



## ANALYSE SECTORIELLE: BOULANGERIE / PATISSERIE



### Le métier/Le secteur

Le boulanger pâtissier fabrique de manière artisanale et vend au détail des pains, de la viennoiserie et des pâtisseries fraîches. On peut citer les 3 grandes prestations :

- La fabrication et la vente de pains frais et de viennoiseries
- La fabrication et la vente de pâtisseries fraîches
- La revente de produits des industries agro alimentaires tes que les confiseries, chocolats, etc.

Face à la stabilisation de la consommation les artisans boulangers développent de nouveaux produits (snacking) et comptent sur les produits annexes pour dynamiser leurs ventes.

Les investissements en matériel ont un retour sur investissement rapide, entre 5 et 7 ans, selon la Confédération Nationales de la Boulangerie Pâtisseries (CNBF).

Une déclaration est nécessaire auprès de la Préfecture si le boulanger souhaite fabriquer des glaces, des crèmes et des sorbets.

**Nomenclature : NAF 10.71C, 10.71D, 10.71B**

# ANALYSE SECTORIELLE: BOULANGERIE / PATISSERIE

## Chiffres Clés

Sources : INSEE, OEC, Fédération des centres de gestion Agréée

### → Boulangeries / Pâtisseries

CA National (stable d'après INSEE depuis 2004)	10 000 000€ TTC /an
CA moyen :	210 600 € HT /an
Nbre de point de vente :	34 700
Densité :	1/ 1500 habitant
	<b>En % du CA</b>
Marge brute	72,7
Résultat d'exploitation	17,7 : En dessous de la moyenne pour les entreprises dont le CA est supérieur à 247 409 €
Résultat financier	1,6
Résultat courant	16,1

### → Pâtisseries Uniquement :

CA moyen	185 000 € HT/an
	<b>En % du CA</b>
Marge brute	69,9
Résultat d'exploitation	17,5
Résultat financier	1,1
Résultat courant	16,5

## Prix de revient : Boulangerie

	<b>en % du CA</b>	
Achats de marchandises	4,2% à 8,4%	Coût lié au cours de la farine
Frais de personnel	28,8% à 45,6%	La présence d'une pâtisserie tend à augmenter les frais de personnel
Consommations intermédiaires	40,5% à 53,6%	l'énergie, eau...

## ANALYSE SECTORIELLE: BOULANGERIE / PATISSERIE

### Principaux postes de coûts

L'INSEE donne la décomposition suivante des charges d'exploitation en boulangerie et en pâtisserie en 2006 : Compte de résultat des boulangeries, boulangeries-pâtisseries et pâtisseries

Source : INSEE, Enquête annuelle d'entreprises dans le commerce, 2006

En % du CA HT	Boulangerie & boulangerie/Pâtisseries		Pâtisseries	
	< 10 salariés	> 10 salariés	< 10 salariés	> 10 salariés
Achats de marchandises	4,2	8,4	5,6	7,1
Variation des stocks de marchandises	0,1	0	0,2	0,1
Consommations intermédiaires	40,5	36,5	41,8	38,6
<b>Valeur ajoutée</b>	<b>55,2</b>	<b>55,1</b>	<b>52,4</b>	<b>54,4</b>
Impôts et taxes sur les produits	2,7	nd	2,4	
Frais de personnel	28,8	45,6	27,8	43,3
<b>EBE</b>	<b>26,4</b>	<b>7,2</b>	<b>24,5</b>	<b>9</b>
Dotations aux amortissements et provisions	nd	3,1	nd	3,2
Autres charges d'exploitation	nd	0,3	nd	0,5
Résultat d'exploitation	nd	5,4	nd	6,5
Charges financières	nd	1,1	nd	1
<b>Résultat de l'exercice</b>	<b>nd</b>	<b>4,1</b>	<b>nd</b>	<b>4,2</b>
Chiffre d'affaires (en M€)	6 011,0 1	932,7	537,6	460,2

#### → Coût des matières premières

En boulangerie, les matières premières utilisées sont la farine, l'eau, le sel, la levure et les améliorants pour le pain.

En pâtisserie, les ingrédients varient d'une recette à l'autre. Le produit étant fourni emballé à la clientèle, les conditionnements peuvent être assimilés à de la matière première.

#### → Charges de personnel

L'INSEE souligne le poids des charges de personnel dans les activités de boulangerie/pâtisserie qui s'élèvent à **28,8 %** pour les structures de moins de 10 salariés et à **45,6 %** pour les entreprises de plus de 10 salariés en 2006.

