



Citoyens et boulangers : quelles solutions pour des boulangeries encore meilleures pour tous (métiers, agriculture, santé, environnement...) ?



1 ère partie

Panorama de la consultation

Du 18.04.2024 au 02.06.2024

Les chiffres clés de la consultation

Citoyens et boulangers : quelles solutions pour des boulangeries encore meilleures pour tous (métiers, agriculture, santé, environnement...)?



8 085

participants



750

propositions déposées



139 111

votes sur l'ensemble
des propositions

Quelques éléments d'aide pour la lecture des résultats

La méthodologie des consultations Make.org

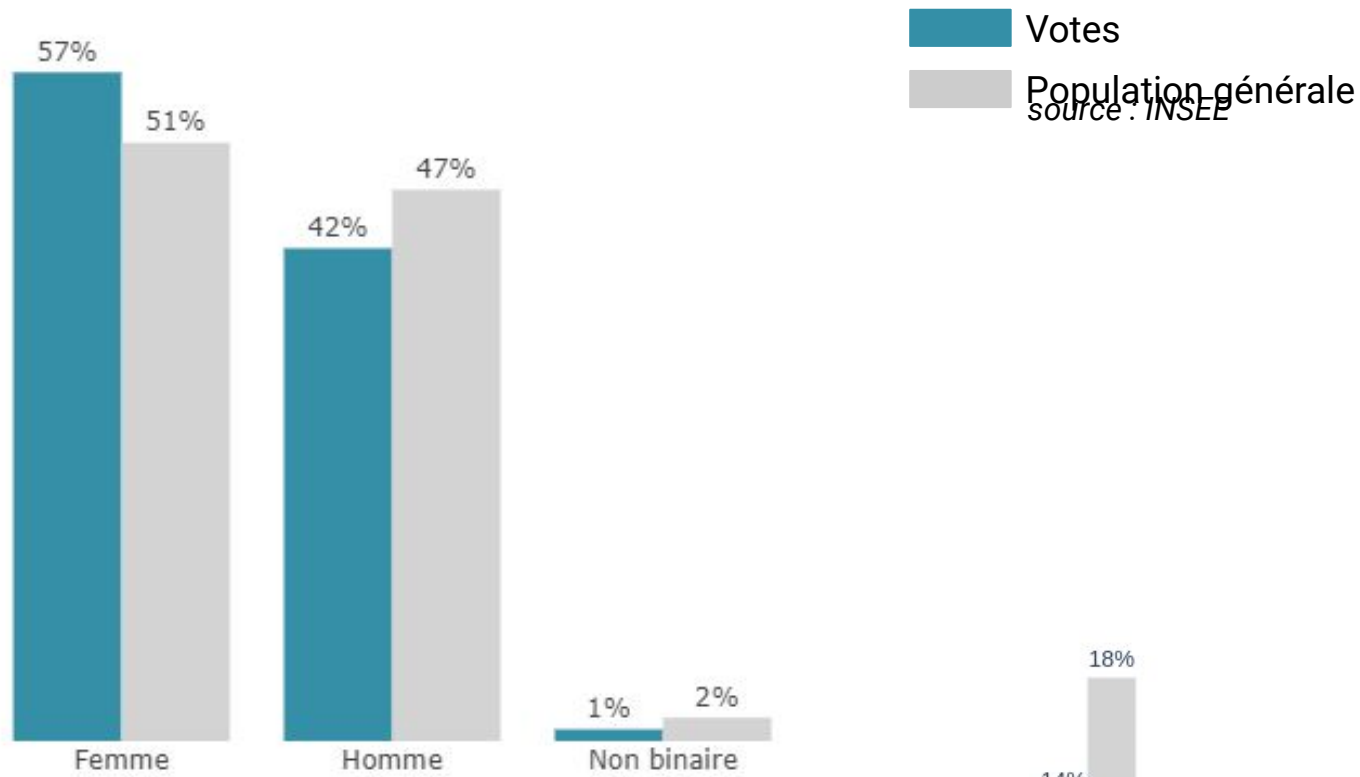
Chaque consultation sur Make.org pose une unique question ouverte, comme ici “Citoyens et boulangers : quelles solutions pour des boulangeries encore meilleures pour tous (métiers, agriculture, santé, environnement...) ?”. Les citoyens peuvent déposer une ou plusieurs propositions. Ils peuvent également voter sur les propositions des autres participants. Toutes les propositions sont préalablement validées par les modérateurs (humains), au regard du respect de la loi et de notre [Charte de modération](#).

Les propositions sont soumises aux votes des citoyens par roulement, avec l'objectif de garantir à chaque proposition un nombre minimum de votes et une égale chance d'émerger. Cette méthode permet de neutraliser les tentatives de “trolling”, car les participants ne peuvent pas choisir les propositions sur lesquelles ils votent. Le code de cet algorithme est en open-source, comme tout le code de la plateforme. Il est donc public et auditable.

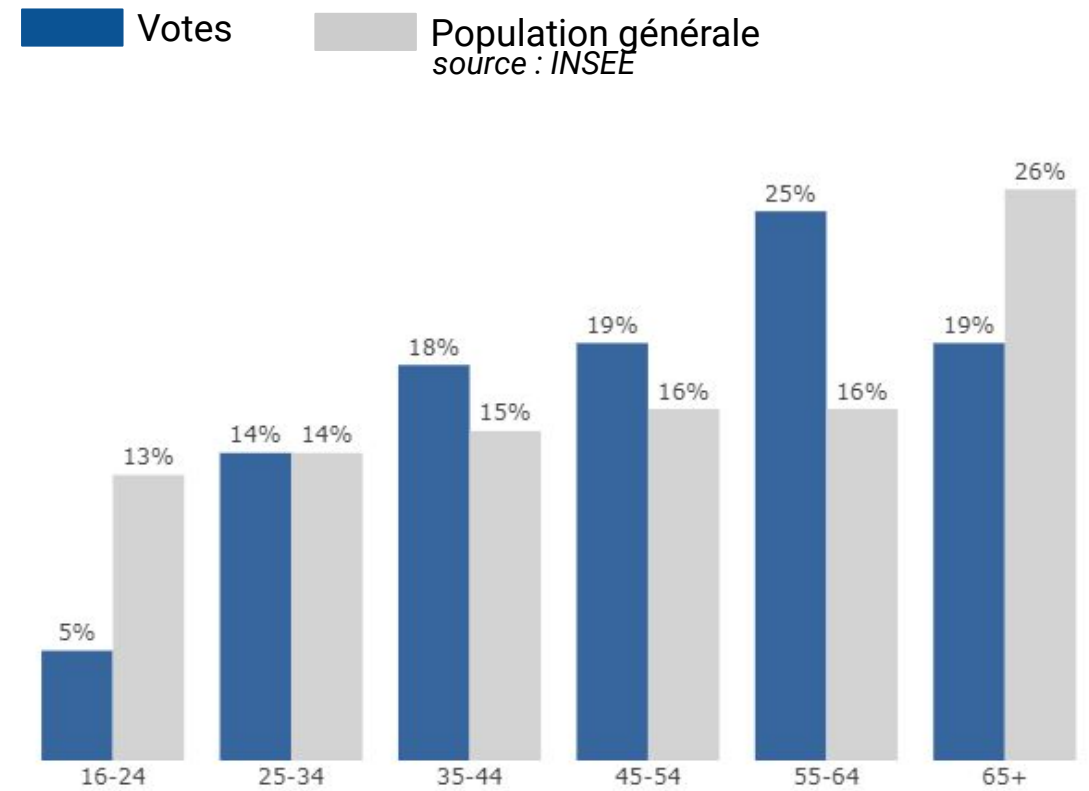
Notre méthode est différente de celles des enquêtes d'opinion classiques. A la fin d'une consultation, les data scientists et les sociologues de Make.org analysent les propositions recueillies et les regroupent pour identifier les priorités qui rassemblent les citoyens, mais aussi les sujets qui font davantage débat. Chacune de ces grandes idées se compose donc de dizaines, voire centaines de propositions défendant le même propos, et ayant chacune agrégé plusieurs centaines de votes, nous permettant ainsi d'affirmer la légitimité et la fiabilité statistique de nos résultats. L'originalité de notre méthode vient de ce croisement de l'analyse sémantique qualitative et de l'analyse quantitative des votes. De plus, notre question ouverte permet d'éviter les biais des questions fermées assorties d'un choix limité de réponses.

Répartition de la participation à la consultation par genre, âge et département

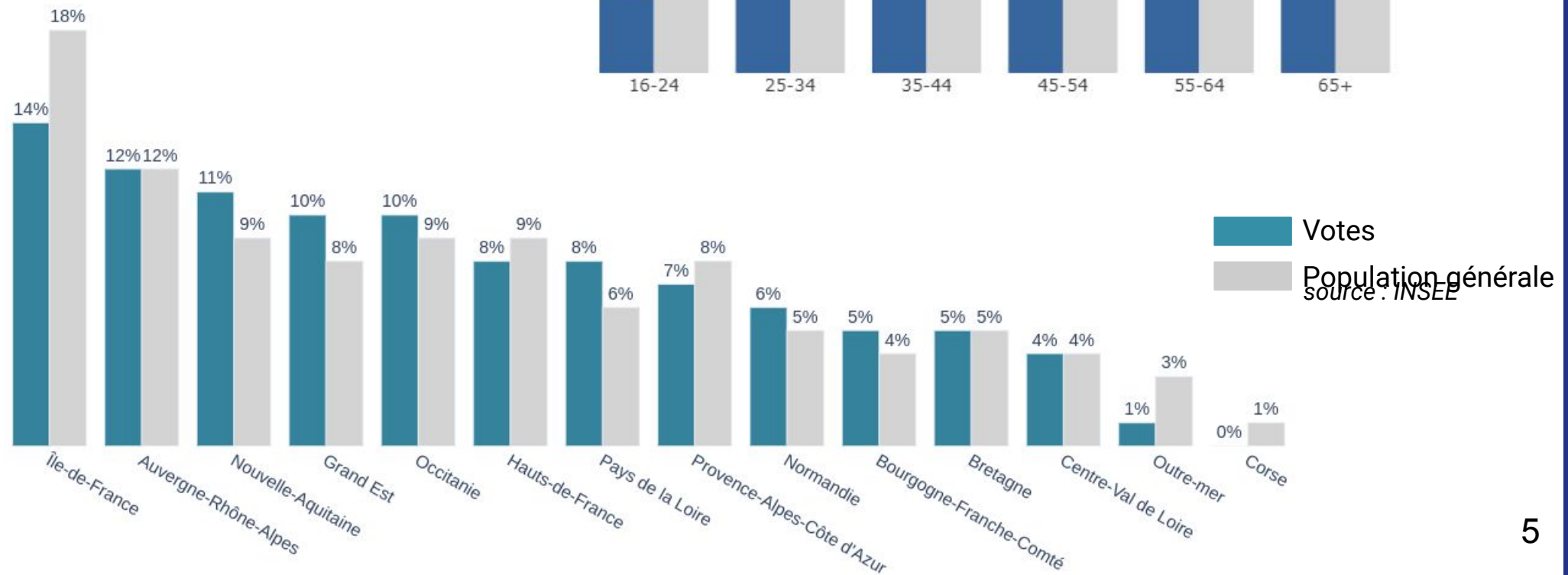
Participation par genre



Participation par âge



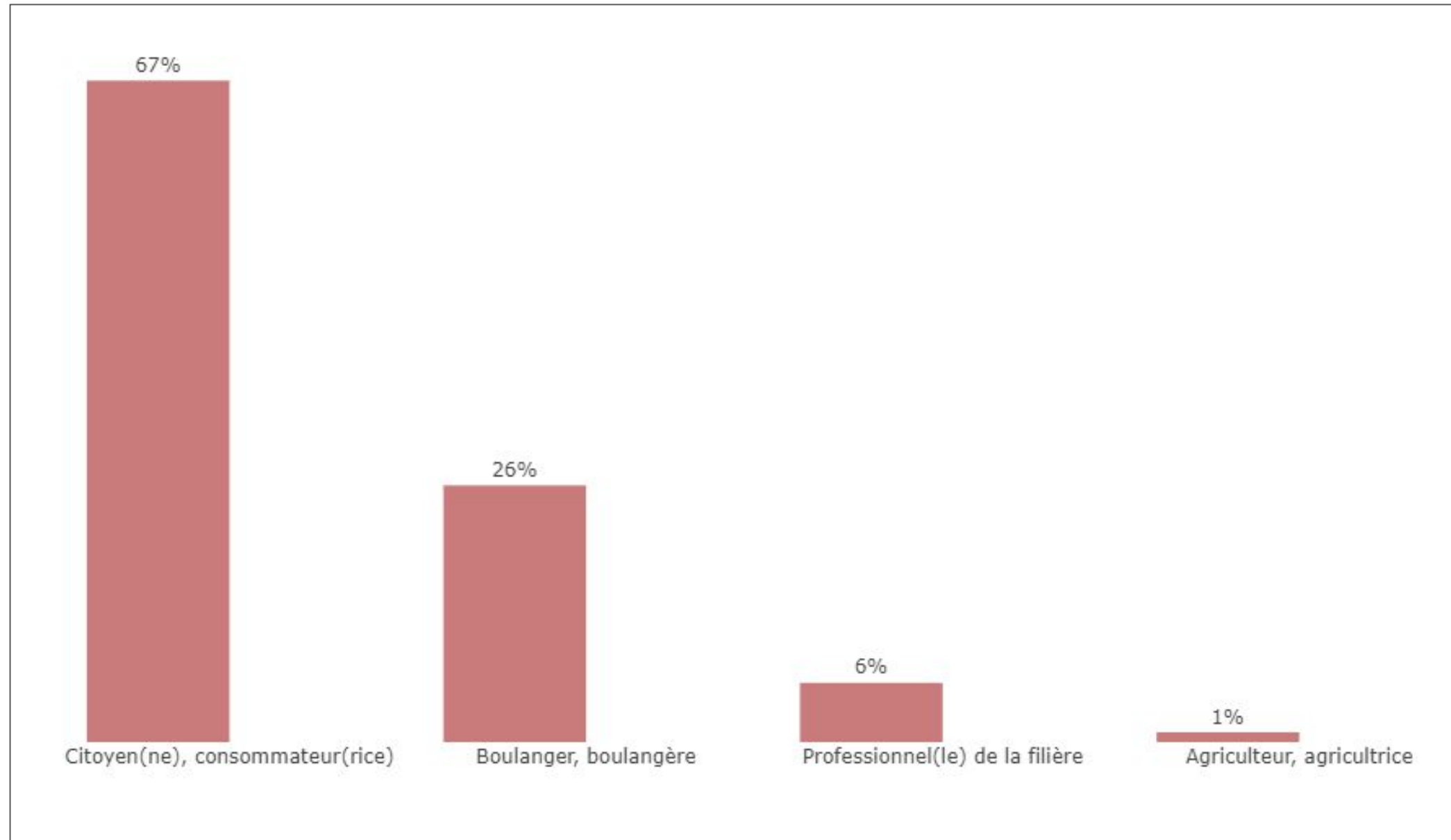
Participation par région



Départements

- 1 Loire Atlantique
- 2 Paris
- 3 Nord - Lille

Statut des participants de l'ensemble de la consultation



2^{ème} partie

Les idées plébiscitées et controversées

Méthodologie d'analyse :

