

# Étude de marché Boulangerie

CHIFFRES ET ÉLÉMENTS



propulse by 

# Introduction à l'étude de marché sectorielle

*Bienvenue dans cette étude de marché sectorielle, conçue spécifiquement pour vous, futurs entrepreneurs et créateurs d'entreprise !*

*Que vous soyez au tout début de votre projet ou en phase de consolidation de votre idée, cette étude se veut être un support incontournable pour éclairer votre prise de décision et affiner votre stratégie commerciale.*

*Dans ce document, vous découvrirez une analyse détaillée du secteur qui vous intéresse. Nous avons compilé pour vous les informations essentielles pour comprendre les dynamiques actuelles de votre marché.*

Cette étude est organisée comme suit :

- 1 **LES CHIFFRES CLÉS DU MARCHÉ**
- 2 **LE CODE APE / NAF DE L'ACTIVITÉ**
- 3 **L'ORGANISATION DU SECTEUR D'ACTIVITÉ**
- 4 **L'ANALYSE DE LA SITUATION DU MARCHÉ**
- 5 **L'ÉTUDE DE L'OFFRE**
- 6 **L'ÉTUDE DE LA DEMANDE**
- 7 **L'ANALYSE DES CANAUX DE DISTRIBUTION**
- 8 **LES GRANDES TENDANCES DU SECTEUR**
- 9 **LA CONCLUSION DE L'ÉTUDE DE MARCHÉ**

Chaque section est conçue pour vous fournir une compréhension claire, illustrée et approfondie, vous aidant à prendre les bonnes décisions.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et beaucoup de succès dans votre aventure entrepreneuriale !

L'équipe Propulse by CA



**34 210**

ENTREPRISES EN 2020

**400 000 €**

**CHIFFRE D'AFFAIRES**

**MOYEN  
D'UNE BOULANGERIE**

en 2022

**Une  
pour 1 800**

**NOMBRE  
DE BOULANGERIES  
PAR HABITANT**

**1 520**

**IMMATRICULATIONS  
en 2022**



**1 636**

**CESSATIONS EN 2022**



**6,8**

**SALARIÉS  
EN MOYENNE**

**Code  
APE / NAF de  
la boulangerie  
-pâtisserie :  
1071C**

Le code NAF de la boulangerie-pâtisserie est **1071C**.

Il est attribué par l'INSEE (Institut national de la statistique et des études économiques) à toutes les entreprises qui exercent cette activité de manière artisanale ou industrielle.

Il existe également des codes NAF spécifiques pour d'autres activités liées à la boulangerie :

- **1071A** : Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche
- **1071B** : Cuisson de produits de boulangerie
- **1071D** : Fabrication de pâtisseries
- **4724Z** : Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé

# L'activité de la boulangerie-pâtisserie

Les boulangers ont pour activité principale la fabrication et la vente de pain, de viennoiserie et de pâtisserie. Ils peuvent également proposer d'autres produits, tels que des sandwiches, des salades, des quiches, des tartes et des glaces.

On distingue deux principaux types de boulangeries :

## 1 Les boulangeries artisanales

Elles fabriquent tous leurs produits sur place, à partir de matières premières de qualité. Elles sont souvent tenues par des boulangers passionnés par leur métier, qui perpétuent les savoir-faire traditionnels.

## 2 Les boulangeries industrielles

Elles produisent des pains et pâtisseries en grande quantité, souvent à l'aide de machines. Elles proposent généralement des prix plus bas que les boulangeries artisanales, mais la qualité des produits peut être moindre.

## L'ORGANISATION DE LA PROFESSION

Le marché de la boulangerie en France est caractérisé par une **concentration élevée d'entreprises**, avec près de 35 000 points de vente à travers le pays, ce qui reflète parfaitement la culture française du pain et de la pâtisserie. La majorité de ces entreprises sont des **boulangeries-pâtisseries artisanales**, ce qui témoigne de l'importance de l'artisanat dans ce secteur.

**180 000**

personnes travaillent dans le secteur de la boulangerie en France.

Le secteur emploie près de 180 000 personnes, ce qui illustre son importance économique non seulement en termes de contribution au PIB mais aussi en tant qu'employeur significatif.

La compétitivité est intense, avec une **forte concentration** de boulangeries **dans certaines régions**, obligeant les entreprises à diversifier leurs offres pour se distinguer.

