

## EDITO

L'artisanat,  
vous le vivez  
au quotidien



PAR SAUVEUR LAGOURGUE,  
PRÉSIDENT DE LA CMA 64

L'artisanat fait partie du quotidien. Nous sommes à présent dans le vôtre afin de vous faire découvrir la diversité des hommes et des femmes qui le composent. Qu'ils soient agents de la Chambre de métiers et de l'artisanat, élus, artisans, étudiants en apprentissage, tous témoignent d'une passion que nous voulons partager avec vous. Dans les Pyrénées-Atlantiques, l'artisanat représente 12 000 entreprises inscrites au répertoire des métiers, lesquelles sont réparties dans quatre secteurs d'activité : le bâtiment (44 %), l'alimentation (10 %), les services (30 %) et la production (16 %). La « première entreprise de France » est riche de savoir-faire. Elle sait s'adapter et jouer la carte de la proximité dans l'économie locale. La Chambre de métiers et de l'artisanat du 64 a quant à elle pour vocation d'accompagner les artisans et futurs artisans tout au long de leur vie professionnelle. Ce soutien est mené de la formation au métier, à la transmission de l'entreprise, en passant par l'installation et le développement, ainsi que la représentation des intérêts des artisans auprès des pouvoirs publics. Autant d'initiatives que nous souhaitons vous faire découvrir. Bonne lecture.

CHAMBRE DE MÉTIERS  
ET DE L'ARTISANAT 64

11 rue de Solférino - BP 608 - 64006  
Pau cedex  
Tél. 0559838362 - Fax : 0559276548  
- [www.cm64.com](http://www.cm64.com)  
Comité de rédaction : Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat.  
Publicité : Sud Ouest Publicité  
Tél. 05 59 82 20 20.

# Pourquoi ils se sont installés en milieu rural



Electriciens, boulangers, pâtisseries, maçons... le Béarn rural manque toujours d'artisans. Mais ceux qui ont fait le choix de s'installer à la campagne y trouvent de nombreux avantages.

© ARCHIVES N. S.

**DOSSIER** » Du Pays Basque au Piémont pyrénéen, 2 629 artisans travaillent en milieu rural.  
» Même si la qualité de vie y est meilleure, la campagne manque d'artisans.

Une concurrence moins féroce qu'en ville, un contact plus personnel avec la clientèle, des frais réduits : l'artisan à la campagne semble bénéficier d'une qualité de vie enviable. Paradoxalement, les communes rurales souffrent d'un manque d'artisans. Et la tendance s'accroît. « La qualité de vie est une conséquence de l'activité en milieu rural, et peut parfois être la cause d'une installation » constate Isabelle Ayrem Busson, responsable de projet « veille stratégique » à la Chambre de métiers et de l'artisanat des Pyrénées-Atlantiques. « La plupart des artisans s'installent là où œuvraient leurs parents ». Dans le département, plus de 300 communes sont classées en zone de revitalisation rurale. Ainsi le canton d'Accous compte-t-il aujourd'hui 53 entreprises artisanales. « Toute l'activité est descendue à Oloron ». De même, le Pays Basque intérieur, les vallées béarnaises, la Soule et le nord-est du Béarn présentent des communes où moins de trois artisans sont actifs. Près de 20 % des artisans du département exercent en zone de revitalisation rurale. Les artisans qui s'installent en milieu rural bénéficient d'un appui de proximité de

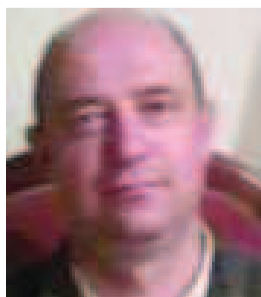
la Chambre de métiers et de l'artisanat. Exonérés d'impôt sur le revenu durant leurs cinq premières années d'activité, ils peuvent bénéficier d'un prêt d'honneur à taux zéro mis en place par Béarn initiative en Béarn et Bultza pour le Pays Basque.

