



# “Vorrei un Bakunin senza maionese”

di Enrico Bonadei

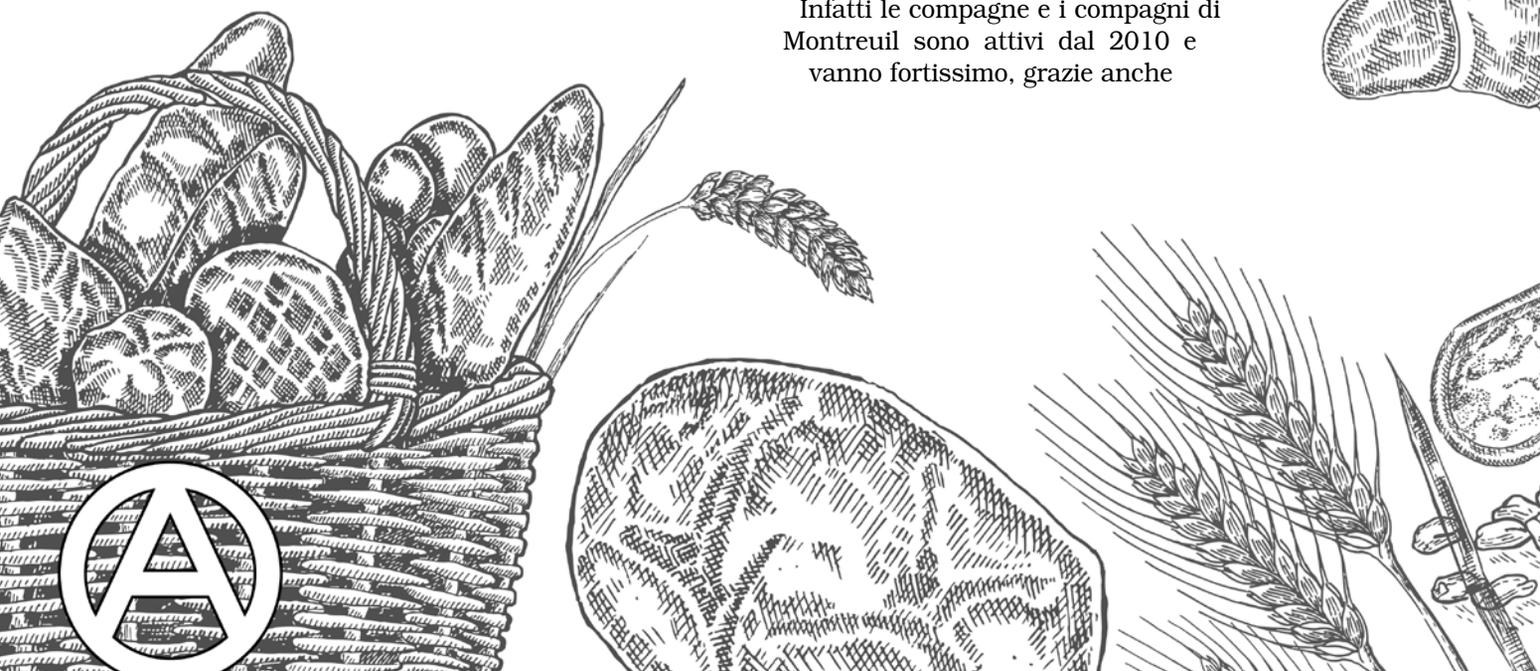
**Montreuil, comune contiguo a Parigi. C'è una panetteria anarchica: “La conquista del pane”. Titolo di un libro di Piotr Kropotkin. Panetteria autogestita, aperta al quartiere. Siamo andati a far loro visita, parlando con Rachid, Thomas, Virginie. Per capire il senso profondo di un'esperienza che dura da una decina d'anni.**

