

Explorez les tendances qui façonnent l'avenir de la boulangerie industrielle en Europe 2013 – 2018 – 2023 – 2028f

FEB, 6 mai 2025

Ségolène Foissac

Important Disclaimer

By using this presentation, the reader explicitly acknowledges that he or she has read this disclaimer and fully accepts its contents.

All readers and users of this study recognise and accept that neither Girag & Associates (trading as Gira), nor any members of its staff or its consultants, accept any responsibility whatsoever for any loss or damage incurred, including due to negligence, directly or indirectly, by any party as a result of decisions taken or actions made by any party on the basis of any information, conclusions or statements contained in this report.

Copyright Notice

Reproduction of any of the material in any form whatsoever including electronic is strictly forbidden without the prior written agreement of Girag & Associates.

-  **Introduction aux études de bakery Gira**
 - Définitions et méthodologie
-  **Aperçu du marché bakery en Europe**
-  **Canaux de distribution des produits bakery frais**
-  **Structure de l'approvisionnement de produits bakery frais**
-  **Structure concurrentielle de l'industrie européenne du bakery**
-  **Conclusions**
-  **Discussion, questions et réponses**

Introduction aux études bakery Gira

GIRA – Qui sommes-nous?

Un spécialiste de l'industrie alimentaire, du champ au consommateur



Depuis 1970, Gira fournit des conseils et des prévisions stratégiques sur le marché à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

- Gira opère à l'échelle mondiale, avec une équipe centrale de 28 personnes basée en Europe, et avec des partenaires stratégiques sur d'autres marchés clés.
- Gira possède une expertise professionnelle et vaste expérience de la chaîne alimentaire.



Dairy



Meat



Bakery



Foodservice



Ingredients



Targeted



Forward looking



Overall approach



Knowing actors

Que fait Gira dans le domaine du bakery?

Gira peut offrir une large gamme de produits et de services



Etudes globales sur le bakery:

- Bake-off 2024 update, EU 14 + TR
- 2023: [Dynamic Bakery Segments](#), EU 6
- 2022: [Bakery Panorama](#), EU 28 +RU & TR
- 2021: [Bakery Chains](#), EU 14
- 2020/2021: [Covid-19 crisis](#), EU14
- 2019: [Bake-off](#), EU 19 + RU & TR

Une base de données —consommation, la distribution, l'approvisionnement, la production industrielle

Ingrédients en bakery — Market sizing

Canaux de distribution et analyse de la chaîne d'approvisionnement du bakery

Conférences:

- AIBI, FEDIMA, Rabobank, CIBM, CEBP, CNBPF, EKIP, FEBF, European Flour Millers, IAMO, Seminars & Workshops

 Et bien d'autres sujets abordés, par le biais **d'études individuelles !**

Quelques clients de Gira dans le secteur du bakery

Entreprises internationales, spécialistes locaux, fonds d'investissement



Food Processing and Retail Clients

AB-Mauri	Dutch Bakery	Lantmännen Unibake	Pastisart
Agromousquetaires	Erlenbacher Backwaren	Leclerc Galec	Pouly
AIBI Aisbl	Episens	Lesaffre	Puratos
AIT Ingrédients	Eurial	Lidl	Phil Savours
Ankerbrot	Eurogerm	Lieken	Pomona
Arla Pro	Europain	Limagrain	Rabobank
Artadi Alimentacion	Europastry	LLI Goodmills	Rademaker
Aryzta	European Flour Milling Association	Mademoiselle Desserts	Rich Products Corp.
Asemac	European Union	Mane	Royale Lacroix
Atrian Bakers	Evergrain	Mapple Leaf Foods	Sammontana
Baker & Baker	IFF	Mc Key Holdco	Sasa Industries
Barry Callebaut	Fazer	Mecatherm	Smart 74
Bimbo	Fedima	Mitsui & co Benelux	Smilde Bakery
Boboli	Ferrero	Monbake	Solvay Aroma Performance
Brezelbäckerei Ditsch	Finsbury Food Group	Mondial Forni	Stergiou Family
Bridor	Forno d'Asolo	Monoprix	Système U
Cargill	Fourneo	Nederlands Bakkerij Centrum	Transgourmet
Carrefour	Friesland Campina	Nestlé	Unigrà
CEBP Aisbl	Gemef Industries	Novozymes	Unigrains
Ceres	Gourmand Pastries	Nowel	Uno Bakeries
CNIEL	Hack	Nudспа	Upfield
Cofalec	Holder-Château Blanc	Nutrixo	Valora
Complet	Ingredion	Oetker-Condifa Ancel	Valrhona
Confédération de la Boulangerie	Ipasa	Orkla Food Ingredients	Vandemoortele
Coppenrath & Wiese	IPC Europe	Pagen	Wolf Butterback
Corman	Irinex	Panamar Bakery Group	Yamazaki Baking
CSM Ingredients	JBT Food Tech	Pandriks Bake-off	Zeelandia
Dawn Foods	Kerry	Panotel	
Deco Industrie	Lallemand	Panzani/Bellevue Ingrédients	
Delibreads	La Lorraine Bakery Group	Pasquier	Bank and Investment funds, Consultancy

