

MAF en boulangerie et en pâtisserie

De l'or pour le CFA Louis Prioux

Le CFA européen Louis Prioux a accueilli l'épreuve régionale du MAF boulanger et du MAF pâtissier le 28 avril 2023. Ses apprentis Hugo Lesage, boulanger, et Mathilde Voisin, pâtissière, décrochent l'or.

Le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France », a été créé en 1985 par Paul Labourier, MOF, au niveau départemental. Aujourd'hui, le concours est national avec plus de 5 000 candidats dans 115 métiers. Cette action des MOF rentre dans une solidarité intergénérationnelle, la transmission de savoir-faire exceptionnels et la promotion du travail manuel. En concours régional, le candidat doit avoir un minimum de 17/20 pour accéder au concours national qui aura lieu en 2023, à Nantes pour la boulangerie.

Historiquement, le CFA présente des candidats au MAF boulanger. Xavier Groen, formateur, a permis la réussite de trois apprentis au MAF dont la dernière est Élise Arnault. « Cette action a un intérêt personnel pour l'apprenti qui perfectionne ses compétences, s'ouvre des portes pour son avenir professionnel. Cette démarche a aussi un impact sur le groupe par l'entraide qu'elle génère entre les apprentis. » Cette année, Hugo Lesage, apprenti à la maison Vacon de Vignot représentait le CFA. Il s'est confronté à d'autres apprentis des CFA de

Lorraine. Hugo a obtenu le titre de MAF régional en boulangerie et la médaille d'or.

Le CFA présentait également des candidates pour le MAF pâtissier: Mathilde Voisin, apprentie à la pâtisserie Hache de Saint-Dizier, a également décroché l'or et le titre de MAF régionale en pâtisserie. Émilie de Nardi, apprentie à la boulangerie Devriendt de Revigny-sur-Ornain, a reçu une médaille de bronze pour les épreuves départementales. La remise des prix a eu lieu le 28 avril à 16 h en présence de Denis Pultier, président du CFA et de la fédération des boulangers pâtisseries de Meuse, membre élu de la CMA Grand Est; Martine Joly, maire de Bar-le-Duc et présidente de Meuse Grand Sud; Atissar Hibour, conseillère régionale, représentant le président Franck Leroy; Fabienne Hueber-Godey, suppléante du député de la Meuse Bertrand Pancher; Franck Menonville, sénateur de la Meuse, et Ertas Yasin, directeur de la Banque Populaire de Bar-le-Duc. Nous en profitons pour remercier les membres des jurys, des professionnels de Lorraine investis dans l'excellence de la boulangerie.

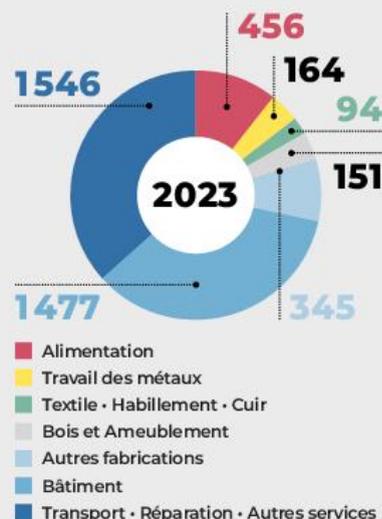


1 Les deux candidats Daniel Gremillet, médaille d'argent, et Hugo Lesage, médaille d'or en blanc (de gauche à droite) et les membres du jury Élise Arnault, MAF boulanger en 2021, Frédéric Jacquin, CTE boulanger, Francis Ojrzanowski, ancien professeur en boulangerie, Pascal Houillon de la fédération de la boulangerie de Meurthe-et-Moselle, Loïc Lacene, finaliste national de la meilleure baguette de tradition. **2** Émilie de Nardi, médaille de bronze et Mathilde Voisin, médaille d'or et le jury Youri Neyers, champion du monde de pâtisserie, Mickaël Robert, boulanger pâtissier à Vavincourt et Christophe Didelot, formateur.

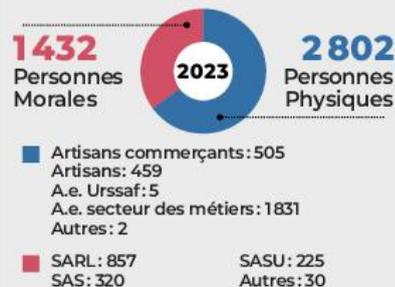
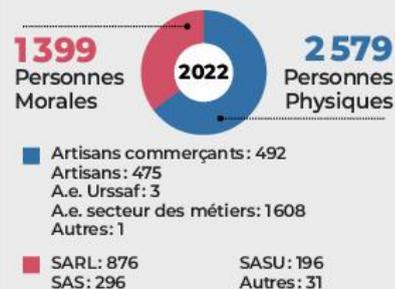


Plus de 4 000 entreprises artisanales en Meuse!

Le nombre d'entreprises artisanales progresse dans la Meuse: entre avril 2022 et avril 2023, il passe de 3 978 à 4 234. Soit une croissance de 6 % qui confirme un bon maintien de l'activité économique.



On constate une augmentation du nombre d'entreprises individuelles avec une majorité de micro-entreprises (43 %).



La densité artisanale (nombre d'entreprises pour 10 000 habitants) est très diverse d'un territoire à l'autre. Le taux de création d'entreprises artisanales par territoire (chiffres entre 2016 et 2012) est plutôt homogène. Il est un peu plus soutenu dans le nord de la Meuse.