La France du pain est coupée en deux

Jean-Laurent Cassely — 18 novembre 2019

Entre néo-méthodes traditionnelles au levain naturel et façonnage inspiré par la grande distribution en périphérie, l'artisan standard de centre-ville a du souci à se faire.

La boulangerie du coin de la rue est condamnée à évoluer… ou à disparaître. | Skitterphoto via Pixabay

Temps de lecture: 12 min

«Je n'achète plus de baguette», confie Fabien, directeur artistique dans les médias qui réside à Montreuil, alors que nous discutons du sujet brûlant du moment: le pain. Après avoir vu certain·es de ses collègues se reconvertir dans la boulangerie et l'initier aux subtilités du pain au levain naturel, ce consommateur curieux et soucieux de son alimentation a basculé.

Un an plus tôt, il avait déjà pivoté vers les vins nature. S'il admet encore s'acheter une «tradi» de temps à autre, il s'est mis aux gros pains ronds de campagne qui, certes, coûtent un peu plus chers ramené au poids, mais qui sont meilleurs, se digèrent mieux et se conservent plus longtemps. Sans compter leur beau rendu sur Instagram.

Capture d'écran du Fournil Éphémère l'Atelier à Montreuil. | Google maps

Ce qui est arrivé aux fruits et légumes avec les circuits courts et le bio, à la bière avec la révolution des brasseries artisanales, au café avec la vague du coffee shop et du café de spécialité, au vin avec l'arrivée des vins naturels, à la boucherie avec un élevage alternatif aux méthodes intensives, est en train de déferler sur le secteur pivot du repas de la population française. J'ai nommé: le pain.

À LIRE AUSSI Faire ses courses en «circuits courts», c'est mieux pour l'environnement, à

une condition

Le boulanger artisanal est devenu un ouvrier du pain

D'abord initié par des paysans-boulangers, souvent des néo-ruraux qui cultivent leur blé, font eux-mêmes leur pain et le vendent lors de tournées sur des marchés, le pain aux farines bio et au pur levain naturel, c'est-à-dire sans ajout de levure chimique, se fait une place de plus en plus remarquée en ville. À Paris, après l'ère des pionniers, comme la boutique Du Pain et des Idées où les touristes font la queue à toute heure de la journée, les ouvertures se multiplient et les nouvelles boulangeries poussent aussi vite que les cavistes de vin naturel.

Vous avez peut-être vu près de chez vous l'un de ces nouveaux boulangers s'installer dans une rue commerçante et indiquer sur une pancarte sa philosophie: du pain à la coupe, fait uniquement à partir de levain naturel, des farines en provenance d'agriculteurs français qui cultivent du bio ou des blés anciens et, surtout, un boulanger capable de vous parler pendant des heures des origines de sa farine et des secrets de la fermentation du levain.

À LIRE AUSSI Et moi qui croyais que la France était la Mecque du pain

L'une des adresses remarquées de la nouvelle vague est Sain, une petite boutique située dans une rue derrière le canal Saint-Martin dans laquelle Anthony Courteille, boulanger de formation et ancien restaurateur, propose une dizaine de pains dont son Saint-Martin. *«Ma recette de levain contient une décoction de farine grillée, de la pelure de pomme, et d'autres ingrédients qui sont plus secrets… Mon pain aura donc sa personnalité, une signature qui ne sera pas forcément la même que celle d'un autre boulanger.»* Comme plusieurs de ses confrères, le boulanger, qui utilise uniquement du levain naturel et qui, fait rare, pétrit son pain entièrement à la main, regrette que le métier se soit éloigné des racines artisanales dont il se réclame pourtant:

«Aujourd'hui dans 90% des boulangeries, c'est la machine qui pétrit, c'est la machine qui pèse et c'est la machine qui façonne le pain: la main du boulanger n'intervient presque plus, sauf pour appuyer sur des boutons et pour mettre la baguette au four. Les meuniers ont envoyé des commerciaux convaincre les boulangers de gagner en rentabilité en utilisant leurs mix de farines qui contiennent des additifs et des améliorants et qui leur permettent de limiter le temps de poussée à deux heures, contre au moins huit auparavant.»

Voir cette publication sur Instagram

[ON RECRUTE] Tu es boulanger avec au moins un an d'expérience ? Tu as envie de rejoindre une boulangerie traditionnelle et tu n'as pas peur de mettre la main à la pâte ? Contacte-nous à contact@sain-boulangerie.com . . #chercheboulanger #emploi #hiringchef #rejoignezlabrigade #offredemploi #boulangerie #sainboulangerie #canalsaintmartin

Une publication partagée par Sain Boulangerie (@sain_boulangerie) le 10 Oct. 2019 à 12 :12 PDT

C'est cet accord meunier-boulanger qui est derrière la plupart des réseaux d'enseignes que l'on confond à tort avec des franchises, avec une intervention des premiers dans le développement commercial (les enseignes, le marketing) et le pain lui-même. Si les boulangeries sont pour la plupart indépendantes en France, le secteur amont est lui hyperconcentré, avec des conséquences sur toute la filière.

