



15^{es}

RENCONTRES

magazine
LA T^QQUE

LUNDI 3 NOVEMBRE 2025



magazine
LA TOQUE

Le marché de la boulangerie pâtisserie en 2025 :

Un circuit qui réagit
face à la crise

strateg'eat



Rappel

Objectifs & contexte

Contexte

- La Toque magazine relance une étude nationale de la boulangerie-pâtisserie dans le cadre de ses rencontres de la Toque ***pour mieux informer*** ses clients annonceurs.
- En ***partenariat avec Strateg'eat*** pour collecter et analyser les résultats, cette étude a été menée auprès d'une ***population de professionnels boulangers lecteurs de La Toque***.
- L'étude a été menée online entre le 01/10/2025 & le 18/10/2025 sur ***plus de 160 boulangers pâtisseries***.
- Les questions portent sur des sujets génériques propres à leur activité et lorsque cela semblera possible des tendances seront évoquées par rapport à la dernière vague réalisée en 2022. Plusieurs points résonnent sur de nombreuses questions posées en 2024...





Rappel

Contexte de marché

La boulangerie est un marché en croissance

Résultats 2024

29 500
boulangeries

-2,9%

12 700
millions euros

CA Moyen : 431 600 euros

+44%

Résultats 2012

30 400
boulangeries

8 800
millions euros

CA Moyen : 288 000 euros



Réalités de marché :

la boulangerie artisanale se concentre



En 2022,
82 enseignes
de plus de 3 unités

Environ **2 400 unités**

Pour un CA d'
2 milliards d'euros

À fin 2024
123 enseignes
de plus de 3 unités

Environ **3 600 unités**

Pour un CA de
3,6 milliards d'euros

+50 %

+50 %

+80 %

Enseignes : Top 10



Des sites de + en + gros (CA moyen par établissement en €)

... dont la boulangerie artisanale



3 830 000/ets



3 530 000/ets



FRUITE LETTE

3 050 000/ets



2 310 000/ets



1 440 000/ets



ERIC KAYSER
PATISSIER BOULANGER

1 270 000/ets



1 230 000/ets



1 180 000/ets



1 140 000/ets



690 000/ets



610 000/ets

Il faut également observer...

les petites chaînes émergentes



JEFFREY
CAGNES.
PARIS

Land&Monkeys
BOULANGERIE D'HÔTES

copains

chez
Jules
boulangier et pâtissier

Mamatte
BOULANGERIE
CAFÉ



LE PAIN DU GONE
Bien fait pour vous !



== THE ==
FRENCH
Bastards
les boulangers

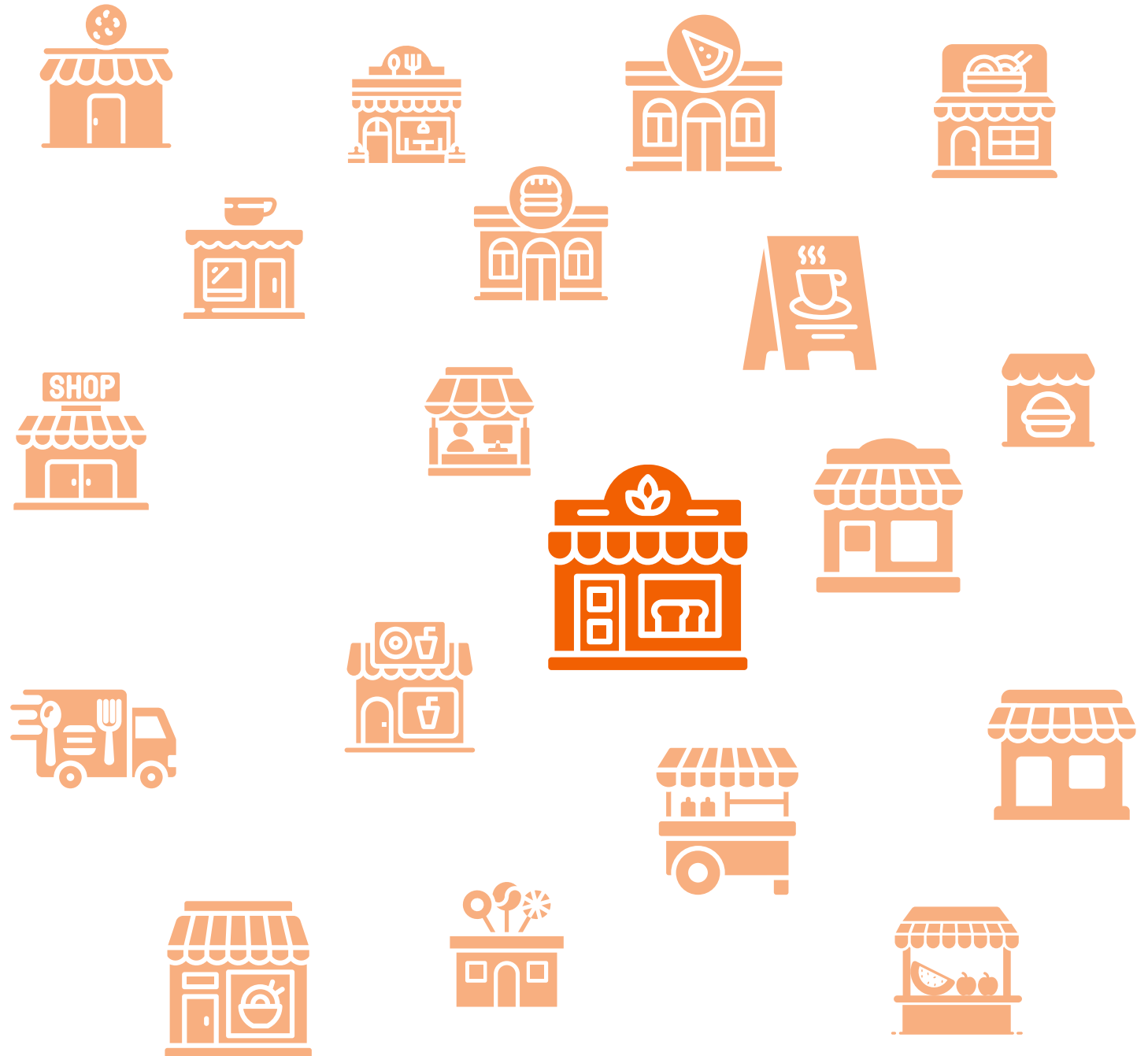
PANE & VIVO
Le pain qui fait du bien

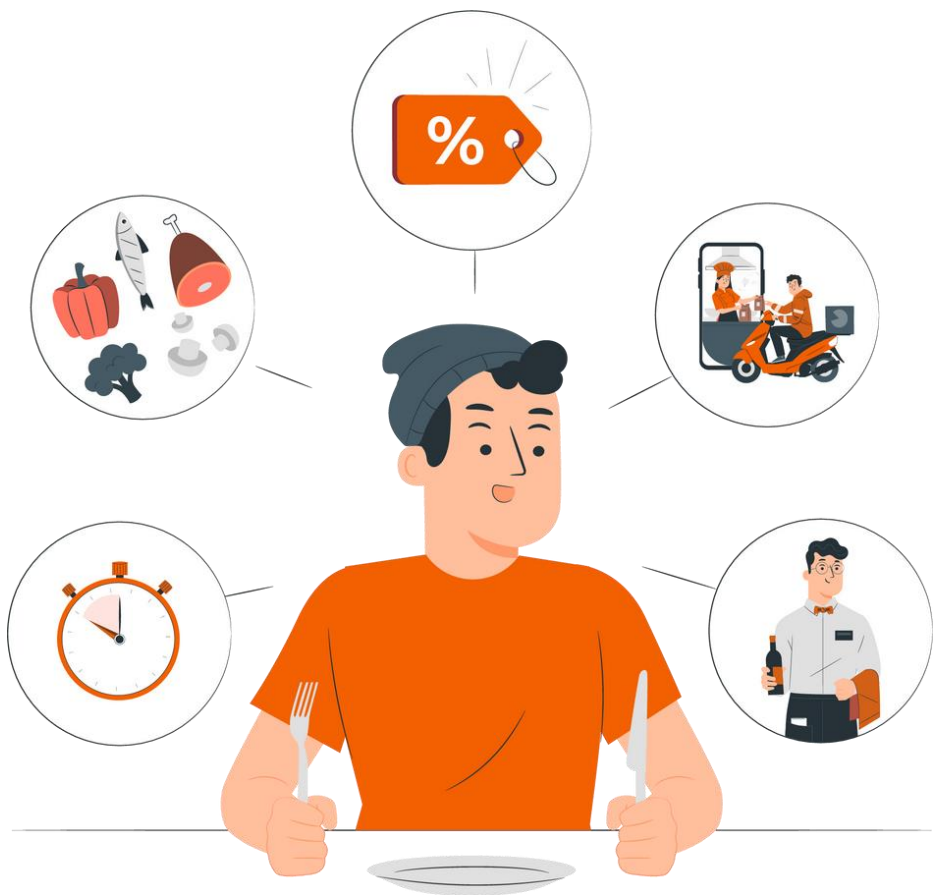


Résultats détaillés

La boulangerie se situe dans un panorama de segments de marché qui sont tous des concurrents / sources d'influences potentielles...

