



Enquête métier - PH13

Le métier d'artisan boulanger

Comment tient un boulanger ?

Anna Chauvet – Leon Do Castelo

Printemps 2021

Sommaire

Introduction	5
Choix du métier	5
Présentation des interviewés	5
Qu'est-ce qu'un boulanger ?	7
Un professionnel du pain	7
La journée type d'un boulanger	8
Les machines qui entourent le boulanger	9
Les registres de perception du boulanger	13
Le boulanger dans sa chaîne de production	16
L'écart prescrit réel en boulangerie	18
État des lieux des évolutions majeures du métier	21
Les enjeux actuels du métier	24
Comment tenir en tant qu'artisan boulanger ? Et pourquoi certains ne tiennent pas ?	25
Le boulanger artisanal face aux promesses du travail	25
Le rôle de la transmission	30
L'importance de la passion en boulangerie	30
La beauté du métier	31
L'évaluation et la reconnaissance du métier	32
Conclusion	33
Table des illustrations	34

Remerciements

Nous tenons tout d'abord à remercier les 3 boulangers qui ont généreusement accepté de nous donner de leur temps. Les échanges réalisés ont été très fructueux et enrichissants pour nous et nous l'espérons, pour eux aussi. C'est assurément grâce à tout ce matériau récolté que ce rapport a pu aboutir.

Nous remercions également Monsieur Salzmann pour son suivi éclairant tout au long du semestre ; cela nous a permis d'éviter certaines erreurs méthodologiques et de faire fleurir notre réflexion.

Méthodologie de l'enquête

L'enquête présentée dans ce document sera pour majeure partie construite sur des entretiens individuels réalisés au cours des mois passés et sur un travail de documentation parallèle. Les interviewés seront anonymisés pour assurer la confidentialité de leurs propos et leur offrir un cadre libéré pour s'exprimer.

Introduction

Choix du métier

Dans le cadre de cette enquête PH13, nous avons choisi le métier de boulanger qui, en plus d'être une profession ancrée dans la vie quotidienne des français, est un métier artisanal très ancien. C'est donc à la fois la dimension symbolique d'un bel objet culturel et les secrets d'un savoir-faire particulier qui nous ont motivés à enquêter sur cette profession. Cette enquête nous permettra de découvrir les coulisses d'un métier source de questions, notamment sur les conditions de travail difficiles qu'il semble toujours impliquer. Nous tenterons par le biais de ce rapport d'éclaircir et analyser une profession dont on ne voit souvent d'extérieur que le produit fini.

Présentation des interviewés

Pour mener ce projet, nous avons pu rencontrer quatre boulangers mais des entretiens véritablement approfondis ne se sont déroulés qu'avec trois d'entre eux. Après quelques entretiens de courtes durées, le quatrième boulanger n'a finalement pas souhaité poursuivre la démarche, faute de temps et d'envie. Ces brefs échanges nous auront au moins permis de confirmer certains points généraux du rapport. En revanche, les trois autres boulangers nous ont tous accordé un temps considérable qui nous aura permis de construire ce travail, nous les en remercions une fois de plus.

Le premier interviewé est un jeune boulanger aujourd'hui patron de deux boulangeries à Reims et ses alentours. Il a intégré après la classe de 3ème les Compagnons du Devoir, institution offrant une formation très concrète basée sur un apprentissage continu (bien que non reconnue par l'Éducation Nationale). Cela l'a amené à réaliser un Tour de France¹ et travailler dans de multiples boulangeries artisanales en tant qu'apprenti. Il a validé de nombreux diplômes (CAP, MC, BTM, BGEA²) et passé quelques concours. Parmi tous nos interviewés, il est celui qui a le parcours le plus "académique". Suite à son Tour de France à la fin des Compagnons et une importante expérience de gestion et management en boulangerie/pâtisserie en Belgique, il se décide à s'installer à son compte.

Le premier boulanger est donc à la fois boulanger et chef pâtissier mais aussi chef d'entreprise, cela fait 11 ans qu'il est dans le métier. Nous avons réalisé deux entretiens hybrides avec lui (Anna en présentiel et Leon en distanciel), un premier de 1h45 et un second de 2h50.

Le second interviewé a un parcours très différent. À la recherche d'un emploi pour l'été à la fin de son lycée spécialisé en mécanique, il est pris comme apprenti dans une boulangerie près de chez lui. Il tombe sur un maître d'apprentissage très pédagogue qui lui transmet le goût du métier et lui apprend entièrement les savoir-faire de la profession. Pris d'affection pour le domaine, l'interviewé

¹ Expérience itinérante d'une durée moyenne de 4 à 6 ans qui consiste à multiplier les expériences professionnelles dans différentes entreprises pour perfectionner son savoir-faire et découvrir de nouvelles façons de travailler. Source : <https://compagnonsdutourdefrance.org/pages/le-tour-de-france>

² CAP = Certificat d'Aptitude Professionnelle, MC = Mention Complémentaire, BTM = Brevet Technique des Métiers, BGEA = Brevet de Gestion en Entreprise Artisanale.

devient boulanger et multiplie les CDD pour gagner en expérience. Nous avons appris grâce à lui que boulanger est un métier d'expérience qui ne nécessite pas obligatoirement le passage de diplômes pour être exercé³. Le second boulanger connaît au gré de son parcours des expériences hétérogènes en boulangerie artisanale et en boulangerie de grande surface, ce dernier point constituant un élément précieux dans notre étude.

Cela fait maintenant 20 ans qu'il est dans le métier, il est actuellement ouvrier boulanger dans une boulangerie artisanale de Compiègne. Il ne dispose cependant pas de compétences en pâtisserie. Nous avons eu avec lui deux entretiens en présentiel de 1h30 et 2h30.

Le troisième et dernier interviewé a lui aussi un profil très original. Retraité depuis peu, il a clôturé une riche carrière longue de 41 ans. Il commence dans la pâtisserie à la fin de sa classe de 3ème et obtient quelques années plus tard un CAP pâtisserie. Il découvre la boulangerie et s'y passionne ; 5 années d'expérience lui permettent d'obtenir son CAP boulangerie, sans formation initiale : il laisse ensuite de côté la pâtisserie pour se consacrer pleinement à la boulangerie. Il est pendant 10 ans à son compte jusqu'à ce qu'un accident le pousse à s'arrêter et repartir de zéro en tant qu'ouvrier. Après une transition de 6 mois dans une boulangerie de Haute-Savoie, il est embauché dans une boulangerie artisanale Grenobloise pendant 21 ans avant de s'arrêter pour cause de problèmes de santé. Nous avons effectué avec lui deux entretiens en distanciel d'1h00 et 1h40.

Nos 3 interviewés ont donc tous des parcours très singuliers et complets qui ont constitué un matériau très fertile pour notre analyse. Bien que ce rapport se focalise essentiellement sur le métier de boulanger, les dimensions entrepreneuriales et managériales ont souvent été approchées de près, du fait d'un lien plus ou moins direct avec nos interviewés.

³ Il existe une passerelle appelée VAE (Validation des Acquis par l'Expérience) qui permet de "valoriser l'expérience professionnelle et les acquis par l'obtention d'un diplôme, titre ou certificat de qualification professionnelle". Source : <https://www.cma-hautsdefrance.fr/validation-des-acquis-par-experience/>

Qu'est-ce qu'un boulanger ?

Un professionnel du pain

Le boulanger produit principalement du pain. Il utilise au minimum de la farine, de l'eau, du sel et de la levure. Les ingrédients sont mélangés jusqu'à obtention d'une pâte que le boulanger continue de pétrir afin de lui conférer la texture souhaitée. Il peut également faire une autolyse : ne pétrir que l'eau et la farine et laisser la pâte reposer avant d'y ajouter la levure (ou le levain) et le sel et de finir le pétrissage. Une fois la pâte pétrie, les phases de division, de pointage, de façonnage, de fermentation, et de cuisson se succèdent. Nous reviendrons sur ces étapes dans une partie dédiée à la journée type d'un boulanger.

Celui-ci peut également ajouter de la pâte fermentée ou du levain⁴, pour conférer au pain de nouvelles propriétés (acidité, goût, capacité de conservation, capacité de digestion). La pâte fermentée est une pâte à pain qui aura fermenté plus longtemps qu'habituellement. Le levain est issu d'un mélange d'eau et de farine. Les bactéries et les levures naturellement présentes dans la farine fermentent lentement pour constituer le levain. La souche de ce levain nécessite d'être "rafraîchie" régulièrement, c'est-à-dire nourrie en farine et en eau pour que le produit reste vivant. Pour exemple, le levain du premier boulanger interviewé est entretenu quotidiennement vers 4h du matin :

- une certaine quantité de souche est prélevée pour la préparation du pain ;
- on lui ajoute une certaine quantité de farine et d'eau pour former un jeune levain à partir de cette souche (en s'arrangeant pour en faire toujours un petit peu plus et en réinjecter dans le seau contenant la souche) ;
- le mélange est laissé à température ambiante 1h/1h30 puis il est placé en chambres froides pour que la fermentation se poursuive 3/4h et se stabilise ;
- ce n'est que le lendemain matin vers 2h que le levain est incorporé à la pâte et subit le pétrissage ;
- 24 nouvelles heures de fermentation (de la pâte cette fois) ont lieu jusqu'à la cuisson le lendemain. Finalement, un pain au levain nécessite 48h de préparation.

La formation du levain est une étape délicate qui ne peut être réalisée que par quelqu'un d'expérimenté⁵, elle nécessite une surveillance accrue de la température pour que le levain ne fermente pas trop, ou au contraire pas assez (au risque de développer un goût trop acide ou de ne pas avoir le temps d'en développer du tout). Le boulanger interviewé considère son levain comme un être vivant à part entière, nécessitant d'être nourri au quotidien et que l'on en prenne soin.

Nous avons dressé jusqu'ici un aperçu de l'organisation nécessaire à l'exercice du métier. En plus de cela, le boulanger doit contrôler méticuleusement chacun de ses produits. Les matières utilisées sont

⁴ Le levain est utilisé pour assurer la fermentation, en complément ou en remplacement de la levure.

