



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

Image du pain et de la boulangerie auprès des Français

Octobre 2023

Sondage Ifop pour la Confédération Nationale de la
Boulangerie-Pâtisserie Française

N° 120320

Contacts Ifop :

Jérôme Fourquet/ Hugo Lasserre

Département Opinion et Stratégies d'Entreprise

01 45 84 14 44

prenom.nom@ifop.com

SOMMAIRE



1. La méthodologie

2. Les résultats de l'étude

- A – Consommation et rapport au pain et à la boulangerie
- B – L'image du métier de boulanger auprès du grand public



01

MÉTHODOLOGIE

Méthodologie

Etude réalisée par l'Ifop pour la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française



L'enquête a été menée auprès d'un échantillon de **1002** personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.



La représentativité de l'échantillon a été assurée par la méthode des quotas (sexe, âge, profession) après stratification par région et catégorie d'agglomération.



Les interviews ont été réalisées par questionnaire auto-administré en ligne **du 6 au 9 octobre 2023**.

Rappel méthodologique de la vague d'enquête précédente

Septembre 2005 : Etude Ifop pour la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française réalisée par téléphone auprès d'un échantillon de 1004 personnes, représentatif de la population française âgée de 15 ans et plus.

02

RÉSULTATS DE L'ÉTUDE

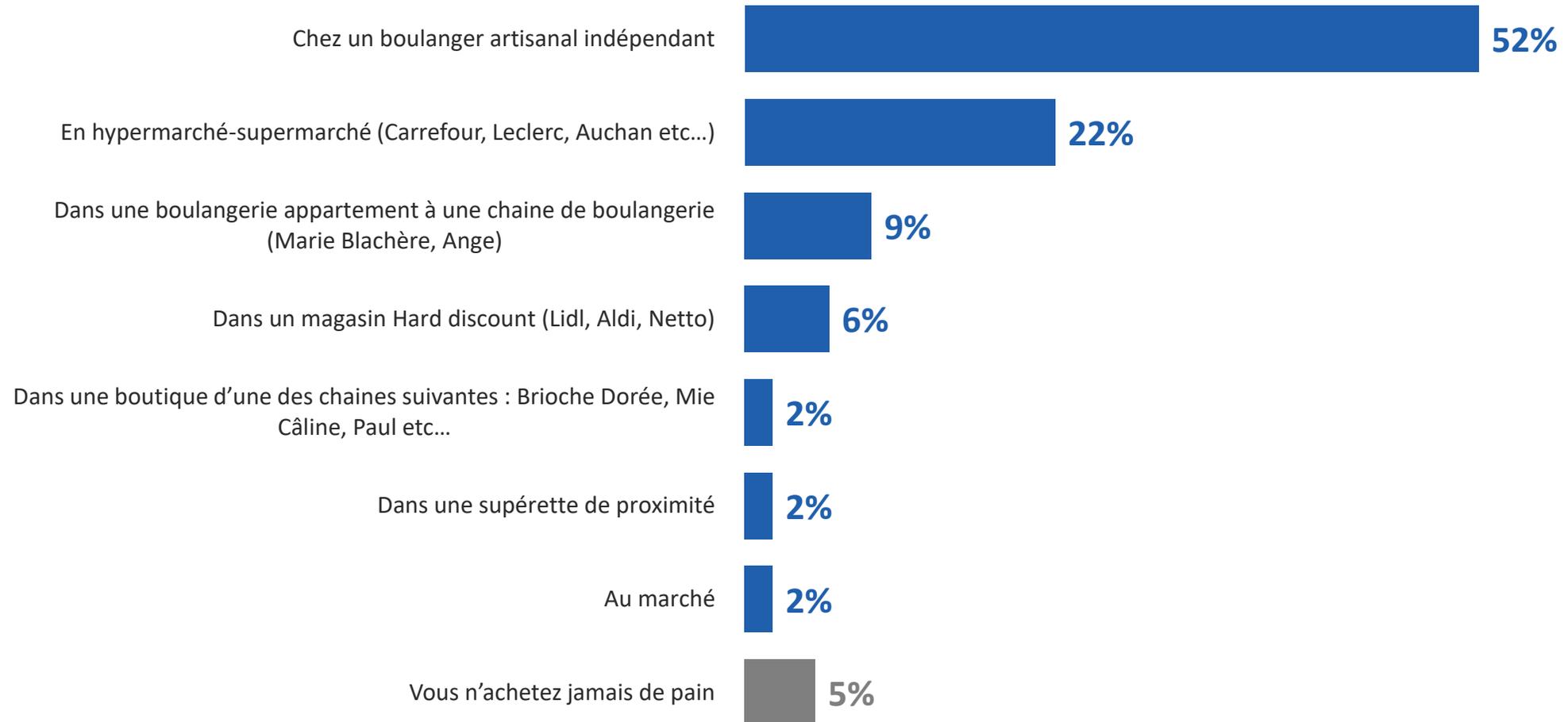
A

Consommation et rapport au pain et à la boulangerie



Le lieu d'achat du pain : la boulangerie artisanale indépendante domine très largement

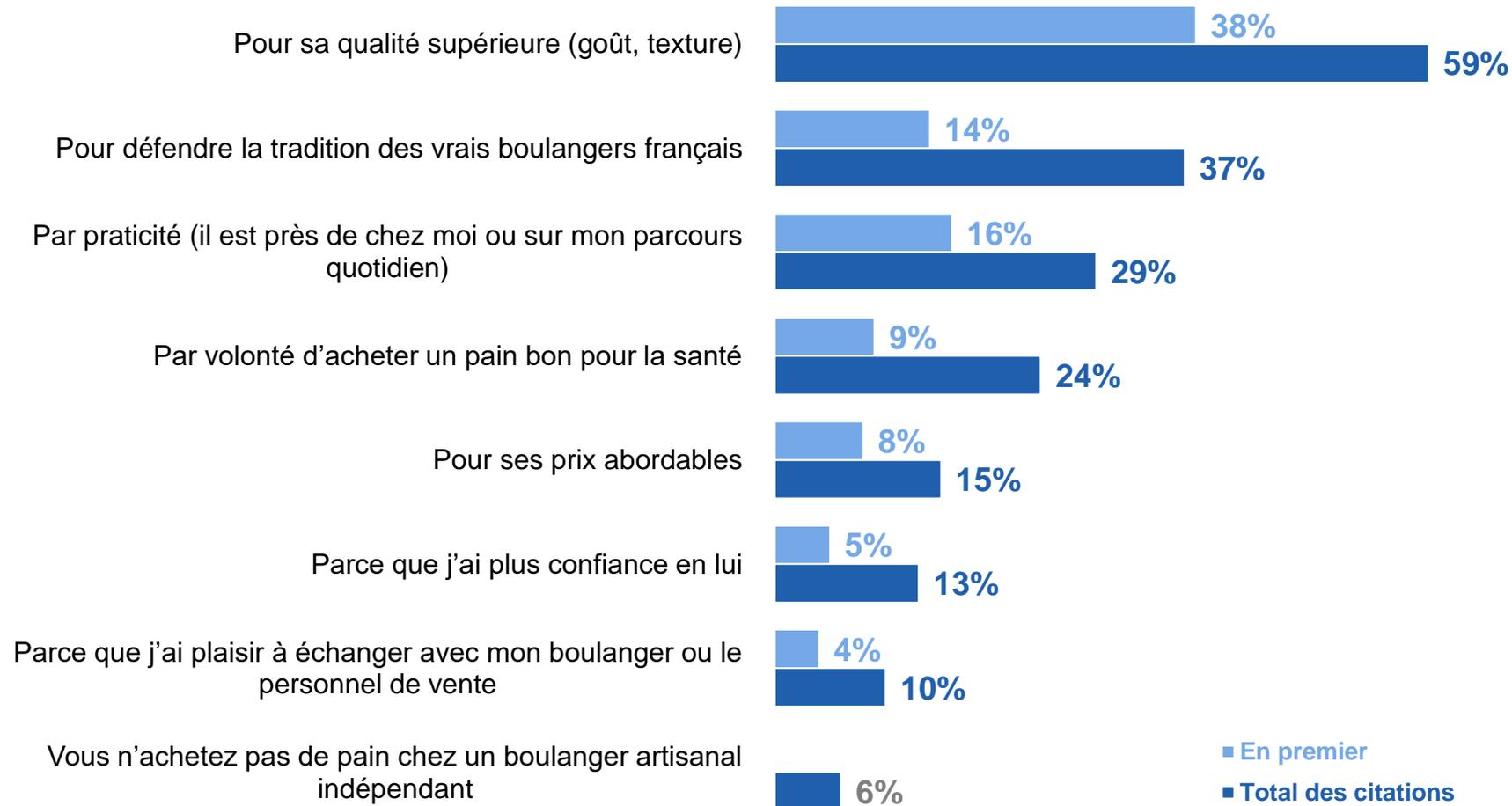
Question : Où achetez-vous votre pain le plus souvent ?



Les raisons de l'achat du pain chez un boulanger artisanal indépendant

**Question : Lorsque vous faites le choix d'acheter votre pain chez un boulanger artisanal indépendant, quelles sont les deux principales raisons ?
En premier, en second**

