

La formation, stratégie de survie de la boulangerie artisanale

Par Nathalie Scala-Riondet*

*Dans quelle mesure la formation peut-elle participer à l'évolution de l'artisanat ?
Dans le secteur de la boulangerie, les jeunes en formation initiale peinent à terminer
leur formation puis à exercer leur métier alors que les reconversions par le biais de
la formation continue, quoique rares, contribuent à renouveler la profession.*

La boulangerie artisanale constitue toujours une exception française (Bertaux, Bertaux-Wiame, 1980). Elle concerne près de 200 000 personnes en 2005 – patrons, ouvriers, employés, apprentis. Par ailleurs, ce secteur a permis à de nombreux enfants des classes populaires d'accéder relativement facilement¹ au patronat (Mayer, 1977). Enfin, cette activité génère du lien social entre les habitants d'un village ou d'un quartier². Les boulangeries-pâtisseries artisanales sont les commerces les plus fréquentés : chaque semaine, 65 % des ménages y effectuent des achats³. Pourtant, dans les années 60, cette exception française a été déstabilisée par l'arrivée de nouveaux

concurrents, les grandes et moyennes surfaces créant des dépôts de pain, puis plus fortement, dans les années 80, avec la mise en place des laboratoires de panification dans la grande distribution ainsi que la création des terminaux de cuisson par les boulangers industriels. Le nombre de fonds de commerce de boulangeries a très fortement chuté (particulièrement dans les campagnes) : on comptait 48 400 boulangeries et boulangeries-pâtisseries en 1965 pour 33 900 en 2000 (Confédération nationale de la boulangerie, boulangerie-pâtisserie – CNBP).

¹ Les patrons, proches de la retraite ou désirant arrêter le métier aidaient leurs apprentis à reprendre leur fonds de commerce en leur accordant des facilités financières en matière de remboursement.

² Dans la tradition cinématographique, « *La femme du boulanger* », réalisé par Marcel Pagnol en 1938, est un exemple du rôle du boulanger dans un village dans les années 30. Mais encore aujourd'hui, les boulangeries artisanales sont recherchées pour repeupler des villages dont la population diminue, ou encore recréer du lien dans des quartiers de banlieue réputés violents.

³ À raison de 3,7 visites. À titre de comparaison, les boucheries-charcuteries accueillent 19 % des ménages à raison de 1,5 visites hebdomadaires (INSEE, 1998).

* Nathalie Scala-Riondet est doctorante. Elle prépare une thèse en sociologie sur les relations entre les formations et la profession de boulanger, au sein du Groupe de recherche Éducation, Travail et Institutions (GETI) à l'université Paris 8. Elle est attachée d'enseignement et de recherche à l'université de la Méditerranée, et est associée au LEST (Laboratoire d'économie et de sociologie du travail). Elle a notamment publié : « Former des boulangers à Rouen » in *Études Normandes*, 2002, n° 3, pp. 59-69.

Les *boulangers*⁴ actuels se composent de groupes de personnes en conflit latent ; cette situation résulte non seulement de la concurrence pour la vente de pain dans des commerces de proximité, mais aussi de la remise en cause de la définition de l'artisan boulanger par l'arrivée sur le marché des responsables de terminaux de cuisson sans formation préalable en panification. Certains s'essaient à la vente de pain, puis abandonnent en raison de la pénibilité du métier ou de la faible rentabilité ; d'autres font fortune rapidement et se retirent, d'autres encore créent des entreprises avec les gains accu-

⁴ Usage de l'italique car sont associés sous ce terme tous les distributeurs de pain.

mulés en faisant du pain. Les « boulangers de père en fils » sont rares. Chacun a sa technologie, son organisation, ses stratégies commerciales, ses alliances (Kaplan, 2002) : les politiques, qui fixent les normes d'emploi (après avoir déterminé le prix de vente du produit pendant des décennies) et les normes techniques, mais aussi les consommateurs, les meuniers et les banquiers qui décident finalement de la prospérité des uns ou du déclin des autres sur ce marché... Seuls les groupes industriels de meunerie ont mis en place des stratégies délibérées, cohérentes, et ont une vision d'ensemble des évolutions en cours.

La diminution du nombre de boulangeries artisanales ne résulte pas uniquement de l'augmentation de la concurrence dans ce secteur. Elle provient aussi du

Encadré 1 Méthodologie

Cet article est le résultat d'une enquête menée à Rouen auprès de jeunes formés à la boulangerie dans différentes institutions, et de certains acteurs de ces formations. Rouen est la ville qui a vu historiquement la création du premier centre d'apprentissage de la boulangerie – devenu un LP (lycée professionnel) de la boulangerie-pâtisserie – par un syndicat patronal boulanger. De plus, on peut y trouver quasiment l'ensemble des formations proposées à la boulangerie : un CFA (Centre de formation des apprentis), un LP et dans le même immeuble, des formations initiales et continues proposées par l'Institut national de la boulangerie pâtisserie (l'INBP).

Un questionnaire sur les origines sociales des jeunes a été réalisé en 1998, puis deux ans après, sur le devenir de ces derniers auprès de :

- 47 apprentis en deuxième année de CAP boulanger dans un CFA de la Seine-Maritime et 18 apprentis titulaires du baccalauréat, en formation sur un an au CAP boulanger dans le CFA de l'INBP ;
- 40 jeunes du lycée professionnel de la boulangerie de Rouen en année terminale du BEP alimentation option boulanger ;
- 22 stagiaires de l'INBP, en formation sur cinq mois au CAP boulanger.

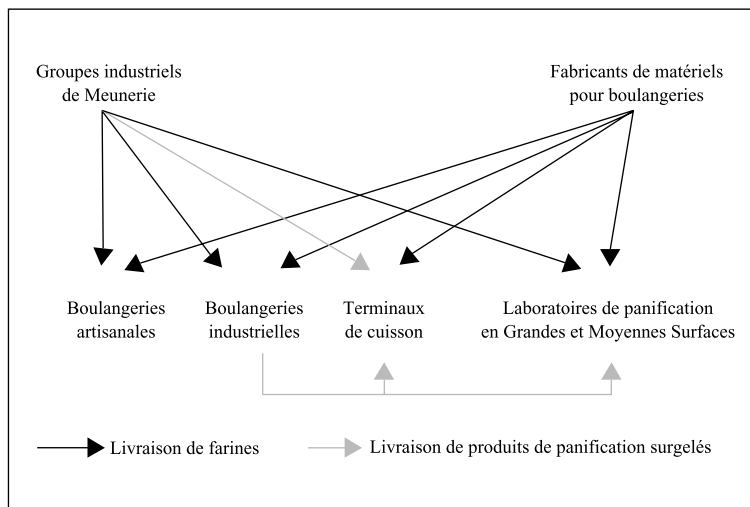
Les résultats d'une enquête sur l'insertion des apprentis, tous métiers confondus, réalisée à la demande du conseil régional de Normandie sont également utilisés.

