

Supplément
Technique

INBP

LES NOUVELLES DE LA
**BOULANGERIE
PATISSERIE**

N°101
Juillet 2014

Supplément aux Nouvelles
de la Boulangerie Pâtisserie
du 1^{er} juillet 2014



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur



Reconversion professionnelle

Ils ont choisi notre secteur



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Rédaction INBP

150, boulevard de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen cedex 1
Tél. : 02 35 58 17 77
Fax : 02 35 58 17 86
www.inbp.com
E-mail : bal@inbp.com

Responsable de la rédaction
Jean-François ASTIER

Coordination générale
Catherine STÉPHAN

Enquêtrice / Rédactrice
Annick MORIN

Illustrations / Mise en page
Jérôme LANIER

Abonnements

SOTAL
27, avenue d'Eylau
75782 PARIS cedex 16
Tél. : 01 53 70 16 25

Éditeur

SOTAL
Société d'Édition
et de Publication
"Les Talemeliers"

Directeur de la publication
Jean-Pierre Crouzet

N° CPPAP : 0916. T88408
N° ISSN : 1776 - 0674

Imprimeur

RPN Imprimerie
93190 Livry-Gargan

Sommaire N°101 / Juillet 2014

· Avant-propos 3

Reconversion professionnelle : vue d'ensemble

3

- Définition et cadrage
- Les reconvertis en chiffres
- Pourquoi change-t-on de métier ?
- Qui choisit la reconversion ?
- La reconversion : une question d'âge ?
- Les étapes

Grand angle : 5 portraits et récits d'expérience

6

- Benoît REBILLARD - "Boulangerie B"
- Sandrine CHAPPAZ - "Sandrine CHAPPAZ Chocolatier-Confiseur"
- Emmanuel BELHOMME - "Le fournil de la Graverie"
- Frédérique WATREMET - "Le macaron bleu"
- Jean MASSUARD - "Le fournil de la Biette"

Web+ à découvrir en ligne

16

- La reconversion dans nos métiers
- 3 portraits, 5 témoignages repérés sur le net, des sites d'information, les formations INBP · reconversion professionnelle



A lire sur inbp.com

Les derniers numéros du Supplément technique INBP
et les bonus web sont consultables sur www.inbp.com
/ Rubrique "A lire"

Avant-propos

Un véritable épanouissement dans un métier qui plaît, un meilleur équilibre vie professionnelle/vie privée, de réelles perspectives d'évolution de carrière... la reconversion est motivée par diverses considérations auxquelles s'ajoutent malheureusement la nécessité et l'urgence dues à des accidents de parcours.

Choisir alors un nouveau métier peut s'avérer difficile ou, au contraire, s'imposer comme une évidence ; mais que la nouvelle orientation corresponde à une envie enfouie depuis très longtemps au fin fond de l'être ou soit le résultat de la recherche d'un secteur porteur (ce peut être les deux, d'ailleurs), le parcours du reconverti n'est pas toujours un long fleuve tranquille.

C'est ce qui ressort des 5 témoignages de professionnels, particulièrement motivés, qui nous ont livré leur expérience avec franchise, démontrant que la volonté et la passion permettent de surmonter les difficultés et de se réaliser pleinement dans nos métiers.

Reconversion professionnelle

Vue d'ensemble



Les reconvertis en chiffres

Enquête AFPA-Ipsos réalisée en octobre 2012 auprès de 579 actifs issus d'un échantillon représentatif de 1000 personnes

La reconversion envisagée comme solution

- 82 % des Français envisagent une reconversion en cas de licenciement.

Une reconversion plutôt bien vécue

Parmi les reconvertis :

- 64 % ont ressenti un épanouissement professionnel.
- 56 % ont amélioré leurs conditions de travail.
- 49 % ont acquis un équilibre vie privée/professionnelle.
- 54 % ont augmenté leur rémunération.
- 47 % ont eu une évolution de carrière.

Quelques freins à la reconversion

- 91 % des personnes n'ayant pas changé d'emploi ne veulent pas en changer car elles sont tout simplement satisfaites de leur vie professionnelle.
- 65 % ne sont pas certains de retrouver un emploi après leur reconversion.
- 51 % ne savent pas vers quel secteur se reconverter.
- 47 % n'en ont pas les moyens.
- 18 % des personnes se sentent incapables d'exercer un nouveau métier.

Définition et cadrage

La reconversion professionnelle est définie par Pôle-Emploi comme "une démarche visant à changer de métier ou de statut (passer du statut de salarié au statut d'entrepreneur ou vice-versa)".

C'est un phénomène qui semble prendre de l'ampleur d'année en année : il existe d'ailleurs des coaches en reconversion et même un salon* de la reconversion féminine.

La reconversion professionnelle telle que nous la traitons dans ce Supplément technique est distincte de la mobilité professionnelle à laquelle elle est fréquemment assimilée.

La mobilité professionnelle, à ne pas confondre avec la mobilité géographique, "recouvre plusieurs types de changement : d'entreprise, de métier, de poste ou encore de niveau de qualification" (Insee).

Ici, nous envisageons la reconversion essentiellement comme un changement de métier.

* | Le 1^{er} Salon "Professionn'Elles" a eu lieu à Bordeaux, en mars 2013
Infos : salonprofessionl.com

Pourquoi change-t-on de métier ?

L'engagement dans une voie professionnelle est de moins en moins définitif. Faire toute sa carrière dans la même entreprise, voire dans le même domaine, est d'ailleurs rarement envisagé par les personnes entrant aujourd'hui dans la vie active. La société évolue, les secteurs porteurs changent au rythme des développements industriels et des crises économiques, la stabilité de l'emploi est devenue un mirage.

Dans un tel contexte, le phénomène de la reconversion paraît presque normal. Cependant, la reconversion peut être choisie (on a envie de faire autre chose) ou bien subie (obligation de quitter son emploi et peu d'opportunités dans le même secteur). Se fondant sur deux enquêtes récentes (AFPA-Ipsos de 2012 et un sondage Conseil d'Orientation Economique-Opinion Way en 2013 auprès de 993 chefs d'entreprise et de DRH), on peut constater que les reconvertis le sont, moitié-moitié, par choix personnel ou par obligation.

A ce propos, il est avéré que les reconvertis volontaires réussissent mieux leur transition vers leur nouveau métier que ceux qui se voient contraints au changement.

Toujours d'après l'enquête Afpa-Ipsos, la satisfaction obtenue après reconversion semble cependant effective.

Les témoignages que nous rapportons dans ce Supplément technique corroborent en partie ces données. Chaque reconverti explique sa motivation comme l'envie de faire quelque chose qui plaît, mais la reconversion vers nos métiers n'est pas, au moins au début, synonyme d'augmentation de la rémunération.



Qui choisit la reconversion ?

Selon les chiffres de l'Insee, la mobilité professionnelle des salariés en 2007-2008 a concerné 15 à 16 % des hommes et 12 à 13 % des femmes, le taux de mobilité étant plus important chez les jeunes (environ 25 % chez les 15-29 ans) que chez les plus de 45 ans (environ 10 %).

Nous ne disposons pas de données plus actuelles, mais il est certain que l'évolution du contexte économique et social de ces dernières années a eu un impact notable. Parmi ceux qui se sont reconvertis volontairement (55% des actifs), on trouve, d'après l'enquête Afpa-Ipsos (2012) :



- 76 % de cadres
- 66 % de professions intermédiaires
- 45 % d'ouvriers

généralement davantage concernés par les conversions subies.

” En se référant à la longue expérience de l'INBP, les profils des nouveaux entrants sont particulièrement variés. Issus de tous les secteurs d'activité, ils sont de plus en plus diplômés. Les candidats peuvent parfois surprendre, à l'image de ces ex-comédien, pharmacien, journaliste, informaticien, cadre supérieur de l'industrie, chauffeur de car, avocat, secrétaire de mairie... **”**

Chacun aborde le parcours de la reconversion avec sa personnalité et sa détermination et à chaque étape, il faut se poser les bonnes questions et y répondre avec honnêteté vis-à-vis de soi-même pour être sûr de s'engager dans la bonne voie et mettre toutes les chances de son côté.



La reconversion

Une question d'âge ?

Il n'y a pas d'âge pour se reconvertir, mais il arrive que, vers la quarantaine, on considère qu'il est temps de faire quelque chose qui plaît vraiment, de donner un "sens à sa vie". La situation financière est souvent suffisamment assise pour qu'on envisage de choisir un métier qui ne procurera peut-être pas les mêmes revenus, mais dans lequel on puisse s'épanouir ou travailler dans de meilleures conditions.

