

La pénurie de main d'oeuvre guette dans les boulangeries

Emploi, Hautes-Pyrénées, Tarbes Publié le 18/02/2021 à 05:11 , mis à jour à 08:44

nrpyrenees.fr/2021/02/18/penurie-dans-les-boulangeries-9380029.php



A Lautréaont, les formations en boulangerie font le plein. Mais certaines passent à autre chose après quelques années, voire mois, d'exercice... / Photo Mickaël Louit.

Le phénomène est récurrent, les boulangers deviennent une denrée rare, malgré des formations nombreuses et adaptées, mais il est amplifié par la crise sanitaire.

Les professionnels du pain ont tiré, nationalement, la sonnette d'alarme : ils ne trouvent pas assez de main-d'œuvre dans leurs métiers, alors que, paradoxalement, les formations débordent de candidats. "Pour notre Bac Pro boulangerie-pâtisserie, nous avons 120 demandes par an, pour 24 places", assure Cyrille Courade, le proviseur du lycée Lautréamont, "il y a un véritable engouement." Et c'est la même chose à l'Ecole des Métiers. Mais alors, pourquoi cette pénurie de main-d'œuvre ? Parce qu'il y a beaucoup de turn-over. "Les jeunes restent quelques années, voire quelques mois et passent à autre chose", analyse Alain Gallès, le président du syndicat des boulangers-pâtisseries, "c'est vrai qu'il y a des contraintes horaires, mais la pénibilité a disparu, le métier a changé, on ne fait plus seulement du pain, on fait aussi du snacking, du salé, des salades. Et ce, de plus en plus. Mais c'est dommage, parce qu'il y a dans nos métiers des perspectives de carrière, on peut vite devenir responsable, puis s'installer, reprendre une boulangerie..."

Plus de formations ?

Une tendance confirmée par Lucas et Nicolas, deux (jeunes) anciens de Lautréamont, qui sont présents en tant qu'examineurs pour évaluer les élèves. "Nous, on est des passionnés (ils travaillent à la boulangerie Mengelle de Pouzac et à la boulangerie des Pyrénées à Lourdes), mais beaucoup de nos camarades de promo sont passés à autre chose, l'un vend des cigarettes électroniques, une autre donne des cours de yoga. C'est comme ça..." L'emploi du féminin n'est pas anodin, puisque ces formations se féminisent. "Aujourd'hui, c'est du 50/50", assure Cyrille Courade, "bientôt on aura plus de filles que de garçons, ce n'est pas étonnant, ce sont des métiers, surtout la pâtisserie, très créatifs." Et d'ajouter qu'à la rentrée prochaine, une Mention complémentaire post-bac en Glacerie, Chocolaterie et Confiserie va ouvrir dans son établissement.

Une bonne nouvelle, mais qui ne résout pas le problème de la pénurie, même si elle n'est pas due aux capacités de formation. Toutefois, du côté de l'Ecole des Métiers, on n'ignore pas le problème. Bertrand Gayri, le secrétaire général de la Chambre de Métiers, envisage de proposer à la profession, des formations accélérées, "comme, nous l'avons fait pour le bâtiment, qui connaissait une pénurie de maçons. On regarde ce que l'on peut faire."

Mais la vraie question, c'est celle de la passion. Qui peut naître et disparaître comme elle est venue et finir en miettes...



Christian Vignes

LA NOUVELLE
RÉPUBLIQUE
des Pyrénées