

Le Petit Journal du 16 JUIN 2022

Semaine nationale de l'artisanat

Fabien Pelous et Philippe Bertrand, apprentis boulangers d'un jour

Dans le cadre de la semaine nationale de l'artisanat, organisée par le réseau des chambres de métiers et de l'artisanat (CMA), la CMA de l'Arriège avec l'U2P 09 (Union des entreprises de proximité) a proposé à deux rugbymen, Philippe Bertrand et l'international Fabien Pelous, de se mettre dans la peau d'un boulanger pâtissier pour une matinée. Cette immersion s'est déroulée dans la boulangerie pâtisserie « les Miss d'Azil » du Mas d'Azil. Une façon originale et ludique de découvrir un métier.

Dans la boulangerie, nos deux apprentis d'un jour ont confectionné des baguettes traditionnelles, des croissants et des chocola- tines. Ils ont œuvré et travaillé la pâte, sous les conseils avisés du boulan- ger Julien Tête et de son chef de fournil Guillaume Pujol, tout auréolé de ses deux titres départementaux en baguette tradition et crois- sant.

Comme l'ont fait remar- quer nos deux « célèbres »



Fabien Pelous et Philippe Bertrand avec Guillaume et Lucie l'apprentie. - Crédits : GM

appentis d'un jour, quant on voit le pain à l'étal on ne s'aperçoit pas de tout le tra- vail nécessaire à faire en amont, de la préparation de la pâte à sa cuisson.

LA FORMATION LE PILIER POUR AVOIR DE BONNS PROFESSIONNELS

Joseph Calvi, le président de La CMA de l'Arriège et de l'Occitanie nous dit : « L'ap-

prentissage, ce sont 8700 jeunes qui se forment dans les centres de formation d'Occitanie, dont environ 560 pour l'Arriège. 87 % de ces jeunes signeront un CDI à l'issue de leur apprentis- sage, ces jeunes ont choisi des métiers passions et non déloccalisables. Dans les années à venir, un sur deux sera créateur ou repreneur de son entreprise. »

GM



Julien Tête présente son activité à l'international Fabien Pe- lous - Crédits : GM



Fabien Pelous et Philippe Bertrand, boulangers d'un jour. - Crédits : GM

