



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Essonne

Etude sectorielle

Boulangerie - Pâtisserie Janvier 2005

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne
Service Economique

Cette action est cofinancée par l'Objectif 3 - Fonds social européen - Union européenne

322 square des Champs Elysées – B.P. 225 – 91007 Evry Cedex

Sommaire

Préambule	3
Mise en garde	3

Le chef d'entreprise

Définition	4
Eléments du profil «type» du chef d'entreprise : compétences, aptitudes, formation ...	5

L'activité et l'entreprise

Les règles de la profession.....	8
Les règles de l'activité.....	8
Les statuts de l'entreprise : Formes juridiques, Social, Fiscal ...	15

La consommation

Evolution de la consommation : Age, fréquentation, dépenses par ménage ..	17
---	----

Les chiffres nationaux, départementaux et de l'Essonne

Globalement, les chiffres du secteur	18
La Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie en France	14
Les chiffres clés : Eléments financiers liés à l'activité	20
Les Boulangeries en Ile de France et en Essonne.....	22
Cartographie des entreprises sur l'Essonne.....	23
Nombre par commune pour la boulangerie	27

Renseignements Pratiques

La Chambre de Métiers et la Chambre de Commerce de l'Essonne	28
Les Organisations Professionnelles	
Les groupements et salons professionnels	
Les logiciels informatiques	
La formation des salariés et prise en charge financière	
Les centres de gestion agréés	
Les revues professionnelles	

Les sources d'informations

Liste des sources d'information et contacts Internet	30
--	----

Préambule

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne et la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Essonne, en partenariat avec la Préfecture de l'Essonne, ont sollicité la participation de l'Union européenne pour cofinancer, dans le cadre du Fonds Social Européen, un programme qui réponde aux attentes des acteurs économiques, et aux enjeux de développement du département de l'Essonne.

Dans cette perspective des études sectorielles thématiques, ciblées sur le territoire essonnien, sont réalisées.

Le présent rapport traite des activités de Boulangerie-Pâtisserie.

Deux objectifs sont visés à travers cette étude :

1. comprendre le contexte général dans lequel s'inscrivent aujourd'hui ces activités, d'un point de vue national, régional et local
2. mesurer les risques et les opportunités pour un créateur de développer une activité dans ces secteurs en Essonne ;

La réalisation de cette étude s'est appuyée sur les données suivantes :

- Répertoire de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne avec des chiffres mis à jour en juillet 2004
- APCM – Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat
- Outils « OLIA » d'analyse des données RSA/INSEE spécifique aux Chambres de Métiers et de l'Artisanat
- Données annuelles des CDGA – Fédération des centres de gestion agréés
- Organismes professionnels :
 - Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-pâtisserie Française
 - Fédération de la Boulangerie Pâtisserie de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines
 - Confédération nationale de la Pâtisserie
 - CGAD – Confédération générale de l'alimentation de détail
- Fiches « Métiers » APCE – Agence pour la Création d'entreprise
- Fiches « Métiers » CIDJ – Centre d'Information et de documentation de la jeunesse

Mise en garde

Conçue avec un grand souci de pédagogie et de clarté, cette étude sectorielle très pragmatique, apporte des éléments de réponses aux questions légitimes que tous porteurs de projet se posent.

Sans prétendre remplacer l'étude de marché, le créateur trouvera dans cet exposé un ensemble d'informations qualitatives et quantitatives, qui ne constitue en aucun cas une méthodologie de création ou de reprise d'entreprise mais permettra d'attirer son attention sur des écueils qu'il aurait sous-estimé.

Nonobstant tout le soin apporté à la réalisation de cette étude, nous ne pouvons garantir dans le temps les informations et déclinons la responsabilité quant aux conséquences résultant de leur usage.

Définition

L'activité de Boulangerie-pâtisserie

Les activités de Boulangerie, pâtisserie sont répertoriées dans la nomenclature NAFA (Nomenclature d'Activités Française de l'Artisanat) en plusieurs codes reprenant chacun une ou plusieurs spécificités.

Volontairement sont écartées de cette étude les activités de vente à emporter.

Activités concernées dans la nomenclature NAFA

Boulangerie (158CA)
Boulangerie Pâtisserie (158CB)
Préparation de produits de boulangerie (158BP)

Détail des activités concernées

Boulangerie (158CA)

- La fabrication à caractère artisanal associée à la vente aux particuliers de pains, de viennoiseries (croissants par exemple).

Boulangerie Pâtisserie (158CB)

- La fabrication à caractère artisanal associée à la vente aux particuliers de pains, de viennoiseries (croissants par exemple) et de pâtisseries fraîches.

Préparation et cuisson de produits de boulangerie (158BP)

- La fabrication associée à la vente au détail de crêpes, pizzas, gaufres, etc ...

Ne comprends pas :

La cuisson de pâtes, pâtons et autres produits de boulangerie surgelés
Le réchauffage de produits précuits

En cas de pluralité d'activités, les différents métiers doivent être déclarés lors de l'immatriculation.

Éléments du profil «type» du chef d'entreprise : compétences, aptitudes

Qualités requises

- Haute qualification des professionnels
- Haute qualité des services (conseils)
- Sens des relations humaines (amabilité)

Description des tâches / conditions de travail

Tout l'art du boulanger est de savoir conduire la fermentation et la cuisson du pain. Si la profession s'est mécanisée, le boulanger doit malgré tout avoir une parfaite connaissance des matières premières, ainsi que le "tour de main" pour fabriquer du bon pain.

Du goût, des idées et du savoir-faire :

Un bon carnet scolaire de niveau 3ème facilite l'entrée dans la profession. Mais l'exactitude, la créativité, l'habileté manuelle, le sens des formes et des couleurs, le plaisir de travailler des matières premières naturelles et nobles, un esprit ouvert et une bonne santé sont aussi des qualités indispensables.

Etudes / formations

■ Certificat d'aptitude professionnelle - C.A.P. Boulanger - (niveau V)

Diplôme d'Etat rénové en 2002

(arrêté du 31 juillet 2002 publié au Journal Officiel du 8 août 2002)

A 95%, ce CAP constitue la voie d'accès à la profession de boulanger.

1/ L'apprentissage : parcours le plus fréquent

La majorité des candidats préparent le CAP en deux ans par la voie de l'apprentissage, donc entre 16 et 25 ans et sous contrat avec une entreprise de boulangerie .

L'apprenti boulanger se forme dans un des 150 Centres de Formation d'Apprentis (CFA) et en milieu professionnel, chez son maître d'apprentissage .

La durée de la formation en milieu professionnel est fixée par le contrat d'apprentissage.

L'apprenti est un salarié dont le salaire (25 à 75% du SMIC) évolue avec l'âge et l'ancienneté.

2/ La formation continue

Certaines écoles forment en 5 à 6 mois des adultes en reconversion professionnelle.

La durée de la formation en milieu professionnel au sein d'une boulangerie est de 16 semaines.

Lié à la Confédération, l'INBP de Rouen [www.inbp.com Tél. 02 35 58 17 70] accueille ce type d'élèves qui ont souvent le projet de racheter ou de créer un fonds de boulangerie en France ou dans le monde entier.

3/ Voie scolaire

En France, 5 Lycées d'Enseignement Professionnel (LEP) et des établissements privés sous contrat préparent au CAP boulanger.

La durée de la formation en milieu professionnel au sein d'une boulangerie est de 16 semaines.

■ **Mention complémentaire "boulangerie spécialisée" - (niveau V)**

Diplôme créé en 1992 et rénové en 2003 (arrêté du 16 avril 2003)

Cette formation s'adresse aux titulaires du CAP boulanger.
Elle a pour objectif de les former à la fabrication de viennoiseries et de différentes sortes de pains.
C'est en cela qu'elle est parfaitement complémentaire du CAP boulanger, recentré depuis 2002 sur la fabrication du pain de tradition française.

■ **Mention complémentaire "pâtisserie boulangère" - (niveau V) : nouveau en 2004**

Ce nouveau diplôme devrait faire l'objet d'un arrêté de création au cours du 1er semestre 2004 (sous réserve).
Il est destiné aux titulaires du CAP boulanger comme aux titulaires du CAP pâtissier.
Ceux-ci seront formés à la conception et à la réalisation de produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière première principale est la farine.

■ **Brevet professionnel - BP - (niveau IV)**

Diplôme d'Etat créé en 1992 et en cours de rénovation

La durée de la formation est également de 2 ans. Le programme est équivalent au C.A.P. en pratique professionnelle mais associé à des connaissances élargies en sciences appliquées.

■ **Brevet de maîtrise en boulangerie- BM - (niveau IV)**

Ce titre, délivré par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat, forme notamment à l'encadrement d'apprentis et est adapté aux futurs chefs d'entreprise.
Il se prépare en formation continue, généralement en 2 à 3 années.

Les conditions d'accès sont les suivantes :
Diplôme de niveau V + 5 années d'expérience, y compris les années d'obtention du diplôme.
Diplôme de niveau IV + 4 années d'expérience, y compris les années d'obtention du diplôme.

8 chambres de métiers (Corrèze, Lot, Pyrénées-Orientales, Rhône, Haute-Savoie, Sarthe, Vaucluse et Seine-Saint-Denis) organisent cette formation en 2002/03.

■ **Baccalauréat professionnel section métier de l'alimentation**

Ce diplôme permet comme le B.P. de prolonger l'offre de formation. Son objectif est d'être qualifié dans son métier en maîtrisant en complémentarité les éléments de base de toutes les spécificités des métiers de l'alimentation.

La définition des épreuves terminales comprend :

- Epreuve pratique (coefficient 7). Connaissance des compétences liées à la spécialité (coefficient 4) ainsi que celles liées à la transversalité (coefficient 3). Les connaissances transversales à la boulangerie-pâtisserie sont : boucherie et préparation produits carnés, charcuterie et préparation traiteur, pâtisserie-confiserie, chocolaterie-glacierie, poissonnerie.
- Epreuve technologique et scientifique (coefficient 7). Une part théorique sous forme écrite sur les sciences appliquées liées à l'ensemble des métiers de l'alimentation. Une partie technique propre à la spécialité comportant l'élaboration de pains spéciaux, viennoiseries et pièces décorées.
- Epreuve de gestion (coefficient 4). Connaissance des techniques de gestion, de l'environnement économique, juridique et des mathématiques appliquées.
- Langue vivante (coefficient 2). Connaissance de la compréhension d'une langue étrangère et de son

expression. Français et connaissance du monde contemporain (coefficient 4). Education artistique et arts appliqués (coefficient 1). Education physique et sportive (coefficient 1).

