

Faire des choux avec
une douille : plus facile
avec 45 ans de métier.





Claude a été boulanger-pâtissier pendant 25 ans : un compromis décidé avec son épouse pour ce « métier difficile ».

La maternelle de l'apprentissage

Chaque mercredi, dans 165 communes françaises, des enfants découvrent une multitude de métiers sous l'œil bienveillant de professionnels à la retraite. Les jeunes sont sans préjugés, les anciens sont passionnés.

En touchant la matière, en manipulant les outils pour créer, en prenant confiance, quelque chose se produit qui deviendra peut-être, un jour, une orientation professionnelle.

Textes et photos Nathalie Tiers

« **V**enir ici c'est trop bien ! Après la troisième, je veux faire un Bac pro en cuisine. » Tylan est en cinquième pour le moment, il a 13 ans. Pour la deuxième année, il passe ses mercredis après-midi à l'association « L'outil

en main » à Angers. Toque sur la tête, blouse blanche, badge à son nom, il découpe avec application des pruneaux pour confectionner des cakes sucrés-salés avec l'aide de Gilles, cuisinier à la retraite. « J'ai travaillé 37 ans dans un Ephad, ça me change ! » plaisante

ce dernier. Sur la table voisine, Claude et Théophile préparent une crème pâtissière qui servira à garnir les 120 choux préparés par une troisième équipe. « J'ai été boulanger pendant 25 ans, raconte Claude. C'est un métier difficile, il faut l'aimer pour le faire. Et

Taille de pierre, maçonnerie, menuiserie : à Angers, les ateliers travaillent collectivement à l'ambitieux projet de reconstitution de l'hôtel du roi de Pologne.





A 13 ans, Tylan se dit décidé à faire un Bac pro en cuisine.



Bernard, bénévole à Pornichet, explique la formation d'une gale sur une feuille de chêne.



Un bénévole pour un enfant : ce rapport privilégié permet l'encouragement permanent et donne confiance à l'enfant.



Tailler la pierre, un atelier de L'outil en main d'Angers.

puis on n'est jamais sûr du résultat, ça dépend beaucoup de la température. Quand le temps est orageux, on ne travaille pas de la même façon. » Daniel enfin, 45 ans de métier dans la pâtisserie, s'amuse de l'allure des petits tas de pâte sortis de la douille par ses deux apprentis-pâtisseries : « je ne peux pas mettre ça au four ! Allez, on recommence ! » Retraité plein d'entrain comme ses confrères, il a aimé son métier et il est heureux de transmettre ce qu'il a appris. « C'est important de ne pas passer à côté des métiers manuels. Je pense que L'outil en main peut faire changer les mentalités. A Angers, il y a 80 enfants sur liste d'attente. Je suis surpris, je ne pensais pas qu'autant d'enfants et de parents pouvaient s'intéresser à ces métiers dits dévalorisés. »

« Je ne pensais pas qu'autant d'enfants pouvaient s'intéresser à ces métiers dits dévalorisés. »

en main d'Angers. L'association a déménagé il y a un an dans des locaux de 5000 m² où 25 métiers sont à la portée des 52 enfants inscrits. Tous les mercredis après-midi, 70 professionnels retraités et bénévoles animent les activités. Au niveau national, les 165 associations créées depuis 25 ans rassemblent 3600 bénévoles et accueillent 2600 enfants de 9 à 14 ans, pour leur faire découvrir plus de 150 métiers. Les a priori et le sexisme n'y ont pas droit de cité. Garçons ou filles, les enfants font le tour de tous les métiers, y compris la couture pour les garçons et la mécanique pour les filles.

Manque de main d'œuvre

Comme à Angers, L'outil en main de Pornichet-La Baule est une véritable ruche chaque mercredi après-midi. Depuis 2009, les bénévoles ont aménagé petit à petit un ancien poulailler. A gauche de l'allée centrale : sculpture, vitrail, plomberie, mosaïque et

L'outil en main : un succès grandissant

L'idée de L'outil en main naît à Troyes en 1987 au sein d'un groupe d'amis amoureux du patrimoine français. Les deux premières associations sont créées à Lille en 1994 et à Troyes en 1995. L'union nationale « L'outil en mains France » compte aujourd'hui 165 groupes dans 55 départements (dont 45 en Pays de la Loire, 20 en Nouvelle Aquitaine et 19 en Bretagne). L'objectif est l'initiation des enfants de 9 à 14 ans à plus de 150 métiers manuels et du patrimoine. 3600 bénévoles, le plus souvent retraités, transmettent leur savoir-faire à 2600 enfants, avec de vrais outils dans de vrais ateliers. Le concept connaît un succès grandissant avec des enfants sur listes d'attente partout en France. Les élus municipaux sont également très demandeurs et de plus en plus souvent à l'origine de la création de nouvelles associations locales. Parmi les fondateurs de L'outil en main : susciter des vocations mais aussi mieux vivre ensemble et participer au bien vieillir.

