

La boulangerie, des métiers d'avenir



FÊTE DU PAIN 2025



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Des métiers d'avenir au cœur de notre quotidien

La Fête du Pain 2025 sera une nouvelle fois l'occasion pour les artisans boulangers-pâtisseries de se mobiliser et de partager leur passion avec le grand public. Cet événement unique mettra à l'honneur des métiers porteurs d'avenir, essentiels à notre patrimoine gastronomique et à la vitalité de nos territoires.

En effet, cette année, l'accent est mis sur les différents métiers de la boulangerie-pâtisserie : boulangers, pâtisseries, touriers, vendeurs et spécialistes du snacking. Ces professions, qui allient tradition et innovation, offrent des opportunités d'avenir et participent au dynamisme du secteur.

Aujourd'hui plus que jamais, la boulangerie-pâtisserie est un moteur essentiel du lien social et du commerce de proximité. Chaque jour, des milliers d'artisans s'engagent à transmettre un savoir-faire unique, garantissant aux consommateurs des produits de qualité et fabriqués avec passion.

À travers cette nouvelle édition, la Fête du Pain mettra en lumière la diversité des carrières possibles dans ce secteur et encouragera les jeunes générations à envisager ces métiers comme une voie d'avenir, riche en perspectives et en épanouissement personnel.

Toutes les manifestations prévues auront pour objectif de rapprocher davantage la profession des consommateurs, de valoriser les savoir-faire et d'encourager les jeunes à envisager une carrière dans ces métiers d'excellence.

Alors, à vos agendas ! Rejoignez-nous partout en France pour célébrer la Fête du Pain 2025, découvrir ces métiers d'avenir et partager ensemble la passion du pain !



Sommaire

La parole au Président de la CNBPF	4
Une filière en mouvement	5
La parole à Alexandre Lopez (formateur en boulangerie)	6
Des savoir-faire au service de la passion et de l'excellence	7
Ces métiers qui façonnent l'avenir : boulangier(ère), pâtissier(ère), tourier(ère), vendeur(euse) La parole aux formateurs, aux apprentis et aux professionnels	8
Un secteur qui forme et recrute	14
La Fête du Pain à Paris	15
Le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française	16
La parole à Pascal Barillon, président du jury du concours	17

La boulangerie-pâtisserie, un secteur incontournable !

35 000

boulangeries-pâtisseries artisanales

Un réseau dense garantissant un accès à du pain frais partout en France.

178 100

emplois salariés dans le secteur

Un métier qui fait vivre des dizaines de milliers de professionnels passionnés.

12 millions

de consommateurs quotidiens

Le pain et les produits de boulangerie sont des incontournables du quotidien.

13,56 milliards

d'euros de chiffre d'affaires

32 280

apprentis en formation

Chaque année, une nouvelle génération d'artisans se forme, assurant le dynamisme du secteur.

6 milliards

de baguettes vendues par an

Soit 190 baguettes achetées chaque seconde en France !

La parole à Dominique Anract

Pourquoi avoir choisi « La boulangerie, des métiers d'avenir » comme thème de la Fête du Pain 2025 ?

Je suis profondément convaincu que la boulangerie est un métier d'avenir. Dans un contexte où de nombreuses professions évoluent, doutent ou perdent leurs repères, la boulangerie, elle, continue de se réinventer. Finalement, notre filière se porte bien, progresse. On n'a jamais vraiment douté de son potentiel, mais aujourd'hui plus que jamais, on peut l'affirmer : la boulangerie a de l'avenir.

Et les consommateurs semblent revenir en boulangerie ?

Oui, il y a un vrai retour vers les commerces de proximité. Après des années d'habitude dans les grandes surfaces, les gens veulent du lien, de la qualité, de l'accueil. Une boulangerie, c'est un lieu de vie, un repère dans la ville. Et on y trouve bien plus que du pain : du café, des viennoiseries, des goûters, des plats à emporter. Le snacking est devenu incontournable. Les gens mangent souvent sur le pouce, mais ils veulent bien manger, à un prix raisonnable. Et ça, la boulangerie sait le faire !

La transmission fait aussi partie des valeurs fondamentales du métier ?

Absolument. C'est essentiel. On a gardé cet esprit de transmission directe, grâce à l'alternance. Les jeunes apprennent dans l'entreprise, au contact des professionnels, et en parallèle à l'école, ils acquièrent des bases solides en hygiène, technologie, gestion... Aujourd'hui, on forme de vrais professionnels complets !

« Un boulanger, ce sont les mains, la tête et le cœur. »

Quel est le rôle de la Fête du Pain dans cette dynamique ?

La Fête du Pain, c'est l'occasion de montrer le métier tel qu'il est. On organise partout en France des événements dans les boulangeries, les écoles, les CFA. Et à Paris, on installe chaque année un grand espace sur le parvis de Notre-Dame, où ont lieu des ateliers ouverts au public. Les enfants, les familles, les écoles viennent faire leur petite boule ou leur tresse, accompagnés des professionnels. Il y a aussi des démonstrations, des échanges. On montre la richesse et la diversité du métier.

Comment se déroule le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française ?

Les participants ont déjà remporté un concours départemental et régional. À Paris, ils doivent fabriquer leur baguette sur place, avec une farine qu'ils ne connaissent pas, dans des conditions identiques. On leur fournit des sacs neutres, le même four, le même matériel. Personne n'est dans sa zone de confort. C'est une compétition équitable, exigeante et passionnante.

Qu'est-ce que ces concours apportent aux boulangers, même s'ils ne gagnent pas ?

Ils apportent une remise en question, une exigence. Toute l'équipe se mobilise. Même sans gagner, on se demande : qu'est-ce qui a manqué ? Le parfum ? La mie pas assez crème ? La croûte trop dure ? Chacun peaufine sa recette, progresse. Et le premier à en profiter, c'est le client. Ce qu'on améliore pour un concours, on le retrouve en boutique.

