

Les boulangeries et les pâtisseries

Conjoncture et prévisions 2017 – Analyse du secteur et de la concurrence

Le groupe **Xerfi** vient de publier une étude exclusive sur les boulangeries et les pâtisseries. Comme chaque titre de la collection **Xerfi France**, celle-ci décrypte la conjoncture récente du secteur et les évolutions du jeu concurrentiel à travers une analyse détaillée des déterminants du marché, des mutations de l'offre et de la demande ainsi que des événements majeurs de la vie des entreprises. Une attention toute particulière est accordée aux prévisions d'activité pour les années 2016 et 2017.

Grâce à des mises à jour régulières et à un flux d'informations en continu, vous disposerez avec cette étude **Xerfi France** d'un véritable outil pour suivre la vie de votre secteur tout au long de l'année 2016. Dans une société où l'information abonde et où la connaissance est la clé de la performance, détenir en exclusivité une étude de qualité et toujours d'actualité peut être décisif. Pour la recevoir, il vous suffit de nous retourner le bon de commande au verso de la plaquette ou de vous rendre directement sur notre site internet pour la télécharger immédiatement.



Téléchargez immédiatement
cette étude sur Xerfi.com

Avec le code étude 6DIS26

Mathieu Sauviac
Chef de projets
Xerfi France

Les boulangeries et les pâtisseries

Conjoncture et prévisions 2017 – Analyse du secteur et de la concurrence

Edition 2016

90 pages d'analyse + 200 fiches d'entreprises

Xerfi France

Une nouvelle collection

Un format d'étude renouvelé

L'étude Xerfi France comprend trois rapports complémentaires. Elle est enrichie par un service d'informations en continu.

Une étude toujours en mouvement

Vous disposez en permanence des dernières informations et analyses sur le secteur grâce aux mises à jour.

- + Tous les mois, vous profitez d'un accès à Xerfi Previsis, notre lettre d'information sur la conjoncture économique et ses conséquences pour les entreprises.

Un service d'informations et d'analyses en continu

Un système d'alertes et une page personnalisée sur notre site vous permettent de disposer de votre étude et de rester connecté à votre secteur.

Les artisans face aux offensives des GSA

Les boulangeries-pâtisseries artisanales ont su tirer leur épingle du jeu au cours des derniers exercices. Contrairement à la plupart des circuits concurrents, terminaux de cuisson en tête, leur chiffre d'affaires progresse depuis plusieurs années. Une performance qui tient notamment à la diversification de leur offre dans la petite restauration et à l'attrait non démenti des Français pour les commerces de proximité. Les artisans ont ainsi été jusqu'ici relativement épargnés de la concurrence des grandes surfaces alimentaires. Et ce même si les enseignes de grande distribution, qui ont fait du rayon-boulangerie un des leviers pour accroître le trafic dans leurs points de vente, captent une part croissante du marché. **Les boulangeries-pâtisseries artisanales parviendront-elles ainsi à maintenir leur croissance d'ici 2017 ? Les terminaux de cuisson réussiront-ils à renouveler leur image et à attirer de nouveaux clients ?**

Les points clés de l'étude

- L'analyse conjoncturelle et les tendances du secteur
- Les prévisions 2016 et 2017 sur la consommation de pains et de pâtisseries et le chiffre d'affaires du secteur actualisées 3 fois par an
- Les positions des acteurs et les évolutions du jeu concurrentiel
- Les faits marquants de la vie des entreprises et les axes de développement clés
- Tous les mois, le classement, les performances financières et les fiches des 200 entreprises leaders

Les boulangeries et les pâtisseries

« Les Français ont profité de la hausse de leur pouvoir d'achat pour accroître leur consommation, en particulier de pâtisseries fraîches. »

« Les boulangeries artisanales ont su résister en faisant évoluer leur offre. La multiplication des références de petite restauration a permis d'accroître les occasions de vente. »

« Si les grandes enseignes de distribution fournissent autant d'efforts pour capter la clientèle des circuits de distribution traditionnels, c'est que le pain et les pâtisseries constituent de véritables produits d'appel. »

CONJONCTURE ET PRÉVISIONS

Le rapport « Conjoncture et prévisions » **vous offre trois fois dans l'année 2016** une analyse des derniers chiffres du secteur et des événements de la vie des entreprises. **Il vous livre surtout nos dernières prévisions.**

1. LA SYNTHÈSE

Cette synthèse attire l'attention du lecteur sur les conséquences de la modification de l'environnement économique, les tendances majeures du secteur, les évolutions prévisibles, en tirant parti des analyses sur les perspectives du marché et des stratégies des acteurs.