Ce peut être la motivation, par exemple, de la femme qui a mis ses ambitions professionnelles entre parenthèses et accepté un emploi qui ne lui correspond pas, mais lui a permis d'accorder du temps à ses enfants. Une fois les enfants élevés, elle peut avoir envie de faire ce à quoi elle se destinait ou ce dont elle a toujours rêvé. Cependant, à moins de décider de devenir chef d'entreprise, il faut bien se dire que les employeurs choisiront plus souvent un jeune qu'une personne mûre et en reconversion.

Si donc la reconversion n'est nullement une question d'âge ou de sexe, il demeure essentiel de bien se connaître et de s'interroger sur les raisons profondes d'un tel "chamboulement" : qu'est-ce qui m'importe dans le travail ? Qu'est-ce que j'attends d'un nouveau métier ? Que suis-je prêt(e) à modifier dans ma vie ? (lieu, horaires, salaire, contraintes physiques, loisirs etc.).

Les étapes

1 Se reconverter pour de bonnes raisons

L'orientation vers un autre métier n'est pas une décision qu'on prend à la légère. Elle peut être induite par des changements latents ou brutaux :

- des difficultés dans l'entreprise (plan social, licenciements, fermeture...)
- un accident et/ou l'inaptitude à occuper le poste
- l'envie de faire "enfin" un métier qui plaît
- une insatisfaction dans son travail

Dans les deux premiers cas (difficultés de l'entreprise ou inaptitude), il est évident que la reconversion devient une obligation à moins de pouvoir se reclasser dans le même secteur. L'accident de parcours peut être d'ailleurs l'opportunité de se diriger vers un métier qui a toujours attiré, mais qu'on n'a pas choisi au départ, pour de multiples raisons.

Le salarié qui ne se sent pas bien à son poste doit, en revanche, se poser la question suivante : est-ce le métier qui ne me plaît plus ou bien est-ce l'ambiance, la surcharge de travail ou tout autre motif qui engendrent cette lassitude et ce manque d'intérêt ?

En effet, il faut distinguer le métier et le poste occupé. Si on aime son métier, il n'est pas nécessaire de vouloir en exercer un autre, alors qu'un changement de poste ou d'affectation est peut-être la solution.

2 Choisir le futur métier

Avant d'opter pour tel ou tel métier, il faut s'assurer qu'on sera capable de s'adapter aux contraintes de la profession. On peut s'adresser à des professionnels pour recueillir le maximum d'informations sur les métiers possibles ou sur celui qui attire.

On peut aussi interroger des personnes de l'entourage qui exercent le métier choisi ou bien connaissent des relations l'exerçant. Il sera pertinent de leur demander :

- En quoi consiste le métier ?
- Quelles sont les qualités requises ?
- Quels en sont les avantages et inconvénients ?
- Quel parcours est-il nécessaire de suivre avant d'exercer ce métier ?
- Quelle évolution de carrière peut-on imaginer ?
- Quels sont les salaires pratiqués ? ...

Les réponses à ces questions donnent une idée du futur, de ce à quoi il faut s'attendre. Le bilan de compétences peut alors aider à vérifier qu'on a le profil qui convient. Pour affiner son choix, on peut trouver des renseignements complémentaires dans les salons et groupements professionnels, dans les fédérations, dans les chambres consulaires et sur les sites consacrés à la formation. Les offres d'emploi donnent aussi une bonne vision des opportunités dans le secteur, de même que les témoignages de reconvertis de plus en plus fréquents dans la presse, sur le net ou autres médias.

La reconversion en boulangerie pâtisserie est souvent la concrétisation d'un rêve d'enfant ou d'une envie lointaine. Mais comment savoir qu'on aimera vraiment le métier ? Rien de tel que l'immersion ! On juge ainsi de sa propre aptitude physique et intellectuelle, des contraintes quotidiennes à supporter et des satisfactions qu'on peut en retirer. Faire un stage chez un professionnel, histoire de "tâter le terrain" est donc tout à fait souhaitable.

3 Définir son projet

Après avoir choisi le métier, il faut définir précisément son projet : veut-on exercer le métier en tant que salarié ou en tant que chef d'entreprise (gérant) ? Si on veut s'installer, va-t-on s'orienter vers une reprise ou une création ? Il faut ensuite préciser la taille de l'entreprise, le lieu d'implantation. Evidemment, ces différents choix doivent se faire en tenant compte de l'âge auquel on se reconvertit et de ses moyens. Quels que soient les choix, il est toujours préférable de se faire aider par les réseaux d'accompagnement pour déployer son plan d'action avec efficacité. Et comme tous les témoignages suivants le précisent : sans projet précis, il est difficile de mener à bien sa reconversion.

Obtenir l'information nécessaire à la reconversion est indispensable et pourtant, ce ne semble pas être évident d'y parvenir comme tend à le prouver le sondage Afpa-Ipsos. Il indique en effet, que :



- 34 % des reconvertis déplorent le manque d'information et d'aide en matière d'orientation
- 31 % ont manqué de soutien en matière de formation "

4 Obtenir l'adhésion de l'entourage

Conjointement au travail de collecte de données sur le métier visé, il faut penser aux répercussions sur la vie quotidienne et celle de l'entourage qui doit savoir comment il va être impacté (changement de lieu, de rythme de vie, de revenus, abandon du travail du conjoint...). Le soutien indéfectible des proches est indispensable, car tout au long de son parcours la motivation doit rester intacte, malgré les embûches qui pourront se présenter. L'approbation des siens, voire l'investissement personnel du conjoint (de la conjointe), est, semble-t-il, une condition *sine qua non* d'une reconversion bien vécue et souvent réussie.

5 Trouver la formation et la financer

La "case formation" est obligatoire. Il faut donc trouver l'organisme formateur en tenant compte de sa localisation, de sa réputation, de la durée et des modalités de la formation... et trouver comment financer cette formation. Il faut également penser aux frais à supporter à titre personnel pendant cette transition.

Enfin, il est indispensable de décrocher le CAP qui, on le rappelle, est le diplôme de base minimum sans lequel on ne peut s'installer en boulangerie pâtisserie. Que le candidat sollicite un prêt bancaire ou l'aide d'un organisme local ou régional, il devra présenter un projet réfléchi, précis, chiffres à l'appui, pour convaincre de la solidité de son dossier comme de sa motivation. Le demandeur d'emploi trouvera conseil auprès de son agence Pôle Emploi qui l'orientera vers les bons interlocuteurs.

Il ne faut pas perdre de vue que la reconversion ne se fait pas du jour au lendemain. Entre la prise de décision et l'embauche ou l'installation dans le métier, il peut se passer plusieurs mois pendant lesquels il faut pouvoir vivre.

Des pistes de lecture

Réussir sa reconversion professionnelle
(Guide pratique et juridique)
Auteur : Denis Vassel, enseignant et formateur spécialisé dans la formation des adultes.
Éditeur : Éditions du Puits fleuri, septembre 2012

Le grand livre de la reconversion professionnelle
Auteurs : Christelle Capo-Chichi / Fatiha Temmouri
Éditeur : Studyrama, mai 2011
Collection : Projet professionnel 2e éd.

Je veux changer de job
Auteur : Yves Deloison
Éditeur : Hachette Pratique, 2011

Bien choisir son futur métier
Guide pratique édité par Pôle Emploi
Consultable en ligne
(octobre 2011)

Reconversion professionnelle volontaire
(Changer d'emploi, changer de vie. Un regard sociologique sur les bifurcations)
Auteur : Catherine Nègri, sociologue.
Éditeur : Armand Colin, 2007

Marché, création et gestion d'une boulangerie pâtisserie
Éditeurs : Arcane Institut / Guides professionnels de proximité, 2008

Autres ressources documentaires et sites à consulter dans le **Web+**
www.inbp.com
/ Rubrique "A lire"

82% des reconversions choisies* sont des réussites.

***Tous métiers confondus**

Sondage COE Opinion Way
(mai 2013)

Grand angle

5 portraits & récits d'expérience



1

Benoît
REBILLARD



"Boulangerie B" à BRUZ (35)

- **Commune**
16 235 h.
- **Entreprise**
Surface totale magasin + fournil : 71 m²
3 personnes (M. Rebillard, M^{me} Rebillard
et 1 boulanger)
- **Installation**
2011 (reprise)
- **Production**
20 à 25 q/mois
- **Vente**
En boutique
- **Concurrence**
6 autres artisans boulangers
3 points de vente en grande surface
- **Horaires**
Lundi à vendredi :
6 h 10 - 13 h 30 / 15 h 30 - 19 h 30
Dimanche :
8 h 30 - 19 h 30
Fermé le samedi

”

L'avant

Quel a été votre parcours antérieur ?

