

Supplément
Technique

INBP

LES NOUVELLES DE LA
**BOULANGERIE
PATISSERIE**

N°109
Juillet 2018

Supplément aux Nouvelles
de la Boulangerie Pâtisserie
du 15 juillet 2018



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Paroles de boulangères

Elles travaillent au fournil,
elles dirigent l'entreprise





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

Responsables de la rédaction
Alain DECOUFLET
Catherine STEPHAN

Coordination générale
Catherine STEPHAN

Contribution
Emmanuelle ENGUEHARD
Ludivine LORiot
Corinne RUDANT

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'Edition
et de Publication
"Les Talemeliers"

Directeur de la publication
Jean-Pierre Crouzet

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

Imprimeur

RPN/La Galiote
70, rue Aubert
94000 Vitry-sur-Seine

Sommaire N°109 / Juillet 2018

· En guise d'introduction 3

Grand angle : 4 portraits de boulangères

4

- Anaïs GOUSSET
"Un challenge à relever tous les jours"
- Martine CADORET
"La tête dans le guidon, je n'ai pas vu passer les années !"
- Estelle LÉVY
"Un métier de cœur"
- Anne-Claire POUPON
"Le plaisir des bons produits doit se partager"

Ce qu'ils en disent

14

- Philippe HERMENIER · MOF
- Denis FATET
- Aurélien LE MOUILLOUR
- Alain DECOUFLET



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"

Paroles de boulangères

Elles travaillent au
fournil, elles dirigent
l'entreprise



En guise d'introduction

I Quand les stéréotypes ont la peau dure

Interrogez quiconque sur la fonction de la boulangère, c'est l'image d'une responsable de boutique, d'une vendeuse, ou d'une femme de boulanger qui viendra spontanément ! Oui, bien sûr, mais c'est oublier que boulangère, ce peut être aussi produire au fournil, voire conduire l'entreprise. Les **stéréotypes** sont tenaces, l'évolution de l'image d'un métier prend du temps et la mixité des métiers est encore à la traîne.

Et pourtant, de nombreux acteurs (pouvoirs publics, partenaires sociaux, branches professionnelles, Education nationale...) se mobilisent, notamment afin "de faire tomber définitivement les barrières invisibles qui existent encore et qui relèvent le plus souvent de mentalités passéistes, de préjugés et de stéréotypes". Parce qu'elles représentent "un vivier de compétences, de savoir-faire"¹, les femmes dans l'artisanat n'échappent pas aux observateurs et enquêteurs. Ainsi il est possible d'accéder à des études documentées, chiffres et statistiques à l'appui, sur le sujet (cf sources en bas de page). En revanche, ces dernières offrent peu de renseignements précis sur le sujet spécifique des **femmes en boulangerie**, qui plus est **côté production et/ou en direction d'entreprise**, objet de ce *Supplément technique*.

I Quelques éclairages en chiffres

On retiendra toutefois **plusieurs chiffres**. Tout d'abord, les femmes représentent globalement 52% de la population¹. En l'espace de 30 ans, la part de **femmes dirigeantes** a doublé dans l'artisanat (elle était de 11% en 1984) ; elles sont plus diplômées que les hommes¹. En boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie, elles représentaient en 2015 un quart du total des dirigeants¹. On révèle dans le Tableau de bord 2016² que 6% des **apprentis** en CAP boulanger (26% en CAP pâtisserie et 32% CAP chocolatier-confiseur) sont des **femmes** et que les deux principaux métiers de la boulangerie-pâtisserie artisanale ont un recrutement qui demeure très sexué² : 97% des **femmes salariées** sont en vente contre 6% globalement **en production**.

I Leur place dans les médias

Au-delà des chiffres, le CRD, Centre de Ressources Documentaires de l'INBP, s'est intéressé à la place faite aux boulangères dans les médias, en recensant principalement des articles, papier ou en ligne. En dix ans, médias généralistes et presse professionnelle ont consacré plus d'une centaine d'articles aux **femmes boulangères en production et/ou chefs d'entreprise**.

Reconversion professionnelle remarquable, reprise d'une marque familiale forte, métier délibérément choisi, installation en couple selon le modèle inversé homme à la vente et femme à la production, création de concepts boulangers liés au social ou aux préoccupations environnementales, convictions dans les choix de production, engagement dans le cadre de la redynamisation d'un village ou d'un centre-ville, métier-passion, mise à l'honneur des lauréates de concours ou de prix, féminisation du métier... : les **angles journalistiques** sont variés pour évoquer ces femmes investies dans un métier si souvent pensé masculin. "Dans notre ancienne boulangerie, une cliente m'a demandé au bout de quatre ans comment je faisais pour travailler le jour et la nuit. Elle se demandait à quel moment je faisais le pain. Elle n'avait pas compris que c'est ma femme qui est derrière" a-t-on pu relever dans un de ces articles.

C'est au tour du *Supplément technique INBP* de recueillir le témoignage de quelques-unes de ces boulangères minoritaires dans le métier, de s'intéresser à leur parcours rendu possible grâce à une grande détermination, de les questionner sur les éventuels freins et difficultés rencontrés, de les entendre évoquer leur vision, d'écouter leurs arguments et de partager leurs perceptions, leur réalité. En fin de dossier, à leur tour, sont questionnés des formateurs boulangers et autre expert de ce métier artisanal traditionnellement masculin, dit ou ressenti en voie de féminisation. Qu'en sera-t-il réellement dans une ou deux décennies : à suivre !

² | Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation. Boulangerie-pâtisserie artisanale. Tableau de bord 2016

La répartition des hommes et des femmes par métiers in Dares Analyses n°79, déc. 2013
Liébus Patrick. Agir pour la mixité des métiers. Avis du CESE. Ed. des Journaux officiels, 2014
ISM. Baromètre de l'artisanat. La mixité des métiers en chiffres. Déc. 2016

U2P. La mixité, ADN des entreprises de proximité. Journée internationale des droits des femmes. Dossier de presse. 8 mars 2018

Sources disponibles au Centre de Ressources Documentaires - doc@inbp.com

¹ | Collectif. Tableau économique de l'artisanat. Cahier IV. Les entreprises de proximité au féminin. ISM, 2016



Anaïs GOUSSET

34 ans
Originaire des Yvelines

Un challenge à relever tous les jours

Formation d'origine :

Ingénieur diplômée en environnement

Parcours formation de la reconversion :

- CAP boulanger en 2012 (INBP)
- Brevet de maîtrise boulanger en 2017, major de promo (INBP)
- Lauréate régionale du Concours de la meilleure baguette régionale de tradition française en 2015 et 2016
- Finaliste en 2016 au 3^e Concours National de la meilleure baguette de tradition française



Que faites-vous actuellement ?

Dans l'immédiat, je suis en congé maternité car le travail devenait incompatible avec la grossesse. Sinon je suis boulangère chef d'entreprise, associée à deux personnes, depuis 2014.

Quel en est le statut ?