750 PROPOSITIONS DÉPOSÉES SUR LA CONSULTATION

671 PROPOSITIONS VALIDÉES

Dont 262 issues des propositions des boulangers

Zone de consensus

Zone de controverse

Peu engageantes

516 propositions

142 propositions

13

Plus de 60% de votes pour

Moins de 60% de votes pour
Plus de 15% de votes contre

> 40% de votes neutre

Top plébiscitées

380 propositions

Dont 168 issues des boulangers

Plus de 70% de votes pour

Moyenne : 196 votes

Elaboration des idées
par regroupement des
propositions similaires

**17 idées
plébiscitées**

**9 idées
controversées**

9 idées plébiscitées prépondérantes - 8 idées plébiscitées singulières

7 axes thématiques

Transparence

36%

101 propositions

Être plus transparent sur le "fait maison"



Être plus transparent sur la composition des produits

Réseau et clientèle

8%



Rendre les clients plus indulgents vis à vis du métier de boulanger



Fournir les lieux de restauration collective avec du pain artisanal



Créer davantage de lien entre boulangers et clients



Créer un groupement de boulangers afin de gagner en efficacité

Coût et fiscalité

13%



Alléger la fiscalité pesant sur les boulangeries et pâtisseries



Lutter contre la hausse du prix de l'énergie



Assurer une juste rémunération des différents acteurs



Proposer des prix justes et équitables

Développement local

8%



Faciliter l'installation de boulangeries artisanales en espace rural



Favoriser les productions et la consommation locale

Formation

11%



Renforcer et moderniser la formation



Rendre la profession attrayante pour les plus jeunes

Matières premières

9%



Améliorer la qualité et la diversité du pain

Ecologie

3%



Soutenir la boulangerie et l'agriculture responsables



Développer la récupération et la valorisation des invendus



Idée plébiscitée prépondérante (> 10 propositions plébiscitées)



Idée plébiscitée singulière (> 3 propositions plébiscitées)

9 idées plébiscitées prépondérantes - 8 idées plébiscitées singulières ; 9 idées controversées

7 axes thématiques

Transparence 36%

- Être plus transparent sur le "fait maison"
- Être plus transparent sur la composition des produits
- ⚡ Mettre en place un nutri score sur les produits de boulangerie

Réseau et clientèle 8%

- Rendre les clients plus indulgents vis à vis du métier de boulanger
- Fournir les lieux de restauration collective avec du pain artisanal
- Créer davantage de lien entre boulangers et clients
- Créer un groupement de boulangers afin de gagner en efficacité
- ⚡ Imposer certaines journées de repos aux boulangers
- ⚡ Apprendre aux citoyens à faire leur propre pain

Coût et fiscalité 13%

- Alléger la fiscalité pesant sur les boulangeries et pâtisseries
- Lutter contre la hausse du prix de l'énergie
- Assurer une juste rémunération des différents acteurs
- Proposer des prix justes et équitables
- ⚡ Parvenir à des prix plus intéressants pour le client
- ⚡ Préférer certains moyens de paiements à d'autres

Développement local 8%

- Faciliter l'installation de boulangeries artisanales en espace rural
- Favoriser les productions et la consommation locale
- ⚡ Interdire les ventes dans les centres commerciaux ou chaînes

Formation 11%

- Renforcer et moderniser la formation
- Rendre la profession attrayante pour les plus jeunes

Matières premières 9%

- Améliorer la qualité et la diversité du pain
- ⚡ Contraindre les boulangers sur le temps de cuisson ou le type de pain

Ecologie 3%

- Soutenir la boulangerie et l'agriculture responsables
- Développer la récupération et la valorisation des invendus
- ⚡ Généraliser le bio dans les boulangeries
- ⚡ Proposer des produits végétariens

● Idée plébiscitée prépondérante (> 10 propositions plébiscitées) ○ Idée plébiscitée singulière (> 3 propositions plébiscitées) ⚡ Idée controversée (> 3 propositions controversées)

4 idées plébiscitées des clients ; 4 idées plébiscitées des boulangers

Répartition des idées par publics :

Les boulangers et citoyens-consommateurs se rejoignent sur la grande majorité des idées de la consultation mais certaines ont été particulièrement exprimées par l'un des deux groupes. Les idées ci-dessous tiennent particulièrement à coeur, à gauche, des citoyens-consommateurs ; à droite, des boulangers.

Idées majoritairement proposées par les clients

- Améliorer la qualité et la diversité du pain
- Favoriser les productions et la consommation locale
- Assurer une juste rémunération des différents acteurs
- Proposer des prix justes et équitables

Idées majoritairement proposées par les boulangers

- Alléger la fiscalité pesant sur les boulangeries
- Renforcer et moderniser la formation
- Rendre les clients plus indulgents vis à vis des boulangers
- Fournir les lieux de restauration collective avec du pain artisanal

Axe 1

Transparence

Idée plébiscitée

Être plus transparent sur le “fait maison”

1/2

Répartition des 101 propositions plébiscitées



- % propositions clients
- % propositions boulangers

Les citoyens sont massivement d'accord pour :

Afficher systématiquement dans toutes les boulangeries s'il s'agit de produits cuisinés de manière artisanale ou industrielle : pain, viennoiseries et pâtisseries.

Mieux protéger le terme “boulangerie” : restreindre son utilisation aux artisans cuisinant sur place : en totalité ou en grande majorité.

Bien définir la notion d'artisan boulanger : pain pétri sur place ; utilisation de produits frais, ne pas utiliser de produits finis ou semi finis...

♥ Exemples de propositions plébiscitées :

Catherine

Il faut afficher si le boulanger est un artisan ou s'il transforme juste des produits reçus congelés et donc peut faire des prix plus bas

95%

Lionellionel

Il faut obliger les professionnels qui vendent des viennoiseries surgelés à l'indiquer

96%

Natalie

Il faut interdire le terme de boulangerie à toute enseigne (commerce, supermarché...) dont le pain n'est pas fait par un artisan boulanger.

89%

Thomas

Il faut autoriser l'enseigne boulangerie à ceux qui fabriquent plus de 95% de leurs produits uniquement, ça enlèverait les chaînes.

87%

Thierry

Il faut favoriser les véritables artisans qui fabriquent tout "maison" et les différencier des autres qui ont recours au fini ou semi fini

94%

Nat

Il faut que l'attribution du label "artisan boulanger Français" implique l'utilisation de produits frais (surtout les oeufs) Français

85% 11%



Idée plébiscitée

Être plus transparent sur le “fait maison”

2/2

Répartition des 101 propositions plébiscitées



- % propositions clients
- % propositions boulangers

Les citoyens sont massivement d'accord pour :

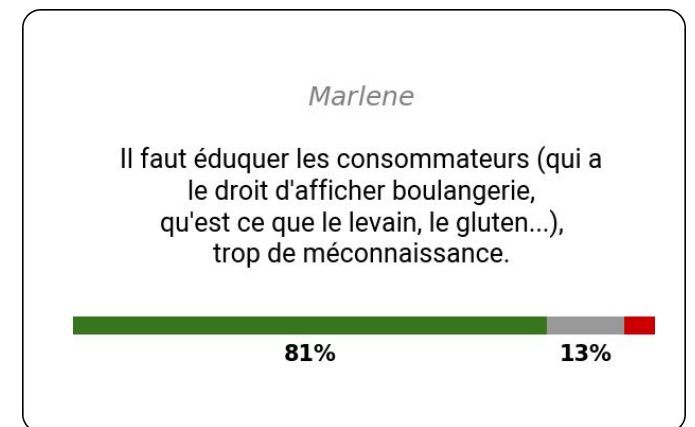
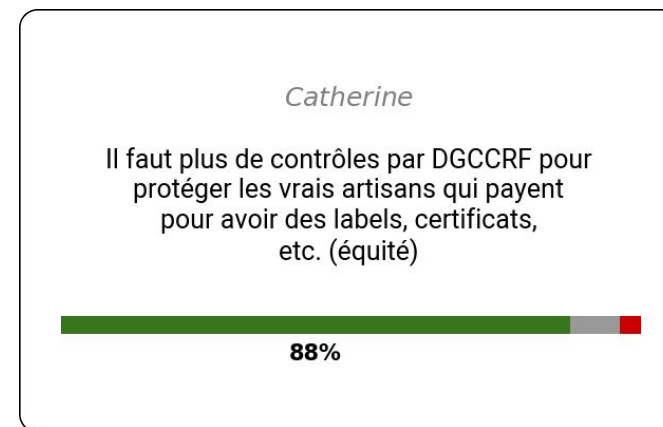
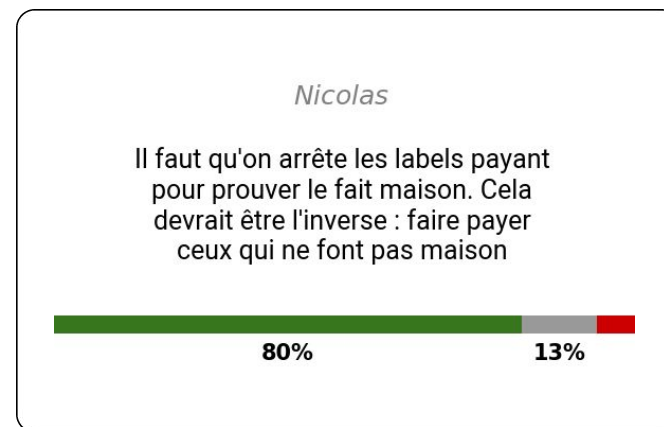
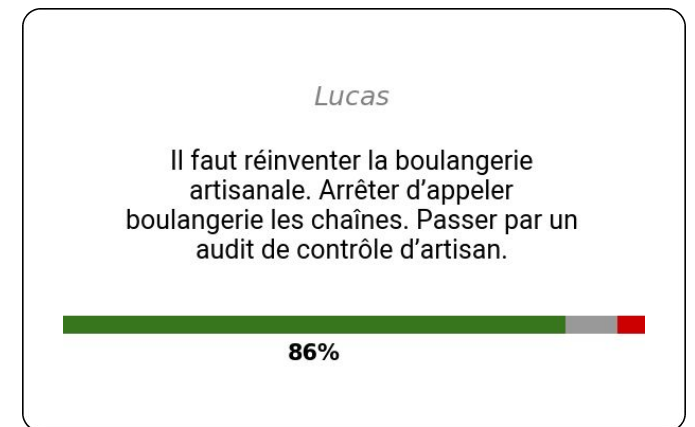
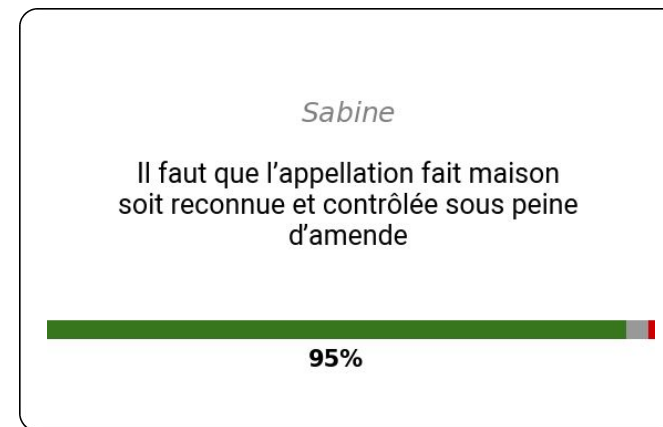
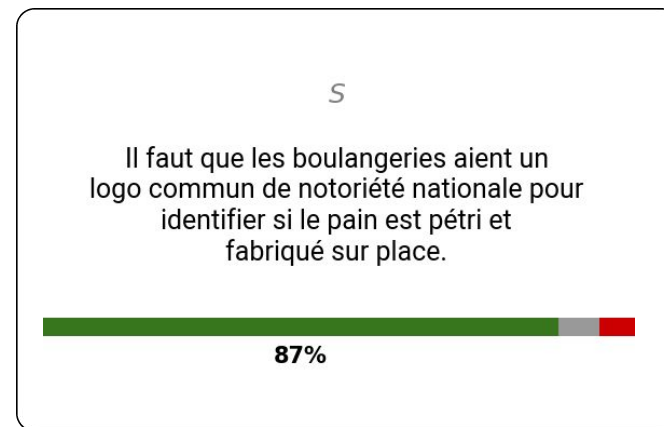
Favoriser l'utilisation d'un label unique afin de faciliter le choix des consommateurs et valoriser le travail des artisans.

