



VILLAGE
22
AUTOMNE 15

Boulangier, vannier, maraîcher...

En quelques jours, en situation réelle,
on apprend vite : les gestes, l'organisation
du travail, les relations clients...

Une autre façon de devenir artisan

Sans retourner sur les bancs de l'école, ils ont changé de métier et sont devenus artisans ou agriculteurs. Pour apprendre leurs nouveaux savoir-faire, ils ont choisi des formations par la pratique chez des professionnels. Boulangier, vannier, épicière ou maraîcher... aucun ne regrette ce parcours atypique.

TEXTE : LUCILE VILBOUX, PHOTOGRAPHIES : MARION FICHET



Après avoir pétri durant une heure six pâtes à pain, Thomas Lefrancq, boulanger à Dullin (Savoie), façonne des pâtons, les pèse et les dépose dans les bannetons situés sur une étagère derrière lui. Il surveille dans le même temps les flammes de son four auto-construit, l'alimentant par une trappe située à l'extérieur. Les pains attendent deux à trois heures avant d'être enfournés 30 à 45 minutes. Les gestes sont précis et réguliers. Il les a appris auprès d'autres artisans. Les 24 et 25 octobre, c'est lui qui les transmettra lors de l'opération Les Gestes partagés, organisée dans toute la France par l'association Savoir-faire & Co.

Piocher le meilleur chez chacun

Si Thomas veut transmettre son savoir, c'est que lui-même a pu se reconverter grâce à l'accueil d'autres boulangers. Auparavant, il travaillait dans un bureau d'études d'urbanisme à Chambéry. Fin 2010, son congé parental lui donne le temps de penser à sa reconversion professionnelle. « Adolescent, je voulais être boulanger, mais un stage chez un professionnel m'avait dégoûté du métier ! Se lever au milieu de la nuit, enchaîner les fournées... Je ne m'y voyais pas du tout. » Si son désir de faire du pain le titille de nouveau beaucoup plus tard, c'est qu'il est convaincu qu'il existe d'autres façons de travailler, conciliables avec une vie sociale et familiale. Mais comment les acquérir ? Il fouille sur Internet, se renseigne à droite à gauche... Ses recherches le mènent vers Savoir-Faire & Découverte, organisme qui propose dans toute la France des formations chez l'artisan. Il monte alors un programme de formation de 25 jours chez cinq artisans différents qui lui permettent de passer son CAP en candidat libre, les épreuves généralistes lui étant dispensées du

Quels financements pour les formations ?

À partir du moment où l'organisme de formation est agréé, il faut explorer toutes les possibilités de financement. Isabelle, Kristel, Thomas et Damien y sont parvenus : compte personnel de formation (CPF) qui remplace le droit individuel à la formation (Dif) depuis la réforme de 2014 – il s'adresse aux salariés, aux jeunes et aux chômeurs –, congés individuels de formation (Cif), financements régionaux... Les salariés qui souhaitent se reconverter, sans que leur patron ne soit au courant, peuvent se tourner vers le dispositif formation hors temps de travail (FHTT) financé dans le cadre du CPF. Enfin, on peut aussi financer soi-même sa formation.

www.moncompteformation.gouv.fr



Le boulanger Thomas Lefrancq a vite appris chez plusieurs artisans. Il a trouvé son propre rythme pour changer de vie.

fait de ses études d'ingénieur. Ce parcours atypique lui apporte tout ce qu'il recherche. « Ça m'a conforté dans mon choix. Je doutais encore, mais plus je voyais ces professionnels travailler dans leurs fournils, plus ce métier me fascinait. Cela m'a également permis de piocher chez chacun ce qui me correspondait le mieux. » Chez l'un, ce sera les techniques de panification, chez un autre la commercialisation ou encore la fabrication du levain... « L'avantage de ces formations, explique Arnaud Trollé fondateur de Savoir-Faire & Découverte, c'est qu'elles donnent la possibilité de tester plusieurs méthodes et milieux de travail. On peut aussi se réorienter sans avoir perdu un an de formation, si, finalement, le métier ne plaît pas. »

Sur le terrain, on apprend vite !