C'est une SARL en SCOP, une société coopérative de production. Son but est de rendre la société la plus pérenne possible, c'est pourquoi le résultat reste dans l'entreprise afin de la sécuriser. Nous sommes actuellement trois sociétaires travaillant dans l'entreprise mais cela pourrait être ouvert à d'autres. Les sociétaires peuvent entrer et sortir à tout moment avec leur capital. La SCOP présente deux principaux aspects. Elle se fonde sur un principe démocratique en termes de prise de décision, à savoir un sociétaire représente 1 voix, et ce quel que soit l'apport du capital. Elle vise la pérennité de l'entreprise et la transmission du patrimoine. Ce statut nous permet d'être salariés avec tous les avantages que cela représente au niveau des assurances, cotisations et protections qu'il s'agisse de la retraite, la maladie ou encore le chômage. En plus de ce cadre juridique, notre philosophie partagée porte sur le développement de l'entreprise sans que cela devienne une usine à gaz, la garantie de nos emplois, des salaires décent, et la possibilité de réinvestir afin d'entretenir et améliorer l'outil de travail.

Ce statut a-t-il été déterminant dans votre décision d'aventure entrepreneuriale ?

Disons que le partage des tâches et responsabilités en trois me convenait bien.

En plus des avantages de la SCOP que je viens d'évoquer, la reprise de l'entreprise était liée à la marque Osmont bien connue à Rouen et dans ses environs. Mes associés en étaient issus. Enfin, la SCOP nous a permis de bénéficier de subventions régionales et d'un prêt solidaire. En plus de trois ans d'exploitation, l'entreprise est saine et en croissance.

Que représente votre marque Osmont ?

C'est une boulangerie créée en 1920, transmise familialement jusqu'en 2013. C'est une institution pour les Normands. Sa marque de fabrique est reconnaissable aux gros pains bio, mis en place bien avant le système de certification, au levain et cuits au feu de bois jusqu'en 2000. Nous disposons aujourd'hui d'un four à sole au gaz. Les livraisons se faisaient sur tout le quart nord ouest jusqu'à Paris. Notre trio a souhaité s'inscrire dans ces pratiques de qualité, reprendre les recettes et la certification bio en place au moment de la reprise. Le travail de longue fermentation sur levain fait partie de l'héritage Osmont ainsi que les grosses pièces de bonne conservation.

Quels autres produits proposez-vous ?

La tradi fonctionne très bien et nous développons une large gamme de pains spéciaux. La division est mécanique et le façonnage manuel sauf celui des baguettes et des pains courants. Nous avons aussi mis en place notre viennoiserie certifiée bio et une gamme de pâtisserie boulangère. Chez nous, seuls les bonbons ne sont pas maison.

Comment s'organise votre circuit de distribution ?

Notre boulangerie se situe en périphérie de Rouen à Petit-Quevilly et bientôt nous ouvrirons la deuxième boutique dépôt, dans le centre-ville de Rouen, une vraie opportunité dont le risque financier est très faible. Nous faisons six marchés par semaine et fournissons environ vingt boutiques spécialisées, épiceries bio et quelques restaurateurs.

Quelle est votre vision de la boulangerie ?

Le secteur est en train de s'écarter, de partir dans plusieurs directions alors qu'il était plutôt uniforme dans l'artisanat. Pour tirer son épingle du jeu, il faut partir dans une direction ou une autre. Au choix, prendre le tournant de l'hypermodernité, travailler beaucoup sur les réseaux sociaux, faire du buzz. A l'opposé, favoriser un petit circuit de distribution, travailler local, pétrir manuellement, cuire au feu de bois, acheter les matières premières en circuit court très en vogue. Ou encore casser tous ces codes et développer une idée complètement atypique comme l'association d'activités, la boulangerie solidaire, ou développer un concept personnalisé tel qu'un bar à pain où contrairement au restaurant, c'est le pain qui prime. Si je devais recréer, j'associerais la production avec des animations au fournil, pour les enfants, en association avec l'Office de tourisme.



Existe-t-il une vision féminine de l'entreprise ?

Je ne le ressens pas. Je pense qu'étant donné que le parcours en boulangerie est moins naturel pour les femmes que les hommes, nous avons dû nous battre un peu plus et développer une certaine ouverture d'esprit pour arriver où nous en sommes. C'est plus cette ouverture qui peut faire la différence dans la conduite de l'entreprise. Dans ma façon de gérer, je ne pense pas appliquer des méthodes différentes en tant que femme. On garde très présent à l'esprit tout ce qu'on a dû faire et le recul nécessaire pour y parvenir. Je pense que c'est une question de caractère et non de sexe. L'entreprise est quelque chose à conduire et l'équipe est demandeuse d'ancrage. On représente leur point de repère. Ce rôle de leadership est à endosser qu'on le veuille ou non. Au-delà, l'entreprise doit être un milieu d'épanouissement pour chaque personne qui la compose. C'est notre rôle de pouvoir le garantir ou y tendre au maximum.

Qu'est-ce qui vous a attirée vers la boulangerie ?

Ce sont les étapes de fabrication, le toucher de la pâte, toutes les transformations et la combinaison des actions biologiques, physiques et chimiques qui se produisent dans le pain, c'est sortir soi-même des produits transformés à partir de matières premières simples. Quand j'ai commencé à chercher un projet de reconversion, je suis allée en stage chez un boulanger. L'idée me vient de ma grand-mère qui a toujours pétri ses pains et brioches. La gratification et la reconnaissance, la satisfaction des clients sont immédiates par rapport à d'autres métiers.

Que faisiez-vous avant d'être boulangère ?

Ingénieur en environnement et développement durable. Je faisais du conseil en projets d'urbanisme et construction, je travaillais en bureau d'études privé pour des clients publics ou des sociétés d'économie mixte.

A quel âge avez-vous engagé cette reconversion ?

J'avais 27 ans et trois années ont été nécessaires pour confirmer mon orientation, m'engager dans le parcours de formation, acquérir de l'expérience en boulangerie et monter en parallèle le projet de reprise.

Quels sont vos diplômes en boulangerie ?

Le CAP, le brevet professionnel et le brevet de maîtrise, tous préparés à l'INBP.

Vous sont-ils tous indispensables ?

Le CAP représente l'entrée dans le métier, l'apprentissage de base et l'accession à la possibilité d'installation qu'était mon objectif de départ. Mais je souhaitais aller jusqu'au BM, car j'ai besoin de comprendre et d'apprendre.

Quelles compétences antérieures vous servent dans votre métier de boulangère ?

La capacité d'apprendre rapidement, les connaissances scientifiques, plus les compétences d'organisation. Notre parcours d'ingénieur nous habitue à gérer des dossiers, des études et projets et aussi à pratiquer l'oral. Cela me sert dans la gestion d'équipe. Une bonne pratique de l'oral nous a bien aidés aussi lors de notre audition auprès de Haute Normandie Active que j'ai évoquée précédemment, dans le cadre du prêt solidaire.

Aviez-vous entrevu la possibilité d'un échec en changeant de métier ?

