

SIGES

CÔTE D'IVOIRE



NOTE D'ANALYSE SECTORIELLE BOULANGERIE - PATISSERIE EN CÔTE D'IVOIRE



Document : **Note d'analyse sectorielle**

Secteur : **agroalimentaire**

Activité : **Boulangerie, pâtisserie**

Bénéficiaire : **Investisseurs, porteurs de projets**



Réalisé par :

SIGES CI

Tel : 27 22 21 99 81

Email : info@siges-ci.com / www.siges-ci.com

Abidjan – Cocody, 2 plateaux



SOMMAIRE

SOMMAIRE	3
INTRODUCTION	4
PRESENTATION DU SECTEUR	5
1) DEFINITION	5
2) TYPOLOGIES ET ACTEURS DU SECTEUR	5
3) REPARTITION GEOGRAPHIQUE.....	7
ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET REGLEMENTAIRE	7
1) QUELQUES CHIFFRES CLES	7
2) CADRE REGLEMENTAIRE	8
ANALYSE SWOT	10
PROCESSUS DE CREATION D'UNE BOULANGERIE	11
CONCLUSION	12



INTRODUCTION

Depuis la création de l'humanité, l'alimentation a toujours été au cœur des préoccupations de l'être humain. En effet, les premiers Hommes, qui vivaient principalement de la chasse et de la cueillette, consommaient des grains qu'ils trouvaient dans la nature sans y apporter aucune transformation. Par ailleurs, des études relatives à l'histoire des civilisations, ont révélé que l'Egypte a été le berceau de la boulangerie, il y a 4000 av JC. A cette époque, le blé était soit séché au soleil ou torréfié avant d'être broyé sur des pierres. La cuisson s'effectuait sur des pierres directement posées sur le feu.

Aujourd'hui, la cuisson du pain découle de techniques de panification industrielle. Le pain que nous consommons n'est plus le même qu'il y a des centaines d'années car la vie sociale et économique a beaucoup évolué, mais les constituants du pain courant sont restés les mêmes, à savoir de la farine, de l'eau, du sel et de la levure.

Produit alimentaire de base, le pain, mais en particulier la baguette de pain dès le début du XXe siècle, s'est progressivement imposée dans les habitudes alimentaires ivoiriennes, d'abord au sein de la classe élitiste, ensuite la classe moyenne pour enfin se reprendre à l'ensemble des ménages en zone urbaine.

Avec le temps, la baguette de pain est devenue un produit de première nécessité, consommé quotidiennement par toutes les couches sociales, généralement au petit-déjeuner ou en accompagnement de certains plats locaux. Le pain s'est intégré dans les pratiques alimentaires nationales aux côtés des produits traditionnels comme le riz ou l'attiéké, ce qui lui permet de bénéficier d'une régularité dans la demande et d'un positionnement stratégique dans la structure des dépenses alimentaires des ménages.

Aujourd'hui, le secteur de la boulangerie/pâtisserie représente une industrie dynamique, à la croisée des enjeux économiques (emplois, transformation locale), logistiques (chaîne d'approvisionnement en farine de blé importé) et sociaux (régulation des prix, sécurité alimentaire).

La présente note sectorielle vise à faire dans un premier temps un état des lieux de l'environnement socioéconomique et réglementaire. Puis, dans un second temps, à montrer le processus de création d'une boulangerie/pâtisserie et identifier les forces, faiblesses, opportunités et menaces du secteur en Côte d'Ivoire.



PRESENTATION DU SECTEUR

1) Définition

Une boulangerie est un établissement (moderne ou artisanal) dans le domaine de la restauration et spécialisé dans la production de pain à base de farine et qui propose également d'autres gammes de produits alimentaires.

Le secteur de la boulangerie/pâtisserie regroupe l'ensemble des activités de production, de transformation et de vente de pains, viennoiseries, pâtisseries sucrées et salées. Entendons par transformation tout le processus technique qui permet de passer de la farine au pain final (pesée des ingrédients, pétrissage, fermentation en masse, façonnage, apprêt, cuisson, refroidissement) incluant le travail manuel du boulanger.

