

Photo La Mir Caline

PANÉTERIE

# UN SECTEUR EN PLEINE MUTATION

Anciennement appelés Terminaux de Cuisson ou encore Points Chauds, la nouvelle dénomination « Panèterie » appelée des vœux des professionnels du secteur, illustre bien la mutation que connaissent depuis quelques années ces entreprises situées entre la boulangerie artisanale et la restauration rapide. Focus.

TEXTE | LAURENT ESTÈRE & MIRELLA CALCAGNI  
PHOTO | DR



## PANÈTERIE UN SECTEUR TOUJOURS TRÈS CONCURRENTIEL

Le secteur des Panèteries, a profondément évolué ces dernières années et doit faire face à de nouveaux venus sur le marché de la vente de pains, viennoiseries et restauration rapide boulangère. Avec des réseaux de boulangeries en franchises ou en propres très agressifs sans oublier la GMS qui prépare de nouvelles armes pour l'avenir.

**AVENIR ON L'A VU RÉCEMMENT,** les terminaux de cuisson, ou encore Pains Chauds changent de visage à tel point qu'ils en ont changé de dénomination. Au printemps dernier en effet, les professionnels du secteur réunis au sein de la FEB (Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie) ont ainsi décidé d'adapter le terme «Panèterie» qui illustrerait mieux, selon eux, leur activité que ceux utilisés précédemment. Comme le précise la FEB, il faut bien avouer que cette activité a considérablement évolué, et connaît même une vraie mutation quant à son activité principale. Car

en effet, les Panèteries recouvrent des domaines et surtout des points de vente très différents.

### UNE OFFRE QUI A ÉVOLUÉ AU FIL DU TEMPS

Cela va du simple terminal de cuisson intégré dans un magasin alimentaire dont la seule fonction est de cuire et vendre du pain, à des enseignes nationales connues qui proposent de larges gammes de pains, viennoiseries, pâtisseries et de la restauration rapide allant du sandwich à la pizza, quiches... De quoi s'y perdre !

Des enseignes qui proposent maintenant des formules complètes ou des menus à emporter ou à consommer sur place, le tout sur des surfaces de 150 à 200 m<sup>2</sup>.

### DES ENTREPRISES DE FAMILLES TRÈS DIFFÉRENTES

Comme l'indique la FEB dans une récente enquête, cette variété d'enseignes se retrouve dans la taille des entreprises — certaines disposant désormais de réseaux de plusieurs dizaines de magasins — mais aussi dans les différents modèles économiques. Dans ce cadre, la franchise connaît un développement continu ces dernières années, permettant ainsi à des entrepreneurs

de dupliquer rapidement et avec plus de simplicité des formules testées en propre avec succès. C'est le cas pour le groupe Fromentiers de France, né du rapprochement entre les sociétés Moly SA et Fromentier SA, qui est en train de vivre, à son échelle, une véritable révolution. Les Fromentiers, qui regroupent près d'une centaine d'unités (dont une soixantaine en franchise sur l'ensemble du territoire, a relancé son développement depuis 4 ans en ouvrant 7 unités en franchise en 2014. L'enseigne a un gros appétit, et vise un potentiel de 300 magasins en France au terme de son développement. C'est également le cas pour Les Fourmils de France, un réseau de Panèterie qui a ouvert sa première unité en franchise en 2014 à Grasse (Alpes-Maritimes).



