

ROMANDIE Boulangeries

Les artisans tiennent bon



Pierre-Alain Cornaz

A l'heure de la mondialisation et du fast-food, les boulangeries industrielles, suisses ou étrangères, fleurissent un peu partout dans nos villes. Vont-elles sonner le glas des enseignes artisanales? A l'occasion de la 3^e Fête du Blé et du Pain, qui débute demain à Echallens (VD), nous avons donc posé la question aux petits boulangers



En Suisse, quelque trente mille places de travail sont en relation directe avec la boulangerie artisanale.

Photos Jean-Claude Curchod



Gérard Michellod, président l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries.

«Aujourd'hui, notre image ressemble plus à celle d'un responsable de PME qu'à celle du petit boulanger de village en marcel... façon Pagnol.» On pourrait résumer ainsi l'évolution importante que la boulangerie artisanale romande et suisse a connue ces vingt dernières années.

«Nous suivions une route qui ressemble un peu à celle des paysans. Il y a moins de paysans qu'autrefois mais ils travaillent des domaines plus grands et, globalement, leur production ne diminue pas.

Scénario assez semblable chez les artisans boulangers: il y a moins de boulangers, mais le nombre de points de vente reste relativement stable. Cela signifie que si un boulanger arrête le métier, un autre reprend son enseignement pour s'agrandir parfois à titre de succursale. Dans l'ensemble notre artisanat est aussi vivant qu'il y a dix ans. Autre indicateur qui confirme cette tendance: le

volume global de farine que nous achetons aux meuniers reste stable à 350 000 tonnes.» A Verbier (VS), Gérard Michellod se montre donc raisonnablement optimiste pour l'avenir des artisans boulangers-pâtisseries. «A condition que nos membres continuent de faire preuve d'imagination et sachent s'adapter en prenant des initiatives quand il le faut.»

Un défi pas toujours facile à relever mais que de nombreux boulangers ont réussi, à l'image du président de l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries. De sa pimpante boulangerie-tea-room-terrace avec vue imprenable sur le val de Bagnes et les Combins, Gérard Michellod dirige une équipe de 28 employés. Ils préparent (entre autres) le pain non seulement pour les habitants et consommateurs de la région mais aussi pour les restaurants et hôteliers de la prestigieuse station. C'est aussi dans son laboratoire qu'on prépare le pain complet qui ravitaillera plusieurs cabanes de montagne du voisinage!

Les artisans boulangers détiennent encore la plus grande part du marché du pain en Suisse. «Nous avons 2200 membres sur le plan suisse (dont 520 en Suisse romande) et 3200 points de vente. Grâce à cela j'estime que nous couvrons environ 70% du marché du pain, compte tenu du fait que nous ravitaillons aussi parfois certains grands distributeurs», explique Jean-Pierre Mathys, chargé de communication auprès de l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries.

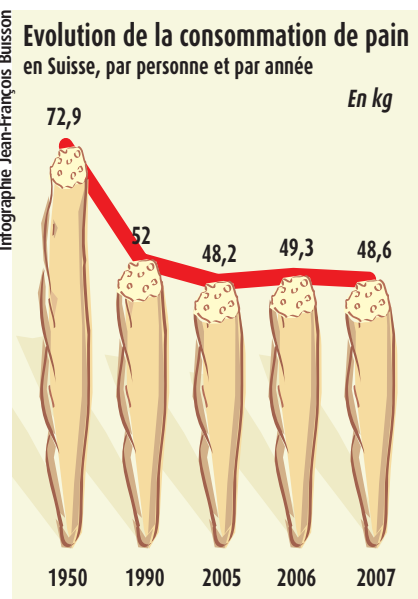
«Jusqu'au début des années 1980 mon père effectuait des tournées de livraison à raison d'une quarantaine de clients par jour. Aujourd'hui nous y avons renoncé et concentré tous nos efforts sur l'activité autour du magasin rénové.» Pari réussi mais qui montre bien qu'il faut parfois savoir prendre le risque de changer complètement de stratégie. «Nous avons un peu réduit notre assortiment de pains qui dépassait les 20 variétés. Il doit y avoir du choix mais pas trop non plus. Entre une variété de pain à cinq céréales et une variété à six céréales, le consommateur ne remarque pas forcément la différence...» Ici, les spécialités ont pour nom «pain traditionnel, pain montagnard, baguette à l'ancienne...». Pour la petite histoire, la boulangerie Mäder livre à quelques grandes tables de la région. Elle a aussi ravitaillé en pains et sandwiches divers l'équipe du Portugal pendant son séjour neuchâtelois lors de l'Eurofoot. «Beaucoup de clients m'ont dit être venus au magasin simplement parce qu'ils ont été attirés par l'odeur du pain frais dans la rue», souligne Thérèse Mäder. Un atout auquel la boulangerie artisanale n'est pas prête de renoncer.