## Cinq ans d'exonération fiscale totale

« Les artisans vivent bien en milieu rural, avec plus d'espace et moins de frais fonciers qu'en ville. Mais ils sont éloignés des centres de décision et d'administration et confrontés à un vieillissement de la population » explique Isabelle Ayrem Busson. Les bouchers s'en sortent bien, moins assujettis à la concurrence de la grande distribution qu'en agglomération. « Les choses sont mouvantes, notamment chez les boulangers qui adoptent des stratégies de déplacements vers leurs clients » ajoute-t-elle. « La grande force des artisans commerçants est de s'adapter. » Avoir son atelier à côté de chez soi reste un atout majeur aux yeux des artisans intégrés à la vie du village : « Ils ont un rôle à jouer en tant que fixateurs de population » conclut Isabelle Ayrem Busson. ■ M-PC

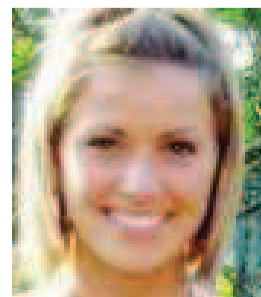
## CE QUI LES A MOTIVÉS

« Apporter un nouveau service où j'ai grandi »



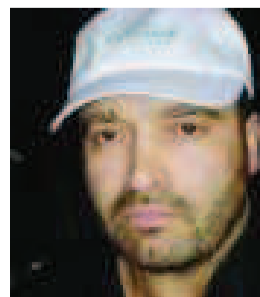
Henri Moulimos, électricien depuis 1987 à St-Palais. « Ma motivation était de contribuer au développement de mon canton, en créant un outil de travail sur le territoire où j'ai grandi. Cette implantation est un service supplémentaire. »

« Je préfère travailler et vivre à la campagne »



Marianne Laher, coiffeuse depuis 2009 à Lanne-en-Barétous. « Avant j'étais employée à Pau et j'ai repris une affaire à mon compte. Le contact avec la clientèle de proximité est agréable et il y a moins de concurrence qu'en ville. »

« Je suis attaché à l'entreprise familiale »



Jean-Luc Constanti, boulanger-pâtissier à Lanne-en-Barétous. « Je tiens à rester à Lanne car je suis attaché à l'entreprise familiale fondée en 1923. J'apprécie la diversité de nos produits : les deux clientèles se complètent. »

## EN CHIFFRES

## 2 629

entreprises artisanales sont implantées en zone de revitalisation rurale, soit un artisan sur cinq. L'activité dominante est le bâtiment.

## 170

C'est le nombre d'entreprises artisanales ou commerciales qui ont bénéficié en 2010 de l'aide des plateformes Béarn Initiatives et Bultza. Au total, 423 emplois ont été maintenus.

## 100 %

d'exonération fiscale : les artisans qui s'installent en zones de revitalisation rurale sont exonérés d'impôt sur le revenu et de taxes durant les cinq premières années d'activité.

## 12 021

artisans sont en activité dans le département. 5 271 travaillent dans le secteur du bâtiment, 3 569 dans les services, 1 992 dans la production et 1 189 dans l'alimentation.

## VITE LU



© M.Z.

## Artimobiles : quand l'artisanat veut séduire les collégiens

Dans le cadre d'une tournée nationale, 12 véhicules aux couleurs de l'opération Artimobiles, équipés de logiciels embarqués, ont présenté différents métiers à des collégiens les 31 mars et 1<sup>er</sup> avril. Ces voitures ont stationné dans la cour des collèges Bois-d'Amour à Billère, Simin-Palay à Lescar, Ernest-Gabard à Jurançon et René-Forgues à Serres-Castet. Autour de ces voitures, reprenant différents thèmes - gourmandise, maison et déco, mécanique, musique, sport, mode et beauté -

les développeurs de l'apprentissage de la Chambre des métiers et de l'artisanat du 64 ont accueilli les élèves et leur ont fourni des informations sur les filières et les contrats.

L'opération a été menée par le FNPCA, Fonds national de promotion et de communication de l'artisanat avec les Chambres de métiers, en collaboration avec les inspections académiques, dans le cadre du programme « Découverte professionnelle ».