Mettre en place des contrôles pour garantir le respect des appellations et des labels sous peine d'amende : audit contrôle d'artisan ; DGCCRF.

Réfléchir au système des labels payants et à la possibilité de faire payer les fabricants de produits non artisanaux.

Sensibiliser les consommateurs afin qu'ils puissent consommer consciemment.

♥ Exemples de propositions plébiscitées :



- % votes "pour"
- % votes "neutre"
- % votes "contre"

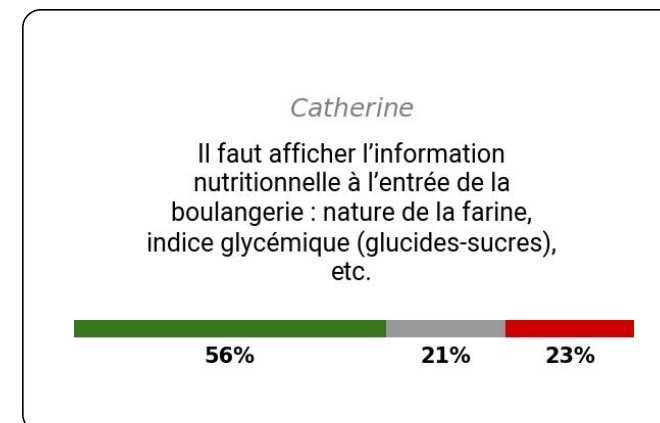
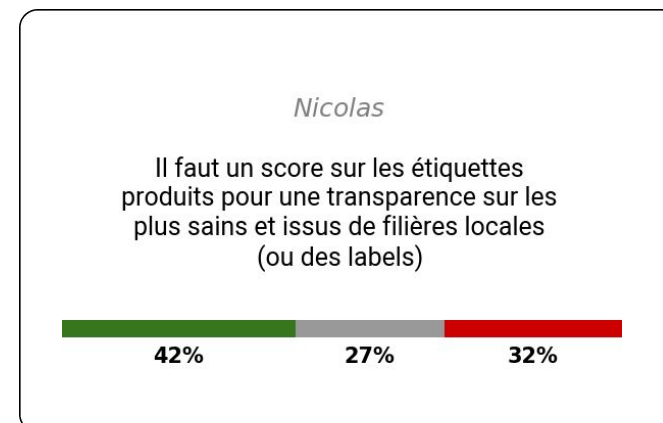
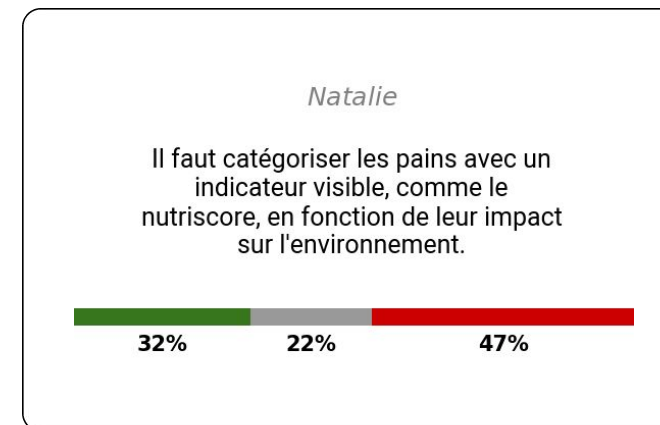
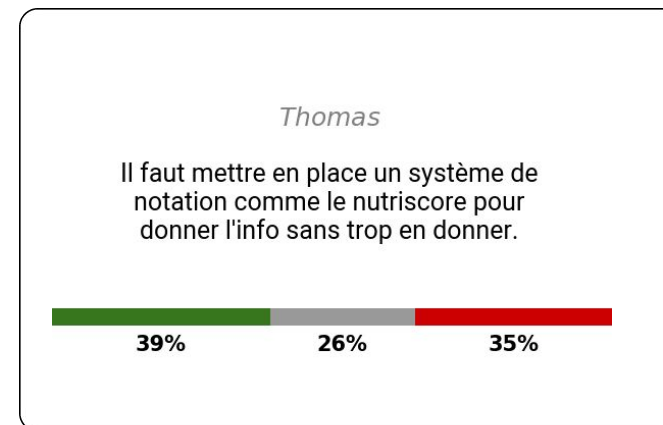
Idée controversée

Mettre en place un nutri score sur les produits de boulangerie

Les citoyens se divisent sur :

Un système de **nutriscore** indiquant les apports nutritionnels ; le taux de glycémie ou l'impact sur l'environnement.

⚡ Exemples de propositions controversées :



■ % votes "pour" ■ % votes "neutre" ■ % votes "contre"

Idée plébiscitée

Être plus transparent sur la composition des produits

Répartition des 34 propositions plébiscitées



- % propositions clients
- % propositions boulangers

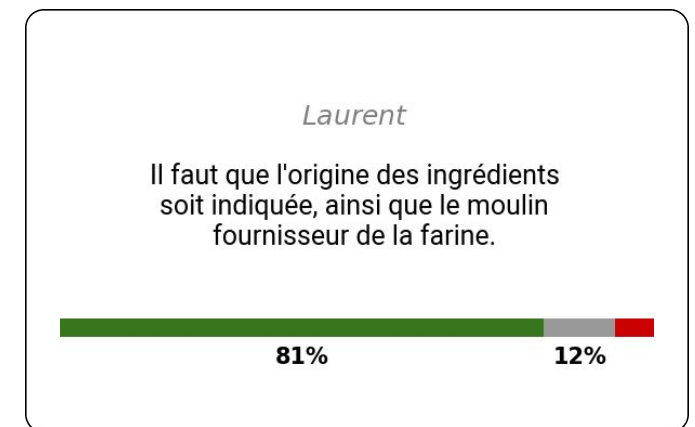
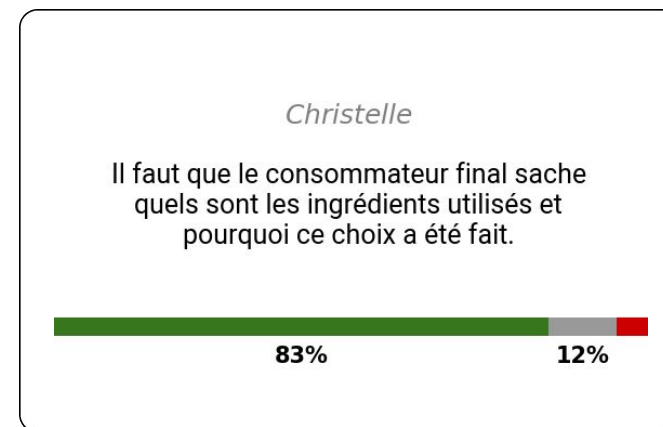
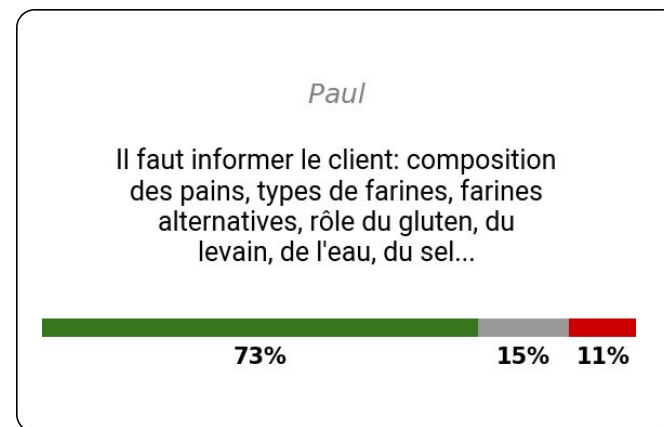
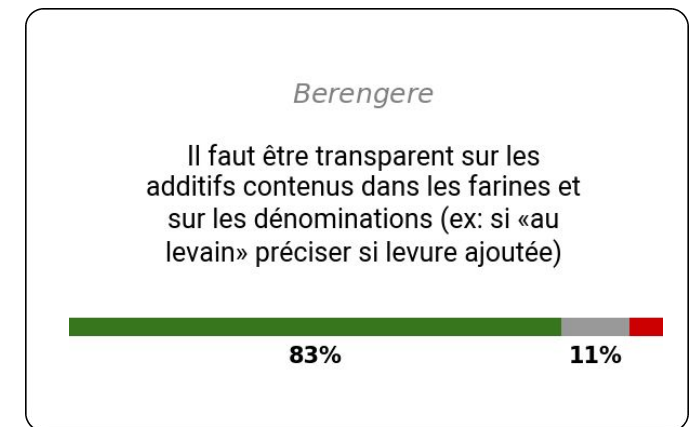
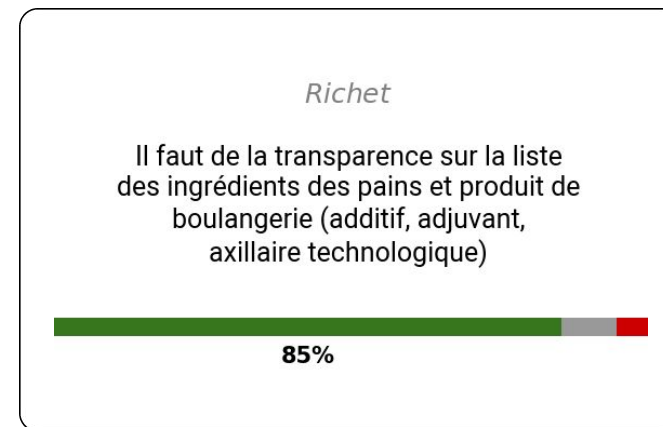
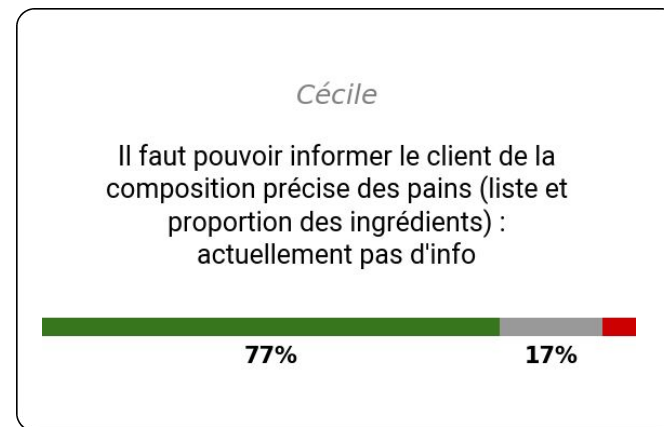
Les citoyens sont massivement d'accord pour :

Indiquer obligatoirement l'ensemble des ingrédients composant un produit et leur proportion : type de farines ; additifs ; adjuvants ; auxiliaires technologiques, type de levure...

Ajouter des informations additionnelles sur les ingrédients utilisés, notamment leur rôle.

Indiquer systématiquement l'origine géographique de tous les ingrédients.

♥ Exemples de propositions plébiscitées :



Axe 2

Coûts et fiscalité

Idée plébiscitée

Alléger la fiscalité pesant sur les boulangeries et pâtisseries

- % propositions clients
- % propositions boulangers



Les citoyens sont massivement d'accord pour :

Réduire l'ensemble des cotisations sociales et taxes visant les artisans boulangers : "charges" salariales et patronales ; impôts ; URSSAF ; TVA...

Cibler en particulier ces réductions sur les petites entreprises et sur les véritables artisans.

Les bienfaits de telles mesures : maintenir les petits commerces et l'artisanat ; recruter ; rendre le métier plus attractif ; diminuer le prix des produits en boutique...

♥ Exemples de propositions plébiscitées :

<p><i>Philippe</i></p> <p>Il faut réduire les charges (taxe, impôts charges salariale) pour que les boulangers puissent embaucher, afin rendre le métier attractif</p> <p>89%</p>	<p><i>Maud</i></p> <p>Il faut pour les petites boulangeries un allègement des charges sociales afin d'embaucher du personnel et ainsi fédérer d'autres horaires</p> <p>80% 13%</p>	<p><i>Julien</i></p> <p>Il faut des charges proportionnelles à la taille de l'entreprise, que les TPE et PME en payent moins. C'est cela qui tue l'artisanat</p> <p>82% 10%</p>
<p><i>Olivier</i></p> <p>Il faut réduire les charges sur les petits commerces afin qu'ils puissent payer correctement leurs salariés</p> <p>87%</p>	<p><i>Christine</i></p> <p>Il faut baisser la TVA et les charges financières élevées aux artisans. Trop de charges, de taxes, et prix élevés font perdre les clients</p> <p>76% 15%</p>	<p><i>Damien</i></p> <p>Il faut baisser les charges aux vraies artisans qui produisent du vrai fait maison, comme les boulangers de France.</p> <p>84%</p>



Idée plébiscitée

Lutter contre la hausse du prix de l'énergie

Répartition des 13 propositions plébiscitées



- % propositions clients
- % propositions boulangers

Les citoyens sont massivement d'accord pour :

Réduire, sinon bloquer le prix de l'énergie qui pèse trop fortement sur les artisans boulangers.

