

Promos choc le dimanche : les boulangers montent au créneau

L.P.



Albert Denoncin, président de la Fédération francophone des boulangers.

DR

Depuis janvier, plusieurs nouvelles enseignes attirent les clients le dimanche avec des promos agressives sur le pain et les viennoiseries. Une concurrence frontale pour les boulangeries artisanaux. Albert Denoncin, président de la Fédération francophone des boulangeries, ne mâche pas ses mots : « On ne joue pas dans la même cour ».

Selon lui, les artisans ne pourront jamais rivaliser avec la cadence industrielle. « Certaines chaînes de production industrielle sortent 40.000 produits surgelés par heure, qu'il s'agisse de petits pains de table ou de croissants. Impossible de suivre. Nous, on travaille du frais, du local, du terroir. Cela doit être notre marque de fabrique et notre force ».

Il dénonce d'ailleurs ce qu'il considère comme de la publicité trompeuse, à savoir les slogans « cuit sur place » pour des pains précuits ailleurs et simplement réchauffés en magasin. « Alors oui, ça sent le pain parce que c'est rempli d'additifs et d'arômes, ça a la couleur du pain car c'est doré, mais ce n'est pas du pain artisanal ».

« Il faut arrêter »

Pour Albert Denoncin, l'avenir de la boulangerie passe par l'excellence : « Il faut arrêter de vouloir concurrencer les supermarchés sur le prix. Notre force, c'est le savoir-faire ».

Les opérations « 1+1 gratuit », devenues légion en ce début 2026 dans la guerre du dimanche à laquelle se livrent les enseignes de la grande distribution, inquiètent le secteur. « Dans un pain, 52 % du prix, c'est la main-d'œuvre. Quand on a tout payé, on ne sait pas faire du gratuit, nous. Parmi nos membres, le prix moyen d'un pain est d'environ 1,60 €, celui d'un croissant 1,20 €. Dans les grandes surfaces, on peut parler de vente à perte déguisée. Elles bradent les viennoiseries et se rattrapent dans leur chiffre d'affaires avec d'autres produits. Quant aux horaires étendus, ce n'est pas tenable non plus pour un petit artisan. Une boulangerie ne peut pas ouvrir jusqu'à 21 h le dimanche juste pour vendre du pain. »

Malgré la pression, le président se veut combattif. « On ne baissera pas pavillon. Les clients qui reconnaissent la qualité, reviennent et nous soutiennent. La seule réponse des vrais boulangeries, c'est la qualité et le juste prix. Car je pense aussi qu'il ne faut pas exagérer : quand on voit un pain au levain à 8€, ça ne va pas non plus ».

Il rappelle qu'en Wallonie, près de 1.000 boulangeries restent actives et que les artisans détiennent encore 70 % du marché. Mais on vient de loin : ils étaient encore plus de 2.000 au début des années 2000. Mais 2026 s'annonce difficile. « Ce sera encore plus dur et plus challengeant. Les petits artisans résistent, mais ils doivent travailler toujours plus ».

La reproduction et la diffusion sont soumis aux droits d'auteurs et nécessitent une autorisation préalable de l'auteur, conformément Code de droit économique, Titre 5, Chapitre 2, que vous pouvez formuler à droits@rossel.be en mentionnant le type de reproduction, sa destination et sa durée.