

**BRUXELLES
FORMATION**



former pour l'emploi

LA BOULANGERIE AU LEVAIN A BRUXELLES

QUELS BESOINS EN
MAIN-D'OEUVRE ?



Décembre 2023

Service Études et Statistiques

Secrétariat au 02/371.74.13 ou personnes de contact :
e.delmarcelle@bruxellesformation.brussels
c.remy@bruxellesformation.brussels
e.ugeux@bruxellesformation.brussels

Table des matières

1. Introduction.....	3
1.1. Présentation de la demande initiale	3
1.2. Définition de la boulangerie artisanale et durable.....	3
1.3. Aspects méthodologiques	5
1.4. Structure du document	6
2. Données ONSS – Salariés et unités d’établissement en boulangerie artisanale.....	6
2.1. Sur base du code 10.712 : Fabrication artisanale de pain.....	6
2.2. Sur base du code 47.241: Commerce de détail de pain et de pâtisserie en magasin spécialisé (dépôt).....	8
2.3. Le marché du travail	11
3. Des informations issues des entretiens qualitatifs	12
3.1. Le marché de la boulangerie	12
3.2. Les établissements de boulangerie	14
3.3. L’organisation du travail.....	14
3.4. Le recrutement du personnel.....	15
3.5. La perception de l’offre de formation	17
3.6. Les caractéristiques de la clientèle.....	18
4. Conclusions et mesures préconisées.....	19
4.1. Constats analytiques	19
4.2. Mesures préconisées.....	20

1. Introduction

Ce dossier traite la question du marché de la boulangerie durable à Bruxelles. La demande est à l'initiative de Bruxelles Formation métiers urbains. Il s'agit de mieux connaître l'état de santé de ce marché et, plus particulièrement, de savoir s'il est capable d'absorber une petite quinzaine de candidats sortant d'une formation par an.

Dans cette partie consacrée à l'introduction, nous allons d'abord présenter la demande initiale formulée par BF métiers urbains. Nous détaillerons, ensuite, ce que nous entendons par « boulangerie durable ». Puis, nous nous attèlerons à décrire la méthodologie utilisée pour récolter les données empiriques et chiffrées. Et, enfin, nous exposerons la structure du document.

1.1. Présentation de la demande initiale

La présente demande d'avis vise à répondre à des questionnements que BF métiers urbains se pose à la reprise de la formation en boulangerie durable, mise initialement en place par la Mission locale d'Ixelles. Une formation-pilote en boulangerie durable se donnera en quatre mois, à l'institut Rogier Lambion, à partir de 2024. Elle comprend deux unités de formation – niveau élémentaire et niveau de base en boulangerie et boulangerie-pâtisserie – ainsi qu'un stage en entreprise. Cette formation vise à former entre 12 et 15 candidats à la fabrication de pains, viennoiseries et pâtisseries boulangères en privilégiant les méthodes traditionnelles et durables (au levain).

Suivant l'objectif de sécuriser les parcours des stagiaires, la formation est précédée d'une détermination ciblée, proposée par la Mission locale d'Ixelles. À la suite de cette formation, la validation des compétences est proposée aux candidats afin d'obtenir un titre d'ouvrier boulanger.

Les questionnements que BF métiers urbains se pose sont : Quel est l'état de santé du secteur de la boulangerie durable à Bruxelles ? Le marché est-il à saturation au regard du nombre de petites boulangeries durables qui ont vu le jour ces dernières années ? Comment se portent les établissements de boulangerie durable après la crise énergétique de l'hiver dernier ? Ces établissements ont-ils tendance à croître et à procéder à des engagements de personnel, ou ont-ils tendance à se contracter et à licencier ? Le marché peut-il absorber une petite quinzaine de candidats sortant de formation par an ? Quelles sont les compétences attendues par les employeurs chez leurs futurs collaborateurs ?

Ce dossier doit pouvoir apporter des réponses afin d'ajuster la formation si cela s'avère nécessaire. En fin de document des mesures à préconiser seront établies en ce sens.

1.2. Définition de la boulangerie artisanale et durable

Le point de départ pour traiter la demande est « la boulangerie artisanale et durable », telle que s'intitule la formation conçue par la Mission locale d'Ixelles et reprise par BF métiers urbains. Dans cette formation, l'aspect artisanal renvoie aux ingrédients utilisés, essentiellement le levain, et aux techniques qui en découlent. En misant sur d'autres ingrédients que ceux de la boulangerie dite « conventionnelle », la formation rejoint aussi l'aspect durable, dans la lignée d'autres formations proposées par la Mission locale, comme le maraîchage biologique ou la cuisine durable.

Lors de la phase exploratoire de notre travail, plusieurs fédérations et représentants sectoriels ont été approchés pour définir la boulangerie artisanale et durable. Mais, leur travail est axé sur d'autres

thématiques ou d'autres périmètres. Ainsi, la Fédération des grandes boulangeries belges, soutenant les boulangers « qui valorisent leur passion du pain, la pâtisserie et la viennoiserie dans le développement de leur entreprise », représente les entreprises d'au moins 15 travailleurs¹. De son côté, la Fédération francophone de la Boulangerie Pâtisserie Glacerie Confiserie et Chocolaterie veille « aux intérêts de ses artisans », sans pour autant définir l'artisanat en question². Enfin, Alimento ne centre pas son action sur la boulangerie, mais représente le secteur alimentaire dans son ensemble³. Idem pour le Réseau des acteurs bruxellois pour une alimentation durable, qui n'est pas spécifique à la boulangerie⁴. De la sorte, il n'existe pas de définition précise ni de législation pour la boulangerie artisanale et la boulangerie durable.

À Bruxelles, plus spécifiquement, un label existe pour la boulangerie artisanale. Créé par l'association « Tartine et Boterham », ce label se base sur deux critères. Le premier est que « au moins 80% de la production est réalisée sur place ». Le second porte sur la situation de l'atelier, qui doit être « à côté du magasin »⁵.

L'objet de l'étude a été délimité en conciliant l'approche de l'artisanat selon Tartine et Boterham, axée sur la production, et la conception de la boulangerie durable selon la Mission locale d'Ixelles, plutôt axée sur les ingrédients. De la sorte, les boulangers approchés ont, pour la majorité, été sélectionnés depuis le site de Tartine et Boterham s'ils mentionnaient travailler avec le levain. En entretien, les boulangers ont aussi renseigné des confrères à rencontrer.

Les échanges avec les boulangers et les acteurs de terrain nous ont aidés à identifier les éléments clés permettant de définir les concepts de « boulangerie durable », « boulangerie artisanale ».

De la sorte, la boulangerie durable peut être caractérisée comme une production de pain et de pâtisseries boulangères s'appuyant sur un mode de production artisanale, et utilisant le levain comme principal agent fermentant.

La boulangerie artisanale désigne, quant à elle, le processus de fabrication de produits essentiellement à la main. Certains outils sont utilisés comme le pétrin, la chambre froide et le four. L'essentiel des tâches est réalisé manuellement (pour le pain : le rabat, le boulage, la mise en forme, etc.). Les boulangeries rencontrées revendiquent aussi un retour à des techniques de production et une organisation de travail qui sont plus proche de l'artisanat que les boulangeries dites « conventionnelles », c'est-à-dire qui ont recours à des améliorants, à la levure et à une mécanisation de la fabrication.

Au final, la présente étude s'appuie sur une définition de la boulangerie durable à partir de l'utilisation du levain en tant que principal agent fermentant dans la production des produits de boulangerie. Cette définition se justifie par le fait que les boulangeries dont la production est basée principalement sur l'utilisation du levain ont tendance à privilégier des ingrédients issus de circuits courts, éventuellement issus de l'agriculture biologique, ce qui renforce aussi le caractère durable.

¹ <https://www.fgbb.be/fr/nos-membres> (dernière consultation le 1^{er} décembre 2023).

² <https://www.frboulpat.be/presentation/> (dernière consultation le 1^{er} décembre 2023).

³ Plus précisément, représentation des travailleurs des commissions paritaires 118 et 220 (ouvriers et employés du secteur alimentaire), <https://www.alimento.be/fr/sur-alimento> (dernière consultation le 1^{er} décembre 2023)

⁴ <https://www.rabad.be/> (dernière consultation le 1^{er} décembre 2023).

⁵ <https://tartine-et-botterham.be/tb-cest-quoi/> (dernière consultation le 1^{er} décembre 2023).

1.3. Aspects méthodologiques

Cette étude s'est déroulée en deux temps. Nous avons réalisé une phase exploratoire pour nous approprier la thématique puis une série d'entretiens avec des boulangers pour approfondir un ensemble de questions.