2. LES DERNIÈRES PRÉVISIONS DE XERFI

Vous trouverez ici les derniers chiffres sur l'activité des entreprises du secteur ainsi que nos prévisions mises à jour trois fois par an. **Dès le quatrième trimestre 2016, vous disposerez de prévisions actualisées pour 2016 et 2017.**

- La consommation des ménages en pains et pâtisseries fraîches
- Le chiffre d'affaires des boulangeries-pâtisseries artisanales

3. LA VIE DES ENTREPRISES

Chaque mise à jour de ce rapport met en lumière les derniers événements des entreprises du secteur : rachats, investissements, restructurations, lancements de nouveaux produits, etc.

- Les principaux faits marquants des derniers mois

4. LE TABLEAU DE BORD SECTORIEL

Cette partie vous permet de disposer en un clin d'œil de tous les chiffres incontournables pour analyser la conjoncture du secteur.

- L'évolution des déterminants de l'activité
- Les chiffres clés du secteur et de son environnement



Xerfi France

Une étude complète et opérationnelle

L'étude **Xerfi France** comporte trois rapports complémentaires pour disposer d'un bilan complet sur le secteur et de tous les éléments pour le comprendre, complétés par les prévisions et les performances des entreprises.

RAPPORT ANNUEL : TENDANCES ET CONCURRENCE

Ce rapport présente un bilan complet du secteur et de tous les éléments pour comprendre ses fondamentaux : chiffres clés, forces en présence, jeu concurrentiel et tendances de long terme.

1. COMPRENDRE LE SECTEUR ET LES DÉTERMINANTS DE L'ACTIVITÉ

1.1. LES FONDAMENTAUX DU SECTEUR

- Le schéma simplifié de la filière
- La typologie des intervenants
- Les ventes par type de produit

1.2. LES DÉTERMINANTS DE L'ACTIVITÉ

- Les principaux déterminants de l'activité sectorielle

1.3. L'ENVIRONNEMENT SECTORIEL

- L'évolution des modes de consommation de pain (1950-2010)
- La consommation des ménages en pains et pâtisseries fraîches (2006-2015)
- Les prix à la consommation du pain et des pâtisseries fraîches (2005-2015)
- L'activité dans la restauration hors foyer (2005-2015)
- Les ventes de sandwichs en France (2005-2015)
- Les principaux coûts de la profession (2006-2015)
- La concurrence des produits de BVP industriels (2005-2015)

2. L'ÉVOLUTION DE L'ACTIVITÉ DU SECTEUR

2.1. LES TENDANCES DE L'ACTIVITÉ

- L'analyse de longue période (1995-2016)
- L'évolution des déterminants (2009-2015)

2.2. LES INDICATEURS DE L'ACTIVITÉ

- Les prix à la production du pain, des pâtisseries et viennoiseries fraîches (2005-2015)
- Le chiffre d'affaires des boulangeries-pâtisseries artisanales (2005-2015)
- Le chiffre d'affaires des terminaux de cuisson (2005-2015)
- Le chiffre d'affaires des distributeurs de pains et pâtisseries (2005-2015)



Un flux d'informations tout au long de l'année

Le service d'informations de **Xerfi France** vous permettra de disposer d'un flux de données et d'analyses sur le secteur, ses entreprises et son environnement. Les données financières sur les entreprises de l'étude sont mises à jour chaque mois dans votre espace personnel.

Un portail pour suivre la vie du secteur

Une page personnalisée avec l'ensemble des analyses décryptées par **Xerfi**, les prévisions françaises et internationales de notre lettre **Xerfi Previsis**, les vidéos, les flashes et contenus additionnels accessibles en permanence.