Enfin, cette analyse s'appuie sur des entretiens réalisés auprès de :

- 11 fils de boulangers, travaillant encore dans la boulangerie (Strasbourg, Marseille et Rouen) ;
- 18 boulangers de première génération (Rouen, Marseille et dans les environs) ;
- 10 patrons de boulangeries-pâtisseries qui ont accédé à cette position à la suite d'une reconversion, mais qui n'ont pas tous suivi une formation *ad hoc* (tous à Marseille et ses alentours) ;
- 12 enseignants en boulangerie (Colmar, Marseille et Rouen) ;
- Quelques responsables de la formation boulangère dans différents organismes : syndicat patronal, chambre de métiers, écoles...

manque d'ouvriers qualifiés⁵, probables futurs repreneurs de fonds de commerce : tous les fils de boulangers ne suivent pas forcément les traces de leurs parents⁶ et beaucoup d'apprentis boulangers abandonnent rapidement le métier⁷. L'adaptation des formations artisanales existantes – pour retenir les apprentis – ou de créations de nouvelles formations – pour récupérer les fils de boulangers et ouvrir le métier à de nouveaux venus en reconversion – est donc très présente dans ce secteur d'activité ; il s'agit de former de futurs patrons de boulangeries artisanales, qu'ils soient repreneurs ou créateurs de fonds de commerce⁸. D'ailleurs, la boulangerie artisanale compte un allié de poids dans ce combat, son fournisseur principal, la meunerie, qui a souvent été à l'origine de nouvelles formations pour les boulangers : certaines de ces formations visent à former rapidement des fils de boulangers dont le cursus scolaire est général et qui sont désireux de réintégrer la boulangerie ; d'autres sont plutôt axées sur la formation continue aux nouvelles techniques mises en place par la meunerie pour rentabiliser le travail du boulanger – et éviter les faillites ; enfin, face à la fermeture de nombreuses boulangeries artisanales et pour assurer une nouvelle clientèle au meunier, certaines formations s'adressent à des personnes en reconversion afin de les rendre aptes à tenir une boulangerie artisanale.

Schéma 1
Les différents intervenants dans la fabrication du pain



Nous verrons d'abord comment la boulangerie artisanale s'inscrit dans la recomposition du secteur de la panification, puis nous montrerons comment la question des formations, encore presque exclusivement artisanales dans ce secteur, est devenue un enjeu central pour la boulangerie artisanale en concurrence avec des distributeurs de pain sans formation. C'est pourquoi deux priorités ont été assignées à la formation artisanale : améliorer les formations d'ouvriers dans la tradition du métier, mais surtout en développer de nouvelles, directement centrées sur la formation de patrons.

LA BOULANGERIE ARTISANALE RÉSISTE

Le secteur de la boulangerie est constitué de quatre groupes. En France métropolitaine, on dénombre 33 000 entreprises de boulangeries artisanales ; 640 boulangeries industrielles qui ont plus de dix salariés, et 5 000 terminaux de cuisson (les terminaux de cuisson ne fabriquent pas la pâte, le pain est seulement cuit sur place) qui peuvent être rattachés soit à la grande distribution, aux boulangeries industrielles ou encore être indépendants (INSEE, fichier Sirène, 2001). Le quatrième groupe, les laboratoires de panification intégrés dans les grandes et moyennes surfaces (GMS), représente

⁵ Ainsi, en février 2004, le secrétariat d'État aux PME, au Commerce, à l'Artisanat, aux Professions libérales et à la Consommation, a proposé une réforme de l'apprentissage.

⁶ Les patrons de boulangeries artisanales étaient 43 % à être fils d'indépendants (toutes professions confondues) d'après l'enquête emploi 2000.

⁷ Les données sur le taux d'abandon des apprentis boulangers n'existent pas. L'auteur se base sur les entretiens conduits auprès des artisans, des formateurs ainsi que des apprentis eux-mêmes.

⁸ Dans la boulangerie artisanale, on compte plus de repreneurs que de créateurs car l'arrêté du 23 octobre 1967 stipulait que : « la superficie totale du fournil et de la salle de préparation ne doit pas être inférieure à 120 mètres carrés. » Longtemps en vigueur dans la profession, cet arrêté n'a été abrogé qu'en janvier 1999. Avant cet arrêté, il était donc très difficile de trouver des fonds de commerce répondant à ces normes, d'où la rareté des créations de fonds de commerce face aux reprises.

Encadré 2

Reconnaître les « boulangers » : des ouvriers aux patrons

• Les boulangers (*) dans les nomenclatures d'emplois

- Les apprentis boulangers sont des ouvriers non qualifiés de type artisanal ;
- Les ouvriers boulangers dans la boulangerie artisanale sont des ouvriers qualifiés car ils possèdent soit le CAP boulanger, soit trois années d'expérience ;
- Les ouvriers boulangers dans la boulangerie industrielle peuvent être qualifiés ou non qualifiés ;
- Les boulangers dans les grandes et moyennes surfaces peuvent être classés comme cadres, ouvriers qualifiés ou encore ouvriers non qualifiés ;
- Les patrons de boulangeries artisanales sont classés comme indépendants en fonction de la taille de leur entreprise : moins de 10 salariés, « Artisans » ou plus de 10 salariés, « Chefs d'entreprises » ;
- Les responsables de terminaux de cuisson sont classés comme indépendants dans la catégorie commerce, « Commerçants » ;
- Les patrons de boulangeries industrielles sont classés en fonction du statut de leur entreprise.

(*) Il s'agit d'un aperçu des différentes catégories mais les frontières entre ces dernières sont floues et les effectifs souvent difficiles à estimer : des artisans pouvant avoir plus de 20 salariés, des responsables de terminaux de cuisson pouvant être artisans et non commerçants...

• Comment devient-on patron de boulangerie artisanale ?

Schéma historique : apprentissage des fils de boulangers dans l'entreprise paternelle, maîtrise, reprise de l'entreprise familiale (Kaplan, 1996).

Schéma traditionnel au XX^e siècle : apprentissage, ouvrier qualifié, gérance de boulangeries, patron de boulangerie artisanale avec ou sans aide d'un meunier.