En Côte d'Ivoire, ce secteur est fortement influencé par la tradition française mais il tend à s'adapter aux préférences locales avec une offre de plus en plus variée intégrant des ingrédients et recettes africaines.

2) Typologies et acteurs du secteur

Il existe plusieurs types de boulangerie/pâtisserie et d'acteurs intervenant dans le domaine qui constituent une chaîne de valeur complète allant de la production artisanale à l'industrialisation, en passant par la distribution et la formation.

Les artisans boulangers/pâtisseries

Ce sont des boulangers ou pâtisseries indépendants qui fabriquent manuellement le pain, les viennoiseries et les pâtisseries en utilisant les équipements de base tel que le four traditionnel, le pétrin manuel ou semi-automatique. Souvent gérées en famille ou avec peu d'employés, ces petites entreprises entretiennent une relation de proximité avec leur clientèle. Celle-ci est basée sur la confiance et la fidélité. Elles proposent le pain traditionnel (baguette, pain rond), les gâteaux simple (gâteaux au yaourt, génoise), les viennoiseries basiques (croissants, petit pains) à des tarifs accessibles et adaptés à la cible.



Les boulangeries industrielles et semi-industrielles

Il s'agit d'entreprises organisées pour produire de grandes quantités de pain et pâtisseries à l'aide de machines modernes avec une chaîne de fabrication automatisée, dans le respect des normes de sécurité alimentaires. Elles mettent sur le marché des produits tels que le pain de mie, le pain complet, le pain burger, le pain longue conservation, les viennoiseries emballées et les gâteaux en portions



industrielles en utilisant un système logistique et de distribution bien structuré, permettant la fourniture rapide et efficace des différents clients (écoles, hôpitaux, hôtels, compagnies aériennes, super marchés, etc).

+ Les boulangeries/pâtisseries mixtes

Elles proposent à la fois du pain sous différentes formes et de la pâtisserie. Souvent basées sur un modèle de franchise ou d'entreprise à capitaux structurés, elles sont couramment dans les zones urbaines, dans les quartiers résidentiels et d'affaires, touchant ainsi une clientèle plus large et variée.



+ Les pâtisseries spécialisées

Ce sont des enseignes spécialisées uniquement dans la fabrication de pâtisseries (sucrées, salées, fines, gâteaux personnalisés), entremets et desserts raffinés. Souvent orientées vers les événements tels que les mariages, les baptêmes, les conférences. Elles ont pour principale clientèle les entreprises ainsi que les personnes ayant un pouvoir d'achat élevé.

+ Les distributeurs et commerçants indépendants

Acteurs intermédiaires entre les boulangeries/pâtisseries et les consommateurs, ils assurent la vente et la livraison des produits au grand public ou aux entreprises.

Exemple : Boutique du quartier, petite épicerie, vendeur ambulants...

+ Les fournisseurs de matières premières

Ce sont les entreprises ou coopératives qui fournissent les ingrédients nécessaires à la production. Il y a les minoteries (Grand Moulin d'Abidjan), les producteurs locaux (sucre de canne, fruits, manioc, œufs) et les importateurs.

+ Les centres de formations et institutions d'enseignements

Ils assurent la formation professionnelle des boulangers, pâtisseries et techniciens du métier à travers les Centres de Formation Professionnelle (CPF) régionaux, les programmes soutenus par des partenaires tel que l'AFD, l'UE ou des ONG.

+ Les institutions étatiques et les organisations professionnelles

Ces organismes ont pour rôle de définir les normes et réglementations, d'encadrer le prix du pain, de lutter contre la vie chère mais aussi d'accompagner les projets de modernisation et d'amélioration des conditions d'exercice du métier. Ce sont : les ministères de l'agriculture, du commerce, de l'industrie, de l'enseignement



professionnelle, de l'hygiène publique, les fédérations des Pâtisseries et des consommateurs de Côte d'Ivoire.

