

OFFICE NATIONAL DES FORÊTS

«Nous sommes en souffrance»

Les syndicats ont symboliquement montré leurs inquiétudes par rapport à l'avenir de l'Office national des forêts, hier, lors de la présentation des vœux du directeur régional.

Drôle d'ambiance, hier matin, lors de la présentation des vœux du directeur régional de l'Office national des forêts. Rien à voir avec le fait que la cérémonie arrive bien tard dans l'année. Lorsque Sylvain Léonard s'empare du micro, bon nombre d'agents restent à l'écart. Parmi les ouvriers forestiers, au lieu du vert traditionnel, c'est l'orange qui domine. L'orange de la CFDT, syndicat majoritaire chez les personnels de contrat privé. À regarder de plus près l'uniforme des fonctionnaires, on aperçoit qu'un bandeau noir a été rajouté. Certains forestiers sont venus avec des pancartes, des drapeaux syndicaux.

«Notre boulot est menacé»

Quand le directeur régional prend la parole pour dresser le bilan de l'année écoulée et tracer des perspectives pour celle qui démarre, sa voix manque d'assurance. Il semble touché, presque fébrile. Sylvain Léonard s'en défendra à l'issue de la cérémonie. N'empêche que durant tout le discours, on se demande si les syndicats vont intervenir, s'ils vont perturber la remise des médailles. Ils ne le feront pas.

Un seul médaillé mettra clairement le sujet sur le tapis. Au moment de recevoir sa médaille d'honneur des eaux et forêts, Ber-

nard L'abrosse laisse éclater son mécontentement. «*Nous sommes en souffrance. L'heure n'est pas à l'optimisme*», lance le référent sentier sous les applaudissements de ses collègues, avant de déployer le drapeau de son syndicat.

À part ça, les syndicats sont restés silencieux. Une action avant tout symbolique pour montrer leurs désaccords, leurs inquiétudes. «*Les effectifs d'ouvriers forestiers diminuent, ceux des fonctionnaires aussi. On va vers l'extinction. Notre boulot de terrain est menacé*», souligne Olivier Teyssèdre. Le responsable du Snupfren-Solidaires craint que l'on «*privatise*» la forêt et que l'on «*démantèle*» l'ONF.

Une nouvelle fois, Jacky Técher dénonce la baisse des effectifs chez les ouvriers forestiers. «*Nous étions cent soixante-dix en 2015 et seulement cent vingt au 31 décembre dernier*», lance le responsable de la CFDT. Un phénomène qui va se poursuivre, du fait du vieillissement de ces agents. «*L'ONF n'embauche plus, on sous-traite. Notre crainte, c'est que le Département finisse par financer directement ces entreprises plutôt que nous*».

Si la politique gouvernementale est dans leur collimateur, les syndicats n'épargnent pas leur directeur régional. Jacky Técher parle ainsi de «*défilé d'entraîne*» au niveau du CSE, de «*défaillance*» dans la gestion de la paye, de GDD signés trop tard... Surtout, il indique que vingt-cinq ouvriers ont gagné au tribunal prud'homal de

GROS PLAN TRENTE-CINQ MÉDAILLÉS

Pas une, ni deux mais trois médailles différentes ont été décernées hier aux personnels de l'Office national des forêts, après la présentation – tardive – des vœux par le directeur régional. La cérémonie a démarré avec la remise de la médaille d'honneur agricole, destinée aux ouvriers forestiers (contrats de droit privé). Elle s'est terminée avec la médaille d'honneur des eaux et forêts et la médaille du mérite agricole, réservées aux fonctionnaires (personnels de droit public). Au total, trente-cinq agents ont été décorés.



«L'heure n'est pas à l'optimisme», a lancé Bernard L'abrosse en recevant sa médaille.

Des ouvriers forestiers très mobilisés. (Photos Philippe Chan Cheung)

Saint-Pierre au début du mois, s'estimant lésés suite à l'application depuis le 1^{er} janvier 2019 de la convention collective nationale. Dix-sept dossiers similaires seront examinés, à Saint-Denis cette fois, le 26 février.

Entreprise en difficulté

Dans cette affaire, Jacky Técher regrette qu'aucune solution à l'amiable n'ait pu être trouvée. Tant localement qu'au national. «*C'est une question d'interprétation. Il faut savoir que l'application de la convention collective nationale correspond à une augmentation de 5 % de la masse salariale pour les*

ouvriers et de 10 % pour les fonctionnaires. Nous sommes quand même une entreprise en difficulté», indique le directeur régional. Ajoutant que le dossier est entre les mains du service juridique national. S'agissant du fond, à savoir les évolutions que va connaître l'ONF, Sylvain Léonard dit comprendre les inquiétudes des personnels. «*Notre présence n'est pas remise en cause. C'est au niveau du financement que les réflexions sont lancées*».

