

38^{ème} Assemblée Générale de l'ANFP

Le dimanche **22 Octobre 2023** dans le cadre de SERBOTEL au Parc des expositions de la Beaujoire à Nantes.



Organisée conjointement avec **Quentin CIAVARELLA**, membre ANFP, Formateur à l'URMA Région des Pays de la Loire de Sainte LUCE-sur-LOIRE.

Pour cette Assemblée Générale 2023, nous nous retrouvons donc au salon SERBOTEL pour une première, la veille du CFAG, Championnat de France des Arts Gourmands, qui se tenait précédemment au Sirha de Lyon.

Permettant ainsi aux participants de l'AG de profiter du salon et le lendemain de venir assister au CFAG.

Participation

- Membres **présents** : BALTHAZARD Jean-Charles, LAHOZ Hilaire, MAURIE Yannick, VANDEBEULQUE Sébastien, HURSTEL Arnaud, HILAIRE Christian, HILAIRE GENIN Karine, DERON Philippe, LE CORNEC Christophe, BEVAN Ronan, CIARAVELLA Quentin, IGBERT Jacky + 1 collègue de Quentin (désolé pour l'absence de nom)
- Membres **absents** : CHABOISSIER Daniel et SAFFREY André.

13h30 : Ouverture de l'Assemblée Générale

Ordre du jour :

1. **Rapport moral** du président de l'ANFP et **rapport d'activité** de l'année 2023 par Monsieur Jean Charles BALTHAZARD. (Page 2 et 3)
2. **Rapport financier** présenté par la Trésorière Générale Madame Karine HILAIRE GENIN - Rapport des vérificateurs aux **comptes** (Non membre du bureau, Gaëlle LAVIRON) (Page 4)
3. **Élections du bureau** (Page 5)
4. Proposition de confection du « **livret de recettes ANFP** » CHOCOLATERIE-CONFISERIE (Page 5)
5. Sujet principal : Présentation des réformes des **MC Pâtissier** et du **CAP Chocolaterie Confiserie** (Page 6, 7, 8 et 9)
6. Discussions sur les futures interventions de l'ANFP, **partenariats** et **concours** organisés par l'ANFP. (Page 9)
7. **Questions diverses** (Page 10 et 11)

13h00 : Ouverture de l'Assemblée Générale

Jean-Charles BALTHAZARD : Mesdames, Messieurs, Au nom du bureau directeur de l'ANFP je vous remercie de nous avoir rejoint en cette belle ville de Nantes pour cette 38^{ème} Assemblée générale de l'ANFP.

Je tiens en premier lieu à remercier **Quentin CIAVARELLA** et l'ensemble de l'équipe du SERBOTEL qui nous accueille en ce jour dans ces locaux, c'est un honneur pour nous de participer à ce salon par la tenue du 5^{ème} CFAG demain lundi 23 Octobre, en espérant que ce soit le début d'une coopération durable dans la tenue d'événements professionnels liés à nos beaux métiers des Arts Gourmands.

Un grand Merci à Messieurs **Laurent LE DANIEL** et **Thierry LALET**, présidents des confédérations des Artisans Pâtissiers et Chocolatiers pour leur soutien et leurs messages. Les réformes des MC Pâtisserie et du CAP Chocolaterie Confiserie seront au centre des débats de cette AG.

Merci à vous tous formateurs ANFP ou futurs adhérents pour votre présence à cet événement.

Pour l'heure, je déclare la 38^{ème} Assemblée Générale de l'ANFP ouverte.

