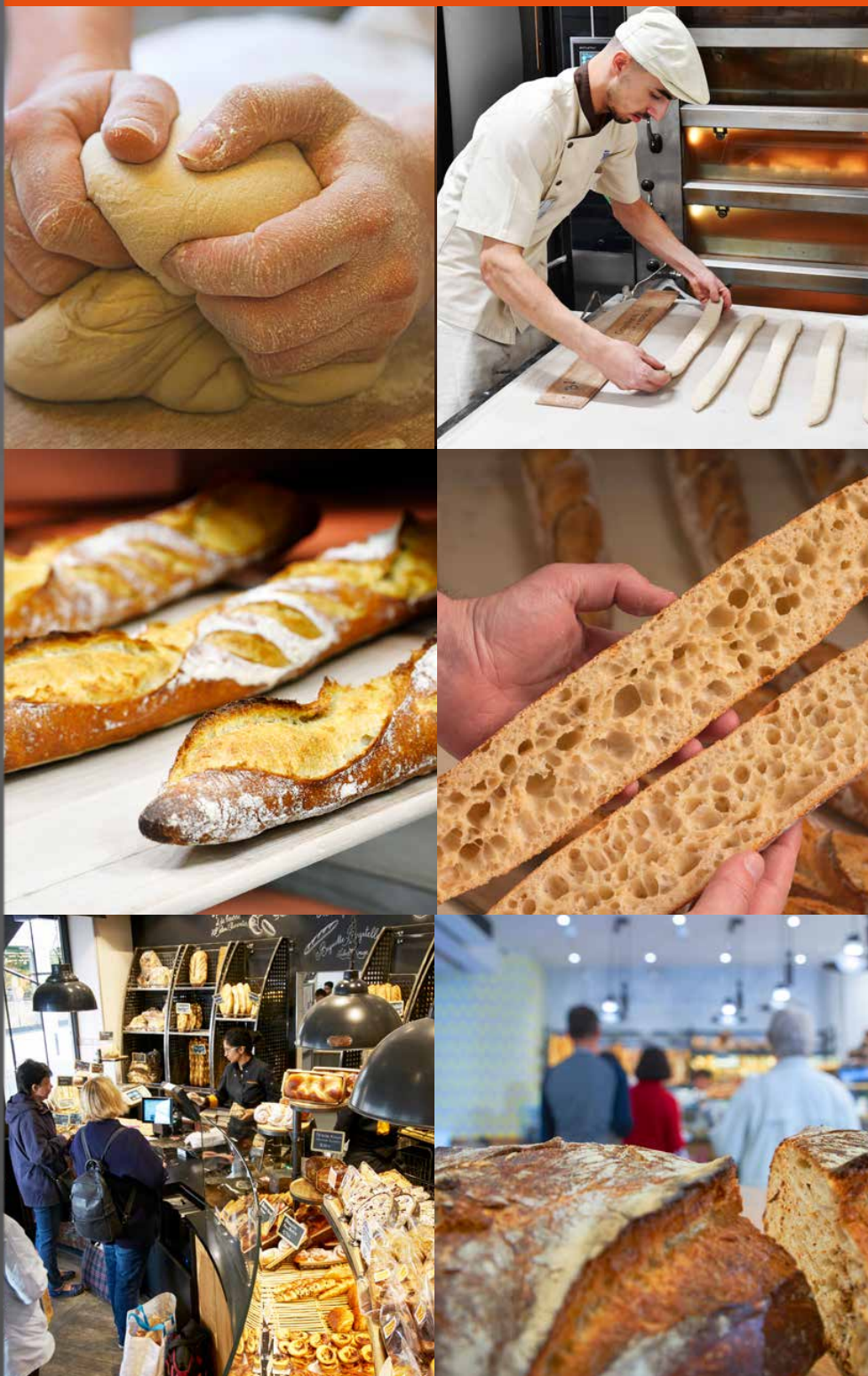


LA BOULANGERIE OUVRE SES PORTES

Dossier de presse



Article L122
Loi n°98-405 du 25

Du 13 au 21 mai 2023,
c'est la **FÊTE DU PAIN !**



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

La boulangerie vous ouvre ses portes !