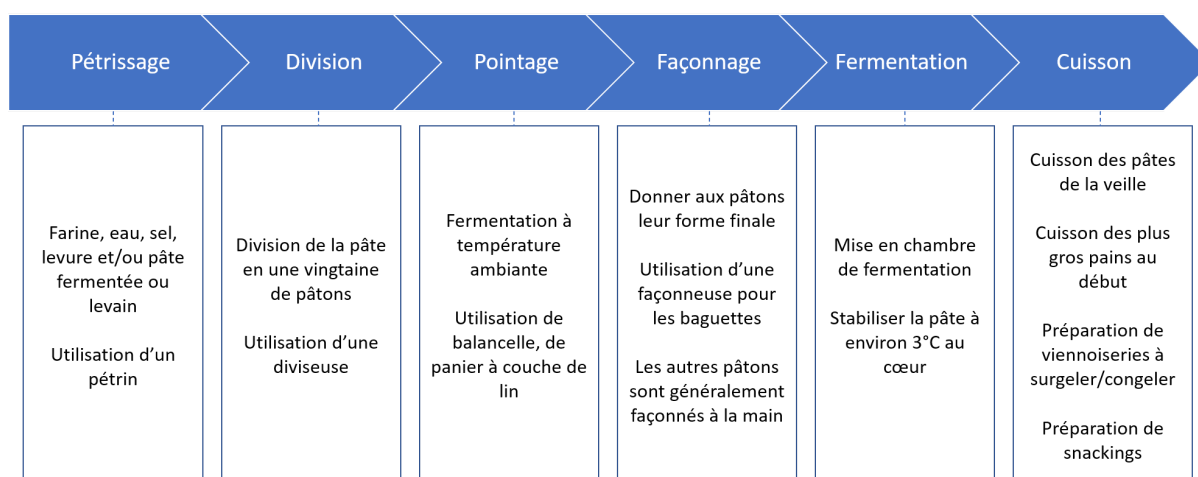
⁵ La quantité de farine et d'eau à ajouter est déterminée par un calcul de proportions. Il faut également veiller aux températures de l'eau et de la farine lors du mélange. Le boulanger souhaiterait instaurer un système de pH-mètre pour augmenter les possibilités de contrôle du levain et permettre à des novices de participer à cette étape.

en lien étroit avec le vivant (levure, farine, levain, etc.) et sont très sensibles aux conditions climatiques ambiantes, en sachant que leur température doit être contrôlée tout au long du processus de fabrication (farine, eau). Certains ingrédients ont par ailleurs des interactions néfastes, comme le sel qui peut déshydrater la levure⁶ et altérer quelque peu le produit final. D'un producteur à l'autre, les matières premières peuvent changer drastiquement, ce qui participe au fait que d'une boulangerie à l'autre, le travail peut être très différent. Le boulanger doit donc avoir connaissance de tous ces aspects et s'adapter en conséquence.

Le boulanger peut également faire des viennoiseries, des brioches, de la pâtisserie boulangère (muffins, cookies, brownies, chouquettes, etc.), de la pâtisserie (éclairs, choux, tartelettes, etc.) et du snacking (sandwichs, salades, pizzas, etc.). Autrement, il peut importer ces produits. Cela lui demande donc d'étendre ses compétences (pâte à choux, pâte feuilletée, pâte sablée, cuissons, etc.) et de travailler avec bien plus de matières premières qu'il n'y paraît : œufs, beurre, lait, fruits, légumes, viandes, etc.

La journée type d'un boulanger

La journée-type d'un boulanger est généralement divisée en deux phases. La première consiste majoritairement à préparer les pâtes du lendemain, de 4h à 5h ou 6h du matin. En effet, la pâte à pain doit fermenter durant 24h, il faut donc constamment la préparer en avance. À la fin de cette étape, le boulanger commence à cuire ses pains du jour, tout en finissant la préparation des pâtes du lendemain et en préparant d'autres produits boulangers. Selon le travail qu'il a à fournir dans la journée, il peut aussi bien finir sa journée à 11h qu'à 15h. Cela dépend des commandes qu'il doit honorer ou de l'organisation du commerce qui peut nécessiter sa présence à la vente, par exemple. Pour comprendre plus précisément le quotidien du boulanger, nous allons développer les différentes étapes de production du pain.



Outil 1.1 : Schéma représentatif des étapes constitutives du quotidien d'un boulanger.

Le boulanger commence à mélanger tous les ingrédients dans le pétrin. C'est le pétrissage : durant 15 à 20 minutes, une pâte va se former. Le boulanger va la pré-diviser dans des bacs qui

⁶ <https://cuisine-facile.com/le-sel-et-la-levure.php>

épousent la forme rectangulaire ou circulaire de la diviseuse. Celle-ci va permettre de diviser la pâte en une vingtaine de morceaux dits pâtons. Ces pâtons vont ensuite pointer, c'est-à-dire reposer, fermenter à température ambiante pendant une quinzaine de minutes, avant d'être façonnés. La façonneuse va permettre de donner une forme de baguette rapidement aux pâtons, mais le boulanger peut également façonner à la main des pâtons en forme de boule, bâtarde, de tresses, en coins rabattus, etc. Certains pains, comme le pain de campagne, nécessitent plusieurs phases de pointage et de façonnage. Pour conférer plus de force au pain, le boulanger fait un rabat aux pâtons. Pour le pain de campagne, cela se fait toutes les heures sur 3h de pointage, selon le premier interviewé. Enfin, les futurs pains sont mis dans des chambres de fermentation pour 24h, sur des tapis ou des paniers à couche de lin, afin d'être cuits le lendemain. Le lin est une plante qui facilite le développement des champignons lors de la fermentation. Le boulanger peut également faire fermenter plus longtemps certains pâtons (jusqu'à 48h, autrement les levures auront consommé tous les sucres de la pâte), pour les incorporer dans des pâtes fraîches et leur conférer d'autres propriétés (goût, conservation, etc.).

Lorsque le boulanger prépare du pain, il s'organise pour perdre le moins de temps possible. Au cours d'une journée, il ne prépare pas une pâte à la fois. Lorsque des pâtons sont en train de pointer, il commence un nouveau pétrissage et prépare et cuit en parallèle d'autres produits boulangers (possiblement dans un four à part). Dans la seconde partie de la journée, il doit en plus gérer les temps des cuissons successives de ses produits, ce qui donne une idée des capacités d'organisation nécessaires à l'exercice du métier.

Les machines qui entourent le boulanger

Comme nous l'apercevons dans l'outil 1.1, chaque étape de la production de pain est assistée par une machine. Nous proposons dans cette partie une description de chaque machine, illustrée par des photos que nous avons pu prendre sur le terrain. Nous avons décidé de nous limiter ici aux machines utilisées pour produire du pain, et notre sélection se veut au plus générale : concrètement, des entreprises travaillent avec un ensemble différent. Afin de donner une idée de la réalité du travail du boulanger dans une dimension différente de l'organisation, nous proposons également une description des gestes induits par l'utilisation de chaque machine.

Pour donner une idée d'autres machines possiblement utilisées en boulangerie, nous avons pu observer des batteurs (machines semblables à des pétrins, mais qui possèdent des réglages spécifiques à la pâtisserie boulangère : plus de vitesses disponibles, moins de quantité de pâte, le boulanger peut donc préparer des brioches en parallèle de son pain, par exemple), des fours dédiés aux viennoiseries et pâtisseries, des rouleuses pour former des croissants, etc.

La balance est nécessaire à tout moment de la journée, il faut constamment peser en boulangerie, pour diviser la pâte en parts égales, doser les ingrédients, déterminer le prix final, etc.

Gestes induits : le boulanger doit y déplacer les matières premières (disséminer la levure, porter des sacs d'une vingtaine de kilogrammes de farine, peser l'eau selon l'organisation de son laboratoire, etc.) ou différentes quantités de pâte (plusieurs vingtaines de kilogrammes sortant du pétrin lors de la pré-division, des pâtons divisés à la main, de la pâte feuilletée à viennoiserie, de la pâte sablée à pâtisserie, etc.).



Une balance disposée sur une table à roulette afin d'être utilisée à chaque endroit du laboratoire.

Le pétrin dispose généralement de deux vitesses, une spécifique au début du pétrissage et l'autre à sa fin. Il peut être équipé d'un minuteur (arrêt automatique au bout d'un temps déterminé par le boulanger), d'un programmeur (pour lancer un pétrissage de manière différée), et/ou d'une balance intégrée (ce qui nous a été décrit comme très pratique : cela évite de nombreux déplacements de pâte et de matières premières, ce qui limite les pertes et contribue à soulager le boulanger d'efforts physiques supplémentaires). Les pétrins disposent également d'une grille ou d'une protection plastique, ce qui amenuise les allergies à la farine en diminuant le taux de farine dans l'air, et constitue une sécurité pour les mains du boulanger : une fois la grille ou le plastique levé, le pétrin s'arrête automatiquement.

Gestes induits : le boulanger doit porter les sacs de farine (25 kg) et les verser dans le pétrin, ou dans un récipient pour la pesée, il doit également lancer la seconde vitesse au bon moment ou la programmer.



Un pétrin équipé d'une balance (en haut à gauche) et d'une protection plastique.

La diviseuse permet de diviser entre une quinzaine et une vingtaine de kilogrammes de pâte en une vingtaine de pâtons. Le boulanger dispose la pâte sur une grille (circulaire ou rectangulaire), il ferme le couvercle puis fait descendre la grille dans la machine à l'aide d'une poignée. Quand la pâte résiste, c'est qu'elle ne peut descendre plus bas, à ce moment, actionner la même poignée permet de faire relever des couteaux jusqu'au couvercle. Il ne reste plus qu'à faire descendre les couteaux, remonter la pâte et remonter le couvercle : la pâte est divisée.

Gestes induits : le boulanger doit pré-diviser la pâte qui sort du pétrin en des quantités qui entrent dans la diviseuse. Il doit transporter la pâte pré-divisée dans la diviseuse, généralement dans des bacs de forme et de volume correspondant. Il récupère ensuite les pâtons et les transfère dans des contenants qui leur permettent de pointer (généralement une balancelle en dessous de la façonneuse, des paniers à couche de lin peuvent être utilisés pour de plus grosses pièces). C'est à ce moment que des rabats peuvent être nécessaires. Les plus gros pâtons sont quant à eux divisés à la main.



Une diviseuse à grille rectangulaire.

La façonneuse est utilisée exclusivement pour les baguettes, autrement le façonnage est fait à la main. Par ailleurs, les baguettes "tradition" doivent être façonnées à la main. Cette machine est tout de même utilisée pour pré-façonner, le boulanger complète ensuite à la main. Il met en marche la machine, puis y introduit les pâtons dans une fente prévue à cet effet. Ils passent dans des rouleaux et ressortent pré-formés en baguette. Il est possible de régler le serrage (épaisseur) et la longueur des pâtons.

Gestes induits : le boulanger déplace les pâtons des récipients où ils pointent jusqu'à la fente de la machine. Une fois ressortis, il finit le façonnage des pâtons en forme de baguette et les dispose sur le tapis de lin qu'il plie de telle sorte à ce que les baguettes, en poussant en chambre de fermentation, ne se touchent pas. Une fois un tapis rempli, on le déplace dans une chambre de fermentation. Avec l'expérience, ces gestes sont des automatismes pour le boulanger, il forme chaque pâton sans avoir à penser à ce qu'il fait.



Une façonneuse disposant d'une balancelle où l'on voit des pâtons pointer.

La chambre de fermentation contient tous les pâtons pour 24h s'ils sont destinés à être cuits, ou pour 48h ou un peu moins si l'on désire une pâte fermentée à ré-incorporer dans un futur pétrissage. On peut y programmer la température : le but étant de stabiliser le cœur des pâtons à une température précise.

Gestes induits : le boulanger y met les tapis de lin disposés sur des grilles, en les déplaçant de la table à roulette (cf. photo) jusqu'à un étage de la chambre. Il les sort une fois la fermentation terminée, puis il enlève les pâtons du tapis pour les vérifier puis les enfourner. Les tapis sont ensuite mis à sécher.



Une chambre de fermentation, et des tapis de lin qui séchent.

Le four est généralement sur plusieurs niveaux afin de cuire de nombreuses pièces simultanément, la température de chaque niveau pouvant être réglée. L'enfournement peut se faire manuellement à la pelle ou être assisté par un élévateur coulissant. Les combustibles (bois, gaz, électricité) ne font pas la différence, c'est plutôt le four et sa facture qui jouent. Les fours sont souvent équipés d'une fonctionnalité buée pour hydrater le pain et lui permettre de développer une belle couleur.

