

## Un métier créatif qui nécessite une formation permanente

Il se lève avant le jour pour préparer toutes sortes de pains, de viennoiseries et de gâteaux. Mi-artisan, mi-artiste, le boulanger-pâtissier exerce un métier qui demande un investissement personnel important. Son succès est souvent en rapport avec sa capacité à innover.

### ANALYSE

## «Aider les boulangers-pâtissiers à mieux gérer leur quotidien»

LÉON OLLAND, PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION PATRONALE DE LA BOULANGERIE DU BAS-RHIN

«Un métier aussi exigeant que celui de boulanger peut conduire à s'isoler. Or, c'est en groupe qu'on est plus fort», assure Léon Olland, président de la Fédération Bas-Rhin des boulangers-pâtissiers. Outil d'information, de formation et de communication, celle-ci a pour objectif de défendre et de promouvoir le métier de la boulangerie.



► LÉON OLLAND

«Nous aidons les boulangers-pâtissiers à mieux gérer leur quotidien». À Schiltigheim, la Maison de la Boulangerie les accueille pour des stages liés à la fabrication et à la vente, mais aussi à la réglementation de la profession, comme l'évaluation des risques professionnels. Moyennant une participation financière modérée, les artisans boulangers peuvent également conduire des actions de communication efficaces. C'est la fête du pain, la semaine du goût, le marché du bredele, la participation au jardin des délices à la Foire Européenne. «La faiblesse de la profession est le manque de communication, la Fédération est là pour y pallier», ajoute Léon Olland.

### L'adaptation continue à l'évolution des marchés

«Le marché de la boulangerie est en pleine mutation. Si notre environnement économique a peu évolué en 2002, nous avons constaté une stagna-

tion du chiffre d'affaires moyen, principalement en raison de la concurrence des grandes et moyennes surfaces qui s'équipent en points chauds. Les artisans détiennent néanmoins 71% du marché du pain en France. Délissé pendant plusieurs années, le pain profite à nouveau de l'intérêt des consommateurs. Ceux-ci sont en quête de nouvelles variétés, parfois orientées diététique. Ils recherchent

les produits naturels et se montrent séduits par les nombreuses recettes de pains spéciaux (céréales, complets, etc.). Notre image artisanale et traditionnelle constitue un plus, mais nous devons continuellement nous adapter aux nouvelles demandes des consommateurs et mettre en valeur la qualité de nos produits. «Tant que nous diversifierons nos produits, nous bénéficierons de l'attrait des clients», confirme Materne Hauck, vice-président de la Fédération qui met en avant les atouts des nombreux stages organisés par la profession. «Récemment, ceux-ci portaient sur l'élaboration de petits fours originaux et de gâteaux de voyage, produits faciles à emporter et de bonne qualité gustative. À Pâques, nous avons lancé une nouvelle spécialité de gâteau, à la suite d'une présentation d'un boulanger italien, issu d'une école de panification et référence mondiale en formation de boulangerie. Notre but est de surprendre sans cesse le client.» ■

### ► LE MÉTIER

La profession de boulanger et de pâtissier couvre deux types d'activités distinctes et complémentaires : la fabrication à caractère artisanal de pain et de pâtisserie fraîche et la vente au détail. L'essentiel des ventes de pain est assuré par les boulangeries artisanales, qui ont en charge le cycle complet de la fabrication de pain. Toutefois, leur activité est très concurrencée par les grandes surfaces alimentaires et les points chauds.

### ► 450 BOULANGERS-PÂTISSIERS ADHÈRENT À LA CORPORATION

Dans le département, ils sont 490. Les patrons boulangers sont répartis en corporations obligatoires : Molsheim-Obernai, Sélestat-Benfild, Saverne, Wissembourg, Erstein et deux corporations libres : Schiltigheim-Bischheim-Hoenheim-Souffelweyersheim et Haguenau.

