

OBSERVATOIRE



## ANALYSE DES EFFETS DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE & ÉNERGÉTIQUE

Branche professionnelle Boulangerie-pâtisserie-entreprises artisanales

juin 2024



Les entreprises de la branche professionnelle des Boulangeries-pâtisseries connaissent, notamment du fait de la transition écologique et énergétique, une série de mutations qui modifient leur modèle historique.

Entre la hausse du coût de l'énergie consommée par les nombreux équipements de production/stockage et celle affectant les matières premières (ex. : céréales), la branche professionnelle fait face à plusieurs enjeux économiques. Même si la fréquentation des points de vente et le chiffre d'affaires moyen sont en légère progression, des tensions peuvent exister dans certains commerces sur la rentabilité, du fait de l'augmentation des coûts qui ne sont pas totalement répercutés sur les prix de vente.

Les évolutions de consommation se conjuguent avec le changement climatique pour modifier les procédés

(ex. : panification) et le rythme de production sur la journée, demandant plus d'équipements électriques qu'il faut alimenter, maintenir et financer.

En termes d'évolutions des métiers et compétences, les pratiques d'approvisionnement évoluent, mais aussi celles de gestion des déchets/emballages et de gestion du point de vente (ex. : surveillance accrue de la climatisation et de la température des stocks). La multiplication des équipements demande aussi des compétences diversifiées sur la consommation d'énergie.

Les entreprises de la branche professionnelle s'engagent dans une transformation progressive de leurs pratiques, ce qui requiert pour chaque métier de nouvelles compétences et du temps supplémentaire (ex. : maintenance ponctuelle des équipements).



## CLÉS DE LECTURE SUR LA BRANCHE PROFESSIONNELLE

### ACTIVITÉS DE LA BRANCHE PROFESSIONNELLE

La branche professionnelle de la Boulangerie-pâtisserie regroupe les entreprises dont l'activité principale consiste à fabriquer et vendre, essentiellement au consommateur final, du pain, de la viennoiserie et de la pâtisserie. Le boulanger-pâtissier confectionne également des quiches, croque-monsieur ou pizzas et des produits de « snacking » comme les sandwichs et salades.

Dans cette branche professionnelle, les métiers principaux sont ceux de boulanger, boulanger-pâtissier et vendeur en boulangerie-pâtisserie.

L'activité de la branche professionnelle est définie dans l'article premier de la Convention collective nationale du 19 mars 1976 (IDCC 843) : [https://www.legifrance.gouv.fr/conv\\_coll/id/KALICONT000005635886](https://www.legifrance.gouv.fr/conv_coll/id/KALICONT000005635886).

### CHIFFRES CLÉS



25 827  
ENTREPRISES<sup>1</sup>



29 609  
ÉTABLISSEMENTS



124 645  
SALARIÉS<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Entreprises, établissements et salariés relevant du champ Opco EP. Source Collecte URSSAF 2023 – Masse salariale 2022. Les établissements employeurs comptabilisés sont ceux avec au moins un salarié, le nombre de salariés est mesuré en ETP. <sup>2</sup> Effectif annuel moyen 2022 URSSAF.

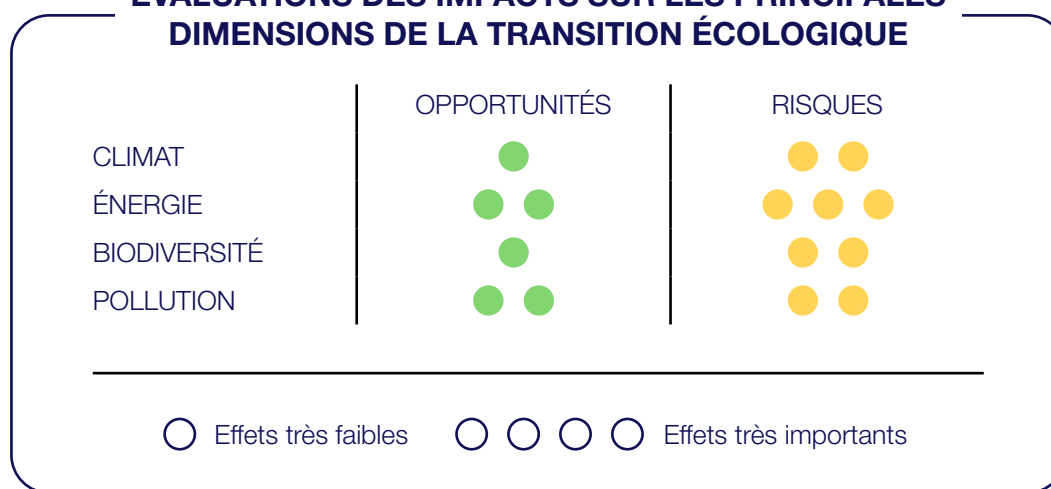


## LES ENJEUX DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET ÉNERGETIQUE

Pour les entreprises de la branche professionnelle, les principaux enjeux liés à la transition écologique et énergétique sont :