J'ai passé un bac en électrotechnique, puis un BTS en informatique industrielle. J'ai travaillé 9 ans comme salarié en France, puis 9 ans au Canada en tant que développeur informatique. En France, mon job était à 50 % sédentaire (développement de robots en usine). L'autre moitié du temps j'étais itinérant puisque je m'occupais de l'installation sur site des appareils. Au Canada, j'étais sédentaire.

La prise de décision

Quel a été l'élément déclencheur de votre reconversion professionnelle ?

Après le Canada où nous avons un bon niveau de vie, j'ai pris 20 mois sabbatiques pour parcourir l'Asie avec ma femme, infirmière de métier. C'est en fin de voyage que j'ai pris ma décision. J'avais 34 ans à l'époque. Nous avons déjà visité plusieurs pays, le sac sur le dos quand on s'est dit qu'il faudrait rentrer et retrouver un travail. L'envie de devenir boulanger a refait surface.

Entre le déclic du changement et sa mise en œuvre, combien de temps vous a-t-il fallu ?

6 mois environ.

Quelles ont été les réactions de votre entourage ?

Comme je suis d'un tempérament un peu fou et fonceur, ils n'ont pas été surpris. Quand ils ont vu que je m'étais inscrit en formation, ils ont compris que ce n'était pas une tocrade. Ma femme a eu peut-être un peu plus de mal parce qu'elle adorait son métier, mais elle a accepté de me suivre dans l'aventure. Au début, cela n'a pas été facile, mais maintenant que nous avons une super clientèle, elle a trouvé sa place.

Le choix du secteur

Pourquoi étiez-vous attiré par la boulangerie-pâtisserie ?

Depuis mon enfance j'étais attiré par ce métier, je ne laissais jamais l'occasion passer lorsque j'avais l'opportunité d'entrer dans un fournil. Je n'ai personne de ma famille dans ce métier, mais je me souviens des visites que nous faisions avec l'école chez les différents artisans de la petite ville où j'habitais. Je devais être en CM1 et j'ai été fasciné par le travail du boulanger qui façonnait ses croissants. Je ne me suis pas orienté vers cette profession parce que je travaillais bien à l'école et que mes parents, qui n'étaient pas eux-mêmes des artisans, ne me voyaient pas arrêter mes études pour apprendre la boulangerie.

Comment vous êtes-vous assuré que vous aviez le bon profil ?

J'avais envie de réussir donc j'avais le bon profil ! Plus sérieusement j'ai fait des essais chez un boulanger, cela m'a plu, le courant est bien passé, j'ai continué. J'ai eu de la chance qu'un boulanger veuille bien m'accepter, beaucoup ne comprenaient pas qu'un informaticien ait envie de devenir boulanger. Ceci dit, le professionnel qui m'a accueilli ne m'a pas ménagé. On aurait dit qu'il voulait me dégoûter en me confiant des tâches ingrates comme le grattage des plaques. Je n'ai pas lâché et on est devenus potes.

Avez-vous intégré la possibilité d'un échec en vous reconvertissant ?

Pas vraiment. Cela dépend aussi du tempérament. C'est vrai que si ça tourne mal, j'aurais la possibilité de retrouver du travail dans mon ancien métier. On n'est certainement jamais à l'abri, mais je n'y pense pas !

Le parcours de la reconversion

Quelles ont été vos démarches pour accéder à une formation professionnelle ?

Il m'a fallu trouver un boulanger mentor et une école pour passer le CAP. Le boulanger qui m'avait accepté comme "stagiaire" a bien voulu m'embaucher en CDI. A l'époque, un salarié en CDI depuis 3 mois pouvait se former tout en gardant son salaire. C'est ainsi que j'ai passé 4 mois ½ à l'INBP. J'y ai appris les bases fondamentales du métier et en suis reparti avec le CAP.

Aviez-vous un projet précis, en entrant en formation ?

Devenir boulanger et m'installer à mon compte dans une petite boulangerie.

Avez-vous rencontré des difficultés dans votre parcours de reconversion ?

Il fallait trouver la bonne affaire à acheter. Après mon CAP, je suis reparti au Canada où j'ai travaillé pendant 1 an dans 4 établissements (2 boulangeries artisanales, 1 semi-industrielle et 1 grande surface). Au début, c'était tout de même dur, en sortant de la formation on n'a pas encore acquis la résistance physique. Et puis, je me suis dit, que si je voulais vraiment apprendre le métier et me perfectionner, il fallait retourner en France, que c'était le meilleur endroit pour le faire.

La nouvelle vie professionnelle

Quelles ont été les étapes entre la fin de votre formation et l'exercice de votre nouveau métier ?

J'ai changé plusieurs fois de patron (9 fois en 2 ans, missions d'intérim incluses) pour acquérir de l'expérience avant de m'installer. J'avais envie d'en faire le plus possible. Je restais 3-4 mois au maximum dans une place. J'ai ainsi vu ce qu'il fallait faire et ce qu'il ne fallait surtout pas faire. Il m'est arrivé de ne pas terminer ma période d'essai quand je sentais que je n'étais pas au bon endroit pour apprendre.

Où exercez-vous actuellement ?

Ma boulangerie est à Bruz, dans l'Ille et Vilaine, à 13 km de Rennes. Breton d'origine, j'ai tout de suite cherché dans la région. L'affaire que nous avons reprise était une création récente de 2 ans. Nous sommes aujourd'hui trois à y travailler. Je suis gérant, ma femme cogérante et nous avons un salarié boulanger. J'aimerais acheter les murs, un jour, mais le propriétaire n'est pas vendeur.

Les réalités du nouveau métier

Y a-t-il un décalage entre ce que vous vous représentiez du métier et aujourd'hui ?

Pas vraiment, mais il faut avouer que dans les premiers mois, je faisais des heures : 2 h - 22 h ! C'était pénible surtout que la chaleur dans le fournil était infernale (50°C) à cause des groupes. L'ancien propriétaire me l'avait dit ! Je ne souhaite à personne de vivre cela. Mais maintenant, c'est réglé. Je commence à 6 h (sauf le mercredi, jour de repos de notre salarié) et Eric le boulanger commence à 3 h. Il termine à 11 h et moi vers 13 h 30. Comme le fournil est ouvert sur le magasin, je peux faire la mise en place et servir les clients tout en surveillant la cuisson, puis c'est ma femme qui se met à la vente. On est contents : notre petite affaire marche correctement. Au niveau des horaires, c'est un peu spécial : la boutique est ouverte du dimanche milieu de matinée au vendredi soir. Nous sommes les seuls ouverts le dimanche après-midi et c'est un peu comme ça qu'on s'est fait connaître. Beaucoup de gens ne savaient pas qu'il y avait une boulangerie à cet endroit ! Pour la gestion, notre comptable s'occupe de tout. Moi, j'ai appris avec le temps : au début, je délaissais un peu les factures, maintenant je gère mieux et je négocie les prix des matières premières.

Quelles compétences antérieures vous ont servi dans l'exercice de votre nouveau métier ?

L'informatique. La gestion. Le suivi des chiffres quotidien. Je dirais que ce sont des compétences primordiales lorsqu'on s'installe, c'est aussi important que le savoir-faire métier.

Votre avis

Selon vous, la reconversion professionnelle est-elle à la portée de tous ?

Non ce n'est pas à la portée de tous. Ce qu'il faut c'est la motivation et puis faire preuve de lucidité, être conscient du fait que la boulangerie est un métier exigeant physiquement, qu'il faut être endurant. Enfin il faut être gestionnaire, tant au niveau de la production que des achats, de la vente et du temps.

Quels conseils donneriez-vous aux personnes en reconversion ?

Etre motivé et passionné par ce qu'on fait et ne pas compter son temps. Faire quelques stages de découverte avant de se lancer me semble indispensable.

Si vous deviez vanter votre nouveau métier, qu'en diriez-vous ?

C'est un vrai métier d'artisanat, un "savoir-faire du pain" typiquement français, reconnu à travers le monde.

Etes-vous satisfait de votre changement de vie ?

