

« BOULANGER DE FRANCE » VERSUS BOULANGER INDUSTRIEL

JOURNAL L'HEBDO DU VENDREDI DU 26/06/2020

JULIEN DEBANT

Afin de se démarquer des industriels et des chaînes, la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie a mis sur pied un label qui garantit des pratiques artisanales. Exemple chez Christophe Lepage, « Boulanger de France » à Saint-Brice-Courcelles.



Installé depuis deux ans à Saint-Brice-Courcelles, Christophe Lepage vient tout juste d'être certifié « Boulanger de France ». (© l'Hebdo du Vendredi)

Qu'est-ce qui vous assure que votre boulanger fabrique bien lui-même ses croissants ? Il y a encore quelques mois, absolument rien. Mais depuis janvier dernier, la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française a lancé une charte baptisée Boulanger de France qui certifie la production véritablement artisanale des pains, viennoiseries et autres pâtisseries.

Que des produits faits maison

Dans la région, ils sont déjà plusieurs à avoir franchi le pas, afin de pouvoir arborer ce label de qualité sur leur vitrine. C'est le cas de Christophe Lepage, boulanger à Saint-Brice-Courcelles près de Reims. « Aujourd'hui, c'est un peu le monde à l'envers, car c'est à ceux qui font du fait-maison de le prouver, alors que rien n'oblige ceux qui ne font que réchauffer des produits achetés surgelés à le mentionner », regrette l'artisan. C'est en effet pour parer à ce paradoxe et contrer la prolifération des boulangeries industrielles sous franchises, en particulier dans les zones commerciales, que la profession a donc mis sur pied cette charte, mais pas seulement. « Il y a aussi de vrais boulangers qui sont tombés dans la facilité, pour gagner plus en travaillant moins, en vendant par exemple des croissants ou des éclairs arrivant déjà préparés et qu'ils se contentent de faire cuire ou décongeler. » Et pour Christophe, cette façon de faire est inconcevable. « Quand on commence ce métier, c'est pour tout faire soi-même, assure celui qui a mis la main à la pâte dès son plus jeune âge, dans le fournil de son grand-père. Comme une baguette, un croissant ne peut pas avoir le même goût dans toutes les boulangeries. L'autre problème, c'est que les clients veulent aussi toujours plus de choix et plus de réactivité quand ils commandent. » Les consommateurs sont donc, comme les professionnels, les premiers responsables de l'industrialisation d'un métier qui trouve ses origines dans l'antiquité.

Ingrédients et recettes responsables

Au delà de cet aspect fait-maison, la charte Boulanger de France est aussi un engagement à la fois sociétal et environnemental, garantissant la provenance des produits, mais aussi les modèles de productions. Par exemple, dans la boulangerie de Christophe Lepage, la farine provient des moulins Bourgeois de Château-Thierry, fabriquée à partir de blé produit dans la région. De même, chez l'artisan Bricot, vous ne trouverez pas de tarte aux fraises pendant l'hiver. « Je ne travaille mes pâtisseries qu'avec des fruits de saison que j'achète à quelques kilomètres à la Cueillette de Muizon. Durant les mois d'hiver, les mirabelles, les pommes ou encore les quetsches remplacent les fraises, cerises et autres framboises de la belle saison. » Pour les œufs, autres ingrédients essentiels pour le boulanger, ils viennent de poules gambadant dans une ferme d'Esternay, une commune située dans le Sud marnais, alors qu'il entend prochainement finaliser un partenariat avec un laitier des Ardennes. Si cette nouvelle charte semble particulièrement contraignante, elle ne l'est pas tant que ça, « pour les boulangers qui travaillent déjà normalement ». Ainsi, après le passage d'un auditeur du Bureau Veritas, société spécialisée dans les essais, l'inspection et la certification, en charge de réaliser l'audit permettant l'obtention du label Boulanger de France, l'établissement de Christophe Lepage s'est vu octroyer la note de 19,4/20. Une belle récompense pour ce boulanger qui donne tout à sa passion.

Une boulangerie de Vitry-le-François labellisée «Boulangier de France», une troisième dans la région

JOURNAL L'UNION MIS EN LIGNE LE 25/07/2020 À 14:00

ANTOINE DÉCHOZ

La boulangerie Au pain d'antan vient de décrocher le label Boulangier de France. Une certification lancée par leur fédération, qui garantit des produits 100 % faits maison.



Yves et Christine Vanheule ont voulu valoriser leur travail artisanal qui mise sur les producteurs locaux.