Nouveaux schémas :

- *Pour les fils de boulangers* : formation scolaire générale, voire souvent des formations universitaires commerciales, formation continue accélérée au CAP boulanger, ouvrier qualifié dans l'entreprise paternelle ou expériences avec d'autres artisans, reprise de l'entreprise paternelle.
- *Pour les boulangers non-héritiers* (les premières générations) : apprentissage, ouvrier qualifié, partenariat avec un meunier pour pouvoir reprendre un premier fonds de commerce à faible prix.
- *Pour les reconvertis* : situation de chômage ou de retraite précoce (pour les militaires en particulier), formation continue accélérée au CAP boulanger, certains passent par le statut d'ouvriers avant de s'installer, d'autres s'installent directement (ceux qui passent par la formation Banette en particulier).
- *Pour les responsables de terminaux de cuisson indépendants* : chômage, rencontre avec un fournisseur de matériel en boulangerie et terminaux de cuisson ou avec un commercial d'une boulangerie industrielle, création ou rachat d'un fonds de commerce.
- *Schéma exceptionnel, en développement, pour les hommes ou femmes d'affaires* : achat d'une boulangerie artisanale avec des ouvriers boulangers qualifiés pour gérer l'entreprise. Ce schéma se développe par l'action de certains meuniers qui cherchent des entrepreneurs capables de gérer de grosses entreprises artisanales et de générer ainsi une forte demande de farine.

environ 640 points de vente.

Ainsi, la boulangerie artisanale domine largement le secteur de la panification. En outre, elle assure

toujours la majorité de la distribution du pain en France, comme en attestent les parts de marché de la panification (cf. **Tableau 1**).

Tableau 1
Part de marché de la panification en fonction du
type de fabrication du pain

Part de marché de la panification (%)	1993	2002
Boulangerie Artisanale	77	70
Boulangerie Industrielle (surgelé compris)	16	20
Grandes et moyennes surfaces	7	9
Importation de pain	ns	1
Secteur public	ns	ns
Total	100	100

ns = non significatif.
Source : ANMF 1994, 2003.

Une industrialisation tardive encore minoritaire

La boulangerie industrielle est un secteur ancien, mais le segment sur lequel elle officiait est resté très marginal jusqu'à la fin des années 60. Les artisans boulangers, seuls tenants du marché de la panification, n'avaient donc pas à se préoccuper de concurrence, d'autant plus que les prix étaient fixés par la préfecture.

Au début du XX^e siècle, les boulangeries industrielles produisent en grosses quantités pour des collectivités, les hôpitaux, l'armée, etc. Il n'existe pas alors de véritable concurrence entre la boulangerie industrielle et la boulangerie artisanale qui ont deux clientèles distinctes. Il est alors aisé de distinguer les deux métiers. L'un œuvre dans un fournil de petite taille et vend sa production directement aux consommateurs : c'est l'artisan boulanger ; l'autre travaille dans un fournil de grande taille avec de nombreux salariés et n'est pas en contact avec les consommateurs puisqu'il livre sa production à des collectivités : c'est le boulanger industriel, peu représenté quantitativement dans la profession, qui utilise encore les mêmes techniques de production que l'artisan boulanger.

À partir des années 60, les boulangeries industrielles accroissent leur production. Elles élargissent leur

clientèle à un nouvel intervenant : la grande distribution, qui crée des dépôts de pain. Ainsi, les GMS deviennent un intermédiaire entre la boulangerie industrielle et les consommateurs. Ce faisant, celle-ci, en ciblant la même clientèle, commence à concurrencer la boulangerie artisanale par le biais des GMS.

En 1977, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie (CNBP) conclut un accord avec le Syndicat national des industries de la boulangerie (SNIBP) afin de déterminer des critères de différenciation entre boulangerie artisanale et boulangerie industrielle⁹. Mais cette convention se limite au domaine syndical ; en effet, depuis la loi du 5 juillet 1996, une entreprise est enregistrée à la chambre des métiers comme entreprise artisanale quand elle compte moins de dix salariés et qu'elle exerce « une activité professionnelle indépendante de production, de transformation, de réparation ou de prestation de services relevant de l'artisanat et figurant sur une liste établie par décret... » Les terminaux de cuisson peuvent donc être enregistrés à la chambre des métiers. De même, les boulangeries artisanales peuvent maintenir leur inscription à la chambre des métiers ou s'inscrire à la chambre de commerce si elles ont moins de 20 salariés. Aujourd'hui, il n'existe donc pas d'instance qui distingue clairement les différents boulangers.

La libéralisation du prix du pain en 1978, qui suit la mise en place de dépôts de pain dans les grandes et moyennes surfaces, mobilise la profession artisanale. Mais cette menace des grandes et moyennes surfaces n'a pas un grand impact sur le devenir de la boulangerie artisanale ; en effet, l'achat du pain reste un acte quotidien, alors que la fréquentation des GMS est hebdomadaire (Fremaux, 2001). Cependant, l'existence des dépôts de pain dans les GMS a conduit la boulangerie artisanale, en association avec des

⁹ Est considérée comme industrielle l'entreprise qui présente au moins trois des quatre caractéristiques suivantes :

- La panification mensuelle d'au moins 450 quintaux de farine ;
- La vente de pain au détail de moins de 30 % de la vente totale du pain ;
- L'emploi d'au moins vingt personnes dont deux cadres au minimum, y compris le patron, quel que soit le statut juridique de celui-ci ;
- Un équipement comprenant une surface de cuisson d'au moins 30 mètres carrés et au moins un four à sole mobile (il s'agit de four dont le socle est mobile).

groupes industriels de meunerie, à imaginer des stratégies pour éradiquer cette concurrence. Ainsi, au début des années 80, les boulangers, sur l'exemple des boulangeries « Banette » mises en place par le groupe commercial Unimie¹⁰, ont commencé à modifier leurs horaires de travail ; il s'agissait de vendre un pain chaud, plus apprécié des consommateurs, aux différents moments d'achat (matin, midi et soir), par opposition au pain froid, déjà rassis, proposé dans les GMS. À la même période, une innovation technique permet la création de terminaux de cuisson¹¹, nouveaux concurrents des artisans boulangers. En 1983, les boulangeries industrielles commencent à livrer des pâtons¹² crûs surgelés aux terminaux de cuisson, au sein desquels ils sont décongelés avant d'être cuits. La vente de pain chaud à toute heure de la journée se généralise dans les terminaux de cuisson. Cette situation contraint les boulangeries artisanales à faire de même ; d'autant plus qu'à la fin des années 80, les terminaux de cuisson sortent des grandes et moyennes surfaces pour s'implanter dans les villes, à proximité des boulangeries artisanales.

En effet, ces terminaux de cuisson se sont d'abord développés dans les moyennes surfaces incapables d'investir dans un fournil complet. Aujourd'hui, il existe différentes sortes de terminaux de cuisson, des indépendants aux franchisés, qui ne nécessitent pas de connaissances particulières sur la fabrication des pâtons et donc n'impliquent pas la possession d'un diplôme en boulangerie. La boulangerie est ainsi devenue un secteur accessible aux personnes extérieures à la profession, sans formation.

Le meunier, partenaire de la boulangerie artisanale

Les artisans boulangers sont les principaux clients des meuniers ; dès lors, ces derniers ont agi sans relâche, au cours du XX^e siècle, afin d'améliorer la qualité de la production des boulangeries artisanales. En 1920, les Grands Moulins de Paris créent un des premiers

¹⁰ Ce regroupement industriel de meuniers, appelé aujourd'hui « Banette SAS », comporte une trentaine de meuniers associés pour le développement de la marque Banette en France.