Et si la «*raison d'être*» de l'office ne serait donc pas menacée, il va quand même falloir trouver les moyens nécessaires à ses missions. Le tout dans un calendrier très contraint.

Olivier DANGUILLAUME

CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

Christophe Gallet, ambassadeur de L'île aux pains

Lauréat jeudi de la finale régionale de la meilleure baguette de tradition française, Christophe Gallet, boulanger saint-paulois, dispose de deux mois pour peaufiner sa technique, avant la grande finale nationale au mois de mai à Paris où il représentera La Réunion.

Au four et au moulin. Les 15 et 16 mai prochains, à Paris, Christophe Gallet devra montrer qu'il est digne de figurer parmi les meilleurs boulangers du pays.

Gagnant jeudi de la finale régionale du concours de la meilleure baguette tradition de France, c'est face à une quinzaine d'autres candidats issus de toutes les régions de l'Hexagone et au-delà que Christophe Gallet, représentant de l'île de La Réunion, devra faire la différence.

Voilà près de sept ans que le boulanger originaire de la Marne a posé son pèrin à La Réunion.

«*Le départ d'un tour des outre-mer qui s'est en définitive arrêté sur l'île*», rigole-t-il. Au terme d'une première expérience au Tampion, c'est au sein de l'enseigne saint-pauloise L'île aux pains, qu'il propose son savoir-faire depuis six ans.

Doté d'un savoir-faire hérité d'une longue proximité avec les compagnons du devoir, c'est chez l'un d'eux, Sébastien Forget, qu'il s'épanouit.

Peu enclin à s'exposer dans le cadre d'un concours, Christophe reconnaît avec le sourire avoir cédé à l'enthousiasme de sa patronne. Une première participation couronnée de succès qui le motive dans la perspective de la grande finale. Un «*vrai challenge*» organisé dans des conditions très particulières, exigeant de la part de tous les candidats, de vraies facultés d'adaptation.

«Chaque détail compte»

Dans le temps imparti de six heures, les boulangers devront préparer la pâte nécessaire à la confection de quarante baguettes dont le label tradition définit des canons très précis.

«*Chaque baguette devra peser 250 g avec une faible marge d'erreur, ne pas dépasser 50 cm de long et correspondre à des critères de qualité attendus en termes de couleur, saveur, texture, cuisson, croustillant, apparence, etc.*», explique le boulanger. Un vrai défi, organisé dans un...



Rendez-vous les 15 et 16 mai prochains pour la grande finale nationale. (Photo David Chane)

environnement inconnu pour tous les candidats. «*La farine, le jour, deux éléments capitaires dans la...*», reconnaît Christophe Gallet.

Ce dernier, désormais familier des conditions climatiques réunionnaises devra aussi s'adapter à une hygrométrie métropolitaine. Autant d'éléments spécifiques dont la prise en compte doit peser sur le résultat.

Pour Christophe Gallet, le plus important sera de résister au stress qui gagnera tous les candidats. «*Travailler six heures sous le regard des caméras et du jury composé notamment de meilleurs ouvriers de France n'a rien de commun avec une tâche quotidienne, à l'abri dans sa boulangerie.*»

Alchimie

C'est pourquoi le boulanger saint-paulois devrait mettre à profit les deux mois qui le séparent de la finale à s'entraîner.

«*Là encore, les conditions du concours diffèrent complètement du travail en boulangerie. Le droit à l'erreur n'est pas permis.*»

Car la confection d'une baguette tradition est un art difficile. Une délicate alchimie entre la...

préparation de la pâte, sa fermentation et sa cuisson. «*Le moindre écart, trop ou pas assez d'eau, une cuisson mal maîtrisée, et c'est toute la fourmée qui est foutue*».

Lors du concours, chaque candidat devra proposer quarante baguettes parfaites, identiques en tout point.

En fabriquer deux cents vingt par jour en boulangerie ne suffit pas. C'est pourquoi, le boulanger de l'Ouest, réputé pour sa rigueur, devra se montrer attentif à chaque détail.

Pour ce faire, il pourra s'appuyer sur l'expérience de Laurent Encassamy, lauréat national en 2018, heureux officiant au sein de la boulangerie-pâtisserie du Guillaume, sur la route du Maïdo.

À l'âge de 41 ans, Christophe Gallet fort de quelque vingt ans de métier participe à son premier concours.

Le stress du débutant évacué, le professionnel pourra faire étalage de toute son expérience et son savoir-faire.

Marc BERNARD