- Les diplômes liés à la vente et autres formations.

CAP employé de vente spécialisée

Option A : Produits Alimentaires
Option B : Produits d'équipement courant

Ce diplôme permet la délivrance d'une attestation sanctionnant la connaissance d'une famille de produits.

BEP Vente action marchande

Ce diplôme de même niveau que le CAP "Employé de Vente Spécialisée" est plus généraliste et ouvert à la poursuite d'étude.

Mention complémentaire vendeur spécialiste en alimentation option boulangerie

Ce complément d'un an de formation s'appuie sur une spécialité tout en privilégiant la transversalité des métiers de l'alimentation et la polyvalence des connaissances.

BAC pro techniques de commercialisation

Ce diplôme atteste une haute qualification de vendeur qui permet avec de l'expérience professionnelle d'espérer un emploi de responsable de magasins.

Brevet de conjoint collaborateur du chef d'entreprise artisanale (BCCEA)

Ce diplôme délivré par les Chambres de Métiers est réservé aux conjoints d'artisans.

Le diplôme professionnel "un des Meilleurs Ouvriers de France" classe Boulangerie (MOF Boulangerie) (niveau III)

Le titre de MOF, créé en 1924, a valeur de diplôme d'Etat selon les modalités de l'arrêté du 5 juillet 2001. Il est décerné dans 180 métiers.

23 ans constitue l'âge minimum à la date de clôture des inscriptions pour se présenter aux épreuves de ce concours qui se déroule tous les 3 ans.

Les inscriptions pour la 23^{ème} édition (finales en 2007) seront ensuite ouvertes jusqu'en 2005.

Informations au 01.55.55.98.49 ou www.mof.asso.fr

Sources : Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française

L'activité et l'entreprise

Les règles de la profession

Qualification obligatoire

Les activités liées à la **Boulangerie** et à la **Pâtisserie** exigent depuis la loi de 1996 (loi 96-603 du 05 juillet 1996) en application depuis le décret 98-246 du 2 avril 1998, pour la préparation de produits frais, une qualification minimum correspondant pour ces métiers au CAP, mais pouvant être également, en l'absence de diplôme, remplacée par 3 années d'expérience salariée dans le domaine concerné.

Dans le cas où le futur chef d'entreprise ne pourrait fournir de diplôme ou n'aurait pas une expérience salariée suffisante, l'embauche d'un salarié à temps complet est envisageable et acceptable à condition qu'il soit lui même diplômé ou qualifié par son expérience professionnelle antérieure.

Dans le cas de diplômes ou expériences salariées étrangères, une procédure via la préfecture a été mise en place pour faire valider sous certaines conditions les acquis.

La Chambre de Métiers peut être interrogée pour confirmation en cas de qualification différente du projet envisagé, ou si la future activité intègre plusieurs métiers différents.

Stage de Préparation à l'installation

L'immatriculation d'une entreprise au répertoire des métiers, quelque soit sa forme juridique, nécessite l'obligation de suivi d'un stage d'une durée légale de 30 heures.

La loi n°82-1091 du 23 décembre 1982 et les décrets d'applications n° 83-517 du 24 juin 1983, n° 93-888 du 2 juillet 1993 stipulent que la demande d'immatriculation au Répertoire des Métiers doit être accompagnée d'une attestation de suivi de stage de préparation à l'installation délivrée par une Chambre de Métiers ou d'une dispense accordée par le Président de la Chambre de Métiers.

Ce stage organisé par la Chambre de Métiers de l'Essonne et de l'Artisanat se déroule sous la forme d'une session du lundi au vendredi, à temps complet de 9h30 à 12h30 et 13h30 à 16h30. (Nous Contacter pour les dates : 01.69.47.54.21)

Les règles de l'activité

Créer une entreprise dans le domaine de la Boulangerie et Pâtisserie requiert le respect des grands principes du droit du commerce et de la distribution, aux dispositions nombreuses.

Elles concernent principalement :

- les conditions pour être chef d'entreprise, pour exercer en France
- la protection du consommateur/loyauté
- l'affichage des prix et autres informations obligatoires
- la concurrence loyale, la publicité mensongère, les pratiques déloyales et discriminatoires, soldes et autres ventes exceptionnelles
- les contrats avec les fournisseurs
- les obligations comptables
- la sécurité des moyens de paiement, chèques impayés, les délais de paiement
- etc.

Appellation boulangerie – (Source : Confédération Nationale de la Boulangerie-pâtisserie Française)

L'appellation "boulangerie", à la demande de la profession, a fait l'objet d'une loi du 25 mai 1998.

Loi n° 98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan **boulangier**

APPELLATION DE BOULANGER ET ENSEIGNE DE BOULANGERIE - (Extrait de l'article)

Art. L. 121-80. - Ne peuvent utiliser l'appellation de "boulangier" et l'enseigne commerciale de "boulangerie" ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel, les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ; les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.

Art. L. 121-81. - Cette dénomination peut également être utilisée lorsque le pain est vendu de façon itinérante par le professionnel, ou sous sa responsabilité, qui remplit les conditions précisées à l'article L. 121-80.

Art. L. 121-82. - La recherche et la constatation des infractions aux dispositions des articles L. 121-80 et L. 121-81 sont exercées dans les conditions prévues à l'article L. 121-2 et punies des peines prévues à l'article L. 213-1 et, le cas échéant, au second alinéa de l'article L. 121-6 La présente Loi sera exécutée comme Loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 25 mai 1998.

Les modalités de contrôle et les sanctions encourues en cas d'infraction sont précisées aux articles L121-2, L121-6 et L213-1 du Code de la Consommation.

Article L.121-2 - Les agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, ceux de la direction générale de l'alimentation du ministère de l'agriculture et ceux du service de métrologie au ministère de l'industrie sont habilités à constater, au moyen de procès-verbaux, les infractions aux dispositions de l'article L. 121-1. Ils peuvent exiger de l'annonceur la mise à disposition de tous les éléments propres à justifier les allégations, indications ou présentations publicitaires. Ils peuvent également exiger de l'annonceur, de l'agence de publicité ou du responsable du support la mise à leur disposition des messages publicitaires diffusés. Les procès-verbaux dressés en application du présent article sont transmis au procureur de la République.

Article L.121-6 - Les infractions aux dispositions de l'article L.121-1 sont punies des peines prévues à l'article L.213-1 . Le maximum de l'amende prévue à cet article peut être porté à 50% des dépenses de la publicité constituant le délit.

Article L.213-1 - Sera puni d'un emprisonnement de deux ans et d'une amende de 250 000 F ou de l'une de ces deux peines seulement quiconque, qu'il soit ou non partie au contrat, aura trompé ou tenté de tromper le contractant, par quelque moyen ou procédé que ce soit, même par l'intermédiaire d'un tiers :

- 1) Soit sur la nature, l'espèce, l'origine, les qualités substantielles, la composition ou la teneur en principes utiles de toutes marchandises ;
- 2) Soit sur la quantité des choses livrées ou sur leur identité par la livraison d'une marchandise autre que la chose déterminée qui a fait l'objet du contrat ;
- 3) Soit sur l'aptitude à l'emploi, les risques inhérents à l'utilisation du produit, les contrôles effectués, les modes d'emploi ou les précautions à prendre.

Journal officiel de la République française du 14 septembre 1993.

Appellation « Produits » – (Source : Confédération Nationale de la Boulangerie-pâtisserie Française)

Les appellations des produits doivent être conformes :

soit à des textes réglementaires (ex : décret du 13 septembre 1993 pour le pain maison, le pain au levain et le pain de tradition française, réglementation des produits bio, ...),

soit aux usages loyaux et constants du commerce (ex : Recueil des usages concernant les pains en France ; distinction des appellations baguettes et flûtes ; ...),

soit à la jurisprudence (ex : pain cuit au bois).

L'Hygiène – (Source : Confédération Nationale de la Boulangerie-pâtisserie Française)

La qualité sanitaire des produits est une des préoccupations des artisans boulanger-pâtissier.

Les réglementations d'hygiène auxquelles est soumis notre secteur sont pour l'essentiel :

- 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.

GUIDE DE BONNES PRATIQUES

Enfin les entreprises peuvent se reporter au guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie que la Confédération a mis au point avec la Confédération de la Pâtisserie Glaceries Chocolaterie Traiteur qui propose un ensemble de moyens adaptés aux structures artisanales et dont l'efficacité a été reconnue par les administrations de contrôle.

HYGIENE, MISE EN CONFORMITE ET BOULANGERIE RURALE

En matière d'hygiène, la Commission rappelle l'existence du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie. Ce document qui propose des solutions adaptées à l'activité artisanale, est un outil essentiel à la bonne marche de nos entreprises a indiqué Bernard Moine.

Si le Guide de Bonnes Pratiques n'est pas d'application obligatoire, les professionnels sont cependant soumis à une obligation de résultat quant à la qualité hygiénique des produits qu'ils proposent à leurs clients.

La mise en conformité des machines, au regard des normes de sécurité, a été rendue obligatoire suite à une directive Européenne.

La Confédération nationale de la boulangerie, en relation avec le Ministère du travail, a élaboré en 1996, le plan collectif de mise en conformité des machines.
(Voir ci-dessous le paragraphe sur la mise en conformité du matériel)

Il faut souligner que les équipements achetés neufs après le 1er janvier 1993 sont en principes conformes.

CRIS D'ALARME POUR LA BOULANGERIE RURALE

La Commission rappelle le rôle essentiel de la boulangerie en milieu rural. Un rôle social de lien et de relais pour la population. Le boulanger rural rend de nombreux services et participe à combattre l'isolement de nombreuses personnes. Il est important de faire prendre conscience aux maires de cette fonction vitale car cette activité, souvent fragile, se trouve de plus en plus menacée par des agriculteurs qui s'engagent dans la pluriactivité, allant jusqu'à la vente de pain.

