

## Dijon

# La boulangerie Buffon ouvre le dimanche et... augmente ses prix ce jour-là

Ouverte il y a un an, la boulangerie artisanale Buffon fonctionne à plein régime dans le centre-ville de Dijon. Grâce à l'embauche d'un nouvel employé, le commerce ouvre désormais le dimanche matin, mais avec des prix spécialement majorés pour amortir le surcoût de la journée (+20 %). Et les salariés vont passer à la semaine de travail des 4 jours.

À l'heure où de nombreuses boulangeries sont contraintes de réduire leurs jours d'ouverture ou de rationaliser leur production, faute de main-d'œuvre, la boulangerie artisanale Buffon, ouverte en janvier 2023, contraste par son développement à Dijon.

Grâce à la récente embauche d'un jeune boulanger, ancien apprenti de la maison, le commerce 100 % bio peut désormais ouvrir une journée supplémentaire. Et pas des moindres, puisqu'il s'agit du dimanche matin (de 7 à 13 heures). « Cette journée n'est pas anodine » déclare son gérant Jérôme Bruet, dont les pains sont aussi vendus sur le marché des halles. « Elle symbolise l'image de la boulangerie de quartier et le plaisir que les

## 600

Comme le nombre de pains produits par la boulangerie Buffon le dimanche, et autant de pièces en viennoiserie.

gens ont à trouver des viennoiseries et du pain le dimanche matin. Pour une boulangerie artisanale comme la nôtre, c'est important de respecter cette tradition ancrée dans notre culture. »

Une hausse de prix de +20 % pour le pain le dimanche afin de compenser la majoration des heures

L'ouverture dominicale de la boulangerie Buffon est en vigueur depuis le 24 mars mais elle ne se fait pas à n'im-



La boulangerie artisanale et 100% bio Buffon, gérée par Jérôme Bruet, ouvre désormais le dimanche matin à Dijon. Grâce à l'embauche d'un nouvel employé, elle va pouvoir appliquer la semaine des 4 jours à ses salariés. Photo Nicolas Durdilly

porte quel prix !

Non, le patron a choisi d'appliquer une hausse de ses tarifs, uniquement ce jour-là, afin d'amortir le surcoût des heures majorées le dimanche à ses salariés. Pains et viennoiseries sont donc facturés 20 % plus chers que pendant les autres jours d'ouverture. La baguette passe ainsi de 1,35 € à 1,62 €, le pain de campagne « Petit Buffon » de 3,60 € à 4,32 €, ou encore le croissant de 1,30 € à 1,56 €.

« Cette initiative est unique en son genre dans le domaine de la boulangerie » assure Jérôme Bruet. « J'ai toujours été transparent avec mes clients sur notre savoir-faire, mais aussi sur les prix. Ce que me coûte l'ouverture du dimanche en plus, je le répercute sur le prix de nos produits. Je ne m'en cache pas. Les gens le savent, ils peuvent bénéficier d'un jour d'ouverture en plus, mais à un prix un peu plus élevé. Libre à eux ensuite de choisir ! »

La semaine de 4 jours, « un vrai confort de travail »

Aujourd'hui, la boulangerie Buffon, considérée comme l'une des plus vieilles de Di-

« C'est un vrai confort de travail dans un métier où il existe peu de leviers pour être attractif. »

Jérôme Bruet, gérant de la boulangerie Buffon à propos de la semaine de quatre jours.

jon\*, emploie huit personnes, dont cinq en production.

Grâce à la récente embauche de leur boulanger Paul Courant, l'équipe va désormais travailler sur le format de la semaine de quatre jours. Un fonctionnement que le gé-

rant souhaitait mettre en place depuis l'ouverture du magasin.

« Nous travaillons sur ce rythme depuis des années dans notre maison mère à Sacquenay (Les champs du destin) », dit Jérôme Bruet. « C'est

Récompensée par les Trophées des entreprises

L'entreprise Les Champs du destin, à Sacquenay, en charge aussi de la boulangerie Buffon à Dijon, produit des pains aux céréales anciennes. Elle a obtenu le prix de l'apprentissage, lors des Trophées des entreprises 2019 pour la qualité de sa formation auprès de ses apprentis.

un vrai confort de travail dans un métier où il existe peu de leviers pour être attractif. Il m'importe de proposer des conditions de travail de qualité à mes salariés. S'ils sont épanouis, ils restent et s'impliquent. Aujourd'hui, 90 % de mes employés ont moins de 25 ans ! » La mise en place de la semaine de 4 jours semble bien convenir aux employés de la boulangerie.

À l'image de Paul Courant, 20 ans : « Avoir mes lundis, mardis et mercredis - trois jours consécutifs - c'est vraiment un avantage. Ça me donne du temps pour retaper la maison que je viens d'acheter. En échange, je travaille le dimanche notamment, mais ça ne me dérange pas, et en plus, je suis mieux payé ! ».

• Nicolas Durdilly

(\*) Sur place, des cheminées datent du Moyen Âge, le bâtiment ayant été construit au XV<sup>e</sup> siècle.



Avec une production 100 % bio, la boulangerie Buffon et son gérant, Jérôme Bruet, tente la semaine de 4 jours, pour aider à l'épanouissement de ses employés. Photo Nicolas Durdilly