Tous les entretiens ont eu lieu entre juillet et septembre 2023. Ils ont duré entre trente minutes et une heure trente. Ils se sont déroulés soit au sein de l'établissement, soit dans un café, soit par téléphone, à la bonne convenance de la personne rencontrée. Certains environnements, surtout les ateliers de fabrication, étaient fort bruyants.

Les thèmes abordés avec les personnes interrogées sont : la configuration du secteur de la boulangerie au levain, les enjeux actuels, la configuration des boulangeries à Bruxelles, l'état de santé du marché et des établissements, le souhait d'expansion ou de stabilisation des établissements, le type de clientèle, la formation et le parcours professionnel des boulangers, l'organisation du travail dans l'atelier de fabrication, les besoins en personnel, les canaux de recrutement, les compétences attendues, les expériences avec des éventuels stagiaires, etc.

Nous avons rencontré, dans la partie préliminaire de l'étude, des personnes impliquées dans la promotion et la formation dans le secteur de la boulangerie : une personne qui promeut les boulangeries artisanales à travers l'ASBL Tartine et Boterham, deux personnes de la Mission locale d'Ixelles qui ont lancé la première mouture des formations en boulangerie durable, un ancien boulanger qui est devenu coach sectoriel pour Alimento, et une formatrice qui donne des ateliers privés et qui a été membre du jury de validation des compétences au Ceria et formatrice lors d'un module à la Mission locale d'Ixelles.

Nous avons rencontré, dans un deuxième temps, dix boulangers travaillant entièrement ou principalement avec du levain. La plupart ont été contactés grâce aux informations diffusées sur le site de Tartine et Boterham. Les établissements et les profils sont variés. En quelques mots, parmi les boulangers rencontrés, plusieurs ont réalisé une reconversion professionnelle. Certains se sont formés dans des écoles ou établissements à l'étranger, d'autres se sont formés en entreprise, puis ont obtenu le titre de boulanger-pâtissier à la suite du jury central. Les boulangers rencontrés ont soit créé leur établissement, soit rejoint un projet de boulangerie qui leur plaisait. La plupart concentrent leur production sur différentes sortes de pain et de la viennoiserie, et certains ont engagé des pâtissiers pour compléter leur offre.

Les entretiens ont été réalisés sur base volontaire. La prise de contact avec les boulangers n'a pas été facile, car beaucoup de demandes d'entretien sont restées sans réponse. Nous avons rencontré des personnes qui ont pu libérer un peu de temps dans leur agenda. Pour cette raison, notre échantillon pourrait être biaisé en faveur de professionnels dont la situation financière est relativement stable, au détriment d'autres boulangers dont les problèmes financiers étaient trop importants pour dédier du temps à notre enquête.

Parallèlement aux entretiens qualitatifs, des données chiffrées ont été recherchées pour tenter de donner un aperçu du secteur de la boulangerie durable. Une difficulté majeure réside dans le fait qu'il s'agit d'un secteur de niche. Les données ne sont pas évidentes à trouver et elles ne couvrent pas nécessairement le périmètre souhaité.

1.4. Structure du document

Ce rapport se divise en deux grandes parties. Nous présenterons les données ONSS qui contiennent le nombre de salariés en boulangerie artisanale. Nous exposerons ensuite les informations recueillies dans le cadre des entretiens qualitatifs menés avec des personnes travaillant dans le secteur de la boulangerie durable, avec une fabrication de produits au levain.

2. Données ONSS – Salariés et unités d'établissement en boulangerie artisanale

L'Office national de Sécurité sociale (ONSS) publie les données déclarées par les entreprises concernant leur nombre de travailleurs assujettis à la sécurité sociale. Ces données trimestrielles permettent de quantifier le travail salarié et le nombre d'établissements par secteur économique. Les chiffres ci-dessous vont jusqu'à 2020. Il faut ainsi garder en tête que ces chiffres datent d'avant la crise énergétique qui a potentiellement fortement touché les commerces artisanaux.

L'analyse ci-dessous reprend les données de deux codes de la classification NACE-BEL. Le code NACE-BEL permet de classer l'activité économique de chaque entreprise. Ce classement est opéré sur base de ce qu'un établissement « a défini comme le plus contribuer à sa valeur globale⁶ ».

Deux biais sont donc à tenir en compte lors de la lecture des données de l'ONSS : d'une part, la classification implique une certaine perte d'information concernant les diverses activités économiques opérées par un établissement. Il est possible que certains établissements aient plusieurs activités économiques, mais ils n'apparaîtront que dans la catégorie qui rapporte la plus grande valeur ajoutée⁷. D'autre part, les données présentées ci-dessous concernant les postes de travail ne reprennent que les données portant sur les travailleurs salariés et non sur les indépendants.

Les données mises à disposition par l'Institut national d'assurances sociales pour travailleurs indépendants (INASTI) utilisent un niveau plus général de la classification NACE-BEL et il n'était par conséquent pas possible d'isoler l'industrie de la fabrication de pain d'autres industries alimentaires et non-alimentaires. Les chiffres présentés ci-dessous ne comprennent donc pas les très petites entreprises où un artisan travaille seul. De plus, les chiffres concernant Bruxelles et sa périphérie incluent ceux de la Région Bruxelles-Capitale ainsi que du Brabant flamand et du Brabant wallon.

2.1. Sur base du code 10.712 : Fabrication artisanale de pain

Nous avons repris ici les chiffres du code 10.712 « Fabrication artisanale de pain et de pâtisserie fraîche » qui se distingue du code 10.711 « Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche ». Voici la définition proposée dans la nomenclature NACE-BEL⁸ :

« 10.712 Fabrication artisanale de pain et de pâtisserie fraîche.

⁶ <https://data.be/fr/nace> (consulté le 23 novembre 2023).

⁷ SPF Économie Direction Générale Statistique et Information économique, NACE-BEL : Nomenclature d'activités, 2011, pp. 25.

⁸ SPF Économie Direction Générale Statistique et Information économique, NACE-BEL : Nomenclature d'activités, op. cit., pp. 182.

Cette sous-classe comprend notamment :

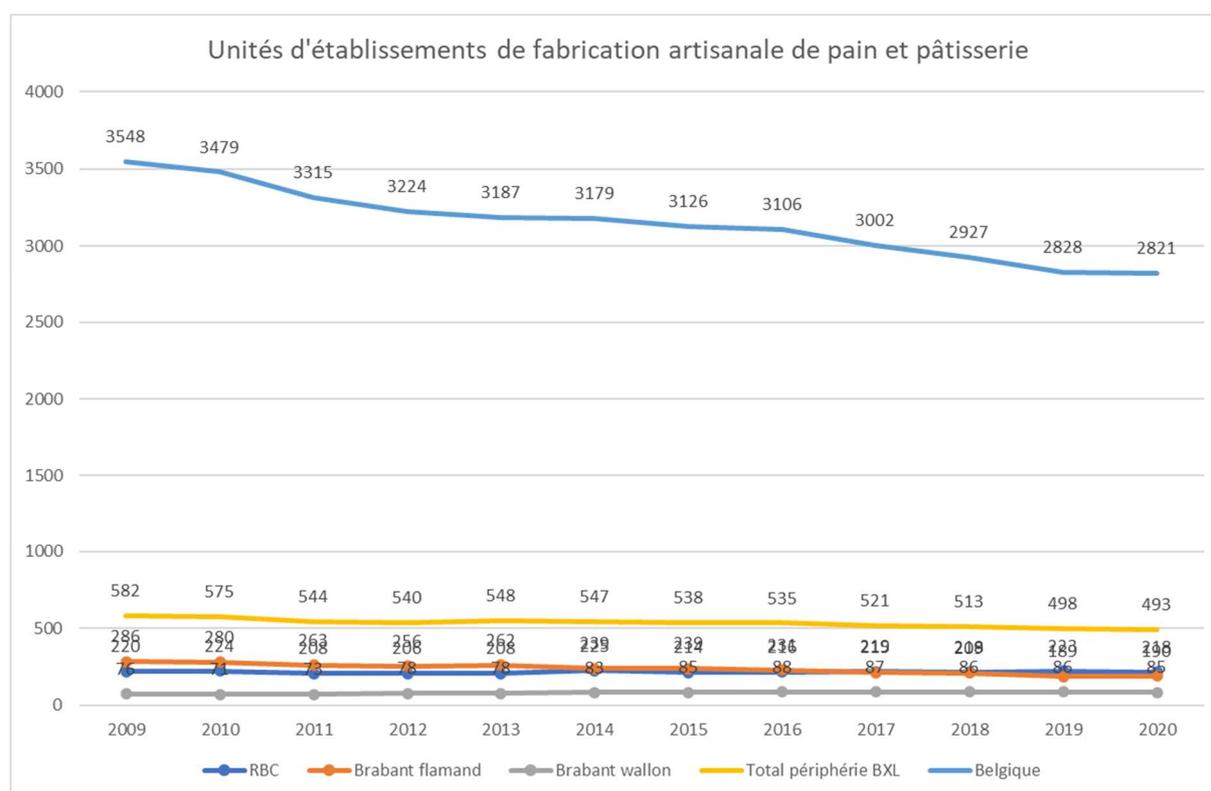
- la fabrication artisanale de produits de boulangerie:
 - pains et petits pains
 - pâtisserie, gâteaux, tourtes, tartes, crêpes, gaufres ..., et autres produits frais de boulangerie

