



*Une boulangerie militante à Schaerbeek*

# **SYLVAIN** **DANS LA PÂTE**

**Textes et photos : Stephan GRAWEZ**

Avec trois autres comparses, Sylvain fait partie de l'équipe qui a fondé *Le Pain Levé*, une boulangerie artisanale, militante et sociale. Installée rue Josaphat, au cœur d'un quartier populaire et mélangé de Schaerbeek, elle a ouvert ses portes en décembre 2020. « On veut faire du bon pain avec de bonnes matières premières. Un pain qui a du goût et qui n'est pas réservé à une élite. » Le projet est aussi en passe de recevoir son label bio. Et les idées ne manquent pas !

Voir



**DANS LE PÉTRIN.**

Ce vendredi, Sylvain s'est levé tôt, vers quatre heures. Après un trajet de vingt minutes à vélo, il a lancé la fabrication des pains et leur cuisson. Comme le magasin n'ouvre qu'à midi, cela permet d'avoir des horaires du "petit matin", plutôt que de nuit.



**RYTHME RESPECTUEUX.**

De tels horaires décalés permettent de respecter la vie familiale. La boulangerie fonctionnant en autogestion, l'ensemble de l'équipe est responsabilisé. Et la répartition des tâches permet à chacun de ne faire qu'une ou deux prestations du "petit matin" par semaine.



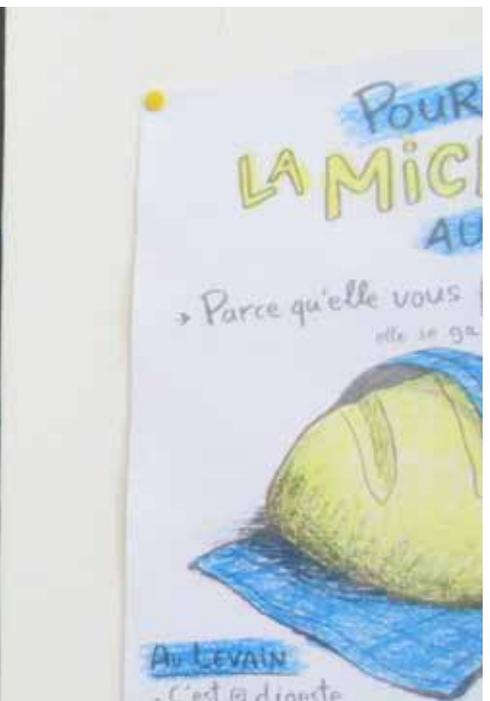
**MARIE À LA TRANCHEUSE.**

Marie, comédienne de formation, effectue un remplacement. Colin, l'un des fondateurs et tout jeune papa, est en effet en congé pour trois mois. Une autre manière de respecter le rythme familial. Devant la trancheuse, « la plus bruyante de Bruxelles », il faut élever la voix.



**TARIFS MODULABLES.**

« Boulangerie sociale et militante » signifie une politique d'intégration dans ce quartier populaire. « Nous offrons trois tarifs pour nos produits, et le client choisit celui qu'il veut. Le mauve est le prix normal, il permet de nous rémunérer convenablement. Une sorte de prix du marché. Le bleu est vingt pour cent moins cher, c'est le tarif social. Environ un dixième de la clientèle le demande. Enfin, l'orange est dix pour cent plus cher que le prix normal. Il permet de financer le côté social de la boulangerie. Quarante pour cent des clients acceptent de payer ce tarif majoré et solidaire », explique Sylvain.





#### DÉMARRAGE ET PERSPECTIVES.

Le projet a pu se financer grâce à un apport de chacun, mais aussi suite à un crowdfunding qui a réuni dix mille euros. La Région bruxelloise a également accordé une aide pour la première année. Le rythme de production est déjà appréciable : près de deux cents pains au levain (déclinés en quinze variétés) sortent quotidiennement de l'atelier, ainsi que des cookies, des cramiques et des brioches. « Avec le label bio et la volonté de créer deux ou trois dépôts de vente, on devrait pouvoir produire deux ou trois fois plus de pains. Les horaires du magasin viennent d'ailleurs d'être étendus (12-19h), ce qui accroît encore les possibilités de vente. »



#### MOTIVATION.

Si l'une des fondatrices a suivi une formation de boulangerie, les autres ont appris sur le tas. Sylvain a travaillé précédemment dans une fromagerie-élevage. « Ce n'est pas un métier compliqué. Mais il est exigeant. Habituellement, c'est un milieu très hiérarchisé. Nous, nous essayons de partager les rôles. Nous travaillons pour le projet, cela donne du sens à notre travail. »



#### ATELIERS PAIN LEVÉ.

Au Pain levé, les projets germent, notamment la création d'ateliers boulangerie pour les clients et habitants du quartier. Une manière de transmettre et de semer de petites graines d'éveil à une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.