... IL N'Y A JAMAIS EU
AUTANT DE CHOIX...





... et dans le même temps, la baisse de trafic est identifiée sur de nombreux secteurs : restauration assise, restauration rapide et même BP.



Face à un
consommateur...

**... qui veut tout
à tous les
instants**

Un **accueil**

Choisir un **canal**
de vente

Avoir des
avantages dès la
première visite

Du **gourmand, du**
lâcher-prise et du
healthy en même
temps

Vivre **une expérience**
insolite ou un moment
de sérénité

Être reçu comme **un**
prince mais sans
protocole



Ne pas être limité
par un horaire

Découvrir de
nouvelles propositions
pour ne commander
généralement
que les basiques

Avoir le choix de
prendre **un vin access**
pour avoir envie de
prendre **une bouteille**
plus chère

Un plat du jour servi
dans une **vaisselle**
de restaurant étoilé

La boulangerie
reste toujours le
lieu préféré des
Français !



	Une boulangerie	Une pizzeria	Un fast food
2025	48 %	40 %	30 %
2024	52 %	51 %	41 %

Méthodologie de l'étude

- Etude quantitative online sur 120 boulangeries-pâtisseries réalisée en 2025
- Étude administrée et analysée en Octobre 2025
- **Focus uniquement sur les boulangeries pâtisseries**
- L'échantillon est pertinent pour la lecture mais pas pour les évolutions au « point près ». Juste la tendance d'évolution sauf sur les données numériques, comme les prix, qui sont toujours pertinentes avec un petit échantillon
- Les tendances représentées sont proches de la représentativité de marché mais une lecture par grande région est impossible

L'échantillon permet de comprendre certaines réalités/ évolutions de marché, mais est complétée par le feedback et le recul des études précédentes et de l'expertise de Strateg'eat sur ce marché...



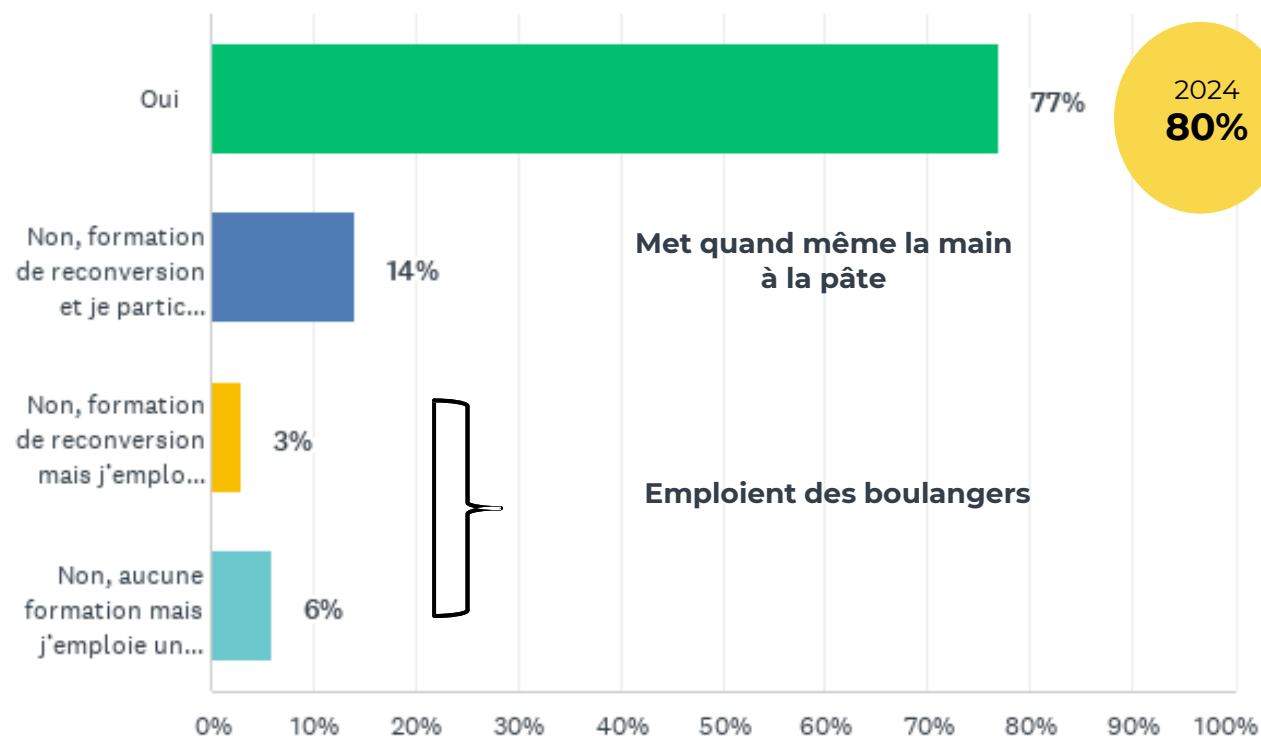
Résultats détaillés

PROFIL ET PERFORMANCES

Profil de l'échantillon

Sample : 160 répondants

Q4 : La boulangerie / pâtisserie est-elle votre métier d'origine ?



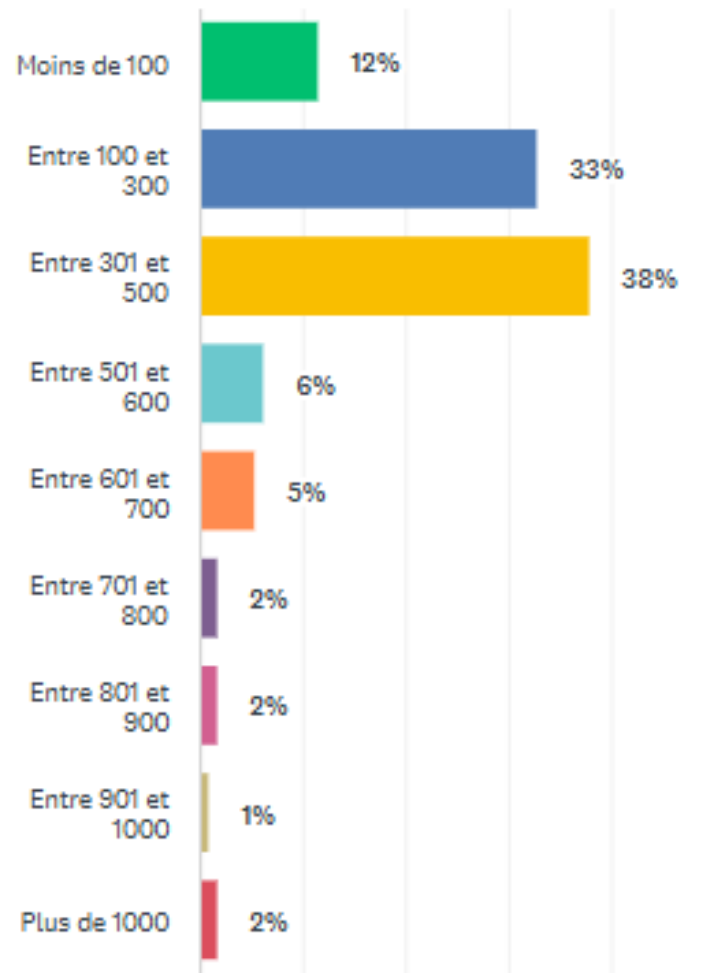
Le poids des autodidactes ne cesse de progresser au fil du temps.
Pour rappel : 85 % en 2022. Il n'y a plus de barrières pour devenir
boulangier car la boulangerie se diversifie...