Oui, même si j'ai beaucoup moins de temps libre, je vis de ma passion. Je m'éclate bien, mais maintenant il faut que je me diversifie car une certaine routine s'est installée. J'ajoute aussi que nous avons la chance d'avoir une vie sociale puisque nous pouvons sortir le vendredi soir et le samedi soir, rencontrer des amis. "



Boulangerie "B"

6, Avenue
Alphonse Legault

35170 BRUZ

Tél. : 02 99 52 63 97



"Sandrine Chappaz Chocolatier-confiseur" à SAINT-LAURENT- DU-PONT (38)

• **Commune**
4 572 h.

• **Entreprise**
Chocolaterie - EURL

1 personne

• **Installation**
2013

• **Production**
1,2 t (prévisionnel)

• **Vente**
En direct (entreprises)
Réseau de revendeurs
e-boutique www.chocolatschappaz.com

• **Concurrence**
Pas de concurrence proche

• **Horaires**
8 h - 19 h (sauf si en livraison)

2

Sandrine
CHAPPAZ



L'avant

Quel a été votre parcours antérieur ?

Diplômée de l'Ecole Supérieure de Commerce de Grenoble (GEM) je suis restée 21 ans dans l'industrie, chez Schneider Electric sur le bassin grenoblois où j'ai exercé différents métiers. Avant de prendre ce virage professionnel à 360°, j'occupais un poste de Manager d'une équipe Achats.

La prise de décision

Quel a été l'élément déclencheur de votre reconversion professionnelle ?

Mon mari ! Très gourmand de chocolat, il a suivi différents stages, puis mis en application à la maison où j'ai commencé à l'aider. Cette passion a grandi pour le plus grand plaisir de nos amis et de nos familles. Ma situation professionnelle en milieu industriel était en pleine mutation, avec des nouvelles valeurs dans lesquelles j'avais du mal à me retrouver. Tout ceci cumulé aux très bons retours que nous avons sur nos chocolats a terminé de me convaincre de changer radicalement.

Entre le déclic du changement et sa mise en œuvre, combien de temps vous a-t-il fallu ?

Avec du recul, je me rends compte que tout s'est enchaîné très rapidement. Entre ma prise de décision et mon début d'activité commerciale, il s'est passé à peine un peu plus d'un an : tests d'entrée à l'INBP en juin 2012, annonce de mon départ à mon employeur, CAP Chocolatier-Confiseur à l'INBP en 4,5 mois avec en parallèle, construction de mon labo, création juridique de mon entreprise et lancement commercial.

Quelles ont été les réactions de votre entourage ?

Quitter une situation professionnelle confortable était un peu inquiétant, mais mon mari et mes enfants m'ont toujours soutenue. Les encouragements de tout mon entourage et les conseils de certains de nos amis qui avaient déjà vécu l'aventure "entrepreneuriale" m'ont été très précieux.

Le choix du secteur

Pourquoi étiez-vous attirée par la chocolaterie-pâtisserie ?

Passionnée de cuisine et épicurienne, j'aime créer de mes mains. C'est une activité qui me procure un épanouissement personnel et qui permet de faire plaisir à ceux qui partagent le goût des bonnes choses. En chocolaterie-confiserie, les possibilités de création sont très très larges et c'est vraiment ce qui me plaît.

Comment vous êtes-vous assurée que vous aviez le bon profil ?

En fait, je ne me suis pas vraiment posé la question. Je n'ai jamais ressenti de doute et à partir du moment où j'avais décidé de me lancer, c'était comme ça et pas autrement.

Avez-vous intégré la possibilité d'un échec en vous reconvertissant ?

Pas vraiment. Si je me lance dans un projet quel qu'il soit, c'est pour le faire à fond. Je suis très exigeante de moi-même tout en restant toujours positive. C'est pour ça que, si cette aventure devait s'arrêter, je ne la considérerais pas comme un échec. Depuis le début, j'ai appris énormément et je rebondirai si besoin.

Le parcours de la reconversion

Quelles ont été vos démarches pour accéder à une formation professionnelle ?

Ma démarche s'est trouvée facilitée quand je suis tombée par hasard sur le site Internet INBP à Rouen, lorsque j'ai vu que la préparation au CAP Chocolatier-Confiseur pouvait se faire en 4,5 mois au lieu d'un an dans les établissements de ma région. Je me suis inscrite aux tests d'entrée et tout s'est enchaîné.

Qu'est-ce que vous a apporté la formation ?

Elle m'a permis de renforcer mes connaissances et d'aborder le métier en termes de techniques de travail du chocolat et des confiseries. L'autre apport essentiel concerne les aspects technologiques afin de mieux comprendre réactions et interactions des matières premières.

Aviez-vous un projet précis, en entrant en formation ?

La formation était incontournable pour moi, dans la mesure où l'obtention du CAP était l'élément obligatoire pour pouvoir créer mon entreprise. Elle était donc un passage obligé de mon projet.

Avez-vous rencontré des difficultés dans votre parcours de reconversion ?

Non, pas vraiment. Mon expérience professionnelle industrielle m'a permis de jalonner mon projet, de le planifier avec des plans d'action par thème, bien définis. J'ai eu la chance d'être très bien accompagnée par différents organismes régionaux d'aide à la création d'entreprise. Les difficultés, je les rencontre plutôt maintenant que mon entreprise est lancée et que je me retrouve seule devant mon marbre quand une recette que je mets au point ne se passe pas comme elle le devait ou bien que la préparation a réagi "bizarrement" ! Je me rends compte que le CAP est un premier niveau de connaissance, insuffisant et incomplet pour se lancer directement dans la création d'une chocolaterie. Heureusement, mon réseau de connaissances professionnelles me permet de surmonter la plupart de ces difficultés.

La nouvelle vie professionnelle

Quelles ont été les étapes entre la fin de votre formation et l'exercice de votre nouveau métier ?

Aucun répit ! J'ai fini ma formation en juin 2013. En parallèle, la construction et l'aménagement de mon labo avaient démarré et se sont terminés mi juillet. Les dernières démarches administratives accomplies, j'ai consacré l'été 2013 à caler mes recettes, définir ma politique de communication et démarcher des clients.

Où exercez-vous actuellement ?

Je suis implantée à St Laurent du Pont, au cœur du Massif de la Chartreuse, entre Grenoble et Voiron. Je n'ai pas de magasin, juste mon laboratoire de fabrication. J'écoule mes produits via des distributeurs (Caves de la Chartreuse des Pères Chartreux, épiceries fines haut de gamme, cavistes, entreprises, particuliers via la e.boutique de mon site internet). Je fournis également des entreprises pour lesquelles je réalise des chocolats personnalisés à leur logo. C'est une façon de me démarquer de la concurrence.

Les réalités du nouveau métier

Y a-t-il un décalage entre ce que vous vous représentiez du métier et aujourd'hui ?

Oui, bien sûr. Je n'avais pas imaginé tant de "moments de solitude" et de questionnements. Quand une recette ne fonctionne pas comme je l'avais imaginé par exemple. Il y a un gap important entre ce que l'on apprend en CAP et la "vraie vie" professionnelle quotidienne. Sur le plan commercial également, quelques surprises ! Ce sont surtout mes clients qui ont contribué à définir ma gamme de produits ; les produits qui marchent le mieux aujourd'hui, ne sont pas ceux que j'avais imaginés au début. L'exemple est flagrant avec ma guimauve à la Chartreuse verte que j'avais testée, pendant mon CAP, pour "m'amuser" !

Quelles compétences antérieures vous ont servi dans l'exercice de votre nouveau métier ?

Mon expérience en milieu industriel m'a beaucoup servi : organisation, suivi de projet, analyse et gestion financière, négociation avec les banques et fournisseurs, marketing et approche commerciale.

Votre avis

Selon vous, la reconversion professionnelle est-elle à la portée de tous ?

Etre actrice de ma vie, ne pas la subir et ne pas la regarder en spectatrice est vraiment mon moteur ! Oui, je dirais que la reconversion professionnelle est à la portée de tous, quand on s'en fait une priorité et qu'on se donne les moyens d'y arriver. Attention, je ne dis pas que c'est facile et que c'est sans embûches. Il faut être persévérant, dynamique et surtout, toujours rester positif pour pouvoir continuer.

Quels conseils donneriez-vous aux personnes en reconversion ?

Comme je l'ai dit, toujours rester positif ! La volonté, associée à un moral d'acier seront vos atouts pour abattre ce qui peut paraître insurmontable par moment. Une telle décision est difficile à prendre et nécessite des investissements personnels importants. Du point de vue financier, par rapport à la famille, et/ou encore géographique (éloignement durant la formation)... Souvent synonyme de sacrifices, se reconverter professionnellement est une épreuve difficile. Il n'est jamais rassurant de quitter une situation connue pour se jeter dans l'inconnu et parier que tout va fonctionner.