3) Répartition géographique

La répartition géographique des boulangeries et pâtisseries en Côte d'Ivoire met en lumière les inégalités régionales révélatrices des dynamiques économiques locales. Elle est marquée par une concentration significative dans la capitale économique Abidjan, suivie de certaines villes de l'intérieur du pays. À Abidjan, les communes telles que Abobo, Cocody, Marcory, Yopougon et Treichville se distinguent par une densité élevée de ces établissements parce qu'elles représentent les zones à forte présence démographique favorisant ainsi une clientèle variée parmi laquelle on retrouve la classe moyenne et les expatriés (*principalement à Cocody et Marcory*). Les villes de l'intérieur du pays notamment Bouaké, Yamoussoukro, San Pedro et Korhogo ont connu un accroissement du nombre de boulangeries suite à une montée de la demande de pain de qualité. Enfin, leur présence reste limitée dans les autres localités laissant la place à la production artisanale, utilisant les moyens rudimentaires pour une rentabilité faible. Ces zones représentent un potentiel intéressant pour les investisseurs, dans un contexte où le secteur reste encore à structurer et à professionnaliser.

ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET REGLEMENTAIRE

1) Quelques chiffres clés

La Côte d'Ivoire compte aujourd'hui plus de 2000 boulangeries en activité sur toute l'étendue du territoire traduisant le poids significatif de ce secteur dans l'économie nationale. Ce secteur est composé majoritairement d'unités semi-industrielles représentant un peu moins de 80% de l'ensemble souvent installées dans les zones urbaines. La production annuelle nationale de pain est estimée entre 600 000 et 700 000 tonnes, avec une nette prédominance de la baguette standard de 150 FCFA. Elle représente 70 à 80 % des volumes produits et environ 1,6 millions de baguettes sont vendues chaque jour à travers le pays (*Conseil National de la Boulangerie, 2022*). De plus, La consommation moyenne de pain en Côte d'Ivoire est évaluée à 60 kg par habitant et par an selon l'Institut National de la Statistique (INS, 2021). Ce chiffre peut atteindre ou dépasser les 100 kg/an dans certaines zones urbaines comme Abidjan,



traduisant l'ancrage du pain dans les habitudes alimentaires, notamment pour le petit déjeuner et les repas rapides.

Concernant les emplois créés, le secteur emploie directement plus de 25 000 personnes, incluant boulangers, pâtisseries, vendeurs et livreurs. À cela s'ajoutent près de 100 000 emplois indirects, notamment dans les domaines de la distribution, de la maintenance, du transport ou de la vente ambulante (*FIBPCI – Agence Emploi Jeunes, 2022*). Le secteur constitue ainsi un véritable réservoir d'emplois urbains souvent peu qualifiés mais socialement importants.

Aussi, la totalité du blé utilisé par les meuniers et les boulangers est importée, à hauteur de 500 000 à 550 000 tonnes/an, principalement de France, de Russie et d'Ukraine. Ce niveau de dépendance rend le secteur vulnérable aux fluctuations des prix mondiaux et aux perturbations logistiques. Le marché de la farine est dominé par quelques acteurs industriels notamment les Grands Moulins d'Abidjan et les Moulins Modernes de Côte d'Ivoire, qui fournissent l'essentiel des boulangeries sur le territoire.

Enfin, s'agissant du chiffre d'affaires du secteur, il oscillerait entre 120 et 150 milliards FCFA par an. Ce chiffre pourrait être sous-évalué du fait de la prépondérance du secteur informel, qui représenterait plus de 65% des unités en activité. Ces structures, souvent non enregistrées fiscalement, échappent aux statistiques officielles et compliquent la régulation du secteur.

