

DÉCOUVREZ

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'accentuent** 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

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

Découvrez

les dynamiques du marché et ses principales mutations



Décodez

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



Repérez

Les différents modèles de boulanger pâtissier et leurs enjeux & attentes spécifiques



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 vente

3.1. STRUCTURE ET DYNAMIQUES DES ACTEURS-CLÉS

Les chiffres clefs de la Boulangerie-Pâtisserie

```
graph TD; A[CA Boulangerie - Pâtisserie (2025 vs 2024)] --> B[Effet parc]; A --> C[CA/PDV]; B --> D[Fréquentation Consolidée]; C --> E[Fréquentation]; C --> F[Ticket Moyen]
```

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

Source : Estimation Food Service Vision

foodservice vision sharper vision better decisions

La Revue Boulangerie-Pâtisserie, Édition 2026, Revue destinée à :

Document confidentiel - Tous droits réservés ©Food Service Vision 68

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



- Comprendre les différents modèles de boulanger-pâtissiers
 - 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

Service	Plutôt intéressant (%)	Très intéressant (%)	% intéressant	Evol vs 2019
Proposer des produits d'origine France	20	70	70	↑
Proposer des produits locaux	10	80	80	↑
Proposer des services de vente à emporter	10	80	80	↑
Proposer des services de livraison	10	80	80	↑
Proposer des services de vente en ligne	10	80	80	↑
Proposer des services de vente en magasin	10	80	80	↑
Proposer des services de vente à la commande	10	80	80	↑
Proposer des services de vente à la commande en ligne	10	80	80	↑
Proposer des services de vente à la commande en magasin	10	80	80	↑
Proposer des services de vente à la commande à domicile	10	80	80	↑

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 boulanger-pâtissiers

foodservice
vision sharper vision better decisions

La Revue Boulangerie-pâtisserie - Edition 2025 / Revue destinée à :

Document confidentiel - Tous droits réservés ©Food Service Vision

8

3- Identifiez les modèles gagnants et les leviers de développement



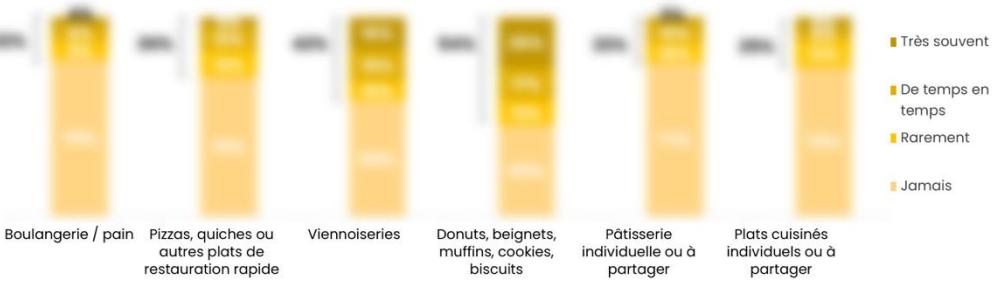
- Identifier les modèles gagnants
- Comprendre les dynamiques des différents modèles (offres, services...)
- Identifier les leviers de développement à mettre en place

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...

Fréquence d'utilisation de produits déjà préparés ou semi-préparés
% des professionnels



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 : boulanger-pâtissiers 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

Décodez 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
chaines 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

INTRODUCTION

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 pâtissiers**.

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 pâtissiers depuis 2022**.

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	Évolution de la répartition vs A-I*	Nombre de références (comme celles dans l'ensemble)	Indice de fiabilité
Total	14,3%	8 982	4
Confitures de sucre	28,0%	203	4
Huiles	27,6%	674	4
Conserveries de légumes, huile, pâtes, épices, pâtisserie	27,4%	489	4
Industrie	14,8%	94	2
Pain	24,8%	160	3
Plats	24,6%	144	3
Restauration	24,2%	352	3
Aliments, fonds, fumets et jus	24,7%	143	3
Boissons	24,0%	190	3
Viande, saucisses, tapas, purée	23,2%	387	4
Brûlures chaudes	21,9%	280	3



