

La FEB en quelques chiffres

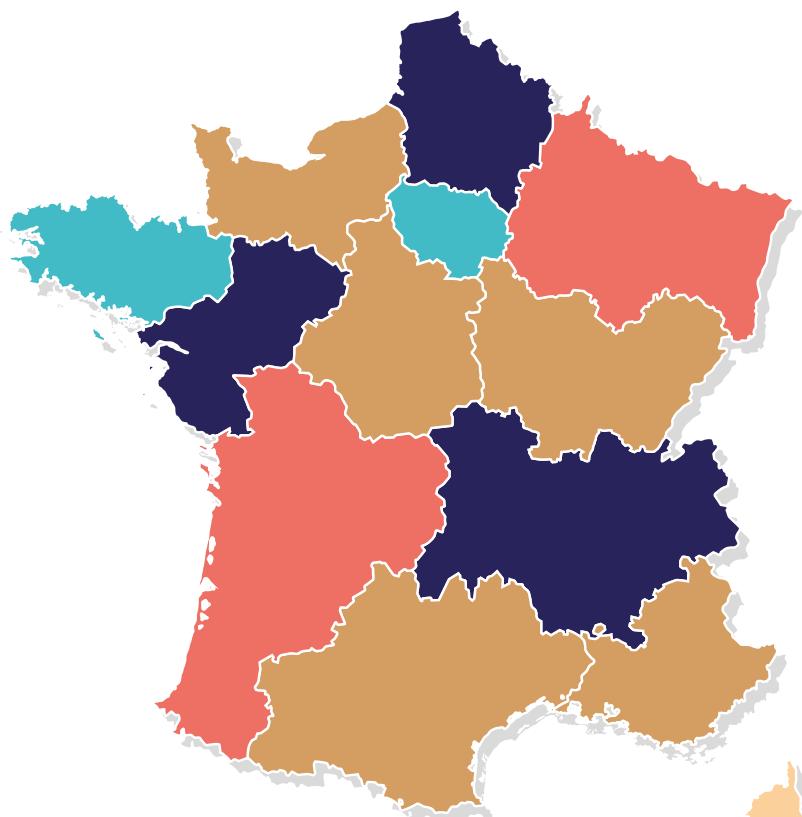


130
adhérents

Près de
180
ateliers de production¹

Plus de
2 000
magasins intégrés ou franchisés¹

Emplois par région¹



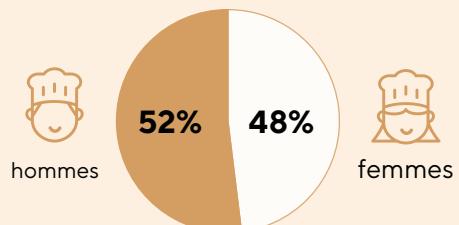
<1K 1K - 2,5K 2,5K - 3,5K

3,5K - 5K >5K



Plus de
53 800
salariés

92%
de PME-TPE



La Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie : un secteur qui rayonne

Les chiffres clés



9 Md€
de CA pour la boulangerie industrielle³

3 Md€
à l'export⁴



2,8 Md€
pour les réseaux de magasins⁵

42
acteurs sur le territoire français⁵

L'attachement des français au pain⁶

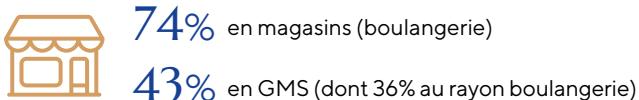
Pains préférés des français



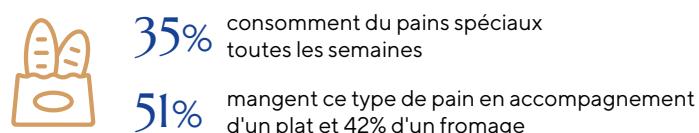
Top 3 des critères d'achat du pain



Lieu d'achat



Zoom sur les pains spéciaux



Les moments de consommation du pain⁷



Le pain au cœur de la culture française

94% pensent que le pain fait partie du patrimoine et qu'il est un aliment de base en France, fabriqué avec du blé français pour 87%.

Source : IFOP pour Intercéréales, 2024

“

Cela fait plus de 10 000 ans que l'on fait du pain partout dans le monde, des ronds, des plats, en galette, avec du levain, etc. En France c'est au travers de notre baguette que nous nous distinguons. C'est un produit d'excellence et nous devons rester vigilants et mobilisés pour perpétuer cette tradition.”



