

Pendant le confinement, on s'enfarine à domicile

03/04/2020 | Terre-net Média

Les recettes de gâteaux ou de crêpes sans farine s'échangent comme des petits pains sur les réseaux sociaux à Paris. Il y a un mois, c'était par allergie au gluten, aujourd'hui par manque de farine dans les supermarchés.

En trois semaines, la **consommation de farine dans les foyers** s'est envolée dans la plupart des pays où la population s'est retrouvée confinée et obligée de cuisiner à la maison, afin de **freiner la propagation du coronavirus**.

En France, les ventes ont plus que doublé (+ 147 %) la semaine dernière par rapport à la même semaine l'an passé, selon l'Association nationale des industries agroalimentaires (Ania). La semaine précédente, elles avaient triplé (+ 229 %). En Grande-Bretagne, les achats de farine ont aussi doublé à quatre millions de paquets par semaine, selon l'association britannique des meuniers Nabim. Idem en Italie, où le principal syndicat agricole du pays, la Coldiretti, recensait un boom de 80 % des achats au début du confinement.

Au pays de la baguette fraîche, « la première motivation » de ces achats relève de « la précaution », estime Stéphane Dahmani, chef économiste à l'Ania : « les ménages veulent limiter leurs sorties et réduire la fréquence d'achats extérieurs, y compris en boulangerie ».

« Certains ont même ressorti leur vieille machine à faire le pain », ajoute Lionel Deboingce, meunier en Normandie, en constatant des « ruptures brutales de stock » de farine dans de nombreux supermarchés.

Après des mois de débat sur la traçabilité des produits, leur origine, le sans-pesticide, sans OGM, ou le bio, ces razzias d'aliments longue durée et peu périssables, comme le riz ou les pâtes, représentent un virage de consommation à 180 degrés.

« L'heure n'est plus à la montée en gamme, mais à se nourrir tout simplement » de « produits alimentaires de base, longue durée et sains », constate Stéphane Dahmani.

Les usines travaillent en trois-huit

« Quand je pense qu'il y a à peine un mois, les trois-quarts des habitants du quartier étaient allergiques au gluten, il y a un truc qui m'échappe » s'amuse @Berentrice sur Twitter. Cette traductrice parisienne du 18^e arrondissement assure trouver de tout « sauf de la farine » dans les magasins de son « quartier bobo ».

La **farine en paquet** ne représente que 5 à 6 % du marché français de la farine. Plus de la moitié des sachets sont importés, d'Allemagne ou d'Italie notamment. Des problèmes logistiques liés au ralentissement de l'activité industrielle depuis le début de l'épidémie, en matière d'emballage ou de transport, expliquent les difficultés de réapprovisionnement dans les supermarchés, selon les professionnels.

« Avec les ruptures, certains se sont aperçus que l'Allemagne et l'Italie sont parfois loin », note l'un d'eux.

« L'agroalimentaire français n'a pas échappé à la mondialisation sur des problèmes de compétitivité des tarifs : le coût du travail est plus bas en Europe de l'est par exemple. Et la grande distribution, qui achète la farine, a longtemps été plus sensible à quelques centimes en moins au kilo qu'à l'origine des produits », ce qui explique, selon lui, la disparition progressive des **farines françaises** sur les étals. Du coup, certains espèrent que cette crise permettra de rééquilibrer les approvisionnements.

Pour les amateurs de gâteaux maison, la meunerie est déjà en train de regarnir les rayons, assure Jean-François Loiseau, président du syndicat de la meunerie française et de la coopérative Axérial et, à ce titre, d'Axiane Meunerie.

« Les quelques entreprises qui fabriquent de la farine en sachet font maintenant le travail d'usine en trois-huit, y compris le samedi », détaille-t-il, en saluant l'adaptation rapide des salariés qu'il a fallu protéger aussi contre le virus.

Chez Axiane Meunerie, l'un des quatre fabricants historiques en France de farine en sachet (avec Grands Moulins de Paris-Vivescia pour la marque Francine, Soufflet, et Grands moulins de Strasbourg), « on a augmenté les productions de 30 à 50 % », précise Jean-François Loiseau. Les meuniers, qui multipliaient les références de farines pour des « pains spéciaux », font « beaucoup moins de production de petites séries, pour se concentrer sur la farine classique », ajoute-t-il.

« Ce week-end on va travailler jour et nuit pour faire des palettes de paquets de 5 kilos pour approvisionner la GMS » (grandes et moyennes surfaces, NDLR), déclare de son côté Karine Forest, de la minoterie Forest (Saône-et-Loire).

Dans le même temps, les ventes de farine panifiable aux boulangers, qui pèsent plus de 50 % du marché français de la farine, ont elles reculé de 30 % environ en France depuis le début du confinement, selon une estimation de Lionel Deboingce : « beaucoup de boulangeries ont fermé ou réduit leur activité ».

« Économiquement, nos entreprises subissent une perte d'activité incommensurable », confirment dans une lettre ouverte Nathaniel Doboin et Thomas Teffri-Chambelland, fondateurs de la boulangerie Chambelland, dans le 11^e arrondissement de Paris. Ils évoquent « des baisses de chiffres d'affaires allant de 40 à 70 % en moyenne dans certaines boulangeries, et appellent « au civisme et à l'entraide » : « soutenez vos commerces de proximité, soutenez vos artisans », concluent-ils.

Un appel lancé sur les réseaux sociaux dès le 1^{er} avril, au plus haut niveau de l'État, par la voix du ministre de l'économie, Bruno Le Maire, qui invitait les Français « à acheter leur pain en boulangerie », malgré le confinement.

Lire aussi : [L'absentéisme des salariés progresse avec le coronavirus selon l'Ania](#)