Le label est désormais fixé sur la vitrine, avec sa typographie stylisée et ses indispensables drapeaux bleu-blanc-rouge. En avril dernier, la boulangerie Au pain d'antan, située Grande rue de Vaux a été labellisée Boulangier de France. L'épidémie a retardé l'officialisation du label, mais depuis cet été, les artisans peuvent enfin l'afficher. La certification est toute jeune, elle a été lancée par la Confédération nationale de la boulangerie afin de valoriser des artisans qui misent sur le fait maison. « *Nous avons été audités, avec des vérifications de nos produits et de nos factures. Par la suite, nous aurons trois audits anonymes dans l'année* », explique Christine Vanheule, qui tient l'établissement avec son mari Yves. Au pain d'antan devient la première boulangerie labellisée Boulangier de France à Vitry, et la troisième dans la région.

Pour en arriver au 100 % fait maison, les artisans ont dû parcourir un long chemin. Le couple originaire de Paris a repris la boulangerie vitryate il y a 17 ans afin de se mettre à son compte. Alors doté d'une petite équipe, l'établissement devait en partie se reposer sur des produits industriels, pour compléter son offre. « *On ne gagnait pas assez pour embaucher du personnel. Il faut pouvoir payer les charges* », explique Yves Vanheule. Au pain d'antan a dû faire ses preuves pour monter en puissance progressivement.

Un label pour faire la différence

Si la présence de préparations industrielles dans les étals est mal perçue par les clients, elle reste une bouée de sauvetage pour des boulangeries qui veulent vendre des produits variés sans faire dérailler leur budget. Une tendance qui connaît tout de même des abus : « *J'ai déjà vu une grande chaîne qui avait les trois quarts de ses produits en surgelé !* »

Depuis les débuts, les choses ont bien changé chez les Vanheule, et la boulangerie fait désormais travailler six personnes en plus du couple de propriétaires. Un bataillon de vendeurs, de boulangers et

d'apprentis pâtisseries qui permet Au pain d'antan de remplir son étal de produits entièrement préparés sur place avec des ingrédients majoritairement issus de producteurs locaux.

“J'ai déjà vu une grande chaîne qui avait les trois quarts de ses produits en surgelé !”

Boulangier de France n'est pas la seule labellisation affichée sur la vitrine de la boulangerie. Le couple prépare également une baguette label rouge, « *la seule de France* ». Ici aussi, le travail des artisans est minutieusement contrôlé, avec des échantillons d'une dizaine de baguettes, sélectionnées au hasard une fois par mois. La taille, le poids, et bien sûr le goût et la farine, rien n'est laissé au hasard.

Si le couple a fait les démarches pour le label Boulangier de France, c'est pour défendre une certaine idée de son métier : « *Il ne faut pas avoir peur de faire la demande. C'est un label qui défend la qualité de notre travail* ». Reste à voir si d'autres boulangers vitryats voudront s'en emparer.

L'établissement Lapierre estampillé Boulanger de France à Sainte-Ménéhould

JOURNAL L'UNION MIS EN LIGNE le 19/08/2020 à 18:53

Par Alexis Bouzin

Le commerce de Sainte-Ménéhould hérite d'une distinction vantant la qualité des produits artisanaux.



La boulangerie de Nicolas Lapierre fait pour l'instant partie des deux seuls établissements argonnais à être recensés par cette marque. - A.B.

Lecture zen

Une nouvelle vitrophanie décore la boulangerie Lapierre. L'établissement a reçu le label-marque Boulanger de France, créé en début d'année par la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. Le gérant, Nicolas Lapierre, n'a pas perdu de temps. Quelques mois après le lancement de cette distinction, il faisait appel à la fédération des boulangers de la Marne pour décrocher cette marque.

Favoriser l'artisanat

La marque-label Boulanger de France a été officiellement lancée lors du salon Européen à Paris le 12 janvier. La fabrication, le bien-être et l'hygiène, l'accueil et la responsabilité, ainsi que l'engagement sociétal sont des critères auxquels doivent répondre les postulants qui financent l'expertise du cabinet Veritas, sous réserve de validation.

Les adhérents versent 372 euros à la marque, en plus de l'achat des éléments de communication.

Le principe général de l'étiquette Boulanger de France est de défendre la fabrication artisanale face aux grandes chaînes. Ce label est octroyé aux artisans boulangers-pâtisseries après un contrôle inopiné du bureau Veritas. La demande est au frais du demandeur. « Consommateurs de France, vous confirmez votre amour de la boulangerie traditionnelle. La tradition doit prévaloir sur une fabrication à la chaîne », annonce la confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française. Les produits, les

factures, les recettes et d'autres éléments sont contrôlés minutieusement avant la validation du label. « Il y a un cahier des charges conséquent à respecter », commente Nicolas Lapierre. L'analyse chasse les produits surgelés pour mettre en valeur l'artisanat et le circuit court. Un objectif intéressant pour le gérant qui se dit « anti surgelé » et qui « défend le fait maison ».