¹¹ Les premiers terminaux de cuisson sont mis en place par les boulangeries industrielles.

¹² Il s'agit du nom donné à la pâte à pain, mise en boule ou déjà façonnée en baguette, avant la cuisson.

établissements de formation à la boulangerie dans leur école de meunerie, alors que ce type de formation n'existait encore que par apprentissage chez un patron. Les groupes industriels de meunerie participent aussi à la stabilité du métier d'artisan boulanger ; ils aident les futurs artisans à s'installer, que ce soit en appuyant leurs dossiers auprès du système bancaire, en se portant caution, voire en leur offrant des facilités de trésorerie, mais aussi en proposant des fonds de commerce en vente aux ouvriers boulangers désireux d'accéder à l'indépendance.

Ainsi, la lutte des artisans boulangers contre les grandes surfaces, puis contre les terminaux de cuisson, a amené les groupes industriels de meunerie à se positionner : certains, comme les Moulins Germain Giraud, se sont lancés dans la distribution aux grandes et moyennes surfaces, perdant de nombreux clients artisans ; d'autres, comme les Grands Moulins Storione, n'ont pas voulu perdre leur clientèle artisanale. En effet, dans un premier temps, l'arrivée des grandes surfaces a été vécue positivement par les groupes de meuniers ; cependant, la politique de bas prix des GMS a vite contraint certains de ces groupes à préférer traiter uniquement avec les artisans boulangers (*Filière gourmande*, 2000).

L'action des industriels de la meunerie n'est pas désintéressée. Ils ont été à l'origine du développement des pains spéciaux dans les années 90, afin d'augmenter la gamme des produits vendus par les artisans boulangers ; à cet effet, ils leur proposent des farines « mixtes », mélange de différentes farines, prêtes à l'emploi, vendues à un prix plus élevé. La fabrication des pains spéciaux est souvent considérée comme fastidieuse par les artisans boulangers ; il s'agit en effet de composer différentes farines pour fabriquer du pain en quantité limitée. Avec les « mixtes », la tâche du boulanger est simplifiée, il étend sa gamme de produit, et la marge du meunier est plus importante. Les groupes industriels de meunerie ont aussi cherché à améliorer la qualité de la baguette vendue par les artisans boulangers, en créant des marques « Banette », « Baguepi », « Campaillette ».

Ainsi, depuis le début des années 80, des partenariats se développent avec des groupes industriels de la meunerie afin d'affilier les artisans à une marque et/ou à une qualité labellisée (*Filière gourmande*, 1999). Aujourd'hui, plus du tiers des artisans boulangers sont partenaires d'un groupe industriel de meunerie sur une marque de farine.

Il existe deux sortes de partenariats d'enseigne : des partenariats « avec » et « sans » concept magasin. Dans le premier cas¹³, le meunier propose à l'artisan déjà en place une association plus ou moins étroite sur un contrat de fourniture exclusive ou quasi exclusive. Cette fourniture de farine s'accompagne ensuite de prestations variées : affiches, campagnes publicitaires, agencement de magasin, etc. Dans les partenariats sans concept magasin, les meuniers développent des farines et leur associent un nom¹⁴.

Avec ces partenariats, la meunerie veut démontrer que la boulangerie demeure une activité très rentable, en dépit de la concurrence qui existe dans la distribution du pain. La hausse du chômage, dans les années 80, a suscité de nombreuses reconversions dans cette activité qui offrait, outre une bonne rentabilité, la possibilité d'échapper au statut de salarié. En 1998, sur plus de 260 000 personnes qui se lancent dans la création, la reprise d'une entreprise artisanale, d'un commerce ou qui se sont installées en libéral, 1 % ont créé des boulangeries-pâtisseries (INBP, 1999). « *Et bien il y a quinze ans [1980-1985] c'était en majorité comme je vous l'ai dit des connexes¹⁵ pour 80 % qui n'avaient pas d'autres solutions que la formation continue et seulement 15, 20 % de personnes en reconversion. Depuis six, sept ans [début des années 90] il y a de plus en plus de reconversions, environ 80 %, et de moins en moins de connexes.* » (Responsable de la formation à l'Institut national de la boulangerie). Les groupes de meunerie participent à ces reconversions en formant des hommes d'affaires à la boulangerie, voire même, à l'exemple de Banette, en créant, au début des années 90, une formation continue de cinq mois à l'école Banette pour former de futurs patrons de boulangeries-pâtisseries.

¹³ Les premiers partenariats ont été mis en place par le groupe Unimie avec les magasins « Banette », à partir de 1982 (3 100 en 2003). « La ronde des pains » est un autre partenariat développé, à partir de 1986, par les Grands Moulins de Paris : on trouve 2 200 enseignes principalement dans le Nord, l'Est et l'Ile-de-France, et sur le littoral provençal en 2003. Autre partenariat, les Grands Moulins de Pantin et Soufflet développent, depuis 1990, « Baguepi » avec 2 500 magasins en 2003.

¹⁴ Exemple de partenariats sans concept magasin : « Copaline », la baguette développée par Interfarine depuis 1988 et qui est en vente dans 2 000 magasins en 2003.

¹⁵ Les connexes sont des ouvriers de formations proches de la boulangerie, cuisiniers, pâtisseries, traiteurs, qui souhaitent se former rapidement à la boulangerie.

■ L'appellation « boulangerie »

L'arrivée de nouveaux distributeurs de pain sans formation – les responsables de terminaux de cuisson – a conduit les artisans boulangers à se mobiliser pour défendre leur métier. Cette défense s'est traduite par la recherche d'une définition de la profession. En effet, le nom sert à définir les personnes qui appartiennent à une profession et celles qui en sont exclues : « *Un nom possède en général un grand pouvoir d'évocation [...] C'est souvent davantage qu'une appellation : il désigne avec fierté ou mépris. Il peut même servir de caricature [...] Un nom peut constituer une fiction puissante et mobilisatrice : lorsqu'un nom est adopté, on peut demander " Etes-vous des nôtres ? " »* (Hughes, 1996).

Les artisans boulangers ont gain de cause avec la loi du 25 mai 1998¹⁶ sur l'appellation de boulanger et l'enseigne de boulangerie.

Ainsi, seules les personnes qui accomplissent le processus complet de production, de la farine au pain vendu, sans aucune utilisation de produits surgelés, ont droit aujourd'hui à l'appellation « boulanger ».

