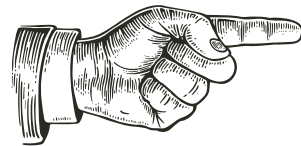






# AU FOURNIL COMME AU MANAGEMENT: PLACE AUX FEMMES

Dans la boulangerie, la parité hommes-femmes existe presque ! Vous seriez, messieurs, 51 %, et mesdames 49 % des effectifs, selon l'Observatoire des métiers de l'alimentation en détail. Reste que les femmes vendent plus qu'elles ne fabriquent ; même si les entrepreneuses (un tiers des chefs d'entreprise sont des cheffes en 2019) sont de plus en plus nombreuses chaque année à se lancer dans l'aventure. Rencontres au fournil et en boutique.



**1.**

Celles qui ont choisi de pétrir, façonner et cuire

**2.**

Aux petits soins de l'organisation

**3.**

En boutique, elles sont essentielles

# 1. Celles qui ont choisi de pétrir, façonner et cuire

Selon les chiffres des centres de formation, les boulangères arrivent plus souvent dans le métier à l'occasion d'une reconversion professionnelle qu'au cours d'une formation initiale. Elles créent davantage leur activité et ont à cœur d'être bien entourées, comme en témoignent ici Anaïs, Jeanne, Florie et Stéphanie.



aujourd'hui sa formation avec un brevet professionnel en alternance. Cette ingénieure agroalimentaire s'est découvert un goût pour le panifiable lors de stages chez Brioche Pasquier et La Boulangère. Déterminée, elle paie intégralement sa formation : « *Quand j'ai un but, je sais pourquoi je me lève le matin. J'aime toucher la pâte, la façonner, puis voir les pains sortir du four tous les jours. Je ne m'en lasse pas.* »

**P**our lancer son propre commerce, il faut faire ses preuves. « *Le parcours en boulangerie est moins naturel pour les femmes que pour les hommes [en 2019, 16 % des boulangers-pâtisseries étaient des femmes, contre 7 % en 2015\*, NDLR]. Nous avons dû nous battre un peu plus et développer une certaine ouverture d'esprit pour arriver où nous en sommes. C'est cette ouverture qui peut faire la différence dans la conduite de l'entreprise* », estime ainsi Anaïs Gousset dans le dossier Paroles de boulangères édité en 2018 par l'Institut national de la boulangerie pâtisserie (INBP)\*\*. Avec deux associés, elle a créé en 2014 une Scop pour reprendre la maison Osmont au Petit-Quevilly (Seine-Maritime). La cheffe de production sera finaliste en 2016 du troisième concours national de la Meilleure baguette de tradition française.

L'artisane normande aspire à ce que le métier de boulangère se banalise auprès des femmes. Elle, a suivi le cursus de l'INBP. Au niveau CAP, l'institut forme autant de femmes que d'hommes. « *Au niveau du brevet de maîtrise, les hommes restent largement majoritaires – environ 90 %, contre 10 % de femmes* », indique l'école de formation. Anaïs est sortie major de la promotion 2017 du brevet de maîtrise.

Sa cadette Jeanne Mignot a passé son CAP boulangerie à l'INBP à 26 ans. Elle poursuit

## Ne pas hésiter à demander de l'aide

Lors de ses stages dans plusieurs boulangeries de Bordeaux, elle remarque que « *les garçons ont peur de nous vexer, ils ne savent parfois pas comment vivre la mixité. Alors, je rentre dans leur jeu. Je fais moi aussi des blagues déplacées !* »

Jeanne estime que le monde de la boulangerie côté fournil manque de filles. « *Nous apportons une nouvelle énergie au sein des équipes, nous avons la maturité nécessaire pour prendre des initiatives.* » Elle amorce, par exemple, les moments de nettoyage à plusieurs, c'est plus stimulant. Et n'hésite pas à demander de l'aide pour dévisser les pétrins ancrés au sol : « *Il faut savoir se préserver.* » Son projet est d'ouvrir sa propre boulangerie quand elle aura acquis suffisamment de connaissances, d'expérience, et qu'elle se sentira légitime dans ce métier.