Base : Aux Français achetant du pain, soit 95% de l'échantillon

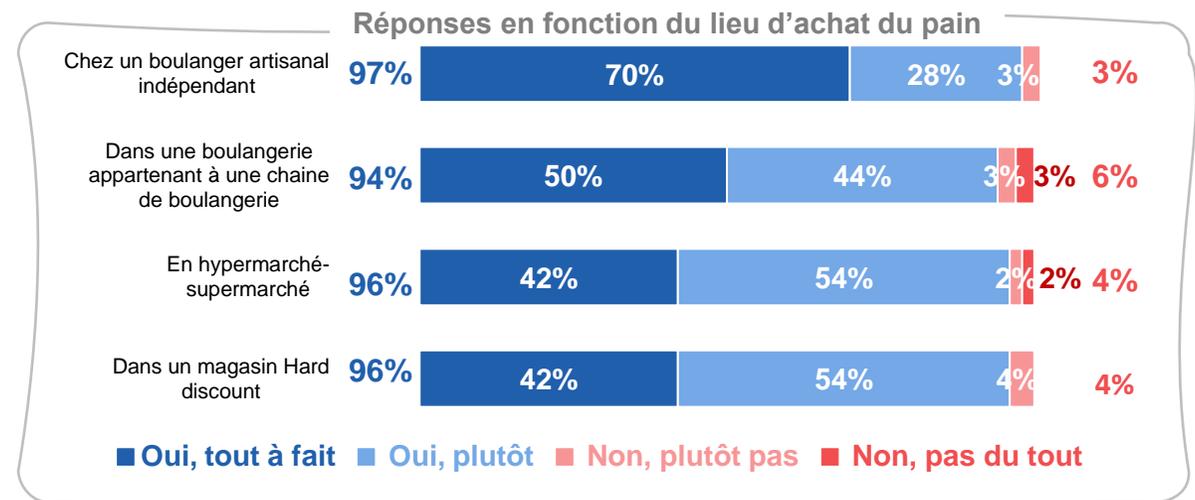
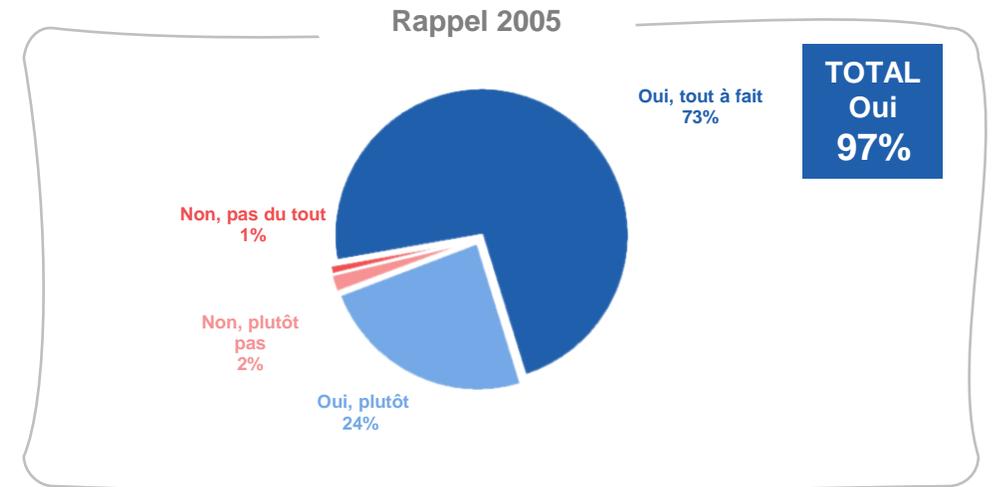
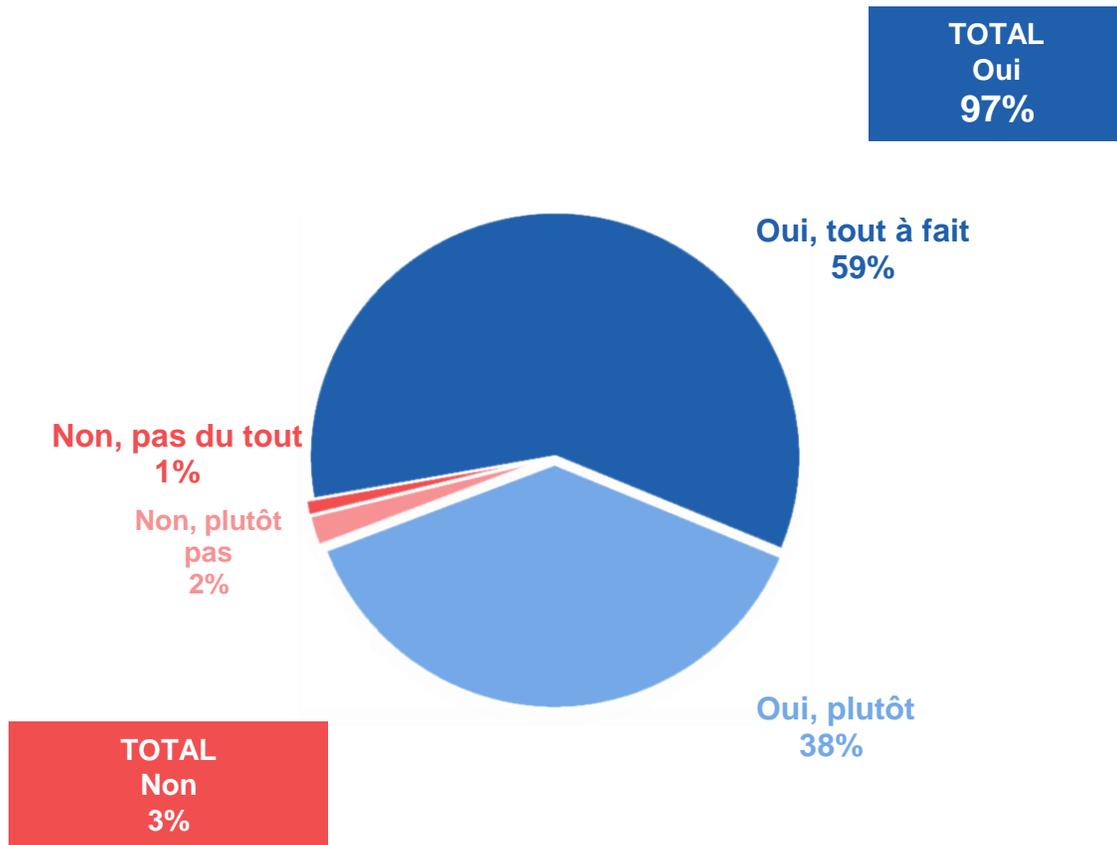


(*) Total supérieur à 100, les interviewés ayant pu donner deux réponses

La perception de l'accueil dans les boulangeries varie selon les types de points de vente

Question : Globalement, diriez-vous que vous êtes bien accueilli dans la ou les boulangeries où vous vous rendez ?

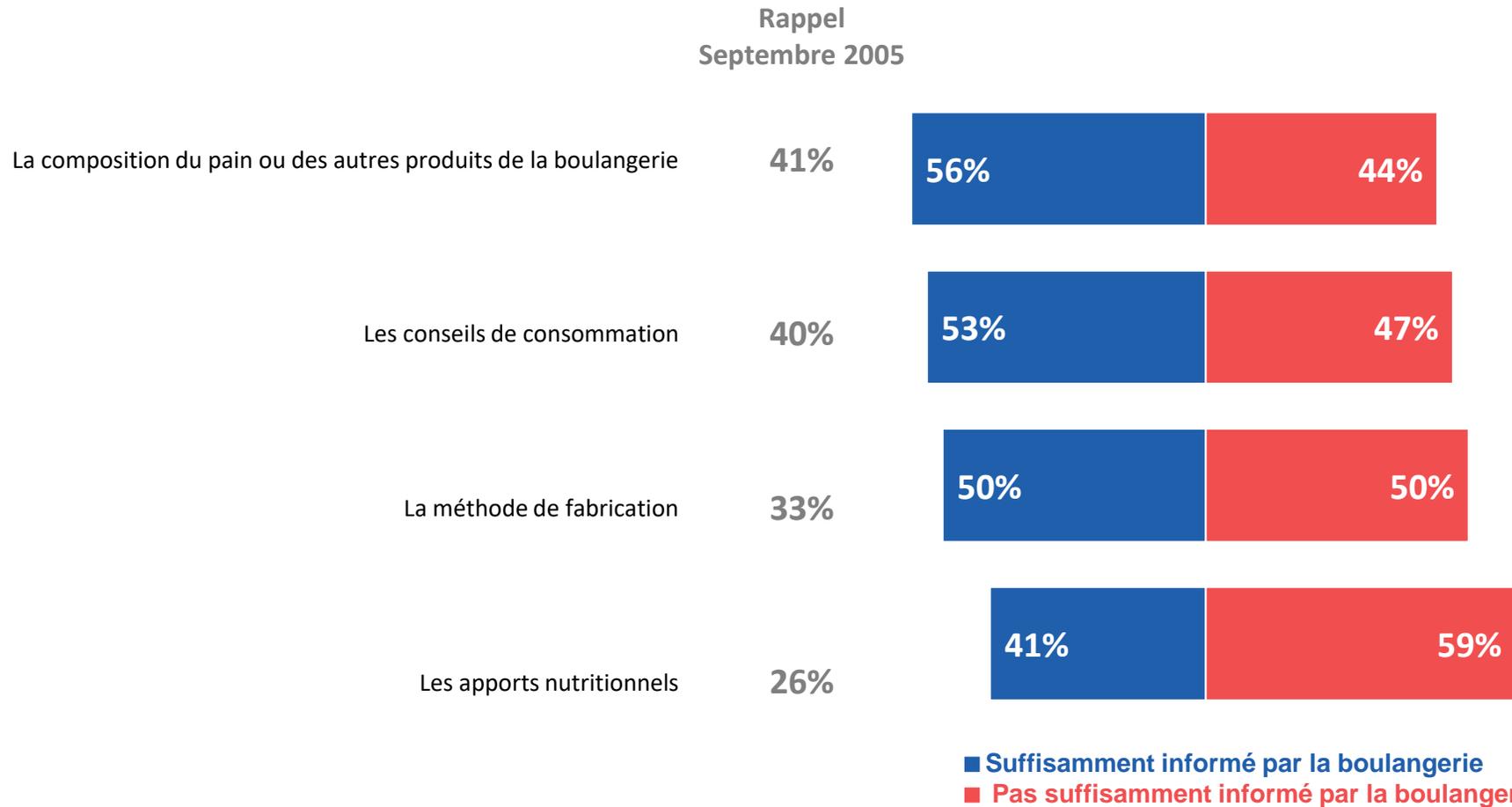
Base : Aux Français achetant du pain, soit 95% de l'échantillon



L'information déclinée sur différents sujets progresse significativement par rapport à 2005

Question : Voici maintenant différents aspects concernant le pain et les autres produits que vous pouvez acheter en boulangerie. Pour chacun d'entre eux, vous me direz si la boulangerie vous informe suffisamment ou pas suffisamment ?