La réforme sur l'appellation « boulangerie »¹⁷ devait clarifier cette dénomination pour orienter la clientèle vers la boulangerie artisanale mais la confusion n'a pas été levée (Veillet, 1997). En effet, s'il est plutôt aisé d'interdire aux dépôts de pain et aux terminaux de cuisson l'appellation « boulangerie », cette dernière n'est pas imposée aux artisans. On rencontre ainsi des enseignes d'artisans qui ne portent pas la mention « boulangerie ». Par ailleurs, certains artisans qui détenaient plusieurs entreprises – une entreprise principale dans laquelle ils produisaient et un ou deux dépôts –, ont été obligés, par cette loi, d'ôter l'enseigne « boulangerie » de leurs dépôts qui, de ce fait, ont perdu leur caractère artisanal aux yeux de la clientèle. Cette loi n'a

¹⁶ JO n° 120 du 26 mai 1998, p. 7977. Art. L. 121-80 : « *Ne peuvent utiliser l'appellation de " boulanger " et l'enseigne commerciale de " boulangerie " ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel, les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ; les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.* »

¹⁷ La réforme sur l'appellation « boulangerie » a d'abord été adoptée en 1995, avant d'être rejetée sous l'action de la boulangerie industrielle, pour être finalement votée en 1998.

Tableau 2
Tableau simplifié de la formation diplômante en boulangerie artisanale

Niveaux de formation	Diplômes	Scolaires	Apprentis	Total
V	CAP Boulanger	58	7 237	7 295
	BEP Alimentation*	1 976*	3 929*	5 905*
	Mention complémentaire Boulangerie spécialisée	23	305	328
IV	Bac pro Métiers de l'alimentation*	291*	143*	434*
	Brevet Professionnel	0**	903	903
	Brevet de Maîtrise	0**	5	5
Total		2 348	12 522	14 870

* Pour l'ensemble de l'alimentation (boulangier, charcutier-traiteur, charcutier-préparation traiteur, pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, poissonnier, préparateur en produits carnés)

** Ces résultats ne tiennent pas compte des stagiaires de l'INBP (Institut national de la boulangerie, boulangerie-pâtisserie) : environ 40 par an.

Source : MEN, année 2003-2004, France métropolitaine.

donc pas fait l'unanimité auprès des artisans ; elle n'a en effet pas permis de différencier une boulangerie artisanale d'un terminal de cuisson. Son seul résultat a été de faire de la publicité autour de la boulangerie. Cette réforme s'est aussi accompagnée de l'obligation de posséder le CAP boulanger ou trois ans d'expérience pour pouvoir ouvrir une boulangerie ; mais l'expérience est entendue au sens large : il ne s'agit pas forcément d'une expérience dans la boulangerie, ce peut être une expérience en cuisine, restauration, etc. (INBP, 1999).

LA FORMATION, POUR QUE SURVIVE LA BOULANGERIE ARTISANALE

Après avoir montré comment la boulangerie artisanale a tenté de résister à l'augmentation de la concurrence dans la distribution du pain, nous nous intéressons à présent aux stratégies de résistance mises en place, non seulement par la boulangerie artisanale mais aussi par les groupes industriels de meuniers, au niveau de la formation : d'abord au sein de la formation initiale puis dans la formation continue.

La présence massive de la boulangerie artisanale dans le secteur de la panification se confirme dans le domaine de la formation. En effet, l'ensemble des formations proposées sont des formations à visée artisanale (à l'exception des diplômés de BEP et Bac pro qui se dirigent plus souvent vers les grandes et moyennes surfaces).

Au début des années 80, le syndicat national des industriels de la boulangerie avait créé sa propre école, Forbopain, qui n'existe plus aujourd'hui. Les

salariés de l'industrie boulangère peuvent néanmoins bénéficier de formations continues : le CAP opavi (opérateur de produits panifiés et viennoiseries industrielles) qui n'est mis en œuvre qu'à la demande de plusieurs entreprises du secteur – soit une session tous les deux ou trois ans¹⁸ – et des certificats de qualification professionnelle (CQP) : « fabrication » et « terminaux de cuisson », mis en place en 1997, qui se déroulent en entreprise. Ces trois diplômes ont été reconnus sur le plan national et ouvrent la voie à une division de la profession en deux tâches : la production de pâtons et la cuisson. Cependant, les formations à la boulangerie industrielle sont très minoritaires, environ quatre à cinq cents CQP par an, ponctuelles, à la demande des entreprises intéressées, et existent uniquement en formation continue.

Le diplôme de référence du secteur de la panification reste le CAP boulanger (environ 3 600 nouveaux certifiés par an) qui est un diplôme de l'artisanat. L'apprenti ou l'élève d'un lycée professionnel commence alors sa carrière d'ouvrier qualifié de la boulangerie avec ce CAP, contrairement aux ouvriers spécialisés qui ne possèdent pas de diplôme de boulangerie. Le CAP peut être obtenu de diverses manières, en formation initiale ou continue. Muni de ce diplôme, l'apprenti ou l'élève peut alors devenir patron de boulangerie, s'il en a les moyens financiers. Ainsi, les patrons de boulangerie s'installent très jeunes, entre 20 et 25 ans¹⁹.

¹⁸ L'effectif des CAP opavi n'est pas connu par la fédération nationale des industriels de la boulangerie.

¹⁹ C'est le cas de l'ensemble des boulangers de première génération interrogés.

Tableau 3
Les formations au CAP boulanger

	Type d'établissement (Nombre d'établissements)	Durée minimale de la formation	Effectifs* en France
Formation initiale	LP – lycée professionnel (10)	2 ans	58**
	CFA – Centre de formation d'apprentis (150)	2 ans	7 237
Formation continue (liste non exhaustive)	INBP – Institut national de la boulangerie, boulangerie-pâtisserie (1)	5 mois	30 sur un an
	École d'Aurillac (1)	5 mois	30 sur un an
	École des Grands Moulins Storione (1)	5 mois	30 sur un an
	Banette (1)	5 mois	30 sur un an

* Il s'agit des effectifs approximatifs sur une année qui peut compter plusieurs sessions de formation selon la durée de la formation.

** Ce faible effectif provient du fait que les élèves inscrits en LP passent prioritairement le BEP.

Ces deux types de formation ne génèrent pas les mêmes débouchés : alors que les premières forment d'abord des ouvriers qualifiés de niveau V, les secondes forment davantage des ouvriers qualifiés²⁰ de niveau IV, voire même cherchent à former uniquement des patrons de la boulangerie (cas de la formation Banette²¹).

Trois facteurs expliquent cela : tout d'abord, le peu de reconnaissance accordé à la formation initiale en raison de ses faibles résultats et de son fort taux d'abandon ; ensuite, le développement des formations continues ; enfin, la part croissante des personnes en reconversion dans ces formations continues à la boulangerie.

