



# FEMMES, « OSEZ LE METIER DE ... »

# PATISSIERE

Regards, témoignages et présentation de métiers fortement sexués

## Entretien avec Aline, Apprentie-pâtissière à Marseille

J'ai toujours rêvé de faire ça.

J'ai commencé à faire des gâteaux à la maison quand j'étais petite et ensuite, chez les scouts, pour les vendre.

J'ai également travaillé comme vendeuse dans une pâtisserie pendant les vacances d'été et c'est à ce moment là que j'ai voulu devenir pâtissière.

Mon frère a essayé de me dissuader de faire ce métier, il me disait que les horaires de travail étaient trop durs et que j'aurais des difficultés pour sortir avec mes amis.

J'avais promis à mes parents de finir mon cursus général et je suis donc restée au lycée, mais, une fois mon bac scientifique obtenu, je me suis orientée sur un CAP-BEP. J'ai recherché un employeur pour apprendre ce qui me plaisait vraiment, la pâtisserie.



**Aline**

## Les Femmes ont-elles leur place dans ce métier ?

**Autant que les hommes !**

Il n'y en a pas encore suffisamment; en formation au CFA, par exemple, on est 4 filles sur 24 élèves. Une copine de classe me disait que par le passé elle n'avait rencontré qu'une fille en boulangerie et une seule en pâtisserie. Elle était donc contente de cette évolution et de retrouver 4 filles dans cette promotion. Il faut du temps pour que les mentalités progressent.

## Quels sont les atouts et les difficultés d'être une femme dans ce métier ?

C'est un métier éprouvant avec des horaires qui ne sont pas évidents. Je commence ma journée à six heures du matin mais après tout, il y a même d'autres endroits où l'on travaille encore plus tôt.

Comme l'a déjà dit mon chef, les femmes ont autant d'atouts que les hommes et elles font quelquefois un travail avec plus de « finesse ». Il a même ajouté qu'au Luxembourg par exemple, on retrouvait 80% de femmes dans ce secteur.

Il suffit d'être rapide et organisée pour faire ce métier passionnant, où il y a peu de chômage.

## Qu'aimez-vous particulièrement dans ce métier ?

Ce qui est plaisant, c'est apprendre de nouvelles choses et de réussir à les faire de mieux en mieux.

Petit à petit on s'améliore et on découvre de nouvelles recettes. Et puis, dans ce laboratoire, on fabrique des recettes que l'on ne verrait pas ailleurs, comme des entremets à la rose, ou à la lavande.

J'aime autant les différentes étapes de la préparation que de voir à la fin, le résultat de mon travail.

Ça motive !

## Quel message adresser aux femmes ?

Si certaines sont attirées par la pâtisserie, qu'elles fassent un stage en entreprise. Elles verront bien si le métier leur plaît réellement ou pas.

Quand j'ai recherché un employeur, l'un m'a dit qu'il ne prenait pas de filles car il avait eu des problèmes avec elles. Su le coup, je n'ai pas osé demander s'il n'avait jamais eu de problèmes avec des garçons.

**Cela ne sert à rien d'avoir des a priori. Je pense qu'il faut faire ce qui nous plait, sans tenir compte de l'avis des autres ...**



# L'AVIS DE SERGE, SON EMPLOYEUR

## Quels sont selon vous les enjeux de la mixité ?

Depuis quelques années, je vois de moins en moins d'apprentis en CFA, la pâtisserie n'attire plus suffisamment les jeunes.

Comme dans toute profession, il y a des aspects positifs et négatifs, c'est vrai qu'il faut travailler les jours de fête et que l'on commence tôt le matin, mais je ne fais pas la différence entre un garçon et une fille, il faut être volontaire et motivé.

A l'âge où on se lance dans l'apprentissage du métier, les filles, passionnées d'entrée, savent déjà ce qu'elles veulent et font preuve d'une réelle motivation. Elles n'arrivent pas ici par hasard. Les femmes ont autant d'atouts que les hommes pour réussir dans cette profession.

## Quels avantages et inconvénients voyez-vous à ce que ce soit une femme qui tienne ce poste ?

L'inconvénient, c'est le côté physique, mais une fille peut faire autant d'heures qu'un garçon, si elle est motivée.

