



Le 14 novembre 2019

Communiqué de presse

## **ESPACE ARTISANAT** présenté par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat & les organisations professionnelles de l'alimentation

---

4 jours pour déguster, goûter, savourer  
et rencontrer les artisans des métiers de l'alimentation, « défenseurs » du goût !

**La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, son Centre de formation d'apprentis et les Organisations professionnelles des métiers de l'alimentation seront présents au Salon de la Gastronomie et des Vins, sur un espace réservé à la promotion des savoir-faire et à la présentation des spécialités artisanales.**

### **Des métiers à valoriser**

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, les organisations professionnelles des métiers de l'alimentation animeront un « **ESPACE ARTISANAT** » de plus de 400 m<sup>2</sup>.

**Cet espace constitue une belle occasion de valoriser les métiers de bouche et de présenter, à la fois au public et en particulier aux jeunes, l'étendue et la diversité des activités professionnelles.**

Chaque artisan possède une spécialité gourmande qui mérite d'être connue et défendue. Elaborées à partir de produits locaux, ces spécialités deviennent les ambassadeurs d'un département ou d'une région. Gardiens des traditions, les artisans de l'alimentaire savent également s'adapter au nouveau mode de consommation, en proposant des produits aux valeurs nutritives plus équilibrées... où en proposant des produits plus anciens mais revisités grâce aux talents de nos chefs qui font preuve de créativité et d'imagination.

Les artisans du département des métiers de l'alimentation (boulangers, pâtisseries, bouchers) exposeront leurs produits et présenteront leur savoir-faire grâce à un concept basé sur la relation directe « artisan/consommateur » avec dégustation gratuite et vente à emporter, synonyme de convivialité et d'authenticité.

Cette année, des démonstrations et des ateliers seront proposés sur l'espace « **Toques & talents** » par la Chambre de métiers et de l'artisanat, son Centre de formation d'apprentis et les artisans de l'alimentation.

**N'hésitez pas à venir les rencontrer sur l'ESPACE ARTISANAT pour découvrir et déguster les spécialités artisanales aux véritables saveurs gustatives...**

**Les artisans de l'alimentation sont présents sur le salon pour défendre le savoir-faire artisanal !**



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

LOIRET

Le 14 novembre 2019

## ■ L'ESPACE ARTISANAT : animations & démonstrations de savoir-faire



### Des métiers savoureux en constante évolution

L'artisanat de l'alimentation regroupe des métiers liés à la fabrication de produits quotidiens et traditionnels mais aussi des produits spécifiques et innovants.

Ces professions traditionnelles se modernisent pour répondre aux évolutions des modes de vie des consommateurs. Les artisans de l'alimentation font de la qualité leur priorité, anticipant ainsi les attentes des consommateurs. Le plus souvent près du terroir, sélectionnant eux-mêmes l'ensemble des denrées qu'ils vont transformer et préparer, ils connaissent l'origine des produits qu'ils proposent.

**Les Français entretiennent une relation affective avec les artisans de l'alimentation qu'ils jugent détenteurs d'un véritable savoir-faire et qui sont à la fois proches de chez eux.** D'ailleurs, les consommateurs n'hésitent pas recommander « leur artisan » à leurs proches !

Emploi salarié, reprise ou création d'entreprise artisanale : les possibilités sont nombreuses dans un secteur où la plupart des métiers proposent des embauches immédiates. On accède à ces métiers par une formation en lycée ou en alternance, dans un CFA et en entreprise.

**Confiance, proximité, savoir-faire, accueil, service, ... autant de qualités qui caractérisent les artisans des métiers de l'alimentation.**

**C'est pourquoi, les artisans boulangers, pâtisseries, bouchers, présents sur l'espace artisanat de la CMA Loiret, ont réservé au public une multitude d'animations pour promouvoir leurs savoir-faire et la qualité de leurs produits.**

## Espace Boulangerie

### ► Fabrication et dégustation de pains par les artisans boulangers

Reconstitution d'un fournil de boulangerie grandeur nature pour la fabrication des pains et viennoiseries.

Les artisans boulangers proposent dégustations et ventes de baguettes de tradition et de consommation, de pains spéciaux, de brioches, de fougasses, de cakes salés... à emporter ou à déguster sur place sur l'espace snacking.

### ► Promotion des artisans labellisés « Viennoiseries 100 % maison »

Envie de déguster des viennoiseries 100% faites maison par les artisans, venez les découvrir sur le stand.

