



3 QUESTIONS À... PIERRE LECONTE

*Pierre Leconte est Ingénieur chercheur en physique nucléaire des réacteurs au DES/IRESN/DER/SPRC/LEPH
Il nous raconte sa passion pour la boulangerie, qui est également devenue son métier...*

**QUELLE EST
VOTRE
PROFESSION À
CADARACHE ?**

“ Ingénieur chercheur dans le domaine de la neutronique et la physique nucléaire des réacteurs, j’ai commencé mon parcours au CEA Cadarache en 2003. Après avoir validé mon stage de fin d’études j’ai poursuivi en réalisant une thèse au DER entre 2003 et 2006. J’ai beaucoup aimé faire cette thèse, et à la fin j’ai eu l’opportunité d’être embauché dans le service dans lequel je suis toujours actuellement, où je fais du travail de modélisation et de calculs.

Avec mon expérience, j’encadre régulièrement des stages et des thèses. Parfois je suis amené à me déplacer à l’étranger lorsque l’on a besoin de mon expertise. ”

Parlez-nous de votre passion

“ Depuis mon adolescence j’aime cuisiner, faire de la pâtisserie. J’ai toujours été très sensible au « *bien manger* ». Au-delà de la gastronomie je cherchais à manger le plus sainement possible. J’ai été sensibilisé par les problèmes d’obésité et les problèmes de santé. J’aime faire à manger à mes amis et leur faire découvrir comment bien manger.

J’ai fini par me prendre de passion pour le pain qui est un aliment très simple puisqu’il ne comporte que 3 ingrédients : de la farine, de l’eau et du sel. Le produit est très intéressant. Toutes les cultures font du pain. Et même les chasseurs cueilleurs faisaient leur pain. Cela remonte à très loin. J’ai commencé par faire mon pain chez moi et je me suis pris de passion pour le sujet.

**COMMENT
ETES-VOUS
ARRIVÉ À
CONCILIER
PASSION ET
TRAVAIL ?**

En 2018 j’ai passé mon habilitation à diriger des recherches (HDR) je venais d’avoir 40 ans. Ce fut un événement pour moi car cette habilitation est une sorte de conclusion de tout ce que j’ai pu faire ces dernières années au CEA. C’est un titre universitaire. Ce fut pour moi la clôture d’un chapitre professionnel, d’une première période de ma vie. Après tant d’effort et de travail pour obtenir ce titre, je me suis autorisé à prendre un congé exceptionnel, trois mois après, pour vivre pleinement ma passion.

J'ai donc soldé tout mon CET et suis parti vers une formation professionnelle en boulangerie, à l'école internationale de boulangerie près de Sisteron qui forme des adultes en reconversion à un diplôme équivalent Bac Professionnel. Pour moi c'était un cadeau, j'avais envie de me régaler pendant ces 3 mois de formation. J'ai appris à faire du pain, la comptabilité, la gestion d'entreprise.

En revenant à Cadarache, j'en ai discuté avec ma hiérarchie et leur ai exposé mon projet. Ils ont compris que cela participait à un équilibre de vie personnelle et je leur en suis très reconnaissant, ils m'ont soutenu. J'aime beaucoup mon métier de chercheur et j'aime également la boulangerie. Parfois on travaille sur des projets à très long terme sans en voir l'aboutissement dans notre vie de tous les jours. J'avais besoin d'avoir une activité à côté qui ne soit pas que du loisir à faire le weekend mais quelque chose d'épanouissant qui prenne un peu de temps et d'engagement. Une activité plus concrète, plus définie dans le temps, en complément d'un travail plus intellectuel. ”

“ Depuis mon retour de formation mon projet était d'avoir une double activité. Adapter mon temps de travail à temps partiel à 60% pour pouvoir me dégager 2 journées dans la semaine pour mon activité de boulangerie. Projet qui n'est pas très usuel mais le CEA me l'a accordé après quelques négociations. J'ai constitué mon entreprise avec un associé qui a suivi la même formation que moi. ”