- la diversification des farines employées et l'utilisation de farines produites à partir de variétés de céréales plus résistantes aux stress climatiques et adaptées aux enjeux de santé humaine ;
- l'amélioration de l'efficacité énergétique des équipements voire l'installation de nouveaux systèmes comme des dispositifs de climatisation, de récupération de chaleur ou des panneaux solaires ;
- l'optimisation de la gestion des déchets, biodéchets et emballages (tri et réduction des déchets, choix des emballages, réemploi, etc.) ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire (sur les process et les produits approchant leur date limite de consommation) ;
- la formation à produire et s'approvisionner autrement ;
- la sensibilisation des salariés aux bonnes pratiques en matière de consommation d'eau et d'énergie, de stockage des matières premières, de tri des déchets.

### ÉVALUATIONS DES IMPACTS SUR LES PRINCIPALES DIMENSIONS DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE



3  
9



### PRINCIPALES OPPORTUNITÉS

Devant l'intensification des préoccupations en matière de santé et d'environnement, une des principales opportunités réside dans la montée en gamme de l'offre et la capacité à valoriser un savoir-faire artisanal autour de produits de qualité, locaux, de saison et respectueux de l'environnement.

Les labels et les produits issus de l'agriculture biologique représentent un atout commercial mis en avant. Cependant, et afin de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, proposer un pain à faible empreinte carbone peut également constituer un avantage concurrentiel et l'opportunité d'attirer et de fidéliser la clientèle, tout comme les produits sans gluten (pain, etc.), végétariens ou à base de protéines végétales (notamment pour le snacking).

Enfin, l'effort de réduction des déchets et les alternatives aux emballages à usage unique, comme les sacs à pain en lin personnalisables, contribuent à séduire la clientèle et auront un impact réputationnel positif auprès des consommateurs.



### PRINCIPAUX RISQUES

Un des principaux risques réside dans la volatilité du prix des matières premières (farine, beurre, lait, sucre, fruits, etc.) et dans les difficultés potentielles d'approvisionnement dues à l'altération des capacités de production liées au changement climatique.

L'augmentation des coûts énergétiques constitue également un risque pour les boulangeries-pâtisseries, tant au niveau de la production (fours de cuisson, froid alimentaire, climatisation) que des coûts de production et de transport des matières premières.

Les entreprises de la branche professionnelle seront amenées à s'adapter aux changements à venir en diversifiant leurs modes d'approvisionnement, en modifiant leurs recettes et procédés, en faisant évoluer leurs gammes de produits, et en investissant dans des équipements énergétiques.



## LES EFFETS LIÉS AUX QUESTIONS CLIMATIQUES

La hausse des températures et la multiplication des épisodes caniculaires peuvent impacter à la baisse l'activité des artisans boulangers-pâtisseries. En effet, l'on observe une nette diminution de la consommation de produits de panification à chaque épisode de chaleur et la hausse des températures peut compromettre la qualité de la production tout en imposant des conditions de travail particulièrement difficiles.

Dans les années à venir, l'augmentation de la fréquence et de l'amplitude des événements climatiques extrêmes (sécheresse, etc.) vont affecter la quantité et la qualité des matières premières utilisées par les artisans boulangers-pâtisseries, engendrant des difficultés d'approvisionnement et une volatilité des prix.

Du fait du dérèglement climatique, on s'attend à une prolifération des insectes ravageurs et des maladies sur les cultures comme le blé. Le stress thermique et le déficit hydrique entraînent également une réduction des rendements. Par ailleurs, la qualité des farines risque d'être affectée par une modification de la concentration ou de la composition des protéines du blé, conduisant à des changements des caractéristiques de la pâte et du pain, et donc des procédés de production.