Base : Aux Français achetant du pain, soit 95% de l'échantillon

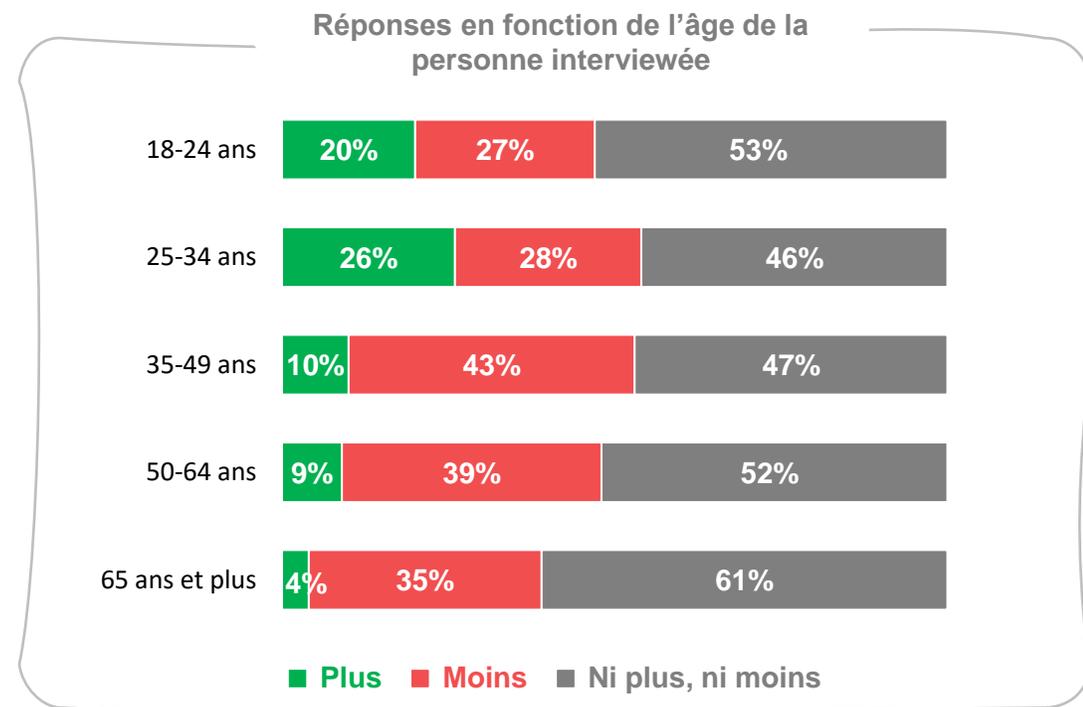
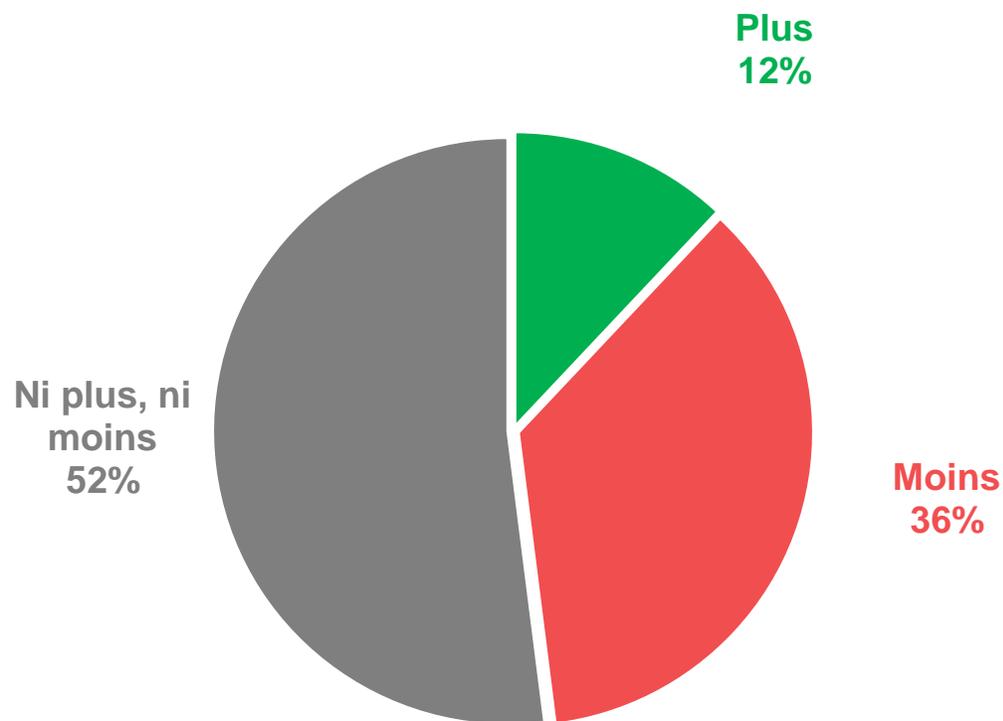


- ZOOM -
Catégorie agglomération

Agglomération Parisienne	Communes urbaines de province	Communes rurales
48%	59%	52%
54%	52%	55%
44%	51%	53%
44%	40%	39%

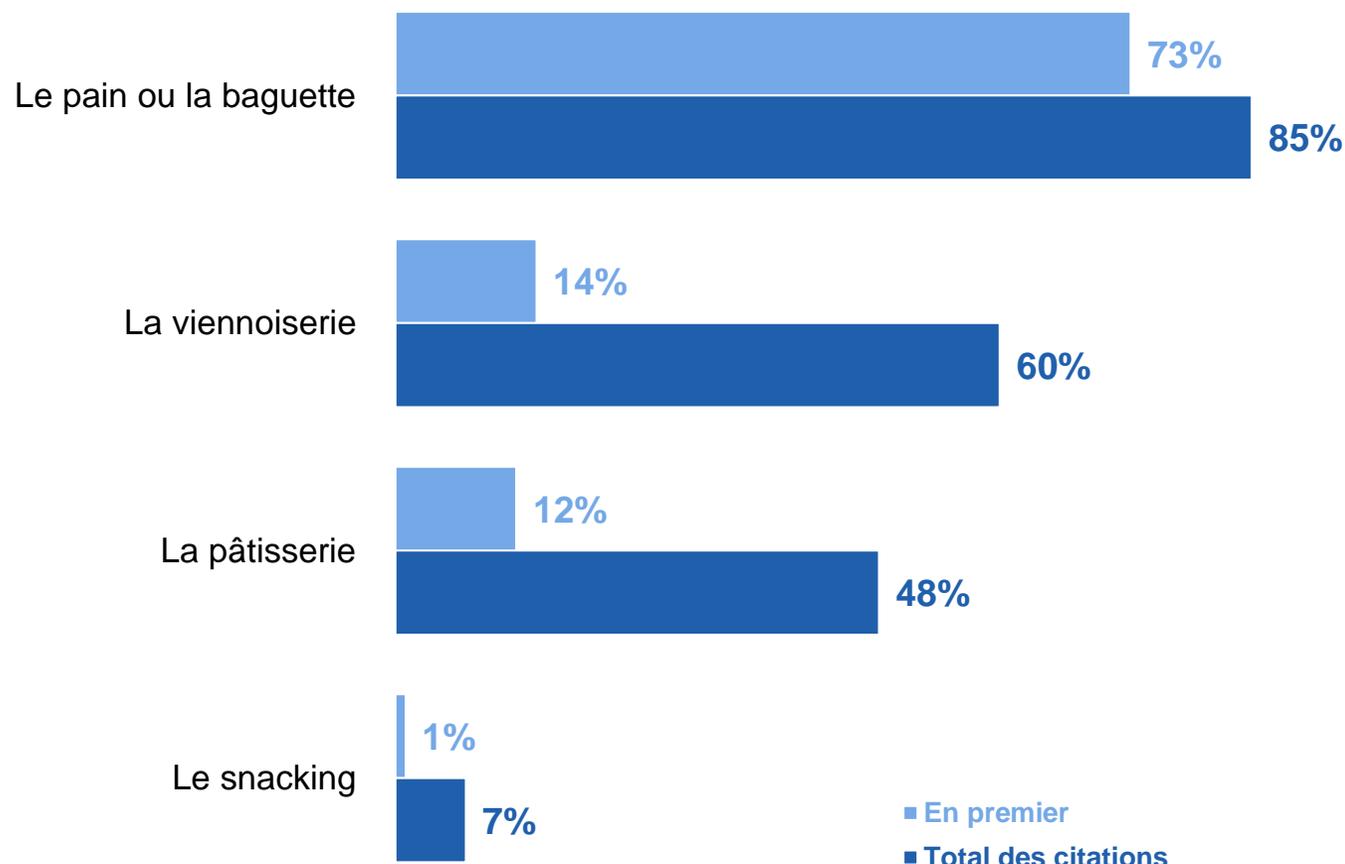
L'évolution de la consommation de pain : 1/3 des Français l'ont diminuée

Question : Consommez-vous plus ou moins de pain qu'il y a cinq ans ?



Les produits les plus appréciés en boulangerie : le pain et la baguette trônent en majesté notamment chez les plus âgés

Question : Quels produits appréciez-vous le plus en boulangerie ?
En premier, en second



Réponses « En premier » en fonction de l'âge

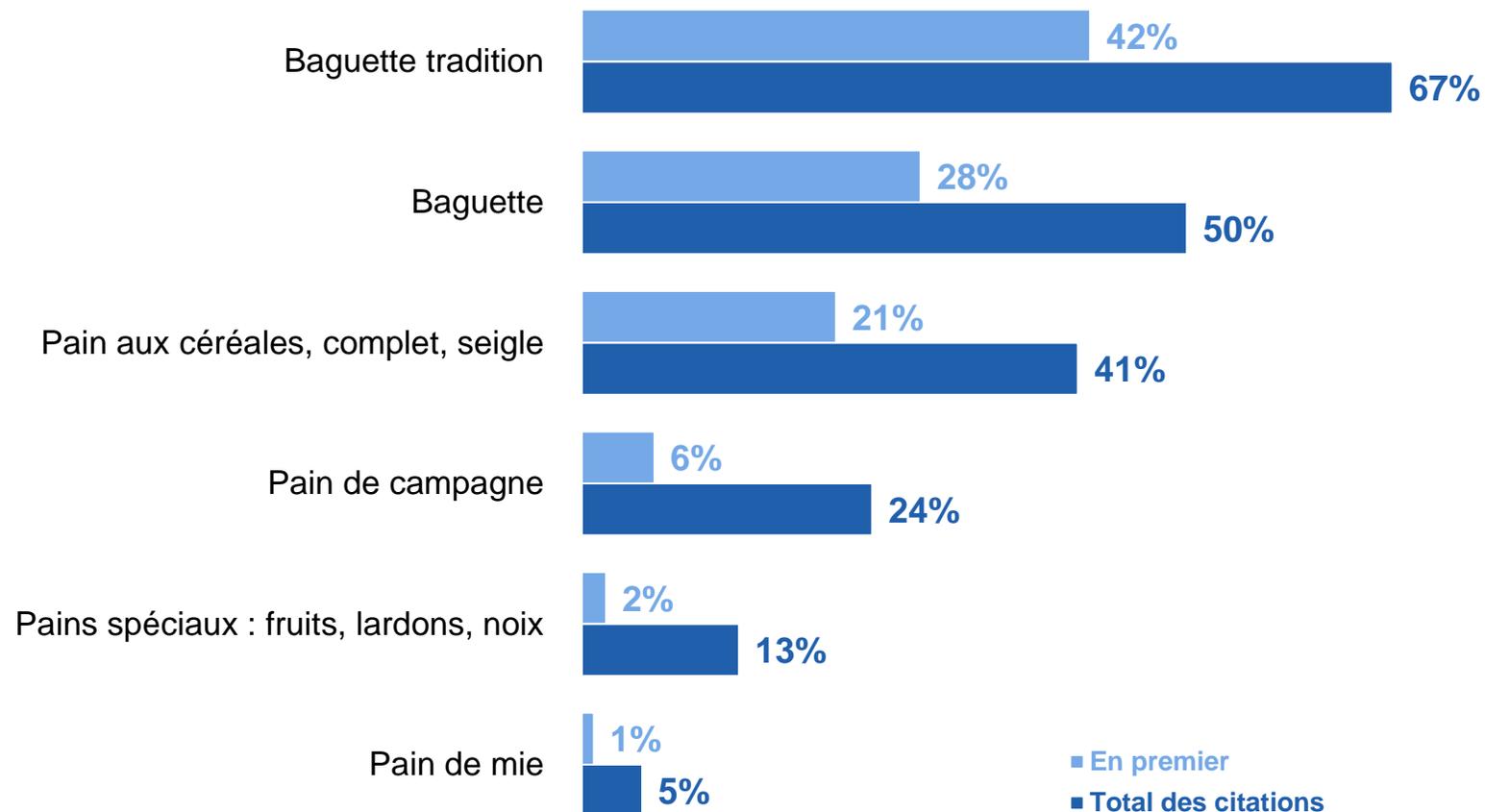
	18-24 ans	25-34 ans	35-49 ans	50-64 ans	65 ans et plus
Le pain ou la baguette	57%	61%	70%	75%	89%
La viennoiserie	20%	18%	17%	12%	8%
La pâtisserie	18%	19%	13%	12%	3%
Le snacking	5%	2%	-	1%	-