**Aspiateur SPÉCIAL FOUR et BOULANGERIE**  
3 moteurs livré avec accessoires (kit four en option)  
**Aspire même à 250°C!**

CS63 four - système anti-statique (avec tube 60 l, 3900 W, 3 moteurs, 25 l)  
NEW  
MOTOR  
MOTOR  
MOTOR

**749 € HT** avec kit four  
ou **525 € HT** sans kit four

**Fabrique en Italie**

**CS-CONCEPT**

promo valable du 10/10/2015 au 10/12/2015

**Tél. 03 80 51 23 53 / Fax. 03 80 31 66 20**  
cs.concept@wanadoo.fr / [www.cs-concept.fr](http://www.cs-concept.fr)  
1 rue des Herbiolles - 21160 MARSANNAY-la COTTE (Dijon)

L'enseigne a ouvert un nouveau point de vente en juillet dernier à Grenoble (Isère), et les fondateurs — Brigitte et Gérard Chaudemanche — ont pour ambition d'atteindre les 50 magasins d'ici 7 ans. Son point fort : une redevance qui est fixe et ne s'élève qu'à 650 euros par mois.

#### VERS UNE DIMINUTION DES OUVERTURES

Mais la réussite fulgurante de ce type d'enseignes cache des difficultés économiques pour d'autres. Comme l'indique la FEB, on note une diminution des ouvertures de Pâtisseries depuis les années 2009-2010. A cette époque, on comptait plus d'un millier de créations par an, on n'en relève plus que 300 actuellement... Les professionnels rencontrent donc des difficultés face à un secteur qui semble

être arrivé à maturité. D'autant plus que la concurrence est acharnée ! En effet, face aux Pâtisseries, une ribambelle de concept de boulangeries valent le jour depuis quelques années. C'est le cas d'enseignes hybrides comme Boulangerie Ange, Boulangerie Louise ou encore Marie Blachère, qui souvent possèdent un laboratoire de boulangerie, mais en revanche vendent des viennoiseries et des pâtisseries surgelées. Des concepts qui viennent en concurrence frontale avec les Pâtisseries et qui s'installent en périphérie des villes, vidant les centres-villes de leur clientèle potentielle.

#### VALORISER L'OFFRE

En conséquence, les Pâtisseries se sont efforcées de valoriser leurs points de vente en apportant à leurs clients de la qualité, de la variété, de l'originalité,



du service, en résumé viser un positionnement plus haut de gamme pour mieux répondre aux attentes des consommateurs. A l'image de l'enseigne La Mie Câline, avec son nouveau concept « Atelier Pain & Restauration », qui lui offre une nouvelle image et surtout une offre snacking plus élaborée. Un choix judicieux puisque la répartition des ventes des Pâtisseries indique que les ventes de pains

représentent 35% du chiffre d'affaires, le reste étant réalisé par les produits traiteurs et petite restauration (25%), les ventes de viennoiseries (19%), la vente de pâtisseries (1,5%) et la vente de boissons (6%). On n'oubliera pas non plus la forte concurrence des Grandes Surfaces Alimentaires, qui disposent toujours d'un positionnement prix attractif. En outre, elles étendent de plus en plus leurs offres de produits et jouent



Photos Les Fournils de France



ITALIAN TOUCH.

Aujourd'hui, grâce à Karisma et à la gamme complète de machines à café automatiques Necta, il est possible d'obtenir un espresso, un cappuccino ou un café macchiato dans la pure tradition italienne, en appuyant simplement sur une touche. Le style élégant, les dimensions compactes et la flexibilité des solutions rendent Koro, Krea, Korinto, Kobalto et Karisma uniques et essentielles pour tous les sites dans l'univers de l'hôtellerie et de la cafétéria.



NECTA EST UNE MARQUE DE



www.nwglobalvending.fr

LAIT FRAIS



Venez découvrir notre gamme sur [www.nectahoreca.fr](http://www.nectahoreca.fr)





désormais sur la mise en scène des linéaires, en rappelant l'ambiance des boulangeries à l'ancienne. Une fois que l'on a dit tout cela, il faut tout de même conclure en précisant que l'avenir est loin d'être sombre pour les Panâtéries. Le secteur compte actuellement 3.500 entreprises pour 4.321 points de vente et 10.500 salariés. Il réaliserait, selon les derniers chiffres de la FEB, environ 92,5 millions d'euros de chiffre d'affaires. Le CA annuel des panâtéries reste très variable : l'amplitude peut aller de 200.000 à un million d'euros, la tendance étant au renforcement de l'activité du magasin, plutôt qu'à l'augmentation de leur nombre (données 2012 - Publiées en 2013 INSEE et FEB). Le CA des enseignes les plus importantes peuvent réaliser en moyenne 850.000 € de CA annuel pour un effectif moyen de 8 salariés.

