

Les acteurs de la filière



Les objectifs à atteindre

- ⇒ Repérer le rôle et la place de chaque acteur de la filière.
- ⇒ Caractériser les différents types d'entreprise (lieux d'implantation, clientèle, différents postes dans l'entreprise, enseigne).



D'après votre expérience et au terme de la lecture de cette leçon, répondez aux questions suivantes :

1) Précisez l'activité exacte de votre entreprise.

.....

2) Relevez les différents acteurs de la filière « blé, farine, pain » et précisez leurs rôles respectifs.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Les différents secteurs d'activité de la boulangerie

Le métier de boulanger offre de nos jours de nombreuses opportunités de carrière. Outre le fait de trouver un emploi dans **une boulangerie et/ou une boulangerie-pâtisserie artisanale**, **l'ouvrier qualifié, nécessitant plusieurs années d'expérience**, pourra tout aussi bien prétendre aux emplois proposés dans :

- ↪ Une boulangerie industrielle.
- ↪ Une entreprise de restauration rapide (exemple : la Mie Câline).
- ↪ Une GMS (grande et moyenne surface).

Et plus encore :

- ↪ Chef d'entreprise ou gérant.
- ↪ Démonstrateur, Formateur ou Professeur.

Il pourra également répondre aux appels de candidature des entreprises dont l'activité relève de ce secteur comme :

- ↪ Industrie agro-alimentaire.
- ↪ Entreprise de la filière « blé-farine-pain ».
- ↪ Toutes les entreprises justifiant l'utilisation de produits de panification.

Les acteurs de la filière boulangerie pâtisserie

La farine utilisée par le boulanger pâtissier prend une place considérable dans le laboratoire, en effet sans elle, il n'y aurait pas de pains, de viennoiseries de tartes...

Voici, ci-dessous, les principaux acteurs de la **filière « blé-farine-pain »** :

- **Les chercheurs** qui créent de nouvelles variétés de blé (centre de recherche agricole).
- **Les agriculteurs** (céréaliers) qui ont pour mission de produire des céréales de qualité.
- **Les organismes stockeurs** (silos) qui ont la responsabilité de conserver le blé...
- **Les meuniers** dont le rôle consiste en priorité à transformer le blé en farine, de la stocker puis de la livrer chez le client.
- **Les boulangers pâtisseries** qui ont pour fonction de transformer la farine en pain...
- **Les distributeurs/fournisseurs** à qui il appartient de vendre du matériel, de la matière première, des produits alimentaires intermédiaires...

A cette liste, apparemment exhaustive, on peut tout de même adjoindre **le consommateur** qui, en fin de cycle, par son appréciation du produit fini, devient un acteur incontournable de la filière boulangerie-pâtisserie.

Les différents types d'entreprise et leurs structures

On distingue deux types d'acteurs :

1) Les boulangeries sont principalement des structures indépendantes, elles sont de plus en plus nombreuses à conclure des partenariats avec des meuniers.

Quelques exemples : « Banette », « Baguépi », « La ronde des pains », « la Croquoise », « la Parisse »...

Cependant, des franchises de boulangerie sous enseigne tendent à se développer :

Quelques exemples : « Paul », « Le grenier à pain », « le fournil des provinces »,...

Dans une boulangerie, contrairement aux terminaux de cuisson, le pain est fabriqué de A à Z, du pétrissage à la cuisson.

2) **Les terminaux de cuisson** se développent principalement sous forme de franchises « La Mie Câline », « Point Chaud », « La Brioche Dorée »,...

La pâte à pain n'est pas pétrie sur place, seule la cuisson est réalisée dans les points de vente (interdiction à l'appellation « boulangerie »).

Qu'est-ce qu'une franchise ?

Une franchise est une entreprise indépendante qui conclut un contrat avec un franchiseur, c'est-à-dire avec une enseigne déjà implantée sur le marché.

Le franchisé, celui qui achète le point de vente, peut donc profiter de tous les avantages d'une entreprise qui a déjà réussi, et le franchiseur peut, quant à lui, développer son réseau rapidement.

Le franchisé profite donc de l'enseigne, de la notoriété, du savoir-faire, de la clientèle, des produits de la marque... et en retour il **paie des redevances au franchiseur**.

1) Les boulangeries artisanales indépendantes

a) La majorité de ces entreprises sont indépendantes et sans dénomination particulière.

b) Les boulangeries sous enseignes sont nombreuses à consentir un partenariat avec des meuniers, exemples :

« La Croquise »

La Croquise est élaborée avec de la farine de tradition française, produite à partir de blés français sélectionnés pour leur grande qualité meunière.



Croustillante à l'extérieur
moelleuse à l'intérieur

L'appellation Pain de Tradition Française regroupe l'ensemble des pains fabriqués en n'utilisant que de la farine de blé sans additif, de l'eau, du sel et de la levure (ou levain).

