



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

La baguette au patrimoine immatériel de l'Unesco, un an après

Sondage auprès des Français

Novembre 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

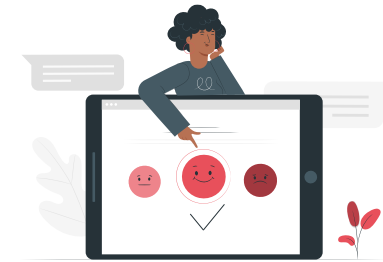


01

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

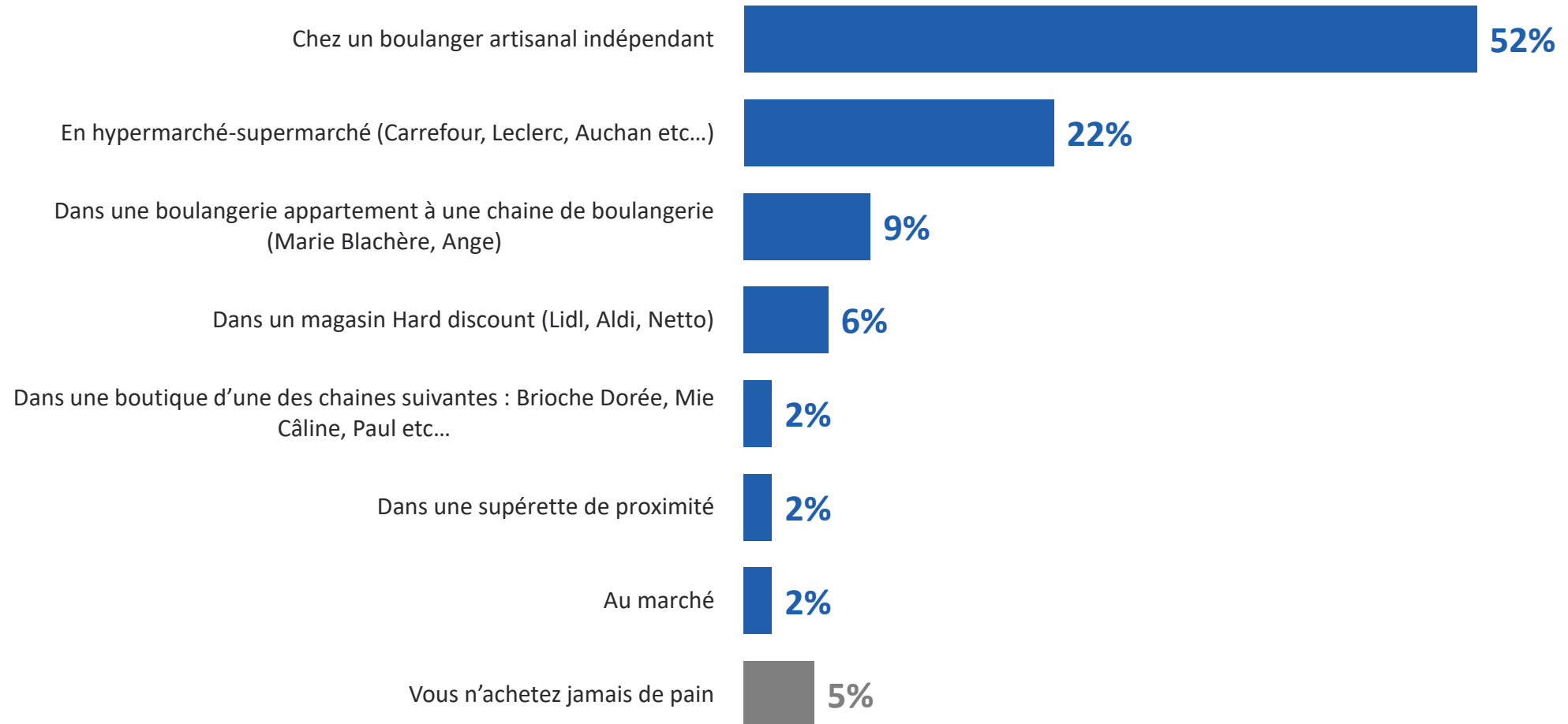
A

