

LANCEMENT JANVIER 2026

La Revue **Boulangerie- Pâtisserie**

Hybridation des modèles : le marché en recomposition

L'analyse de la situation et des stratégies des boulangeries-pâtisseries.
Un document indispensable pour en comprendre tous les ressorts.



**foodservice
vision**
sharper vision
better decisions

Les éléments clés de cette nouvelle édition



Le marché ralentit en dynamique mais **les écarts de performance s'accroissent** notamment entre les chaînes et les indépendants.



Analyser et anticiper

les variations importantes de chiffres d'affaires chez vos clients



Les mutations sur les différents modèles de boulangerie se poursuivent avec notamment **l'hybridation des concepts** mais aussi des offres.



Identifier

les modèles gagnants et innover, adapter, segmenter votre offre



Les consommateurs continuent d'arbitrer dans un hors domicile qui se diversifie et où **les moments de consommation évoluent**.



Décrypter

les changements dans les pratiques des consommateurs et identifier les leviers de croissance

La Revue Boulangerie-Pâtisserie 2026

Décryptez les transformations de la boulangerie-pâtisserie pour construire votre développement auprès de ces acteurs.

Découvrez

les dynamiques du marché et ses principales mutations

Repérez

Les différents modèles de boulangers pâtisseries et leurs enjeux & attentes spécifiques

Décryptez

les changements dans les pratiques des consommateurs (usage, moteurs et freins, profils)

Identifiez

Les modèles gagnants et vos leviers de développements auprès d'eux



1- Découvrez les dynamiques du marché et ses mutations



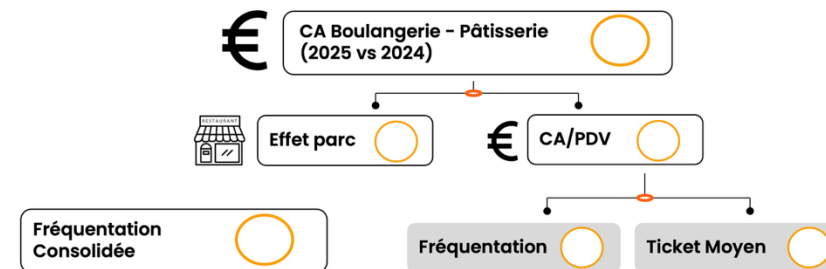
- Suivre l'évolution du CA du marché
- Découvrir les différences de performances entre les acteurs chaînés et indépendants
- Décrypter les dynamiques du marché

3.1. STRUCTURE & DYNAMIQUE DES ACTEURS CLÉS

Focus indépendants : Une performance par point de

3.1. STRUCTURE ET DYNAMIQUES DES ACTEURS-CLÉS

Les chiffres clefs de la Boulangerie-Pâtisserie



His cognitis Gallus ut
serpens adpetitus telo vel
saxo iamque spes extremas
opperiens et succurrens
saluti suae quavis ratione
colligi omnes iussit armatos
et cum starent attoniti,
districta dentium acie
stridens adeste inquit viri
fortes mihi periclitanti
vobiscum.

Source : Estimation Food Service Vision

2- Repérez Les différents modèles de boulangers pâtisseries et leurs enjeux



- Comprendre les différents modèles de boulangers-pâtisseries
- Découvrir leurs enjeux et leurs attentes
- Identifier les axes déterminants pour la performance des acteurs à travers une typologie exclusive

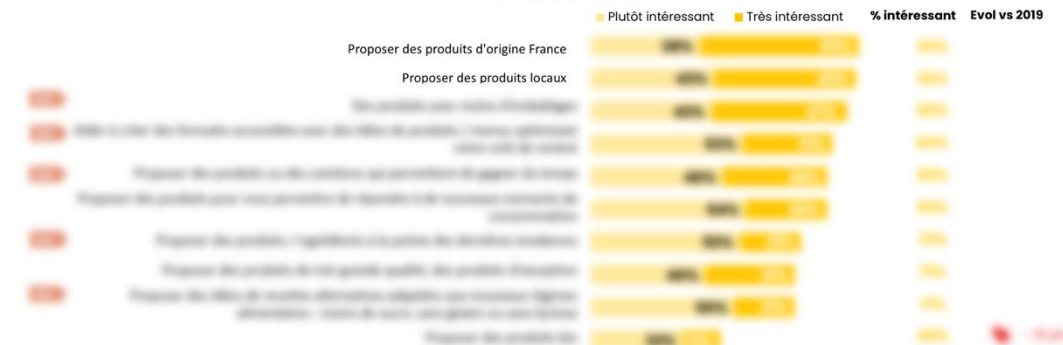
3.3. PRINCIPAUX MODÈLES ET FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS

