

la crêperie artisanale et industrielle

- Une trentaine d'unités de production, dont 4 principaux opérateurs
- 450 salariés
- CA annuel estimé : 25 millions d'€
- Des locaux récents et des projets de modernisation

↳ L'enquête crêperies

Le secteur de la crêperie regroupe des entreprises de métiers et de tailles très hétérogènes (certaines relèvent de la restauration, d'autres sont plus proches des plats préparés). Pour mieux connaître ce secteur, une enquête a été réalisée auprès d'une trentaine d'entreprises de production, celle-ci excluant les activités de restauration (crêperies de dégustation et marchands ambulants).

Ce travail, animé par l'Agence, a été réalisé en partenariat avec les Chambres de Métiers. 19 entreprises, sur la trentaine répertoriée dans les Côtes d'Armor, ont répondu à l'enquête et l'exploitation des questionnaires a été complétée par des entretiens avec certains dirigeants.

↳ Les entreprises

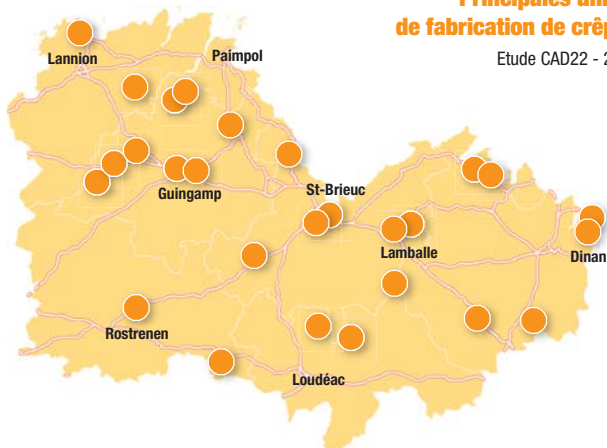
Elles regroupent 420 personnes, le secteur employant vraisemblablement de l'ordre de 450 salariés au total sur l'ensemble du département.

Les effectifs vont de 2 à 90 salariés. Toutefois, quatre sociétés emploient à elles seules 255 personnes, soit 60% de l'effectif total.

Les entreprises sont spécialisées dans la fabrication de crêpes (farine de froment) et galettes (farine de blé noir) natures mais certaines complètent cette production soit par la fabrication de crêpes et galettes garnies, soit éventuellement par la fabrication de pâtisseries bretonnes (far, kouign aman). Certaines ont une activité accessoire de restauration.

Principales unités de fabrication de crêpes

Etude CAD22 - 2008



Cartographie : CAD22 - Armorstat.com - Avril 2008

↳ Les produits

La recette des galettes et des crêpes varie selon la région de commercialisation (pâte fine, croustillante, moelleuse...), le type de fabrication (étalage main ou machine) et le circuit de distribution (traditionnel ou GMS).

Cinq entreprises (situées dans l'Ouest du département) sur les 19 enquêtées fabriquent des crêpes sèches qui se conservent à température ambiante de 4 à 6 semaines selon les fabrications.

Trois d'entre elles fabriquent également des crêpes et galettes fraîches qui se conservent au frais et ont une durée de consommation de 4 jusqu'à 21 jours pour les produits conditionnés sous atmosphère protectrice.

Une douzaine d'entreprises, le plus souvent de petites unités, fabrique des produits « étalés à la main », ce qui constitue une marque de qualité au plan commercial et permet un positionnement « haut de gamme » des produits. Des unités de tailles plus importantes pratiquent à la fois l'étalage à la main et l'étalage à la machine sur des lignes automatiques.

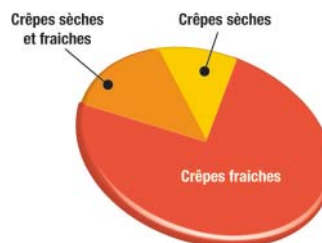
Certaines entreprises se diversifient vers les plats cuisinés, toutefois il n'existe pas d'unité spécialisée dans les produits garnis.

↳ La qualité

Seules les unités de production les plus importantes ont mis en place une démarche de traçabilité et de sécurité sanitaire et 40% seulement travaillent sur cahier des charges avec leurs meuniers.

Répartition des crêperies par type de produit fabriqué

Etude CAD22 - 2008



Les produits en libre service sont vendus emballés en sachet plastique ou en barquette pour les produits sous atmosphère modifiée.

L'emballage répond plus à des besoins techniques (protection du produit, informations réglementaires...) qu'à des préoccupations de marketing, celui-ci restant des plus simples (coordonnées de l'entreprise et les mentions légales). Aucune entreprise n'a véritablement de marque, les gros opérateurs commercialisant le plus souvent leurs produits sous les marques de distributeur.

↳ Les fournisseurs

Les matières premières utilisées (farine, lait, oeufs) sont achetées en quasi-totalité en Bretagne.

La moitié des entreprises achète sa farine et ses ovo produits en Côtes d'Armor et 60% s'y approvisionnent également en lait. En revanche, les fournisseurs d'emballage se situent fréquemment hors Bretagne.

↳ Le marché et les circuits de distribution

Les principaux opérateurs français sont bretons et le marché, régional comme national, est jugé concurrentiel par l'ensemble des dirigeants.

