

Esther Amar, Création d'entreprises en Israël : Le Marche de la boulangerie-pâtisserie.

Dans le cadre de projets d'aide à la création d'entreprises en Israël et suite aux nombreuses questions posées par des entrepreneurs français sur la création de boulangerie-pâtisserie en Israël, nous avons demandé à Esther AMAR, consultante agréée du ministère de l'industrie et du commerce Israélien et diplômée de l'ESSEC-France, de présenter sommairement le marché de la boulangerie-pâtisserie en Israël.

Comme le mentionne la société BDI, Business Data Israël, le montant des ventes annuelles de ce marché se chiffre à 1,2 milliards de shekalim. On y inclut la vente de produits frais prêts à la dégustation qui se monte à 800 millions de shekalim, majoritairement composée de la vente de pains de plusieurs variétés pour un montant de 630 millions de shekalim. Le total des ventes annuelles des produits congelés ou semi-congelés se chiffre à 400 millions de shekalim.

Une autre façon de segmenter le marché par produit montre que les pains et ses dérivés couvrent 52.5 % du marché, les autres produits à base de farine 37.5% et les gâteaux en tout genre, 10% seulement. Ce dernier secteur nécessiterait d'ailleurs un développement axé sur la qualité du produit.

Une des caractéristiques du marché est le grand nombre d'acteurs qui s'y trouvent: 1,600 boulangeries, pâtisseries, usines de production et points de vente, sachant que les boulangeries productrices et vendeuses représentent 71% de ce chiffre et les points de vente 29%. D'après l'analyse financière du marché il en résulte que 47 % des entreprises sont des PME, 29% sont de taille moyenne et 24% enregistrent un chiffre d'affaire de plus de 60 millions de shekalim par an. L'ensemble du marché se porte bien puisque plus de 85% des sociétés existantes ne montrent pas de signes de difficultés et présentent un accroissement régulier.

De récentes études ont établi que la tendance du marché du pain est vers la production de nouvelles variétés, les plus naturelles possibles. Quant au marché des gâteaux, il s'oriente vers la mise en vente de gâteaux emballés dans des cloches plastifiées, présentées dans tous les réseaux de distributions.

Quant au fonctionnement interne de ces entreprises, il est établi que la rentabilité brute est de 30% pour le pain et ses dérivés et de 65% pour les gâteaux. Pour ouvrir une boulangerie/pâtisserie les investissements de départ sont peu élevés.

En conclusion, il s'agit d'un marché porteur, facile d'accès sur lequel les boulangeries/pâtisseries françaises bénéficient d'une image de marque positive tant sur la qualité des produits que la nouveauté et leur savoir-faire. Cela ne signifie pas qu'il n'est pas indispensable de prendre certaines précautions avant l'ouverture d'une affaire de ce type en Israël:

Quelques recommandations:

1. Prendre soin de se renseigner sur les exigences du ministère de la santé et de la municipalité ou vous installer pour l'obtention du permis d'exercer (superficie du local, architecture intérieure, système de canalisation et d'aération..)
2. Tenir une gestion organisée concernant la rentabilité mensuelle et surtout la trésorerie prévisionnelle à cause des encaissements clients post dates très courant en Israël.
3. Budgeter un programme publicitaire qui se monte en moyenne à 2000 shekalim/mois pour la première année.

4. Il est permis pour un OLE d amener son matériel sans payer de taxe s' il répond aux normes fixées par la législation israélienne. (L'exemption de TVA est tellement compliquer à obtenir qu'il est préférable de la financer et la récupérer par la suite).
Pour tout renseignement sur la création d entreprise en Israël, contacter Esther Amar
Email: tsioncslt@bezeqint.net ou 00-972-54-58-61-23