*Liste des boulangeries-pâtisseries du Loiret labellisées disponibles sur [cma45.fr](http://cma45.fr)*

### ► Concours de la meilleure baguette et du meilleur croissant

concours organisés par l'organisation professionnelle pour les artisans et les apprentis boulangers

→ **Le vendredi 22 novembre, de 13h30 à 18h**  
sur l'espace "Toques & talents/CMA".

#### **Bruno Cormerais, Meilleur ouvrier de France**

et juré/animateur de l'émission « La Meilleure boulangerie de France », sera le **président de jury du Concours de la Meilleure baguette du Loiret.**



### ► Atelier Pâte à pain animé par les artisans boulangers

→ « Pâte à pain pour les enfants », **le samedi 23 novembre, de 11h à 12h**

→ « Décors de Noël en pâte à pain », **le lundi 25 novembre, de 11h à 12h**  
**et de 14h30 à 15h30**

sur l'espace "Toques & talents / CMA"

## Espace Boucherie

### ► Préparation et découpe de viandes par les artisans bouchers

Les artisans bouchers feront découvrir les différents morceaux de viandes et races bovines et leurs préparations devant le public pour permettre de d'expliquer les différentes filières et appellations de viandes françaises.

### ► Espace restauration

*(déjeuners et dîners du vendredi soir au lundi midi).*

Pour les amateurs et/ou connaisseurs de viandes de qualité, les artisans bouchers accueilleront le public sur l'espace Restauration de la boucherie.

## Espace Pâtisserie/Restauration

### ► Démonstrations de savoir-faire, dégustation-vente de produits

Le savoir-faire de la pâtisserie artisanale et de la gastronomie française est reconnu, dans le monde entier, comme un art de vivre à la Française que l'on ne retrouve nulle part ailleurs.

Dans le cadre de la valorisation des produits artisanaux « Made in Loiret », les apprentis pâtissiers et cuisiniers, sous la conduite de leurs professeurs du CFA de la CMA Loiret, présenteront des spécialités culinaires et pâtisseries (menu bistrannique, gâteaux de voyage, ...) que les visiteurs pourront déguster, sur place, au sein de l'espace dégustation.

Une interactivité visant à faire partager leur passion, à échanger sur leur métier et sur la fabrication de produits « fait maison » utilisant des matières premières de qualité.

### ► Animation/démonstration par les apprentis du CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat

Des apprentis pâtissiers réaliseront des démonstrations en sucré tiré et confiserie, sous la conduite de leurs professeurs avec en point d'orgue la création d'une pièce artistique d'envergure sur le thème des « 500 ans Renaissance Leonardo Da Vinci ».



### ► Concours croquembouche des apprentis pâtissiers du CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat

Les apprentis de 2<sup>ème</sup> année de Brevet technique des métiers (BTM) réaliseront, devant le public, des pièces artistiques en croquembouche sur le thème « 500 ans Renaissance Leonardo Da Vinci ».

- Le samedi 23 novembre, de 12h00 à 15h00 et de 16h00 à 19h00
- Le dimanche 24 novembre, de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 16h30 sur l'espace "Toques & talents/CMA".

### REMISE DES PRIX - le dimanche 24 novembre

- 17h - Remise des prix de la meilleure baguette et du meilleur croissant du Loiret
- 18h - Remise des prix du concours des apprentis pâtissiers du CFA de la CMA du Loiret



## ESPACE TOQUES et TALENTS - Ateliers/démonstrations

### Programme des animations « Toques & Talents » par la CMA Loiret

#### ▶ Vendredi 22 novembre 2019

**13h30 - 18h00** : Concours de la meilleure baguette  
et du meilleur croissant du Loiret

#### ▶ Samedi 23 novembre 2019

**13h30 - 18h00** : Atelier pâte à pain pour les enfants

**12h00 – 15h00** : Concours Croquembouche des apprentis pâtissiers  
avec la réalisation de pièces montées sur la thématique  
« 500 ans renaissance Leonardo Da Vinci »

**16h00 – 19h00** : Concours Croquembouche des apprentis pâtissiers  
avec la réalisation de pièces montées sur la thématique  
« 500 ans renaissance Leonardo Da Vinci »