Etiquetage

L'étiquetage des prix du pain et de la pâtisserie fait l'objet de plusieurs arrêtés du Ministre de l'Economie :

- Arrêté n° 78-89/P du 9 août 1978
- Arrêté n° 78-110/P du 3 novembre 1978
- Arrêté n° 81-10/A du 10 mars 1981

Arrêté N° 78-89/P - Relatif au prix du pain et des produits de viennoiserie et de pâtisserie fraîche (Extrait)

Article 1er - Les arrêtés suivants sont abrogés : Arrêté ministériel n° 22-958 du 28 mai 1955 ;
Arrêté ministériel n° 24-648 du 4 juillet 1962 ;
Arrêté ministériel n° 24-695 du 9 août 1962 ;
Arrêté ministériel n° 73-53/P du 2 novembre 1973 ;
Arrêté ministériel n° 73-65/P du 27 décembre 1973 ;
Arrêté ministériel n° 77-99/P du 31 juillet 1977 ;
Arrêté ministériel n° 77-125/P du 4 novembre 1977 ;

Les prix de toutes les catégories de pain et des produits de VIENNOISERIE et de pâtisserie fraîche sont librement déterminés par chaque fabricant, boulanger ou dépositaire de pain.

Article 2 - Chaque catégorie de pain exposée à la vue du public dans tous les points de vente au détail doit être accompagnée d'un écriteau d'une longueur d'au moins 15 cm et d'une hauteur d'au moins 2,5 cm, comportant les indications suivantes : Dénomination exacte de la catégorie de pain ; Poids en grammes pour les pains vendus à la pièce, à l'exception des pains d'un poids inférieur à 200 grammes ; Prix de vente à la pièce ou au kilogramme selon qu'il s'agit de pains vendus à la pièce ou au poids ; Prix de vente rapporté au kilogramme pour les pains vendus à la pièce, à l'exception des pains d'un poids inférieur à 200 grammes. L'écriteau doit être fixé à la base et au milieu de chacune des grilles ou étagères où les pains sont exposés.

Article 3 - Une affiche blanche, imprimée en noir, d'une hauteur d'au moins 40 cm et d'une largeur d'au moins 30 cm, doit être apposée dans tous les points de vente au détail, à une hauteur maxima de deux mètres au-dessus du sol du magasin, et sans qu'un obstacle puisse gêner la vue des consommateurs. Cette affiche énumère, à raison d'un article par ligne, toutes les catégories de pain mises en vente, avec indication de leur dénomination précise, de leur poids, de leur prix à la pièce, et, pour les pains vendus à la pièce d'un poids égal ou supérieur à 200 grammes de leur prix rapporté au kilogramme. Elle portera comme titre " Prix du pain ".

Article 4 - Les dimensions des caractères utilisés pour la confection des écriteaux et des affiches mentionnés ci-dessus doivent être au minimum les suivantes :

Hauteur Largeur	
Lettres du titre.....	2,5cm - 1,5cm
Chiffres du texte.....	2cm - 1cm
Lettres du texte.....	1cm - 0,5cm

Article 5 - Les articles 2, 3 et 4 constituent des mesures de publicité des prix à l'égard du consommateur.

Article 6 - Les dispositions du présent Arrêté sont applicables à compter du 12 août 1978 à 0 heure et du 19 août 1978 pour la publicité des prix rapportés au kilogramme des pains d'un poids égal ou supérieur à 200 grammes. Elles ne sont pas applicables dans les départements d'outre-mer.

Arrêté n° 78-110/P - relatif à publicité des prix du pain (Extrait)

Article unique - L'arrêté n° 78-89/P du 9 août est complété comme suit :

Article 7 - Une affiche similaire à celle prévue à l'article 3 du présent Arrêté, mais dont les dimensions et celles des caractères prévues à l'article 4 peuvent être réduites de moitié, doit être apposée en vitrine de telle sorte qu'elle soit lisible de l'extérieur.

Article 8 - Les mentions portées sur les affiches prévues aux articles 3 et 7 du présent Arrêté doivent être libellées en toutes lettres et en chiffres, sans abréviation autre que les abréviations réglementaires des unités de poids et de prix.

Article 9 - Les dispositions des articles 7 et 8 ci-dessus, qui constituent des mesures de publicité de prix

à l'égard du consommateur, sont applicables à compter du 20 novembre 1978. Elles ne sont pas applicables dans les départements d'outre-mer.

Arrêté n° 81-10/A. Fait à Paris, le 10 mars 1981 modifiant l'arrêté n° 78-89/P du 9 août 1978 relatif au prix du pain et des produits de viennoiserie et de pâtisserie fraîche.

Le ministre de l'économie,

Vu l'ordonnance n° 45-1483 du 30 juin 1945 relative aux prix ; Vu l'arrêté n° 78-89/P du 9 août 1978 relatif au prix du pain et des produits de viennoiserie et de pâtisserie fraîche ; Vu l'arrêté n° 78-110/P du 3 novembre 1978 relatif à la publicité des prix du pain ;

Article unique. -Il est ajouté au premier alinéa de l'article 2 de l'arrêté n° 78-89/P du 9 août 1978 après "Dénomination exacte de la catégorie de pain" le membre de phrase suivant: "suivie, au cas où il s'agirait de pain décongelé, de la mention "décongelé(e)",

Arrêté du 25 novembre 1998 modifiant l'arrêté du 3 décembre 1987 relatif à l'information du consommateur sur les prix

Article 1er - Le premier alinéa de l'article 1er de l'arrêté du 3 décembre 1987 susvisé est complété par la phrase suivante : A compter du 1er janvier 1999, cette information pourra, en outre, être exprimée en unité euro. Dans ce cas, il doit être fait application, au montant des prix exprimés en unité nationale, des règles de conversion et d'arrondi prévues par le règlement (CE) n° 1103/97 du 17 juin 1997 du Conseil de l'Union européenne pour déterminer les prix en unité euro. Une information sur le taux de conversion officiel d'un euro en monnaie nationale et sur les règles de conversion et d'arrondi devra être donnée au consommateur par voie d'affichage dans les lieux où la vente de produits ou la prestation de services est proposée au public . Ces dispositions s'appliquent dans les mêmes conditions aux informations sur les prix particulières à certains produits, services ou pratiques commerciales, dont les modalités ont été prévues par arrêté ministériel. .

Article 2 - Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République Française.

Source : Confédération Nationale de la Boulangerie-pâtisserie Française - <http://www.boulangerie.org>

Mise en conformité du matériel – (Source : Confédération Nationale de la Boulangerie-pâtisserie Française)

La mise en conformité des équipements de travail en service a été rendue obligatoire par la **directive n° 89/655** transcrite dans la réglementation française sous les décrets n° 93-40 et 93-41 du 11 janvier 1993. Compte tenu de la complexité d'élaboration d'un plan de mise en conformité dans chaque entreprise, la Confédération Nationale de la Boulangerie-pâtisserie Française, en accord avec le Ministère du Travail, a décidé d'élaborer un plan collectif de mise en conformité ont apporté leur appui technique pour la mise au point du plan : l'INRS, le LEMPA, l'UFFEB, la CNAMTS.

CHAMP D'APPLICATION

Peuvent adhérer au plan collectif de la boulangerie-pâtisserie, les entreprises artisanales de boulangerie-pâtisserie dont le code APE est le **n° 15-8 C** de la nomenclature d'activité française.

EQUIPEMENTS DE TRAVAIL VISES PAR LE PLAN COLLECTIF

Il s'agit des machines, appareils, outils ou installations en service utiles aux activités exercées dans les fonds de boulangeries-pâtisseries et plus particulièrement ceux sources d'un risque mécanique. Sont donc visés : les pétrins, les batteurs mélangeurs, les laminoirs, les façonneuses, les "peseuses" (sous ce terme sont visées les diviseuses volumétriques automatiques), les diviseuses, les fours rotatifs, les chambres de repos à balancelles.

Ne sont pas visés les équipements de travail mis en service après le 1er janvier 1993. Les équipements de travail mis sur le marché après le 1er avril 1981 ont en principe été livrés conformes. Il est toutefois souhaitable de s'assurer du maintien de cette conformité en établissant également pour ces matériels une fiche d'autodiagnostic.

Les équipements de travail visés par le plan collectif dont le professionnel a décidé le remplacement avant la date d'achèvement du plan collectif peuvent être maintenus en service en l'état dans la mesure où seront prises des règles d'utilisation particulières visant à compenser l'absence des dispositifs de sécurité. Par règles d'utilisation particulière, il faut entendre toute mesure compensatrice destinée à assurer la protection de l'opérateur (consignes d'utilisation, organisation du travail...).

ORDRE DE PRIORITE

Suite à une enquête réalisée auprès d'entreprises de boulangerie-pâtisserie au cours du 1er semestre 1995, les machines ont pu être classées en fonction du danger qu'elles peuvent constituer.

Ce classement a pris en compte plusieurs critères :

Le temps moyen d'utilisation par jour,
Le nombre moyen de machines par entreprise,
L'âge du matériel,
Les statistiques d'accident du travail sur chaque machine.

L'ordre de priorité de mise en conformité des machines est le suivant :

1. Pétrin
2. Batteurs mélangeurs
3. Laminoirs
4. Façonneuses
5. Peseuses
6. Diviseuses
7. Fours rotatifs
8. Chambres de repos à balancelles

CALENDRIER

Le début de réalisation du plan a été engagé au 1er janvier 1997. Aussi la profession a défini le calendrier avec une date butoir de mise en conformité au 31 décembre 2000.

MATERIALISATION DU PLAN DANS LES ENTREPRISES ET CALENDRIER DE MISE EN CONFORMITE

En cas de cession de l'entreprise, le plan de mise en conformité est transmis au repreneur afin qu'il puisse achever la réalisation du plan dans les délais convenus.

Depuis le 30 juin 1996, les entreprises de boulangerie-pâtisserie doivent avoir engagé la mise au point de leur plan de mise en conformité.

31 décembre 2000 : Date limite de la mise en conformité ou du remplacement des machines.