Nabil Sbai,
dirigeant Case à Pain

Les Français & la Viennoiserie : un amour indéniable



2,5 Md

croissants
produits par an⁸
(+1,8% vs 2022)



1,4 Md

pains au chocolat
produits par an⁸
(+1,7% vs 2022)

38%

des français consomment de façon hebdomadaire
des viennoiseries⁹

72%

achètent leurs viennoiseries en boulangerie
et 25% en Grande Moyenne Surface⁹

82%

consomment des viennoiseries au petit-déjeuner
et 27% en consomment également au goûter⁹

“

La viennoiserie incarne l'excellence du savoir-faire français. Incontournable des petits-déjeuners, elle compte parmi les emblèmes de notre patrimoine. Apprécier pour sa qualité et gourmandise, elle représente un marché très large et très attractif qui touche tous les consommateurs.”



Bruno Duchamp,

Directeur Commercial France, Bridor

L'essor de la restauration boulangère

18%

des Français
prennent **leur
déjeuner** dans
une boulangerie
(vs 14% en 2022)¹⁰

12%

des Français
prennent **leur
dîner** dans
une boulangerie
(vs 3% en 2022)¹⁰

8,10€

Montant dépensé
pour une pause
déjeuner en
Boulangerie Pâtisserie
(vs 9,20€ en 2023)¹⁰



72% des consommateurs se rendent
plusieurs fois par semaine à la Boulangerie /
Pâtisserie¹¹

55% des consommateurs se rendent
dans une boulangerie pour acheter de
la restauration salée et 46% des boissons¹¹

Top 5 des snackings salés préférés des Français¹⁰

01 49%

Pizza

02 34%

Burger

03 29%

Kebab

04 27%

Sandwich

05 26%

Plat traditionnel

Top 4 des snackings sucrés préférés des Français¹⁰

1

2

3

4

62%

26%

25%

24%

Viennoiseries
(Pain au chocolat
et croissant)

Crêpes

Flan
pâtissier

Éclair

“

Que ce soit pour un petit déjeuner rapide, un déjeuner gourmand, un goûter savoureux ou même un dîner léger, la boulangerie s'adapte aux modes de vie modernes et répond aux attentes des consommateurs à chaque moment de la journée. Avec 82% des Français qui prennent leur déjeuner en boulangerie et 12% leur dîner, l'essor de la restauration boulangère s'affirme comme une solution pratique, savoureuse, accessible en termes de prix, et complète pour chaque instant de consommation.”



Guillaume Lopez-Marcoux,
Président de l'Atelier Papilles

Les pâtisseries françaises à la conquête du monde¹²



57%

des Français achètent au moins 1 fois par mois de la pâtisserie



3,8€

Prix d'achat (portion individuelle)



44%

des -35 ans, considèrent le cookie comme incontournable

Top 3 des pâtisseries préférées des français



40%

Tarte aux fruits



36%

Éclair ou religieuse



31%

Mille-feuille

La galette des rois, une tradition française¹³



92% des Français consomment de la galette des rois au moment de l'épiphanie

51% achètent dans une boulangerie/pâtisserie et 34% en Grande Moyenne Surface

Les 3 critères les plus importants lors de l'achat d'une galette

1 Le goût

2 Le prix

3 La texture de l'intérieur



73% ont une nette préférence pour la galette à la frangipane (vs 13% pour la pomme ou brioche)

Les crêpes ont toujours la côte¹³



78% des Français mangent des crêpes au moment de la chandeleur

À égalité, **29%** des répondants dégustent leurs crêpes avec du sucre/caramel ou de la pâte à tartiner

Critères importants dans le choix d'une pâtisserie¹²

- Fruits de saison
- Produits français
- La plus légère possible

L'utilisation de produits de saison et français relève, pour 80 % des personnes sondés, d'une envie de s'orienter vers des créations pâtissières avec des matières premières responsables. Autres critères de choix, la santé et le bien-être font partie de leurs préoccupations. 66 % des Français souhaitent des pâtisseries plus légères, avec moins de crème, moins de beurre et également moins sucrée.