[ Contact ] 03 88 15 24 00

## UN LABEL POUR CERTIFIER DE LA QUALITÉ DES PRODUITS

# Materne Hauk, certifié Alsépi

Situé en plein cœur d'un quartier résidentiel de Reichstett (5 000 habitants), la boulangerie-pâtisserie Hauk n'en attire pas moins une clientèle de passage. Ce sont des salariés des entreprises voisines (dont la raffinerie) et les gendarmes, qui apprécient de trouver porte ouverte dès cinq heures et demie le matin. Materne Hauk est l'un des premiers à avoir obtenu la certification Alsépi, il y a trois ans. «C'est un label de qualité qui est apprécié et recherché par les clients.» Celui-ci consomme près de 75 tonnes de farine Alsépi, alors que les farines destinées aux pains spéciaux (recherchés pour des besoins de conservation plus longs) représentent cinq tonnes.

### Une équipe de quatorze personnes

Materne Hauk a racheté l'affaire en 1989. Il y a deux ans, le premier étage qui lui servait d'habitation a été transformé en atelier de fabrication. L'artisan boulanger s'est adapté à la croissance de la population et aux attentes de ses clients. D'un salarié à ses débuts, il est passé à une équipe de 14 personnes et s'est adjoint un second point de vente à Gamsheim. Sur les huit personnes en production, six sont des apprentis. «Avec les 35 heures, nous ne sommes jamais au complet. Alors que les deux pâtisseries arrivent à 5h pour repartir à 11h50, ils ont une journée de repos tous les 11 jours. Les apprentis de première année viennent à 6h et terminent à midi pendant six jours, alors que ceux de

deuxième année commencent à 4h et terminent à 10h sur cinq jours», souligne le dirigeant. Lui-même démarre sa cuisson vers 2 heures et demie. Grâce aux chambres de fermentation, tout est prêt. Materne Hauk envisage à nouveau l'ajout d'un étage destiné à agrandir la partie cuisson : «Cela nous permettrait de repousser l'heure de démarrage». Optimiser la qualité de vie est aussi un enjeu pour le boulanger-pâtissier. «Pour garder son personnel il faut être donnant-donnant. Le salaire doit suivre la motivation de l'ouvrier.»

Pour valoriser ses salariés, Materne Hauk a mis en place un plan d'épargne salariale au sein de l'entreprise. «Le salarié verse 100 € par an, que j'abonde de 180 €. La somme qui rapporte des intérêts est bloquée pendant cinq ans.» Facultatif, ce complément de ressources sous forme d'épargne est apprécié de la plupart des salariés.

### Susciter des vocations

Vice-président de la Fédération, Materne Hauk est également conseiller d'enseignement technologique. Il participe à l'opération «Goût d'Alsace», financée par le Conseil général, qui permet de mettre en avant la profession dans les collèges de la région. Trois opérations ont déjà eu lieu, à Châtenois, Eckbolsheim et Strasbourg. «C'est une explication sur les cinq sens qui nous permet de sensibiliser les jeunes à nos métiers, et qui nous offre des possibilités de recrutement.» ■



► MATERNE HAUK

### ► ÉPARGNE SALARIALE LES BOULANGERS PIONNIERS

La fédération régionale de la boulangerie d'Alsace et les syndicats ont adopté le 9 avril dernier un plan d'épargne salariale : c'est le premier accord signé par la profession en France. «On veut fidéliser le personnel, éviter qu'il parte chez nos voisins allemands. on veut donner une autre image de marque des boulangers, faire un effort sur le social. Cet accord est une avancée» affirme Léon Olland, président de la fédération des boulangers d'Alsace.

### ► ALSÉPI UNE OPPORTUNITÉ POUR LES BOULANGERS

Mis au point par l'Association de la filière pain artisanal d'Alsace avec le soutien d'Alsace Qualité, Alsépi est un pain artisanal certifié. Chaque partenaire de la filière répond à un cahier des charges précis. Les producteurs de blé s'engagent à identifier les parcelles dans les meilleurs terrains d'Alsace, les organismes stockeurs à garantir la traçabilité, les meuniers élaborent les farines à partir de variétés de blé bien définies et les boulangers n'utilisent que des farines du type «Alsace certifiée».