Fermeture hebdomadaire des points de vente de pain

(Source : Confédération Nationale de la Boulangerie-pâtisserie Française)

FRANC SUCCES

La Confédération est très attachée au respect des arrêtés de fermeture hebdomadaire qui permettent à toutes les entreprises de bénéficier d'un jour de repos par semaine. Pendant plusieurs décennies seuls les artisans boulangers vendant du pain, cette réglementation n'a pas soulevé de difficulté et était respectée. L'émergence de nouvelles formes de concurrence et leur volonté de rogner la part de marché des artisans les ont conduit à se déclarer hostiles à cette réglementation.

LA CIRCULAIRE INTERMINISTERIELLE DU 6 JUIN 2000

Les décisions judiciaires contradictoires et les efforts de lobbying de ces formes de concurrence pour le travail 7 jours sur 7 ont favorisé le non respect des arrêtés de fermeture.

La Confédération a maintenu le cap n'hésitant pas à soutenir ses syndicats départementaux engagés dans de longues et nombreuses procédures judiciaires. Cette constance a fini par être reconnue. Une première circulaire interministérielle en 1995 a fait un état de la règle de droit et des jurisprudences sur cette question. Une seconde circulaire interministérielle du 6 juin 2000 vient cinq ans plus tard rappeler ces règles et confirmer que la position de la Confédération est conforme au droit.

ARTICLE L 221-17 DU CODE DU TRAVAIL.

Lorsqu'un accord est intervenu entre les syndicats d'employeurs et de travailleurs d'une profession et d'une région déterminées sur les conditions dans lesquelles le repos hebdomadaire est donné au personnel suivant un des modes prévus par les articles précédents, le préfet du département peut, par arrêté, sur la demande des syndicats intéressés, ordonner la fermeture au public des établissements de la profession ou de la région pendant toute la durée de ce repos. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux activités dont les modalités de fonctionnement et de paiement sont automatisées.

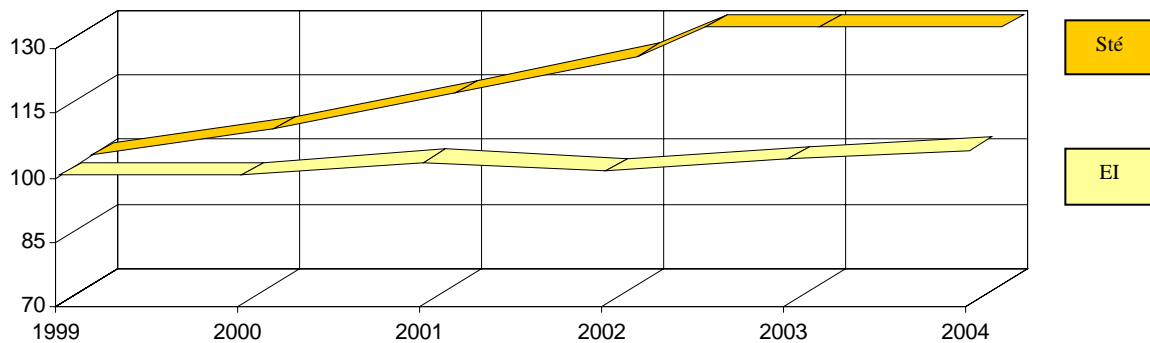
Toutefois, lorsque cet arrêté concerne des établissements concourant d'une façon directe au ravitaillement de la population en denrées alimentaires, il peut être abrogé ou modifié par le ministre chargé du travail. La décision du ministre ne peut intervenir qu'après l'expiration d'un délai de six mois à compter de la mise en application de l'arrêté préfectoral ; elle doit être précédée de la consultation des organisations professionnelles intéressées.

Les statuts de l'entreprise, Juridique, Social et Fiscal

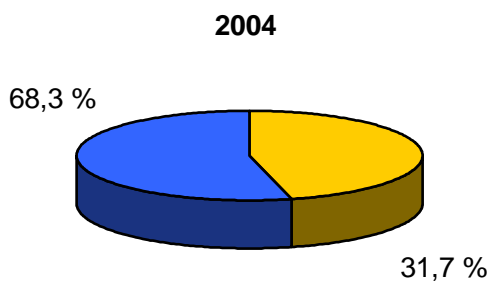
En 2004, pour l'Essonne, les entreprises de ce secteur sont majoritairement en entreprise individuelle (personne physique).

De 1999 à 2004, les "Entreprises individuelles / pers. physique" ont augmenté de +5,7%.

De 1999 à 2004, les "Société / personne morale" ont augmenté de +97,9%.



En Août 2004, les entreprises individuelles représentent 68,3 % des activités installées, les sociétés 31,7 %.



Dans les formes juridiques « sociétés » sont représentatives : les SARL, 85%, dans une moindre mesure les EURL (entreprise unipersonnelle) 6 % et les SA et SAS 10%

Pour les entreprises individuelles, 92 % d'entre elles sont à la fois immatriculées en Chambre de Métiers et en Chambre de Commerce en tant que commerçant.

Entreprises individuelles  Sociétés 

(L'immatriculation en CCI pour une entreprise individuelle est légalement obligatoire si l'activité nécessite de vendre des produits ou marchandises « en l'état », c'est à dire sans intervention de fabrication, réparation ou transformation).

Socialement : Les organismes sociaux

En fonction du statut du chef d'entreprise, un certain nombre d'organismes sociaux deviennent obligatoires pour couvrir l'ensemble de sa couverture sociale.

Les déclarations sont automatiquement réalisées par le CFE (Centre de Formalités des Entreprises) en ce qui concerne les non salariés (gérant majoritaire de société, chef d'entreprise individuelle).

Elles sont à la charge du créateur si son statut est gérant minoritaire ou égalitaire de société (SARL).

Principaux organismes :

Pour le chef d'entreprise individuelle, non salarié, 3 organismes sociaux sont obligatoires :

■ Pour la santé : Une caisse maladie régionale, la CMR sous le contrôle de la caisse nationale CANAM (www.canam.fr). Le chef d'entreprise doit choisir dès sa création, un organisme conventionné pour le paiement de ses cotisations parmi 4 caisses dans une liste que lui remet le CFE (centre de formalités des entreprises) au retrait de son dossier.

■ Pour la famille : l'URSSAF : www.urssaf.fr (essentiellement les allocations familiales)

■ Pour la retraite : les AVA, principale caisse retraite des travailleurs non salariés artisans. (Pour la vieillesse de base, la retraite complémentaire) - www.cancava.fr

Pour le gérant majoritaire de société, non salarié, des organismes sociaux identiques au chef d'entreprise individuelle (voir ci-dessus).

■ Pour la retraite : AVA: www.cancava.fr

Pour le gérant minoritaire ou égalitaire de société (SARL), assimilé salarié, des organismes sociaux identiques à ceux des salariés.

Conventions collectives

L'embauche des salariés est soumise au respect des conventions collectives.

La convention applicable en cas d'embauche de salariés est celle de la boulangerie pâtisserie (activités artisanales) :

Brochure JO 3117 nationale signée le 19 mars 1976, avenant au 21 juin 1978.

Les conventions collectives sont disponibles directement auprès de la Documentation Française

La Documentation française
124 rue Henri Barbusse
93 308 Aubervilliers Cedex
Standard, Tél. : 01 40 15 70 00
Fax : 01 40 15 68 00
Renseignements documentaires, Tél. : 01 40 15 71 03
<http://www.ladocumentationfrancaise.fr>
information@ladocumentationfrancaise.fr

Fiscalement : TVA applicable

Le taux normal applicable est de 5.5 % pour le pain et la viennoiserie. Certains produits composés bénéficient du taux normal de 19.60 %.

Evolution de la consommation

Les boulangeries-pâtisseries sont les commerces alimentaires les plus intensément fréquentés : chaque semaine, 65 % des ménages y effectuent des achats, à raison de 3,7 visites.

A titre de comparaison, les boucheries charcuteries reçoivent 19% des ménages à raison de 1,5 visite hebdomadaire. (Source INSEE, juin 1998)

En 2002, la dépense moyenne par visite est estimée à 2,1 Euros, soit une **dépense hebdomadaire dans les boulangeries-pâtisseries de 7,8 Euros/ménage**.

Les familles avec enfant(s) achètent beaucoup plus souvent pains et pâtisseries que les ménages composés de 1 ou 2 adultes.

Une boulangerie reçoit en moyenne 340 visites/jour d'ouverture.

Si la consommation de pain est désormais stable en volume, elle **évolue qualitativement**, les pains de tradition française gagnant du terrain.

D'autre part, les viennoiseries, les pâtisseries, **les sandwiches, les quiches et pizzas**, ... **attirent des clients supplémentaires** dans les boutiques et génèrent en moyenne autant voire plus de chiffre d'affaires que les pains vendus tels quels.

Avec **plus de 70% du marché du pain**, les artisans-boulangers bénéficient d'un attachement particulier de la population qui effectue globalement 75% de ses achats alimentaires en grande distribution.

Globalement, les chiffres du secteur

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie occupent la première place au sein de l'artisanat alimentaire et figurent parmi les commerces de détail de proximité les plus fréquentés. Cela tient à leur densité d'implantation, à l'activité ainsi générée et surtout à la relation forte avec la clientèle, différente pour chaque boulangerie.

Importance économique de la boulangerie-pâtisserie artisanale

Chiffres globaux relatifs aux boulangeries et boulangeries-pâtisseries

- 34 000 entreprises regroupant
- 37 600 points de vente
- 143 000 personnes occupées
- 7,14 milliards d'Euros de chiffres d'affaires hors taxes (CA HT)
- 10 milliards d'Euros en 2003 TTC (source INSEE)

Source : INSEE, enquête annuelle d'entreprise dans le commerce, activité 158C, exercice 2000

Une entreprise de boulangerie-pâtisserie c'est :

- 4,2 personnes occupées
- 210 600 Euros de CA HT/an
- 11 000 Euros d'investissements/an.

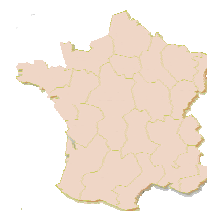
Les chiffres nationaux, départementaux et de l'Essonne

Les informations suivantes reprennent les données du secteur sur le plan national et départemental.