Profil de l'échantillon

Sample : 120 répondants

Nombre de clients moyen/jour



343 clients en moyenne

- 3,4 %

Rappel 2024 :
355 clients en moyenne



Panier moyen de
6,53 € par client

+ 2,8 %

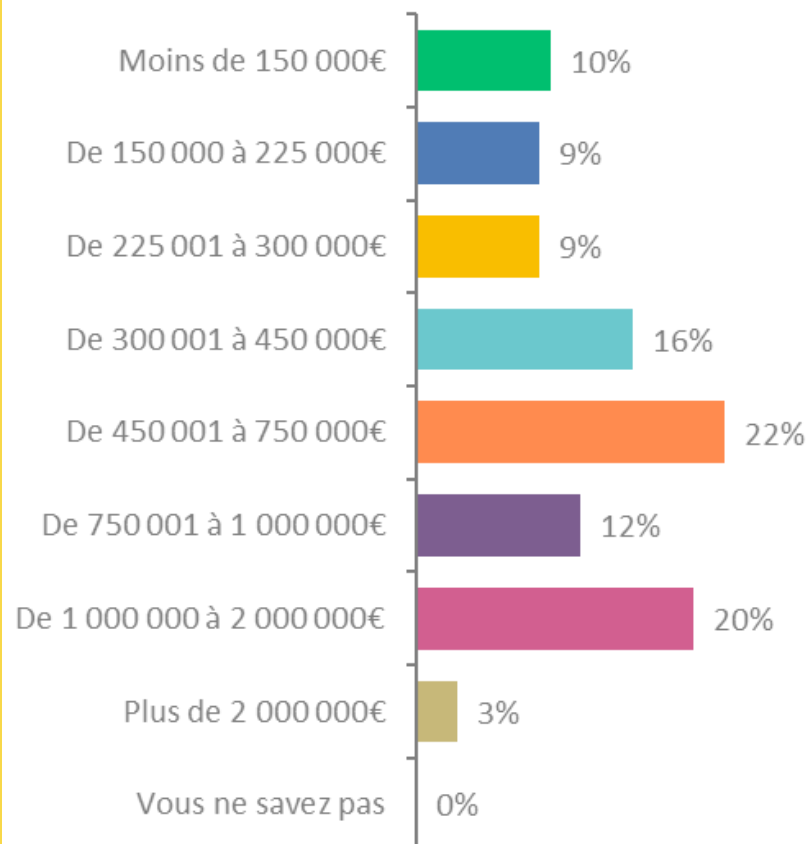
Rappel 2024 :
Panier moyen de 6,35 €

L'activité la Boulangerie

Sample : 120 répondants

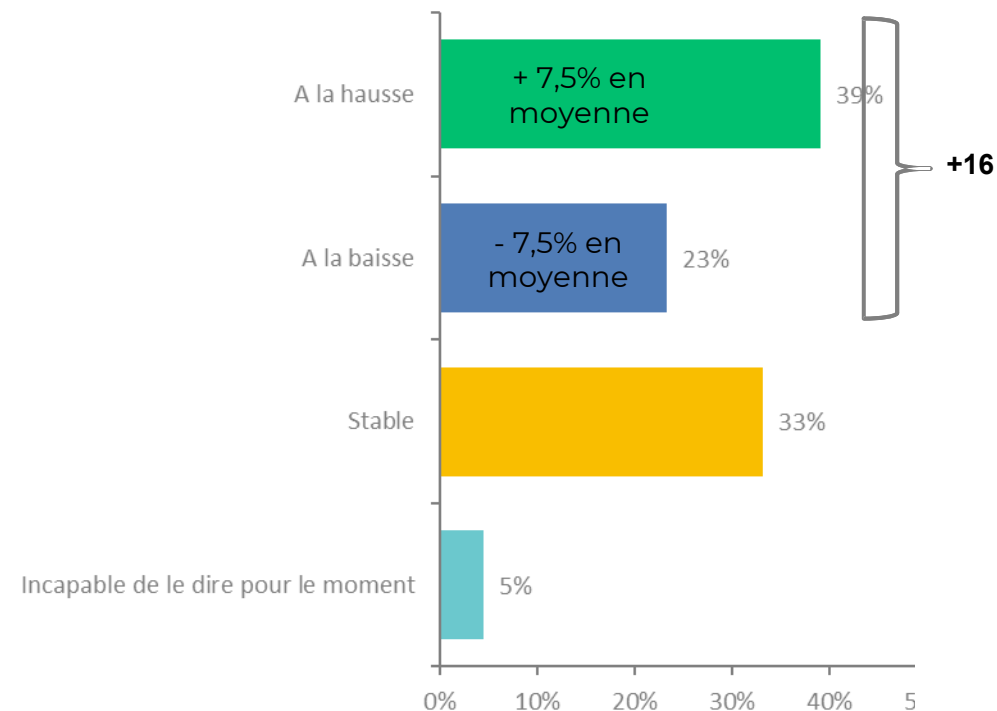
Q7 Pour l'année 2024 qui vient de s'écouler quelle est la tendance d'évolution de votre chiffre d'affaires par rapport à 2023?

CA moyen de l'établissement



632 900€ de CA TTC
Une **progression de 2,3 %** qui ne traduit par une période de croissance mais de stagnation face à un trafic qui baisse et des prix qui augmentent avec l'inflation, l'augmentation des coûts matières, de l'énergie et des charges...
CA 2024 : 618 500€

Croissance du Chiffre d'affaires



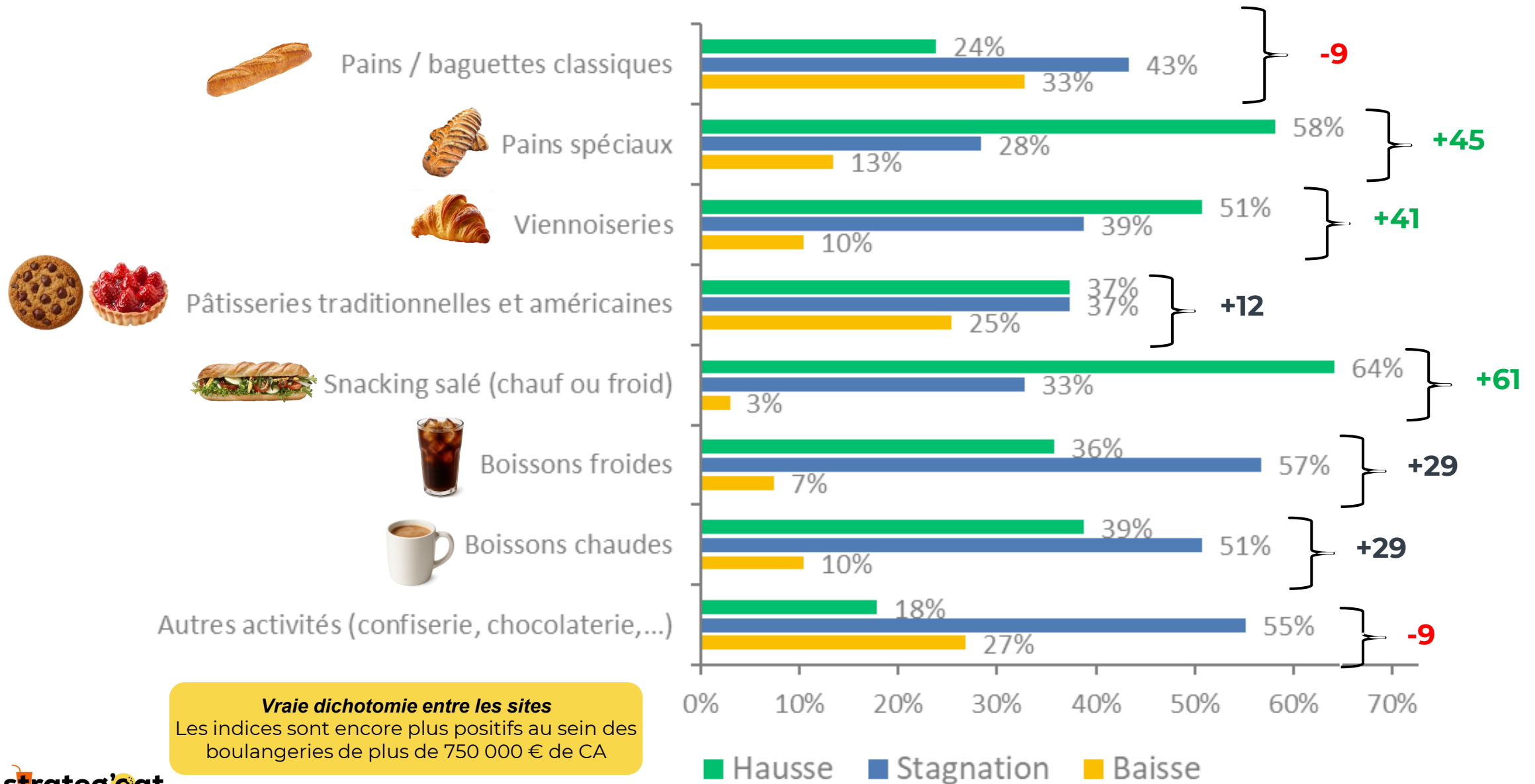
Indice très positif de +16

Un CA en très forte évolution sur 2024 qui traduisait un métier toujours en croissance mais qui semble démontrer des premières traces de ralentissement

Tendance d'évolutions à la hausse ou à la baisse

Sample : 120 répondants

Q8: Sur les activités suivantes, pouvez-vous donner une tendance d'évolution à la hausse ou à la baisse ?












Vraie dichotomie entre les sites

Les indices sont encore plus positifs au sein des boulangeries de plus de 750 000 € de CA

Nombre de produits dans la gamme

Sample : 120 répondants

Q9: Pour avoir une idée de votre assortiment, combien de variétés différentes proposez-vous en moyenne par jour hors temps forts de l'année ?