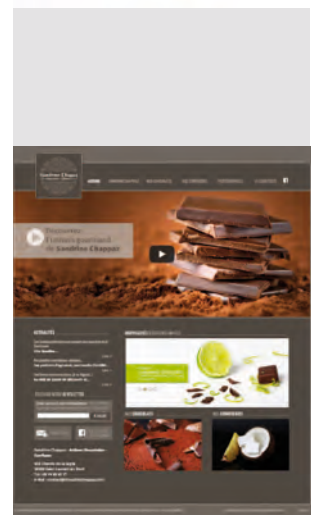
Avant de se lancer, il faut avoir mûrement réfléchi son projet, analysé les moyens dont on dispose (financiers, réseaux d'aide,...) et imaginé différents scénarii. S'entourer des bonnes personnes et se créer un réseau de professionnels dans son secteur.

Si vous deviez vanter votre nouveau métier, qu'en diriez-vous ?

Qu'à travers ce métier, je peux m'exprimer librement en termes de créativité. C'est vraiment enrichissant et le fait d'offrir du plaisir aux gourmands et gourmets qui m'entourent me procurent une réelle satisfaction. Pouvoir gérer mon entreprise sur la totalité de son activité (gestion, communication, fabrication, commercial, vente,...) est très enrichissant et valorisant pour moi.

Etes-vous satisfaite de votre changement de vie ?

Sans aucun doute ni regret ! Chaque jour est différent et ne laisse pas de place à l'ennui. J'ai découvert un nouveau monde professionnel et fait des rencontres vraiment intéressantes et enrichissantes, tant sur le plan humain que professionnel.



Sandrine Chappaz
Chocolatier-confiseur

403 Chemin
de la Seyta

38380 ST-LAURENT-
DU-PONT

chocolatschappaz.com
facebook.com/ChocolatsChappaz





"Le fournil de la Graverie" à LA GRAVERIE (14)

Commune

1 174 h.

Entreprise

Boulangerie Pâtisserie - EI

5 personnes

(1 pâtissier, 1 vendeuse à temps partiel, 1 apprenti, M. Belhomme boulanger, M^{me} Belhomme à la vente).

Surface boutique : 30 m² env.
Surface fournil : 60 m² env.

Installation

2011

Production

35 q/mois

Vente

En boutique

Concurrence

La plus proche, à 7 km

Horaires

Mardi à samedi :
6 h - 19 h 30
Dimanche :
7 h - 13 h / 16 h - 19 h
Fermé le lundi



3

Emmanuel
BELHOMME

”

L'avant

Quel a été votre parcours antérieur ?

J'ai travaillé dans un cabinet d'expertise comptable. J'ai été également responsable administratif et financier d'une PME. En 2009, l'entreprise a commencé à avoir des difficultés et j'ai fait l'objet d'un licenciement économique en juin 2010.

La prise de décision

Quel a été l'élément déclencheur de votre reconversion professionnelle ?

Bien sûr le licenciement a été la cause principale de la reconversion, même si j'ai toujours eu de l'intérêt pour la boulangerie. Quand on a une situation confortable, pourquoi changer ? Ce n'est pas par manque de courage, mais quand tout va bien, on n'a pas forcément envie de faire autre chose, de prendre des risques.

Entre le déclic du changement et sa mise en œuvre, combien de temps vous a-t-il fallu ?

Environ 6 mois.

Quelles ont été les réactions de votre entourage ?

Cela n'a surpris personne car tout le monde savait que la boulangerie était quelque chose qui me plaisait depuis longtemps. Ils m'ont encouragé. Ma femme était au chômage à l'époque ; elle a profité de mon inscription au stage OCE (Objectif Chef d'Entreprise) à l'INBP pour suivre la formation au CAP pâtisserie.

Le choix du secteur

Pourquoi étiez-vous attiré par la boulangerie-pâtisserie ?

Je l'ai toujours été. Alors que je travaillais dans le cabinet d'expertise, j'apportais souvent du pain et des gâteaux que je faisais à la maison. Mes collègues m'ont regretté ! Mon envie remonte à mon enfance. Je me souviens qu'on avait visité une boulangerie avec l'école et qu'on avait touché la pâte. Cela m'avait plu.

Comment vous êtes-vous assuré que vous aviez le bon profil ?

J'ai fait 2 stages en boulangerie avant de commencer la formation, dans le cadre de l'accompagnement par Pôle Emploi. Je n'ai pas eu de difficulté à trouver des boulangers pour m'accueillir.

Avez-vous intégré la possibilité d'un échec en vous reconvertissant ?

Non. Pour moi, c'était évident que ça allait marcher. On était vraiment motivés. La formation à Rouen nécessitait qu'on se rapproche de l'Institut, car nous habitons à 253 km de Rouen. Alors pendant toute la formation, nous avons logé chez mes parents à Dieppe (60 km de Rouen) et tous les week-ends, nous faisons donc la route Rouen-Cherbourg afin de rentrer chez nous.

Le parcours de la reconversion

Quelles ont été vos démarches pour accéder à une formation professionnelle ?

Comme j'étais en licenciement économique, j'avais droit à une formation. J'ai demandé un devis à l'INBP que j'ai transmis à Pôle Emploi. Le stage a été validé et l'organisme financeur de formation continue auquel cotisait l'entreprise a pris en charge les frais de formation. Les frais de transport ont été partiellement pris en charge et j'ai continué à percevoir mes indemnités de chômage.

Qu'est-ce que vous a apporté la formation ?

J'ai appris le métier. Pour l'aspect comptable, j'avais déjà les connaissances, mais pour quelqu'un qui vient d'un autre métier, c'est une bonne formation si on a comme objectif la reprise d'un commerce. Le fait que ma femme ait suivi la formation en pâtisserie est un plus, en cas d'absence du pâtissier.

Aviez-vous un projet précis, en entrant en formation ?

Oui, je voulais une affaire située entre Cherbourg et Dieppe. Pas une très grosse affaire parce que c'est lourd à gérer et parce qu'il n'est sans doute pas très facile de reprendre avec un personnel nombreux et qui a de l'ancienneté.

Avez-vous rencontré des difficultés dans votre parcours de reconversion ?

Non, pas spécialement, pas au niveau de la reconversion. Pour un demandeur d'emploi dans ma situation, c'était plus facile que dans celle d'un chômeur "classique". La difficulté se trouvait davantage au niveau du financement. Nous avons quelques fonds propres, mais nous devons emprunter et convaincre les banques que même avec peu d'expérience, on était capables de s'en sortir. Comme je leur disais : on peut avoir 15 ans d'expérience et ne pas être un bon professionnel. Pour plaider en notre faveur, j'avais fait un petit book avec les photos de mes réalisations. Par ailleurs, j'ai reçu l'aide d'un meunier et de la Région a pris en charge le coût de la garantie personnelle par l'intermédiaire de la Siagi*.

La nouvelle vie professionnelle

Quelles ont été les étapes entre la fin de votre formation et l'exercice de votre nouveau métier ?

A la fin de mon stage à l'INBP, je suis retourné chez un boulanger avec lequel j'avais sympathisé, afin d'acquérir un peu d'expérience (toujours à titre gratuit, j'y tenais).

Où exercez-vous actuellement ?

À La Graverie, dans le Calvados. Je suis gérant de l'entreprise individuelle, ma femme est adjointe collaboratrice. Grâce à une gestion stricte au quotidien, nous avons chacun un salaire, mais pas très élevé.

Les réalités du nouveau métier

Entre ce que vous vous représentiez du métier et la réalité que vous vivez aujourd'hui, observez-vous un décalage ?

Nous sommes dans notre troisième année d'exploitation et nous avons pris le rythme. Les horaires n'ont jamais été une contrainte pour nous. Je commence à 3 h du matin, sans difficulté. En fin d'après-midi, une vendeuse à temps partiel remplace ma femme au magasin, ce qui nous permet d'aller faire des courses ensemble ou des sorties. C'est vrai que nous avons une grande amplitude d'ouverture de la boutique (6 h / 19 h 30) et que je travaille beaucoup, mais dans mon précédent métier, je faisais autant d'heures et je dormais mal. Les soucis trottaient dans la tête. Aujourd'hui, je dors bien !

Quelles compétences acquises avant votre reconversion, vous ont servi dans l'exercice de votre nouveau métier ?

