



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française



SOCIÉTÉ NATIONALE
DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

39^{ème} édition



Du mercredi 16 au
vendredi 18 octobre 2024
à Sainte-Luce-sur-Loire (44)

DOSSIER DE PRESSE

Du mercredi 16 octobre au vendredi 18 octobre 2024

Qui montera sur la plus haute marche du podium ?

Pour sa 39^{ème} édition, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie se tiendra du 16 au 18 octobre 2024 à Sainte-Luce-sur-Loire (44) avec une thématique exceptionnelle cette année : les Jeux Olympiques.

Organisé par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, cet événement met en lumière le savoir-faire des jeunes talents dans un cadre célébrant à la fois l'excellence artisanale et l'esprit olympique.

En effet, les jeunes boulangers, âgés de moins de 21 ans et en formation initiale ou en apprentissage, auront 8 heures pour réaliser une gamme de produits de boulangerie dont une pièce de décor. Cette édition est une occasion unique de célébrer la maîtrise technique et l'innovation tout en honorant les valeurs de compétition et d'excellence sportive.



Comment devient-on MAF ?

Le concours se déroule en trois étapes distinctes.

À l'échelon départemental, des jurys professionnels évaluent les participants et attribuent les médailles en trois catégories : Or, Argent et Bronze. Cette première phase permet de reconnaître les meilleurs candidats au niveau local.

Les lauréats des médailles d'Or, d'Argent et de Bronze à l'échelle départementale se qualifient pour l'étape suivante : la phase régionale. Lors de cette seconde étape, les jurys régionaux choisissent les médaillés d'Or et d'Argent.

Enfin, seules les médailles d'Or régionales sont éligibles pour participer aux épreuves finales nationales. Cette dernière phase du concours regroupe les meilleurs candidats de toutes les régions, offrant ainsi une compétition au niveau national pour déterminer les Meilleurs Apprentis de France (MAF).

Sommaire

- P 3** Un concours incontournable et prestigieux
Les JO des jeunes apprentis boulangers
- P 4** La parole à la CNBPF
- P 6** La parole à la SnMOF
- P 7** Qu'est-ce qu'un MOF ?
- P 8** Les règles du concours
Les lauréats 2023
- P 9** La parole à un MAF 2023
- P 10** Bien plus qu'une victoire !



Un concours incontournable et prestigieux !

Le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » (MAF) a été créé en 1985 par Paul Labourier, Meilleur Ouvrier de France (MOF) et enseignant. Il est devenu un rendez-vous incontournable pour les jeunes talents.

Il est destiné aux jeunes de moins de 21 ans qui sont en formation initiale (CAP, Bac Pro) et en provenance d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage.

Ce concours, qui a débuté au niveau départemental avant de s'étendre au niveau national en 2001 attire désormais près de 7 000 candidats chaque année, répartis sur 121 métiers.

Enfin, le concours MAF est organisé sous l'égide du Ministère du Travail et du Secrétariat d'État chargé du Commerce, de l'Artisanat, et de la Consommation.

Pour la SnMOF et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, ce concours représente une opportunité précieuse de transmettre un savoir-faire exceptionnel et de soutenir la relève, assurant ainsi la continuité des métiers manuels d'excellence.

Les JO des jeunes apprentis boulangers

Cette année, le concours MAF Boulangerie, organisé conjointement par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, aura pour thème « Les Jeux Olympiques ». Le défi proposé aux candidats est extrêmement ambitieux : pendant 8 heures, ils devront démontrer leur maîtrise technique et leur créativité dans plusieurs catégories de produits.

Comme aux Jeux Olympiques, le concours MAF invite les jeunes boulangers à repousser les frontières de leur art. Un défi en 4 disciplines avec pour objectif, la médaille d'or !

Discipline 1 **Pain de Tradition Française**

Pour la partie « Pain de Tradition Française », les participants devront utiliser 6 kg de farine pour réaliser une variété de pains, incluant des petits pains façonnés en trois formes différentes, des baguettes non farinées avec des coups de lames, ainsi que des baguettes fantaisies et des pains de formes variées.

Discipline 2 **Pain de Campagne**

En ce qui concerne le « Pain de Campagne », les candidats travailleront avec 3 kg de farine, dont une partie peut être une farine spécifique apportée par leurs soins. Ils devront confectionner un pain de campagne avec l'utilisation obligatoire d'un levain naturel.

Discipline 3 **Pâte Levée Feuilletée**

Pour la « Pâte Levée Feuilletée », avec 1 kg de farine et de beurre de tourage, les candidats devront créer des croissants et des pains au chocolat, ainsi que des viennoiseries créatives garnies avant cuisson.