J'avais testé la réalité du métier avant de me former au CAP. Le travail en entreprise m'avait confortée dans mon choix et c'était dans mes cordes. J'en étais capable. L'échec est toujours possible mais je ne l'avais pas présent à l'esprit. J'ai connu une période de doute après le CAP. Trouver des stages, entrer dans les fournils, c'était difficile. J'ai fait plus d'une vingtaine de démarches.

Quels conseils donneriez-vous spontanément à une nouvelle entrante ?

Il faut s'accrocher. Etre courageuse. Faire ses armes dans tous les sens du terme. Se donner les moyens de comprendre son métier et le maîtriser. Faire sa place, ne pas se laisser faire et montrer les crocs, si nécessaire. Le respect passe par la maîtrise et le caractère trempé.

Quel aspect de pénibilité souhaitez-vous aborder ?

Pour moi, la pénibilité vient de la combinaison entre les horaires décalés et les contraintes physiques du métier.

Y a-t-il un décalage entre la représentation que vous vous faisiez du métier et ce que vous vivez ?

On a toujours tendance à idéaliser un peu les choses. J'avais en tête un métier qui permet de tester tous les produits que l'on veut et de se faire plaisir au quotidien. Or, il faut respecter une cadence de production pour rentrer dans les frais et se soumettre aux contraintes d'approvisionnement. Il y a peu de place pour les tests et les créations, à moins d'y passer 18 heures par jour. L'autre décalage, on ne peut pas l'imaginer tant qu'on ne le vit pas, c'est le degré de fatigue que l'on peut atteindre et qui diminue les capacités. Par moments, on est anesthésié.

La question que vous n'aimez pas qu'on vous pose en tant que boulangère ?

Ça va, tu n'es pas trop fatiguée ? Avec pour sous-entendu que je serais plus fatiguée qu'un homme.

Qu'est-ce que vous apporte votre métier de boulangère ?

Une certaine fierté des produits qui sortent, des clients qui reviennent et nous complimentent, la satisfaction de voir que les employés sont contents de travailler pour nous. [Silence]. Et puis une stimulation permanente qui fait progresser, un challenge à relever tous les jours et tous les mois de nouvelles choses à mettre en place.

Alors le conseillez-vous aux femmes ?

Ah oui sans hésitation, à condition de réunir les critères que j'ai évoqués précédemment. J'aspire vraiment à ce que ce métier de boulangère se banalise auprès des femmes.

Que dites-vous de la conjugaison entre vie de boulangère et vie personnelle ?

En couple, il faut avoir un conjoint très compréhensif (et de manière générale un entourage), car même si l'on arrive à se dégager du temps hors de l'entreprise, il faut bien gérer la fatigue et le temps de récupération. Par rapport à un travail plus classique, les sorties le soir et/ou le week-end sont très limitées. Mais avec la volonté et de l'organisation, on arrive à concilier travail et vie privée : je continue par exemple à suivre des cours de percussions brésiliennes chaque semaine en soirée. Et je pense qu'il est indispensable de savoir conserver comme cela des petites "bulles d'oxygène" qui sont nécessaires pour s'aérer la tête et se ressourcer. Le bénéfice que l'on en retire est supérieur aux heures de sommeil sacrifiées, à condition bien sûr de ne pas trop tirer sur la corde !

Quel projet avez-vous aujourd'hui en tête ?

Développer la deuxième boutique et cela va nous occuper !

”



"Boulangerie Osmont"
à PETIT-QUEVILLY
en Normandie
Reprise depuis 2014

Effectif

- 3 sociétaires associés
(vendeur-livreur + vendeuse-administrative + Anaïs boulangère)
- 6 salariés
- 2 apprentis
- Soit 11 personnes dont 8 femmes
- Production 50 quintaux/mois

Circuits de distribution

- Boutique
- Marchés
- Points de vente spécialisés

Concurrence

- 2 boulangeries à proximité
- Fermeture dimanche après-midi et lundi



Anaïs Gousset se définit elle-même :
90% chef de production + 10% gestionnaire
administrative et 100% chef d'entreprise !



Martine
CADORET

47 ans
Originaire du Morbihan

**La tête dans le guidon,
je n'ai pas vu passer les années !**

Formation d'origine :
BEP en comptabilité

Parcours formation de la reconversion :
· CAP boulanger en 2002 (INBP)
· CAP pâtissier en 2004 (INBP)
· Préparation au Brevet de maîtrise boulanger en 2018 (INBP)



Que faites-vous actuellement ?

Je suis stagiaire en formation à l'INBP. Je prépare en six mois le brevet de maîtrise en boulangerie. C'est ma troisième formation à l'INBP.

Quelles étaient vos deux formations précédentes ?

Je fais partie des personnes en reconversion professionnelle. Après un BEP comptabilité en 1989, j'ai occupé des postes sans relation avec mon parcours. J'ai travaillé dans une usine de découpe de dinde à la chaîne, dans un supermarché, aux caisses puis dans la vente à la coupe en charcuterie, puis au point chaud boulangerie où j'étais notamment en charge des commandes. Quand est arrivé un chef de rayon boulangerie, je me suis retrouvée sur le carreau. J'ai alors cherché une formation en boulangerie au CFA de ma région, mais à l'époque en 2000, la session pour adultes n'était pas garantie. Un ancien voisin boulanger m'a recommandé l'INBP. J'y ai passé mon CAP boulanger, puis pâtissier.

Entre ces deux formations, qu'avez-vous fait ?

Sortie du CAP boulanger, j'ai fait des saisons. D'abord en Bretagne, dans le Morbihan, dans une boulangerie qui faisait les marchés en camion. Nous fabriquions beaucoup de tradition et des spéciaux au levain liquide, du pain courant aussi et cuisions au four à bois. Le patron m'a donné ma chance. Nous étions cinq boulangers, un pâtissier et un apprenti. Les touristes affluaient sur les gros marchés d'Auray ou de Carnac.

Avez-vous démarché longtemps avant de trouver ce premier emploi ?

Non, j'entrais dans les boulangeries, j'achetais des baguettes et postulais là où cela me plaisait. Ce patron connaissait l'INBP à travers son meunier et j'ai bénéficié d'un coup du sort car son apprenti s'est cassé la jambe, ce qui a précipité mon embauche.

Vous êtes-vous bien intégrée ?

Quand on vient d'être diplômée, on a la pratique mais pas la cadence. Quand ils m'ont vue si peu rapide, ils ne m'ont pas fait de cadeau ! J'étais surtout au pétrissage, au façonnage manuel et au four si nécessaire. Les sacs pesaient à l'époque cinquante kilos, maintenant vingt-cinq. Il m'a fallu un bon mois pour prendre la cadence. Puis j'ai enchaîné sur une saison d'hiver en station à Pralognan la Vanoise. On était nombreux, donc moins bousculés. J'ai appris à travailler sur d'autres matériels, pétrins et fours. J'ai aussi travaillé un peu en supermarché. Le pain était fait sur place et on venait tous de l'artisanat. Le façonnage était mécanisé et cela m'intéressait de découvrir encore du matériel. C'est une autre vision de la production, très encadrée. Organisation, poste, temps et bien sûr chiffre d'affaires sont très contrôlés. L'artisanat est plus souple.