Un marché segmenté : 5 typologies de points de vente



Les BP sont en attente d'accompagnement sur des recettes avec une meilleure marge

Leviers pour les boulangeries-pâtisseries % des professionnels



Q35. Et pour chacun de ces services que pourrait vous proposer vos fournisseurs, pouvez-vous indiquer si vous trouveriez très intéressant, plutôt intéressant, plutôt pas intéressant, pas du tout intéressant que vos fournisseurs vous le proposent.
Base : 250 boulangers-pâtisseries

3- Identifiez les modèles gagnants et les leviers de développement

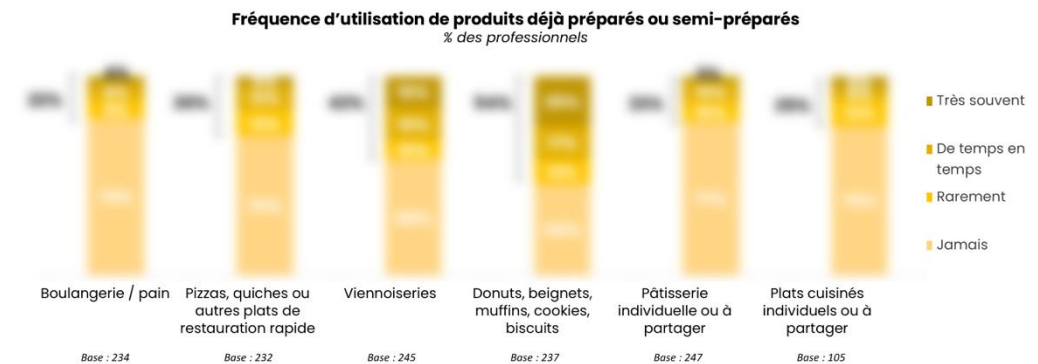


- Identifier les modèles gagnants
- Comprendre les dynamiques des différents modèles (offres, services...)
- Identifier les leviers de développement à mettre en place

3.3. PRINCIPAUX MODÈLES ET FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS

2 modèles gagnants de boulangerie-pâtisserie

- Le snacking sucré et les viennoiseries sont les plus concernés par du déjà ou semi-préparé en BP...



Q33. Dans le contexte actuel, certains artisans ont modifié leur façon de travailler pour se simplifier le quotidien. Est-ce qu'il vous arrive vous aussi d'utiliser des produits déjà préparés (surgelé ou frais) ou semi-préparés (comme des fonds de tarte, croissants prêts à pousser, donuts, salades prêtes, etc.) pour vous faciliter le travail au quotidien ?
Base : boulangers-pâtisseries qui proposent la catégorie de produits

4- décryptez les changements dans les pratiques des consommateurs



- Découvrir les habitudes de consommation des clients, les moments et produits qui se développent
- Comprendre les raisons de choix de fréquentation d'une boulangerie-pâtisserie
- Identifier les leviers de croissance



Les bénéfices de la Revue pour vous

1

Intégrez dans votre réflexion stratégique les dynamiques du marché de la boulangerie-pâtisserie

2

Décryptez les changements dans les pratiques des consommateurs (usage, moteurs et freins),
Identifiez les cibles client représentant le meilleur potentiel business

3

Repérez les acteurs à potentiel parmi les chaînes de boulangerie pâtisserie, les distributeurs,...
Identifiez les routes-to-market les plus pertinentes

4

Gardez une longueur d'avance sur votre compréhension du secteur et adaptez votre proposition de valeur

5

Alignez vos équipes sur une vision partagée du marché de la boulangerie-pâtisserie en France

La méthodologie



Regards croisés : deux baromètres exclusifs

Une connexion unique avec les acteurs du secteur permettant une vision croisée amont et aval d'un marché en forte évolution

Baromètre Professionnels



350 artisans interrogés

Étude quantitative auprès de **250 professionnels de la boulangerie** et de **100 pâtisseries**.

