

Les boulangers sceptiques

« Ce compte pénibilité est une nullité ! » Nicole Watelet, déléguée général de la Fédération des industries de boulangerie-pâtisserie, a tranché. « Sur le fond, ce n'était pas idiot, mais sa mise en place est impossible. Qu'est-ce qu'un travail répétitif ? Respirer, c'est répétitif ! On va se retrouver à séquencer le travail, et à faire une fiche pénibilité pour chaque bûche de Noël, tarte aux pommes, ou galette des rois. Absurde ! » Gérant de la pâtisserie « les Saveurs de la Grande-Armée », à Paris, Michael Scarpat, moins critique, convient néanmoins que l'application de cette mesure sera difficile, vu les spécificités du métier. « Dans ma boulangerie, on est une bonne douzaine à se relayer six jours sur sept, explique-t-il. Le travail du dimanche, on connaît. On est même tenus, pendant les vacances, de ne pas fermer en même temps que nos concurrents dans le quartier. » Julien, l'un de ses deux employés, commence tous les jours à 2 heures du matin. Il doit porter des sacs de farine de 60 kg. « Pas sûr que ça rentrera dans le compte pénibilité, reprend Michael, tout comme travailler des heures durant devant un four à plus de 200 °C ! » « Au final des patrons préféreront mettre des machines à la place des hommes, redoute Nicole Watelet. Ce sera moins compliqué à gérer... »

V.V. ET ERWAN BENEZET