



Dispositif 109 boulangers, 109 collèges

Du bon pain à la cantine ou la traduction du savoir-faire des artisans

109 boulangers, 109 collèges : un dispositif initié par le Département de la Seine-Maritime et la Chambre des métiers et de l'artisanat, pour valoriser les circuits courts et les artisans de proximité...

Manger du bon pain à la cantine du collège : un régal pour les élèves demi-pensionnaires des collèges du Département de la Seine-Maritime, rendu possible par le dispositif 109 boulangers, 109 collèges. Pour se rendre compte du déroulement concret de cette opération, le président Bertrand Bellanger s'est rendu au collège Masséot-Abaquesne de Boos, vendredi 7 avril, avec le président de la Chambre des métiers et de l'artisanat Guillaume Dartois, partenaire de l'opération, en présence de Cécile Sineau-Patry, vice-présidente du Département, en charge de la transition écologique, de la ruralité, de l'agriculture et de l'alimentation. Ils ont été reçus par le principal du collège Redouane Dahmani, en présence des conseillers départementaux du canton de Mesnil-Esnard Delphine Duramé et Julien Demazure, ainsi que les maires des communes voisines.

Promouvoir les métiers et les savoir-faire

Favoriser les circuits courts et donc les producteurs locaux, faire la promotion des métiers et savoir-faire artisanaux et de l'apprentissage auprès des collégiens : telle est en quelque sorte la philosophie de ce dispositif qui met en lumière la richesse du territoire. **« Soixante-dix-huit collèges sont déjà entrés dans cette démarche et à terme, l'objectif est que les 109 collèges du Département s'approvisionnent auprès d'une boulangerie de proximité. Cela va se faire progressivement »**, a indiqué Bertrand Bellanger, qui ajoute que la volonté est de mettre du lien entre les artisans boulangers et les collèges.

Un enjeu du Projet Territorial Alimentaire

Une démarche qui s'inscrit dans le cadre du Projet Territorial Alimentaire (PAT) qui comprend neuf enjeux, dont l'un vise donc à « **faciliter l'accès aux ressources produites sur le territoire, en participant au développement des circuits courts dans le département** ». Un concept résumé en une formule par le président du Département : « **Il faut faire matcher les consommateurs et les produits locaux** ».

« Cela permet d'optimiser la chauffe du four »

Pour les artisans boulangers, ce dispositif apporte également une petite bouffée d'oxygène dans la conjoncture économique tendue que l'on connaît actuellement, comme le souligne Jérôme Dumontier, le boulanger de La Huche à pain de Franqueville-Saint-Pierre qui approvisionne le collège de Boos. « **Avec la crise énergétique, cela permet d'optimiser la chauffe du four** », constate l'artisan, qui livre entre 50 et 60 baguettes par jour au collège et alimente aussi les besoins des écoles et de la crèche.

L'apprentissage, un cursus à valoriser

Jérôme Dumontier a créé sa boulangerie à Franqueville-Saint-Pierre il y a un peu plus de dix ans et il emploie aujourd'hui dix personnes. Issu de l'apprentissage, un autre cursus défendu par la Chambre des métiers et par le Département, le boulanger indique que ce métier est « **un métier passion** » et est lui aussi convaincu qu'il faut « **valoriser l'apprentissage. Il faut prendre le temps et être pédagogue** », ajoute-t-il. Dans son commerce, il compte ainsi une salariée qu'il a embauchée après son apprentissage et aujourd'hui, c'est une vendeuse en boutique qui est apprentie.

Les artisans sont les garants de la sauvegarde de nos savoir-faire

Bertrand Bellanger et Guillaume Dartois

Les métiers de l'artisanat proposent en effet de vraies opportunités pour apprendre un métier : on compte plus de 25000 établissements qui représentent 34 821 emplois salariés, soit 34 % du tissu régional. « **Les artisans sont de véritables acteurs du territoire, ils créent de l'emploi non délocalisable, ils embauchent des jeunes en apprentissage et sont les garants de la sauvegarde de nos savoir-faire** »,

ont ainsi plaidé Bertrand Bellanger et Guillaume Dartois. Et le dispositif 109 boulangers, 109 collèges est aussi un moyen pour l'artisanat d'entrer au collège et de faire découvrir ces métiers aux élèves, au moment où ils doivent s'interroger sur leur orientation et choisir un métier.

« Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas »

Durant la visite au collège, Bertrand Bellanger a par ailleurs pu s'entretenir avec quelques élèves, notamment au sujet de leurs habitudes à la cantine avec le pain et en abordant le thème du gaspillage. « **Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas** », a ainsi rappelé le président. Dans ce registre, il a ainsi mentionné, parmi la multitude des fiches d'action du PAT, celle de la méthanisation qui permet de transformer les déchets en énergie.

Faire rayonner l'artisanat

Accompagner les collèges dans leur approvisionnement en pain local et développer les circuits courts, permettre aux collégiens de découvrir le métier de boulanger et l'artisanat local, créer du lien entre les boulangeries et les collèges et réduire l'empreinte écologique : tels sont les objectifs du dispositif 109 boulanger, 109 collèges. Et pour permettre à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de faire rayonner l'artisanat et promouvoir les métiers qu'il propose, ainsi que « **faciliter et accompagner les mutations des entreprises artisanales** », le Conseil départemental lui a ainsi accordé, en juillet 2022, une subvention de 33 500 euros.

Isabelle VILLY



A Boos, c'est un boulanger de Franqueville-Saint-Pierre, Jérôme Dumontier, qui livre en pain le collève, chaque jour. Isabelle VILLY

Le président du Département de la Seine-Maritime Bertrand Bellanger s'est entretenu avec les collégiens pour connaître leurs habitudes alimentaires et leurs attentes à la cantine. Isabelle VILLY



Le réfectoire du collège de Boos a mis un piano à disposition des élèves : une jeune collégienne a ainsi offert un petit intermède musical aux personnalités du jour. Isabelle VILLY