Mot d'Hélène ROBERT : *Juste un petit mot pour dire que je ne renouvellerai pas mon adhésion. Depuis la perte de mes deux fils, j'ai cessé toute activité de formation. J'ai été fière de faire partie de l'ANFP et comme vous l'aviez tous compris, je m'étais proposée à la présidence uniquement pour empêcher la dissolution de l'association, ce qui aurait été regrettable vu l'importance du travail de chacun en tant qu'enseignant et de votre travail collectif auprès des instances gouvernementales. Continuez l'excellent travail de formation de nos jeunes. Encore merci à tous. Amitiés ! Hélène ROBERT*

1. Rapport Moral et d'activité :

Cette année 2022/2023 aura été riche en travaux pour tous, avec les mises en place des audits Qualiopi ou autre Scénario France Compétences dans les centres de formations, les programmes de validation de compétences et participations aux commissions diverses dont les très importantes commissions de réforme de la **MC Pâtisserie** et du **CAP Chocolatier**.

Mais le fait marquant de ce début de session 2023/2024 et la coupe franche dans les financements des centres de formation. Certains centres se voient amputés de près de la moitié de leur budget de fonctionnement. Cela entraîne des baisses drastiques de budget alloués à la formation, que ce soit en termes de matières d'œuvres, de matériel ou de personnel. Certains centres se retrouvent en sous effectifs de formateurs rendant la tâche de formation compliquée aux formateurs restants, des classes parfois surchargées par le fait de manque de personnel ou d'acceptation de contrat d'apprentissage en surnombre dans le but non avoué de faire du « chiffre » avec un nombre élevé de « clients » au détriment de la qualité de la formation...

Autre conséquence très grave pour l'avenir, ce manque de budget des centres en ce début de session de formation 2023, entraîne une relecture de la prévision de dépenses des centres, le budget prévu pour la participation aux manifestations externes aux centres a été revu à la baisse voir supprimé. Les premières victimes de cette coupe budgétaire et la participation des centres et des jeunes dans les grandes manifestations nationales, pour exemple, la sélection de l'équipe de France Junior pour le Mondial de Rimini en Janvier prochain, qui s'est tenu début septembre à Yssingeaux, prévue à l'origine avec la présence de 12 candidats issus de centres de toute la France, s'est vu réduite, après désistement de nombreux candidats fin Août, à seulement 2 jeunes en pâtisserie et 2 jeunes en chocolaterie... Pour la sélection de 2 titulaires et 2 remplaçants...

Malheureusement, notre CFAG a également été touché par ce phénomène de désistement tardif..

12 équipes prévues initialement sur 2 jours de compétition, notre arrivée sur le **SERBOTEL** qui ne pouvait nous allouer qu'une seule journée de concours nous a contraint à limiter les équipes au nombre de 6.

Les équipes de **Nancy** et **Strasbourg** se sont donc regroupées pour n'en former qu'une et laisser ainsi des places pour les autres centres, les Hauts de France présents avec 3 équipes à la dernière édition et tenant du titre ont donc prévu une équipe commune à l'instar d'autres centres.... C'est avec une profonde tristesse que les coachs des équipes initialement prévus ont retirés leur participation pour raison de non financement du projet... c'est ainsi que nous nous sommes retrouvés mi-septembre avec une seule équipe inscrite et un concours en péril au bord de l'annulation. Le centre de Tulle a relevé le défi de mettre en place une équipe afin de permettre la tenue du CFAG et ainsi de sauver son organisation ! Un grand merci aux formateurs **Alain Colomb** et **Yannick Maurie** pour avoir réalisé cet exploit. Nous serons donc amenés à discuter et à réfléchir à la politique à suivre concernant l'organisation des futurs concours professionnels de l'ANFP en partenariat avec les confédérations et les autres associations organisatrices de concours comme l'IDA International Dessert Academy.

C'est dans ce constat morose de ressources financières que nous nous devons de poursuivre nos actions au sein de l'ANFP pour le bien des formations des métiers des Arts Sucrés avec ferveur et passion !

Merci à tous pour votre engagement dans ce combat pour la pérennité des formations et du savoir faire de nos métiers de cœur. Ensemble poursuivons nos actions en collaboration avec les confédérations et toutes les personnes de bonne volonté en accord avec les valeurs morales et professionnelles de l'ANFP.

