

Argumentaire

1. Mon prix libre depuis 1987, est calculé par mon boulanger en fonction de ses charges (charges salariales, matières premières, énergie...) et de son environnement économique. Aujourd'hui, avec 1h de travail rémunérée au salaire minimum (Smic), on peut acheter 2 baguettes de plus qu'en 1980.

	Rémunération horaire du SMIC	Prix moyen du pain/kg	Prix moyen de la baguette de 250 g	Ratio (nombre de baguettes qu'il est possible d'acheter avec 1h de travail rémunérée au SMIC)
Moyenne année 1980	2,103 €	1,018 €	0,254 €	8,279
1 ^{er} juillet 2002 (année de passage à l'euro)	6,83 €	2,73 €	0,682 €	10,014
1 ^{er} juillet 2007	8,44 €	3,15 €	0,787 €	10,724

Par conséquent, par rapport à 1980 :

- En juillet 2002, avec une heure de travail rémunérée au SMIC, il était possible d'acheter 1,73 baguette de plus.
- Depuis juillet 2007, avec une heure de travail rémunérée au SMIC, il est possible d'acheter 2,44 baguettes de plus.

+ d'infos :

Relations médias
Nadia DHOUKAR
tel : 01.53.70.16.25
ndhoukar@boulangerie.org

2. Je suis le fruit d'un métier et d'un savoir-faire enviés par le monde entier et reconnus par des diplômes.

Le **Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)** : le métier de boulanger s'apprend en deux années durant lesquelles s'alternent périodes en entreprise et en Centre de Formation d'Apprentis (CFA). Pour parfaire sa formation, le futur boulanger a la possibilité de passer une Mention Complémentaire, année de spécialisation à l'issue de laquelle préparations salées/traiteur ou, selon la spécialisation choisie, produits à base de pain, pains spéciaux et viennoiseries seront pour lui sans secret.

Le **Brevet Professionnel** : préparé en deux années supplémentaires, il permet d'approfondir des techniques de fabrication, de maîtriser parfaitement les procédés de fermentation et d'acquérir des compétences essentielles en management et en gestion.

Le concours professionnel « **Meilleur Jeune Boulanger de France** », créé en 1981, récompense le travail et le savoir-faire des apprentis et constitue un véritable tremplin de carrière pour les jeunes qui ont choisi de s'engager dans les métiers de la Boulangerie-Pâtisserie.

Le concours « **Un des Meilleurs Ouvriers de France** », classe boulangerie est un diplôme de l'Education Nationale, créé en 1924, qui honore l'excellence d'un travail parfaitement maîtrisé.

La formation continue : tout au long de sa carrière, le boulanger progresse, acquiert des savoir-faire pour imaginer et confectionner de nouveaux produits. Grâce à la formation continue et à ses stages, il s'adapte et reste ouvert à l'évolution des goûts, des techniques, du management et des produits.

+ d'infos sur :

la formation initiale : www.devenir-boulangier.com

la formation continue ou la reconversion professionnelle : www.inbp.com

3. Je requiers des heures de travail. Ma fabrication est assurée sur place par un professionnel qualifié, condition définie par l'appellation « boulangerie » (loi n° 98-405 du 25 mai 1998).

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française a œuvré auprès des Pouvoirs Publics pour obtenir une appellation qui distingue le boulanger d'un industriel du pain, c'est-à-dire celui qui prépare la pâte de son pain et le cuit dans son fournil de celui qui vend un pain fabriqué à partir de pâtes et/ou produits surgelés. Depuis 1998, cette appellation « boulangerie » en boutique garantit que le pain a été préparé à partir de matières premières sans congélation, qu'il a été pétri et cuit sur place. En effet, la loi n° 98-405 du 25 mai 1998 précise que l'appellation « boulangerie » ne peut être employée que dans un point de vente qui assure sur place l'ensemble des étapes de la fabrication du pain.

Par ailleurs, l'article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 et son décret d'application (décret n° 98-246 du 2 avril 1998) imposent que la fabrication de pain et de pâtisserie s'effectue sous la responsabilité d'un professionnel titulaire d'un CAP, d'un BEP, d'un diplôme équivalent ou de niveau égal, ou d'une expérience professionnelle de trois années effectives. Des diplômes ou une expérience professionnelle qui garantissent la qualité de vos produits.

Enfin, le boulanger, comme tout professionnel chargé de fabriquer des denrées alimentaires, doit obligatoirement être formé aux règles d'hygiène fixées par la réglementation européenne.

+ d'infos :

www.boulangerie.org/reglementation/appellation_boul.htm

4. Ma fabrication est surveillée depuis la sélection des matières premières (traçabilité et analyse de la farine) jusqu'aux normes de production (règles d'hygiène et de sécurité strictes).

La qualité des produits de boulangerie-pâtisserie est protégée par de nombreux textes réglementaires qui ont été révisés récemment par la Commission Européenne.

Un ensemble de textes connus et regroupés sous le nom « Paquet hygiène 2006 » définit des règles strictes concernant les conditions de transformation des produits alimentaires.