## LES FOURNISSEURS

Côté **fournisseurs**, les boulangers collaborent souvent avec de grandes meuneries, telles que « Banette », « Festival », « Baguépi », et « Copaline ». Ces partenariats offrent aux boulangers de nombreux avantages comme des conditions d'achat de farine préférentielles ainsi que des services supplémentaires comme l'organisation d'événements promotionnels ou l'aménagement de leurs boutiques.

## LES SYNDICATS

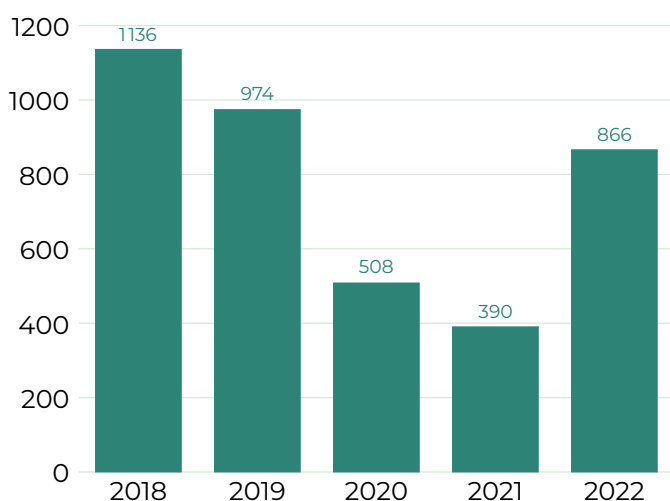
La profession est organisée autour d'associations professionnelles comme la **Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française** défendent les intérêts des boulangers en promouvant des standards de qualité élevés et en organisant des formations pour les professionnels du secteur.

# Le marché de la boulangerie

## LE CONTEXTE DU MARCHÉ

Alors que la période de **pandémie de COVID-19** a vu un nombre historiquement bas de défaillances grâce aux **aides de l'État**, le retrait de ces mesures, la **hausse des prix de l'énergie** ainsi que du coût des matières premières ont conduit à une recrudescence des difficultés pour le secteur en 2022. En témoigne la **hausse du nombre de défaillances**.

### Évolution du nombre de défaillances d'entreprises de boulangerie-pâtisserie.



Source : Banque de France

## L'augmentation des prix des matières

**premières**, comme la farine, le beurre et le sucre, oblige les boulangers à maîtriser leurs coûts de production et à augmenter leurs tarifs pour rester compétitifs.

D'autres part, les boulangeries, nécessitant un usage intensif de fours et d'équipements de réfrigération, sont particulièrement vulnérables aux **augmentations des prix de l'énergie**. Cette hausse se traduit par une augmentation des coûts de production, ce qui peut réduire les marges bénéficiaires des entreprises et, dans certains cas, entraîner une augmentation des prix pour le consommateur. Pour contrer l'impact des coûts énergétiques, certains boulangers adoptent des pratiques de **sobriété énergétique**.

## → EXEMPLE

- Ajuster les temps de cuisson et les températures des fours.
- Limiter l'éclairage et l'usage des équipements électriques hors des heures d'ouverture.
- Effectuer des travaux d'isolation lorsque cela est possible.



## ÉVOLUTION DU NOMBRE

### DE BOULANGERIES-PÂTISSERIES

Malgré un repli en 2020 dû à la crise sanitaire et à ses répercussions, le nombre de boulangeries artisanales **continue d'augmenter** en France. Une situation qui s'explique par l'augmentation de la population et par le fait que la consommation de pain reste bien ancrée dans la culture française.

#### Évolution du nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie

2010	31 366
2011	31 275
2012	31 250
2013	31 374
2014	31 868
2015	32 724
2016	32 909
2017	33 341
2018	33 625
2019	33 879
2020	32 341
2021	33 625
2022	33 469

Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

## ÉVOLUTION DU NOMBRE

### DE CRÉATIONS ET DE FERMETURES

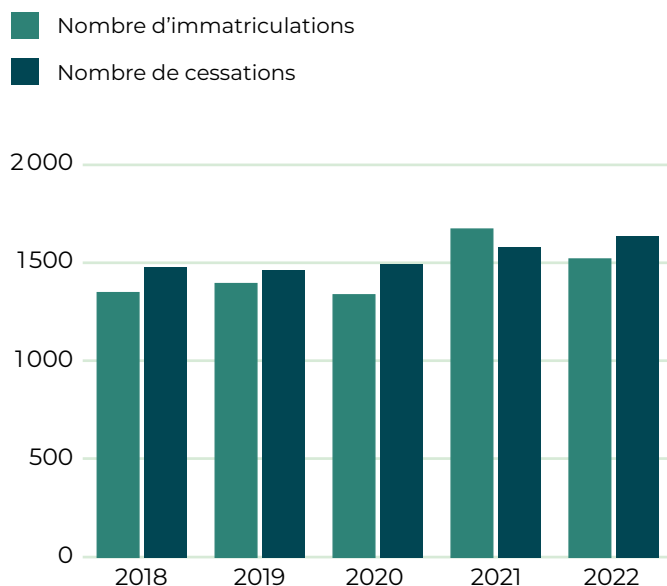
Après plusieurs années de baisse, le nombre de créations de boulangeries-pâtisseries a connu un rebond important en 2021. Cela s'explique principalement par la reprise d'activité post COVID-19. Cependant, depuis 2022, le solde net (créations - fermetures) est redevenu négatif. Cela signifie qu'il y a plus de fermetures que d'ouvertures dans ce secteur.

Le secteur des boulangeries-pâtisseries continue donc de faire face à de nombreux défis.

Après plusieurs années de baisse, l'année 2021 a connu un rebond significatif du nombre de créations de boulangeries-pâtisseries principalement due au rebond post-COVID. Néanmoins, depuis 2022, le solde net est redevenu négatif. Le secteur continue de faire face à de nombreux défis.

**1 520** boulangerie créées en 2022.

#### Immatriculations et cessations d'activités des boulangeries-pâtisseries



Source : Observatoire des Métiers de l'alimentation



## ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES

### DES BOULANGERIES-PÂTISSERIES

# 400 000 €

c'est le chiffre d'affaires moyen d'une boulangerie.

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale a connu une année 2020 particulièrement dynamique en termes de chiffre d'affaires.

Les 32 341 boulangeries ont ainsi réalisées 12,96 milliards d'euros de chiffres d'affaires, soit en moyenne plus de **400 000 € par établissement**.

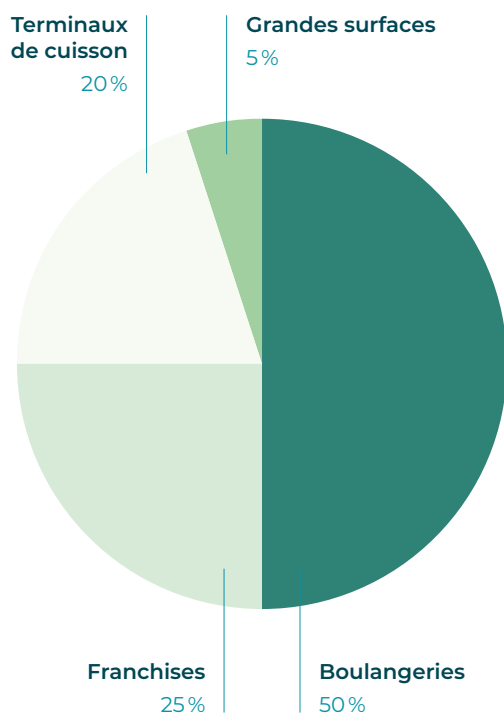
## L'ENVIRONNEMENT RÉGLEMENTAIRE

La réglementation dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie garantit la qualité et la sécurité des produits. Elle établit des normes strictes concernant l'**hygiène**, les **procédés de fabrication**, et les **ingrédients** utilisés, assurant ainsi que les consommateurs bénéficient de produits sains et sûrs.

# L'offre en boulangerie

Le secteur de la boulangerie en France est **dominé par les acteurs traditionnels** (boulangers indépendants), qui conservent une large part de marché malgré la **concurrence croissante des grandes chaînes** et des nouveaux entrants.

## Répartition des parts de marché dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie.



## 50 % : LES BOULANGERIES

### ARTISANALES

**50 %** des boulangeries sont des boulangeries artisanales indépendantes.

Les **boulangeries artisanales** constituent le cœur du secteur, avec environ **50 % des parts de marché**. Elles se distinguent par leur savoir-faire artisanal, la qualité de leurs produits et leur ancrage local. On les trouve partout en France, aussi bien en ville que dans les villages. Elles sont particulièrement implantées dans les centres villes.