Cette sous-classe ne comprend pas :

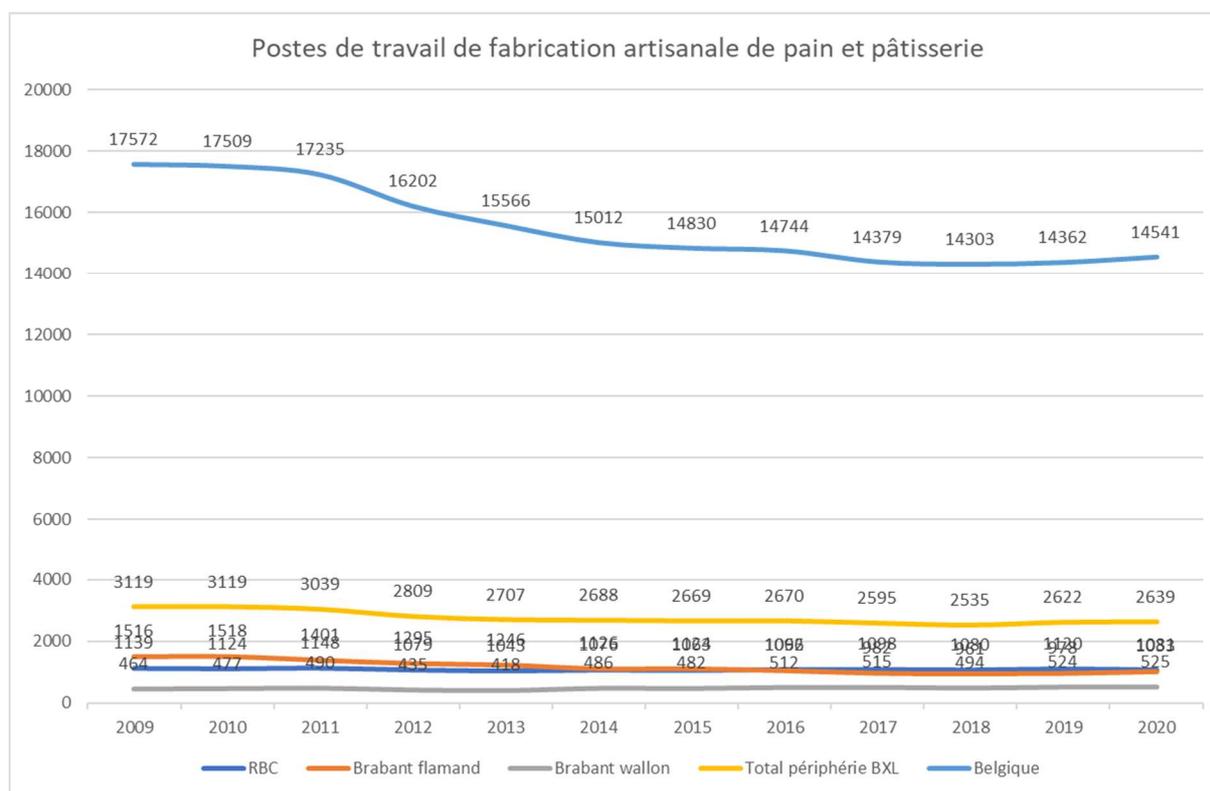
- la fabrication de produits de boulangerie secs (biscottes, biscuits ...), voir 10.720
- la fabrication de pâtes alimentaires, voir 10.730
- le commerce de détail spécialisé de pain et de pâtisserie (boulangerie dépôt), voir 47.241 »

Cette classification permet ainsi de séparer les productions artisanales de l'industriel, sans information supplémentaire sur les méthodes de production ou les ingrédients qui nous permettraient de différencier les établissements de boulangerie dits « durables », ou en tout cas au levain, des autres.

Nous constatons en tout cas que le nombre d'établissements de boulangerie artisanale à Bruxelles et dans sa périphérie est passé de 582 à 493 entre 2009 et 2020, soit une diminution de 15,3%, tandis que la diminution était de l'ordre de 20,5% en Belgique, en passant de 3.548 à 2.821 établissements dans ce code. La diminution du nombre d'établissements de ce type est donc moins marquée au niveau de Bruxelles et sa périphérie qu'au niveau belge.



Au niveau des postes de travail à Bruxelles et sa périphérie, leur nombre passe de 3.119 à 2.639, soit une diminution d'une proportion similaire à celle des établissements : 15,4%. À nouveau, le nombre de postes de travail a plus fortement diminué en Belgique qu'à Bruxelles et son hinterland : en Belgique, leur nombre est passé de 17.572 à 14.541, soit 17,2% de diminution en un peu plus de dix ans.



On observe donc dans un premier temps sur base des données ONSS que le nombre d'établissements de fabrication de pain, comme le nombre de postes de travail, est en déclin aussi bien dans Bruxelles et sa périphérie qu'en Belgique en général. Cependant, cette baisse est moins marquée à Bruxelles et dans les deux Brabants. On note aussi, concernant la répartition du travail dans les équipes et sur base de la répartition des postes de travail par genre et par statut, que les femmes salariées dans ce secteur sont plus souvent employées (en 2020, 91,6% des employés dans ce code NACE-BEL sont des femmes), tandis que les hommes sont plus souvent ouvriers (la même année, les hommes représentent 75,7% des ouvriers répertoriés dans ce code NACE-BEL).

2.2. Sur base du code 47.241: Commerce de détail de pain et de pâtisserie en magasin spécialisé (dépôt)

En complément aux données portant sur les établissements de fabrication de pain, nous avons également consulté les données relatives aux établissements de vente de pain et groupés sous le code 47.241 « Commerce de détail de pain et de pâtisserie en magasin spécialisé ». Dans la nomenclature NACE-BEL, cette catégorie est délimitée comme suit⁹ :

« Cette sous-classe comprend:

- le commerce de détail de pain et de pâtisserie

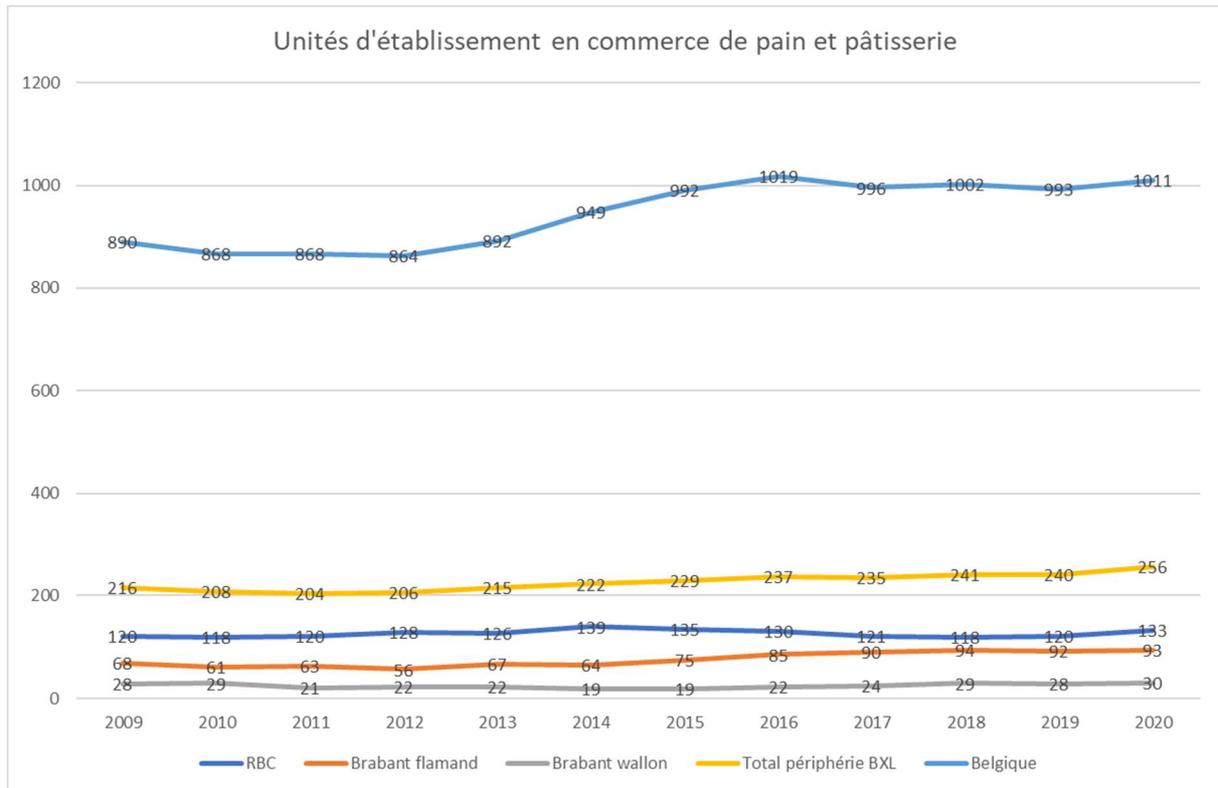
Cette sous-classe ne comprend pas:

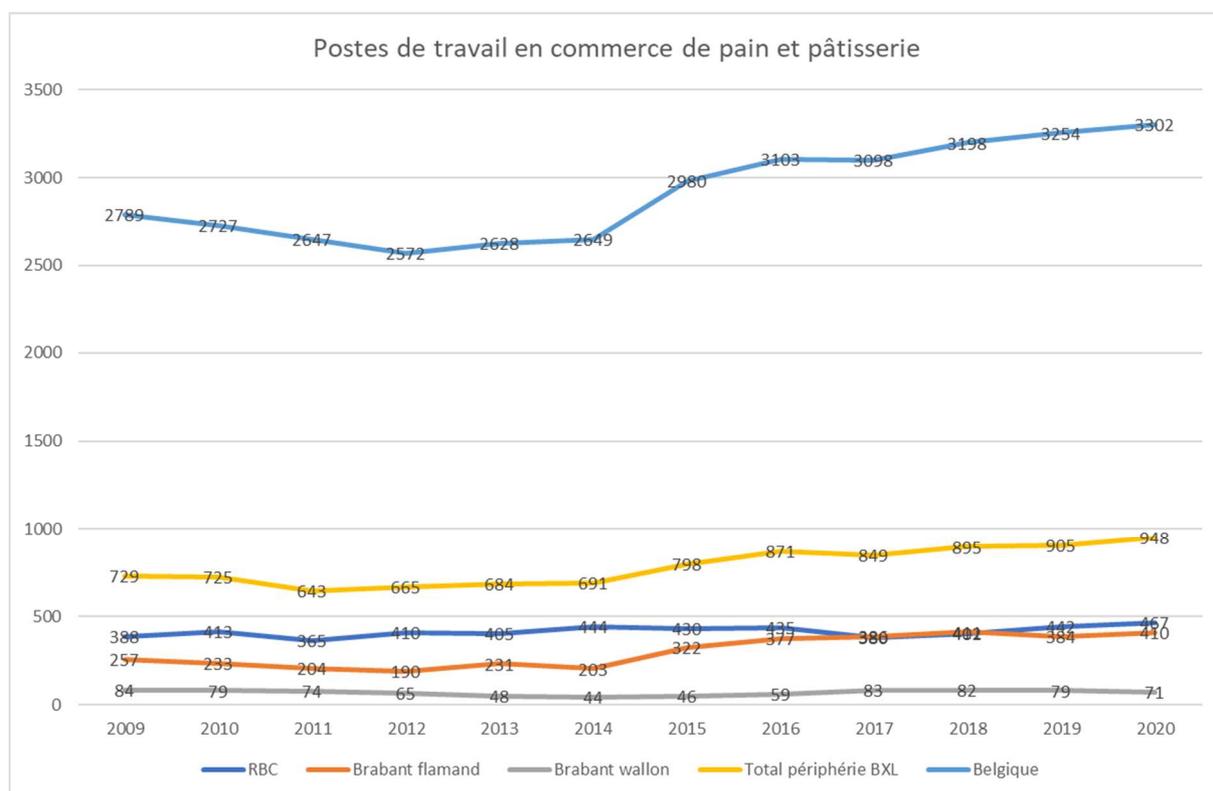
- la fabrication artisanale de pain et de pâtisserie fraîche, voir 10.712

⁹ SPF Économie Direction Générale Statistique et Information économique, NACE-BEL : Nomenclature d'activités, op. cit., pp. 354.

- le commerce de détail de chocolat et de confiserie, voir 47.242 »

Par opposition au code portant sur la fabrication de pain, quand on considère les commerces de pain et pâtisserie en général (sans distinction entre les productions artisanales ou industrielles), on constate que le nombre d'établissements et de postes de travail dans ce domaine est en nette augmentation tant en Belgique que dans Bruxelles et sa périphérie. Le nombre d'établissements de vente de pain est ainsi passé de 216 à 256 à Bruxelles et sa périphérie et a donc augmenté de 18,5%. Ce même chiffre est passé de 890 à 1.011 pour toute la Belgique, soit 13,6% de plus entre 2009 et 2020.





Le nombre de postes de travail dans le secteur du commerce de détail de pain est également en augmentation tant en Belgique que dans Bruxelles et son hinterland : en Belgique, le nombre de salariés de ce secteur est passé de 2.789 à 3.302, soit une augmentation de 18,4% en un peu plus de dix ans. Cette augmentation est encore plus importante à Bruxelles et dans sa périphérie, puisqu'en passant de 729 à 948, le nombre de salariés du secteur a augmenté de 30,0% entre 2009 et 2020.

Il semble donc au regard de ces deux codes NACE-BEL que le nombre d'établissements de fabrication de pain et de pâtisserie soit en diminution, tandis que les établissements de vente de ces produits augmentent. Il semble donc que le nombre de boulangeries artisanales, où l'on fabrique du pain artisanalement dans un atelier attaché à un point de vente, soit en déclin dans Bruxelles et son hinterland ainsi qu'en Belgique en général. Cette baisse est toutefois moins marquée à Bruxelles et ses alentours. Par contre, le modèle de dépôt-vente ou de vente de pain associée à la vente d'autres denrées alimentaires devient plus commun, en Belgique comme à Bruxelles. Le secteur de la boulangerie artisanale est donc en déclin en Belgique et à Bruxelles.

Cependant, ces observations ne sont pas spécifiques au secteur des boulangeries au levain, et il subsiste une possibilité est que même si le secteur des boulangeries artisanales est en déclin au profit de productions plus industrielles vendues en dépôt-vente, le consommateur rechercherait un produit plus qualitatif et sain et se tournerait alors vers des produits locaux et artisanaux comme le pain au levain. Nous avons cherché à vérifier cette hypothèse à travers la partie qualitative de notre enquête, comme nous le verrons dans la partie 3.

2.3. Le marché du travail

Le métier de boulanger (comme celui de pâtissier) était considéré en 2020 par Actiris comme une fonction critique¹⁰, mais ne l'était plus dans le rapport 2022¹¹. Cette analyse a été établie sur base qualitative, c'est-à-dire sur base des observations des conseillers d'Actiris¹², et cette catégorisation a été constante sur la période 2015-2020, c'est-à-dire que ce métier était considéré comme structurellement en manque de main-d'œuvre pendant ces années. Les informations sur les offres d'emploi avant 2021 ne sont pas comparables en raison d'un changement de référentiel.