? En savoir plus : www.loutilenmain.fr.

peinture. A droite : menuiserie, marqueterie, couverture, mécanique et électricité. De petites pièces fermées par des vitres accueillent par ailleurs les activités couture, dessin, coiffure et cuisine. A l'extérieur : maçonnerie, carrelage,



Daniel et Zacharie à la forge à Angers



Armel, ancien charcutier-traiteur : « mon métier, c'est tout ce que je sais faire. »



La possibilité de créer est motivante pour les enfants.

forge, jardinage et art floral sous une serre. D'habitude en cuisine, on prépare une entrée, un plat et un dessert. Mais ce 20 décembre, les vacances sont dans l'air. Pour prendre le temps de partager un verre avec les parents tout à l'heure, seule une salade piémontaise est au menu, et bien sûr, des truffes de Noël ! « Pourquoi met-on du gros sel et du vinaigre dans l'eau de cuisson des œufs ? » interroge Jean-Louis, ancien pompier professionnel reconverti en cuisinier auprès des enfants. « Pour les écaler plus facilement et que la coquille se colmate si elle se fend. On a appris ça avec Armel. » Armel était charcutier-traiteur.

« J'ai fait trois ans d'apprentissage puis j'ai passé mon CAP de charcutier. A 21 ans, j'étais patron ! Quand on cuisine de la viande ici, c'est souvent du poulet car ce n'est pas trop cher. Pourquoi ça me plaît de venir à L'outil en main ? » Il montre ses mains : « mon métier, c'est tout ce que je sais faire. Je ne sais rien faire d'autre. » Dans le jardin, Bernard fait de la pédagogie auprès d'Aélis dont les questions fusent : « J'ai découvert un terrier ! C'est quoi comme

animal ? Et ce truc sur les feuilles, qu'est-ce que c'est ? Un végétal ça vit ou pas ? » L'ancien paysagiste explique avec des mots simples comment des insectes piquent les feuilles de chêne et déposent un œuf qui forme une gale. « Bien entendu qu'on a envie de transmettre ses connaissances. J'ai tout de suite été partant pour venir à L'outil en main. C'est peut-être une solution. Quand j'étais en activité, c'était difficile de trouver du personnel motivé. » Dès que les anciens ont le dos tourné, Aélis et ses copines font des batailles de feuilles mortes au lieu de les ramasser. Jean-Paul a bien vu le manège. « C'est moins marrant de ramasser les feuilles que de faire des

« Ils ont un outil entre les mains, ils ont envie de s'en servir. »

La maternelle de l'apprentissage



Michel Bourignon, Alain Daudin et Claude Maussire devant le futur atelier de Blain, une ancienne ferme à retaper.



Laisser passer la lumière dans l'arbre: Ferdinand, ancien arboriculteur, explique le principe de base de la taille.



En transmettant, les bénévoles retraités se sentent utiles.



A Teillé, les enfants en 2^e année ont planté une haie dans le jardin de l'association.

boutures, dit-il en présentant les travaux de la serre. La multiplication des végétaux, les enfants adorent ça et ils sont très minutieux. Nous avons fait ces boutures en octobre et nous les repoterons en février. On fait aussi des semis de tomates pour fabriquer des plants. J'étais horticulteur, floriculteur et même un peu maraîcher: il manque de main d'œuvre qualifiée dans ces métiers.»

Lien social

Quand il a pris sa retraite il y a 25 ans, Ferdinand a arraché ses pommiers et poiriers. Les vergers qu'il exploitait avec son frère n'ont pas été repris. Il a seulement gardé quelques rangées d'arbres. Ce 6 décembre après-midi à Teillé près d'Ancenis, il met entre les mains d'un groupe d'enfants de grands sécateurs.

« Ils sont tentés parce qu'ils ont un outil entre les mains. Ils ont envie de s'en servir, constate-t-il. Aujourd'hui, nous allons tailler, et au printemps on fera des greffes. » Teillé ne compte que 1800 habitants, mais le village a depuis 2016 son association L'outil en main. Le maire lui-même en a pris l'initiative. Le conseil municipal a accepté de mettre à disposition la cantine scolaire pour l'atelier cuisine, et la maison de retraite prête gratuitement un local de deux pièces inutilisé que les bénévoles ont entièrement réaménagé. « Nous avons refait l'électricité, la peinture, et ici, un plafond suspendu, indique le président Pierre Nison. Nous sommes 20 bénévoles et nous pouvons accueillir 20 enfants. Nous