3. LES PERFORMANCES FINANCIÈRES DES ENTREPRISES DU SECTEUR

3.1. LE COMPTE DE RÉSULTAT DU SECTEUR

- Les principaux postes de charges et ratios de la profession

3.2. LE RÉCAPITULATIF DES ÉTATS FINANCIERS DU SECTEUR

- Le compte de résultat en % du chiffre d'affaires

4. LA STRUCTURE COMMERCIALE DU SECTEUR

4.1. LE PANORAMA DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION

- Les parts de marché des différents circuits
- Les forces et faiblesses des différents circuits

4.2. LES CIRCUITS SPÉCIALISÉS

- Le tissu économique du secteur des boulangeries-pâtisseries
- Le tissu économique du secteur de la pâtisserie artisanale
- Le tissu économique dans le secteur des terminaux de cuisson
- Le tissu économique de la distribution de produits de BVP
- Le panorama des principales enseignes

4.3. LE PRINCIPAL CIRCUIT CONCURRENT

- Les établissements et les effectifs salariés des GSA
- Les principales enseignes des GSA

4.4. LES FAITS MARQUANTS DE LA VIE DES ENTREPRISES

- Les ouvertures de nouveaux points de vente
- Les autres faits marquants

5. LES FORCES EN PRÉSENCE

5.1. LES FORCES EN PRÉSENCE

- Les principaux acteurs intervenant en France

5.2. LES GROUPES MULTI-ENSEIGNES

- Groupe Holder, Groupe Le Duff

5.3. LES GROUPES MONO-ENSEIGNE

- Groupe Blachère, La Croissanterie, Monts Fournil, Les Fromentiers de France, SSP, Ange, Holding Financière Seguy, France Restauration Rapide, Maison Kayser

5.4. LES PRINCIPALES SOCIÉTÉS DU SECTEUR

- Le classement par chiffre d'affaires
- Le classement par taux d'excédent brut d'exploitation
- Le classement par taux de résultat net

PERFORMANCES FINANCIÈRES DES ENTREPRISES

Ce rapport vous propose de mesurer, situer et comparer les ratios financiers de 200 opérateurs du secteur. Vous pouvez soit profiter d'un **rapport complet actualisé tous les mois**, soit consulter directement en ligne les classements et les fiches des entreprises qui vous intéressent.

Exemples de sociétés dont les comptes sont traités dans l'étude (*)

• A FINETTA	• BOULANGERIE PATISserie FEBRE	• GOSSELIN SAINT HONORE
• A LA MARQUISE DE PRESLES	• BOULANGERIE PATISserie PAGA	• HARDY
• A LA PETITE MARQUISE	• BOULANGERIE PATISserie VERMEULEN	• HENRI ET SEBASTIEN BOUILLET
• A LA ROSE DE TUNIS	• BOULANGERIE PIETRI	• HOLDING MARIN
• A&C 887	• BOULANGERIE SICARD	• I FRATELLI ANGELI
• A2	• BOULANGERIE- PATISserie LE CLEACH	• IL ETAIT UNE FOIS LE PAIN
• AGENCE SERVICES CROUIN	• BOULANGERIES FEUILLET	• INDALOKOA
• AQUITAINE	• C AVERT	• J&G
• ATELIERS DU PAIN 81	• CAC - SECTAL	• JC GAULPEAU PATISSIER
• AU CROISSANT DE LUNE	• CAFE STEIN	• JEAN TROGNEUX LA MAISON DES BAPTEMES
• AU PAIN MARIN	• CAFFET ET COMPAGNIE	• JEAN-LUC PELE
• AU PAIN RUSTIQUE	• CAPUT	• JEDA
• AU PETRIN DES SAVEURS	• CHARLES-VICTOR	• JP CHARPENTIER
• AUX DELICES DE L'ETOILE	• CHEVALLIER	• JPH SAINT HONORE
• AUX MERVEILLEUX	• CHOCOLATERIE BISCUITERIE LARNICOL	• JSM
• AUX PECHEES NORMANDS	• COTE COUR	• JULIEN
• AUX PETITS GOURMANDS	• COTE GOURMANDS	• KEROLER
• AUZOU LE CHOCOLATIER NORMAND	• CYPRES	• LA BOULANGE TOULOUSAIN
• BERNHARD ET CIE	• DANIEL REBERT	• LA CONFISERIE- PATISserie JOUVAUD
• BLE D'OR	• DANSARD	• LA CREPERIE
• BONBEC SHOW	• DEBOTTE PERE ET FILS	• LA CROISSANTERIE
• BOULANGERIE AURELIA	• DELEPLANQUE	• LA CROIX PAIN
• BOULANGERIE BECHU	• DELICES DE MANON	• LA CROQUANTERIE GOURMANDE
• BOULANGERIE BISCUIT MANICCIA	• DELICES DES SENS	• LA CURE GOURMANDE MAGASINS
• BOULANGERIE CATEL	• DEMEUSY ET CIE	• LA GANTOISE
• BOULANGERIE COVELLI	• DESGRANGES	• LA GRIGNOTTE
• BOULANGERIE DES BONS ENFANTS	• DOSDA	• LA MAILLARDISE
• BOULANGERIE DES PALMIERS	• DUPONT	• LA PANIERE
• BOULANGERIE FEUILLETTE	• EPICURIA SUCRESALE	• LA PATISserie BY CYRIL LIGNAC
• BOULANGERIE JOSEPHINE	• ETS CARLOTTI	• LA SAVOUREUSE STE NOUVELLE
• BOULANGERIE LES CLARINES	• ETS GUY DELALLEAU	• LA SEVINOISE
• BOULANGERIE MERMILLON	• ETS LAFITEAU	• LA TALEMERIE
• BOULANGERIE PATISserie ALAIN REBERT	• F CASSEL	• LA TARTE TROPEZIENNE
• BOULANGERIE PATISserie ERIC ROY	• F2B	• LA TRESSE DOREE
	• FARINER	• LABRADOR
	• FERBER	• LAKHDAR & THIERRY
	• FLEURETTE	• LAMBERT TRADITION
	• GALZIN LANGUEDOC	• L'ANGELIQUE
	• GERARD MULOT	
	• GERPAIN	
	• GILLES	
	• GOSSELIN SAINT GERMAIN	