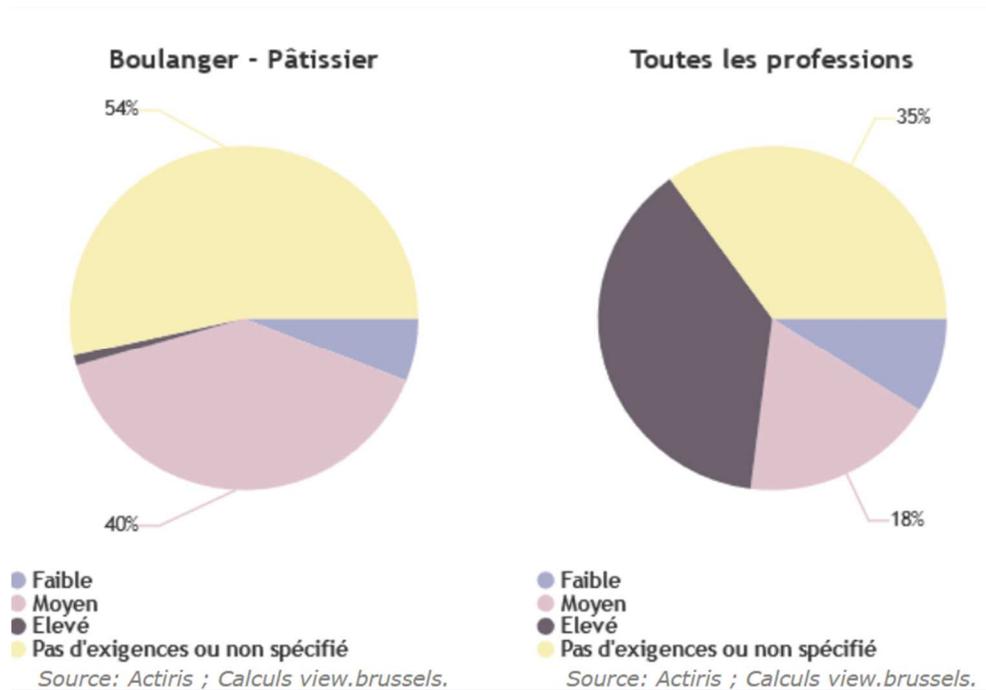
	Nombres d'offres publiées sur le site d'Actiris	
Métier	2021	2022
Boulangier	88	78
Aide-boulangier	10	15
Pâtissier-chocolatier-glacier	74	47

Selon les experts du secteur consultés par Actiris, les difficultés de recrutement sont liées aux conditions de travail difficiles d'une part, et d'autre part au niveau de qualification requis. En effet, 54% des offres ne mentionnent aucun niveau d'études, 6% attendent un niveau faible, tandis que 40% des offres demandent un niveau de qualification moyen, c'est-à-dire le niveau du CESS. Et si, parmi la main-d'œuvre disponible, les chercheurs d'emploi dans le domaine de la boulangerie ont généralement de l'expérience, ils manquent cependant de connaissances au niveau de certaines techniques pour atteindre le niveau de qualification moyen.

¹⁰ view.brussels. (2021). « *Analyse des fonctions critiques 2020 en Région de Bruxelles-Capitale* » (p. 98). Actiris. https://www.actiris.brussels/media/l1zb4qwr/2022_01_view_brussels_analyse-des-fonctions-critiques-en-rbc_compressed-h-736E9AAC.pdf, pp. 53-54.

¹¹ view.brussels. (2022). « *Analyse des fonctions critiques 2022 en Région de Bruxelles-Capitale* » (p. 124). Actiris. <https://www.bruxellesformation.brussels/wp-content/uploads/2023/01/2022-12-view.brussels-les-fonctions-critiques-compress.pdf>.

¹² Pour une discussion plus détaillée de la méthodologie de la classification d'un métier en fonction critique, cfr [ibid.](#), pp. 14.



3. Des informations issues des entretiens qualitatifs

Les entretiens avec les boulangers et les personnes impliquées dans la promotion et la formation pour le secteur de la boulangerie aident à mieux cerner la configuration du secteur de la boulangerie durable et à comprendre ses caractéristiques. Ils mettent en évidence le fonctionnement du marché et des établissements, l'organisation du travail, le recrutement du personnel, la perception de l'offre de formation ainsi que les caractéristiques de la clientèle.

3.1. Le marché de la boulangerie

Le marché de la boulangerie « conventionnelle » couvre 90 à 95% du marché de la boulangerie, selon les dires des professionnels. Le marché de la boulangerie au levain peut être considéré comme une niche, comptant peut-être 130 à 150 établissements en Région bruxelloise, cela dépend du périmètre que l'on prend.

La demande et l'offre en boulangerie au levain sont concentrées dans certaines zones de Bruxelles, en particulier Ixelles, le centre et les environs de l'avenue Louise. Les boulangeries sont parfois très proches l'une de l'autre, mais cela ne pose pas de problème, car le client choisit les produits qu'il préfère. De plus, tous les établissements ne sont pas nécessairement ouverts tous les jours. Certains professionnels s'interrogent sur la croissance du secteur hors de ces zones géographiques à Bruxelles. Comme la boulangerie conventionnelle est très répandue, il est normal que les candidats sortants d'une formation, même au levain, soient engagés dans ce type d'établissement aussi.

Il existe en tout cas un réseau d'entraide entre plusieurs boulangers au levain, ce qui permet les mouvements de personnel et une solidarité entre professionnels. Le réseau peut s'inscrire dans une zone géographique précise, mais pas nécessairement. Ce sont parfois plus des amitiés qui se créent au fur et à mesure des rencontres dans le cadre de formations ou de leur parcours de vie. Plus

globalement, les professionnels qui travaillent avec le levain se sentent appartenir à une communauté qui partage les mêmes valeurs et les mêmes objectifs : prôner une alimentation saine, locale et écologique. Cependant, cette solidarité n'est jusqu'ici pas institutionnalisée par une fédération représentant les artisans-boulangers à Bruxelles. Par ailleurs, ces boulangers ne se retrouvent pas parmi les propositions de représentation portées par les fédérations existantes.

- En effet, comme nous l'ont signalé des acteurs de terrain, la Fédération francophone de la Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie, Confiserie et Chocolaterie représente principalement des professionnels situés en Région wallonne. Ainsi, sur leur site, on remarque très peu d'informations, d'événements ou de mentions de membres basés à Bruxelles. La page concernant les options de formation ne mentionne aucune école ou centre de formation à Bruxelles.
- De manière similaire, les activités et les événements d'Alimento (pour le secteur alimentaire) sont également concentrés sur la Wallonie. Leur équipe compte pourtant des représentants pour la région bruxelloise. Selon le coach sectoriel en boulangerie pour Alimento, les contacts avec les établissements de boulangerie-pâtisserie situés à Bruxelles sont restreints en raison de l'organisation des formations. En effet, la labellisation des établissements de boulangerie pour accueillir des stagiaires en formation est une mesure obligatoire uniquement pour les formations en Wallonie. Quant aux écoles bruxelloises, elles ont chacune un délégué de tutelle, qui agréé les entreprises. Les artisans-boulangers bruxellois ont donc peu de contacts avec Alimento.
- La Fédération des Grands Boulangers belge dit représenter les intérêts non seulement des groupes industriels, mais également des PME. Cependant, elle indique ne s'adresser qu'aux entreprises comptant au moins 15 travailleurs. Parmi nos interlocuteurs de terrain, il apparaît que cette ASBL est associée par les artisans à une activité industrielle uniquement. Il n'existe donc pas de fédération représentant les intérêts des artisans-boulangers à Bruxelles.
- De son côté, l'association Tartine et Boterham, si elle promeut bien la boulangerie artisanale sur Bruxelles, est attachée à sa casquette de guide s'adressant avant tout au grand public. C'est en raison de ses contacts, de ses rencontres et de valeurs partagées qu'elle a intégré la communauté. Il lui arrive ainsi de transmettre des informations, entre les membres, mais aussi aux institutions qui souhaitent davantage s'impliquer dans ces activités.

Concernant le type de production, les professionnels interrogés disent que le marché contient beaucoup de microboulangeries ainsi qu'un peu de reconversion à la boulangerie durable, c'est-à-dire que les boulangeries offrent aussi des produits au levain aux côtés de leurs produits conventionnels. Les snacks, restaurants, bars s'ouvrent aussi au levain, soit en réalisant la fabrication eux-mêmes, soit en commandant auprès de boulangeries durables.

Les boulangers ont l'impression que les boulangeries au levain récentes sont toutes un peu calquées sur le même style au niveau de la configuration de l'atelier/espace de vente, de la décoration et de la gamme de produits proposées. Un des boulangers perçoit un peu de concurrence dans cette manière de procéder. Vu les valeurs qu'ils prônent et leur souhait de faire connaître le levain, les boulangers interrogés désirent tous avoir un espace de vente ouvert sur l'atelier de fabrication. La transparence sur ce qu'ils font, tant au niveau du matériel et des produits utilisés que pour les méthodes de fabrication, est une valeur importante pour eux.

