



Communiqué de presse
Paris, le 22 septembre 2020

Les pains du monde: état des lieux de la consommation en France

En France, la consommation de pain n'a cessé de reculer sur les dernières années face à une diversification de l'alimentation chez les Français et une évolution importante des moments de consommation. De plus, au sein même du pain, les usages et attitudes ont également évolués avec l'apparition de différentes formes de pain.

Dans ce cadre, la FEB (Fédération des entreprises de boulangerie/pâtisserie) a souhaité, via une étude ci-jointe réalisée par l'IFOP en février dernier, interroger les Français sur leurs habitudes d'achat et de consommation.

De nombreux pains connus par l'ensemble des Français

Les Français connaissent en moyenne 9,4 types de pain différents. La baguette, symbole de la France, est devenue un aliment indispensable de notre alimentation et reste le type de pain le plus connu (98%) mais également le pain préféré des Français (59%). Le pain kebab et le bagel sont connus par environ 7 Français sur 10. Tandis que le pain suédois, le pain ciabatta et le pain pita par environ 6 Français sur 10.

Une consommation raisonnée et ponctuelle

Les pains dits les "plus traditionnels" en France sont logiquement les plus consommés.

4 types de pain font partis de la consommation régulière des Français : la **baguette** (le type de pain de très loin le plus consommé ≈ 4 fois/semaine), le **pain/boule/pavé** (même s'il est consommé par moins de Français que le pain de mie, il l'est plus fréquemment $\approx 2,5$ fois/semaine), le **pain de mie** (≈ 1 fois/semaine), la **ciabatta** (même si elle n'est consommée que par 1/3 des Français, elle l'est très fréquemment ≈ 1 fois par semaine).

La fréquence de consommation des autres types de pain est plus occasionnelle (entre 1 et 2,5 fois par mois).

En moyenne, les Français ont consommé 5,4 types de pain au cours des 12 derniers mois.

Quant à l'évolution de la consommation des pains, nous notons que les jeunes, âgés de 15 à 24 ans (avec ou sans enfants) sont les seuls à consommer plus qu'avant les types de pain suivants: pain de mie, wrap/tortilla, ciabatta et pain kebab.

On constate un atypisme en région parisienne et dans le nord-est. Des pains plus "confidentiels" comme la pita, le pain suédois, le bagel et la focaccia sont davantage consommés par les Franciliens. A contrario, le pain burger et le pain kebab sont plus consommés par les habitants du nord-est.

Pour conclure, des Français qui n'hésitent pas à consommer ponctuellement différents types de pain mais qui restent attachés aux 3 types de pain les plus "traditionnels" en France.

Des usages adaptés selon les types de pain

Tous majoritairement sont consommés aux repas mais certains moments sont plus propices à la consommation de certains types de pain.

Les pains dits "traditionnels" sont consommés à tous les repas et pour toutes les occasions. Tandis que les autres types de pain (bagel, pita, ciabatta, kebab) sont consommés à des moments plus spécifiques comme aux repas (déjeuner et dîner).

Des lieux d'achat différents selon le type de pain

Certains types de pain (pain de mie, wrap et pain suédois) sont achetés principalement dans un seul type de circuit : la grande distribution. Tandis que la baguette, le pain/boule/pavé et la ciabatta sont plutôt achetés en boulangerie et le pain kebab plutôt en restaurant.

La FEB lutte contre le Gaspillage Alimentaire

La FEB est partenaire de **Too Good To Go**, l'application mobile qui met en valeur les invendus alimentaires pour lutter contre le gaspillage. La FEB est signataire du "Pacte sur les dates de consommation" pour faire de ces dates un indicateur fiable et compréhensible pour les consommateurs.

Découvrez la recette anti-gaspi de la "ciabatta perdue"



LA RECETTE

POUR 4 PERSONNES

1. DÉCOUPEZ LA CIABATTA RASSIE EN TRANCHES DE 2CM D'ÉPAISSEUR ET TARTINEZ LES DEUX FACES AVEC DU BEURRE.
2. DANS UN BOL, BATTEZ 2 OEUFS, 25CL DE LAIT ET 100GR DE FROMAGE RÂPÉ. SALEZ, POIVREZ.
3. IMBIBEZ LES TRANCHES DE PAIN DANS LA PRÉPARATION ET PLACEZ-LES CÔTES À CÔTES DANS UNE POÊLE À FEU MOYEN.
5. FAIRE CUIRE 5 MINUTES SUR LA PREMIÈRE FACE.
6. RETOURNEZ LES TRANCHES PUIS RECOUVRIRE DE FROMAGE ET HERBES AROMATIQUES. LAISSEZ CUIRE 5 MINUTES JUSQU'À CE QUE LE FROMAGE SOIT BIEN FONDU.

TOPPINGS

POUR PLUS DE GOURMANDISE, N'HÉSITEZ PAS À ACCOMPAGNER VOTRE CIABATTA PERDUE D'ANTIPASTIS : LÉGUMES, CHARCUTERIE, OLIVES...

Bon appétit !

Partagez avec nous sur les réseaux la réussite de votre recette !

A propos de la FEB – Fédération des Entreprises de Boulangerie

La FEB est une organisation professionnelle ayant pour mission de regrouper et représenter les entrepreneurs français de boulangerie, pâtisserie et viennoiserie. Elle comprend plus de 280 adhérents, soit 80% environ du secteur. Le secteur représente 8,1 milliards de chiffres d'affaires dont 2,6 milliards à l'export.

Contact Presse :

Service communication : Aurélie Girard de Vasson / agirard@febpf.fr / 06 89 21 48 33

Suivez-nous : [site internet](#), [Twitter](#), [LinkedIn](#) et [Instagram](#)