Quel message souhaitez-vous transmettre aux jeunes à l'occasion de cette Fête du Pain ?

Je leur dis : si vous avez la passion, venez. Allez-vous renseigner dans les écoles, auprès des fédérations. Formez-vous. Il faut du temps pour bien faire les choses. On dit souvent dix ans pour devenir médecin ? Eh bien, il faut aussi du temps pour devenir boulanger. Mais ce métier vous le rendra au centuple. On y engage les mains, la tête et le cœur. C'est un métier magnifique, où l'on peut s'épanouir, réussir, créer, transmettre. Il ne faut pas hésiter.



Dominique Anract
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Quiz

- 1/ Votre fabrication boulangère, pâtissière ou snacking préférée ? **La baguette de tradition.**
- 2/ Si vous deviez décrire votre métier en un seul mot ? **Passion.**
- 3/ Votre outil ou ustensile préféré dans le fournil ? **Le rouleau.**
- 4/ Quel est l'ingrédient que vous trouvez dans le fournil et que vous préférez travailler ? **Le chocolat.**
- 5/ Si vous deviez donner un slogan à la Fête du Pain ? **« Venez nombreux ! »**

Des métiers d'avenir

Une filière en mouvement !

L'édition 2025 de la Fête du Pain célèbre une profession en constante évolution. Boulangers, pâtisseries, touriers, vendeurs et spécialistes du snacking façonnent chaque jour. Un secteur qui se modernise, innove et s'adapte aux nouvelles attentes des consommateurs.

Ces métiers, autrefois perçus comme traditionnels, intègrent désormais les enjeux actuels tels que l'alimentation saine, le digital et l'écoresponsabilité :

Le retour aux farines anciennes et aux produits de terroir.

Une réponse à la demande croissante pour des pains plus digestes et savoureux.

L'essor du snacking artisanal

Tartes salées, pains garnis, viennoiseries revisités : la boulangerie est un acteur clé du snacking de qualité.

L'écoresponsabilité

De plus en plus d'artisans adoptent des pratiques durables : circuits courts, emballages biodégradables, lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le digital au service des artisans

Commandes en ligne, fidélisation digitale et présence sur les réseaux sociaux permettent aux boulangers de toucher une clientèle plus large.



La boulangerie pâtisserie, un secteur qui recrute !

Saviez-vous que plus de 9 000 offres d'emploi* sont actuellement disponibles en boulangerie-pâtisserie artisanale ? Pas étonnant que 90 % des apprentis trouvent un emploi dès la fin de leur formation, un taux d'insertion professionnelle exceptionnel qui témoigne de l'attractivité du métier.

*Sources Figaro, juin 2022.

Interview

Alexandre Lopez

Dès son plus jeune âge, Alexandre Lopez baigne dans l'univers de la boulangerie. À 12 ans, il commence à travailler dans la boulangerie familiale. Dès lors, son avenir est tracé : il deviendra boulanger. Au-delà de son savoir-faire artisanal, il ressent rapidement l'envie de partager son amour du métier en tant que formateur en boulangerie. Convaincu que la boulangerie est un métier d'avenir, il veille à transmettre aux jeunes générations non seulement les fondamentaux techniques, mais aussi une vision moderne du métier.

Alexandre, vous êtes aussi champion du monde de boulangerie. Qu'est-ce que cela signifie ?

Pendant la Coupe du monde de la boulangerie, nous avons représenté la France et remporté le titre. C'était un rêve d'enfant : en lisant les magazines professionnels, je me disais que, plus tard, je tenterais les concours et j'ai eu la chance de réaliser ce rêve en 2008. Aujourd'hui, cela me permet de transmettre cette expérience et d'accompagner les jeunes qui, à leur tour, se présentent à des concours.

Qu'est-ce qui rend ce métier si particulier ?

Le pain est une matière vivante. Ce n'est pas simplement une recette fixe : chaque jour, il faut s'adapter. C'est un métier d'émotion, de technique, mais aussi de transmission.

Quels sont les fondamentaux que vous enseignez aux apprentis ?

On leur transmet les bases techniques du métier, mais aussi le savoir-être. L'attitude et le respect du travail sont aussi importants que le geste technique.

Les jeunes d'aujourd'hui sont-ils différents des générations précédentes ?

Oui, ils ont accès à énormément de ressources : formations, stages, réseaux sociaux. Ils ont un niveau impressionnant très tôt. Et surtout, ils ont la passion !

Comment le métier a-t-il évolué ?

Avant, on faisait surtout du pain traditionnel. Aujourd'hui, on trouve des pains nutritionnels, des spécialités, du snacking. Le matériel a aussi évolué : le froid, par exemple, a permis de mieux gérer les horaires.

Y a-t-il des débouchés variés en boulangerie ?

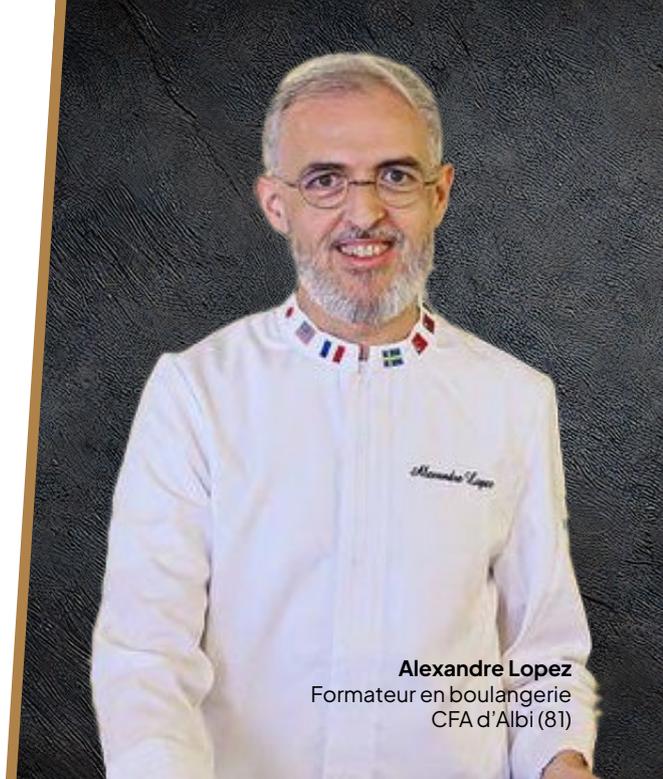
Oui, on peut être artisan, chef de production, formateur, commercial dans les matières premières. La boulangerie offre de nombreuses perspectives, et c'est un métier reconnu à l'international !

