



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



Concours **UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE BOULANGERIE**

40^{ÈME} ÉDITION

DOSSIER DE PRESSE • DU LUNDI 15 AU JEUDI 18 SEPTEMBRE 2025 À AUXERRE (89)

40 ANS DE PASSION ET DE TRANSMISSION

Pour sa 40^{ème} édition, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Boulangerie se tiendra du 15 au 18 septembre 2025 à Auxerre (89), au cœur de la Bourgogne, région emblématique du patrimoine gastronomique français.

Organisé par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, cet événement fêtera cette année 4 décennies d'engagement au service de la transmission, de l'excellence et de la passion artisanale.

Depuis 1985, ce concours révèle les talents de demain et consacre les plus prometteurs d'entre eux.

En 2025, les jeunes boulangers en formation initiale ou en apprentissage, âgés de moins de 21 ans, auront 8 heures pour réaliser une gamme de produits techniques, créatifs et exigeants, dont une pièce de décor à la hauteur de cet anniversaire symbolique.



SOMMAIRE

La parole à Dominique Anract (Président CNBPF)	3
La parole à Jean-François Girardin (Président SnMOF)	4
Toutes vos questions, toutes les réponses	5
Interview Axel Robin, MAF 2024	7
La vision d'un MOF Boulangerie : Aurélien Le Mouillour	9
Après le MAF, tout commence !	10

LES CHIFFRES CLÉS

7580

Candidats à travers toute la France, tous métiers confondus.

121

Métiers représentés au sein du concours MAF, de la boulangerie à la ferronnerie d'art.

29

Finalistes sélectionnés pour la grande finale nationale en boulangerie.

1

Objectif : décrocher le titre de Meilleur Apprenti de France (MAF) et faire rayonner son savoir-faire.

MAF 3 LETTRES, 3 VALEURS FONDATRICES

Maîtrise :

l'excellence du geste
et la rigueur technique.

Apprentissage :

le cœur du parcours, entre
transmission et engagement.

Fierté :

celle d'un titre qui distingue
les meilleurs jeunes talents

Le concours des Meilleurs Apprentis de France (MAF) incarne tout cela à la fois. Il révèle de jeunes professionnels prometteurs et fait rayonner l'artisanat français. À l'occasion de cette nouvelle édition, les 2 coorganisateurs, Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF), et Jean-François Girardin, président de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SnMOF), partagent leur vision de ce concours unique.

M comme Maîtrise

« Ce sont des mini-champions. »

Chaque année, le niveau des candidats au concours des Meilleurs Apprentis de France me surprend. On voit des jeunes très préparés, très engagés. Ils ne débarquent plus par hasard, aujourd'hui, ils s'entraînent, ils se filment, ils s'informent, ils progressent ensemble. Et surtout, ils ont une vraie rigueur. Les concours comme le MAF mettent ces jeunes dans des conditions très proches de la réalité professionnelle : pression, précision, gestion du poste de travail, savoir-être... tout est noté !

Cette bienveillance, cette entraide, cet esprit de compétition intelligent, c'est aussi ça la maîtrise. Et puis, il y a la beauté du geste, l'élégance de l'artisanat. On est à la frontière entre l'art et le métier. L'artisanat est utile, l'art est beau, ici, les 2 se rejoignent !

A comme Apprentissage

« L'apprentissage, c'est un équilibre entre l'élève, le maître, l'école... et la famille. »

Quand un jeune réussit, c'est rarement par hasard. Il y a la volonté personnelle, bien sûr, mais aussi l'environnement. Un bon maître d'apprentissage qui lui fait tout faire (le pain, la viennoiserie, le décor, etc.), un CFA où les profs sont eux-mêmes des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) et une famille présente qui encourage et soutient.

Dominique ANRACT

*Président de la Confédération
Nationale de la Boulangerie-
Pâtisserie Française*

L'apprentissage, c'est aussi une leçon de vie. Les candidats doivent parfois se lever tôt, travailler le week-end, sacrifier un peu de confort. Il faut que les parents soient là pour les aider à tenir, à ne pas douter. On leur dit souvent, vous allez avoir de l'or dans les mains, mais il faut du courage, de la persévérance.