Cette année encore, les boulangers et le pain sont à l'honneur. La Fête du Pain 2023 qui aura lieu du samedi 13 au dimanche 21 mai prochain permettra à la profession de se mobiliser et de vous ouvrir ses portes.

Une mobilisation nationale qui est l'occasion idéale de faire découvrir aux clients ce qui se passe derrière la vitrine de ce commerce de proximité aimé des Français.

Cette 26^{ème} édition permettra aussi à la boulangerie française de fêter une grande nouvelle. En effet, le 30 novembre 2022, l'UNESCO a inscrit les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité.

La Fête du Pain est donc une occasion extraordinaire et festive de célébrer un produit incomparable et remarquable de l'histoire de la gastronomie.

Toutes les manifestations de La Fête du Pain n'ont qu'un seul but : se rapprocher plus encore de notre clientèle. En ouvrant les boulangeries aux Français, ceux-ci sont ainsi conviés à rencontrer les acteurs de la filière et à se familiariser avec les techniques et le métier de boulanger-pâtissier.

Traditionnellement, la Fête du Pain 2023 sera aussi l'écrin qui accueillera le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française. La 9^{ème} édition aura lieu à Paris, sur le Parvis de Notre-Dame, les 15, 16 et 17 mai.

La Fête du Pain, c'est 9 jours de festivités afin de valoriser ce joyau français. Alors, prenez date : du 13 au 21 mai 2023, rejoignez-nous partout en France pour la 26^{ème} édition de La Fête du Pain !

Sommaire

La parole au Président	3
Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain	4
Le pain, un savoir-faire artisanal	6
La boulangerie, un lieu de proximité et de lien social	8
La conjoncture économique	10
La Fête du Pain à Paris	11
Le concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française	12





Dominique ANRACT

*Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française*

Nous ouvrons notre porte et notre cœur !

Cette année, grâce à La Fête du Pain, la boulangerie ouvre ses portes. Pourquoi cette incitation à venir voir ce qui se passe derrière la vitrine ?

Depuis plusieurs années maintenant, le contexte est difficile pour tout le monde et tout particulièrement pour la boulangerie. Nous avons eu le Covid puis la guerre en Ukraine avec la flambée des prix des matières premières et de l'énergie. Et même si aucun gouvernement dans le monde n'a soutenu une profession comme la boulangerie française, nous avons eu beaucoup d'inquiétude.

Du coup, face aux difficultés, nous avons décidé d'ouvrir notre porte et notre cœur à nos clients. Généralement la durée de passage chez nous est très courte, on prend sa baguette et on s'en va. Là, nous voulons que nos clients prennent le temps de nous connaître.

Comment cela va-t-il se traduire sur le terrain pendant La Fête du Pain ?

Nous avons envie de montrer à nos 12 millions de consommateurs quotidiens comment une boulangerie fonctionne. Certains vont accueillir les clients dans leurs labos, d'autres prendront un peu de temps pour leur expliquer la fermentation, le façonnage, notre métier et ce beau mot qu'est la transmission.

C'est aussi une façon de les remercier de leur fidélité, même au moment de la pandémie de Covid ?

Oui, bien sûr ! Vous savez, avec le Covid, nos clients se sont à nouveau aperçus de l'importance des commerces de proximité. Ils ont redécouvert que nous étions avant tout un métier de contact, d'accueil et de conseil.

C'était même très émouvant. Pendant les confinements, beaucoup de nos clients nous disaient : "vous êtes les seules personnes avec lesquelles je parle de la journée !". Nos consommateurs ont toujours été là et nous avons toujours été là pour eux. Nous ne pouvons donc que les remercier avec ces portes ouvertes. Nous voulons juste leur faire partager notre passion.

Depuis fin 2022, la baguette de pain et son savoir-faire sont désormais inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. J'imagine que cette nouvelle a été accueillie avec fierté par la profession ?

