



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

MAKE.
ORG



Dossier de presse
Le jeudi 27 juin 2024

LES RÉSULTATS DE LA GRANDE CONSULTATION

DES CONSOMMATEURS ET DES BOULANGERS





Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie Française

MAKE.
ORG



Dossier de presse
Le jeudi 27 juin 2024

EDITOS



Dominique Anract,
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française
(CNBPF) :

« Depuis sa création, la boulangerie-pâtisserie a toujours occupé une place à part dans le quotidien des français. Année après année, et grâce à un savoir-faire artisanal unique, nos artisans ont renouvelé leur approche pour accompagner les Français au plus près de leurs besoins. En lançant la plus grande consultation jamais réalisée auprès du grand public et des professionnels dans notre secteur, notre Confédération a ouvert un dialogue essentiel et profond sur tous les enjeux de société, qu'ils soient économiques, sociaux ou environnementaux. La forte participation des consommateurs et des artisans boulangers-pâtisseries témoigne de l'intérêt de notre démarche, nous sommes persuadés que ces débats vont nous permettre, ensemble, de construire la boulangerie de demain ! ».



Pascal Rigo,
Entrepreneur Boulanger
et administrateur du futur fonds de
développement associé à cette initiative :

« Cette grande consultation a confirmé, par sa large participation, que les Français et les boulangers souhaitent agir et réussir ensemble. Cette dynamique collective nous est précieuse et doit amplifier le rôle essentiel de cet extraordinaire écosystème, vitrine quotidienne de l'artisanat, du monde agricole et du lien social. C'est pourquoi, nous souhaitons créer un fonds de développement pour faciliter la mise en place de solutions dans toutes les boulangeries-pâtisseries de France. Je suis convaincu que, collectivement, nous pouvons faire évoluer la profession vers un modèle économique et responsable, pérenne et toujours plus rassembleur et incontournable. ».



LA GRANDE CONSULTATION CITOYENNE ET SES CHIFFRES CLÉS



Avec plus de 35 000 boulangeries partout en France, 12 millions de consommateurs chaque jour et 6 milliards de baguettes achetées par an, la boulangerie-pâtisserie est un lieu de passage incontournable pour de nombreux Français. De la sélection des matières premières à la vente de leurs produits, les artisans boulangers-pâtisseries tissent un lien de confiance avec la filière blé farine pain (meuniers, levuriers...), leurs employés et leur clientèle en occupant une place particulière dans le quotidien des citoyens.

Pour continuer d'adapter les boulangeries-pâtisseries aux nouveaux besoins et aux nouvelles attentes des consommateurs, des boulangers-pâtisseries et plus largement de leur écosystème, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) a déployé, du 18 avril au 2 juin 2024, la plus grande consultation jamais lancée dans la profession. Sur la plateforme citoyenne Make.org, clients et acteurs de l'écosystème ont formulé des propositions et voté pour les meilleures d'entre-elles à la question suivante :



« **QUELLES SOLUTIONS
POUR DES BOULANGERIES
ENCORE MEILLEURES POUR TOUS ?** »

Après avoir reçu 750 propositions et près de 140.000 votes, la Confédération a étudié les idées les plus populaires et dévoile aujourd'hui les grands axes stratégiques sur lesquels elle entend travailler pour déployer, dès le mois de septembre, des initiatives concrètes au sein de toutes les boulangeries-pâtisseries du territoire. Leur mise en place sera financée par la création d'un fonds de développement dédié. Une démarche participative, innovante et inédite pour faire bouger les lignes et dessiner les contours de la boulangerie-pâtisserie française de demain.

LA GRANDE CONSULTATION CITOYENNE A RÉUNI...

...139.111 VOTES
...750 PROPOSITIONS
...8 085 PARTICIPANTS

LES PARTICIPANTS DE LA GRANDE CONSULTATION...