F comme Fierte

« Être MAF, c'est une forme de Légion d'honneur. »

Quand un jeune reçoit la médaille, l'émotion est immense. Il pleure, il rit, il savoure. C'est la reconnaissance d'un travail, de sacrifices, d'un chemin. Ce titre, il le portera toute sa vie.

Il ouvre des portes. Il donne confiance. Et ce n'est pas que personnel. Les parents sont fiers, les patrons aussi. J'ai vu des patrons venir assister aux remises, émus aux larmes. Dans les journaux locaux, la presse régionale, on parle d'eux. Cela revalorise toute la filière. Cela donne une image positive du métier. J'insiste souvent là-dessus : ces concours donnent une perspective de carrière. Certains lauréats deviennent chefs, ouvrent leur entreprise, voyagent, enseignent. Il faut montrer que dans nos métiers, on peut faire de grandes choses, à condition d'être passionné, formé et bien entouré.



Le mot de la fin

On doit continuer à valoriser la boulangerie, à la défendre, à la faire connaître pour ce qu'elle est : un métier d'avenir, d'excellence et de passion. On a des jeunes incroyables, des CFA performants et des concours qui tirent toute la filière vers le haut. Pour autant, il faut aller encore plus loin. Ce que je souhaite, c'est qu'on montre davantage les réussites. Il ne faut plus se contenter de l'image du boulanger qui travaille seul, la nuit, la tête dans le four. Il faut montrer les carrières, les chefs d'entreprise, les formateurs, les boulangers qui voyagent, qui innovent. Il faut donner envie. Parce que oui, notre métier est exigeant, mais il est magnifique !

M comme Maîtrise

« Le concours MAF est une école de rigueur et d'excellence. »

Chaque année, et nous en sommes à la quarantième, je suis frappé par le niveau global des candidats dans tous les métiers, qu'il s'agisse des métiers du bâtiment, des métiers d'art ou encore des métiers de bouche. On pourrait croire que la qualité baisse, mais c'est souvent l'inverse. Ces jeunes s'entraînent dur, parfois pendant plusieurs mois. On leur laisse le temps de bien faire, de viser la perfection. Et ils y parviennent.

Ce concours les met dans des conditions très proches de la réalité du monde professionnel : exigence, pression, précision. Mais ce n'est pas que de la technique, il y a aussi une dimension humaine forte. Ils se rencontrent, se soutiennent, créent déjà un réseau. Pour certains, ce sera même le début de futures collaborations, ou pourquoi pas d'une embauche. C'est un environnement très stimulant.

A comme Apprentissage

« Transmettre son savoir, c'est la clé de tout. »

L'apprentissage, c'est bien plus qu'un mot. C'est ce qui permet à ces jeunes de progresser, de se construire, de se découvrir. Et ce qui me touche beaucoup, c'est que ceux qui ont passé le concours n'hésitent pas à aider les générations suivantes. Il y a un véritable esprit de transmission.

Mais attention, pour que cela fonctionne, il faut que les encadrants aient eux-mêmes de l'expérience. On ne peut pas former à un métier qu'on ne connaît qu'en théorie. Heureusement, dans le cadre du concours MAF, on trouve des maîtres d'apprentissage très engagés. Ceux-là prennent leur rôle à cœur, identifient les lacunes des jeunes, les aident à progresser. Ils les poussent vers le haut. Et les résultats sont là, le concours a vu ses inscriptions grimper de 20 % ces dernières années. Environ 6 500 jeunes y participent aujourd'hui. Et 80 % des lauréats, 5 à 10 ans plus tard, montent leur propre entreprise. Ce n'est pas rien.

F comme Fierté

« Devenir MAF, c'est bien plus qu'une médaille. »

Lors des cérémonies, l'émotion est palpable. Certains jeunes ont du talent naturel, d'autres doivent travailler beaucoup plus. Mais pour tous, c'est une expérience marquante. Ce qu'ils ressentent sur scène, ce n'est pas seulement de la joie, c'est de la reconnaissance. Ils se sentent enfin légitimes. Et autour d'eux, il y a leurs familles, leurs enseignants, leurs maîtres d'apprentissage. Tous ceux qui ont cru en eux. C'est une réussite partagée.