Oui, c'était une véritable joie et une grande fierté car ce fut un combat collectif que nous avons mené avec toute la filière. Nous avons aussi eu le soutien de tous les Français, du Président de la République, des députés et des sénateurs qui ont voté à la majorité dans les deux assemblées. Tout le monde souhaitait que la baguette soit inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, cela nous a fait chaud au cœur.

Qu'est-ce que cette inscription va changer concrètement ?

Le but premier de cette aventure était que les consommateurs s'aperçoivent que fabriquer du pain est un véritable savoir-faire. Ensuite, nous voulions renforcer les artisans boulangers dans la qualité de leurs produits, leur dire qu'il faut s'appliquer car le pain n'est pas un produit comme les autres. Je voulais aussi stimuler des vocations, que des jeunes choisissent notre profession parce que c'est un métier noble. Cela va permettre aussi de faire rayonner notre profession et le pain à l'international.

Chaque année, cette Fête du Pain est aussi l'occasion d'insister sur l'importance de la transmission auprès des jeunes et des moins jeunes qui souhaitent devenir boulanger ?

Vous savez, cela fait plus de 100 ans que nous jouons le jeu de la transmission. Nous avons toujours fait cela. Ce sont les aînés qui apprennent aux apprentis et aux alternants. Rien ne change à ce niveau-là. En revanche, ce qui évolue, c'est que nous montons en compétence.

Aujourd'hui, nos jeunes sont extrêmement bien formés. L'année dernière, nous avons eu pas moins de 29 000 apprentis. Malgré cela, nous avons 21 000 postes à pourvoir, ce qui est important, mais pas dramatique.

Et je suis aussi très fier que nos métiers se soient beaucoup féminisés. Aujourd'hui, nous avons beaucoup plus de pâtissières que de pâtissiers et, en boulangerie, 30 % de femmes apprennent le métier.

A Rabat (Maroc), lors de son discours devant le Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, le président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, Dominique Anract a cité l'Abbé Pierre avec une formule qui a enchanté le public présent :

***Que ceux qui ont faim aient du pain !
Que ceux qui ont du pain aient faim de justice et d'amour !***

Patrimoine immatériel de l'UNESCO

Une victoire pour les générations futures !

La nouvelle est tombée à la fin du mois de novembre 2022 lors de la dernière réunion du comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Réuni à Rabat (Maroc), **le comité a inscrit les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.**

Une victoire pour les générations futures qui couronne plus de 6 ans de combat. C'est en effet en 2017 que la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF), présidée par Dominique Anract, lançait cette incroyable aventure.

Cette inscription est le point d'orgue d'une série de succès :

- **2018** : Inscription à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel par les experts du Comité du Patrimoine Ethnologique et Immatériel (CPEI). Cette étape était indispensable pour pouvoir présenter la candidature auprès de l'Unesco.
- **2021** : Notre candidature est choisie pour être le dossier qui représentera la France auprès de l'Unesco. Il faut savoir que la France ne peut présenter qu'une candidature tous les 2 ans.

Boulangier, un métier de poids

L'organisme professionnel chargé de la représentation et de la défense des intérêts généraux, matériels et moraux des artisans boulangers-pâtisseries est la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Cette dernière fédère 94 groupements professionnels départementaux et 13 régions boulangères réparties sur tout le territoire français.

Et les défis sont importants quand on sait l'importance de ce secteur d'activité :

La boulangerie-pâtisserie pèse désormais

11 milliards €

de chiffre d'affaires.

On dénombre

33 000

artisans boulangers-pâtisseries en France
(35 000 points de vente répartis sur le territoire).

**180 000
personnes**

salariées et non salariées travaillent
dans le secteur.

Tous les jours

12 millions

de consommateurs poussent
la porte d'une boulangerie.

Chaque année, c'est plus de

6 milliards

de baguettes
qui sortent des fournils.

Qu'est-ce que cela va changer ?

