



## 17ème législature

<b>Question N° :</b> <b>1840</b>	<b>De M. Alexandre Dufosset ( Rassemblement National - Nord )</b>	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture, souveraineté alimentaire et forêt		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture, souveraineté alimentaire
<b>Rubrique</b> > commerce et artisanat	<b>Tête d'analyse</b> > Crise de la boulangerie artisanale	<b>Analyse</b> > Crise de la boulangerie artisanale.
Question publiée au JO le : <b>12/11/2024</b> Date de changement d'attribution : <b>24/12/2024</b>		

### Texte de la question

M. Alexandre Dufosset appelle l'attention de Mme la ministre de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt sur un sujet qui touche tous les Français : la crise des artisans boulangers. Dans le département du Nord, où l'on recense 843 boulangeries artisanales, plus de 200 d'entre elles ont fermé depuis 2019 et il n'en reste qu'une pour 2 000 habitants, contre une moyenne nationale de 1 800. La crise de la boulangerie artisanale est multifactorielle. Le premier problème est d'ordre économique : les boulangers ont été frappés de plein fouet par la crise de la covid-19 puis par la hausse du prix de l'électricité consécutive à la guerre en Ukraine. Dans un secteur en tension, ces difficultés sont venues compromettre un équilibre déjà fragile. Des milliers d'artisans boulangers ont dû mettre la clé sous la porte ; beaucoup luttent toujours pour rétablir leur situation financière. À ce marasme économique s'ajoute un problème sanitaire, à savoir l'épidémie de fièvre catarrhale, laquelle provoque une flambée du coût du beurre. En un an, ce dernier a augmenté de 92 % pour atteindre 8 180 euros la tonne en septembre 2024. Pour maintenir leur marge ou simplement rester à l'équilibre, les artisans boulangers n'ont par conséquent d'autre choix que d'augmenter leur prix, ce qui pèse sur leur attractivité. À cela s'ajoute la concurrence de certaines chaînes qui, grâce à des économies d'échelle, peuvent pratiquer des prix plus avantageux et attirer de nouveaux clients - sans évoquer les « points chauds » et autres dépôts de pain, qui, heureusement, n'ont pas le statut de boulangerie, mais n'en connaissent pas moins un succès croissant auprès des consommateurs à faible pouvoir d'achat. Une troisième raison est d'ordre social et culturel : le manque d'attractivité du métier. Le pain a beau être au cœur des pratiques alimentaires - et des références symboliques - de la civilisation française, au point d'être inscrit au patrimoine immatériel de l'UNESCO, les artisans boulangers ont du mal à recruter et fidéliser leurs employés, en raison notamment de la faiblesse des salaires et de la pénibilité des tâches à accomplir. Les statistiques montrent que de nombreux apprentis ou repreneurs jettent l'éponge au bout de quelques années, voire quelques mois. M. le député souhaite donc savoir si le Gouvernement compte mettre en place des aides spécifiques pour aider les artisans boulangers à traverser les difficultés structurelles et conjoncturelles qui frappent leur profession. Il s'interroge sur l'avenir du pain, élément majeur de l'identité nationale, dont nul ne peut souhaiter qu'il devienne un produit de supermarché standardisé.