Les boulangers ont dû faire face à la crise énergétique de l'hiver dernier, en 2022-2023. Une bonne partie d'entre eux n'ont pas rencontré de difficultés majeures, car ils avaient un contrat d'électricité à prix fixe. En revanche, ils ont été rattrapés par l'augmentation du prix des matières premières (farine, beurre, etc.). Par conséquent, ils ont dû reporter cette inflation sur le portefeuille de la clientèle en

augmentant le prix de leurs produits finis (par exemple, le pain de 1kg est passé de 8,50 euros à 9,50 euros). Certains boulangers ayant des contrats d'électricité à taux variable ont perdu jusqu'à 10% de leur chiffre d'affaires. Cela a engendré des licenciements et la mise en place d'une autre organisation du travail avec le choix de mécaniser certaines tâches.

3.2. Les établissements de boulangerie

Les boulangers rencontrés ont monté leur établissement soit seul, soit en association avec d'autres boulangers. Certains sont en activité depuis une quinzaine d'années, alors que d'autres sont présents sur le marché depuis soit dix ans, soit quelques années. La majorité des établissements a moins de dix ans d'existence. Certains boulangers se sont associés à des boulangers-pâtisseries pour ouvrir leur établissement.

Les boulangers rencontrés ont en général fait des reconversions professionnelles, avec des formations en Belgique – à l'efp ou auprès des moulins qui fournissent les farines – ou à l'étranger, notamment à l'école internationale de boulangerie à Sisteron. D'autres se sont formés en entreprise, puis ont obtenu le titre de boulanger-pâtisseries à la suite du jury central. Quelques-uns d'entre eux souhaiteraient être un peu plus dans la gestion et le développement de l'activité, et moins dans l'atelier, notamment en raison du caractère physiquement pénible du métier.

Les investissements pour ouvrir une petite boulangerie sont conséquents au niveau financier. Rien que la valeur du matériel tourne autour de 200.000 euros, sans compter les autres frais comme la location du lieu, les produits alimentaires et le personnel à rémunérer. Les premières années sont également intenses au niveau de la charge de travail, et trouver un équilibre pour stabiliser la boulangerie est difficile.

Certaines boulangeries ont un seul atelier avec un point de vente, alors que d'autres ont plusieurs points de vente. Dans ce cas, ces lieux sont livrés par l'atelier de fabrication, soit la nuit ou tôt matin, soit en produits congelés la veille à cuire sur place. Plusieurs boulangeries rencontrées ont ouvert récemment un deuxième point de vente, ou ont déménagé en 2023. Un des établissements a deux points de vente, avec un atelier de fabrication pour chacun, ce qui démultiplie les frais de matériel. Mais, ce souhait tient au fait de montrer à la clientèle comment fonctionne une boulangerie.

Une des boulangeries rencontrées fonctionne en autogestion, avec un statut d'ASBL qui lui permet de réaliser des activités de sensibilisation à la fabrication de produits au levain. Cette configuration en autogestion amène les boulangers associés à devoir gérer d'autres aspects comme la communication, la comptabilité, le démarchage, etc. Cet établissement propose aussi trois prix différents à ses clients pour rendre les produits de qualité accessibles à tous, quel que soit son revenu.

Les produits offerts à la clientèle varient d'une boulangerie à l'autre. Les boulangers proposent tous à minima du pain au levain. Une partie d'entre eux font de la viennoiserie. Il y en a qui propose aussi de la pâtisserie. Il s'agit bien souvent de pâtisseries Boulanger (biscuits, moelleux, tartes, etc.). Un des boulangers propose aussi des produits à la levure pour varier les goûts.

3.3. L'organisation du travail

Peu de boulangers rencontrés ont opté pour le travail de jour (dit « travail en inversé »), car ils souhaitent offrir de la viennoiserie à leur clientèle, ce qui nécessite une cuisson tôt le matin. Une seule boulangerie ouvre en journée entre 10h et 19h, alors que les autres ouvrent toutes à partir de 7h ou

8h. Nous n'avons rencontré aucun artisan-bouanger qui travaillait entièrement de jour. En pratique, les boulangers rencontrés effectuaient des horaires proches des boulangers conventionnels.

Certains limitent le travail de nuit en commençant à 4 ou 5 heures du matin plutôt que 2 heures du matin, mais la nécessité de produire des produits frais prêts dès le matin ne permet pas d'éviter complètement le travail de nuit (avoir du pain frais coupé à 7h). C'est particulièrement le cas pour la production de viennoiserie, qui permet de faire plus de bénéfiques, mais requiert la cuisson très tôt matin.

Les boulangeries rencontrées ont entre 6 et 25 travailleurs pour les postes de fabrication et de vente. Tous les postes ne sont pas nécessairement à temps plein. Les boulangeries rencontrées ouvrent entre 3 et 6 jours par semaine, sauf deux boulangeries qui sont ouvertes 7 jours sur 7. La charge de travail est plus conséquente pendant les week-ends. Tout cela demande de l'organisation et une tournante au sein de l'équipe, avec par conséquent une certaine polyvalence.

Comme la fabrication est artisanale, le besoin en main-d'œuvre est important. Le matériel s'en tient à un pétrin, un four et un réfrigérateur ou une chambre froide. La plupart des étapes de fabrication sont faites à la main. Et le levain étant vivant, le bouanger doit faire l'équilibre pour obtenir un résultat satisfaisant. Cela peut requérir du temps de travail supplémentaire, si par exemple la pâte à pain est trop molle ou trop dure.

Les postes de vente sont couverts en grande partie par des étudiants ou des flexi-jobs. Le recours à ces types de contrats a une justification purement financière, car les coûts d'engagement sont élevés par rapport à la marge qu'ils peuvent se faire sur la vente des produits. Puis, il est difficile, d'après les boulangers, de trouver du personnel pour la vente, car les emplois en vente rémunèrent mieux dans d'autres secteurs.

Les patrons de certains établissements sont uniquement gestionnaires, certains participent à une partie des étapes de la production. Dans certaines équipes, chaque personne a un rôle fixe, dans d'autres la priorité est donnée à la flexibilité de poste pour permettre de varier les heures d'ouverture. Les professionnels notent que l'accueil d'un nouvel ouvrier nécessite toujours un certain temps pour la formation, au moins pour s'adapter à l'organisation du travail dans l'atelier, ce qui diminue le rendement pendant une certaine période.

Les boulangers indiquent l'importance d'être responsable de son poste (enfouneur, pétrisseur pour les pâtes, tourier pour la viennoiserie, pâtissier pour le sucré ou le salé, etc.) à 100%. Ils donnent les consignes à leurs ouvriers puis la majorité les laisse accomplir le travail sans intervenir, sauf en cas de question ou difficulté. Pour eux, ce qui compte, c'est le résultat. Selon l'organisation du travail, une même personne peut garder le même poste (par exemple, s'occuper de la fabrication du pain ou de la cuisson de celui-ci), ou alors elle change de fonction régulièrement. Les petites et les microboulangeries ont tendance à fonctionner avec des changements de poste afin d'avoir la polyvalence nécessaire permettant d'assurer la réalisation du travail en cas d'absence de l'une ou l'autre personne.

3.4. Le recrutement du personnel

Les boulangers relèvent des problèmes non spécifiques à la boulangerie liés aux coûts salariaux qui rendent difficile le recrutement du personnel et qui nécessitent d'autant plus un « retour sur investissement » en engageant le bon ouvrier. Dans ce sens, plusieurs personnes promouvant le secteur insistent vraiment sur la motivation. Il est important de s'assurer que le candidat cherche un

travail à long terme et qu'il convient pour le poste. En lien avec cela, les patrons accordent de l'importance à tout un ensemble de soft skills (ponctualité, motivation, présentation de soi qui indique un respect des règles d'hygiène, régularité, etc.) à démontrer pour s'assurer d'engager un collaborateur qui restera sur le long terme.

Les boulangers rencontrés voient le profil d'une personne sortant d'une formation professionnelle comme plus avantageux que des personnes ayant travaillé longtemps dans le secteur, car une personne nouvellement formée serait plus adaptable à l'organisation du travail et aux techniques de l'atelier qu'elle rejoint. Mais, un temps d'adaptation reste nécessaire pour acquérir les techniques nécessaires pour s'insérer dans l'atelier.

Plus concrètement, si le candidat sort d'une formation sur la boulangerie au levain, les boulangers attendent qu'il sache ce qu'est le levain, comment il fonctionne, comment l'entretenir, comment se passe la fermentation, comment fabriquer des produits de boulangerie au levain (à minima pain et viennoiseries), comment travailler avec des farines sans additifs, comment gérer les températures, comment bouler une pâte au levain qui est plus collante.