D'autres matières premières seront potentiellement impactées. En effet, le stress thermique entraîne une réduction de la

production laitière des vaches et de la teneur en matières grasses du lait (selon les professionnels, une vache laitière peut perdre jusqu'à 20 % de sa production quand les 35 °C degrés sont dépassés) pouvant engendrer une augmentation du prix du lait et des produits laitiers comme le beurre, la crème ou le fromage. De même, du fait de températures plus élevées et de phénomènes météorologiques extrêmes (tempête, sécheresse, gel, etc.) la production de fruits sera impactée, entraînant une diminution du volume des récoltes et une hausse des prix.

L'incidence sera plus ou moins importante selon la capacité d'adaptation des commerces : apprendre à s'approvisionner et produire autrement, par exemple en modifiant les recettes et gammes de produits proposés en fonction des produits de saison et de la disponibilité ou du coût des matières premières.

Enfin, les entreprises de la branche professionnelle devront se mettre en conformité avec le règlement européen F-Gas II qui vise à réduire les émissions de GES. L'obligation d'utiliser des fluides frigorigènes naturels (ex. : CO<sub>2</sub> ou ammoniac (NH<sub>3</sub>)) pour alimenter notamment les chambres froides sera effective à partir de 2030. Les boulangeries-pâtisseries pourront bénéficier de subventions de l'Ademe pour cet investissement en faveur de la transition écologique et énergétique.



## IMPACTS LIÉS AUX QUESTIONS ÉNERGÉTIQUES

Les dépenses énergétiques directes des boulangeries-pâtisseries représentent en moyenne 3 à 5 % de leur chiffre d'affaires. La part de la production de froid dans cette facture tend à augmenter pour maintenir les farines et les locaux à une température permettant une qualité de produit, mais également d'accueil, notamment pour les activités de snacking.

Selon les choix de mix énergétique et de circuits d'approvisionnement, les coûts énergétiques (fours de cuisson, froid alimentaire, éclairage, climatisation, eau chaude, etc.) et les coûts de production et de transport des matières premières pourront tendanciellement être instables et augmenter. L'impact sera plus ou moins important selon les plans d'action qui auront été mis en œuvre : circuits courts d'approvisionnement, plan de sobriété énergétique pour réaliser des économies d'énergie notamment en matière

de cuisson, amélioration de l'efficacité énergétique des équipements, rénovation thermique des locaux, etc.

Plusieurs solutions peuvent être mises en place comme l'installation de systèmes de récupération de la chaleur produite par les fours de cuisson ou l'installation de panneaux solaires thermiques (pour chauffer l'eau par exemple). De nombreux dispositifs portés par différents opérateurs de l'État (Bpifrance, Ademe, Chambres de commerce et de l'industrie, Chambres des métiers et de l'artisanat) et prenant des formes diverses (diagnostics, accompagnement à la transition, subventions, etc.) permettent aux TPE et PME d'être accompagnées dans l'évaluation de leur situation (ex : PERFORMA environnement), la définition des actions prioritaires et leur mise en œuvre (ex. : crédit d'impôt pour la rénovation énergétique des locaux des TPE et PME).





## LES EFFETS LIÉS AUX QUESTIONS DE RESSOURCES ET DE BIODIVERSITÉ

La raréfaction des ressources en eau et un stress hydrique supplémentaire dans les régions déjà pauvres en eau pourront impacter la production des matières premières (céréales, fruits, cacao, etc.) engendrant des difficultés d'approvisionnement et une augmentation des prix.

La filière blé-farine-pain pourrait être contrainte dans les années à venir, de s'orienter vers d'autres types de céréales plus rustiques et moins gourmandes en eau ou vers des

variétés de blé dites « paysannes » se révélant plus résistantes que les références « modernes ».

Par ailleurs, dans un contexte de hausse de la population mondiale, les cultures pourraient connaître une concurrence sur l'affectation des terres arables avec les usages énergétiques, miniers, forestiers, et résidentiels, se traduisant par une volatilité du prix des matières premières et de possibles difficultés d'approvisionnement.



## LES EFFETS LIÉS AUX QUESTIONS DE POLLUTIONS, DÉCHETS ET CIRCULARITÉ

La stratégie nationale dite des 3R (Réduction, Réemploi, Recyclage) a pour objectif de tendre vers 100% de recyclage des emballages en plastique à usage unique d'ici 2025, puis vers leur suppression d'ici 2040. Un objectif de réduction, un objectif de réutilisation et de réemploi et un objectif de recyclage sont fixés par décret pour la période 2021-2025, puis pour chaque période consécutive de cinq ans (Loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire (AGEC, 2020)).