2. Rapport Financier Karine HILAIRE GENIN (vérificateurs aux comptes Gaëlle LAVIRON)

RESULTAT COMPTABLE Du 01/01/2022 au 31/12/2022

| Poste | Libellé du poste | Montant Débit | Montant Crédit | Solde débit | Solde crédit |
|-------------------------|--|---------------|----------------|-------------|--------------|
| Classe 6 CHARGES | | | | | |
| 602210 | Lots concours | 673 | | | |
| 623000 | Publicité, publications, relations publiques | 238,9 | | | |
| 625000 | Déplacements, missions et réceptions | 2164,01 | | | |
| 627000 | Frais bancaires | 79,5 | | | |
| 623400 | Cadeaux | 132,05 | | | |
| 626000 | Frais postaux et frais de télécom. | 58,44 | | | |
| 620000 | Site | 450,63 | | | |
| Total 6 CHARGES | 3796,53 | | 3796,53 | | |

| | | | | | |
|--------------------------|---------------------------|----------------|-------|----------------|--|
| Classe 7 PRODUITS | | | | | |
| 708800 | Produits publicitaire | | 500 | | |
| 758100 | Dons | | | | |
| 701000 | Ventes de livrets | | | | |
| 756000 | Cotisations | | 1675 | | |
| 518700 | Intérêts Livret | | 66,99 | | |
| 627000 | Frais bancaire remboursés | | 12,5 | | |
| Total 7 PRODUITS | | 2254,49 | | 2254,49 | |

Déficit -1542,04

BILAN au 31/12/2021

| Actif | Passif | | |
|--------------------|----------------|---------------------|-----------------|
| Compte chèque BP | 0 | Report à nouveau BP | 6 879,68 |
| Compte chèque CM | 3732,43 | Report à nouveau CM | 1 461,78 |
| Compte livret CM | 3066,99 | Résultats | -1 542,04 |
| Total actif | 6799,42 | Total passif | 6 799,42 |

ANALYTIQUE PAR POSTES

| Poste | Montant Débit | Montant Crédit | |
|------------------------|----------------|----------------|-----------------|
| AG | 1296,05 | | |
| DIVERS | 229,34 | | |
| FRAIS BANQUAIRES | 79,5 | 12,5 | |
| SITE | 450,63 | | |
| FESTIVAL CROQUEMBOUCHE | 1741,01 | 500 | |
| ADHESIONS | | 1675 | |
| INTERETS | | 66,99 | |
| | 3796,53 | 2254,49 | -1542,04 |

| Poste | Montant Débit | Montant Crédit | |
|------------------------------|--|----------------|-----------------|
| AG | Cadeaux | 98,05 | |
| | Déplacements, missions et réceptions | 1198 | |
| Total AG | 1296,05 | 0 | |
| DIVERS | Publicité, publications, relations publiques | 136,9 | |
| | Cadeaux | 34 | |
| | Frais postaux et frais de télécommunications | 58,44 | |
| Total DIVERS | 229,34 | 0 | |
| FRAIS BANCAIRES | Abonnements et gestions de compte | 79,5 | 12,5 |
| Total FRAIS BANCAIRES | 79,5 | 12,5 | |
| SITE | | 450,63 | |
| Total SITE | 450,63 | 0 | |
| CROQUEMBOUCHE | Lots concours | 673 | |
| | Publicité, publications, relations publiques | 102 | |
| | Déplacements, missions et réceptions | 966,01 | |
| | Produit publicité contrat partenaires | | 500 |
| Total CROQUEMBOUCHE | 1741,01 | 500 | |
| ADHESIONS | | 1675 | |
| Total ADHESIONS | 0 | 1675 | |
| INTERETS | | 66,99 | |
| TOTAL INTERETS | 0 | 66,99 | |
| | 3796,53 | 2254,49 | -1542,04 |

3. **Élections du bureau :**

Conformément à l'article 8 des statuts de l'A.N.F.P. est éligible au Bureau Directeur, tout membre adhérent depuis plus de 6 mois à l'A.N.F.P., de nationalité française et jouissant de ses droits civiques, les membres sortants sont rééligibles.