2) Cadre réglementaire

Le secteur de la boulangerie/pâtisserie est régi par un cadre juridique et réglementaire visant à garantir la conformité des produits aux normes de qualité, d'hygiène, à assurer la protection du consommateur, et à encadrer l'offre pour favoriser une concurrence saine et durable dans un marché structuré. Voici les principaux textes et mesures régissant cette activité :



- ✚ **La loi n° 2014-388 du 5 juin 2014 relative à l'artisanat** qui a pour objet de définir la nomenclature des activités du secteur de l'artisanat dont fait partie les activités de boulangerie et pâtisserie ;
- ✚ **Le décret n°2023-567 du 7 juin 2023 portant réglementation des activités de boulangerie** : présente les dispositions générales, les conditions de construction, d'aménagement et d'ouverture d'une boulangerie, ainsi que celles concernant les spécifications techniques, d'hygiène et les sanctions encourues en cas de non-respect des conditions susmentionnées ;
- ✚ **Loi n° 2023-899 du 23 novembre 2023, portant Code de l'Hygiène et de la Salubrité** : s'inscrit dans une démarche globale qui vise à assainir le

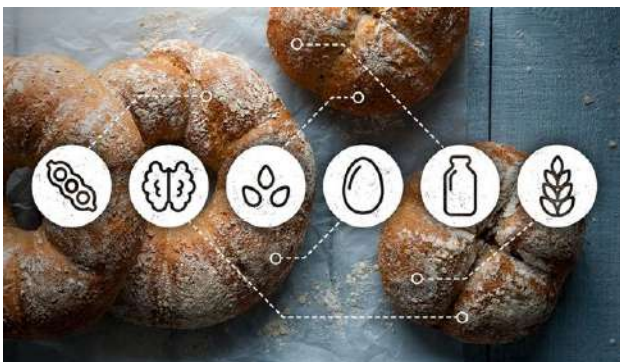


secteur de la boulangerie en Côte d'Ivoire en complément du Décret n° 2023-567 du 7 juin 2023 ;

- ✚ **La Fixation des prix et contrôle de qualité** : dans le cadre de la lutte contre la vie chère, le gouvernement ivoirien a fixé le prix du pain selon son poids. Ainsi, une baguette de 174g se vend au prix 150 FCFA et celle de 232g au prix de 200 FCFA. Des contrôles réguliers dans les différentes enseignes sont organisés afin de s'assurer du respect des prix et appliquer les sanctions contre les contrevenants, allant d'une amende de 100 000 FCFA à la fermeture de l'établissement.

Au-delà de ces lois, il est important de souligner que les boulangers sont soumis au respect de certaines normes de production parmi lesquelles la norme NI 380 adoptée en novembre 2022. Cette norme vise à promouvoir l'utilisation de matières premières locales et à réduire les importations de blé, tout en assurant la qualité des produits de boulangerie. Elle identifie trois (03) types de pains :

- ✓ Le pain courant fabriqué à partir de blé pur ;
- ✓ Le pain spécial également composé de blé pur mais avec des caractéristiques distinctives en termes de formulation ou de procédé de fabrication ;
- ✓ Le pain composé fabriqué à partir de mélange de farines avec du blé dans une proportion d'environ 85% et du maïs ou du manioc à hauteur de 15%.



ANALYSE SWOT

FORCES	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Demande constante et inélastique : Le pain est un bien de consommation courante avec une faible élasticité-prix, assurant une demande constante ; ▪ Marché vaste et en croissance principalement dans les grandes agglomérations ; ▪ Marges intéressantes sur les produits de pâtisserie et viennoiserie : elles génèrent des marges bénéficiaires plus élevées, permettant une diversification rentable. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dépendance aux exportations de blé d'où la Vulnérabilité du pays face aux fluctuations des cours mondiaux du blé, exposant les acteurs aux chocs exogènes ; ▪ Manque de professionnalisme ; ▪ Mauvaise gestion dans certaines boulangeries (stock, hygiène, marketing).
OPPORTUNITES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Croissance démographique et segmentation du marché avec l'opportunité de pénétrer des niches spécifiques (sans gluten, alimentation santé, produits bio) et valorisation des farines locales (manioc, maïs) ; ▪ Développement du e-commerce alimentaire et de la livraison à domicile ; ▪ Soutien de l'Etat pour moderniser le secteur à travers des lois à l'instar du code d'investissement. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Volatilité des intrants : inflation importée notamment sur le blé et la levure ; ▪ Instabilité politique, monétaire ou logistique susceptible d'affecter à chaîne d'approvisionnement ; ▪ Concurrence accrue avec l'entrée de franchises internationales et de nouveaux entrants locaux.