		% qui en proposent	Nombre de produits
Baguettes		96%	4,9
Pains spéciaux		96%	8
Sandwichs		87%	8,9
Quiches, pizzas, fougasses, tartes salées...		91%	6,7
Pâtisseries familiales (gros gâteaux à découper)		93%	11,9
Pâtisseries individuelles (tartes, entremets, éclair, paris brest...)		78%	5,7
Pâtisseries américaines (cookie, donut, Brownie)		91%	3,9
Gâteau de voyage (flan, brioche, cake, macarons,...)		96%	6,6
Viennoiserie		95%	9,4

Un assortiment qui a vocation à se réduire au fil des années pour optimiser & concentrer sa production.

Pour autant, un établissement de plus de 750,000 euros est identifiable par une gamme d'approx 10% supérieure sur les
Pains spéciaux (10 en moyenne)
Sandwichs (10 en moyenne)
Pâtisseries individuelles (12,7 en moyenne)
Viennoiserie (10,3 en moyenne)

Cela peut signifier qu'il y a plus de produits sur les présentoirs des boulangeries avec des CA élevés ou tout simplement plus de rotations durant l'année pour s'adapter aux attentes des consommateurs en innovation et habitudes saisonnières mais aussi pour orienter le parcours consommateurs en fonction des produits présents : A la recherche d'un produit aux couleurs adaptés aux produits déjà présents, adaptés aux attentes d'une formule gourmande, etc..

Quelques figures

5 à 6 centimes d'€ en moyenne d'augmentation sauf pour l'expresso dont les ventes ont considérablement grimpé



Votre baguette



Votre sandwich



Votre croissant



Votre éclair au chocolat



Votre cookie le plus vendu



Votre café espresso

2025

1,23 €

4,78 €

1,34 €

2,88 €

2,22 €

1,42 €
77 boissons chaudes
vendues par jour en
moyenne

2024

1,18 €

4,23 €

1,18 €

2,82 €

1,40 €

2022

1,09 €

4,00 €

1,04 €

2,41 €

35 boissons chaudes
vendues par jour en
moyenne

BOULANGERIE - PÂTISSERIE



Résultats détaillés

PRODUITS PROPOSÉS

Il a la formule...

88 % des répondants ont une formule déjeuner

62 formules déjeuners vendues par jour

7,88 € la formule la plus vendue

84 % des répondants ont une formule pour le petit déjeuner

**Sur 334 clients/jour :
pénétration de 19 % des clients de la formule déjeuner**

Un sandwich hors formules est vendu 4,78 €

1,8 formule petit-déjeuner en moyenne

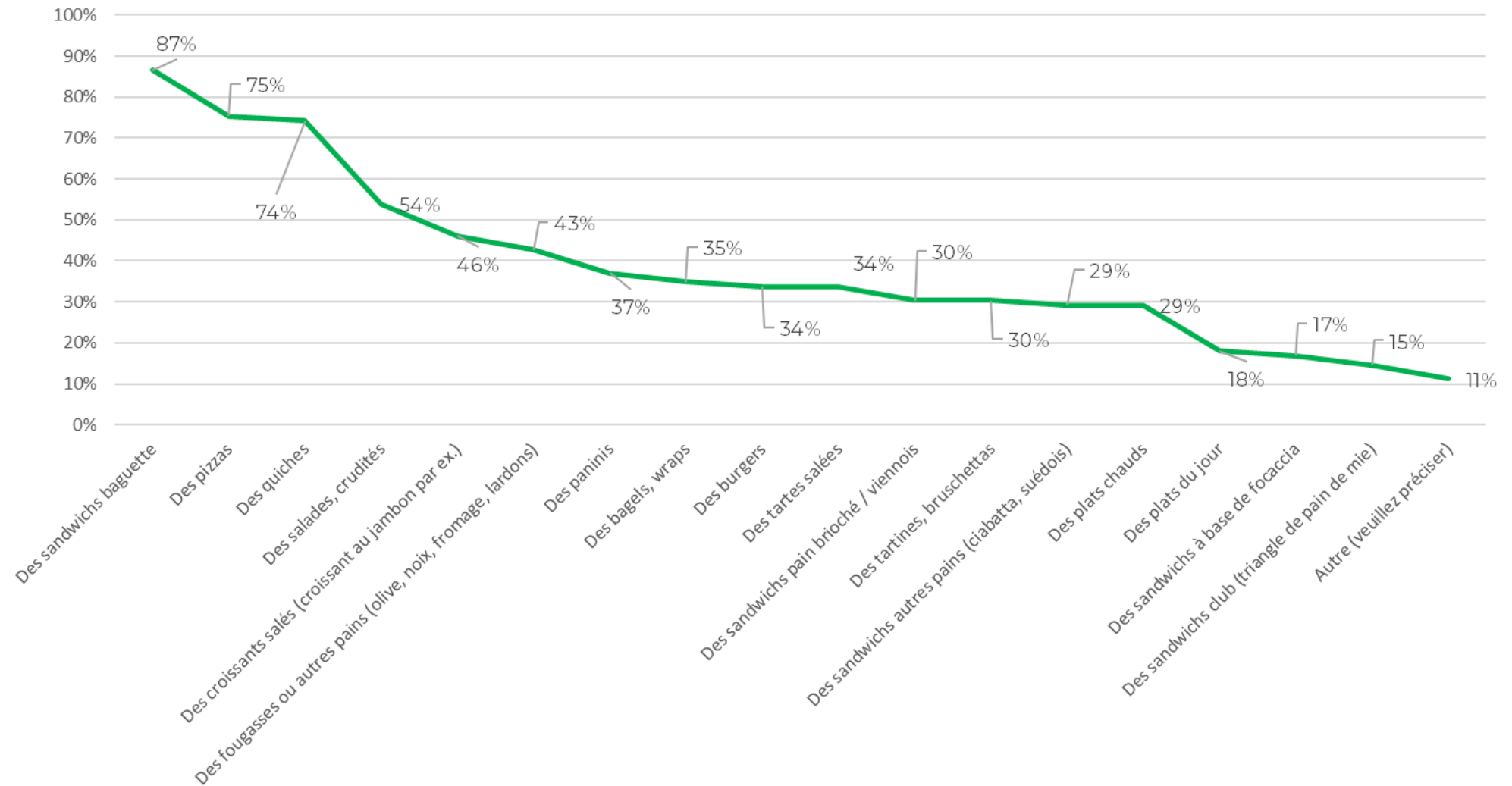
Sur 78 sandwiches vendus par jour (avec ou sans formules)

La formule reste de loin, la grande priorité en termes de vente, elle pourrait ouvrir sur le soir. Cependant, dans le contexte de crise, on identifie lors d'échanges avec des boulangers que l'on a de + en + de consommateurs qui veulent des formules minimalistes, voire le sandwich uniquement !

Une place significative pour le « show »

Sample : 88 répondants

Q13: Quelles sont les denrées de snacking salé que vous proposez à vos clients pour le déjeuner ou pour des encas salés ?



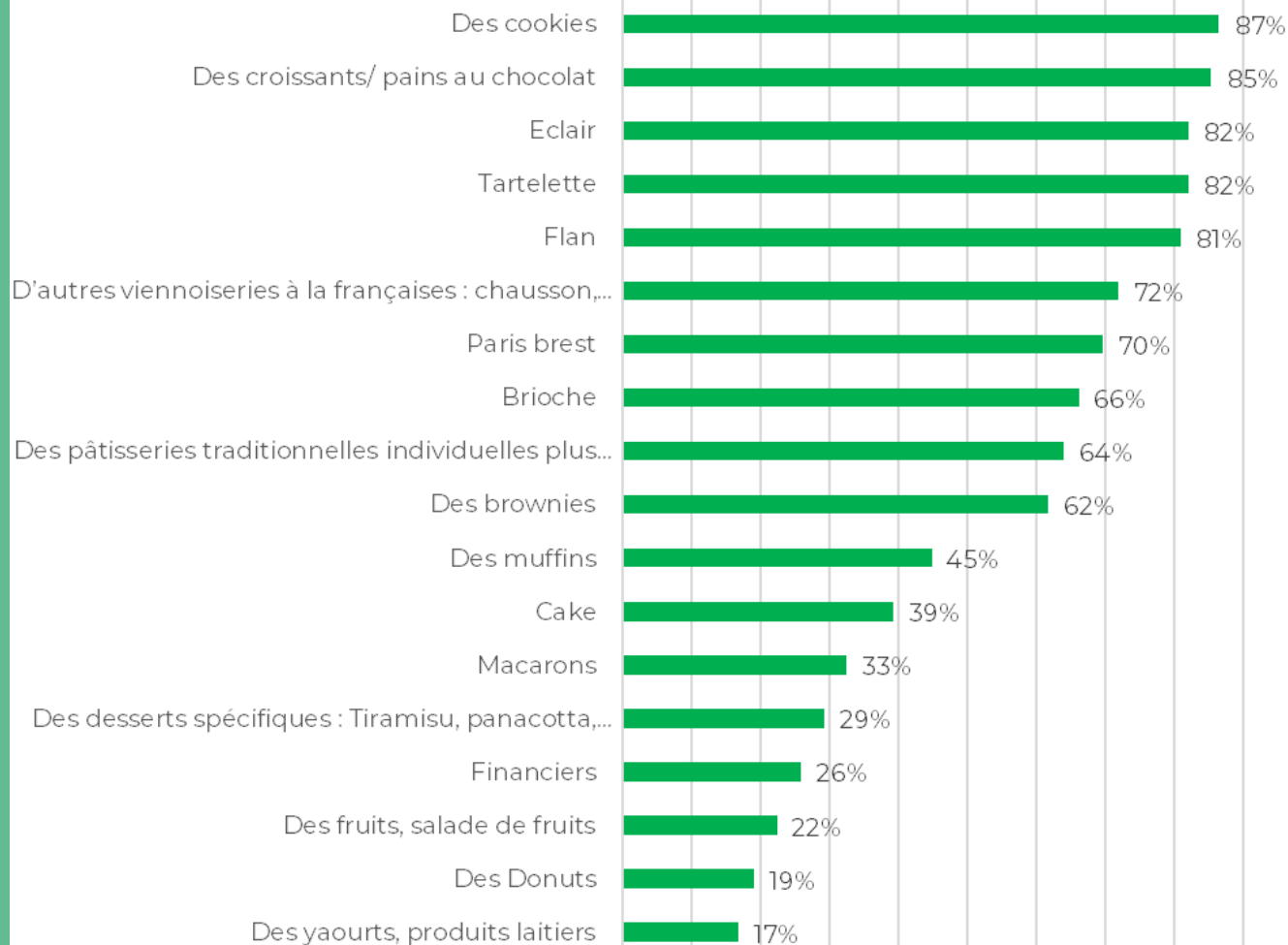
Et du sucré pour tous les instants...

