



Seine-Maritime. Du bon pain à la cantine avec un nouveau dispositif

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



À Boos, près de Rouen (Seine-Maritime), c'est un boulanger de Franqueville-Saint-Pierre, Jérôme Dumontier, qui livre en pain le collège, chaque jour.

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 collègues.

Pour se rendre compte du déroulement concret de cette opération, le président Bertrand Bellanger s'est rendu au collège Masséot-Abaquesne de Boos, près de Rouen, vendredi 7 avril 2023, avec le président de la Chambre des métiers et de l'artisanat Guillaume Dartois, partenaire de l'opération.

[Rouen. Ancien professionnel de la musique, Sébastien a créé sa boulangerie... dans sa cuisine](#)

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.

78 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,

Bertrand Bellanger, - président du Département de la Seine-Maritime.

Ce dernier ajoute que la volonté est de mettre du lien entre les artisans boulangers et les collèges.

[Ce couple veut sauver cette boulangerie dans une commune, près de Rouen](#)

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, garants de la sauvegarde des savoir-faire

Les métiers de l'artisanat proposent en effet de vraies opportunités pour apprendre un métier : on compte plus de 25 000 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.

Bertrand Bellanger et Guillaume Dartois - Département et Chambre des métiers

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 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.

« 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.

[Une hausse jamais vue pour le budget du Département de la Seine-Maritime !](https://www.ouest-france.fr/seine-maritime/une-hausse-jamais-vue-pour-le-budget-du-departement-de-la-seine-maritime-109-boulanger-109-collèges-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.