Les postes à pourvoir cette année sont :

Trésorier Adjoint – Assistant « Concours » - Documentaliste

Article 14 : Seuls les adhérents à jour de cotisation ont le droit de vote.

Candidatures :

Seuls les adhérents à jour de cotisation peuvent être élus. Les candidatures spontanées pour les postes à renouveler seront étudiées par le bureau directeur de l'ANFP lors de l'AG.

Trésorier Adjoint « Responsable des cotisations » : Arnauld HURSTEL se présente pour ce poste et, est élu à l'unanimité.

Assistant « Concours » : Philippe DERON est proposé sur ce poste et, est élu à l'unanimité après acceptation.

Documentaliste, gestion des sites Internet : Christian HILAIRE est proposé sur ce poste et, est élu à l'unanimité après acceptation.

Informations complémentaires : 2024 sera une année charnière pour le bureau directeur de l'ANFP, les membres de droits reconduits automatiquement lors de la pandémie arrivent à termes de mandat. Les postes clés de **Président, Secrétaire Général** et **Administrateur « Partenaires »** seront à pour voir.

Pour ma part, j'ai déjà annoncé lors de l'AG 2021 que je ne me représenterai pas pour un nouveau mandat, car comme défini par les statuts de l'ANFP, ce poste ne peut être tenu que par un membre « actif ».

Je précise que je ne quitte nullement l'organisation de l'ANFP et soutiendrais au mieux le nouveau président surtout pour les contacts institutionnels et dans les organisations des concours ANFP.

4. **Proposition de confection du « livret de recettes ANFP » CHOCOLATERIE-CONFISERIE :**

Son impression est abandonnée car trop onéreuse et on n'est pas sûr de pouvoir écouler tous les livrets.

Proposition de la mise à disposition du livret en PDF à tous les membres de l'ANFP à condition que leur cotisation soit à jour.

Il pourra être téléchargé via le **futur** site.

Ce livret est autorisé lors des examens car il ne comporte pas de techniques comme le veut le référentiel. Il a été validé par l'Éducation Nationale.

Proposition du carnet de recettes du CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE par Arnauld HURSTEL.

5. **Sujet principal : Présentation des réformes des MC Pâtissier et du CAP Chocolaterie Confiserie :**

➤ **La réforme de la MC Pâtisserie : Laurent LE DANIEL ou son représentant.**
Voir le communiqué de Laurent LE DANIEL

« MENTION COMPLEMENTAIRE (Pâtisserie de Boutique) Diplôme de niveau 3
Accès : **CAP Pâtissier / Bac pro boulanger Pâtissier**

Pôle 1 : Production des entremets, petits gâteaux, petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches.

On trouvera aussi des fabrications glacées non turbinées, des décors en sucre simples hors sucre tiré, des décors chocolat simples.

C'est la partie pratique de la MC, sanctionnée par une épreuve au laboratoire :

Examen : UP1 Ponctuel, écrit, oral et pratique durée **8h30** CCF possible Coefficient 8

L'épreuve ponctuelle se décompose ainsi : 45 mn d'épreuve écrite (organigramme, établir les recettes et les quantités) puis une partie pratique de 3h15.

Le lendemain seconde phase pratique de 4h20 et une partie orale de 10 mn.

Pôle 2 : Optimisation de la production en pâtisserie. C'est la partie théorique (choix des techniques, choix des ingrédients donc compréhension de leurs interactions).

Seront notamment vues : les matières sucrantes, les additifs, les ovoproduits, les produits laitiers, les farines, les matières aromatisantes, les épices, les fruits.

L'approche vue au CAP ne doit pas être revue, elle est censée être acquise.