Avez-vous pratiqué aussi en pâtisserie ?

Oui, après mon CAP, mais cela a été plus difficile de trouver un emploi. Là encore, je démarrais. A Saint-Amand-Montrond dans le Cher, j'ai répondu à une offre et remplacé une pâtissière en congé maternité. Tout était maison, et les plus grosses ventes se portaient sur le saint-honoré crème chiboust, la glace au praliné, les biscuits anciens à la cuillère, et les tourtes au feuilletage à la pomme de terre, très étonnantes. Le travail du chocolat était réservé au patron. J'ai ensuite travaillé en saison dans un restaurant de Belle-Île-en-Mer, comme commis pâtissière auprès d'un chef très intéressant.

Vos employeurs vous ont-ils fait des remarques en tant que femme boulangère ?

Très peu. L'un d'eux m'a dit : "J'ai des collègues qui n'embauchent pas des femmes, donc c'est une faveur", mais je savais qu'il avait du mal à trouver du personnel ! Et dans un supermarché, une femme chef de rayon m'a questionnée sur les enfants. C'est la première fois qu'on me posait la question.

Quelle ambiance avez-vous connue dans les fournils ?

Quand j'ai démarré, ça a été le baptême. J'ai fait profil bas et j'ai essayé de suivre la cadence. Après je n'ai pas eu de difficultés particulières. Physiquement, la première saison a été dure, car le matériel n'était pas moderne.

Comment est né votre projet d'installation ?

A force de fréquenter les entreprises, à plus de trente ans, je me suis dit, si je ne le fais pas, je vais le regretter. De plus, à force d'observer les patrons, j'avais jugé que c'était faisable. Je suis allée voir une agence de vente de fonds en Bretagne. En préparant mon CAP pâtissier, j'avais rencontré un ancien chef d'entreprise, directeur de grand magasin qui m'avait proposé une association, dans la Sarthe. J'ai préféré vivre l'aventure en solo et j'avais ma famille pour me soutenir. J'ai été testée par l'agence qui mesurait mon investissement car elle ne voulait pas perdre son temps. J'ai visité trois ou quatre entreprises. Je voulais un fournil de plain-pied, ouvert - c'était à la mode - et du matériel, propre et facile d'entretien. Mon apport était faible, mais mon projet se limitait à vouloir travailler seule au fournil et m'entourer de vendeuses. J'ai trouvé près de ma ville d'origine, dans le Morbihan, à Pluvigner, 7000 habitants, dans un quartier composé d'ouvriers, de ruraux et de retraités. L'entreprise se situait sur une rocade extérieure, avec possibilité de stationner.

Les banques vous ont-elles suivie facilement ?

Le vendeur de fonds soutenait mon dossier et la Fédération de la boulangerie à Vannes m'a bien coachée. Le dossier que j'ai présenté dans trois banques a été retenu par deux d'entre elles. J'ai acheté le fonds et les murs, il n'y avait pas de logement. J'ai aussi bénéficié de l'appui financier du meunier.

Comment avez-vous vécu cette aventure entrepreneuriale, seule ?

Installée à 35 ans, les journées sont longues. Les premiers mois ont été durs et m'ont fait douter. Mon idée était-elle la bonne ? Le fait d'être une femme ne représentait ni un avantage, ni un frein. Seuls les vacanciers le repéraient, car à la campagne, beaucoup de femmes travaillent, et dur, notamment les agricultrices. A la reprise, il a fallu refaire la clientèle, fidéliser de nouveau. Je me souviens aussi des stages obligatoires à la CMA, en lien avec la banque qui m'obligeaient à trouver une organisation adaptée. Deux ans m'ont été nécessaires pour être bien. Financièrement, je n'avais pas le choix, l'emprunt courait chaque mois.

Pouvez-vous décrire une journée type ?

A 3 heures et demie, je faisais la pâtisserie, la préparation des tartelettes, les viennoiseries et les premières cuissons de pain. J'étais bien équipée en chambre de pousse. Dès l'ouverture, à six heures et demie, il fallait des rayonnages bien garnis et tout proposer : du pain courant, de la tradition, des spéciaux, des viennoiseries et un peu de sandwiches classiques aussi... Mes viennoiseries étaient au maximum maison. La fin de la journée sonnait à 19h30, 20 heures. Hors fournil, il restait bien sûr la gestion. J'étais adhérente au Centre de gestion de la Fédération.



Votre fournil était ouvert : était-ce pratique ?

Je trouvais cela intéressant de montrer le travail, mais je le ferais peut-être différemment maintenant car les courants d'air ne sont pas bons pour la pâte. Il faisait froid l'hiver. Souvent j'étais sollicitée. Commercialement c'est bien, cela permet de faire prendre conscience aux clients de notre travail artisanal. "Vous êtes toujours là", s'étonnaient-ils. En effet, je ne fermais que le dimanche, du fait de l'emplacement en rocade et de ma clientèle composée d'ouvriers travailleurs. Je prenais deux fois quinze jours de congé par an, avant l'été et au mois de novembre.

Pendant vos neuf ans d'exploitation, avec qui travailliez-vous ?

J'embauchais de temps en temps : une aide à Noël, un apprenti, un ouvrier boulanger qui avait passé lui aussi son CAP à l'INBP. D'origine anglaise, il s'était reconverti après avoir travaillé dans un aéroport. La boutique était tenue par des vendeuses.

Quelle est votre vision de la boulangerie ?

J'ai commencé en 2003. Je trouve que tout change vite. On va plutôt sur des produits haut de gamme, vers un produit de luxe. Il faut varier l'offre, proposer beaucoup de spéciaux. La vente du pain blanc courant est en perte de vitesse. Les gens sont très attirés avec Internet par les nouveautés et on se doit de s'aligner sur les nouvelles tendances. Les clients nous les demandent. Il y a déjà quelques années, le pain à l'épeautre était à la mode, le pain au lin m'a aussi été demandé. Le sans gluten, j'ai refusé. Il y a aussi une tradition en Bretagne de vrai pain de seigle noir fabriqué par des boulangers réputés. La concurrence s'est renforcée et la bataille des prix fait rage. Les gens réclament la qualité, mais souvent vont au moins cher.



Comment a réagi votre entourage à l'annonce de votre projet d'installation ?

C'était hors de question d'impliquer financièrement ma famille, à moi de faire mes preuves. Certains pensant que c'était un coup de folie venaient en curieux, mais beaucoup de personnes de mon entourage ont été convaincues par la réalité. Les commerciaux aussi m'attendaient au virage, mais plus en tant que chef d'entreprise qu'en tant que femme. Il y a eu beaucoup de fermetures de boulangeries dans les années 2010, un gros creux de vague et faillite sur faillite. Vannes, la grande ville, affichait une grande poussée. Les problèmes de trésorerie que j'ai eu la chance moi de ne pas connaître s'accroissaient. C'est à ce moment-là que les commerciaux ont admis que je tenais la route. Ce n'est pas forcément les petites boulangeries qui posaient problème, mais j'ai commencé à avoir peur. Je me disais, si les grosses affaires déclinent, nous on va suivre. Mais les clients me sont restés fidèles, en dépit d'un nouveau concurrent artisanal, en rocade, plus loin, mais bien situé sur le trajet des usines.