(*) Liste complète sur notre site internet en tapant le code 6DIS26 dans la barre de recherche

Pour recevoir votre étude **IMMEDIATEMENT**,
COMMANDEZ directement sur : **XERFI.COM**

- ❶ Rentrez le **code 6DIS26** dans la barre de recherche pour la retrouver
- ❷ Achetez l'étude directement par carte bancaire
- ❸ Recevez votre étude en format pdf sur votre compte client xerfi.com

Pour toutes **PRESTATIONS PERSONNALISEES** (présentation, étude sur mesure, etc.), contactez Laurent Marty, Directeur Associé, lmarty@xerfi.fr

Ces études peuvent également vous intéresser :

- **La production de pains et viennoiseries industriels**
6IAA26 – Mai 2016
- **La restauration rapide**
6SME05 – Juillet 2016

Retrouvez sur le site xerfi.com le plus vaste catalogue d'études sur les secteurs et les entreprises



**BONDE
COMMANDE**

A retourner à :

Groupe Xerfi 13-15 rue de Calais 75009 Paris

Téléphone : 01 53 21 81 51

Email : commande@xerfi.fr

ETUDE COMMANDEE :

Réf : 6DIS26 / XF

INFORMATIONS CLIENT

Nom :
Prénom :
Fonction :
Société :
Adresse :
Code postal :
Ville :
Adresse email :
Téléphone :
TVA Intra :
N° SIRET :

Facture avec la livraison. Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date d'émission de la facture. En cas de litige, il est fait attribution exclusive au Tribunal de Commerce de Paris.
Tarifs valables jusqu'au 31/08/2017 (TVA 20,0%).

Les boulangeries et les pâtisseries

MODE DE RECEPTION DE L'ETUDE COMMANDEE :

Version électronique (fichier pdf)	Version électronique + version papier (*)	Diffusion du fichier PDF à 5 personnes
650,00 € HT	850,00 € HT	1 300,00 € HT
780,00 € TTC	1 020,00 € TTC	1 560,00 € TTC



MODE DE REGLEMENT CHOISI

- ☐ dès réception de l'étude et de la facture
- ☐ par carte bancaire sur www.xerfi.com
- ☐ par chèque joint à l'ordre de XERFI-DGT

Date, signature et cachet

(*) Les mises à jour seront disponibles en PDF sur votre compte client xerfi.com

XERFI-DGT SAS au capital de 5 786 051 euros - 13-15 rue de Calais 75009 Paris -
RCS Paris B 523 352 607 - TVA intracommunautaire : FR2523352607