En tant que « metteurs en marché » de produits emballés, les boulangeries-pâtisseries sont soumises à la Responsabilité Élargie des Producteurs (REP) avec l'obligation de financer la fin de vie des emballages. Les commerces offrant un service de « snacking » sont d'autant plus impactés, car cette activité génère plus d'emballages.

Au-delà des obligations réglementaires, les entreprises peuvent mettre en place de bonnes pratiques permettant de limiter la production de déchets. Ces actions peuvent représenter une opportunité, tant au niveau économique qu'au niveau de l'impact réputationnel vis-à-vis de la clientèle : choix du conditionnement des matières premières (livraison de la farine en vrac ou emballages recyclables), cagettes récupérées et réutilisées par le fournisseur (fruits, etc.), livraisons dans des caisses réutilisables, alternatives au plastique contribuant à séduire le client (sacs en matériaux

biosourcés d'origine végétale, sacs en coton réutilisables et personnalisables, etc.).

Par ailleurs, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024, le tri à la source des biodéchets devient obligatoire pour tous. À l'heure actuelle, une majorité de boulangeries-pâtisseries réalise d'ores et déjà des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (sur les process ou les invendus), et une partie réalise un tri partiel ou total. Les entreprises devront choisir leur solution de gestion des biodéchets : prestation de collecte séparée par le secteur privé ou public ou gestion de proximité (électro composteur). Au-delà du coût, le temps de main-d'œuvre consacré au tri et à la gestion de la collecte sera impacté.

Les initiatives locales en matière de circuits de valorisation des déchets organiques se multiplient et constituent l'opportunité à la fois économique et réputationnelle de s'inscrire dans une démarche d'économie circulaire à l'échelle locale : les coproduits peuvent servir de matière première à une autre production (ex. : engrais naturel pour les parcelles agricoles du territoire local) ou être valorisés énergétiquement (ex. : biogaz).

Enfin, l'exploitation d'applications « anti-gaspillage » pour gérer les invendus permet une réduction des pertes alimentaires, la valorisation de l'image auprès des consommateurs du fait de l'engagement en faveur de l'environnement et un complément de chiffre d'affaires pour les commerçants.



## LES TERRITOIRES ET LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET ÉNERGÉTIQUE



### VARIATIONS MILIEU RURAL / MILIEU URBAIN

Selon les professionnels, pour les commerces situés en centre urbain, la capacité à faire monter en gamme et à diversifier son offre sera potentiellement plus importante qu'en zone rurale. Par ailleurs, la part de l'activité snacking par rapport à celle des produits pâtisseries ou panifiés, tend aussi à être différente en zone rurale ou urbaine, ce qui modifie l'exposition des entreprises de la branche professionnelle aux phénomènes décrits dans cette synthèse.



### SINGULARITÉS RÉGIONALES

Les problématiques de coûts d'approvisionnement liés aux aléas climatiques, au stress hydrique ou à la disponibilité des sols, sont amplifiées dans les DROM où ces coûts sont déjà sous tension. Les problématiques d'énergie pour les locaux et équipements sont également soumises à de plus forts aléas du fait du mix énergétique plus orienté vers les énergies fossiles dans certains DROM.



### TENDANCES À L'HORIZON 2030

Au-delà de 2030, la résilience face au changement climatique, la ressource en eau, la préservation de la biodiversité et l'occupation des sols seront au centre des préoccupations. La filière blé-farine-pain devrait accélérer sa mutation en s'orientant vers des cultures plus écologiques avec moins d'intrants (engrais, pesticides) et en mettant en place des

solutions comme la culture de variétés anciennes résistantes au stress hydrique, le développement de blés plus résilients ou la culture en mélange de variétés. L'effet de ces choix collectifs de la filière aura notamment un impact sur les choix de fournisseurs et l'adaptation des procédés de fabrication pour les boulangers.

6  
9



### LES EFFETS SUR LES MÉTIERS ET LES COMPÉTENCES

#### PRINCIPAUX MÉTIERS DE LA BRANCHE PROFESSIONNELLE AVEC UN EFFET LIÉ À LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET ÉNERGÉTIQUE

Toutes les fonctions sont concernées par la transition écologique et énergétique, quelles que soient l'organisation et la taille de la structure : direction, production et vente. L'organisation du travail, notamment pour les métiers de

vendeur en boulangerie, de boulanger voire de cuisinier, se trouve modifiée dans de nombreux cas afin de consacrer un temps de travail supplémentaire dans le but de s'adapter aux enjeux de la transition écologique et énergétique.