Gestes induits : le boulanger enfourne et sort les pains du four. Avec un élévateur coulissant, il doit le régler à la bonne hauteur et faire dérouler un tapis. Il doit également gérer un ou plusieurs minuteurs en même temps. Il met ensuite les pains cuits dans des paniers, afin de les préparer à la vente (selon l'agencement de la boutique).

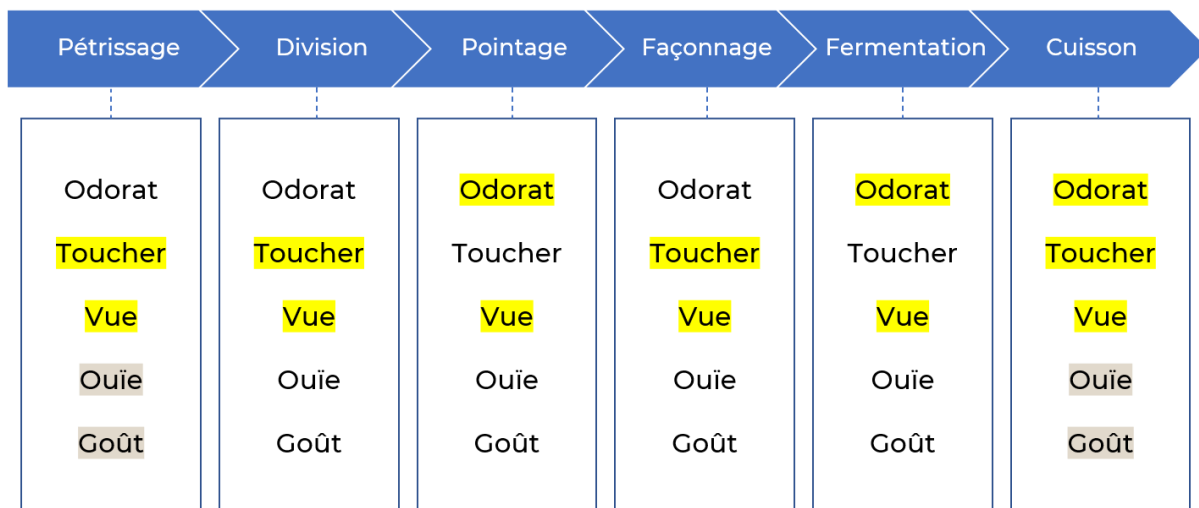


Des baguettes "tradition" sortant du four sur le tapis d'un élévateur coulissant.

Même s'il est assisté à chaque étape de production, le boulanger dispose d'une marge de manœuvre assez conséquente. Les pièces les plus standardisées (baguettes) sont celles pour lesquelles les machines sont les plus utilisées, mais le boulanger peut les former comme il le souhaite, que ce soit en réglant différemment la façonneuse ou en re-façonnant à la main. D'autre part, il doit régler chaque machine selon la température et l'humidité ambiantes (mis à part les chambres de fermentation qui sont hermétiques) : en effet, la pâte doit sortir du pétrin à 24°C et le four doit être réglé à 260°C pour les baguettes, s'il a plu les pâtes vont être plus humides qu'à l'habitude et il faudra leur fournir moins d'eau, etc.

Les registres de perception du boulanger

En plus d'une grande capacité d'organisation, le boulanger développe tout au long de sa pratique des compétences sensibles très poussées. Nous nous en sommes rendu compte lors des premiers entretiens, et nous avons donc voulu creuser cet aspect du métier dans les seconds. Pour cela, nous avons mis en place un questionnaire sous la forme du schéma des étapes quotidiennes. Notre but a été d'interroger les 5 sens externes afin de savoir à quel moment ils interviennent, à quel point ils sont développés, et comment ils sont utilisés. Nous proposons ici une version synthétique du schéma, qui propose un bilan des réponses des trois interviewés. En jaune sont notés les sens qui reviennent systématiquement, et en gris ceux qui peuvent intervenir plus rarement.



Outil 1.2 : Schéma-questionnaire synthétisant les réponses des interviewés.

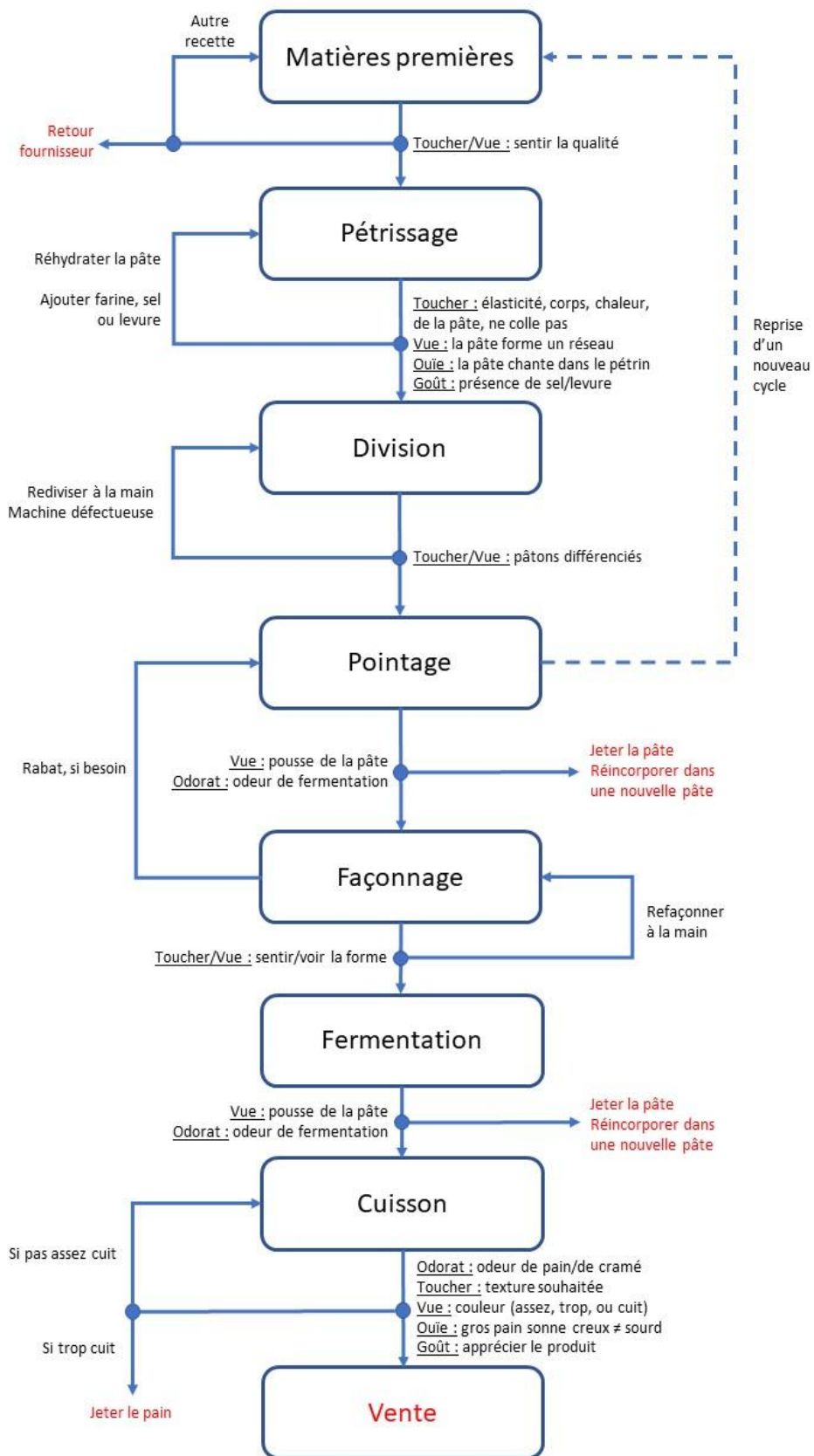
De manière générale, ce sont la vue et le toucher qui reviennent le plus. Ils permettent de sentir l'élasticité, la chaleur et le corps d'une pâte, et de savoir si elle est trop collante. Après le pétrissage, le boulanger peut étendre la pâte pour voir si elle forme bien un "réseau". Ce sont également ces sens qui permettent de savoir si une division ou un façonnage est bien réalisé. Par ailleurs, le troisième interviewé a tellement développé sa vue vis-à-vis du pain qu'il est capable de savoir si un pain lui plaira sans avoir à le toucher ou à le goûter.

Le goût n'est utilisé que ponctuellement, pour de petites vérifications : savoir si le sel, le levain, la levure ou le sucre (brioche) ont été oubliés ou mal pesés. Il est également utilisé au même moment que l'odorat, le toucher et la vue pour profiter du produit une fois cuit.

L'ouïe peut également intervenir lors de la cuisson pour vérifier les gros pains : une grosse pièce cuite sonnera creux lorsque l'on tapera sur sa partie inférieure, et sourd si elle n'est pas cuite. Avec l'expérience de sa machine, le boulanger peut également entendre la pâte "chanter" dans le pétrin une fois pétrie. Enfin, l'odorat est majoritairement utilisé lors des étapes de pointage et de fermentation, l'odeur permettant de jauger si une pâte a trop ou pas assez fermenté, en complément de la vue de la pousse de la pâte.

Tous ces éléments sont synthétisés dans le prochain schéma qui représente les logiques d'action liées à la corporalité du boulanger. Nous y ajoutons également les réponses que nous avons récoltées sur l'utilisation de ces sens dans leur quotidien. Par exemple, lors de l'étape de façonnage, le boulanger sent dans ses mains le pâton qui prend forme. Il peut également le regarder. Il continue de le façonner tant que la forme obtenue ne lui convient pas. S'il sent que son pâton a besoin d'un rabat, il retourne à l'étape de pointage (il laisse son pâton reposer à nouveau). Avant de refaire un façonnage si besoin, il attendra un certain temps avant de vérifier à la vue et à l'odeur la fermentation du pâton.