Sont traités, le nombre d'entreprises installées, l'évolution des immatriculations, les effectifs salariés, les ratios comptables ...

Pour le département de l'Essonne, des informations précises sur le profil des chefs d'entreprise, la répartition géographique et le nombre par commune pour les activités de boulangerie et boulangerie pâtisserie..

Données Nationales



Le secteur de la Boulangerie pâtisserie

■ Le secteur est composé des activités suivantes (2002)

	Entreprises		Personnes occupées		Chiffre d'affaires HT (M€)		Valeur ajoutée (M€)		Taux de marge**
	nombre	%	nombre	%	montant	%	montant	%	
158B Cuisson de produits de boulangerie	4 278	10,5	12 175	7,0	777,3	8,3	332,0	6,6	80,2
158C Boulangerie, boulangerie-pâtisserie	31 244	77,0	140 074	80,3	7 349,9	78,9	4 044,8	81,0	89,4
158D Pâtisserie	5 076	12,5	22 122	12,7	1 183,9	12,7	616,6	12,3	84,9
Ensemble	40 598	100,0	174 371	100,0	9 311,1	100,0	4 993,4	100,0	56,1

1 M€ = 1 000 000 euros – source INSEE

■ Chiffres clés par tranche d'effectif salarié (au 31/12/2002)

	Ensemble	hors tranche en %	0 salarié en %	1 à 5 salariés en %	6 à 9 salariés en %	10 à 19 salariés en %	20 salariés et plus en %	Ensemble en %
Nombre total d'entreprises	40 598	0,0	19,6	56,8	15,5	6,3	1,7	100
Chiffre d'affaires hors taxes (M€)	9 311,1	0,6	6,1	42,3	23,8	16,1	11,2	100
Marge commerciale (M€)**	6 704,0	0,1	6,9	52,4	27,8	9,1	3,7	100
Valeur ajoutée (M€)	4 993,4	0,3	5,2	41,4	24,9	16,8	11,3	100
Investissements (M€)	386,8	0,4	7,1	44,1	17,0	20,9	10,5	100
Effectif salarié au 31 décembre	161 433	0,3	0,0	36,9	28,1	20,2	14,5	100
Personnes occupées (*)	174 371	0,0	6,1	43,8	24,8	15,7	9,7	100

(*) En équivalent temps plein 1 M€ = 1 000 000 euros

■ Chiffres clés par tranche de chiffre d'affaires (2002)

	Ensemble	Moins de 0,2 M€ en %	de 0,2 M€ à 2 M€ en %	de 2 M€ à 5 M€ en %	5 M€ et plus en %	Ensemble en %
Nombre total d'entreprises	40 598	60,8	39,0	0,2	0,0	100
Chiffre d'affaires hors taxes (M€)	9 311,1	29,1	65,9	2,7	2,4	100
Marge commerciale (M€)**	6 704,0	35,4	62,6	1,5	0,5	100
Valeur ajoutée (M€)	4 993,4	27,3	68,1	2,7	2,0	100
Investissements (M€)	386,8	31,0	63,8	2,5	2,7	100
Effectif salarié au 31 décembre	161 433	24,0	71,8	2,4	1,8	100
Personnes occupées (*)	174 371	33,3	63,5	5,7	1,3	104

(*) En équivalent temps plein 1 M€ = 1 000 000 euros



■ Nombre de magasins et autres points de vente du secteur

moins de 20 m ²	de 20 à - 60 m ²	de 60 à - 120 m ²	de 120 à - 400 m ²	+ 400 m ²	Autres points de vente	Ensemble des points de vente
19374	20 572	3 993	1 263	11	4 023	49 236

Source : Fiche sectorielle de l'enquête annuelle d'entreprise dans le commerce INSEE

Télécharger la fiche de l'enquête annuelle INSEE :

Autres fiches :

Terminaux de cuisson :

Boulangerie et boulangerie pâtisserie :

Pâtisserie :

<http://www.insee.fr/fr/ffc/fichesection/commerce/5b.pdf>

<http://www.insee.fr/fr/ffc/fichesection/commerce/158b.pdf>

<http://www.insee.fr/fr/ffc/fichesection/commerce/158c.pdf>

<http://www.insee.fr/fr/ffc/fichesection/commerce/158d.pdf>

Principaux produits

	% du chiffre d'affaires HT
Boulangerie ou boulangerie-pâtisserie, fabriquée par l'entreprise	70,5
Pâtisserie fraîche fabriquée par l'entreprise	11,8
Cuisson de pain et viennoiserie à partir de pâte et pâtons surgelés	5,2
Confiserie	1,8
Ensemble de ces produits	89,3

Décomposition du chiffre d'affaires

	% du chiffre d'affaires HT
Vente en gros	0,3
Vente au détail hors carburant	5,5
Fabrication	92,6
Services	1,6
Carburant	0,0
Ensemble	100,0

Les 10 plus grandes entreprises en terme de chiffre d'affaires (suivant l'ordre du numéro Siren) ...

Activité de pâtisserie
LE CHARDON BLEU MAISON PILLON PAUL POULLAILLON PRODUCTIONS CHARLES VICTOR SERVICE TRAITEUR PATISSIER REGAL VILLEBON SOCIETE BAUD WILL PATISSERIE LADUREE LENOTRE SA

Activité de boulangerie & boul. pâtisserie
POILANE CHERCHE MIDI SARL CHEVALLIER PANISUD ANRACT DOMINIQUE GERPAIN BOULANGERIE AURELIA TOASTISSIMO FRANCE SOC BOULANGERIE KAYSER ETABLISSEMENTS DEMEUSY ET COMPAGNIE PANIERE D'ANNEMASSE

* parmi les entreprises répondantes à l'EAE Commerce

■ Evolution du nombre d'établissements

Le commerce français s'est fortement transformé depuis une trentaine d'années. Le nombre de petites épiceries a été divisé par six, celui des boucheries par trois.

Une commune sur deux n'a plus aucun commerce de proximité.

Mais certains secteurs résistent mieux comme la boulangerie ou le commerce des fleurs.

Malgré une part de marché réduite, le petit commerce compte encore beaucoup d'entreprises et offre le quart des emplois du commerce de détail ...

Le nombre de petites entreprises du commerce a très fortement reculé en 30 ans

	Nbre d'entreprises		Nbre de personnes occupées	
	1966	1998	1966	1998
Boulangerie-pâtisserie	40 200	22 400	106 800	44 900

Voir étude INSEE suivante pour une analyse succincte de l'évolution «des petites entreprises du commerce depuis 30 ans» - http://www.insee.fr/fr/ffc/docs_ffc/IP831.pdf



■ Evolution du Chiffre d'Affaires TTC de 1999 à 2003

Évolution du chiffre d'affaires TTC en volume (en %)					
Formes de vente	1999	2000	2001	2002	2003
Alimentation spécialisée et artisanat commercial	0,9	0,1	-1,8	-1,1	-3,2
Boulangeries-pâtisseries	0,7	-1,7	-0,6	-1,2	-1,1

Source : INSEE

Voir étude INSEE suivante pour une analyse succincte de l'analyse «Le commerce en 2003» - http://www.insee.fr/fr/ffc/docs_ffc/IP965.pdf

■ Principaux résultats économiques des entreprises selon l'activité en 2001

unité monétaire : millions d'euros

ACTIVITES NAR 20	Nombre d'entreprises	Effectif occupé (salarié et non salarié)	Frais de personnel	Chiffre d'affaires	Valeur ajoutée	Exportations	Investissements
0 Alimentation	75 323	294 613	4 759	23 812	7 380	824	1 379
0.1 Alimentation (autre que viandes et poissons)	45 532	197 389	3 170	13 205	4 900	579	1 039
dont boulangerie	40 159	173 140	2 580	7 894	3 944	29	819

Source : Ministère du Commerce et de l'Artisanat

■ Ratios comptables des entreprises de l'artisanat (1) en 2001

ACTIVITES NAR 20	Taux de valeur ajoutée (VA / CA) %	Taux d'investissement (I / VA) %	Taux de frais de personnel (FP / VA) %	Valeur ajoutée par personne occupée (milliers d'euros)
0 Alimentation	31,0	18,7	64,5	25,1
0.1 Alimentation (autre que viandes et poissons)	37,1	21,2	64,7	24,8
dont boulangerie	50,0	20,8	65,4	22,8

Source : DGI - INSEE-DECas, base de données fiscales SUSE - (1) Entreprises de moins de 20 salariés du champ d'activité de l'artisanat

■ Ratios comptables des entreprises de l'artisanat en 2002

Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1 ≤ 108 182	Tranche 2 ≤ 160 354	Tranche 3 ≤ 229 286	Tranche 4 ≤ 341 049	Tranche 5 ≤ 700 772
Nombre d'entreprises	8 328	1 499	2 166	2 083	1 583	999
Effectif moyen (exploitant inclus)	4,2	1,6	2,5	3,9	5,9	10,0
CHIFFRE D'AFFAIRES HT €	203 876	85 688	134 053	192 562	275 904	441 979
Chiffre d'affaires par personne €	48 135	54 588	53 411	49 385	46 672	44 109
Marge brute %	72,0	70,6	70,9	71,8	72,5	72,7
Valeur ajoutée %	56,1	50,0	53,2	55,8	57,6	58,7
Charges de personnel %	25,6	8,8	17,3	24,2	29,2	33,8
Cotisations de l'exploitant %	5,2	8,7	6,9	5,5	4,4	3,6
Impôts et taxes %	2,4	2,6	2,2	2,2	2,4	2,5
Excédent brut d'exploitation %	23,4	30,3	27,3	24,4	22,0	19,3
Amortissements et provisions %	5,0	5,5	5,4	5,1	4,9	4,4
Résultat d'exploitation %	19,2	25,6	22,9	20,0	17,7	15,5
Résultat financier %	-1,9	-1,9	-2,1	-2,0	-1,9	-1,7
Résultat courant %	17,3	23,7	20,8	18,1	15,9	13,8
RESULTAT COURANT €	35 237	20 333	27 874	34 764	43 781	61 013
Rotation de stocks (jrs achats ht)	23	26	24	24	23	22
Crédit clients (jrs ca ttc)	5	4	4	5	5	5
Crédit fournisseurs (jrs achats ttc)	51	60	56	51	48	49
B.F.R. (jrs ca ht)	-14	-21	-18	-14	-12	-11