Combien de temps faut-il pour vraiment maîtriser ce métier ?

On apprend toute sa vie ! Un CAP donne les bases, mais on progresse en permanence. La transmission est essentielle : parfois, les jeunes nous apprennent aussi des choses.

Que diriez-vous à un jeune qui hésite à se lancer ?

S'il en a envie, il doit foncer ! Il ne faut pas choisir un métier par défaut, mais par passion. En boulangerie, on peut s'épanouir et construire un bel avenir.



Alexandre Lopez
Formateur en boulangerie
CFA d'Albi (81)

Quiz

- 1/ Votre fabrication boulangère, pâtisserie ou snacking préférée ? **Un pain au levain.**
- 2/ Si vous deviez décrire votre métier en un seul mot ? **Passion.**
- 3/ Dans le travail, vous êtes plutôt matinal ou du soir ? **Matinal.**
- 4/ Votre outil ou ustensile préféré dans le fournil ? **Les mains.**
C'est avec elles que nous sommes en contact avec la pâte, qu'on donne vie au pain.
- 5/ Quel est l'ingrédient que vous trouvez dans le fournil et que vous préférez travailler ?
Une farine de meule.

Des savoir-faire au service de la passion et de l'excellence

Derrière chaque pain croustillant, chaque pâtisserie raffinée et chaque viennoiserie feuilletée, il y a des artisans passionnés qui perpétuent et renouvellent un savoir-faire séculaire.

Le boulanger : l'architecte du pain

Véritable maître du fournil, le boulanger sélectionne ses farines, pétrit la pâte, veille à la fermentation et façonne ses produits avant de les enfourner. Son rôle ne se limite pas à produire la traditionnelle baguette, il innove aussi avec des pains aux farines anciennes, des pains spéciaux et des créations sur-mesure adaptées aux goûts des consommateurs.

Le pâtissier : l'artiste du sucré

Minutieux et créatif, le pâtissier excelle dans l'élaboration de desserts raffinés. Il maîtrise l'art des pâtes, crèmes, ganaches et montages complexes. Dans un monde où les consommateurs recherchent toujours plus de gourmandise et d'innovation, il est un véritable créateur de tendances.

Le tourier : l'expert du feuilletage

Spécialiste des viennoiseries et des pâtisseries feuilletées, le tourier travaille avec précision pour obtenir une pâte aérienne et croustillante. Son savoir-faire repose sur la maîtrise du pliage, du beurrage et du temps de repos, garantissant le succès des croissants et pains au chocolat.

Le vendeur : l'ambassadeur du savoir-faire

Premier contact avec la clientèle, le vendeur en boulangerie-pâtisserie joue un rôle clé dans la fidélisation des clients. Il connaît les produits sur le bout des doigts, conseille, assure la mise en valeur des créations et gère souvent l'encaissement. Son sens du contact et sa capacité à valoriser le savoir-faire artisanal sont primordiaux.

Le spécialiste du snacking : un métier en plein essor

Avec l'évolution des habitudes alimentaires, le spécialiste du snacking réinvente la restauration rapide en boulangerie. Sandwichs élaborés, tartes salées, plats à emporter : il crée des produits alliant qualité et praticité, répondant ainsi aux besoins des consommateurs pressés mais soucieux de bien manger.

Ces métiers qui attirent les jeunes générations

Avec plus de 30 000 apprentis* chaque année, la boulangerie-pâtisserie séduit les jeunes en quête d'un métier manuel, concret et évolutif. La diversité des parcours permet à chacun de s'épanouir, que ce soit en ouvrant sa propre boutique, en intégrant un grand établissement ou en explorant les nouvelles tendances de la boulangerie moderne.

*CGAD, tableau de bord 2024



Ces métiers qui façonnent l'avenir

À l'occasion de la Fête du Pain, la parole est donnée à ceux qui font vivre ces métiers essentiels : jeunes en formation et professionnels aguerris. De la boulangerie à la pâtisserie, en passant par le tourier et la vente, ils témoignent d'un savoir-faire qui évolue avec son temps et s'adapte aux nouvelles attentes. À travers leurs regards croisés, découvrez comment ces métiers, bien ancrés dans la tradition, se réinventent pour séduire les nouvelles générations.

Léane Lattard, vendeuse en boulangerie

Issue d'une famille de boulangers et âgée de 19 ans, Léane Lattard grandit au Relais de la Pogne, une boulangerie située à Alixan et transmise de génération en génération. Aujourd'hui, elle y travaille le week-end et les jours fériés, aux côtés de ses parents. Son engagement dans la boulangerie ne se limite pas à l'entreprise familiale, elle a aussi été finaliste du Trophée National du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie en 2024.

Qu'est-ce qui vous plaît dans la vente en boulangerie ?

J'aime l'échange avec les clients. On ne vend pas seulement un produit, mais souvent un moment important comme un mariage ou un anniversaire. Il y a aussi la partie préparation des commandes et photographie commerciale pour notre site et les réseaux sociaux.

Le numérique a changé votre façon de travailler ?

Oui, surtout pour les clients. Le click & collect leur permet de commander en ligne, même quand la boutique est fermée. Ça leur évite d'attendre, notamment le dimanche, notre journée la plus chargée.

