

Quand les futurs boulangers mettent la main à la pâte

L'école de boulangerie PainBio forme des stagiaires en reconversion à St-Martin

La formation des stagiaires en reconversion de l'école de boulangerie "PainBio" de Saint-Martin vient de s'achever. Après plus de 4 mois passés en alternance dans la vallée du Jabron et en entreprise, chacun d'eux pourra s'engager dans son projet professionnel : artisan boulanger bio.

La société PainBio, dirigée par Thomas Tefri-Chambelland est un prestataire spécialiste offrant à un public national et international un service de conseils personnalisés en entreprise et des formations professionnelles pour adultes pour la reconversion à la boulangerie traditionnelle bio.

L'école est installée dans des nouveaux locaux à Saint Martin depuis fin 2012. Elle assure chaque année 2 sessions de formations courtes, de deux semaines, pour la préparation au CAP de boulanger, diplôme indispensable pour la profession. Et depuis 2005, le centre affiche un taux de 100% de réussite. Le centre assure également une session longue de 600 h sur 4 mois, avec une alternance entre la formation et les stages en entreprises. Ce stage forme des artisans boulangers bio et les accompagne jusqu'à la création ou la reprise d'une entreprise, avec un niveau bac-pro. Il est en cours d'inscription au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP).

Les stagiaires, dans le cadre de cette reconversion vont devenir



Après plus de 4 mois passés en alternance dans la vallée du Jabron et en entreprise, chacun des stagiaires pourra s'engager dans son projet professionnel : artisan boulanger bio.

/ PHOTOS Y.K.

chefs d'entreprises, maîtrisant le savoir-faire et la production de pain au levain naturel, mais aussi tous les aspects logistiques pour pouvoir, dans un secteur concurrentiel optimiser l'effort, le confort et la qualité.

Ils pourront aussi bénéficier d'une ouverture sur toute la chaîne de production puisque le centre de formation s'appuie sur une exploitation agricole expérimentale et pédagogique qui fonctionne depuis 2005 à St-Martin et à Montfroc. Et plus spécialement orientée vers les céréales anciennes. Cette activité est un apport dans le cadre de la formation de paysans-boulangers qui cherchent une nouvelle valorisation de leurs produits.

Aujourd'hui le centre est avant tout une initiative personnelle car elle ne bénéficie d'aucun financement de la part de la région. Elle ne bénéficie pas non plus d'aide de collectivités. Pourtant, la présence des stagiaires sur la vallée, hors période touristique représente un apport de mille nuits d'hébergement. D'autre part, l'exploitation du centre devrait aussi conduire à la création d'emplois pour l'administration et la gestion.

L'école s'appuie sur un réseau d'entreprises partenaires qui offrent aux stagiaires un réseau de boulangeries aux valeurs aux objectifs et aux méthodes communes.

Y.K.

L'EXPÉRIENCE

Pour la fin du stage, les élèves ont pu bénéficier d'une expérience bien particulière, faire une fournée au feu de bois. Tout le monde s'est retrouvé au Mas du Figuier, à Bevons, qui a mis à leur disposition son four, plusieurs fois centenaire, mais toujours opérationnel. Toute la nuit les élèves se sont relayés pour faire brûler le stère de pin et de chêne nécessaire. En fin de matinée le four était à bonne température, les panetons bien gonflés, et il ne restait plus qu'à enfourner et à surveiller. Ensuite, tout le monde a pu déguster ce pain à la saveur particulière.

LE CRÉATEUR Thomas Tefri-Chambelland

L'enseignement dans l'âme

C'est en 2000 que Thomas Tefri-Chambelland fait sa première expérience dans le domaine de la reconversion, en quittant son activité d'enseignant en science de la vie et de la terre pour passer son CAP et ouvrir sa boulangerie, à Sisteron. Le virus de l'enseignement ne l'a pas quitté. En 2005 il ouvre le centre de formation de la boulangerie Lapaline, première structure française de formation continue spécialisée dans la panification au levain naturel. L'établissement est reconnu par la direction du travail et de la formation professionnelle. Mais il n'offre qu'une capacité restreinte, et en 2009 il décide de revendre la boulangerie pour se consacrer au conseil et à la formation. Il s'installe dans les locaux du CFA d'Aix, le temps de finaliser ses nouveaux locaux à Saint-Martin, qui peuvent recevoir des sessions de 10 stagiaires. Le bâtiment a été étudié pour répondre à un souci d'économie d'énergie. L'eau chaude est fournie par des panneaux solaires, l'isolation est faite à partir de liège et de laine de bois réduit au maximum les besoins de chauffage. L'énergie électrique, indispensable pour tous les équipements professionnels n'est produite que par des sources d'énergies renouvelables.



LE PROJET de Bruno /stagiaire de 30 ans

De la psychologie au pain bio

Bruno est stagiaire en session longue. Il est psychologue et travaillait dans une association d'aide aux victimes. À 30 ans, il a fait le choix de réaliser un rêve d'enfant, devenir boulanger pour offrir le plaisir du bon pain. Il a découvert la profession à travers différents stages. Puis s'est inscrit à l'école PainBio. "La formation répond à mon projet, ouvrir une boulangerie, dans les Alpes Maritimes, pour faire et vendre du pain bio au levain naturel, suivant une méthode traditionnelle". Aujourd'hui, son diplôme en poche, il va être comme tous les autres stagiaires, confronté aux dures réalités de la profession pour trouver les locaux, le matériel et les financements. Mais il compte sur l'expérience acquise pour se faire rapidement une clientèle fidèle.

Quant aux stagiaires, ils envisagent d'emmener le savoir-faire de la vallée du Jabron en Espagne ou en Chine.

