

# ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

boulangerie Question écrite n° 4467

### Texte de la question

M. Pierre Morel-A-L'Huissier attire l'attention de Mme la ministre de l'artisanat, du commerce et du tourisme sur la raréfaction du nombre de boulangeries en France. Le nombre des structures susmentionnées est passé de 48 500 en 1966, 45 500 en 1970, 41 000 en 1975, 39 500 en 1978, 38 500 en 1981, 38 000 en 1984, 37 500 en 1987 et à 34 500 en 1993. En 1993, la densité moyenne était d'un boulanger pour 1 600 habitants, l'effectif était de 112 000 salariés dont 34 000 ouvriers boulangers, 15 000 ouvriers pâtissiers, 49 000 personnels de vente et 14 000 apprentis, le chiffre d'affaires de la boulangerie artisanale était de 53 milliards de francs réparti pour 54 % en pain, 36 % en viennoiserie, et 10 % en produits de revente. Au vu de ces chiffres, il lui demande de bien vouloir lui préciser la situation actuelle des boulangeries-pâtisseries en France, le nombre de boulangeries, la densité moyenne, les effectifs, le chiffre d'affaires et les différentes réflexions menées ces dernières années sur la préservation de ces structures fondamentales pour l'ensemble du territoire français.

### Texte de la réponse

D'après la dernière enquête sectorielle annuelle disponible réalisée par l'institut national de la statistique et des études économiques (INSEE), il y avait en France, 31 941 entreprises de boulangerie et de boulangeriepâtisserie (code NAF 1071C) en 2010. Ces entreprises ont réalisé un chiffre d'affaires total de 8,71 Mds€ en 2010, ce qui représente 67 % du chiffre d'affaire total du commerce de détail. Selon la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF), le secteur détient ainsi 65 % du marché du pain. Près de 53 % des boulangeries, boulangeries-pâtisseries, réalisent un chiffre d'affaires compris entre 1 et 2 M€, 23 % entre 0,5 et 1 M€, et 3 % entre 2 et 5 M€. Elles occupent la première place au sein de l'artisanat alimentaire et figurent parmi les commerces de détail les plus fréquentés avec plus de 15 millions de clients par jour dans 1 519 161 m2 de surfaces de vente réparties sur 32 546 magasins. Selon la CNBPF, le secteur emploie environ 160 000 personnes (110 000 salariés, 20 000 apprentis, 30 000 chefs d'entreprises). Un peu plus de la moitié (51 %) des salariés sont des femmes, employées majoritairement à la vente, 49 % sont des hommes, employés majoritairement à la fabrication. La forte proportion d'apprentis en boulangerie-pâtisserie en fait un secteur très jeune puisque la moyenne d'âge des femmes salariées est de 33,6 ans, celle des hommes est de 30,2 ans. Les entreprises de moins de 10 salariés sont prépondérantes et représentent 91,7 % des entreprises de boulangerie pâtisserie et 90 % des pâtisseries. La part des entreprises employant des salariés est très nettement supérieure à la moyenne du secteur, en effet, près de 80 % des boulangeries, soit 24 840, emploient des salariés, comparé aux 49 % en moyenne pour l'ensemble des entreprises du secteur des métiers de bouche. Aussi, seules 21 % des boulangeries n'emploient pas de salariés, la moyenne du secteur se situant à 51 %. Un peu plus du quart des boulangeries (26 %) emploient entre 1 et 2 salariés, 30 % entre 3 et 5, 15 % de 6 à 9 et 7 % entre 10 et 19 salariés. L'INSEE a démontré que l'implantation des commerces d'alimentation est fonction de quatre types de territoires : urbain, périurbain, banlieues, rural. Ainsi, les centres-villes possèdent de nombreux commerces alimentaires spécialisés (primeurs, poissonneries, commerces alimentaires spécialisés, divers...) et relativement peu de boulangeries/pâtisseries. À l'inverse, dans les banlieues, les supermarchés et hypermarchés sont nombreux. Le périurbain possède de nombreuses boucheries/charcuteries et boulangeries/pâtisseries. Enfin,

l'équipement de l'espace à dominante rurale est composé de petites structures : boulangeries/pâtisseries, boucheries/charcuteries, alimentations générales/supérettes. En 2007, il y avait 8,5 boulangeries/pâtisseries pour 10 000 habitants sur l'ensemble du territoire métropolitain, 11,9 dans l'espace à dominante rurale et 7,7 dans l'espace à dominante urbaine. Seul moins de 0,2 % de la population de l'espace à dominante rurale n'avait pas accès en moins de 15 minutes, en voiture, à une boulangerie/pâtisserie. La répartition des commerces est inégale sur le territoire, ainsi le nombre d'établissements de boulangeries-pâtisseries pour 10 000 habitants par région s'étend de 3,9 à 14,7. La région qui est de loin la plus concentrée en boulangeries-pâtisseries est la Corse (14,7 établissements pour 10 000 habitants), suivie par le Languedoc-Roussillon (10,8) et l'Auvergne (10,3). Les régions du nord de la France jusqu'à la région Centre en passant par l'Île-de-France sont les moins bien desservies en boulangeries-pâtisseries. L'Île-de-France est la région la moins concentrée (3,9 établissements pour 10 000 habitants) suivie par le Nord (6,0) puis par la Picardie (6,4), la Haute-Normandie (6,8) et la région Centre (7,4). Les métiers de bouche et notamment la boulangerie/pâtisserie doivent s'adapter à des évolutions qui sont autant sociales qu'économiques. Ainsi, si le pain est présent dans l'alimentation de 98 % des Français, la consommation moyenne des Français est passée de 325 gr/jour en 1950 à 136 gr/j en 2008. Elle est de 110 gr/j chez les adolescents. Depuis 2003, la consommation de pain baisse régulièrement (FEBPF). Cependant, le pain reste prépondérant dans la consommation et les boulangeries-pâtisseries vendent principalement du pain (60 % du total des ventes). Au-delà de ces tendances de consommation, les métiers de l'artisanat et particulièrement les métiers de bouche souffrent également de pénuries de main d'oeuvre qui sont dues à une désaffection des jeunes pour ces filières qui manque de valorisation dans notre société. Pourtant elles continuent d'offrir de réels débouchés professionnels. Un plan pour l'artisanat a été présenté en conseil des ministres le 23 janvier 2013. Il définit la feuille de route du Gouvernement pour soutenir l'artisanat : la valorisation des filières et des métiers, l'accompagnement des entreprises tout au long de leur vie et la mise en oeuvre d'un environnement économique favorable pour renforcer la compétitivité des entreprises artisanales. L'ensemble des secteurs de l'artisanat ont été parties prenantes de la concertation qui a été réalisée autour de ce plan et seront associés à la mise en oeuvre des mesures présentées ; les entreprises de boulangeriepâtisserie sont bien sûr prises en compte dans cette démarche.

#### Données clés

Auteur: M. Pierre Morel-A-L'Huissier

Circonscription: Lozère (1re circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite Numéro de la question : 4467 Rubrique : Commerce et artisanat

**Ministère interrogé** : Artisanat, commerce et tourisme **Ministère attributaire** : Artisanat, commerce et tourisme

## Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : <u>18 septembre 2012</u>, page 5064 **Réponse publiée au JO le :** <u>12 février 2013</u>, page 1545