Discipline 4 **Pièce de Décor**

Enfin, la « Pièce de Décor », inspirée par le thème des Jeux Olympiques, doit être réalisée en pâte à pain et/ou en pâte morte. Cette pièce sera exposée sur un plateau et devra inclure un socle en pâte levée.

Le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » en boulangerie, qui se distingue par son exigence et son niveau élevé de compétence, est coorganisé par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SnMOF) et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF). Pour mieux comprendre l'importance et les objectifs de cet événement exceptionnel, découvrons les points de vue croisés des 2 coorganisateur.

Dominique ANRACT

Président de la
Confédération Nationale de
la Boulangerie-Pâtisserie
Française



Où les candidats 2024 se dirigent-ils pour ce 39^{ème} concours « Un des Meilleurs Apprentis de France », coorganisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France ?

C'est un concours qui aura lieu cette année à l'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat (URMA) de Sainte-Luce-sur-Loire, tout près de Nantes (44), du 16 au 18 octobre prochain.

Peut-on dire que l'avenir de la profession se joue en partie dans ce genre de concours ?

Tout à fait. Ce sont des jeunes qui brillent et qui se distinguent dans leur métier. Quand ils deviennent Meilleurs Apprentis de France (MAF), ils ont généralement un avenir prometteur car c'est un concours qui ouvre beaucoup de portes. Quand un jeune devient MAF, il est recherché, il a de bonnes chances de réussir dans sa profession.

Revenons à l'apprentissage, est-ce l'un des fondements importants qui régit les métiers de bouche et en particulier la boulangerie ?

Oui, c'est un véritable triptyque qui implique le Centre de Formation d'Apprentis (CFA), le patron et le jeune. N'oublions pas aussi les parents qui jouent un rôle essentiel de motivation pour leur enfant. Ainsi, quand un jeune est motivé, qu'il bénéficie d'une bonne formation et que son patron est impliqué, cela donne forcément de bons résultats ! Le patron doit offrir à son apprenti une formation variée et complète, tandis que le CFA se focalise sur la formation théorique. Les enseignants motivent les jeunes et les aident à ne pas abandonner le métier, même en cas de coup de blues...

La profession parvient-elle à trouver des jeunes motivés ?

Oui, on recrute constamment des apprentis. Il est important de bien les orienter et les encourager afin d'éviter les abandons. Vous savez, nous avons des jeunes qui se lèvent très tôt pour travailler, il faut de la motivation. C'est pourquoi il est aussi essentiel de continuer à promouvoir nos métiers pour donner une image positive de la profession !

La boulangerie et la pâtisserie sont-elles des professions qui se féminisent ?

Oui et c'est une très bonne nouvelle ! En pâtisserie, il y a maintenant plus de femmes que d'hommes qui apprennent le métier et en boulangerie, la proportion de femmes est aujourd'hui de 51 %. Ce qui est formidable, c'est qu'en boulangerie, les femmes apportent souvent une méticulosité et une organisation particulières.

Un mot d'encouragement pour les candidats de cette année ?

Bonne chance à eux. C'est leur avenir qui se joue et j'espère que les résultats seront aussi brillants que l'année dernière puisque 6 jeunes candidats boulangers sont devenus Meilleurs Apprentis de France !



Les candidats

27 candidats finalistes tenteront de remporter le titre de MAF. Découvrez, en octobre, les portraits des candidats sur les pages Facebook de la SnMOF et de la CNBPF

- Jolan BONNET - Campus de Groisy (74)
- Loïc BUSSY - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat du Tarn (81)
- Léa CAM - Saint Joseph (29)
- Mohamed CAMARA - URMA Loire-Atlantique Sainte-Luce-sur-Loire (44)
- Eliot CARLIER - Compagnons du devoir de Bordeaux (33)
- Alban COTE COLISSON - CFA du Jura (39)
- Tom CRÉTOIS - IFA Bourges (18)
- Victor DEUDE - Ferrandi Paris (75)
- Lucas FLAVY - Académie Française de la Boulangerie Pâtisserie (63)
- Mateo GUILLAUME - CFA Interpro 28 (28)
- Naïs GUILLEN - Lycée Hôtelier Jean-Paul Passédât (13)
- Anaïs HODY - CFA Européen Louis Prioux (55)
- Louis HUCHET - URMA Vendée (85)
- Louis LALANTE - CEPAL (54)
- Rudy LAVIGNE - CMAR Nouvelle-Aquitaine CMA des Landes (40)
- Brandon LEGAY - CFA Chartres (28)
- Kilian NAUDIN - CIFA Auxerre (89)
- Axel PARIGOT - CIFA Auxerre (89)
- Romain PETIOT - IFP 43 (43)
- Edgar PIERRE - Campus des Métiers et de l'Artisanat (37)
- Alexandre QUERO - CFA (CMA Bretagne) - Campus de Vannes (56)
- Dorian RENAUD - Institut des Métiers (63)
- Axel ROBIN - URMA Vendée (85)
- William ROSAMONT - LP Marc-Godrie (86)
- Alexis THOMINET - MFR Balan (01)
- Clara VANDEWOUDE - Ferrandi Paris (75)
- Axel VIGNOT - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat du Tarn (81)