(* Total supérieur à 100, les interviewés ayant pu donner deux réponses)

Les types de pain ou de baguette préférés : la baguette sous ses différentes déclinaisons est en tête

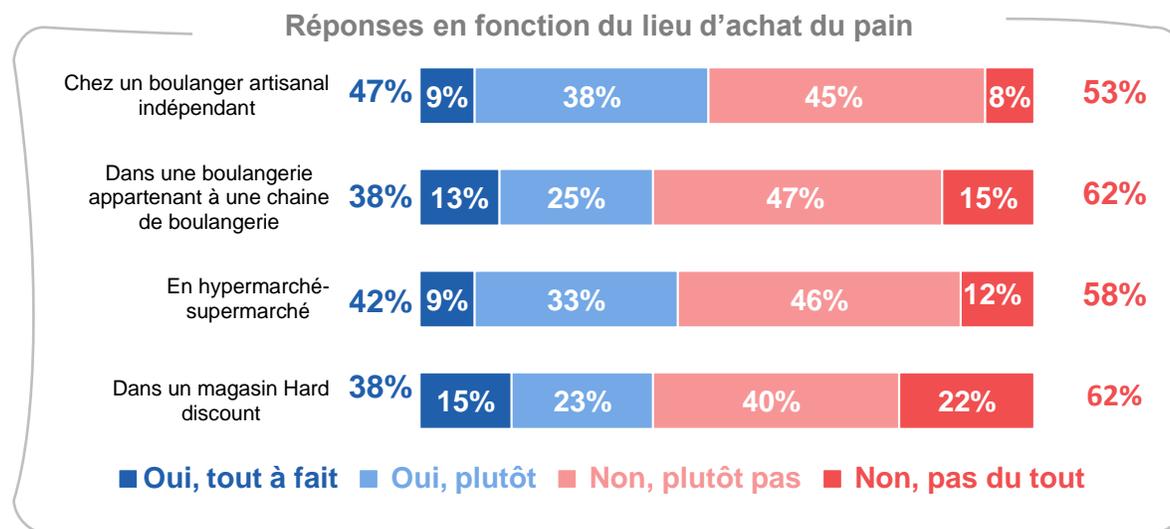
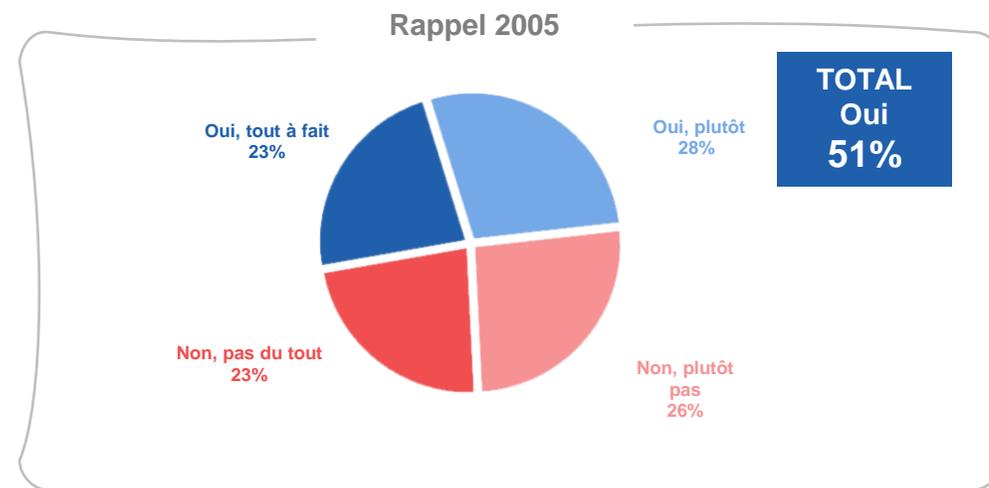
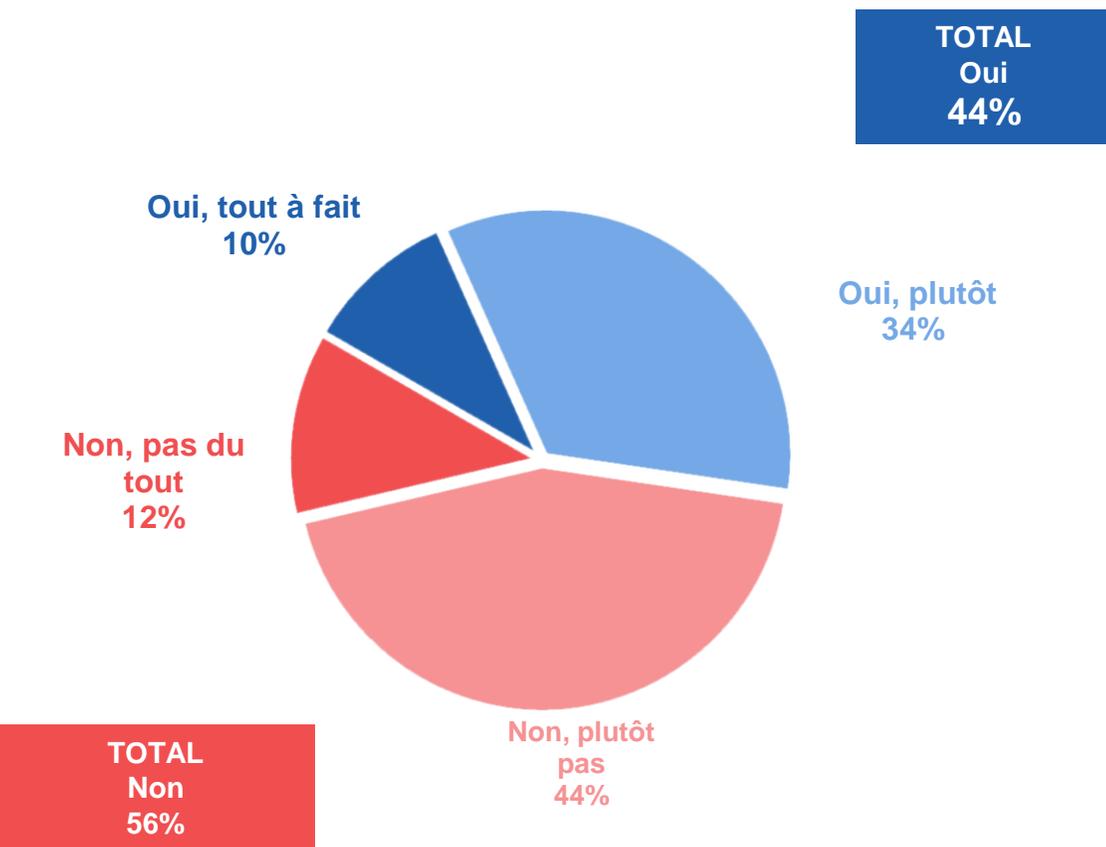
Question : Et quel type de pain ou de baguette plus précisément ? En premier, en second

Base : Aux Français appréciant le plus en boulangerie le pain ou la baguette, soit 85% de l'échantillon



La perception de l'amélioration de la qualité du pain

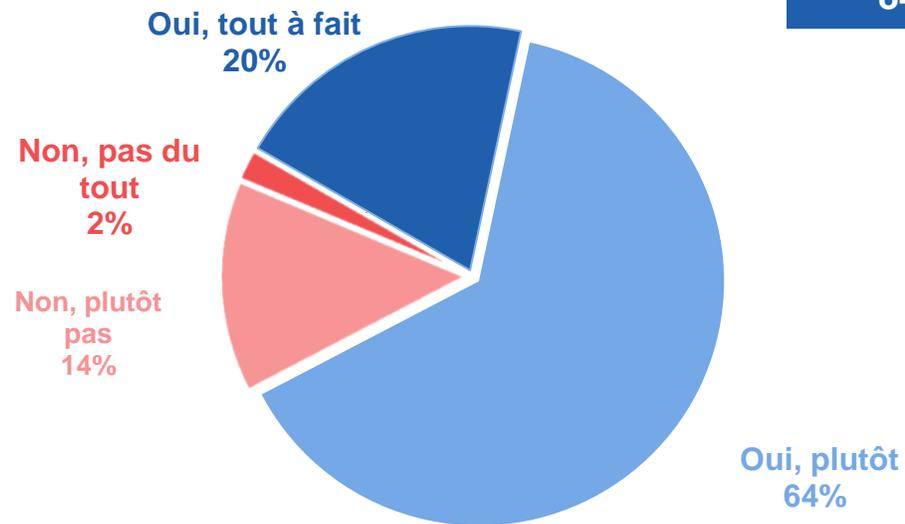
Question : Au cours des dix dernières années, indépendamment du lieu où vous achetez votre pain, avez-vous constaté une amélioration de la qualité du pain en général (le goût, la conservation, etc.) ?