...SONT À 57 % DE FEMMES
...ONT À 63 % PLUS DE 45 ANS
...SONT À 67 % DES CITOYENS/CONSOMMATEURS
...SONT À 26 % DES BOULANGERS
... SONT ISSUS DE TOUTE LA FRANCE



LA GRANDE CONSULTATION CITOYENNE ET SES CHIFFRES CLÉS

•Point de méthodologie

Chaque consultation sur Make.org pose une unique question ouverte, comme ici "Citoyens et boulangers : quelles solutions pour des boulangeries encore meilleures pour tous (métiers, agriculture, santé, environnement...) ?". Les citoyens peuvent déposer une ou plusieurs propositions et voter sur celles des autres participants. Toutes les propositions sont préalablement validées par les modérateurs (humains), au regard du respect de la loi et de la charte de modération de Make.org.

Les propositions sont soumises aux votes des citoyens par roulement, avec l'objectif de garantir à chaque proposition un nombre minimum de votes et une égale chance d'émerger.

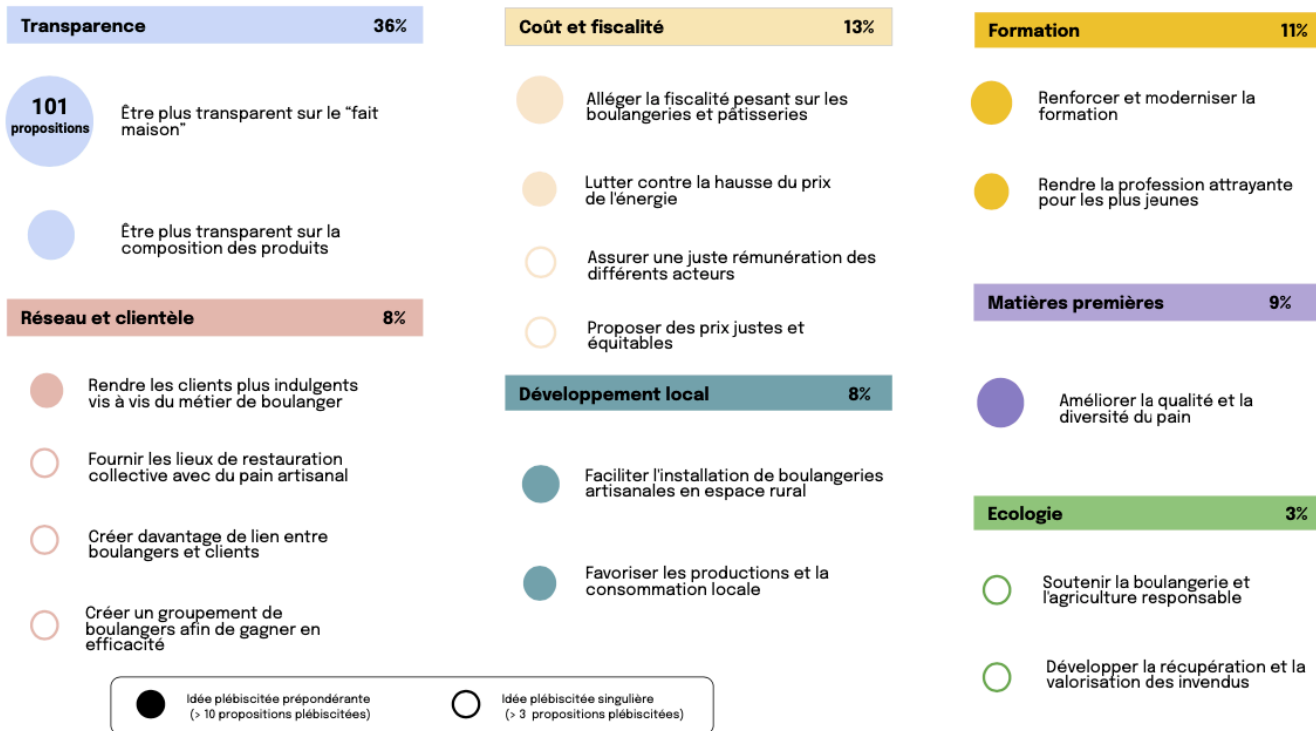
À la fin de la consultation, les « data scientists » et les sociologues de Make.org ont analysé les propositions recueillies afin d'identifier les propositions les plus plébiscitées. Chacune de ces grandes idées se compose donc de dizaines, voire centaines, de propositions défendant le même propos, et ayant chacune agrégé plusieurs centaines de votes, permettant ainsi d'affirmer la légitimité et la fiabilité statistique des résultats.