Comment apprenez-vous à bien connaître les produits ?

On échange beaucoup avec les pâtisseries et boulangers. Quand un produit change ou qu'on teste une nouvelle recette, on est briefé. On apprend aussi sur le terrain, avec les questions des clients.

Quelles qualités faut-il pour travailler en vente en boulangerie ?

L'envie d'apprendre et l'écoute. Il faut être capable de conseiller les clients, notamment ceux qui ne connaissent pas nos produits.

Le métier a beaucoup évolué dans votre famille. Comment le voyez-vous ?

Oui, on en parle souvent. Avant, tout était manuel, les commandes se notaient sur papier. Aujourd'hui, avec l'informatique et les commandes en ligne, on gagne du temps, pour nous comme pour les clients.

Quel regard portez-vous sur votre parcours ?

Je suis très fière de mes parents et de mes grands-parents. Sans eux, je ne serais peut-être pas allée vers la boulangerie, mais j'ai développé un véritable attachement aux métiers du terroir et de l'artisanat.



Léane Lattard
Vendeuse au Relais de
la Pogne à Alixan (26)

Quiz

- 1/ Votre produit préféré à vendre en boulangerie ? **Le Pavé-Noisette (Notre pâtisserie signature).**
- 2/ Plutôt Team « pain au chocolat » ou « chocolatine » ? **Pain au chocolat.**
- 3/ Le super-pouvoir idéal pour une vendeuse en boulangerie ?
L'adaptation (chaque client est unique)
- 4/ Si vous deviez décrire votre métier en un mot ? **Partage.**
- 5/ Si vous deviez donner un slogan à votre boulangerie, ce serait ?
« La chaleur du fait maison, dans le respect de la tradition »

Pauline Tord, boulangère

À 23 ans, Pauline Tord a déjà un parcours riche en boulangerie et viennoiserie. Formée à l'école Ferrandi à Paris, elle se spécialise rapidement dans le travail du tour et affine son savoir-faire chez Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France. Après un brevet de maîtrise en boulangerie à Rouen en 2024, elle rejoint l'équipe de Damien Dedun, champion d'Europe de viennoiserie, à Pontault-Combault (77). Aujourd'hui, elle continue d'apprendre et rêve d'ouvrir son propre établissement, tout en cultivant son amour du métier à travers la transmission et les concours.

Vous avez exploré plusieurs facettes du métier. Pourquoi avoir finalement choisi la boulangerie et la viennoiserie ?

Quand j'ai intégré Ferrandi, je voulais être pâtissière. Je pensais que la boulangerie serait répétitive, mais j'ai découvert un métier vivant, où tout repose sur l'équilibre des pâtes. Chaque jour est différent, il faut s'adapter à la météo, aux matières premières, aux gestes. Ce côté challengeant m'a séduite.

D'où vient votre intérêt pour la boulangerie ?

Je ne viens pas d'une famille de boulangers, mais j'ai grandi en Normandie, où j'ai passé tous mes étés dans le village de mes grands-parents. Les artisans étaient généreux, ils m'ont transmis leur passion. Heureusement, mes parents m'ont soutenue et encouragée à choisir une orientation spécialisée dès la fin de la troisième. Cela m'a permis de me lancer rapidement dans ce qui me plaisait vraiment.

La boulangerie reste un univers masculin ou l'évolution est réelle ?

Ça change, mais surtout en pâtisserie. La boulangerie est plus physique, et il y avait peu de femmes à cause des contraintes de port de charge et des équipements peu adaptés. Aujourd'hui, le matériel s'améliore, les postes sont plus ergonomiques, et cela permet à plus de femmes de s'imposer. Dans mon brevet de maîtrise, nous étions deux femmes sur onze. Ça reste peu, mais la tendance est là.

En dehors des aspects physiques, qu'apportent les femmes dans un fournil ?

J'ai souvent entendu : « Les femmes posent trop de questions », mais en boulangerie, ces questions poussent à réfléchir sur les méthodes, à se remettre en question et à élever le niveau de l'ensemble de l'équipe. L'ambiance aussi est différente. Un fournil bienveillant fait de meilleurs produits. J'ai eu la chance de toujours évoluer dans des équipes respectueuses et bienveillantes. On s'apporte mutuellement, et c'est un vrai enrichissement humain.

Que diriez-vous à un jeune qui hésite à se lancer ?

Fonce ! Ce métier demande des sacrifices - horaires décalés, travail manuel, week-ends travaillés - mais tout ça s'efface quand un client revient en disant : « Votre baguette est incroyable. » C'est un métier de transmission et de partage, un savoir-faire unique en France. Si c'est une vraie passion, il faut oser, croire en soi, et se donner à fond.



Pauline Tord
Boulangère chez
Fred boulangeries (77)

Quiz

- 1/ Votre fabrication boulangère, pâtissière ou snacking préférée ? **Une baguette de tradition.**
- 2/ Si vous deviez décrire votre métier en un mot ? **Amour.**
- 3/ Si vous pouviez innover et créer un nouveau produit, ce serait quoi ?
Un pain avec des fermentations atypiques, inspirées d'autres pays.
- 4/ Si vous pouviez partager un café avec un grand chef, qui choisiriez-vous ?
Thierry Marx pour son parcours et son engagement, ou Anne-Sophie Pic pour son excellence.
- 5/ Dans le travail, plutôt matinale ou nocturne ? **Matinale, j'aime la vie en décalé.**

Oscar Astier, boulanger, pâtissier et tourier

Oscar Astier, 19 ans, a découvert le métier dès son plus jeune âge et a rapidement su qu'il voulait en faire sa vocation. Après un CAP Boulanger, il complète sa formation avec un CAP Pâtissier, puis une mention complémentaire en tourier. Animé par la volonté de tout maîtriser, il veut acquérir une vision complète du métier avant de, peut-être un jour, ouvrir sa propre boulangerie. Convaincu que la boulangerie est un métier d'avenir, il s'intéresse aussi à l'évolution du snacking, persuadé que cette branche a encore beaucoup de potentiel.