## L'université des métiers au Grand Prix de Pau

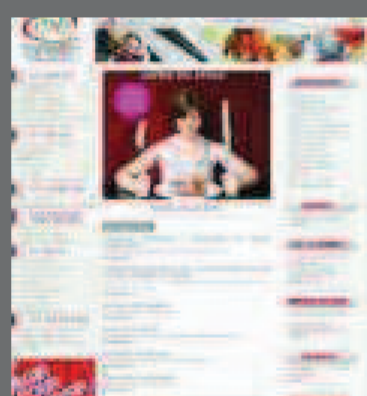
En marge du Grand Prix automobile de Pau, les filières de la maintenance des véhicules auto-moto et de la carrosserie peinture seront présentées, du 13 au 22 mai, au stand de l'Université des métiers square Georges V à Pau. Des informations seront données notamment sur la filière de l'apprentissage, du CAP au Bac Pro, pour la filière maintenance.

Outre un panorama des métiers et des carrières, les jeunes y trouveront une foule d'informations utiles, dont les qualifications recherchées par les entreprises du secteur.

De nombreuses animations sont également prévues sur le stand, dans le cadre de cette opération menée en partenariat avec l'Anfa (Association nationale pour la formation automobile).



## Ce mois-ci sur le site cm64.com



- Concours créaverneur pour valoriser les jeunes entreprises.
- Formation continue pour artisans coiffeurs.
- Oscars croc'viande : le talent mis à l'honneur.
- Cafés de l'emploi : toutes les infos pour l'embauche et la formation.
- Economie numérique : des stages organisés pour vos besoins.
- Artisans du bâtiment : opportunités de marché.
- Eco construction et performances énergétiques : un dispositif pour des entreprises.
- Pressings : renforcement de la réglementation...

## Un Oscar pour « Mayte Sauveur »



© CMA33

Un jury, composé de professionnels et d'élus du réseau de Chambres de métiers et de l'artisanat d'Aquitaine ainsi que du conseil régional, a distingué cinq lauréats dont la SARL Mayte Sauveur et fils. Un Oscar Croc'Viande lui a été remis à l'Institut des saveurs de Bordeaux, le 4 avril, dans la catégorie Créativité et innovation. Cette société a lancé un nouveau produit : un saucisson en forme de bérêt basque, au poivre ou au piment d'Espelette, bénéficiant d'un affinage particulier. Grâce à un investissement de 700 000 euros, l'entreprise produit de 1 à 1,5 tonne de ce nouveau saucisson par semaine. Contact : Mayte Sauveur et fils, le bourg, 64220 Saint-Jean-Le-Vieux. Tél : 05 59 37 10 02. Pour en savoir plus sur l'opération Croc'viande, rendez-vous sur : [crocviande.blog.fr](http://crocviande.blog.fr)

## ENTREPRISES

## Céder son affaire d'une transmission

Cérée par Jean-Pierre Arburua et sa femme depuis plus de dix ans, la boucherie-charcuterie-traiteur de Sare vient de changer de propriétaires. Venus de Bretagne, Marianne et Tristan Sage ont repris l'affaire.



Tristan Sage le reprenneur et Jean-Pierre Arburua

Après l'été, on était sur les rotules. Et après plus de dix ans... on voulait tourner la page » témoigne Jean-Pierre Arburua qui, avec sa femme, a tenu depuis 2000 la boucherie-charcuterie de Sare. Le couple, dont aucun des trois enfants ne souhaitait reprendre l'affaire, a voulu lever le pied et prendre sa retraite.

« Les jeunes sont moins attirés par l'artisanat, c'est trop de contraintes et d'heures de travail, ils préfèrent plus de liberté » estime Jean-Pierre.

La transmission de son affaire qu'il a mise en vente, se fera via la Chambre de métiers et de l'artisanat. L'ex boucher-charcutier-traiteur de Sare est aujourd'hui comblé : son commerce de proximité installé au quartier Omordia a trouvé preneur.

## Des échos positifs de la part des clients

Les premiers « candidats » à la reprise ne séduisent pas Jean-Pierre et sa femme, qui vivent à Espelette et sont convaincus de l'importance de garder une boucherie à Sare. « On a eu une proposition d'une personne qui voulait créer une pizzeria, mais on voulait arrêter sans voir disparaître la boucherie, primordiale pour le village ».