Vanter l'artisanal et mettre en lumière son établissement

Pour recevoir ce label, les pains doivent être « entièrement pétris, façonnés et cuits sur le lieu de vente au consommateur final », la dose de sel pour la fabrication des pains ne doit pas dépasser la recommandation de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation de l'environnement et du travail (Anses), « soit 18 g/kg de farine » et le « professionnel choisit de préférence des circuits courts d'approvisionnement ». Une batterie de tests que la boulangerie Lapierre a validée. Sébastien Jacquemin, gérant de la boutique Aux Portes de l'Argonne à Dommartin-Dampierre, a aussi reçu cette distinction. Lui qui a suivi la même formation que Nicolas Lapierre.

Avec six boulangeries à Sainte-Ménéhould, dont cinq sur l'artère principale, chacun tente de se démarquer. Nicolas Lapierre mise sur la communication, la variété des produits et l'artisanat. « Il faut se mettre en avant, se démarquer et se remettre toujours en question », répond-il. Son commerce est animé par neuf salariés, dont les deux gérants Estelle et Nicolas Lapierre. Six personnes sont liées à la production en laboratoire. « J'ai un salarié qui fait de la viennoiserie à 90 %. Il fait aussi un peu de traiteur », explique le gérant. Le message est passé.

La boulangerie de Loisy-sur-Marne labellisé «Boulangier de France»

JOURNAL L'UNION MIS EN LIGNE LE 28/08/2020 À 16:35

ALEXANDRE DELFAU

Après Au pain d'antan à Vitry-le-François, la boulangerie Schneider de Loisy-sur-Marne a elle aussi obtenu le label « Boulangier de France ».



Cédric Schneider, l'artisan-boulangier patron de l'établissement, aux côtés de Quentin Schneider, apprenti, Clément Battelier, ouvrier, et Marine Lenko, vendeuse.

À savoir

La marque-label « Boulangier de France » a été officiellement lancée lors du salon Européen de Paris, le 12 janvier. La fabrication, le bien-être et l'hygiène, l'accueil et la responsabilité, ainsi que l'engagement sociétal sont des critères auxquels doivent répondre les postulants qui financent l'expertise du cabinet Veritas, sous réserve de validation.

Les adhérents versent 372 euros à la marque, en plus de l'achat des éléments de communication.

Après « Au pain d'antan » à Vitry-le-François, la boulangerie Schneider de Loisy-sur-Marne est la deuxième du Vitryat à obtenir cette distinction.

Le 1er avril 2002, ce n'est pas une poissonnerie qui a vu le jour à Loisy-sur-Marne, mais une boulangerie. Majorité acquise, la petite boutique n'a pas pour l'occasion obtenu le baccalauréat ni le permis de conduire mais un label « Boulangier de France ».

Après « Au pain d'antan » à Vitry-le-François, la boulangerie Schneider de Loisy-sur-Marne est la deuxième du secteur à obtenir cette distinction. Celle-ci a été créée avec un objectif précis : mettre en valeur les boulangeries où l'intégralité des pains et viennoiseries mis en vente sont faits maison.

Les adhérents au label « Boulangier de France » versent 372 euros à la marque, en plus de l'achat des éléments de communication. L'organisme de certification Veritas vient ensuite vérifier régulièrement si l'établissement s'inscrit dans les critères exigés.

Outre le façonnage des pains et viennoiseries sur le lieu de vente, la marque-label s'intéresse aussi à l'hygiène et au bien-être avec notamment une dose de sel de 18 grammes par kilo de farine et des informations sur les allergènes à disposition des clients.

« L'artisan choisit des circuits courts d'approvisionnement, des produits nobles, de saison et privilégie la qualité gustative. Il veille à la pérennité du métier en accompagnant des apprentis. Au-delà, il s'engage à former l'ensemble de son personnel », peut-on également lire dans la liste des engagements des établissements « Boulanger de France ».

« Il y a trois semaines, ils sont venus contrôler les congélateurs, les matières premières, les factures », raconte Cédric Schneider, artisan-boulangier propriétaire de la boulangerie de Loisy-sur-Marne.

“Pour les jeunes que je forme, c'est plus enrichissant. C'est mieux que de déballer des cartons de surgelés”

Le 100 % fait maison, une évidence pour le Carolomacérien d'origine, dont la boutique dispose de deux vendeuses, un ouvrier-boulangier et un apprenti boulangier. « J'ai choisi le fait maison car cela permet de se démarquer des autres boulangeries. Et puis pour les jeunes que je forme, c'est plus enrichissant. C'est mieux que de déballer des cartons de surgelés », constate Cédric Schneider, sans penser que son concept doit prévaloir pour tous.

« Le surgelé permet de réduire le coût du personnel donc je peux comprendre. Mais en tout cas, depuis que je forme des apprentis, c'est 100 % de réussite donc il doit y avoir une raison », sourit le tout nouveau labellisé. La recette cartonne donc loin des cartons...