5 typologies de boulangeries-pâtisseries avec analyse des modèles gagnants.

Interviews de décideurs

10 interviews de décideurs de chaînes ou réseaux de boulangerie

totalisant près de **1 800 PDV**, ainsi que des experts de la boulangerie-pâtisserie.

Expertise acquise sur le secteur : plus de **2 500 interviews de boulangers** pâtisseries depuis 2022.

Insights consommateurs et professionnels

Baromètre Consommateurs



1 000 consommateurs interrogés

Étude quantitative auprès de **1 000 clients** de boulangeries pâtisseries
Décryptage des habitudes de consommation

Instituts référents

Connexion directe aux instituts publics et privés référents

INSEE, Banque de France, Fiducial, Barclays, Atout France, G2A, Paris je t'aime, Nielsen IQ, ...
Veille multicanale continue

Regards croisés : évaluation aval & amont du marché

Des données aval & amont, de sell-out, sell-in fondées sur des données réelles et des données déclaratives, des données sur les prix pour mesurer l'inflation, mais aussi l'arbitrage des consommateurs (mix de vente des cartes).

Structure et univers du marché

Analyse dynamique de l'univers
(ouvertures/fermetures d'établissements)

Comptage précis trimestriel via la collecte et le traitement de l'univers et croisement de sources pour régulation des données

Base de données exclusive
des performances des chaînes de boulangerie sur un historique de 13 ans

Partenariats avec des distributeurs
sur le partage de données anonymisées sur les performances en snacking



Suivi des prix CHD

Suivi permanent des prix d'achats des restaurateurs grâce à l'analyse mensuelle de factures réelles fournies par nos partenaires

Tracking mensuel des promotions de 23 distributeurs via Food Service Tracking®

Tracking trimestriel des 7 tarifs distributeurs leaders



Famille	Evolution du prix (à 10 A-1)	Evolution des volumes (à 10 A-1)	Evolution des ventes (à 10 A-1)
Total	14,3%	8 882	124
Confiserie de sucre	28,0%	203	1
Huiles	27,0%	514	1
Conserves de légumes	27,0%	498	1
Les pains d'épices, pâtisseries	24,9%	104	1
Indust.	24,9%	104	1
Vinagres	24,9%	104	1
Farines	24,9%	104	1
Les pains grillés et croissants	24,9%	104	1
Pâtes alimentaires	24,9%	104	1
Aliments, fonds, fumets et jus	24,9%	104	1
Aliments et sauces froides	24,9%	104	1
Cafés, chocolats	24,9%	104	1
Beurre, margarine, lipides, purées de pois	24,9%	104	1
Beurre chauffé	24,9%	104	1



Une étude à 360°



Sommaire



ÉDITO

Quand le
boulangier sort
de son fournil...