La qualité du pain, des viennoiseries et des pâtisseries est à la hauteur des attentes, notamment dans les boulangeries artisanales indépendantes

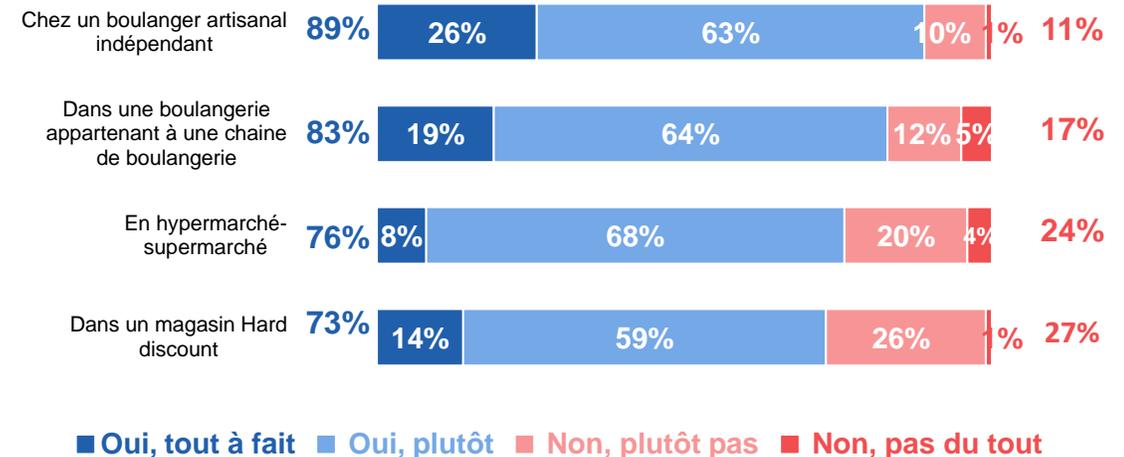
Question : D'une manière générale, dans les boulangeries artisanales, diriez-vous que la qualité du pain/des viennoiseries/des pâtisseries est à la hauteur de vos attentes ?

TOTAL
Oui
84%



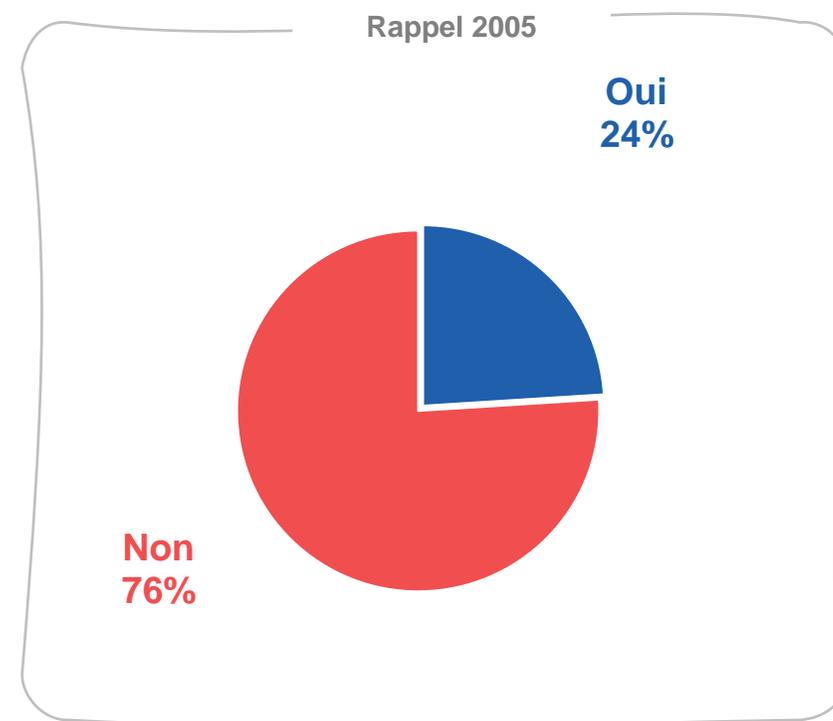
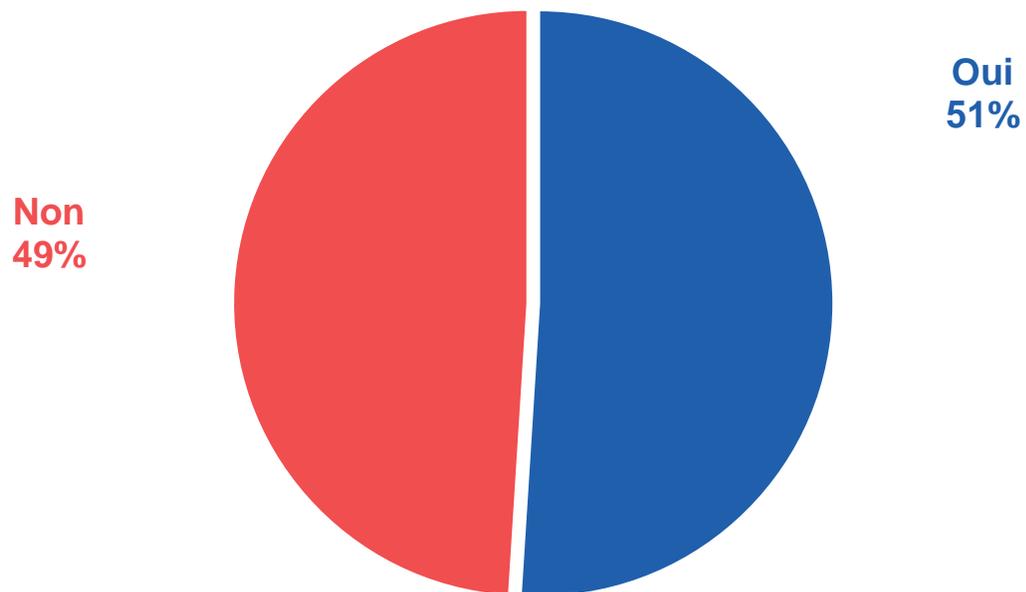
TOTAL
Non
16%

Réponses en fonction du lieu d'achat du pain



Une forte progression de la notoriété de la marque "Pain de Tradition Française"

Question : Connaissez-vous la marque ou l'appellation « Pain de Tradition Française » ?

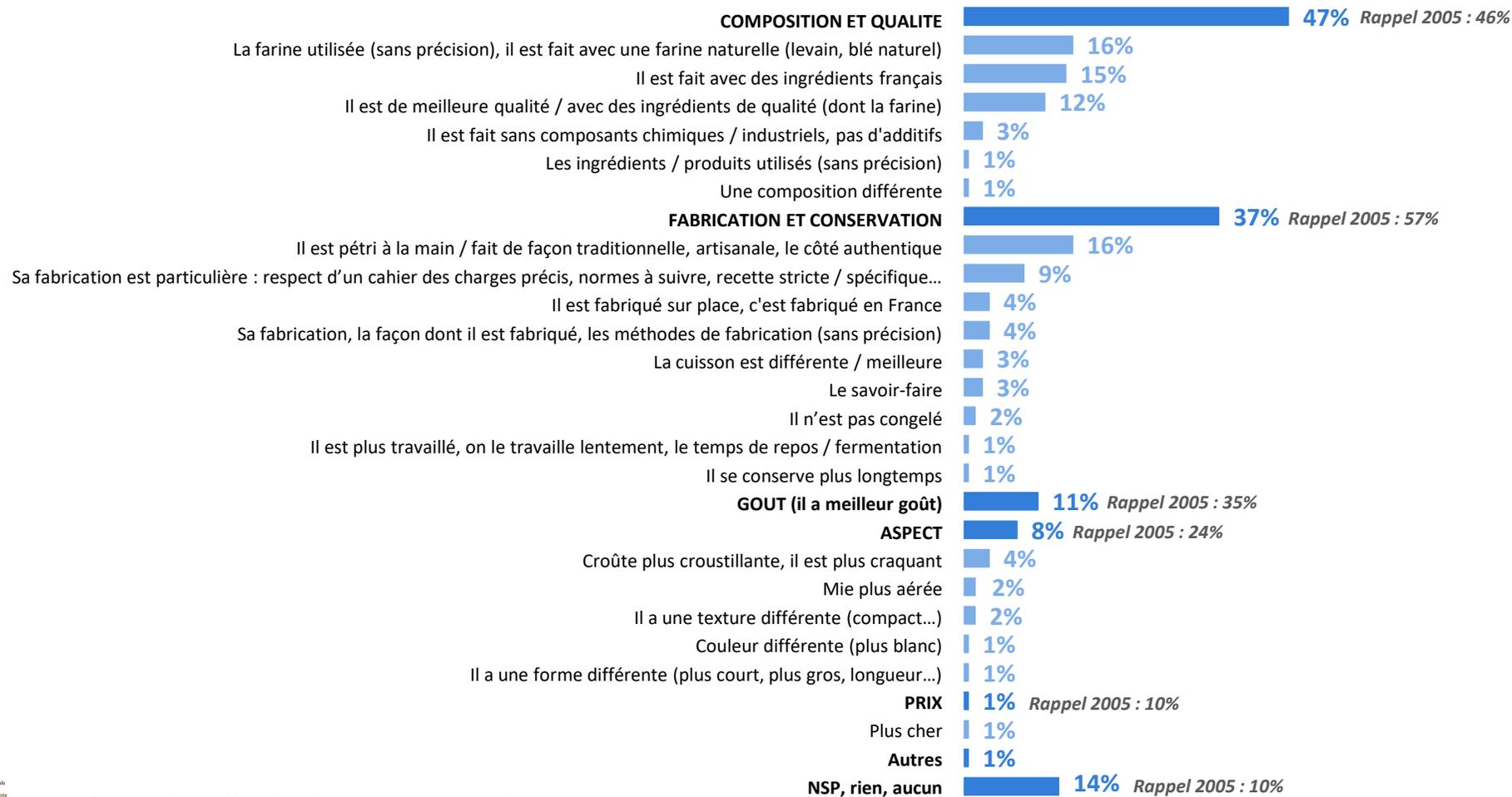


Les particularités perçues du « Pain de Tradition Française »

Question : Et selon vous, quelle est la particularité du Pain de Tradition Française ? Qu'est-ce qui le différencie du pain classique ?