Protéger en particulier les petites boulangeries de l'augmentation du prix de l'énergie.

♥ Exemples de propositions plébiscitées :

Victor

Il faut que l'état fasse en sorte que l'électricité baisse réellement afin que les boulangers puissent vivre correctement de leur labours

% votes "pour"	85%
% votes "neutre"	12%
% votes "contre"	3%

Sonia

Il faut baisser les charges, mettre la pression à EDF qui devient trop cher, alléger le poids de toutes ces charges sur les petits artisans.

% votes "pour"	85%
% votes "neutre"	12%
% votes "contre"	3%

Marie

Il faut bloquer le prix de l'électricité et autres charges pour les artisans boulangers, le pain restant un produit de première nécessité

% votes "pour"	81%
% votes "neutre"	11%
% votes "contre"	8%

Laura

Il faut baisser le coût de l'énergie sur les factures pour les boutiques aux charges trop élevées sinon mort du métier artisanal assuré

% votes "pour"	82%
% votes "neutre"	12%
% votes "contre"	6%

Rémi

Il faut protéger les boulangeries les plus modestes de l'augmentation du coût de l'énergie

% votes "pour"	86%
% votes "neutre"	10%
% votes "contre"	4%

Jluc

Il faut un prix d'énergie identique pour tous les acteurs de la filière

% votes "pour"	78%
% votes "neutre"	12%
% votes "contre"	10%



Idée plébiscitée singulière

Assurer une juste rémunération des différents acteurs

100%

Sylvain

Il faut que les agriculteurs et les boulangers soient justement rémunérés

91%

Martine

Il faut payer mieux les salariés qui ont des horaires décalés, qui travaillent les jours fériés et ont des vies de famille chamboulées.

84%

11%

José

Il faut imposer un prix minimum et une marge maximum pour préserver tous les acteurs (agriculteurs et boulangers) et augmenter la qualité

78%

14%

Idée plébiscitée singulière

Proposer des prix justes et équitables

100%

Daniel

Il faut être juste et équitable pour les prix du pain fait avec des farines de blé ancien et levain.

79%

14%

Maxime

Il faut un tarif du pain régulier : empêcher les chaînes et grandes surfaces de pratiquer du prix coûtant et du prix cassés

74%

13%

14%

Didier

Il faut 4 éléments pas plus pour fabriquer du pain et un juste prix pour que tout l'écosystème soit rémunéré au juste prix

73%

21%

■ % propositions clients

■ % propositions boulangers

Idée controversée

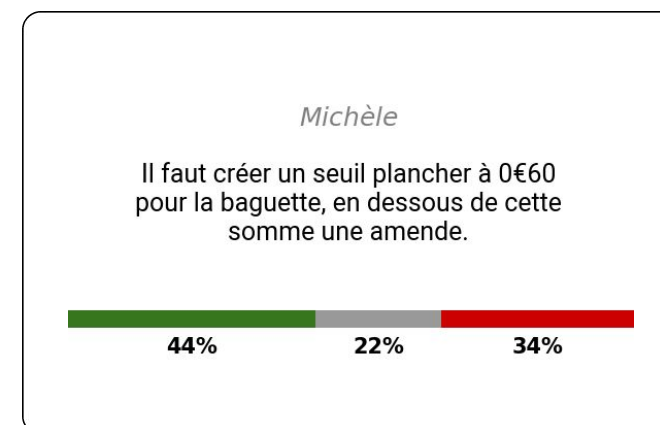
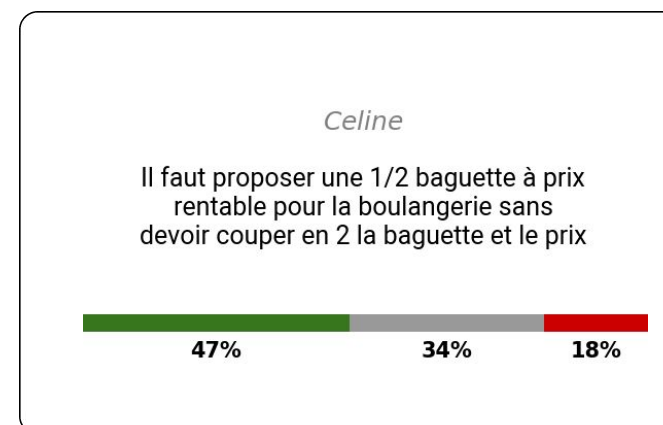
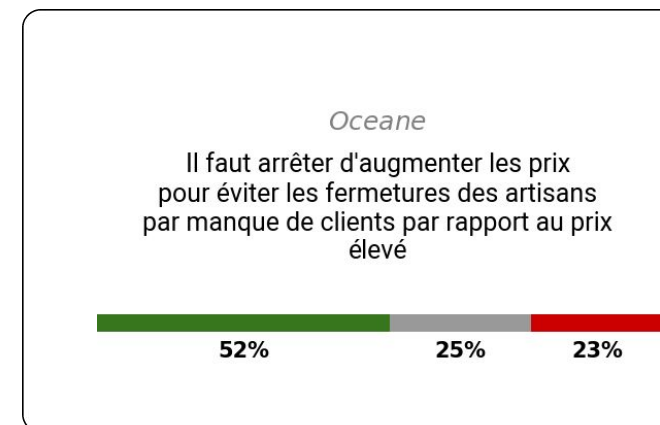
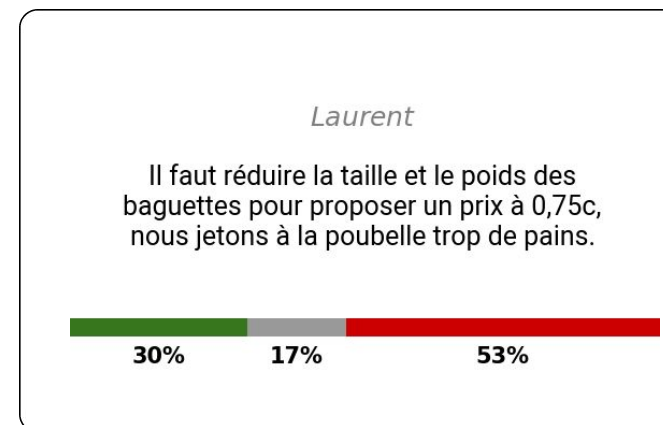
Parvenir à des prix plus intéressants pour le client

Les citoyens se divisent sur :

Les propositions invitant à diminuer le prix des produits vendus en boutique.

La réduction du prix des produits associée à une réduction de la quantité, notamment les demies baguettes.

⚡ Exemples de propositions controversées :



■ % votes "pour" ■ % votes "neutre" ■ % votes "contre"

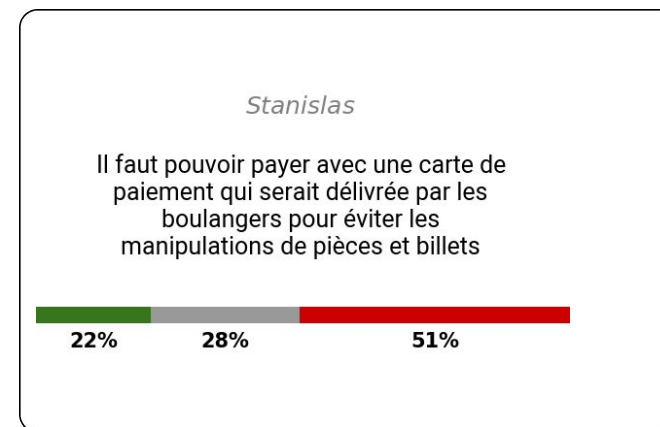
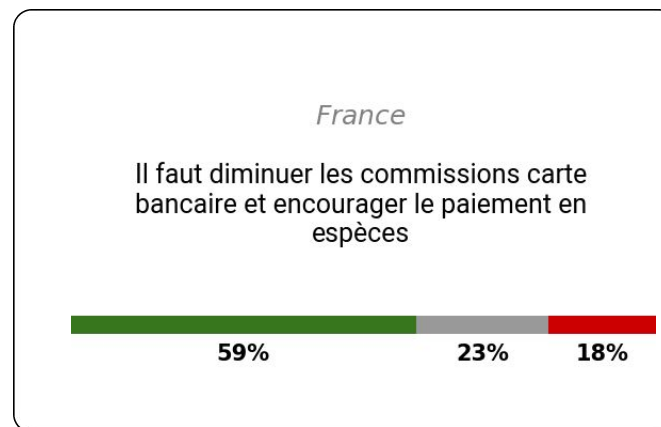
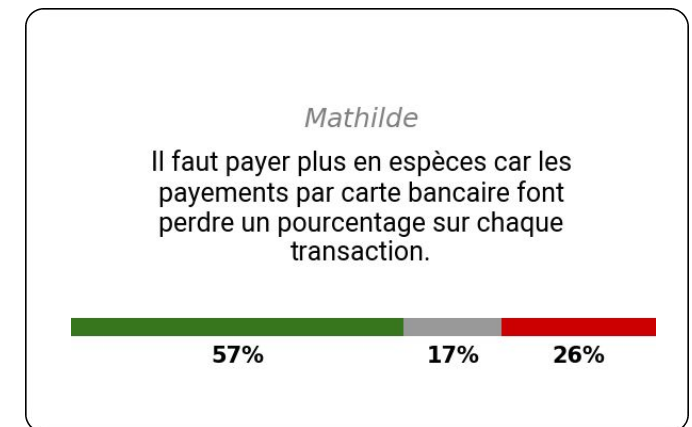
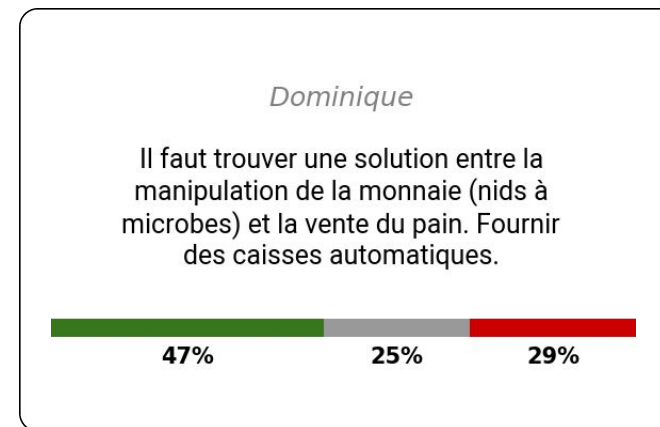
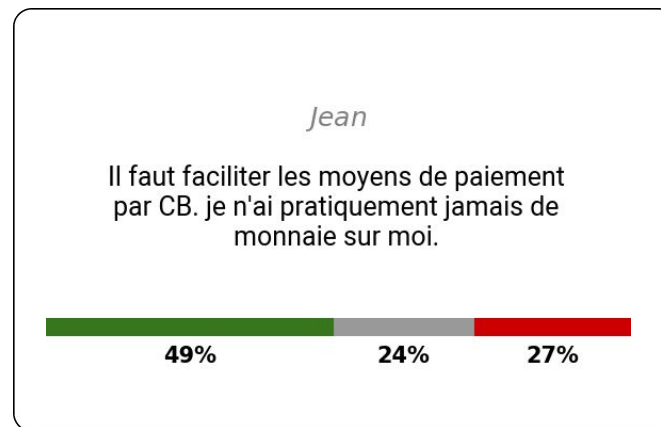
Idée controversée

Préférer certains moyens de paiements à d'autres

Les citoyens se divisent sur :

Une préférence pour un moyen de paiement en particulier, que ce soit la monnaie physique ou la carte bancaire.

⚡ Exemples de propositions controversées :



Axe 3

Formation

Idée plébiscitée

Renforcer et moderniser la formation

Répartition des 27 propositions plébiscitées



- % propositions clients
- % propositions boulangers

Les citoyens sont massivement d'accord pour :

Rapprocher les formations du monde de l'entreprise : embaucher des formateurs ayant travaillé en boulangerie ; rapprocher les enseignements des produits vendus en boutique ; difficulté des horaires ; gestion ; management ; communication...

Améliorer la formation en CFA et CAP sur certaines pratiques : le levain ; la fermentation...