Sample : 88 répondants

Q14. Quelles sont les denrées de snacking sucré que vous proposez ?
&
Q22. Parmi les denrées de snacking sucré que vous proposez, quelles sont celles que vous incluez dans votre formule déjeuner ? (sur la base des produits sélectionnés à la question précédente sur les denrées sucrées) ?

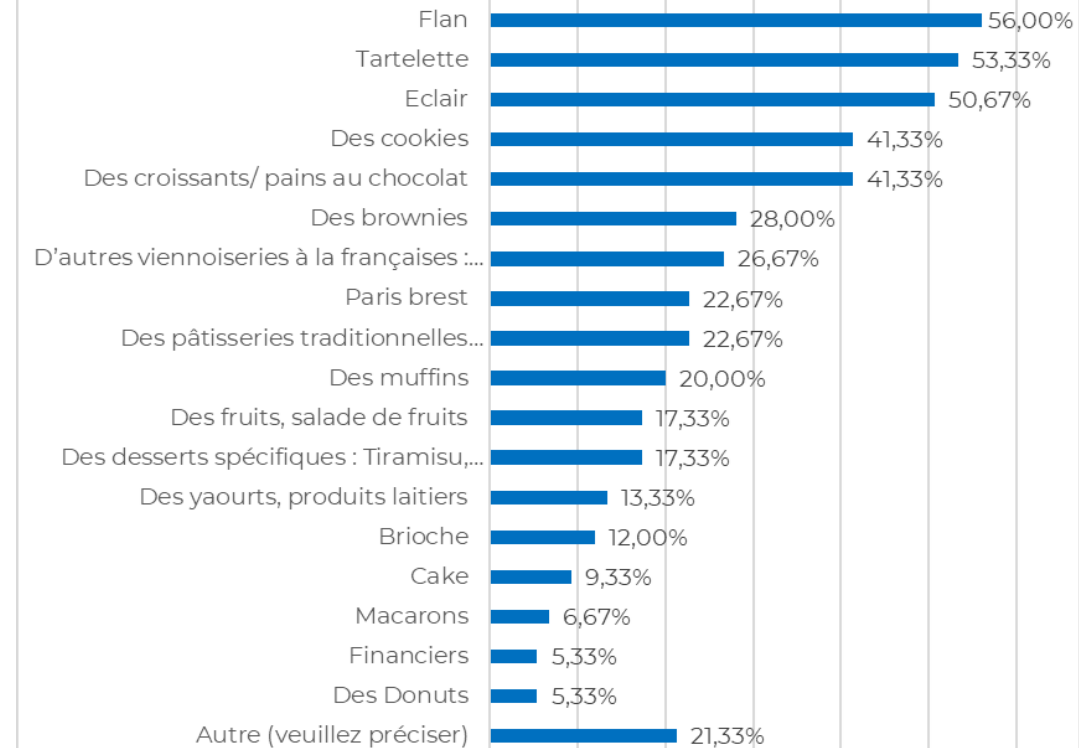
Snacking sucré proposé

0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%



Snacking sucré inclus dans la formule déjeuner

0,00% 10,00% 20,00% 30,00% 40,00% 50,00% 60,00%



La boisson **chauffe**

Q18: Quelles sont les boissons chaudes que vous proposez à vos clients ?

