



## LES COMPAGNONS DU TOUR DE FRANCE RENFORCENT L'OFFRE DE FORMATION EN ÎLE-DE-FRANCE

### Communiqué de Presse

## Face à la pénurie de boulangers en Île-de-France, les Compagnons ouvrent une nouvelle formation à Saint-Thibault-des-Vignes (77)

Chers journalistes,

La France compte environ 35 000 boulangeries artisanales, dont plus de **6 000 en Île-de-France**, faisant de la région l'un des principaux bassins d'activité du secteur. Malgré ce dynamisme, la profession fait face à une pénurie persistante de main-d'œuvre. Selon la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, **près de 9 000 postes restent aujourd'hui non pourvus**, illustrant un décalage croissant entre les besoins des entreprises et l'attractivité du métier auprès des nouvelles générations.

Dans ce contexte, les Compagnons du Tour de France ouvrent à la rentrée une nouvelle section dédiée à la boulangerie au sein de leur centre de formation de Saint-Thibault-des-Vignes (Seine-et-Marne). Cette nouvelle offre permettra aux jeunes et aux adultes en reconversion de se former aux métiers de la boulangerie à travers

plusieurs parcours : **CAP Boulanger, Brevet Professionnel Boulanger et Certificat de Spécialisation Boulangerie spécialisée.**

L'objectif est clair : former 28 apprenants dès la première année.

Dans un environnement où l'offre de formation reste limitée, avec peu de formations en CAP et aucune formation en Brevet Professionnel dans le département, cette nouvelle section répond aux besoins du territoire, avec un double objectif : **former les professionnels dont les entreprises ont besoin** et offrir aux apprenants un métier concret, durable et porteur de sens.

### Trois questions à Marie-Laurence Arvis Vitry

#### Directrice du centre de formation des Compagnons du Tour de France de Saint-Thibault-des-Vignes



#### Pourquoi ouvrir une formation en boulangerie à Saint-Thibault-des-Vignes aujourd'hui ?

Le secteur de la boulangerie est en pleine tension. Malgré son importance dans notre quotidien, il peine à attirer de nouveaux talents. Aujourd'hui, près de **9 000 postes restent non pourvus** en France, ce qui fragilise de nombreuses entreprises, y compris en Île-de-France où l'activité est particulièrement dense.

Nous avons donc souhaité agir concrètement, à notre échelle, en ouvrant une formation qui répond directement à ce besoin. L'implantation à Saint-Thibault-des-Vignes a du sens, car nous sommes au cœur d'un territoire où les entreprises recherchent activement des profils formés.

C'est aussi une manière de redonner de la visibilité et du sens à ce métier. La boulangerie, c'est un savoir-faire, un lien social fort et un métier d'utilité quotidienne.

#### Comment cette formation répond-elle aux enjeux du secteur ?

Nous proposons des formations en alternance qui permettent aux apprenants d'être immédiatement immergés dans la réalité du métier. Ils apprennent les gestes techniques fondamentaux (pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson) mais aussi la rigueur, l'organisation et le respect des matières premières.

Surtout, ils sont accompagnés à la fois par des formateurs et par des maîtres d'apprentissage en entreprise. Cette double transmission est essentielle pour former des

professionnels opérationnels, capables de s'insérer rapidement dans un **secteur qui recrute**.

Nous faisons le choix de groupes à taille humaine, afin de **garantir un suivi individualisé** et **une formation solide**, en lien direct avec les attentes des entreprises.

### Quelles perspectives pour les apprenants qui rejoindront cette formation ?

Les perspectives sont très concrètes. C'est un secteur qui offre **un accès rapide à l'emploi**, avec de **nombreuses opportunités** en boulangerie artisanale, en grande distribution ou dans l'agroalimentaire.

Mais au-delà de l'emploi, nous proposons un véritable parcours. Après un CAP ou un Brevet Professionnel, les apprenants peuvent poursuivre leur progression, se spécialiser, et pour certains, **s'engager sur le Tour de France**.

Ce parcours leur permet de se perfectionner, de voyager, de rencontrer d'autres professionnels et de grandir dans leur métier. Notre objectif est de former des boulangers compétents, mais aussi des femmes et des hommes capables de transmettre à leur tour.

### Informations pratiques

#### Lieu de la formation :

CFA des Compagnons du Tour de France  
2, rue de Guermantes, 77400 St Thibault des Vignes

#### Inscription et demande d'information :

01 60 35 02 98

paris@compagnondutourdefrance.org

<https://paris.compagnonsdutourdefrance.org/>

### Prochaines Journées Portes Ouvertes

**Jeudi 21 mai 2026**, de 17h à 19h

Inscription : [Cliquez-ici](#)

Nous vous serions reconnaissants de diffuser largement cette information afin de permettre au public de découvrir ces formations, leurs débouchés et les opportunités qu'elles offrent en Île-de-France.

Pour toute demande d'interview ou de reportage, nous restons à votre disposition.

Cordialement,

**Yacine Seffar**

Responsable Communication

[yacine.seffar@compagnonsdutourdefrance.org](mailto:yacine.seffar@compagnonsdutourdefrance.org)

07 50 70 63 76

**Tiphaine Daveau**

Chargée de communication et Relations presse

[relationspresse@compagnonsdutourdefrance.org](mailto:relationspresse@compagnonsdutourdefrance.org)

01 42 02 87 22

Fédération des Compagnons du Tour de France

7, rue Petit 75019 Paris

---

**À PROPOS DES COMPAGNONS DU TOUR DE FRANCE**

*La Fédération des Compagnons du Tour de France, fondée en 1952, est une association reconnue d'utilité publique. Elle est un réseau d'établissements qui propose plus d'une centaine de formations aux métiers du bâtiment et de bouche, en alternance ou en formation continue. Seize centres de formation répartis sur le territoire, et un Lycée professionnel des Compagnons, situé dans le Jura, proposent des cursus professionnels diplômant du CAP à la licence qui répondent aux enjeux contemporains des métiers et de leurs multiples applications. Le réseau encadre également des jeunes qui souhaitent devenir Compagnons en réalisant leur Tour de France. Ce voyage — qui peut s'étendre à l'Europe — durant lequel chacun réalise son propre chef-d'œuvre en apprenant son métier dans les règles de l'art, enrichira leurs savoir-faire au service de projets contemporains ou de restauration du patrimoine bâti.*

---

**POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES COMPAGNONS DU TOUR DE FRANCE :**

[www.compagnonsdutourdefrance.org](http://www.compagnonsdutourdefrance.org)

**RETROUVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX :**