### ► LES CHIFFRES-CLÉS DE LA BOULANGERIE ARTISANALE FRANÇAISE

- 33 000 entreprises artisanales (boulangeries et boulangeries-pâtisseries confondues, mais hors pâtisseries pures)
- 93 930 salariés
- 8 milliards € de CA répartis en :
  - pain : 54 %
  - pâtisserie : 36 %
  - revente : 10 %

#### Parts de marché :

- boulangerie artisanale : 71 %
- boulangerie industrielle : 20 %
- grande distribution : 9 %

Source : Confédération Nationale de la boulangerie, pâtisserie française

#### La boulangerie-pâtisserie dans le Bas-Rhin

- 940 établissements
- 6 630 actifs, dont 6 081 salariés
- près de 50 % des chefs d'entreprise ont une qualification de niveau V et près d'un quart sont titulaires du brevet de maîtrise de niveau III.

Source : CMA, fichier des entreprises artisanales, mars 2001.

■ ■ ■ Suite page 40

## De nouvelles orientations pour la boulangerie ?

### ► UNE RÉFLEXION EN PARTENARIAT AVEC LES DCF

Un concours national de la commercialisation est organisé en partenariat avec les DCF (Dirigeants Commerciaux de France). D'ici le mois de juin 2003, près de 12 000 étudiants (Bac +2, +4) réfléchiront sur l'avenir de la boulangerie et proposeront des orientations nouvelles.

[ Contact ] 03 88 15 24 00

### ► DIAGNOSTIC MARKETING DU POINT DE VENTE BOULANGERIE

Menée par le CEFAC (Centre de Formation des Assistants techniques au Commerce des CCI) pour le compte de la Fédération Nationale de la Boulangerie, une enquête «points de vente» est mise en place dans un certain nombre de régions. L'Alsace a été choisie comme région pilote.

Une trentaine de points de vente ont ainsi été démarchés par les étudiants du CEFAC, dans le but de définir une politique de communication et des actions qualité. Le diagnostic porte sur l'aspect extérieur du point de vente, la surface de vente, l'aménagement de la boutique, la largeur de l'assortiment, la communication mise en place.

Résultats lors du congrès de la boulangerie du 1<sup>er</sup> au 3 juin 2003 à Strasbourg.

[ Site ] [www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)

### ► LA MAISON DU PAIN D'ALSACE (SÉLESTAT)

Vitrine de tous les artisans boulangers de la région, la Maison du Pain d'Alsace est un pôle d'animation touristique, culturel et économique dont la vocation est de faire connaître et comprendre le pain et la filière blé.

[ Contact ] 03 88 58 45 90  
maison.du.pain.d.alsace@wanadoo.fr

## PASCAL REMY, FABRICATION «MAISON, AU LEVAIN, À L'ANCIENNE»

# «La qualité doit être plus importante que le rendement»

**P**as de chambre de fermentation pour Pascal Remy, boulanger-pâtisseries à Erstein. Celui-ci prépare sa pâte vers 19 heures et la laisse «pousser» naturellement après pétrissage. Elle est ensuite divisée, pesée, façonnée pour la cuisson à partir d'une heure du matin. Inutile de préciser que l'artisan ne chôme pas ensuite, puisque les pains et viennoiseries sont accessibles au chaland dès 5 heures du matin. Le commerce est ouvert du lundi au vendredi de 5h à 12h30 et de 14h à 19h, le samedi en continu de 5h à 15h.

Cela fait 14 ans qu'il tient l'affaire avec son épouse. Le magasin, qui appartenait à ses parents depuis 1966, a été entièrement rénové. C'est à ce moment là que l'heure d'ouverture avait été fixée à 5 heures, pour répondre aux besoins des ouvriers de la filature voisine et de la sucrerie d'Erstein, de même qu'aux travailleurs frontaliers. Après la chute du Mur de Berlin, les entreprises ont diminué leurs effectifs français : « *Cela s'est ressenti au niveau de notre clientèle, le phénomène de baisse s'est trouvé amplifié du fait de la récession économique en Allemagne* ».