En général, les boulangers recrutent à partir des CV qui leur sont déposés à la boulangerie, en mettant l'information sur les réseaux sociaux, à la fenêtre de la boulangerie, par le bouche-à-oreille et l'un ou l'autre boulanger nous ont parlé du site d'Actiris. Les canaux de recrutement sont variés, même si les réseaux informels et sociaux prennent plus de place que les offres publiées sur les sites généralistes d'offres d'emploi. Il arrive aussi que le personnel passe d'un établissement à l'autre, au sein du réseau informel de boulangeries au levain. Les promoteurs du secteur jouent également un rôle dans la circulation de l'information dans le milieu, en ce compris celle concernant le recrutement.

Plusieurs boulangers ont indiqué la présence d'un petit taux de rotation au sein de leur équipe. Les principales raisons évoquées sont notamment le souhait de voyager ou de découvrir d'autres lieux et méthode de fabrication au levain. Un boulanger a mentionné aussi le départ d'une personne à cause de sa non-adaptation aux conditions de travail du métier de boulanger (travail de nuit, travail physique).

Les boulangers ont besoin de tester la personne en situation de travail pour voir si elle convient. Ils accordent peu d'importance au diplôme, quel qu'il soit, mais par contre, ils portent beaucoup d'attention à la personnalité, à la débrouillardise, à l'autonomie du candidat, ainsi qu'à la gestion du stress et des erreurs. Ils veillent à ce que les personnalités soient compatibles au sein de l'équipe, et à voir si la personne est volontaire et prend des initiatives. Le fait de commettre des erreurs au début ne pose pas de problème pour les boulangers rencontrés.

Les institutionnels soulignent quant à eux l'importance de l'adhésion au projet de la boulangerie (connaître les conditions du métier, être convaincu par l'approche artisanale et la fabrication au levain, etc.) et d'être opérationnel directement.

Les contrats proposés pour la fabrication en atelier sont souvent des CDD de quelques jours ou quelques semaines qui passent ensuite en CDI. L'objectif du CDD est de tester la personne, de cerner sa personnalité et sa capacité d'adaptation. Certains boulangers regrettent qu'au-delà du CDD devenant un CDI, il n'existe plus de période d'essai. Quelques boulangers ont indiqué recruter du personnel grâce aux formules de type FPIE et autre. C'est une manière de tester en situation de travail le candidat. La rémunération s'élève au barème d'ouvrier polyvalent sans formation, ce qui revient d'après leurs dires à une quinzaine d'euros par heure de travail. Ces modalités de rémunération font qu'ils vivent de la passion de leur métier, plutôt que de la situation financière qu'il procure.

Les promoteurs de la boulangerie artisanale et durable s'accordent sur le développement de la fabrication du pain au levain. L'association Tartine et Boterham a relevé 15 établissements en plus dans son guide, en l'espace de seulement deux ans. Certains boulangers rencontrés ont d'ailleurs agrandi récemment leur établissement par l'ouverture d'un nouveau point de vente ou en déménageant dans un lieu plus grand. Pour cela, ils ont récemment engagé du personnel. Dès lors, ils ne cherchent plus pour l'instant, à l'exception de quelques-uns qui souhaitent recruter un vendeur. Les projets d'extension ne sont pas exclus un jour, mais cela dépendra de la santé économique de l'établissement et des opportunités. Les boulangers vivent un peu au jour le jour. Certains indiquent leur souhait un jour d'avoir encore un nouveau point de vente.

Lors de la prise de contact, nous avons vu sur leur profil Facebook que quelques boulangers cherchaient un candidat pour travailler dans leur atelier, mais nous n'avons pas eu l'opportunité de les rencontrer. Certains d'entre eux sont certainement sous pression et n'ont pas pu nous accorder du temps pour une entrevue.

3.5. La perception de l'offre de formation

Plus globalement, les professionnels rencontrés sont en faveur de la séparation des titres de boulanger et pâtissier. Selon eux, l'association de ces métiers distincts a pour conséquence que la formation en alternance ou en promotion sociale comporte essentiellement des cours sur les techniques propres à la pâtisserie, qui nécessitent un plus long temps d'apprentissage au détriment des techniques propres à la boulangerie. Dans la pratique, les artisans se spécialisent plutôt soit en boulangerie, soit en pâtisserie.

À Bruxelles, l'offre de formation professionnelle concernant la boulangerie-pâtisserie, c'est-à-dire hors ateliers et cours de quelques heures, est structurée autour d'acteurs majeurs¹³.

- Le Ceria et l'efp proposent tous les deux une formation de trois ans, octroyant le titre de boulanger-pâtissier. Pour la promotion sociale, le CERIA conditionne l'accès à sa formation à la réussite d'un test en mathématiques et en français. L'efp oriente son offre pour les 18 à 25 ans et pour les personnes désirant devenir chefs d'entreprise.
- Les Compagnons du devoir proposent une formation en apprentissage de deux ans, à destination de la tranche d'âge 15-25 ans. Une condition d'accès exige de ne pas être détenteur d'un CESS.
- Enfin, dans un autre format, le VDAB propose une formation d'employé de boulangerie de seize semaines avec, à la clé, une attestation de formation. La formation proposée initialement par la Mission locale d'Ixelles et reprise par BF métiers urbains complète l'offre.

La validation de compétences offre également ses services pour l'obtention du titre d'ouvrier boulanger. Elle s'effectue sur le site du Ceria. La Mission locale d'Ixelles est présente pour informer, puis pour accompagner les candidats qui souhaitent se préparer pour l'épreuve.

De nombreux acteurs de terrain ont également partagé leur impression que les formations menant au titre de boulanger-pâtissier en Belgique faisaient la part belle aux méthodes « conventionnelles », utilisant des améliorants, levures et additifs, et ne formaient pas ou peu aux méthodes plus artisanales,

¹³https://www.dorifor.be/?inc=17&idRecherche=&phrase=boulangerie&domaineSelecteur=0&SOUSD_ID=0&filiere=0&action=filtrer&_action=Chercher
(dernière consultation, le 1^{er} décembre 2023).

ni au levain. Cela a poussé certains boulangers à se former eux-mêmes à l'étranger pour pratiquer la boulangerie artisanale au levain.

Les boulangers rencontrés ont déjà reçu des stagiaires issus de différentes formations en boulangerie. Ils apprécient cette voie pour engager du personnel. La Mission locale d'Ixelles évoque qu'en moyenne trois stagiaires sur dix sont engagés directement à l'issue de leur stage. Les boulangers sont prêts à ouvrir leurs portes à des groupes pour découvrir l'atelier de fabrication et à accueillir des stagiaires pour leur stage de fin de formation. Ils privilégient les stages de minimum un mois, pour à la fois se connaître mutuellement, mais aussi acquérir le rythme demandé en atelier. Vu la configuration des lieux et la taille des équipes, ils peuvent prendre seulement un stagiaire à la fois.

La perspective d'une formation courte de quelques mois suivie d'un stage est vue favorablement par les professionnels. Avoir une formation sur la boulangerie au levain à Bruxelles leur paraît essentiel. En effet, une personne ayant une maîtrise des techniques de base peut rapidement s'intégrer à un atelier de fabrication dans un établissement. La combinaison entre la concentration des apprentissages sur la pâtisserie pendant la formation d'une part, et la prédominance des techniques de la boulangerie conventionnelle d'autre part, incite certains boulangers à critiquer les formations menant au titre tel que donné en Belgique.

Les boulangers estiment nécessaire d'avoir une formation orientée sur le levain, car les formations actuelles de l'efp et du Ceria n'abordent pas suffisamment en profondeur cet aspect. Les boulangers doivent apprendre à leurs nouveaux ouvriers la fabrication au levain. Certains d'entre eux regrettent de ne pas avoir eu vent plus tôt de la formation sur la boulangerie au levain donnée par la Mission locale d'Ixelles. Il semble essentiel de communiquer sur les formations existantes, et de bien centrer les formations sur la pratique du métier.

3.6. Les caractéristiques de la clientèle

Les clients ont des profils variés : familles, jeunes couples, niveau de vie aisé ou plus faible, différents niveaux de diplôme et diversité de la nationalité. Ce type de boulangerie attire tout public, mais quand même un peu plus les profils estampés « bobo ». Les clients peuvent être réguliers ou occasionnels du week-end. Les boulangers préfèrent autant que possible fidéliser la clientèle. Certains sont proches d'écoles ou de bureaux donc ils attirent plus de famille ou de travailleurs pour la pause de midi. Une technique de fidélisation est de travailler avec des ingrédients classiques comme le chocolat, la vanille, la crème, la baguette et autre.