Financial Sector Clients

Abu Dhabi Sovereign Wealth Fund	RDIF
Argos	Rothschild
AXA	Sweetwater Holdings
Azulis Capital	TPG
Banexi	Unigrains
Cartesian Capital	3i
CDC (France)	
Chequers	
CVC Capital Partners	
Crédit Agricole	
Crédit Suisse	
Electra	
Fortis Private Equity	
IFC (World Bank)	
Investec	
Invus	
Lloyds TSB	
Oaktree	
Parcom	
Phildrew Ventures	
Qualium	
Rabobank	

« **Bakery** » comprend uniquement le PAIN, la VIENNOISERIE, la PATISSERIE, et les VIENNOISERIES/PATISSERIE SALEES

Au niveau du consommateur, les produits de boulangerie B2C se répartissent:

- **Produits frais** : présentés frais au consommateur, généralement vendus au comptoir de la boulangerie, la plupart du temps sans marque
- **Produits emballés à température ambiante** : produits industriels de marque à conservation plus longue.
- **Produits emballés « à cuire à la maison »** : produits industriels à température ambiante, réfrigérés ou congelés, de marque, à cuire/décongeler à la maison.

Canaux de distribution:

- **Distribution Retail** :
 - Artisans.
 - Commerce de détail moderne : hypermarchés, supermarchés, magasins de hard-discount.
 - Autres commerces de détail : magasins de proximité, stations-service et petites épiceries
- **Foodservice**:
 - Restauration sociale : éducation, lieu de travail, santé/bien-être.
 - Restauration commerciale HoReCa : restaurants et hôtels (indépendants et chaînes), restauration rapide et cafés, restauration dans les transports.
 - Chaînes de boulangerie (plus de 10 points de vente) - y compris les chaînes de sandwiches.

		Type	Recipes	Description
BREAD	Crusty bread	Standard white bread	Baguette, stick, batard, parisien (white flour)	 
		Special bread	Wholemeal, cereals/seeds, others (with inclusions, ciabatta, focaccia etc.)	  
		Soft bread	Buns, hot-dog bread, bagel, rolls & baps, Viennese bread	   
		Toast bread	Toast bread (squared)	 
		Flatbreads	Tortilla, naans, pitas etc.	  

