



Le marché de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie industrielle

Prévisions 2015 et analyse des circuits de distribution

Panorama des forces en présence et des évolutions de l'offre

Le groupe **Xerfi** vient de publier une étude exclusive sur le marché de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie industrielle. Comme chaque titre de la collection **Xerfi Research**, elle décrypte les évolutions de l'activité et du jeu concurrentiel à travers une analyse détaillée des déterminants du marché, des facteurs de mutation de l'offre et de la demande ainsi que des axes de développement des opérateurs. Une attention toute particulière a été accordée aux prévisions d'activité à court et moyen terme.

Grâce à cette analyse complète et opérationnelle, vous disposerez d'un véritable outil pour organiser et hiérarchiser l'information, stimuler votre réflexion et préparer vos décisions. Nous sommes à votre disposition pour vous apporter des compléments d'information concernant cette étude de référence dont vous trouverez ci-joint la présentation. Pour la recevoir, il vous suffit de nous retourner le bon de commande au verso de la plaquette ou de vous rendre directement sur notre site internet pour la télécharger immédiatement.

Eline Maurel
Directrice d'études
Xerfi-Research

Edition : Mars 2014 - 200 pages

Le marché de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie industrielle

Prévisions 2015 et analyse des circuits de distribution
Panorama des forces en présence et des évolutions de l'offre

Les efforts sur la qualité portent leurs fruits

Les produits de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie industrielle ne cessent de gagner du terrain sur l'offre artisanale. Au point qu'un tiers du pain consommé en France est aujourd'hui d'origine industrielle. Cette dynamique n'est pas étrangère aux efforts d'innovation et de montée en gamme des fabricants face aux exigences croissantes de leurs débouchés. La restauration rapide rénove ses concepts (*fast-good*, burgers, etc.) et fait la part belle aux produits de qualité et aux pains spéciaux. Quand aux grandes surfaces alimentaires, elles multiplient les nouveautés dans leurs rayons « snacking » afin de répondre aux attentes d'une clientèle nomade en quête de produits pratiques, naturels et de qualité. **Dans ce contexte, quels risques représente la dégradation de la conjoncture pour le secteur ? Quelles sont les perspectives pour 2015 ? Quels axes de développement sont privilégiés par les industriels ?**

Les points clés de l'étude

- **L'analyse du marché et notre scénario prévisionnel exclusif à l'horizon 2015**
chiffre d'affaires des industriels de la panification, dynamique et enjeux des circuits de distribution, opportunités de croissance à moyen terme, etc.
- **Tous les chiffres et éléments pour comprendre les évolutions de la demande**
analyse des nouveaux comportements alimentaires et panorama complet des circuits de distribution : chiffre d'affaires, fréquentation, évolution du parc, axes de développement (montée en gamme, pains spéciaux, burgers, etc.)
- **Les performances financières des industriels**
indicateurs financiers clés (EBE, résultat net, etc.) d'un panel d'entreprises du secteur, menace de flambée des cours des matières premières, etc.
- **Les axes de développement des acteurs**
augmentation des capacités de production, élargissement de l'offre (produits bio, pains festifs, produits de snacking, etc.)
- **Le panorama des forces en présence**
positionnement des acteurs par segment, fiches d'identité de 12 acteurs clés et bilan économique et financier des 200 premiers opérateurs du secteur

Téléchargez
immédiatement
cette étude sur
www.xerfi.com

avec le code étude
4DIS44



« Décrypter le marché et la concurrence »

La collection Xerfi Research vous propose des études approfondies sur une sélection de secteurs et marchés clés de l'économie française. Chaque titre poursuit un double objectif : dresser un panorama complet du paysage concurrentiel et analyser la dynamique du marché et de l'activité des entreprises à court et moyen termes.

Nos prévisions

En plus d'une analyse complète du marché, Xerfi vous propose ses prévisions exclusives sur l'activité des industriels de la panification à l'horizon 2015. Celles-ci reposent sur une méthodologie rigoureuse prenant en compte : l'évolution de la demande (habitudes alimentaires, moteurs et freins structurels, etc.), les mutations de l'offre (extension des gammes de pains festifs, spéciaux, sans croûte, etc.), ainsi qu'une analyse de la dynamique et des enjeux des circuits de distribution (fréquentation, évolution du parc, nouveaux produits, etc.).