Consommation et rapport des Français au pain et à la boulangerie



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

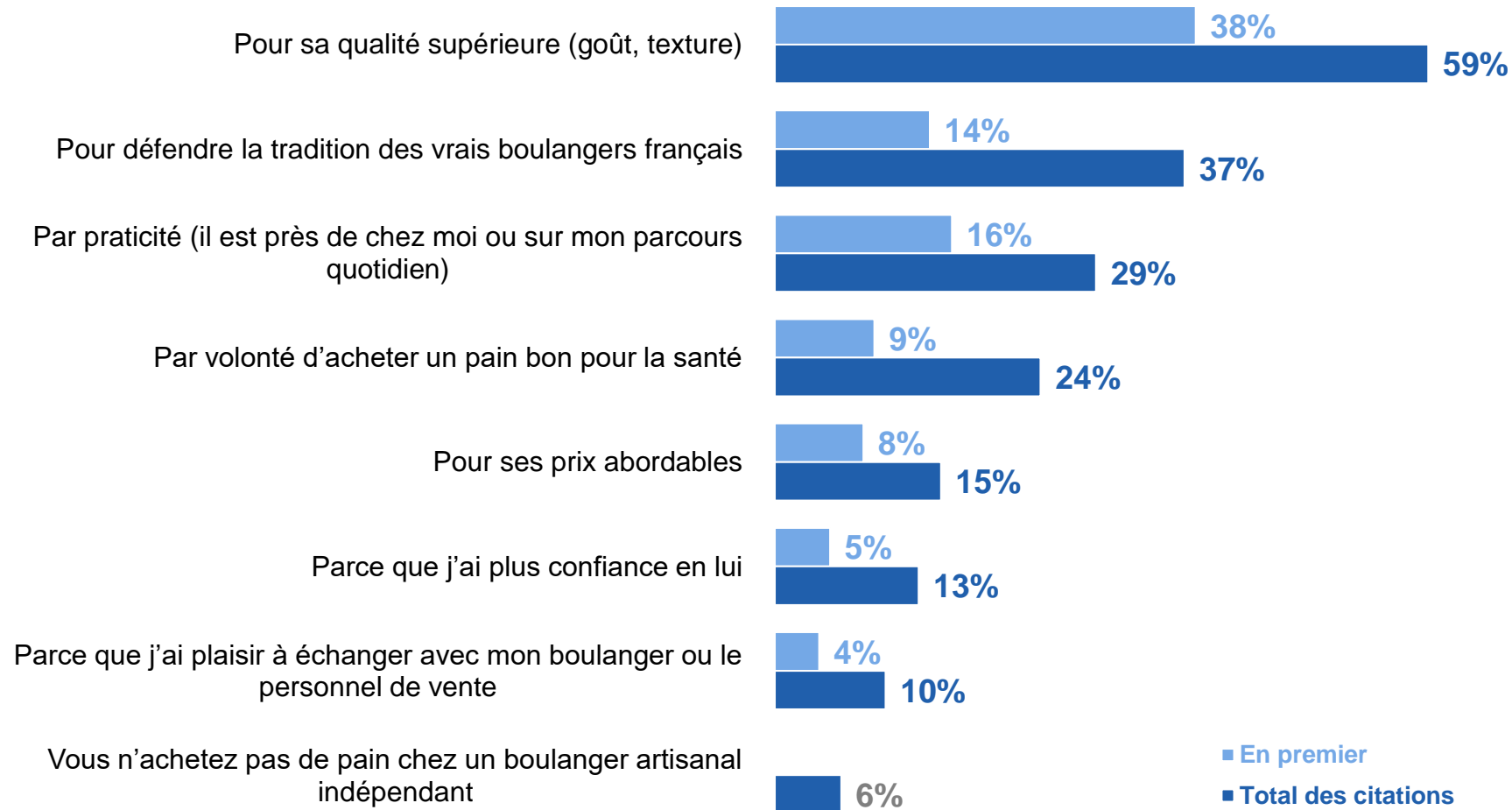
Question : Où achetez-vous votre pain le plus souvent ?



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**

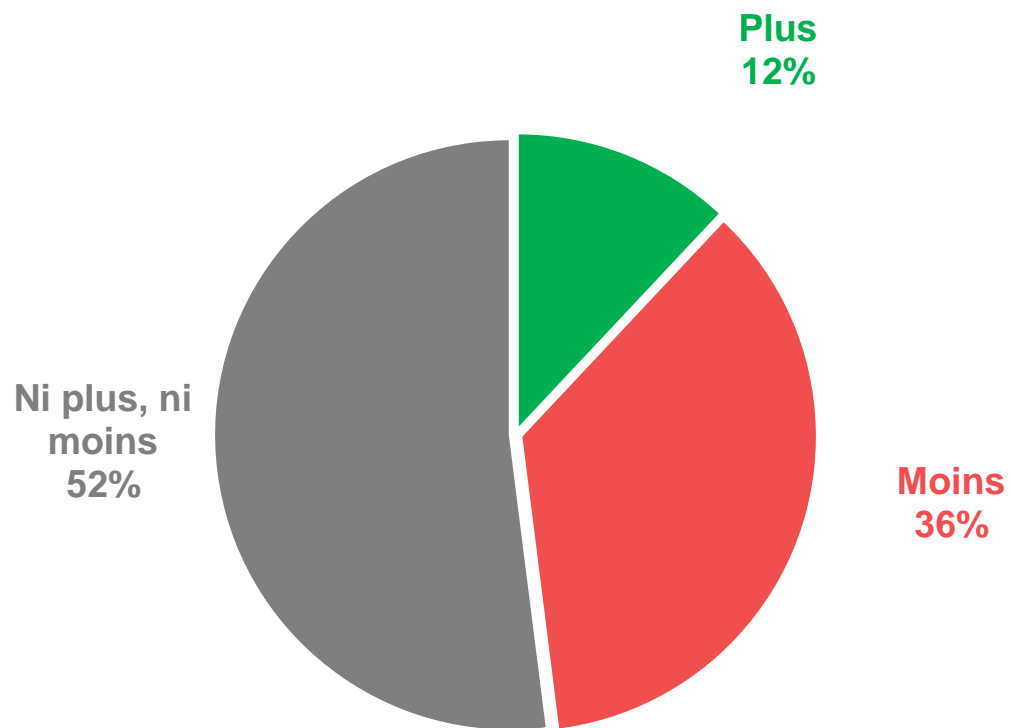
Base : Aux Français achetant du pain, soit 95% de l'échantillon