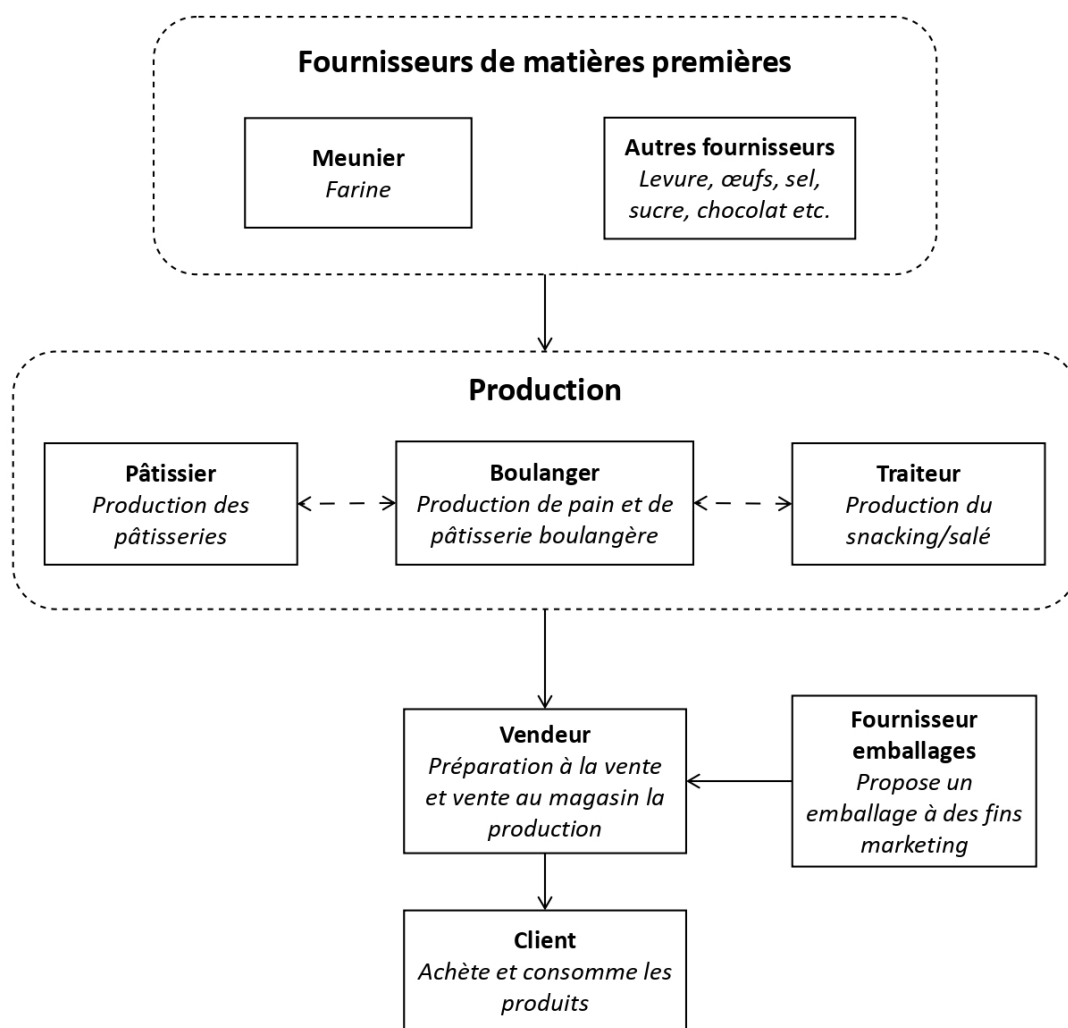
Chaque étape représentée en rouge est une étape qui marque la fin d'un cycle. Dans le meilleur des cas, le pain est vendu à la fin, mais dans certaines situations le produit n'est pas rattrapable et doit être jeté. Il faut tout de même spécifier que cela est rare, et que les boulangers font tout pour jeter le moins possible : dans beaucoup de cas, il est possible de réutiliser des pertes en les incorporant dans de nouveaux pétrissages, par exemple.



Outil 2 : Les logiques d'action liées à la corporalité du boulanger.

Le boulanger dans sa chaîne de production

Maintenant que le quotidien d'un boulanger a été présenté, nous pouvons "dézoomer" quelque peu afin de situer le boulanger dans sa chaîne de production. En effet, le travail de production de produits boulangers et notamment de pain par le boulanger s'inscrit dans un processus global qui pourrait être synthétisé dans le schéma suivant. Ce schéma n'a pas pour objectif d'être exhaustif, il tente simplement de rendre compte des dynamiques générales de travail et des acteurs par lesquels le pain et les autres produits passent. L'explication de ce dernier se fera du haut en bas, dans le sens des flèches.



Légende

- Sens du processus
- > Parties contingentes du processus

Outil 3 : Schéma représentatif de la chaîne de production globale de produits boulangers.

La première étape de la chaîne cherche à représenter la source de ce travail artisanal : les matières premières. Dans la grande majorité des cas, les matières premières (MP) ne sont pas directement produites par les boulangers/boulangeries, seuls quelques rares individus le font. Ce schéma ne considérant pas uniquement le pain mais plus largement les produits boulangers, nous avons distingué les fournisseurs de MP en deux catégories.

Le premier fournisseur est incarné par la personnalité du meunier. Le meunier a une position centrale en boulangerie, il est absolument nécessaire pour que la chaîne de production puisse fonctionner mais son champ d'action reste cependant variable d'un établissement à un autre. En effet, la plupart des meuniers aujourd'hui font bien plus que fournir la farine au boulanger et leur action s'étend souvent de l'accompagnement financier à la recherche et développement de produits en laboratoire. Il peut y avoir un dialogue plus ou moins approfondi entre le boulanger et son meunier, cela dépend beaucoup du type de rapport commercial entretenu (cf. partie suivante).

Le second élément de cette partie intitulé "Autres fournisseurs" englobe une multitude d'autres acteurs : fournisseurs de levure, de crème, de chocolat, de sucre, d'œufs etc. Ces fournisseurs sont bien sûr très importants pour la production mais le rapport qui s'installe entre acheteur et fournisseur n'a généralement rien de particulier (sauf quelques exceptions). En général, les boulangers font appel à un ou plusieurs grossistes spécialisés qui leur livrent toutes ces MP.

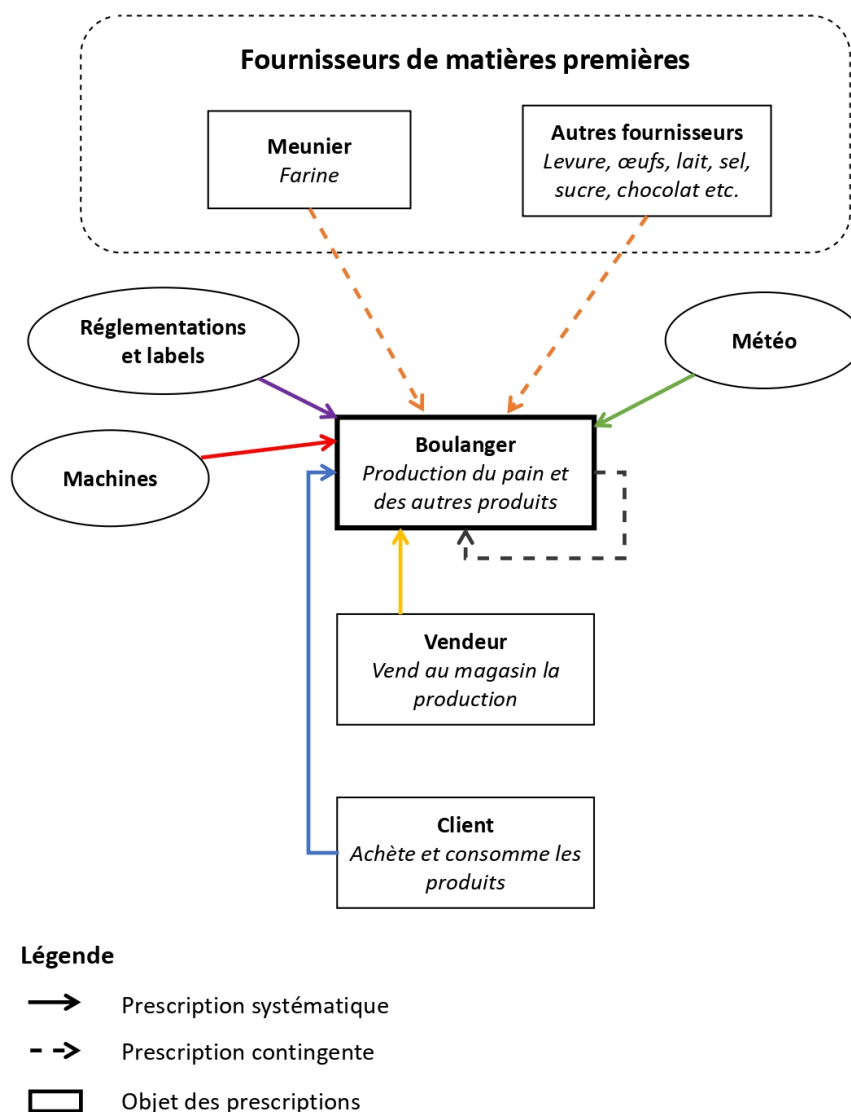
La position du meunier est donc d'autant plus singulière qu'il est globalement le seul à ne fournir qu'un unique ingrédient aux boulangers : la farine (et le plus essentiel à la fabrication de pain notamment). Quand c'est souvent la recherche de prix compétitifs qui guide le choix des autres fournisseurs, celui de meunier se base pour majeure partie sur la qualité et la diversité des types de farine produite.

Une fois les MP à disposition, l'étape de production et de transformation peut avoir lieu. C'est dans celle-ci que s'intègre le boulanger, parfois aux côtés de pâtisseries ou traiteurs (certains boulangers remplissent également ces 2 rôles, ou l'un d'entre eux seulement). Selon la taille des établissements, le boulanger peut avoir ou pas à collaborer avec d'autres artisans. Dans la boulangerie de notre second interviewé, les 2 ouvriers boulangers sont répartis sur la journée, il y a "celui du matin" et "celui de l'après-midi". Ainsi, apprenti à part, il n'y avait pas de collaboration à mettre en place durant l'étape de production. Pour le premier interviewé, la situation est très différente puisque l'établissement est plus conséquent : boulangers, pâtisseries et traiteurs travaillent dans le même environnement et sont plusieurs par corps de métier à collaborer.

Une fois les produits prêts, les vendeurs peuvent procéder à la préparation des produits pour la vente, à l'emballage et finalement à la vente. Nous avons fait le choix de considérer le ou les fournisseurs d'emballages à ce niveau du schéma, ayant un rôle commercial, esthétique et tout simplement pratique à jouer sur le produit fini. C'est le client qui clôture cette chaîne de production en achetant puis en consommant le produit.

Finalement, aucun de ces différents acteurs ne pourrait "disparaître" sans conséquences drastiques sur la boulangerie et sa pérennité. On pourrait penser que c'est cette chaîne d'acteurs et d'étapes et cette chronologie qui définissent le travail du boulanger, pourtant, cela n'est pas aussi linéaire. La partie suivante sur l'écart prescrit-réel du boulanger montrera cette non-linéarité et explicitera les sources de prescription parfois subtiles qui rythment le quotidien du travailleur.

L'écart prescrit réel en boulangerie



Outil 4 : Source de prescription du boulanger.

Si l'on reprend pour partie l'outil 4 présenté précédemment, il est possible d'étudier les sources de prescription qui s'appliquent au boulanger. Ces prescriptions sont plus nombreuses que ce qu'il n'y paraît et de natures très variables.

- Fournisseurs de matières premières -

La partie précédente a montré l'importance des matières premières et de leurs fournisseurs dans la production de produits boulangers. Les MP peuvent prescrire un emploi particulier ou un processus, c'est surtout le cas de la farine. Quand les meuniers fournissent de la farine, ils préconisent un emploi, un usage global : les farines ont été testées en laboratoire en amont pour

étudier leurs propriétés et caractéristiques. Les sacs de farine présentent donc toujours les proportions à utiliser par rapport à l'eau pour pouvoir faire le pain escompté. Cela permet à un débutant en boulangerie peu expérimenté d'être capable de se débrouiller sans connaître la farine, sans expérience d'usage de celle-ci. Ces recettes ne sont pas vécues comme une réelle source de prescription aux yeux des boulangers expérimentés. Ces derniers ont suffisamment de pratique pour savoir exactement quelle proportion utiliser en farine et en eau, comment traiter la farine (faire une autolyse, pétrir plus longtemps que d'habitude etc.). Ainsi, la prescription des fournisseurs de MP est contingente : selon le boulanger et son expérience et selon l'origine de la prescription (certains meuniers laissent plus ou moins de marge de manœuvre aux boulangers).

