



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Web+

Complément
du Supplément
technique
INBP n°103,
« *Le commerce de
boulangerie
pâtisserie : évolution
et repères* ».



Le contexte et l'offre

• A lire

Marchés & Innovations dans l'Artisanat et le Commerce de proximité – Horizon 2020 – Mode d'emploi.

Paris : Institut Supérieur des Métiers, 2015

Cet ouvrage collectif fait le point sur la place et les atouts de l'artisanat et du commerce de proximité dans une société en mutation et les axes de développement à exploiter.

http://ism.infometiers.org/ISM/content/download/5613/32957/version/6/file/Marches_et_Innovations2020.pdf

• S'informer des tendances de consommation

Les sites des principaux salons dédiés aux métiers de bouche proposent, souvent en accès libre, des communiqués de presse synthétiques sur les tendances.

- <http://www.europain.com>
- <http://www.sirha.com/>
- <http://www.sialparis.fr/>
- <http://www.sandwichshows.com/>

Le **Crédoc**, Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de Vie publie des études dans lesquelles le comportement des individus est analysé et anticipé. Depuis 1978 un dispositif permanent d'enquêtes permet de décrypter les modes de vie, opinions et aspirations des Français.

- <http://www.credoc.fr/index.php>

• La maladie coeliaque et la fabrication de produits sans gluten

L'**AFDIAG**, Association Française Des Intolérants Au Gluten, est constituée de bénévoles. Epaulée par un Comité Médical, elle travaille en collaboration avec le GERMC (Groupe d'Étude et de Recherche sur la Maladie Cœliaque), regroupant les grands spécialistes français de cette pathologie. Elle délivre également le logo « épi de blé barré » pour les produits sans gluten.

- <http://www.afdiag.fr/>

Le **Pôle Innovation de l'INBP** propose sur son site Internet une fiche technique sur la maladie coeliaque :

- <http://www.inbpinnov.com/catalogue/infos-professionnelles/3424-maladie-coeliaque.html>

• Les appellations d'origine

L'**INAO**, Institut national de l'origine et la qualité recense sur son site Internet l'ensemble des produits français protégés par une appellation et leur cahier des charges.

- <http://www.inao.gouv.fr/>

Le **Pôle Innovation de l'INBP** présente sur son site Internet une fiche technique sur les logos associés aux différents signes de qualité :

- <http://www.inbpinnov.com/catalogue/infos-professionnelles/3348-comprendre-les-logos.html>

-

• Les blés CRC

- <http://lebledenoscampagnes.fr/>

• Se former aux métiers de charcutier-traiteur et cuisinier

Le Cefroc, Centre de Formations Professionnelles des Métiers de la Gastronomie propose formation initiale, continue et perfectionnement.

- <http://www.ceproc-cfa.com/>

• Se former au snacking

L'INBP propose dans ses locaux ou en entreprise des formations sur l'offre en produits de snacking.

- <http://www.inbp.com>

• Respecter la réglementation des produits traiteurs

- Guides de bonnes pratiques d'hygiène Traiteur
- Guide de bonnes pratiques Charcutier
- Guide de bonnes pratiques Restaurateur

A se procurer auprès de :

Confédération Nationale des Charcutiers, Charcutiers - Traiteurs
15, rue Jacques Bingen
75017 Paris
Tél : 01 44 29 90 55

Ou à acheter à la Documentation française :

- <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/>

La communication

• Valoriser la qualité de ses produits

Le kit d'identification Boulanger

- <http://www.boulangerie.org/supportcommunications/le-kit-didentification-boulangier>

Les affiches Pain Maison et Pain de Tradition Française

- <http://www.boulangerie.org> (se connecter à l'espace Membres)

L'affiche **Viennoiserie Maison** est disponible auprès des groupements professionnels départementaux :

- <http://www.boulangerie.org/regions-boulangeres>

• Miser sur son identité artisanale

La campagne Ici, c'est humain

- www.icicesthumain.com

L'Artisanat, première entreprise de France

- <http://www.artisanat.info/kit>

Le Label "Préférence Commerce"

- <http://www.cci.fr/web/developpement-de-l-entreprise/preference-commerce>
- <http://www.cci.fr/web/developpement-de-l-entreprise/preference-commerce-les-commerçants-labellises>

La Marque "Commerçant voisin"

- <http://www.manifestedelaproximite.com/?p=1324>

Le Label Entreprise du Patrimoine Vivant

- <http://www.patrimoine-vivant.com/>

TripAdvisor

- <http://www.tripadvisor.fr/>

• Utiliser les réseaux sociaux

Les **Chambres des Métiers et de l'Artisanat et les Chambres de Commerce et d'Industrie** proposent des formations à l'utilisation des Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication (NTIC).