Malgré des parts de marché importantes, les boulangeries artisanales font face à plusieurs formes de **concurrence**.





## 25 % : LES FRANCHISES

Les boulangeries en franchise représentent **25% du marché** et connaissent une croissance notable ces dernières années.

Ce développement s'explique par la **mutualisation des coûts et des ressources** permise par le concept de franchise. Les franchisés profitent d'un concept commercial abouti et d'un **réseau de soutien** pour les accompagner dans la gestion de leur boulangerie.

La franchise est idéale pour les entrepreneurs qui souhaitent se lancer dans le secteur de la boulangerie sans nécessairement avoir une expérience préalable.

Les **chaînes de boulangeries** franchisées offrent des produits plus standardisés. Hormis dans les grandes métropoles, on les trouve rarement en centre-ville. Elles sont souvent implantées dans des endroits où les flux de passage sont élevés : gares, aéroports ou centres commerciaux.

Voici la liste des principales chaînes de boulangerie-pâtisserie :

- Marie Blachère
- Paul
- Boulangerie Ange
- Brioche Dorée
- La Mie Câline
- Boulangerie Louise
- La Panetière - Secret de Pains
- Jules & John (Crescendo)
- Le Fournil de Pierre
- Banette
- Feuillette
- L'Atelier Papilles
- Maison Éric Kayser
- La Boulangerie Moderne
- Les Secrets d'Aphrodite
- Boulangerie de Tradition
- La Croissanterie
- Le Pain Quotidien

## 20 % : LES TERMINAUX DE CUISSON

Les terminaux de cuisson détiennent 20% du marché et se positionnent comme une **alternative économique aux boulangeries traditionnelles**.

Les terminaux de cuisson permettent de produire du pain et des viennoiseries en grande quantité et rapidement, ce qui répond aux besoins d'une clientèle pressée. Grâce à des coûts de production et une plus faible occupation au sol, les terminaux de cuisson peuvent proposer des **prix plus bas** que les boulangeries traditionnelles.

La concurrence se joue sur le **prix** et la **rapidité**.

## 5 % : LES GRANDES SURFACES

Malgré leur puissance sur d'autres segments de l'alimentaire, les grandes surfaces ne captent que 5% du marché de la boulangerie-pâtisserie. En effet, l'image de **qualité des produits** de boulangerie en grande surface est souvent inférieure à celle des boulangeries traditionnelles.



# L'étude de la demande

## BESOINS ET ATTENTES

## DES CONSOMMATEURS

Le pain et les viennoiseries constituent des **pilliers de l'alimentation** française, ancrés dans les **traditions** et les **habitudes** quotidiennes. La boulangerie, c'est aussi un besoin pratique. La **proximité et l'accessibilité** des boulangeries sont un de leurs atouts clés.

La fréquentation des boulangeries varie selon les moments de la journée de travail. Il y a des **pics d'activité le matin, à midi et le soir**, lorsque les gens achètent des viennoiseries, des sandwiches et du pain frais.

L'ambiance conviviale et l'accueil chaleureux du boulanger contribue à l'agrément de l'acte d'achat. L'image de marque et l'histoire de la boulangerie influencent également le choix de nombreux clients.

## HABITUDES D'ACHAT

## DES CONSOMMATEURS

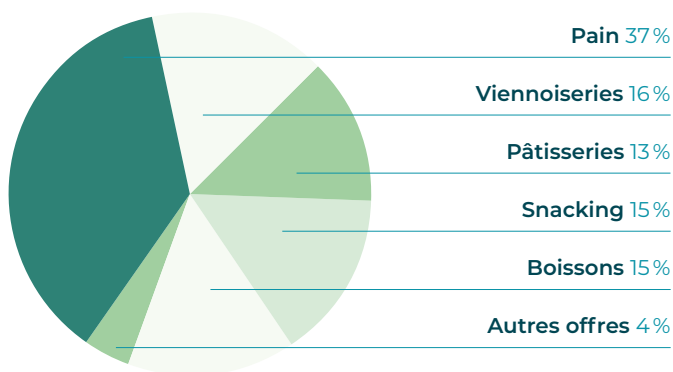
Les Français sont de gros consommateurs de pain, plus de **12 millions** de consommateurs visitent **quotidiennement** en boulangeries.