Je me souviens encore de ce jeune migrant qui, après 2 ans de formation dans une école hôtelière, a décroché le titre de MAF. Il a lu un discours de remerciement en français, avec émotion, pour saluer ses professeurs, son patron, ses amis. Ce moment-là, je ne l'oublierai jamais. C'est pour cela qu'on fait ce concours.

Le mot de la fin

Je le dis souvent, mais je le redis ici, j'aimerais qu'on parle davantage de ces jeunes. Ce sont des jeunes extraordinaires. Ils méritent autant d'attention que les champions sportifs ou les diplômés des grandes écoles. Ce qu'ils accomplissent, c'est admirable. Ils s'engagent, travaillent, progressent. Et ils incarnent une partie de la société qui croit encore à l'effort, à la réussite et à l'excellence. Dans un monde souvent fatigué, ça fait un bien fou. Et c'est, j'en suis convaincu, une clé essentielle de notre avenir collectif.

.....

Jean-François GIRARDIN

*Président de la Société nationale
des Meilleurs Ouvriers de France*



MEILLEURS
OUVRIERS
DE FRANCE

TOUTES VOS QUESTIONS, TOUTES LES RÉPONSES

Chaque année, ils sont très nombreux à se lancer dans l'aventure. Leur objectif ? Devenir « Un des Meilleurs Apprentis de France » en boulangerie. Qu'est-ce que ce concours ? À qui s'adresse-t-il ? Comment se déroule-t-il ? Voici tout ce qu'il faut savoir pour comprendre ce rendez-vous d'excellence...

De quoi parle-t-on exactement ?

C'est un concours né en 1985 grâce à Paul Labourier, Meilleur Ouvrier de France et passionné de transmission. À l'origine, il visait à valoriser les jeunes talents au niveau local. Mais face à son succès, il s'est rapidement développé pour devenir un concours national reconnu, encadré par l'État. Aujourd'hui, le MAF incarne une tradition, celle de former l'excellence à la française, en valorisant les métiers manuels et le parcours des apprentis.

Où a lieu le Concours MAF cette année ?

Pour sa 40^{ème} édition, le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France – Boulangerie » se tiendra du 15 au 18 septembre 2025 à Auxerre (89), au cœur de la Bourgogne. Cet événement prestigieux rassemblera les meilleurs jeunes boulangers venus de toute la France pour s'affronter autour des savoir-faire fondamentaux du métier.

LE MOT DE DOMINIQUE ANRACT

Président CNBPF



Je suis ravi que le concours se passe à Auxerre, dans l'Yonne. D'abord parce qu'il y a là-bas un très bon CFA, en avance sur son temps avec des outils digitaux et un vrai suivi pédagogique. Et puis, c'est aussi un clin d'œil personnel car c'est mon département de naissance, et j'y ai passé une partie de ma formation, juste après mon apprentissage. C'est là que j'ai préparé ma maîtrise, donc forcément, ça me touche.

Qui peut participer ?

Tout jeune âgé de moins de 21 ans, inscrit en formation initiale (CAP, Bac Pro), en établissement public ou privé, que ce soit sous statut scolaire ou en contrat d'apprentissage. Ce concours s'adresse à ceux qui ont l'envie de se dépasser, de progresser, et surtout de vivre une expérience humaine et professionnelle forte.

Comment se déroule le concours ?

En trois temps. On commence au niveau départemental, où un jury attribue des médailles (Or, Argent, Bronze). Les meilleurs accèdent ensuite à l'étape régionale, plus sélective, qui ne distingue que des médailles d'Or et d'Argent. Enfin, seules les médailles d'Or régionales permettent d'accéder à la grande finale nationale, là où se joue le titre de Meilleur Apprenti de France.

Concrètement, que doivent faire les finalistes en boulangerie ?

Les finalistes ont 8 heures pour montrer l'étendue de leur savoir-faire à travers 4 épreuves : du pain de tradition française (baguettes, petits pains, formes variées), du pain de campagne au levain naturel, de la pâte levée feuilletée (croissants, pains au chocolat, viennoiseries créatives) et enfin, une pièce artistique spectaculaire en pâte décor.

Quel est le thème de cette édition ?