L'inscription des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité est évidemment une véritable fierté pour tous les acteurs de la filière.

Tout aussi important, cette inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité sera très prochainement accompagnée de mesures de sauvegarde. Objectif ? Que ce savoir-faire soit transmis de génération en génération.

Parmi ces mesures qui verront le jour :

- *Un **Certificat de Compétence Professionnelle** axé sur la baguette va être créé. Il s'agira d'une formation courte, mais **diplômante**.*
- *Un **module culturel** sera ajouté aux formations des artisans boulangers-pâtisseries et des vendeurs en boulangerie. Le but est d'**aborder les savoir-faire boulangers en tant qu'éléments du patrimoine**.*
- *Il sera aussi possible pour les étudiants d'obtenir annuellement **une bourse de doctorat** appelée "**Conventions Industrielles de Formation par la Recherche en Sciences Humaines et Sociales**".*
- *Enfin, il est prévu de créer un **site internet** afin de regrouper toutes les informations et les connaissances sur la baguette, le symbole par excellence de l'art de vivre français.*

La promotion de ce savoir-faire français ne sera pas oubliée avec, entre autres, la création **d'un conservatoire de la baguette de pain et d'une journée de la baguette artisanale**.

Cette manifestation prendra la forme d'une "**Journée fournils ouverts**". Elle permettra de présenter au public les spécificités des savoir-faire artisanaux de la boulangerie et de l'aider à **apprécier et à distinguer les baguettes artisanales des produits standardisés**.

Chaque boulanger sera ainsi **l'ambassadeur de son métier** afin de souligner l'importance d'acheter sa baguette chez son artisan boulanger-pâtissier.



Happy birthday la "tradi" !

Bel anniversaire à la baguette de tradition qui **fêtera en septembre 2023 ses 30 ans**.

En effet, c'est en 1993 que les boulangers français ont obtenu un décret instaurant des critères très stricts de fabrication de la baguette. Objectif ? Faire face aux terminaux de cuisson qui proposaient des pains industriels moins chers et de moindre qualité, mais aussi valoriser le savoir-faire artisanal.

Parmi les critères instaurés :

- La baguette tradition ne doit comporter que 4 ingrédients : eau, farine, sel et levain. Aucun additif alimentaire, conservateur et améliorant n'est permis.
- Le processus de fabrication est aussi réglementé. Le pain, ni aucun de ses ingrédients, ne doivent être congelés.
- Bien évidemment, il doit aussi être pétri, façonné et cuit sur le lieu de vente.

On notera également que la baguette "tradition" fait généralement 200 g en régions et de 250 à 300 g à Paris. Elle est fabriquée à partir d'une **farine de qualité supérieure**, le plus souvent de type **65 ou 80**.

Le pain, un savoir-faire artisanal

Le pain, un produit vivant

Comme le prouve l'inscription des savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité, **la fabrication du pain est un véritable savoir-faire.**

En effet, grâce à leur savoir-faire, les artisans boulangers sont capables d'**ajuster leur processus de fabrication en fonction de la qualité des matières premières, des conditions météorologiques** et de nombreux autres facteurs qui peuvent influencer le résultat final.

Des ajustements sont nécessaires car **le pain est un produit vivant** qui évolue tout au long de son processus de fabrication. Explications ? **La levure et le levain sont des organismes vivants qui réagissent aux conditions de température et d'humidité.** Le boulanger doit donc être capable de les contrôler avec précision pour obtenir le résultat souhaité.

Ainsi, chaque **artisan boulanger a sa propre recette et sa propre technique**, transmises de génération en génération. Le savoir-faire du boulanger repose sur une connaissance fine des matières premières, de leur transformation et de leur interaction. C'est un métier où la pratique et l'expérience sont essentielles pour obtenir un résultat de qualité.



Le pain, c'est (très) bon pour la santé

En effet, le pain est souvent mal compris et considéré comme un ennemi de la ligne, mais il est en réalité très bénéfique pour notre santé. Avec ses apports en glucides complexes, en protéines végétales, en fibres et en vitamines B, il est un élément clé de notre équilibre alimentaire.

De plus, son index glycémique modéré permet de maintenir une satiété durable, limitant ainsi la prise de poids sur le long terme.

Qu'on se le dise, les féculents comme le pain, les pommes de terre, les pâtes et les lentilles sont nécessaires pour un apport énergétique quotidien normal. Les supprimer de son alimentation lors d'un régime n'est donc pas la bonne solution !

En somme, le pain est un aliment sain et bénéfique pour notre santé dans le cadre d'une alimentation équilibrée et variée.



Comment faire une baguette ?

Ce savoir-faire artisanal nécessite de nombreuses étapes de fabrication :

1



La fabrication du pain commence par le **dosage** et le **pesage** des matières premières.

2



Le **frassage** permet ensuite de mélanger les ingrédients et de donner une pâte encore non homogène.

3



Vient l'**autolyse**. De quoi s'agit-il ? C'est une étape de repos qui permet une bonne hydratation du gluten dans le mélange.

4



Le **pétrissage** consiste ensuite à obtenir une pâte à la température appropriée, lisse, non collante et surtout disposant d'un bon équilibre entre élasticité et extensibilité.

8



Le **façonnage** est une étape délicate qui consiste à laminer délicatement le pâton, l'enrouler sur lui-même puis l'allonger à la longueur requise.

7



La **détente** permet ensuite d'obtenir une relaxation optimale de la pâte.

6



Une fois que la pâte est bien levée, on la divise en pâtons et on leur donne leur forme cylindrique. Cette étape est appelée le **boulage** ou le **pâtonnage**.

5



Ensuite, la pâte subit une période de fermentation, appelée le **pointage**, qui est un moment essentiel pour l'obtention des arômes spécifiques de la baguette.

9



L'**apprêt** est la fermentation finale qui donne au pâton, grâce à la levure et/ou au levain, l'essentiel de son expansion.

10



Les baguettes sont ensuite transférées sur le tapis enfourneur où le boulanger procède à la **scarification** de la baguette afin d'en assurer son développement.

11



Après avoir injecté de la vapeur d'eau dans le four, le boulanger passe à l'enfournement. La température de cuisson est de l'ordre de **250°C** et dure environ **23 minutes**.

12



Reste le **ressuage**. Durant cette étape de refroidissement, la croûte de la baguette crépite tout en se fendillant légèrement.



Acheter son pain... ...chez un artisan boulanger

Êtes-vous certain que le pain que vous achetez provient d'un "véritable" boulanger ?

La réponse n'est pas si évidente. En effet, selon le code de la consommation, seul un professionnel qui fabrique l'intégralité de son pain sur son lieu de vente, sans avoir recours à la congélation à aucun moment du processus de fabrication, peut se prévaloir de l'appellation de "boulanger". Cette restriction est essentielle pour préserver les compétences artisanales liées à la fabrication du pain.

La fabrication du pain est un processus qui requiert une grande maîtrise des gestes et des techniques traditionnelles. C'est pourquoi la boulangerie artisanale est très attachée à la transmission des savoir-faire artisanaux. Ainsi, de nombreuses formations sont proposées, souvent en alternance, mais aussi en continu.

Les apprentis sont accueillis dans les boulangeries, où les maîtres d'apprentissage jouent un rôle crucial dans la transmission des compétences. Les principales formations de la profession sont : le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) boulanger, la Mention Complémentaire boulangerie spécialisée, le Brevet Professionnel (BP), le Baccalauréat pro boulanger/pâtissier, le Brevet de Maîtrise (BM) et le diplôme des Meilleurs Ouvriers de France (MOF).

Un lieu de proximité et de lien social

Plus proche pour plus de conseils

La boulangerie est un commerce de proximité qui occupe une place importante dans la vie des quartiers et des villes. Elle est souvent considérée comme un lieu de rencontre et d'échange, où les clients peuvent discuter avec le/la boulanger(e), le/la vendeur(se) et les autres clients.

Cette dimension sociale est une des caractéristiques les plus appréciées des clients et participe à l'attractivité des boulangeries. Une dimension sociale qui a pris tout son sens pendant la pandémie du Covid.

Cette dimension sociale est renforcée par la transparence et la traçabilité des produits proposés par les boulangeries. En effet, les consommateurs sont de plus en plus attentifs à la provenance des matières premières utilisées dans la fabrication du pain et à leur qualité.

Dans la boulangerie, la traçabilité concerne notamment la provenance des matières premières utilisées, telles que la farine, le sel et le levain. Il est évidemment important de connaître l'origine de ces matières premières pour garantir leur qualité et leur conformité aux normes sanitaires.

La traçabilité concerne aussi les étapes de transformation des matières premières en produits finis. Il est important de suivre le processus de fabrication, en identifiant les différentes étapes et les différents intervenants, ainsi que les conditions de stockage et de transport des produits.



Des crises à répétition

La pandémie de Covid et la guerre en Ukraine ont eu un impact important sur la profession, à la fois sur la gestion quotidienne des magasins et sur la conjoncture économique globale du secteur.

Les mesures de confinement et les restrictions de déplacement ont entraîné une baisse de la fréquentation des boulangeries. Elles ont aussi dû faire face à une réduction des horaires d'ouverture et à une baisse des volumes de production, en raison de la baisse de la demande.

Depuis un an, la guerre en Ukraine a également eu un impact sur le secteur de la boulangerie. La hausse des matières premières et le coût énergétique ont été des facteurs aggravants pour les boulangeries.





La conjoncture économique

La rentrée de septembre 2022 a été terrible !

Depuis trois ans, le contexte est difficile tout particulièrement pour la boulangerie. Le Covid puis la guerre en Ukraine avec la flambée des prix des matières premières et de l'énergie. Et même si aucun gouvernement dans le monde n'a soutenu une profession comme la boulangerie française, beaucoup d'inquiétude ressentie.

La boulangerie artisanale a dû évoluer, avec ces crises sanitaires, économiques, énergétiques et humaines ! Pour ne pas céder à la panique et aux discours anxiogènes de ces derniers mois, cette crise a néanmoins permis d'accélérer la transition vers l'avenir ! Avec le Covid, une augmentation des mesures d'hygiène a nécessairement dû se mettre en œuvre dans le secteur de l'alimentation. Également la solidarité entre collègues dans les moments difficiles, se réinventer grâce à la digitalisation accélérée. Les consommateurs, ont perçu, plus que jamais, le rôle de notre commerce de proximité et le lien social si important à leurs yeux ; une prise de conscience également par le gouvernement de l'intérêt des corps intermédiaires.

Face à l'explosion des coûts de l'énergie, la Confédération a apporté des solutions aux artisans boulangers en leur mettant à disposition un **Guide de sobriété énergétique** et un **Guide d'optimisation pour la gestion de leurs entreprises**.

La boulangerie de demain ne transige pas avec la qualité de nos produits ; elle optimise la gestion des matières premières et la consommation de l'énergie, contribue activement à la réduction des emballages ou du plastique.

À court terme, la priorité va à la survie des entreprises. Il faut expliquer la réalité du métier, non seulement pour obtenir des aides adaptées de la part des pouvoirs publics, mais aussi pour que les clients comprennent la nécessité vitale que d'augmenter le prix de nos produits non majorés depuis vingt ans !

Pour autant, **la boulangerie a su se battre** pour maintenir son activité, tout en conservant son rôle important dans la vie des quartiers et des villes **en tant que commerce de proximité et lieu de lien social**.

Pour preuve, dans le 7^{ème} **baromètre du centre-ville et des commerces** (Institut CSA 2022), **la boulangerie arrive en tête du Top 3** des commerces que les Français souhaitent trouver en priorité en centre-ville : **boulangerie (80 %)**, pharmacie (76 %) et boucherie charcuterie (67 %).

Les boulangeries françaises solides face aux crises

Même si de nombreuses crises (Covid, guerre en Ukraine, etc.)
ont lourdement pesé sur le dynamisme du secteur, la boulangerie résiste :

2 086 boulangeries
ont tout de même été créées en 2022



Sur 5 ans
les créations de boulangeries
compensent les fermetures d'établissements.

3/4 des boulangeries
ont une bonne capacité à résister, 27 % d'entre elles ont un risque faible et 10 % ont un risque sérieux.
D'ailleurs, en 2022, 874 boulangers ont dû fermer leurs portes.

La Fête du Pain à Paris

La plus grande boulangerie éphémère de France

En plus des manifestations dans toute la France, la **plus grande boulangerie éphémère** rouvre ses portes à Paris. Du samedi 13 au dimanche 21 mai 2023, c'est sur le Parvis Notre-Dame que le public pourra venir au contact des professionnels.

Au cours de ces 9 jours, les différentes animations et concours auront pour but de **célébrer les valeurs d'un métier d'excellence et de rendre hommage à l'art de créer du bon pain**. Bien évidemment, tout au long des festivités, les artisans boulangers présents mettront en avant la baguette, LA star de la boulangerie tricolore.

.....

Le programme de cette édition parisienne alternera concours, remises de prix, démonstrations et dégustations. Voici les temps forts :

Samedi 13 mai

- Concours régional de la baguette de tradition française des départements 77, 78, 91 et 95
- 10h45 : inauguration par Madame Anne Hidalgo, maire de Paris, suivie de la cérémonie du Grand Prix de la baguette de la Ville de Paris

Dimanche 14 mai

- Concours régional de la baguette de tradition française de Paris, 92, 93 et 94
- 11h : messe des boulangers sur le Parvis Notre-Dame

Lundi 15 mai

- Concours national de la baguette de tradition française
- 12h : cérémonie de remise des prix du Meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP

Mardi 16 mai

- Concours national de la baguette de tradition française
- Journée Bio

Mercredi 17 mai

- Finale du concours national de la baguette de tradition française
- 17h : proclamation du palmarès du concours national de la meilleure baguette de tradition française et remise des prix

Jeudi 18 mai

- Entraînement de l'équipe de France pour la Coupe du Monde de la Boulangerie 2024.

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21

- Démonstrations par les Meilleurs Ouvriers de France.





Que le meilleur gagne !

9^{ème} Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française



Depuis 2014, la Fête du Pain est l'occasion de célébrer la baguette à travers le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française. Cette célébration est d'autant plus pertinente que ses savoir-faire artisanaux sont désormais entrées au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Cette année, le concours se déroulera du 15 au 17 mai 2023. Les 21 candidats, qu'ils soient patrons ou salariés d'une entreprise, ont 6 heures de travail pour réaliser 40 baguettes qu'ils doivent livrer et présenter au jury.

Les candidats ne connaissent ni la farine qui se trouve dans des sacs neutres, ni le matériel (chambre froide et four) qu'ils doivent se partager.

Le jury, composé de professionnels de la boulangerie et de la gastronomie ainsi que de personnalités, juge les baguettes sur six critères : l'aspect, la croûte (couleur et croustillance), l'arôme, la mie (couleur et alvéolage), le goût et la mâche.

Le concours se déroule en 2 phases :

- Les 2 premiers jours, les candidats travaillent pour produire leurs baguettes.
- Le 3^{ème} jour, les 3 meilleurs candidats s'affrontent lors de la finale.



Article

Loi n°98-40

© Conception : Equitable 2023

Contacts presse : informations, interviews, photos

Anne ALDEGUER, Directrice de la communication
CNBF
E-mail : aaldeguer@boulangerie.org
Tél. : 01 53 70 16 25

Service Presse
EQUITABLE
E-mail : fetedupainpresse@equitable.fr
Tél. : 01 44 18 70 06



En partenariat avec



#fetedupain2023
boulangerie.org

En
partenariat
avec



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.