**DES LEADERS QUI TIENNENT LA ROUTE**

Le secteur reste toujours dynamique. La bonne tenue des leaders le prouve. La Mie Câline affirme que son réseau devrait dépasser les 220 points de vente d'ici la fin de l'année 2015, avec une quinzaine d'ouvertures celle année et pourrait atteindre les 142 millions d'euros de chiffre d'affaires. L'enseigne de Panâtérie envisage de nombreuses ouvertures en centre-ville ou périphérie, mais aussi pour la première fois, dans des zones de flux, comme les gares et les aéroports. De son côté, le

**LA FEB COMMUNIQUE POUR LES PANÂTÉRIES**

La Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie vient de faire paraître une «Panorama 2015 des Panâtéries» dans lequel l'organisation professionnelle indique que si le profil de ces entrepreneurs reste très ouvert, beaucoup suivent des formations qui les initient au maniement de la boulangerie, de la pâtisserie ou du traiteur, tant les normes (hygiène notamment, informations au consommateur) sont devenues strictes. Le responsable d'une panâtérie qui est bien souvent son créateur, doit disposer toutefois de qualités entrepreneuriales à toute épreuve, ainsi que d'une bonne santé ! Sens de l'organisation, sens commercial et marketing, aptitudes au management, goût du travail en équipe, goût des produits et du service, le fait de produire et de vendre des produits en majorité surgelés de l'exonère pas de toutes ces qualités et compétences. Le responsable d'une panâtérie se révèle avant tout un entrepreneur et un minimum de passion est donc requis pour réussir dans ce métier...



Groupe des Fromentiers qui développe 3 enseignes distinctes (La Fromagerie, l'Epi, Gaulois et la Maison des Pains), compte plus de 140 points de vente dans toute la France pour un chiffre d'affaires total qui dépasse les 100 millions d'euros. Enfin, un aspect à ne pas négliger, est le développement à l'international. Face à un marché domestique mature, des opportunités

existent pour se développer hors de nos frontières, même si beaucoup d'opérateurs du secteur ont pour l'instant privilégié leur implantation en France. Les professionnels qui s'y sont engagés comme Brioche Dorée par exemple, misent sur la réputation et la tradition française pour séduire une clientèle qui s'ouvre aux produits occidentaux. Le groupe Le Duff a ainsi engagé un

partenariat avec le Nippon Sunlory afin d'ouvrir, au Japon, plus d'une centaine de points de vente sous enseigne Brioche Dorée d'ici 2023. Déjà présent en Chine et en Corée du Sud, le Duff entend étendre son activité en Asie, notamment à Singapour, en Malaisie et en Thaïlande. L'international pourrait alors devenir un vrai relais de croissance pour les Panâtéries.



**Aspirateur SPÉCIAL FOUR et BOULANGERIE**  
**2 moteurs** (livré avec accessoires (kit four en option)  
**Aspire même à 250°C!**

CS60 four + système anti-statique (avec max 40 l, 2050 W, 2 moteurs, 23 kg)

**695€ HT** avec kit four  
**ou 445€ HT** sans kit four

**Fabriqué en Italie**

CS-CONCEPT

messagerie live avec un spécialiste du four

première vente du 10/10/2015 ou 10/12/2015

Tél. 03 80 51 23 53 / Fax. 03 80 31 66 20  
 cs.concept@wanadoo.fr / [www.cs-concept.fr](http://www.cs-concept.fr)  
 1 rue des Herbioles - 21160 MARSANNAY la COTE (Côte d'Or)