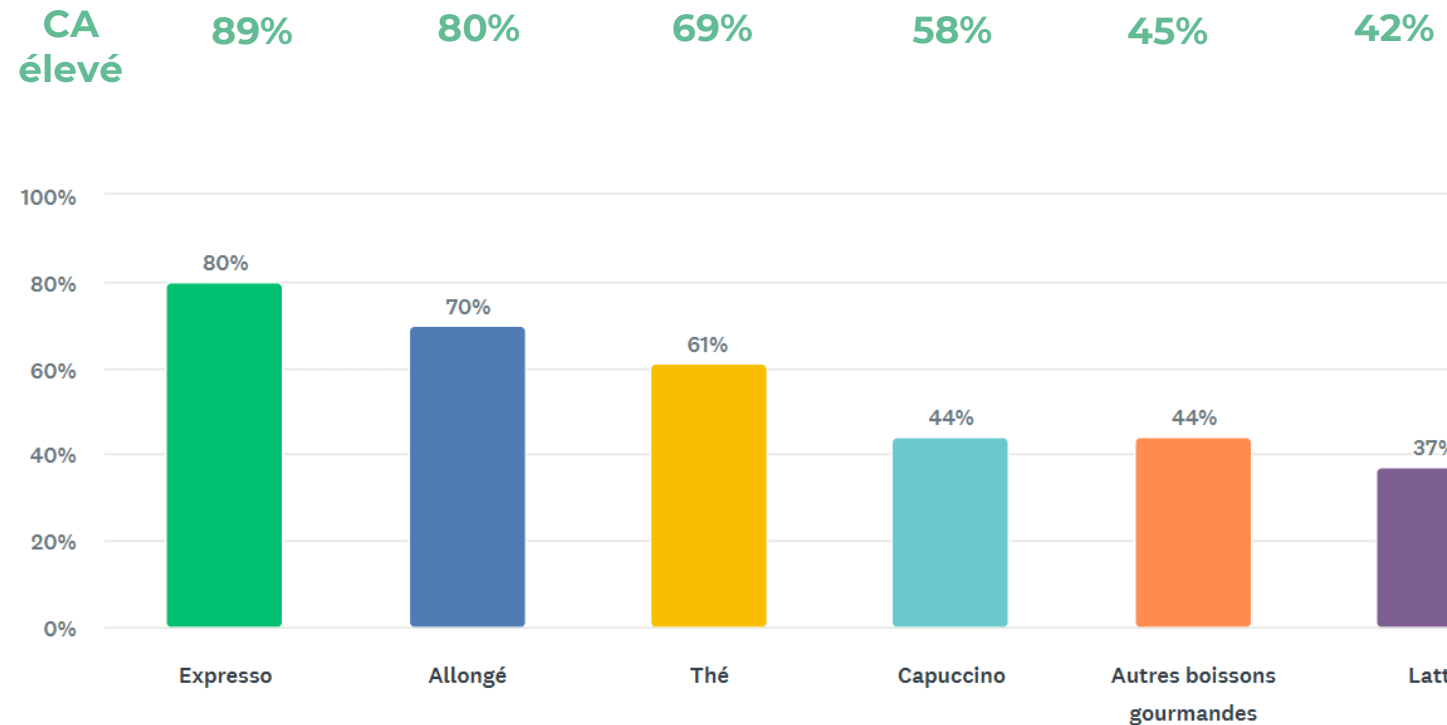


**Espresso toujours
autour des 1,42 €**

**77 boissons chaudes
vendues par jour en
moyenne**

+120 % vs 2022

**CA
élevé**



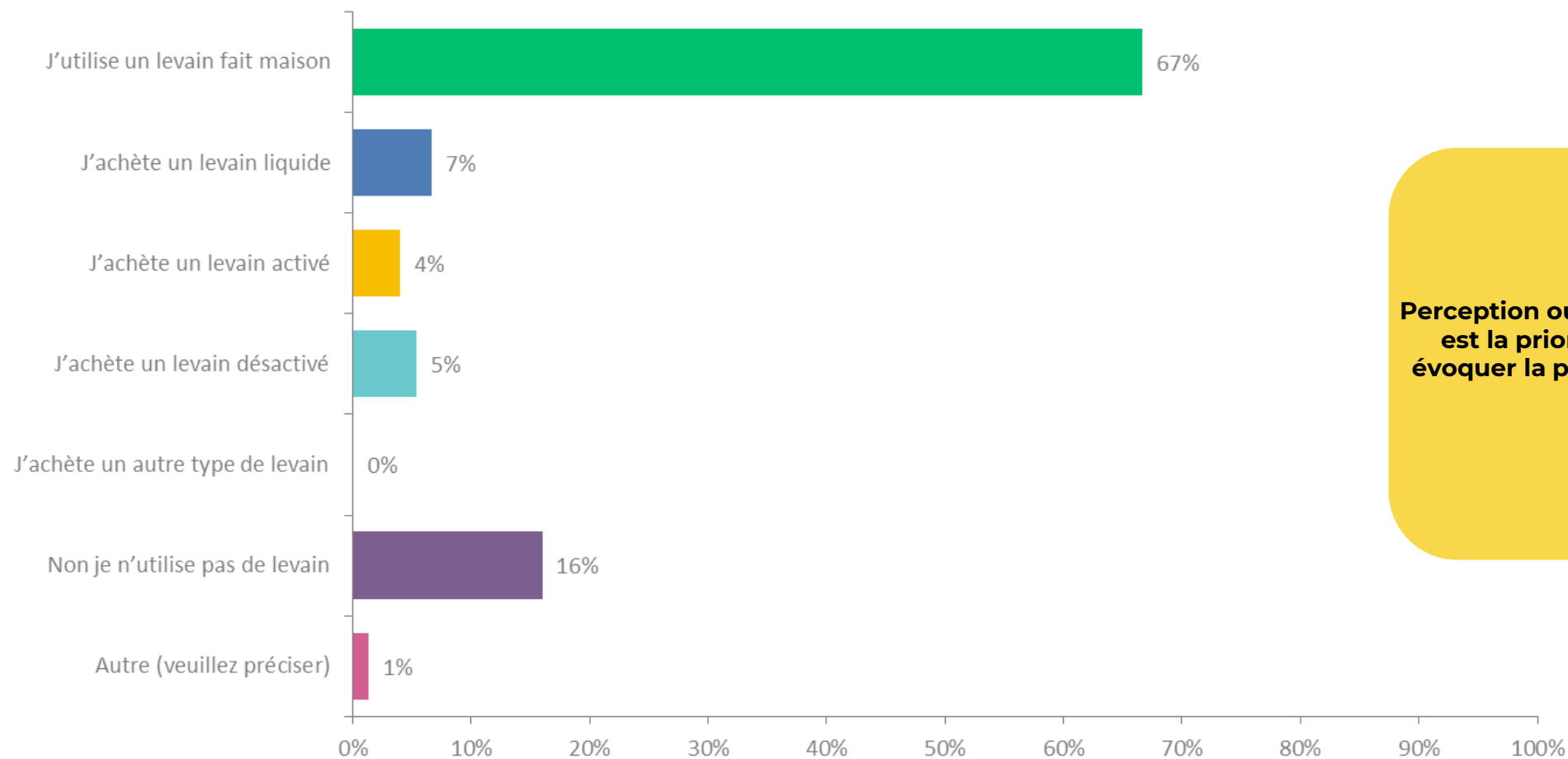


Le Levain

Les grandes réalités
des boulangers

Usage du levain

Q23: Utilisez-vous du levain ? (Plusieurs réponses possibles)



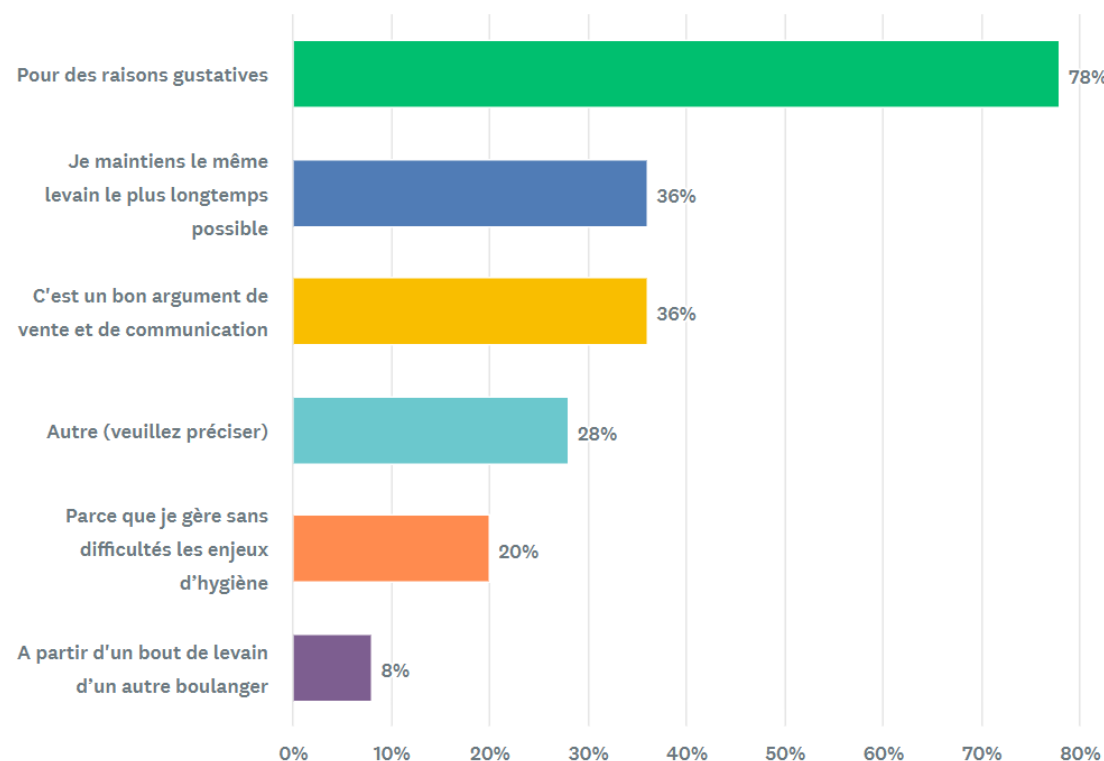
Perception ou réalité : le levain fait maison est la priorité du boulanger qui peut évoquer la production de pains au levain naturel

Usage du levain

Sample : 50 répondants pour Q24

Sample : 11 répondants pour Q25

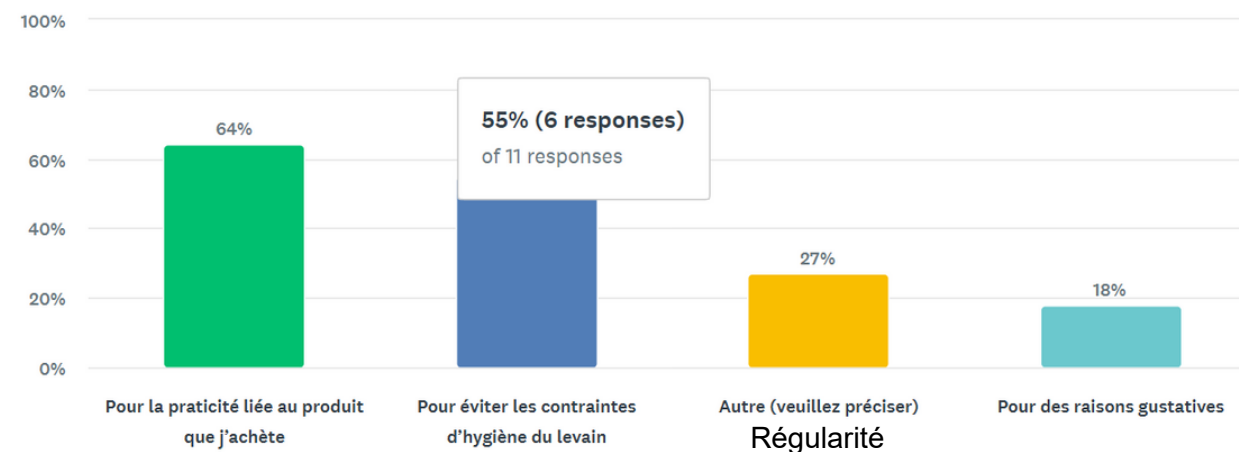
Q24: Pourquoi est-ce que vous utilisez un **levain naturel** ?



Q25: Pourquoi **achetez-vous** votre propre levain ?

Pourquoi achetez-vous votre levain ?