Ce dossier de presse présente les résultats de la grande consultation de façon non-exhaustive. Les résultats complets sont disponibles dans le rapport final.

•Le Panorama des résultats

L'ensemble des propositions de la grande consultation a été rassemblé dans sept thématiques distinctes.

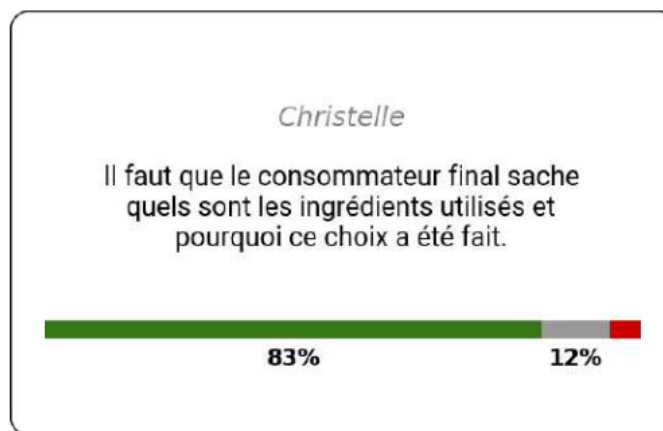
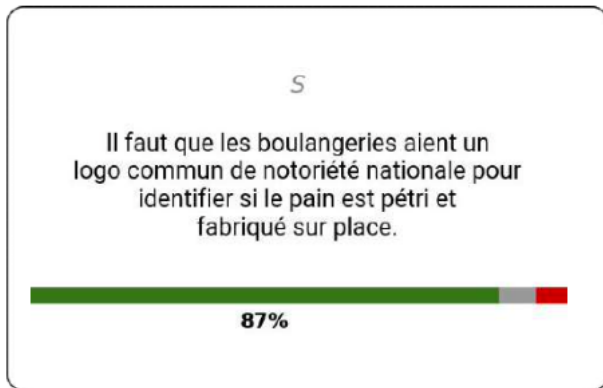
9 idées plébiscitées prépondérantes - 8 idées plébiscitées singulières 7 axes thématiques



Cinq priorités se détachent. **La transparence**, qui est la plus largement plébiscitée avec un nombre important de propositions (36 %). **Le coût et la fiscalité** (13 %) et **la formation** (11 %) sont également parmi les thèmes les plus populaires. Enfin, les **matières premières** (9 %), et **le réseau et la clientèle** (8%) ont également mobilisé les participants.



**PREMIÈRE PRIORITÉ : FAIRE PREUVE DE TRANSPARENCE
AMÉLIORER LA TRANSPARENCE SUR LE « FAIT MAISON »
ET SUR LA COMPOSITION DES PRODUITS**



Demandée à la fois par les consommateurs et par les boulangers, la transparence sur le « fait maison » et sur la composition des produits rassemble le plus grand nombre de propositions. Une première position qui témoigne de l'attachement des Français et des consommateurs à la reconnaissance, au respect et au contrôle des différentes appellations, ainsi qu'à la compréhension de ce qu'ils consomment.

Quelles pistes sont privilégiées par les citoyens et les boulangers ?

