

FÉDÉRATION DES BOULANGERS
DU PUY-DE-DÔME ET DE L'ALLIER

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | JUILLET 2021

SAVOIR-FAIRE ET CIRCUITS-COURTS,

**NOUVEAUX MOTS D'ORDRE DE
LA FÉDÉRATION DES ARTISANS
BOULANGERS-PÂTISSIERS
DU PUY-DE-DÔME ET DE L'ALLIER**

Après avoir fait entendre leur voix en début d'année avec une campagne digitale « mon boulanger ne plaisante pas avec la qualité », les artisans boulangers de France remettent le couvert cet été, du 15 au 26 juillet.

Au cœur de leur revendication : le savoir-faire et l'importance des circuits-courts. Car rien ne vaut l'émerveillement des papilles avec des mets locaux ! Pour incarner cette nouvelle campagne, Stéphanie Tillet, boulangère à Maringues prend naturellement la pose, avec pour signature, « *Ma boulangère, ne plaisante pas avec le savoir-faire* ».

Rencontre avec une boulangère qui a fait de « savoir-faire » et de « circuits courts » ses maîtres-mots.



STÉPHANIE TILLET, UNE BOULANGÈRE QUI A PLUS D'UNE CORDE À SON ARC

Passionnée par la pâtisserie et la boulangerie, Stéphanie Tillet travaille avec son mari Fabien, Boulanger de France, à Maringues (Puy-de-Dôme). Installé depuis 2007, le couple travaille main dans la main et offre à leurs clients des produits frais, faits maison et un service de qualité.

QUEL EST VOTRE PARCOURS ?

“ J’ai commencé à travailler dans une boulangerie pour payer mes études quand j’étais jeune. J’ai une formation de juriste et une maîtrise en Droit Public, mais comme j’adorais le côté relationnel avec les clients, j’ai décidé de suivre Fabien. Au fil du temps, il m’a transmis son savoir-faire et sa technique et j’ai également pu suivre des formations via nos fournisseurs. Par exemple, cette année, j’ai pu effectuer un stage sur la confection des bûches avec Pascal Molines qui est Meilleur Ouvrier de France en Pâtisserie et une autre formation interne sur les colorants naturels et le chocolat avec Jean-Pascal Sérignat, maître chocolatier. Pour résumer, j’ai été vendeuse, puis pâtissière, puis chocolatière, puis aujourd’hui... Je fais un peu de tout ! J’aide au fournil quand il y a besoin, mais la majorité du temps je suis en pâtisserie et restauration boulangère.”

QUELLES SONT LES QUALITÉS REQUISES POUR TRAVAILLER EN BOULANGERIE ?

“ La chose la plus importante est d’aimer ce que l’on fait. Il ne faut pas avoir peur du travail, ne pas compter ses heures. L’organisation, la rigueur et la clairvoyance sont des qualités essentielles pour le bon fonctionnement d’une boulangerie. Il faut pouvoir s’adapter à n’importe quelle situation comme aucun jour ne se ressemble, c’est un travail où l’on ne cesse d’apprendre des choses et c’est ce qui me plaît.”

UN MOT SUR LE SAVOIR-FAIRE ?

“ Le savoir-faire, c’est connaître et maîtriser les méthodes de travail, c’est avoir été formé auprès de quelqu’un qui a toutes les ficelles et qui a lui-même été formé. La transmission du savoir de génération en génération est la clé de la réussite et de la qualité. Ici, notre prédilection c’est de servir des produits uniquement faits maison, s’il y a quelque chose que nous ne savons pas faire, nous ne le faisons pas. Et au contraire, si on a des envies, on va se former pour être capable de les réaliser et satisfaire au maximum notre clientèle.”



**DAIN PÊTRI ET CUIT SUR PLACE,
FARINE ORIGINE AUVERGNE,
VIENNOISERIE ET PÂTISSERIE FAITES MAISON,
RESTAURATION BOULANGÈRE ISSUE DE FILIÈRES COURTES...**

MA BOULANGÈRE NE PLAISANTE PAS AVEC LE SAVOIR-FAIRE.



f @ #FEDERATIONBOULANGERS63

LA RESTAURATION BOULANGÈRE, EN VOGUE CHEZ LES BOULANGERS

Manger sur le pouce, oui, mais de la qualité s’il vous plaît ! Qui ne s’est jamais arrêté sur le bord de la route pour manger un sandwich ? Qui n’a jamais acheté une salade composée dans une boulangerie pour la manger au bureau entre deux réunions ? La restauration rapide est en vogue depuis quelques années et plus particulièrement chez les boulangers.

La restauration boulangère, dite « snacking », est un marché porteur mais très concurrentiel pour les boulangeries-pâtisseries. Celles-ci arrivent à se démarquer grâce à la qualité des matières premières utilisées, issues de circuits courts.

« Tous les jours, nous proposons une gamme variée de produits qui diffèrent selon les saisons et les demandes des clients » explique Stéphanie Tillet. « Nous confectionnons des quiches, des sandwiches, des tartes salées, des salades, des wraps, des croissants au jambon... La liste est longue ! Tous nos produits, qu’ils soient salés ou sucrés, sont fabriqués avec des légumes et fruits frais issus de circuits courts. »



SAVOIR-FAIRE ET LOCAL, UN ACCORD PARFAIT !

Pour décrocher la marque Boulanger de France, il faut respecter un cahier des charges dont l'un des principaux engagements est de privilégier les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.

Un engagement cher à Thierry Grangier, boulanger à Lezoux : « J'essaye au maximum de choisir des produits de circuits courts d'approvisionnement. Par exemple, je travaille avec une petite minoterie, Soupel, qui se trouve à Saint-Rémy-de-Chagnat. J'aime travailler avec eux car c'est une entreprise familiale, le contact humain est très important et fait partie de mes valeurs. Je privilégie le "made in Lezoux et alentour". Pour ce qui est des fruits et légumes, je travaille avec le primeur Dominique Zile qui est présent sur le marché de Lezoux. En ce qui concerne les fraises et les framboises, dès que la saison commence, je m'approvisionne exclusivement aux Vergers d'Ornon, un fraisiculteur local."

Quant au savoir-faire, il est l'essence même des boulangers, un véritable gage de qualité ! C'est d'ailleurs le savoir-faire qui permet de différencier les artisans boulangers des boulangeries industrielles. « Le fait de pouvoir choisir nos recettes, faire nos propres mélanges est très important. Être boulanger ce n'est pas seulement enfourner des produits mais aussi les fabriquer. On peut jouer sur des équilibres que l'industriel est incapable de faire. C'est aussi ce qui nous différencie des autres artisans boulangers, si notre clientèle est fidèle, ce n'est pas pour rien ! » conclut Thierry Grangier.

CHIFFRES CLÉS

140

Adhérents à la Fédération
des artisans boulangers-pâtisseries
du Puy-de-Dôme et de l'Allier



26

Boulangers de France
dans le Puy-de-Dôme et l'Allier



53%

hommes salariés

47%

femmes salariées



60

Apprentis boulangers-pâtisseries formés chaque année au sein du centre de formation de la Fédération des Artisans boulangers-pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier



CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus Est :
04 73 74 62 35

Anne-Cécile Runavot
Attachée de presse
04 73 74 62 38 - 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplusest.com

Fédération des Artisans boulangers-
pâtisseries du Puy-de-Dôme
Élisabeth Las
04 73 91 41 78
fede.boulangier@gmail.com

WWW.FEDERATION-BOULANGERS63.FR



#FEDERATIONBOULANGERS63