Après les Jeux Olympiques en 2024, l'édition des 40 ans du concours MAF met à l'honneur comme thème imposé : « Les monuments ». Un sujet que les candidats pourront interpréter librement dans leur pièce de décor. Une seule règle : laisser parler leur créativité !

Qui organise ce concours ?

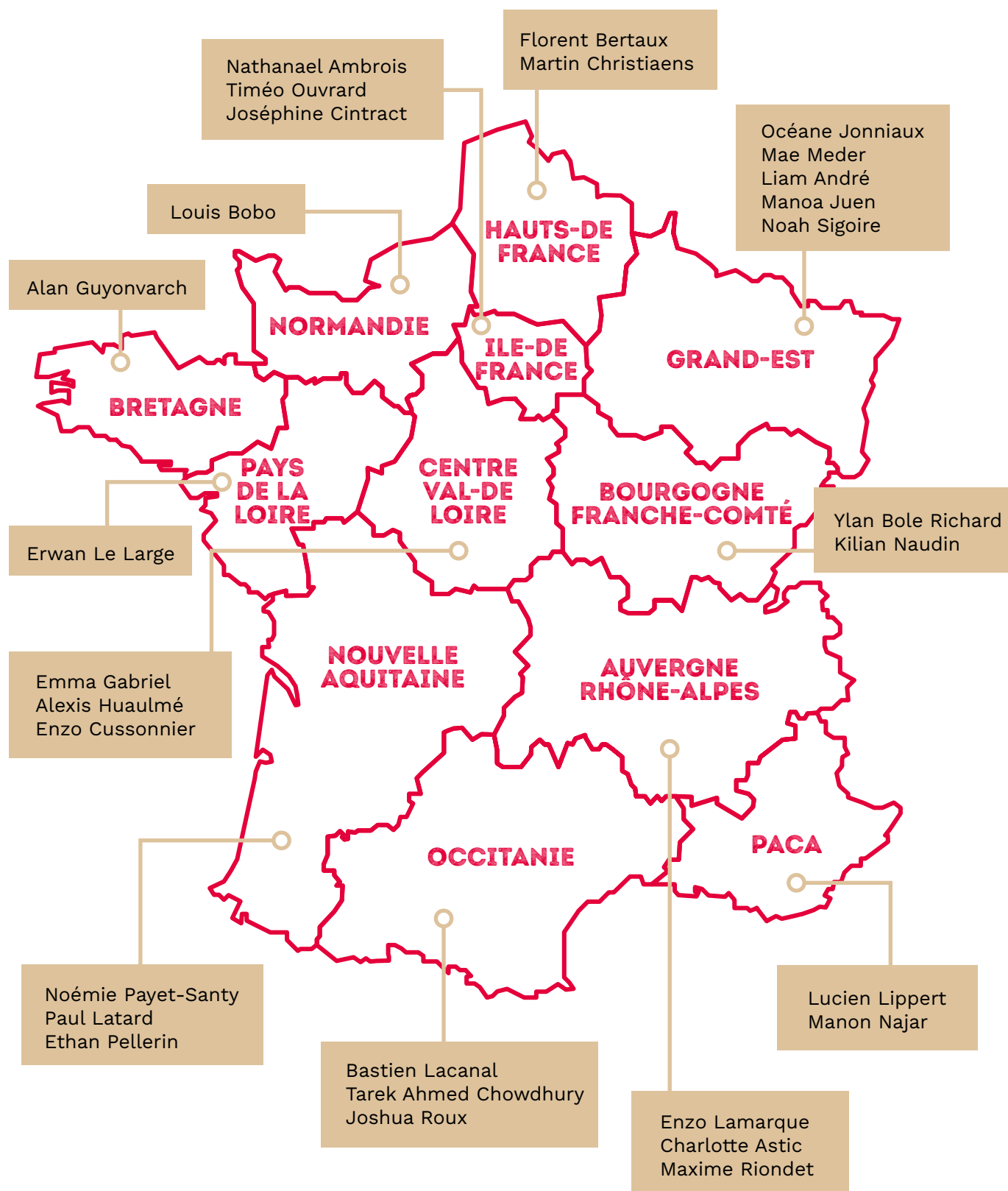
Il est coorganisé par 2 acteurs majeurs de l'artisanat : la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SnMOF) et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF), le tout sous l'égide du Ministère du Travail et du Secrétariat d'État à l'Artisanat. Une belle alliance entre excellence, transmission et engagement.

