



COMMUNIQUE DE PRESSE

WORLDSKILLS MARSEILLE 2025 FABRIQUEZ VOTRE PAIN AVEC BONGARD ET LA CONFEDERATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE-PATISSERIE FRANÇAISE

Strasbourg, le 3 octobre 2025.

Durant la 48^{ème} édition de la Compétition Nationale des Métiers WorldSkills, organisée en Région Sud à Marseille, les visiteurs auront l'opportunité d'essayer le métier de boulanger dans la zone « *Animation Métier* ». Ils pourront découvrir le savoir-faire artisanal et les étapes de fabrication du pain. Nos boulangers formateurs les guideront dans ces différentes étapes avec à la clé, la création de leur propre pain croustillant. Rendez-vous au Palais des Evénements du Parc Chanot de Marseille, du **jeudi 16 au samedi 18 octobre 2025** pour vivre cette expérience unique et mettre la main à la pâte.

Un moment de partage avec nos professionnels de la boulangerie

Tony Doré, Chef Boulanger du village olympique de Paris 2024, Vincent Nagelschmit, Vice-président de la Commission formation de la CNBPF et Président des Boulangers-Pâtisseries de Moselle, ainsi que de jeunes apprentis boulangers du CMA Formation Provence Alpes Côte d'Azur et du Lycée Régional hôtelier Jean Paul Passadat de Marseille seront présents sur le stand pour animer les ateliers d'initiation au métier de boulanger.

Un atelier pédagogique pour le grand public

En petits groupes, les curieux pourront apprendre les gestes du boulanger, plus particulièrement le façonnage et le boulage de la pâte. Encadrement par les professionnels sur les règles d'hygiène, équipement avec une casquette et un tablier, manipulation de la pâte, présentation de la profession et session de questions-réponses seront au programme de l'atelier. La durée de l'animation sera d'environ vingt minutes par groupe et se déroulera durant les quatre jours de compétition, de 9h30 heures à 17 heures. Près de 400 participants (jeunes, collégiens, étudiants et grand public) y seront accueillis.

WorldSkills France constitue une réelle occasion de mettre en avant les métiers et les formations boulangères, tout en servant de tremplin pour encourager la jeunesse à s'engager en faveur de l'excellence et du savoir-faire.

Contacts presse

Anne Aldeguer
Directrice communication CNBPF
01 53 70 16 25
aaldeguer@boulangerie.org

Cécile Mora
Directrice communication Bongard
07 89 28 25 12
cecilemora@bongard.fr

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, présidée par Dominique Anract, est l'organisation professionnelle nationale représentative des 34 000 entreprises artisanales de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie employant plus de 200 000 personnes salariées et non salariées réalisant un chiffre d'affaires annuel de 13 milliards d'euros TTC. +d'infos sur www.boulangerie.org

Fondée en 1922 par Oscar Bongard, ingénieur de formation, la société Bongard est initialement spécialisée dans l'entretien et la réparation, puis dans la fabrication de fours de boulangerie. Aujourd'hui, Bongard conçoit et commercialise l'ensemble des équipements nécessaires à la production boulangère : four (fours à soles, ventilés, rotatifs), froid (armoires et chambres de fermentation, de conservation positive et négative), division - fromage (diviseuses, bouleuses, repose-pâtons, laminoirs, processus de division et fromage automatique PANEOTRAD®) et mélange (pétrins et batteurs). La renommée de Bongard dépasse les frontières nationales : ses équipements, certifiés par un organisme indépendant, sont distribués dans plus de 140 pays à travers le monde. +d'infos sur www.bongard.fr