

BOULANGERIE ET DES TERMINAUX DE CUISSON

Êtes-vous fait pour ce secteur d'activité ?



SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| LE MARCHÉ DE LA BOULANGERIE ET DES TERMINAUX DE CUISSON | 2 |
| LA RÉGLEMENTATION DE LA BOULANGERIE ET DES TERMINAUX DE CUISSON | 6 |
| L'ACTIVITÉ DE LA BOULANGERIE ET DES TERMINAUX DE CUISSON | 10 |
| LES POINTS DE VIGILANCE DE LA BOULANGERIE ET DES TERMINAUX DE CUISSON | 14 |
| EN SAVOIR PLUS SUR CE SECTEUR | 16 |

LE MARCHÉ DE LA BOULANGERIE ET DES TERMINAUX DE CUISSON

Soutenu par un effet prix (montée en gamme de l'offre), le chiffre d'affaires du secteur progresse tant en valeur qu'en volume.

Toutefois, bien qu'ils dominent encore largement le secteur, les boulangers traditionnels continuent de subir la concurrence des grandes surfaces alimentaires qui ont développé plusieurs stratégies pour gagner du terrain : montée en gamme des produits, élargissement de l'offre, mise en scène des rayons pour recréer l'ambiance de la boulangerie traditionnelle et prix attractif.

En outre, on assiste depuis plusieurs années à une mutation structurelle de la profession. Les réseaux sous enseigne se développent fortement, notamment sur le segment des terminaux de cuisson.

Dans ce contexte, le développement d'une offre à plus forte valeur ajoutée, conjugué à l'élargissement de leur gamme et à une diversification vers les produits de petite restauration, peut permettre aux boulangers traditionnels de résister aux pressions concurrentielles des autres circuits de distribution (GSA, terminaux de cuisson) tout en faisant face à la hausse de leurs charges (hausse du prix des matières premières et des coûts salariaux) qui pèsent sur leurs marges.

Tendances

Le chiffre d'affaires des professionnels continuera d'augmenter, porté essentiellement par une nouvelle hausse des prix.

Le nombre de boulangeries-pâtisseries traditionnelles diminuera légèrement à moyen terme sous l'effet des pressions concurrentielles qui vont continuer de s'intensifier au sein du secteur. Les terminaux de cuisson et les grandes surfaces alimentaires resteront offensifs.

Dans ce contexte, le nombre de concepts meuniers devrait encore augmenter, ceux-ci permettant aux artisans d'obtenir des matières premières moins chères et de renforcer l'identité du segment traditionnel.

L'organisation du marché

On distingue :

- **Les boulangeries traditionnelles** : l'appellation "boulangier" et l'enseigne commerciale de "boulangerie" sont réservés aux professionnels réalisant eux-mêmes le pain (pétrissage de la pâte, fermentation, mise en forme et cuisson sur le lieu de vente).

Les boulangeries traditionnelles constituent le premier circuit de distribution du pain avec 60% de parts de marché selon la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Les réseaux sous enseignes sont encore très minoritaires dans ce secteur. Toutefois, il est fréquent qu'ils concluent des partenariats avec des meuniers ("Banette", "Festival", "Baguépi", "Copaline"). Les boulangers bénéficient alors de conditions d'approvisionnements avantageuses, d'une plus forte notoriété et de services complémentaires : animations commerciales, agencements de magasins, etc.

La vente de pain représente généralement 65 à 75 % du chiffre d'affaires d'une boulangerie, les viennoiseries, pâtisseries et produits de petite restauration représentant 25 à 35% de son chiffre d'affaires. Les réseaux sous enseigne (Paul, Moulin de Païou) développent encore davantage l'offre de restauration (jusqu'à 40% de leur chiffre d'affaires).

- **Les terminaux de cuisson** : ces points de vente n'assurent qu'une partie de la fabrication du pain sur le lieu de vente : pâte surgelée à façonner sur place, pâtons crus surgelés, pâtons précuits frais ou surgelés, etc.

Les ventes de pain représentent généralement un tiers du chiffre d'affaires d'un terminal de cuissons, les pâtisseries et viennoiseries un deuxième tiers, et enfin l'offre de petite restauration un dernier tiers.