# 300 par jour

c'est le nombre moyen de clients dans une boulangerie.

Un Français achète du pain en moyenne 3 fois par semaine et se procure des viennoiseries et des pâtisseries environ 1 fois par semaine. Une boulangerie voit ainsi passer **300 clients par jour** en moyenne.

## Répartition des ventes en boulangerie par type de produit



Source : [artisans-gourmands.fr](https://artisans-gourmands.fr)

## PANIER MOYEN

# 5,38 €

c'est le panier moyen en boulangerie en 2023.

Le **panier moyen en boulangerie** a augmenté en 2023, passant de **4,77 à 5,38 €** selon une étude FIDUCIAL. Avec un montant plus élevé en zone urbaine comparé à la zone rurale, le ticket moyen est en hausse constante depuis plusieurs années. Une augmentation principalement due à la hausse des prix du pain et des articles vendus en boulangeries.

Source : L'Observatoire FIDUCIAL de la boulangerie-pâtisserie

La boulangerie-pâtisserie représente le premier commerce de détail alimentaire en France.

# L'analyse des canaux de distribution

## VENTE DIRECTE EN BOUTIQUE

La vente directe en boutique représente le canal de distribution le plus important pour les boulangeries artisanales, avec une **part de marché estimée à 70 %**. Il permet un contact direct avec la clientèle et une meilleure maîtrise de la qualité des produits.

Le succès d'une boulangerie en vente directe dépend en grande partie de **son emplacement**. Il est important de choisir un local situé dans une zone passante et accessible, et de bénéficier d'une bonne visibilité.

Pour être rentable, une boulangerie en vente directe doit avoir une clientèle suffisante et proposer des horaires d'ouverture adaptés aux habitudes de consommation.

La vente directe en boutique permet aussi de **proposer des produits complémentaires**, tels que des viennoiseries, des gâteaux ou la vente de boissons chaudes ou froides.

## LIVRAISON À DOMICILE

La livraison à domicile pour les boulangeries-pâtisseries vient **en complément de la vente en boutique**. Ce canal de distribution est en plein essor (+30 % par an) grâce à la montée en puissance des plateformes de livraison en ligne.

Il permet d'élargir la zone de chalandise et de toucher une clientèle plus large. Cependant, il est important de bien maîtriser les coûts de livraison (commission prise par les plateformes) et de garantir la qualité des produits pendant le transport.

### Bon à savoir :

- Les boulangeries représentent encore un faible pourcentage du marché de la livraison de repas à domicile, avec **une part de marché estimée à 5 %**.
- Le **coût de la livraison** représente environ **30 % du prix de vente** du produit.

## VENDRE SUR LES MARCHÉS

La vente sur les marchés permet de toucher une **clientèle locale** et de fidéliser une clientèle régulière.

Elle offre une plus grande **flexibilité** en termes d'horaires et de lieu d'implantation. Le boulanger peut choisir de vendre sur un ou plusieurs marchés, en fonction de ses disponibilités et de la demande. **L'investissement est plus faible** car il suffit d'acheter un stand ou une camionnette et de s'équiper du matériel nécessaire à la vente.

### Bon à savoir :

Il existe environ **10 000 marchés en France** fréquentés par environ 1 million de personnes par jour.

# Les tendances du secteur de la boulangerie-pâtisserie

En résumé :

- Le secteur de la boulangerie s'adapte aux **évolutions des modes de vie et des attentes** des consommateurs.
- **Offre élargie** (salades, sandwiches, etc.) pour répondre à la demande de praticité d'une clientèle plus **urbaine**.
- Les **difficultés économiques** influencent les choix des consommateurs.
- L'**artisanat** et la **qualité** demeurent des critères importants pour les clients.

## LES GRANDES TENDANCES

Pilier de l'alimentation quotidienne, le secteur de la boulangerie est toujours en évolution. Les dernières tendances sont marquées par la nécessité de s'adapter aux nouvelles habitudes des consommateurs et aux conditions économiques fluctuantes.

La **croissance de la population urbaine** entraîne une transformation des boulangeries-pâtisseries. Ces dernières s'adaptent en élargissant leur offre en proposant des salades, des sandwiches et autres aliments pratiques à emporter. Cette diversification répond à la demande d'une clientèle citadine en quête de commodité sans sacrifier la qualité.