Il faut donc pousser les connaissances plus loin avec une meilleure compréhension de l'ingrédient (chimie) et des interactions pour amener le titulaire de cette MC à être capable de choisir sa matière première et la bonne technique de fabrication.

Seront abordées également, l'organisation du travail, l'hygiène, la démarche écoresponsable, la communication interne et externe pour la valorisation des produits.

Examen : UP2 Ponctuel, Oral durée 30 mn maximum CCF possible Coefficient 5.

Vous noterez que les pâtes ne sont pas abordées dans cette formation ou à la marge, puisque cela fait l'objet d'une autre mention. **MENTION COMPLEMENTAIRE** « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie ».

On n'utilise plus le terme tourier car trop genré. Diplôme de niveau 3

Accès : **CAP Pâtissier / CAP Boulanger / Bac pro boulanger Pâtissier**

Pôle 1 : Production des viennoiseries, tartes, quiches, produits feuilletés garnis ou secs.

Les techniques suivantes seront **obligatoirement évaluées** : pétrissage, tourage, fonçage, élaboration d'une garniture.

C'est la partie pratique de la MC, sanctionnée par une épreuve au laboratoire :

Examen : UP1 Ponctuel, **écrit, oral et pratique** durée **8h15** CCF possible Coefficient 8

L'épreuve ponctuelle se décompose ainsi : 45 mn d'épreuve écrite (organigramme, établir les recettes et les quantités) puis une partie pratique de 1h30.

Le lendemain seconde phase pratique de 5h50 et une partie orale de 10 mn.

Pôle 2 : Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes.

C'est la partie théorique (choix des techniques, choix des ingrédients donc compréhension de leurs interactions).

Seront notamment vues : les farines, les matières grasses, les matières sucrantes, les additifs, le sel, les ingrédients d'hydratation, les fermentations, les techniques de pétrissages, de tourage.

L'approche vue au CAP ne doit pas être revue, elle est censée être acquise.

Il faut donc pousser les connaissances plus loin avec une meilleure compréhension de l'ingrédient (chimie) et de des interactions pour amener le titulaire de cette MC à être capable de choisir sa matière première et la bonne technique de fabrication.

Seront abordées également, l'organisation du travail, l'hygiène, la démarche écoresponsable, la communication interne et externe pour la valorisation des produits.

Examen : UP2 Ponctuel **Oral durée 30 mn maximum** CCF possible Coefficient 5.

Ces deux mentions s'inscrivent dans un parcours de formation à la carte, en fonction des aspirations des apprenants. Les deux mentions peuvent conduire les apprentis vers le BTM.

À terme le souhait de la profession serait d'exiger l'obtention des deux mentions pour accéder au BTM, quitte à avoir moins de postulants, mais un meilleur taux de réussite à l'examen afin de valoriser ce diplôme.

L'obtention de l'une ou l'autre des mentions, ou les deux peuvent également suffire à l'intégration du titulaire dans une équipe.

Le BTM n'est pas une obligation ni un passage incontournable pour s'insérer, puisqu'il fait appel à des qualités de manager qui ne sont pas données à tous.

L'objectif est que chacun trouve sa place dans l'entreprise pour son propre bien être et celui de l'équipe. Il faut bien comprendre que désormais, les compétences vues dans un précédent diplôme sont acquises et ceci il faudra le répéter aux apprentis.

Pas question de revenir sans arrêt sur des sujets déjà abordés et validés.

Un **GAP** (**Guide d'Accompagnement Pédagogique**) pour chacune des mentions est encore en rédaction, les référentiels eux sont validés.

Un **PNF** (**Plan National de Formation**) est prévu le 24 janvier 2024, sans doute accessible en Visio. Il faudra se mobiliser pour être présent à ce rendez-vous pour bien comprendre les enjeux de ces deux mentions complémentaires.

