



Mon métier en tous genres : portrait de Chloé, apprentie boulangère

Découvrez le métier de Chloé, jeune apprentie boulangère de la maison Cloarec à Saint-Herblain qui nous prouve que les métiers n'ont pas de genres !

Chloé est apprentie boulangère en production à Saint-Herblain. Avec seulement quelques ingrédients et une bonne dose de savoir-faire, elle transforme les produits bruts en baguettes, viennoiseries, etc.

Une vocation d'enfance

Depuis qu'elle est toute petite, Chloé souhaite devenir boulangère. Une vocation qui s'est formée en allant chercher le pain avec ses parents. *« C'est moi qui choisisais le pain en fonction des saveurs dont j'avais envie. Au fur et à mesure du temps, ma curiosité autour de la fabrication du pain et des ingrédients s'est étendue. »*

Sacrée meilleure apprentie boulangère de France

C'est en quatrième qu'elle commence à confirmer son orientation en réalisant des stages en boulangerie. C'est à partir de là que son aventure professionnelle commence. A la fin du collège, Chloé effectue un CAP en boulangerie sur deux années en apprentissage. Elle est la première femme apprentie à être formée dans l'entreprise. *« Mes employeurs m'ont beaucoup encouragée au cours de mon cursus scolaire. Je m'y suis sentie à ma place. »*

En 2022, Chloé décide de passer le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » où elle obtient la médaille d'or nationale. Une réussite qui lui permet de valider son CAP « haut la main » et de poursuivre sa formation par la préparation d'un Brevet Professionnel. Cette étape supplémentaire lui permet de monter en compétences à la fois sur sa technique professionnelle et sur la gestion d'entreprise.

Un parcours façonné par la passion

Entre le pétrissage et le façonnage d'une pâte, la cuisson du pain et la préparation des viennoiseries, Chloé ne s'ennuie

pas. La diversité du métier lui permet d'apprécier le savoir-faire traditionnel des boulangers et de s'adapter aux produits travaillés. *« Les matières premières avec lesquelles nous travaillons peuvent varier chaque année. La farine par exemple, peut être différente en fonction des moissons et des meuneries. Nous devons veiller à conserver la qualité du produit grâce à la fermentation. »*

Être une femme dans le domaine de la production alimentaire ne freine pas Chloé. *« Le métier de boulanger a évolué considérablement. Il y a quelques années, les salariés pouvaient être amenés à porter des charges de 50 kg, aujourd'hui nous sommes limités à 25 kg. Je ne rencontre pas de difficultés dans l'exercice de ce métier, on s'habitue aux pratiques lorsqu'on aime ce que l'on fait. »*

Chloé souhaiterait ouvrir dans quelques années, une boulangerie à « son image », avec sa gamme de produits, ses pains et ses recettes. *« J'aime beaucoup le savoir-faire traditionnel à la française et le développement des produits bio. Je voudrais créer une gamme de produits spécialement au levain, avec un façonnage à la main dans les règles de l'art de l'artisanat. »*

Ainsi, que l'on soit une femme ou un homme, l'essentiel réside dans l'engagement de chacun à son travail. Le secteur de la boulangerie est un domaine où la diversité des talents continue de s'épanouir et met en avant les compétences et la passion de chacun.