Les **tendances alimentaires évoluent**, avec une demande croissante pour des produits sains, bio, et sans gluten. Cette sensibilité accrue aux questions de santé et de bien-être influence directement les produits proposés par les boulangeries et pâtisseries, qui doivent innover pour satisfaire ces nouvelles attentes.

La situation économique globale, marquée par **l'inflation et le chômage**, joue un rôle clé dans le **pouvoir d'achat** des consommateurs. La capacité à dépenser pour des produits de boulangerie et de pâtisserie est directement affectée, poussant parfois les consommateurs à privilégier des produits de base (baguette, pain tranché) ou plus abordables en périodes de contrainte financière.

## LES PERSPECTIVES DU SECTEUR

Face aux incertitudes économiques, les préférences se tournent vers des **produits essentiels et moins onéreux**. Les articles de pâtisserie, souvent perçus comme des plaisirs occasionnels, peuvent voir leur demande diminuer. Cela souligne l'importance pour les professionnels du secteur à **ajuster leur offre de produits** en conséquence.

Parallèlement, le mouvement vers l'appréciation des produits locaux, **artisanaux** et « fait maison » se confirme. Cette tendance favorise les boulangeries-pâtisseries **indépendantes** face aux grandes chaînes et à la production industrielle. Elle reflète un désir des consommateurs de soutenir l'économie locale et de bénéficier de produits de qualité, avec une histoire et une origine claires.

# Conclusion



Le secteur de la boulangerie-pâtisserie en France est marqué par une forte tradition artisanale et un attachement des consommateurs à la qualité des produits. Avec près de 35 000 points de vente répartis sur l'ensemble du territoire, le marché se caractérise par une forte densité d'entreprises, principalement des boulangeries artisanales indépendantes qui détiennent environ 50 % des parts de marché.

Malgré un repli en 2020 lié à la crise sanitaire, le secteur a connu un rebond en 2021 et continue globalement de croître, porté par l'augmentation de la population et la place centrale du pain et des produits de boulangerie dans la culture française. Le chiffre d'affaires moyen par boulangerie s'élève à près de 400 000 €, il est plutôt stable ce qui témoigne de la résilience du secteur.

Cependant, le marché fait face à de nombreux défis économiques, avec la hausse des coûts de production (matières premières, énergie) qui impacte la rentabilité des entreprises et les pousse à répercuter ces augmentations sur les prix de vente. La situation économique générale, marquée par l'inflation, contraint également les consommateurs à ajuster leurs habitudes d'achat, favorisant les produits de base plus abordables.

Face à ces enjeux, les boulangeries-pâtisseries doivent s'adapter en diversifiant leur offre (salades, sandwichs, etc.) pour répondre aux nouvelles attentes d'une clientèle citadine et soucieuse de praticité. Elles misent également sur la qualité, l'artisanat et l'ancrage local pour se différencier, dans un contexte où les consommateurs valorisent de plus en plus ces critères.



# N'attendez plus

## POUR VOUS LANCER !

Chez Propulse du Crédit Agricole, on a tous la fibre entrepreneuriale et on sait qu'entreprendre n'est pas un long fleuve tranquille ! Avec cette étude de marché complète, nous souhaitons vous donner toutes les cartes en main pour lancer votre entreprise.

Vous avez besoin de plus d'accompagnement ? Découvrez nos autres solutions :

### Un compte pro 100 % en ligne

Tout ce dont vous avez besoin dans la même application, à partir de 8€ HT par mois et un service client en ligne 7j/7.

### Un outil de business plan

Un outil en ligne gratuit pour créer son business plan avec la possibilité de faire appel à un coach pour se faire aider.

### Des Guides gratuits

Plus de 100 Guides et des Études de marché sectorielles pour vous donner toutes les chances de réussir dans votre aventure entrepreneuriale.

### Des milliers d'articles

Plus de 1500 articles pour répondre à toutes les questions que vous vous posez sur l'entrepreneuriat (et à celles que vous ne vous posez pas encore).

### Des événements dans toute la France

Ateliers, webinaires, en physique ou en ligne, rencontrons nous pour partager nos expériences.

### Entreprendre avec Propulse

Un écosystème complet de services pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

