

Soirmagazine

YOUCEF KALAFAT, PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION NATIONALE DES BOULANGERS, AFFILIÉE À L'UNION GÉNÉRALE DES COMMERÇANTS ET ARTISANS ALGÉRIENS, AU SOIRMAGAZINE

«La baisse de la demande de pain, durant le mois de Ramadan, est de 30%»

Dans cet entretien qu'il a bien voulu nous accorder, Youcef Kalafat évoque le travail pour le moins pénible de boulanger en ce mois de jeûne coïncidant avec la période des grosses chaleurs. Il nous parle aussi des habitudes culinaires des Algériens qui connaissent des changements dans la consommation du pain.

Par Sarah Raymouche

● Combien de boulangeries et d'employés compte ce secteur ?

Nous avons recensé près de 14 000 boulangeries en activité. En termes d'impact sur l'emploi, cela peut générer comme 70 000 ouvriers à plein temps à l'échelle nationale.

● Comment se déroule le travail des boulangers durant le mois du Ramadan ?

Il faut savoir qu'en été, le travail dans une boulangerie est très pénible. A cela s'ajoute le jeûne. Les boulangers, de ce fait,

souffrent encore plus. Vous imaginez que si à l'extérieur de la boulangerie, le thermomètre indique les 35°, à l'intérieur, cela l'est beaucoup plus. La chaleur y est de plus de 50°. En plus de cette chaleur, le travail du boulanger est pratiquement non-stop ; il l'est de jour comme de nuit.

● Durant le mois de carême, les habitudes culinaires des Algériens changent. Est-ce que cela induit une augmentation de la demande ?

Eh bien, contrairement à ce que qui est généralement admis, la demande de pain baisse durant ce mois sacré.

Sa consommation est faible

par rapport aux autres mois. Durant l'année, nous évaluons la consommation habituelle à 48 700 000 baguettes par jour. Durant ce mois sacré, ce chiffre est ramené à 14 600 000 baguettes de 250 grammes par jour. Cela équivaut à une baisse de 30%.

● Quel est le chiffre d'affaires moyen durant ce mois ?

Le chiffre d'affaires d'un boulanger durant le mois de Ramadan est très faible et non rentable. Nous l'estimons à 324 000 DA.

● Quelles sont les différentes formes de pain les plus demandées durant ce mois sacré ?

Nous trouvons plusieurs qualités de pain en Algérie : nous avons l'ordinaire, l'amélioré et tous les pains spéciaux (orge, semoule, sojas) allant du fougas au scobidou, ficelle, marguerite...

Le pain le plus demandé durant le mois sacré est celui fabriqué avec de la semoule. ■



Photos DR

RABIE, 16 ANS D'EXPÉRIENCE DANS LA BOULANGERIE

«J'ai hérité ce métier de mon père, mais je voudrais que mon fils fasse autre chose»

Pour illustrer ce métier qui demande des efforts titanesques Rabie, nous parle de ses 16 années d'une expérience passées dans la boulangerie.

Il nous parle avec nostalgie de cette activité qui tend à se clochardiser.

● Depuis quand exercez-vous ce métier ?

J'ai baigné durant toute ma vie dans ce métier. Depuis mon enfance, entrer dans une boulangerie ou plus exactement s'approcher du four, est tout à fait banal. Je connaissais le rythme de ce travail depuis très jeune âge du fait que mon père était lui-même boulanger. J'ai même hérité de sa boulangerie.

Pour moi, je ne me voyais pas exercer un autre métier que celui de boulanger. Les gens du quartier avaient un tel respect pour mon père et pour son travail. Cela se voyait tous les jours et dans tous leurs gestes du quotidien. C'est vrai qu'il employait plus de monde que moi-même. Donc, pour moi, cela était tout à fait naturel de vouloir être boulanger.

Je n'étais pas un élève brillant à l'école. C'est ce qui m'a poussé, dès l'âge de 15 ans, à commencer mon stage au sein de la boulangerie.

