

BAGUETTES, PRODUITS D'ÉPICERIE, PIZZAS, GRANULÉS, BOUTEILLE DE GAZ, ETC.

De plus en plus de produits en libre-service à la campagne

Les produits vendus en libre-service se développent de plus en plus en milieu rural. Le nombre de distributeurs de baguettes de pain se multiplie pour mieux répondre à la demande. Le dernier en date a été installé près de Pont-Audemer, à Selles.

Dans les petits villages de campagne, le seul commerce encore ouvert est souvent un bar-tabac. Il y a un bien long-temps que la boulangerie a baissé le rideau. Dans certains bourgs, elle n'a même sans doute jamais existé. Pourtant, avec une école ancrée dans la commune, le village est bien vivant. Plusieurs communes ont alors souhaité apporter un plus à leurs administrés. Un véritable service à portée de main. Des machines en libre-service qui proposent du pain, des produits d'épicerie ou laitiers et même des pizzas chaudes.

**80 baguettes
vendues
à Manneville**

Il y a moins d'un an, la municipalité de Manneville-sur-Risle a décidé d'installer une machine à pain à côté de la mairie et de l'école. Depuis trois ans, la commune n'avait plus aucun dépôt de pains. Les habitants devaient se rendre à Pont-Audemer pour acheter leur baguette. L'innovation est un succès : « 70 à 80 baguettes tradition (la



A Selles, à la sortie de l'école, les parents peuvent désormais repartir avec leur baguette. Un boulanger de Pont-Audemer, Nicolas Lepenant, a installé une machine à pain.

Parisse) sont vendues chaque jour en moyenne. Il y a un pic le dimanche avec 100 à 120 baguettes », souligne Nicolas Lepenant, le boulanger de Pont-Audemer, qui fournit le pain pré-cuit de la machine.

En juin dernier, la même machine a été installée à Bouquelon, près du nouveau groupe scolaire. Elle fonctionne aussi bien qu'à Manneville. Les habitants de la commune, mais aussi ceux du Marais-Vernier ou

de Saint-Samson-de-la-Roque, peuvent en profiter.

Depuis la semaine dernière, une nouvelle machine a été installée à Selles (*lire ci-dessus*). « Nous ferons un test pendant un an pour voir si

cela fonctionne. La machine est rentable à partir de 50 baguettes vendues chaque jour », explique Nicolas Lepenant. La machine comprend un four qui peut chauffer (à 240°) six baguettes en même temps. « Le pain est préparé à la boulangerie avant d'être installé dans la machine. Ce n'est pas du pain congelé », prévient le boulanger. Nicolas Lepenant peut régler la machine à distance heure par heure. « Je suis averti par mon téléphone. Je peux ainsi augmenter le débit ou venir remettre du pain s'il n'y en a plus », poursuit-il. Le pain resté 4 à 5 heures dans la machine est mis de côté et ne sera pas vendu.

Le boulanger de Pont-Audemer est en contact avec d'autres maires de la région, intéressés par cette machine. « Il y a aussi du potentiel dans ces communes », souligne Nicolas Lepenant, qui ne souhaite pas en dire plus.

Certaines communes, voire des agglomérations, ont même franchi un pas supplémentaire. Elles proposent d'autres produits en libre-service, 24 h sur 24. Il peut s'agir de produits d'épicerie ou laitiers. Lors d'un déplacement, le maire de Selles Gérard Platel a découvert ce concept et

y réfléchit. « Je vais contacter la société qui propose ces services et voir si c'est intéressant », indique-t-il.

Des pizzas à Lisieux

À la gare de Lisieux, c'est un distributeur automatique de pizzas chaudes qui a été installé il y a un peu plus d'un an, d'après nos confrères du *Pays d'Auge*. Deux autres distributeurs ont ouvert dans la zone commerciale et sur la route de Thiberville. Les pizzas sont préparées en amont par la marque La Pizza de Manosque et sont réchauffées par la machine. Le distributeur peut contenir jusqu'à 70 pizzas. Quant aux prix, ils varient de 7,50 à 9 €. Adial, l'entreprise qui fabrique la machine, et La Pizza de Manosque espèrent toucher les usagers du train, mais aussi les noctambules.

Qui sait, peut-être que les journaux locaux seront un jour disponibles en libre-service dans les petits villages ruraux...

Benoît Galley

Des baguettes chaudes disponibles à Selles

Devant l'école de Selles, à l'abri, une nouvelle machine a été installée. Il ne s'agit pas d'une machine proposant des boissons fraîches ou des barres chocolatées, mais d'une machine à pain. Elle a été installée en début de semaine dernière. « Le but est de rendre service à la population », indiquait Gérard Platel, le maire de Selles, entouré de plusieurs membres du conseil et des enfants du conseil municipal des jeunes, ce mardi 25 septembre.

Désormais, en déposant les enfants à l'école ou à la sortie de la classe, les parents pourront acheter une baguette tradition (la Parisse) sans aller jusqu'à Pont-Audemer. « Elle est vendue au même prix qu'en boutique (1 €) », souligne Nicolas Lepenant, boulanger de la rue

de la République, qui a déjà installé deux autres machines semblables à Manneville et Bouquelon (*lire ci-dessus*).

« Rendre service aux habitants »

Lorsque la première machine avait été installée en novembre 2017 à Manneville, Gérard Platel s'était montré très intéressé. « Avec Nicolas Lepenant, nous étions en contact depuis un an. Nous nous sommes recontactés en juin pour faire avancer le projet », poursuit le maire.

Avec le recul, le boulanger de Pont-Audemer a pu constater qu'une machine à pain serait très utile à cet endroit. De fait, les habitants doivent se rendre à Pont-Audemer, Epaignes voire Lieurey pour acheter leur pain.

« Cette machine à pain peut intéresser non seulement les habitants de Selles, mais aussi ceux de Tourville et Saint-Siméon », appuie Gérard Platel. Des panneaux indiquant la présence de la machine seront bientôt installés et les habitants recevront un flyer dans leur boîte à lettres.

« La machine est rentable lorsque cinquante baguettes sont vendues chaque jour », souligne Nicolas Lepenant, qui a pu constater le succès rencontré par celles de Manneville et Bouquelon avec 80 baguettes vendues en moyenne chaque jour. « Le pic de vente a lieu entre 18 h et 20 h 30 en semaine et 100 à 120 baguettes sont achetées le dimanche », conclut le boulanger.

Benoît Galley



Le maire de Selles, Gérard Platel, ses conseillers municipaux et le conseil municipal des jeunes ont inauguré la nouvelle machine à pain en compagnie du boulanger Nicolas Lepenant.