Place Franz-Liszt, dans le 10<sup>e</sup> arrondissement de Paris, Stéphanie Petit a ouvert en août 2022 La Couronnée. Nous l'avions rencontrée après avoir remarqué la mention Artisane Boulangère inscrite sur le lambrequin de sa devanture. Cette reconverte a travaillé pendant plus de vingt ans





Stéphanie Petit a travaillé pendant plus de vingt ans dans la communication avant de se former en boulangerie et d'ouvrir son commerce à Paris.

« NOUS APPORTONS UNE NOUVELLE ÉNERGIE AU SEIN DES ÉQUIPES, NOUS AVONS LA MATURITÉ NÉCESSAIRE POUR PRENDRE DES INITIATIVES »  
UNE BOULANGÈRE RECONVERTIE

dans le secteur de la communication avant de se former en boulangerie à l'école Ferrandi. À 52 ans, elle a créé son entreprise et en une année l'a faite évoluer malgré les obstacles : un salarié qui n'est pas fiable et qu'elle doit remplacer du jour au lendemain, un four défectueux qu'il faut changer, deux balances neuves qui tombent en panne, etc. Avec sa pugnacité naturelle et l'exigence de préparer des produits de qualité, Stéphanie a doublé son chiffre d'affaires. « *J'ai investi dans une chambre de pousee et augmenté la gamme des pains, avec le rouge de Bordeaux et le norvégien. Le Bureau Veritas est passé pour certifier bio huit de nos recettes.* » L'artisane a développé d'autres produits, dont des sandwiches avec son pain signature au levain, Le Couronné, garnis d'antipasti maison. Mâche, un restaurant gastronomique de la rue de Chabrol (Paris, 10<sup>e</sup>), lui commande ce pain bio à la farine de meule et de seigle. Côté employés, Sherazed reste le pilier de la vente, le boulanger Louis Wilson l'épaule trois jours par semaine et, en pâtisserie, Manisha Luna — « *une perle* » — est son apprentie. « *J'essaie de donner leur chance aux filles !* »,

PHOTOS : A. VALOIS



Florie Vicente cuit ses pains par neuf, dans des fours miniatures.

indique Stéphanie, qui accueille régulièrement des stagiaires en reconversion. Le magasin a ajouté à sa gamme sucrée des canistrelli corses, un pain d'épices, des madeleines, et une tarte tropézienne qui remporte un franc succès : « *Si je n'en fais pas, on m'en réclame !* » Au mois de mai, lui a été donné l'accord pour ouvrir une terrasse de quatre tables — douze convives. Sa clientèle, fidèle, est composée essentiellement de personnes travaillant dans le quartier. Quand Stéphanie a compris que les samedis n'étaient pas rentables, au 1<sup>er</sup> février 2023 elle a modifié ses horaires en ouvrant du lundi au vendredi. « *Le week-end est pour récupérer des journées interminables, la comptabilité, les courses ; et pour la famille.* » Ses filles Alesi et Joséphine, étudiantes, l'aident le midi au magasin. Comme pour beaucoup d'artisanes, l'aventure se vit entourée de ses proches.

#### Mûrir son projet

À Vitrolles, dans les Bouches-du-Rhône, Florie Vicente a même conçu son activité afin de mieux respecter le rythme familial. La boulangère a créé Le Fournil du Puisatier à son

>>>

## Emprunter en tant qu'entrepreneuse

Le fonds de garantie à l'initiative des femmes facilite l'accès au crédit bancaire de celles qui portent un projet de création ou de reprise d'entreprise : [www.franceactive.org/](http://www.franceactive.org/). Par ailleurs, des dispositifs ont un effet de levier sur l'emprunt bancaire. Initiative France ([www.initiative-france.fr/](http://www.initiative-france.fr/)) et le Réseau Entreprendre ([www.reseau-entreprendre.org/fr/creation-entreprise/](http://www.reseau-entreprendre.org/fr/creation-entreprise/)) permettent aux entrepreneuses de renforcer leurs fonds propres pour accéder à des montants de prêts plus importants.