Mais comme j'étais le fils du boulanger, mon stage n'était pas très rude. Les autres apprentis faisaient pratiquement tout à ma place, ce qui était mauvais pour moi. Le jour où mon père s'est rendu compte, il m'a sévèrement puni et a renvoyé un des apprentis. Cela a marqué les esprits. Depuis, j'ai réellement appris toutes les étapes de la fabrication du pain : comment bien préparer la pâte, chauffer le four et autres rudiments.

Au fil des années, j'ai pris plus d'assurance et j'ai rem-

placé mon père avant son décès dans toute la gestion de la boulangerie. Je peux dire qu'à mon âge, 31 ans, et 16 ans de métier, mon père a pu partir confiant et fier de moi. Aujourd'hui, j'ai conscience de l'importance de cette fierté du fait que je suis moi-même père d'un petit garçon.

● Durant ces 16 années de travail, votre métier a-t-il changé ou évolué ?

Oh ! que oui. Il est devenu encore plus stressant et moins satisfaisant. Nous devons faire attention à beaucoup de choses. C'est vrai que la matière première est subventionnée par l'Etat, mais il faut faire attention à la qualité, par exemple. Il y a aussi les coupures d'électricité, surtout durant l'été. Cela induit un stress encore plus importants. Nous risquons de perdre tout notre matériel en une fraction de seconde. Comme je vous le disais tout à l'heure, mon père jouissait d'une notoriété particulière dans la société par ce métier. Ce qui n'est plus le cas maintenant. Les boulangers n'ont pas la même image qu'autrefois.

● Pourquoi à votre avis ?

C'est facile à deviner. Nombreux sont les boulangers qui ont clochardisé le métier. Ils n'ont pas hésité à tricher sur le poids de la baguette ou sa composition ou bien pire, rajouter des ingrédients tels que l'aspirine. Ce qui a encore donné encore une mauvaise image est le fait que plusieurs de mes confrères ont joué le jeu de l'informel. Ils sont complices de ces vendeurs de trottoirs. Je pense que ces boulangers indécents n'aiment pas ce métier. Ils le conçoivent comme une activité commerciale pure.

Or, pour moi, le boulanger est un membre de la famille algérienne. Il est responsable de la qualité du produit qu'il fournit. Il y a un autre aspect qu'avait le boulanger au sein de la société et qui a changé. Nous participions d'une façon assez spéciale à toutes les fêtes de famille que ce soit les mariages, les circoncisions, ou bien pour l'Aïd. Comme il n'y

avait pas de four professionnel accessible au domicile, les ménagères envoyaient chez nous leurs gâteaux pour les cuire. C'était un mouvement incessant et joyeux. Ce sont ce genre de choses qui me manquent.

● Voudriez-vous que votre fils reprenne la relève ?

Sincèrement non. Ce n'est plus un métier d'avenir comme avant. Je pense que cela va aller vers son industrialisation comme en Europe. Tout ce qui est facile, va marcher, et l'on se fatigue moins. Il y a de plus en plus d'incompétents qui ne courent qu'après le gain facile. C'est un métier qui est devenu plus dur dans le sens où le boulanger est pratiquement obligé de tout faire, car il y a de moins en moins de jeunes qui veulent apprendre. Si mon père employait au moins six ouvriers, moi, je ne peux faire travailler que deux et je sais qu'ils peuvent partir à tout moment.

● Comment passez-vous le mois de Ramadan ?

Depuis que le mois sacré coïncide avec l'été, je me dis que je vais prendre mon congé. Mais par respect aux clients et à mon métier, je me ravise. C'est très pénible. A jeûn, dès 3h du matin, nous commençons à préparer les différentes pâtes. Nous n'arrêtons de travailler que vers la mi-journée. La chaleur du four est infernale. Pour ne pas trop souffrir, nous nous échangeons nos places fréquemment pour profiter un peu de la fraîcheur. Je pense que je suis incapable de décrire notre fatigue lorsque nous rentrons à la maison. Personnellement, dès que j'arrive chez moi, je prends une douche et je dors jusqu'au *adhan*. C'est dire mon épuisement mais aussi ma satisfaction d'avoir pu accomplir mon métier, de servir les clients, et en même temps de jeûner. ■