Le résultat, tout le monde le connaît: un pain médiocre, mais d'un aspect régulier rassurant, qui s'est imposé en quelques décennies comme un standard –et, ironie de la société industrielle, comme un pain traditionnel. *«À partir des années 1960 et surtout depuis les années 1980, le client s'est mis à acheter le même croissant, la même baguette à peu près partout en France»,* confirme Thomas Teffri-Chambelland, pionnier du levain naturel qui a lancé plusieurs boulangeries, dont une sans gluten à Paris, et qui forme quarante futurs boulangers chaque année dans l'école internationale de boulangerie qu'il a fondée dans les Alpes-de-Haute-Provence.

De l'austérité du pain naturel au renouveau du goût

Dans le quartier mi-punks à chiens, mi-bobos de La Plaine à Marseille, elles sont deux boulangeries à avoir ouvert coup sur coup à une semaine d'intervalle. En passant

devant *Pain Pan!*, une nouvelle *«boulangerie de quartier»* comme l'annonce la devanture repeinte d'un jaune vif, j'ai demandé quelques précisions aux néo-boulangers et cela s'est transformé en cafés pris à 6 heures du matin –note de terrain: si vous vous intéressez au secteur de la boulangerie, préparez-vous à être dispo pour des rendez-vous avant 8 heures.

À l'intérieur de la boulangerie, les murs de pierre ont été grattés et rendus à leur nudité. Des pains de grande circonférence ont été élégamment entreposés sur de majestueux présentoirs en fer qui évoquent une déco industrielle. Né en 1984, Vincent Biron a été graphiste et a vécu au Canada, où il a découvert une autre manière de proposer du *snacking: «Une offre de qualité, des sandwichs bio, du fait maison uniquement.» «Notre génération est celle qui a redécouvert le local et le sain»,* poursuit le jeune entrepreneur qui se dit *«très fatigué, mais très heureux»,* après quelques semaines de son nouveau rythme professionnel.

En caisse, Vincent détaille pour la nouvelle clientèle du quartier la politique de la maison: *«Du pain au levain naturel, bio, fait à partir de farine de blé français. Et c'est pas plus cher que l'industriel»,* tient à préciser le vendeur dans ce quartier habité par une population locale pour le moins chatouilleuse dès qu'il est question de gentrification –*«on nous a déjà accusé de vouloir "tuer le quartier"»,* s'étonne Vincent–, les deux associés ont maintenu un prix proche des standards traditionnels pour leurs produits principaux (4,90 euros le kilo pour le pain de campagne).

> Voir cette publication sur Instagram
>
> De la couleur et des céréales ! PAN ! Porté par Kassim, notre apprenti boulanger toujours avec le sourire Pain brun : pain multi céréales au pur levain et bio. #pain #boulangerie #bio #foodporn #bakery #igersmarseille #coursjulien #laplaine #seed #artisanat
>
> Une publication partagée par Boulangerie PAIN PAN ! (@boulangeriepainpan) le 1 Oct. 2019 à 1 :56 PDT

Lassé de *«manger de la merde et de la vendre»* dans le cadre de son ancien métier, Vincent *«cherchait du sens»* et s'est associé à Rémi Ceresola, qui a passé son CAP de boulanger après une courte carrière d'enseignant-chercheur en droit. Selon ce dernier, *«le retour du pain bio et naturel a déjà quelques années, mais à l'époque il était plutôt mal fait: on l'achetait en vacances comme on faisait pénitence, pour se sentir proche de la nature.*

Puis, on a vu arriver le pain bio et bon en ville, mais plutôt bourgeois et élitiste. Le dernier mouvement sera de rendre le pain à la fois bio, bon, joyeux et abordable».

À LIRE AUSSI La décroustillance menace la baguette de tradition française

De la baguette pour tous à la bipolarisation du pain

Pour marquer leur rupture avec l'ancien modèle, certains représentants de la nouvelle vague se détournent symboliquement de la baguette, le type de pain référent pour la plupart des Français. Outre des questions techniques et de rentabilité (faire 100 miches de pain est plus économe en travail que façonner 300 baguettes avec la même quantité de matières premières), la baguette de pain blanc symbolise tout ce que les alter-boulangers combattent: une homogénéisation et un affadissement du goût, des blés plus résistants mais dont le gluten est moins digeste, un format individuel et consumériste que l'on rachète chaque jour, un mépris pour le pain traditionnel de campagne.

