

# Boulangerie-pâtisserie

Code CGA : 158 C1

## L'activité

**F**abrication artisanale et vente au détail de pains, pains spéciaux, viennoiseries, pâtisseries et glaces, de produits vendus en l'état (farine, biscottes, confiserie...). Le boulanger traditionnel assure le pétrissage, le façonnage, la fermentation et la cuisson des produits. On le distingue des industriels qui fabriquent souvent des pains à base de pâtons surgelés.

Le chiffre d'affaires est estimé à environ 9,3 milliards d'euros : 54 % pain frais, 36 % pâtisserie-viennoiserie, 10 % revente de produits non fabriqués par l'artisan.

2 600 000 tonnes de farine sont panifiées. Un boulanger pétrit en moyenne 45 quintaux de farine par mois pour fabriquer toutes sortes de pains, viennoiseries, pâtisseries, produits-

traiteur...

### Réglementation

Une loi du 25 mai 1998 complète le code de la consommation et fixe les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger : " a droit à cette appellation le professionnel qui assure lui même toutes les étapes de la fabrication sur le lieu de vente et qui n'a recours ni à la congélation ni à la surgélation ".

### Les effectifs

Ce secteur connaît une régression du nombre de ses entreprises surtout en milieu rural. En 2004, on recense 35 000 commerces dont 5 000 boulangeries pures. Aujourd'hui, ils sont 31 500 artisans qui pétrissent 10 milliards de baguettes, fournissant plus de 73 % du pain frais avec leurs 123 500 salariés. ■



## QUELQUES CHIFFRES en France au 1<sup>er</sup> janvier 2005

<b>Nombre d'entreprises</b>	<b>31 519</b>
<b>Entreprises individuelles</b>	<b>22 251</b>
<b>Etablissements</b>	<b>35 676</b>
<b>Nombre de salariés</b>	<b>123 491</b>

### Approche quantitative

La part de l'alimentation représente 14,60 % du budget des ménages français, elle était de 40 % en 1945/1950.

La dépense annuelle moyenne en "pain-pâtisserie" est de 160 euros par habitant (dont 99 pour le pain) et de 390 euros par ménage (dont 241 pour le pain).

Le pain reste un élément essentiel dans l'alimentation (8 Français sur 10 ne conçoivent pas un repas sans pain), même si sa consommation annuelle est passée de 84 kg par personne en 1965 à 59 kg en 1999. La ration quotidienne a chuté, en moyenne, de 900 grammes en 1914 à

165 grammes aujourd'hui. Cette chute semble quelque peu enrayerée depuis plusieurs années, en raison de la reconnaissance des vertus diététiques du pain.

La pâtisserie, quant à elle, est en chute rapide depuis plus de 10 ans, pour maintes raisons : normes diététiques, rites sociaux différents, surgelés, nouveaux produits facilitant la fabrication à la maison... À contrario, le marché de la viennoiserie, poussé par le développement des repas hors domicile, constitue la partie la plus dynamique du secteur "pâtisserie", avec un taux de progression de 3 % par an.

### Approche qualitative

La Sofres a réalisé plusieurs sondages qui confirment l'attachement des Français au pain de la boulangerie traditionnelle.

83 % des personnes interrogées préfèrent acheter le pain fabriqué par une boulangerie artisanale. 48 % achètent leur baguette tous les jours, 75 % la veulent croustillante, dorée et avec une croûte fine.

Les personnes âgées sont plus sensibles à la qualité de l'accueil et privilégient l'hygiène. Les clients plus jeunes préfèrent trouver une grande variété de pains et surtout des sandwiches. ■

À la survivance de valeurs traditionnelles révélée par ce sondage se juxtaposent des pulsions d'achat plus contemporaines : envie de pain frais à toute heure de la journée et possibilité de trouver au même endroit le sandwich-boisson remplaçant la pause déjeuner traditionnelle. ■

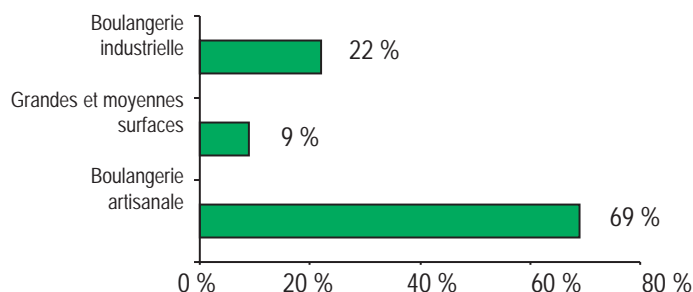


# Les circuits de distribution

Ainsi, la part des boulangers artisanaux chute année après année : elle était de 90,1 % en 1970, 85,7 % en 1980 et 81,7 % en 1991. Pourtant, les boulangeries-pâtisseries sont de tous les commerces alimentaires ceux qui ont le mieux résisté à l'expansion de la grande distribution.

