



Les artisans boulangers ne veulent pas ouvrir sept jours sur sept

Région. D'un côté, la Fédération des entreprises de la boulangerie ; de l'autre, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. La première veut mettre fin au jour obligatoire de fermeture hebdomadaire, la seconde tient à le préserver.

La guerre des boulangeries ? Cela pourrait y ressembler. Dernièrement, la Fédération des entreprises de boulangerie (FEB) s'est attaquée à des arrêtés préfectoraux qui régissent le travail des boulangers dans tous les départements en France. Les arrêtés en question imposent un jour de repos par semaine pour les boulangers. Ce dont la FEB, qui représente des artisans mais surtout les industriels (Paul, La Mie câline, Ange), ne veut pas.

« On défend la liberté entrepreneuriale », tonne Paul Bovin, directeur général de la FEB. Aujourd'hui, 54 départements français autorisent l'ouverture sept jours sur sept. Nous sommes des commerçants et, en tant que tels, le seul qui compte, c'est le client. Les Français plébiscitent le fait d'acheter du pain cuit le jour même. »

Des arrêtés sans effet

Dans le Pas-de-Calais, l'arrêté obligeant à un jour de fermeture a été abrogé le 30 juin 2022. La préfecture du Nord a embayé en abrogeant son arrêté le 25 juillet 2022.

Avec quels effets ? Pour Paul Bovin, ils sont nuls. « Dans les 54 départements où l'ouverture sept jours sur sept est autorisée, il n'y a pas d'artisans boulangers qui cessent leur activité plus qu'ailleurs. Cinq jours sur sept, six jours sur sept ou sept jours sur sept, tout le monde fait ce qu'il veut, rien n'est obligatoire. Ce que l'on sait, c'est que l'ouverture sept jours sur sept favorise l'entrepreneuriat et l'embauche. »

« Et la vie de famille ? »

Discours reçu zéro sur cinq par Thibaut Salomé, président de la fédération de la boulangerie pour le Nord et le Pas-de-Calais et artisan boulanger à Croisilles, près d'Arras. « Pour ouvrir sept jours sur sept, il faut de la main-d'œuvre. Et c'est compliqué à trouver. Surtout pour eux, les industriels, parce que les conditions de travail qu'ils proposent ne ressemblent pas à ce que nous proposons. Même chez nous, il y a des boulangers qui commencent à fermer deux jours par semaine parce qu'ils ne trouvent pas de personnel. Et puis, la vie de famille ? Le repos du chef d'entreprise ? Pour

rien au monde, je n'ouvrirais sept jours sur sept. »

Lever à 3 h, au boulot à 4 h

On le comprend. Thibaut Salomé, champion Nord - Pas-de-Calais de la meilleure baguette en 2021, travaille déjà six jours sur sept. Sa boulangerie ferme le mercredi. Chaque matin, son réveil sonne à 3 h et il est au boulot dès 4 h.

L'artisan boulanger reprend : « Imaginez que le 7/7 devienne la norme. Imaginez un artisan qui voit son commerce entouré par trois industriels qui ouvrent toute la semaine. Lui aussi va être obligé d'ouvrir sept jours sur sept pour faire face à la concurrence. Il ne pourra pas lutter. Les industriels de la FEB ne se lèvent pas à trois heures du matin. »

■