Le **1er janvier 2025**, on ne parlera plus de Mentions Complémentaires, mais de **Certificat de Spécialisation**. »

➤ **La réforme du CAP Chocolatier Confiseur par Thierry LALET, Arnauld HURSTEL et JCB**

Préparée depuis plusieurs années conjointement avec **Pascal BAYLE** et la confédération des chocolatiers de France sous la présidence de **Frédéric CHAMBAUD** et Monsieur **Thierry LALET** responsable de la formation au sein de la confédération à l'époque.

La commission de réforme du **CAP Chocolatier Confiseur** s'est mise en place en Septembre 2022 au ministère de l'Education nationale sous la direction de l'Inspecteur Général **Monsieur CATOIR** et du responsable de commission l'inspecteur d'académie de Versailles, **Stéphane AYMAR**.

Pour la première fois un président de confédération, **Monsieur Thierry LALET**, a imposé deux noms de formateurs dans la composition de la commission, deux membres ANFP, **Pascal BAYLE** et moi-même.

Avec **Monsieur Raoul BOULANGER**, responsable formation de la confédération, nous avons travaillé tous ensemble pour présenter une réforme cohérente et reflétant les besoins et nécessités de la profession en termes de formation en Chocolaterie et Confiserie.

Dès le premier jour de commission, un petit formateur Alsacien a rejoint notre groupe de travail ainsi que l'ANFP, **Arnauld HURSTEL**, qui depuis œuvre sans compter.

Comme tous les CAP rénovés, le CAP Chocolaterie-Confiserie est séparé en **2 pôles distincts**. La volonté première du ministère était de créer un pôle chocolaterie et un pôle confiserie.

Immédiatement **exclu** par le groupe de travail Confé/ANFP car cela aurait créé une session entre les 2 formations avec une sectorisation possible également en entreprise, ce qui aurait été néfaste pour la formation elle-même.

Le choix s'est donc porté sur 2 pôles distincts mais « liés de fait », en mettant en place un pôle « **élaboration de masses de base** » et un pôle « **Fabrication de produits finis** », ils seront évalués indépendamment mais « liés de fait » car les masses réalisées en pôle 1 seront utilisées en pôle 2 pour la confection des produits finis.

Par exemple, un praliné réalisé en pôle 1 pourra servir soit d'intérieur collé enrobé en bonbon, soit en intérieur semi liquide pour le bonbon moulé, soit comme ingrédient dans la confection d'une pâte à tartiner.

Idem pour un caramel semi liquide utilisé en intérieur de bonbon moulé en pôle 2 mais la confection d'un caramel tendre sera évaluée en pôle 1 mais sa découpe et emballage sera évalué en pôle 2.

Il faut bien comprendre que toutes les réformes de CAP ou autres diplômes sont maintenant axées sur des validations de compétences, dans ce cas précis la compétence « **Cuisson de sucre** » se fait sur le **pôle 1** et la compétence « **découpe de masse** » en **pôle 2**, cela ne nuit en rien en la formation ou au déroulement de l'examen final seulement dans l'interprétation de la notation.

La formation se veut complète et bien détaillée dans le référentiel avec un **GAP** « **Guide d'Accompagnement Pédagogique** » rebaptisé « Repères pour la Formation » pour l'occasion très complet accompagné d'un livret de formation en entreprises qui permet le suivi de formation et la mise en place de CCF tant attendus par le ministère.

Les CFA pourront poursuivre leur évaluation finale en ponctuel et les centres qui le désire mettre en place des CCF pour 1 ou 2 pôles, tout le monde y trouve son compte mais en respectant la volonté initiale de conserver une formation digne de ce nom aux jeunes apprenant en Chocolaterie Confiserie.

Les grilles de notations elles-mêmes ont été proposées par le groupe de travail **Confédération/ANFP** permettant ainsi d'éviter au mieux les surprises de relecture du référentiel.

Arnauld HURSTEL et moi-même, nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

6. Discussions sur les futures interventions de l'ANFP, partenariats et concours organisés par l'ANFP :

Les futurs concours ANFP :

Le festival Croquembouches 2024 :

Passation de pouvoir de Daniel CHABOISSIER – Thème à venir ainsi que le règlement qui doit être revu.