Mes connaissances en comptabilité me font faire de grosses économies puisque je n'ai pas besoin de comptable. De plus, dans mon ancien métier, j'avais l'habitude de négocier les tarifs, ce que je fais aujourd'hui. Pourtant, au début, je me suis fait "avoir". En fait, j'ai vite compris qu'il faut systématiquement discuter le prix des matières premières.

Votre avis

Selon vous, la reconversion professionnelle est-elle à la portée de tous ?

Quelles sont les qualités requises pour se lancer dans cette aventure ?

Oui, c'est à la portée de tous à condition d'avoir une grosse motivation et un projet qui tienne vraiment à cœur. Et puis, il faut que ce soit un projet de couple. Il y en a toujours un pour pousser l'autre. Si on n'est pas soutenu, je ne dis pas que c'est infaisable, mais presque.

Quels conseils donneriez-vous aux personnes en reconversion ?

Il faut bien réfléchir et faire des stages pour voir si on supporte les contraintes du métier. Dans mon cas, les stages étaient très « cadrés » par Pôle Emploi : embauche à partir de 6 h du matin, 35 h par semaine. Ce ne sont pas les conditions du réel et moi, j'ai toujours préféré jouer le jeu avec le boulanger qui m'accueillait : s'il commençait à 3 h du matin, je commençais à la même heure que lui. C'est important d'être immédiatement dans la réalité de la profession.

Si vous deviez vanter votre nouveau métier, qu'en diriez-vous ?

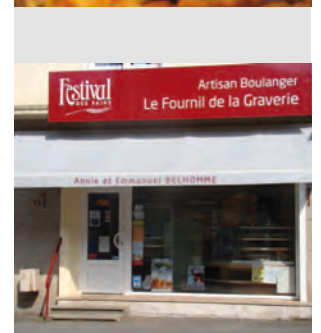
Il y a forcément un petit côté routine, mais quand on aime ce qu'on fait, on essaie toujours de se remettre en question tous les jours, parce que ce n'est jamais pareil. Les conditions de fabrication ne sont pas les mêmes du jour au lendemain.

Ce qui me plaît aussi, c'est la possibilité de créer ce qu'on veut, pour proposer des nouveautés (en restant dans le raisonnable) ; c'est ce que les gens attendent. Les clients apprécient qu'on ait des idées originales à l'occasion de chaque fête (Noël, St Valentin etc.) et c'est agréable d'entendre des clients nous le dire.

Etes-vous satisfait de votre changement de vie ?

Pour le moment, oui. L'avenir dira si nous avons eu raison.

* I Filiale de l'APCMA et des Chambres de métiers et de l'artisanat, la SIAGI (Société Interprofessionnelle Artisanale de Garantie d'Investissements) est une société de caution mutuelle qui permet aux entreprises artisanales et entreprises de proximité d'accéder plus facilement aux crédits grâce à ses nombreux partenaires. Son intervention offre une diminution, voire une suppression totale des garanties personnelles que doivent fournir les porteurs de projet.



Le fournil de la Graverie

Rue de Vire

14350 LA GRAVERIE

Tél. : 02 31 68 20 04





"Le macaron bleu" à BEZANNES- REIMS (51)

• **Commune**
1 460 h.

• **Entreprise**
Boulangerie Pâtisserie - SARL unipersonnelle

11 personnes
(3 boulangers, 2 pâtisseries, 4 vendeuses,
1 apprentie-pâtissière et M^{me} Watremet).

Surface salon : 70 m²
Surface boutique : 25 m²
Surface production : 100 m²

• **Installation**
2011

• **Production**
960 q/an environ

• **Vente**
Boutique avec espace lounge
Drive
Distributeurs automatiques
(1 devant la boutique et d'autres dans
Bezannes et environs de Reims)

• **Concurrence**
1 boulangerie à 7 km
(qui a reproduit le concept du Macaron
Bleu) dans une zone IKEA
1 boulangerie de quartier à 1 km
1 point chaud à 800 m
1 boulangerie (ouverture à venir) à 2 km

• **Horaires**
Mardi à samedi :
6 h 30 - 19 h
Dimanche :
7 h - 13 h
Fermé le lundi



4

Frédérique
WATREMET

L'avant

Quel a été votre parcours antérieur ?

Après des études d'ingénieur, j'ai travaillé 20 ans dans l'industrie dont 10 ans en tant que cadre dans l'industrie automobile. Alors que j'occupais un poste de responsable des achats, 3 plans sociaux ont été mis en place. Au 3ème plan, je me suis portée volontaire après avoir bien réfléchi à ce que je voulais faire.

La prise de décision

Quel a été l'élément déclencheur de votre reconversion professionnelle ?

J'aurais pu rester dans l'entreprise qui m'employait, mais un grave problème de santé m'a fait prendre conscience du fait que jusque-là, je ne pensais pas assez à moi, me concentrant sur ma carrière, ma famille. Cela a été le premier élément déclencheur. À côté de cela, j'avais depuis très longtemps l'envie de créer mon entreprise, de vivre ma vie comme je l'entendais et de me réaliser professionnellement.

Entre le déclin du changement et sa mise en œuvre, combien de temps vous a-t-il fallu ?

Mon départ de l'entreprise a eu lieu début 2009 et nous avons ouvert la boutique en avril 2011.

Quelles ont été les réactions de votre entourage ?

J'étais tellement enthousiaste que j'ai fait adhérer tout le monde à mon projet. Ils ont tous très bien compris ce que je voulais faire. Mon mari m'a soutenue. Quant à mes enfants, encore au collège à l'époque, je leur ai expliqué que je serais plus épanouie, plus heureuse et que, par conséquent, eux aussi.

Le choix du secteur

Pourquoi étiez-vous attirée par la pâtisserie ?

J'ai toujours aimé le travail manuel et les activités créatives de précision. Je recherchais un secteur qui m'apporte du plaisir et assez rentable pour en vivre. Mes recherches m'ont amenée à la pâtisserie. C'est un métier plaisir dont tout le monde parle. Dans l'entreprise, je m'occupe du cake design, crée des décors originaux, personnalisés, c'est de la sculpture alimentaire. C'est l'image de marque, la vitrine du Macaron bleu.

Comment vous êtes-vous assurée que vous aviez le bon profil ?

J'avais le profil du créateur d'entreprise bien avant d'intégrer la formation. De par ma formation et mon expérience, j'étais accoutumée à la gestion de portefeuille, au montage de dossiers solides. J'avais la rigueur nécessaire pour le côté chef d'entreprise et pour le côté fabrication, je comptais sur mes compétences en management pour m'entourer des bonnes personnes et constituer une équipe solide. Me former au métier était indispensable pour être acceptée et respectée par mon équipe.

Avez-vous intégré la possibilité d'un échec en vous reconvertissant ?

Je n'ai jamais raisonné en envisageant le risque d'un échec. Pour moi, il y a des opportunités à saisir et à tout problème, il y a une solution. Le seul moment de doute, ce fut quand je croyais que je n'arriverais pas à obtenir les 30 % de fonds qui me manquaient.

Le parcours de la reconversion

Quelles ont été vos démarches pour accéder à une formation professionnelle ?

J'ai fait une recherche par Internet. Ce n'est pas facile de trouver la bonne école à partir des sites. Finalement, je me suis inscrite à l'INBP pour une préparation en 6 mois au CAP pâtisserie.

Qu'est-ce que vous a apporté la formation ?

Le CAP pâtisserie qu'il me fallait absolument décrocher, puis des bases techniques, de précieuses informations concernant le matériel de laboratoire, la conception d'un fournil, le métier et les produits...

Aviez-vous un projet précis, en entrant en formation ?

Oui, créer mon entreprise. J'avais déjà trouvé le terrain et les plans d'architecte étaient faits quand je suis entrée en formation. C'est aussi pour cette raison que j'avais la pression et que j'avais la rage d'obtenir mon CAP.

Avez-vous rencontré des difficultés dans votre parcours de reconversion ?

Je comparerais la reconversion à un 3000 m steeple-chase avec des changements de rythme, des caps difficiles à franchir. Rien n'est facile. Il faut dire que je m'étais mis la barre très haut. Je créais, je n'étais pas du métier, alors je me heurtais souvent au scepticisme.

La nouvelle vie professionnelle

Quelles ont été les étapes entre la fin de votre formation et l'exercice de votre nouveau métier ?