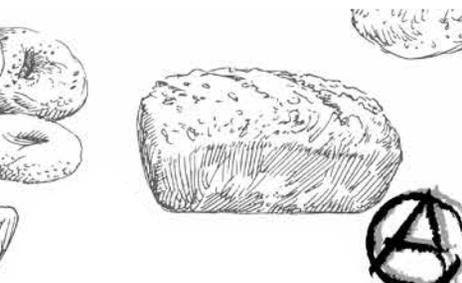
**L**a *Conquête Du Pain* non è una panetteria come le altre, difficile non accorgersene subito. Perché, anche se non hai mai letto Kropotkin<sup>1</sup> e non hai fatto caso al sottotitolo dell'insegna che dice *Panetteria Bio Autogestita*; anche se non ti sei accorto che la maniglia della porta d'ingresso è una splendida A cerchiata in ferro battuto; anche se non ti dicono niente tutti quei ritratti sulla parete, volti pacifici e fieri di rivoluzionarie e rivoluzionari di tutti i tempi: se per caso niente di tutto questo colpi-

sce la tua immaginazione, qualcosa deve pur farti quando senti un'arzilla vecchietta in poncho multicolore ordinare un “Bakunin senza mayonese”<sup>2</sup> e la vedi azzannare il suo panino come nelle pubblicità per dentiere di una volta.

Già, perché *La Conquête Du Pain* è innanzitutto, per tutti quelli che la conoscono, “La Panetteria Anarchica” per eccellenza, tanto che è diventato normale da queste parti sentire frasi tipo: “Vado dagli anarchici a comprare il pane” o “Mica male la *baguette* degli anarchici”.

Infatti le compagne e i compagni di Montreuil sono attivi dal 2010 e vanno fortissimo, grazie anche





a una formula che offre buon pane per tutti i gusti e tutte le tasche. Tanto per dirne una, hanno escogitato una "tariffa di crisi" il cui meccanismo è semplicissimo: basta chiederlo e ti fanno lo sconto. E c'è pure la *baguette* sospesa, come in certi bar napoletani dove, a quanto pare, si fa la stessa cosa col caffè: chi si sente in vena può pagare una *baguette* in più e lasciarla in un apposito cestino sul bancone, dove qualcun altro potrà portarsela via gratuitamente. Ma a *La Conquête Du Pain* ci vengono, anche da lontano, i fanatici del Bio e gli amanti del buon pane, fatto con ingredienti genuini, pasta madre e tutta l'arte della panetteria di una volta. Per cui tra i clienti non mancano nemmeno i danarosi radical-chic (qui li chiamano Bobò, *BOurgeois-BOhème*) che da qualche lustro popolano questo spicchio potentemente gentrificato della *banlieue* parigina.

### **I passanti si fermano e chiedono come va**

Ma, leggenda a parte, io sono venuto per capire che cos'è davvero una panetteria anarchica e ho appuntamento con Rachid, alle 9 di un sabato mattina di fine luglio.

Scendo una ripida scaletta nel retrobottega e sprofondo in una specie di sauna aromatizzata alla mollica di pane. Rachid vi lavora dalle 2 di notte ma sembra più fresco di me che sono sveglio da un'ora. Mi presenta Matthieu, giovane panettiere diplomato con formazione da mugnaio, il quale mi mostra tutti i macchinari del laboratorio, con abbondanza di dettagli e termini tecnici che capisco all'incirca a metà.

Quindi con Rachid risaliamo la ripida scaletta e ci sediamo sul mar-





acquistata localmente. Riforniamo non so quanti tra negozi e ristoranti, una mensa scolastica e 22 gruppi d'acquisto, mentre il nostro negozio è aperto dal martedì al sabato e funziona a pieno ritmo.”

### **Siete una cooperativa?**

“Siamo una SCOP<sup>3</sup>, per cui abbiamo come obbligo statutario che almeno la metà dei lavoratori siano soci. Idealmente dovremmo essere tutti lavoratori-soci, ma non ci siamo ancora completamente rimessi dopo il grande ricambio del 2016, quando ben 7 persone se ne sono andate tutte in una volta. Tra loro c'erano anche Thomas e Pierre, i due fondatori.”

ciapiede davanti al negozio. Mentre fumiamo e beviamo caffè zapatista, i passanti passano ma spesso e volentieri si fermano, salutano Rachid e anche me, si informano del lavoro e delle vacanze, del più e del meno. Chiacchierano e sorridono piacevolmente, tanto che per un attimo mi dimentico che siamo a circa cinquecento metri dal confine con Parigi, la città i cui abitanti sveltano, nell'immaginario collettivo, in cima alle classifiche mondiali dello stress e dell'antipatia.