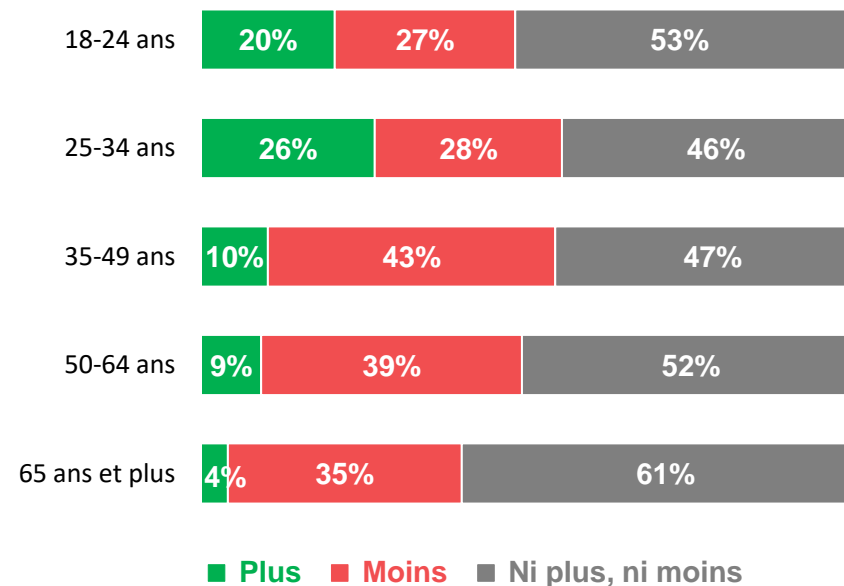
(*) Total supérieur à 100, les interviewés ayant pu donner deux réponses

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 ?

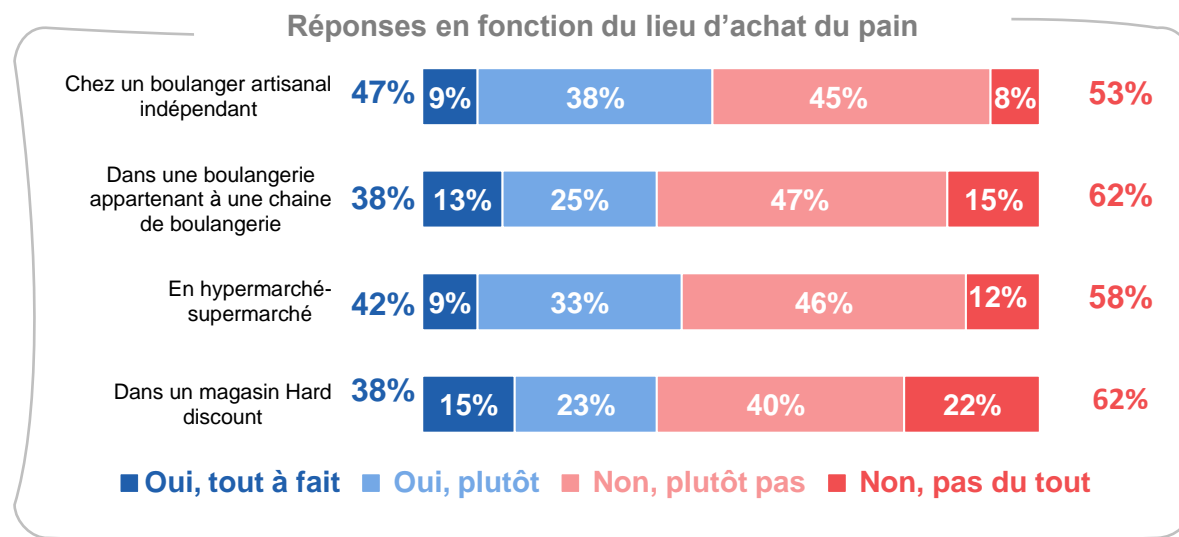
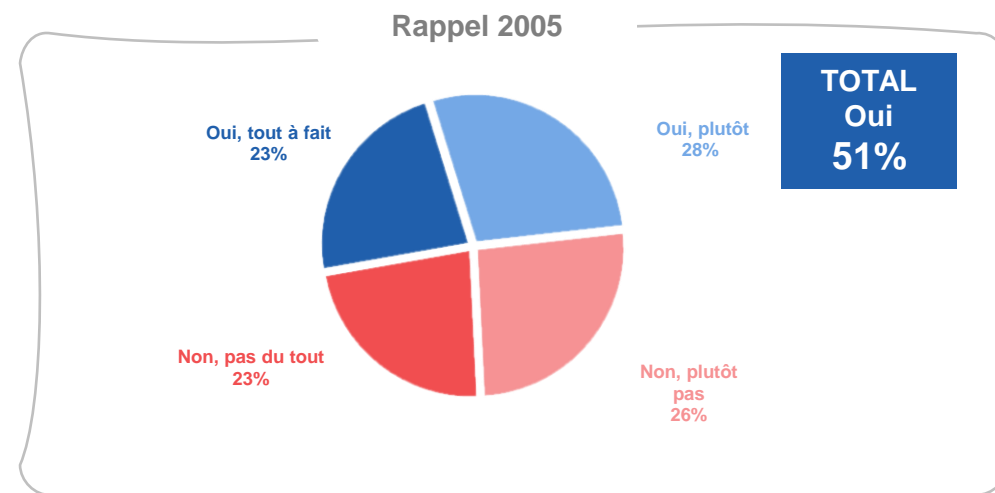
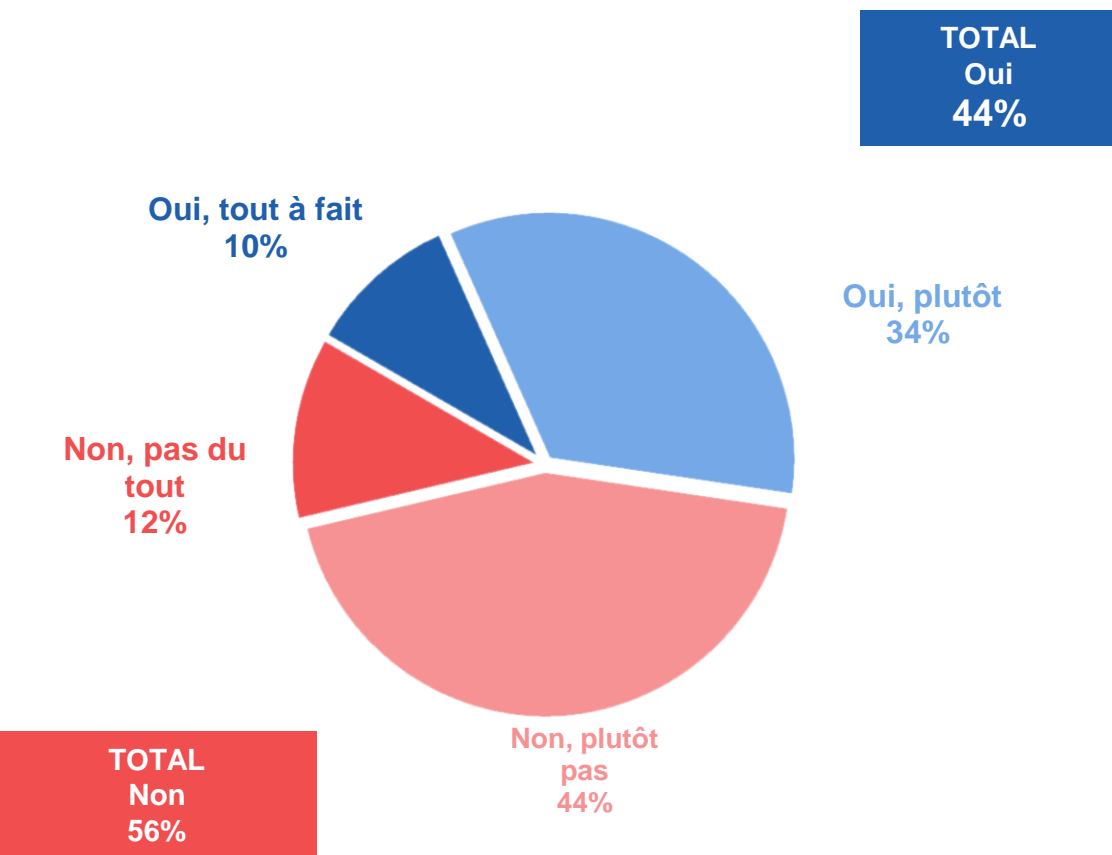