De même, le règlement n° 178-2002 impose le principe de la traçabilité qui permet de suivre les aliments tout au long de la chaîne de production et de distribution.

Enfin, les teneurs en pesticides sont très surveillées et des critères plus contraignants sont applicables pour les mycotoxines⁽¹⁾ depuis le 1^{er} juillet 2007.

L'application de ces textes est contrôlée par 3 administrations : la DGAL⁽²⁾, la DGCCRF⁽³⁾ et la DGS⁽⁴⁾ et, localement, par leurs services départementaux (DDSV⁽⁵⁾, DDCCRF⁽⁶⁾, DDASS⁽⁷⁾).

Certains pains sont par ailleurs définis dans un recueil des usages publié en novembre 1977. Les appellations « pain de tradition française » et « levain » sont précisées par le décret du 13 septembre 1993.

Au-delà de la réglementation, certains boulangers se sont engagés dans une « démarche de progrès » qui leur permet d'améliorer et de contrôler la qualité des produits, au-delà même des règlements.

Le boulanger n'achète pas des produits finis pour les revendre. Il reçoit des matières premières qu'il transforme, il a donc le souci de sélectionner des produits de qualité afin de satisfaire sa clientèle.

+ d'infos : www.cannelle.com

5. Je suis indispensable à votre équilibre alimentaire. J'apporte des glucides complexes, des fibres et des protéines végétales. Les nutritionnistes me recommandent à chaque repas et selon l'appétit.

La consommation de pain en France a chuté de 50% en 50 ans. Pourtant, les nutritionnistes recommandent 200 à 250 g de pain par jour et par adulte, soit environ ¼ de baguette à chaque repas.

1. Quelle quantité quotidienne de pain faut-il consommer ?

La consommation quotidienne de pain recommandée pour une personne est d'environ :

- ¾ de baguette pour une femme
- Une baguette pour un homme
- 150 à 200 g de pain pour un enfant

2. Le pain : un aliment pilier de l'équilibre alimentaire

- Le pain ne fait pas grossir car il contient seulement 1% de lipides (gras).
- Le pain est riche en glucides complexes, c'est-à-dire qu'il apporte l'énergie indispensable au cerveau et aux muscles.
- Le pain comporte des fibres qui favorisent la digestion et régulent le transit intestinal.
- Le pain est un "atout anti grignotage" car il évite la sensation de faim sur plusieurs heures.
- Le pain est un produit "sain", de qualité, qui offre des réponses à toutes les envies, à tous les repas !

3. Plusieurs critères orientent l'achat de pain

- le goût
- le plaisir
- la sécurité sanitaire
- les qualités nutritionnelles du pain

Dans le contexte de déséquilibre alimentaire actuel, le pain présente un intérêt pour rééquilibrer son alimentation vers plus de glucides complexes et moins de lipides. Consommer « Du pain à chaque repas » est une solution simple pour structurer l'alimentation et éviter ainsi les grignotages intempestifs.

Tous les individus ont des besoins essentiels au bon fonctionnement de l'organisme et des besoins spécifiques liés à leur environnement extérieur (stress, fatigue), la vitesse de croissance, l'activité physique pratiquée et bien évidemment leur âge et leur constitution génétique. Comme pour les autres aliments, la quantité de pain conseillée varie en fonction de chaque individu mais est recommandée pour tous, à chaque repas.

+ d'infos : www.le-pain.fr

6. A la ville comme à la campagne, je suis proche de vous. Votre boulangère et votre boulanger assurent quotidiennement un lien social et vous réservent un accueil chaleureux et personnalisé.

La boutique du boulanger constitue un lieu unique de passage et d'échanges : un lieu de vie pour un quartier ou pour tout un village. Outre leur pain, boulanger et boulangère vous garantissent accueil et qualité de service, assurent un lien social auprès des populations en accueillant plus de 10 millions de personnes par jour.

En zones rurales, les boulangers sont souvent les seuls et derniers commerçants à effectuer encore des tournées de vente, permettant l'approvisionnement des populations et préservant un lien avec les personnes les plus éloignées des commerces.

7. Je vous donne rendez-vous chaque jour dans plus de 33 000 boulangeries en France.

La boulangerie-pâtisserie c'est :

- + de 110 000 salariés, ouvriers, employés, cadres et agents de maîtrise
- + de 20 000 apprentis (apprentis boulangers, pâtisseries ou vente)
- + de 30 000 chefs d'entreprise

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie occupent la première place au sein de l'artisanat alimentaire et figurent parmi les commerces de proximité les plus fréquentés. Cela tient à leur densité d'implantation, à l'importante activité qu'elles génèrent et surtout à la relation forte avec la clientèle, différente pour chaque boulangerie.

Le pain de votre boulanger
Confédération Nationale de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie Française



(1) Les mycotoxines sont des substances produites par des moisissures au champ ou au cours du stockage. Au-delà d'un certain seuil, elles ont un effet négatif sur la santé.

(2) Direction Générale de l'Alimentation

(3) Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

(4) Direction Générale de la Santé

(5) Direction Départementale des Services Vétérinaires

(6) Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

(7) Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales