



© Cyril Garrabos - La Vie Economique

BERTRAND ET ÉMILIE DUCAUROY
Dirigeants de la boulangerie Etxe Goxoan

ETXE GOXOAN . Que vive le pain !

À Ciboure, la boulangerie Etxe Goxoan incarne une vision artisanale du métier, portée par Bertrand Ducauroy et son épouse Emilie. Fondée en 2018, Etxe Goxoan s'est imposée comme une référence locale, tant auprès des habitants que des restaurateurs. Derrière cette réussite : de l'authenticité, du goût et de la proximité, avec désormais cinq points de vente sur la Côte basque.



© Cyril Garrabos - La Vie Economique

Après dix années passées en Chine — où Bertrand produisait du pain pendant qu'Emilie travaillait dans le textile — le couple s'est installé au Pays basque pour reprendre une boulangerie en activité depuis 1936. « En arrivant au Pays basque, nous savions exactement ce que nous voulions faire. La seule chose qui pouvait nous faire progresser en termes de chiffre d'affaires, c'était le pain », raconte Bertrand Ducauroy. En quelques mois, le bouche-à-oreille a fait son œuvre : les habitants du quartier comme les restaurateurs, étoilés ou non, ont adopté les pains d'Etxe Goxoan.

Une gamme de 25 pains

« Aujourd'hui, nous proposons environ 25 sortes de pains différents avec des farines variées, des assemblages spécifiques, des ajouts de graines, de fruits secs, de noix...

Chaque pain possède sa particularité », explique-t-il. La baguette de tradition, pétrie et cuite sur place chaque jour, reste le produit phare. Mais Etxe Goxoan propose aussi des pains complets, des pains nordiques dits « vikings », très riches en céréales, des pains aux graines, aux fruits secs ou aux noix. Les pains au levain, vendus au poids, vont de 1 à 4 kg. Huit modèles différents offrent autant de saveurs distinctes.

Des pains conçus pour durer

« Nous proposons des pains de garde, que les gens peuvent conserver trois ou quatre jours, comme autrefois », précise Bertrand Ducauroy. Parmi les créations emblématiques : le pain de meule et l'Artha. Aux restaurateurs représentant près de 30 % de son activité, Etxe Goxoan propose principalement ces deux pains, conçus pour accompagner les plats sans les dominer. Le pain de meule est réalisé avec une farine broyée sur pierre, conservant les pellicules et les nutriments. Rustique, il évoque les pains de campagne d'antan. L'Artha, du nom de la digue de Saint-Jean-de-Luz, est un pain généreux, à la mie légère et aérée, conçu avec une farine Herriko produite exclusivement pour Etxe Goxoan.

Par Vincent
BIARD



© Cyril Garrabos - La Vie Economique

Les restaurateurs représentent 30 % de l'activité d'Etxe Goxoan

Farine et maïs basques

« Tous les ingrédients proviennent d'un rayon de 80 km autour de notre atelier », souligne Bertrand Ducauroy. Ainsi, le pain au maïs est élaboré à partir de maïs Grand Roux cultivé près de Saint-Jean-Pied-de-Port, associé à de la farine basque Herriko et à du sel de Salies-de-Béarn. La boulangerie travaille avec huit meuniers, basés en Vendée, Auvergne, Toulouse et au Pays basque. « L'intérêt, c'est de pouvoir mélanger nous-mêmes nos farines et créer des recettes uniques », précise-t-il. Les farines en Culture Raisonnée Contrôlée (CRC), jugées plus exigeantes que le bio en matière de traçabilité, sont privilégiées. « Je travaille comme un chef cuisinier, en créant des recettes uniques. Il y a peu de boulangers qui adoptent cette approche », reconnaît-il.

Un labo et cinq boulangeries

Aujourd'hui, Etxe Goxoan produit plus de 2 000 baguettes par jour et accueille entre 1 000 et 1 200 clients quotidiens dans ses cinq points de vente. Après Ciboure, un point

de vente a été ouvert aux halles de Saint-Jean-de-Luz. En 2024, trois boulangeries supplémentaires ont vu le jour à Anglet et à Bayonne, en association avec d'autres partenaires. L'entreprise compte désormais 35 salariés répartis sur six sites, dont deux laboratoires à Urrugne et Anglet. À Urrugne, cinq boulangers travaillent en continu ; à Anglet, quatre touriers sont dédiés à la viennoiserie.

70 % de pains

Dans les magasins, seule la baguette est produite sur place chaque jour, afin de garantir du pain chaud en continu. Les autres produits sont préparés dans les deux laboratoires. Face à la baisse structurelle de la consommation de pain en France, de nombreuses boulangeries diversifient leur offre en s'orientant vers la petite restauration, entrant ainsi en concurrence directe avec les acteurs de la restauration rapide. À rebours de cette tendance, Etxe Goxoan reste centrée sur le pain, qui représente 70 % de son activité, contre 30 % pour les produits annexes (25 % de viennoiseries et 5 % de gâteaux de voyage).

La baguette de tradition reste le produit phare

LE POIDS ÉCONOMIQUE DU PAIN

Selon une enquête menée en 2021 par la Fédération des Entreprises de Boulangerie (FEB) en partenariat avec l'institut QualiQuant, le pain conserve une place centrale dans les habitudes alimentaires des Français. 87 % des personnes interrogées déclaraient en avoir toujours chez elles. La consommation moyenne s'établissait à 105 grammes par jour en semaine, contre 114 grammes lors de la précédente étude réalisée en 2015. À titre de comparaison, une baguette pèse environ 250 grammes. En 1900, cette moyenne atteignait 900 grammes par jour et par habitant. En 2023, le secteur des boulangeries artisanales a généré un chiffre d'affaires de 15,1 milliards d'euros tous produits confondus, avec 39 000 points de vente recensés sur le territoire. Les terminaux de cuisson, quant à eux, ont réalisé environ 800 millions d'euros de chiffre d'affaires, répartis entre plus de 2 500 établissements.

Développement à maîtriser

En septembre 2025, son chiffre d'affaires a doublé par rapport à l'année précédente. Une croissance rapide que Bertrand Ducauroy entend maîtriser : « Le défi, c'est de conserver la qualité malgré l'expansion. » Dans un secteur en mutation, où le pain tend parfois à devenir secondaire, Etxe Goxoan se distingue. En misant sur la qualité, la diversité et l'ancrage territorial, Bertrand et Émilie Ducauroy redonnent au pain sa place centrale dans la boulangerie. Une démarche artisanale, exigeante et résolument locale. ●



© Cyril Garrabos - La Vie Economique



© Cyril Garrabos - La Vie Economique