Elles sont légèrement moindres en pâtisserie : **27,8 %** pour les moins de 10 salariés et **43,3 %** pour les entreprises de plus de 10 salariés.

## ANALYSE SECTORIELLE: BOULANGERIE / PATISSERIE

Les activités de boulangerie et de pâtisserie sont avant tout des activités de transformation et donc des activités consommatrices de main d'œuvre.

La main d'œuvre d'une boulangerie pâtisserie est composée de la manière suivante:

- L'exploitant : il intervient généralement en production et assure la gestion de l'établissement (son travail est évalué en coût de remplacement, c'est-à-dire au montant du salaire qui serait versé à un salarié de même qualification) ;
- Le conjoint de l'exploitant : il intervient généralement pour la vente et son travail est évalué en coût de remplacement.
- Le personnel de production : il s'agit du personnel ouvrier employé au fournil de boulangerie et au laboratoire de pâtisserie ;
- Le personnel de vente.

### ➔ Frais généraux

Les principaux frais généraux inhérents à une activité de boulanger pâtissier sont :

- **L'énergie** : elle représente un poste de coût important (au moins 5 % du chiffre d'affaires selon l'INBP) ;
- **Les loyers** des locaux et du matériel ;
- **Les frais d'entretien** et de réparation de l'outil de production.

## Tableau de bord

Les professionnels bénéficient d'un excédent de fond de roulement en raison du paiement comptant des clients et d'un crédit fournisseurs de 51 jours pour les boulangeries et de 47 jours pour les pâtisseries en moyenne.

La rotation des stocks en boulangerie est d'environ 23 jours sachant qu'en moyenne, les boulangeries sont livrées en farine 1 à 2 fois par mois. Les autres produits (farines spéciales, adjuvants, fruits secs...) sont commandés généralement une fois par mois et les emballages (sachets, cartons...), environ tous les 2 mois.

Les charges de personnel représentent entre **26,2 % et 23,3 du chiffre d'affaires** en raison de l'amplitude horaire nécessaire au métier.

En boulangerie pâtisserie, la marge brute croît avec l'augmentation du chiffre d'affaires tandis que la marge brute des plus petites pâtisseries, de moins de 207 K€ de chiffre d'affaires n'atteint pas 70 % du chiffre d'affaires.

Avec le développement de l'activité, le personnel et notamment le personnel de vente, pèse fortement sur les charges d'exploitation. Il représente plus du tiers du chiffre d'affaires des plus grandes boulangeries pâtisseries et 31,5 % en pâtisserie.

En moyenne, les investissements sont plus importants en boulangerie qu'en pâtisserie. De ce fait l'endettement est moindre pour les pâtisseries. Les investissements en matériel et en locaux font l'objet d'emprunts lourds pesant sur le compte de résultat. Ils sont contractés auprès des banques ou des meuniers, qui proposent une caution bancaire ou un apport financier en échange d'un partenariat sur 3 à 5 ans en moyenne.

La CNBF précise que le retour sur investissement est de l'ordre de 5 à 7 ans. La

## ANALYSE SECTORIELLE: BOULANGERIE / PATISSERIE

trésorerie reste fluide. Elle se situe entre 4,3 et 5,2 % du chiffre d'affaires en boulangerie. Son niveau est un peu plus élevé en pâtisserie puisque les gâteaux ont une valeur unitaire plus importante.

### Les points forts

- Souplesse du marché
- Adaptabilité
- Proximité
- En mouvement : phénomène de tendances/modes/thèmes

### Les Décideurs

- Confédération Nationale de la Boulangerie CNBF (Jean-Pierre Crouzet, Pdt)
- Syndicats départementaux de la Boulangerie
- Meunerie : ANMF : syndicat professionnel de la profession meunière ( Joseph Nicot, Pdt)

### Financements et aides spécifiques

L'octroi d'un crédit par une banque est souvent conditionné par l'apport de garanties, lesquelles sont fournies par différents intervenants :

- SIAGI : Société Interprofessionnelle Artisanale de Garantie d'Investissement  
2, rue Jean-Baptiste Pigalle, 75009 Paris - Tél. : 01 48 74 54 00  
[www.siaqi.com](http://www.siaqi.com)
- SOCAMA : Société de Caution Mutuelle Artisanale via le réseau des Banques Populaires [www.socama.com](http://www.socama.com)
- OSEO - SOFARIS : Société Française de Garantie des Financements des PME 27-31, avenue du Général Leclerc, 94710 Maisons-Alfort cedex - Tél. : 01 41 79 90 01 [www.oseo.fr](http://www.oseo.fr)
- Les industriels de la meunerie, qui se portent notamment caution, en contrepartie de l'exclusivité d'approvisionnement en farine. L'aide des fournisseurs de farine va souvent au-delà de la simple caution (formules «épargne et financement»).