Réponses en fonction de l'âge de la personne interviewée



La perception de l'amélioration de la qualité du pain

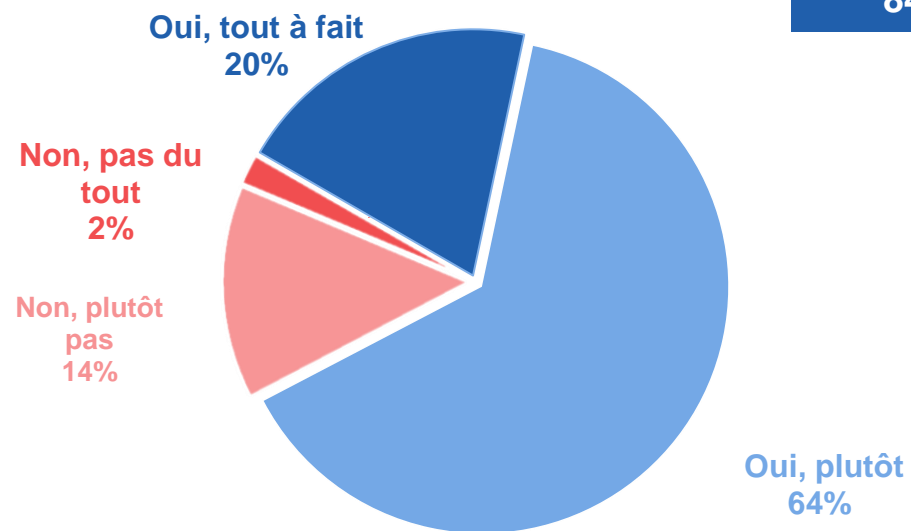
Question : Au cours des dix dernières années, indépendamment du lieu où vous achetez votre pain, avez-vous constaté une amélioration de la qualité du pain en général (le goût, la conservation, etc.) ?



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

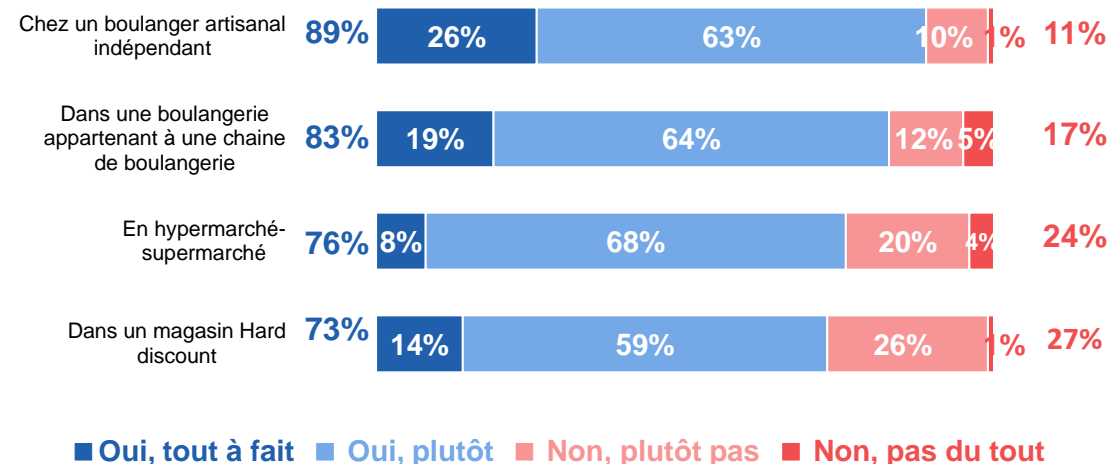
Question : D'une manière générale, dans les boulangeries artisanales, diriez-vous que la qualité du pain/des viennoiseries/des pâtisseries est à la hauteur de vos attentes ?