L'écart prescrit-réel : La majorité des meuniers prescrivent donc un emploi de leur farine : tant de kilogrammes de farine pour tant de litres d'eau et un pétrissage de tant de minutes. Mais, le boulanger expérimenté s'éloignera souvent de cette prescription initiale pour des raisons de goût, de moyens techniques, de temps, ou même de qualité de farine. Le dernier interviewé nous racontait qu'il lui était arrivé qu'on lui livre une farine de très mauvaise qualité, imposant une modification assez importante du processus classique pour espérer en faire du pain (réaliser plusieurs autolyses, laisser reposer plus longtemps etc.).

- Météo -

À priori, sans connaître le métier, on peut facilement penser que la météo n'est pas une source de prescription du métier.

L'écart prescrit-réel : Pourtant, elle est beaucoup plus importante qu'il n'y paraît. Les entretiens ont tous confirmé l'importance du climat sur le travail du boulanger : la température ambiante doit toujours être prise en compte pour adapter la production (s'il fait très froid, il faut laisser les pâtes dehors un peu plus longtemps et si il fait très chaud les laisser dehors le moins longtemps possible pour qu'elle ne fermentent pas trop). Température du levain, température de la pâte pendant le pétrissage, température du cœur pendant la fermentation etc. sont autant de facteurs qui déterminent la réussite du pain après la cuisson et sont modifiables par le climat si l'on ne fait pas attention.

En plus d'avoir un impact direct sur la production, la météo peut également agir sur les matières premières et modifier la qualité de la farine en amont, pouvant entraîner des difficultés considérables.

Cette capacité d'adaptation et de perception face aux variations météorologiques s'acquiert encore une fois par l'expérience.

- Auto-prescription -

La flèche en pointillés partant du boulanger pour s'appliquer sur lui-même cherche à symboliser l'auto-prescription. Il s'agit des contraintes et méthodes que s'impose le boulanger à lui-même pour faire son travail comme il le souhaite, du mieux que possible. C'est certainement là que la marge de manœuvre dont dispose le boulanger (par rapport à l'établissement, au processus, aux consignes etc.) peut être exploitée pleinement. Cette auto-prescription n'est pas obligatoire en soi ; du pain

peut-être fait sans, comme c'est certainement le cas en usine. Cependant dans les faits, celle-ci est importante pour les travailleurs, pour donner plus de sens à leur travail et exister au travers de ce qu'ils produisent ; c'est leur signature en quelque sorte et ils y tiennent. Par exemple, le second interviewé s'auto-prescrit de façonner à la main ses baguettes tradition, conformément à la tradition, alors que cela n'est plus du tout contrôlé (au contraire du début de sa carrière).

L'écart prescrit-réel :

La formation du boulanger et ses expériences d'apprentissage lui enseignent des méthodes de faire, des techniques "de base". Toutefois, en pratiquant ils constituent *leur* savoir-faire et s'individuent dans leur pratique. Ainsi, ils auront beau utiliser la même farine qu'un autre, le pain résultant sera forcément différent, que cela soit de l'ordre des textures, du goût ou encore de l'apparence.

- Vendeur -

Le vendeur prescrit au boulanger d'avoir certaines quantités et types de pain à certaines heures de la journée. Ce pain doit être le plus "frais" possible donc cuit autant que faire se peut en juste à temps pour éviter les pertes et garantir une meilleure consommation au client. Il en va évidemment de même pour les autres produits boulangers.

L'écart prescrit-réel : Cependant, même s'il existe des heures de pointe quotidiennes et des paniers moyens, la boulangerie reste un commerce alimentaire soumis à des fluctuations. Les journées à plus ou moins fortes ventes rythment le métier et des commandes de dernière minute arrivent régulièrement. Tout cela nécessite de mettre en place des stratégies organisationnelles : par exemple la congélation de viennoiseries après leur production permet d'avoir des stocks et pouvoir en cuire selon les besoins. Toutefois, ces ficelles ont leur limite et parfois les délais ne permettent pas de répondre aux exigences tardives des clients. Le pain nécessite 24h à 48h (selon le type) pour être prêt à la vente donc répondre à la demande d'un client commandant une grande quantité de pain pour le jour même n'est pas facile, à moins de pouvoir utiliser le stock du magasin.

- Client -

Le client prescrit au boulanger d'avoir des produits boulangers disponibles quand il vient pour consommer. Ces produits doivent avoir une certaine constance dans la qualité et dans le prix, être assez diversifiés et être comestibles (respecter des règles d'hygiène et de conservation de base).

L'écart prescrit-réel : Dans la réalité, et comme énoncé précédemment tout un ensemble d'imprévus peuvent empêcher le boulanger de répondre à cette prescription : fluctuation des MP, variabilité des ventes etc. Le boulanger doit donc faire en sorte que l'écart prescrit-réel du client ne soit pas trop fort, au risque de le décevoir voire de le perdre. Une stratégie présentée par le premier interviewé consisterait à sensibiliser les clients sur l'origine de cet écart, leur expliquer son existence, ses implications en amont durant la production. Il nous a communiqué sa volonté de réaliser des portes ouvertes pour pouvoir créer un vrai temps d'échange sur l'organisation de la boulangerie.

- Machines -

Les machines prescrivent au boulanger un usage de base, un usage standard : comment les utiliser, les paramétrer, dans quel ordre etc. (cf. partie Les machines qui entourent le boulanger)

L'écart prescrit-réel : Là encore, dans les faits, les variations météorologiques, les problèmes techniques ou tout simplement le vieillissement des machines peuvent modifier cet usage initial qui peut aller de soi. L'interviewé 2 nous a présenté les machines utilisées dans son laboratoire et nous a signalé plusieurs fois que certaines, assez vieilles, ne fonctionnaient plus parfaitement (problèmes d'affichage des degrés notamment). Cela nécessitait de bien les connaître et d'avoir conscience de leurs défauts pour élaborer une stratégie en conséquence (élever ou diminuer la température du four par rapport à l'affichage par exemple).

- Réglementations et labels -

Pour finir, certaines prescriptions peuvent émaner de réglementations et de labels. Les réglementations du métier de boulanger sont rigoureusement les mêmes pour tous les artisans (hygiène, condition d'emploi du terme "artisan boulanger", recette de la tradition etc.). Les labels quant à eux sont facultatifs ; aucun de nos boulangers n'adhèrent à ces derniers. Les labels peuvent également prescrire des processus, des types de produits etc. (les 3 interviewés considèrent que cette dimension est purement marketing et n'apporte pas de réelle plus value à leur travail).

L'écart prescrit-réel : Pour des raisons déjà citées, des imprévus peuvent survenir dans le quotidien du boulanger et l'empêcher de respecter rigoureusement certaines consignes (qualité MP, erreurs, manque de contrôle). Le boulanger s'efforce donc de combler cet écart quand cela est possible. Concernant les labels, des écarts similaires peuvent survenir, mais à ceux-là peuvent s'ajouter le non-respect volontaire de certaines pratiques. Le premier interviewé nous expliquait que ces labels n'étaient pas toujours contrôlés et que certains boulangers ne respectaient pas les principes de ces derniers, sans conséquences ni sanctions (ce laxisme s'expliquant a priori par des intérêts financiers, puisqu'il faut payer pour adhérer à un label).

État des lieux des évolutions majeures du métier

Avant de clôturer cette partie assez descriptive du métier et maintenant qu'un certain nombre de connaissances et d'explications nécessaires ont été apportées, un bref panorama des grandes évolutions du métier peut être intéressant à réaliser. Nous distinguerons dans cette partie trois champs d'évolution majeurs : la fermentation, la consommation et la mécanisation sans prétention d'exhaustivité.

- Fermentation⁷ -

À l'origine du pain (plusieurs millénaires en arrière), sa fermentation ne se faisait qu'avec du levain soit une fermentation naturelle et spontanée. La levure n'est scientifiquement identifiée qu'à partir de 1857 par Pasteur bien que les levures soient déjà utilisées depuis longtemps déjà en brassage et vinification. À la fin XVII^{ème} siècle, les pâtisseries français ajoutent de la levure de bière en complément du levain dans leurs préparations. Au XIX^{ème} siècle, un pâtissier viennois utilise pour la première fois la levure seule en panification (quand jusqu'alors cela était fait en complément de levain uniquement). À cette même époque, l'industrie de la levure se développe en Europe et celle-ci prend une place grandissante dans les processus de fabrication du pain en plus de l'utilisation d'additifs pour accélérer la pousse et la cuisson. Elle aura comme effet non négligeable de soulager et faciliter le rythme de travail des boulangers et de nombreux travailleurs adhérent à cette nouvelle technique. Ces dernières décennies, la boulangerie voit naître une volonté d'en revenir à des méthodes et produits plus naturels, notamment en privilégiant l'usage de levain qui a comme été "redécouvert"⁸. Cette tendance a été relatée par nos interviewés et la philosophie du premier boulanger rencontré en est une bonne illustration.

- Consommation -

Selon un rapport de Crédoc pour l'Observatoire du pain de 2010, il y a un siècle, la consommation quotidienne de pain s'élevait à 800 g environ par personne. Aujourd'hui, même si 98% des foyers mangent du pain, la consommation quotidienne moyenne a chuté à 130 g par personne et seuls 10% des foyers en mangent à chaque repas.⁹

Alors que la population n'a cessé d'augmenter, 40% des boulangeries auraient fermé en quarante ans en France : il n'en restait que 32 000 en 2019¹⁰. Par opposition, en 1990, 36 500 boulangeries étaient ouvertes dans le pays, donc certainement beaucoup plus encore les décennies précédentes. La sortie de la Seconde Guerre Mondiale aurait profondément impacté notre consommation de pain.¹¹ Les habitudes alimentaires évoluent pour diverses raisons (régimes spécifiques, culture locale, saut du petit-déjeuner etc.)¹² et impactent le marché.

La meunerie a elle aussi connu des changements drastiques "passant de plus de 6 000 moulins en 1950 à 450 aujourd'hui (regroupés en 380 entreprises, dont 4 produisent à elles seules 58 % du blé écrasé en France)"¹³.