Table des matières et contenu de l'étude

0. LA SYNTHÈSE & LES CONCLUSIONS STRATÉGIQUES

Cette synthèse attire l'attention du lecteur sur les conséquences de la modification de l'environnement économique, les tendances majeures de la vie du secteur, les évolutions prévisibles, en tirant parti de l'ensemble des analyses sur les perspectives du marché et des stratégies des opérateurs.

1. L'ANALYSE ET LES PERSPECTIVES DE L'ACTIVITÉ

1. Les déterminants de l'activité des industriels

2. L'activité jusqu'en 2013

- L'évolution des déterminants jusqu'en 2013
- Le chiffre d'affaires des industriels de la panification
- Les prix à la production des produits de boulangerie
- Les exportations et importations françaises de produits de boulangerie
- Les performances financières des industriels de la panification : principaux postes de charges (matières premières et approvisionnements, AACE, frais de personnel) et soldes intermédiaires de gestion (taux d'EBE, taux de résultat net, etc.)

3. Le scénario prévisionnel

- Les prévisions pour 2015
- Les opportunités et menaces à moyen terme

2. L'ANALYSE DE L'ENVIRONNEMENT EXTERNE

1. L'analyse des moteurs et freins structurels

- L'analyse PESTEL

2. Les tendances de la consommation de BVP

- Le pouvoir d'achat et la consommation des ménages
- La consommation alimentaire
- La consommation en services de restauration
- Les moteurs et les freins structurels à la consommation de pain

- Le taux d'équipement des ménages en machines à pain (2006-2012)
- La consommation de pain et de pâtisserie fraîche sur longue période (1960-2012)
- La consommation en pain, pâtisseries et viennoiseries (2005-2015)
- Les prix à la consommation des produits de boulangerie (2005-2015)
- Focus sur les ventes de sandwiches (2005-2015)

3. L'analyse des circuits de distribution

Pour chaque circuit, sont présentés : le poids dans les débouchés des industriels, l'évolution du chiffre d'affaires (2005-2015), l'évolution du parc (2005-2012), les principaux acteurs, les axes de développement (élargissement de l'offre de pains spéciaux ou festifs, extension des réseaux, etc.).

- Vue d'ensemble des débouchés des industriels
- Les grandes surfaces alimentaires
- La restauration hors foyer (rapide, traditionnelle et collective)
- Les terminaux de cuisson
- Les boulangeries artisanales

3. LES ÉVOLUTIONS DE L'OFFRE ET L'ANALYSE DU JEU CONCURRENTIEL

1. Le contexte concurrentiel

- L'analyse des pressions concurrentielles

2. Les forces en présence

- Le panorama des groupes et entreprises leaders
- Les principales sociétés du secteur

3. Les faits marquants et les évolutions de l'offre

- Les investissements productifs
- Les politiques d'innovation et de communication : élargissement de l'offre de pains spéciaux ou festifs, campagnes promotionnelles, etc.

Le jeu concurrentiel

Dans cette étude vous trouverez une analyse détaillée du paysage concurrentiel. Trois profils d'acteurs interviennent sur le marché : les groupes intégrés, présents de la fabrication à la distribution de produits de boulangerie (Groupe Holder, Groupe Le Duff, etc.), les groupes coopératifs, très impliqués en amont de la filière (Limagrain, Vivescia), et les groupes familiaux, qui demeurent nombreux dans le secteur (Norac, Pasquier, Tipiak, etc.). Une attention particulière a également été portée au panorama des acteurs de la distribution (Paul, Brioche Dorée, etc.).

Les axes de développement

Pour compléter l'analyse, les experts de Xerfi ont décrypté les principaux axes de développement des industriels de la panification : élargissement et diversification de l'offre, en particulier sur le segment des pains spéciaux ou festifs, investissements dans les outils industriels, etc. L'étude propose également de comprendre les enjeux des circuits de distribution : extension des réseaux, notamment des formats de proximité de la grande distribution, élargissement de l'offre de produits de snacking, etc.