Jean-François GIRARDIN

Président de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Cette année encore, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » est un véritable succès en termes de candidatures ?

Oui, cette année, nous avons eu près de 7 000 inscrits au concours MAF dans 121 métiers différents, dont la boulangerie, soit 20 % de plus que l'année précédente. C'est une progression énorme qui a posé beaucoup de défis organisationnels, mais nous sommes très contents de voir que la jeunesse se tourne vers tous ces métiers.

En effet, beaucoup de ces jeunes deviendront les artisans de demain. Il y a quelques années, on pensait que les chambres de métiers allaient disparaître, mais aujourd'hui, c'est le contraire. Nous avons redistribué les cartes, et la jeunesse est prête à embrasser l'artisanat et la création d'entreprise, ce qui est un phénomène important pour notre pays et le renouveau de l'artisanat !

Est-ce que l'apprentissage tient un rôle essentiel dans l'artisanat ?

Oui, un apprenti est comme un étudiant qui se consacre à l'apprentissage d'un métier, et ce statut est essentiel. Dans le métier de la boulangerie, qui s'est énormément modernisé, il reste encore beaucoup de créativité à explorer. Le métier offre encore énormément de possibilités, que ce soit en salé ou en sucré, et a un brillant avenir. Ces métiers sont de nouveau valorisés et la montée en compétences permet de redonner de l'importance à ces professions essentielles à la vie quotidienne. Bien que le commerce et la distribution changent, il y aura toujours un besoin pour des artisans qui possèdent un savoir-faire unique.

Est-ce que les meilleurs apprentis de France forment une grande famille ?

Je le crois, ce n'est pas parce que l'on exerce un métier différent que l'on doit rester dans sa propre sphère, il est important de dépasser cela. Aujourd'hui, on a besoin de tout le monde. C'est ce message que je veux transmettre : il faut regarder autour de soi et découvrir ce que font les autres. Cela donne des idées et permet de réfléchir différemment. Il est important de ne pas rester isolé, mais de s'associer, de s'ouvrir à l'imagination et de voyager.

Quel rapport avez-vous au pain ?

Je suis quelqu'un qui a 70 ans, donc lorsque j'étais enfant, le pain était une partie importante de l'alimentation. Et, très jeune, j'ai découvert que le pain n'était pas aussi simple qu'il y paraît, car il y a de nombreux défis liés à l'atmosphère et aux conditions de cuisson. Le pain peut sembler simple, mais il nécessite une réelle expertise. Aujourd'hui, le métier s'est beaucoup modernisé et est devenu plus technique et moins physiquement exigeant. Le métier est toujours aussi passionnant et offre encore beaucoup de possibilités.

Quels sont les conseils que vous donneriez aux jeunes qui vont participer cette année au concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie ?

Je leur dirai de bien connaître les thèmes de leur concours et de se renseigner sur les aspects qu'ils ne maîtrisent pas encore. Il est crucial d'identifier ses lacunes et de les combler avant le concours. Une grande préparation mentale est également nécessaire pour arriver serein et confiant. Il est important de ne pas avoir peur et de trouver des moyens de surmonter les inquiétudes. Une bonne préparation et une attitude calme sont essentielles pour réussir.

Souhaitez-vous rajouter quelques mots ?

Je remercie tous les boulangers et le Président Dominique Anract de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française qui, depuis des années, participent activement, à nos côtés, à l'organisation du concours des Meilleurs Apprentis de France. Il est important d'associer les différents acteurs du secteur.



Qu'est-ce qu'un MOF ?

Un Meilleur Ouvrier de France (MOF) est un artisan ou un professionnel reconnu pour son excellence et son expertise dans son métier. Ce titre prestigieux, décerné depuis 1924, distingue les individus qui démontrent un savoir-faire exceptionnel et une maîtrise parfaite de leur discipline.

Les MOF sont choisis à l'issue d'un concours rigoureux, qui évalue leurs compétences techniques ainsi que leur capacité à innover et transmettre leur expertise. En plus de leur excellence professionnelle, les MOF jouent un rôle clé dans la préservation et la promotion des métiers d'art et de savoir-faire traditionnels en France.