A l'autre bout de la France, dans le Nord Finistère, Tristan Sage et sa femme Marianne sont salariés dans la restauration. Le couple de trente-trois ans a pour projet de reprendre à son compte une petite affaire et de

s'établir au Pays Basque. « Nous vivions déjà dans un village et nous avons eu le coup de foudre à la fois

## 2 339 artisans c

Le conseil régional a confié aux Chambres de métiers et de l'artisanat (CMA) d'Aquitaine le soin d'accompagner les artisans de plus de 55 ans et les reprenneurs dans la transmission d'entreprises. Dans les Pyrénées-Atlantiques, 2 339 artisans ont plus de 55 ans.

En 2010, 85 entreprises du département ont bénéficié d'un diagnostic gratuit et de conseils. Il suffit à l'artisan de prendre contact et un représentant de la CMA 64 se déplace.

« L'objectif est de sauvegarder des activités et nous allons dans les entreprises pour effectuer un diagnostic gratuit »

**entrez COURSE!**

Stand situé  
Mouvement des Pyrénées,  
Square Georges V

du 13 au 22 mai 2011

Durant le Grand Prix Automobile de Pau

**l'Université des Métiers**

présente les formations de la filière automobile.

**Rendez-vous sur le stand du centre de formation**

**Université des métiers**  
05 59 14 85 90

# e : les secrets ion réussie



Arburua qui lui a cédé son affaire. © M.P.C.

pour Sare et pour la boucherie. »  
Tristan s'adresse à la Chambre de métiers et de l'artisanat. Il suit une

formation en CAP charcuterie-traiteur et bénéficiera d'un prêt d'honneur à taux zéro (lire ci-dessous).

La rencontre entre le couple de cédants et le couple de repreneurs fait le reste : en mars 2010, Tristan et Marianne Sage sont maîtres à bord de la boucherie.

Avec le soutien et les conseils éclairés de Jean-Pierre qui, pendant l'été, « donne un coup de main » pour faire face à l'afflux touristique.

« Je suis heureux que quelqu'un du métier ait repris. Et au-delà de la qualité professionnelle, Tristan et Marianne s'intègrent bien. Ils font l'effort de parler basque et les gens ici apprécient. Je n'ai que des échos positifs de la part des clients ».

## Les fournisseurs conservés

Les mêmes fournisseurs alimentent le commerce en viande et charcuterie.

Pour le rayon traiteur, le couple se prend au jeu et propose des tapas et des plats cuisinés à emporter qui constituent presque des menus complets. « Nous nous arrêtons à de la cuisine de grand-mère » ironise Jean-Pierre.

L'avenir de la boucherie reste assuré au village de Sare qui compte 2 000 habitants, dont Tristan, sa femme et leur enfant qui s'y sont installés. ■ M-PC

## ont plus de 55 ans

précise Nathalie Martinez, chargée de développement économique à la CMA64. Les aides de la CMA 64 concernent les cédants comme les repreneurs et s'appliquent à quatre domaines distincts : le financement, le conseil, la formation et la structuration.

De leur côté, les plateformes du réseau France initiatives proposent aux créateurs d'entreprise, porteurs de projet et repreneurs, un soutien financier sous forme de prêt d'honneur.

« Il s'agit d'un accompagnement technique et financier avec un prêt à taux zéro qui crédibilise le porteur de projet

vis-à-vis des banques » explique Jean-Michel Canton, animateur de Béarn Initiatives.

## Contacts Transmissions :

- CMA 64 Nathalie Martinez à Bayonne au 05 59 55 82 63.
- Maider Sicre au 05 59 83 83 62 à Pau.
- Charles Martinez au 05 59 55 82 63.

## Contacts France initiatives :

- Béarn Initiatives en Béarn, Jean-Michel Canton : 05 59 83 83 62.
- Bultza pour le Pays Basque : Charles Martinez au 05 59 55 82 63.

## OPPORTUNITÉS ARTISANALES

Voici une sélection d'entreprises artisanales à céder et à reprendre. Pour en savoir plus, contactez votre Chambre de métiers et d'artisanat à Bayonne au 05 59 55 12 02 ou à Pau au 05 59 83 83 62. Voir la liste complète sur le site [cm64.com](http://cm64.com).

### CÉDANTS-BAYONNE

#### ■ 64000384 : Coiffure

Vends salon de coiffure Bayonne ville. Très bon emplacement. Parking et vue sur jardin 28m<sup>2</sup> environ avec mezzanine. 2 bacs, 3 coiffages, clientèle fidélisée. Petit loyer. Prix de vente : 55 000 €.