TOTAL
Oui
84%



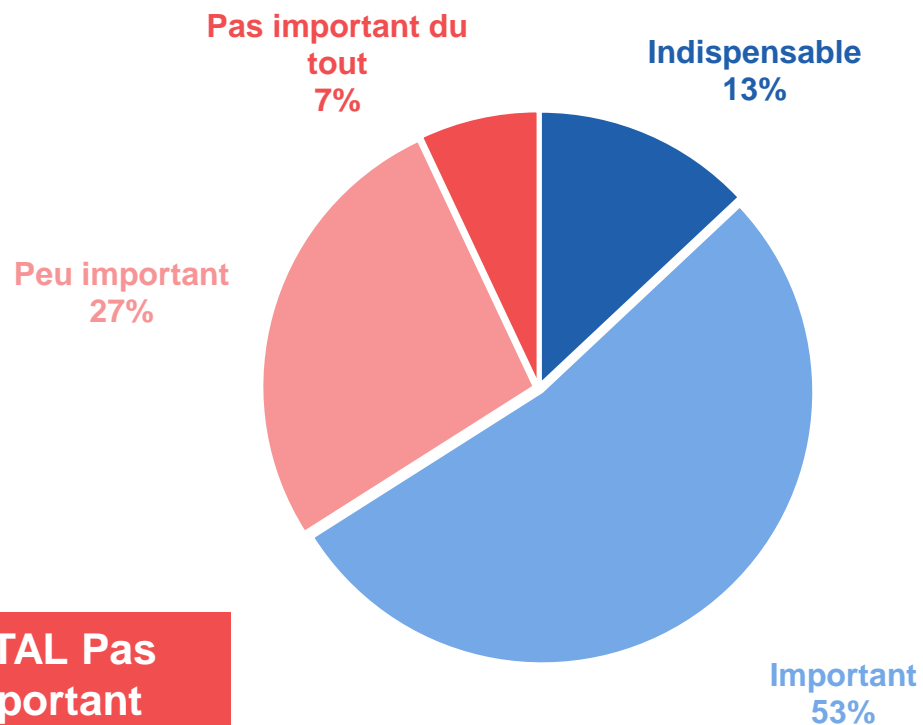
TOTAL
Non
16%

Réponses en fonction du lieu d'achat du pain



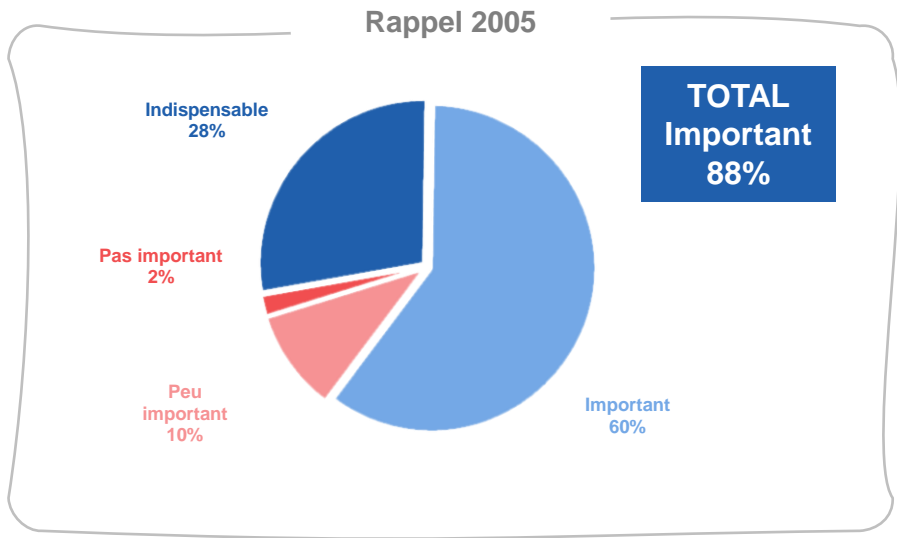
L'importance perçue du pain pour avoir une alimentation équilibrée : un recul significatif par rapport à 2005, porté notamment par les jeunes générations