### Quarante variétés de pains

Situé sur un axe de passage, avec un parking gratuit à proximité, la boulangerie a également subi les effets liés au contournement d'Erstein, puis au pont Pflimlin : beaucoup ne passent plus par Erstein. Bref, depuis le démarrage de l'affaire, la clientèle a changé, devenant moins fidèle. « *Erstein se situe entre la ville et la campagne* », beaucoup de ses habitants prennent le pain en ville, ou dans les grandes surfaces, avant de rentrer. Mais ce n'est pas pour autant que Pascal Remy baisse les bras. Il mise sur la qualité de ses produits et met en avant le label Alsépi : façonnage à la main, pas de chaîne du froid, cuisson dans un four à sole en pierre réfracté. Pour ses pains spéciaux, il utilise également des farines



► PASCAL RÉMY ET SON ÉPOUSE

naturelles. Ce sont dix sortes de farines différentes et au moins 40 variétés de pain qui transitent par ses mains. Pains complets de blé, pain de seigle (nature ou cumin), pavot, sésame, pains de campagne aux pommes, au fromage, aux noix, etc., impossible de ne pas trouver son bonheur. Chaque mois, il propose un pain différent, qui pourra être, selon son humeur, un pain aux poires ou aux choux ! Sur le plan de la pâtisserie, Pascal Remy innove également, utilisant des prétextes comme les fêtes pour lancer des produits originaux. Ainsi, à Pâques il a proposé un poisson feuilleté aux amandes avec des fèves en forme de poissons et un pain de Pâques spécialité d'Erstein. Président de la Corporation d'Erstein (14 boulangers du canton), Pascal Remy essaie de mener des actions collectives et des animations comme la fête du pain. Il a également contribué à la mise en place du congrès national de la boulangerie, qui se tiendra en juin à Strasbourg. ■

### ► DOCUMENTATION

- La boulangerie-pâtisserie artisanale (étude APCE)
- Les boulangeries-pâtisseries (commerces de détail, Xerfi)

[ Contact CCI Documentation ]  
Monique Siffert, 03 88 75 25 50  
Information@strasbourg.cci.fr

## UNE PREMIÈRE EN FRANCE

# «Se former tout au long de son parcours» : les boulangères aussi

La création en 1982 par le président de la corporation des boulangers-pâtisseries de l'époque, René Matter, de cette commission dédiée aux épouses de boulangers est une première en France. Margot Kandel (boulangerie-pâtisserie Kandel à Strasbourg-Neudorf) s'y investit depuis trois ans.

Elle apporte une aide précieuse aux jeunes boulangères qui s'installent. De la comptabilité pure à la gestion de l'entreprise, des techniques d'emballage à la décoration, les thématiques abordées dans les formations qu'elle organise sont vastes. «Moi-même j'apprends toujours. D'ailleurs j'éprouve le besoin constant de m'exprimer par la décoration et la création», observe Margot Kandel. Faisant référence au concours national annuel des boulangers, elle relève que les pièces sélectionnées sont de vrais chefs-d'œuvre qui sont réalisés avec du pain.

«L'objectif de nos stages est aussi de provoquer chez les boulangers l'envie de proposer autre chose», indique Margot Kandel.

### Être créatif dans les gâteaux et la présentation

«Les jeunes femmes apprennent les techniques de remplissage des ballotins, des œufs de Pâques, à confectionner des nœuds. Le dernier stage nous a fait découvrir les nœuds de fleuristes. Il est important de se renouveler, même lorsque l'on est déjà bien assis dans son métier».

Dans sa boulangerie-pâtisserie, elle innove régulièrement, que ce soit dans les pâtisseries qu'elle propose ou dans les variétés de pains. «Nous avons 12 sortes de pain et nous créons un nouveau pain par mois, mais toujours au détriment d'un autre. À l'écoute de



► MARGOT KANDEL

nos clients, nous avons décidé de leur proposer du pain chaud tout au long de la journée.»

