

# PÂTISSERIE

Êtes-vous fait pour ce secteur d'activité ?



## SOMMAIRE

LE MARCHÉ DE LA PÂTISSERIE.....	2
LA RÉGLEMENTATION DE LA PÂTISSERIE .....	5
L'ACTIVITÉ DE LA PÂTISSERIE .....	7
LES POINTS DE VIGILANCE DE LA PÂTISSERIE.....	11
EN SAVOIR PLUS SUR CE SECTEUR .....	14

## LE MARCHÉ DE LA PÂTISSERIE

Bien que le chiffre d'affaires du secteur augmente légèrement depuis quelques années grâce à un effet prix, la consommation en volume de pâtisserie ne cesse de diminuer.

Les professionnels sont confrontés à plusieurs difficultés :

- la baisse de la consommation en pâtisseries fraîches sous l'effet conjugué d'un contexte économique dégradé et du souci croissant des consommateurs envers leur équilibre alimentaire,
- la concurrence accrue des GSA (grandes surfaces alimentaires). En effet, l'amélioration de la qualité des pâtisseries industrielles et de la présentation des produits dans des linéaires spécialisés (fabrication sur le lieu de vente, rayons recréant l'ambiance d'une pâtisserie artisanale...) sont de nature à séduire et fidéliser les consommateurs,
- la montée en puissance des réseaux organisés qui proposent sur le même lieu de vente, pains, pâtisseries et espace consommation (Paul, la Brioche Dorée...), satisfaisant ainsi les nouvelles habitudes alimentaires (consommation "nomade").

Face à ces difficultés les professionnels devront axer leurs efforts sur la qualité, le choix et proposer des spécialités pour fidéliser leur clientèle. En outre, l'agencement, l'accueil et l'emplacement du point de vente seront déterminants pour le maintien de l'activité des artisans indépendants.

### Tendances

Les professionnels continueront de bénéficier d'une excellente réputation et les pâtisseries traditionnelles demeureront le lieu d'achat privilégié des Français.

## L'organisation du marché

- **Les pâtisseries pures** . Leurs volumes de ventes étant insuffisants, elles ont tendance à se diversifier.
- **Les pâtisseries-chocolateries** vendent des confiseries et des chocolats fabriqués par l'artisan ou acquis auprès de fournisseurs spécialisés.
- **Les pâtisseries-traiteurs** proposent des produits salés (sandwichs, quiches, pizzas...) de façon à diversifier leur clientèle en augmentant leur chiffre d'affaires.
- **Les pâtisseries-salons de thé** offrent la possibilité de consommer sur place une boisson non alcoolisée. Les charges supplémentaires de personnel rendent souvent aléatoire leur rentabilité.

		PÂTISSERIE
NOMBRE D'ENTREPRISES DU SECTEUR	2016	4 804 <sup>(1)</sup>
	CHIFFRE D'AFFAIRES DU SECTEUR (en milliards d'euros)	2016

		PÂTISSERIE
<b>ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES DU SECTEUR EN VALEUR</b> (indice ICA base 100 en 2010)	2017	136,0 <sup>(3)</sup>
	2016	130,2
	2015	126,6
	2014	122,5
	2013	119,1
	2012	113,5
	2011	106,2
	2010	100,0

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

<sup>(2)</sup> Source : INSEE, ESANE.

<sup>(3)</sup> Source: INSEE, Bulletin statistique.

# LA RÉGLEMENTATION DE LA PÂTISSERIE

## Les aptitudes professionnelles

La plupart des artisans pâtissiers ont suivi une formation spécifique, de type CAP ou Brevet Professionnel. Ils ont également eu, souvent, une première expérience en tant qu'apprenti ou salarié. La journée du pâtissier débute à 4 heures du matin, ses horaires varient selon la taille du magasin, la clientèle et les périodes de l'année.

La qualité des produits dépend uniquement des compétences de l'artisan pâtissier. Il doit s'adapter aux goûts de ses clients, être innovant et très disponible vis-à-vis de sa clientèle. Il doit accepter un mode de vie très contraignant et être robuste physiquement. Enfin, il doit être très soigneux et très vigilant en matière d'hygiène.

## L'environnement réglementaire

### Les contraintes à l'installation

En tant qu'artisan, le pâtissier 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.

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.

### **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 normes d'hygiène et de sécurité sont très strictes (installations électriques conformes, chambre froide obligatoire...).

Pour bénéficier du titre de "maître artisan", le professionnel ne doit utiliser que des produits frais. Les autres professionnels doivent préciser la nature des produits "frais" ou "surgelés".

La directive européenne de septembre 1996, modifiée en octobre 1998, fixe les règles concernant l'utilisation des additifs.

### **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 PÂTISSERIE

## L'installation

La création nécessite l'acquisition d'un pas-de-porte bien situé, d'une surface totale minimum de 120 m<sup>2</sup> (40 m<sup>2</sup> pour le magasin, 80 m<sup>2</sup> pour le laboratoire). Le coût des aménagements, des mises aux normes et des équipements neufs étant très élevé, la création est aléatoire. D'autant plus que la clientèle est difficile à conquérir et à fidéliser.

La reprise est le mode d'installation le plus fréquent. Si la pâtisserie a une forte notoriété, il est indispensable de prévoir une période de transition entre le cédant et l'acquéreur, de façon à sécuriser la clientèle. La valeur du fonds dépend essentiellement de l'emplacement, de la qualité des équipements et de la surface disponible. Le changement de propriétaire entraîne une perte importante de clientèle.

## Les investissements

Le professionnel doit renouveler ses équipements pour trois types de raisons :

- soit parce qu'ils ont atteint leur seuil d'usure, après 10 à 15 ans d'utilisation.
- soit pour améliorer la productivité en acquérant du matériel plus moderne (commandes numériques...).
- soit pour se mettre en conformité avec les nouvelles normes d'hygiène et de sécurité.