Pour améliorer la transparence sur le « fait maison » ainsi que sur la composition des produits, citoyens et boulangers sont massivement d'accord pour :

- **Favoriser l'utilisation d'un label unique** afin de faciliter le choix des consommateurs et valoriser le travail des artisans.
- **Mettre en place des contrôles** pour garantir le respect des appellations et des labels sous peine d'amende : audit contrôle d'artisan ; DGCCRF.
- **Réfléchir au système des labels payants** et à la possibilité de faire payer les fabricants de produits non artisanaux.
- **Sensibiliser les consommateurs** afin qu'ils puissent consommer consciemment.
- **Indiquer l'ensemble des ingrédients** composant un produit et leur proportion : type de farines ; additifs ; adjuvants ; auxiliaires technologiques, type de levure...
- **Ajouter des informations additionnelles** sur les ingrédients utilisés, notamment leur rôle.
- **Indiquer systématiquement l'origine géographique** de tous les ingrédients.



DEUXIÈME PRIORITÉ : AGIR SUR LES COÛTS ET LA FISCALITÉ
ALLÉGER LA FISCALITÉ DES BOULANGERS ET LUTTER
CONTRE LA HAUSSE DU PRIX DE L'ÉNERGIE

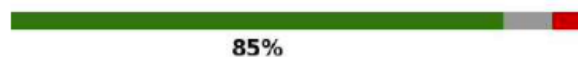
Julien

Il faut des charges proportionnelles à la taille de l'entreprise, que les TPE et PME en payent moins. C'est cela qui tue l'artisanat



Sonia

Il faut baisser les charges, mettre la pression à EDF qui devient trop cher, alléger le poids de toutes ces charges sur les petits artisans.



Rémi

Il faut protéger les boulangeries les plus modestes de l'augmentation du coût de l'énergie



Les résultats de cette grande consultation identifient également le besoin d'allègement de la fiscalité et la lutte contre la hausse du prix de l'énergie comme des solutions pour une boulangerie encore meilleure pour tous. L'allègement de la fiscalité, une proposition soutenue en majorité par des boulangers, est une attente des professionnels du secteur.

La lutte contre la hausse du prix de l'énergie a été soutenue en majorité par les citoyens (54%), un indicateur qui démontre que la clientèle est prête à payer le prix juste et a parfaitement intégré l'impact de cette hausse sur les boulangeries-pâtisseries.

Quelles pistes sont privilégiées par les citoyens et les boulangers ?

Pour alléger la fiscalité des boulangeries et lutter contre la hausse des prix de l'énergie, citoyens et boulangers sont massivement d'accord pour :

- **Réduire l'ensemble des cotisations sociales et taxes** visant les artisans boulangers : "charges" salariales et patronales ; impôts ; URSSAF ; TVA...
- **Cibler en particulier ces réductions sur les petites entreprises** et sur les artisans.
- Les bienfaits de telles mesures : maintenir les petits commerces et l'artisanat ; recruter ; rendre le métier plus attractif ; diminuer le prix des produits en boutique...
- **Réduire, sinon bloquer le prix de l'énergie** qui pèse trop fortement sur les artisans boulangers.
- **Protéger en particulier les petites boulangeries** de l'augmentation du prix de l'énergie.





TROISIÈME PRIORITÉ : REPENSER LA FORMATION RENFORCER LA FORMATION ET RENDRE LA PROFESSION PLUS ATTRAYANTE

Marlene

Il faut former les jeunes à devenir des chefs d'entreprise en plus de boulangers ou pâtisseries (goût du travail, management, comm, gestion)



Agnès

Il faut que les formations de base type CAP soient remises à jour sur plusieurs sujets: niveaux en matières de base, formation sur le levain



Le savoir-faire des artisans boulangers-pâtisseries est aujourd'hui reconnu en France comme à l'international. Guidés par la volonté de transmettre ce goût du bon et du bien aux plus jeunes générations, les répondants de la grande consultation ont émis plusieurs propositions afin de renforcer et moderniser la formation. Soutenues en grande partie par les professionnels (67%), elles visent notamment à attirer davantage de jeunes générations vers le métier et à mieux les préparer aux évolutions de notre société et, par rebond, à ce que sera le boulanger-pâtissier demain.

