

# La production de pains et viennoiseries industriels

## *Conjoncture et prévisions 2018 – Analyse du secteur et de la concurrence*

Le groupe **Xerfi** vient de publier une étude exclusive sur la production de pains et viennoiseries industriels. Comme chaque titre de la collection **Xerfi France**, celle-ci décrypte la conjoncture récente du secteur et les évolutions du jeu concurrentiel à travers une analyse détaillée des déterminants du marché, des mutations de l'offre et de la demande ainsi que des événements majeurs de la vie des entreprises. Une attention toute particulière est accordée aux prévisions d'activité pour 2018.

Grâce à des mises à jour régulières et à un flux d'informations en continu, vous disposerez avec cette étude **Xerfi France** d'un véritable outil pour suivre la vie de votre secteur tout au long de l'année. Dans une société où l'information abonde et où la connaissance est la clé de la performance, détenir en exclusivité une étude de qualité et toujours d'actualité peut être décisif. 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.



Téléchargez immédiatement  
cette étude sur Xerfi.com

Avec le code étude 7IAA26

**Matteo Neri**  
Chargé d'études  
Xerfi France

# La production de pains et viennoiseries industriels

## Conjoncture et prévisions 2018 – Analyse du secteur et de la concurrence

Édition 2017

80 pages d'analyse + 200 fiches d'entreprises

### Xerfi France

#### Une nouvelle collection

##### Un format d'étude renouvelé

L'étude Xerfi France comprend trois rapports complémentaires. Elle est enrichie par un service d'informations en continu.

##### Une étude toujours en mouvement

Vous disposez en permanence des dernières informations et analyses sur le secteur grâce aux mises à jour.

- + Tous les mois, vous profitez d'un accès à Xerfi Previsis, notre lettre d'information sur la conjoncture économique et ses conséquences pour les entreprises.

##### Un service d'informations et d'analyses en continu

Un système d'alertes et une page personnalisée sur notre site vous permettent de disposer de votre étude et de rester connecté à votre secteur.

#### Des risques sur les marges en 2018 ?

L'année 2017 s'est conclue sur une nouvelle hausse de l'activité du secteur de la BVP industrielle. Les perspectives pour 2018 demeurent résolument optimistes. Sur ce marché mature, la demande reste bien orientée, en France et à l'international. Soucieux de s'adapter aux nouvelles envies des consommateurs, de plus en plus attirés par les produits artisanaux, les industriels continueront de lancer de nouvelles références pour doper les ventes en GMS (bio, sans gluten, sans sucre ajouté, etc.). Par ailleurs, des leaders comme Pasquier, Vandemoortele, Barilla Vivescia ou Le Duff ont annoncé des investissements importants pour muscler un appareil productif devenu sous-dimensionné. Mais dans ce contexte favorable, plusieurs écueils se profilent, à commencer par la remontée du cours du blé et l'explosion des prix du beurre qui risquent d'impacter les marges des entreprises. Dans ce cadre, **à quelle(s) évolution(s) faut-il s'attendre pour l'activité des industriels de la BVP en 2018 ?**

#### Les points clés de l'étude

- L'analyse conjoncturelle et les tendances du secteur
- Les prévisions 2018 sur le chiffre d'affaires des fabricants et la consommation des ménages en pains et pâtisseries fraîches, actualisées trois fois par an
- Les positions des acteurs et les évolutions du jeu concurrentiel
- Les faits marquants de la vie des entreprises et les axes de développement clés
- Tous les mois, le classement, les performances financières et les fiches des 200 entreprises leaders

# La production de pains et viennoiseries industriels

« Malgré l'attrait croissant des Français pour les produits artisanaux, les efforts d'innovation des fabricants et la multiplication des références ont permis de soutenir les ventes en grandes surfaces. »

« les professionnels de la filière devront composer avec une hausse du cours du blé. En effet, la récolte française de blé tendre a été catastrophique sur la dernière saison, aussi bien en volume (-30%) qu'en termes de qualité. »

## CONJONCTURE ET PRÉVISIONS

Le rapport « Conjoncture et prévisions » **vous offre trois fois dans l'année 2017** une analyse des derniers chiffres du secteur et des événements de la vie des entreprises. **Il vous livre surtout nos dernières prévisions.**

### 1. LA SYNTHÈSE

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

### 2. LES DERNIÈRES PRÉVISIONS DE XERFI

Vous trouverez ici les derniers chiffres sur l'activité des entreprises du secteur ainsi que nos prévisions mises à jour trois fois par an.