P.-A. C.



Christian et Werner Mäder ont préparé le pain pour l'équipe du Portugal lors de l'Eurofoot.

Jean-Claude Curchod



exceptionnel à l'échelle européenne. Mais la concurrence se cache parfois là où on ne l'attend pas. Il y a bien sûr les shops-stations-services et puis, dans une mesure nettement moins importante, les marchés, marchés paysans, ventes à la ferme. Sans les critiquer pour autant et en respectant leur souci de diversification, le président rappelle que les paysans font aussi parfois concurrence aux boulangers lorsqu'ils proposent à leur étalage des «pains cuits au feu de bois et faits maison»... et cela même si les quantités restent modestes.

Précons encore que la profession forme environ 160 apprentis par année en Suisse romande dont environ un tiers de filles qui se destineront plutôt au secteur de la pâtisserie.

P.-A. C.

+ d'infos

Pour tout savoir sur le pain et son économie:

www.lepain.ch

www.painsuisse.ch

Fête du blé et du pain et ses nombreuses animations:

www.echallens2008.ch

Fribourg: L'esprit d'entreprise paie

Installé depuis deux ans à Fribourg en compagnie de son épouse Margrit, le jeune Gruérien Gérard Saudan symbolise lui aussi cette nouvelle génération de boulangers-confiseurs qui assument pleinement leur double rôle d'artisan et d'entrepreneur. «Je pense que les boulangers de demain devront de plus en plus s'investir dans la prospection de nouveaux marchés, le marketing et la commercialisation. Trouver de nouveaux débouchés, comme par exemple le service traiteur à l'intention des entreprises

qui organisent des séminaires, apéros, etc. En clair, cela signifie s'investir pour fournir du travail à ses employés.» Ils sont 34 à la boulangerie-confiserie-tea-room, rue de Villars à Fribourg. «Comme il y a beaucoup de travail à temps partiel, cela représente en fait environ 18 postes à plein temps», souligne Gérard Saudan.

La concurrence, il la voit moins chez les grands distributeurs comme Coop ou Migros que dans les shops des stations-service. «En boulangerie pure, c'est à mes yeux la plus grande concurrence. Ils

bénéficient d'horaires d'ouverture qui sont beaucoup moins contraignants que les nôtres.» Et cela même si le «pain frais qui y est proposé à toute heure, c'est plutôt du pain fraîchement sorti du... congélateur». Cela dit, le jeune entrepreneur fribourgeois n'est pas du genre à se lamenter, bien au contraire. Il considère que la boulangerie artisanale a toutes ses chances, à l'avenir aussi. Même si elle présentera probablement un visage tout à fait différent de celui d'aujourd'hui. «Il y a quelques années, on vendait surtout du pain mi-blanc. Aujourd'hui, ce sont les pains spéciaux et de plus petite dimension qui ont la cote. Et cela changera probablement d'ici à quelques années. Aux boulangers de s'adapter. Et s'ils sont bien équipés, les boulangers peuvent faire preuve de souplesse.»

A Fribourg, souplesse et imagination se traduisent notamment à travers quelques spécialités originales comme le pain à fondue rehaussé d'une pointe d'origan ainsi qu'une cuchaule à peine moins souvent médaillée d'or que le nageur américains Michael Phelps aux Jeux de Pékin. Pour la petite histoire, on notera que le patron, parmi ses nombreuses expériences professionnelles, a aussi été chef pâtissier sur un navire de croisière. Alors, tenir le cap, il connaît.

P.-A. C.



Ses cuchaules ont valu à Gérard Saudan quelques médailles d'or. Jean-Claude Curchod

Région lémanique: Un marché disputé



Reconnaisable à son enseigne typique (ici à Lausanne), le géant français Paul a ouvert plus de 400 points de vente dans le monde.