Dans le respect de la tradition boulangère avec un pétrissage lent et une longue fermentation, La Croquise est l'illustration du savoir-faire artisanal.

Une publicité conséquente, une façade originale et 100% personnalisable et animations au magasin sont les points forts du concept.

« La Parisse »

La recette et la méthode de fabrication de ce pain ont été mises au point par **Gaëtan Paris** « Meilleur Ouvrier de France ».



La **fournée de Gaëtan Paris** est réalisée à partir d'un levain (fermentation naturelle), de l'eau et de la farine sans adjonction de levure.

La fermentation, assurée par les levures naturelles contenues dans la farine, procure des arômes incomparables et donne à la « Parisse » son goût unique, de plus ce produit est garanti sans additif.

En outre, **Gaëtan Paris** propose des formations personnalisées et des conseils adaptés aux besoins des diverses entreprises. Lors de ces formations, une gamme de produits est proposée, ce qui a pour incidence de diversifier l'offre auprès de la clientèle et de participer au développement de l'entreprise.

Lieux d'implantation

Les boulangeries, en général, se situent tant en zone rurale qu'en zone urbaine. A contrario, les boulangeries sous enseignes s'implantent principalement dans les zones urbaines.

2) La boulangerie franchisée (exemple)

« Paul », chez Paul, qualité ne rime pas avec surgelé !

L'enseigne Paul, est avant tout un concept conciliant les avantages de la boulangerie de quartier et la puissance d'un groupe de taille nationale. L'enseigne produit quelque 150 sortes de pains différents.



Pétris et cuits sur le point de vente, conditions « sine qua none » pour obtenir la dénomination de boulangerie, ces pains se distinguent de ceux des chaînes concurrentes, du fait qu'ils soient livrés surgelés.

Pour développer l'entreprenariat, l'enseigne s'appuie sur plusieurs modèles :

Celui de la franchise tout d'abord, ce mode de gestion concerne la plupart des magasins implantés en France.

La location-gérance ce qui permet de réduire considérablement les investissements pour un candidat à la franchise. Cependant l'enseigne reste propriétaire du fonds de commerce et le franchisé ne capitalise donc pas sur cet actif.

Lieux d'implantation

Ces enseignes « Paul, le grenier à pain, le fournil des provinces » se trouvent, en priorité, dans le centre des grandes villes mais également à leurs périphéries sur des emplacements très fréquentés ou bien même parfois sur les aires d'autoroute « enseigne Paul ».

3) Les franchises de terminaux de cuisson (exemple)

Dans un terminal de cuisson, la pâte à pain n'est pas pétrie sur place. Seules les dernières étapes de la fabrication sont réalisées dans les points de vente. Ces concepts s'adressent pour l'administration à tout individu lambda, même non formé à l'origine, au métier de boulanger !

« La Mie Câline »

C'est un réseau de terminaux de cuisson qui propose à la vente un produit à consommer sur place et/ou à emporter. Ceux-ci sont des produits de boulangerie traditionnelle et de restauration rapide : pains, viennoiseries, pâtisseries, produits traiteur, salades et sandwiches.



Lieux d'implantation

Généralement, ces magasins sont implantés dans les quartiers piétonniers, galeries commerciales, infrastructures de gares et d'aéroports.

4) Les GMS (grandes et moyennes surfaces)

a) Les boulangeries en GMS

Etant donné le coût de l'investissement, la mention « boulangerie », affichée au-dessus des étalages de pains, est presque exclusivement réservé aux hypermarchés (grandes surfaces).

Cette mention est légale lorsque cette grande surface répond à l'article L121-80 (par la loi n°98-405 du 25 mai 1998). En effet bien que le volume de leur production soit supérieur, l'équipement de leur laboratoire est similaire à celui d'un artisan boulanger.

b) Les terminaux de cuisson en GMS

Le terminal de cuisson en grandes et moyennes surfaces est l'alternative au laboratoire de boulangerie. Le choix est surtout conditionné par la taille du magasin.

Le terminal de cuisson permet de conserver un point chaud avec la fin des opérations (cuisson du pain en l'occurrence) à la vue du public.

Ne pouvant pas bénéficier de l'enseigne "boulangerie", ces GMS ont alors adopté diverses appellations pour leur rayon, du type « fournil », « pains et brioches »...

Le terminal de cuisson permet aux GMS qui n'ont pas des volumes de vente très importants de proposer à leur clientèle tout au long de la journée du pain chaud en s'adaptant aux fluctuations de la demande.

En conclusion, dans les GMS, on distingue des boulangeries mais également des terminaux de cuisson. C'est aux consommateurs d'ouvrir l'œil !