#### PRINCIPALES ÉVOLUTIONS DES MÉTIERS DE LA BRANCHE PROFESSIONNELLE LIÉES À LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET ÉNERGÉTIQUE

Malgré son dynamisme, le secteur de la Boulangerie-pâtisserie est confronté à des difficultés d'attractivité et de recrutement. La branche professionnelle a conclu avec l'État une charte de développement de l'emploi et des compétences sur les métiers en tension afin de répondre à ces besoins.

Dans ce contexte, l'engagement d'une entreprise en faveur de la transition écologique peut constituer un facteur d'attractivité pour les futurs salariés et ainsi devenir un argument de recrutement.

Dans la branche professionnelle de la Boulangerie-pâtisserie artisanale, la transition écologique et énergétique ne se traduit pas par le développement de nouveaux métiers,

mais par de nouvelles compétences à intégrer dans les métiers existants (écogestes). Par contre, certains postes pourraient évoluer en cumulant de nouvelles responsabilités transverses comme « chargé du maintien des espaces de stockage et d'accueil », « chargé du tri et du compostage » ou « chargé de la valorisation des invendus ».

De manière générale, tous les métiers devront faire évoluer leurs modes de travail afin d'adapter leurs pratiques aux enjeux de la transition écologique et énergétique : réduction de la consommation d'eau et d'énergie, tri des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.

## ■ ÉVOLUTIONS DE COMPÉTENCES ATTENDUES DANS LA BRANCHE PROFESSIONNELLE

L'impact de la transition écologique et énergétique se traduit par de nouvelles compétences à acquérir pour les différents niveaux de métiers :



**La direction** pourrait avoir à faire évoluer le positionnement de son entreprise ainsi que ses modes d'approvisionnement et procédés de production afin de s'adapter aux aléas (matière première, énergie, etc.) ainsi qu'aux différents enjeux de la transition écologique et énergétique. Des compétences en matière d'achat et approvisionnement (négociation des contrats fournisseurs de matières premières et énergie), d'évaluation de l'impact environnemental de ses activités, de mise en place d'un système de management de l'énergie ou de sensibilisation autour des objectifs RSE devront être développées.

**La production** : des compétences seront à développer sur la capacité à modifier les procédés de panification ou les recettes snacking en fonction des produits disponibles, à réduire les pertes alimentaires lors des process ou à valoriser les invendus en les intégrant dans d'autres produits (chapelure, croûtons, bruschetta, pudding, pain perdu, etc.).

**La vente** : de nouvelles compétences commerciales seront attendues, notamment sur l'aptitude à valoriser les actions mises en place par l'entreprise (ex. : réduction des emballages, engagement de proximité, etc.), à développer un argumentaire autour des produits (ex. : traçabilité des matières premières, labels), ou à mettre en avant les invendus (ex. : applications anti-gaspillage). Enfin, des compétences élargies de gestion du local (horaires d'ouverture, flux de tri des déchets, assainissement de l'air, refroidissement des espaces de stockage) seront progressivement généralisées.



## GLOSSAIRE ET DÉFINITIONS UTILES

- **Énergie** : production, distribution, gestion et consommation d'une énergie par ou pour les entreprises de la branche. Elle est d'origine renouvelable (solaire, éolienne, etc.) ou non (pétrole, gaz naturel, charbon, etc.).
- **Changement climatique** : modification durable des conditions climatiques (températures, pluviométrie, élévation du niveau de la mer, phénomènes exceptionnels, etc.) du fait des activités humaines, des mesures pour limiter ces phénomènes ou atténuer leurs effets.
- **Pollutions/déchets** : présence excessive de résidus solides, liquides ou gazeux résultant de l'activité humaine, néfastes pour les écosystèmes et/ou la santé humaine.
- **Circularité ou économie circulaire** : activité économique limitant la consommation ou le gaspillage de ressources (eau, etc.), par l'éco-conception d'un produit/service ou la revalorisation de ressources déjà utilisées.
- **Ressources et biodiversité** : éléments naturels d'intérêt économique (minéraux, eau potable etc.) et êtres vivants de toutes origines (espèces faune/flore et populations par espèce, écosystèmes aquatiques, etc.).

## PROJET ET MÉTHODOLOGIE

Cette étude a été réalisée par Opco EP dans le cadre de l'Engagement de Développement de l'Emploi et des Compétences (EDEC) transition écologique et énergétique cofinancé par l'État (DGEFP) avec le concours des cabinets Model RH, Olecio et EY.