«À l'origine, la fabrication du pain n'est pas une science exacte, mais on s'est habitué à ce produit standardisé, poursuit Anthony Courteille, le boulanger parisien*. On oublie souvent que ce sont les clients qui ont exigé d'avoir un produit qui soit tout le temps le même, ce que permettent les farines transformées. Alors que la fermentation est un processus vivant, donc changeant, et que le pain fait avec du levain naturel va changer d'aspect d'un jour à l'autre en fonction des conditions climatiques. On ne demande pas à un vigneron de produire exactement le même vin d'une année sur l'autre.»*

À rebours de la tendance à transformer la boulangerie en petit centre commercial d'angle de rue avec pains spéciaux, tartes, salades, sandwichs, bonbons et sodas, certaines boutiques de la nouvelle orthodoxie boulangère se recentrent en puristes sur une gamme très courte de pains. Le client de l'ancien monde à la recherche d'un croissant, voire d'une banale baguette, se verra répondre parfois un peu sèchement qu'ici, on n'en fait pas! Un peu comme, dans certains cafés de spécialité, le barista a tendance à prendre de haut quiconque ose sucrer un café qui a été soigneusement dosé et préparé pour mettre en valeur les arômes.

> «La boulangerie alternative ne touchera pas tout le monde, mais son potentiel est bien plus important que, disons, celui du kombucha…»

Thomas Teffri-Chambelland, pionnier du levain naturel

Au même moment, dans une dimension spatio-temporelle parallèle pourtant située à seulement quelques minutes en voiture des centres-villes des métropoles, une boulangerie d'un nouveau type prolifère depuis une quinzaine d'années aux abords des ronds-points et le long des routes nationales, avec sa formule promotionnelle du «3+1», dont la plus connue est probablement la franchise Marie Blachère. Comme l'analyse Thomas Teffri-Chambelland:

«Après s'être uniformisée, la boulangerie artisanale conventionnelle a été attaquée par des gens qui ont fait la même chose, mais avec de meilleurs standards, à plus grande échelle et en périphérie. Donc, le secteur de la boulangerie conventionnelle ne gagne pas de parts de marché; simplement il se transforme et il se déplace: dans les villes moyennes, les boulangers ferment les uns après les autres au profit des nouvelles chaînes en périphérie.»

La boulangerie du coin de la rue, celle dans laquelle vous vous rendez par réflexe, se retrouve prise en étau entre le renouveau du naturel et l'industrialisation à grande échelle et en périphérie de son métier. *«Quand la boulangerie du village ferme, le client a le choix: soit il va chez Marie Blachère, soit il cherche une alternative»*, complète Thomas Teffri-Chambelland. *«Ils ont été très forts, ils ont suivi l'évolution géographique des clients,* poursuit Anthony, de la boulangerie Sain, à propos des nouveaux réseaux. *Ils proposent la même qualité que le pain qu'on va trouver en centre-ville, et pour moins cher. Si le boulanger de centre-ville n'est pas capable de créer quelque chose de très différent, les gens ne viendront plus chez lui.»* Positionnement partagé par les boulangers de Marseille: *«Les boulangeries qui ont de l'avenir sont celles qui sortiront par le haut de la concurrence avec le supermarché et l'industrialisation.»*

À LIRE AUSSI Gramme, Déviant, Citron: de quoi la mode du restaurant à mot unique est-elle le nom?

Selon les observateurs, il y aurait moins opposition géographique entre centres adeptes du naturel et périphéries gagnées à l'industriel, qu'une bipolarisation du marché qui prend des formes différentes en fonction des lieux: ouverture de nouveaux commerces en ville dense, réseau alternatif de boulangers-paysans distribués par divers canaux en zones périurbaine et rurale, notamment les magasins bio qui maillent à présent l'essentiel du territoire. *«S'installer dans l'urbain, c'est chouette pour communiquer et c'est là que les journalistes achètent leur pain, mais c'est plus compliqué pour bosser et acheminer les*

livraisons», nuance Thomas Teffri-Chambelland, pour qui le modèle alternatif, s'il reste très prisé d'une clientèle éduquée et sensibilisée aux questions de santé alimentaire, a vocation à toucher le Français moyen:

«Par diffusion de proche en proche, des gens qui n'étaient pas du tout versés dans ce type de consommation alternative, notamment à la campagne, se mettent à acheter du pain bio ou au levain. La boulangerie alternative ne touchera pas tout le monde, mais son potentiel est bien plus important que, disons, celui du kombucha… D'autant que les gens continuent d'acheter du pain tout en se détournant du conventionnel: il faut donc bien que le pain soit produit ailleurs.»