Lieux d'implantation

Les boulangeries en GMS, sont principalement intégrées au sein d'hypermarchés ou de supermarchés qui ont une activité de commercialisation étendue, cependant les terminaux de cuisson peuvent être aperçus en grandes et moyennes surfaces.

Remarque :

Le nombre de boulangeries-pâtisseries traditionnelles peut laisser penser à une « chute » légère à moyen terme sous l'effet des pressions concurrentielles qui vont continuer de s'intensifier au sein du secteur.

En effet, les terminaux de cuisson et les grandes surfaces alimentaires resteront offensifs.

Dans ce contexte, le nombre de concepts meuniers devrait encore augmenter, ceux-ci permettant aux artisans d'obtenir des matières premières moins chères et de **renforcer l'identité du segment traditionnel artisanal.**



A savoir :

1- Repérer le rôle et la place de chaque acteur de la filière.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2- Caractériser les différents types d'entreprise (lieux d'implantation, clientèle, différents postes dans l'entreprise, enseigne).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



1) Qui suis-je ? (Entourez la bonne réponse)

Personne travaillant dans un centre spécifique qui crée de nouvelles variétés de blé, je suis :

L'agriculteur ; l'organisme stockeur ; le chercheur ; le distributeur/fournisseur.

Acteur dont le rôle consiste en priorité à transformer le blé en farine, de la stocker puis de la livrer chez le client, je suis :

Le boulanger-pâtissier ; l'agriculteur ; l'organisme stockeur ; le meunier.

Structure responsable de la conservation du blé, du seigle..., je suis :

L'agriculteur ; l'organisme stockeur ; le meunier ; le distributeur/fournisseur.

Individu à qui il appartient de vendre du matériel, de la matière première, je suis le :

Consommateur ; boulanger-pâtissier ; distributeur/fournisseur ; meunier.

Acteur incontournable de la filière boulangerie-pâtisserie par son appréciation du produit fini, je suis le :

Distributeur/fournisseur ; consommateur ; boulanger pâtissier ; meunier.

Personne dont la mission est de produire des céréales de qualité, je suis :

Le meunier ; le distributeur/fournisseur ; l'agriculteur ; le boulanger pâtissier.

2) Apposez une croix dans la case correspondante.

	VRAI	FAUX
La location-gérance permet d'augmenter considérablement les investissements pour un candidat à la franchise.		
Les terminaux de cuisson ne peuvent pas bénéficier de l'enseigne "boulangerie".		
Etant donné le coût de l'investissement, la mention « boulangerie » en GMS est presque exclusivement réservé aux hypermarchés.		
Le terminal de cuisson permet aux GMS de proposer à leur clientèle tout au long de la journée du pain chaud.		
Une franchise est une entreprise indépendante qui conclut un contrat avec un franchiseur. Ainsi le franchiseur, en retour des avantages, paie des redevances au franchisé.		

3) Après réflexion, rapprochez, par des flèches, les différents types d'entreprise à leurs structures respectives.

Les boulangeries en GMS.....

Ces entreprises sont nombreuses à conclure des partenariats avec des meuniers : « la Croquise, la Parisse... ».

Les boulangeries artisanales indépendantes sous enseignes.....

La plupart de ces entreprises se situent tant en zone rurale qu'en zone urbaine.

Les terminaux de cuisson en GMS.....

La pâte à pain n'est pas pétrie sur place. Seule la cuisson est réalisée dans les points de vente : « la Mie Caline »...

Les boulangeries artisanales indépendantes sans dénomination particulière.....

Ne pouvant pas bénéficier de l'enseigne "boulangerie" ces supermarchés ont alors adopté diverses appellations pour leur rayon, du type « fournil », « pains et brioches »...

Les franchises de terminaux de cuisson.....

Pétris et cuits sur le point de vente, conditions « sine qua none » pour obtenir la dénomination de boulangerie : « Paul »...

Les boulangeries franchisées.....

Etant donné le coût de l'investissement, la mention « boulangerie », affichée au-dessus des étalages de pains, est presque exclusivement réservé aux hypermarchés.

4) Apposez une croix dans la case correspondante.

	VRAI	FAUX
Les enseignes « Paul, le grenier à pain, le fournil des provinces » sont implantées principalement dans les zones rurales.		
« La Mie Caline », « La Brioche Dorée » sont des entreprises implantés dans les quartiers piétonniers, galeries commerciales...		
Les boulangeries artisanales indépendantes sans dénomination particulière se situent tant en zone rurale qu'en zone urbaine.		



1- Nommez cinq acteurs de la filière « blé, farine, pain » et définissez leur rôle respectif. (...../ 5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2- Définissez 5 différents types d'entreprise et leurs structures : boulangeries, chaînes franchisées, terminaux de cuisson et GMS (lieux d'implantation, enseigne...). (...../ 5 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...../10