Margot et Bernard Kandel ont racheté l'entreprise familiale en 1969. Ils avaient alors 18 salariés, qui mangeaient et dormaient sur place. Avec l'arrivée de nouveaux équipements, l'affaire a été réorganisée, l'équipe est passée à 14 personnes, avec un noyau dur tant au magasin qu'au labo. Les premiers démarrent leur travail à 3 h du matin, le commerce ouvre à 6 h 30, du mardi au dimanche. Déléguée régionale Alsace-Lorraine de la Fédération des boulangers, Margot Kandel assume également des fonctions au niveau national. Elle se bat notamment pour la généralisation du statut de conjoint collaborateur : «Les boulangères aussi travaillent pendant de nombreuses heures, le plus souvent sans protection ni reconnaissance officielle.» ■

■ ■ ■ Suite page 42

**LE POINT ECO**

**Annonces  
cet espace vous  
est réservé !**

**PERFORMANCE  
MEDIA**

Contactez Nathalie Bohl  
Tél. 03 88 78 47 73  
Fax. 03 88 78 87 50  
n.bohl@performance-media.fr

**PHILIPPE HELBRINGER**

## Le pain au levain de tradition



► PHILIPPE HELBRINGER DEVANT SON FOUR : « COMPLÈTEMENT MAÇONNÉ, AVEC 34 TONNES DE BRIQUES »

Situé au milieu des habitations à Plobsheim, Philippe Helbringer, «Zuem Hasewinkelbeck» est sans doute l'un des derniers boulangers en Alsace à avoir un four à bois à chauffe directe. Explication : les flammes et la chaleur provenant de la combustion du bois dans les foyers passent par la chambre de cuisson et chauffent directement les briques de la sole et de la voûte du four.

Philippe Helbringer a créé son affaire en septembre 2001. Issu d'une famille de boulangers (six générations) à Lembach, il a hérité de la ferme de sa grand-mère, qu'il a restaurée pour y créer sa boulangerie. Une centaine de m<sup>2</sup>, dont 24 consacrés à l'espace de vente.

### Un pétrin de 110 ans

Concernant l'équipement, il a récupéré de vieilles machines entièrement restaurées et mises aux normes, dont la plus ancienne est le pétrin de 110 ans de son arrière-grand-père ; le plus récent en a 50.

Sa spécialité : les pains au levain, réalisés à partir de farines de blé et de seigle sans additifs ni conservateurs. «Je fais les mélanges de farine moi-même, aucun produit n'est préparé à l'avance. Les pains sont réalisés au levain naturel, la fermentation spontanée résulte de l'action des levures sauvages : mélange de farine de blé ou de seigle et d'eau. Pas de chambre de pousse contrôlée, donc pas de préparation à l'avance ni de congélation. Tout est pesé et façonné à la main, cela prend un peu plus de temps et demande une autre organisation de travail.» Philippe Helbringer commence la préparation le soir et fonctionne ensuite comme tous les autres boulangers.

«Je voulais avant tout faire quelque chose de différent : c'est un travail à l'ancienne, comme il y a cent ans. Le four à chauffe directe est à cuisson intermittente, cela veut dire que lorsque je chauffe, je ne cuis pas.

Le bois a la forme de briquettes de copeaux. Livrées par palettes par le marchand de combustibles de Plobsheim, elles présentent l'avantage d'être toujours sèches, il n'y a pas besoin de scier du bois. Une fois le four chauffé, on cuit le pain à cœur sans le brûler ni le dessécher. La chaleur restante est utilisée pour la pâtisserie. Mais si le mode de cuisson apporte un plus, ce sont les étapes préalables qui doivent être faites dans les règles de l'art.»

Philippe Helbringer propose à ses clients une dizaine de variétés de pains – beaucoup à base de seigle, du fait de ses origines : «Lembach est une terre à seigle» et de son expérience en Allemagne. Il propose également de la viennoiserie, des tresses, kougelhopfs, de la pâtisserie et des chocolats.

Le magasin est ouvert du mardi au vendredi de 6h à 12h30 et de 15h à 18h30, et le samedi de 6h à 15h sans interruption. Pas de souci d'ouverture ou de jours fériés pour les habitants : il s'arrange avec un autre boulanger de Plobsheim. ■

► À SUIVRE SUR **alsatic**

(Canal info Strasbourg)  
**Les débats de l'économie**  
 «Notre pain quotidien»  
 du 30 mai au 6 juin

LE POINT ECO

Annonces  
cet espace vous  
est réservé !

Contactez Nathalie Bohl  
 Tél. 03 88 78 47 73  
 Fax. 03 88 78 87 50  
 n.bohl@performance-media.fr