

Le pain des artisans boulangers se fait de plus en plus rare

Commerce Deux boulangeries ont cessé leurs activités à Nyon et celle de Bassin fermera boutique fin avril, comme tant d'autres.



Le boulanger de Bassins, Dan Jossieron, et son épouse, Magali, annoncent la fermeture du magasin fin avril.

Image: ODILE MEYLAN

C'est la soupe à la grimace chez les amateurs de bons pains confectionnés par l'artisan boulanger du coin. Dimanche 23 février, Frédéric Roth a cuit sa dernière fournée après vingt ans d'activités à la rue de Rive, à Nyon. Il y a quelques mois, c'était la boulangerie de la place du Marché qui baissait le store. Et le boulanger de Bassins, Dan Jossieron, annonce à regret qu'il fermera son commerce fin avril.

Chacun a son histoire et ses raisons, mais ces fermetures s'ajoutent à d'autres année après année. Le pain artisanal se fait de plus en plus rare. Yves Girard, secrétaire général de la Société des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois (ABPCV), constate qu'il y a une diminution flagrante du nombre d'établissements tenus par des indépendants. «Quand j'ai repris ce poste en 1998, nous étions 400 membres actifs, et nous ne sommes plus que 160 aujourd'hui. Une cinquantaine de commerces mettent la clé sous la porte chaque année en Suisse», estime-t-il.

Concurrence des shops

À Nyon, Frédéric Roth, qui était secondé par sa mère, Pierrette, derrière le comptoir du magasin de la rue de Rive, se désole de la tournure des choses. «La clientèle a baissé. Pour venir acheter mon pain, les gens doivent payer trop cher le parking. On ne peut pas concurrencer les grandes surfaces et les shops des stations-services qui vendent des produits surgelés à bas prix. Il y a trente-cinq ans, quand j'étais apprenti, il y avait huit boulangeries qui produisaient à Nyon, et seize magasins. Aujourd'hui, il n'en reste plus que trois.»

L'artisan boulanger explique qu'il devient difficile de trouver un repreneur. «Cela fait trois ans que je cherche. Il n'y a que deux ou trois intéressés. Mais les banques sont frileuses pour prêter de l'argent. En plus, le service d'hygiène est de plus en plus exigeant. La paperasse de bureau, c'est l'horreur. Est-ce que cela vaut encore la peine de se lever tous les jours entre 1 et 2 heures du matin?»

Par Yves Merz

En chiffres

50 Le nombre de boulangeries artisanales qui ferment chaque année en Suisse.

160 C'est le nombre de membres actifs à la Société des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois, alors qu'ils étaient 400 en 1998.

3 C'est le nombre de boulangeries artisanales qui restent à Nyon. Il y a trente-cinq ans, il y en avait huit, et seize magasins.

2/3 La part des ventes de pains réalisées par la grande distribution.

Articles en relation

Avec sa poste et son pain, Volg inquiète le boulanger

Bursins La Commune déroule le tapis rouge à la chaîne alémanique, qui assurera l'agence postale. [Plus...](#)

Par Madeleine Schürch 13.09.2019

Deux amoureux du goût reprennent la Grenette à Yverdon

Restauration Fermé depuis peu, le Restaurant de l'Hôtel de Ville rouvrira en mars. A sa tête, les patrons de la boulangerie-chocolaterie Gerber Wyss.

[Plus...](#)

Par Frédéric Ravussin 08.11.2019

La boulangerie Rey fait trop de bruit et fermera lundi

Lausanne La régie estime que les nuisances de l'atelier font fuir les locataires de l'immeuble. C'est la fin d'une longue aventure familiale. [Plus...](#)

ABO+ Par Romaric Haddou 22.12.2018

Rôle du consommateur

Responsable de la division Nyon-La Côte des ABPCV, le patron nyonnais Steve Rougemont confirme que l'attitude des banques et les tracasseries administratives posent problème pour remettre des affaires à des jeunes. «Il y a pourtant une quarantaine d'apprentis qui finissent leur formation chaque année, mais souvent ils changent d'orientation. Peut-être que des émissions comme «Le meilleur pâtissier» ou «La meilleure boulangerie» pourraient motiver des vocations. Il est important de diversifier nos produits, mais il faut aussi que le consommateur joue le jeu.»

À Bassins, quand Jean-Paul Badel a pris sa retraite en mars 2014, après avoir cuit le pain au village depuis 1979 (succédant à son père, arrivé en 1956), le patron boulanger était tout heureux d'annoncer qu'il avait trouvé un jeune pour reprendre l'affaire. Dan Josseron et son épouse, Magali, ont travaillé dur pendant six ans, réussissant à faire tourner le commerce. Mais ils avaient un délai pour racheter la Boulangerie de la Ferme que les Badel, propriétaires des lieux, veulent vendre pour obtenir l'équivalent d'un deuxième pilier.

«Après avoir acheté l'habitation et le laboratoire, nous avons dû réinvestir dans l'outil de production, si bien que nous n'avons pas pu réunir la somme nécessaire pour acquérir le magasin», regrette Magali Josseron. Mais tout n'est pas perdu puisque le laboratoire, séparé du commerce, sera repris par un nouveau boulanger, qui continuera à fournir du pain à l'Épicerie de Le Vaud. Dan Josseron deviendra son employé. «Au moins, j'aurais plus de temps à consacrer à ma famille», se console l'artisan, qui a accumulé les heures de travail ces derniers mois, son second s'étant retrouvé en arrêt maladie. Le magasin est en vente. À Bassins, la population espère que quelqu'un se manifestera pour conserver une épicerie-boulangerie.

Jouer la carte locale

Yves Girard estime que les boulangeries de campagne ont plus de chances de s'en sortir. «Elles sont plus proches de leur clientèle, probablement mieux informée des qualités nutritives du pain artisanal. Ce qui nous scandalise, ce n'est pas tant la concurrence des grands distributeurs, qui génèrent tout de même de l'emploi, mais celle des shops des stations-services qui vendent des produits importés.»

Le porte-parole des artisans boulangers ne voit cependant pas tout en noir et reste convaincu qu'il existe des solutions: «Il y a de plus en plus de gens qui pensent à notre planète. Il faut favoriser les circuits courts, les farines locales et l'artisanat dans les villages. On en prend le chemin, mais il faudra peut-être une génération pour y parvenir.»

Créé: 03.03.2020, 07h22

Votre avis

Avez-vous apprécié cet article?

Oui

Non