Source : Centre de gestion agréé chiffres 2002 (Statistiques basées sur uniquement les Entreprises Individuelles)



Répartition selon le chiffre d'affaires	Global	Tranche 1 ≤ 106 656	Tranche 2 ≤ 159 625	Tranche 3 ≤ 229 747	Tranche 4 ≤ 341 952	Tranche 5 ≤ 700 772
Nombre d'entreprises	6 694	1 205	1 740	1 674	1 272	803
CHIFFRE D'AFFAIRES HT	203 640	84 487	132 451	192 332	276 382	445 043
Capacité autofinancement brute						
Montant en €	45 994	24 966	35 611	44 942	58 904	81 788
Jours de ca ht	81	107	96	84	77	66
Prélèvements						
Montant en €	32 800	18 544	26 088	31 777	40 695	58 363
Jours de ca ht	58	79	71	59	53	47
Autofinancement net						
Montant en €	13 194	6 422	9 523	13 165	18 209	23 425
Jours de ca ht	23	27	26	25	24	19
Investissements						
Montant en €	8 412	2 824	5 045	8 022	11 315	20 308
Jours de ca ht	15	12	14	15	15	16
Endettement						
Montant en €	47 008	18 124	32 147	45 717	65 741	95 572
Jours de ca ht	83	77	87	86	85	78
Trésorerie						
Montant en €	8 401	3 139	5 259	7 528	12 344	18 678
Jours de ca ht	15	14	14	14	16	15

Source : Centre de gestion agréé chiffres 2002 (Statistiques basées sur uniquement les Entreprises Individuelles)

■ Evolution des effectifs salariés et non salariés

Plus de 150 000 personnes : 35% de non-salariés et 65 % de salariés

Les salariés

Employé(e)s	48 297	49 %
Ouvriers pâtisseries et autres	29 006	29 %
Ouvriers boulangers	20 634	20 %
Cadres et agents de maîtrise	2 612	2 %
Total salariés	100 654	100 %

Plus de 16% de ces salariés sont sous contrat d'apprentissage

Type d'apprentis	Effectif dans les boulangeries-pâtisseries	En % du total
Apprentis pâtisseries et autres	8 063	50 %
Apprentis boulangers	4 790	29 %
Apprentis vente	3 443	21 %
Total apprentis	16 296	100 %

Les 53 000 non-salariés

30 000 chefs d'entreprise et 23 000 boulangères non-salariées, soit 53 000 personnes.

■ Zoom sur la densité d'implantation et ses variations locales

En France métropolitaine, il y a en moyenne :

- 1 545 boulangeries/région administrative
- 355 boulangeries/département
- 1 570 habitants/point de vente.

5 exemples de ratio population/boulangerie		
Nombre d'habitants/ boulangerie	Département (milliers d'habitants)	Nombre de boulangeries (entreprises, janvier 2002)
1095	Ardèche (288)	263
1309	Mayenne (288)	220
1379	Vienne (404)	293
1536	France métropolitaine (61700)	40159 (chiffre 2001)
1772	Paris (2132)	1203
2263	Nord (2566)	1134
2367	Essonne (1134)	479 (chiffre 2004)

Source : CNBF d'après données ISICA & source RM Essonne pour les chiffres Essonne

Une boulangerie de l'Essonne a donc en moyenne une clientèle deux fois plus nombreuse que celle de l'Ardèche.

Données Régionales

Principaux résultats économiques des entreprises de l'artisanat en Ile-de-france en 2001



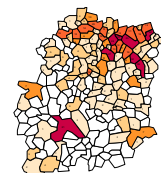
ACTIVITES NAR 20	Nombre d'entreprises <i>milliers</i>	Effectif salarié <i>milliers</i>	Personnes occupées <i>milliers</i>	Frais de personnel <i>millions d'euros</i>	Chiffre d'affaires <i>millions d'euros</i>	Valeur ajoutée <i>millions d'euros</i>
0 Alimentation	9,24	29,0	39,2	737	3 144	1 113
0.1Alimentation (autre que viandes et poissons)	5,10	20,0	25,7	482	1 584	723
<i>dont boulangerie</i>	4,74	18,7	24,1	438	1 299	658

Source : DGI - INSEE - DEcas A1, base de données fiscales SUSE

France et régions	Nombre d'entreprises	CA HT en €	C. A. par personne	Marge brute	Valeur ajoutée	Charges de personnel	EBE	Résultat Financier	Résultat courant	Résultat courant en €
FRANCE	8 328	203 876	48 135	72,0	56,1	25,6	23,4	-1,9	17,3	35 237
Ile-de-France	593	290 417	51 716	73,9	57,2	26,5	23,6	-1,9	18,1	52 688

Source : Centre de gestion agréé chiffres 2002 (Statistiques basées sur uniquement les Entreprises Individuelles)

Données Départementales

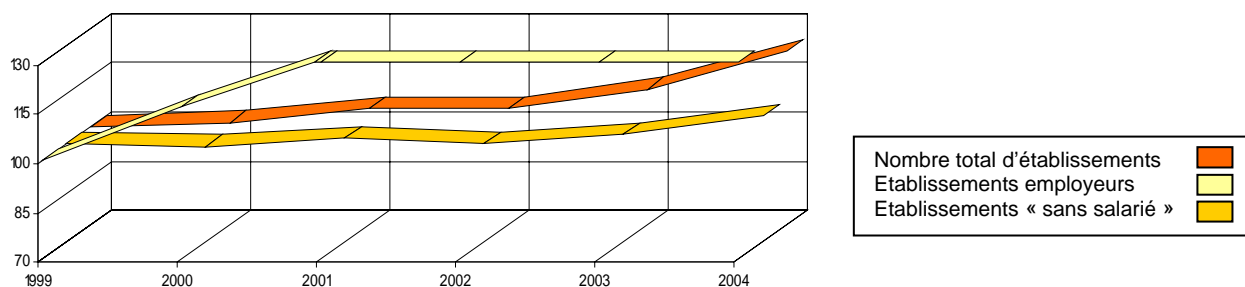


■ Le nombre d'entreprises installé

En août 2004, 479 entreprises sont installées pour la totalité de ces métiers, réparties comme suit :

Préparation et cuisson de produits de boulangerie	119
Boulangerie	7
Boulangerie pâtisserie	353
Total	479

■ Evolution du nombre d'établissements de 1999 à 2004



En 2004, le groupe d'activité "boulangerie" compte 479 établissements, dont 77,3 % d'établissements employeurs.

Son évolution se décompose ainsi | - De 1999 à 2004, les "Etablissements sans salariés" ont augmenté de +126,5 %.
 - De 1999 à 2004, les "Etablissements employeurs" ont augmenté de +9,2 %.

■ L'âge des chefs d'entreprise :

La population des chefs d'entreprises est en grande majorité d'un âge supérieur à 40 ans, 70% dont 37% avec un âge supérieur à 50 ans.

20	3
20-30	61
30-40	169
40-50	124
50-60	106
60 et plus	16
Total	479

Tranche - de 40 ans

233 48.64 %

Tranche + de 40 ans

246 51.36 %

■ L'ancienneté des entreprises

61,17 % des entreprises immatriculées à moins de 5 ans ce qui représente un flux important de création et de reprise. 23,4 % plus de 10 ans d'ancienneté.

Entreprise de - d'1 an 17,54%

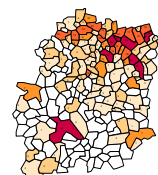
Entreprise de 1 an à - de 5 ans 43.63%

Entreprise de + de 5 ans 38.83%

■ Emploi salarié

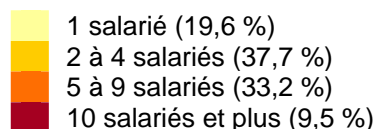
Globalement, 95,2 % des établissements installés sont « employeurs »,
4,8 % n'ont pas de salarié.

De 1999 à 2004, on constate une augmentation de 10,5 % des établissements employant un
ou plusieurs salariés.



■ Parmi les établissements « employeurs »

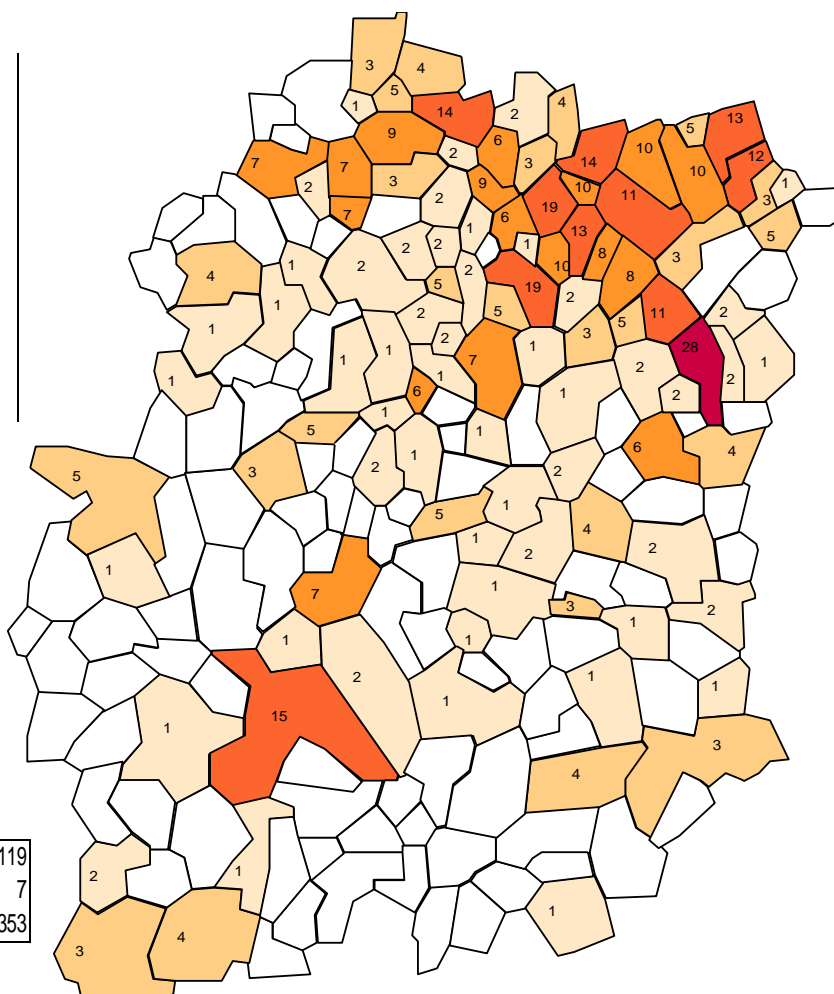
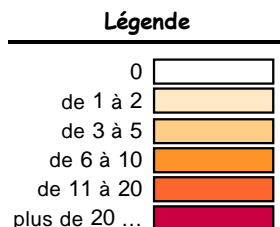
Les établissements de « 2 à 4 salariés » pour 2003 sont dominants dans cette famille
d'activités (37,7 %)



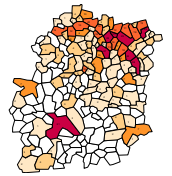
De 1999 à 2003, les établissements de "1 salarié" ont augmenté de + 42,3 %.
De 1999 à 2003, les établissements de "2 à 4 salariés" ont augmenté de + 0,7 %.
De 1999 à 2003, les établissements de "5 à 9 salariés" ont diminué de - 2,3 %.
De 1999 à 2003, les établissements de "10 salariés et plus" ont augmenté de + 33 %.