Base : Aux Français connaissant le « Pain de Tradition Française », soit 51% de l'échantillon

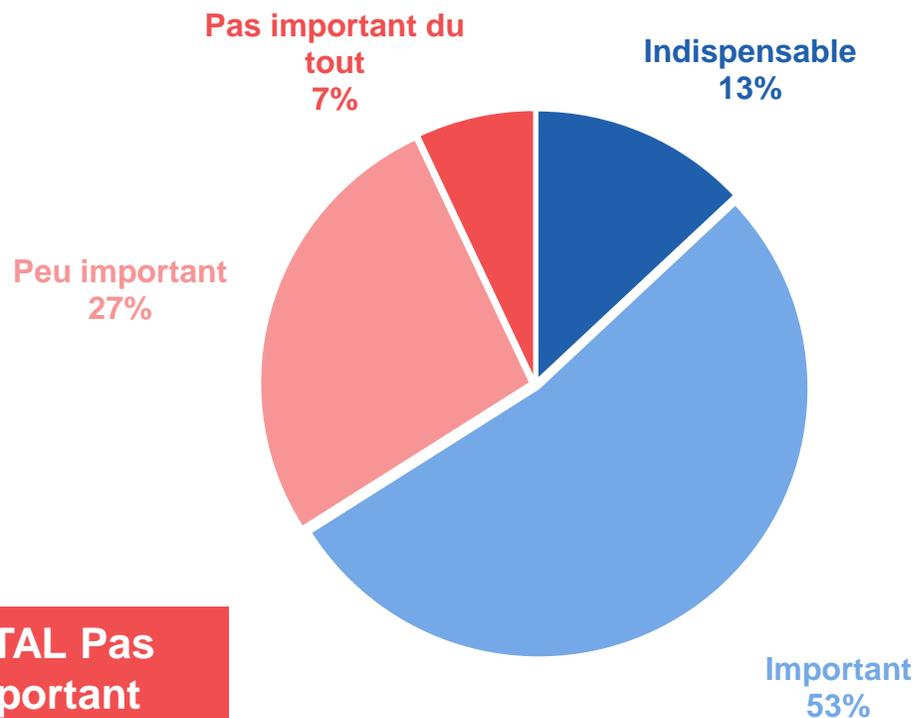
Questions ouvertes, réponses non suggérées



(* Total supérieur à 100, les interviewés ayant pu donner plusieurs réponses

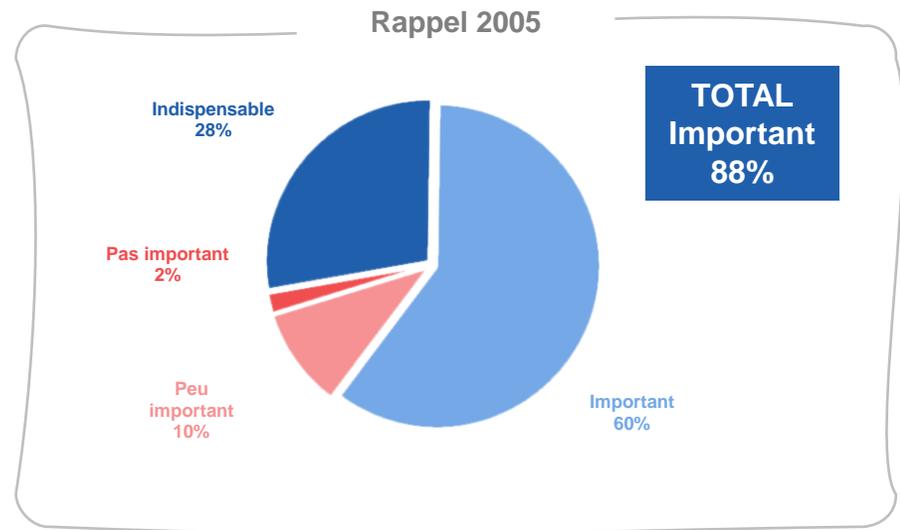
L'importance perçue du pain pour avoir une alimentation équilibrée : un recul significatif par rapport à 2005, porté notamment par les jeunes générations

Question : Selon vous, pour avoir une alimentation équilibrée, est-il indispensable, important, peu important ou pas important du tout de manger du pain ?

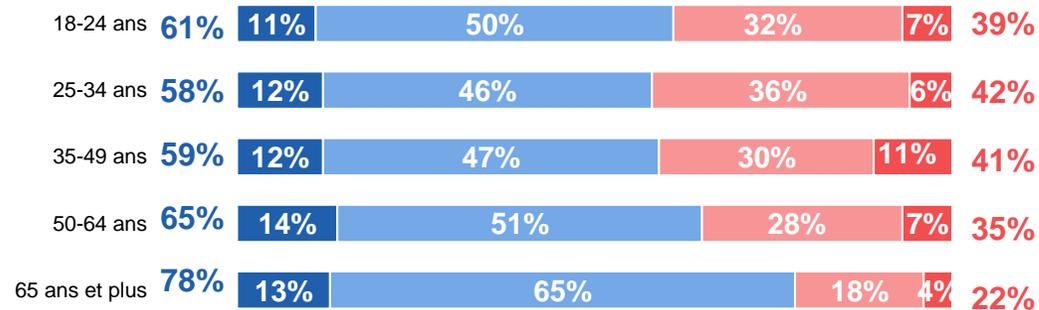


TOTAL Important 66%

TOTAL Pas important 34%



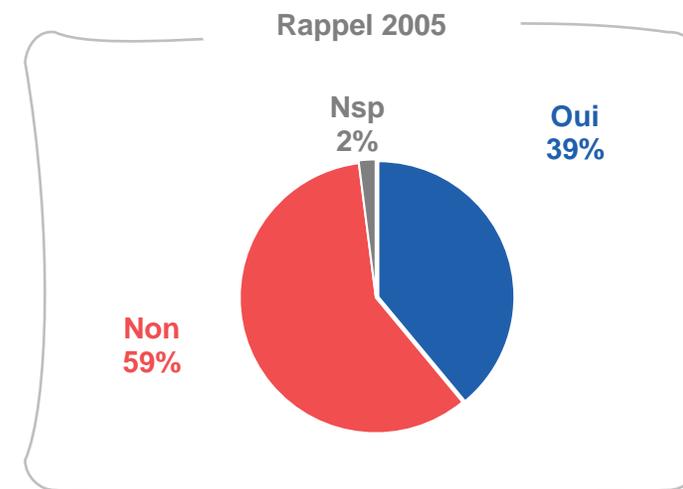
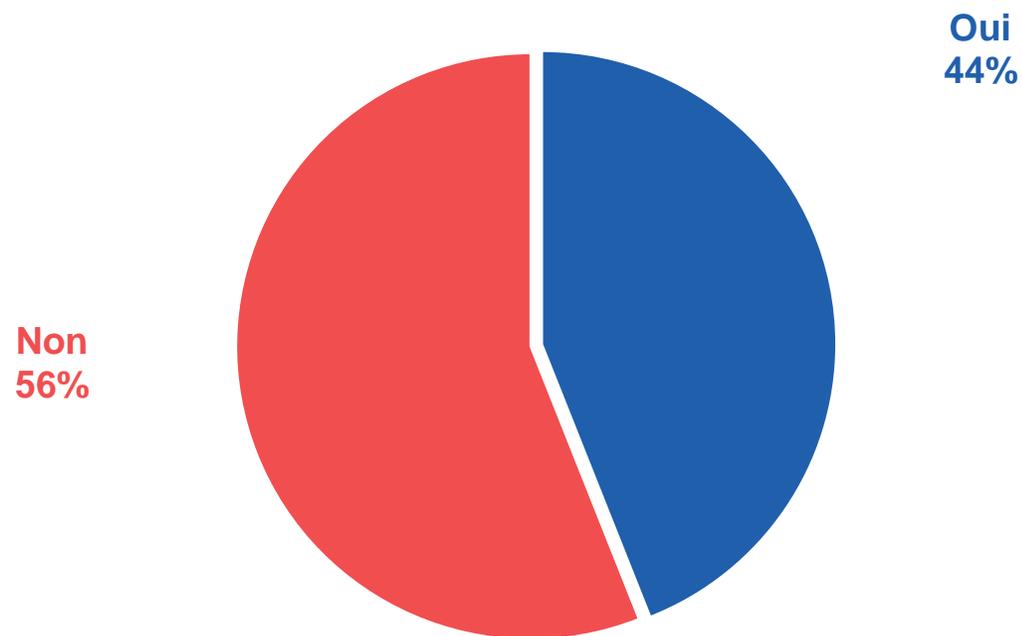
Réponses en fonction de l'âge de la personne interviewée



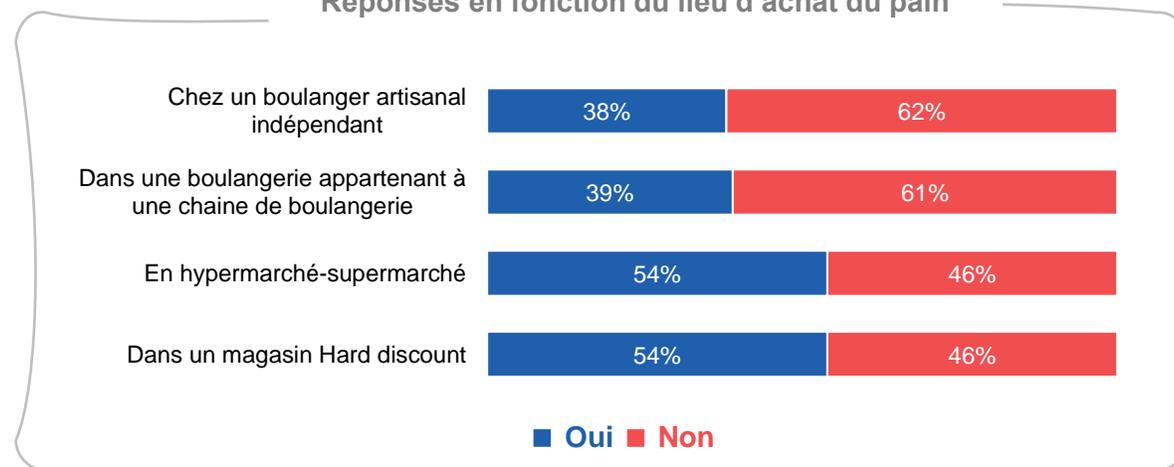
■ Indispensable ■ Important ■ Peu important ■ Pas important du tout

La présence perçue d'additifs alimentaires dans le pain varie sensiblement selon le lieu d'achat du pain

Question : Selon vous, le pain contient-il des additifs alimentaires, c'est-à-dire des conservateurs, colorants, arômes, acidifiants ou agents de texture ?

