

# *Pain et consommateurs... un lien affectif*

---

- ✓ **98%\* des Français consomment du pain, 83% tous les jours.**
  - Premier critère d'achat pour 99% des Français : la qualité.
  - La boulangerie, fréquentée par 89% d'entre eux, demeure de loin le circuit d'achat préféré, devant les grandes surfaces et les chaînes. 92% souhaitent que le pain soit fabriqué par le boulanger.
  - Le pain jouit d'une excellente image : pour 82% des Français, manger du pain constitue un vrai plaisir dont ils ne pourraient se passer.
- ✓ **Ils sont également conscients de ses qualités nutritionnelles**
  - 94% savent qu'il s'agit d'un aliment sain et bon pour la santé.
  - 91% savent qu'il est nécessaire à l'équilibre alimentaire et 71% considèrent que manger du pain tous les jours est une nécessité vitale.
  - Même si, selon les nutritionnistes et le Programme National Nutrition Santé (PNNS) mis en place par les Pouvoirs Publics, ces deux derniers chiffres devraient atteindre les 100%, les Français ne sont pas loin de la vérité ! Pour lutter contre les maladies et prolonger l'espérance de vie, nous devrions consommer au moins 250 gr de pain par jour et par habitant (au lieu de 165 gr). Il faut en effet augmenter la consommation de glucides complexes et de fibres dans notre alimentation pour la rééquilibrer et recevoir les éléments nutritifs dont nous avons besoin.
- ✓ **Le consommateur entretient avec son boulanger une relation qui dépasse la transaction marchande.**
  - Comparativement à d'autres secteurs d'activité, l'importance accordée aux critères de choix d'une boulangerie est très élevée :
    1. la qualité des produits
    2. leur proximité et leur accessibilité
    3. les odeurs de cuisson
    4. la non-utilisation de pâtes surgelées
    5. la fabrication sur place de la production
    6. les prix
    7. la largeur de gamme.
  - Pour obtenir le nom de « Boulangerie » pour son lieu de vente, un boulanger doit, conformément à la loi du 25 mai 1998, remplir les critères suivants : *« Ne peuvent utiliser l'appellation de "boulanger" et l'enseigne commerciale de "boulangerie" (...) sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités (...), les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ; les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés. »*
  - Les chaînes et terminaux de cuisson qui cuisent des pâtons surgelés et attirent le chaland à grand renfort de bonnes odeurs de pain chaud et de marketing aguicheur trompent un consommateur avant tout en quête de qualité.

Si les Français sont attachés à ce bon pain, c'est également parce que les boulangers sont omniprésents dans leur quotidien : qui ne passe pas au moins une fois par jour devant une boulangerie ? Qui n'a jamais échangé les nouvelles du quartier ou du village chez le boulanger ? Qui n'a jamais bénéficié d'un « bon tuyau » en parlant avec sa boulangère ou avec ses voisins dans le magasin ? Pain frais, gâteaux, pâtisseries, petites annonces, animations, conversations, la boulangerie reflète la vie du quartier ou du village. Plus de 33000 boulangeries en France... qui peut se vanter d'être aussi proche des consommateurs ?

*\*Tous les chiffres cités sont extraits d'un sondage réalisé par la SOFRES et La Collective du Pain en 2002.*