♥ Exemples de propositions plébiscitées :

<p><i>Steph</i></p> <p>Il faut revoir les modalités de l'apprentissage au plus près des réalités du métier, avoir des professeurs plus proches de l'entreprise.</p> <p>76% 18%</p>	<p><i>Laura</i></p> <p>Il faut que les formations professionnelles (CAP) en CFA soient, pour les matières pratiques, plus proches des produits réalisés en boutique</p> <p>83% 16%</p>	<p><i>Marlene</i></p> <p>Il faut former les jeunes à devenir des chefs d'entreprise en plus de boulangers ou pâtisseries (goût du travail, management, comm, gestion)</p> <p>80% 16%</p>
<p><i>Sandrine</i></p> <p>Il faut revoir le programme de CAP et sensibiliser les apprenants à la fermentation et à l'efficacité au travail (+ de plaisir, - de temps).</p> <p>83% 15%</p>	<p><i>Agnès</i></p> <p>Il faut que les formations de base type CAP soient remises à jour sur plusieurs sujets: niveaux en matières de base, formation sur le levain</p> <p>88% 12%</p>	<p><i>Anne</i></p> <p>Il faut que les apprentis soient avertis et qu'ils signent une charte d'engagement expliquant les contraintes du métier: horaires, présence</p> <p>74% 20%</p>



Idée plébiscitée

Rendre la profession plus attrayante pour les jeunes

Répartition des 14 propositions plébiscitées



- % propositions clients
- % propositions boulangers

Les citoyens sont massivement d'accord pour :

Valoriser le métier de boulanger et l'artisanat dans les écoles afin de donner envie aux jeunes de faire cette profession.

Sensibiliser en particulier sur l'intérêt du pain artisanal et ses bienfaits afin de stimuler l'envie de consommer dans les boulangeries.

♥ Exemples de propositions plébiscitées :

Rémy

Il faut que les collègues valorisent l'apprentissage pour quiconque, que le CAP ne soit pas proposé qu'aux jeunes en difficulté scolaire.

% votes "pour"	91%
% votes "neutre"	9%
% votes "contre"	0%

Simon

Il faut valoriser nos métiers, donner envie aux jeunes, promouvoir la boulangerie artisanale. Parler davantage de nos métiers !

% votes "pour"	91%
% votes "neutre"	9%
% votes "contre"	0%

Adrien

Il faut redonner de l'attractivité pour ce métier ! Il n'y a pas assez de jeunes.

% votes "pour"	82%
% votes "neutre"	14%
% votes "contre"	4%

Jl

Il faut communiquer auprès des jeunes sur l'artisanat et leur démontrer qu'il est possible de se former sur un métier noble et gagner sa vie

% votes "pour"	92%
% votes "neutre"	8%
% votes "contre"	0%

Nathalie

Il faut valoriser la filière auprès du jeune public et aller dans les établissements scolaires pour introduire le pain et ses bienfaits

% votes "pour"	78%
% votes "neutre"	16%
% votes "contre"	6%

Jerome

Il faut sensibiliser leur clientèle à l'importance d'une alimentation saine et éthique avec les écoles, donner un sens à notre métier

% votes "pour"	82%
% votes "neutre"	13%
% votes "contre"	5%



Axe 4

Matières premières

Idée plébiscitée

Améliorer la qualité et la diversité du pain

- % propositions clients
- % propositions boulangers



Les citoyens sont massivement d'accord pour :

- Généraliser les pratiques artisanales sur le territoire.**
- Favoriser des pratiques considérées comme plus nutritives, meilleures pour la santé et avec un meilleur goût :** ingrédients naturels ; absence des additifs ; farine de meule ; eau filtrée...
- Diversifier les produits en boutique :** utilisation de graines ; céréales originales ; levain...

♥ Exemples de propositions plébiscitées :

<p><i>Pierre</i></p> <p>Il faut plus de qualité des produits avec plus de goût ; moins de chimie ou additifs et plus de naturel</p> <p>89%</p>	<p><i>Aux 6 Levains</i></p> <p>Il faut proposer du pain naturel, farine de meule, eau filtrée, sel paludier, sans aucun autre additif, le talent boulanger fera le tout</p> <p>82% 13%</p>	<p><i>Catherine</i></p> <p>Il faut re-fabriquer des miches de pain traditionnelles et de bonnes brioches. Plus de goût et une meilleure conservation.</p> <p>81% 15%</p>
<p><i>Cyrille</i></p> <p>Il faut rendre obligatoire l'affichage des types de farine et promouvoir les farines de meule semi-complète meilleures pour la santé.</p> <p>77% 16%</p>	<p><i>Christiane</i></p> <p>Il faut que les artisans misent sur l'originalité de leurs produits (graines, céréales) pour se démarquer des industriels et grandes surface</p> <p>71% 20%</p>	<p><i>Boulangier Eric</i></p> <p>Il faut diversifier les panifications (sur levain avec des céréales différentes, sur levure, etc.).</p> <p>75% 23%</p>



Idée controversée

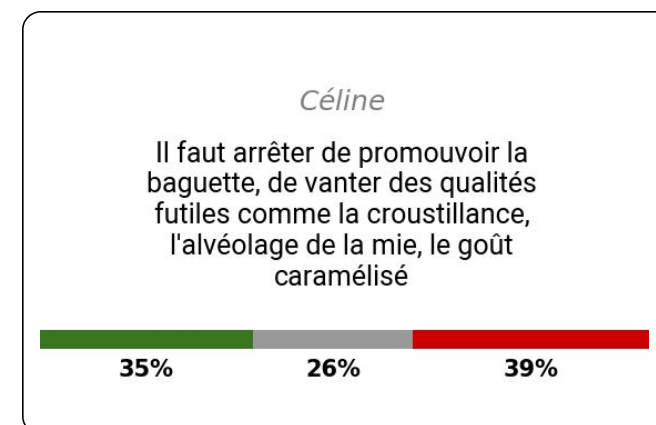
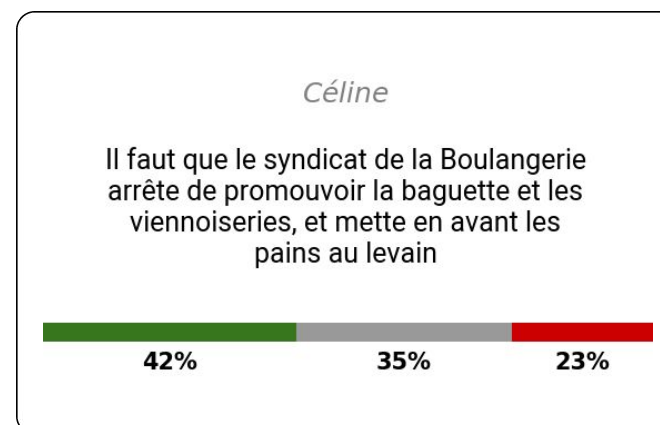
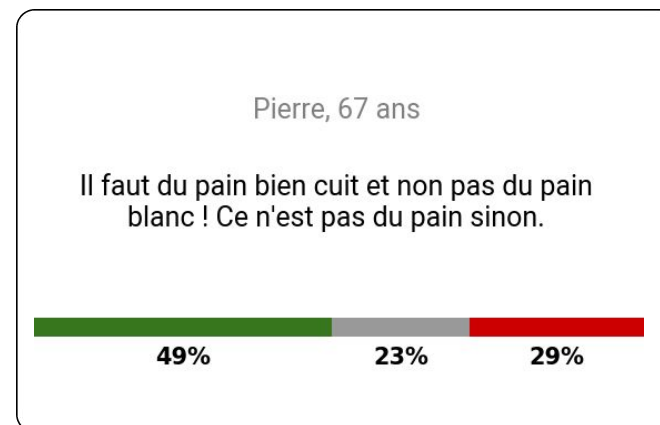
Contraindre les boulangers sur le temps de cuisson ou le type de pain

Les citoyens se divisent sur :

Les propositions invitant les boulangers à cuire davantage le pain.

La place de la baguette dans nos boulangeries.

⚡ Exemples de propositions controversées :



■ % votes "pour" ■ % votes "neutre" ■ % votes "contre"

Axe 5

Réseau et clientèle

Idée plébiscitée

Rendre les clients plus indulgents vis à vis des boulangers

Répartition des 14 propositions plébiscitées



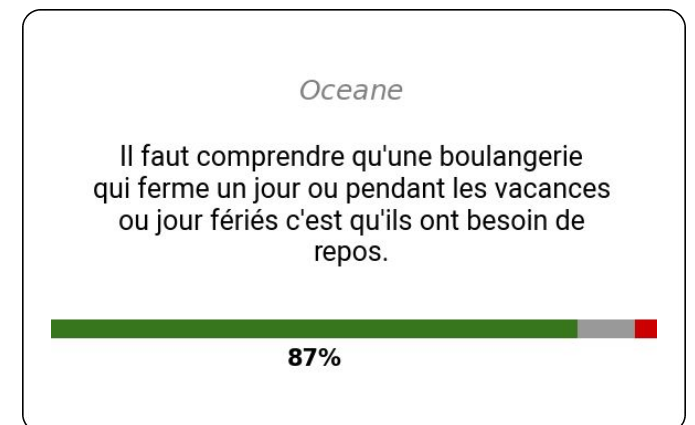
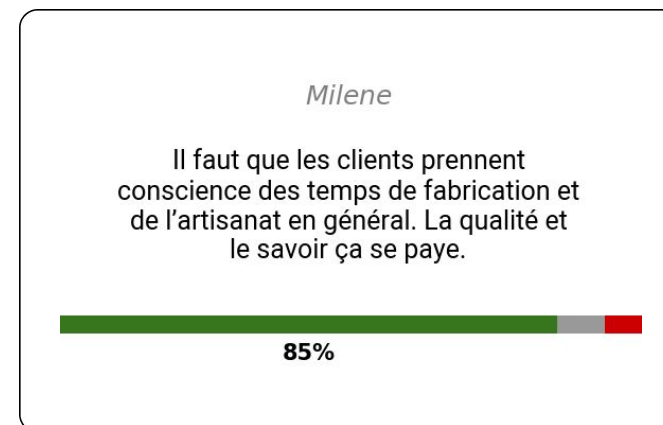
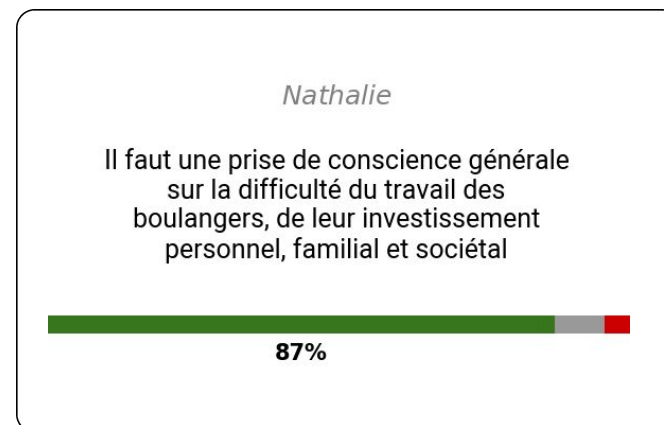
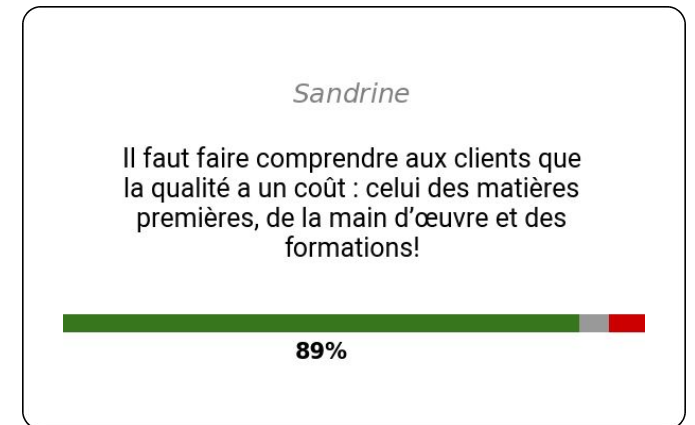
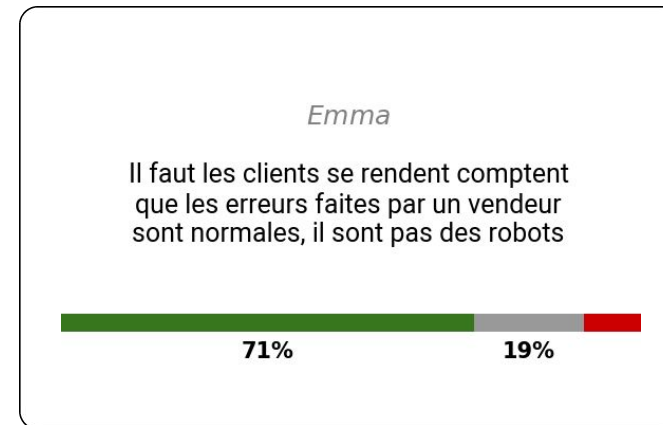
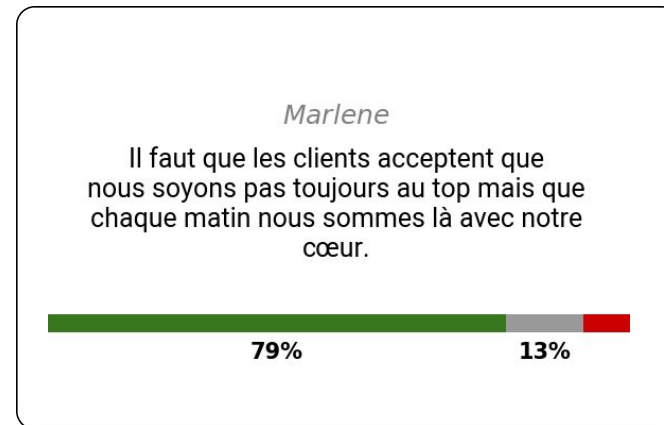
- % propositions clients
- % propositions boulangers

Les citoyens sont massivement d'accord pour :

Sensibiliser les citoyens sur la difficulté du métier de la profession afin qu'ils soient plus compréhensifs avec les boulangers : acceptation des erreurs commises ou des jours de repos.