Une formation initiale artisanale répandue mais délaissée

Aujourd'hui, les institutions de formation initiale préparent des jeunes au sortir du collège, soit dans le

cadre d'un enseignement scolaire (en lycées professionnels – LP ou écoles spécialisées), soit en apprentissage en centres de formation d'apprentis (CFA) dépendant des organisations professionnelles, de l'Éducation nationale, de l'enseignement privé ou autres. Le nombre d'établissements scolaires (11 LP en boulangerie : 5 LP privés et 6 LP publics) est très restreint par rapport au nombre de CFA (150 disposant d'une formation à la boulangerie), mais la boulangerie artisanale est une des rares professions artisanales alimentaires à disposer d'une formation scolaire²² (cf. **tableau 3**).

Alors que ces formations scolaires étaient considérées comme élitistes à leur création, rassemblant majoritairement des fils d'artisans boulangers (Scala-Riondet, 2002), aujourd'hui, les artisans boulangers les délaissent en n'y envoyant plus leurs fils. Dans les deux CFA et les deux LP plus particulièrement étudiés²³, le nombre de fils de patrons boulangers est très faible (moins de trois sur une année pour une quarantaine d'élèves), voire inexistant (Scala-Riondet, 2000).

Pour les responsables des formations initiales, le moindre attrait pour cette formation initiale est lié à l'orientation par l'échec des jeunes à la sortie de la troisième. Mais on peut y voir aussi une deuxième explication, au vu de la diminution du nombre d'apprentis boulangers : les contraintes horaires que les jeunes vivent difficilement.

²⁰ Les formations de niveau IV (brevet professionnel et brevet de maîtrise) se font majoritairement en formation continue à l'INBP ou dans des écoles renommées de la boulangerie : l'INBP, l'École des Grands Moulins de Paris, l'École d'Aurillac...

²¹ Alors que dans la boulangerie il n'existe pas de différences institutionnalisées entre la formation d'un ouvrier et celle d'un patron (ils suivent les mêmes apprentissages), la formation Banette propose un apprentissage rapide en cinq mois pour former des patrons de boulangerie, qu'elle différencie d'un ouvrier boulanger. Le patron Banette n'est plus alors un ouvrier expérimenté qui achète un fonds de commerce mais devient un manager qui sait s'entourer de bons éléments. L'école Banette cherche donc à institutionnaliser une différence entre les patrons et les ouvriers, ce qui déplaît aux artisans boulangers traditionnels qui y voient une ouverture de leur métier à des personnes extérieures à la profession.

²² Il n'existe pas de LP dans tous les métiers artisanaux, comme en boucherie par exemple.

²³ Le LP de Rouen et celui de Marseille.

Un faible taux de réussite

En 2002, près de 6 000 candidats se sont présentés en France à l'examen du CAP boulanger. Mais leur taux de réussite, quoique en augmentation – de 58 % en 2000 à 65 % en 2002 – reste faible, en comparaison du taux de réussite au CAP toutes spécialités confondues qui atteint, pour la session 2000, 72,5 % en CFA (Moreau, 2003). M. B., responsable de la formation à la CNBP, explique ce faible taux de réussite par la mise en place de la loi sur l'élévation du niveau scolaire – 80 % d'une classe d'âge au niveau du baccalauréat –, et par le choix de l'Éducation nationale de privilégier un niveau d'enseignement plutôt qu'un métier :

« Pour être plus clair, on a dit très longtemps qu'il fallait amener 80 % des jeunes au baccalauréat et on sous-entendait que ceux qui n'y arrivaient pas étaient quand même pas bien malins. À partir de là, les parents, ils disent : " J'aimerais bien que mon fils ait son bac. " Demandez demain à un jeune qui veut faire boulanger, si son père est médecin, demandez au papa médecin s'il est content que son fils devienne boulanger. Il voudrait que son fils fasse des études supérieures. C'est le mal français. Et là-dessus l'Éducation nationale n'a pas arrangé la sauce, parce qu'un jeune qui marche bien en troisième et qui veut faire boulanger, on va lui dire de continuer ses études.[...] Moralité, au lieu de se retrouver avec des jeunes qui sont motivés, même s'ils ont pas forcément envie de poursuivre des études, on se retrouve avec des jeunes qui sont en échec scolaire, en grand échec scolaire et qui se retrouvent en boulangerie, parce qu'on les a placés là, mais qui n'ont pas choisi le métier. »

La profession explique le faible taux de réussite par le manque de motivation des jeunes et l'impossibilité d'imposer un niveau de formation scolaire minimum. En fait, depuis le début des années 70, avec la mise en place des centres de formation d'apprentis et l'interdiction faite aux syndicats professionnels de continuer à percevoir la taxe professionnelle, les boulangers ont perdu le contrôle qu'ils avaient sur la formation²⁴ (Scala-Riondet, 2000).

²⁴ C'est un syndicat patronal départemental qui a créé la première école de la boulangerie à Rouen ; il sélectionnait les professeurs ainsi que les élèves-apprentis jusqu'au début des années 70.

Un fort taux d'abandon

Hormis le faible taux d'obtention du CAP, très peu de jeunes continuent à exercer la profession. Les jeunes terminent leur apprentissage vers dix-huit ans, âge auquel ils accèdent à l'indépendance avec l'obtention du permis de conduire. C'est aussi le début des premières rencontres amoureuses et le travail les week-end et jours fériés devient très contraignant – les compagnes n'acceptent pas facilement ces conditions de travail et peuvent inciter l'ouvrier à changer de métier.

« Donc ça les intéresse dans un premier temps et dans un second temps, l'inconvénient c'est que faire du pain tous les jours, comme beaucoup d'autres métiers d'ailleurs, y'a un côté un petit peu rébarbatif, ce qui fait que ça devient un petit peu plus difficile et puis après y'a l'autre contrainte que j'ai souvent rencontrée, c'est qu'un jeune à seize, dix-sept ans, il est très réceptif et après quand il se retrouve à la tranche au-dessus, l'âge du permis, les bloquer le samedi soir, c'est difficile, y'a tout un schéma qu'on retrouve souvent dans l'apprentissage, CFA classique donc l'apprentissage classique, donc entre quinze et dix-huit ans, où la deuxième année en boulangerie est souvent difficile. Souvent difficile pour la plupart des apprentis en boulangerie par rapport au fait qu'ils arrivent à un âge où les copains commencent, de par la voiture et le permis, à aller plus loin, à sortir le samedi soir et alors, nous les boulangers, on a du mal à garder nos apprentis par rapport à ça. Y'en a certains qui m'ont laissé tomber que par rapport à ça. » (Enseignant à l'INBP²⁵, ancien patron d'une boulangerie-pâtisserie pendant quatorze ans).

Devant la difficulté à recruter des apprentis, M. Plan, patron d'une boulangerie-pâtisserie, proche de la retraite, voulait retenir son apprenti qui n'avait pourtant pas obtenu son diplôme : « Y'en a qui arrêtent. Moi, le mien je l'ai gardé cinq ans, il avait échoué le CAP en pâtisserie, il a fait une troisième année, il l'a eu. " Tu veux rester avec moi, fais un an en boulangerie. " Il est resté une quatrième année. " Tu veux encore rester avec moi ? " Moi je payais pas de charge, c'est avantageux. Il a passé la mention, il a échoué, c'est pas grave, ça arrive. Qu'est-ce qu'il s'est passé ? Il a voulu arrêter. Alors bon, il est arrivé

²⁵ Institut national de la boulangerie, boulangerie-pâtisserie.

les trente-cinq heures, on lui a proposé le samedi et le dimanche, il est plongeur, il fait la vaisselle. »

Un faible exercice de la profession

Le taux national d'abandon des apprentis boulangers n'est pas connu. En revanche, une enquête initiée par le conseil régional de Haute-Normandie en 2001 (Cisia-Ceresta, 2001), fournit quelques données sur les apprentis boulangers. 15 des 25 jeunes apprentis ont obtenu leur CAP, résultat proche des 58 % fournis par le responsable de la formation professionnelle à la CNBP. Moins d'un quart sont restés dans l'entreprise où ils avaient suivi leur apprentissage. Parmi tous ces anciens apprentis boulangers, quatre sont demandeurs d'emplois, huit travaillent dans la transformation alimentaire, domaine qui recouvre la boulangerie artisanale, un dans l'hôtellerie-restauration, quatre dans le commerce-distribution, quatre dans l'industrie de procédés de transformation et cinq dans des branches complètement différentes (deux dans la maintenance automobile, deux dans le transport logistique et un dans la transformation de métaux). Quant à leur statut, un seul a le statut de travailleur indépendant (il ne possède pas le BEP), quatre sont employés et dix-sept ouvriers (cinq ouvriers spécialisés et douze ouvriers qualifiés dont cinq qualifiés en boulangerie.) Ainsi, peu d'apprentis exercent ce métier ; beaucoup se dirigent vers des métiers connexes (hôtellerie, restauration, grande surface, industrie...), une bonne partie quitte le métier et rares sont ceux qui parviennent à s'installer dans les quatre ans qui suivent leur apprentissage.

Développement des rares formations continues de l'artisanat

Les formations continues ont été fortement investies par les fils de boulangers. Pour ceux qui avaient quitté la profession, c'est l'occasion d'y revenir rapidement (stage de cinq mois) et même de se former à un niveau supérieur²⁶ à celui dispensé dans les CFA classiques. Ces formations permettent donc de récupérer

²⁶ Depuis le début des années 90, il existe une formation en alternance sur une année pour des jeunes de niveau bac. Cette formation est majoritairement composée de fils de boulangers.

les fils de boulangers, théoriquement les plus à même de reprendre une entreprise de boulangerie, voire celle de leurs parents.

Les Grands Moulins de Paris ont été les premiers à instaurer ces nouvelles formations. En effet, l'INBP a été créée seulement en 1974, alors que l'École des Grands Moulins de Paris, fondée dans les années 30, proposait déjà des formations courtes pour valider les compétences des fils de boulangers. D'ailleurs, c'est encore un groupe industriel de meunerie, les Grands Moulins Storione, qui a créé une école unique préparant au « Certificat de capacité au métier d'artisan boulanger », titre homologué par l'État, au niveau IV, formation destinée à des personnes en reconversion désireuses d'ouvrir une boulangerie artisanale. La mise en place de cette école illustre l'idée de division statutaire de la formation : la formation initiale traditionnelle forme d'abord des ouvriers boulangers alors que la formation continue forme des patrons, comme en témoigne un responsable de la marque Banette : *« On n'a aucun intérêt nous, Banette, à former des ouvriers boulangers. Si je vous envoie à l'école Banette, c'est pour que six mois après, vous m'achetiez de la farine, c'est pas pour que vous alliez sur le marché du travail. Donc avec trois cents mille francs, on va discuter du lieu d'installation, on va chercher des affaires, et en même temps on va préparer votre inscription à l'école Banette et pendant que vous êtes à l'école Banette, on va vous chercher une affaire qui vous aille pour que quand vous sortez de l'école dans les trois, quatre mois qui suivent vous soyez installé. Parce que sinon vous perdez tout ce que vous avez appris à l'école. On veut produire des gens capables de gérer une affaire, qui vont faire deux, trois millions de chiffre d'affaires, qui vont aller discuter avec le banquier, avec leur comptable, avec l'avocat. On cherche à installer des gens pour qu'ils gagnent de l'argent, pour que le meunier gagne de l'argent et pour ne pas perdre, c'est une autre optique. C'est pas le métier d'ouvrier boulanger que je leur apprend, c'est le métier de patron. Maintenant les Grands Moulins de Paris le font aussi, l'INBP aussi. Mais on a été les premiers. Moi je vous parle en tant que meunier ; aujourd'hui, une boulangerie peut coûter deux millions de francs. Or qui peut acheter une boulangerie à deux millions de francs, s'il n'a fait qu'ouvrier boulanger à sept mille cinq cents francs par mois et qui n'a que cinquante mille francs. Donc on est bien obligé et bien content de pouvoir ouvrir le*

monde de la boulangerie à des gens qui ne sont pas issus du monde de la boulangerie depuis l'âge de quatorze ans et qui ont envie de se reconverter dans un métier qui est noble. »

La boulangerie artisanale a mis en place des formations continues courtes pour des personnes en reconversion. Ces formations s'adressent d'une part à des salariés de la boulangerie désireux de se perfectionner et, d'autre part, à des non-initiés qui souhaitent accéder à cette profession. Elle peut donc être considérée comme complémentaire ou concurrente de la formation initiale dans la mesure où elle propose les mêmes diplômes. Ces formations existaient déjà, non seulement pour valider les compétences des fils de boulangers n'ayant pas suivi un cursus normal ou ne possédant pas leur CAP boulanger, mais aussi pour des personnes de formations connexes comme la pâtisserie ou la cuisine, désireuses de se former rapidement à la boulangerie. Mais à la fin des années 80, ces formations sont suivies pour moitié par des personnes en reconversion.

Les reconversions au secours de la boulangerie artisanale

Trois raisons expliquent que la formation continue forme plus facilement des patrons que la formation initiale. D'abord, on observe un raccourcissement du délai entre la décision de suivre une formation en boulangerie et la réalisation de ce projet dans le cadre des formations continues qui s'adressent à des adultes et non plus à des jeunes. Les jeunes suivent une formation initiale de deux ans minimum entre quinze et dix-huit ans, alors que les formations continues de cinq mois concernent des personnes plus âgées, d'environ 30 ans. Or, l'âge des personnes qui entrent en formation est un élément déterminant à la fois dans la mesure du taux d'intégration des formés²⁷ à l'artisanat boulanger, et dans l'accession au statut d'indépendant (Laferrère, 1998) : « *L'âge influence le choix du statut si les jeunes sont, par exemple, plus enclins à prendre des risques. Les individus qui ont une expérience plus longue dans le salariat sont aussi peut-*

²⁷ Nous employons le terme de « formés » parce qu'il n'existe pas de mot pour qualifier à la fois les apprentis, les élèves et les stagiaires, sachant qu'il faut aussi les différencier par leur âge, ils ne sont pas tous « jeunes ».