Le bon entretien du matériel est indispensable pour allonger sa durée de vie et limiter les frais de maintenance.

## La gestion

### Le suivi au quotidien

Le professionnel suit ses recettes journalières et la composition de ses ventes, produit par produit. Cela lui permet d'adapter sa fabrication en qualité et en quantité aux goûts et besoins de sa clientèle. Il est très vigilant sur les périodes de forte activité (fin d'année, Pâques...) : en effet, il doit se baser sur les résultats de l'année précédente pour prévoir ses achats et sa production de l'année en cours. Son objectif permanent est de limiter au maximum les invendus et les ruptures de stocks.

### Les recettes de l'activité

Elles sont extrêmement saisonnières et irrégulières. Les fêtes de fin d'année peuvent représenter à elles seules 20% du chiffre d'affaires annuel. Les fins de semaine (samedi et surtout dimanche matin) concentrent près de 50% des recettes hebdomadaires. La vente de glaces permet de maintenir l'activité durant la période estivale.

### Les charges à surveiller

Les achats constituent le principal poste de charges. L'amélioration des conditions d'approvisionnement (une livraison par jour) permet de mieux les maîtriser. Dans les plus petites unités, les charges de personnel sont limitées du fait du travail en famille et grâce aux contrats d'apprentissage. Les charges externes sont élevées du fait de l'importance des loyers et de la consommation d'énergie par les divers équipements électriques.



## **La maîtrise du résultat**

Le résultat dépend essentiellement du maintien du chiffre d'affaires. Cela nécessite la vente de produits de qualité et d'importants efforts de la part des exploitants. La maîtrise des charges de personnel est importante dans les structures de plus grandes tailles.

## **La gestion financière et les besoins en trésorerie**

Les coûts des équipements et/ou de l'acquisition du fonds sont élevés. Les fonds propres doivent représenter au minimum 30% des capitaux permanents. La trésorerie doit toujours être positive du fait des règlements "comptant" de la clientèle et du délai fournisseur.

		PÂTISSERIE
<b>EVOLUTION DU NOMBRE DE CRÉATION</b>	2017	589 <sup>(1)</sup>
	2016	555
	2015	570
	2014	733
	2013	533
	2012	498
	2011	395
	2010	447
	<b>LES RATIOS DE GESTION CLEFS</b>	Chiffre d'affaires moyen
Marge brute		69,66 %
Excédent brut d'exploitation		22,64 %
Rotation des stocks		37 jours
Crédit clients		6 jours
Crédits fournisseurs		48 jours
Besoin en fonds de roulement		- 10 jours

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

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

## LES POINTS DE VIGILANCE DE LA PÂTISSERIE

### Les principales difficultés du métier

Le secteur de la pâtisserie est particulièrement risqué pour les nouvelles entreprises en raison des prix élevés des fonds de commerce et des équipements. Pour les pâtisseries implantées depuis plusieurs années, les artisans sont confrontés à la concurrence des GSA et à la baisse de la consommation en pâtisseries fraîches.

#### • L'insuffisance des fonds propres

Les fonds propres doivent représenter au minimum 30% des capitaux permanents. En phase d'installation, le professionnel doit également disposer d'une trésorerie personnelle suffisante pour faire face à un début d'activité généralement très difficile.

#### • La baisse du chiffre d'affaires

Le maintien du chiffre d'affaires est rendu difficile par l'effet conjugué de la baisse de la consommation et l'intensification de la concurrence de la part des GSA et des chaînes de boulangerie-pâtisserie.

#### • La pénibilité du métier

Le métier est très contraignant. Les conséquences sur la santé de l'artisan et sur le contexte familial sont à l'origine de nombreuses cessations d'activité.

### • Le manque de personnel qualifié

Comme pour l'ensemble des métiers de bouche, le secteur de la pâtisserie éprouve des difficultés à recruter un personnel qualifié (horaires de travail et faibles rémunérations).

### • La diversification

La création d'un salon de thé attenant à la pâtisserie génère des investissements (locaux, aménagements,...) et des frais de personnel importants pour une rentabilité très souvent aléatoire.

Dans ce contexte, les artisans-pâtisseries qui possèdent une forte notoriété locale, grâce à des produits de qualité, qui disposent d'équipements performants sans endettement excessif et qui maîtrisent leurs charges et leurs achats, ont toutes les chances de réussir.

EVOLUTION DU NOMBRE DE DEFAILLANCE "COMMERCE ET REPARATION AUTOMOBILE"		
	2017	11 837 <sup>(1)</sup>
	2016	12 516
	2015	13 205
	2014	13 785
	2013	14 103
	2012	13 648
	2011	13 537
	2010	13 298

<b>TAUX DE SURVIE AU- DELÀ DES 5 PREMIÈRES ANNÉES</b>	Commerce	52,0 % <sup>(2)</sup>
	Moyenne tous secteurs	60,4 %

<sup>(1)</sup> Source : Banque de France.

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

## EN SAVOIR PLUS SUR CE SECTEUR

### Les principales organisations professionnelles

#### **Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers**

31, rue Marius-Aufan - 92309 LEVALLOIS-PERRET Cedex

Tél. 01 40 89 96 70

<https://www.patissiers.pro>

#### **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>

#### **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>

### La presse spécialisée

#### **Le journal du Pâtissier**

31, rue Marius-Aufan

92309 LEVALLOIS-PERRET Cedex

Tél. 01 40 89 28 70 - Fax : 01 40 89 03 88

**La Toque Magazine**

<http://www.latoque.fr>

**Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie**

<http://www.boulangerie.org/organismeproches/les-nouvelles-de-la-boulangerie-patisserie>