

OBSERVATOIRE



ANALYSE DES EFFETS DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE & ÉNERGÉTIQUE

Pâtisserie

juin 2024



Les entreprises de la branche professionnelle de la Pâtisserie connaissent, notamment du fait de la transition écologique et énergétique, une série de mutations économiques et par exemple, avec la hausse du coût de l'énergie consommée par les équipements de production/stockage et la hausse du coût des matières premières. 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 de production qui ne sont pas totalement répercutés sur les prix de vente. Les prix du sucre, du beurre, de la farine ou encore du cacao connaissent tous une augmentation significative, en partie liée à l'augmentation des coûts énergétiques servant à les produire ou les transporter.

Par ailleurs, la demande des consommateurs évolue vers plus de produits locaux, de saison, sans protéine animale, sans gluten, etc., ce qui peut représenter pour les artisans l'opportunité de se démarquer.

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 Pâtisserie regroupe :

- les entreprises de pâtisserie, confiserie, glacerie, chocolaterie, salon de thé, qui pratiquent toutes opérations en vue d'élaborer, de fabriquer, de livrer, de servir à la consommation, principalement au détail, les différents articles résultant de la transformation dans leur laboratoire des matières premières usuelles et produits annexes ;
- les entreprises artisanales de fabrication de glaces, sorbets et crèmes glacées qui réalisent toutes les opérations en vue d'élaborer, de fabriquer, de livrer, de servir à la consommation les différents articles résultant de leur fabrication.

Dans cette branche professionnelle, les métiers principaux sont ceux de pâtissier, chef pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier, responsable de boutique, vendeur en pâtisserie.

L'activité de la branche professionnelle est définie dans l'article 1^{er} de la Convention collective nationale du 30 juin 1983 (IDCC 1267) : https://www.legifrance.gouv.fr/conv_coll/id/KALICONT000005635611.

CHIFFRES CLÉS



2 964
ENTREPRISES



3 792
ÉTABLISSEMENTS



14 244
SALARIÉS

Entreprises, établissements et salariés relevant du champ de la branche professionnelle (IDCC 1267) - Source collecte URSSAF 2023.
Les établissements employeurs comptabilisés sont ceux avec au moins un salarié ; le nombre de salariés est mesuré en ETP.

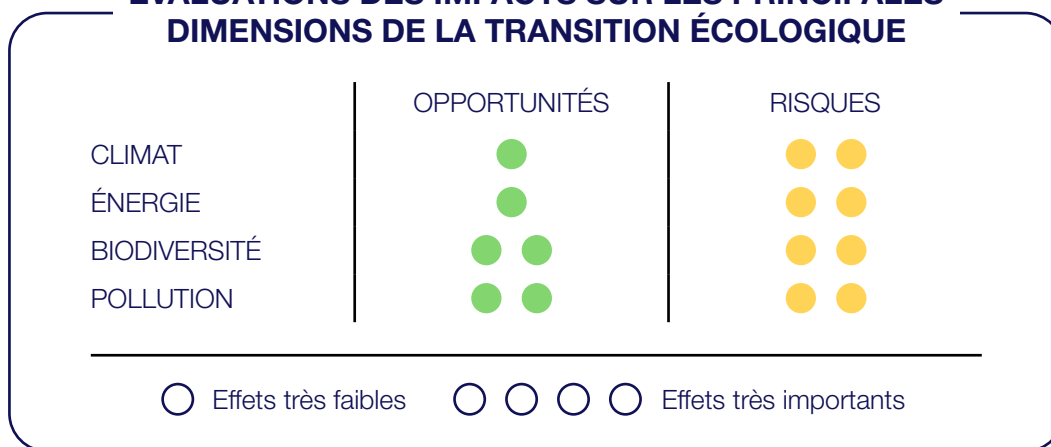


LES ENJEUX DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET ÉNERGETIQUE

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

- 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 invendus) ;
- l'approvisionnement responsable : circuits courts d'approvisionnement, produits locaux et de saison issus de l'agriculture biologique ou raisonnée ;
- l'amélioration de l'efficacité énergétique des équipements voire l'installation de nouveaux systèmes comme des dispositifs de récupération de chaleur ou des panneaux solaires ;
- 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 tri des déchets, afin d'adapter leurs gestes quotidiens aux enjeux de la transition écologique et énergétique.