- Le chiffre d'affaires des fabricants de pains et viennoiseries industriels
- La consommation des ménages en pains et pâtisseries fraîches

### 3. LA VIE DES ENTREPRISES

Chaque mise à jour de ce rapport met en lumière les derniers événements des entreprises du secteur : rachats, investissements, restructurations, lancements de nouveaux produits, etc.

- Les principaux faits marquants des derniers mois

### 4. LE TABLEAU DE BORD SECTORIEL

Cette partie vous permet de disposer en un clin d'œil de tous les chiffres incontournables pour analyser la conjoncture du secteur.

- L'évolution des déterminants de l'activité
- Les chiffres clés du secteur et de son environnement



## Xerfi France

### Une étude complète et opérationnelle

L'étude **Xerfi France** comporte trois rapports complémentaires pour disposer d'un bilan complet sur le secteur et de tous les éléments pour le comprendre, complétés par les prévisions et les performances des entreprises.

## RAPPORT ANNUEL : TENDANCES ET CONCURRENCE

Ce rapport présente un bilan complet du secteur et de tous les éléments pour comprendre ses fondamentaux : chiffres clés, forces en présence, jeu concurrentiel et tendances de long terme.

### 1. COMPRENDRE LE SECTEUR ET LES DÉTERMINANTS DE L'ACTIVITÉ

#### 1.1. LE CHAMP DE L'ÉTUDE

- Le périmètre retenu

#### 1.2. LES FONDAMENTAUX DE L'ACTIVITÉ

- Le schéma de la filière
- Les principaux métiers du secteur
- Les principaux débouchés du secteur

#### 1.3. LES DÉTERMINANTS DE L'ACTIVITÉ

- Les principaux déterminants de l'activité sectorielle

#### 1.4. L'ENVIRONNEMENT SECTORIEL

- L'évolution des modes de consommation
- La consommation des ménages en pains et pâtisseries fraîches
- Les prix à la consommation de pains, viennoiseries et pâtisseries fraîches
- Les ventes en grandes et moyennes surfaces
- L'activité de la restauration hors foyer
- L'activité des terminaux de cuisson
- Les principaux coûts de la profession
- Les importations de pains, viennoiseries et pâtisseries fraîches

### 2. L'ÉVOLUTION DE L'ACTIVITÉ DU SECTEUR

#### 2.1. LES TENDANCES DE L'ACTIVITÉ

- L'évolution des déterminants
- L'analyse de longue période
- Les prix à la production de pains, viennoiseries et pâtisseries fraîches
- Le chiffre d'affaires des fabricants de pains et pâtisseries fraîches
- Les exportations de pains, viennoiseries et pâtisseries fraîches



## Un flux d'informations tout au long de l'année

Le service d'informations de **Xerfi France** vous permettra de disposer d'un flux de données et d'analyses sur le secteur, ses entreprises et son environnement. Les données financières sur les entreprises de l'étude sont mises à jour chaque mois dans votre espace personnel.

## Un portail pour suivre la vie du secteur

Une page personnalisée avec l'ensemble des analyses décryptées par **Xerfi**, les prévisions françaises et internationales de notre lettre **Xerfi Previsis**, les vidéos, les flashes et contenus additionnels accessibles en permanence.

### 3. LA STRUCTURE ÉCONOMIQUE DU SECTEUR

#### 3.1. L'ÉVOLUTION DU TISSU ÉCONOMIQUE

- Les établissements et les effectifs salariés

#### 3.2. LES CARACTÉRISTIQUES STRUCTURELLES

- Les chiffres clés du secteur
- La structure des entreprises par taille
- La concentration de l'activité sectorielle
- La localisation géographique de l'activité
- Le panorama mondial
- Le solde commercial et le taux d'export

#### 3.3. LE COMMERCE EXTÉRIEUR FRANÇAIS

- La structure des exportations et des importations

### 4. LES FORCES EN PRÉSENCE

#### 4.1. LES FORCES EN PRÉSENCE

- Le tableau de positionnement des principaux acteurs du secteur

#### 4.2. LES FICHES D'IDENTITÉ DES PRINCIPAUX ACTEURS

- |                 |             |
|-----------------|-------------|
| • PASQUIER      | • BARILLA   |
| • SOUFFLET      | • LIMAGRAIN |
| • VIVESCIA      | • LE DUFF   |
| • VANDEMOORTELE | • NORAC     |