Le marché breton est segmenté par les recettes utilisées : certaines crêperies ont une zone de chalandise qui peut se limiter à une partie du département, d'autres commercialisent des gammes adaptées au goût des consommateurs de chaque « terroir ».

Cette notion de recette intervient moins en dehors du marché régional. Les gros opérateurs ont mis au point leurs propres gammes, étalées à la machine et conditionnées en barquettes sous atmosphère protectrice, et travaillent au plan national avec la grande distribution.

L'Ile-de-France constitue le principal marché hors région.

La vente des produits se fait à travers plusieurs circuits de distribution :

- la grande distribution, la quasi-totalité des entreprises travaillant en direct avec les magasins sur le marché local ou régional, ou au travers de référencement plus larges sur le marché extra régional,
- les boulangeries, pâtisseries, petits magasins de proximité (les 2/3 des entreprises sont concernées),
- la vente en direct dans l'atelier (la moitié des crêperies commercialise ses produits dans sa boutique).

L'export reste confidentiel, en revanche le marché de la restauration hors domicile paraît en développement.

La logistique est interne sur le marché régional mais les livraisons sont effectuées par des transporteurs hors Bretagne.

Les outils

Les 2/3 des ateliers sont récents et les 3/4 ont fait l'objet de travaux depuis moins de 5 ans.

Les process mis en oeuvre pour la fabrication sont de 3 types. Certaines crêperies utilisent plusieurs de ces procédés :

- des chaînes très automatisées pour la fabrication de crêpes sèches (5 entreprises)
- des machines pour l'étalage automatique des crêpes et galettes fraîches (8 entreprises)
- des manèges pour l'étalage à la main des produits frais (12 entreprises) Le gaz naturel, ou à défaut le propane, sont les énergies privilégiées pour la cuisson.

Les produits sont généralement refroidis à température ambiante, certaines crêperies utilisent cependant un système de refroidissement (ventilation, chambre froide). Les produits frais sont conservés en température dirigée après conditionnement. Le conditionnement des produits reste largement manuel.

Les ressources humaines

La majorité du personnel a appris son métier de manière empirique, sans formation préalable.

Certains postes plus techniques (pâtisseries, électromécaniciens...) sont occupés par des salariés titulaires d'un CAP/BEP ou un Bac professionnel. Les entreprises les plus importantes embauchent également des diplômés de l'enseignement supérieur pour des postes spécialisés (responsable qualité) et pour renforcer l'encadrement. Le personnel est traditionnellement féminin et le travail est souvent à temps partiel, avec, dans certains cas, des horaires décalés.

Les besoins de formation sont largement ressentis même si seulement un tiers des entreprises a mis en place des actions de formation au cours des 3 dernières années.

Les difficultés de recrutement de personnel sont perçues comme un frein au développement par 40% des entreprises.

Plusieurs organismes délivrent une formation de crêpiers (Zoopôle Développement, Chambres de Métiers, Greta...). A noter qu'il existe, depuis octobre 2006, un titre de crêpier (Répertoire National des Certifications Professionnelles-niveau V) qui s'obtient par Contrat de Professionnalisation.

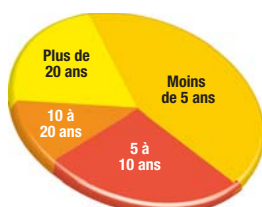
Les dirigeants

La grande majorité des dirigeants a acheté ou créé son affaire. Seuls 20% ont repris l'entreprise familiale. Moins de la moitié travaillait auparavant dans le secteur agroalimentaire et plusieurs avaient des métiers sans rapport avec la crêperie.

Dans la quasi-totalité des cas, les dirigeants sont détenteurs du capital de leur entreprise, intégralement ou détiennent une participation significative.

Ancienneté des dirigeants

Etude CAD22 - 2008



Les projets

Le secteur est dynamique, 11 projets de modernisation ont été recensés lors de l'enquête. Ils portent notamment sur l'extension de bâtiments, la modernisation d'ateliers, l'automatisation du process permettant une amélioration de la productivité de l'outil ainsi que des conditions de travail du personnel. L'évolution de la réglementation en matière d'hygiène et de traçabilité (en particulier concernant l'utilisation des oeufs et des ovoproduits) devrait également contribuer à faire évoluer les outils de production.

Les établissements de plus de 10 salariés

Entreprises	Localisation	Effectifs salariés
Crêperie Jarnoux	Lamballe	80 à 99
Bertell Galett	Pleudihen/Rance	80 à 99
Crêperie Le Roux-Tigreat	Saint-Agathon	20 à 49
Crêperie d'Emeraude	Matignon	20 à 49
Crêperie de la Fontaine St Père	Plessala	20 à 49
Moulin Le Richel	Pontrieux	20 à 49
Crêperie artisanale de Guerlédan	Mur de Bretagne	20 à 49
La Galette de Pleudihen	Pleudihen/Rance	10 à 14
Ar Vilin Goz	Pédervec	10 à 14
Crêperie Tirel	Lamballe	10 à 14

Source : CAD22

RETROUVEZ CES DONNÉES SUR :

www.armorstat.com

le Centre de ressources socio-économiques des Côtes d'Armor