Patrick Martin

Polli, c'est fini, Fleur de Pain se maintient, Yann Vaucher est transféré, Naville sous licence Paul ajoute son grain de sel à un marché urbain saturé. Dans le combat des chefs auquel se livrent les industriels de la boulange pseudo-artisanale, une miche n'y reconnaîtrait plus son pétrin.

«Concurrents? Pas du tout! Plutôt complémentaires», jure Aimé Pouly quand, en début d'année, sa société Pouly Tradition absorbe la vingtaine d'enseignes Polli de la région lausannoise, quelques semaines à peine après avoir avalé les sept boutiques Yann Vaucher. Industriel de la boulangerie-pâtisserie-sandwicherie? «Pas davantage», s'insurge-t-il encore. Le principal fournisseur privé de pain du bassin lémanique, désormais premier employeur de la branche en Suisse et

roi du pain au levain franchisé Paillasse, qui devrait cette année encore générer un chiffre d'affaires proche de 80 millions de francs avec quelque 730 employés, «privilégiera toujours la qualité et l'authenticité du produit plutôt que le volume d'affaires».

Il n'empêche: toutes les pépites ne sont pas en chocolat; le profit reste l'argument majeur dont on n'aime pas trop parler; le rachat de Polli permettra de rationaliser certaines fabrications et de mieux rentabiliser la capacité de production du site genevois, qui ne tourne qu'à 60% de sa capacité. Argument massue: on a évité le pire. Soit la reprise de Polli par une multinationale étrangère. Un «cadeau» au consommateur amateur de produits de proximité, quand se précise la menace d'ingérence étrangère. C'est évidem-

ment de l'enseigne Paul dont il est question à demi-mot.

Paul, géant français implanté depuis peu à Lausanne après avoir ouvert plus de 400 points de vente de Londres à Tokyo en passant par Paris et Miami, planifie l'ouverture de plusieurs échoppes en centre-ville dans toute la Suisse. Mais contrairement à Pouly, enseigne populaire qui diversifie l'aspect et l'assortiment de ses boutiques selon leur emplacement et leur clientèle, la chaîne Paul vise «le moyen/haut de gamme» et cultive l'image de la «boulangerie artisanale d'autrefois rustique chic», uniformément repérable d'un bout à l'autre de la planète avec son mobilier «faux vieux», sa devanture noire patinée et son offre standardisée. Selon un accord de partenariat signé avec le groupe Naville (détenu à 65% par Hachette Distribution, le solde par Edipresse), la chaîne Paul, propriété du groupe Holder basé à Lille (F), importe la majeure partie de ses pâtes et de ses produits semi-finis de centres de fabrication situés sur territoire français, sous forme congelée, seules la cuisson et la finition intervenant sur les lieux de vente. Il n'empêche: toutes les boutiques du groupe, avec ou sans tea-room, sont censées renvoyer le consommateur à ses racines, aux terroirs et aux traditions de leur lieu d'implantation.

Plus prudent dans ses ambitions, mais non moins entreprenant, Rémi Waldbaum, propriétaire de six échoppes dans la région lausannoise à l'enseigne de Fleur de Pain, «il en projette douze dans un proche avenir», reste «la seule chaîne encore artisanale à résister à l'envahisseur», privilégiant les matières premières de proximité (céréales et fruits vaudois, en particulier), chaque lieu de vente flanqué d'un laboratoire de fabrication vitré attestant du savoir-faire du boulanger professionnel qui y est affecté et qui sache encore mettre la main à la pâte.

Marie Dougoud

La semaine des 7 cantons



ENCORE DES TRIPLÉS.— Dans son édition du 31 juillet dernier, *Terre&Nature* signalait la naissance de veaux triplés dans un élevage du Gros-de-Vaud. Il semble que cet été soit propice à pareil événement, assez exceptionnel de l'avis des vétérinaires. La semaine dernière, en effet, la communauté d'exploitation Hauser-Delessert à Oron-le-Châtel (VD) a vu son troupeau d'une trentaine de vaches laitières complété par trois nouveaux venus — une femelle et deux mâles — nés de la même mère, Clochette, une montbéliarde âgée de 7 ans. Pour l'heure, pesant environ 30 kg chacun, Courgette, Concombre et Cornichon se portent bien. — T&N