Pourquoi avoir choisi de compléter votre formation avec plusieurs diplômes ?

Pour tout savoir faire ! Mon objectif est d'être à l'aise aussi bien en boulangerie qu'en pâtisserie et en viennoiserie. Ça me permet aussi de mieux comprendre chaque spécialité et d'être plus polyvalent.

Vous avez une préférence entre la boulangerie et la pâtisserie ?

La boulangerie sans hésitation ! La pâtisserie est plus précise, plus technique, mais en boulangerie, on travaille une matière vivante. Ça demande une autre approche.

Vous avez changé d'entreprise pendant votre apprentissage, pourquoi ?

Je voulais voir différentes manières de travailler. J'ai commencé au Fournil de Camille, puis chez mon père, et maintenant je suis chez Maison Obringer à Valence. Chaque expérience m'apporte quelque chose de nouveau.

Quelles sont les qualités essentielles pour ce métier ?

Il faut être passionné avant tout. C'est un métier exigeant, donc il faut aimer ce qu'on fait. Et bien sûr, être matinal !

Le snacking vous intéresse-t-il ?

Oui, énormément ! C'est encore un secteur en plein développement et je pense qu'il y a plein de choses à inventer, surtout en viennoiserie.

Vous imaginez votre avenir comment ?

Voyager, découvrir d'autres façons de travailler, voir comment ça fonctionne à l'étranger. J'aimerais faire plusieurs expériences avant, peut-être, d'ouvrir ma propre boulangerie un jour.

Les concours, ça vous tente ?

De plus en plus. C'est motivant d'avoir un challenge, et puis c'est gratifiant de se dire qu'on fait la meilleure baguette ou le meilleur croissant d'une région !



Oscar Astier
Boulangier, pâtissier et tourier
à la Maison Obringer,
à Valence (26)

Quiz

- 1/ Votre fabrication boulangère, pâtissière ou snacking préférée ? **La baguette tradition.**
- 2/ Avec quel artisan aimeriez-vous prendre un café ? **Cédric Grolet.**
- 3/ Matinal ou nocturne ? **Matinal, sans problème !**
- 4/ Votre outil ou ustensile préféré dans le fournil ? **Le coupe-pâte.**
- 5/ Que diriez-vous à un jeune pour le convaincre de rejoindre la boulangerie ?
Je ne lui dirais rien, je lui montrerais mon travail et ma passion.



Lisa Benoît, apprentie pâtissière (CAP)

À 23 ans, Lisa Benoît est apprentie pâtissière en reconversion. Après un premier CAP dans un autre domaine, elle choisit de se former à la pâtisserie au CFA de Livron (26), en alternance chez Maison Obringer à Valence. Curieuse, exigeante et passionnée, elle souhaite enrichir ses compétences en poursuivant ses études après son CAP.

Vous êtes en reconversion professionnelle.

Qu'est-ce qui vous a motivée à passer de la petite enfance à la pâtisserie ?

C'est une passion que j'ai depuis longtemps. Depuis que je suis petite, j'aimais bien faire des gâteaux à la maison. Je me suis dit : pourquoi pas essayer ce métier-là et voir si je peux m'y lancer vraiment.

Et aujourd'hui, vous vous projetez dans ce métier à long terme ?

Oui, j'aimerais continuer avec un CAP Chocolaterie, puis un BTM Pâtissier, pour avoir le plus de connaissances possibles. Un CAP, ce n'est pas suffisant pour tout faire en entreprise.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans la pâtisserie ?

Le côté artistique. Partir des mêmes bases et pouvoir créer des choses très différentes. Modifier une recette en changeant un ingrédient, ça permet de faire de la vraie création. On commence à s'y exercer avec le chef-d'œuvre de fin d'année.

Justement, sur quoi travaillez-vous pour ce projet ?

On devait partir d'une pâte à choux et y intégrer un élément original : plante sauvage comestible, épice, ou fruit oublié. Moi, j'ai choisi de travailler autour de la lavande et de la poire, dans un Paris-Brest revisité.

Quel rythme avez-vous entre école et entreprise ?

Je suis une semaine au CFA toutes les trois semaines. Le reste du temps, je suis en entreprise. Parfois, j'ai deux semaines de CFA dans le mois, ça dépend du calendrier.

Un conseil pour un jeune qui voudrait se lancer dans la pâtisserie ?

Bien choisir son entreprise, parce que c'est là qu'on apprend vraiment le métier. Et être robuste, car il faut tenir le rythme, surtout au début.



Lisa Benoît
Apprentie pâtissière (CAP)
à la Maison Obringer,
à Valence (26)

Quiz

- 1/ Votre fabrication pâtissière préférée ? **Tarte au citron meringuée.**
- 2/ Si vous deviez décrire votre métier en un seul mot ? **Créativité.**
- 3/ Plutôt Team « pain au chocolat » ou « chocolatine » ? **Pain au chocolat.**
- 4/ Quel est l'ingrédient que vous trouvez dans le fournil et que vous préférez travailler ?
Le chocolat (je vais me spécialiser en chocolaterie).
- 5/ Votre outil ou ustensile préféré dans le fournil ? **La spatule... et la poche à douille !**



Maryse Gaboriau, formatrice en vente

Maryse Gaboriau découvre la boulangerie par la vente et en fait son métier par passion. Installée à Angers depuis 2006 avec son mari boulanger, elle se forme en obtenant un CQP Vendeuse en boulangerie en 2009. Désireuse de transmettre, elle devient formatrice à la Chambre des Métiers, où elle accompagne les futurs vendeurs. À la tête d'une équipe de cinq personnes, elle veille au lien entre fournil et boutique, convaincue que bien conseiller les clients valorise l'artisanat.

Qu'est-ce qui vous plaît dans ce métier ?