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

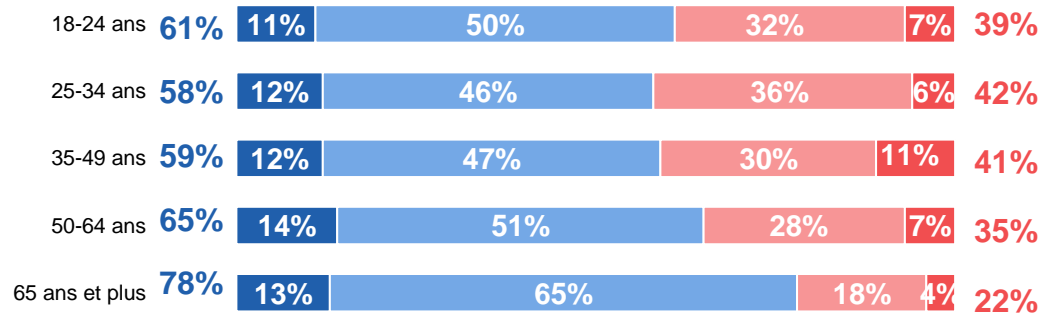


TOTAL Important 66%

TOTAL Pas important 34%



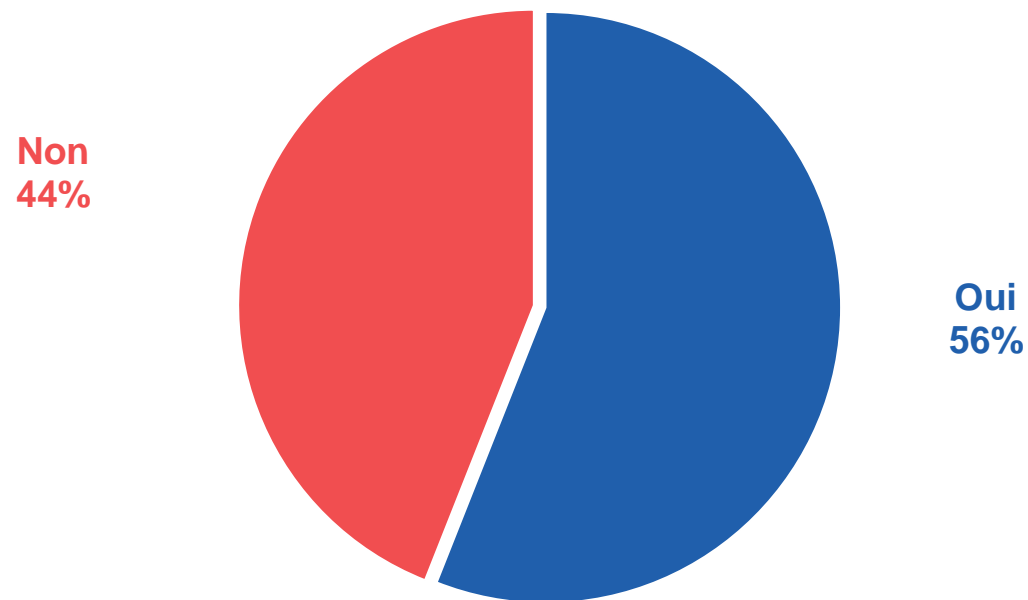
Réponses en fonction de l'âge de la personne interviewée



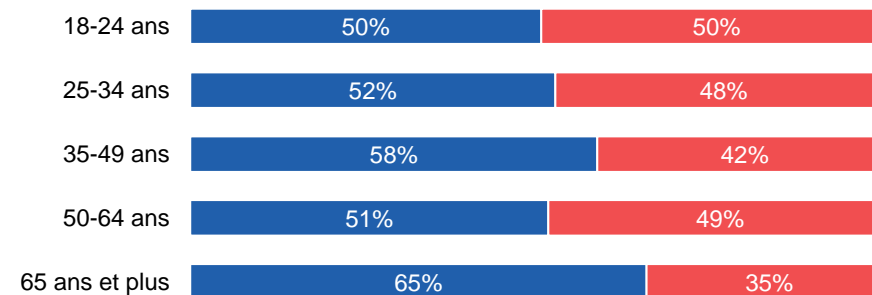
■ Indispensable ■ Important ■ Peu important ■ Pas important du tout

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

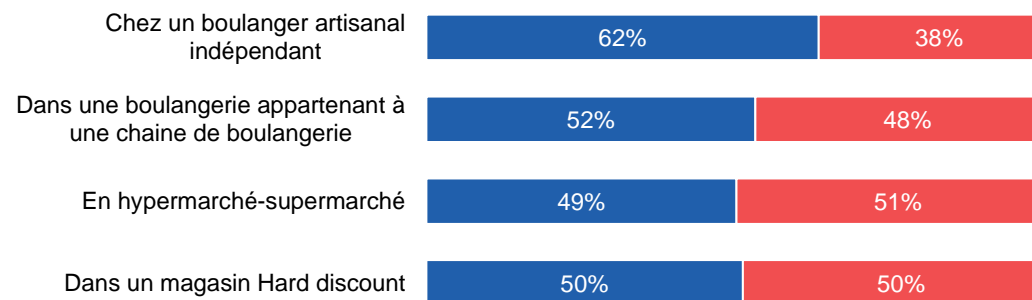
Question : L'année dernière, l'UNESCO a reconnu les savoir-faire artisanaux et la culture française de la baguette de pain comme un élément du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Le saviez-vous ?