>>> domicile, dans un atelier de peintre qui jouxte la maison familiale. Précédemment, cette dessinatrice 3D a travaillé une décennie dans le secteur du BTP : « *Je me sentais noyée dans la masse des salariés et ne m'y retrouvais pas humainement.* » À l'émission La Meilleure boulangerie de France, elle entend un professionnel parler du levain avec passion, ce qui la décide à se lancer, d'abord pour elle-même. Des tutoriels sur Internet, des blogs, et un livre d'Éric Kayser soutiennent ses expérimentations. Puis, au culot, elle s'adresse en 2016 à Marie-Christine Aractingi, et passe une nuit en fabrication aux côtés de la "Dame Farine" de Marseille. Son projet de devenir boulangère mûrit.

Ceux qui profitent des essais de pains au levain de Florie sont ses collègues de bureau, son mari Julien, son fils Alexandre et la petite Agnès qui s'annonce. Avec cette naissance, le nouveau projet professionnel est reporté jusqu'en 2020, date à laquelle elle utilise son compte personnel de formation. Florie suit des cours à l'École internationale du savoir-faire français, un organisme de formation professionnelle 100 % digital et s'entraîne chez elle tout en s'occupant de sa maisonnée. Après un stage

chez un artisan en juin 2021, son CAP est validé par le lycée hôtelier de Marseille avec la note de 15/20 en pratique.

## Le choix d'une microboulangerie

« *J'ai passé quelque temps à la Maison Saint-Honoré de Pierre Ragot. Rapidement, le cumul trajets, travail nocturne et besoins des enfants, est devenu impossible.* » De quoi laisser la place à l'idée d'une microboulangerie à domicile.

Aujourd'hui, Florie Vicente travaille dans une pièce d'une vingtaine de mètres carré, éclairée par une haute baie vitrée donnant sur le jardin. Quatre jours par semaine, elle pétrit, façonne et cuit : « *J'y trouve toujours le même plaisir.* » Adaptant sa production à sa mesure, elle a réduit les quantités à 10 kg de pâte par bac. Son équipement — un pétrin italien Eliani et trois fours Rofco aux soles en pierre — lui permet de cuire 18 pains de 650 g à la fois. Ses fournées varient entre 30 et 40 pains, presque tous commandés.

« *Julien [son mari, NDLR] est mon pilier, il travaille au bureau d'études d'Airbus Helicopter et s'occupe des vingt-cinq commandes que nous recevons chaque jour de la part des deux cent trente clients réguliers qui habitent le quartier. Nous avons mis en place un système d'abonnement mensuel avec la solution de paiement Zettle by Paypal.* »

Les mercredis et samedis se tient à deux pas de chez eux Le Marché de Léon, un producteur maraîcher. Florie et Julien y ont leur stand boulanger avec des pains de campagne, aux graines, paysans, au blé khorasan, au cacao ; aux noix, pignons de pin et raisins secs, sont gourmands. Florie prépare des buns, des pompes à l'huile et des brioches.

Sa clientèle est familiale, ce qui correspond bien au rythme de sa propre famille. « *Pendant les vacances scolaires, je produis moins, ou nous partons nous reposer.* »

Alexie Valois

\* Institut supérieur des métiers. Boulangerie artisanale, tableau de bord 2022. Observatoire des métiers de l'alimentation en détail 2022:1-32.

\*\* INBP. Paroles de boulangères. Elles travaillent au fournil, elles dirigent l'entreprise. Supplément technique INBP 201;109 : 4-6.

Florie Vicente a créé sa microboulangerie chez elle, dans l'ancien atelier d'un peintre.





Déborah Aracil, assise entre Mathis et Théo Aracil. La jeune femme joue un rôle centrale dans l'entreprise familiale aux trois boulangeries.



## 2. Aux petits soins de l'organisation

Femmes de l'ombre ou associées multicasquettes, elles font partie des têtes pensantes de l'équipe. En véritables cheffes d'orchestre, elles donnent à chacun le la.

