

La FEB en quelques chiffres

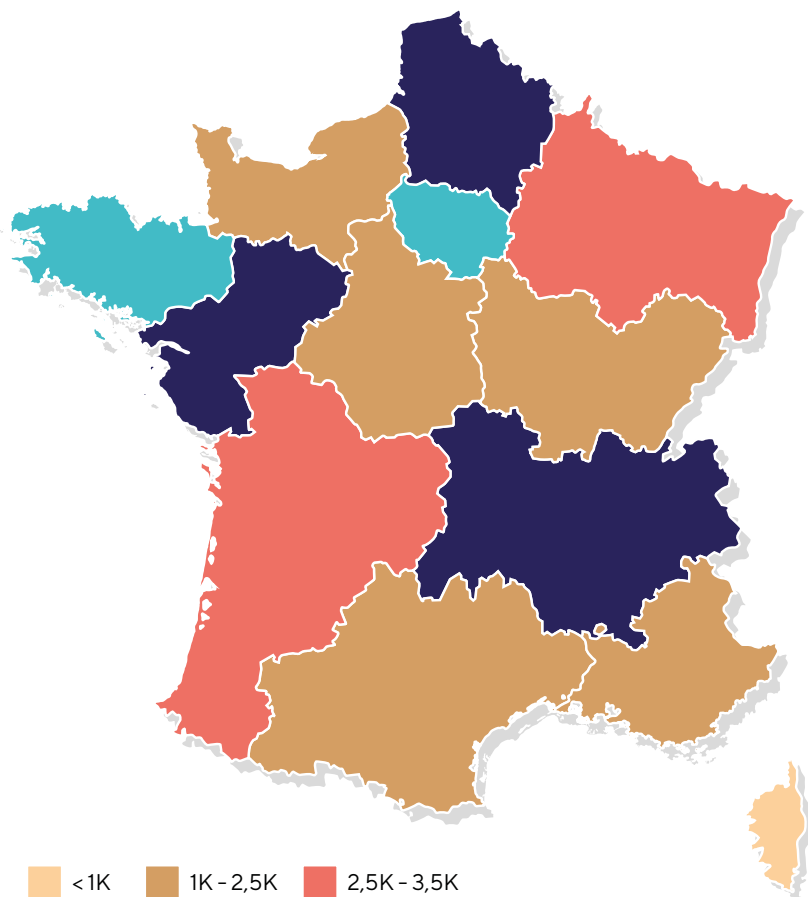


130
adhérents

Près de
180
ateliers de production¹

Plus de
2 000
magasins intégrés ou franchisés¹

Emplois par région¹

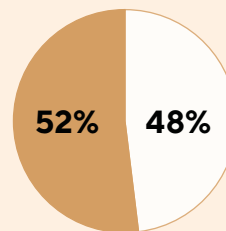


Plus de
53 800
salariés

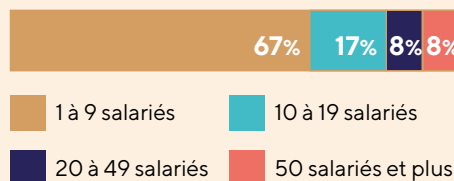
92%
de PME-TPE



hommes



femmes



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



25%

2

pain de **tradition française**



35%

1

baguette « **classique** »
(40% plus d'1/2 baguette par jour*)



13%

3

pain aux **céréales**

Top 3 des critères d'achat du pain



1 Pour son **goût**



2 Pour ses **qualités nutritives**



3 Pour sa **durée de conservation**

Lieu d'achat



74% en magasins (boulangerie)

43% en GMS (dont 36% au rayon boulangerie)

Zoom sur les pains spéciaux



35% consomment du pains spéciaux toutes les semaines

51% mangent ce type de pain en accompagnement d'un plat et 42% d'un fromage

Les moments de consommation du pain⁷



47% au petit déjeuner



59% au déjeuner



57% au dîner

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. Appréciée 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



62%

Viennoiseries
(Pain au chocolat
et croissant)



26%

Crêpes



25%

Flan
pâtissier



24%

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

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 sondées, d'une envie de s'orienter vers des créations pâtisseries 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.