“ **Nous avons ouvert notre boulangerie « le pain de la terre »** fin septembre 2020 à Peyrolles. Nous ne faisons que du pain entièrement bio. Avec des farines différentes et surtout du levain et non de la levure. Le levain apporte plus de qualité nutritionnelle. Je me suis intéressé à la biologie du levain. C'est passionnant, n'étant pas biologiste de formation, j'ai beaucoup appris sur la vie des bactéries, la fermentation. Ma sensibilité de scientifique est attisée par ces domaines nouveaux pour moi. Je vois aussi l'étude du pain et de son élaboration comme un objet de laboratoire et pas seulement un objet fini, commercial. Je n'ai clairement pas le souhait de privilégier une activité plus que l'autre, j'aime mon travail de chercheur et mon métier de boulanger. Ce dernier est un métier très dur physiquement, les journées sont très longues et je ne me sens pas de faire cela 5 jours par semaine. J'ai trouvé un bon équilibre. ”

“ *Le pain de la terre* est située sur l'avenue Charles de Gaulle à Peyrolles. Notre pain est entièrement fait chez nous de A à Z. Nous avons une dizaine de pains différents avec différentes farines. Nous répondons à des demandes de clients selon certaines intolérances, comme le sans gluten, du pain au petit épeautre, cultivé en Provence.

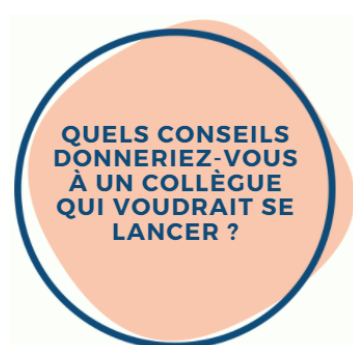
Nous avons aussi développé des « *pains éphémères* » que nous élaborons lors de journées de recherche. Ces pains sont saisonniers et nous faisons aussi participer les clients au choix des produits lors d'ateliers. Par exemple, pour l'été nous créons des pains avec des olives et des tomates séchées et l'hiver, avec du potimarron ou des châtaignes.

Depuis cette année, nous fournissons aussi les écoles de Peyrolles.

L'intérêt est aussi de faire venir les clients pour découvrir l'atelier du boulanger qui, le plus souvent, reste caché. Nous rendons les gens *consom'acteurs* de ce qu'ils mangent. ”

“ En lançant cette activité, je ne voulais pas que cela empiète trop sur la vie de famille. Avec mon associé nous avons mis en place un fonctionnement assez atypique. On commence les journées à 7h du matin, nous ne travaillons pas de nuit comme en boulangerie classique. Nous faisons la production, le pétrissage, les cuissons entre 7h et 14h et nous ouvrons au public uniquement l’après-midi. Nous pouvons ainsi garder une vie sociale et familiale sans être débordés par nos activités.

Cet équilibre n’est pas forcément évident à maintenir. Gérer une entreprise représente aussi beaucoup de travail à côté, comme la comptabilité, la gestion de personnel, les commandes... Cela déborde un peu sur les soirées ou les weekends mais nous essayons de sacrifier un temps pour garder une vie personnelle équilibrée. ”



“ Pour se lancer comme moi sur un projet de création d’entreprise, l’essentiel est d’abord d’être transparent vis-à-vis de sa hiérarchie. Il est important qu’ils connaissent votre projet et puissent vous soutenir. Nous sommes de plus en plus sensibilisés au bien-être de la personne tant au travail que dans la vie personnelle. Le CEA a bien compris cela. On l’a vu avec le télétravail. Il faut aussi être à l’écoute de ses envies. J’ai beaucoup d’exemples dans mon entourage de personnes qui souhaitent se lancer dans leur passion mais ne se l’autorisent pas. Je leur réponds « *allez-y, autorisez-vous, offrez-vous ce cadeau, n’attendez pas d’avoir des regrets dans 10 ans de ne pas être allé jusqu’au bout* ». Même si on ne sait pas toujours où l’on va, il faut suivre ses envies. ”

L’envie est ce qui doit guider les projets de chacun.