**C**hez Poulaillon (64 points de vente dans l'est de la France), les salariées représentent 75 % du personnel en boutique et 50 % en production. « Je souhaite que nos collaboratrices fassent un métier qu'elles aiment, précise Magali Poulaillon. En fonction de leurs intérêts, sensibilités et caractère, à partir du moment où les personnes sont loyales et travailleuses, on peut leur trouver la place "idéale", qui correspond à ce que l'on peut leur apporter de mieux. » Selon la directrice générale de cette entreprise alsacienne, les femmes sont souvent douées pour les métiers de la boulangerie-pâtisserie. « Elles ont toujours et encore le sentiment de devoir faire leurs preuves par rapport aux hommes, et sont donc très impliquées et

consciencieuses. Ainsi, naturellement, elles réussissent et arrivent à atteindre des postes à responsabilités. »

### Soucieuses du bien être de leurs salariés

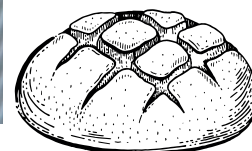
Les plannings de plus en plus souvent affichés trois semaines à l'avance sont compatibles avec la gestion d'une famille : « Dans les gros magasins, quand cela est possible, nous mettons aussi en place la semaine de quatre jours. Les jeunes mamans de retour en entreprise sont systématiquement reçues. J'ai conscience de la difficulté de laisser son bébé pour reprendre son travail et de combien la vie change à l'arrivée d'un enfant. Les postes et plannings doivent aussi évoluer. On essaye de s'adapter sans que cela ne perturbe les besoins de l'entreprise. »

Dans la Drôme, Déborah Aracil est salariée associée de la SAS dont son mari Théo est le gérant. « Ma priorité est que chaque personne se sente bien chez nous. » Au bureau, sur la route entre leurs trois magasins, ou encore derrière le comptoir, elle orchestre l'activité. Concrètement, elle décide du planning, contrôle les stocks, s'occupe des commandes aux fournisseurs, des factures, de la comptabilité et des bulletins de salaire. « C'est une pression énorme que j'ai en plus. Être chaque jour en première ligne, confrontée aux chiffres et aux factures qui grimpent. » Soutien de son mari, Déborah Aracil n'hésite pas à réorganiser ses idées : « Il en a cinq et nous en gardons deux. Nous formons une vraie équipe. »

Alexie Valois



Face aux clients, courtoisie et sourire constant sont indispensables.



### 3. En boutique, elles sont essentielles

Les vendeuses n'ont pas leur pareil pour être souriantes, encaisser les paiements et relancer la production tout en conservant une boutique propre et des vitrines appétissantes. Un challenge multiple qu'elles relèvent chaque jour.

Les vendeuses sont plus nombreuses que leurs homologues masculins (9 pour 1, en 2019). Il est possible d'avancer une raison principale à cela : elles acceptent de cumuler plusieurs rôles simultanément. Leur vie au travail tourne autour de l'attention à la clientèle : courtoisie et sourire constant sont indispensables.

« Je suis assez blagueuse avec les clients que je connais bien, indique, à Nice, Katia Roy. Je trouve les mots au-delà des Bonjour et Au revoir, et le sourire est naturel pour moi. Ils m'appellent par mon prénom et font des compliments, c'est encourageant ! » Quand le couple propriétaire du Capitole a refait sa devanture il y a deux ans, il a écrit, judicieusement, Frédéric et Katia Roy,

et tout le quartier apprécie. « Offrir un petit mot personnalisé aux habitués qui ne veulent pas être considérés comme anonymes crée du lien social. Il ne faut pas trop papoter non plus, et rester rapide », complète la mère d'un boulanger, qui le dépanne de temps à autre dans sa boutique de Charente-Maritime.

#### Un travail qui demande organisation et minutie

Servir, c'est aussi s'intéresser à ce que le client aimerait en complément de son achat initial. « La gestion du stock est un vrai métier, reconnaît-elle également. Il faut anticiper la cuisson des baguettes sans savoir vraiment combien de clients vont arriver. » À Suze-la-Rousse, Déborah Aracil ajoute : « On peut perdre de l'argent à mal gérer le stock. » Et la prise des commandes doit être très précise afin de communiquer au boulanger quel jour, à quelle heure et pour qui, préparer ses produits.

Cette minutie féminine se remarque aussi dans la finition. Les vendeuses impliquées entretiennent l'esthétique des présentations ainsi que la propreté des machines et des banques réfrigérées. « Nous sommes toujours en train de nettoyer pour garder les espaces propres », indique Marie Lebellegard, du Fournil des Halles, à Rennes. Elle travaille aux côtés de son époux Kévin, qui a repris la boulangerie familiale. « Nous fermons le dimanche et le mercredi, et gardons ces jours pour nos enfants. La vie de famille est importante pour être épanouis au travail », conclut-elle. ▀

Alexie Valois