J'adore les produits. Dès qu'on entre en boulangerie, ça sent bon, c'est beau. C'est un métier où l'on travaille avec les mains, et c'est ce que je répète toujours à mes vendeuses : on a la chance d'évoluer dans un environnement chaleureux et humain.

Qu'est-ce qui est le plus difficile dans la vente en boulangerie ?

Pour moi, rien. J'adore faire le lien entre le fournil et le magasin, expliquer aux clients pourquoi le pain est comme ça, leur transmettre ce que je sais. Tout me plaît dans ce métier !

À quoi ressemble une journée type ?

Je commence à 6h30 pour mettre en place tous les produits avant l'ouverture à 7h. Ensuite, la boutique reste ouverte jusqu'à 19h30, avec une petite pause de 30 minutes dans la journée. Quand il y a moins de monde, je peux m'éclipser un peu et laisser les filles gérer.

Comment êtes-vous devenue formatrice ?

Un peu par hasard ! Une annonce est passée à France Travail, et des formateurs de la Chambre des Métiers, qui connaissaient notre boulangerie, me l'ont envoyée en me disant : « On veut que tu viennes ! ». Je ne me sentais pas légitime au début, mais ils m'ont convaincue.

Qu'est-ce que vous enseignez ?

La vente, bien sûr, mais aussi l'accueil client, le respect des produits et la connaissance des gammes de pains et pâtisseries. Pour moi, c'est essentiel d'être capable de bien conseiller.

Quel est l'aspect le plus enrichissant dans l'enseignement ?

Les élèves viennent de parcours très différents : certains ont déjà un diplôme en boulangerie ou pâtisserie, d'autres se réorientent. Ils arrivent aussi d'horizons variés : boulangeries de campagne, grandes enseignes, boutiques haut de gamme. On apprend autant d'eux qu'ils apprennent de nous.

Le pain reste un élément essentiel de la culture française ?

Évidemment ! On fait partie du patrimoine français, les gens viendront toujours acheter du pain en boulangerie. On l'a bien vu avec le Covid, où les boulangeries sont restées ouvertes.



Maryse Gaboriau
Formatrice en vente
La Doréenne - Angers (47)

Quiz

- 1/ Votre produit préféré à vendre en boulangerie ? **Le pain au chocolat.**
- 2/ Le super-pouvoir idéal pour une vendeuse en boulangerie ? **Son sourire.**
- 3/ Si vous deviez décrire votre métier en un seul mot ? **Partage.**
- 4/ L'erreur à ne jamais faire en vente ? **Ne pas sourire.**
- 5/ Si vous deviez donner un slogan à votre boulangerie ou à votre métier de vendeuse ?
Le pain, c'est la vie.

Vivien Durand, boulanger / snacking

À 48 ans, Vivien Durand codirige avec son épouse Rebecca Almes la boulangerie Vivien & Rebecca, installée à Bédarieux dans l'Hérault. Héritier d'une lignée de boulangers-pâtisseries, il se lance jeune dans le métier, ouvrant son premier commerce à 19 ans, à Olargues. En 2021, le couple choisit un emplacement stratégique à Bédarieux pour créer une boulangerie aujourd'hui pensée autour d'une offre snacking maison, à la fois innovante, généreuse et exigeante.

Vivien, qu'est-ce qui distingue votre snacking de celui qu'on trouve ailleurs ?

Le fait maison, avant tout. On fait nos buns, sauces, plats du jour, on bosse des recettes qu'on ne voit pas partout. Je n'ai pas envie de vendre un sandwich avec du poulet sous vide ou une sauce industrielle. Le client le sent tout de suite.

Comment construisez-vous votre carte snacking ?

On a une base fixe avec des produits qui marchent, et 40 % de l'offre qui tourne selon la saison, l'inspiration, ou les idées de l'équipe. Et justement, cette équipe a toute sa place : les boulangers, touriers, vendeurs, tout le monde propose. On crée ensemble.

La mise en valeur du snacking en boutique est-elle stratégique ?

Oui, entièrement. La banque snacking est placée à l'entrée. Le client qui vient chercher son pain le matin voit tout de suite notre offre du midi. Même s'il n'achète pas sur le moment, il y pense, il reviendra.

Vous avez aussi une salle de restauration. Pourquoi ce choix ?

Parce qu'un lieu chaleureux, avec une cheminée, ça change tout. Un ouvrier qui travaille dehors le matin vient manger au chaud chez nous : il se pose, il est accueilli. C'est un confort physique, mais aussi émotionnel.

Quel est votre panier moyen le midi ?

Entre 12 et 15 euros. Et jamais de formule. On l'explique aux clients : une formule, ça veut dire qu'un des produits est tiré vers le bas. Soit c'est à perte, soit c'est un produit de moindre qualité. Moi, je préfère que les gens paient un peu plus mais mangent vraiment bien !

Quelle part du chiffre d'affaires représente aujourd'hui le snacking dans votre boulangerie ?

Je dirais 30 à 35 %, mais c'est plus large que ça. Un bon snacking, ça vend 4 produits : le sandwich, le dessert, la boisson et le café. Donc si le client ne revient pas, on perd tout ce potentiel. C'est énorme.

Vous semblez très impliqué dans votre équipe. Vous êtes un patron de terrain ?

Totalement. Je suis dans le fournil, je travaille avec eux, je partage la fatigue. Je ne suis pas en chemise blanche à donner des ordres derrière un bureau. J'aime dire que je suis comme un capitaine de rugby : je motive, je fédère, mais je suis sur le terrain. Et ça, les jeunes le voient. Ça crée du respect mutuel.

Quel message vous feriez passer à un jeune qui veut se lancer ?

D'abord, il faut aimer ce métier, sinon c'est trop dur. Il faut aussi trouver un bon emplacement, être créatif, ne pas copier ce que font les autres. Et surtout, travailler, s'impliquer, être vraiment présent. Si on fait tout ça, on peut s'épanouir comme jamais.