Les réseaux sous enseigne sont davantage développés sur ce segment que sur celui de la boulangerie traditionnelle : La Mie Câline (plus de 200 unités en franchise), Les Fromentiers (150 unités en franchise).

| | | CUISSON DE PRODUITS DE BOULANGERIE | BOULANGERIE ET BOULANGERIE-PÂTISSERIE |
|---|------|------------------------------------|---------------------------------------|
| NOMBRE D'ENTREPRISES DU SECTEUR | 2016 | 3 306 ⁽¹⁾ | 33 086 ⁽¹⁾ |
| CHIFFRE D'AFFAIRES DU SECTEUR (en millions et milliards d'euros) | 2016 | 568,4 M€ ⁽²⁾ | 10,070 Md€ ⁽²⁾ |
| ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES DU SECTEUR EN VALEUR (indice ICA base 100 en 2010) | 2017 | 155,0 ⁽³⁾ | |
| | 2016 | 145,5 | |
| | 2015 | 134,8 | |
| | 2014 | 128,0 | |
| | 2013 | 122,1 | |
| | 2012 | 116,2 | |

| | | CUISSON DE PRODUITS DE BOULANGERIE | BOULANGERIE ET BOULANGERIE-PÂTISSERIE |
|--|------|------------------------------------|---------------------------------------|
| | 2011 | | 108,0 |
| | 2010 | | 100,0 |

⁽¹⁾ Source : INSEE, démographie des entreprises et des établissements 2016 - champs marchand non agricole, Stocks d'entreprise au 31 décembre 2016.

⁽²⁾ Source : INSEE, ESANE.

⁽³⁾ Source : INSEE, Bulletin statistique, « boulangerie et boulangerie-pâtisserie ».

LA RÉGLEMENTATION DE LA BOULANGERIE ET DES TERMINAUX DE CUISSON

Les aptitudes professionnelles

Les artisans-boulangers doivent obligatoirement suivre une formation spécifique. Le CAP de boulanger est possédé par la quasi totalité des professionnels (6 mois à 1 an de formation selon les écoles). Il peut être complété par une mention complémentaire de boulanger spécialisé, par un Brevet Professionnel (2 ans de formation) ou un Brevet de maîtrise délivré par la chambre des métiers (2 à 3 ans de formation).

Pour ouvrir un terminal de cuisson, aucune qualification spécifique n'est obligatoire.

Le professionnel doit être très résistant s'il fabrique lui-même son pain et ses pâtisseries. Il travaille en position debout, dans une atmosphère chaude. Ses horaires sont à cheval sur le jour et la nuit. Toutefois, ces conditions difficiles de travail peuvent être atténuées par le passage à une production mécanisée qui permet un aménagement du temps de travail. Il doit avoir une parfaite connaissance des matières premières ainsi que le "tour de main" pour fabriquer le pain. La créativité et l'habileté manuelle sont des qualités indispensables. Le boulanger est aussi un chef d'entreprise. Il doit consacrer autant d'heures derrière son bureau que derrière le fournil.

L'environnement réglementaire

Les contraintes à l'installation

En tant qu'artisan, le boulanger doit être titulaire d'un certificat d'aptitude professionnelle (CAP) ou d'un brevet d'études professionnelles (BEP) ou d'un diplôme ou d'un titre homologué de niveau égal ou supérieur délivré pour l'exercice de son activité. A défaut, il doit justifier d'une expérience professionnelle de trois années en qualité de salarié ou d'indépendant (loi 96-603

du 5 juillet 1996). Le décret du 4 mai 2017 met en œuvre l'obligation de qualification professionnelle par métier (et non plus par groupe d'activités) et introduit l'accès partiel à une activité. Ainsi, depuis le 1er juin 2017, il est nécessaire d'avoir un CAP, ou BEP, ou un diplôme équivalent, ou de justifier d'une expérience professionnelle de trois années, dans le métier ou dans la partie d'activité envisagée pour pouvoir l'exercer. La personne qualifiée dans un métier peut toutefois accomplir les tâches qui relèvent d'un métier connexe faisant partie d'un même groupe d'activités, sans qualification supplémentaire, à la condition que ces tâches fassent appel à des compétences similaires à celles mises en œuvre dans le métier principal. Par ailleurs, les personnes partiellement qualifiées dans une activité soumise à qualification peuvent exercer la partie d'activité correspondant à leur qualification.