Isabelle Monnier, vannière, s'est installée en auto-entrepreneur en avril dernier dans un coquet chalet de jardin installé à côté de sa maison, au cœur d'un quartier résidentiel de Nîmes. Elle vous accueille, le sourire aux lèvres, intarissable sur sa passion, pourtant loin de son premier métier. Salariée au sein d'une compagnie d'assurance, elle a profité d'un plan social pour changer de métier et travailler enfin de ses mains. Elle aussi s'est formée durant quelques semaines auprès de plusieurs artisans. Immergée dans leur quotidien, elle apprend vite. « En pratiquant, les gestes s'assimilent rapidement. Durant ces journées, j'ai retenu 100 % de ce qui m'a été transmis. Ce qui n'aurait pas été le cas avec des formations théoriques en salle. » Ce ne sont pas seulement les gestes qu'Isabelle re-



tient, c'est aussi la façon d'organiser une journée, d'accueillir les clients, de se procurer les matériaux... « *Entre chaque formation, je pratiquais à la maison. J'en ai allumé des feux de cheminée avec mes ratages! Et puis un jour, c'est le déclic, le geste est acquis.* » Ces formations sont aussi l'occasion de retenir quelques astuces. Quand il a fallu acheter son premier

Isabelle Monnier transmet sa passion pour la vannerie. Durant ses stages chez les artisans, elle a « appris à apprendre ».

stock de produits, Kristel Thiry, épicière bio ambulante en Sologne, ne savait pas par où commencer. Lui sont alors revenus les propos de l'épicière du Limousin qui l'avait formée : « *tu ouvres les placards de ta cuisine et tu commences ton stock avec ces produits.* » Elle aussi a découvert son métier en quelques jours. « *Sans la formation dans le Limousin, je ne me serais pas lancée. En une semaine, j'ai compris comment gérer son stock, peser les produits, accueillir le camion du fournisseur sans paniquer! C'est tellement plus efficace que toutes ces formations avec des diaporamas!* »

« Les Gestes partagés » : testez-vous auprès de 200 artisans



Les 24 et 25 octobre, 200 artisans invitent le public – par petits groupes, pendant 1h30 à deux heures – à expérimenter un savoir-faire : réaliser son pain, un cosmétique naturel, un enduit à la chaux... Tous ces artisans sont acteurs d'une économie locale et

socialement responsable. La moitié d'entre eux exerçait un autre métier et a suivi un parcours de reconversion. Une soixantaine d'artisans partagent déjà leurs gestes à travers des formations proposées au sein du réseau Savoir-Faire et Découverte, partenaire de l'opération. L'association Savoir-Faire & Co, organisatrice de l'opération, promeut à l'échelle européenne l'économie relocalisée en valorisant des métiers et des savoir-faire manuels, écologiques mis en œuvre par des petites structures à taille humaine.

Site : www.lesgestespartages.fr

Imagination et créativité

Pour Marion Fichet, chargée de projet et photographe pour l'opération Les Gestes partagés, se former chez plusieurs artisans, c'est aussi élargir sa vision d'un métier, sortir de schémas pré-conçus et innover à tous points de vue : installation, production, commercialisation... « *On s'imagine par exemple que pour se mettre à son compte, il faut beaucoup investir. C'est peut-être vrai. Mais beaucoup d'artisans du réseau de Savoir-Faire & Découverte se sont installés avec peu de moyens. Une savonnière a commencé sa production dans une roulotte. Une autre a créé*



un laboratoire pour transformer le lait de ses chèvres dans le dressing de sa maison. » Thomas Lefrancq est aussi sorti des sentiers battus pour commercialiser ses fournées. Le boulanger a créé une épicerie associative et installé des boîtes à pain dans deux villages, avec commande par SMS et paiement en fin de mois. Pour son statut, il a commencé par un contrat d'appui au projet d'entreprise (Cape) au sein du Groupement régional alimentaire de proximité, une Société coopérative d'intérêt collectif (Scic) installée à Lyon dont il est maintenant salarié en contrat à durée indéterminée. Quant à Kristel Thiry, n'ayant pas obtenu l'autorisation de stationner dans les lieux publics, elle s'est associée avec les commerçants des communes environnantes pour s'établir chez eux et proposer ses produits au moment des sorties d'école ou de la descente des voyageurs dans les gares.

