/lmcci/