1

Contexte & Panorama



2

Décryptage
de la consommation
et des leviers de croissance



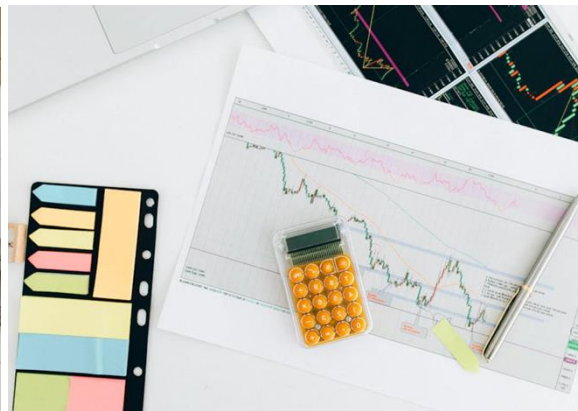
3

Panorama des acteurs &
modèles gagnants



4

Enjeux métiers
des opérateurs



5

Perspectives &
prévisions



6

Impacts
pour la filière

Examples





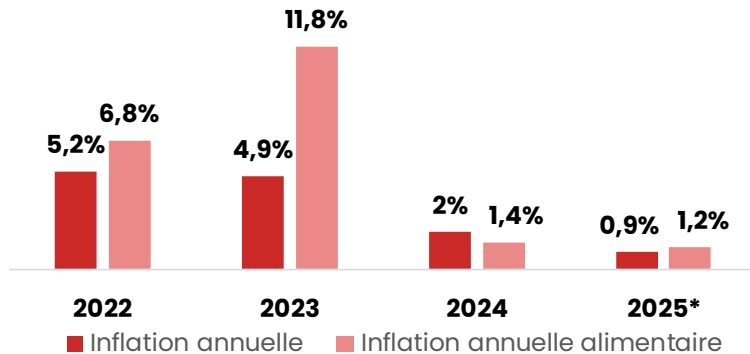
1

Contexte & Panorama

La consommation des ménages encore sous tension

Retour d'une inflation modérée

Taux d'inflation générale et alimentaire



Après un ralentissement en 2024, l'inflation générale ainsi que **l'inflation alimentaire repartent à la hausse depuis janvier 2025 tout en restant à des niveaux modérés en dessous des 2 %.**

Source : Insee, Banque de France

Mais les arbitrages des ménages se poursuivent



En 2025, le pouvoir d'achat des ménages (en unité de consommation) augmente légèrement mais ralentit fortement :

- +0,3 % en 2023 vs 2022
- +2,1 % en 2024 vs 2023
- +0,2 % en 2025 vs 2024 (acquis)

Source : Insee, Baromètre Cofidis publié le 03 septembre 2025 – enquête du 30 mai 2025



2

Décryptage de la consommation et des leviers de croissance



1. Dynamiques et moments la consommation
2. Focus produits
3. Raisons de choix : motivations, freins & attentes clés
4. Focus chaînes de boulangerie-pâtisserie
5. Leviers de croissance : profils clients & catégories à potentiel

Pénétration des différentes catégories

Achat mensuel des catégories de produits



X %

X %

X %

X %

X %

Evol vs
2022

X pt

X pt

X pt

X pt

X pt



3

Panorama des acteurs & modèles gagnants

- ✓ 1. Structure & dynamique des acteurs clés
- 2. Mutations clés du mix
- 3. Principaux modèles & facteurs clés de succès

3.1. STRUCTURE & DYNAMIQUE DES ACTEURS CLÉS

Des chaines dynamiques avec des performances en croissance



Chiffres clés 2024

X acteurs (+X vs 2023)

X acteurs en 2023 (+X vs 2021)

X points de vente (X vs 2023)

X milliards € de chiffre d'affaires
(+X Milliards vs 2023)

X K€ de CA moyen par point de vente (+X K€ vs 2023)

Scope: Chaînes Boulangerie-pâtisserie en France métropolitaine
Source : Base de données Univers Restauration – Estimation Food Service Vision