Quelles pistes sont privilégiées par les citoyens et les boulangers ?

Pour renforcer la formation et rendre la profession plus attrayante, citoyens et boulangers sont massivement d'accord pour :

- **Rapprocher les formations du monde de l'entreprise** : embaucher des formateurs ayant travaillé en boulangerie ; rapprocher les enseignements des produits vendus en boutique ; gestion ; management ; communication...
- **Améliorer la formation en CFA et CAP** sur certaines pratiques : le levain ; la fermentation...
- **Valoriser le métier de boulanger et l'artisanat dans les écoles** afin de donner envie aux jeunes de faire cette profession.
- **Sensibiliser en particulier sur l'intérêt du pain artisanal et ses bienfaits** afin de stimuler l'envie de consommer dans les boulangeries.



**QUATRIÈME PRIORITÉ : PORTER UNE ATTENTION PARTICULIÈRE AUX MATIÈRES PREMIÈRES
AMÉLIORER LA QUALITÉ ET LA DIVERSITÉ DU PAIN**

Aux 6 Levains

Il faut proposer du pain naturel, farine de meule, eau filtrée, sel paludier, sans aucun autre additif, le talent boulanger fera le tout



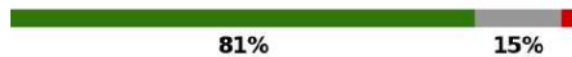
Cyrille

Il faut rendre obligatoire l'affichage des types de farine et promouvoir les farines de meule semi-complète meilleures pour la santé.



Catherine

Il faut re-fabriquer des miches de pain traditionnelles et de bonnes brioches. Plus de goût et une meilleure conservation.



Les consommateurs et les boulangers proposent de porter une attention particulière aux matières premières sélectionnées. Les Français comme les artisans témoignent de leur attachement à la qualité des produits, symboles, entre autres, du savoir-faire de la boulangerie-pâtisserie française.

Les consommateurs comme les boulangers ont également souhaité accéder à une variété plus importante de pains. Un enjeu que la profession souhaite embrasser pleinement, l'une des forces de la boulangerie-pâtisserie française résidant dans la diversité des produits qu'elle est en mesure de proposer ainsi que dans sa capacité d'innovation.

Quelles pistes sont privilégiées par les citoyens et les boulangers ?

Les répondants de la grande consultation prônent une consommation éclairée en accédant à une plus large gamme de pains et en faisant de la pédagogie sur leurs apports. Pour améliorer la qualité et la diversité du pain, citoyens et boulangers sont massivement d'accord pour :

- **Généraliser les pratiques artisanales sur le territoire.**
- **Favoriser des pratiques considérées comme plus nutritives**, meilleures pour la santé et avec un meilleur goût : ingrédients naturels ; absence d'additifs ; farine de meule ; eau filtrée...
- **Diversifier les produits en boutique** : utilisation de graines ; céréales originales ; levain...





**CINQUIÈME PRIORITÉ : PRENDRE CONSCIENCE DU RÉSEAU
ET PRENDRE SOIN DE LA RELATION AVEC LA CLIENTÈLE
RAPPROCHER TOUJOURS PLUS CONSOMMATEURS ET BOULANGERS-PÂTISSIERS**

Nathalie

Il faut une prise de conscience générale sur la difficulté du travail des boulangers, de leur investissement personnel, familial et sociétal

87%

Sandrine

Il faut faire comprendre aux clients que la qualité a un coût : celui des matières premières, de la main d'œuvre et des formations!

89%

Oceane

Il faut comprendre qu'une boulangerie qui ferme un jour ou pendant les vacances ou jour fériés c'est qu'ils ont besoin de repos.

87%

Cette grande consultation a également souligné l'importance du lien qui relie chaque consommateur à son artisan. Les boulangers-pâtisseries, unanimes sur le sujet, souhaitent renforcer cette relation et informer davantage sur les réalités de leur quotidien. Ils évoquent ainsi des actions de sensibilisation comme l'une des clés pour y parvenir.