# ANALYSE SECTORIELLE: BOULANGERIE / PATISSERIE

## Les Sites Utiles

[www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org) : web map avec fiche contact détaillée des responsables des syndicats départementaux

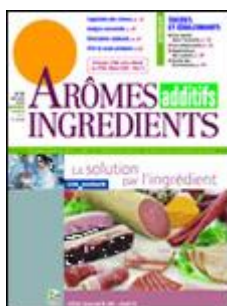
[www.filierepaingourmand.fr](http://www.filierepaingourmand.fr) : Liste des Événements de la profession

[www.lesboulangeries.com](http://www.lesboulangeries.com) : Site proposé par Nicot Meunerie : liste de tous les moulins par département

[www.meuneriefraançaise.com](http://www.meuneriefraançaise.com)

[www.ensmic.scola.ac-paris.fr](http://www.ensmic.scola.ac-paris.fr) : L'école nationale de Meunerie et des industries céréalières. Association des anciens élèves

## Presse Professionnelle



### Arômes ingrédients additifs

- **Périodicité** : Bimestriel
- **Lectorat** : Professionnels de l'industrie agro-alimentaire.
- **Contenu** : Magazine exclusivement consacré aux ingrédients, aux arômes, aux additifs et à leur utilisation dans l'industrie agro-alimentaire, aspect très technique, très spécialisé.
- **Site** : [www.aromes-ingredients.presse.fr](http://www.aromes-ingredients.presse.fr)



### Artisans mag

- **Périodicité** : Bimestriel
- **Lectorat** : Artisans tous secteurs d'activités confondus
- **Contenu** : La revue propose un ensemble de conseils et solutions destinés aux artisans, au travers de différentes rubriques : actualités, portrait, dossier, marketing et vente, gestion et finances, juridique et fiscal.



### Bulletin professionnel Richemont

- **Périodicité** : Mensuel
- **Lectorat** : Professionnels de la boulangerie-pâtisserie-confiserie
- **Contenu** : Fiches recettes et conseils techniques
- **Site** : [www.richemont.cc](http://www.richemont.cc)

# ANALYSE SECTORIELLE: BOULANGERIE / PATISSERIE



## Chocolat et confiserie magazine

- **Périodicité** : Bimestriel
- **Lectorat** : Professionnels de la pâtisserie, confiserie, biscuiterie.
- **Contenu** : Recettes et dossiers variés (actualités, histoire) concernant la filière.
- **Site** : [www.chocolatiers.fr](http://www.chocolatiers.fr)



## Commerce magazine

- **Périodicité** : Mensuel
- **Lectorat** : Commerçants
- **Contenu** : Actualité, dossier, e-commerce, marketing et vente, ressources humaines, juridique et fiscal, gestion et finance, équipement, enquête, salons...



## Filière gourmande

- **Périodicité** : Mensuel
- **Lectorat** : Professionnels de la boulangerie, pâtisserie, biscuiterie, confiserie, meunerie et fabricants d'ingrédients et de matières premières.
- **Contenu** : Informations professionnelles et technico-économiques relatives à la boulangerie, la pâtisserie, la confiserie, la chocolaterie et glacerie...
- **Site** : [www.filieregourmande.fr](http://www.filieregourmande.fr)



## Grain de sucre

- **Périodicité** : Semestriel
- **Lectorat** : Professionnels de la boulangerie-pâtisserie-confiserie et grand public
- **Contenu** : Actualité du secteur, enseignement professionnel, le sucre en restauration commerciale et restauration collective, consommation, dossier. De nombreuses rubriques présentent les tendances dans le domaine du sucré.