Réponses en fonction de l'âge de la personne interviewée



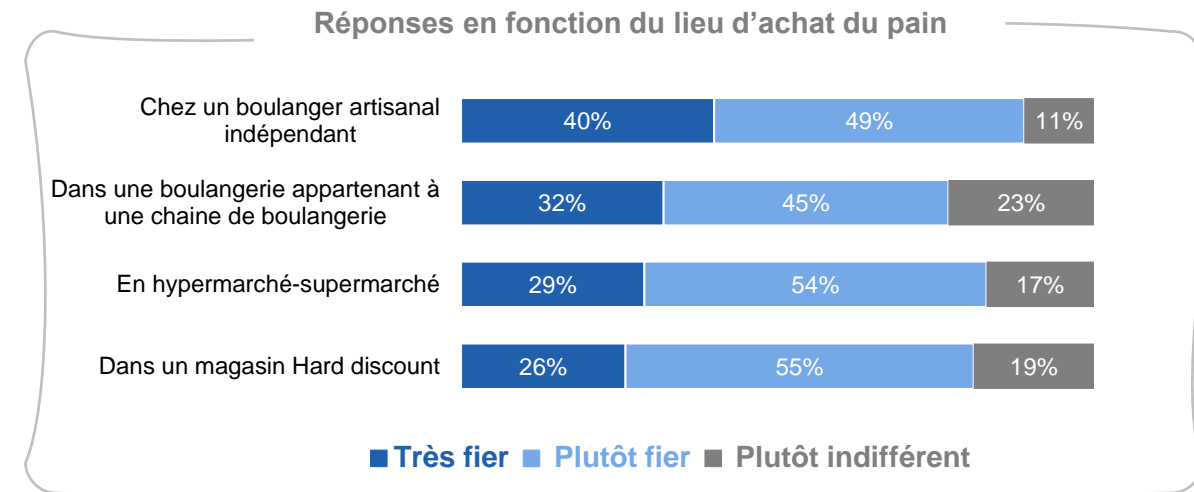
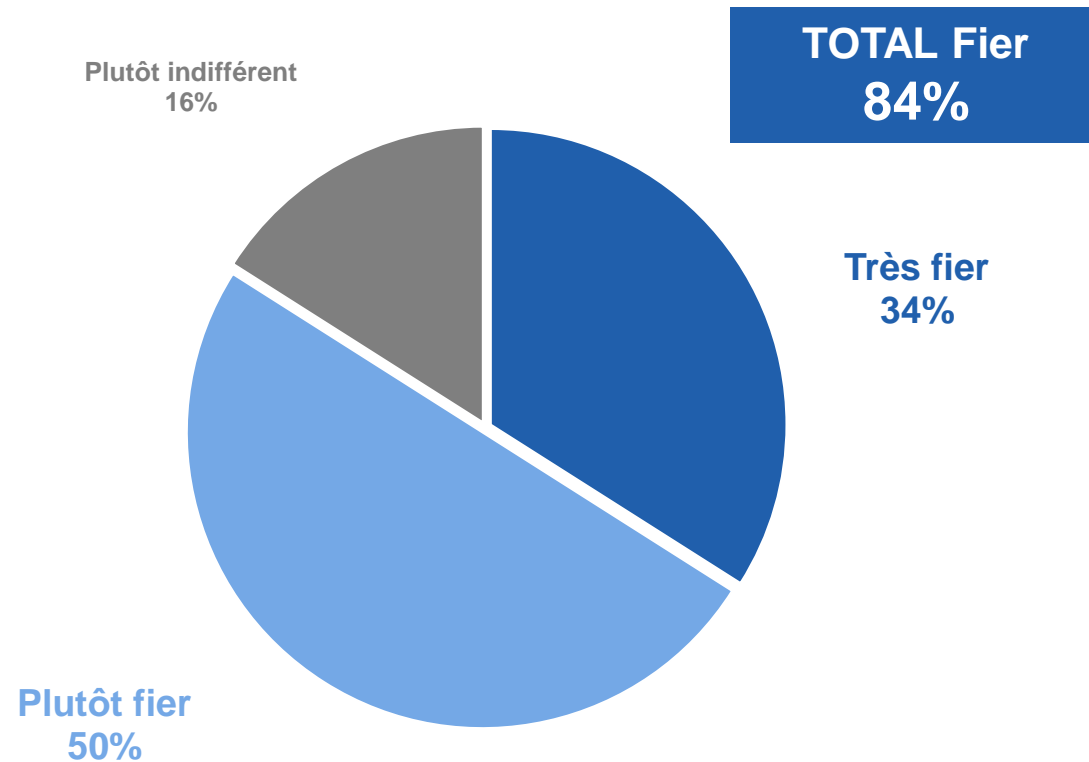
Réponses en fonction du lieu d'achat du pain



■ 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

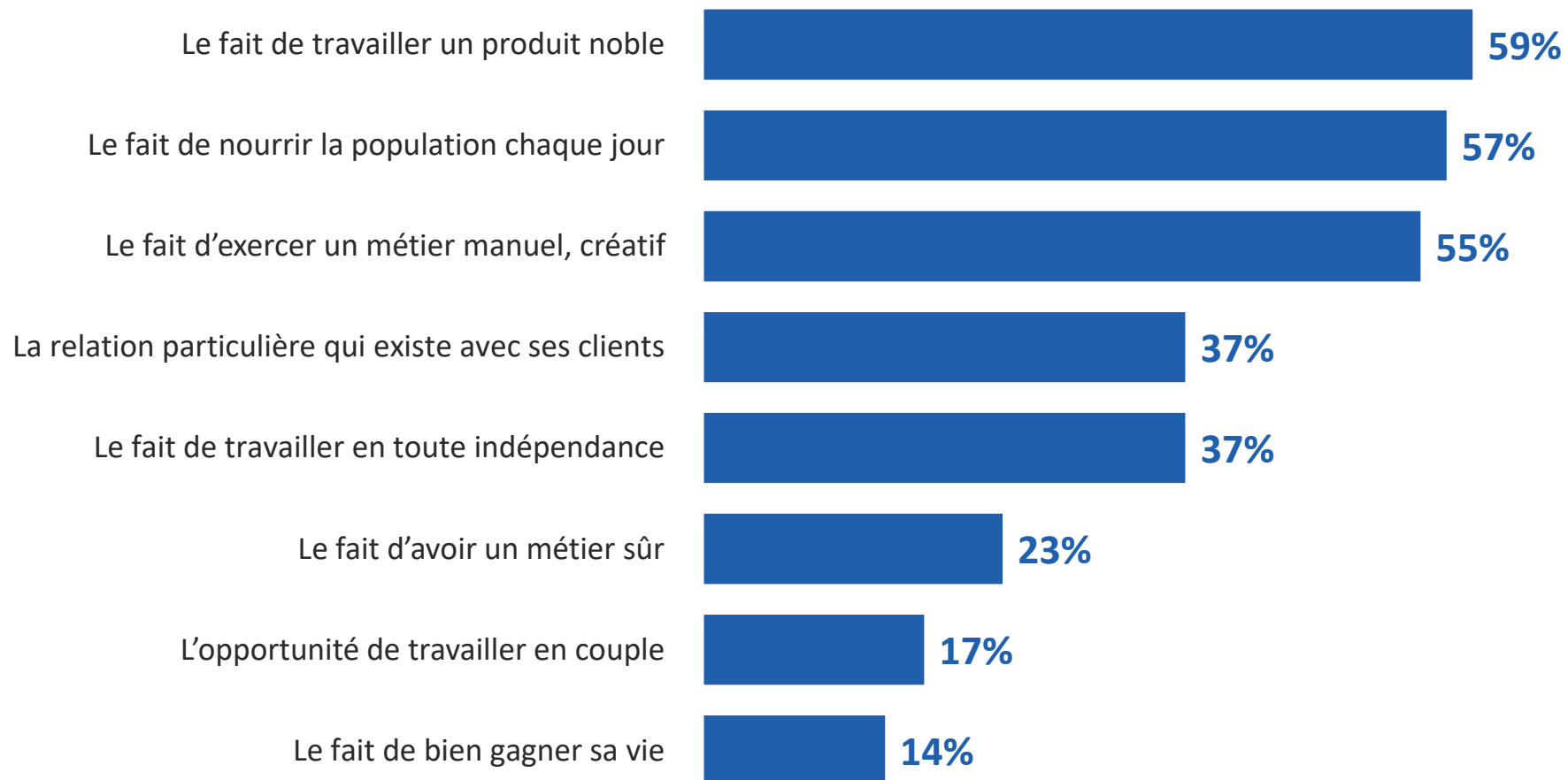
L'image du métier de boulanger
auprès du grand public