Soigner son image sur le web

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Haute-Marne propose aux commerçants de son territoire un studio photo connecté leur permettant de disposer pour leurs produits de photos, d'animations interactives et de vidéos de haute qualité à mettre en ligne sur Internet.

http://www.haute-marne.cci.fr/sites/haute-marne.cci.fr/IMG/pdf/pub_scancube_2014.pdf

Adopter de nouvelles formes de commercialisation

• Créer son site web

Fiche conseil proposée par l'Institut Supérieur des Métiers :

- <http://blog.innovation-artisanat.fr/la-strategie-web-dans-les-commerces-de-proximite-de-lalimentaire/>

Guide du vendeur e-commerce :

- <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Consommation/Commerce-electronique>

Prestashop permet de créer son site marchand soi-même de manière simple à partir de modèles : www.prestashop.com

• Vendre en ligne en se regroupant

Midiexpress : solution multicanale (ordinateur, tablette, smartphone, borne tactile) commercialisée par Actitouch à destination des boulangeries-pâtisseries et de la restauration rapide. La plateforme permet au client de trouver un commerce à proximité, de commander ses produits en ligne et de les récupérer en magasin. Actitouch propose également des bornes tactiles de commande à installer dans sa boutique : <http://www.midiexpress.fr/>

Exemples d'initiatives locales :

Baladodrive : drive de produits fermiers et artisanaux développé par des agriculteurs et des artisans locaux (boulangers-pâtisseries, charcutiers, bouchers...) avec le soutien de la CMA et de la Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher. Les clients passent commande sur la plateforme web avant de récupérer l'intégralité de leur commande à un point retrait : <http://www.baladodrive.fr>

Le même principe a été développé en Gironde : <http://www.drive-fermier.fr/33/>

Sceaux-shopping : plateforme de vente créée par les commerçants de Sceaux avec l'appui de la Ville de Sceaux et la CCI des Hauts-de-Seine. Les clients achètent en ligne et viennent retirer leurs commandes en magasin : www.sceaux-shopping.com

Aizyshop : regroupement des commerçants d'Aizenay (85) qui offre aux clients la possibilité d'acheter en ligne dans différents commerces de la ville en effectuant un seul panier et un seul paiement. L'intégralité de la commande est ensuite récupérée en point retrait ou livrée à domicile : <http://www.aizyshop.fr/> :

Le même principe a été développé dans l'agglomération du Puy-en-Velay (43) <http://www.achetezaupuy.com> :

Le site **Approbio** permet de faire des coffrets cadeaux gourmands à base de produits bio et artisanaux locaux : <http://www.approbio.com/coffrets-cadeaux/>

Le même concept est développé sur **Ethicgourmand** : <http://www.ethicgourmand.fr/> :

• Livrer à domicile ou sur le lieu de travail

Citycake Paris permet de commander en ligne des produits dans les pâtisseries de Paris partenaires et de se les faire livrer à domicile en moins d'1 heure : <http://www.citycake.fr/>

Pain pon' livre par triporteur des produits de boulangerie bio en entreprise sur Paris et sa périphérie : <http://www.painpon.com>

• Vendre en distributeurs automatiques

Fournisseurs de distributeurs avec finalisation de cuisson

Pani Vending : <http://www.panivending.com/>

Le Compagnon du boulanger (Sté Elodys) : <http://www.lecompagnonduboulangier.com/>

Fournisseurs de distributeurs de stockage

Citypan : <http://www.city-pan.fr/>

Distripain : <http://www.ledistrib.fr>

Ma Baguette : <http://www.mabaguette.com/>

Pain 24 heures : <http://www.pain24heures.fr/>

A lire

La lettre du Pôle innovation de l'INBP : Installer un distributeur de pains : aspects pratiques et réglementaires

<http://www.inbpinnov.com/catalogue/infos-professionnelles/3436-distributeurs-de-pains.html>

Renouveler l'expérience d'achat

• Faire appel à un designer

Annuaire des designers en France

<http://www.lelieududesign.com/annuaire-designers>

Concours et opérations pour le design dans le commerce

Depuis 2004, la CCI de Lyon organise tous les deux ans le concours **Lyon Shop & Design** qui récompense les associations entre commerçants et designers pour la création ou la rénovation des commerces de la ville. La CCI de Paris a proposé un concours similaire, **Paris Shop & Design** en 2012 et 2014.

Les commerces participants et les lauréats (dont des boulangeries-pâtisseries) sont présentés sur : <http://www.lyon-shop-design.com>
<http://www.parisshopdesign.com/>

La Cité du Design de Saint-Etienne organise également un concours qui récompense l'agencement intérieur et extérieur des boutiques en collaboration avec des designers :

<http://www.citedudesign.com/fr/entreprises/030812-concours-commerce-design>

• Communiquer par affichages dynamiques

Prestataires

Boulangerie TV en Rhône-Alpes : <http://www.btvmedia.fr>

Service gratuit (financé par les annonceurs) – diffusion sur écran de contenus sur la boulangerie, d'actualités locales et de publicités d'annonceurs.

Cigale TV (commerces de proximité, notamment les boucheries) <http://www.cigalemedias.com>