# ANALYSE SECTORIELLE: BOULANGERIE / PATISSERIE



## Grain magazine

- **Périodicité** : Trimestriel
- **Lectorat** : Nutritionnistes, agriculteurs exploitants, coopératives agricoles, meuniers, producteurs céréaliers, fabricants et distributeurs de produits dérivés des céréales.
- **Contenu** : Actualité du grain et des céréales, et donc de notre alimentation basée sur ces produits.
- **Site** : [www.cerealiers-france.com](http://www.cerealiers-france.com)



## Industrie des céréales

- **Périodicité** : Bimestriel
- **Lectorat** : Professionnels en recherche agronomique, sur les céréales.
- **Contenu** : Informations sur la recherche et le développement dans le secteur céréalier (aspect très scientifique et technique), ainsi que son économie et son marché.
- **Site** : [www.industriesdescereales.com](http://www.industriesdescereales.com)



## La Boulangerie Française

- **Édité par** : Syndicat Patronal de la Boulangerie et de la Pâtisserie de Paris
- **Périodicité** : Mensuel
- **Lectorat** : Boulangers, pâtisseries.
- **Contenu** : Actualités, informations professionnelles, sociales, réglementation, concours, matériel, recettes, formation, petites annonces.
- **Site** : [www.sp-boulangerieparis.fr](http://www.sp-boulangerieparis.fr)



## La dépêche - Le petit meunier

- **Périodicité** : Hebdomadaire
- **Lectorat** : Meuniers, fabricants d'aliments pour le bétail, grandes exploitations céréalières, organismes céréaliers
- **Contenu** : Retrouvez chaque semaine un journal spécialisé dans l'actualité et les cours des marchés des grains, produits du sol, alimentation et productions animales, produits nécessaires à l'agriculture.
- **Site** : [www.depeche.fr](http://www.depeche.fr)

## ANALYSE SECTORIELLE: BOULANGERIE / PATISSERIE



### Le journal du pâtissier

- **Périodicité** : Mensuel
- **Lectorat** : Artisans boulangers, pâtissiers, traiteurs.
- **Contenu** : L'artisanat pâtissier, boulanger, glacier. Reportages sur les événements en pâtisserie, chocolaterie, glacerie, traiteur. Décisions des responsables professionnels. Nouveautés, technologies. Recettes inédites.
- **Site**: [www.journaldupatissier.com](http://www.journaldupatissier.com)



### Le Manager de l'alimentaire

- **Périodicité** : Bimensuel
- **Lectorat** : Acteurs de la filière agroalimentaire.
- **Contenu** : La lettre B2B de l'industrie alimentaire propose de parcourir en 15 minutes, 2 fois par mois l'actualité de l'agroalimentaire : Acquisitions, innovations, investissements, usines. Les informations sont regroupées par secteurs : confiserie-chocolaterie, pâtisserie-boulangerie, produits de la mer, viande, épicerie...
- **Site** : [www.manager-alimentaire.com](http://www.manager-alimentaire.com)



### Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie

- **Périodicité** : Bimensuel
- **Lectorat** : Artisans boulangers pâtissiers.
- **Contenu** : Diverses rubriques telles que : le dossier, le métier, terrain, magasin, les petites annonces, actualités concernant la profession. 2 fiches recettes proposées par les formateurs de l'INBP tous les 15 jours.
- **Site** : [www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)

# ANALYSE SECTORIELLE: BOULANGERIE / PATISSERIE

## Salons professionnels en 2011

- **SANDWICH & SNACK SHOW Paris / Porte de Versailles 2&3/03/2011**  
[www.sandwichshows.com](http://www.sandwichshows.com)
- **SIRHA - 22, 23, 24, 25 et 26 janvier 2011 à Lyon – Eurexpo**  
Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation
- **EUROPAIN – INTERSUC 3-7 mars 2012 - Paris Nord Villepinte**  
INTERSUC (dans le cadre du Salon National de la Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie, Traiteur)  
Salon international de la chocolaterie, confiserie, biscuiterie, produits gourmets, décors et emballages  
Chocolaterie, confiserie, biscuiterie, produits gourmets, collections, équipements et matières premières  
  
Equipements, matériels, produits, fournitures pour la boulangerie, la pâtisserie, la glacerie, chocolaterie et confiserie  
<http://www.salonboulangerie.com>
- **Salon du Chocolat Professionnel 19-21 octobre 2011- Paris Porte de Versailles**  
Le seul salon au monde à offrir une vitrine dédiée aux professionnels du monde du Chocolat  
<http://www.salonduchocolat.fr>



LE SALON MONDIAL  
DE LA BOULANGERIE, PÂTISSERIE,  
GLACERIE, CHOCOLATERIE & CONFISERIE