ÉVALUATIONS DES IMPACTS SUR LES PRINCIPALES DIMENSIONS DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE



3
8



PRINCIPALES OPPORTUNITÉS

Les artisans de la branche professionnelle se démarquent par une offre haut de gamme et une pratique artisanale. Devant l'intensification des préoccupations des consommateurs en matière de santé et d'impact environnemental, une des principales opportunités réside dans la mise en avant d'une offre de produits écoresponsables élaborés sur un mode de production artisanal à partir d'ingrédients durables, locaux et de saison. De même, une diversification de l'offre en proposant par exemple des pâtisseries sans gluten, peut constituer un avantage concurrentiel et permettre d'attirer et de fidéliser la clientèle. Des partenariats avec des producteurs locaux et des entreprises écoresponsables peuvent permettre un sourcing d'ingrédients de qualité et respectueux de l'environnement, contribuant à réduire l'empreinte carbone des entreprises de Pâtisserie.



PRINCIPAUX RISQUES

Les principaux risques liés au changement climatique résident dans la volatilité du prix des matières premières (farine, beurre, lait, crème, sucre, fruits, cacao, etc.) et dans les difficultés potentielles d'approvisionnement dues notamment à l'altération des capacités de production. L'augmentation des coûts énergétiques constitue également un risque, tant au niveau de la production de chaleur (cuisson) ou de froid alimentaire (chambres froides, vitrines réfrigérées) que des coûts de production et de transport des matières premières.

Les entreprises de la branche seront amenées à s'adapter aux changements à venir en diversifiant leurs modes d'approvisionnement, en modifiant leurs recettes, en faisant évoluer leurs gammes de produits, mais également en améliorant les performances énergétiques de leurs équipements.



LES EFFETS LIÉS AUX QUESTIONS CLIMATIQUES

Dans les années à venir, l'augmentation de la fréquence et de l'amplitude des événements climatiques extrêmes vont affecter la quantité et la qualité des matières premières utilisées, engendrant des difficultés d'approvisionnement et une volatilité des prix.

Le dérèglement climatique peut entraîner une prolifération d'insectes ravageurs et des maladies sur les cultures comme le blé. Le stress thermique et le déficit hydrique entraînent également une réduction des rendements.

D'autres matières premières seront potentiellement impactées :

Le stress thermique entraîne une réduction de la production laitière des vaches et 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 ou la crème.

De même, des températures plus élevées et des phénomènes météorologiques extrêmes (tempête, sécheresse, gel, etc.) affecteront la production de fruits entraînant une diminution du volume des récoltes et une hausse des prix.

La production de cacao est également en tension, car les modèles actuels de culture du cacao (en monoculture) ne

sont pas durables au regard du changement climatique : la hausse des températures et les sécheresses sont une menace pour les cacaoyers qui ont besoin de précipitations et de couvertures forestières qui les protègent de la lumière et du vent. Cela pourrait entraîner des hausses de prix à court terme.

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 professionnels de la branche 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. : CO₂ ou ammoniac (NH₃)) pour alimenter notamment les chambres froides sera effective à partir de 2030. Les entreprises pourront bénéficier de subventions de l'Ademe pour cette nouvelle mise au norme de leurs investissements.



IMPACTS LIÉS AUX QUESTIONS ÉNERGÉTIQUES

Selon les choix de mix énergétique et de circuits d'approvisionnement, les coûts énergétiques (fours de cuisson, froid alimentaire, éclairage, climatisation, eau chaude...) 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 chaleur produite

par les fours de cuisson ou les équipements frigorifiques, 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 où sont produites plusieurs matières premières utilisées en pâtisserie (céréales, fruits, cacao, etc.) pourront affecter les rendements engendrant des difficultés d'approvisionnement et une augmentation des prix. Par ailleurs, dans un contexte de hausse de la population mondiale, les cultures pourraient connaître une concurrence sur l'affectation des terres arables avec, notamment des productions énergétiques, minières, forestières, renforçant les difficultés d'approvisionnement.

La consommation de cacao au niveau mondial ne cesse d'augmenter et avec elle la production de cacao (+68% entre 1997 et 2022). Cet accroissement n'est pas sans conséquences sur la biodiversité, car la hausse de la production ne provient pas d'un meilleur rendement, mais principalement de l'expansion des surfaces cultivées sur les

zones forestières (plus fertiles). Cette expansion participe à la déforestation.