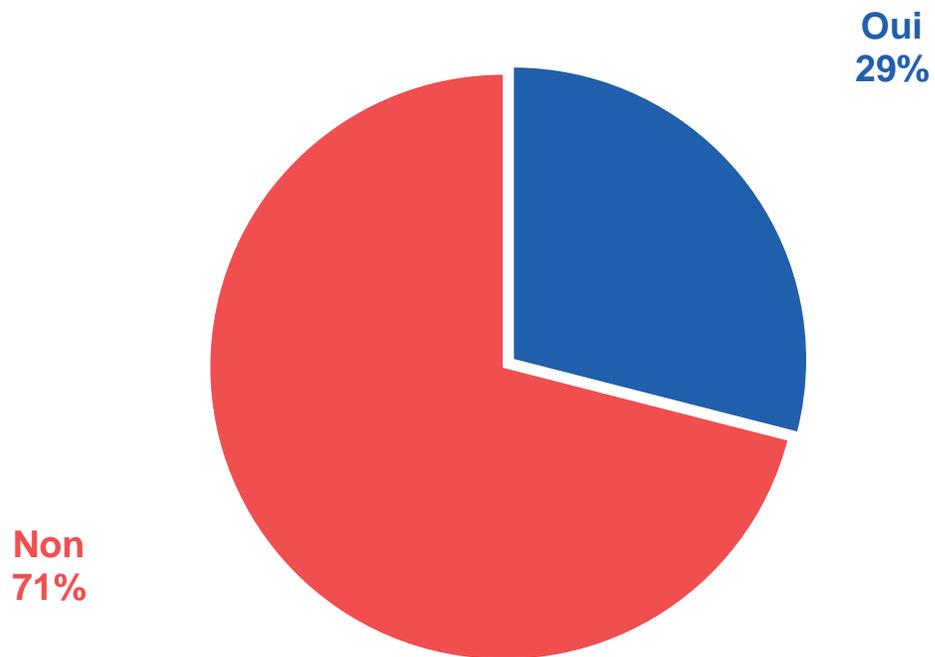


Réponses en fonction du lieu d'achat du pain

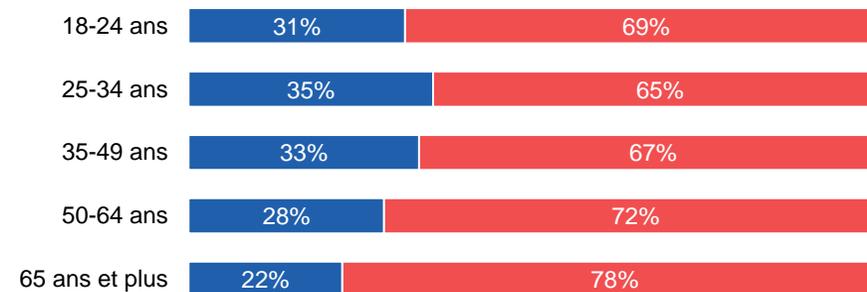


La connaissance de la marque "Boulangers de France"

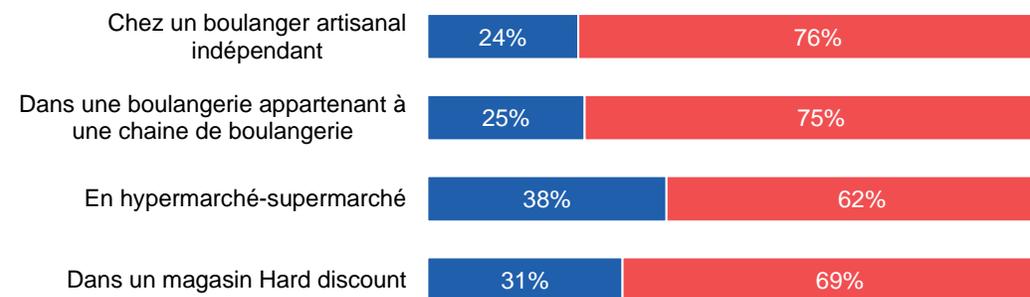
Question : Connaissez-vous la marque « Boulangers de France » ?



Réponses en fonction de l'âge de la personne interviewée

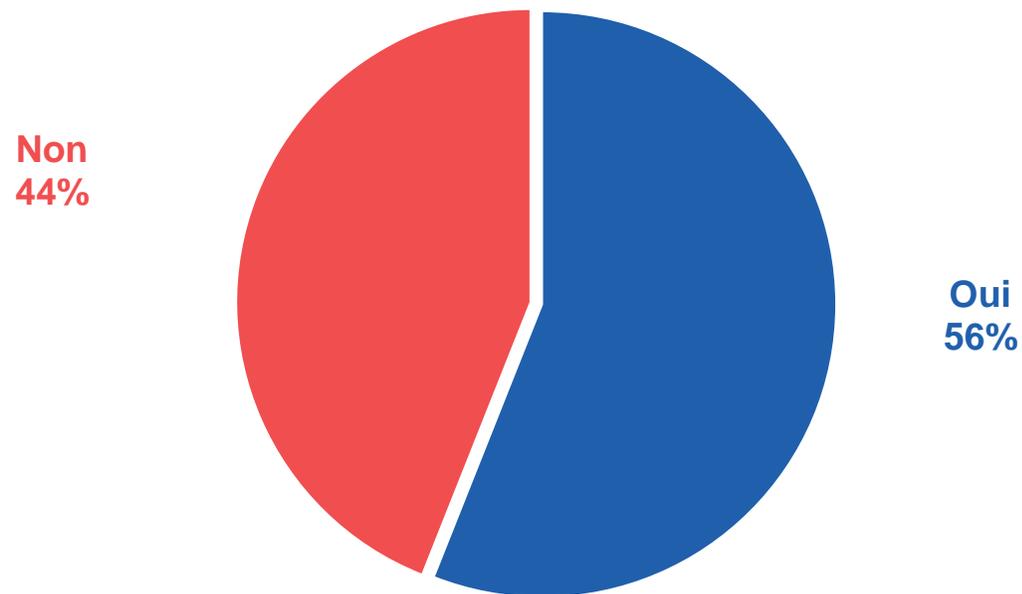


Réponses en fonction du lieu d'achat du pain

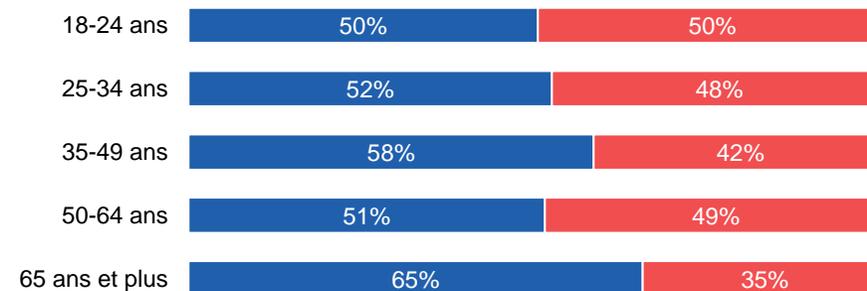


La reconnaissance par l'UNESCO de la baguette de pain comme un élément du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

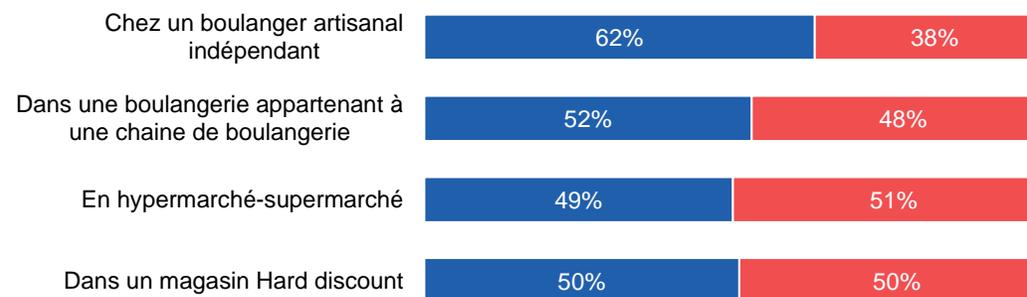
Question : L'année dernière, l'UNESCO a reconnu les savoir-faire artisanaux et la culture française de la baguette de pain comme un élément du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Le saviez-vous ?



Réponses en fonction de l'âge de la personne interviewée



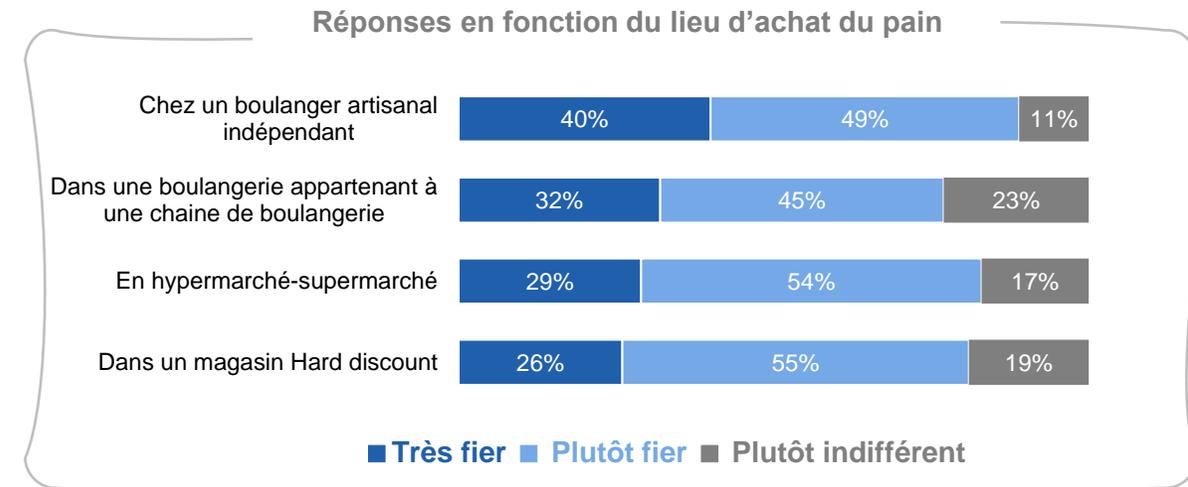
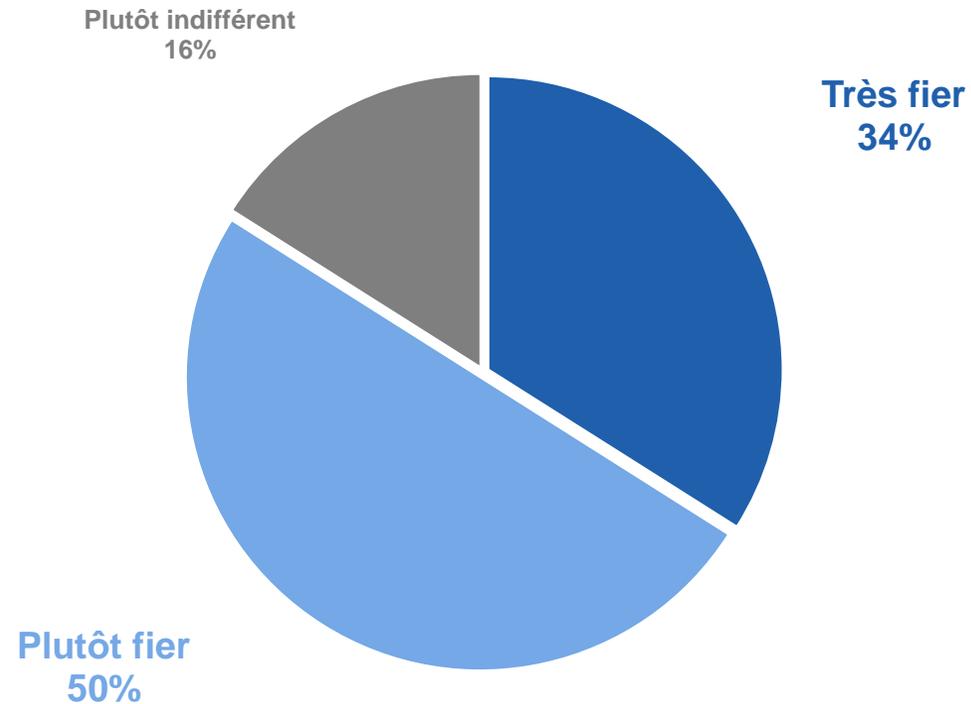
Réponses en fonction du lieu d'achat du pain