■ Répartition globale des entreprises sur le département de l'Essonne.

Les entreprises de ses secteurs sont réparties sur le territoire de l'Essonne de façon homogène par rapport à la densité artisanale tout métier confondu. Le sud Essonne est moins pourvu en entreprises (hormis les communes de Dourdan, Etampes et Milly la forêt) que le nord ce qui respecte bien l'implantation des entreprises artisanales actuelle.

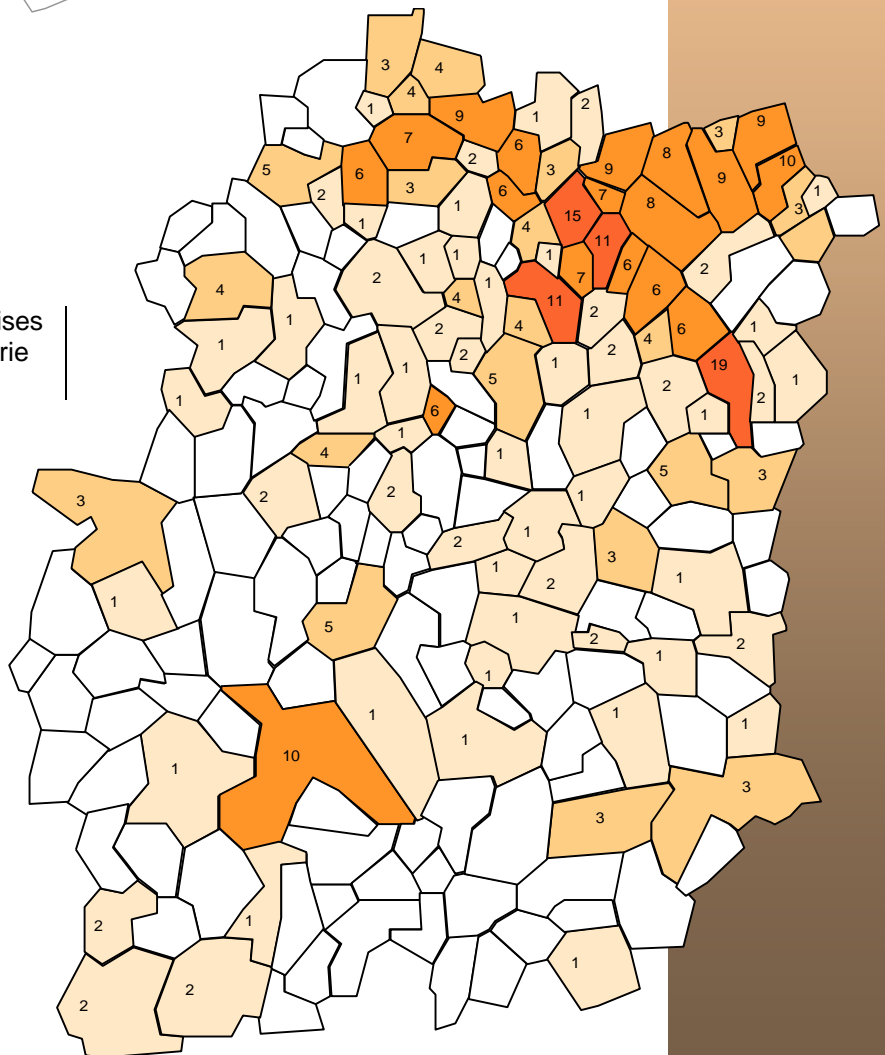


Préparation et cuisson de produits de boulangerie	119
Boulangerie	7
Boulangerie pâtisserie	353



Carte de référence
communes de l'Essonne

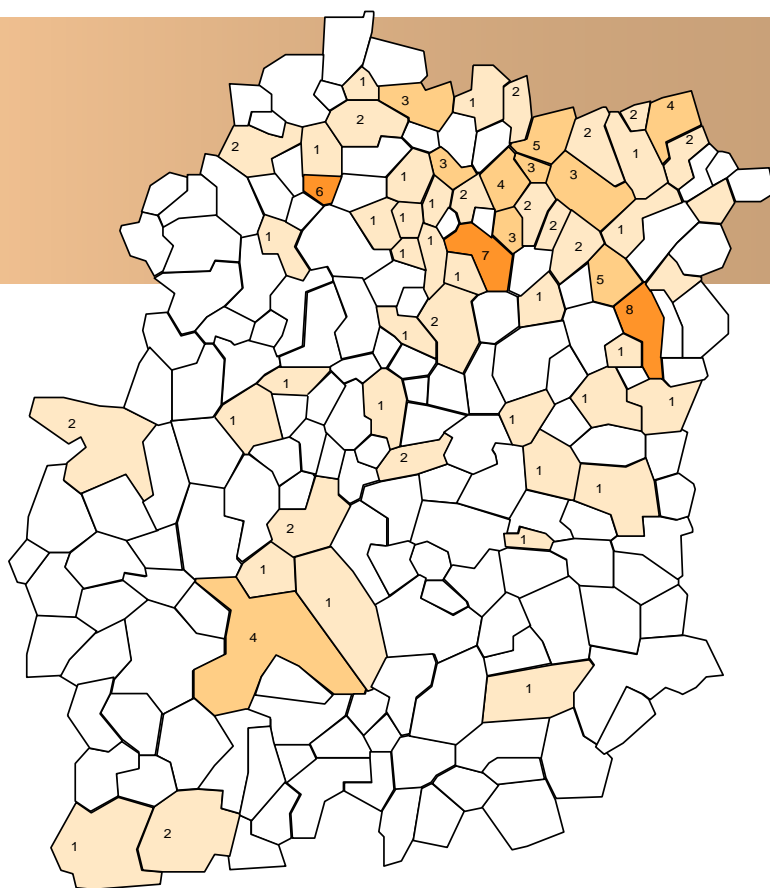
Répartition des entreprises
de Boulangerie Pâtisserie
(Code nafa 158CB)



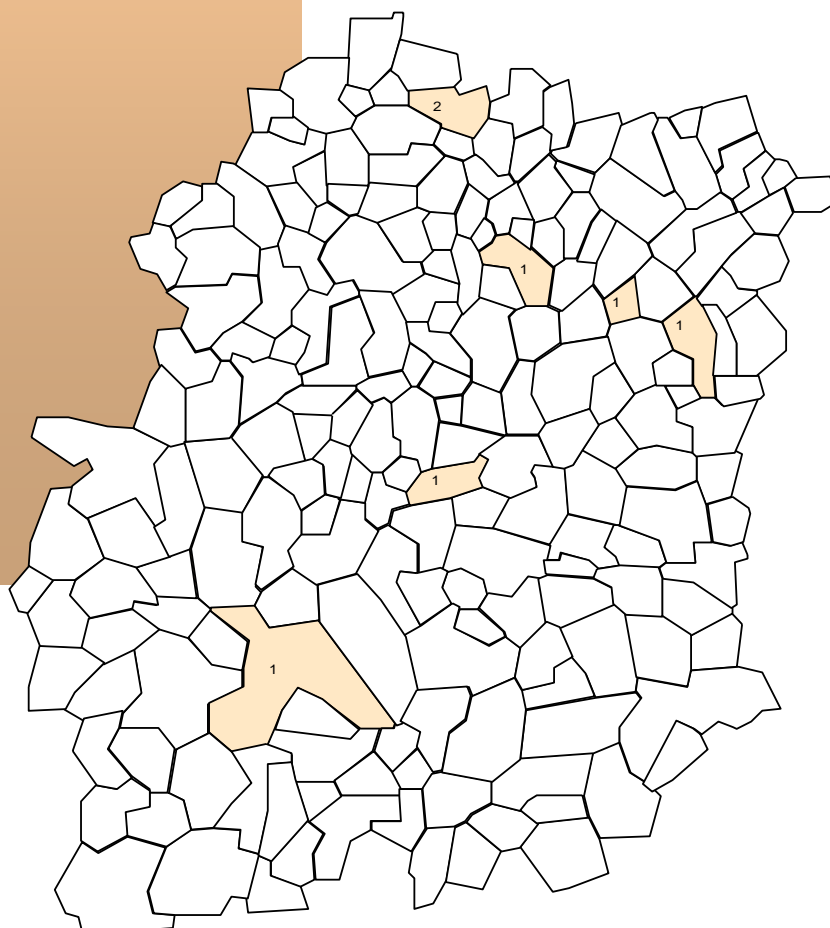
Légende

0	
de 1 à 2	
de 3 à 5	
de 6 à 10	
de 11 à 20	
plus de 20 ...	