La Stratégie Nationale de lutte contre la Déforestation Importée (SNDI) adoptée en France en 2018 a pour but de mettre fin d'ici 2030 à l'importation de produits forestiers ou agricoles non durables contribuant à la déforestation (dont le cacao).

L'Union européenne a également adopté un nouveau règlement contre la déforestation importée (entrée en vigueur le 29 juin 2023). Les entreprises qui exportent ou mettent sur le marché de l'UE certains produits comme le cacao, l'huile de palme, le café, ou le soja, ou des produits dérivés tels que le chocolat, disposent d'un délai de 18 à 24 mois pour se mettre en conformité et devront désormais prouver que leurs produits sont « zéro déforestation ».



LES EFFETS LIÉS AUX QUESTIONS DE POLLUTIONS, DÉCHETS ET CIRCULARITÉ

La stratégie nationale 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)). En tant que « metteurs en marché » de produits emballés, la branche est soumise à la Responsabilité Élargie des Producteurs (REP) avec l'obligation de financer la fin de vie des emballages.

Par ailleurs, à compter du 1^{er} janvier 2024, le tri à la source des biodéchets devient obligatoire pour tous. À l'heure actuelle, certains commerces ont déjà mis en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (sur les process ou les

invendus), et 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 (électrocomposteur). 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, qui sont des matières créées par le processus de fabrication d'un autre produit, 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). Avec leurs déchets organiques, les artisans pâtisseries peuvent s'inscrire dans ces nouvelles chaînes de valeurs.



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 monter en gamme et à diversifier son offre sera potentiellement plus importante qu'en zone rurale.



SINGULARITÉS RÉGIONALES

Les problématiques de coûts d'approvisionnement liées 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.

Par exemple, selon les professionnels, la filière cacao pourrait connaître une plus forte proportion de transformation de la matière première dans le pays de production.

6
8



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 l'entreprise :

- Pâtissier / Chocolatier / Confiseur
- Maître pâtissier / Maître chocolatier/ Maître confiseur
- Responsable de boutique
- Vendeur en pâtisserie

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

Dans la branche professionnelle de la Pâtisserie, 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 (ex. : écogestes). Par contre, certains postes pourraient potentiellement évoluer en cumulant de nouvelles responsabilités transverses comme « 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 devra être capable de mettre en place une stratégie bas carbone, de faire évoluer le positionnement de son entreprise ainsi que ses modes d'approvisionnement et 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'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 recettes en fonction des produits disponibles, à réduire les pertes alimentaires lors des process ou à valoriser les invendus.

La vente : de nouvelles compétences commerciales seront attendues en termes de promotion de la marque, 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 de la veille (ex. : applications anti-gaspillage).



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...) ou non (pétrole, gaz naturel, charbon...).
- **Changement climatique** : modification durable des conditions climatiques (températures, pluviométrie, élévation du niveau de la mer, phénomènes exceptionnels...) 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...), 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...).

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

Observatoire des métiers de l'alimentation en détail, 2023	Tableau de bord 2022-Pâtisserie : https://www.observatoire-metiers-alimentation.fr/etudes-et-publications/tableau-de-bord-patisserie-edition-2023
CIRAD, 2022	Transformer la cacao-culture : https://www.cirad.fr/espace-presse/communiqués-de-presse/2022/transformer-la-cacao-culture
Crédit Agricole étude économique, 2023	En Afrique de l'Ouest, cacao et déforestation vont de pair : https://www.credit-agricole.com/chaines-d-infos/toutes-les-chaines-d-info-du-groupe-credit-agricole/tendances-eco-en-afrique-de-l-ouest-cacao-et-deforestation-vont-de-pair
CGAD, 2023	Guide transition écologique dans les métiers de bouche : https://www.cgad.fr/publications/guide-transition-ecologique-des-metiers-de-bouche/
Ministère de la transition écologique, 2023	Lutte contre la déforestation importée : https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/lutte-contre-deforestation-importee
Ministère de l'Agriculture, 2023	Lutte contre la déforestation à l'étranger : https://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-la-deforestation-letranger-les-actions-engagees-par-lunion-europeenne-et-la-france
Ministère de l'Économie des finances et de la souveraineté industrielle et numérique, 2023	Les principaux dispositifs pour la transition écologique des TPE et PME : https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/secteurs-d-activite/industrie/decarbonation/transition-ecologique-guidedes-aides-pour-les-tpe-pme.pdf

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