Elles font les mêmes tâches que les garçons.

Une fille a peut-être l'avantage d'avoir les mains un peu plus fines et d'apporter sa touche personnelle dans les éléments décoratifs à réaliser.

**A mon sens, ce qui fait la différence dans le travail, ce n'est pas le sexe mais toujours la motivation des personnes.**

Plus tard, quand Aline aura une famille, je pense que ce sera peut-être plus difficile pour elle car les horaires de travail sont décalés.

Il faudra un compagnon qui prenne le relais tel que l'a fait ma femme par le passé. Par exemple, quand elle sera mariée avec des enfants, ce sera son mari qui amènera le matin les enfants à l'école et le soir ce sera elle qui les récupèrera.

C'est bien le cas dans d'autres métiers et c'est tout à fait conciliable avec un peu d'organisation.

## Avez-vous mis en place des actions pour favoriser la Mixité ?

Non, fille ou garçon, c'est pareil.

Quand j'ai rencontré Aline, je lui ai expliqué les inconvénients du métier, sa pénibilité, notre façon de parler entre collègues masculins. Elle m'a répondu que je n'allais pas réussir à la démotiver car elle connaissait le secteur de la cuisine par sa famille et que c'était bien pire.

**Si je l'ai choisie parmi les garçons et filles qui se sont présentés c'est parce qu'elle en voulait !**

C'est vrai qu'il y a du travail dans cette profession mais pour sortir du lot et bien gagner sa vie il faut en connaître toutes les ficelles. Et, pour cela, que l'on soit un garçon ou une fille, il faut être parmi les meilleurs.

## L'ÉVOLUTION ET LA FÉMINISATION DU MÉTIER - L'avis de Serge.

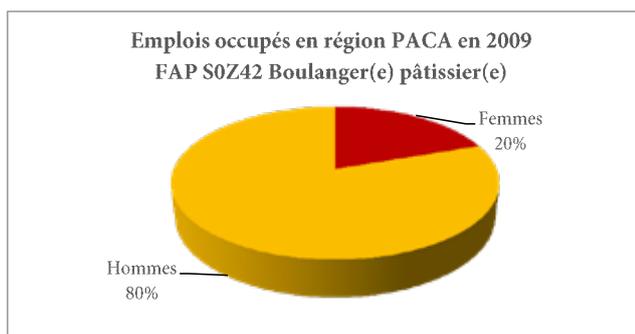
A vingt ans, j'ai travaillé avec une pâtissière décoratrice de mon âge. C'était en Suisse, alors qu'en France à la même époque, je n'avais jamais vu cela. J'ai embauché la première fille en 1986, mais cela se faisait déjà dans les grandes villes et dans les entreprises de plus de 25 salariés, contrairement aux petites entreprises de 1 ou 2 salariés où ils n'engageaient pas de filles.

Je pense que cette évolution est essentiellement due aux démonstrations des artisans qui, depuis 1976, montrent le côté artistique de leur travail lors de ces manifestations où il y a une affluence du public et d'apprentis. La présence de filles dans les « meilleurs ouvriers » de France, dans les concours de professionnels, ainsi que dans des écoles prestigieuses comme Lenôtre favorise cet effet, d'autant plus que les médias s'en font l'écho.

