

Journée mondiale du pain : de la traditionnelle baguette aux pains spéciaux, toute une palette de saveurs pour conquérir les consommateurs !

À l'occasion de la **journée mondiale du pain** qui a lieu le **16 Octobre** prochain, la Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie (FEB) partage les résultats d'une récente enquête menée par l'IFOP* sur **les habitudes de consommation des pains spéciaux des Français.**

Emblème de la culture gastronomique française, le pain continue de séduire, notamment par sa diversité de saveurs. L'émergence de nouvelles offres de pains spéciaux satisfait les consommateurs qui enrichissent leur expérience culinaire au quotidien.

Préférences des Français *Entre tradition et innovation*

L'amour des Français pour la **baguette** reste marqué (**35%**). Néanmoins, l'ensemble des **pains spéciaux** (pain aux céréales, pain de campagne, et pain complet), sont également populaires dans les foyers et atteignent **31%**. Ils sont consommés par une large majorité : **89% en mangent au moins ponctuellement, 62% au moins une fois par mois.** Une préférence de consommation qui s'équilibre entre les pains classiques et les variétés plus nutritives et originales.



Du petit déjeuner au dîner : les Français craquent pour les pains spéciaux!

L'enquête révèle que les pains spéciaux sont un accompagnement de choix pour :



ET



Répondant aux tendances alimentaires actuelles des consommateurs, les pains spéciaux permettent des créations culinaires innovantes comme par exemple les recettes suivantes : Tranche de pain complet à la purée d'amande, Tartine de pain aux céréales à l'écrasé d'avocat ou encore Toast de pain de campagne avec houmous de betteraves.

Les accords mets et pains sont nombreux, ils offrent l'opportunité de créer des recettes appétissantes, originales et adaptées aux besoins spécifiques pour chaque moment de la journée.

Un achat plébiscité par tous

La consommation de pain spéciaux est universelle, touchant toutes les générations et les milieux sociaux.



31%

L'ensemble des pains spéciaux sont populaires dans les foyers et atteignent 31%.



89% ET 62%

Des Français en mangent au moins ponctuellement.

Au moins une fois par mois.

40%

des - 35 ans et

33%

des + 35 ans en consomment de manière hebdomadaire.



Les pains spéciaux séduisent principalement pour leur goût (71%). Au-delà du goût, **32%** évoquent leurs **qualités nutritives**, **20%** leur **durée de conservation**, et **19%** leur **originalité**. Ces raisons variées reflètent une tendance des consommateurs à rechercher des produits alliant plaisir gustatif et bénéfices nutritionnels.

L'étude démontre que **le pain demeure un élément clé de l'alimentation en France**, apprécié pour sa capacité à diversifier les repas et à satisfaire tous les goûts. Les pains spéciaux enrichissent cette tradition en offrant de nouvelles possibilités culinaires, des recettes variées et créatives !

Les lieux d'achat privilégiés sont **les boulangeries (74%)** et **les supermarchés (43%)**, preuve de l'accessibilité et de la disponibilité du pain sur tout le territoire



- de sel ! Les professionnels du pain ont signé un accord collectif avec les ministères de l'Agriculture et de la Santé pour réduire la teneur en sel du pain. Ce partenariat, issu de deux ans de collaboration, s'inscrit dans une démarche visant à améliorer la nutrition tout en répondant aux objectifs de santé publique, en particulier la réduction de la consommation de sel de 30% d'ici 2025. Depuis octobre 2023, l'ensemble des signataires veille au respect d'un seuil maximal en sel pour chacune de ces catégories : 1,4 g de sel/100g pour les pains courants, 1,3 g de sel/100g pour les pains complets ou aux céréales et 1,2 g de sel/100g pour les pains de mie (avec et sans gluten).

A propos de la FEB :

La Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie (FEB) regroupe et valorise depuis plus de 80 ans des entrepreneurs qui partagent une vision commune et innovante de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie (BVP). Elle réunit **92% de TPE-PME** soit près de 180 ateliers de production au cœur de nos régions et plus de 2000 magasins du secteur de la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie (BVP) intégrés ou franchisés. Notre secteur représente plus de **53 000 salariés** sur le territoire national près de 9 milliards de chiffre d'affaires dont **3 milliards** à l'export.

Contact presse :

Agence les Marinières

Eléonore Kaba 06 81 39 04 65 / eleonore@lesmarinieres.com

Caroline Choay : 06 73 44 80 38 / caroline@lesmarinieres.com

*Étude réalisée par l'Ifop pour la Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie en 2024. L'enquête a été menée auprès d'un échantillon de 1000 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.