Les lauréats seront récompensés le 4 mars 2025 au théâtre du Châtelet, à Paris, en présence de MOF et de personnalités du monde politique et économique. Ce sera l'occasion de rendre hommage aux jeunes lauréats et de montrer au grand public que la formation professionnelle est une voie d'excellence, d'avenir et de réussite.



Le Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » (MAF)

Organisé pour la 39^{ème} année consécutive par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, ce concours national vise à récompenser de jeunes lauréats boulangers de moins de 21 ans pour leurs aptitudes professionnelles.

La date

Le concours national a lieu à l'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat (URMA) de Sainte-Luce-sur-Loire (44), du mercredi 16 au vendredi 18 octobre à Nantes (44)

Le déroulement

Pendant 8 heures, les lauréats régionaux doivent démontrer leur maîtrise technique et leur créativité dans 4 catégories : le pain de tradition française, le pain de campagne, la pâte levée feuilletée et la pièce de décor.

Le jury et le choix des lauréats

Le jury évalue les candidats selon plusieurs critères clés : l'organisation et l'hygiène pendant les épreuves, la maîtrise du pétrissage et de la manipulation des différentes pâtes (pain de tradition, pain de campagne, pâte levée feuilletée, pâte à pain brioiché). La dégustation des créations et la présentation globale des pièces sont également examinées.

Un dossier technique doit aussi être présenté au jury. Il doit inclure le projet professionnel du candidat, un diagramme d'organisation, les recettes utilisées, des étapes de réalisation, et une photo de la pièce sur le thème des Jeux Olympiques. Ce dossier est essentiel pour évaluer la préparation et la réflexion du candidat.

Il est aussi à noter que chaque candidat doit présenter au début de l'épreuve le matériel et les matières premières apportés.

La remise des prix

Les résultats du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » seront proclamés le 18 octobre 2024 à 16h, à l'URMA de Sainte-Luce-sur-Loire en présence de Xavier BORDET, Président du Jury, et de Jean-François GIRARDIN, Président de la SnMOF. Cet événement mettra à l'honneur l'excellence des jeunes apprentis.

Les lauréats 2023

La 38^{ème} édition du concours des Meilleurs Apprentis de France (MAF) s'est tenue du 14 au 16 septembre 2023 à la Foire Clermont-Cournon. Le titre de « Un des Meilleurs Apprentis de France » en boulangerie a ainsi été décerné à plusieurs jeunes talents :

Axel ASTIE

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat du Tarn (81)

Romane L'HERMITE

Urma (85)

Doriand RIGART

Chambre des Métiers et de l'Artisanat (66)

Quentin KERRENEUR

IFAC, Campus des Métiers (29)

Lilian PENSUET

Institut Régional de Formation aux Métiers de l'Artisanat (66)

Hugo LESAGE

CFA Louis Prioux (55)

Ces jeunes lauréats ont incarné l'excellence de la nouvelle génération de boulangers. Leur succès au concours MAF témoigne de leur engagement et de leur maîtrise, ouvrant la voie à de prometteuses carrières professionnelles.

Quentin KERRENEUR

Boulangier en 2^{ème} année de Brevet Professionnel
IFAC, Campus des Métiers (29)
Lauréat du Concours
« Un des Meilleurs Apprentis de France » (MAF) 2023



Tu as 20 ans et tu es en 2^{ème} année de Brevet Professionnel à l'IFAC de Brest. Comment as-tu embrassé la profession de boulanger ?

Après avoir obtenu mon Brevet des Collèges, j'ai intégré une seconde générale, car je ne me sentais pas encore prêt à choisir une voie précise. Les cours théoriques sans pratique ne m'ont pas convaincu, j'ai donc décidé de quitter cette voie après les vacances de la Toussaint. J'ai alors rejoint une prépa apprentissage et, après avoir effectué de nombreux stages, j'ai découvert que la boulangerie était vraiment ma vocation. J'ai ainsi pu intégrer, à partir de janvier, une classe pour faire mon CAP en un an et demi, au lieu de 2 ans !

Qu'est-ce qui t'a tout de suite plu dans ce métier ?

J'ai toujours été attiré par les métiers manuels, c'était donc naturellement un travail de ce type que je voulais exercer. De plus, j'ai toujours eu l'envie d'ouvrir ma propre entreprise, et j'aimerais réaliser ce projet avec ma sœur, qui est spécialisée en pâtisserie.

Et comment décide-t-on d'être candidat au Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » ?