Mieux faire comprendre le processus de fabrication d'un pain artisanal de qualité afin de faire accepter des prix plus élevés que dans les chaînes ou les centres commerciaux.

♥ Exemples de propositions plébiscitées :



■ % votes "pour" ■ % votes "neutre" ■ % votes "contre"

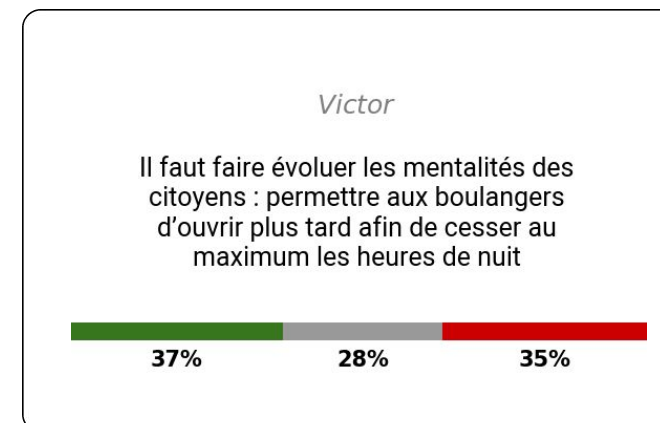
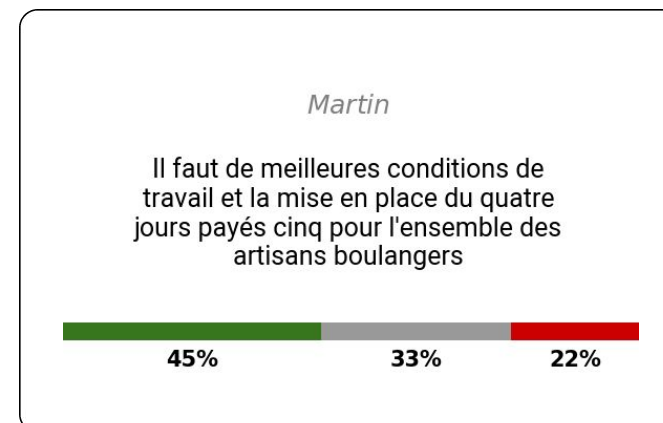
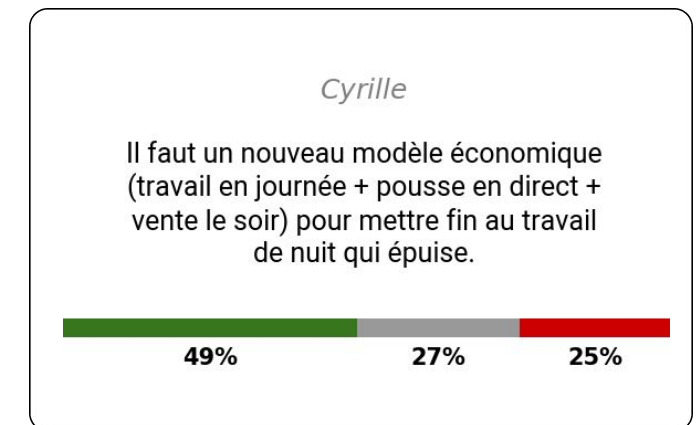
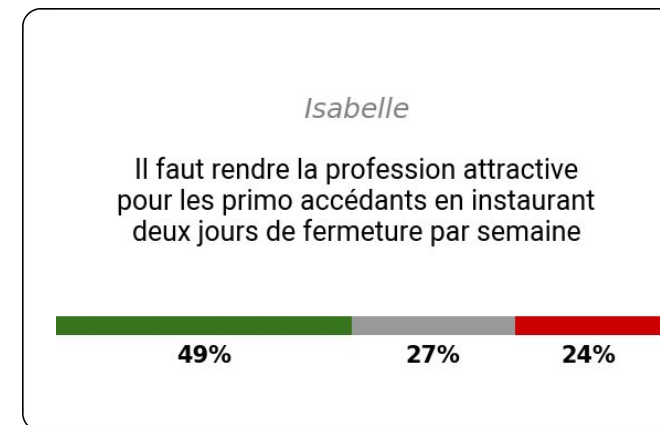
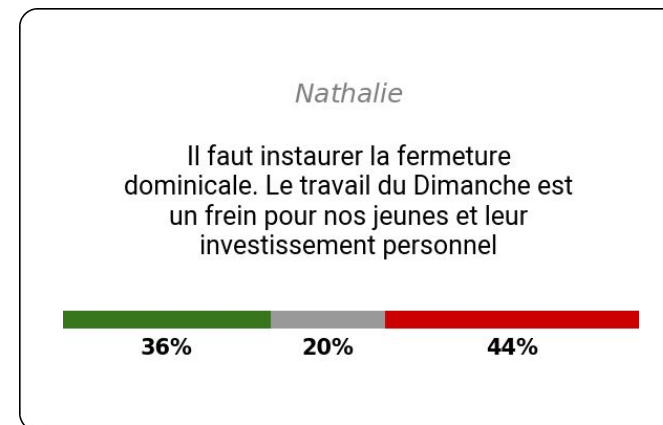
Idée controversée

Imposer certaines journées de repos aux boulangers

Les citoyens se divisent sur :

Les propositions invitant à généraliser certains jours ou heures de repos : week ends ; dimanche ; travail de nuit...

⚡ Exemples de propositions controversées :



■ % votes "pour" ■ % votes "neutre" ■ % votes "contre"

Idee plébiscitée singulière

Fournir les lieux de restauration collective avec du pain artisanal

33%

67%

Anne

Il faut privilégier dans les cantines scolaires du pain artisanal et non du pain industriel. L'éducation culinaire se fait dès l'enfance.

95%

Myriam

Il faut imposer que le pain à la cantine provienne de chez un artisan boulanger local et qu'il puisse venir parler de son métier aux élèves

89%

Sandrine

Il faut proposer obligatoirement du pain artisanal à toutes les collectivités et que celui-ci soit rentable pour l'artisan qui le fabrique

89%

Idee plébiscitée singulière

Créer davantage de lien entre boulangers et clients

40%

60%

Bernard

Il faut réapprendre le sourire la bienveillance, la gentillesse dans les commerces de proximité.

83%

12%

Laurent

Il faut que les boulangers créent plus de proximité/dialogue avec leurs clients (même en ville). Un client habituel doit être reconnu.

71%

24%

Minoterie Planchot

Il faut savoir observer la consommation et les besoins de sa clientèle, s'adapter aussi à la demande de sa clientèle

76%

17%

Idee plébiscitée singulière

Créer un groupement de boulangers afin de gagner en efficacité

50%

50%

Thierry

Il faut un groupement fort des boulangers indépendants qui puisse faire face aux entreprises de l'énergie, des producteurs de farine, etc.

83%

13%

Jeremy

Il faut que les boulangers puissent faire des achats groupés de bons ingrédients locaux

80%

14%

Pascal

Il faut que tous les boulangers s'unissent afin d'être plus forts, pour promouvoir leur métier, les produits sains et de qualité

70%

22%

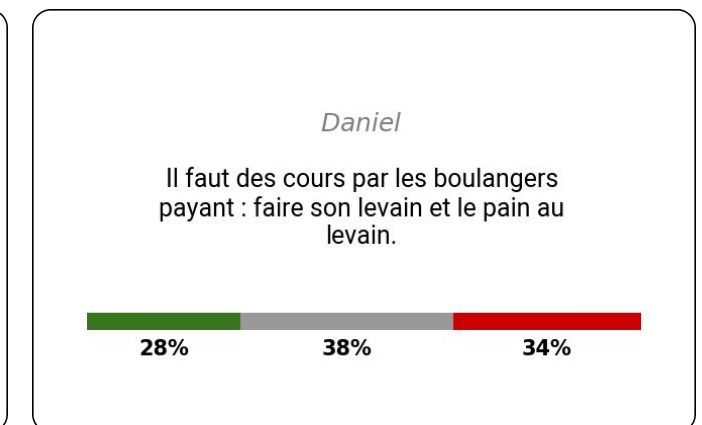
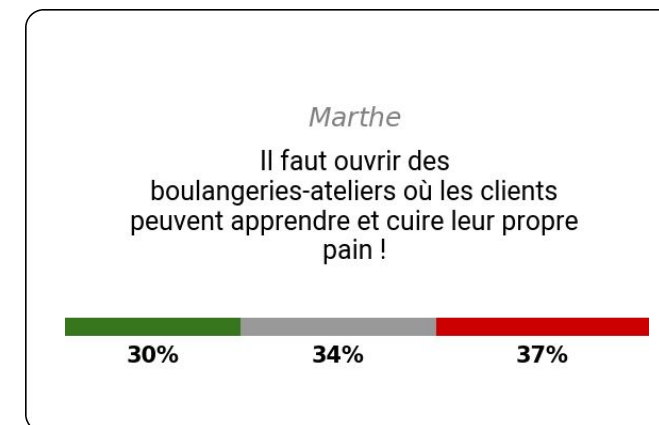
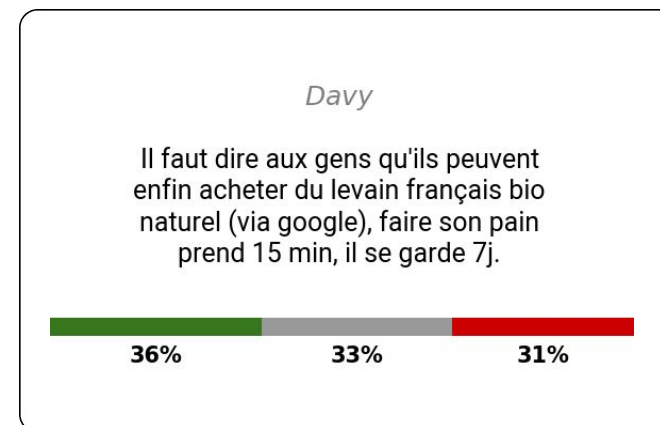
Idée controversée

Apprendre aux citoyens à faire leur propre pain

Les citoyens se divisent sur :

La mise à disposition de produits ou de compétences permettant aux citoyens de cuisiner leur propre pain.

⚡ Exemples de propositions controversées :



Axe 6

Développement local

Idée plébiscitée

Faciliter l'installation de boulangeries artisanales en espace rural

- % propositions clients
- % propositions boulangers



Les citoyens sont massivement d'accord pour :

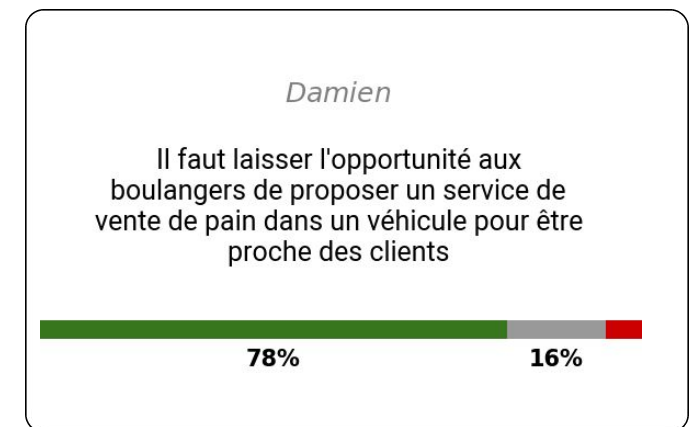
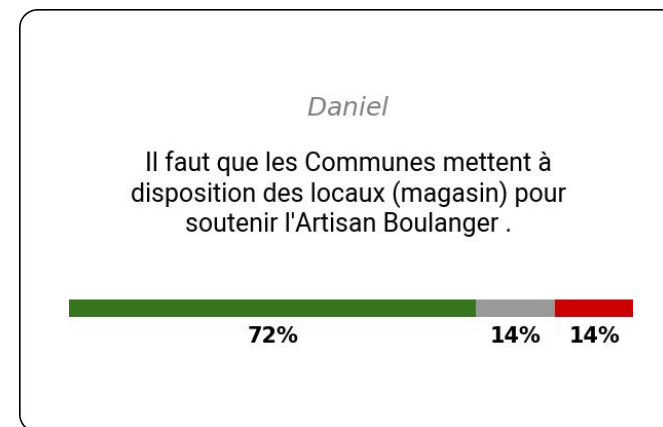
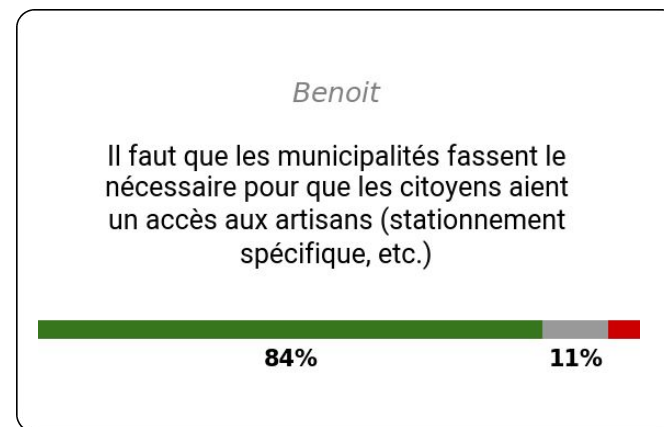
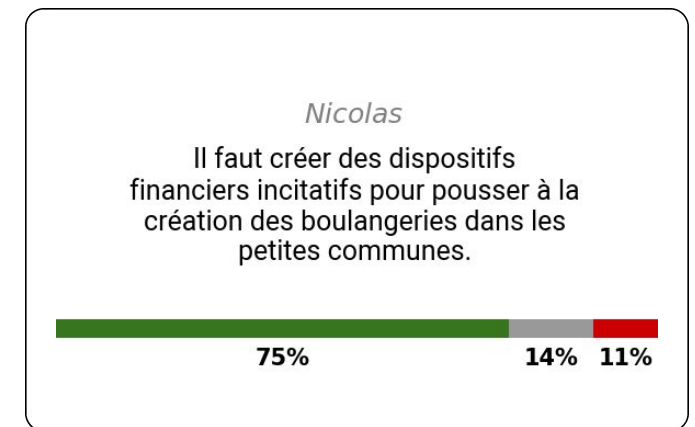
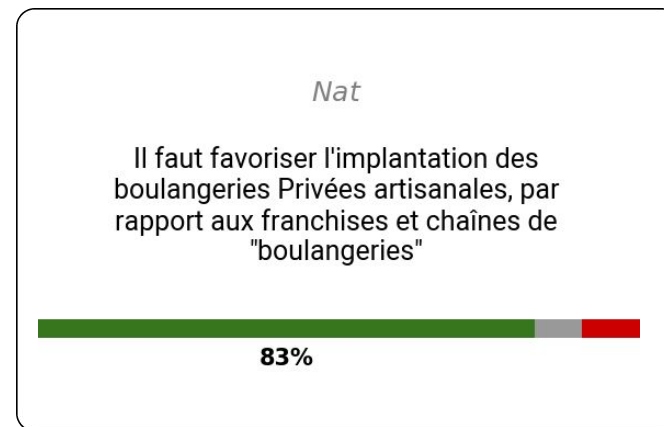
Multiplier le nombre de boulangeries sur le territoire en particulier les espaces les plus isolés afin de les redynamiser.

