

CÔTE-D'OR

# Hausse des coûts : l'in

On le sait, la hausse du coût des matières premières, couplée à celle de l'énergie, a porté un sérieux coup aux boulangeries, comme au consommateur lambda. Le prix de la baguette, symbole de la crise, devra s'aligner. Rencontre avec des professionnels qui devraient faire portes ouvertes ce lundi plutôt que d'aller manifester à Paris.

Dans la boulangerie Heliot du boulevard des Bourroches à Dijon, Anthony, le patron, s'active autour des galettes avec ses employés et apprentis. On pétrit, on étale. Poche à douille, frangipane et fèves sont de sortie. Le ballet est rodé et chacun connaît sa partie. Même si cette année, la frangipane a un petit goût amer, dû aux hausses globales, notamment celle de l'énergie.

« On était sur du x6 !  
J'ai refusé de signer »

Installé depuis 2012, Anthony Heliot n'arrive toujours pas à digérer le contrat que lui a proposé son opérateur historique, EDF, lors de la renégociation de décembre : « On était sur du x6 ! J'ai refusé de signer. J'ai reposé une demande et, finalement, ils m'ont proposé du x2,5. C'est toujours mieux que prendre 600 % d'un mois sur l'autre ! »

La hausse sur son contrat sera effective en février. Anthony Heliot verra alors s'il est nécessaire d'augmenter les tarifs de ses produits. « Je devrais probablement répercuter un peu. On constate le soutien du public, mais cela reste valable tant que la baguette reste dans leurs moyens. »

Inquiet,  
« mais pas fataliste »

Très zen, le patron admet que la période est compliquée : « On sent bien l'angoisse monter. Mais c'est général, je ne suis pas le seul.

« On sent bien l'angoisse monter. Les compteurs bleus vont prendre 15 % et ce sont les petites structures ou les boulangers ayant un four à gaz qui vont le payer »

Anthony Heliot, patron de la boulangerie Heliot



Allumer ses fours n'est plus un acte anodin aux petites heures du matin pour Anthony Heliot, boulanger à Dijon.

Les compteurs bleus vont prendre aussi 15 % et ce sont les petites structures ou les boulangers ayant un four à gaz qui vont le payer... »

Il se dit inquiet, « mais pas fataliste. Je crois en l'avenir de la boulangerie artisanale. Toutefois, il est vrai que l'État aide plus les gros groupes, car pour eux, laisser 200 employés sur le carreau semble plus problématique. Pourtant, si 20 boulangeries comme la mienne avec dix salariés ferment, le résultat sera le même au final... »

Pour contrer la tendance, Anthony a réorganisé sa production. Lui et ses équipiers se mettent aux fours bien plus tôt : « À 2 heures, pour profiter à fond des heures creuses. Par contre, je n'ai pas envisagé de fermer un jour de plus. Si on paye plus et qu'on vend moins... Je cherche d'autres solutions, comme élargir mon réseau de dépôt-vente. »

Amandine ROBERT

« Cela reste un métier d'avenir »



Antoine, salarié à la boulangerie Heliot, en train de préparer des galettes des rois. Photo LBP/E. B.

Antoine Rainho, 20 ans, salarié à la boulangerie Heliot depuis quatre mois

« J'ai toujours aimé le travail manuel et les métiers de bouche. La boulangerie est un bon mélange entre les deux et il y a le plaisir de faire plaisir ! Malgré les difficultés du moment. Peu important les crises, l'artisanat revient toujours au centre des préoccupations et de la consommation. Je n'ai donc pas peur pour mon futur. »

# Inquiétude des boulangers



Photo LBP/Emma BUONCRISTIANI

## L'Union des boulangers appelle à une journée portes ouvertes ce lundi

« La situation est compliquée pour les professionnels, et les gens doivent s'attendre à payer leur baguette 1,20 € ou même 1,30 € à terme. Il est vital que tous les artisans boulangers pâtisseries s'alignent sur ce seuil », énonce David Nogueira, président de l'Union des boulangers pâtisseries de Côte-d'Or. « Depuis un an, les matières premières ont vu leur prix multiplié par deux, voire quatre pour certaines. S'ajoute le coût de l'énergie qui s'envole, les banques trop frileuses pour suivre les jeunes qui souhaitent s'installer, ce qui laisse des fonds de commerces vides, comme ça a été le cas à Bèze. »

Comme tous les boulangers de France, les Côte-d'Oriens n'échappent pas à la crise et à la grogne nationale. Pourtant, les membres de l'union n'iront pas manifester à Paris ce lundi, « car ce n'est vraiment pas le moment de sortir de nos boutiques, au contraire. Le gouvernement nous aide comme il peut. De plus, des mouvements so-



David Nogueira fera portes ouvertes dans sa boulangerie Pimousse, ce lundi. Photo LBP/E. B.

ciaux, à la capitale, il y en a tous les jours, nous serions noyés dans cette masse. » Pour marquer le coup et interpeller le public sur les difficultés du moment, « nous appelons les boulangers à faire portes ouvertes, afin de communiquer,

autour d'un café, avec la clientèle. »