Une étude à 360°



Sommaire



ÉDITO

Quand le boulanger 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

Exemples



1

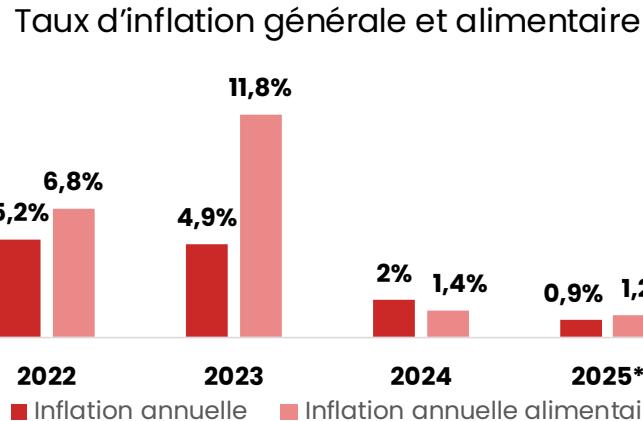
Contexte & Panorama



1. CONTEXTE ET PANORAMA

La consommation des ménages encore sous tension

Retour d'une inflation modérée



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 %.

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, Banque de France

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 %

Evol vs
2022

X pt

X %

X pt

X %

X pt

X %

X pt

X %

X pt

Q10. Parmi la liste des produits suivants, à quelle fréquence les achetez-vous pour vous ou votre foyer ?
Base : 1001 consommateurs fréquentant une BP au moins 2 à 3 fois / mois (1000 en 2022)

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 chaînes 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