#### ▶ Dimanche 24 novembre 2019

**10h00 – 12h30** : Concours Croquembouche des apprentis pâtissiers  
avec la réalisation de pièces Montées sur la thématique  
« 500 ans renaissance Leonardo Da Vinci »

**13h30 – 16h30** : Concours Croquembouche des apprentis pâtissiers  
avec la réalisation de pièces Montées sur la thématique  
« 500 ans renaissance Leonardo Da Vinci »

#### ▶ Lundi 25 novembre 2019

**11h00 - 12h00** : Atelier « Décors de Noël en pâte à pain »

**14h30 - 15h30** : Atelier « Décors de Noël en pâte à pain »

## ■ LES ACTEURS DE L'ESPACE ARTISANAT

### Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret

28 rue du Faubourg Bourgogne – CS 22249  
45012 ORLEANS CEDEX 1  
Tél : 02 38 68 08 68 - [www.cma45.fr](http://www.cma45.fr)

### CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret

5 rue Charles Péguy - 45000 ORLEANS  
Tél. : 02 38 62 75 29 - [cfa@cfacm45.fr](mailto:cfa@cfacm45.fr)

### Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret

Président : M. Thierry VILLARD  
Tél : 02 38 56 38 49 - [boulangerie.loiret@wanadoo.fr](mailto:boulangerie.loiret@wanadoo.fr)

### Union Professionnelle des Artisans Bouchers du Loiret

Président : M. Grégory LEBAGOUSSE  
Tél : 02 38 83 52 52 - [upabl@wanadoo.fr](mailto:upabl@wanadoo.fr)

## ■ LES PARTENAIRES DE L'ESPACE ARTISANAT

Cet espace artisanat est soutenu financièrement par



Cette action est co-financée par L'Union Européenne.

L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le FEDER

UNION EUROPEENNE  
FEDER



BANQUE POPULAIRE  
VAL DE FRANCE  
[www.bpvf.banquepopulaire.fr](http://www.bpvf.banquepopulaire.fr)



# Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret

## AGIR POUR REUSSIR

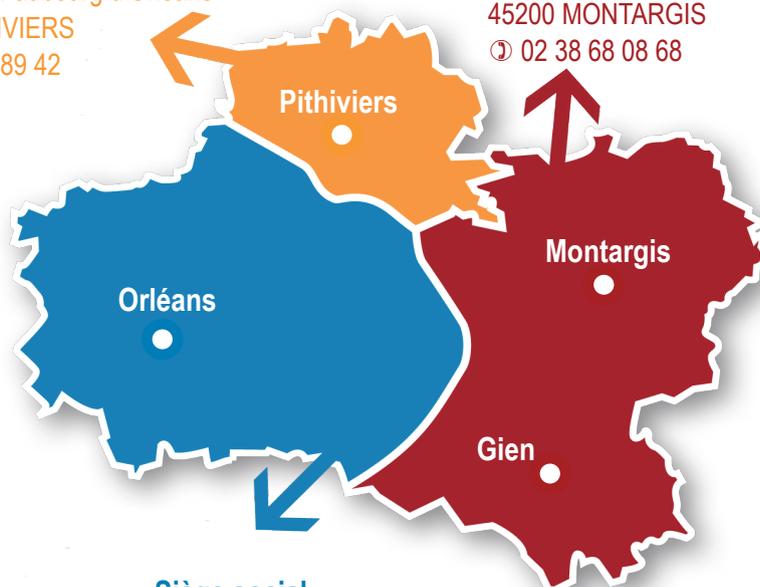
Une présence sur tout le territoire

### Agence interconsulaire

1 bis rue du Faubourg d'Orléans  
45300 PITHIVIERS  
☎ 02 38 77 89 42

### Agence CMA

61 rue André Coquillet  
45200 MONTARGIS  
☎ 02 38 68 08 68



### Siège social

28 rue du Faubourg Bourgogne  
CS 22249 - 45012 ORLEANS CEDEX 1  
☎ 02 38 68 08 68

### Agence CMA

49 av de Chantemerle  
45500 GIEN  
☎ 02 38 68 08 68

### > Institut des métiers et de l'artisanat (IMA)

*Le service formation professionnelle*  
44 rue du Fbg Bourgogne,  
45000 Orléans  
☎ 02 38 62 18 54

### > CFA de la CMA Loiret

5 rue Charles Péguy,  
45000 Orléans  
☎ 02 38 62 75 29



[www.cma45.fr](http://www.cma45.fr)



CMA Loiret