### **Rachid snocciola cifre e dati:**

“Qui lavoriamo in 12: 6 panettieri di cui 2 apprendisti, 1 pasticciere, 3 commessi, 2 fattorini. Guadagniamo tutti uguale, 1350 euro netti per 35 ore lavorative. Impastiamo 8 tonnellate di farina al mese, tutta Bio e

## **Nel 2017 abbiamo prodotto il primo vero utile**

### **Cos'è successo nel 2016?**

“Un gran casino. Quasi chiudevamo bottega. Pensa che l'attività è stata persino messa in vendita, a un certo punto. Ma chi vuoi che se la compri, una cooperativa? [Ride, ma torna subito serio.] Non è stato facile rimettersi in sesto, ma ce l'abbiamo fatta. Ci sono stati vicini i clienti, la gente del quartiere, i gruppi d'acquisto. Facendo gli scongiuri, direi che la crisi è passata, abbiamo di nuovo una buona squadra.

L'anno 2017 è stato il primo in cui abbiamo prodotto un vero utile, al netto dei nostri stipendi, delle tasse, delle spese, ecc. Ben presto avremo finito di pagare il mutuo e potremo investire per migliorare le nostre condizioni di lavoro e allargare il pannello delle nostre attività.

Con un laboratorio più grande potremmo accogliere scolaresche, collaborare con associazioni che aiutano migranti e persone in difficoltà, prestare spazi a compagne e compagni che vogliono imparare il mestiere e avviare un'attività in proprio. Tutte cose che facciamo già, ma nel limite delle nostre possibilità”.

**Come funziona una panetteria anarchica? Come prendete le decisioni?**

Ogni due settimane si tiene un'Assemblea Generale. Dura due ore, che sono calcolate sui nostri orari di lavoro. Ognuno è tenuto a dire la propria opinione e tutti ad ascoltare. Negli anni il discorso si è strutturato nel senso della specializzazione. Discutiamo i problemi che riguardano la produzione, la vendita al dettaglio, la vendita all'ingrosso e la distribuzione. Più, ovviamente, la nostra partecipazione ad ogni altro tipo di attività: dalle feste di quartiere al sostegno ai *Restos du Cœur* o alla CNT<sup>4</sup>."

**Deposita due libri nello scaffale ne prende altri due**

**Come sono ripartiti gli incarichi di lavoro?**

"All'inizio si sperava di poter formare un collettivo in cui tutti sapessero fare tutto. Purtroppo però ci siamo accorti che non è facile per tutti diventare panettieri, e che anche i mestieri della vendita e della distribuzione hanno le loro problematiche specifiche. Per questo siamo arrivati a un modello di lavoro diviso per settori. È il frutto della nostra esperienza, di decisioni prese in comune, e non è detto che le cose rimangano sempre così. Per ora comunque funziona."

Lascio Rachid che deve fare le pulizie e non mi vuole tra i piedi. Chiacchiero un po' con



Virginie, antropologa di formazione, addetta alla vendita dal mese di gennaio. Si siede nella comoda poltrona vicino alla vetrina, di fianco allo scaffale della *Bibliothèque Ephémère*, dove stanno allineati almeno una cinquantina di libri di tutti i generi.

Mentre parliamo entra un metro scarso di ragazzino che, senza dire una parola, deposita due libri sullo scaffale, ne sceglie altri due e se ne va. È il principio della *Bibliothèque Ephémère*, dove ciascuno prende quello che gli pare e lascia quello che gli va, se gli va.



### Con Virginie parliamo dell'autogestione:

“L'autogestione è un impegno, una lotta, un processo. Bisogna imparare ad ascoltare ma anche a parlare, a farsi capire. Non è sempre facile, facciamo del nostro meglio. La difficoltà viene anche dal fatto che il nostro progetto richiede competenze specifiche, soprattutto per quanto riguarda la produzione, oltre alle quali è indispensabile avere alcuni valori politici in comune e una forte determinazione a impegnarsi nella cooperativa.” [“Per diventare soci, infatti, bisogna acquistare la quota minima di proprietà, che costa tre mesi di stipendio. Non tutti hanno la possibilità o la voglia di pagarla”. Questo me l'ha detto prima Rachid, tra una cosa e l'altra.]

