# Coopération boulangère

Près de seize ans se sont écoulés depuis le

premier protocole de coopération entre le Conseil général du Finistère et le département hongrois du Csongrád en 1996. Comme nous allons le voir cette coopération est toujours dynamique aujourd'hui.

Il faut dire que le Finistère dispose d'un représentant permanent en Hongrie depuis 2002, un poste occupé par Sylvain Jaulin depuis juin 2009, grâce à la formule du Volontariat international en entreprise (VIE). Hébergé au sein de l'entreprise franco-hongroise Bati International basée à Budapest, il est chargé de l'animation du partenariat Finistère-Csongrád, mais a aussi des fonctions économiques en étant au service des entreprises finistériennes intéressées par le marché hongrois (secteurs agricole et agroalimentaire, cosmétique, construction, informatique, etc.).

En mai 2011, à l'occasion du salon agricole et de l'élevage de Hódmezôvásárhely (dont la Bretagne était l'invitée d'honneur) et pour célébrer les 15 ans du partenariat, un nouveau plan d'action de 2 ans a été signé entre les Présidents Anna Magyar et Pierre Maille, qui fixe 4 priorités : développement économique, énergie et développement durable, culture et jeunesse, insertion et formation professionnelle.

C’est dans ce cadre qu’une dizaine d’apprentis

boulangers (Terminales Bac Pro) de l’IFAC de Brest (Institut de formation par alternance consulaire, Centre de formation d’apprentis de la Chambre de commerce et d’industrie de Brest) vient d’effectuer un stage professionnel de trois semaines à Szeged. Accueilli par le lycée professionnel József Fodor et réparti dans deux unités de production, ils ont pu échanger avec des jeunes hongrois leurs connaissances du métier de boulanger. Ce programme, amené à devenir un échange entre les établissements, bénéficie des financements du programme européen Leonardo da Vinci.

Lors de la soirée de clôture du séjour, organisée le 26 septembre 2012, au lycée Fodor à Szeged, les jeunes boulangers ont pu faire déguster aux personnes ayant pris part au programme un assortiment de spécialités bretonnes : kouign-amanns, fars bretons, crêpes, gâteaux et galettes bretonnes.

- Cette coopération est encore renforcée par la présence d’un volontaire européen (SVE, Service volontaire européen) envoyé par l’association finistérienne Gwennili à l’Alliance française de Szeged. Après une première expérience concluante au premier semestre 2012, un second volontaire vient d’arriver en Hongrie en septembre pour un séjour de 9 mois. Au programme : découverte et participation à la vie de l’Alliance, organisation de programmes culturels, communication, théâtre, etc. Là encore, l’objectif de réciprocité est en bonne voie, l’Alliance française de Szeged venant d’obtenir son accréditation comme structure d’envoi de volontaires. Nous souhaitons longue vie à cette coopération entre ces deux départements qui ont en commun la richesse de leurs cultures et l’amour des produits de qualité.

- 5 vues

Catégorie
Agenda Culturel