Quelles pistes sont privilégiées par les citoyens et les boulangers ?

Afin de renforcer le lien entre consommateurs et boulangers-pâtisseries, les répondants de la grande consultation sont massivement d'accord pour :

- **Sensibiliser les citoyens sur le quotidien de la profession.**
- **Mieux faire comprendre le processus de fabrication d'un pain artisanal de qualité afin de sensibiliser les consommateurs au juste prix**
- **Favoriser le développement local : en zone rurale et par les circuits courts**

Le lien social et affectif entre consommateurs et boulangers-pâtisseries participe d'un large écosystème prêt à contribuer à un impact positif et au développement local ; consommateurs et boulangers-pâtisseries ont notamment proposé de faciliter l'installation de boulangeries-pâtisseries en zone rurale et de prioriser les matières premières issues du circuit court, en collaborant avec les producteurs locaux. Des actions sont également proposées dans une démarche plus durable et responsable comme la généralisation de la récupération des invendus dans les boulangeries-pâtisseries.



LES GRANDS ENSEIGNEMENTS DE LA CONSULTATION CITOYENNE

Après avoir recueilli et analysé l'ensemble des résultats de sa grande consultation citoyenne, la CNBPF souhaite agir sur quatre grands thèmes pour répondre aux attentes des consommateurs et des boulangers.

• Agir pour plus de transparence

Premier thème plébiscité par les répondants, la transparence émerge comme la demande forte de cette grande consultation. Condition sine qua non à la création d'un lien de confiance entre le client et le boulanger, la transparence s'incarne différemment en fonction des répondants :

o Pour le consommateur, il s'agit d'avoir plus de transparence pour distinguer les produits qui sont « fait maison », et plus de visibilité sur les matières premières utilisées.

o Pour le boulanger, il s'agit de nourrir la confiance du consommateur, le sensibiliser aux bonnes pratiques, et valoriser davantage les artisans qui respectent des pratiques vertueuses.

La CNBPF en retient une demande de consommation plus conscientisée, et le besoin de reconnaissance et d'équité dans la chaîne de valeur des boulangers.

La Confédération est déjà particulièrement engagée en la matière à travers la marque « Boulanger de France ». Mise en place en 2020, cette démarche impose le respect d'une charte de qualité en matière de fabrication artisanale, de qualité et d'hygiène, d'accueil, d'accessibilité et de responsabilité sociétale.



Elle poursuivra ses actions de communication pour renforcer la visibilité de cette démarche auprès du grand public et encourager, de facto, davantage de boulangers à s'engager dans cette charte de qualité.

• Agir pour pérenniser la profession

Des solutions pour relever les défis auxquels la profession fait face ont également été évoquées. Parmi celles-ci, les répondants identifient l'attractivité de la formation en apprentissage et l'allègement des coûts et de la fiscalité qui pèsent sur les boulangeries comme les premiers leviers pour assurer l'avenir de la profession. La CNBPF, engagée pour défendre les intérêts et protéger les boulangeries-pâtisseries du territoire, rappelle



qu'elle a contracté un partenariat avec EDF afin de trouver des solutions concrètes pour soulager les boulangeries mises en péril par la crise énergétique. En parallèle, la CNBPF a pris attache avec le gouvernement dès le début de cette crise inédite avec à la clé deux dispositifs de soutien au secteur : le plafonnement des prix et l'amortisseur électricité.

Enfin, la CNBPF a produit et mis en œuvre un guide de sobriété énergétique ainsi qu'un guide d'optimisation de gestion d'une boulangerie-pâtisserie. La Confédération poursuivra ses actions en faveur de l'allègement des charges et de la fiscalité des boulangeries-pâtisseries françaises.