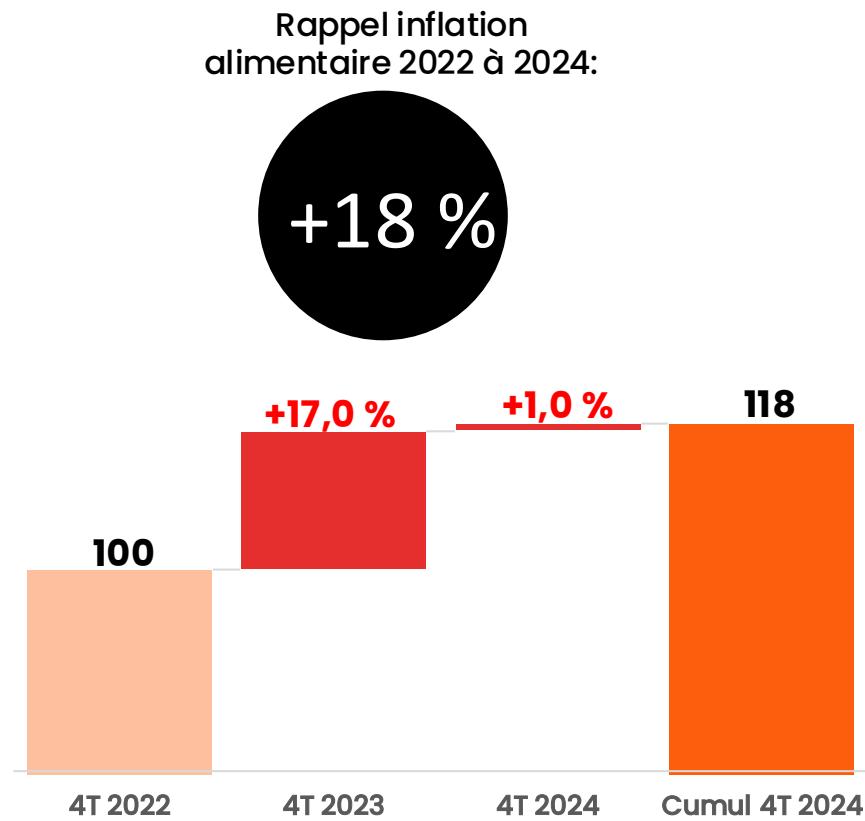
4

Enjeux métiers des opérateurs

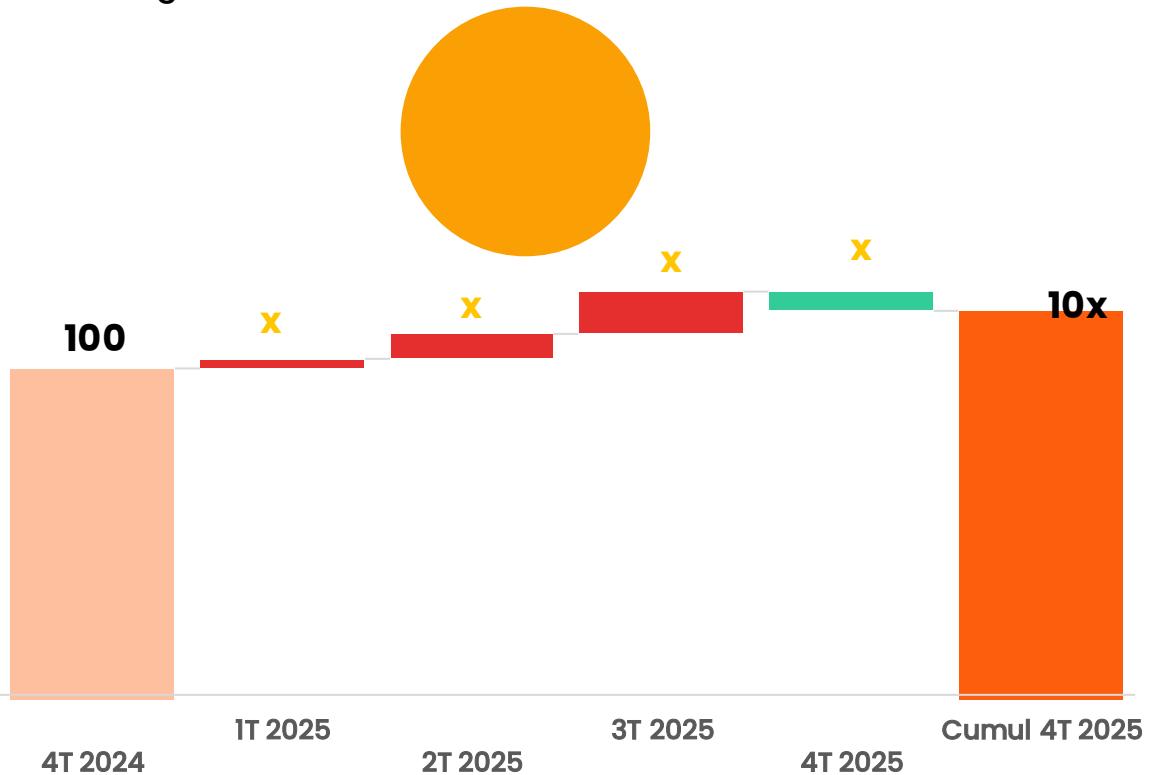
- ✓ 1. Les tensions du métier
- 2. Les enjeux et les attentes envers les fournisseurs

4.1. LES TENSIONS DU MÉTIER

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



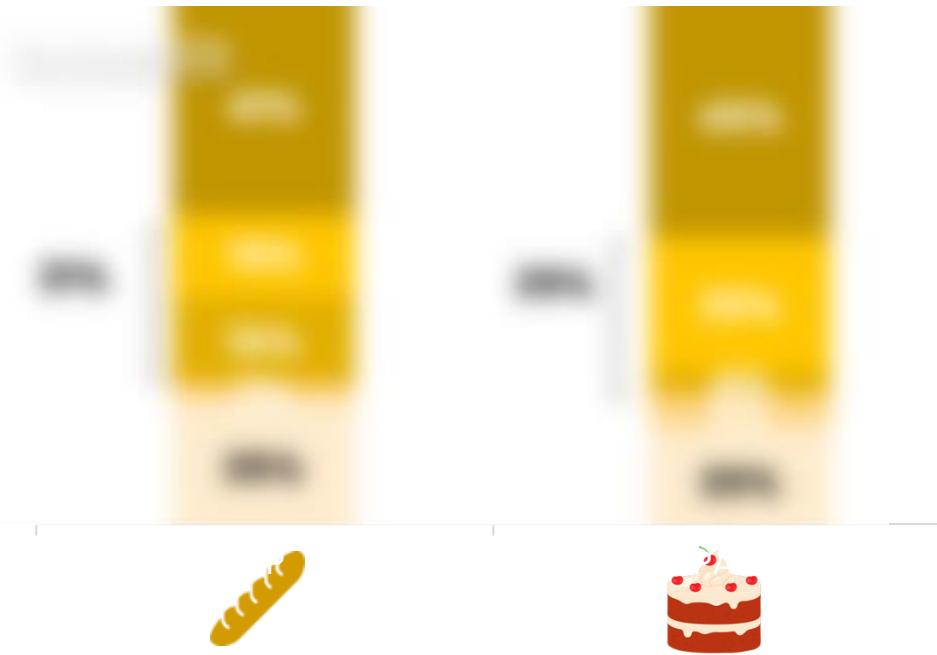
Evolution des prix 2025 vs A-1
Tarifs généraux distributeurs CHD – Alimentaire et Boisson