4. LES FICHES D'IDENTITE DES ACTEURS

- 1. Les groupes intégrés**
 - Groupe Holder, Groupe Le Duff, La Mie Câline, Neuhauser
- 2. Les groupes coopératifs**
 - Limagrain, Vivescia
- 3. Les groupes familiaux**
 - Norac, Pasquier, Tipiak
- 4. Les autres opérateurs**
 - Barilla, ITM Entreprises, Vandemoortele

5. LA STRUCTURE ECONOMIQUE DE L'INDUSTRIE DE LA PANIFICATION

- 1. Les caractéristiques structurelles**
 - Les chiffres clés des entreprises du secteur (2011)
 - La structure des entreprises par taille (2011)
 - La localisation géographique de l'activité (2012)
 - Le solde commercial français en produits de boulangerie (2008-2013)
- 2. L'évolution du tissu économique**
 - Les établissements et les effectifs salariés (2008-2012)
 - Les créations, cessations et défaillances (2010-2012)

6. LES INDICATEURS ECONOMIQUES ET FINANCIERS DES ENTREPRISES

Cette partie vous propose de mesurer, situer et comparer les performances de 200 opérateurs du secteur à travers :

- les fiches synthétiques de chacune des sociétés : informations générales, données de gestion et performances financières sous forme de graphiques et tableaux, positionnement sectoriel de la société ;
- les tableaux comparatifs des 200 opérateurs selon 5 indicateurs clés.

Les données présentées portent sur la période 2008-2012, selon la disponibilité des comptes. 70% des comptes non consolidés 2011 et 56% des comptes non consolidés 2012 des sociétés étaient disponibles au moment de la publication de l'étude.

LES PRINCIPAUX GROUPES ET ENSEIGNES CITES DANS L'ETUDE

- BARILLA
- BRIOCHE DOREE
- CERELIA
- GROUPE HOLDER
- GROUPE LE DUFF
- ITM ENTREPRISES
- LA MIE CALINE
- LES FROMENTIER DE FRANCE
- LIMAGRAIN
- NEUHAUSER
- NORAC
- PASQUIER
- PAUL
- TIPIAK
- VANDEMOORTELE
- VIVESCIA

LES SOCIETES DONT LES COMPTES SONT TRAITES DANS L'ETUDE

- APPETIT DE FRANCE
- AQUITAINE SPECIALITES
- ARGRU
- BARILLA FRANCE
- BCS ILE-DE-FRANCE
- BCS PANITA
- BERLIDON
- BIOFOURNIL
- BLE OR
- BOULANGERIE PANI
- BOULANGERIE PATISSERIE ASSOCIEES ANGERS
- BOULANGERIE PATISSERIE KRABANSKY
- BOULANGERIE PATISSERIE REGNIER
- BOULANGERIE PATISSERIE REY & FILS
- BOULANGERIE TRADITION BIOTECHNOLOGIE
- BOULANGERIE VIENNOISERIE FRANCAISE
- BOULANGERIE YONG
- BRETZEL BURGARD
- BRIALYS
- BRIOCHE PASQUIER AUBIGNY
- BRIOCHE PASQUIER CERQUEUX
- BRIOCHE PASQUIER CHARANCIU
- BRIOCHE PASQUIER CHATELET
- BRIOCHE PASQUIER ETOILE
- BRIO'GEL
- COTTES USINES
- CROUSTIFRANCE
- DELIFRANCE
- DOUX LAIT PRODUCTION
- DUFOUR INDUSTRIE
- EAST BALT FRANCE
- ERHARD VIENNOISERIE TRAITEUR
- ETS GILLES PATISSIER
- EUROPE DES PAINS
- EURORAULET
- EUROROL
- FABIE
- FOUCTEAU
- FROMENTIER MAGASINS
- GENERALE PATISSIERE
- KIRCHER
- LA BOULANGERIE DE L'EUROPE
- LA FOURNEE DOREE BOURGOGNE
- LA GERBE SAVOYARDE
- LA PANETIERE DU ROUERGUE
- L'ALBIGEOISE DE PATONS
- L'ATELIER DES SAVEURS
- LE SAINT BIERROIS
- LE FOURNIL DU VAL DE LOIRE
- LE GOURMET PARISIEN
- LE MOULIN DE LA CHAUME
- LE PETRIN DU PAPE
- L'EPI BEARNAIS
- L'EPI DU ROUERGUE
- LES DELICES DAUPHINOIS
- LES DELICES DES 7 VALLEES
- LES DELICES DU CHEF
- LES MOULINS DE SAINT ARMEL
- LES MOULINS DE SAINT AUBERT
- LES MOULINS DE SAINT PREUIL
- L'UNION MUTUELLE DE BOULANGERIE
- MAG'M
- MENISSEZ
- MFP POULLAION
- PAINDOR COTE D'AZUR
- PAINDOR MONTPELLIER
- PAINDOR PROVENCE FRAIS
- PAINDOR TOULON
- PAINDOR-ROUSSEAU
- PANAVI
- PANOTEL
- PATI-PRESTIGE BOURGOGNE
- PATI-PRESTIGE RHONE ALPES
- PATISSERIE MICHEL KREMER
- PATISSERIE PASQUIER CERQUEUX
- PATISSERIE PASQUIER ETOILE
- PATISSERIE PASQUIER SAINT VALERY
- PATISSERIE PASQUIER VRON
- PBS
- PLANETE PAIN
- SMPA
- SOFRAPAIN
- STE DE PANIFICATION MODERNE
- STE LA ROMAINVILLE
- STE LE 48
- TARTEFRAIS
- TILLY
- TIPIAK PANIFICATION
- TIPIAK TRAITEUR PATISSIER
- TOUFLET GOURMET
- VIENNOISERIE PATISSERIE MONT CHARVIN
- VIENNOISERIE PLUS
- VITACUIRE