Answered: 11 Skipped: 146



**J'utilise un levain fait maison d'abord pour le goût et pour le respect des traditions.
J'achète mon levain car c'est d'abord plus pratique et plus hygiénique !**

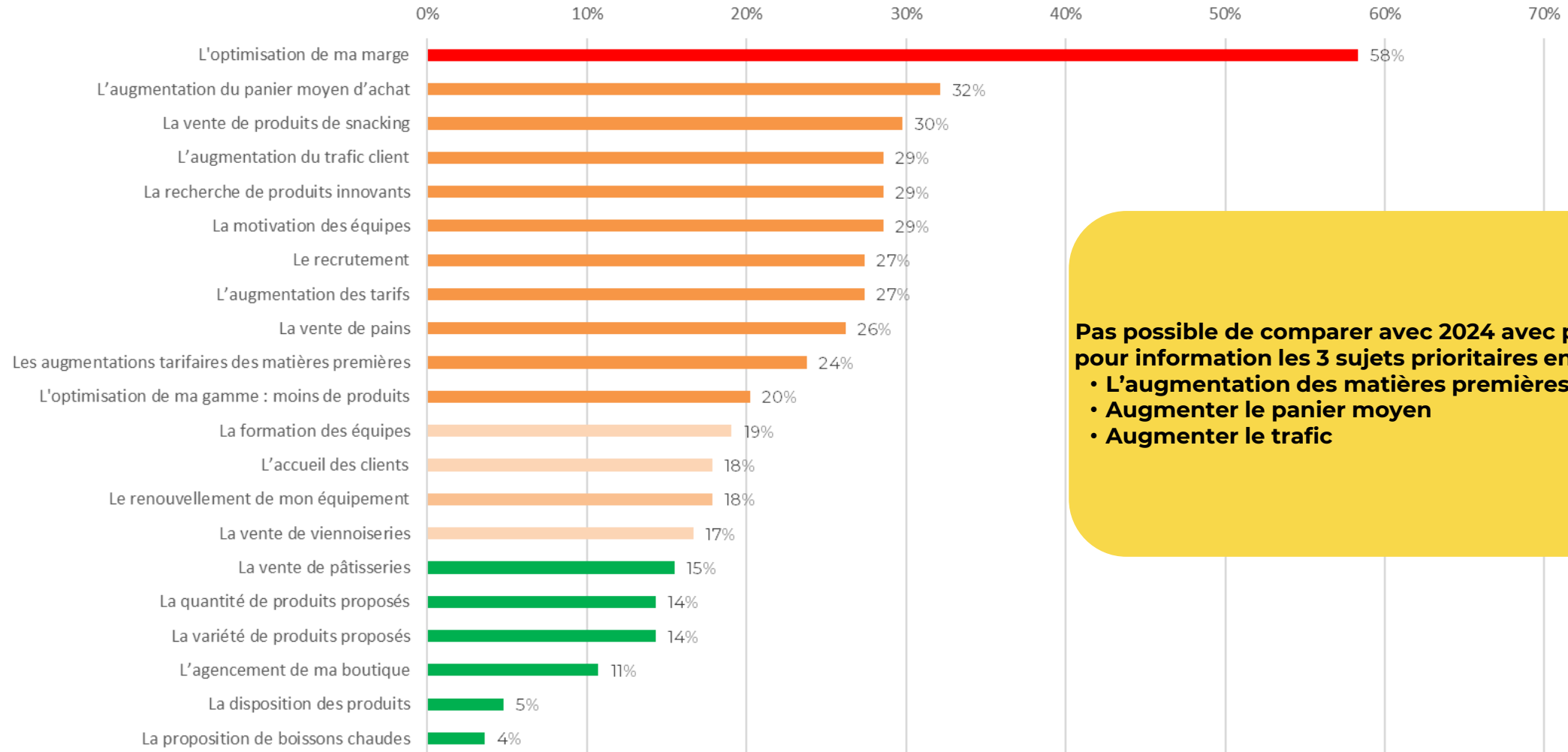


Résultats

Détaillés : principales
préoccupations

Priorités dans les challenges

Q27: Parmi les critères que vous avez choisis, quels sont les 3 plus importants ? (vous ne voyez donc que la liste des réponses précédentes)



Pas possible de comparer avec 2024 avec précision, mais pour information les 3 sujets prioritaires en 2024 étaient :

- L'augmentation des matières premières
- Augmenter le panier moyen
- Augmenter le trafic

Un peu de détail sur les challenges (réponses ouvertes)

Sample : 83 répondants

- **Survivre économiquement** (coûts, marges, trésorerie)

« Survivre ! Trop d'augmentation et trop de charges. »

« Honorer les factures, les salaires et charges... l'investissement en dernier, ce n'est plus une priorité. »

- **Recruter et former** pour stabiliser les équipes

« Le recrutement de professionnels et l'équilibre travail/temps libre. »

« La formation en centre devrait être jumelée avec la formation en entreprise. »

- **Maintenir ou relancer les ventes** (clients, panier moyen)

« Augmentation du chiffre d'affaires pour payer mieux les salariés. »

« Faire face à la crise économique qui touche nos clients et voir comment modifier notre gamme. »

- **Préserver la qualité et la relation client**

« La qualité des produits et la qualité de l'accueil, avec la motivation des équipes. »

« Chouchouter le client. »





Conclusions

Et bilan sur les
enjeux de demain...

Les réalités de la boulangerie

- Les métiers se transforment mais la boulangerie reste au centre des préoccupations
- Les prix augmentent principalement sous l'effet de l'inflation. 2025 n'est pas une grande année pour la boulangerie mais sur un secteur qui a su se transformer au fil des années et qui encaisse plus facilement la crise
- Le snacking continue de s'étoffer comme tous les instants -> Booster par la boisson chaude
- On a plus de chances de croiser un jeune de moins de 25 ans prendre son petit-déjeuner en boulangerie Vs un café restaurant -> Changement de prisme de consommation
- Dans le même temps tout devient coffee shop
- La solution économique prévaut mais le plaisir continue d'exister en boulangerie
- La marge reste toujours un sujet d'actualité, bien au-delà du trafic -> Produits et solutions générateurs de marges -> De vraies préoccupations qui tendent le métier