De plus, la loi 98-405 du 25 mai 1998 modifiant le code de la consommation, réserve exclusivement l'appellation d'artisan-boulangier aux boulangers, et autorise l'enseigne "boulangerie" aux seuls boulangers fabriquant eux-mêmes leur pain. Les professionnels doivent assurer eux-mêmes :

- le pétrissage de la pâte,
- sa fermentation,
- sa mise en forme,
- la cuisson du pain.

Le professionnel a l'obligation de suivre un stage de préparation à l'installation. Une déclaration d'ouverture auprès des services vétérinaires de la Préfecture, qui contrôlent sur place les installations, est obligatoire.

Le boulanger traditionnel s'enregistre au répertoire des Métiers, le professionnel qui exploite un terminal de cuisson auprès de la Chambre de Commerce et de l'Industrie.

Les principaux points de la réglementation professionnelle

Accueillant du public, le local doit répondre aux normes de sécurité relatives aux établissements recevant du public. Les installations doivent respecter les règles de la tranquillité du voisinage (décret 95-408 du 18 avril 1995).

Les locaux affectés à la fabrication du pain doivent répondre aux obligations réglementaires. Les règles d'hygiène sont également très strictes. Les ingrédients entrant dans la fabrication du pain sont réglementés et étroitement contrôlés par la direction des affaires sanitaires et sociales.

Les principales réglementations d'hygiène auxquelles sont soumis les boulangers sont :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (remise indirecte).
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- les règlements européens 852/2004 et 853/2004.

Les prix doivent être affichés. Ils sont fixés librement.

Les appellations des produits doivent être conformes :

- soit aux textes réglementaires ("pain maison", "pain au levain", "pain de tradition française", réglementation des produits bio ...),
- soit à la jurisprudence ("pain cuit au bois", "fournil").

Statut juridique et fiscal

Rendez-vous dans notre rubrique Les guides pratiques / Mes impôts & taxes pour connaître le taux de TVA qui s'applique à votre activité ainsi que le mode d'imposition de vos bénéfices.

Rendez-vous dans notre rubrique Les guides pratiques / Mon régime social pour connaître le montant des cotisations et des prestations de votre régime social obligatoire.

L'ACTIVITÉ DE LA BOULANGERIE ET DES TERMINAUX DE CUISSON

L'installation

La création est le mode d'installation le plus répandu du fait des contraintes techniques et réglementaires à respecter. Les coûts des agencements et du matériel sont élevés. Le professionnel doit choisir son lieu d'implantation, trouver un pas de porte bien situé et décider d'une stratégie de fabrication qui déterminera ses investissements.

Les investissements

Ils sont nombreux et peuvent atteindre des coûts très élevés selon la stratégie de fabrication et de production du professionnel. La durée de vie de la plupart des équipements est de 5 à 7 ans.

La gestion

Le suivi au quotidien

Afin de planifier au mieux sa fabrication, le professionnel suit l'évolution de ses recettes journalières et la composition de ses ventes, notamment des produits à forte marge (banette, pain bio, pâtisserie,...). Pour la vente du pain, il surveille sa recette moyenne par quintal de farine panifiée.

Les recettes de l'activité

L'activité connaît des pointes importantes les fins de semaines et pendant les périodes de fêtes (Noël, Pâques,...), surtout pour les boulangeries-pâtisseries et les points chauds situés dans les zones commerciales.

Les charges à surveiller

Les achats de matières premières (farine, sucre, lait, oeufs, ...) représentent 30% du chiffre d'affaires. Les charges de personnel sont également importantes. Les points de vente proposant des produits à consommer sur place ont des coûts de personnel plus élevés, ce qui rend souvent leur rentabilité plus aléatoire. Les charges externes peuvent également être importantes. En effet, en centre-ville, les loyers sont souvent très élevés.

La maîtrise du résultat

Le résultat dépend surtout de la maîtrise des achats et d'un rythme de production adapté aux ventes. Un matériel performant et en bon état améliore la qualité des produits et les temps de production. Pour les boulangeries pures, et plus particulièrement pour les petites unités, le résultat dépend essentiellement du maintien du chiffre d'affaires.