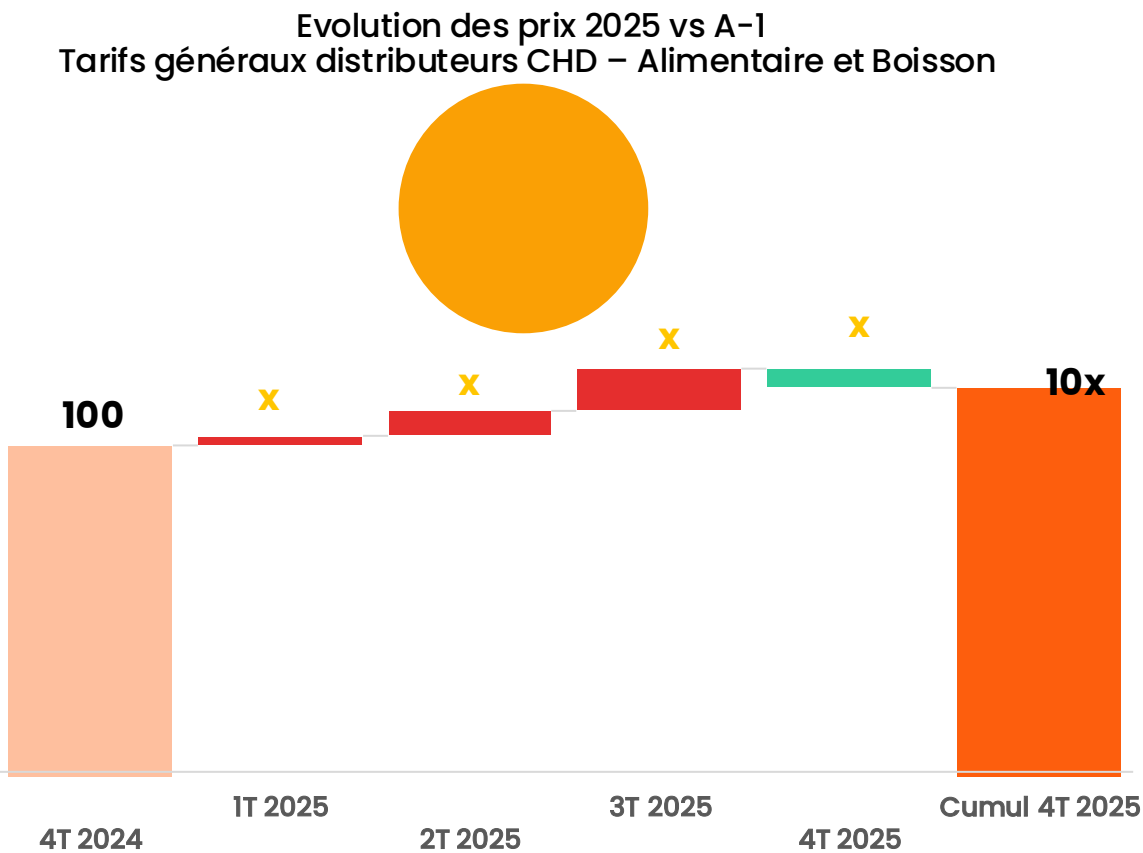
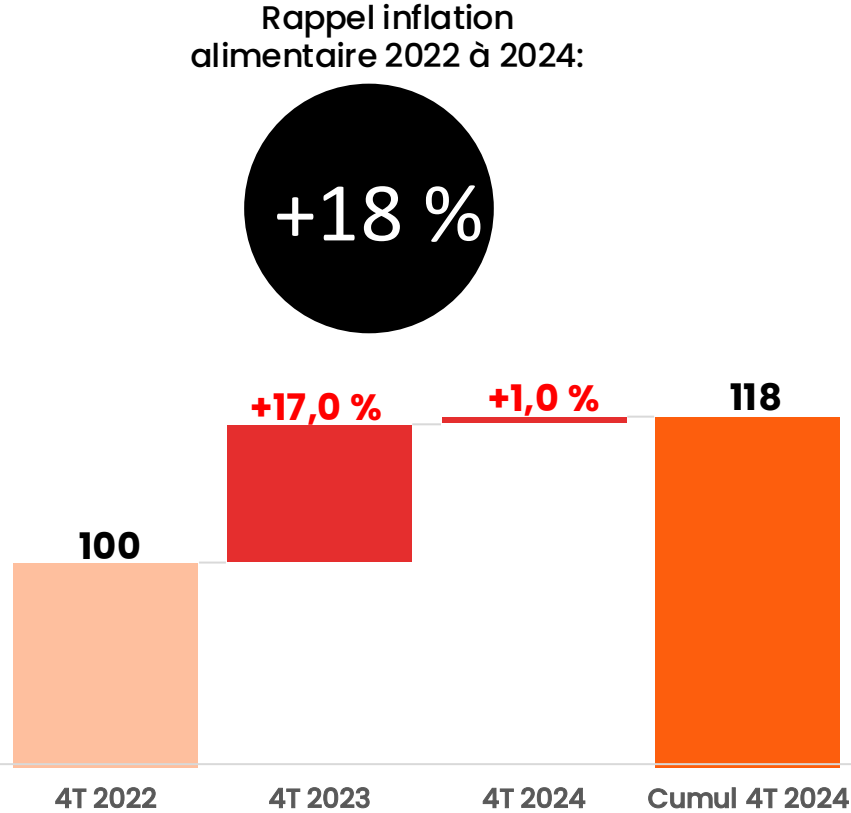