Alors que 29 029 postes sont à pourvoir dans les boulangeries-pâtisseries en France (16 056 pâtissiers, 9 745 boulangers et 2 778 vendeurs), la valorisation de la profession auprès des plus jeunes est une solution largement évoquée par les boulangers. Un véritable défi pour continuer à donner du sens au métier. Consciente de l'enjeu, la CNBPF a multiplié l'organisation de concours professionnels ces dernières années. « Ces compétitions constituent une vitrine de l'excellence de la profession et contribuent donc à la valorisation des différents métiers auprès de tous nos publics », appuie Dominique Anract.

• Agir pour renforcer le lien social et s'appuyer sur l'écosystème de la boulangerie-pâtisserie

Avec 12 millions de consommateurs quotidien et plus de 35 000 entreprises réparties dans toute la France, la boulangerie-pâtisserie fait partie du quotidien de nombreux français. Bien plus qu'un simple lieu de commerce, la boulangerie est aujourd'hui, en ville comme en zone rurale, un vecteur de lien social où le boulanger et ses équipes ont tissé une véritable relation de confiance, d'écoute et de partage avec chaque client. Dans certains villages, elle représente également un lieu de convergence où les liens se nouent et se renforcent entre les habitants.

Cette grande consultation confirme l'importance du lien social pour les consommateurs et les boulangers, ainsi que le besoin de le préserver et de le renforcer. Elle fait prendre conscience du maillage territorial de la boulangerie artisanale et de la force du réseau.

Les résultats de la Grande Consultation invitent la boulangerie artisanale à s'appuyer sur le lien social et le développement local pour aux attentes des consommateurs et des boulangers-pâtissiers eux-mêmes. Pour ce faire, la Confédération entend rassembler la filière et mobiliser son écosystème : agriculteurs, artisans, institutionnels et consommateurs qui sont au cœur des territoires.

• Agir pour le quotidien du boulanger

Si tout le monde pense connaître la profession de boulanger, peu de personnes prennent la mesure de son quotidien en réalité. Les résultats de cette consultation démontrent ainsi un besoin de rapprocher toujours plus consommateurs et artisans, notamment pour renforcer le lien qui les unit.

Sur ce thème, la CNBPF a consacré l'édition 2023 de sa Fête du Pain au thème « La boulangerie ouvre ses portes ». Le temps d'une journée, l'événement a permis aux professionnels volontaires d'ouvrir leur fournil à leurs clients. Une initiative saluée par tous, consommateurs comme boulangers-pâtissiers.

La CNBPF souhaite aller plus loin en proposant de nouvelles initiatives pour renforcer la pédagogie autour du quotidien des boulangers-pâtissiers.

La CNBPF se laisse la liberté de dépasser ces quatre grandes thématiques en investissant d'autres sujets d'avenir comme l'écologie, l'énergie ou le maillage du territoire.

Des initiatives seront déployées auprès de l'ensemble de l'écosystème, et pour chaque axe stratégique identifié, dès le mois de septembre. Elles seront financées par la mise en place d'un fonds de développement dédié. La profession se donne ainsi les moyens d'agir concrètement pour répondre aux attentes des consommateurs et des artisans et bâtir, à leur côté, la boulangerie-pâtisserie de demain.



À propos de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française est une organisation professionnelle qui a pour objectif d'assurer les intérêts généraux, matériels et moraux des boulangers-pâtisseries, de les promouvoir, de faciliter les relations et de créer des liens de confraternité entre ses adhérents.

Pour permettre la représentation de plus de 34 000 boulangers-pâtisseries, la Confédération est constituée de 94 groupements professionnels départementaux, rassemblés chaque année en Assemblée Générale et de 13 groupements professionnels interdépartementaux réunis en Conseil d'Administration. Elle est administrée par un Bureau national.

Contacts presse

Maxence Challut – maxence.challut@ha-ha.fr / **06 40 78 86 19**

Nicolas Claude – nicolas.claude@ha-ha.fr / **06 37 31 17 43**

Anne Aldeguer – aaldeguer@boulangerie.org / **01 53 70 16 25**