Vivien et Rebecca Durand
Boulangers chez
Vivien et Rebecca
Bédarieux (34)

Quiz

- 1/ Votre fabrication boulangère, pâtisserie ou snacking préférée ? **Bun Burger au saumon.**
- 2/ Si vous deviez décrire votre métier en un seul mot ? **Magique.**
- 3/ Votre outil ou ustensile préféré dans le fournil ? **Le fouet.**
- 4/ Quel est l'ingrédient que vous trouvez dans le fournil et que vous préférez travailler ?
La farine (à l'origine de presque toutes nos créations).
- 5/ Si vous deviez donner un slogan à votre boulangerie, ce serait ? « **Envie de bien faire et faire plaisir !** »

Un secteur qui forme et recrute

La boulangerie-pâtisserie est un secteur dynamique qui offre de nombreuses opportunités aux jeunes et aux personnes en reconversion professionnelle. Grâce à un large éventail de formations, il est possible d'acquérir un savoir-faire artisanal reconnu et de bâtir une carrière épanouissante.

Les formations en boulangerie-pâtisserie couvrent des niveaux variés et permettent d'accéder à différents métiers : du boulanger traditionnel au pâtissier créatif, en passant par le tourier, le vendeur spécialisé et le spécialiste du snacking. Ces formations s'adaptent aux besoins du marché et aux attentes des consommateurs, intégrant des compétences en gestion, en innovation et en développement durable.

	Diplômes	Spécialité(s)	Objectifs
Niveau 3	CAP	Boulangier, Pâtissier, Chocolatier-Confiseur, Glacier	Diplôme de base pour exercer en tant qu'artisan spécialisé dans l'une des spécialités.
	Certificat de Spécialisation (CS)	Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisée, Employé traiteur, Techniques du tour	Permettent de se spécialiser et d'acquérir des compétences supplémentaires dans un domaine précis.
	CTM	Vente	Spécifique à la vente en boulangerie-pâtisserie, destinée aux professionnels du commerce et du conseil client.
Niveau 4	Bac Professionnel	Boulangier, Pâtissier	Permet d'approfondir les techniques de fabrication, d'acquérir des compétences en gestion et d'accéder à des responsabilités en entreprise.
	Brevet Professionnel (BP)	Boulangerie	Diplôme pour perfectionner ses techniques et gérer un atelier.
	Brevet Technique des Métiers (BTM)	Boulangerie, Pâtisserie	Formation avancée pour se spécialiser davantage en boulangerie-pâtisserie.
Niveau 5	Brevet de Maîtrise (BM)	Toutes spécialités	Titre permettant d'obtenir le statut de maître artisan et de se spécialiser davantage.
	Meilleur Ouvrier de France (MOF)	Toutes spécialités	Distinction d'excellence valorisant le savoir-faire et l'expertise des meilleurs artisans du pays.

Un tremplin vers l'entrepreneuriat ?

Saviez-vous que plus de 30% des apprentis artisans boulangers-pâtisseries* souhaitent devenir chefs d'entreprise après quelques années d'expérience ?

Grâce aux formations spécialisées, notamment le Brevet de Maîtrise, de nombreux professionnels lancent leur propre boulangerie ou pâtisserie. Ces formations incluent non seulement un perfectionnement des techniques artisanales, mais aussi des compétences en gestion, en comptabilité et en marketing.

L'apprentissage : une voie d'excellence

L'apprentissage est l'un des piliers de la formation en boulangerie-pâtisserie. Il permet aux jeunes d'acquérir un savoir-faire concret tout en étant rémunérés.

Pourquoi choisir l'apprentissage ?

- Une formation en alternance entre école et entreprise.
- Un contact direct avec les réalités du métier et des mises en situation quotidiennes.
- Un accompagnement par un maître d'apprentissage expérimenté.
- Une rémunération dès la première année.

Les centres de formation en boulangerie-pâtisserie (CFA) accueillent chaque année des milliers d'apprentis. De nombreuses entreprises artisanales sont à la recherche de jeunes motivés pour perpétuer la tradition et apporter un souffle nouveau à la profession.

Un fournil géant au cœur de la capitale

Alors que des centaines d'événements animeront toute la France, Paris accueillera le plus grand fournil éphémère du pays. Du jeudi 1^{er} mai au dimanche 11 mai, le parvis de la cathédrale Notre-Dame-de-Paris se transformera en un véritable temple de la boulangerie, où le public pourra échanger avec les artisans boulangers-pâtisseries.

Pendant 11 jours de festivités, démonstrations, animations et concours mettront à l'honneur un savoir-faire d'exception et célèbreront l'art de fabriquer un pain de qualité. Incontournable emblème de la boulangerie française, la baguette sera bien sûr au cœur de l'événement, portée par la passion et le talent des boulangers présents.

Nouveauté de cette édition : un fournil pédagogique accueillera les scolaires et les visiteurs pour une immersion ludique et éducative dans l'univers de la boulangerie. Ils pourront découvrir toutes les étapes de fabrication du pain, de la sélection des ingrédients au pétrissage, jusqu'à la cuisson.



Les moments forts

Jeudi 1^{er} mai

Démonstration de Meilleurs Ouvriers de France



Vendredi 2 mai

Inauguration par Madame Anne Hidalgo,
Maire de Paris (10h30)

Élection de la meilleure baguette de Paris

Atelier Pain & Nutrition avec Philippe Hermenier
(INBP)



Samedi 3 mai

Concours régional de la meilleure baguette de
tradition française (77, 78, 91 et 95)

Atelier Pain & Nutrition avec Rodolph Couston

Dimanche 4 mai

Concours régional de la meilleure baguette de
tradition française (75, 92, 93 et 94)

Messe des boulangers à la cathédrale
Notre-Dame-de-Paris (18h)

Atelier Pain & Nutrition avec Rodolph Couston



Lundi 5 mai

Concours National du Meilleur Sandwich
organisé par la CNBPF



Du mardi 6 au jeudi 8 mai

Concours National de la Meilleure Baguette de
Tradition Française organisé par la CNBPF

Proclamation du palmarès (jeudi 8 mai à 17h)



Du vendredi 9 au dimanche 11 mai

Démonstrations des équipes Lesaffre Chine sur le thème des Pains du Monde

Quand l'excellence boulangère se joue en public !

