

COMMUNIQUE DE PRESSE

SONDAGE CNBPF/IFOP IMAGE DU PAIN ET DE LA BOULANGERIE AUPRES DES FRANÇAIS

Paris, le 30 novembre 2023.

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a confié à l'IFOP, une enquête sur l'image du pain et de la Boulangerie auprès des Français, un an après la reconnaissance de l'inscription de la baguette à l'Unesco, identifiée par 1 Français sur 2!

Ce sondage mené auprès d'un échantillon de 1002 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, permet de décrypter ;

- La consommation et le rapport au pain et à la Boulangerie;
- L'image du métier de Boulanger auprès du grand public.

Cette étude a été réalisée à la suite d'une conjoncture économique très lourde pour les artisans boulangers, malgré les aides de l'Etat : hausse du coût des matières premières (beurre, sucre, farine), des salaires, cumulée au contexte énergétique.

Quelques résultats notables ;

- Pour 52% des répondants ; la boulangerie artisanale est le lieu d'achat du pain
- Pour 59% un achat de pain choisi pour sa qualité supérieure
- L'accueil en boulangerie : 97 % des Français interrogés s'y sentent bien accueillis
- Pour 85 % des Français la baguette et le pain restent les produits les plus appréciés
- Les avantages du métier de boulanger ; pour 59% des personnes interrogées, le fait de travailler un produit noble ; avec 79 % des répondants souhaitant encourager leur enfant à exercer ce métier!

Par cette enquête, le président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, Dominique Anract souhaite rappeler la valeur du pain et du travail artisanal.

Plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. 12 millions de personnes franchissent chaque jour les portes d'une boulangerie, commerce essentiel de proximité.

« La boulangerie de demain est une boulangerie au cœur des enjeux de société. Nous fabriquons « maison », nous formons 29 000 apprentis par an. Nos entreprises sont implantées en France, dans tous les territoires. Nous animons les centre villes et villages de France. Pour pérenniser nos entreprises, une revalorisation raisonnable des prix de tous nos produits, de l'ordre de 10 %, est aujourd'hui indispensable », affirme-t-il.

Gage de proximité et de lien social, la boulangerie de demain est éco-responsable, elle ne transige pas avec la qualité et la spécificité de ses produits; elle optimise la gestion des matières premières et la consommation de l'énergie.

Retrouvez les résultats détaillés de l'étude en annexe.

Contact presse: Anne Aldeguer 01 53 70 16 25 aaldeguer@boulangerie.org

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, présidée par Dominique Anract, est l'organisation professionnelle nationale représentative des 33 000 entreprises artisanales de la boulangerie et boulangeriepâtisserie employant plus de 180 000 personnes salariées et non salariées réalisant un chiffre d'affaires annuel de 11 milliards d'euros TTC.