La loi 98-405 du 25 mai 1998 n'autorise une enseigne à s'appeler "boulangerie" que si le pétrissage de la pâte, sa fermentation, sa mise en forme et la cuisson du pain sont assurés par l'artisan boulanger. Les industriels diffèrent du boulanger en ce sens puisque cette préfabrication a lieu en usine et ce qu'on appelle "terminaux de cuisson" ou "points chauds" (tels que la Mie Câline ou Paul)

⁷ Source : <http://technomitron.aainb.com/constituants-pain-et-pate/la-levure-de-boulangerie/>

⁸ Source : <https://www.telerama.fr/sortir/a-paris-une-revolution-dans-les-fours-a-pain-6745582.php>

⁹ Source : https://www.lemonde.fr/m-actu/article/2013/10/25/le-pain-super-star_3501984_4497186.html

¹⁰ Source :

https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/alimentation-la-consommation-de-pain-en-baisse_3448009.html

¹¹ Source : <https://www.boulangerie.org/economie/>

¹² Source : http://votrepain.com/wp-content/uploads/2011/12/Odp-PointsurconsoPain_2011.pdf

¹³ Source : https://www.lemonde.fr/m-actu/article/2013/10/25/le-pain-super-star_3501984_4497186.html

n'ont plus qu'à cuire sur place et vendre. Cette méthode garantit certes la fraîcheur des produits qui sont cuits en juste-à-temps toute la journée mais ce n'est en rien de l'artisanat. Certains supermarchés fonctionnent également sur ce mode de production mais pas tous, ils peuvent présenter un espace boulangerie et fabriquer leur pain eux-même. Bien sûr, cela ne suffit pas pour faire d'eux des artisans boulangers, les processus, cadences et prestations sont rigoureusement différents. Toutefois même si la distinction entre ces deux pratiques (artisanale et industrielle) semble claire, le deuxième boulanger interviewé regrette que l'écart fondamental entre les deux ne soit pas davantage communiqué et les consommateurs explicitement avertis de ce qu'ils achètent.¹⁴ Malgré ce regret relevé, aucun de nos boulangers interviewés ne se sentait en concurrence directe voire menacé par ces géants, justement par cette différence de nature profonde qui sépare les deux activités.

- Mécanisation -

L'univers de la boulangerie est très longtemps resté complètement manuel et artisanal. Avec la révolution industrielle et l'émergence de l'hygiénisme au XIX^{ème} siècle, les boulangers ont cependant été poussés (non sans contestation : "Beaucoup d'ouvriers et de sociétaires voient en effet dans la mécanisation une cause de chômage"¹⁵) à utiliser des pétrins mécaniques pour remplacer le travail de pétrissage manuel (alors considéré comme dégradant sur le plan de la santé et non hygiénique¹⁶). Cela a d'abord été vécu comme une souffrance pour les professionnels du métier qui refusaient catégoriquement cette transformation. Cette mécanisation s'est ensuite poursuivie pour qu'aujourd'hui elle ne soit plus réellement remise en question par la majorité des boulangers.¹⁷ En effet, tous nos interviewés ont été catégoriques sur ce point : les machines sont aujourd'hui un apport considérable au métier du boulanger, elles permettent de faciliter les conditions d'exercice et la durée de la carrière et apportent un confort non négligeable. En revanche, même si cette mécanisation est vue d'un bon œil par la plupart, une limite est à ne pas franchir : certaines machines aux technologies avancées automatisent complètement le travail du boulanger. Celles-ci sont majoritairement utilisées par l'industrie, la grande distribution mais certains de nos interviewés signalent une adoption de cette pratique par des artisans boulangers ce qui pose question sur la valeur du statut d'artisan.

¹⁴ C'est une thématique très subjective mais certains spécialistes décrivent un "déclin" du goût « Les Français n'exercent plus leur goût. Ils ne savent plus distinguer ce qui est bon et ce qui ne l'est pas, ce qui est industriel et ce qui est fait main. » : citation de Stephen Kaplan tiré de https://www.lemonde.fr/m-actu/article/2013/10/25/le-pain-super-star_3501984_4497186.html

¹⁵ François Jarrige, "Ils n'auront plus à suer sang et eau". *Les boulangeries coopératives et la modernisation du pétrissage (France, 1860-1914)*, in A. Blin, S. Gacon, F. Jarrige, X. Vigna (dir), *L'utopie au jour le jour. Une histoire de la coopération*, Nancy, L'arbre bleu, p. 219-231.

¹⁶ Philippe Martin Narcisse Benoît, Julia De Fontenelle et Jean-Sébastien-Eugène Malepeyre (1846), *Nouveau manuel complet du boulanger, du négociant en grains, du meunier et du constructeur de moulins*, Paris, Roret, vol. 2, p. 46-80.

¹⁷ Il faut toutefois signaler que ces dernières années, de plus en plus de boulangers souvent désignés comme étant des "néo-boulangers" revendiquent un retour aux pratiques traditionnelles dont le pétrissage manuel fait partie : <http://www.slate.fr/story/184164/boulangeries-guerre-culturelle-pain-adieu-baguette-disparition-petit-commence>.

Les enjeux actuels du métier

Comme les parties précédentes l'ont évoqué, le métier de boulanger a toujours été difficile à exercer sur le plan physique et mental (rythme soutenu et décalé, source de fatigue importante etc.) et même si la mécanisation et les évolutions globales du métier ont participé à améliorer le confort de l'exercice, il reste aujourd'hui peu attrayant pour les jeunes. Cette difficulté à repeupler ce corps de métier rend laborieuse la recherche de personnel compétent et motivé, tous nos interviewés ont abordé ce problème. Ce problème est d'autant plus amplifié par la mauvaise réputation de la formation de boulanger, qui a tendance à n'être proposée qu'à des élèves en difficulté scolaire dès la classe de troisième (en prépa-métier) puis la classe de seconde (en CAP boulangerie), comme beaucoup de métiers artisanaux. Les professeurs et conseillers d'orientation voient le métier comme étant faisable par n'importe qui étant donné sa dimension manuelle, il conviendrait donc aux mauvais élèves. Selon nos interviewés, cela entache la réputation et l'estime de leur profession, et a tendance à décourager les étudiants qui se sentent dévalorisés, ce qui fait que peu d'entre eux poursuivent dans cette voie.

Évidemment, le manque de main d'œuvre intensifie logiquement la cadence (puisque la production quant à elle ne bouge pas ou peu), ce qui épuise d'autant plus les travailleurs. Ce problème de recrutement semblerait se situer dans un changement de mentalité global que nous relatent les boulangers. De nombreuses personnes aujourd'hui placent le confort de vie comme condition fondamentale, à savoir un emploi du temps fixe, sans heures supplémentaires notamment. Notre premier interviewé, également patron de ses boulangeries, signale qu'il est alors nécessaire aujourd'hui de s'adapter, de s'assouplir si l'on désire trouver des employés. En ce sens selon lui, même si en l'état des boulangers semblent se détourner de l'artisanat au profit de l'industrie, cette tendance pourrait très bien s'inverser d'ici quelques années si les boulangeries réforment leur mode de fonctionnement en "s'adaptant", d'une certaines manières, aux nouvelles exigences des salariés. Toujours d'après cet interviewé, il est également nécessaire de remarquer que ce mouvement artisanat-industrie va dans les deux sens, il constate le retour de boulangers dans l'artisanat après s'être tournés vers l'industriel.

Ces différentes observations posent plusieurs questions. Qu'est ce qui caractérise et définit la boulangerie artisanale d'aujourd'hui? Et surtout, au regard de ce mouvement de fuite des boulangers vers l'industrie et des difficultés et contraintes inhérentes au métier, qu'est ce qui fait que l'on tient quand on est artisan boulanger ?

Comment tenir en tant qu'artisan boulanger ? Et pourquoi certains ne tiennent pas ?

Le boulanger artisanal face aux promesses du travail

Le FAST du travailler présenté ci-dessous est rigoureusement le même que celui produit par Nicolas Salzman et Nicolas Ponchaut, si ce n'est que certaines fonctions de 3^{ème} ordre ont été supprimées, jugées inadaptées dans le cadre de notre étude. Des pastilles de couleurs ont été positionnées sur chaque fonction de 2^{ème} et 3^{ème} ordre afin d'évaluer si une fonction du travail était remplie, moyennement remplie ou non remplie par le métier de boulanger. La version ci-dessous est une synthèse des réponses individuelles apportées par nos interviewés. Certaines pastilles présenteront une disposition spécifique (pastilles doubles ou chevauchées) qui sera justifiée dans l'explication.

- Individuation psychique -

Bien que la fonction d'**émancipation F.1.1** en tant que telle semble satisfaite, il n'en est pas de même des sous-fonctions F.1.1.1 et F.1.1.2 (position du patron boulanger à part). Effectivement, nos interviewés ont confirmé une insatisfaction globale du salaire et n'ont pas l'impression de bénéficier d'un statut particulier. La fonction d'émancipation était donc remplie mais autrement que par le salaire ou le statut social à leurs yeux.

La fonction d'**installation F.1.2**, comme on pourrait s'en douter au vu des parties précédentes, n'est pas ou peu satisfaite. En effet, le rythme soutenu et décalé des boulangers atteint la vie de famille de manière plus ou moins gênante. Certains arrivent à se satisfaire du rythme de leur métier (par exemple, disposer de son après-midi est très appréciable pour l'un d'entre eux) mais déplorent tout de même le fait de ne pas pouvoir voir leurs enfants grandir comme ils le souhaiteraient. Le métier n'empêche pas complètement d'avoir des centres d'intérêts en dehors ou une vie sociale, mais ce n'est pas toujours facile à gérer, cela nécessite une certaine organisation.

Le FAST aura permis de dégager une réponse intéressante à notre problématique avec la fonction **accroissement F.1.3**. Effectivement, les réponses de nos interviewés ont unanimement révélé les perspectives d'accroissement qu'offrent le métier de boulanger. "On n'a jamais fait le tour du métier", "On apprend toute sa vie de nouvelles choses". Il existe toujours de nouvelles méthodes, des évolutions, des machines qui appellent à évoluer soi-même, s'améliorer. Cela fait notamment écho à l'auto-prescription présentée dans la partie "l'écart prescrit-réel", au objectifs que l'on se pose. C'est un métier qui peut être très intellectuel et manuel et cela constitue quelque chose de très stimulant pour nos boulangers. L'interviewé 2 ayant eu des expériences en boulangerie de supermarchés nous expliquait à ce propos que les perspectives d'accroissement sont assez faibles dans le milieu industriel, comparativement à l'artisanat. L'artisanat se définit par l'imprévu permanent, il faut toujours savoir s'adapter et donc développer une vraie souplesse. En plus, cet univers implique beaucoup plus de tâches et d'étapes de production qu'en supermarché ; cette diversité enrichit l'expérience et offre bien plus de voies d'amélioration.

Toutefois, si le métier de boulanger permet d'accroître ses savoirs, savoir-faire et techniques, il n'en va pas toujours de même quand il est question de **sublimation F.1.4** (une disjonction est ici à

faire entre la réponse du boulanger patron et celles des ouvriers boulangers). Les deux ouvriers boulangers interviewés auraient pu selon eux se sublimer, se travailler, en étant au contact des clients. Ce rapport avec le client impliquerait une certaine extraversion qu'ils estiment tous deux ne pas avoir naturellement. Cet aspect mis à part, ils ne pensent pas que leur métier leur permette de se sublimer en soi. Pour ce qui est du boulanger patron, la réponse est quelque peu différente justement du fait de cette dimension de gestion. Dans le cas de notre interviewé, toute la dimension managériale et commerciale qu'induit son métier donne matière à se sublimer. Il doit veiller en permanence au bien-être de ses travailleurs et à la qualité de ses produits, ce qui implique de se remettre en question en permanence et parfois de se corriger. Cette disjonction explique donc la pastille rouge d'un côté et la pastille verte de l'autre.

L'explication de la fonction **projection F.1.5** devra elle aussi être faite avec une disjonction des cas de chacun des boulangers. Effectivement, nous avons ressenti une nette différence entre les interviewés.