Et au fait, c'est quoi un MOF ?

C'est l'étape suivante ! Un Meilleur Ouvrier de France, c'est un professionnel reconnu pour l'excellence absolue dans son métier. Pour obtenir ce titre, il faut réussir un concours très exigeant. Les MOF sont des modèles dans leur domaine, et jouent un rôle essentiel dans la formation, la transmission et l'avenir de l'artisanat français.

LES CANDIDATS

Cette année, 29 candidats finalistes tenteront de remporter le titre de MAF Boulangerie. Voici la liste des heureux finalistes qui seront présents à Auxerre du 15 au 18 septembre prochains :





Axel ROBIN

Meilleur Apprenti de France (MAF) 2024

À 20 ans, Axel Robin a été sacré en 2024 Meilleur Apprenti de France (MAF) en boulangerie. Originaire de Vendée, il se forme à la Maison Potier, à La Roche-sur-Yon, après un parcours atypique débuté... dans le carrelage ! Fils et neveu de boulangers, il a trouvé dans la boulangerie un métier de rigueur et de passion. Amateur de football et adepte de l'effort régulier, il a abordé le concours MAF comme un défi à relever, entre préparation intense, transmission et ambition. Son objectif : ouvrir sa propre boulangerie, et peut-être un jour viser le titre de MOF !

Vous avez commencé par un CAP carreleur. Comment êtes-vous arrivé jusqu'à la boulangerie ?

À la base, je voulais être boulanger, mais il n'y avait plus de places en apprentissage. Comme j'avais de la famille dans le bâtiment, j'ai passé un CAP de carreleur que j'ai eu. Ensuite, j'ai fait des stages en boulangerie et en pâtisserie, ça m'a plu, j'ai donc enchaîné : CAP, mention complémentaire et maintenant je suis en BP.

Votre famille travaille-t-elle dans la boulangerie ?

Oui, mon père était ouvrier boulanger, et j'ai un oncle qui a une boulangerie à Paris. Donc oui, j'ai grandi dans cet univers-là.

Qu'est-ce qui vous a poussé à tenter le concours MAF ?

Ce sont mes formateurs qui m'en ont parlé. Et moi, je pratique le foot depuis 15 ans, donc j'aime la compétition. Je voulais me comparer aux autres, rencontrer du monde, créer du lien. C'est aussi ça, les concours.

Combien de temps vous êtes-vous préparé avant la finale ?

Oui. Dès les départementales, je faisais 3 entraînements par semaine en entreprise et un à l'école sur mes jours de repos. Et 3 semaines avant la finale, c'était tous les jours. Au total, 6 ou 7 mois de préparation.

Qu'avez-vous trouvé le plus difficile dans le concours ?

Les détails. Sur les viennoiseries, les brioches par exemple, il y a des poids très précis à respecter. Si tu n'es pas dans les clous, tu perds des points. Il faut être très rigoureux.

Avez-vous ressenti du stress pendant la finale ?

Un peu, mais j'avais la chance que ça se passe à Nantes. Je suis vendéen, donc j'étais à 30 minutes. Je connaissais les lieux, c'était rassurant. Ceux qui venaient de loin avaient plus de stress, ils ne connaissaient pas le labo, ni le matériel.

Qu'avez-vous ressenti lorsque votre médaille a été annoncée ?

À mon papa. Il est décédé il y a peu de temps. Et tout de suite après, à mes formateurs, à mon patron. Ils ont donné de leur temps, ils ont cru en moi. C'est une vraie reconnaissance.

La transmission est-elle une dimension importante pour vous dans ce métier ?

Oui, beaucoup. J'ai eu la chance d'avoir des gens pour m'apprendre, m'accompagner. Aujourd'hui, il y a des jeunes au CFA qui m'écrivent, qui me demandent des conseils. Je leur réponds, je les aide, comme on l'a fait pour moi. C'est normal.

Vous verriez-vous tenter le concours de Meilleur Ouvrier de France un jour ?