Quelles compétences antérieures vous ont servi dans la conduite de votre entreprise ?

En usine, j'avais repéré qu'il fallait suivre les cadences et j'avais testé mon endurance. Au supermarché, j'avais observé un mode d'organisation de la production. Alors c'est ce que j'ai reproduit chez moi, je notais toute la production et les invendus afin d'affiner au quotidien, navigant entre ne pas trop perdre et ne pas manquer. Idem en sandwicherie.

Aviez-vous entrevu la possibilité d'un échec ?

Oui, mais je me disais au pire je perds tout et je recommencerai, ce n'est pas grave. Jusqu'à ma reconversion en boulangerie, jamais je n'avais eu l'idée d'être patron. J'ai beaucoup observé lors de mes emplois en boulangerie et me suis décidée.

Quels conseils donneriez-vous à une entrante en boulangerie ?

Pour être boulangère, sortie des formations, il faut se donner à fond. Le premier mois est dur. Il faut être têtue, aimer travailler de ses mains. Physiquement cela s'est beaucoup amélioré et les contraintes pour une femme ont considérablement diminué. Les petits pétrins sont adaptés et les sacs réduits à vingt-cinq kilos. Le matériel bien entretenu évacue les problèmes. La station debout ne me pose pas de problème mais c'est la chaleur qui me gêne le plus. Tout problème respiratoire, l'asthme ou les problèmes de dos doivent faire réfléchir. Homme ou femme, c'est pareil et je prévenais toujours mes apprentis. Attention aussi aux différences de niveaux, aux marches, aux dénivelés, au monte-charge, facteurs de pénibilité au quotidien. Qu'il s'agisse d'un emploi ouvrier ou d'une installation, il faut visiter les entreprises et renoncer si on ne s'y sent pas bien, pas à son aise, car cela n'ira jamais en s'améliorant.

Observez-vous un décalage entre l'idée que vous aviez du métier et sa réalité ?

Je ne m'attendais pas à avoir de si longues journées. De plus, j'ai eu du mal à trouver quelqu'un qui acceptait de travailler, selon ma façon de faire. J'avais déjà vécu cela en tant que salariée. Le patron était là, mais les anciens faisaient à leur idée et la hiérarchie s'inversait. Il faut rester maître chez soi. J'ai eu un bon ouvrier mais pour qui l'heure c'était l'heure ! Autre décalage, en formation, c'est d'nette, mais je suis très contente d'avoir bien appris les bases. J'ai eu du mal à suivre au début les cadences et à gagner en rapidité et disons que les recettes n'étaient pas toujours correctement partagées dans les fournils. Sinon, c'est un métier que j'ai trouvé sur le tard, je l'aime et je suis sur la bonne voie que je veux suivre jusqu'au bout.

Quelle est la question que vous n'aimiez pas qu'on vous pose en tant que boulangère chef d'entreprise ?

"Je voudrais parler à Monsieur Cadoret, le boulanger." Non le boulanger, c'est moi !

Qu'attendez-vous de votre formation actuelle ?

Plus j'approfondis mes connaissances, plus j'ai l'impression de ne rien savoir ! Je souhaite être capable de mieux maîtriser les problèmes de pâte, de mieux adapter la production en fonction des variantes de matières premières. Je veux me sentir plus à l'aise. Puis personnellement j'aime apprendre. Cela a évolué depuis mon CAP. Côté gestion ou commerce, je progresse aussi.

Vous avez exploité l'entreprise pendant neuf ans, dans quel état l'avez-vous quittée ?

J'ai tout remboursé, réussi à faire ce que je voulais, j'ai amélioré mon outil de travail et doublé le chiffre d'affaires. Si je ne l'avais pas vendue, j'aurais pris encore plus le virage du snacking et diversifié les pains spéciaux. Les clients, consomment moins, achètent moins, mais que du bon. La boulangerie doit bien se positionner pour être viable. Se baser sur du luxe ou se diversifier. En pâtisserie, la perte coûte trop cher. Quand j'ai démarré, le pain c'était 60% du CA, tombé à 50%. Je suis revenue en formation découvrir des pistes de diversification.

Que vous apporte votre métier ?

De la fierté, c'est un beau métier.

Le conseillez-vous aux femmes ?

Tout à fait, aucune contre-indication. Il suffit d'aimer le métier, comme pour tout autre.

Quel projet avez-vous en tête ?

Après avoir vendu, je n'étais pas partie pour me réinstaller, mais finalement pourquoi pas, différemment, en France et plutôt à la campagne, mais pas toute seule. Je vais chercher à m'associer et viserai plus grand. Je me sens plus confiante aujourd'hui. Je l'ai fait une fois, alors je peux recommencer. On fait ce que le client nous dicte !

Enfin, que dites-vous de la conjugaison entre vie de boulangère et vie privée ?

La tête dans le guidon, je n'ai pas vu les années passer. Quand je dis mon âge, j'en suis moi-même étonnée !



**"Boulangerie
pâtisserie Cadoret"**
à PLUVIGNER
en Bretagne
Reprise de 2007 à 2016

Effectif :

- 2 vendeuses
- 1 apprenti
- 1 ouvrier
- Production 25 quintaux/mois

Circuit de distribution :

- Boutique

Concurrence :

- 3 boulangeries dans le bourg
- 1 en rocade
- 1 supermarché
- 1 enseigne LIDL

Fermeture dimanche



Martine Cardoret se définit elle-même :
90% chef de production et 10% chef d'entreprise



Estelle
LÉVY

47 ans
Originnaire de Besançon

Un métier de cœur

Formation d'origine :

Bac C, classe prépa (à côté de sa future boulangerie !), puis école de commerce

Parcours formation de la reconversion :

· CAP boulanger en 2010



Que faites-vous actuellement ?

Après sept ans à la tête de ma boulangerie, **La mie des amis**, je viens de créer ma société d'accompagnement en commerce pour les métiers de bouche. Il s'agit du commerce au sens large, pas que l'acte de vente, mais le bon produit, au bon endroit, avec le bon discours et être capable de le fabriquer. Tout le défi consiste à créer un lien trop souvent inexistant entre la production et la vente. A l'INBP, j'accompagne à ce titre pendant cinq mois un groupe de futurs chefs d'entreprise en reconversion et cette rencontre est très enrichissante.

Quel a été votre parcours de reconversion ?

J'ai passé à l'EBP de Paris un CAP boulanger (qui me paraissait plus accessible) mais je regrette de ne pas avoir fait pâtisserie, pour corriger plus tard les pratiques de mes employés et participer à leur progression.