Le boulanger patron nous expliquait qu'il était très facile de se projeter, de rêver quand on tient une boulangerie et qu'elle tourne bien. On pense facilement à la suite, aux étapes supérieures, aux prochains challenges et cela peut parfois être "dangereux". Il est facile d'oublier que la réussite d'un commerce est instable et qu'une erreur d'investissement, une déviation ou ce type d'imprévus peuvent être fatals. Ces prises de risques font donc rêver mais sont à double tranchant et peuvent s'avérer source de beaucoup de stress.

Le troisième boulanger interviewé nous expliquait qu'il arrive toujours un moment où l'on désire s'installer à son compte, devenir son propre patron pour gagner en autonomie dans son travail, être plus libre. Notre troisième interviewé a été patron pendant 10 ans durant sa carrière avant de devoir redevenir boulanger ouvrier les 21 dernières années de sa carrière. Il nous confiait que rétrospectivement, même s'il avait souhaité tenir sa propre boulangerie au début de sa carrière par besoin d'évolution, ce n'est pas un regret pour lui de ne plus l'être aujourd'hui. À ses yeux, cela apportait un stress (charges, contraintes administratives, impératif d'être en bonne santé etc.) et des conditions de vie encore plus difficiles que celles d'ouvrier. C'est pour cette raison, qu'une fois redevenu ouvrier, il ne ressentait pas le besoin spécifique de se projeter, il aimait vivre au jour le jour et ne se faisait pas de souci pour l'avenir. Il semble donc facile de se projeter quand on est boulanger, d'autant plus qu'à ses yeux le pain est toujours sacré, détient toujours une part importante en France et que ce n'est pas une profession qui souffre du chômage. Son parcours et sa vision actuelle des choses amène à se poser une autre question : est-ce *nécessaire* de se projeter ? Bien que cette question présente probablement des réponses différentes en fonction des individus.

Finalement, le second interviewé nous a dit avoir un jour envisagé de devenir patron mais, voyant les contraintes et le stress que cela impliquait, il s'est ravisé. **Point plus alarmant, quand nous lui avons posé cette question de la F.1.5, sa première réponse a été "aujourd'hui, je projette simplement d'arrêter". Il était épuisé par son travail et n'avait plus l'envie de continuer. L'insatisfaction durable de certaines promesses du travail, notamment les fonctions F.1.1 et F.1.2 de même qu'un manque de reconnaissance pesant (cf. partie suivante) ont épuisé sa passion l'ont amené à souhaiter se reconverter et trouver un métier satisfaisant ces points importants pour lui.**

- Individuation socio-professionnelle -

La fonction de **contribution professionnelle 2.1** est globalement bien remplie. Si cela n'est pas venu spontanément à l'esprit de nos interviewés, produire du pain se faisant généralement seul, ils ont reconnu s'inscrire dans une réalisation collective du point de vue plus global du commerce. Sans eux, il n'y a rien à vendre, mais sans les autres employés, rien n'est vendu. La conclusion de la fonction de **contribution directe formelle 2.1.1** est similaire au sein du commerce, et elle peut être étendue au cas de production en équipe. Dans une production collective, le travail de chaque boulanger est reconnaissable car chaque artisan fait son pain différemment du fait de la taille/forme de ses mains, de sa technique de lamage, de ses gestes, etc. La fonction de **contribution générale informelle 2.1.2** est dans le vert pour les mêmes raisons que la 2.1.

Nous avons mis deux pastilles sur la fonction de **reconnaissance professionnelle 2.2** car les réponses ont été très variables selon les interviewés. Le troisième interviewé, par exemple, ne s'est jamais senti rétribué convenablement, que ce soit matériellement pour le nombre d'heures travaillées, ou symboliquement. En effet, ses supérieurs ont eu tendance à ne jamais féliciter, à toujours trouver des choses à redire au sujet de sa contribution, ce qu'il voit comme un problème général propre aux milieux artisanaux. Au contraire, le premier interviewé est reconnu pour ce qu'il fait, a une réputation, ses employés sont généralement contents de travailler avec lui, etc.

- Individuation sociétale -

La fonction d'**utilité sociale 3.1** dispose de pastilles chevauchées car si certains interviewés se sentent utiles socialement, d'autres ont eu tendance à nuancer ces propos. Les boulangers sont utiles socialement pour nourrir la population, ils essayent de faire des produits nourrissants et bons pour la santé. Ils contribuent également au bonheur, aux festivités en cherchant à soigner le goût de leurs produits. Cependant, certains ne perçoivent pas leur métier comme étant si essentiel, notamment lors de la pandémie : il est possible de se nourrir sans pain, d'autres métiers (comme ceux du soin) sont plus nécessaires, etc.

Enfin, la fonction de **reconnaissance sociale 3.2** est bien remplie. C'est un métier souvent admiré, peu de gens seraient capables de l'exercer. Les clients sont la principale source de félicitations du boulanger, qui est souvent reconnu par son métier dans la rue.

L'utilisation du FAST a eu le double effet de 1) nous permettre d'identifier de nouveaux problèmes du métier (qui n'avaient pas été discutés jusqu'à son utilisation) et 2) éclairer de nouvelles pistes de réponse à notre problématique.

En effet, en plus des problèmes inhérents au métier tels que les contraintes horaires et physiques ou les sources de prescription (vues dans la première partie), un manque de reconnaissance professionnelle nous a été relaté¹⁸. De même, nous avons ressenti un certain défaut d'estime de la profession qui semble trouver des racines dans la dévalorisation globale de la formation de boulanger (cf. partie Les enjeux du métier).

¹⁸ Bien entendu, nous ne souhaitons pas généraliser ce défaut de reconnaissance après n'avoir réalisé qu'un petit nombre d'entretiens. Il reste néanmoins important de le noter dans le cadre des situations spécifiques des 2^{ème} et 3^{ème} interviewés qui semblaient en souffrir.

En plus de nous permettre d'identifier des raisons qui font qu'il est difficile de tenir, le FAST nous aura surtout permis de dégager de nouvelles réponses à notre problématique, à savoir des raisons qui font que l'on tient. Le premier point très intéressant se trouve dans la fonction **F.1.3 Accroissement**. Le métier de boulanger offre des perspectives de découvertes, d'amélioration et de perfectionnement permanentes tant sur les plans des connaissances que des compétences, ce qui est très motivant. Nous pouvons également évoquer la fonction d'**individuation sociale F.3**, qui nous a semblée bien remplie. En effet, tous nos boulangers se sentaient reconnus par leurs clients en société, leur octroyant une certaine fierté. De plus, la majorité d'entre eux ont jugé leur profession utile, tant pour des raisons nutritives que gustatives. La satisfaction de ces deux fonctions de reconnaissance et d'utilité sociale semblent, elles aussi, constituer des raisons de tenir quand on est artisan boulanger.

Les fonctions du travail pour un individu
N.Salzman et N.Ponchaut
– UTC - 2016

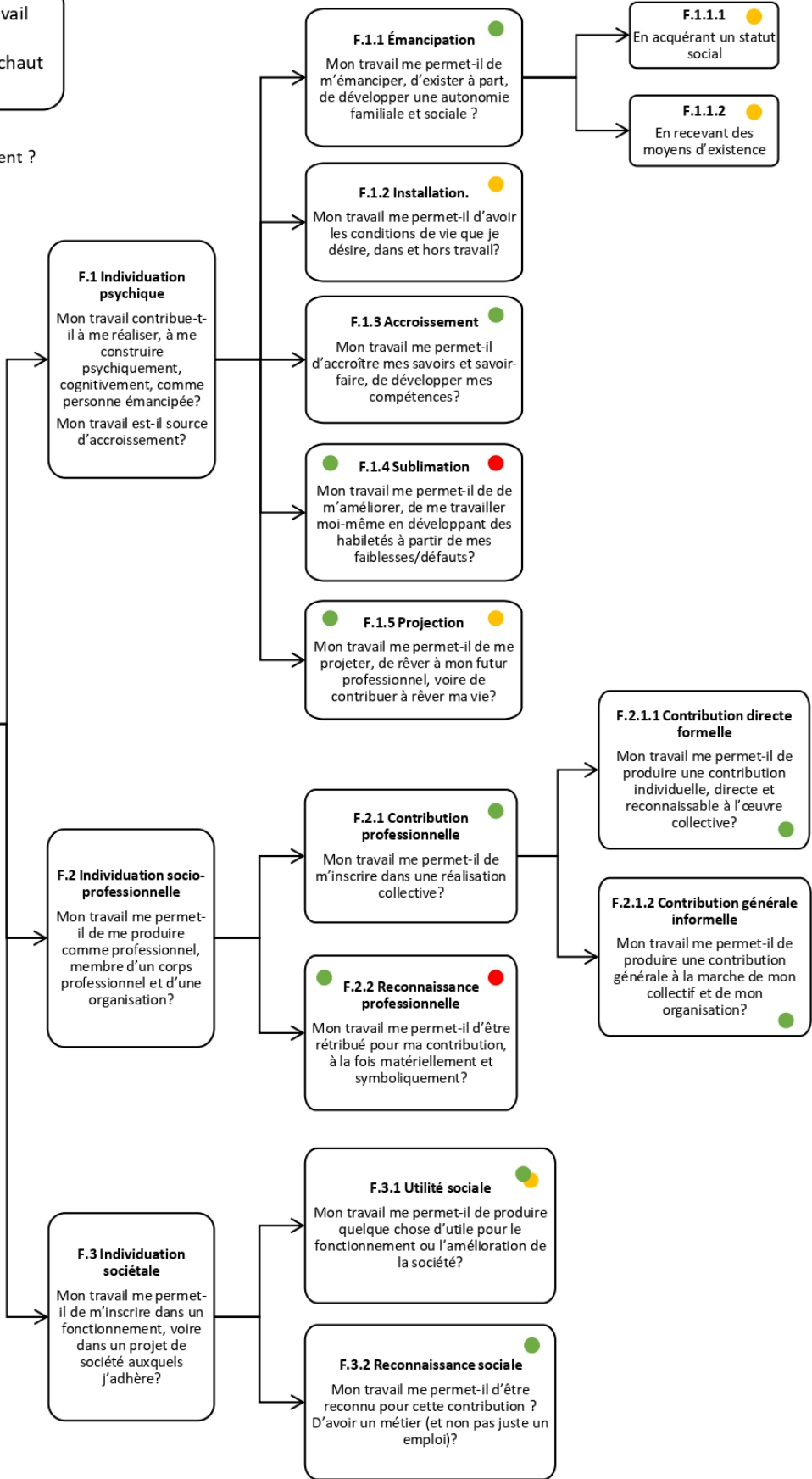
Afin de ? Comment ?
← →

Considérant que :

- Travailler consiste à mobiliser sa subjectivité pour surmonter des obstacles ce qui l'enrichit en retour.
- Toute activité de travail est ainsi à la fois la coproduction à la fois du résultat livré et du travailleur lui-même.

Alors travailler est un processus majeur d'individuation psychique et collective : en produisant une utilité pour autrui, le travailleur se produit comme individu, comme membre d'un collectif et comme membre de la société.

Travailler recèle potentiellement les promesses ou fonctions suivantes, à chacun de les valider pour lui-même.