Oui, pourquoi pas. C'est un gros objectif. Il faut du temps, du travail, plus de technique. Mais ça m'intéresse.

Et à court terme, quels sont vos projets ?

Passer mon BP, peut-être un CAP pâtissier, travailler 2 ou 3 ans comme salarié. Et ensuite, ouvrir ma propre boulangerie. J'espère dans ma région.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune qui souhaite se lancer dans le concours MAF ?

Se faire confiance. Ne pas trop stresser. Les jurys sont là pour nous, ils sont bienveillants. Il faut bien préparer ses affaires, tout ranger, tout étiqueter. Celui qui est prêt n'a pas de mauvaises surprises.

Et malgré les difficultés du métier, regrettez-vous votre choix ?

Non, pas du tout. C'est vrai que c'est exigeant, mais quand on aime ce qu'on fait, on ne peut pas regretter. C'est un métier de passion.

LES LAURÉATS 2024

La précédente édition s'est tenue du 16 au 18 octobre 2024 à l'URMA de Sainte-Luce-sur-Loire (44), près de Nantes. 10 jeunes talents y ont été distingués et ont reçu le titre de MAF Boulangerie :



Johan BONNET
Campus de Groisy (74)



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



Eliot CARLIER
Compagnons du Devoir
de Bordeaux (33)



Alban COTE COLISSON
CFA du Jura (39)



Louis HUCHET
CMA Vendée (85)



Rudy LAVIGNE
CMA Nouvelle-Aquitaine
Landes (40)



Edgar PIERRE
Campus des Métiers
et de l'Artisanat (37)



Axel ROBIN
CMA Vendée (85)



William ROSAMONT
Lycée Professionnel
Marc Godrie (86)



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





.....

Aurélien LE MOUILLOUR,

Meilleur Ouvrier de France et formateur engagé

.....

QUI EST AURÉLIEN LE MOUILLOUR ?

À 31 ans, Aurélien Le Mouillour fait déjà partie de l'élite de la boulangerie française. Il incarne une nouvelle génération d'artisans : exigeants, créatifs et pédagogues. Fils de boulangers à Quimper, il a grandi dans l'odeur du levain et le rythme des fournées. Très tôt, il choisit de faire de cette passion une voie d'excellence : Bac pro, Brevet professionnel, puis Brevet de Maîtrise à l'INBP (Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie), où il deviendra formateur dès l'âge de 21 ans. Aujourd'hui, Aurélien sillonne le monde pour transmettre son savoir-faire en animant des stages techniques de haut niveau.

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

Outre le fait d'être fils de boulanger, qu'est-ce qui vous a donné envie de faire ce métier ?

Dans une boulangerie, on voit les gens produire de leurs mains des choses qui donnent envie. Et puis, il y a tout ce côté social : un représentant qui passe, un copain qui vient boire le café, le voisin. Moi, c'est ça qui m'a attiré. Quand on est gamin, c'est un endroit où on ne s'ennuie jamais !

Après vos études, pourquoi vous êtes-vous tourné vers la formation ?

J'ai toujours aimé expliquer. Quand j'étais ouvrier, je prenais plaisir à montrer les gestes aux plus jeunes. Je pense que je tiens ça de mon père, qui avait toujours des apprentis. À 21 ans, l'INBP m'a proposé de devenir formateur. J'ai dit oui sans trop réfléchir, et j'y suis resté 8 ans.

Vous êtes aujourd'hui formateur indépendant. À quoi ressemble votre quotidien ?

Je travaille avec des artisans qui me sollicitent pour 2 ou 3 jours de formation, sur des recettes, des gestes, de l'amélioration technique. J'interviens aussi dans des écoles comme l'INBP, où je donne des stages de perfectionnement. Et je collabore avec des moulins, qui m'envoient former leurs clients. Il m'arrive aussi de partir à l'étranger, dans des écoles, chez des artisans ou dans des hôtels.

Qu'est-ce qui vous a donné envie de tenter le concours du Meilleur Ouvrier de France ?

Je suis de nature assez compétiteur. J'aime les défis, le dépassement de soi. Et ce concours-là, c'est vraiment ça : sortir de sa zone de confort, flirter avec la ligne rouge. J'avais envie de voir jusqu'où je pouvais aller. C'était un défi pour moi, avant tout.