**Répartition des entreprises
de Préparation de produits
de boulangerie
(Code nafa 158BP)**

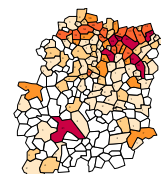


**Répartition
des entreprises
de Boulangerie
(Code nafa 158CA)**



Légende

0	
de 1 à 2	
de 3 à 5	
de 6 à 10	
de 11 à 20	
plus de 20 ...	



Détail chiffré par activité et commune :

Communes	158BP	158CA	158CB	Total
ANGERVILLE	1		2	3
ANGERVILLIERS			1	1
ARPAJON			6	6
ATHIS MONS	5		9	14
AVRAINVILLE	1			1
BALLAINVILLIERS	1			1
BALLANCOURT SUR ESSONNE	1		3	4
BIEVRES			3	3
BOIGNEVILLE			1	1
BOISSY LE CUTTE			1	1
BOISSY SOUS SAINT YON			2	2
BONDOUFLE	1		2	3
BOURAY SUR JUINE			1	1
BOUSSY SAINT ANTOINE			1	1
BOUTIGNY SUR ESSONNE			1	1
BOUVILLE			1	1
BRETIGNY SUR ORGE	2		5	7
BREUILLET	1		4	5
BRIERES LES SCELLES	1			1
BRIIS SOUS FORGES			1	1
BRUNOY	2		10	12
BRUYERES LE CHATEL			1	1
BURES SUR YVETTE			2	2
CERNY			1	1
CHALO SAINT MARS			1	1
CHAMPCUEIL	1		1	2
CHAMPLAN			2	2
CHILLY MAZARIN			6	6
CORBEIL ESSONNES	8	1	19	28
COURANCES			1	1
COURCOURONNES		1	4	5
CROSNE	2		3	5
DOURDAN	2		3	5
DRAVEIL	3		8	11
EGLY			1	1
EPINAY SOUS SENART			3	3
EPINAY SUR ORGE	2		4	6
ETAMPES	4	1	10	15
ETRECHY	2		5	7
EVRY	5		6	11
FLEURY MEROGIS			2	2
FORGES LES BAINS			1	1
GIF SUR YVETTE	2		5	7
GRIGNY	2		6	8
IGNY	1		4	5
ITTEVILLE			2	2
JANVRY	1			1
JUVISY SUR ORGE	3		7	10
LA FERTE ALAIS	1		2	3
LA VILLE DU BOIS	1		1	2
LARDY	2	1	2	5
LE COUDRAY MONTCEAUX	1		3	4
LE PLESSIS PATE			1	1
LES GRANGES LE ROI			1	1
LES ULIS	6		1	7
LEUVILLE SUR ORGE			2	2
LIMOURS			4	4
LINAS			2	2
LISSES			2	2

Communes	158BP	158CA	158CB	Total
LONGJUMEAU	3		6	9
LONGPONT SUR ORGE	1		1	2
MAISSE	1		3	4
MARCOUSSIS			2	2
MAROLLES EN HUREPOIX			1	1
MASSY	3	2	9	14
MENNECY	1		5	6
MEREVILLE	2		2	4
MILLY LA FORET			3	3
MONTGERON	1		9	10
MONTLHERY	1		4	5
MORANGIS			3	3
MORIGNY CHAMPIGNY	1		1	2
MORSANG SUR ORGE	3		7	10
NOZAY	1		1	2
OLLAINVILLE			1	1
ORSAY	1		6	7
PALAISEAU	2		7	9
PARAY VIEILLE POSTE	2		2	4
PUSSAY			2	2
QUINCY SOUS SENART	1		4	5
RIS ORANGIS	2		6	8
SACLAS			1	1
SAINTRY SUR SEINE			2	2
SAULX LES CHARTREUX	1		1	2
SAVIGNY SUR ORGE	4		15	19
SOISY SUR ECOLE			2	2
SOISY SUR SEINE	1		2	3
ST CHERON	1		2	3
ST GERMAIN LES ARPAJON	1			1
ST GERMAIN LES CORBEIL	1		1	2
ST MICHEL SUR ORGE	1		4	5
ST PIERRE DU PERRY			1	1
ST VRAIN			1	1
STE GENEVIEVE DES BOIS	7	1	11	19
VAUHALLAN			1	1
VERRIERES LE BUISSON			4	4
VERT LE GRAND			1	1
VERT LE PETIT	1		1	2
VIDELLES			1	1
VIGNEUX SUR SEINE	2		8	10
VILLABE	1		1	2
VILLEBON SUR YVETTE			3	3
VILLEMOISSON SUR ORGE			1	1
VIRY CHATILLON	2		11	13
WISSOUS	1		1	2
YERRES	4		9	13
Total	119	7	353	479

Préparation et cuisson de produits de boulangerie	158BP
Boulangerie	158CA
Boulangerie pâtisserie	158CB

Renseignements pratiques

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne

322 Square des Champs Elysées
 B.P. 225
 91007 Evry cedex
 Tél. 01.69.47.54.20 (Standard)
 Fax. 01.69.36.31.02

Service Economique - Permanence création - Tél. 01.69.47.54.38

La Chambre de Métiers organise une matinée par semaine, de 9h30 à 12h30, une réunion d'information création. Nous consulter pour les dates.
 Aucune participation financière n'est demandée, mais il est nécessaire de se pré inscrire en téléphonant au 01.69.47.54.38.

Chambre de Commerce et d'Industrie

2, cours Monseigneur Roméro - BP 135
 91004 ÉVRY Cedex
 Tél. 01 60 79 91 91
 Fax. 01 60 79 00 11

Organisations professionnelles

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

27 avenue d'Eylau – 75016 Paris
 Tél. 01 53 70 16 25
 Fax. 01 47 27 15 77

Liens utiles

Revues Professionnelles



Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie
 27, avenue d'Eylau – 75782 PARIS CEDEX 16
 Tél 01.53.70.16.25
 Fax 01.47.27.65.71
 e-mail : SOTAL@boulangerie.org

Lettre d'information de la Boulangerie-pâtisserie

<http://www.boulangerie.org/lettre/inscrire.php>

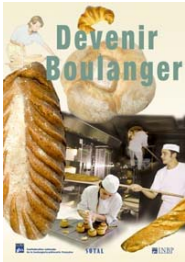
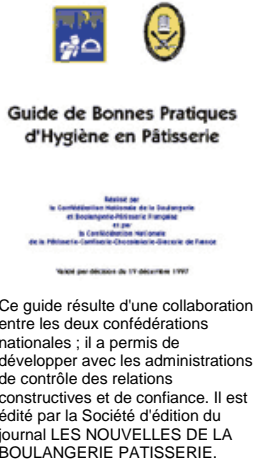
Espace Pain Information - EPI

2 square Pétrarque
 75116 Paris
 Tél : 01 44 18 92 16
 Fax : 01 44 18 91 07


L'EPI, l'Espace Pain Information, a été créé en 1992. Il regroupe les Céréaliéristes, les Meuniers et les Boulangers. Sa vocation est d'informer le grand public, le corps médical, les enseignants, les journalistes sur tous les aspects de la Filière Pain.

L'EPI, espace de documentation, d'information et de communication, renseigne sur les trois grands métiers d'une filière qui représente une force économique active de notre pays.

Documentations

Devenir boulanger		Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie	
<p>« Devenir boulanger » est l'un des ouvrages les plus complets jamais édités sur les métiers de la boulangerie. Ce livre concentre l'ensemble des connaissances exigées pour passer avec succès les CAP, BEP, BP et BM de boulangerie. Organisé en chapitres, selon plusieurs niveaux de lecture, il favorise un apprentissage progressif et modulé, adapté à toutes les populations d'étudiants en boulangerie.</p>		<p>Réalisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-pâtisserie Française et la Confédération Nationale de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie de France, le Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie aide les professionnels à répondre aux exigences actuelles de la réglementation.</p> <p>Il présente des moyens simples et adaptés à la petite entreprise, tirés de la pratique professionnelle.</p> <p>Il n'a pas pour but de révolutionner les méthodes de fabrication mais aide les boulanger-pâtisseries dans leur travail à prendre compte en permanence les règles d'hygiène élémentaires afin de satisfaire l'attente de leurs clients pour des produits sûrs et de qualité.</p>	
<p>Disponible auprès de la SOTAL 27, avenue d'Eylau 75782 PARIS CEDEX 16</p>		<p>Disponible auprès du syndicat de la boulangerie de votre département ou sur simple demande à la SOTAL 27, avenue d'Eylau 75782 PARIS CEDEX 16 Prix unitaire : 6,10 euros TTC.</p>	

Formation des salariés – Prise en charge

	<p>Le FAF BOULANGERIE a été créé par accord paritaire du 1er juillet 1995 entre la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française et les organisations nationales salariales représentatives. Son but est de satisfaire d'une manière simple et efficace les besoins en matière de formation des salariés de la profession.</p>
<p>LE FAF BOULANGERIE FINANCE LA FORMATION DES SALARIÉS</p>	

Fonds à acheter et vendre

■ Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne

Transmission reprise - www.cm-essonne.fr/p5_actua/p5d_artisans/liens_vers_artisans/transmission.htm

Contact : Christèle Thévenot – 01.69.47.54.31

■ La PPBP

Depuis plus de 30 ans, la PPBP (Publicité Périodique de la Boulangerie et Pâtisserie) accompagne la Confédération Nationale (CNBF) au travers de son journal dont elle assure la régie publicitaire.

<http://www.ppbp.fr/site.asp?page=PA.asp>

Sources d'information & Liens Internet

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française – www.boulangerie.org

Fédération de la Boulangerie Pâtisserie
de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines - <http://syndicat.boulangerie.free.fr>

Confédération nationale de la Pâtisserie - www.confederationdelapatisserie.com

CGAD – Confédération générale de l'alimentation de détail – www.CGAD.fr

CIDJ - Centre d'Information et de Documentation Jeunesse - www.cidj.asso.fr

APCE – Agence pour la création d'entreprise – www.apce.fr

RM – Répertoire des métiers Essonne – www.cm-essonne.fr

APCM – Assemblée Permanente des Chambres de Métiers – www.artisanat.info

INSEE/RSA - L'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques - www.insee.fr

FCDGA – Fédération des Centres de Gestion Agréés – www.fcga.fr