« C'est enrichissant à la fois pour les jeunes et pour les anciens. »

avons dû en refuser cette année, et il y a déjà des inscriptions pour l'année prochaine. » Selon Gérard Forney, délégué territorial de L'outil en main pour la Loire-Atlantique

et le Morbihan, la revalorisation de l'apprentissage est déjà en marche. Toutes les associations ont des listes d'attente et la dynamique de création de nouveaux groupes a changé. « Aujourd'hui, ce sont les élus qui se mobilisent pour avoir un Outil en main. Ce fût le cas à Teillé mais aussi à Saint-Nazaire, à Blain, etc. Nous sommes aussi très soutenus par la Région Pays de la Loire. Dans les petites communes rurales, ça crée du lien social entre les générations. Et les bénévoles se sentent utiles. » « Je connais plus de monde qu'avant à Teillé, confirme Pierre Nison. Les familles me reconnaissent dans la rue. C'est enrichissant à la fois pour les jeunes et pour les anciens. »

Pour Gérard Forney, la force de L'outil en main est de mettre chaque enfant entre les mains d'un bénévole. Ce rapport, dont la nature pourrait être celui d'un grand-parent avec son petit-enfant, permet une attention et un encouragement permanents, source de mise en confiance pour l'enfant. « Il faut voir le bonheur des enfants de faire, et de toucher la matière » observe-t-il. A Teillé, Gabriel est en troisième. Il veut commencer un apprentissage l'année prochaine pour devenir ébéniste. Il a découvert le travail du bois avec Bernard, un ancien menuisier. « L'odeur, la matière, j'aime tout » déclare-t-il simplement avec conviction.

Là où on ne les attend pas

A Angers, auprès de la forge chauffant à 1500°C, Daniel aide Zacharie à tordre le fer rouge. « Ce qui me plaît c'est de manipuler et de créer » confie Zacharie. « Il faut être imaginatif, assure Daniel. C'est la façon dont ils travaillent qui va nous amener à faire quelque chose, je



Chaque enfant découvre chaque métier trois mercredis de suite.



A L'outil en main, les enfants travaillent avec de vrais outils.



Pas de sexisme à L'outil en main: les garçons font de la couture, les filles de la mécanique.

ne fais que guider.» Créer des choses, mettre sa pâte: voilà des mots qui reviennent chez les enfants, les bénévoles et les parents. A Pornichet, c'est l'heure où les parents viennent récupérer leur progéniture et ses créations, partager un verre avec les bénévoles et goûter aux truffes de Noël fabriquées sur place. Fabienne, la maman d'Aélis et de Tom, a dans les mains un joli catamaran soudé à l'atelier plomberie par Aélis. «Ma fille aime tout ce qu'elle fait ici, et mon fils ne raterait un mercredi pour rien au monde. C'est formidable car on les découvre là où on ne les attend pas. Mon fils a aimé la couture et l'art floral: je ne l'aurais pas soupçonné. Les enfants sont sans préjugés et les bénévoles sont des passionnés. C'est très valorisant pour les enfants, ça leur donne envie, ils prennent confiance. A la maison, ils veulent tout faire maintenant, comme repeindre leur chambre par exemple!» Que se passera-t-il si ses enfants choisissent l'un de ces métiers? «S'ils font ce choix, nous chercherons le meilleur parcours pour eux. Mais je crois qu'il faut un bon bagage avant, il ne faut pas les déscolariser trop tôt.»

Grand, fort et bête

Bénévole engagé dans L'outil en main de Blain qui prévoit d'ouvrir son atelier en 2018, Claude Maussire a eu son CAP de boulanger à 16 ans. Depuis, il a voyagé à travers le monde pour

installer des «boulangeries à la française» et former du personnel. «A mon époque, on disait qu'il fallait être grand, fort et bête pour devenir boulanger! Ce n'est plus vrai: il faut savoir s'exprimer, parler avec les clients et les fournisseurs. J'ai aimé mon métier mais on me l'a imposé. C'est important que les enfants découvrent différents métiers pour avoir la possibilité du choix.» Lui et son confrère Alain Daudin, ex-boulangier à Ancenis puis à Blain, comptent bien montrer aux futurs enfants de l'association la fabrication du pain. «Pour donner le goût du métier, il faut pouvoir toucher la farine, la pâte» estime Alain. Selon Claude, il est important de montrer également la réussite professionnelle à

laquelle un métier permet d'accéder, et ne pas oublier que la reconnaissance par le salaire est souvent un frein dans les métiers manuels. «Une action nationale autour de l'apprentissage est en préparation, renchérit Michel Bourignon, président de L'outil en main de Blain. Il faut y intégrer une réflexion sur les rémunérations. Beaucoup d'entreprises ont des difficultés à recruter dans certains métiers. Pour que ça change, il faut initier des jeunes et il faudra aussi qu'ils puissent en vivre.» Selon les statistiques nationales, 40 % des enfants ayant fréquenté une association L'outil en main s'orientent vers les filières de l'artisanat.