

# Les maraîchers aux fourneaux

Penchés sur les fourneaux du Centre de formation des apprentis, les futurs maraîchers en font voir de toutes les couleurs aux légumes du potager. Lundi soir, le CFA inaugurerait son restaurant et sa nouvelle cuisine pédagogique. Coup d'œil dans les coulisses.



Le poireau est transformé en goûteuse fondue. Dégustation complice entre deux futurs maraîchers, Mickaël et Romain, dans les cuisines ultra modernes du centre de formation des apprentis. Photos Francis REINOSO



A droite, Stéphane Ruchs. Ce conducteur d'engins de 43 ans s'apprête à s'installer comme maraîcher dans le pays de Montbéliard.



Conversion également pour Thierry Bourlette, 53 ans (à dr). Chauffeur routier, il lâche le volant pour la culture des fraises. Entre autres !

Un million d'euros. À la louche, c'est le montant des travaux financés par la Région, Pays de Montbéliard agglomération et les chambres consulaires pour mettre aux normes les cuisines et faire souffler un vent de modernité sur le restaurant pédagogique de 36 couverts du centre de formation des apprentis du pays de Montbéliard. Les installations créées il y a 28 ans avaient grand besoin d'un coup de fraîcheur. C'est fait. Après un an de travaux courant 2017, les 200 m<sup>2</sup> de cuisine rénovés du sol au plafond, dotés de plans de travail réfrigérés en granit « pour abaisser la pâte brisée ou sablée sans gaspiller la farine » et de pianos mi-gaz, mi-induction, sont opérationnels.

### Développer les circuits courts

« Nous avons joué la proximité et la carte régionale avec des pianos made in Poligny et des postes de travail conçus à Tournus. Du 100 % Bourgogne Franche-Comté », insiste volontiers Fabrice Piguet, Maître cuisinier de France et Monsieur communication du CFA. Il a supervisé les travaux. Avec un défi à relever : poursuivre les formations pendant le temps du chantier. Challenge rendu possible grâce à l'aménagement d'une petite cuisine à l'espace Robert Boudard. Les 50 élèves en CAP cuisine comme les apprentis en formation adulte ont joué des coudes aux fourneaux. L'effort en valait la peine « car cette cuisine revisitée avec un plan de travail, un frigo et un piano à disposition de chaque apprenti, c'est juste le top », lâche Mickaël Schoelhammer.

Ce diplômé en maintenance industrielle opère à 30 ans un virage radical. Il prépare un brevet professionnel « responsable d'entreprise agricole » à Valdoie et vient s'initier à la transformation et à la valorisation des légumes au CFA qui a ouvert récemment une formation à l'attention des maraîchers. « En vue de favoriser les circuits courts sur un territoire qui mise sur les filières de proximité », fait valoir Fabrice Piguet. Mickaël compte s'associer dans un projet de microferme en permaculture à Melisey. Entre deux plateaux de chips de légumes trempés dans l'huile et passés au four à 70° entre 5 et 10 minutes selon le croquant recherché, Stéphane Ruchs, 43 ans, se prépare, lui, à une nouvelle vie. Conducteur d'engins en déplacements d'un bout à l'autre de l'année, il a décidé de se poser. Et de cultiver des fruits et des légumes sur un peu plus de deux hectares dans le pays de Montbéliard. Au CFA, Mickaël, Romain, Thierry, Julien, et les autres sont venus

chercher une valeur ajoutée à leur production légumière en apprenant à la transformer.  
Façon goûteuse fondue de poireaux. Un exemple parmi d'autres.

Après la rénovation de la coiffure il y a 5 ans, de la boulangerie en 2015 et avant la pâtisserie dont les travaux seront lancés fin de l'année, la cuisine a été inaugurée lundi soir. Implanté sur les hauteurs de Bethoncourt, le CFA aux 350 apprentis du CAP au BTS dispose d'un outil performant pour donner à l'apprentissage, vecteur de savoir faire et d'emplois, cette noble dimension, assurément méritée.

**Françoise JEANPARIS**