4

Enjeux métiers des opérateurs

- ✓ 1. Les tensions du métier
- 2. Les enjeux et les attentes envers les fournisseurs

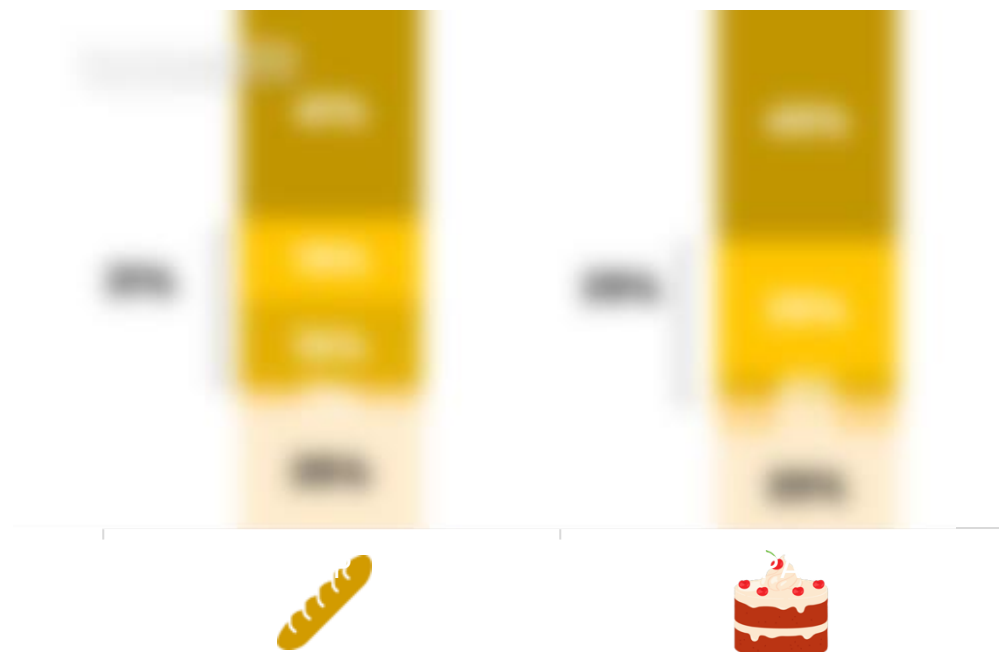
Une inflation maîtrisée en 2025... après des années record



Plus de X artisans sur 10 ont augmenté leurs prix sur leurs recettes avec du beurre



Adaptation à l'inflation sur le beurre *% des professionnels*



- J'ai augmenté mes prix sur mes recettes avec du beurre
- J'ai changé de fournisseurs pour avoir un meilleur prix pour mon beurre
- J'ai acheté un beurre moins cher chez mon fournisseur habituel
- J'ai proposé moins de recettes avec du beurre
- Je n'ai rien changé

Q19 bis. Au cours de ces 2 dernières années, par rapport à l'inflation des matières premières, comme le chocolat ou le beurre, comment vous êtes-vous adapté ?
Concernant le beurre...