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

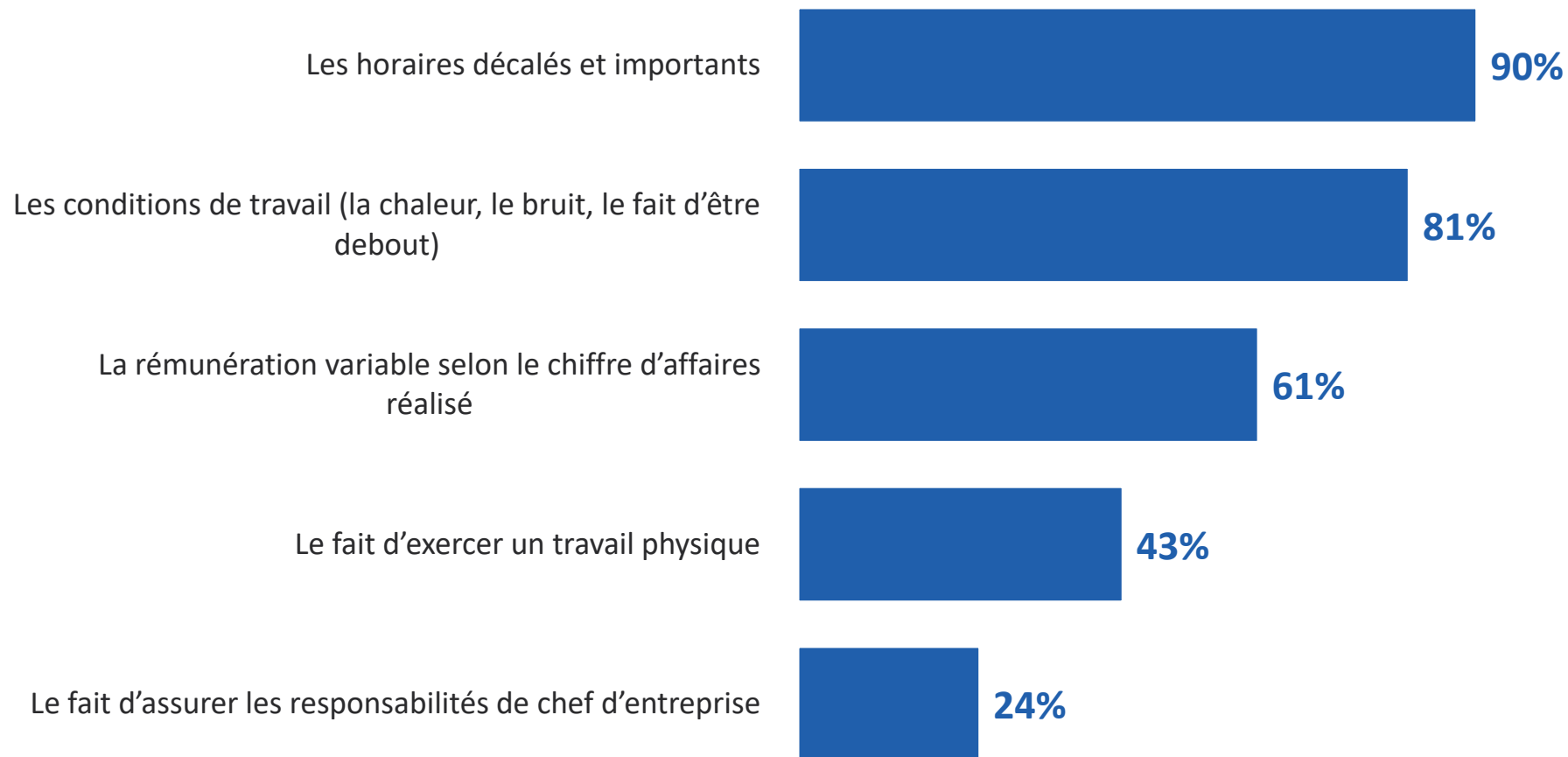


50%
45%
39%
41%
39%
19%
40%
19%

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