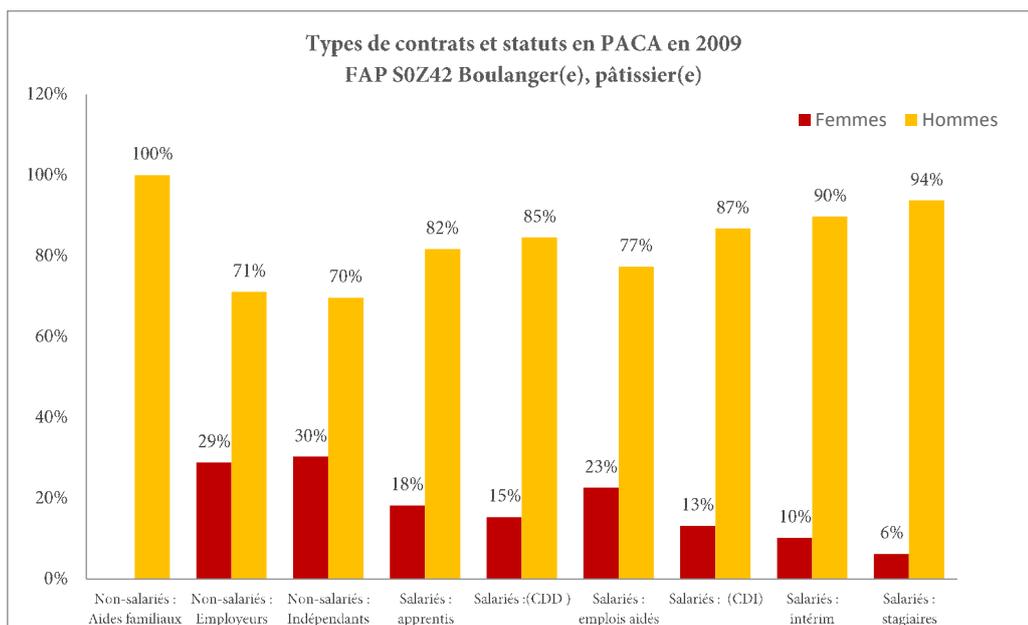
Au fournil, la femme est encore rare, avec moins de 1% de « mitronnes » et seulement 10% de pâtissières. « Mais les choses changent, se réjouit Jocelyne Gantois, directrice de l'École de boulangerie et de pâtisserie de Paris. Plus du tiers des apprentis pâtissiers que nous formons aujourd'hui sont des femmes. Le métier est modernisé et donc moins pénible, les femmes peuvent désormais y faire la démonstration de leurs talents sucrés. »



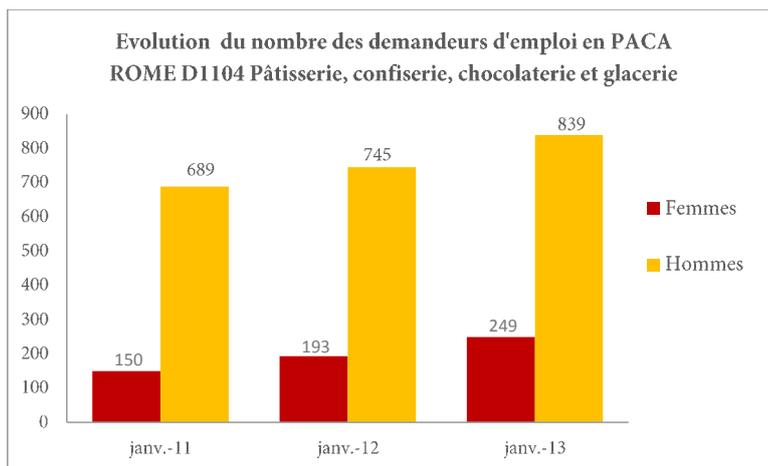
# DONNÉES CHIFFRÉES



Source : Insee - RP 2009 exploitation principale - Traitement ORM.



Source : Insee - RP 2009 exploitation principale - Traitement ORM.



Source : Pole Emploi-Directe-DEFM ABC, données brutes à fin mars 2011-2012-2013 - Traitement ORM.

Cette fiche a été réalisée par le CIDFF Phocéén et la Cité des Métiers de Marseille PACA avec le concours de l'ORM et le soutien du FSE, de la Région PACA et de la ville de Marseille

## Avertissement important

En application du code de la propriété intellectuelle : Il est **interdit de reproduire intégralement ou partiellement ce document**, sur quelque support que ce soit (papier, magnétique, informatique ou autre) sans l'autorisation préalable écrite de la Cité des Métiers de Marseille Provence Alpes Côte d'Azur et du CIDFF Phocéén. Cette fiche ne peut faire l'objet d'**aucune diffusion, ni d'aucun commerce**, sans l'autorisation préalable écrite de la Cité des Métiers de Marseille Provence Alpes Côte d'Azur et du CIDFF Phocéén.