

Communiqué de presse

// Service Presse
Tél. 02 40 41 67 06
presse@nantesmetropole.fr



de **Graines
Pâtissier**



Nantes, le 17 avril 2023

10 jeunes diplômés de la première promotion nantaise de « Graines de pâtissier »

Ce 14 avril a eu lieu la cérémonie de clôture de la première promotion nantaise « Graines de pâtissier », où 10 jeunes du territoire ont été diplômés par ce programme initié par la Fondation Valrhona, en partenariat avec les Écoles de la deuxième chance (E2C). En formant les pâtisseries de demain, ce programme célèbre l'artisanat local en venant confirmer de nouvelles vocations.

« L'artisanat est une voie de réussite professionnelle pour tous. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat forme et accompagne tous les publics. »

Frédéric Brangeon



Pour Johanna Rolland, maire de Nantes et présidente de Nantes Métropole : *« Nantes et sa métropole comptent de nombreux pâtisseries de talent, dont bien sûr Vincent Guerlais est l'un des plus grands ambassadeurs. La pâtisserie est un métier exigeant et de passion. Je veux saluer la mise en place sur notre territoire, avec l'École de la deuxième chance Nantes Saint-Nazaire, du programme « Graines de Pâtisseries », qui offre la possibilité à nos jeunes de tester ces métiers et d'y trouver des perspectives professionnelles. L'enjeu est également d'accompagner les artisans pâtisseries face à leurs problématiques de recrutement, et je veux ici remercier l'ensemble des acteurs économiques mobilisés, en particulier la Chambre des Métiers de Loire-Atlantique et la fondation Valrhona.»*

Johanna Rolland, la lauréate du grand prix, Vincent Guerlais

« Prenez goût au métier et faites-vous plaisir. Donnez-vous la chance de réussir. »

Vincent Guerlais

« Notre volonté est de permettre aux jeunes de tester le métier pour qu'ils prennent confiance et s'engagent en CAP en connaissant la réalité du métier de pâtissier. C'est aussi permettre aux artisans de recevoir en stage des jeunes qu'ils pourront ensuite recruter en apprentissage sereinement. »

Camille Colomb – Responsable du programme Graines de pâtissier - Valrhona

Les 10 diplômés de cette édition :

Aïda DIALLO (Rezé), Ramata DIOP (Couëron), Virginie LANDELLE (Vertou), Nawal MAHAMAT, Murad NASRUTDINOV, Fama TALLA (Nantes), Manon MAHE (La Chapelle sur Erdre), Adam MEDJERALLI (Saint Luce sur Loire), Noah PAVAGEAU (Le Pallet), Laura VRIGNAUD (Mouzillon).

Le lauréat du grand prix : Manon MAHE (La Chapelle sur Erdre)

Le programme « Graines de Pâtissier » est né d'un double constat : celui du chômage des jeunes en France et celui des difficultés de recrutement que rencontrent plus de la moitié des pâtissiers et boulangers. Initié en 2017 par la Fondation Valrhona en partenariat avec les Écoles de la deuxième chance (E2C) et des centres de formation, ce programme propose une alternance d'ateliers à l'E2C, des journées en plateau technique dans un organisme de formation (URMA 44) et des périodes de stage chez des artisans sur une durée de 5 mois pour des jeunes sortis du système scolaire. Objectif : créer du lien entre des artisans qui cherchent un·e apprenti·e et des jeunes potentiellement intéressé·es pour s'engager vers un CAP Pâtissier. 10 jeunes de 17 à 23 ans participent à cette première promotion nantaise. Les jeunes sont sélectionnés, formés aux gestes pâtisseries essentiels et accompagnés tout au long du programme pour monter en compétence, valider avec eux cette voie professionnelle et trouver une formation CAP à la rentrée.

Ce programme, lancé le 28 février dernier à l'Université régionale des métiers de l'artisanat (URMA), a l'honneur d'avoir comme parrain de la première promotion nantaise le chef pâtissier-chocolatier Vincent Guerlais.

Lors de son parcours, chaque jeune alterne des périodes de formation à l'E2C, des périodes de stage et des jours en centre de formation professionnelle : il a donc la possibilité de se faire une idée précise du métier, des parcours de formation et de se projeter dans un établissement scolaire pour son CAP. À la fin du parcours, les jeunes relèvent « le Grand Défi », il s'agit pour eux de présenter leur propre pâtisserie à un jury composé de professionnels, de professeurs de CFA et de l'École de la deuxième chance, pour décrocher un stage de 3 jours à l'École professionnelle Valrhona de Paris ou de Tain-l'Hermitage. Un pas de plus pour aider ces jeunes à se lancer dans le métier.



L'École de la deuxième chance Nantes Saint-Nazaire (E2C Nantes Saint-Nazaire)

Soutenue par Nantes Métropole, l'E2C Nantes Saint-Nazaire propose aux jeunes entre 16 et 30 ans, sans diplôme ni qualification ou titulaires du CAP, du BEP ou du Bac de se former à un métier. L'école accompagne ainsi les jeunes dans leur formation, mais aussi dans l'apprentissage de la vie en entreprise.



L'URMA, Université Régionale des Métiers de l'Artisanat, est l'organisme de formation par alternance de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire.

L'URMA, c'est :

- 6 sites de formation modernes présents dans chacun des départements,
- 8 000 apprenants par an de 14 à 65 ans,
- 5 000 entreprises clientes et partenaires au quotidien,
- + de 100 formations du CAP au Bac+2, dans 40 métiers de l'artisanat.

L'URMA, c'est une équipe d'experts pour accompagner les entreprises et les apprenants dans tous leurs projets de formation.