“

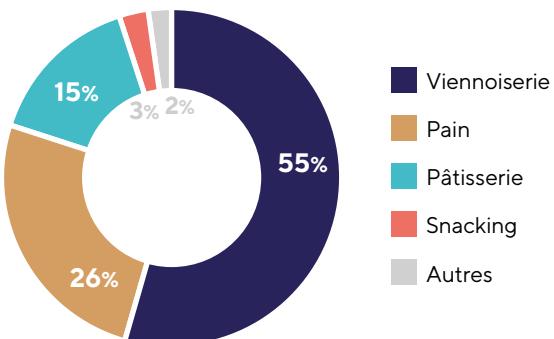
Symbol de notre patrimoine culinaire, la pâtisserie française est célébrée pour sa finesse et sa qualité. Tout en s'adaptant aux attentes actuelles, avec des recettes plus légères et respectueuses de l'environnement, elle conserve son caractère gourmand. L'exportation de classiques comme les macarons et éclairs illustre son rayonnement mondial et l'excellence de notre savoir-faire.”



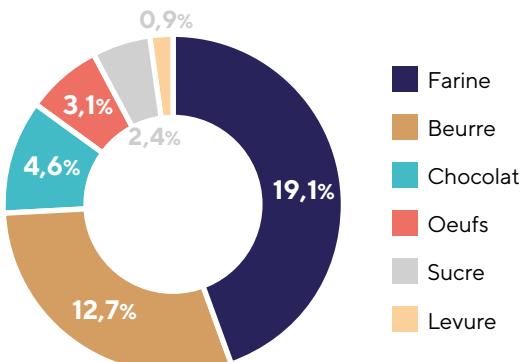
Alexandre Vigneron,
Président Directeur Général, Onoré

Zoom sur les chiffres d'affaires¹⁴

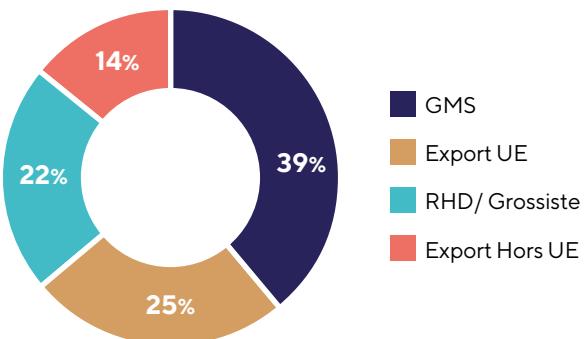
Répartition CA Industriel vs famille produit



Part des matières premières dans le CA de la boulangerie industrielle



Répartition CA Industriel par circuit de vente



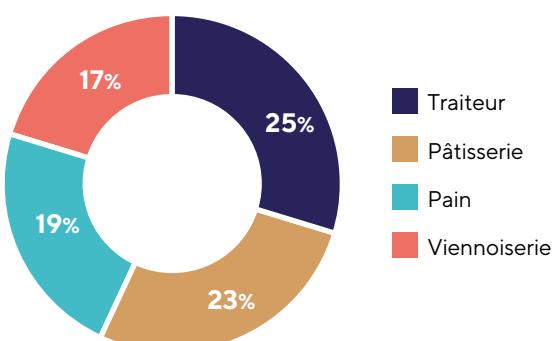
“

Les exportations des viennoiseries françaises traditionnelles sont en hausse. En France, l'inflation pousse les consommateurs à délaisser la restauration hors domicile au profit des repas à la maison, bénéficiant à la GMS.”