PROCESSUS DE CREATION D'UNE BOULANGERIE

Créer une boulangerie ou une pâtisserie en Côte d'Ivoire est un projet entrepreneurial structuré qui demande de respecter plusieurs étapes administratives, techniques, sanitaires et commerciales. Ce sont :

Etape 1 : Etude préliminaire et planification du projet

L'étude préliminaire comprend l'analyse du marché c'est-à-dire l'évaluation de la demande locale (les habitudes de consommation et le pouvoir d'achat des riverains), l'identification de la concurrence direct et indirecte, la détermination du positionnement (artisanale ou industrielle) et le choix de l'emplacement.



La planification du projet consiste pour le promoteur à l'élaboration du business plan et la recherche de financement.

Etape 2 : Création légale de l'entreprise

Pour cette étape, l'entreprise devra :

- ✚ Choisir la forme juridique adapté à son activité (SA, SARL, ...)
- ✚ Enregistrer l'entreprise et obtenir auprès du tribunal du commerce le Registre du Commerce et du Crédit Mobilier (RCCM) ;
- ✚ Faire la déclaration d'existence à la Direction Générale des Impôts (DGI) ;
- ✚ Inscription à la CNPS pour la couverture sociale des employés.

Etape 3 : Autorisations spécifiques

Les deux autorisations principales sont **l'autorisation de construire ou d'aménagement et l'autorisation d'ouverture**. L'autorisation de construire est la première étape. La demande se fait auprès du ministère du commerce et est accompagnée du plan de localisation, du plan d'affaires, du plan de construction ou d'aménagement de la boulangerie et du planning d'exécution des travaux. Une fois le dossier étudié puis validé, un permis de construire est attribué et valable pour 12 mois. Passé ce délai, une nouvelle demande s'impose.

Au terme des travaux de construction, d'aménagement et d'équipement, une visite d'inspection sera organisée par le comité national de suivi de la filière blé-farine-pain afin de vérifier la conformité des travaux avec les normes en vigueur. En cas de non-conformité des travaux, le promoteur sera invité à procéder aux ajustements nécessaires avant d'obtenir l'agrément d'ouverture de la boulangerie.



CONCLUSION

Le secteur de la boulangerie /pâtisserie constitue un levier stratégique à la croisée des enjeux économiques, sociologiques et alimentaires. Porté par une forte demande urbaine et une tradition bien ancrée dans les habitudes de consommation, il génère des milliers d'emplois et joue un rôle clé dans la sécurité alimentaire du pays. Cependant, sa croissance reste freinée par des fragilités structurelles : forte dépendance au blé importé, faible niveau de mécanisation, poids de l'informalité, pression sur les prix, et vulnérabilité face aux crises internationales qui appellent à une transformation en profondeur du secteur. Ainsi, l'avenir du secteur repose sur une vision intégrée, qui allie soutien à la modernisation des outils de production, valorisation des ressources locales, renforcement de la formation professionnelle et création d'un environnement réglementaire plus incitatif et équitable. De plus, une meilleure structuration des acteurs, combinée à des investissements ciblés permettra d'améliorer la qualité des produits, de sécuriser les revenus des boulangers et de garantir un accès durable au pain pour l'ensemble de la population. En somme, faire de la boulangerie/pâtisserie un secteur innovant, compétitif et résilient, c'est contribuer à bâtir une économie ivoirienne plus inclusive, plus autonome et plus durable.