#### ■ 64000394 : Espaces verts

A vendre cause retraite, entreprise d'espaces verts sur la Côte basque (BAB) implantée depuis 16 ans. Clientèle fidèle, contrat d'entretien. Bon chiffre d'affaires.

#### ■ 64000398 : graphisme, petite imprimerie, multiservices

Vends droit au bail (3/6/9) ou fonds de commerce situé angles principaux à Saint-Jean-de-Luz. Possibilité tous commerces sauf alimentaire et nuisances. Faible loyer. Beau local, lumineux, rénové fin 2005 avec 4,5 m linéaires de vitrine devant passage piéton (+ wc + point d'eau + dimatisation). Activité en développement dans secteur création/réalisation graphisme, petite imprimerie, espace multiservices.

### CÉDANTS-PAU

■ 64100488 : A reprendre, en vue d'un départ à la retraite pâtisserie, chocolaterie, glacerie située sur l'agglomération paloise bénéficiant d'une forte notoriété. Equipe de 5 salariés. Laboratoire entretenu, équipé et opérationnel.

■ 64100485 : A reprendre suite départ à la retraite, entreprise de charpente, couverture, zinguerie, spécialiste de l'ardoise, 35 ans d'expérience, située dans l'agglomération paloise. 3 ouvriers qualifiés avec ancienneté. Travaux de rénovation auprès d'une clientèle de particuliers. 2 véhicules et matériel renouvelé régulièrement.

■ 64100477 : A reprendre licence de taxi agréée CPAM, agglomération paloise, 16 ans d'activité. Clientèle surtout médicale. Accompagnement possible.

**NOUVELLES IMMATRICULATIONS ARTISANALES.** Rendez-vous sur le site [cm64.com](http://cm64.com)

## EMBAUCHES

# Quatre petits-déj' dédiés à l'emploi

« Les chefs d'entreprise savent rarement qu'ils peuvent accéder à des aides à l'embauche. Nous organisons les Cafés de l'emploi pour leur permettre d'y voir plus clair dans l'élaboration de leur projet jusqu'à l'intégration du candidat. » Nathalie Jacmaire, chargée d'étude emploi-formation, finalise l'envoi d'un millier d'invitations à des entreprises de la région du BAB, car le 17 mai prochain, débute dans les locaux de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bayonne, le premier des quatre rendez-vous des Cafés de l'emploi (1). Puis ce seront les villes de Pau, Oloron et Cambo qui, à leur tour, accueilleront ce dispositif voulu par la Région. Au total, près de 4 000 chefs d'entreprise du département seront ainsi contactés.

### Une aide à l'embauche

Les Cafés de l'emploi existent dans toute l'Aquitaine depuis 2009. La formule est simple : convier un maximum de patrons à un petit-déjeuner informatif pour les aider à choisir la bonne formule d'embauche. Une quinzaine d'entre eux répond favorablement à chaque session. « Cela s'adresse à tous les chefs d'entreprise, mais plus particulièrement à ceux qui se posent des questions sur la méthode à privilégier en cas d'embauche », explique Nathalie Jacmaire.

Grâce aux explications de quatre intervenants du conseil régional, de Pôle emploi, de la



© JUPITER IMAGES

Direccte (ex-direction du travail) ainsi que de la Chambre de métiers, les employeurs pourront, autour d'un café croissant, recueillir toutes les informations indispensables avant de démarrer le processus de recrutement qu'ils envisagent. « Nous les éclairons sur les contrats d'apprentissage et de professionnalisation, les mesures pour l'emploi et la formation, les aides de l'Etat et de la Région. Nous prodiguons une information générale, puis nous invitons les employeurs à un suivi personnalisé », précise la chargée de mission basque. En 2010, une trentaine d'entreprises du département a été accompagnée à l'issue d'un Café de l'emploi, c'est autant d'embauches finalisées. ■ NV.

(1) Mardi 17 mai à 9h à la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bayonne, mardi 31 mai à 9h à l'Université des métiers de Pau, mardi 7 juin à 9h à la Maison de l'emploi et de la formation à Oloron et vendredi 24 juin à 9h à la mairie de Cambo.