À quel moment avez-vous commencé à vous y préparer ?

En fait, ça commence le jour où on se dit : « un jour, j'irai ». Dès ce moment-là, on commence à orienter son travail, à progresser. Et puis, une fois inscrit, c'est environ 2 ans d'entraînement intense.

Dans une création, qu'est-ce qui prime pour vous : le goût ou le visuel ?

Les deux. Le visuel, c'est la première chose qu'on perçoit, donc il faut que ce soit beau, attirant. Mais si derrière le goût ne suit pas, c'est la déception. L'enjeu, c'est de réussir à allier les deux : esthétique et plaisir en bouche.

Que vous a apporté ce titre de MOF ?

Énormément. Déjà, une progression, parce que le concours pousse à se dépasser. Il faut atteindre un niveau technique très élevé. Mais aussi une progression personnelle, on apprend beaucoup sur soi. Et puis, après, il y a une vraie visibilité. Ce qu'on dit est plus écouté, c'est une responsabilité.

Que pensez-vous du concours MAF, « Un des Meilleurs Apprentis de France » ?

C'est une superbe porte d'entrée. Ça met les jeunes tout de suite dans une logique de progression. Ça leur apprend que pour atteindre un objectif, il faut s'investir. C'est moins exigeant que le MOF bien sûr, mais c'est déjà une belle étape. Et pour les boulangers, c'est l'occasion de former des jeunes motivés.

Quel conseil donneriez-vous à un jeune qui va tenter le concours MAF ?

De se faire plaisir, avant tout. C'est beaucoup de boulot, des journées bien chargées entre l'entreprise et la préparation. Mais il ne faut pas se cramer. L'idée, c'est de progresser, d'apprendre et de profiter du parcours.

En quoi ces concours sont-ils importants pour toute la profession ?

Ils jouent un vrai rôle. Il y a encore quelques années, la boulangerie avait mauvaise presse à cause des produits industriels, des additifs ou des viennoiseries surgelées, mais aujourd'hui, il y a une vraie dynamique. Les concours permettent de mettre en lumière les boulangers passionnés, ceux qui veulent faire bien, faire bon. C'est essentiel pour valoriser le métier !

APRÈS LE MAF TOUT COMMENCE !

Ce titre agit comme un déclencheur : envie d'avancer, de transmettre, de créer. Il laisse une empreinte durable chez ceux qui le décrochent et inspire les générations suivantes. Ambition, confiance, reconnaissance, transmission et fierté sont les maîtres-mots.

AMBITION

Remporter le concours MAF, c'est bien souvent le début d'un parcours d'exception. Ce titre donne envie d'aller plus loin, de se dépasser, de viser plus haut. Beaucoup de lauréats choisissent ensuite de passer le MOF, de créer leur entreprise ou de s'engager dans d'autres concours.

CONFIANCE

Quand un jeune décroche le MAF, il gagne bien plus qu'une récompense : il gagne en confiance. Confiance en ses gestes, en sa maîtrise et en son potentiel. Cette confiance change tout : elle rassure les recruteurs, légitime les choix de parcours et renforce l'envie de progresser.

RECONNAISSANCE

Le titre MAF attire l'attention. Sur un CV, il fait la différence. Les professionnels savent ce qu'il représente en termes de rigueur, de régularité et de passion. Pour un jeune en formation, c'est un atout concret pour décrocher un emploi, un stage ou une place dans une grande maison.

TRANSMISSION

Les anciens MAF deviennent souvent des exemples. Ils partagent leur expérience, encadrent d'autres jeunes, reviennent comme jurés ou formateurs. Ce lien entre générations est au cœur des métiers artisanaux. Le MAF révèle des ambassadeurs, des futurs passeurs de savoir-faire.

FIERTÉ

Recevoir une médaille au concours MAF, c'est vivre un moment fort. Un moment de reconnaissance nationale, souvent en présence de sa famille, de ses formateurs, de ses pairs. C'est aussi une source de fierté pour l'entreprise formatrice.

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



SOUTENU PAR

AG2R LA MONDIALE



boulangerie.org