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



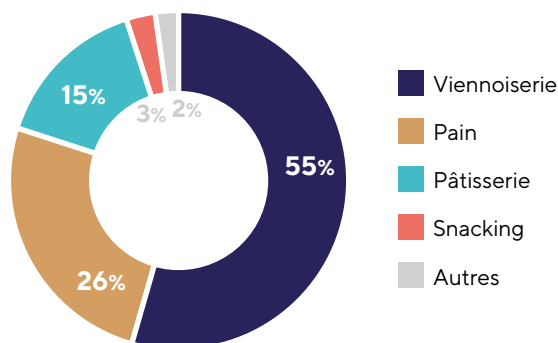
Symbole de notre patrimoine culinaire, la pâtisserie française est célébrée pour sa finesse et sa qualité. Tout en s'adaptant aux attentes actuelles, avec des recettes plus légères et respectueuses de l'environnement, elle conserve son caractère gourmand. L'exportation de classiques comme les macarons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



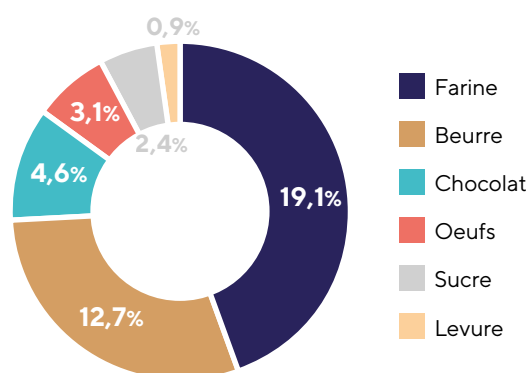
Alexandre Vigneron,
Président Directeur Général, Onoré

Zoom sur les chiffres d'affaires¹⁴

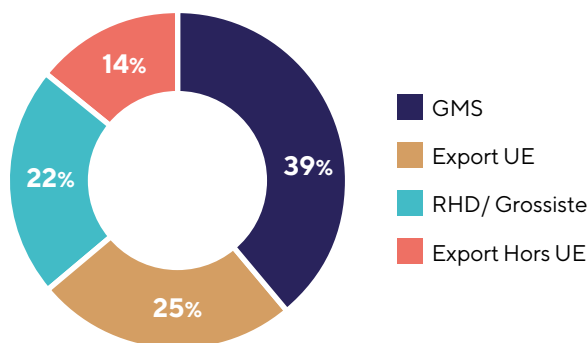
Répartition CA Industriel vs famille produit



Part des matières premières dans le CA de la boulangerie industrielle



Répartition CA Industriel par circuit de vente



“

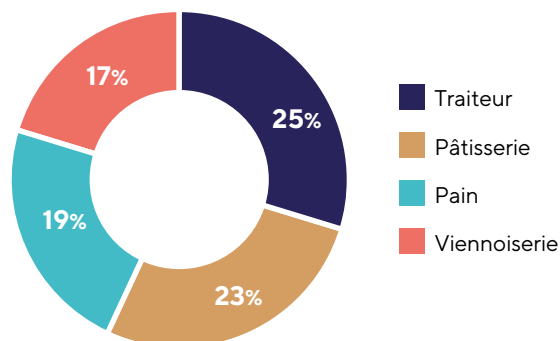
Les exportations des viennoiseries françaises traditionnelles sont en hausse. En France, l'inflation pousse les consommateurs à délaisser la restauration hors domicile au profit des repas à la maison, bénéficiant à la GMS.”



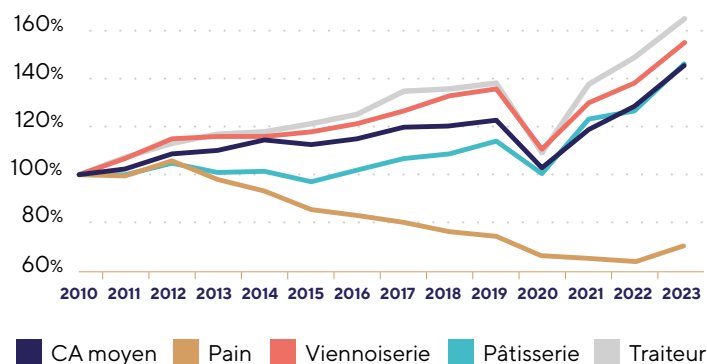
Robert O'Boyle,
CEO Délifrance

La croissance du chiffre d'affaires de ce panel d'entreprises est de 12,3% sur 1 an avec une part du marché français qui passe de 46% du CA en 2022 à 43% en 2023, soit baisse de 3 points. Cela montre que la part export a augmenté entre 2022 et 2023.