Quel était le statut de votre entreprise ?

Une SARL en janvier 2011, passée en SAS en 2013. Cela m'a permis de renouer avec le régime général, dont je bénéficiais dans mes postes salariés antérieurs.

Qu'est-ce que représentait votre fonction de chef d'entreprise ?

Quand on est chef d'entreprise, on l'est en permanence. Tout est fait en fonction de l'entreprise et pour l'entreprise. Quand je façonnais, je réfléchissais à l'entreprise, surtout quand je boulais, c'est là que je cogitais le plus.

Quelle offre proposiez-vous ?

Je proposais à mes clients une offre d'un bon rapport qualité / prix. Elle était composée d'un assortiment de pains de tradition française et spéciaux, des pains au poids, de la pâtisserie classique maison de type éclairs, tartes, macarons, quelques entremets, des viennoiseries majoritairement maison, du traiteur maison, paninis, sandwiches, salades, quiches, pâtes en sauce et plats du jour. Connue pour être un bistrot-boulangerie, mon établissement offrait 40% de traiteur. Je délivrais aussi boissons, sodas, limonades artisanales dont la fameuse Mortuacienne, jus de fruits, chocolats et cafés et de la bière avec la petite licence. Une vingtaine de places en intérieur ou terrasse étaient à disposition.

Décrivez une journée-type

A la maison, je traitais tout l'administratif, la gestion, les tableaux de pilotage... Dans mon entreprise, je me consacrais aux clients, aux salariés et aux fournisseurs. Le matin, je participais à toute la mise en place et j'étais toujours au service à midi. C'est très important d'être sur le pont à l'heure d'affluence, le capitaine doit être dans le bateau. En début d'après-midi, je prenais les décisions et recevais les fournisseurs. L'après-midi, je me consacrais au fournil. Pendant quatre heures, je divisais, façonnais, cuisais, garnissais quiches ou chaussons. Je venais aussi en soutien à la vente. Fin de la journée à 20h30, le temps de ranger.

Etiez-vous soutenue dans votre projet ?

Oui par la famille et l'entourage. J'ai fait valider mon fonds de commerce par mon père expérimenté en commerce. Il a par exemple tout de suite repéré la place de livraison devant la porte. C'est sans doute très dur d'entreprendre à contre-courant, hors soutien.

Quelle ambiance régnait au fournil ?

J'ai commencé avec un boulanger qui avait à peu près mon âge. Je n'avais pas de problème de légitimité.

J'ai ensuite recruté un jeune de 22 ans venu d'un établissement de renom, mais élevé de façon très traditionnelle, il avait besoin d'autorité. Quand j'ai recruté de nouveau dans ma tranche d'âge, j'ai regagné en légitimité. Le boulanger expérimenté voulait de la confiance et de l'autonomie. En pâtisserie, j'ai vécu la même chose. Ma force c'était le commerce, il m'était indispensable d'avoir une équipe de confiance en production.



De quelle façon vous sentez-vous boulangère ?

Tous les après-midi au fournil, ça aide à se sentir boulangère. J'ai un bon toucher de pâte, gustativement je peux faire des comparaisons. Je ne me prétends pas boulangère experte mais ouvrière boulangère, oui, voire apprentie quand je nettoyais le four, chaque soir. Par ailleurs, venant de l'industrie agroalimentaire, je portais une attention particulière à mes achats de matières premières. C'est un poste clé dans l'entreprise, pour le rapport qualité prix et la bonne information à transmettre aux clients. Je m'appliquais le principe suivant : tout ce que je vends, je le mange et je ne mange pas n'importe quoi ! Pendant des années, quand j'étais salariée, j'ai vendu des produits que je ne mangeais pas et ce à des gens auprès de qui je n'achetais pas. J'ai toujours privilégié les commerces traditionnels.

Les banques vous ont-elles suivie facilement ?

Eh bien le parcours du combattant a été plus dur que ce que j'imaginais. Femme reconvertie chef d'entreprise, j'ai vraiment senti des réticences. Et pourtant mon emprunt ne dépassait pas 300 000 € et j'avais un apport confortable.

Quel regard vous portait-on en tant que chef d'entreprise ?

J'ai plutôt senti de l'admiration et de l'interrogation. Je ne sais pas si c'est le fait d'être femme en boulangerie ou d'être femme chef d'entreprise. Je dis tout simplement qu'on est chef tout court de nos entreprises. Quand on a un problème avec un salarié, homme ou femme, il faut trouver rapidement la solution. Si j'ai un problème de pâte, que je sois homme ou femme, le problème existe. Alors pas facile de faire la part des choses dans ce domaine. S'organiser, structurer, bien s'entourer, cela concerne tout chef d'entreprise qu'on soit femme ou homme.

Comment évolue le métier selon vous ?

Historiquement, le métier très physique était moins ouvert aux femmes. Avec le matériel à disposition, les choses évoluent, leur rendant le métier accessible. Aujourd'hui, cela pourrait s'améliorer encore plus. Pourquoi se plier en deux pour découvrir le pétrin alors que ce dernier pourrait être conçu de façon à pouvoir être relevé à notre hauteur ? Peut mieux faire ! Peut-être apporte-t-on une autre touche dans ce métier. Pas côté production, mais par rapport à une sensibilité différente en tant que femme, dans la façon de construire notre offre de produits. Moi-même, j'avais une clientèle féminine. Était-ce dû à mon offre, là encore c'est difficile de l'affirmer avec certitude.

Vos clients vous savaient-ils boulangère au fournil ?

Oui, c'était difficile de ne pas le voir, avec mon tablier en permanence enfariné.

En faisiez-vous un argument commercial ?

Oui, dès que mes clients le souhaitaient, je les emmenais au fournil. Cela changeait nos rapports. Quelles que soient les personnes, le fournil était une récompense et j'adorais le faire. Une vraie fierté !

Marketing, communication : cela vous parle ?

Dès que l'occasion s'offrait à moi et dès que je pouvais, j'apparaissais dans les médias. Je soignais mes relations sans oublier les plus proches géographiquement. J'avais la chance d'être à proximité d'écoles. Par exemple, tout près de ma boulangerie, l'IUT Paris Descartes disposait d'un jardin partagé. Nous échangeons des produits avec les équipes en charge de ce projet. Une façon de me faire connaître aussi auprès de leurs professeurs. J'organisais des ateliers pain pour les élèves de l'école maternelle toute proche. J'étais aussi sur les réseaux sociaux et j'ai eu la chance de bénéficier d'opportunités de mise en avant dans les médias, presse, radio, télé.

Quelle est votre vision de la boulangerie ?