Le prochain CFAG 2026

Questions diverses :

→ Livret de recettes ANFP :

Proposition similaire pour constituer le livret de recettes pour le **CAP Chocolatier-Confiseur**.

→ Réforme MC Pâtissier : Une commission de travail est mise en place au sein de l'ANFP (**Emmanuel AVOND - Florian DORGEOT - Axelle FLEAU**)

→ Réforme CAP Chocolatier : (**Jean-Charles BALTHAZARD** et **Pascal BAYLE**) La réforme est quasiment bouclée.

→ Les 21 et 22 Janvier 2023, **Hilaire LAHOZ** et **Jean-Charles BALTHAZARD** ont démarché pour avoir des sponsors et partenaires au Sirha de Lyon.

→ Participation au Festival des Croquembouches :

Le 19^{ème} Festival des Croquembouches s'est déroulé le samedi 04 et dimanche 05 mars 2023 avec comme thème « **Les instruments de musique et les fleurs** ».

Après la période covid difficile, le Festival reprend toute son ampleur avec un nombre de participants très important : 8 inscrits dans la catégorie sénior (1 absent).

30 équipes inscrites dans la catégorie junior (6 désistements) mais 24 présentes.

Toujours des croquembouches de grande qualité artistique. Cela permet de mettre à l'honneur le travail des candidats et, aussi, l'implication des formateurs et des centres de formation.

La **20^{ème} édition** se profile avec quelques modifications à cette occasion ...

- Participation Organisation MAF chocolatier et Olympiades.

- Création d'un dossier partenariat à la demande des partenaires afin de prévoir le budget participatif aux actions de l'ANFP.

→ 2^{ème} participation au Trophée ANDROS le samedi 13 mai 2023 :

Concours organisé par la société Andros (confitures, transformation de fruits et de laitages, ...) située à Biars sur Cère (46130).

Après avoir déposé un dossier et avoir été sélectionné, il fallait réaliser des entremets individuels, des desserts individuels à l'assiette (type restaurant), un gâteau de voyage et des confiseries sur le thème « **Retour de cueillette** ».

Concours sous la présidence de **M. Laurent LE DANIEL** avec un jury prestigieux.

C'est **Yanis OLS** (BTM pâtissier au CFA 13 Vents Tulle, dans l'entreprise de Quentin Proumen à Aurillac) qui l'a brillamment remporté.

Jean-Charles BALTHAZARD, Yannick MAURIE et **Alain COLOMB** étaient présents.

Accueil toujours aussi chaleureux, les échanges constructifs. Le but est aussi de se rapprocher de la maison Andros pour en faire un partenaire privilégié et sponsor.

L'ANFP y a remis son trophée.

→ Obsèques de **Claude MARIOTTI** :

Présence **Hilaire LAHOZ** et sa femme.

→ CFAG (Championnat de France des Arts Gourmands) :

Règlement établi et revu par **Hilaire LAHOZ** avec l'aide de Martial TEYRASSE.

5^{ème} édition ce lundi 23 octobre 2023 dans le cadre du salon **SERBOTEL** à Nantes.
(Anciennement lors du SIRHA à Lyon)

Malgré un travail acharné de tous (**Hilaire LAHOZ** s'est démené pour trouver des sponsors et des financements, ...), il est à déplorer le très peu d'équipes qui se sont inscrites.

Il sera utile de débattre de la ou des raisons éventuelles qui ont amenées à ce semi-échec ... pour pouvoir rebondir au mieux.

17h30 : Clôture de l'Assemblée Générale

Intervention de **Sandrine KAULT** Perrin pour **Louis FRANCOIS**.

Rédigé par **Christian HILAIRE**



Validé par **Alain COLOMB**



Validé par **Jean-Charles BALTHAZARD**

