

Depuis 1987, les boulangers sont libres de fixer eux-mêmes le prix de leurs pains

Pourquoi le pain risque d'augmenter

Il est loin le temps de la baguette standard à 3,50 francs. Aujourd'hui, entre une baguette vendue en hypermarché 50 centimes d'euro (voire moins) et une baguette de tradition à plus d'1 euro chez un artisan boulanger, le consommateur peut avoir l'impression que son pain quotidien baigne lui aussi dans la jungle du business. On trouve de tout à tous les prix. Reste que le consommateur est libre d'acheter son pain où il veut. Mais la rumeur d'une nouvelle augmentation du prix du pain au mois d'octobre court depuis quelques semaines. « C'est récurrent cette affaire d'augmentation du prix du pain », s'énerve Philippe Maupu, secrétaire général de la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. Et de rappeler que « depuis l'ordonnance du 1^{er} décembre 1986 (effective début 1987), les boulangers sont libres de fixer eux-mêmes leurs prix ».

Qui serait donc responsable d'une éventuelle hausse des prix du pain ? Forcément le boulanger ! Mais pour quelle raison ? Certains avancent une hausse du cours du blé en raison d'une production en légère baisse cette année due à la sécheresse. La Commission européenne estime à 3,6% la baisse de la production céréalière en 2006. Les professionnels ont immédiatement réagi. « En dépit des à-coups conjoncturels liés aux aléas climatiques, le prix du blé a suivi une tendance à la baisse depuis quinze ans », indique l'Office national interprofessionnel des grandes cultures. Le prix du blé ne représente aujourd'hui qu'une partie infime du coût de la baguette. « La part des céréales dans le prix final d'une baguette serait de moins de 5%, soit moins de 4 cen-



Les charges sociales et les salaires représentent, en moyenne, 50 % du compte d'exploitation moyen du boulanger artisanal.

(Photo : O.Gondard)

times d'euros pour une baguette à 80 centimes. Ce que ne dément pas la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française.

LES SALAIRES EN HAUSSE DE 3%

« Si on étudie le compte d'exploitation moyen d'un boulanger, il y a 25% pour les matières

premières, 50% pour les charges sociales et les salaires, 4% pour l'énergie, 4% ou plus selon les régions pour le loyer, et 17% en impôts, assurance, emballage, amortissement... », détaille Philippe Maupu. La hausse ces dernières années du prix du gazoil pèse donc dans la balance, mais pas de façon déterminante.

En réalité, ce sont bien les charges sociales et les salaires qui influent le plus sur le prix final du pain. « Il y a eu une hausse des salaires de 3% au mois de juillet », reconnaît Philippe Maupu. Selon les établissements, elle pourrait donc se répercuter sur les prix. Dans la profession, il n'y a aucun coefficient en

dessous du Smic. » L'impact n'en est que plus conséquent. La profession a en effet parfois du mal à recruter des jeunes. Il faut dire que tout le monde n'est pas prêt à mettre la main à la pâte lorsqu'il s'agit de se lever en pleine nuit pour préparer le pain du jour.

La profession de boulanger a beaucoup évolué depuis plusieurs années déjà. Aujourd'hui,

environ 7 boulangeries sur 10 ont l'appellation de "boulangerie". Ce qui n'est pas le cas des grandes et moyennes surfaces, boulangeries industrielles et autres terminaux de cuisson qui pratiquent les plus bas prix. Datant de 1998, l'appellation "boulangerie" donne l'assurance au consommateur que le boulanger assure lui-même toutes les étapes de la fabrication du pain. Autre changement notable, ce qu'on appelle dans la profession « le décret Balladur » : en 1993 naissait le pain de tradition, qui ne contient pas d'améliorants. « Dans l'ensemble, les professionnels ne se sont aperçus que quelques années plus tard que ce produit permettait de se démarquer et surtout que les clients adhéraient », remarque Philippe Maupu. Malgré sa taille en général un peu plus petite, la baguette de tradition séduit l'amateur de bon pain qui est prêt à mettre le prix. D'après la dernière étude TNS-Sofres commandée par l'Observatoire du pain, 44% des Français consomment de la baguette de tradition. Quand c'est bon, on ne compte pas... Mais, libres de fixer leurs prix eux-mêmes, certains boulangers en profitent sans doute parfois. La multiplication des variétés de pains, aussi, participe de cette grande variabilité des prix. Pour conclure, le secrétaire général de la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française se laisse tenter à la comparaison : « Avec le pain, on n'est pas dans un produit standard, sa fabrication nécessite de nombreuses étapes de transformation, alors quand on me parle de prix, j'ai tendance à dire : personne ne se plaint de payer son café au moins 1,20 euro au comptoir ».

Olivier Fermé

Le pain, c'est bon pour la santé

Entre 1950 et 1996, la consommation de pain a chuté de plus de 50% en France. Autrefois aliment de base des repas, il a aujourd'hui un rôle d'accompagnement. Quand il n'est pas tout simplement supprimé par certains, victime de sa réputation de faire grossir. Consommé avec parcimonie, le pain est pourtant bon pour la santé. La création cette année de l'Observatoire du pain, un centre de ressources et d'études sur le pain, s'inscrit dans la démarche de la filière farine/pain de mieux informer les professionnels de santé et consommateurs sur les vertus naturelles du pain. Cet

Observatoire du pain a, par exemple, lancé courant septembre une campagne d'affichage chez les artisans-boulangers intitulée "Du pain à chaque repas" (en photo).

Si la quantité de pain conseillée varie en fonction de chaque individu, il est conseillé pour tous et à chaque repas. Selon l'Observatoire du pain, un adulte consomme en moyenne 150 g de pain par jour. S'il a une activité physique normale, il devrait en consommer 250 g, soit à peu près un quart de baguette à chaque repas. Ce qui peut porter sa consommation journalière à une baguette. Bien entendu dans

le cadre d'une alimentation équilibrée ! Le pain est un aliment riche en glucides complexes, dans une proportion supérieure à d'autres féculents, comme les pâtes cuites ou les pommes de terre. Son apport en fibres alimentaires est souvent méconnu. Il est riche en protéines végétales et contribue en partie aux apports en vitamines B et E. Il contient également très peu de lipides (de 1 à 1,8%). Mais cette proportion varie en fonction de la qualité du pain consommé. A ne pas confondre avec les viennoiseries qui peuvent comporter jusqu'à 20 fois plus de lipides que la baguette. O.F.