Toutes les personnes rencontrées en entretien disent qu'il y a une sensibilisation et une éducation à faire de la clientèle. Les boulangers doivent expliquer pourquoi les produits coûtent plus cher qu'en boulangerie conventionnelle, comment ils fabriquent leurs produits, pourquoi le client doit passer commande deux jours à l'avance, pourquoi les produits sont fabriqués en quantité limitée, etc.

Certains établissements organisent des ateliers pour mettre en avant leur mode de production et conscientiser les potentiels clients aux produits durables au levain et aux raisons de son coût plus élevé. Toute cette transmission d'informations et d'explications prend du temps. Les boulangers se positionnent clairement vis-à-vis des clients en disant que ceux-ci ne sont pas des rois. Par conséquent, si un client n'est pas content ou ne comprend pas la démarche, il est invité à partir.

Les boulangers remarquent une forte augmentation de la clientèle après la diffusion d'émissions sur les scandales des filières classiques de fabrication du pain (dans les pays de l'Est) et l'absence de qualité

du pain. Cette augmentation de la clientèle est temporaire, même si une partie de ce public devient une clientèle fidèle.

4. Conclusions et mesures préconisées

Cette partie relate les principaux constats analytiques issus des données chiffrées de l'ONSS et des données empiriques issus des entretiens qualitatifs. À partir de ces constats, une série de pistes d'action concrètes seront exposées en vue de développer la formation en boulangerie durable offerte par Bruxelles Formation métiers urbains.

4.1. Constats analytiques

L'analyse des données publiées par l'ONSS et par Actiris ne permet que des conclusions générales sur le secteur de la boulangerie-pâtisserie, sans pouvoir différencier la situation des boulangeries dites « durables ». Nous observons sur la période 2009-2020 à la fois le déclin du nombre d'établissements de fabrication artisanale de pain à Bruxelles et en Belgique, et l'augmentation du nombre d'établissements qui tirent son revenu principalement de la vente de ces produits sans nécessairement les fabriquer. Une hypothèse d'explication à ce phénomène peut être avancée : il est possible que le nombre d'établissements de boulangeries et pâtisseries artisanales qui produisent leurs propres produits décline, tandis que le modèle du dépôt-vente où les produits sont achetés à un tiers et vendu dans le commerce devient plus commun.

Le métier de boulanger-pâtissier était considéré jusqu'en 2020 comme une fonction critique sur base qualitative, et ce de manière structurelle, c'est-à-dire qu'il était continuellement une fonction critique entre 2015 et 2020. L'explication principale de ce manque de main-d'œuvre est l'absence de qualification des chercheurs d'emploi malgré leur expérience, ainsi que les conditions de travail pénibles. Ces observations quantitatives ne concernent que le secteur de la boulangerie de manière générale. L'approche qualitative permet par contre de cibler spécifiquement le secteur de la boulangerie au levain.

Selon les boulangers et acteurs de terrain rencontrés, le nombre de boulangeries au levain est en augmentation à Bruxelles, bien que les commerces eux-mêmes tentent de maintenir leur chiffre d'affaires plutôt que d'étendre leur activité, surtout pour ceux qui viennent d'ouvrir un nouveau point de vente ou ont déménagé en 2023. Ces boulangers ont tout récemment connu une augmentation de leur activité et ont réalisé des engagements. Par conséquent, ils s'inscrivent plutôt dans une optique de stabilisation, même s'il y a par moment la volonté de croître.

Certains boulangers ont rencontré quelques difficultés à la suite de la crise énergétique, mais tous ne sont pas dans ce cas-là. En revanche, tous ont été confrontés à l'augmentation des prix des matières premières. Ils ont dû revoir à la hausse le prix de vente de leurs produits finis. C'est par conséquent la clientèle qui a absorbé en partie ces augmentations.

Les professionnels estiment que le risque de saturation du marché de l'emploi par des personnes sortant de la future formation en boulangerie traditionnelle et durable est faible. Cependant, il faut bien orienter les candidats vers les établissements de boulangerie avec une fabrication de produits au levain. Mais, des questions se posent au niveau de l'absorption des candidats après 3 ou 4 ans. À ce moment-là, le marché aura-t-il pu absorber la cinquantaine de candidats formés ? Même si le marché

de la boulangerie durable est en expansion depuis un peu moins d'une dizaine d'années, il reste tout de même un marché de niche.

Étant donné que les personnes rencontrées en entretien prônent un remplacement progressif des boulangeries « conventionnelles » par des boulangeries véritablement « artisanales », la plupart estiment que ce secteur a un potentiel de croissance, tant que la clientèle continue de s'intéresser de plus en plus aux établissements dits durables. L'augmentation du coût de la vie pourrait cependant freiner cette transition.

Les boulangers mettent en avant l'importance de l'information de la clientèle et de la transparence pour promouvoir les établissements utilisant des ingrédients et des modes de production durables. C'est parce qu'il y a une forte demande de produits de qualité pour des raisons de santé ou par respect de l'environnement que ces établissements ont pu voir le jour. La clientèle est plutôt variée au niveau de son profil, mais elle est à fidéliser.

Les boulangers rencontrés sont cependant limités dans leur entreprise de sensibilisation de la clientèle du fait que les artisans-boulangers bruxellois n'ont pas de fédération représentant leurs intérêts au niveau politique et institutionnel. Les intérêts du secteur de la boulangerie francophone sont plutôt portés par des représentants de l'industrie et des artisans basés en Wallonie.

L'intérêt pour la durabilité de la part des boulangers-artisans et des clients indique toutefois que ce marché est en expansion et nécessite plus de main-d'œuvre formée à ces techniques. Par conséquent, les boulangers approuvent la présence d'une formation à la boulangerie durable au levain à Bruxelles. Ils sont prêts à accueillir des groupes de stagiaires pour leur faire découvrir leur atelier. Il n'est pas rare qu'ils prennent des candidats en stage pour un mois ou plus. Lors du recrutement, les boulangers portent une attention particulière aux soft skills plutôt qu'au diplôme ou au titre. Ils préfèrent que les candidats aient un minimum de connaissance en boulangerie et en boulangerie au levain, mais cela ne les empêche pas d'engager des personnes très motivées qui n'ont aucune connaissance du métier.

4.2. Mesures préconisées

À partir de ces constats analytiques, plusieurs mesures peuvent être préconisées pour la mise en place et le bon déroulement d'une formation en boulangerie traditionnelle et durable au levain.

- Accorder une attention à la sélection des candidats participant à la formation, car les attentes et objectifs peuvent être différents d'une personne à l'autre (un candidat avec un haut niveau d'études et qui fait une reconversion versus un candidat qui maîtrise peu le français et qui souhaite apprendre un métier pour trouver rapidement du travail).
- Ne pas survendre le métier (ses conditions), ni l'issue possible en fin de formation (comme garantir une insertion dans une boulangerie travaillant avec le levain) car ce marché de niche ne contient pas immensément de places, donc il paraît important d'ouvrir à d'autres possibles (boulangerie « conventionnelle », boulangerie marocaine par exemple).
- Informer clairement les candidats sur les conditions de travail dans le secteur de la boulangerie durable : le travail du levain ne permet pas d'éviter le travail de nuit ; le travail est physique ; et il est nécessaire de s'adapter à la pâte, car elle est vivante. Dans cette optique, une période de détermination serait importante pour informer les stagiaires sur les conditions de travail du secteur.

- Veiller à travailler les compétences comportementales/soft skills: ponctualité, hygiène, présentation de soi, professionnalisme, dynamisme, etc., car les boulangers portent plus d'attention à ces aspects-là lors du recrutement qu'aux diplômes ou expériences professionnelles.
- Veiller à avoir un module avec les techniques de vente de base dans la formation, car la relation avec le client est importante, surtout dans le cas d'un atelier ouvert sur l'espace de vente.
- Veiller à la remise à niveau en mathématiques de base pendant la formation (fractions, règle de 3 et autre, déjà mis en place par la Mission locale d'Ixelles).
- Veiller à ce que la durée du stage soit d'un mois minimum pour permettre au stagiaire et au boulanger de retirer les bénéfices de cette collaboration, et peut-être d'envisager un contrat de travail.
- Renforcer le réseautage avec les boulangeries durables en les identifiant et en établissant des contacts privilégiés avec elles (aller au-delà de la liste de l'ASBL Tartine et Boterham). Cela peut aider les candidats sortant de formation d'intégrer le marché de la boulangerie durable au levain.
- Réaliser un suivi des candidats après la sortie de formation : étant donné la dynamique du secteur, il pourrait être pertinent d'envisager le projet pilote sur plusieurs années, avec une session par an, afin d'obtenir des données de suivi relatives à l'insertion des candidats après la formation.