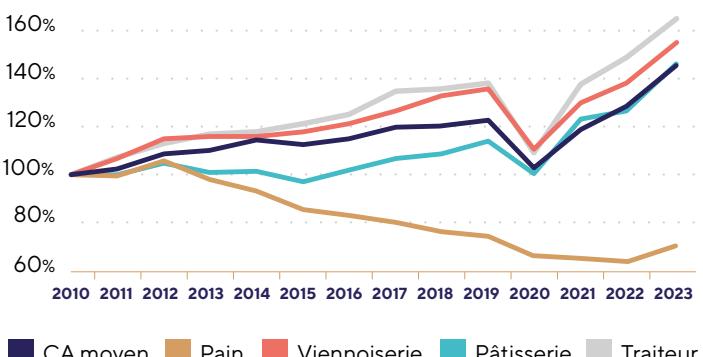


Robert O'Boyle,
CEO Délifrance

Répartition CA magasins par famille de produit



Évolution CA magasins 2010-2023



“

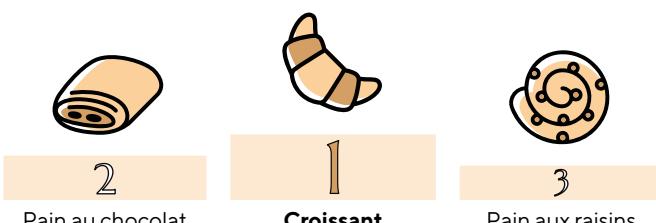
Notre marché est en pleine mutation et offre de nombreux leviers de croissance. Le snacking, par exemple, est bien plus qu'une tendance passagère ! Cette catégorie continue de monter en puissance et occupe une place croissante dans notre activité. Le choix, la fraîcheur et le prix sont des critères déterminants pour nos clients.”



Olivier Lebreuilly,
Président Boulangeries Sophie Lebreuilly

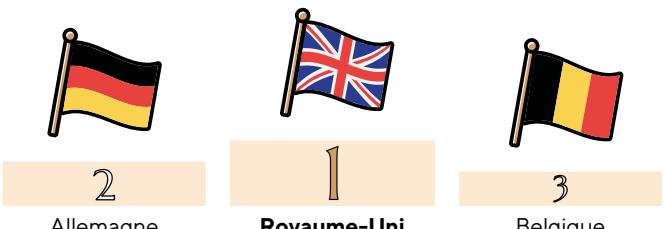
Une pépite française, reconnue à l'international¹⁵

Principaux produits exportés (en part du volume)



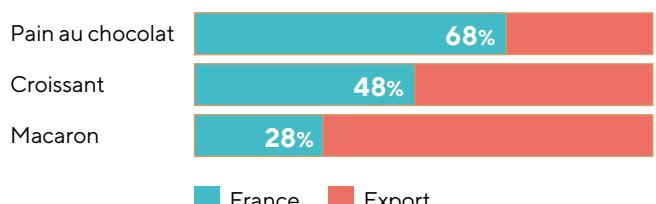
Ont également été cités : muffin, brownie, cookie, baguette, pancakes, macarons, tartes, brioche, blini, pain au lait.

Principales destinations des produits exportés (en part du volume)



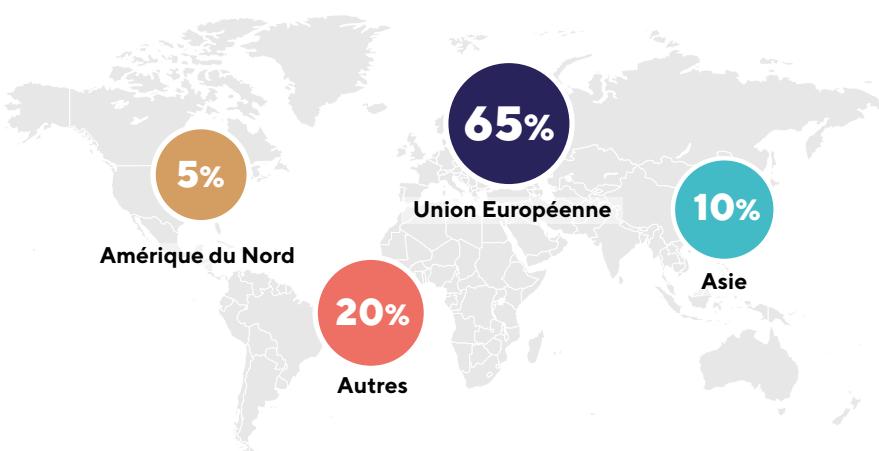
4 USA / 5 Espagne / 6 Suisse

Part d'export par produit en 2023, en % du nombre d'unités vendues



France Export

Répartition des exportations par zone en 2023



¹⁵ Estimation FEB à partir des données AND, 2023

“

Le marché de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie française est en pleine expansion à l'international grâce à ses entreprises qui s'appuient sur la gastronomie, une tradition au cœur de la culture. La baguette, le croissant et le macaron font partie intégrante de cette tradition et démontrent le savoir-faire français en termes de sourcing de matières premières, de qualité et sécurité alimentaire, et enfin de patrimoine.”



Jean-Manuel Lévéque,
Président Novepan et de l'AIBI
(Association Internationale de la Boulangerie Industrielle)