



Challenge Luta

Association Nationale des Traiteurs de L'Alimentation

LA LETTRE D'INFORMATION

2012

NUMERO

8

EDITO



Régis Signovert
Président d'ANTA

Le mot du président

L'élection présidentielle est une période pendant laquelle les candidats, affirmant leurs convictions profondes, proposent un programme susceptible d'intéresser un maximum d'électeurs.

Chacun de nous a sa sympathie pour un bord ou un autre. Il faut reconnaître pourtant que dans les programmes de candidats dont on ne partage pas les idéaux, parfois, certaines propositions ne sont pas à rejeter systématiquement. Ainsi, cette proposition de permettre l'entrée en apprentissage dès l'âge de quatorze ans, au lieu de seize ans actuellement.

Un certain nombre d'élèves n'a aucune envie de rester sur un banc d'école jusqu'à seize ans, comme la loi les y oblige. Ils s'y ennuiant, perdent leur temps de quatorze à seize ans. Ils préféreraient apprendre un métier. Pourquoi ne pas leur permettre, comme dans les années soixante dix, d'approcher un métier dans un lycée professionnel ? L'enseignement général occuperait la moitié de l'emploi du temps. Le métier choisi serait enseigné, en pratique et en technologie, par des professeurs de la spécialité, avec stages en entreprise dès la deuxième année. Cela permettrait au jeune élève de découvrir les bases d'un métier, de continuer ou de changer s'il ne se plaît pas.

J'ai le souvenir d'avoir enseigné, dans cette période, en section « charcuterie traiteur », à des élèves de quatorze ans. Ces enfants, car c'étaient encore des enfants, avaient de mauvaises notes au collège d'où ils venaient. Tout était trop théorique pour eux. Au lycée professionnel, ce fut la révélation. Ils pouvaient travailler de leurs mains, apprendre un métier alimentaire leur permettant de transformer des matières premières en produit fini. C'était l'étincelle, de bonnes notes en enseignement professionnel. Les résultats en enseignement général aussi, s'en ressentaient. Des stages en entreprise complétaient les TP du lycée et les mettaient au contact de la vie pratique. Les taux de réussite étaient excellents. Certains, par les CFA, ont gravi les échelons de la profession : BP, concours etc... Je revois, de temps en temps, de ces anciens élèves qui se sont établis en charcuterie traiteur, ou autre profession alimentaire, etc. Ils n'ont aucun regret d'avoir appris un métier à quatorze ans. De plus, à cet âge, on est très malléable, on a envie de découvrir et si le métier plaît, c'est tout positif.

Dans nos métiers alimentaires et d'autres métiers de l'artisanat, nous manquons de main-d'œuvre. Il serait bon que les futurs dirigeants et le nouveau Président de la République prennent en considération cette proposition, d'où qu'elle vienne.

Un métier doit, avant tout, plaire. Bien sûr, les nécessités économiques imposent parfois de changer de profession pour gagner sa vie. D'autres changent pour retrouver un équilibre, une qualité de vie...

Un exemple parmi d'autres :

Une jeune femme de vingt quatre ans, professeur des écoles (autrefois institutrice), ne pouvait plus supporter ses élèves. Elle rentrait chez elle stressée, déprimée et pleurait le soir. Son compagnon est pâtissier. Elle décide d'apprendre le métier de traiteur, entre au LP pour passer CAP et BP. Depuis, elle est rayonnante. Le métier lui plaît. Elle envisage, dans l'avenir, avec son compagnon, d'ouvrir un restaurant. Bel exemple de reconversion dans l'artisanat !

Régis Signovert

Coup De Projecteur Spécialités (secteur 1)

L'Auvergne : Jambon d auvergne, choux farci, chouletête, pastourelle, tripoux, truffade, aligot, la pescaloude, le pounti, le petit saint Antoine etc.



La Corse : Coppa, Figatellu, Lonzu, Panzetta, Prisuttu, Salamu, Sangui, Salcicetta, etc.



Le Languedoc Roussillon : Cassoulet, Fricandeau, Longanisse, Botifares, Gambajo, Brandade De Morue, L'estomac Farci, Rayolette, Saquette, Le Manou, Etc.



Provence Alpes Cote d'Azur : Caillette, Boudin Marseillais, au Pistou, Escabèches, Farcis Niçois ou Mentonnais, Pitchoune, Porcetta, Etc.



Rhône Alpes : Andouille de Charlieu, Sabardin, Jesus, Andouillette Lyonnaise, Cervelas Truffé Pistaché, Gratons, Griatons, Jambonnette, Rosette, Quenelle, Saucisse d'herbe, Tête Roulée, Diot, Jambon Cru (Ardèche, Savoie, Loire) Etc.