être plus à même de prendre la responsabilité d'une entreprise et auront accumulé davantage d'épargne que des individus plus jeunes. »

De cette différence d'âge découlent deux avantages en faveur de la formation continue (Bertaux-Wiame, 1982 ; Toulemon, 1998) : les adultes sont souvent déjà mariés et ont accumulé un petit capital pour s'installer.

La reconversion tardive permet aux jeunes, fils de boulangers, de prolonger leur adolescence avant de travailler en boulangerie. Elle offre aussi aux nouveaux venus la possibilité de préserver leur vie de famille ; en général, leurs enfants ont dépassé le cap de la petite enfance, phase souvent sacrifiée par les commerçants.

Ainsi, les formations continues permettent de former des personnes qui réunissent toutes les conditions d'installation : être suffisamment âgé pour ouvrir un magasin, avoir un conjoint et un capital économique.

* *
*

La diminution du nombre de boulangeries artisanales laisse présager, qu'à long terme, cette forme de commerce pourrait disparaître totalement au profit de ses concurrents : boulangeries industrielles, laboratoires de panification dans les grandes et moyennes surfaces, et terminaux de cuisson. D'ailleurs, selon un meunier interviewé, dès qu'on saura faire une baguette qui conserve ses qualités pendant plusieurs jours, la boulangerie artisanale pourrait disparaître (comme le lait devenant un produit de longue conservation a contribué au déclin des petites épiceries). Pour l'instant, la boulangerie artisanale résiste en essayant de valoriser le pain qu'elle produit avec l'aide financière, technique et marketing des groupes industriels de meunerie. La formation dans le secteur de la panification reste, majoritairement, une formation artisanale complète.

L'artisanat boulanger demeure une filière d'ascension sociale possible pour les jeunes qui suivent la formation classique, d'où les nombreuses offres mises en place par les groupes industriels de meunerie pour retenir les jeunes (plan d'épargne entreprise, concours jeune repreneur...). Pourtant, nombre de jeunes quittent le métier ou se tournent vers la concurrence avant d'avoir réalisé leur projet d'installation. Les formations continues offrent alors la

possibilité de contrebalancer une partie de ces pertes en formant rapidement de nouveaux venus et en les aidant à s'installer.

Toutes ces formations pour adultes sont rares, en regard du nombre de formations initiales traditionnelles – une centaine de formés par an pour plus de 3 000 CAP boulanger en formation initiale. Mais, malgré leur faible effectif, elles semblent davantage à même de former directement des artisans boulangers.

Leur simple existence et même leur essor contribuent à limiter la diminution du nombre de boulangeries artisanales : elles sont en effet emblématiques d'un renouveau, celui d'un métier rentable qu'on peut encore développer, à l'opposé de l'image d'une boulangerie artisanale en voie d'extinction. Ces formations s'autonomisent de plus en plus en proposant des alternatives aux formations initiales traditionnelles. ■

Bibliographie

Berthaux D., Bertaux-Wiame I. (1980) *Transformations et permanence de l'artisanat boulanger en France*. Vol I, *Une enquête sur la boulangerie artisanale par l'approche biographique*. Vol II, *L'apprentissage en boulangerie dans les années 1920-30, une enquête « d'histoire orale »*, Paris, CORDES.

Bertaux-Wiame I. (1982) « L'installation en boulangerie », *Sociologie du travail* n° 1, pp. 8-23.

Cisia-Ceresta (2001), *Enquête sur l'insertion professionnelle des apprentis haut-normands*, Conseil régional de Haute Normandie

Filière gourmande, (1999), « Les partenariats meuniers », mai, n° 61, p. 23.

Filière gourmande, (2000), « Entretien avec M. Soufflet », août-septembre, n° 72, p. 6

Fremaux A. (2001), *Boulangerie, viennoiserie fraîche, France 2000/2005*, Gira, p. 13.

Hughes E. C. (1996), « Qu'y a-t-il dans un nom ? », *Le regard sociologique*, textes rassemblés et présentés par J.-M. Chapoulie, Paris, EHESS, pp. 237-250.

INBP (1999), « Le secteur de la boulangerie », *Les nouvelles de la boulangerie – pâtisserie, supplément technique INBP*, n° 68.

INSEE (1998), « Situation et perspectives de l'économie française », *Note de conjoncture*.

INSEE, 2001 fichier Sirène des entreprises en France métropolitaine.

Kaplan S.L. (1996), *Le meilleur pain du monde, les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Fayard.

Kaplan S. L. (2002), *Le retour du bon pain : une histoire contemporaine du pain, de ses techniques et de ses hommes*, Perrin.

Laferrère A. (1998), « Devenir travailleur indépendant », *Économie et Statistiques*, n° 319-320, pp. 13-28.

Mayer N. (1977), « L'accès des ouvriers à l'artisanat et au commerce », *Revue française de sociologie*, n° 18-1, pp. 25-45.

Moreau G. (2003), *Le monde apprenti*, La Dispute, 95 p.

Scala-Riondet N. (2000), *L'institutionnalisation de la formation dans un secteur alimentaire artisanal : la boulangerie*, mémoire de DEA, Paris VIII sous la dir. De J. P. Briand.

Scala-Riondet N. (2002), « Former des boulangers à Rouen », *Études normandes* n° 3, pp. 59-69.

Toulemon L. (1998), « Situation professionnelle et comportements familiaux des indépendants », *Économie et Statistiques*, n° 319-320, pp. 29-51.

Veillet, M. (1997), « Quelle est l'incidence de l'arrêté sur l'appellation et sur l'ensemble de la boulangerie ? », *Produits frais*, n° 50, p. 70.

Résumé

La formation, stratégie de survie de la boulangerie artisanale

Par Nathalie Scala-Riondet

La vente de pain reste dominée par la boulangerie artisanale mais la concurrence prend des parts de marché croissantes. Dès lors, la boulangerie artisanale cherche à consolider sa position, notamment en enravant la baisse du nombre de boulangeries. La recherche de futurs patrons de boulangeries artisanales implique l'amélioration ou le développement des formations afin d'attirer les jeunes, voire des personnes en reconversion. On assiste au cloisonnement de ces formations : la formation initiale (en apprentissage) pour les ouvriers, patrons potentiels de demain, et la formation continue pour former les patrons d'aujourd'hui.

Mots Clés

Artisan, boulanger-pâtissier, formation initiale, FPC-formation professionnelle continue, reconversion professionnelle.

Journal of Economic Literature : J 44