Quindi rivolgo qualche domanda a Thomas, uno dei fondatori.

### Come vi è venuta l'idea di fondare un panetteria anarchica?

“È stato il mio compare Pierre. È panettiere diplomato e lavorava da un po' nel settore. Un giorno si è rotto di lavorare per un aguzzino (padrone) e gli è venuta l'idea di creare una panetteria diversa: anarchica e autogestita. Viene da me e mi fa: ‘Sono dieci anni che mi fai una testa così con le tue storie di autogestione. Se ti dico fondiamo una panetteria autogestita cosa mi rispondi?’ Ci ho pensato su due settimane e poi gli ho detto di sì”.

### “L'autogestione funziona, guardate *La Conquête du pain*”

**Oggi che avete dimostrato la sostenibilità pratica ed economica del vostro modello organizzativo, qual è il vostro obiettivo politico?**

“Non è che abbiamo dimostrato granché... Volevamo far vedere che una panetteria autogestita può funzionare, ma volevamo anche confrontare le nostre idee autogestite con un modello economico concreto. La prima cosa è fatta, anche con tutte le difficoltà del mestiere. Rimane da dimostrare che l'autogestione funziona come sistema, e non solo perché ci

sono dei mat-  
ti che si sono  
lanciati e ci credono di  
brutto. Il nostro scopo  
di fondatori, oggi, è di  
trasmettere il progetto  
a una nuova squadra. La  
prossima fase consisterà nel pe-  
rennizzare la struttura e farla cre-  
scere, almeno questo è il mio punto  
di vista. Si vedrà anche come evolve la linea  
politica de *La Conquête* con la nuova squadra. Sono  
abbastanza fiducioso. Lo scopo principale comun-  
que non è cambiato: fare propaganda coi fatti. L'au-  
togestione funziona, guardate *La Conquête*! Poi ci si  
può sedere a parlare di politica..."

**Qual è il tuo ruolo oggi all'interno della coo-  
perativa?**

"Il mio ruolo consiste nel sostenere la nuova squa-  
dra moralmente e per tutto quel che riguarda l'am-  
ministrazione, facendo attenzione – ma è difficile! – a  
non dire a nessuno cosa deve fare. È dura vedere il  
tuo progetto che evolve senza di te!"

Esco dalla panetteria con sotto  
il braccio una pagnotta chiamata  
"Albero", in testa l'idea che *La Con-  
quête Du Pain* abbia raggiunto, in  
soli otto anni, l'età della ragione.

La Panetteria Anarchica di Mon-  
treuil esiste e prospera. L'Anarchia  
da queste parti non è né una minac-  
cia né una chimera, ma un progetto  
solido, promettente, carico di signifi-  
cato e insegnamenti, concreto come  
questa pagnotta. E ripenso a Rachid  
che mi diceva: "I ragazzini del quar-  
tiere conoscono Bakunin e Karl Marx  
dai nomi dei nostri panini. Ti pare  
poco?"

Lascio al lettore la risposta.

Enrico Bonadei

[www.enricobonadei.altervista.org](http://www.enricobonadei.altervista.org)

1 Il quale, tra le altre cose, ha scritto un libro  
che s'intitola *La conquista del pane*. Ma di si-  
curo lo sapevate già.

2 Tranquilli, si tratta di un panino. Per co-  
noscere gli ingredienti del Malatesta, del

Louise Michel o del Karl Marx,  
vedi foto.

- 3 Société Coopérative de Production  
Ouvrière: la definizione serve a distinguere  
una cooperativa di produttori da una coope-  
rativa di consumatori (come i supermercati Coop,  
per intenderci), o da una cooperativa per servizi, che ha una  
struttura e un funzionamento completamente diversi.
- 4 Restos du Cœur è il nome di un'associazione che fornisce pasti  
a persone in difficoltà, fondata tra gli altri dal comico Coluche.  
CNT sta per Confédération Nationale du Travail ed è una con-  
federazione anarco-sindacalista francese. Ma anche questo,  
secondo me, lo sapevate già.