Le projet d'Opco EP a pour finalité de déployer une méthode d'analyse des effets de la transition écologique et énergétique (TEE) sur les modèles économiques des entreprises de proximité pour mieux les accompagner dans l'anticipation de leurs besoins métiers et compétences en lien avec la TEE.

Méthodologiquement, les travaux ayant permis l'élaboration de cette note s'appuient sur :

- Une grille d'analyse spécifiquement conçue pour l'analyse complète des effets de la transition écologique et énergétique sur les entreprises de

proximité. Cette grille combine les approches françaises et internationales les plus robustes tout en s'adaptant à la réalité des entreprises de proximité. Elle permet de repérer l'ensemble des enjeux et leurs impacts potentiels sur les besoins métiers/compétences.

- Une recherche documentaire large pour tous les sujets du périmètre (énergies, climat, biodiversité, pollutions, ressources dont eau potable, etc.), couvrant l'ensemble des publications (spécialisées et grand public) de la branche professionnelle et de la filière nationale dans laquelle elle s'inscrit (principales sources utilisées ci-dessous).
- Une traduction des enjeux écologiques proposée par les experts auprès de la branche professionnelle, débattue au travers d'entretien(s) d'affinage des résultats avec des experts et d'ateliers multibranches.



## SOURCES

CNBPF, 2022	Guide de sobriété énergétique en boulangerie-pâtisserie <a href="https://boulangerie.org/reglementation/guide-de-sobriete-energetique-en-boulangerie-patisserie/">https://boulangerie.org/reglementation/guide-de-sobriete-energetique-en-boulangerie-patisserie/</a>
CGAD, 2023	Guide transition écologique dans les métiers de bouche <a href="https://www.cgad.fr/app/uploads/2023/06/guide-transition-ecologique-CGAD-avril-2023.pdf">https://www.cgad.fr/app/uploads/2023/06/guide-transition-ecologique-CGAD-avril-2023.pdf</a>
Institut de l'élevage, IDELE – 2023	Quels sont les effets du réchauffement climatique sur les performances des vaches laitières ? <a href="https://idele.fr/umt-ebis/">https://idele.fr/umt-ebis/</a> (onglet "Dossiers et publications")
Observatoire des métiers de l'alimentation en détail, 2022	Tableau de bord 2023-Boulangerie-pâtisserie artisanale : <a href="https://www.observatoire-metiers-alimentation.fr/etudes-et-publications/tableau-de-bord-boulangerie-edition-2023">https://www.observatoire-metiers-alimentation.fr/etudes-et-publications/tableau-de-bord-boulangerie-edition-2023</a>
Chambre de Métiers et de l'Artisanat, 2022	CMA Grand Est : <a href="https://cma-grandest.fr/">https://cma-grandest.fr/</a>
Le monde des boulangers et des pâtisseries, 2023	Pas de pain sans eau : comment les sécheresses vont transformer la filière : <a href="https://www.lemondedesboulangers.fr/content/pas-de-pain-sans-eau-comment-les-secheresses-vont-transformer-la-filiere">https://www.lemondedesboulangers.fr/content/pas-de-pain-sans-eau-comment-les-secheresses-vont-transformer-la-filiere</a>
Le monde des boulangers et des pâtisseries, 2023	Consommara-t-on encore du pain (de qualité) en 2050 ? <a href="https://www.lemondedesboulangers.fr">https://www.lemondedesboulangers.fr</a> et taper dans la fenêtre de recherche : "Consommara-t-on encore du pain de qualité en 2050".
Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion, 2022	Métiers en tension : signature des chartes de développement de l'emploi et des compétences <a href="https://travail-emploi.gouv.fr">https://travail-emploi.gouv.fr</a> et taper "métiers en tension boulangerie" dans la fenêtre de recherche.
Ministère de l'économie des finances et de la souveraineté industrielle et numérique	Les principaux dispositifs pour la transition écologique des TPE et PME : <a href="https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/secteurs-d-activite/industrie/decarbonation/transition-ecologique-guidedes-aides-pour-les-tpe-pme.pdf">https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/secteurs-d-activite/industrie/decarbonation/transition-ecologique-guidedes-aides-pour-les-tpe-pme.pdf</a>
Service-public.fr	Prêt garanti par l'État (PGE) et PGE résilience : <a href="https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F35201">https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F35201</a>

En complément des recherches documentaires, des entretiens ont pu être réalisés avec des professionnels et/ou des experts de la branche professionnelle.