#### 4.3. LES FAITS MARQUANTS DE LA VIE DES ENTREPRISES

- Les investissements dans les capacités de production en France
- Les autres faits marquants du secteur

#### 4.4. LES PRINCIPALES SOCIÉTÉS DU SECTEUR

- Le classement par chiffre d'affaires
- Le classement par taux d'excédent brut d'exploitation
- Le classement par taux de résultat net

### PERFORMANCES FINANCIÈRES DES ENTREPRISES

Ce rapport vous propose de mesurer, situer et comparer les ratios financiers de 200 opérateurs du secteur. Vous pouvez soit profiter d'un **rapport complet actualisé tous les mois**, soit consulter directement en ligne les classements et les fiches des entreprises qui vous intéressent.

#### Exemples de sociétés dont les comptes sont traités dans l'étude (\*)

- |  |   |   |
|--|---|---|
| • ALPI BIO SANTENY                         | • CHIPS MAISON                            | • MADEMOISELLE DESSERTS BROONS                      |
| • ANSTETT                                  | • CIE PATISSIERE                          | • MAG M   |
| • AQUITAINE SPECIALITES                    | • COCAGNE                                 | • MENISSEZ  |
| • ARGRU                                    | • CONDITIONNEMENT ATM                     | • MENISSEZ PREMIUM                                  |
| • BAGUETTE BOURBONNAISE                    | • CREPERIE D'EMERAUDE                     | • MIDIPAIN  |
| • OCEAN INDIEN                             | • DELIFRANCE                              | • MURAT FILO  |
| • BARILLA FRANCE                           | • EAST BALT AIX                           | • NAULT PERE ET FILS                                |
| • BIO POLIS                                | • EAST BALT FRANCE                        | • O FOURNIL GOURMAND                                |
| • BIOBLEUD                                 | • ERHARD PATISSIER GLACIER                | • PAIN DELICIEUX                                    |
| • BIOFOURNIL                               | • ETS MOULIN                              | • PAINDOR COTE D'AZUR                               |
| • BONCOLAC                                 | • EURORAULET                              | • PAINDOR MONTEPELLIER                              |
| • BOULANGERIE DES BOIS                     | • EUROROL                                 | • PAINDOR PROVENCE FRAIS                            |
| • BOULANGERIE NEUHAUSER                    | • EUROVITA                                | • PAINDOR TOULON                                    |
| • BOULANGERIE PATISSERIE ASSOCIEES ANGERS  | • FABIE                                   | • PAINDOR VAR                                       |
| • BOULANGERIE PATISSERIE AU PAIN VIENNOIS  | • FB SOLUTION                             | • PANIFICATION D'AIX                                |
| • BOULANGERIE PATISSERIE REGNIER           | • FOUCTEAU                                | • PATI DELICES                                      |
| • BOULANGERIE PATISSERIE SICARD            | • FRANCE PAIN                             | • PATI-PRESTIGE BOURGOGNE                           |
| • BOULANGERIE THEVENET                     | • GAVELLE ET ASSOCIES                     | • PATISSERIE PASQUIER CERQUEUX                      |
| • BOULANGERIE TRADITION BIOTECHNOLOGIE     | • GENERALE PATISSIERE                     | • PATISSERIE PASQUIER ETOILE                        |
| • BOULANGERIE VIENNOISERIE FRANCAISE       | • GRAIN D'OR FRAIS - GRAIN D'OR GEL       | • PATISSERIE PASQUIER SAINT VALERY                  |
| • BOULANGERIE YONG                         | • HAFNER SAVOIE                           | • PATISSERIE PASQUIER VRON                          |
| • BOULANGERIES PATISSERIES ASSOCIEES TOURS | • HARRY'S RESTAURATION                    | • PLANETE GOURMETS                                  |
| • BOULANGERIES PATISSERIES ASSOCIES RENNES | • KAUFFER'S D'ALSACE                      | • PLANETE PAIN                                      |
| • BOUNIORD                                 | • KEROLER                                 | • PMS   |
| • BRETZEL BURGARD                          | • KIRCHER                                 | • PODIS   |
| • BRIDOR PATISSERIE                        | • L'ATELIER DES SAVEURS                   | • POMONE  |
| • BRIOCHE BIG IN                           | • L'ÉPI DU ROUERGUE                       | • POPPIES BERLIDON                                  |
| • BRIOCHE ET VIENNOISERIE THOMAS           | • LA BOULANGERIE DE L'EUROPE              | • SMPA  |
| • BRIOCHE PASQUIER AUBIGNY                 | • LA COUPIAGAISE                          | • SOFRAPAIN   |
| • BRIOCHE PASQUIER CERQUEUX                | • LA GERBE SAVOYARDE                      | • SOPRAUVERGNE                                      |
| • BRIOCHE PASQUIER CHARANCIEU              | • LA PANETIERE DU MOULIN PROVENCAL        | • ST NICOLAS GOURMET                                |
| • BRIOCHE PASQUIER CHATELET                | • LA PANETIERE DU ROUERGUE                | • STÉ DE PANIFICATION MODERNE                       |
| • BRIOCHE PASQUIER ETOILE                  | • LA ROMAINVILLE                          | • STÉ DE VIENNOISERIE ET PATISSERIE DU MONT CHARVIN |
| • BRIO'GEL                                 | • LE 48                                   | • TARTEFRAIS  |
| • CARRÉS BLANCS                            | • LE BON PAIN DE FRANCE QUALITE CULINAIRE | • TIPIAK PANIFICATION                               |
| • CHARPALOR                                | • LE FOURNIL BITERROIS                    | • TIPIAK TRAITEUR-PATISSIER                         |
| • CHARTON PATISSERIE INDUSTRIELLE          | • LE GOURMET PARISIEN                     | • TOUFLET GOURMET                                   |
|  | • LE PAIN DE BELLEDONNE                   | • U P B   |
|  | • LE PETRIN DU PAPE                       | • VANDEMOORTELE REIMS                               |
|  | • L'ÉPI BEARNAIS                          | • VIENNOISERIE PLUS                                 |
|  | • LES MOULINS DE SAINT ARMEL              | • VITACUIRE   |
|  | • LISE - ROBERT                           |   |