Boulangeries

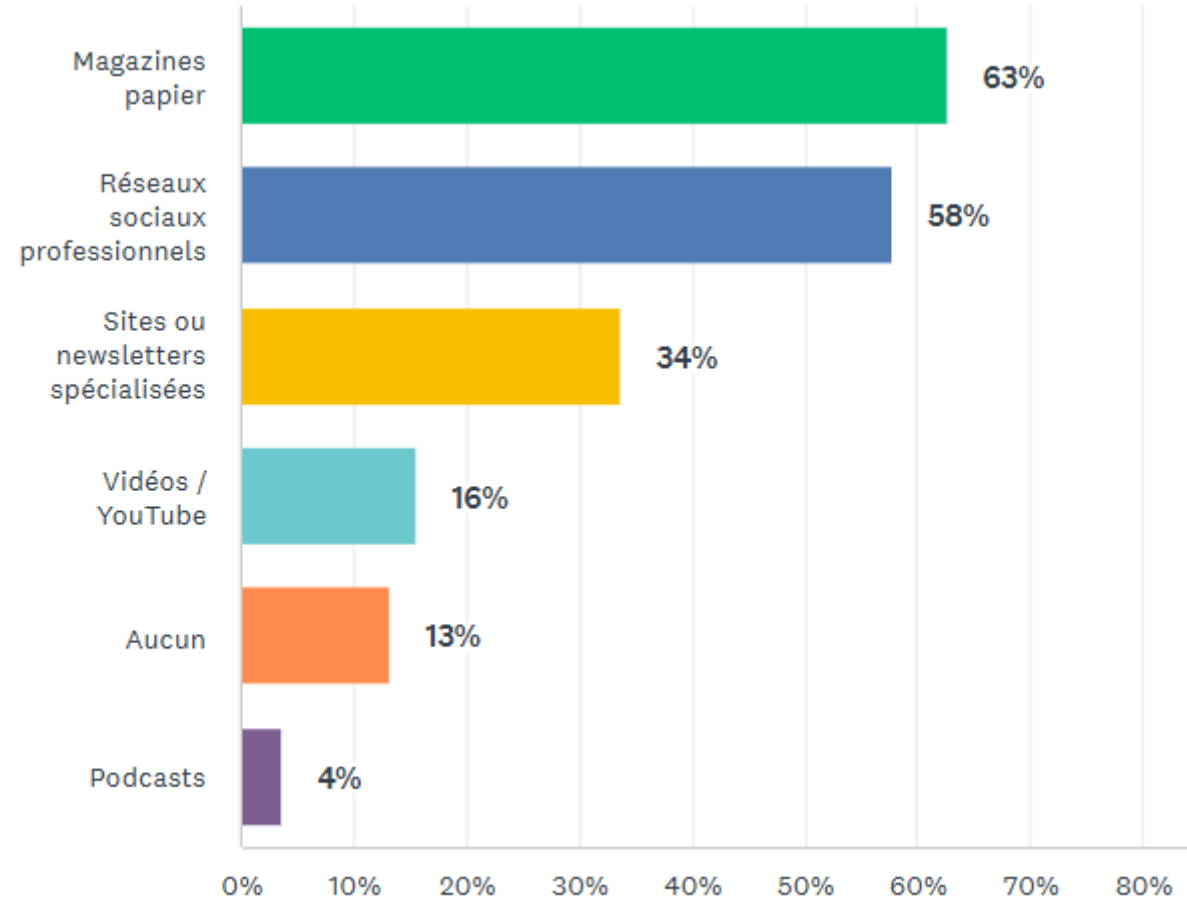


Attentes

d'un fournisseur
comme La Toque

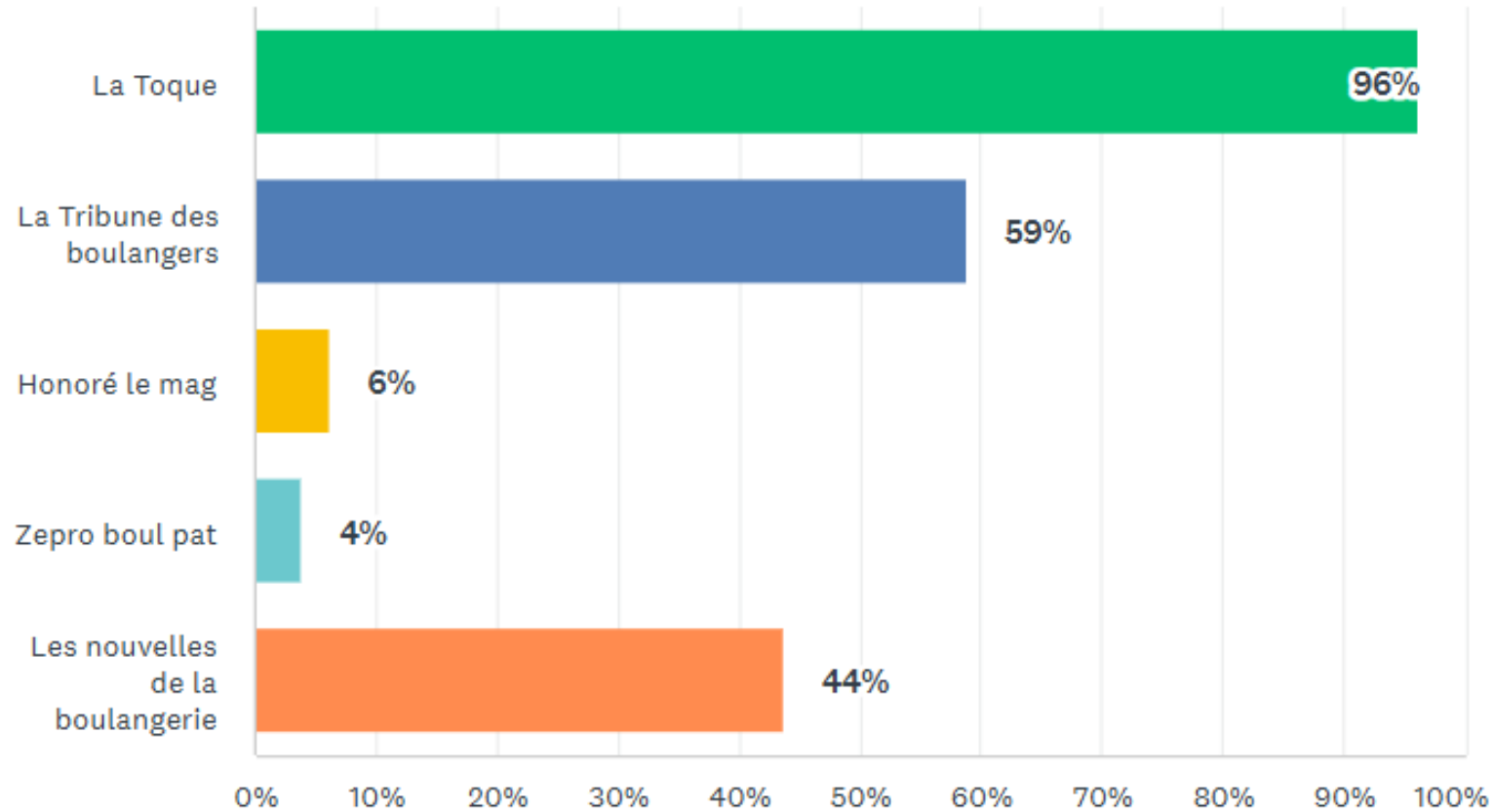
Principaux médias pour s'informer

Q30 : Quel(s) média(s) utilisez-vous le plus pour vous informer sur votre métier ?



Les titres lus...

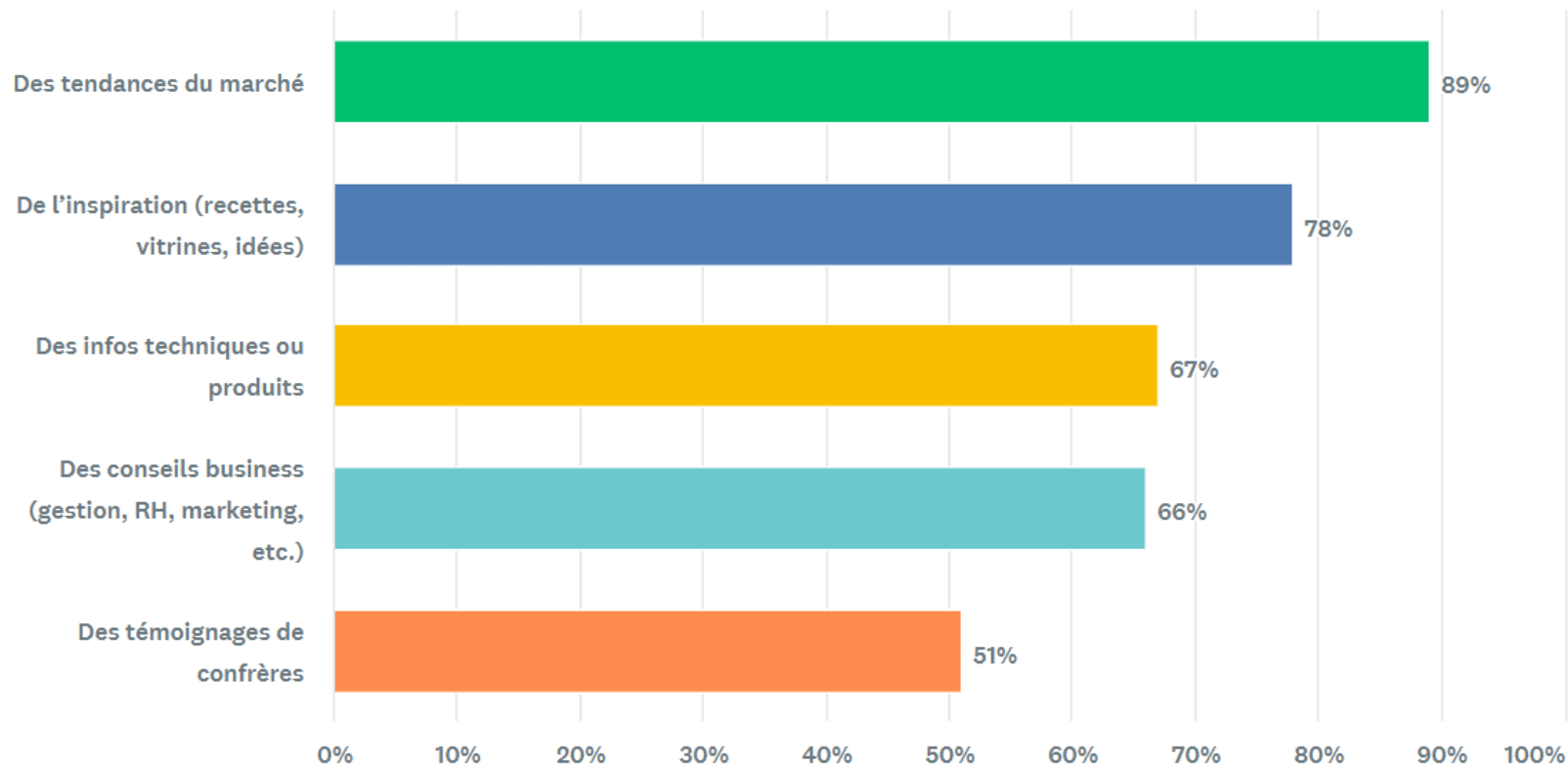
Q31 : Quel(s) titre (s) de presse professionnelle lisez vous ? ?



Vos attentes principales d'un journal comme La Toque

Sample : 79 répondants

Qu'attendez-vous principalement d'un média professionnel comme La Toque ?





Nicolas NOUCHI : 06 98 90
42 01

nicolas.nouchi@strategieat.fr