C'est un métier en devenir, depuis 2000 ans ! Il continue toujours d'évoluer. Il renvoie à un achat du quotidien, un mode de vie à la française. Nos boulangeries sont faites de mixité. Dans mon fournil, se côtoyaient des gens d'univers très différents, quatre nationalités et cinq religions, c'est enrichissant. La boulangerie, c'est le lieu du vivre ensemble, vital pour les villes. Ma boulangerie était un lieu où se croisaient et se parlaient des personnes qui ne l'auraient pas fait ailleurs, représentant des pouvoirs d'achat et des cultures différents. Ouvriers, mères de famille et leurs enfants, gardiennes d'immeuble, personnes âgées pour lesquelles cette sortie était l'unique de la journée, professeurs... Ma boutique, **La mie des amis**, se voulait un lieu de rencontres pour tous, sans jugement de valeur. Qui que ce soit entrant était bien venu.

En tant que maître d'apprentissage, j'inculquais ces valeurs à mes apprentis. Par ailleurs, en tant que boulangerie urbaine, j'allais forcément vers le traiteur et j'apprenais aux équipes l'importance de bien sélectionner ses matières premières, au-delà de la farine. Mon discours consiste à dire que c'est toujours en tirant vers le haut son affaire qu'on s'en sortira, car on trouvera toujours plus fort que nous sur les coûts de production, toujours revus à la baisse.

par la grande distribution ou les chaînes. Nos forces, la créativité, la qualité et l'accueil et par-dessus tout notre force reste l'humain, le contact direct avec les clients. Celui qui ne veut pas ou ne sait pas le faire se met en danger. Il faut être exigeant vis-à-vis de soi-même et disponible aux autres.

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

Deux grandes choses. Avant de me reconverter à la boulangerie, j'exerçais une fonction de cadre, dans l'agro-alimentaire. Je fournissais des enseignes de la grande distribution. C'est là que j'ai appris à structurer mon offre et organiser la production. Quant à mes réflexes de commerçante, je les ai acquis auprès de mes parents à la tête de commerce vestimentaire bien plus que pendant mon cursus école de commerce. C'est notre histoire familiale. L'envie de satisfaire le client, c'est essentiel et ça demande beaucoup d'énergie, le jour où on n'a pas la force, mieux vaut ne pas montrer sa tête aux clients. C'est pourquoi j'ai favorisé les roulements dans ma boutique afin de ne pas user le personnel de vente.

Aviez-vous entrevu la possibilité d'un échec ?

J'ai engagé l'argent que j'avais moi-même gagné, j'en étais seule à l'origine donc j'acceptais personnellement tous les risques. Cela n'engageait que moi. Bien sûr, il y a la peur du saut dans le vide, mais je me suis dit, on n'a pas le droit de se tromper quand on démarre. Dès le début, à chaque problème je veillais à trouver la solution, et j'étais convaincue du bien-fondé du positionnement de mon entreprise. Je voulais des bons produits, quelles que soient les situations. Rapidement, le chiffre d'affaires a augmenté, puis s'est stabilisé, sans jamais baisser.

Avez-vous un nouveau projet en tête ?

Si demain je me réinstalle, ce que je n'exclus pas, je garderai pour base le meilleur rapport qualité prix, la sélection attentive des matières premières, le soin apporté à l'agencement de la boutique, une bonne définition d'offre à faire évoluer. J'avais besoin de me remettre à niveau en termes de connaissance de mon secteur. En activité, je manquais de temps pour cela et malgré mes efforts je ne parvenais pas à me tenir informée. Une boutique ça bouge, l'implantation des produits doit évoluer. Je pense aussi qu'il faut adhérer tout de suite à sa Fédération. En s'unissant, on est fort et si on ne fait pas l'effort du contact à l'extérieur on se fait dépasser. Tout le monde doit se moderniser. J'accorde aussi de l'importance à l'apprentissage et ses vertus.

Le conseillez-vous aux femmes ?

Oui, même si c'est dur, on teste ses limites, sa peur, mais une fois l'épreuve réussie, on est plus fort.

Quelle est la question que vous n'aimiez pas qu'on vous pose en tant que boulangère chef d'entreprise ?

Spontanément, non je ne vois pas, aucune.

Quels conseils donneriez-vous à une entrante en boulangerie ?

C'est un métier de cœur. Préparez-vous à vous investir physiquement. Optez pour une entreprise qui vous ressemble, pas trop différente de vous, respectez vos critères. Concentrez-vous sur vos forces et là on vous avez des faiblesses appuyez-vous sur des personnes qui peuvent les compenser. Meilleure en production ou en vente, à vous de bien en prendre conscience. Il faut créer une équipe qui se sente investie dans l'entreprise. Entourez-vous de personnes honnêtes qui disposent d'un minimum de maturité et aidez-les à ce qu'elles trouvent du sens à leur travail. Je conseillerais aussi de pratiquer le "si c'est bon pour moi c'est bon pour mes clients". Le métier réserve plein de surprises, des bonnes et des mauvaises et les surmonter rend fier.

Que dites-vous de la conjugaison entre vie de boulangère et vie personnelle ?

Ce postulat qui repose sur une séparation entre vie de boulangère et vie personnelle n'a pas de sens pour moi. Les deux sont liés. Je peux décider de faire mes caisses à deux heures du matin et de boire un café dans ma boulangerie, à seize heures avec mes amis. Moi, j'ai ma vie !

Que vous a apporté ce métier ?

Une reconnaissance sociale que je n'avais pas estimée. Cela m'a apporté de la confiance en moi. Ces sept ans d'installation m'ont fait plus évoluer que mes quinze ans de salariée ! **■ ■**



"La mie des amis" à PARIS

Reprise de janvier 2011 à 2017

Effectif :

- 1 vendeuse + 3 apprenties vendeuses
- 3 ouvriers (1 boulanger, 1 pâtissier, 1 cuisinier)
- 1 apprentie boulangerie-pâtisserie Bac Pro
- Production 35 quintaux/mois

Circuit de distribution :

- Boutique

Concurrence :

- 3 artisans dans un rayon proche
- 2 petites surfaces

Fermeture dimanche



Estelle Lévy se définit elle-même :
40% chef de production et 40% chef d'entreprise
40% gestion négociation définition de l'offre,
oui cela fait plus de 100% !



Anne-Claire POUPON

26 ans
La benjamine,
la relève

Le plaisir des bons produits doit se partager

Boulangère un vrai choix, après des études supérieures

A 26 ans, Anne-Claire Poupon passe son CAP de pâtisserie, via la voie de l'apprentissage au **CFA BPF** de Rouen, au sein de l'INBP, qui a pour caractéristique de recruter sur le plan national des jeunes de niveau post-bac. Un an plus tôt, elle y obtenait son **CAP de boulangerie**. Son parcours est marqué par une réorientation choisie et assumée. Après une licence en information et communication, la jeune alsacienne opte pour la boulangerie-pâtisserie, qu'elle estime conviviale et propice à apporter du sens à son travail.

"Je n'aspire pas à de grandes choses folles, mais je veux un métier qui me permet de progresser, et peut-être de voyager. L'évolution m'apporte de la satisfaction. Mes premiers croissants, je les détestais parce que je ne savais pas les faire. Quand j'ai compris, j'ai pris plaisir et la viennoiserie maintenant me plaît."

