



Les Amis de Farinez'vous

Un accueil et une fenêtre vers les métiers de la boulangerie

Depuis janvier dernier, le Syndicat des Boulangers du Grand Paris accueille dans son fournil l'association Les Amis de Farinez'vous, qui forme des personnes éloignées de l'emploi aux métiers d'aide-tourier et d'aide-boulangier.

Cette première session reçoit cinq personnes arrivées en France au cours des six dernières années, bien décidées à trouver un emploi dans la boulangerie artisanale.

Lina vient de Syrie, Lamine du Sénégal, Fateh de la République Démocratique du Congo, et Hassan et Zanoon de la République du Congo. Si certains comme Lina, Hassan ou Zanoon ont exercé les métiers de boulanger ou de pâtissier dans leurs pays d'origine il y a plusieurs années, tous en ignoraient il y a encore quelques mois la pratique en France. Attirés par la boulangerie artisanale par goût ou par nécessité d'obtenir un travail, le projet Farinez'vous leur permet aujourd'hui d'obtenir une formation pouvant leur ouvrir les portes de la profession.

Julie Chartres, directrice opérationnelle du projet, nous raconte « l'aventure » Farinez'vous, lancée en 2009 : « Il s'agit de deux boulangeries d'insertion, une dans le 12^e et l'autre dans le 13^e arrondissement. Nous fonctionnons comme une boulangerie artisanale classique, labellisée Boulanger de France, qui fait des pains bio, etc. À ceci près que nous formons des personnes éloignées de l'emploi. Elles sont salariées en contrat à durée déterminée d'insertion et passent au maximum 24 mois dans notre entreprise, où elles apprennent les métiers de la vente, de la préparation salée, d'aide-tourier et d'aide-boulangier. » Aujourd'hui dirigés par Domitille Flichy, membre du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, les deux établissements ont déjà formé une soixantaine de personnes.

Un nouveau tremplin

En janvier dernier, Farinez'vous a lancé sa propre formation aux métiers d'aide-boulangier et d'aide-tourier visant des publics à la fois éloignés de l'emploi et de la formation professionnelle.

À savoir des personnes qui ne peuvent pas passer le CAP car ils ont un niveau de qualification trop bas ou un niveau de français insuffisant pour intégrer un cursus de formation classique. Un stage hébergé dans les locaux du Syndicat, l'association ne disposant pas de centre de formation en propre. « Les stagiaires ont des cours théoriques et des formations pratiques, puis vont une semaine par mois en stage dans des boulangeries parisiennes qui sont toutes membres du Syndicat, détaille Julie Chartres. L'idée c'est qu'en quatre mois, on leur donne toutes les compétences techniques, théoriques, de savoir-être, pour travailler dans une boulangerie artisanale ». Cette formation n'est certes pas certifiante pour le moment – Farinez'vous y travaille – mais ouvre une porte pour des personnes arrivées récemment en France et désireuses de rejoindre les rangs de la boulangerie-pâtisserie.

Ce jour-là, c'était Samuel Moreau, formateur consultant, qui apprenait aux cinq aide-boulangiers à faire des viennoiseries et du pain de campagne. Une découverte totale pour Zanoon, Soudanais, en France depuis 2018 : « J'ai été boulanger au Soudan et en Libye. Le pain que l'on fait dans mon pays n'a rien à voir avec la baguette et les autres pains français. La qualité des farines là-bas n'est pas celle qu'il y a ici, on doit travailler avec plein de farines différentes. » Mais déjà, après deux mois de pratique, des automatismes émergent.

Si la bonne humeur règne dans le labo, la concentration et l'application sont aussi de mise. Il n'y a pas de doute : Lina, Hassan, Zanoon, Fateh et Lamine se sentent comme des poissons dans l'eau dans une boulangerie française.