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française met une nouvelle fois la baguette à l'honneur avec le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française.



Année après année, cet événement est devenu un rendez-vous incontournable, célébrant un emblème de la gastronomie française, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité depuis 2022.

Pour cette 11^{ème} édition, les artisans boulangers s'affronteront du mardi 6 au jeudi 8 mai 2025 sur le parvis de Notre-Dame-de-Paris, dans un concours qui se déroule en 2 phases.

Les deux premiers jours, les participants auront 6 heures pour produire 40 baguettes, qui devront respecter des critères stricts :

- Une longueur de 50 cm avec 5 scarifications
- Un poids de 250 g après cuisson, avec une tolérance de 5 %

À l'issue de cette première étape, seuls 3 finalistes seront sélectionnés pour la grande finale, qui se tiendra le troisième jour. Dans un souci d'équité, tous les candidats sont placés dans les mêmes conditions : ils ignorent la provenance de la farine, conditionnée dans des sacs neutres, et doivent partager le même matériel, comprenant une chambre froide et un four.

Le jury, composé de professionnels de la boulangerie et de la gastronomie, ainsi que de personnalités, évaluera les baguettes selon 6 critères essentiels :

- L'aspect
- La croustillance de la croûte
- L'arôme
- La couleur et la texture de la mie
- Le goût
- La mâche

Interview

Pascal Barillon

Pascal Barillon est un artisan boulanger, installé à Montmartre, à Paris, la boulangerie Au Levain d'Antan. Lauréat du Concours de la Meilleure Baguette de Paris en 2011 - ce qui lui a valu de fournir l'Élysée pendant un an - il est président adjoint du syndicat des Boulangers du Grand Paris et préside depuis sa création le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française. Homme de métier passionné, il défend l'excellence artisanale et l'émulation que permettent les concours.

Vous présidez le jury du Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française depuis sa création. Pourquoi ces concours sont-ils importants ?

Les concours, ça motive les équipes. Quand on dit « on participe », tout le monde se dépasse. Et même s'il n'y a qu'un lauréat, ça pousse à se poser les bonnes questions : qu'est-ce qui a manqué ? Qu'est-ce qu'on peut améliorer ? Le parfum, la croûte, la mie, le grignage ? Chaque boulanger affine son savoir-faire. Et finalement, le premier bénéficiaire, c'est le client, qui retrouve cette qualité en boutique.

C'est un vrai enjeu aussi pour le commerce du lauréat ?

Oui, il y a un impact économique très fort. On parle ici de l'excellence de l'excellence. Tous les candidats ont été sélectionnés dans leurs régions. Ils concourent dans les mêmes conditions, avec une farine neutre, inconnue d'eux. C'est un défi technique, mais aussi une compétition équitable, où seule la maîtrise du geste compte.

C'est une épreuve exigeante ?

Absolument. Ils sortent de leur zone de confort : ils ne sont pas dans leur fournil, ils ne connaissent pas la farine, ni le matériel. Il y a du stress, de l'entraînement, mais aussi un bel esprit de camaraderie. C'est une vraie famille de passionnés, et ça se ressent dans l'ambiance.

Qu'est-ce qui fait, selon vous, une excellente baguette de tradition française ?

C'est une baguette bien grignée, dorée, avec une belle croûte, une mie légèrement crème, alvéolée et moelleuse. Il faut une bonne fermentation, du parfum, de la légèreté, du volume. Et bien sûr, elle doit tenir au fil des heures, rester bonne au goûter comme au dîner.

Et depuis l'inscription des savoirs-faire artisanaux et de la culture du pain au PCI de l'Unesco ?

C'est une grande fierté, pour les boulangers mais aussi pour les clients. Ça montre que notre savoir-faire est reconnu, qu'il fait partie de notre culture. Beaucoup de clients nous disent : « On est fiers de notre baguette ». C'est une belle mise en valeur du métier.



Pascal Barillon
Boulangier Au Levain d'Antan - Paris (75)
Président du jury du Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française

Quiz

- 1/ Votre fabrication boulangère, pâtisseries ou snacking préférée ?
La baguette de tradition, forcément !
- 2/ Si vous deviez décrire votre métier en un seul mot ? **Passion.**
- 3/ Votre outil ou ustensile préféré dans le fournil ? **La lame, c'est la signature du boulanger.**
- 4/ Quel est l'ingrédient que vous trouvez dans le fournil et que vous préférez travailler ? **La farine.**
- 5/ Si vous deviez donner un slogan à votre boulangerie, ce serait ?
« Dégustez cette fameuse baguette de tradition et vous y reviendrez tous les jours ! »



EQUITABLE - Photos : Charly HEL - ©CNBPF 2025, EPI, DR

#fetedupain2025
boulangerie.org

Contacts presse:
informations, interviews, photos

Service Presse
EQUITABLE
E-mail : cnbpfpresse@equitable.fr
Tél. : 01 44 18 70 06

Anne ALDEGUER, Directrice de la
communication
CNBPF
E-mail : aaldeguer@boulangerie.org
Tél. : 01 53 70 16 25



En partenariat avec


MINISTÈRE
CHARGÉ DU COMMERCE,
DE L'ARTISANAT, DES PETITES
ET MOYENNES ENTREPRISES
ET DE L'ÉCONOMIE SOCIALE
ET SOLIDAIRE
Élaboré
d'après
l'annuaire



SOUTENU PAR

AG2R LA MONDIALE



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française