Cependant, ils subissent la concurrence des franchiseurs de pain qui ont cassé les méthodes de travail, réinventé le métier avec des techniques modernes et proposent du pain frais et chaud à toute heure de la journée. La progression des enseignes franchisées a été de 11 % en 2004. ■

Parts de marché



## Éléments de gestion

### Statistiques UCAO

Nb d'entreprises : 1 341	2004	Taux
CAHT	217 522 €	
Marge globale	158 661 €	72,9 %
Valeur ajoutée	125 987 €	57,9 %
Frais de personnel	58 619 €	26,9 %
Résultat courant	37 340 €	17,2 %
Crédit fournisseurs	53 jours	
Crédit clients	5 jours	
Rotation des stocks	25 jours	



## Tendances et perspectives

L'augmentation de la production de pain est prévisible en raison de l'accroissement démographique et de ses vertus diététiques reconnues dernièrement par le corps médical. Les pains spéciaux et tous les produits issus de la filière surgelée, notamment la viennoiserie, semblent

avoir de bonnes perspectives d'avenir.

On assiste à la mise sur le marché de produits allant au devant des préoccupations des consommateurs : Banette Cœur de lin riche en Oméga3, Céré4 de Baguëpi à faible indice glycémique.

Le marché du sandwich est en

peine explosion, surtout en milieu urbain. Un fournil traditionnel vendait 90 % de sa production sous forme de baguettes et de viennoiserie, aujourd'hui cette part a considérablement baissé, le snacking emporté ou consommé assure le complément de recette et fait aug-

menter le panier moyen. Des enseignes comme "Les Délices du Fournil" ou "Le Fournil des Traditions" accompagnent cette évolution inéluctable du métier. ■

Sources : CECOD, INSEE



# 158C1 • Boulangerie Pâtisserie

EFFECTIFS (AU 01/01/2005)	Total Entreprises	Dont Entreprises Individuelles	Établissements	Salariés
CHARENTE MARITIME	421	313	475	1 450
CÔTE D'ARMOR	367	293	405	1 271
FINISTÈRE	470	308	526	2 062
ILLE ET VILAINE	522	403	556	2 024
INDRE ET LOIRE	323	270	358	1 169
LOIRE ATLANTIQUE	605	441	662	2 557
MAINE ET LOIRE	427	348	470	1 743
MORBIHAN	456	355	505	1 764
SARTHE	382	339	391	1 068
DEUX- SÈVRES	235	198	260	863
VENDEE	335	245	414	1 582
Statistiques C.G.A	<b>CGA 17</b>		<b>UNION RÉGIONALE BRETONNE</b>	
	2004	Évolution	2004	Évolution
C.A.H.T	204 000 €	- 0,2 %	228 000 €	3,0 %
Marge Globale	75,2 %	0,2 %	73,0 %	3,4 %
Valeur Ajoutée	58,6 %	0,4 %	58,4 %	3,6 %
Frais de Personnel	27,0 %	1,2 %	26,7 %	4,7 %
Résultat Courant	16,1 %	2,9 %	17,7 %	4,3 %
Résultat Courant	33 000 €		40 000 €	
Crédit Fournisseurs	60 jour(s)		54 jour(s)	
Crédit Clients	4 jour(s)		5 jour(s)	
Rotation des Stocks	23 jour(s)		24 jour(s)	
Statistiques C.G.A	<b>CGA 37</b>		<b>CGA 44</b>	
	2004	Évolution	2004	Évolution
C.A.H.T	210 000 €		252 000 €	- 3,2 %
Marge Globale	72,2 %		72,9 %	- 3,1 %
Valeur Ajoutée	55,5 %		58,4 %	- 3,6 %
Frais de Personnel	23,1 %		30,8 %	
Résultat Courant	19,0 %		13,9 %	- 4,1 %
Résultat Courant	40 000 €		35 000 €	
Crédit Fournisseurs	58 jour(s)		52 jour(s)	
Crédit Clients	4 jour(s)		3 jour(s)	
Rotation des Stocks	24 jour(s)		23 jour(s)	
Statistiques C.G.A	<b>CENTRE ANJOU GESTION</b>		<b>CGA 72</b>	
	2004	Évolution	2004	Évolution
C.A.H.T	195 000 €	0,4 %	185 000 €	
Marge Globale	74,0 %	0,5 %	72,1 %	
Valeur Ajoutée	59,3 %	0,8 %	57,8 %	
Frais de Personnel	27,3 %		23,6 %	
Résultat Courant	17,6 %	0,5 %	18,6 %	
Résultat Courant	34 000 €		34 000 €	
Crédit Fournisseurs	55 jour(s)		44 jour(s)	
Crédit Clients	5 jour(s)		2 jour(s)	
Rotation des Stocks	25 jour(s)		27 jour(s)	
Statistiques C.G.A	<b>CGA 79</b>		<b>CGA VENDEE</b>	
	2004	Évolution	2004	Évolution
C.A.H.T	201 000 €	8,6 %	236 000 €	4,4 %
Marge Globale	72,5 %	8,3 %	73,5 %	4,9 %
Valeur Ajoutée	57,1 %	8,6 %	58,0 %	5,3 %
Frais de Personnel	30,5 %	13,5 %	29,8 %	7,6 %
Résultat Courant	15,5 %	4,6 %	14,5 %	- 0,3 %
Résultat Courant	31 000 €		34 000 €	
Crédit Fournisseurs	48 jour(s)		63 jour(s)	
Crédit Clients	9 jour(s)		6 jour(s)	
Rotation des Stocks	27 jour(s)		24 jour(s)	