Contact : [n.sarthou@cm64.com](mailto:n.sarthou@cm64.com)  
Tél : 05.59.55.12.02

## SUR L'AGENDA

### ■ Séminaires bâtiments

Programme des séminaires bâtiment organisés par la CMA64 et les Capeb Béarn et Pays Basque, le samedi 21 mai à l'Université des métiers de Pau et vendredi 27 mai, au centre des congrès à Salies-de-Béarn.

- 8h45 : accueil.

- 9h15 à 10h15 : réunion sur l'étanchéité à l'air.

- 11h45 à 12h45 : réunion sur les groupements d'entreprises + témoignage du groupement Sauveterre constructions, spécialisé dans le BBC.

- Pause déjeuner.

- De 14h à 15h : les aides financières destinées aux particuliers dans le neuf

et la rénovation.

- De 15h15 à 16h15 : la conquête client pour le marché de l'accessibilité.

### ■ Formation continue

Espagnol, anglais, gestion du stress, informatique... retrouvez la liste complète des formations continues pour ce deuxième trimestre sur le site : <http://www.cm64.com/formation/sample.html>

### ■ Stage économie numérique

Des réunions gratuites sont proposées autour des technologies de l'information et de la communication. <http://www.cm64.com>

## CUISINES TENDANCES

Une équipe de professionnels pour du sur mesure

Changez le plan de travail de votre cuisine pour du **Granit** ou du **Quartz**

Avantages : Haute résistance aux coups, chaleur, rayures.

allmilmö Miele

CUISINES TENDANCES

8, avenue du Maréchal Leclerc - PAU (en face de Picard)

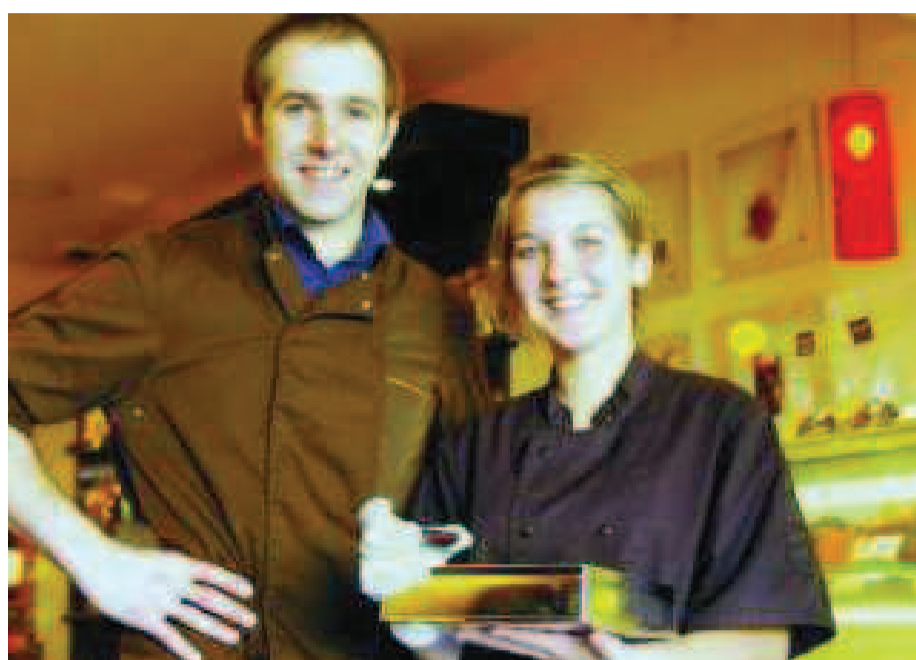
05 59 02 04 05

www.cuisinestendances.fr

# « J'apprends toujours »

Disciple de Pierre Hermé, Pascal Moustirats, chocolatier à Bayonne, transmet son savoir-faire à de jeunes apprentis.

