

Interview

de Claude Barouch



Claude Barouch
Expert-comptable
France Expertise Comptable

Quelles sont les spécificités comptables des boulangeries ?

C'est un secteur qui demande des connaissances très précises, notamment dans l'établissement des fiches de paye : repos compensateur, heures supplémentaires, travail de nuit, prime dominicale... Les boulangeries réclament également une compta analytique particulière. Elles demandent surtout un investissement de l'expert-comptable sur le terrain. Il faut se déplacer, pour connaître l'environnement concurrentiel de la boulangerie. On ne peut fixer d'objectif de rentabilité sans connaître le prix auquel la baguette peut être vendue, quelle catégorie de gâteaux ou de *snacking* doit être proposée... Je visite entre 50 et 60 boulangeries par mois. Ce secteur d'activité représente un quart de mon portefeuille clients.

Quels sont les principaux ratios des boulangeries ?

Le premier ratio significatif, c'est le taux de marge. En région parisienne, il oscille entre 75 et 80 %. L'autre coefficient très important, c'est le ratio salaire/chiffre d'affaires. Il se situe généralement entre 35 et 40 %. Il varie quand l'épouse est elle aussi une exploitante.

Quelles sont les clés du succès pour une boulangerie ?

Les deux éléments principaux sont la qualité des produits et la propreté, tant extérieure qu'intérieure. Aujourd'hui, et c'est une bonne chose, les contrôles d'hygiène sont de plus en plus fréquents et tatillonnés. Il faut être rigoureux dans ce domaine.

Et les erreurs à éviter ?

Il est nécessaire de ne pas trop dépendre de son personnel. Un jeune qui s'installe doit être à la fois boulanger et pâtissier. Il doit pouvoir remplacer au pied levé un salarié absent. Ces compétences peuvent aussi être utiles en cas de coup dur, s'il faut minimiser les coûts salariaux.

LES BOULANGERIES
DEMANDENT
UN INVESTISSEMENT
DE L'EXPERT-COMPTABLE
SUR LE TERRAIN

Quelles sont les évolutions notables en matière de marges ?

Dans les situations au 30 septembre, on constate une forte hausse des matières premières, qui se traduit par une baisse des marges. Cette hausse des prix concerne moins la farine que les autres composants alimentaires.

Des solutions existent-elles pour faciliter la formation des boulangers ?

Il me semble nécessaire de réformer l'apprentissage. Il faudrait passer un jour à l'école et quatre jours en entreprise. Je suis résolument partisan de la formation sur le terrain. Dans la boulangerie, la pratique compte plus que tout. Il est toujours possible, dans un deuxième temps, de se perfectionner et de combler ses lacunes. Je crois qu'il est également nécessaire de revaloriser la rémunération de l'apprenti. 20 % du SMIC, c'est vraiment dérisoire...

Comment se valorisent les fonds des boulangeries ?

La valorisation classique d'un fonds représente 100 % du chiffre d'affaires hors taxe. Ce ratio grimpe à 120 % pour les boulangeries qui ferment les dimanche et lundi, et jusqu'à 140 % pour les commerces fermés les week-ends. Bien sûr, on trouve surtout ces établissements dans les zones de bureaux. Le prix des fonds tient également compte de l'emplacement et du bail. Le souci majeur, en matière de cession, c'est le financement. Certes les taux sont très bas, mais les banques sont devenues trop frileuses et ne jouent plus leur rôle – même les banques historiques de l'artisanat. ■

Vous avez le courage d'entreprendre, ———
——— nous croyons en vous.

Ensemble, facilitons le financement des entrepreneurs
et des Très Petites Entreprises

Le Crédit du Nord, partenaire
du Conseil Supérieur de l'Ordre
des Experts Comptables.