Des formations à la carte

Ces formations par la pratique chez l'artisan suffisent-elles pour se lancer? Thomas Lefrancq s'est souvent entendu dire que ce n'était pas en quelques jours qu'on apprend le métier. C'est pourtant ce qu'il a fait. « Mais il n'y a pas de règle. Certains auront besoin de davantage de temps. Ce qu'il faut, c'est trouver l'équilibre, se sentir bien dans ce que l'on fait. » Isabelle Monnier a par exemple dû compléter ses formations de terrain par le stage de six jours de préparation à l'installation de la chambre de Métiers et de l'Artisanat. Et depuis qu'elle a goûté aux formations chez les artisans, elle y retourne régulièrement pour se perfectionner. Le parcours de Damien Colin est encore différent. Auparavant cuisinier, il a souhaité changer de voie et a suivi durant un an, dans un Centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFFPA), un Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole (BPREA) avant de s'installer avec son associé dans le maraîchage biologique, à la Ferme aux Abeilles, à Ambierle dans la Loire. « C'était nécessaire pour mûrir mon projet. C'est lors de cette formation que j'ai découvert la traction animale et que j'ai suivi un premier module pratique. Plus tard, avec Savoir-Faire & Découverte, j'ai fait une formation complémentaire de cinq jours, pour utiliser un porte-outil pour cheval. » Les formations ont donc l'avantage de se programmer « à la carte », en fonction des besoins.

EN 3 QUESTIONS

« Des savoir-faire ruraux qui ont leur place en ville »



© Damien Breuven

Arnaud Trollé, chargé de l'organisation de l'opération « Gestes partagés »

Votre organisme propose toute l'année des formations par la pratique chez les artisans. Que recherchent les stagiaires ?

Beaucoup aspirent à un nouvel équilibre de vie entre les activités professionnelles et familiales, et à un besoin de se « reconnecter » avec la nature, de toucher la matière. D'après une enquête que nous avons menée en janvier 2015 auprès de 500 anciens stagiaires, 70 % d'entre eux mettent ce qu'ils ont appris en pratique, soit dans un cadre personnel (65 %), soit de manière professionnelle (14 %), soit les deux (21 %). Durant ces formations, où beaucoup arrivent novices, ils testent « grandeur nature » leur capacité à reproduire ces nouveaux gestes.

Comment sélectionnez-vous les artisans « formateurs » ?

Nous les rencontrons tous et entretenons des liens étroits avec eux. On s'assure que leur façon de travailler répond à nos valeurs : utilisation des ressources naturelles locales, organisation respectueuse de l'homme et de l'environnement... Nous travaillons avec eux un programme de formation, qu'on affine au fil du temps. Être formateur, c'est aimer transmettre son savoir, bien gérer son temps, être patient, à l'écoute et savoir mettre le stagiaire en situation réelle d'apprentissage.

Croyez-vous qu'il reste de la place pour de nouveaux artisans ?

J'en suis persuadé. Il ne s'agit pas forcément de créer de nouveaux marchés, mais de susciter un déplacement de la consommation. Nos formations sont animées par des artisans qui répondent aux attentes des consommateurs qui recherchent des produits locaux, de qualité et qui respectent l'environnement. Et quasiment tous en vivent. Par contre, il faut être imaginatif en termes de circuits de distribution. Notons aussi que si beaucoup de savoir-faire des artisans de notre réseau sont historiquement issus du monde rural, ils ne sont pas réservés à la campagne et peuvent trouver leur place en ville, pour la rendre plus durable et plus humaine.

Site : www.lesavoirfaire.fr

Encore faut-il bien les connaître. « Il ne faut pas hésiter à se faire accompagner par un conseiller, qui va suivre le parcours, rechercher les partenaires, les financements, etc. », poursuit Arnaud Trollé. Une démarche facilitée suite à la réforme de la Formation professionnelle de 2014 qui a créé le Conseil en évolution professionnelle (CEP). Ce dispositif gratuit et personnalisé propose à tout salarié ou chômeur désireux de faire le point sur sa situation professionnelle, d'élaborer un projet d'évolution professionnelle avec les conseillers de plusieurs organismes habilités : Pôle emploi, Mission locale, Opacif...

Les artisans :

Isabelle Monnier, vannière, www.lesateliersdisa.com

Kristel Thiry, épicière bio ambulante, www.lechoppeeibelle.fr

Damien Colin, chambre-hotes-roanne.fr

www.emploi.gouv.fr