Base : 250 boulangers-pâtisseries et 102 pâtisseries

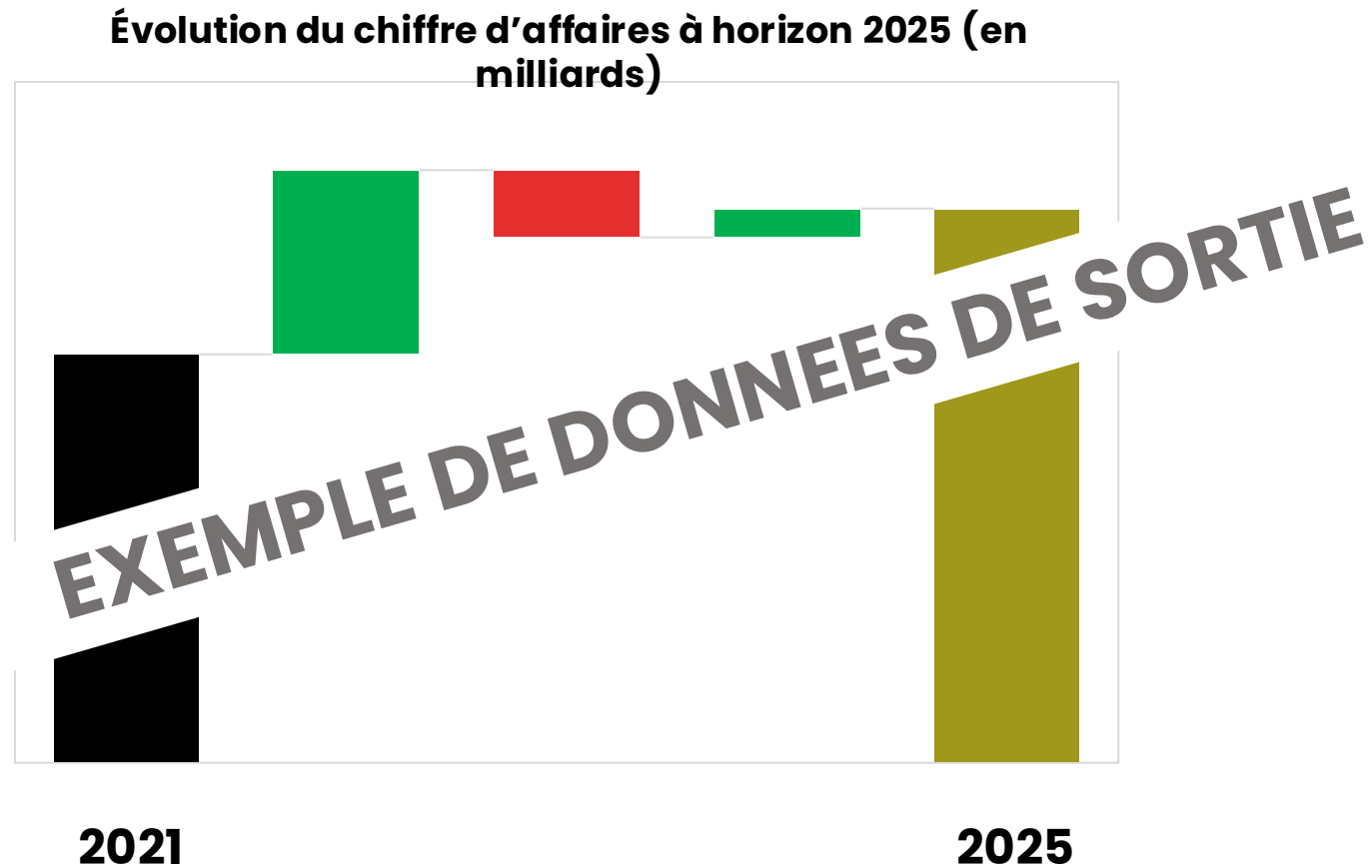


5




Perspectives & prévisions

Une croissance de chiffre d'affaires portée par l'inflation



... Gallus ut serpens
... petus telo vel saxo iamque spes
extremas opperiens et succurrens
saluti suae quavis ratione colligi
omnes iussit armatos et cum starent
attoniti, districta dentium acie
stridens adeste inquit viri fortes
mihi periclitanti vobiscum.

Quam ob rem vita quidem talis fuit
vel fortuna vel gloria, ut nihil posset
accedere, moriendi autem sensum
celeritas abstulit; quo de genere
mortis difficile dictu est; quid
homines suspicentur, videtis; hoc
vere tamen licet dicere, P. Scipioni
ex multis diebus, quos in.



Souscrire à la Revue Boulangerie- pâtisserie

Tarification 2026



Revue Boulangerie Pâtisserie 2026



Présentation au Comex / Codir

12,2 K€ HT



10, rue des Émeraudes, 69006

Lyon

+33(0)4 37 45 02 65

contact@foodservicevision.fr

foodservicevision.fr

in