Il fallait encore construire le bâtiment, choisir les matériels, le mobilier de la boutique, recruter le personnel, budgéter le tout. J'avais choisi un architecte de Reims qui m'avait beaucoup promis sans résultat, et pire, le montant de l'enveloppe budgétaire qu'il avait calculé ne correspondait pas du tout au budget réel. De là aussi mes difficultés. Les banques rémoises n'acceptaient pas ce dépassement. Il fallait que je rogne sur certains postes pour rester dans les limites fixées par ce mauvais professionnel. J'ai eu un stress énorme. Pas mariée, plus de 40 ans, mauvais emplacement du commerce selon les banquiers...j'ai bien cru que je n'arriverais jamais à trouver les 30 % manquants. Grâce à OSEO*, enfin une banque m'a accordé les fonds nécessaires. J'ai, par ailleurs, obtenu une subvention de 4 000 € de la Région, un prêt d'honneur de 30 000 € de Réseau Entreprendre et un prêt d'honneur de 50 000 € de la Région. J'ai subi en plus un retard de 40 jours dans les travaux, en raison d'une météo désastreuse. La livraison de matériel s'est faite alors que le sol n'était pas encore carrelé.

Où exercez-vous actuellement ?

À l'entrée du Parc d'Affaires TGV de Reims-Bezannes, en zone péri-urbaine de Reims. Je suis gérante de mon entreprise et propriétaire des murs et du fonds. Je capitalise pour l'avenir : cela va prendre de la valeur, forcément. Nous avons ouvert en avril 2011 et en juillet de la même année, j'étais arrivée à l'équilibre. L'hypothèse posée dans mon business plan se réalisait. Je me versais un premier salaire 6 mois après l'ouverture, pile au moment où j'arrivais en fin de droits.

Les réalités du nouveau métier

Y a-t-il un décalage entre ce que vous vous représentiez du métier et aujourd'hui ?

Non, en ce qui concerne l'aspect commercial, les produits que nous fabriquons, l'accueil, les services proposés. Tout est conforme à ce que j'avais imaginé. Le drive aussi, même s'il est peu rentable. C'est un service appréciable pour les personnes pressées. Le décalage s'est fait ressentir dans le domaine de la gestion des salariés et dans les contraintes administratives auxquelles je n'étais pas tout à fait préparée.

Quelles compétences antérieures vous ont servi dans l'exercice de votre nouveau métier ?

Je gérais des projets, par conséquent j'avais l'habitude de construire des plannings, je savais faire un business plan. J'avais déjà l'approche technique et la rigueur nécessaires. Aujourd'hui je surveille les principaux indicateurs et je veille à avoir une gestion stricte au quotidien. J'ai confiance en moi et je sais où je vais.

Votre avis

Selon vous, la reconversion professionnelle est-elle à la portée de tous ?

Je ne pense pas que ce soit à la portée de tous. Cela dépend du projet et de la détermination qu'on a à le réaliser. Il faut vraiment avoir envie. L' "envie", je crois que c'est le maître mot. Après, il faut cadrer le tout et avoir les moyens de donner vie au projet et puis il faut avoir confiance en soi, ne pas se décourager.

Quels conseils donneriez-vous aux personnes en reconversion ?

D'y croire ! il faut poser les chiffres sur une feuille de papier. A ce propos, je conseille le petit ouvrage "Marché, création et gestion d'une boulangerie pâtisserie" éditeur Arcane Institut / Guides professionnels de proximité. En le suivant ligne par ligne et en posant ses propres chiffres on peut construire son business plan. Cet outil très pratique m'a été très utile.

Si vous deviez vanter votre nouveau métier, qu'en diriez-vous ?

Que c'est un métier noble qui procure du plaisir aux gens en même temps qu'à nous. On sourit, on écoute le consommateur et on fabrique des produits de qualité (que l'on a toujours plaisir à déguster !). On vend aussi un peu de rêve en réalisant des décors qui sortent de l'ordinaire. Par rapport à ma vie d'avant, c'est très différent. Je trouve mon métier agréable et tous les jours je vais au travail avec joie. On ne s'ennuie pas, on crée, on a des échanges sympathiques, les clients sont adorables.

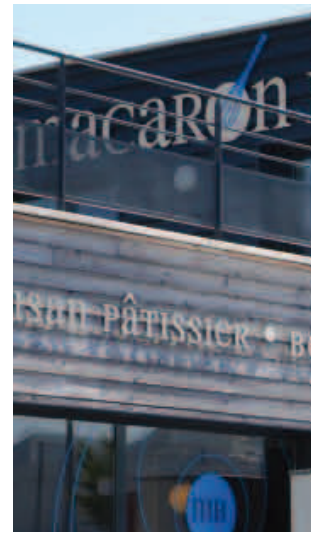
Etes-vous satisfaite de votre changement de vie ?

Oui et non.

Non, à cause des répercussions sur la vie familiale. Au début, je travaillais 100 heures par semaine et je n'ai pas pu consacrer suffisamment de temps à mes enfants. En cela, je me suis sentie frustrée et je me demande s'ils n'en ont pas souffert.

Oui pour l'intérêt du travail, le retour de la clientèle qui apprécie nos produits. Oui, car j'ai prouvé que j'étais capable et c'est une revanche vis-à-vis de ceux qui ne m'ont pas fait confiance. Quand je regarde en arrière, je suis fière de moi. Je n'ai certes pas le même train de vie qu'avant, mais je dirige "mon" entreprise.

Je suis satisfaite aussi parce que Le Macaron Bleu a été mis à l'honneur. En janvier 2012, nous avons reçu le prix de la meilleure galette de la Marne ; en mai 2013, nous avons décroché la médaille d'argent de la baguette de tradition dans notre département. En septembre dernier, nous avons participé à l'émission "La meilleure Boulangerie de France" (sur M6) à laquelle des clients nous avaient inscrits. Enfin, nous venons aussi de recevoir le diplôme "Charte Qualité Commerce Artisanat Services". C'est valorisant de savoir que nos produits et notre accueil sont appréciés.



* I Caution du prêt. Etablissement public placé sous la tutelle de l'Etat et du ministère de l'économie et des finances dont la mission principale est le financement de la croissance des PME et TPE. OSEO apporte une "garantie" en facilitant l'accès des projets les plus risqués au crédit bancaire et au capital risque.



Le macaron bleu

95 rue Louis Néel

51430 BEZANNES-REIMS

lemacaronbleu.fr





"Le Fournil de la Biette" à DIVION (62)

• Commune

7 363 h.

• Entreprise

Boulangerie Pâtisserie
"Ronde des pains" - EURL

7 personnes

(1 boulanger, 1 apprenti boulanger,
3 vendeuses à temps partiel,
M. Massuard en pâtisserie,
M^{me} Massuard en pâtisserie et boutique).

Superficie totale : 153 m²

• Installation

2010

• Production

40 q/mois + spéciaux

• Vente

En boutique

• Concurrence

1 boulangerie pâtisserie, à 50 m
(création, 6 mois après l'ouverture
du Fournil de la Biette)

• Horaires

Mardi à samedi :

7 h - 19 h

Dimanche :

7 h - 12 h 30

Fermé le dimanche après-midi

Fermé le lundi



5

Jean
MASSUARD

”

L'avant

Quel a été votre parcours antérieur ?

Technico-commercial, puis directeur régional en coopérative agricole. J'ai travaillé pendant 25 ans dans la même entreprise.

La prise de décision

Quel a été l'élément déclencheur de votre reconversion professionnelle ?

J'ai souvent changé de fonction et de secteur dans l'entreprise qui m'employait. J'étais constamment en déplacement. Quand le directeur général m'a proposé de développer un nouveau secteur, je me suis dit que j'avais déjà donné pas mal de moi-même à l'entreprise et que, si je devais redémarrer quelque chose, ce serait bien pour mon propre compte. J'ai alors décidé de relever un nouveau challenge en accord avec mon épouse.

Entre le déclic du changement et sa mise en œuvre, combien de temps vous a-t-il fallu ?

Environ 1 an. Il a fallu que je passe par la case "chômage" après une rupture conventionnelle avec mon employeur. Cela m'a permis de bénéficier d'allocations versées par Pôle Emploi. Outre le temps de formation (4 mois), il a fallu monter le dossier. Je dois dire que j'ai été bien conseillé et soutenu par l'antenne Artois Initiative dans l'accompagnement à l'installation. La responsable du service à qui j'ai eu affaire est très compétente. Elle s'est chargée de la rédaction de l'ensemble des documents prévisionnels et les démarches administratives m'ont été bien simplifiées.