C'est en vendant des brioches dans les rues de Alajuela au Costa Rica que Pascal Moustirats mûrit son projet de chocolaterie. Ce voyage, il l'entreprend par amour, mais aussi pour couper avec son épuisant quotidien au sein des plus prestigieuses adresses parisiennes. Pendant plus de 10 ans, ce Bayonnais a mis son savoir-faire au service de Ladurée, Ducasse, Dutournier, Hédiard, Lasserre, les hôtels le Crillon et le Plaza Athénée. « J'aspirais de plus en plus à m'installer, je voulais continuer à me donner à fond mais aux services de mes propres idées », confie l'artisan chocolatier de 34 ans. En 2008, avec sa femme Ana, Pascal Moustirats choisit les bords de la Nive pour donner naissance à « Chocolat Pascal », une chocolaterie qui fait aussi salon de thé. « J'ai eu beau travailler pour les plus grands, j'avoue que j'en apprend tous les jours. Chez Ladurée, je ne quittais jamais l'atelier



Pascal Moustirats incite son apprentie Argi Mouesca à quitter l'atelier pour venir au contact de la clientèle. © N.V.

de fabrication. Ici, je me confronte aux questions des clients, à leurs critiques aussi. De ce point de vue, je suis encore un apprenti. C'est pourquoi les tâches d'Argi et Guillaume, mes deux apprentis, ne se bornent pas qu'à la fabrication ». Lui qui a tant appris auprès de ses mentors - Robert Linxe, Hervé Romain et Pierre Hermé - transmet aussi ses connaissances. « De mon temps, on ne pouvait pas accéder à la chocolaterie sans passer par la pâtisserie. Aujourd'hui c'est possible et je trouve que c'est un tort. La pâtisserie m'a apporté des bases indispensables. » Et Argi Mouesca ne dira pas le contraire. Elle aussi a fait deux ans de pâtisserie dans un lycée professionnel avant de se lancer

dans ce CAP de chocolatier à l'Université des métiers de Bayonne. « Ce que je préfère, c'est travailler les ganaches, faire les bonbons. Un jour je ferai mon propre chocolat », dévoile avec gourmandise la jeune Basque qui n'hésite pas à donner son avis quand son patron le lui demande. « Il y a de plus en plus de filles qui se lancent dans la chocolaterie, et c'est tant mieux. Elles apportent une certaine subtilité dans ce corps de métier très masculin », conclut Pascal Moustirats. ■ N.V.

Pour en savoir plus sur la filière chocolat :  
Université des métiers de Bayonne.  
Tél : 05 59 55 12 02

QUESTIONS À... Daniel Hameau

## « Notre savoir se lègue mieux par la pratique »



Daniel Hameau, maître d'apprentissage et boulanger à Lesca, président de la Confédération générale de l'alimentation de détail - CGAD - a formé des dizaines de jeunes.

### Pourquoi les artisans doivent-ils mettre en avant leur savoir-faire ?

« Notre savoir-faire est un héritage qui date de plusieurs générations. Le transmettre par l'apprentissage, c'est la seule façon de parvenir à former de bons ouvriers mais aussi de bons chefs d'entreprise. Ce savoir se lègue bien mieux par la pratique. On oublie moins facilement les processus de production lorsqu'on reproduit les gestes. La théorie ne suffit pas, surtout dans la

boulangerie. Bien sûr, il y a aujourd'hui des machines qui allègent nos contraintes, mais si l'on fait tout reposer sur elles, on ne fait pas de bon travail. Un pétrin c'est est comme un ordinateur, si l'on n'entre pas les bonnes données on obtient un mauvais résultat. »

### Vous avez quatre apprentis en ce moment, qu'est-ce que cela représente pour vous ?

« Dans 30 ou 40 ans, je souhaite que tous ces jeunes formés aujourd'hui sachent faire du pain, tout simplement. Le pain c'est un produit de tradition française et la manière de le faire ne doit surtout pas disparaître. La baguette, la brioche, les viennoiseries, les pâtisseries s'exportent à l'étranger. De nombreux pays du monde nous envient ces produits. Je suis toujours satisfait de voir des anciens apprentis devenir patrons. » ■



# OPÉRATION

GRAND PRIX PETITS PRIX

Du 14 au 22 mai  
le Centre ville vous accueille  
avec ses :

COMMERCES\*  
PROMOTIONS

RESTAURANTS\*  
MENU SPECIAL

\*Les commerces et restaurants participants seront signalés respectivement par une affiche « Grand Prix, Petits Prix » ou « Menu Spécial Grand Prix » apposée sur leur vitrine.