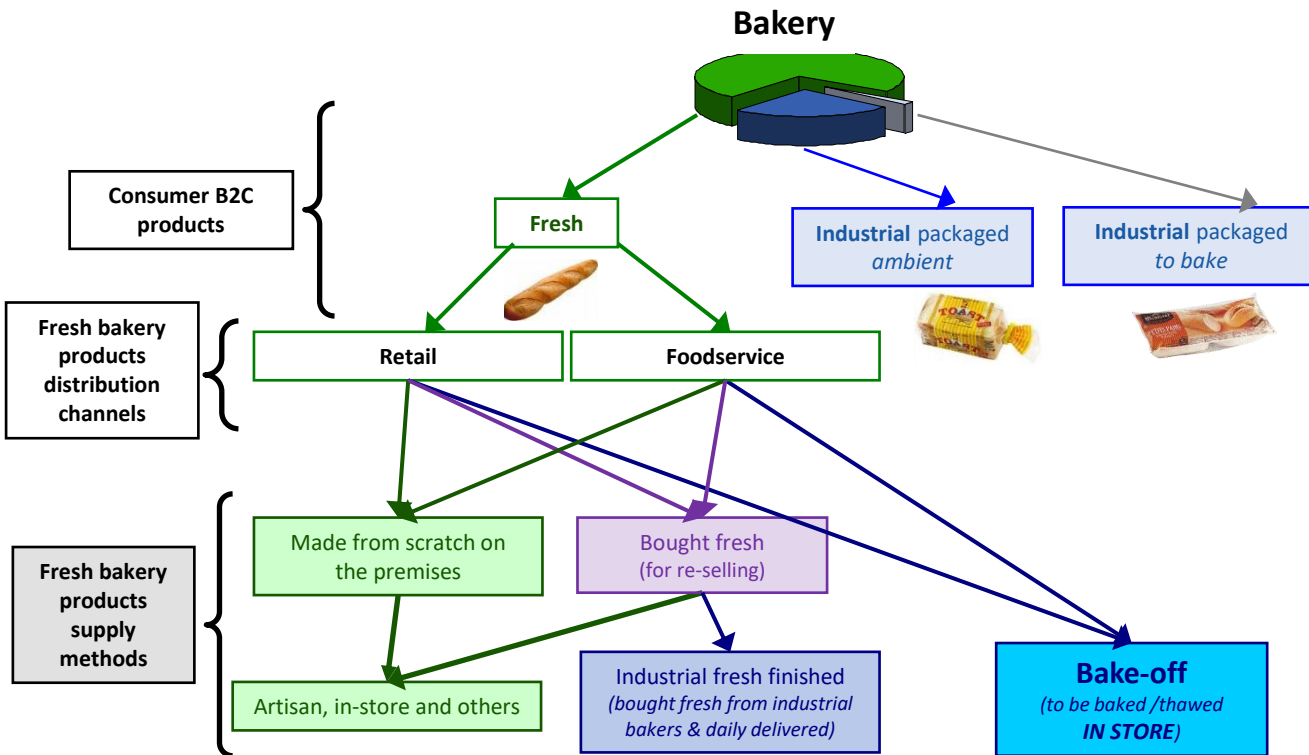
	Type	Recipe	Description
VIENNOISERIE	French laminated dough	Croissant, chocolate roll, raisin bread + other puff pastry: apple turnover, torsades, tortillons, lunettes, triangle, etc (with or without filling)	      
	Danish pastries	Danish "sweet pastries" (usually with sugar topping)	  
	Risen dough, brioches	Brioche, briochettes, milk bread	  
	Fried products	Donuts (ring), Berlin ball/berliner (plain)	  

Definitions

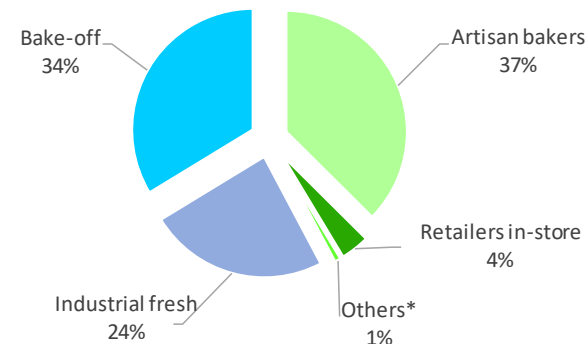
Bakery product segments

	Recipes	Description
PATISSERIE	Cakes, pound cakes, chocolate cake, madeleines, « moelleux », fondants	   
	Tarts and pies (fruits, chocolate, custard cream etc.)	  
	Chou pastries (éclairs, profiteroles, Paris-Brest, St Honoré)	  
	Multi-layered cream pastries (genoese biscuit, sponge cake or puff pastry + cream, fruits etc.)	  
	US pastries (brownies, muffins, wet cookies, US cakes)	   

	Recipes	Description
SAVOURY PASTRY SNACKS: Individual size	Tarts, pies	 
	Pizzas	 
	Topped bread/baguette	  
	Savoury "puff pastries" (twist, croissant), sausage rolls, pasties	  



Fresh bakery product supply structure



- To prove
- To bake
- Fully baked

- Germany
- France
- United Kingdom
- Italy
- Spain
- Poland
- Czech Republic
- Hungary
- The Netherlands
- Belgium
- Portugal
- Denmark
- Sweden
- Finland
- (+ Türkiye)

14 pays européens :

81% 81% de la consommation européenne de produits
frais de boulangerie frais

89% du marché Bake-off en Europe

Aperçu du marché bakery en Europe

Principales tendances de la consommation:

- Demande croissante de produits *healthy, vegan, free-from*.
- Demande de produits *durables*, de méthodes respectueuses de l'environnement.
- *Premiumisation* : pains spéciaux (céréales anciennes, inclusions), levain, rustique.
- Développement de produits de plus *petite taille*, pour des raisons de santé et de coût.
- Demande croissante de produits de *restauration rapide*, de street-food et de sandwiches modernes.
- Part croissante des produits *US* et des segments « impulse » et « on-the-go ».
- Succès des *snacks* sucrés et salés dans la restauration hors domicile.