Quelles ont été les réactions de votre entourage ?

Plutôt négatives dans un premier temps à cause de la charge de travail et du risque financier que cela représente. Beaucoup pensaient que j'avais passé l'âge (57 ans) de me lancer dans l'aventure. Mon épouse était partante, c'était le plus important. Elle a donc quitté son emploi pour m'accompagner dans ce projet.

Le choix du secteur

Pourquoi étiez-vous attiré par la boulangerie-pâtisserie ?

En fait, une personne de la famille était boulanger et c'est par son intermédiaire que je me suis intéressé à ce métier, parce que j'allais lui donner un coup de main de temps en temps.

Comment vous êtes-vous assuré que vous aviez le bon profil ?

Quand je veux, que j'ai bien réfléchi et que mon épouse est partante, je considère que c'est bon. J'avais fait des stages chez des amis boulangers. Je savais donc où j'allais. Je n'ai jamais fait de bilan de compétences avant de choisir cette branche. Ensuite, il faut y aller sans trop d'état d'âme, à trop réfléchir, on ne franchit pas le pas. Puis le jour arrivé, on est au pied du mur. Vient la certitude : j'ai fait une... Ça va pas le faire. Quelques semaines plus tard, ça va mieux et de mieux en mieux, puis c'est bon.

Avez-vous intégré la possibilité d'un échec en vous reconvertissant ?

Bien sûr, mais j'ai bien étudié le projet et je le sentais bien malgré les difficultés. J'avais regardé de près les comptes de résultat et avec l'aide d'un comptable j'avais fixé le seuil de rentabilité à atteindre et le seuil minimal en deçà duquel il ne fallait surtout pas aller. Et on atteint et dépasse l'objectif fixé. On est contents.

Le parcours de la reconversion

Quelles ont été vos démarches pour accéder à une formation professionnelle ?

Par des relations, j'ai appris qu'il existait une formation au C.A.P de courte durée à l'INBP, je m'y suis donc inscrit.

Qu'est-ce que vous a apporté la formation ?

Evidemment le CAP de boulanger et, en dehors de la capacité professionnelle obligatoire pour reprendre une boulangerie, la connaissance des bases techniques suffisantes pour appréhender ce métier. Par contre, il est évident que je n'étais pas capable d'assumer un poste de boulanger tout seul.

Aviez-vous un projet précis, en entrant en formation ?

J'avais le projet d'une reprise plutôt qu'une création, parce que la reprise permet d'analyser un historique. Personnellement, je n'avais pas le temps de démarrer de rien ; cela aurait été prendre un risque supplémentaire. De plus, je devais être crédible auprès des banques. Le projet était lié aussi à l'obtention du CAP sans lequel je ne pouvais m'installer.

Avez-vous rencontré des difficultés dans votre parcours de reconversion ?

Comme tout le monde, je pense, et notamment au niveau du financement. La décision des banquiers et celle des organismes de garantie, repose sur l'analyse du dossier technique. En aucun cas n'est pris en compte le profil du repreneur. C'est comme si j'embauchais un salarié sans le rencontrer ! J'ai regretté de ne pouvoir défendre mon dossier. En revanche, pour obtenir un prêt NACRE, prêt à taux zéro, je suis passé devant des experts. J'ai défendu mon projet et obtenu mon prêt. Dans le cadre de la rupture conventionnelle signée avec mon employeur et mon inscription à Pôle Emploi, j'ai eu droit à des indemnités pendant 3 ans. Les économies d'un salaire m'ont permis de continuer à investir dans l'entreprise.

La nouvelle vie professionnelle

Quelles ont été les étapes entre la fin de votre formation et l'exercice de votre nouveau métier ?

A la fin de ma formation, j'étais en pleine négociation pour l'achat du fonds et des murs de la boulangerie pâtisserie. Il y avait beaucoup de travaux à envisager, des matériels à remplacer (le four), des investissements à faire (achat d'une armoire de fermentation). Il fallait ensuite embaucher, définir les produits...

Où exercez-vous actuellement ?

A Divion, petite ville de la région minière du Pas-de-Calais d'où je suis originaire et je suis gérant de l'Eurl. Mon épouse est salariée.

Les réalités du nouveau métier

Y a-t-il un décalage entre ce que vous vous représentiez du métier et aujourd'hui ?

Non, je connaissais un peu le métier de par mes expériences en boulangerie. Aujourd'hui, je n'ai plus tous ces déplacements en voiture. Je commence ma journée plus tôt qu'avant, vers 2 ou 3 heures du matin, mais je me suis bien adapté à ce rythme. Je regrette simplement le manque de contacts et de solidarité entre professionnels. C'est curieux comme comportement. J'apprécie d'autant plus les rencontres lors des formations organisées par la fédération.

Quelles compétences antérieures vous ont servi dans l'exercice de votre nouveau métier ?

Titulaire d'un BTS gestion de l'entreprise, j'ai la passion des chiffres. J'utilise mon expérience du management et de l'analyse des tableaux de bord dans ma petite entreprise. C'est un plus, c'est évident. Travailler c'est bien, compter c'est indispensable.

Votre avis

Selon vous, la reconversion professionnelle est-elle à la portée de tous ?

Quelles sont les qualités requises pour se lancer dans cette aventure ?

Je pense que c'est à la portée de toutes les personnes motivées, courageuses, persévérantes dont le projet est bien "ficelé". Pour la boulangerie pâtisserie artisanale, il est aussi indispensable d'être deux. Un couple solide, me semble être la clef de la réussite d'une telle entreprise.

Quels conseils donneriez-vous aux personnes en reconversion ?

Un conseil : soyons humbles, rien n'est jamais acquis. Il faut impérativement se remettre en cause, être très attentif à l'évolution du métier, respecter et tenter de satisfaire ses clients au mieux. Il faut impérativement se former. Je participe régulièrement aux formations proposées par la fédération départementale, c'est l'occasion de rencontrer les meilleurs formateurs et d'échanger entre professionnels.

Si vous deviez vanter votre nouveau métier, qu'en diriez-vous ?

C'est un métier qui est encore reconnu par la population. L'image de la profession est bonne et c'est un métier qui nous permet de nous différencier grâce à une offre qualitative que nous pouvons mettre en œuvre par un choix de matières premières de qualité. C'est, à mon avis, le seul salut de l'artisanat.

Etes-vous satisfait de votre changement de vie ?

Bien sûr que je suis satisfait de mon changement de métier. Nous regrettons de ne pas avoir démarré plus tôt. L'affaire fonctionne bien. Si j'étais plus jeune, je m'agrandirais pour développer l'affaire. J'ai plein d'idées ! Je tiens à remercier mes formateurs Pascal Gousset et Pham Phat Tsang pour la qualité de la formation dispensée. J'ai, encore aujourd'hui, de bons échanges avec ces deux professionnels.



Le fournil de la Biette

4 rue Louis Pasteur

62460 DIVION

Tél. : 03 21 62 70 61



La reconversion dans nos métiers

Les témoignages que nous vous proposons dans ce Supplément technique donnent un aperçu des parcours de passionnés.

Ces reconvertis qui ont parfois quitté un emploi "confortable", renoncé à un certain style de vie pour s'épanouir professionnellement, parlent sans ambages des difficultés rencontrées comme des satisfactions obtenues.

Web+

A découvrir en ligne

www.inbp.com / Rubrique "A lire"

+ 3 portraits et récits d'expérience ^{Extraits}

”

Didier CHENOT "J'ai travaillé pendant 30 ans dans l'imprimerie, la presse et la communication. J'étais cadre d'entreprise et manager d'équipe en tant que salarié dans la région Rhône-Alpes, puis en Basse Normandie." ... AU FOURNIL DE PAULINE - SAINT SERVAN

”

Hugues POMMEREUL "Après une licence de physique, j'ai suivi à Poitiers une formation d'ingénieur en éclairage, acoustique et climatisation. Ensuite, j'ai travaillé pendant 15 ans dans les systèmes informatiques, en tant que salarié (4 ans) et en tant que consultant indépendant (11 ans)." ... LE RECOMMANDÉ - PLÉNEUF VAL ANDRÉ

”

Laurent SPECHT "Après 8 ans dans la Marine Nationale, j'ai été comptable et directeur administratif et financier d'une entreprise de 100 personnes. J'ai occupé ces fonctions pendant 17 ans." ... BISTRO BOULANGER - ROYAN

+ 5 témoignages repérés sur le net

+ Des sites d'information

+ Les formations INBP - Reconversion professionnelle