POUR LE FROMAGE MONT-VULLY.— Les députés lacois se mobilisent pour soutenir l'appellation Mont-Vully du fromage produit à Cressier-sur-Morat, signale le quotidien *La Liberté*. Une question a été soumise dans ce but au Conseil d'Etat. Le fromager Ewald Schafer est, depuis le mois de juillet, sous le coup d'une interdiction du laboratoire cantonal de vendre sa production sous l'appellation vullérienne. La raison en est que Cressier ne se trouve pas sur le territoire du Mont-Vully. Pourtant le lait dont est fait le fromage provient de la région, de même que le vully rouge utilisé dans sa recette. — T&N



FORUM DE L'ÉNERGIE.— Le grand forum sur les énergies, organisé dans le cadre de Fête la Terre ce samedi 23 août de 16 h à 18 h à Cernier, réunira un collège d'experts pour débattre des enjeux énergétiques auxquels la Suisse est confrontée. Ce débat public verra notamment la participation du directeur de la centrale nucléaire de Mühleberg, ainsi que d'un chef de projet en matière de voiture à hydrogène. Les Neuchâtelois suivront avec intérêt également l'intervention de Christian Weber, agriculteur sur les hauts du Val-de-Ruz, et promoteur d'un projet de parc éolien. — A.Pe



LOI SUR LE TOURISME CONTESTÉE.— Ce lundi, les représentants des stations d'Anniviers, Bagnes-Verrier, Nendaz, Orvonnaz et Veysonnaz ont tenu une conférence de presse. Ils y ont annoncé leur mécontentement face à la deuxième mouture de la loi sur le tourisme proposée par la commission présidée par Jean-Albert Ferrez, rapporte *Le Nouvelliste*. Les critères de cette loi pour la création de régions touristiques ne sont pas jugés réalistes par les contestataires puisqu'ils excluent des régions existantes comme Le Chablais ou Verbier-Pays du Saint-Bernard, et ce malgré leur succès. La loi comprend tout de même de bons points au vu des propriétaires d'établissements, comme l'abandon de la taxe de séjour proportionnelle pour une taxe touristique d'hébergement dégressive. — T&N



UNE PÉTITION POUR LES POUBELLES.— Un groupe de pétitionnaires s'est constitué en vue de réhabiliter les poubelles publiques le long des cours d'eau genevois dont l'Arve et la Seymaz, selon *Le Matin*. Le corps des gardes de l'environnement avait retiré à la mi-juin 24 poubelles dans les campagnes, forêts et au bord de rivières genevoises, par mesure d'économie. Leur chef, Luc Deley, ne souhaite pas revenir sur cette mesure, car cela encouragerait les mauvaises habitudes des randonneurs et campeurs qui abusent de la présence de poubelles dans la nature. — T&N



PALÉONTOLOGIE POUR ÉCOLIERS.— Pour valoriser l'important patrimoine paléontologique découvert en Ajoie, le groupe Paléojura organise, depuis cette semaine et jusqu'au 3 octobre prochain, des ateliers pédagogiques destinés aux écoliers. Ce programme comprend dans un premier temps une leçon d'introduction, la visite du Musée jurassien des sciences naturelles, avec participation à un atelier de moulage. Il se poursuit par la découverte d'un sentier didactique menant au site paléontologique de Courtedoux. Les écoliers pourront s'y livrer à des mesures d'empreintes et des fouilles fossilifères. Ces activités, sous mandat de l'Office jurassien de la culture, s'adresseront dans un premier temps à 19 classes des cantons du Jura, de Berne et de Neuchâtel. Puis, selon le bilan, elles pourront s'étendre à l'ensemble de la Suisse romande. — P. N.



SYNDICAT CENTENAIRE.— Le Syndicat d'élevage chevalin de la Vallée de Tavannes a célébré ses 100 ans samedi au manège d'Orange à Tavannes. Des concours, des démonstrations, des épreuves de saut et d'attelage, des animations diverses ainsi que les classements des chevaux par les experts ont contribué au succès de cette journée anniversaire. L'espace d'un siècle, ce syndicat connu pour son dynamisme a vu se succéder 28 étalons dont le dernier est aujourd'hui *Erode*. Parmi les dates importantes, on notera en 1936 le départ des éleveurs de Moutier, qui ont décidé de créer leur propre société, ainsi que l'année 1973 qui marque l'admission des chevaux demi-sang. A noter que le premier géant, Henri Romy, a œuvré durant quarante-cinq ans. Le président actuel, Ernest Kiener, a accédé à son poste en 1993. — P. N.