■ Oui ■ Non

La fierté vis-à-vis de cette reconnaissance à l'égard de l'UNESCO est plus affirmée par les clients des boulangeries artisanales indépendantes

Question : Et en que tant Français, êtes-vous très fier, plutôt fier ou plutôt indifférent face à cette reconnaissance par l'UNESCO des savoir-faire artisanaux et de la culture française de la baguette de pain ?



B

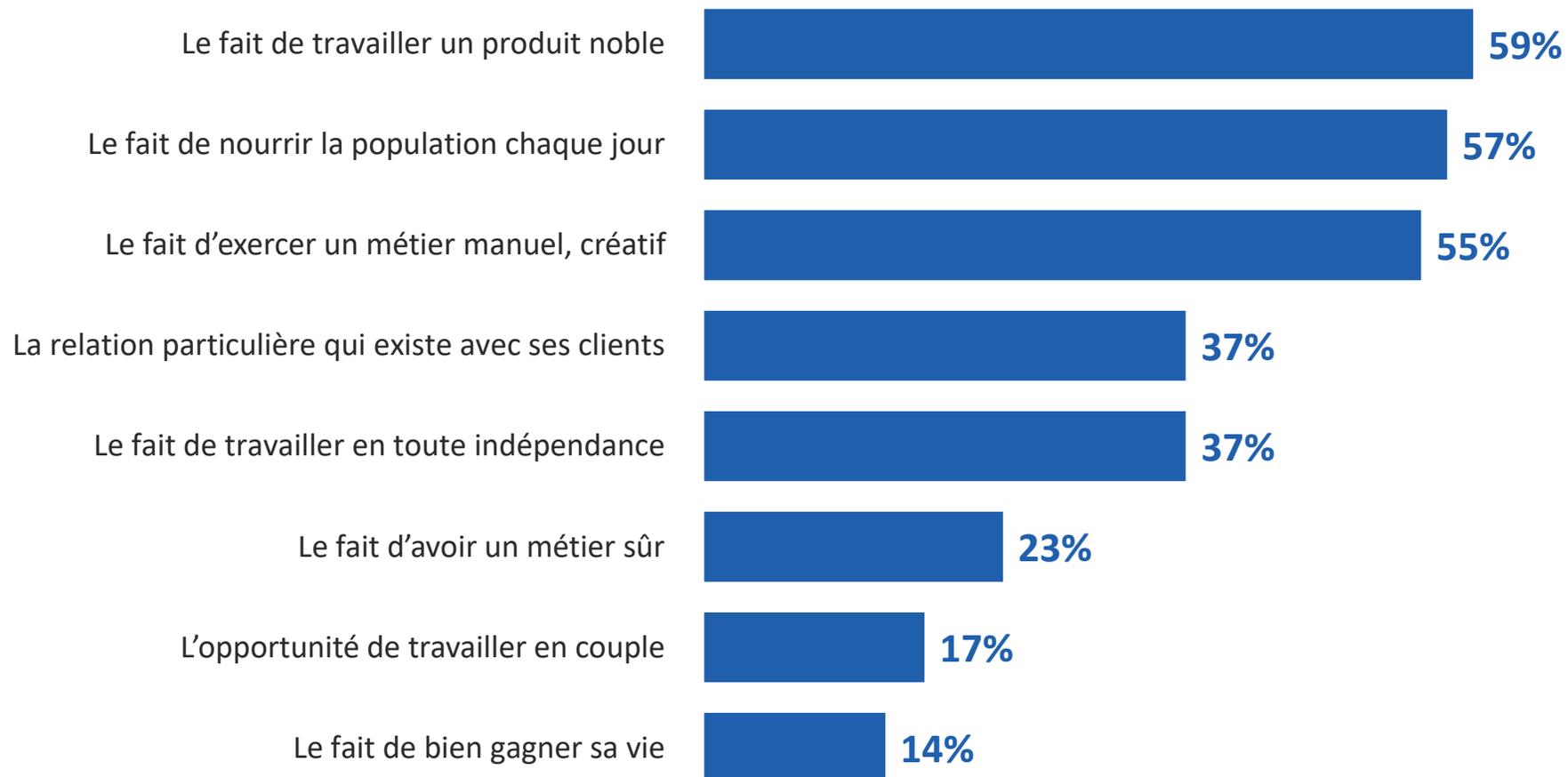
L'image du métier de boulanger
auprès du grand public



Les avantages perçus du métier de boulanger

Question : Parmi la liste suivante, quels sont, selon vous, les trois principaux avantages du métier de boulanger ?

Rappel
Septembre 2005

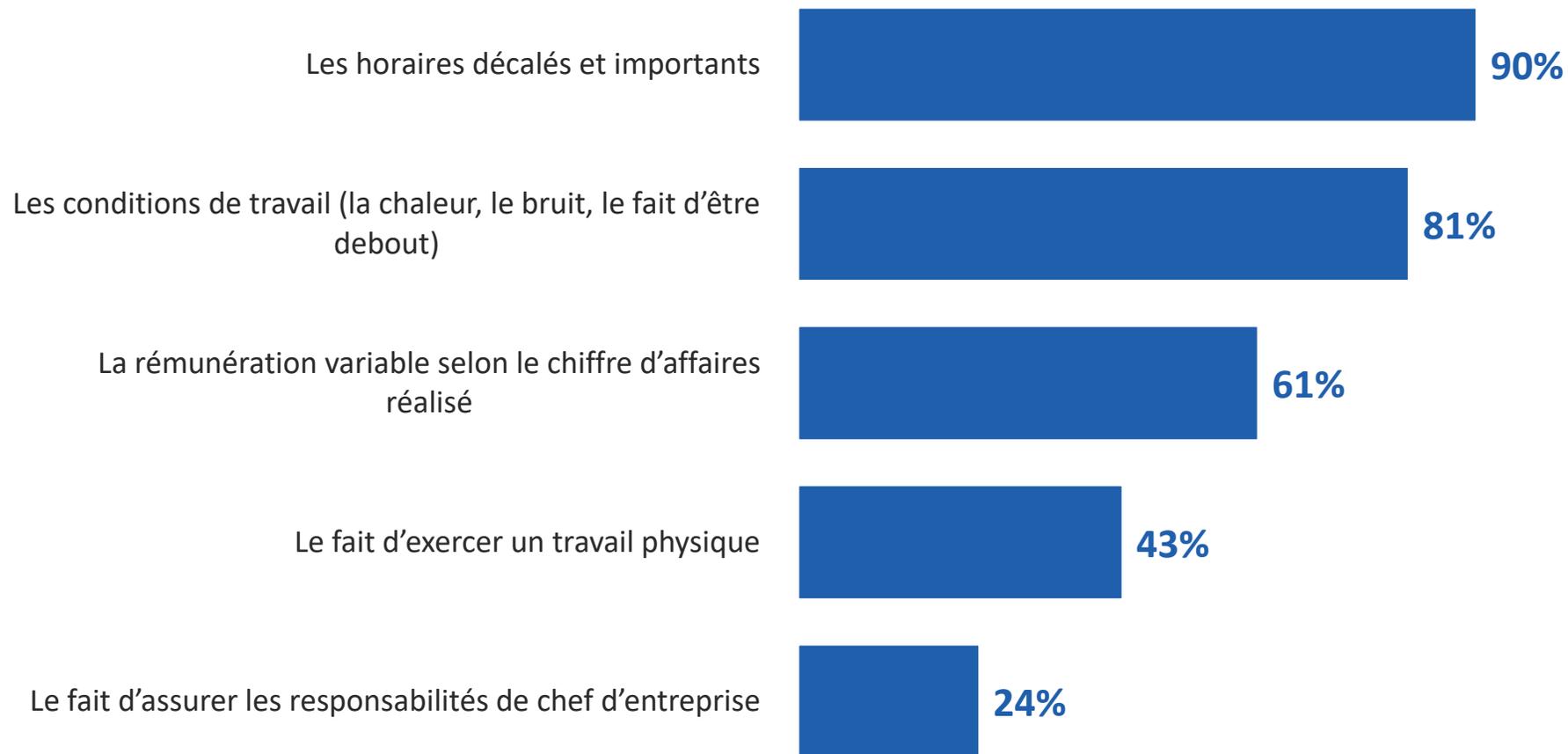


50%
45%
39%
41%
39%
19%
40%
19%

Les inconvénients perçus du métier de boulanger

Question : Parmi la liste suivante, quels sont selon vous les trois principaux inconvénients du métier de boulanger ?

Rappel
Septembre 2005



93%
80%
54%
33%
30%

La propension à encourager son enfant à devenir boulanger

Question : Si votre enfant choisissait d'exercer le métier de boulanger et/ou pâtissier, l'encourageriez-vous dans cette voie ?

Base : Aux Français âgés de 40 ans et plus, soit 67% de l'échantillon