La gestion financière et les besoins en trésorerie

Les coûts des équipements et de l'acquisition du fonds sont très élevés. Les fonds propres doivent donc représenter au minimum 30% des capitaux permanents. La trésorerie doit toujours être positive du fait des règlements "comptants" de la clientèle et des délais fournisseurs.

| | | CUISSON DE PRODUITS DE BOULANGERIE | BOULANGERIE ET BOULANGERIE-PÂTISSERIE |
|---|------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| EVOLUTION DU NOMBRE DE CRÉATION | 2017 | 194 ⁽¹⁾ | 1 359 ⁽¹⁾ |
| | 2016 | 174 | 1 341 |
| | 2015 | 211 | 1 324 |
| | 2014 | 325 | 1 614 |
| | 2013 | 247 | 1 294 |
| | 2012 | 284 | 1 264 |
| | 2011 | 267 | 1 268 |
| | 2010 | 346 | 1 243 |
| LES RATIOS DE GESTION CLEFS - BOULANGERIE | Chiffre d'affaires moyen | 262 K€ ⁽²⁾ | |
| | Marge brute | 71,36 % | |
| | Excédent brut d'exploitation | 22,70 % | |
| | Rotation des stocks | 20 jours | |
| | Crédit clients | 6 jours | |
| | Crédits fournisseurs | 49 jours | |
| | Besoin en fonds de roulement | - 19 jours | |

⁽¹⁾Source : Insee, Démographie des entreprises et des établissements - champ marchand non agricole, Créations d'entreprises.

⁽²⁾ Source : Moyenne indicative. Données exprimées en % et jours (de chiffre d'affaires ou d'achat).

LES POINTS DE VIGILANCE DE LA BOULANGERIE ET DES TERMINAUX DE CUISSON

Les principales difficultés du métier

Bien qu'il soit fortement concurrencé par les GSA et les terminaux de cuisson, le secteur de la boulangerie traditionnelle bénéficie d'une excellente image auprès des consommateurs. La montée en gamme de leur offre (pains spéciaux, bio, etc...) ainsi que les stratégies de diversification (petite restauration notamment) contribuent au développement du chiffre d'affaires des boulangers traditionnels.

Toutefois, chaque année, le nombre de boulangeries traditionnelles tend à diminuer.

• L'importance des investissements et des équipements :

Les coûts d'installation et de renouvellement des équipements sont élevés. Par conséquent, près de la moitié des investissements doivent être autofinancés pour éviter le surendettement.

• L'insuffisance et/ou la diminution du chiffre d'affaires :

Elles concernent avant tout les boulangeries qui n'ont pas diversifié leurs activités ainsi que les professionnels implantés en zone rurale. Ils sont fortement touchés par la concurrence des grandes surfaces et ne génèrent pas un chiffre d'affaires suffisant pour renouveler les investissements.

• L'augmentation des charges :

Ces dernières années, les professionnels doivent faire face à l'augmentation continue de leurs charges : matières premières, coûts salariaux, loyers, tarifs

énergétiques... Les professionnels peinent à répercuter l'intégralité de ces hausses sur les prix, ce qui nuit à la rentabilité de leur activité.

Dans ce contexte, il faut disposer d'un bon emplacement et mener une stratégie d'offre qualitative pour réussir dans cette profession. Il est possible de dégager des bénéfices confortables, mais au prix de beaucoup de travail et d'aptitudes professionnelles sans faille.

| | | |
|---|-----------------------|-----------------------|
| EVOLUTION DU NOMBRE DE DÉFAILLANCE (COMMERCE ET REPARATION AUTOMOBILE) | 2017 | 11 837 ⁽¹⁾ |
| | 2016 | 12 516 |
| | 2015 | 13 606 |
| | 2014 | 13 785 |
| | 2013 | 14 103 |
| | 2012 | 13 648 |
| | 2011 | 13 537 |
| | 2010 | 13 298 |
| TAUX DE SURVIE AU-DELÀ DES 5 PREMIÈRES ANNÉES | Commerce | 52,0 % ⁽²⁾ |
| | Moyenne tous secteurs | 60,4 % |

⁽¹⁾ Source : Banque de France.

⁽²⁾ Source : Insee, Taux de Survie à 5 ans pour la génération 2010.

Les principales organisations professionnelles

FEBPF

Fédération des Entreprises de Boulangerie et Pâtisserie Françaises

34 Quai de la Loire - 750019 Paris

Tel : 01 53 20 70 38

<http://www.febpf.fr>

CNBF

Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

27, rue d'Eylau - 75782 Paris Cedex 16

Tel : 01 53 70 16 25

<http://www.boulangerie.org>

INBP

Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie

150, boulevard de l'Europe BP 1032 - 76171 Rouen Cedex 1

Tel : 02 35 58 17 77

<http://www.inbp.com>