



**Formation**

## **Festival des Pains ouvre une école dédiée à la boulangerie artisanale**

**Pour faire face à la pénurie de boulangers en France, le réseau Festival des Pains inaugure une école dédiée à la boulangerie artisanale à Lamotte-Beuvron (Loir-et-Cher). Sa priorité : former des personnes en reconversion professionnelle.**

Lamotte-Beuvron, le 1er août 2019. La boulangerie française manque de bras. Tant du côté fournil que du côté magasin, la profession doit faire face à une pénurie de main-d'œuvre grandissante. Dans ce secteur en forte tension, de nombreuses entreprises sont condamnées à baisser le rideau faute de trouver des repreneurs. Et on estime à 7 000, le nombre de postes de vendeurs et vendeuses en boulangerie à pourvoir...

Face à ce constat inquiétant, Festival des Pains a décidé de réagir et de se lancer sur le marché de la reconversion en ouvrant sa propre école de boulangerie artisanale. « *Jusqu'à présent, nous assurons des formations pour les boulangers de notre réseau, à travers des stages d'installation et de perfectionnement* », confie Pierre Mermet, directeur général de Festival des Pains. « *Désormais, nous ciblerons des personnes issues d'un autre univers professionnel, entrepreneurs dans l'âme, passionnées de boulangerie et attachées à la qualité des produits. La profession manque de jeunes et de nombreux adultes cherchent à redonner du sens à leur vie : nous allons leur en donner l'opportunité.* »

La durée de la formation s'étalera sur six mois, dont un mois de stage en entreprise. Elle mènera vers le CAP de boulanger, en partenariat avec le Centre de Formation d'Apprentis de Blois. « **La formation est assurée par des professionnels de terrain expérimentés** », commente Franck Pichard, responsable de l'école. « **Elle aborde toutes les facettes du métier : techniques de boulangerie, technologie, hygiène, vente, gestion, management...** »

Autre atout de l'école : le réseau de Festival des Pains sur lequel elle pourra s'appuyer. « *Nos stagiaires pourront profiter de ce vaste réseau national, qui compte plus de 6 000 artisans dont 2 000 à nos couleurs, pour trouver des entreprises d'accueil et échanger avec des professionnels déjà installés* », précise Franck Pichard.

Limitée à douze places, la première promotion démarrera en janvier 2020. Parallèlement, l'école proposera des formations courtes (5 jours) à destination des vendeurs ou vendeuses en boulangerie, ainsi que des modules de 4 semaines pour former des aides-boulangers. « *Pour ces formations spécifiques, nous sommes capables de faire du sur-mesure et de nous adapter aux besoins et contraintes de l'entreprise* », indique Pierre Mermet.

À Lamotte-Beuvron, siège de Festival des Pains, l'école occupera plus de 400 m<sup>2</sup> de locaux modernes et disposera d'un équipement de pointe : un fournil, douze postes individuels de travail, un magasin reconstitué, une salle de classe...

**Cette nouvelle école sera inaugurée le samedi 21 septembre 2019.  
Nous vous invitons à venir la découvrir, à 10h, au siège de Festival des Pains  
10 rue de la Campagnarde – 41600 Lamotte-Beuvron**



#### **Festival des Pains en 2 mots**

Créé en 1989, Festival des Pains est un groupement de 26 meuniers régionaux indépendants, implantés dans toute la France et qui travaillent en partenariat étroit avec les producteurs et organismes stockeurs pour sélectionner les meilleures variétés de blés et obtenir ainsi des qualités de farines optimales pour les artisans boulangers.

Dans son Centre de contrôle et de recherche, Festival des Pains sélectionne les meilleurs blés meuniers, réalise des tests de panification et travaille à l'élaboration de nouvelles recettes.

Basé à Lamotte-Beuvron, dans le Loir-et-Cher, le groupement accompagne au quotidien plus de 6 000 artisans boulangers, dont 2 000 aux couleurs de Festival des Pains.