Le rôle de la transmission

L'importance accordée à la transmission et à son rôle pour un boulanger (et un apprenti) s'est manifestée dans chacun des 3 entretiens. Ils semblent s'inscrire dans un flux historique de transmission : un maître d'apprentissage leur a appris le métier, qui eux-même ont eu un maître, puis ils transmettent à leur tour à des apprentis. Selon la qualité de l'apprentissage, cette étape peut-être déterminante pour la carrière d'un apprenti, qui continuera ou non dans le métier. Pour cela, le maître d'apprentissage doit "bien" transmettre : ne pas prendre trop d'apprentis pour que la transmission ait lieu correctement et accepter les contraintes que cela apporte (surveiller en permanence pour prévenir les erreurs, ce qui implique plus d'attention et de concentration). L'interviewé 2 a insisté sur l'importance de cette phase difficile pour l'apprenti où de nombreuses concessions voire sacrifices sont à faire sur la vie personnelle, le rythme est difficile physiquement et mentalement, il faut beaucoup s'autodiscipliner donc cette transmission du maître d'apprentissage à l'apprenti est lourde en enjeux.

Lorsque nous avons demandé à nos interviewés ce qui est le plus important à transmettre, ce sont "l'amour du métier", "le travail bien fait", "le goût/plaisir du métier", "savoir-faire", et "volonté de retransmettre" qui sont revenus, comme si avant même le savoir-faire et les ficelles du métier, c'est la passion du métier qu'il faut transmettre en priorité à l'apprenti.

L'importance de la passion en boulangerie

Après les entretiens exploratoires nous nous sommes rendus compte que les lexiques de la passion et de l'amour du métier revenaient beaucoup. Nous nous sommes donc demandés si cette passion ne serait pas un moteur important pour "tenir" en tant que boulanger toute une carrière.

Interviewé 1 : Il estime être passionné et faire son métier avec passion, mais suggère qu'il y a différentes passions en boulangerie : management, conception, production, matière première etc. Sa passion pour lui serait dans le management (veut être un bon manager et faire en sorte que ses employés soient épanouis), les matières premières (leur qualité) et le produit transformé (produit vivant, nourrissant, bon). Il pense que beaucoup de boulangers sont passionnés (mais pas tous) et que la passion peut être un "problème" dans le sens où, un boulanger uniquement passionné par la production pourrait rester "enfermé" dans son labo et ne jamais tenter de progresser et de se remettre en question sur d'autres plans du métier alors considérés comme secondaires.

Interviewé 2 : Son métier n'est pas une de ses/sa passion ; pour lui une passion continue au-delà de la vie professionnelle dans la vie personnelle, et ce n'est pas son cas. En revanche, il a l'impression d'exercer son métier avec passion (volonté, souci du travail bien fait en permanence, qualité et constance de production etc.). Selon lui, peut-être qu'à ses débuts, quand il a découvert le métier, celui-ci constituait une passion au sens strict du terme mais que peu à peu, avec la routine, le temps, certains événements, l'intensité de cette passion aurait décliné. Au final, l'emploi des termes semble ici important pour nuancer mais il est difficile de savoir la différence que "faire son métier passionnément" et "être passionné de son métier" implique. **Peut être que c'est en partie cette**

nuance difficile à percevoir qui fait qu'aujourd'hui il ne veut plus continuer en boulangerie et souhaiterait changer de métier.

Interviewé 3 : Il a fait son travail passionnément pendant 41 ans. À ses yeux, se lever le matin pour aller travailler était un plaisir, une passion, il ne faisait pas son métier "parce qu'il faut le faire". Dans un métier si difficile, il est nécessaire selon lui de ne pas avoir l'impression de travailler pour tenir aussi longtemps. Certains événements l'ont abîmé physiquement, la fatigue s'est installée avec l'âge et l'exercice du métier devenait trop difficile sur la fin de sa carrière, "le corps n'en peut plus, même avec la passion". Il lui arrive régulièrement que son métier lui manque aujourd'hui.

Ce qui semble être la passion a l'air d'être un important moteur pour tenir en boulangerie. Cependant, cette passion semble pouvoir être freinée, abîmée par différents aspects du métier (ce qui fait qu'on ne tient pas : la reconnaissance au sein de l'entreprise, la rémunération, le déséquilibre social et familial engendré par les conditions de travail, une fatigue physique et morale).

Un autre constat intéressant réside dans la communication de cette passion. Le métier de boulanger accordant peu de temps libre et fatiguant beaucoup, nous nous inquiétions de trouver des professionnels prêts à nous accorder du temps. Accepter de nous dégager plusieurs heures en dehors ou pendant leur temps de travail pour échanger était donc pour nous signe d'une forte volonté de transmission. Ensuite, pendant les échanges, on ressentait aisément la passion et le plaisir du métier dans la manière qu'avaient les boulangers de parler de ce qu'ils faisaient au quotidien : termes employés et visage illuminé entre autres, de nombreuses émotions étaient discernables. Il se passait quelque chose durant l'échange qui était d'un autre ordre que du simple descriptif du métier. De plus, il est important de noter que, pour les boulangers qui étaient connus avant l'enquête, il était souvent dit d'eux qu'ils étaient passionnés par leur métier, que ça se sentait dans leur attitude et interactions quotidiennes. La passion se communiquait au-delà des mots, par une attitude, un engagement et un temps consacré.

La beauté du métier

Lors des entretiens menés, nous avons trouvé belle l'importance de la philosophie de "bien faire" : faire du bon pain, qui nourrit bien les clients, avec les matières premières les plus nobles, etc. En résulte une grande autoprescription déjà décrite auparavant : travailler tous ses pains au levain malgré les contraintes organisationnelles impliquées, s'appliquer à respecter des traditions qui ne sont plus contrôlées aujourd'hui, etc. De même pour le développement d'une très grande sensibilité, qui paraît magique une fois poussée : que ce soit la possibilité de juger un pain à la vue, ou les capacités du maître d'apprentissage du premier interviewé qui était capable de jauger chaque étape de production à la seule aide de sa vue et d'ainsi guider ses apprentis.

Nous avons en plus explicitement demandé aux boulangers ce qu'ils trouvent beau dans l'exercice de leur métier, afin d'évaluer si cet aspect pourrait constituer une réponse à notre problématique. Face à la diversité des réponses obtenues, il nous semble que oui. En effet, pour un interviewé, c'est le fait de pouvoir contrôler son produit de A à Z qui constitue la beauté de son métier : du choix de matières premières nobles à la transformation et valorisation de celles-ci, jusqu'à la vente du produit fini. De ce fait, le boulanger produit un pain qui est unique et lui

ressemble, et chacun peut trouver son compte dans le métier. Pour un autre, c'est la possibilité infinie de se perfectionner qui fait la beauté du quotidien du boulanger. Il est impossible de faire le tour de la profession, le boulanger doit chaque jour s'adapter. Il développe par conséquent une très grande sensibilité. Enfin, c'est le fait de travailler des matières vivantes (levure, levain, farine, etc.) qui a été désigné comme beau.

L'évaluation et la reconnaissance du métier

L'indice de réussite est le client. Ils savent se plaindre quand quelque chose ne leur convient pas, ou féliciter quand ils sont contents du résultat, si ce n'est tout simplement revenir régulièrement. Ils permettent donc au boulanger de se remettre en question. Ils sont également une source de prescription : le boulanger peut essayer une nouvelle recette, si elle ne se vend pas il ne la refera pas, il doit s'aligner sur les commandes s'il les accepte, ce qui change son organisation. La peur de perdre des clients peut également pousser le boulanger à ne pas prendre de vacances. Le client s'attend à une constance des produits, ce qui oblige le boulanger à tout faire pour y parvenir (heures supplémentaires, remplacement de collègues absents, s'adapter aux conditions climatiques, prévoir des stocks supplémentaires à congeler/surgeler, etc.). Les clients de boulangerie artisanale ont tendance à être exigeants, beaucoup plus qu'en grande surface par exemple. Ils recherchent des produits de qualité.

Nous pensions lors de nos recherches de pré-problématisation que les concours de boulangerie ou de pâtisserie pouvaient constituer une source d'évaluation et de reconnaissance importante au vu de leur grande médiatisation et mise en avant par les artisans concernés. Nous nous sommes cependant rendu compte durant nos entretiens que ce n'est pas le cas, même pour les interviewés ayant participé et même gagné de tels concours. Ils constituent globalement un atout marketing intéressant, et augmentent leur visibilité, mais dans les faits très peu de clients sont attirés par ces titres. Ils permettent temporairement de challenger l'artisan. C'est un exercice qui peut être intéressant, mais qui ne dit rien sur la qualité du travail des participants, dans le sens où un mauvais résultat à un concours n'implique pas un mauvais travail de l'artisan : les résultats dépendent en grande partie de la subjectivité des membres du jury.

Conclusion

La première partie de ce rapport aura mis en exergue les difficultés et contraintes inhérentes au métier de boulanger. Ces dernières sont en partie liées à la pratique du métier (fatigue physique, rythme soutenu) et à l'environnement dans lequel le travailleur s'intègre (chaîne d'acteurs, sources de prescription) mais pas que. Les entretiens effectués nous ont également révélés qu'un problème de fond touchait le métier dès la formation. Celle-ci est très dévalorisée et stéréotypée et a tendance à abîmer l'égo des travailleurs à leurs débuts qui ont beaucoup plus de mal à persévérer et s'accrocher. Par conséquent, peu de jeunes réellement motivés et passionnés réalisent cette formation et deviennent boulanger par la suite, ce qui crée depuis plusieurs années un important manque de main d'œuvre dans la profession. Une des conséquences de cette adversité peut être de se tourner vers la boulangerie industrielle pour améliorer son confort de vie, quand ce n'est tout simplement pas d'arrêter le métier.

Toutefois, l'enquête nous aura permis de visualiser, au moins en partie, les raisons qui font que, malgré cet ensemble de contraintes, on puisse tenir en boulangerie artisanale. En effet, passion, accroissement, beauté, transmission et reconnaissance sociale constituent des moteurs qui donnent du sens au métier et l'énergie nécessaire pour tenir. En revanche, cette énergie n'est pas infinie et vient un moment où, même si la passion demeure ou a demeuré, la fatigue ou la lassitude s'installent irrémédiablement et le travailleur s'arrête.

Des changements se font constater dans le métier, un mouvement vers le mieux que plusieurs interviewés décrivent. Cela passe par l'amélioration des conditions et rythmes de travail des boulangers (en essayant de tendre vers les 35h et en accordant plus de congés) et parfois du salaire. Cependant, ces améliorations sont lentes et ne sont pas amorcées dans tous les établissements. Notre troisième interviewé déplore un salaire toujours bien trop bas proportionnellement à l'investissement requis et estime que c'est un point essentiel à réformer si le domaine de la boulangerie artisanale veut subsister à l'avenir.

Table des illustrations

Outil 1.1 : Schéma représentatif des étapes constitutives du quotidien d'un boulanger.	8
Outil 1.2 : Schéma-questionnaire synthétisant les réponses des interviewés.	14
Outil 2 : Les logiques d'action liées à la corporalité du boulanger.	15
Outil 3 : Schéma représentatif de la chaîne de production globale de produits boulangers.	16
Outil 4 : Source de prescription du boulanger.	18
Outil 5 : FAST du travailler modifié.	29