

BIENTÔT DES VIENNOISERIES 100 % BIO À L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE !

Prolonger une démarche initiée en 2018

C'est lors d'une table ronde organisée par l'Agence Bio le 1^{er} mars 2023 au Salon de l'Agriculture, qu'Ismaël Menault, Directeur Général de l'EPMT, a choisi d'annoncer cette nouvelle : *« Dès le 1^{er} avril prochain, l'ensemble des viennoiseries élaborées dans le nouveau fournil de l'EPMT seront fabriquées à partir d'ingrédients 100% bio. L'école est dans une démarche, vis-à-vis de ses jeunes, qui est de leur donner envie de transmettre aussi sur le bio ».*

Depuis septembre 2018, le pain fabriqué à l'école par les sections Boulangerie (CAP, Bac Pro, Mention Complémentaire, et bientôt Brevet Professionnel) est passé au bio, réalisé avec la farine bio issue de blé d'Ile-de-France du Moulin de Brasseuil, ancré au cœur des Yvelines. Ce moulin est l'un des quatre établissements des Moulins Familiaux, entreprise avec laquelle l'EPMT partage de nombreuses valeurs, notamment l'ambition de produire le meilleur et d'innover pour répondre aux nouvelles attentes.

Le pain pétri et façonné à l'école est destiné au restaurant d'application, qui a récemment obtenu le titre de Maître Restaurateur, 1^{er} restaurant pédagogique d'une école hôtelière à se voir attribuer cette distinction.



1^{er} plan à gauche Guillaume Gomez, représentant du Président de la République pour la Gastronomie, et 1^{er} plan à droite Ismaël Menault, Directeur général de l'EPMT



Fournil EPMT

Une décision qui s'inscrit dans une démarche écoresponsable

Plus généralement, le développement de l'école doit se poursuivre dans le plein respect de son environnement et passe par l'amélioration de l'impact de ses activités. Son partenariat, durable, avec l'Agence Bio en est l'un des éléments.

En 2021, l'EPMT s'est dotée d'un potager bio, afin de permettre aux apprenties et aux apprentis de s'initier à la culture de fruits, légumes et herbes aromatiques. C'est aussi l'occasion de pouvoir utiliser des ressources d'origine locale pour la préparation des plats de sa Cantine Gourmande et de son restaurant d'application La Fontaine.

La transition alimentaire est l'affaire de tous et débute dès le CAP : qu'il soit cuisine, boulangerie ou pâtisserie !



Salon de l'agriculture 2023

À propos de l'EPMT : Depuis 45 ans, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), centre de formation d'apprentis, place l'excellence au cœur de ses enseignements et forme en apprentissage les professionnels des secteurs de l'hôtellerie, restauration, sommellerie, boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. L'école propose plus de trente formations (diplômantes, qualifiantes ou labélisées) du CAP au MASTER, financées par contrat et rémunérées. Près de 1 300 apprentis sont formés chaque année sur son campus, par 60 formateurs expérimentés. L'école dispense également des formations continues ou en reconversion professionnelle. Depuis janvier 2021, l'EPMT est certifiée Qualiopi. Son restaurant d'application vient de recevoir le titre de Maître Restaurateur.

L'École de Paris des Métiers de la Table : l'Excellence par l'alternance !

www.epmt.fr