Le médiateur du monde économique

Le groupe Xerfi a puisé dans son expertise et sa passion pour la connaissance économique et sectorielle, un savoir-faire unique pour comprendre le monde économique. Par ses compétences professionnelles, sa liberté éditoriale, son ouverture intellectuelle, Xerfi apporte aux acteurs de l'économie des analyses et synthèses opérationnelles sur les évolutions sectorielles, les stratégies des entreprises, leur environnement international.

Ces études pourraient également vous intéresser

- **La restauration rapide**
Analyse du marché – Prévisions 2014 – Forces en présence
3SME05 – Février 2014
- **Le marché du convenience food**
Analyse du marché – Prévisions 2014
Panorama des forces en présence dans les IAA
3IAA42 – Mars 2013

Retrouvez sur le site xerfi.com le plus vaste catalogue d'études sur les secteurs et les entreprises.

Pour recevoir votre étude **IMMEDIATEMENT, COMMANDEZ** directement sur : **XERFI.COM**

- ➊ Rentrez le code **4DIS44** dans la barre de recherche pour la retrouver
- ➋ Achetez l'étude directement en ligne par carte bancaire ou *via* Paybox
- ➌ Recevez votre étude dès la finalisation du paiement en format pdf dans votre boîte mail

BON DE COMMANDE

Réf : 4DIS44 / SPE / INT

A renvoyer à
Xerfi - 13-15, rue de Calais - 75009 Paris
Mail : commande@xerfi.fr - Fax: 01 42 81 42 14

Le marché de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie industrielle

Prévisions 2015 et analyse des circuits de distribution
Panorama des forces en présence et des évolutions de l'offre

Choisissez le mode d'expédition du rapport commandé (cocher la bonne case) :

<input type="checkbox"/> en version papier-classeur (envoi par la poste) :	1 400 EUR HT	1 477,00 TTC
<input type="checkbox"/> en version électronique (fichier pdf) :	1 600 EUR HT	1 920,00 TTC
<input type="checkbox"/> les deux versions (électronique + classeur) :	1 800 EUR HT	2 160,00 TTC

(TVA 5,5% pour le papier et TVA 20,0% pour les versions électroniques)

A renseigner (en majuscules) :

Société :	Fonction :
Nom & prénom :	
Adresse :	
Code postal :	Ville :
Téléphone :	Télécopie :
E-Mail :	
TVA intracommunautaire pour les achats hors de France :	

Tarifs valables jusqu'au 31/03/2015. Facture avec la livraison.

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date d'émission de la facture.

En cas de litige, il est fait attribution exclusive au Tribunal de Commerce de Paris.

Mode de règlement choisi :

- chèque ci-joint
- dès réception de l'étude et de la facture

Date, Signature et Cachet :