Mettre en place des dispositifs fiscaux avantageux facilitant leur installation.

Accentuer le rôle des mairies dans l'accompagnement des boulangers de leur commune : mise à disposition de locaux ; places de parkings...

Recréer des camions boulangeries itinérants pouvant servir dans les espaces ruraux.

♥ Exemples de propositions plébiscitées :



Idée plébiscitée

Favoriser les productions et la consommation locale

Répartition des 13 propositions plébiscitées

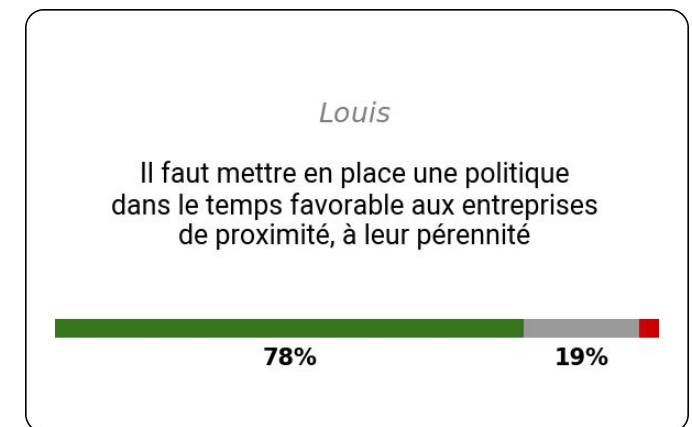
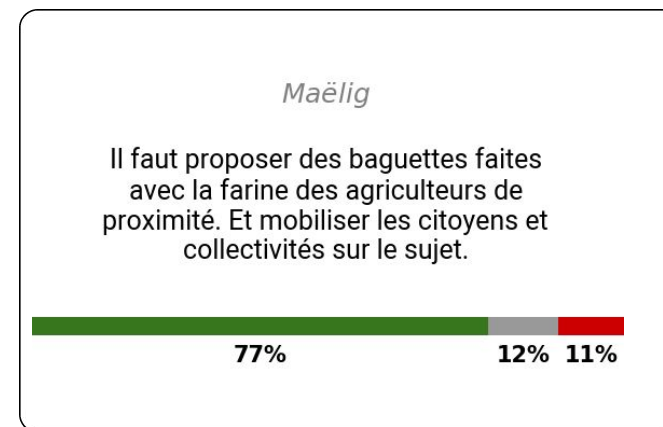
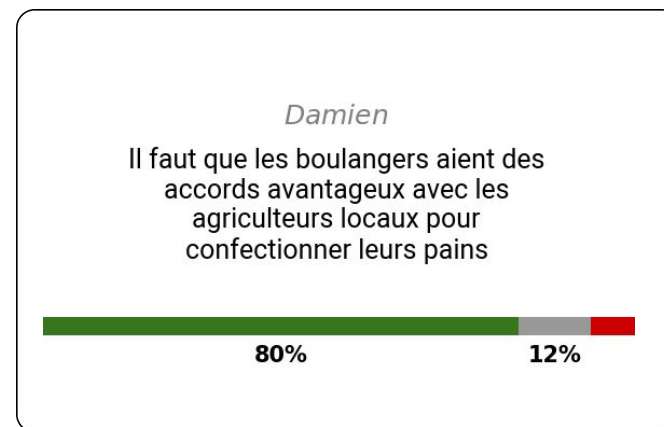
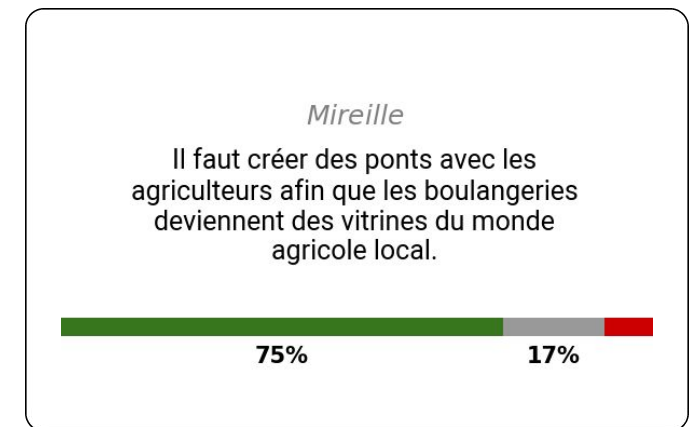
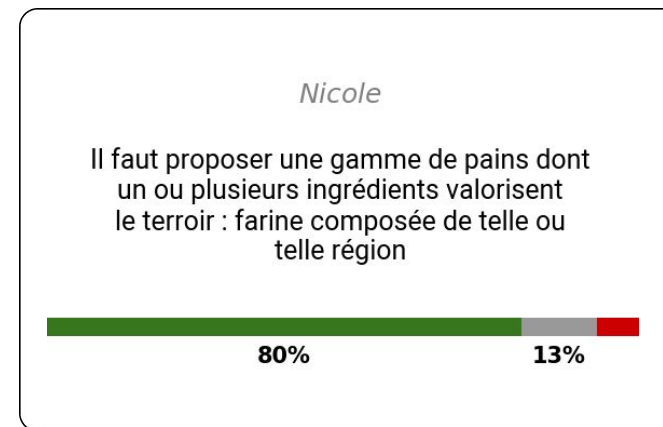
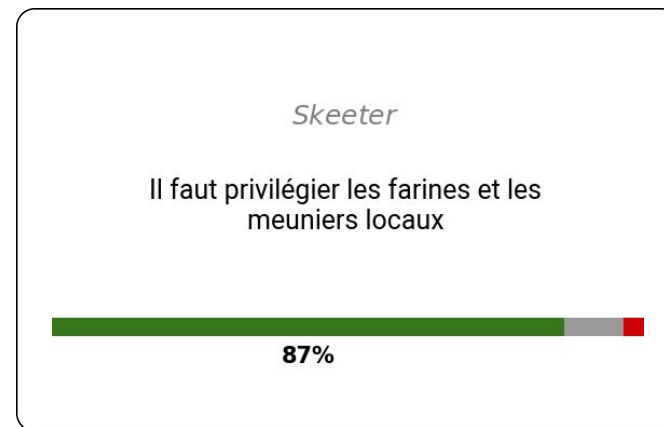


- % propositions clients
- % propositions boulangers

Les citoyens sont massivement d'accord pour :

Favoriser la vente de produits valorisant les producteurs locaux et le terroir dans les boulangeries, en particulier les farines.

♥ Exemples de propositions plébiscitées :



- % votes "pour"
- % votes "neutre"
- % votes "contre"

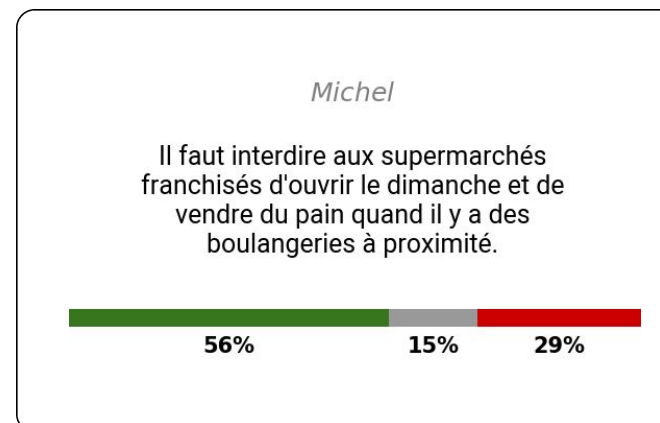
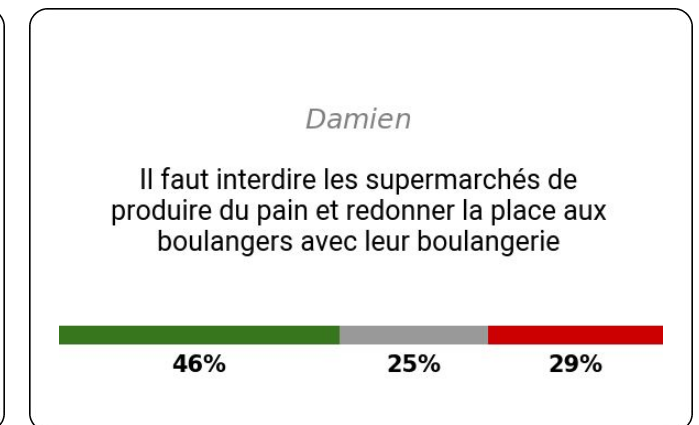
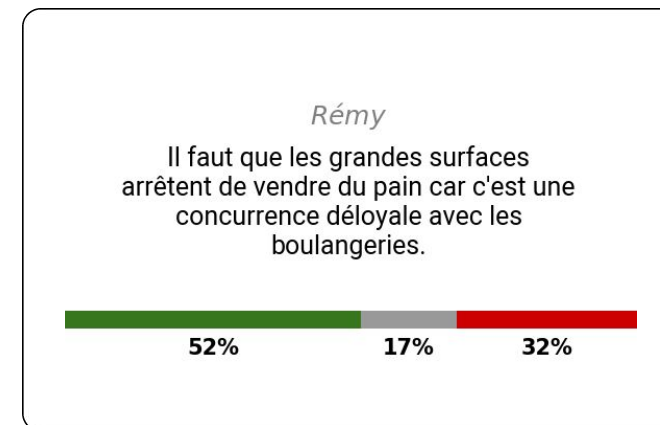
Idée controversée

Interdire les ventes dans les centres commerciaux ou chaînes

Les citoyens se divisent sur :

L'interdiction de la vente de pains et de viennoiseries dans les commerces autres que les boulangeries artisanales.