Mes professeurs, mon école et mon entreprise m'ont conseillé de participer à ce concours, alors j'ai décidé de le faire. J'avais aussi envie de me surpasser. Le concours m'a permis de me mesurer aux autres et de voir où j'en étais. La recherche de la qualité et le travail acharné ont été mes principales motivations. Donc, c'était vraiment logique pour moi de me lancer !

La préparation au concours a-t-elle été un moment compliqué ?

Ah oui, c'est très dur ! On commence par une journée de travail, puis il faut s'entraîner après. Si on a la chance d'avoir un bon employeur, on peut souvent s'entraîner l'après-midi, mais ça demande beaucoup d'efforts, de stress et de réflexion. Mes formateurs à l'IFAC de Brest, Jordan Fernandez et Hugo Labat, m'ont aussi beaucoup soutenu en m'aidant avec les différentes réalisations.

Le jour du concours, étais-tu stressé ?

Un grand concours d'excellence, c'est toujours stressant, mais j'étais vraiment très bien préparé. Cela

étant, il y a toujours des aléas : s'adapter au matériel, aux chambres de fermentation et aux pétrins qui fonctionnent différemment de l'entreprise.

Comment as-tu réagi quand tu as appris que tu étais « Un des Meilleurs Apprentis de France » ?

J'étais très ému, non seulement pour tout le travail que j'avais fourni, mais aussi pour les personnes qui m'avaient aidé. Je tenais vraiment à ne pas les décevoir. Ça m'a vraiment touché !

Y a-t-il une suite à cette très belle aventure ?

Depuis que je suis MAF, je fais partie de la Société des Meilleurs Ouvriers de France (MOF), Groupement du Finistère, car il y a désormais une section MAF. C'est très enrichissant de rencontrer des personnes dans d'autres métiers. Il y a des personnes qui ont des carrières intéressantes et il y a une sorte de partage d'excellence. J'ai aussi déjà eu l'occasion de participer à des jurys pour d'autres concours. On partage ainsi notre expérience.

À l'avenir, envisages-tu de participer à d'autres concours ?

Oui, j'aimerais bien participer à d'autres concours prestigieux et continuer à améliorer mes compétences. Pourquoi pas le Concours National du Meilleur Croissant au Beurre ou le Master National du Meilleur Pain au Chocolat. Et, un jour, pourquoi pas tenter de devenir Meilleur Ouvrier de France (MOF) !

Mais, pour l'instant, je me consacre à ma 2^{ème} année de Brevet Professionnel et à mon alternance que je fais à « La P'tite Boulange » à Lesneven (29). J'ai la chance d'avoir un patron, Mickaël Gourvelen, et un maître de stage, Victor Lerouge, qui m'apportent beaucoup et m'aident à progresser.

Enfin, quels conseils donnerais-tu aux futurs candidats au Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » ?

Je leur conseillerai de bien se préparer, de bien connaître le matériel, de bien organiser leur journée. C'est important de bien se familiariser avec le matériel et surtout d'être prêt à s'adapter à tous les imprévus !

Bien plus qu'une victoire !

Remporter le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » (MAF) est bien plus qu'une victoire, c'est un véritable tremplin pour les jeunes lauréats. Cette distinction prestigieuse ne se contente pas de récompenser des talents exceptionnels, elle ouvre des portes et forge un avenir prometteur.

Un passeport pour l'emploi

Cette distinction est le reflet d'un travail minutieux, d'une expertise approfondie et d'une passion évidente, mais c'est aussi une véritable passerelle vers le monde du travail. Les jeunes lauréats témoignent souvent d'une facilité accrue à trouver un emploi ou à accéder à des formations qualifiantes. En effet, le titre de MAF est perçu comme un gage de compétence et de sérieux par les employeurs.

Une confiance en soi accrue

Remporter le concours MAF est aussi une expérience profondément valorisante. Pour un jeune, cela renforce la confiance en soi et la fierté d'avoir atteint un niveau d'excellence reconnu à l'échelle nationale. Ce succès encourage également le lauréat à poursuivre ses ambitions avec une énergie renouvelée. Et pourquoi pas devenir un jour Meilleur Ouvrier de France !

Un ambassadeur de l'excellence

De plus, le titre de MAF ouvre des perspectives de carrière diversifiées et enrichissantes. Ils deviennent des ambassadeurs de l'excellence dans leur domaine et à l'international.

Enfin, être un lauréat du concours MAF place le jeune dans une position d'inspiration pour ses pairs. Il devient un modèle de réussite de ce qu'il est possible d'accomplir avec de la passion, de la détermination et du talent.

Contacts Presse

Informations, interviews, photos

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

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



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