Répartition CA magasins par famille de produit



Évolution CA magasins 2010-2023



“

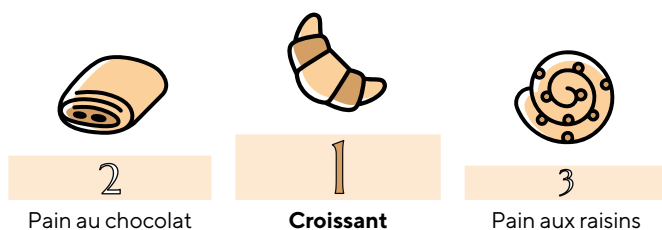
Notre marché est en pleine mutation et offre de nombreux leviers de croissance. Le snacking, par exemple, est bien plus qu'une tendance passagère ! Cette catégorie continue de monter en puissance et occupe une place croissante dans notre activité. Le choix, la fraîcheur et le prix sont des critères déterminants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



Olivier Lebreuilly,
Président Boulangeries Sophie Lebreuilly

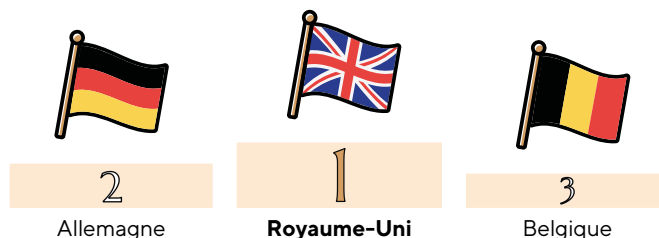
Une pépite française, reconnue à l'international¹⁵

Principaux produits exportés (en part du volume)



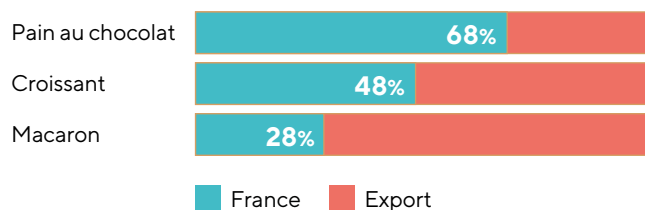
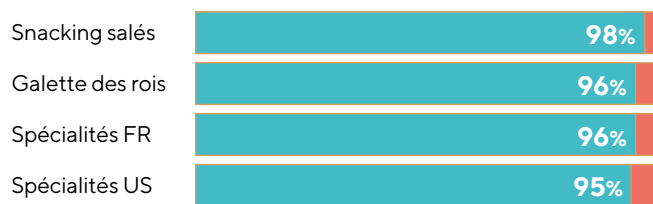
Ont également été cités : muffin, brownie, cookie, baguette, pancakes, macarons, tartes, brioche, blinis, pain au lait.

Principales destinations des produits exportés (en part du volume)

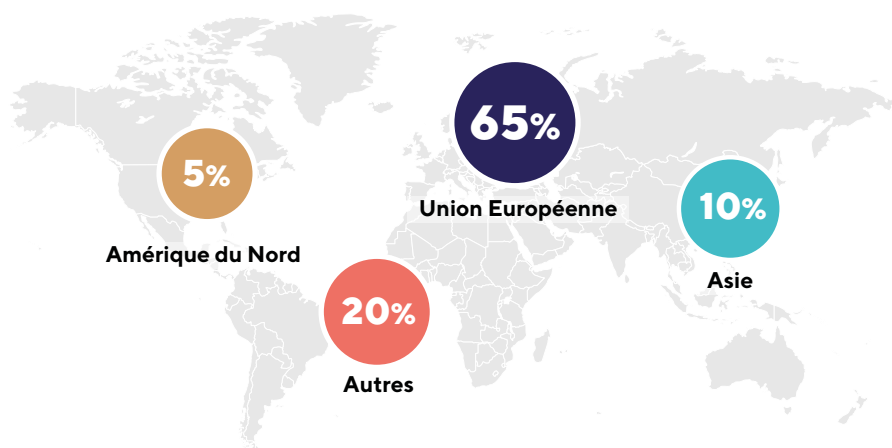


4 USA / 5 Espagne / 6 Suisse

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



Répartition des exportations par zone en 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 Lévêque,
Président Novepan et de l'AIBI
(Association Internationale de la
Boulangerie Industrielle)

¹⁵ Estimation FEB à partir des données AND, 2023