«Stomacal is political»

«Mes parents achètent leur pain chez Marie Blachère», s'amuse Rémi, le néo-boulanger marseillais, qui après plusieurs discussions avec eux sur les tenants et aboutissants de la chaîne du pain, a finalement renoncé à les convaincre. Question de génération. Dans la mesure où la qualité s'est partout améliorée, le choix de son pain et de son boulanger devient le fruit d'une démarche réfléchie: il revêt de plus en plus une dimension culturelle, sinon politique. *«Certes, la grande distribution a réintroduit un travail artisanal dans beaucoup de magasins, mais cette nouvelle façon de faire est sous-tendue par un modèle d'organisation et de financement qui, lui, n'a rien d'artisanal»,* nuance le boulanger.

Parce que l'alimentation (et la digestion) sont les nouveaux terrains de lutte idéologique et culturelle, les jeunes anars n'écrivent plus de pamphlets sur le néolibéralisme: ils sont trop occupés à faire du pain paysan ou du vin nature. *Stomacal is political*. Cette politisation, variable, des nouveaux boulangers constitue un axe qui permet de distinguer entre des projets plus militants qui tendent vers la naturalité, des *«ayatollah du pain»,* s'amuse l'un d'eux, et d'autres entreprises plus branchées, axées sur le rajeunissement de l'image de la boulangerie et une certaine instagrammabilité boulangère. De là à craindre une divergence des farines? *«C'est très bien fait et très professionnel, mais dans ces boulangeries on vise le beau plutôt que le bon»,* persifle un observateur du phénomène.

> L'avenir le plus probable est la disparition des boulangeries ni très qualitatives, ni très compétitives.

L'autre marqueur de la nouvelle vague boulangère est très lié aux aspirations de ses

membres à ne pas sacrifier leur vie au travail. Certains ont décidé de fermer le week-end, d'autres n'ouvrent qu'en milieu de journée voire en fin d'après-midi grâce à une méthode de production «en direct» qui préserve leurs nuits.

Ce qui est arrivé aux autres secteurs précédemment disruptés par le retour des artisans n'épargnera pas la boulangerie: il suffit de quelques entrepreneurs par ville pour que le public prenne conscience qu'un autre gluten est possible et que les boulangeries «traditionnelles» prennent vingt ans dans la gueule.

La segmentation du marché semble être l'avenir le plus probable, avec une disparition progressive de tous ceux qui se situent dans l'entre-deux mal défini qui n'est ni très qualitatif, ni très compétitif. Évidemment, le modèle le plus vertueux serait celui d'une montée générale du niveau dont bénéficieraient tous les consommateurs. À Marseille, les nouveaux boulangers observent le ballet des mamies du quartier, possédant manifestement l'agilité culturelle nécessaire pour transiter vers le nouveau modèle alimentaire postmoderne.

Une boulangerie pour tous est-elle encore possible?

Dans un billet récent, l'auteur du blog Painrisien, dont le site est très scruté par le milieu boulanger, a parfaitement résumé l'enjeu actuel: celui de la possibilité même d'une boulangerie *«accueillante»* et *«inclusive»,* que remettent en cause l'ultra-spécialisation et la montée en gamme d'une partie du secteur.

«Même si la boulangerie peut se vanter de se rapprocher des métiers du luxe par le savoir-faire mis en œuvre, il ne faudrait pas oublier que sa vocation reste de nourrir les individus au quotidien, sans distinction de moyens ou de catégorie sociale. Par ces effets d'image, une partie de la clientèle se détourne de l'offre artisanale car elle ne se retrouve pas dans ce positionnement: qui a envie de se sentir mal à l'aise en allant acheter une baguette?»

À LIRE AUSSI Le brooklynisme tardif ou le stade hipster du capitalisme

Dans les années à venir, il est d'ailleurs probable que cette fracture boulangère soit plus culturelle que financière. Mis à part quelques boulangeries de luxe qui quittent de fait la fonction d'approvisionnement au quotidien, la tendance actuelle est plutôt à une éducation du consommateur, un terme souvent utilisé par les nouveaux boulangers. Chacun aura-t-il la volonté, l'envie et l'opportunité de faire sa révolution boulangère et de fournir cet effort

cognitif et culturel pour entrer dans le monde d’après la baguette?

https://www.slate.fr/story/184164/boulangeries-guerre-culturelle-pain-adieu-baguette-disparition-petit-commerce?utm_source=ownpage&utm_medium=newsletter&utm_campaign=daily_20191119&_ope=eyJndWlkIjoiNjk5Y2M0ZGJiNjdkMjA5Y2JmYWUzMmE0MjJjZTU5NTMifQ%3D%3D