### Un soutien de la clientèle, mais pour combien de temps ?

Pour le moment, les clients « sont toujours fidèles. On a cette chance d'être dans une proximité avec eux. Chez un artisan, ils savent ce qu'ils achètent et, paradoxalement, les gros groupes ne nous font pas trop de tort, car ce n'est pas le même public. À travers mes produits, j'ai vu grandir des petits de la naissance au baptême en passant par les fêtes de Noël, la première baguette achetée tout seul, etc. »

En creux, il y a la crainte des budgets serrés pour tous les Français, qui mènent forcément à des arbitrages. Si la baguette, l'essentiel, restera sur la liste de courses, même augmentée, les petits desserts et goûters pourraient bien être mis de côté, d'où l'importance de bien communiquer avec les acheteurs « et de ne pas exagérer la hausse des prix, car tout le monde voit ses factures et son chariot de courses augmenter ».

## Des astuces qui ne suffisent plus

Pour David Nogueira, qui tient la boulangerie Pimousse, présente à deux adresses à Dijon, rue Parmentier et rue Pasteur, le constat est sans appel : « En novembre et décembre 2021, on était à 2 757 € hors taxe. À la même période en 2022, on est montés à 5 382 €. » Une hausse que David avait pourtant anticipée. Pour éviter le coup de massue, il avait fait le choix, il y a quelques mois, de fermer un jour supplémentaire (soit le mercredi et samedi).

Autre solution anti-crise : « Avec mon équipe, nous attaquons une heure plus tôt, afin de profiter au maximum des tarifs de nuit. On démarre à 3 heures au lieu de 4 heures. » De plus, David n'allume plus tous ses fours en même temps. « Je mets en route celui du bas, qui chauffe le second au-dessus, que j'allume ensuite, ce qui chauffe les deux autres, etc. Cela évite une grosse consommation pour rien. » Malgré ces précautions, la facture a été salée... « On travaille beaucoup, autant voire plus qu'avant, mais la marge fond et la trésorerie avec. J'emploie une dizaine de personnes, il y a des familles derrière. Ma crainte, c'est de devoir toucher à cette masse salariale. Malheureusement, ce seront les factures qui guideront l'avenir. »

## Jérôme Bruet développe son entreprise malgré la crise

Jérôme Bruet, 51 ans, est boulanger à Sacquenay depuis douze ans. Adeptes de l'artisanat en circuit court, il vient de se lancer dans une nouvelle aventure, dijonnaise cette fois. En effet, il a ouvert une seconde boutique Les Champs du destin, en reprenant une boulangerie qui allait fermer rue Buffon.

« Ce sont des clients du marché de Dijon qui m'ont interpellé. Je suis allé voir l'ancien propriétaire, qui ne parvenait pas à vendre le fonds, que j'ai racheté pour 50 000 €, avec les murs qui, eux, m'ont coûté environ 170 000 €. On a fait des recherches sur le passé de cette bâtisse historique et mis en valeur ce patrimoine tout en agrandissant et améliorant l'espace de travail, pour un budget de 200 000 € environ. Le plus gros morceau aura été le remplacement du four à gaz par un neuf, qui permet aussi de rédui-



Jérôme Bruet, boulanger et gérant de la boulangerie Les Champs du destin, à Sacquenay, vient d'acquérir une boulangerie à Dijon. Photo LBP/E. B.

re la facture énergétique. »

La période est peu propice aux nouveaux projets, pourtant, Jérôme Bruet n'a pas hésité longtemps et la banque l'a suivi : « À Sacquenay, nous avons 14 employés et travaillons beaucoup. Avec un chiffre d'affaires en hausse de 15 % par an, il a été facile de convaincre. Mais c'est vrai que les temps sont compliqués pour les artisans, il faut se réinventer et sortir de sa zone de confort. Selon moi, pour survivre, il faudra avoir des partenariats locaux, avec des gens pour qui on n'est pas des numéros. »

Et de poursuivre : « Mon brûleur à gaz pour le four à pain peut être changé et je passerais facilement sur des pellets. Pour les viennoiseries, je suis à l'électricité. Il faut multiplier les énergies pour ne pas être pieds et poings liés. Sans oublier de faire des économies d'échelle. Nous ne faisons qu'une cuisson

par jour, de 4 h 30 à 9 h 30, et après, on arrête. C'est un choix aussi de ne pas trop en faire. »

L'atout gagnant de Jérôme, « oser », quitte à aller à contre-courant : « Je fais du pain bio au levain, en circuit court, depuis 1994. La semaine de quatre jours dont tout le monde parle aujourd'hui, on l'applique depuis 2011. C'est un moyen de fidéliser aussi les salariés, alors qu'on est sur un métier qui peine à recruter. Nous, boulangers, on nous apprend qu'il faut travailler toujours plus pour régler les problèmes. Or, parfois, ce n'est pas la solution. »

Le contexte ne fait que renforcer sa conviction profonde : « L'artisan, selon moi, doit transmettre l'héritage de son métier, mais surtout un modèle qui fonctionne aux générations futures. Aujourd'hui, les jeunes sont dans une quête de sens et il faut se réinventer. »