Ce qu'elle aime dans son métier, *"c'est manipuler, travailler la pâte, proposer de la variété, travailler sur du levain, utiliser différentes farines, développer des pistes originales, jouer avec les graines, explorer le sans gluten, le sans lactose."* Côté pénibilité physique, elle constate que le corps s'adapte, s'habitue, acquiert la cadence. Elle sourit en se rappelant ses premiers pains, bien trop chauds à la sortie du four !

Anne-Claire se projette avec enthousiasme : bien se former, pratiquer d'abord en France pour en maîtriser les produits, puis en Europe, et pourquoi pas s'installer. Elle évoque alors une devanture charmante, des tables à l'intérieur, une offre minimaliste de qualité, de la "tradi" bien sûr, du pain à la coupe, des petits pains individuels, une gamme limitée mais évolutive, respectant les saisons, des simples pâtisseries bien exécutées non élitistes. Elle s' imagine en production mais proche de la clientèle. Anne-Claire se dit épanouie dans ce métier qu'elle qualifie de créatif et valorisant.

Ce qu'ils en disent



1 question à Philippe HERMENIER



Meilleur Ouvrier de France

Vous coachez des jeunes professionnels dans le cadre de concours national voire international. En quoi les boulangères se distinguent-elles des boulangers ?

"Question motivation, filles ou garçons, ces jeunes ont en commun la volonté de progresser dans le métier, sont déterminés et visent tous les premières places aux concours. J'observe peu de différences en ce qui concerne leur qualité et leur savoir-faire. Je dirais simplement que les jeunes filles portent plus d'attention aux finitions, aux décorations des viennoiseries par exemple. Notre métier requiert de l'organisation, un savoir-faire maîtrisé, des efforts continus : ce sont de bons messages à faire passer auprès de ces passionnés."



Point de vue de formateur expérimenté / Denis FATET



Formateur boulanger INBP
Responsable des formations à Rouen

Vous exercez depuis plus de 20 ans : comment évolue l'effectif féminin dans les formations ?

"La présence féminine est aujourd'hui plus fréquente, et cela de façon régulière. Ainsi, depuis dix ans, les stagiaires femmes inscrites au CAP boulanger représentent 20% des effectifs de l'INBP.

Par le passé, nous accueillions principalement des Japonaises et des Coréennes, rejointes depuis par des Françaises en reconversion, issues de tout milieu professionnel et aux parcours d'études antérieures variés. Qu'elles soient travailleuse petite enfance, ingénieur, architecte, agent administratif, factrice, comptable... toutes affichent une grande motivation et relèvent avec énergie le défi de ce nouveau métier, contraintes y comprises."

Quelles sont ces contraintes ?

"Elles sont de nature variée : chaleur, longue station debout, piétinements, torsions... Il faut adopter les bonnes postures, afin d'éviter les blessures et le surcroît de fatigue. Et si le matériel moderne soulage les efforts physiques, les ports de charge répétés sont toujours là. Mais cette fatigabilité concerne aussi bien les femmes que les hommes. D'où l'intérêt de bien se former à ce métier."

L'évolution du métier vous paraît-elle favorable aux femmes ?

"Je constate en effet une grande évolution, notamment au niveau des horaires. Le consommateur souhaite des produits frais toute la journée, ce qui a obligé les professionnels à revisiter leur organisation et à faire tourner les équipes.

On imagine qu'une femme pourra plus facilement allier ce travail à sa vie de famille, avec des horaires de jour. Chacune choisira en fonction de ses besoins organisationnels. Le métier de boulangère est loin d'être le seul à être concerné par le travail de nuit et les ports de charge. A nous d'évoluer sur ces a priori, d'autant plus que les femmes ne sont pas les premières à se plaindre !"

Le climat des formations change-t-il en présence de femmes ?

"Oui, elles ont tendance à apporter plus de sérieux, à calmer, réguler le climat du groupe pour une meilleure harmonie. Je remarque que les stagiaires hommes sont plus vigilants, se révèlent plus attentionnés quand ils sont au fournil en binôme avec une femme. La mixité favorise des relations plus saines."

Vous préparez aussi des boulangères déjà expérimentées au brevet de maîtrise. Ont-elles quelque chose en commun ?

"Les boulangères représentent environ 10% de notre effectif BM. Oui, ces femmes ont déjà réussi à se faire une place dans les fournils, en tant que salariée, voire chef d'entreprise. Elles ont une forte personnalité, savent se faire respecter et sont remarquablement déterminées. A nous les boulangers d'apprendre à les écouter, car c'est sûr, elles vont compter dans l'évolution du métier. A l'INBP, les majors de promotion CAP et BM sont souvent des femmes. A méditer !"



L'angle international Aurélien LE MOUILLOUR



Ancien stagiaire INBP
Formateur boulanger INBP

Lors de vos expériences internationales, avez-vous formé des femmes boulangères ?

"Mon expérience internationale est double. J'ai accueilli récemment à Rouen des Japonais, en apprentissage de la boulangerie, qui effectuaient un tour d'Europe inscrit à leur cursus. Par ailleurs, je me déplace dans des écoles, en Corée, en Chine.

Les femmes portent de l'intérêt à la boulangerie. Pour avoir formé des groupes où elles étaient majoritaires et des groupes d'hommes, je constate que ces dernières apportent de la régulation : le climat de formation est plus serein, ce qui favorise la concentration, permettant au final d'obtenir de meilleurs résultats dans la production. De plus, les étudiantes travaillent de façon plus fine et régulière. Leur méticulosité et leur créativité m'impressionnent, d'autant plus que celles que j'ai rencontrées débutaient dans le métier. Et de façon générale, tous sont rapides et doués manuellement : ils ont tout pour réussir en boulangerie."



Point de vue d'expert du secteur / Alain DECOUFLET



Secrétaire Général de l'INBP

Depuis 30 ans, vous avez œuvré dans le secteur en tant que formateur, administrateur Maison Kayser, secrétaire de Fédération professionnelle. Quel regard portez-vous sur les boulangères au fournil ?

"Mes fonctions m'ont permis et me permettent toujours de rencontrer de nombreux professionnels et, au terme de trente années d'observation, je commence sans prétention à connaître le métier !

Je dirais que les boulangères restent trop rares en production. Leur aptitude à prendre des responsabilités et leur capacité en gestion du personnel sont appréciables. Elles obtiennent d'ailleurs souvent des postes d'encadrement ou deviennent chefs d'entreprise, en France voire à l'international. J'en ai moi-même recruté. Rentrer dans ce métier ne leur est pas aisé. Celles qui y parviennent, sans renoncer après leur parcours de formation, ont pour elles le caractère, la détermination et la rigueur. Très motivées, elles en oublient la pénibilité. Enfin, je leur reconnais le talent de savoir anticiper les besoins des clients. Alors, pour leur faire plus de place dans le métier, on ne peut qu'inciter les boulangers à les accueillir au fournil, dès l'apprentissage."

*Toujours
plus d'infos*



Web+

Prolongez votre lecture
et accédez à des informations complémentaires
www.inbp.com / Rubrique "A lire"