(\*) Liste non exhaustive

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

- ❶ Rentrez le **code 7IAA26** dans la barre de recherche pour la retrouver
- ❷ Achetez l'étude directement par carte bancaire
- ❸ Recevez votre étude en format pdf sur votre compte client xerfi.com

Pour toutes **PRESTATIONS PERSONNALISÉES** (présentation, étude sur mesure, etc.), contactez Laurent Marty, Directeur Associé, [lmarty@xerfi.fr](mailto:lmarty@xerfi.fr)

Ces études peuvent également vous intéresser :

- **Le marché des produits pour allergiques et intolérants alimentaires à l'horizon 2020**  
7IAA42 – Août 2017
- **La fabrication de biscuits et de pâtisseries industriels**  
6IAA05 – Mars 2016

Retrouvez sur le site [xerfi.com](http://xerfi.com) le plus vaste catalogue d'études sur les secteurs et les entreprises



**BON DE  
COMMANDE**

À retourner à :

Groupe Xerfi 13-15 rue de Calais 75009 Paris  
Téléphone : 01 53 21 81 51  
Email : [commande@xerfi.fr](mailto:commande@xerfi.fr)

ETUDE COMMANDEE :

Réf : 7IAA26 / XF

**INFORMATIONS CLIENT**

Nom : \_\_\_\_\_  
Prénom : \_\_\_\_\_  
Fonction : \_\_\_\_\_  
Société : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
Code postal : \_\_\_\_\_  
Ville : \_\_\_\_\_  
Adresse email : \_\_\_\_\_  
Téléphone : \_\_\_\_\_  
TVA Intra : \_\_\_\_\_  
N° SIRET : \_\_\_\_\_

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.  
Tarifs valables jusqu'au 31/05/2018 (TVA 20,0%).

## La production de pains et viennoiseries industriels

**MODE DE RECEPTION DE L'ETUDE COMMANDEE :**

Version électronique (fichier pdf)	Version électronique + version papier (*)	Diffusion du fichier PDF à 5 personnes
<b>690,00 € HT</b>	<b>900,00 € HT</b>	<b>1 350,00 € HT</b>
<b>828,00 € TTC</b>	<b>1 080,00 € TTC</b>	<b>1 620,00 € TTC</b>



**MODE DE REGLEMENT CHOISI**

- dès réception de l'étude et de la facture
- par carte bancaire sur [www.xerfi.com](http://www.xerfi.com)
- par chèque joint à l'ordre de XERFI-DGT

Date, signature et cachet

(\*) Les mises à jour seront disponibles en PDF sur votre compte client xerfi.com

XERFI-DGT SAS au capital de 5 786 051 euros - 13-15 rue de Calais 75009 Paris - RCS Paris B 523 352 607 - TVA intracommunautaire : FR22523352607