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



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 boulanger-pâtissiers et 102 pâtissiers



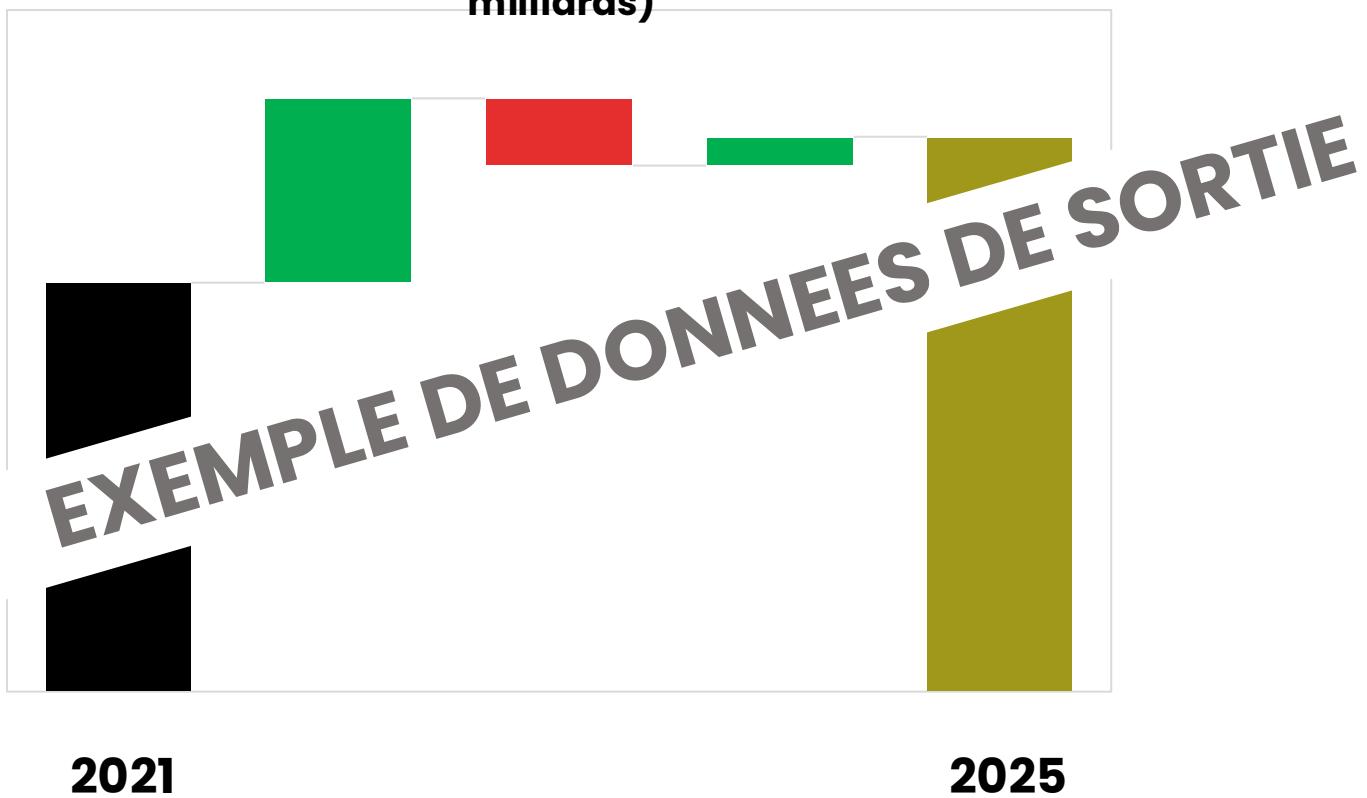
5



Perspectives & prévisions

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

Évolution du chiffre d'affaires à horizon 2025 (en milliards)



Gallus ut serpens
excutus telo vel saxo iamque spes
extremas opperiens et succurrens
saluti suae quavis ratione colligi
omnes iussit armatos et cum starent
attonti, 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 Boulangeie- pâtisserie

Tarification 2026



Revue Boulangerie Pâtisserie 2026

Présentation au Comex / Codir

12,2 K€ HT



foodservice vision

sharper vision
better decisions

10, rue des Émeraudes, 69006
Lyon
+33(0)4 37 45 02 65

contact@foodservicevision.fr
foodservicevision.fr

in