⚡ Exemples de propositions controversées :



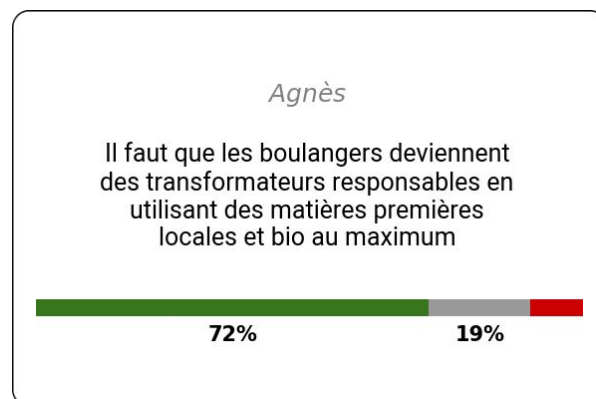
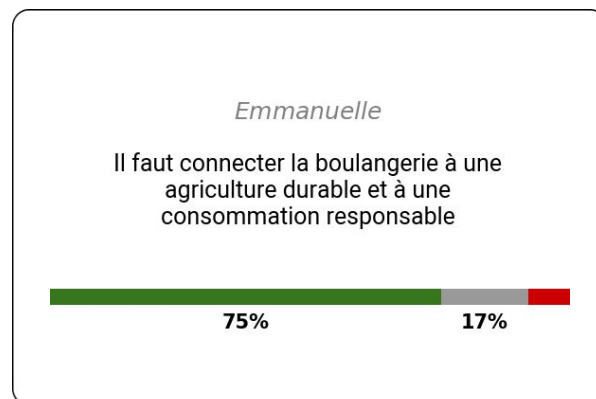
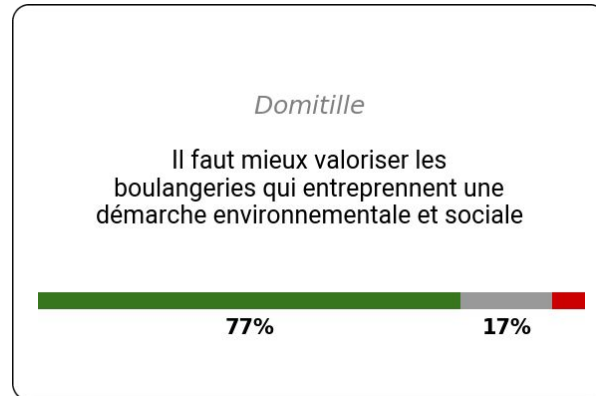
■ % votes "pour" ■ % votes "neutre" ■ % votes "contre"

Axe 7

Ecologie

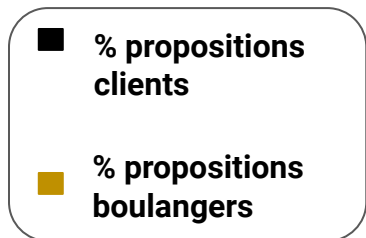
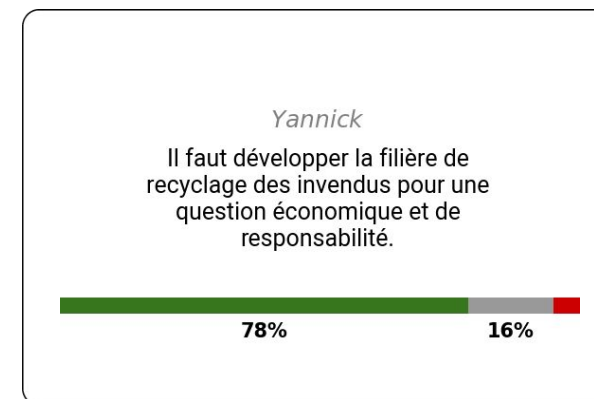
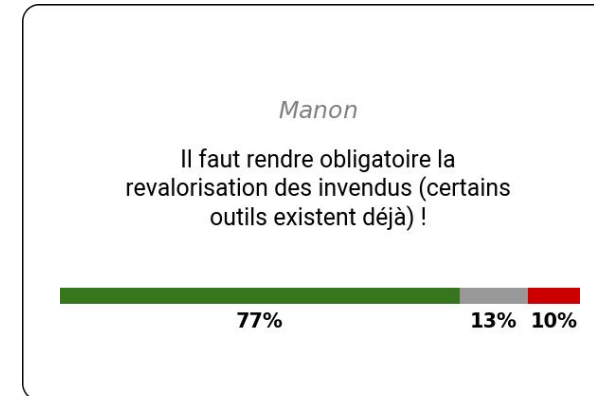
Idée plébiscitée singulière

Soutenir la boulangerie et l'agriculture responsables



Idée plébiscitée singulière

Développer la récupération et la valorisation des invendus



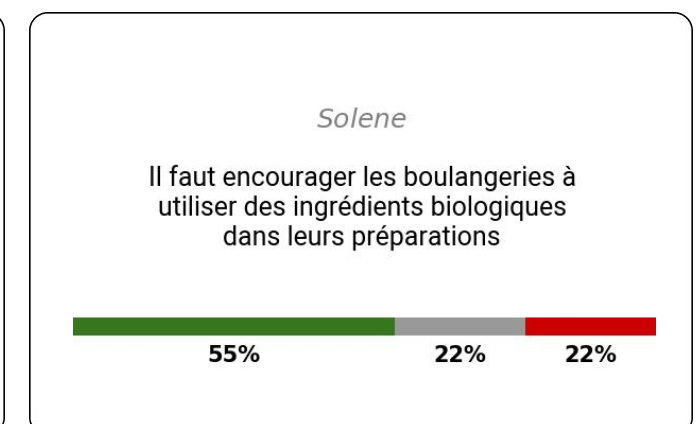
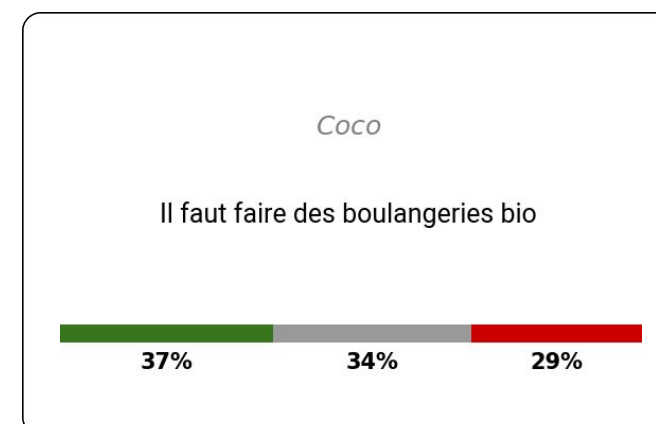
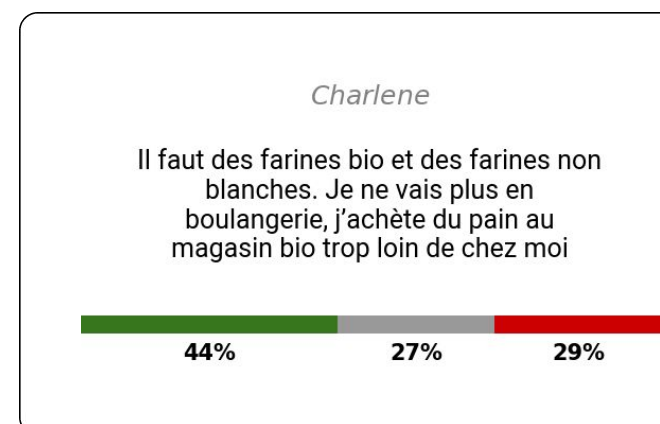
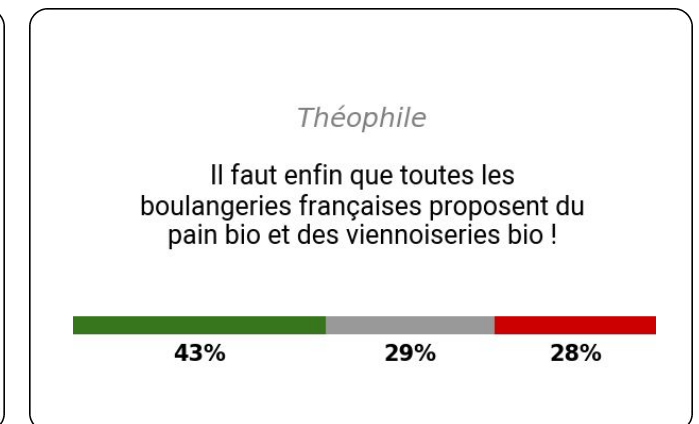
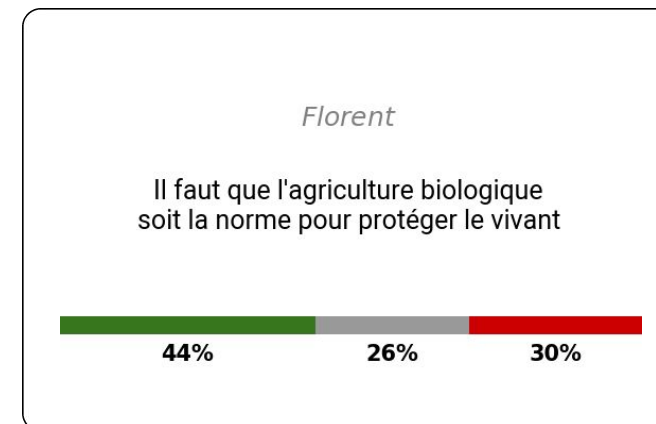
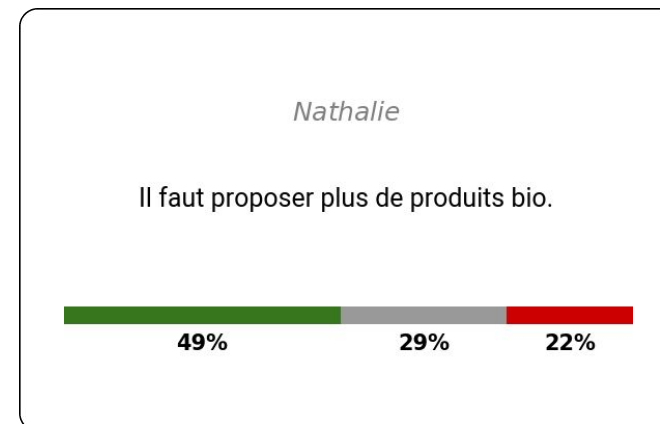
Idée controversée

Généraliser le bio dans les boulangeries

Les citoyens se divisent sur :

Les propositions invitent l'ensemble des boulangeries à se **convertir en bio** ou à proposer davantage de produits bios.

⚡ Exemples de propositions controversées :



■ % votes "pour" ■ % votes "neutre" ■ % votes "contre"

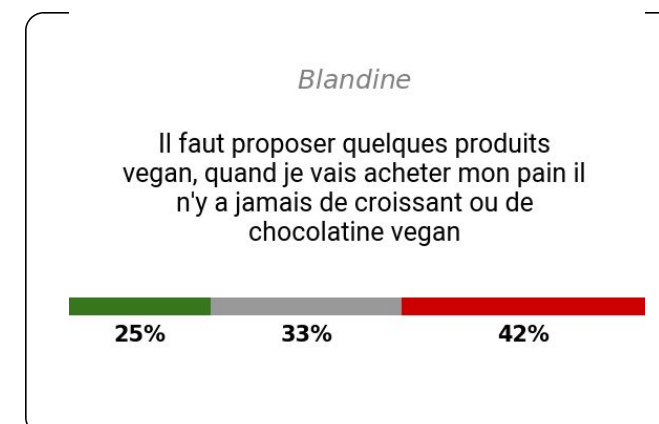
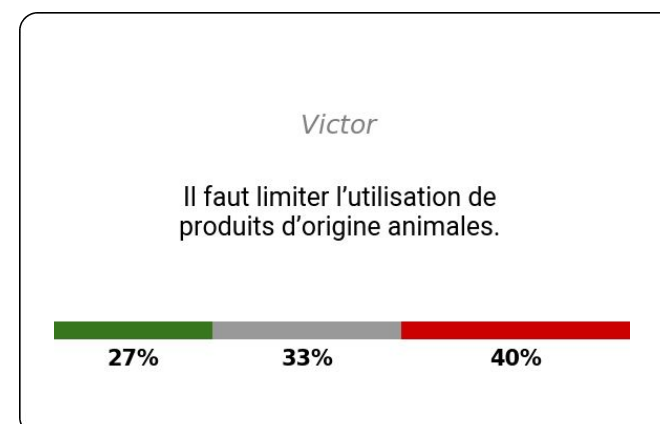
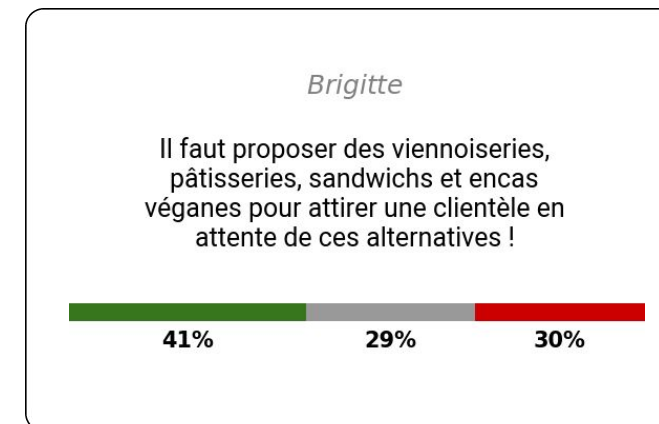
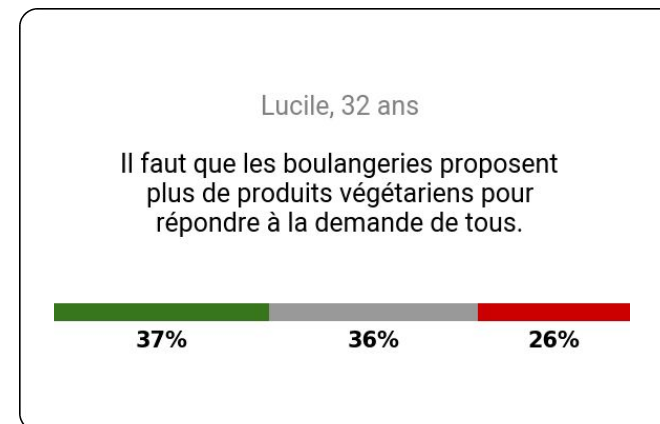
Idée controversée

Proposer des produits végétariens

Les citoyens se divisent sur :

Les propositions invitant à accorder plus de place aux produits végétariens dans les boulangeries.

⚡ Exemples de propositions controversées :



■ % votes "pour" ■ % votes "neutre" ■ % votes "contre"

MAKE.
ORG