Drivers:

- Le regain d'activité de l'HoReCa et du tourisme favorise la *consommation hors foyer* et le snacking.
- Expansion des chaînes de *restauration rapide/café/boulangerie*, développement du hard-discount.

Brakes:

- Produits classés comme *ultra-transformés*, recherche d'étiquettes plus propres, moins d'additifs.
- La crise du coût de la vie a un impact sur les choix des consommateurs.

Chiffres clés bakery 2023/2028

Chiffres 2023 et tendances 2028f – 14 pays



2023

CAGR
23/28

2028f

(Consumption – baked weight)

Total bakery
consumption

71%

Fresh bakery
cons.

39%

Bake-Off

+ 0.3%

+ 0.3 %

+ 2.4 %

Total bakery
consumption

71%

Fresh bakery
cons.

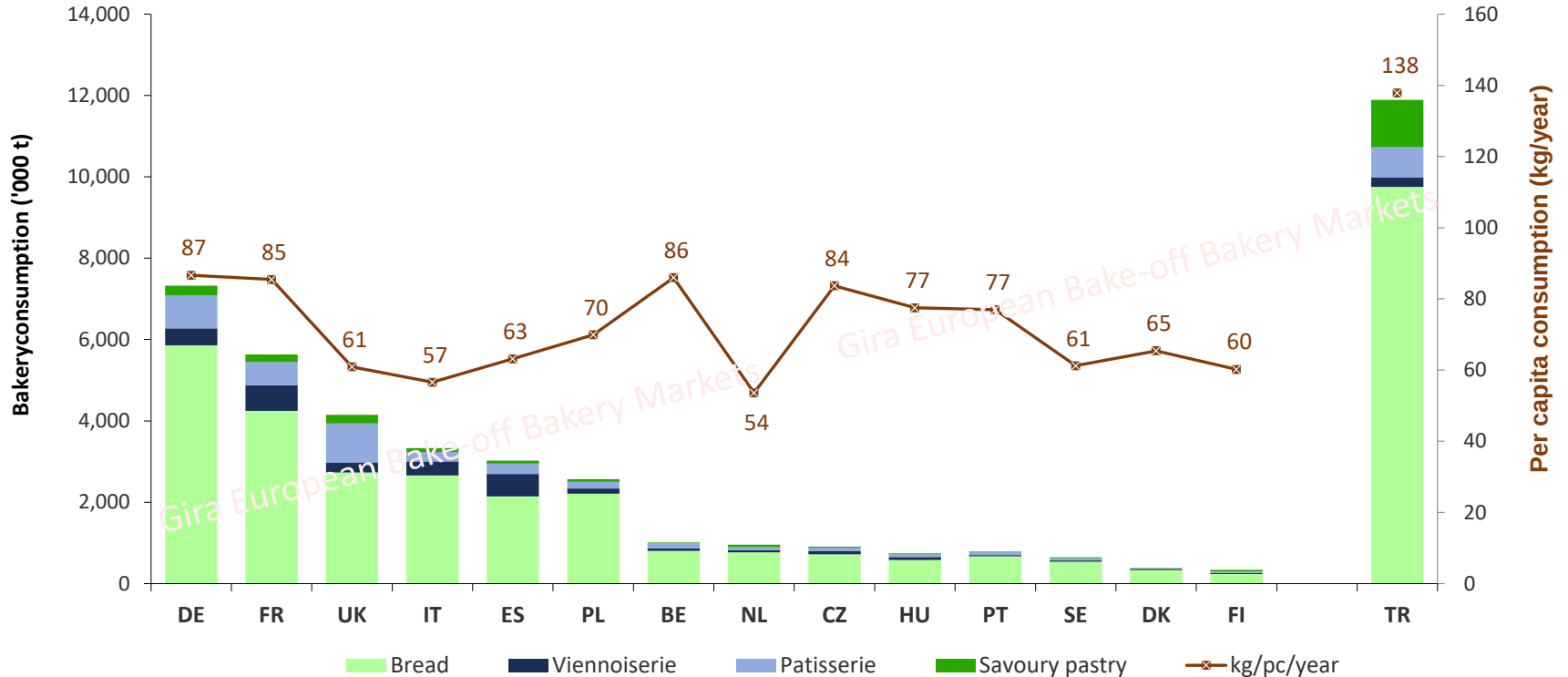
43%

Bake-Off

Aperçu du marché européen de bakery

Consommation par pays et par produit

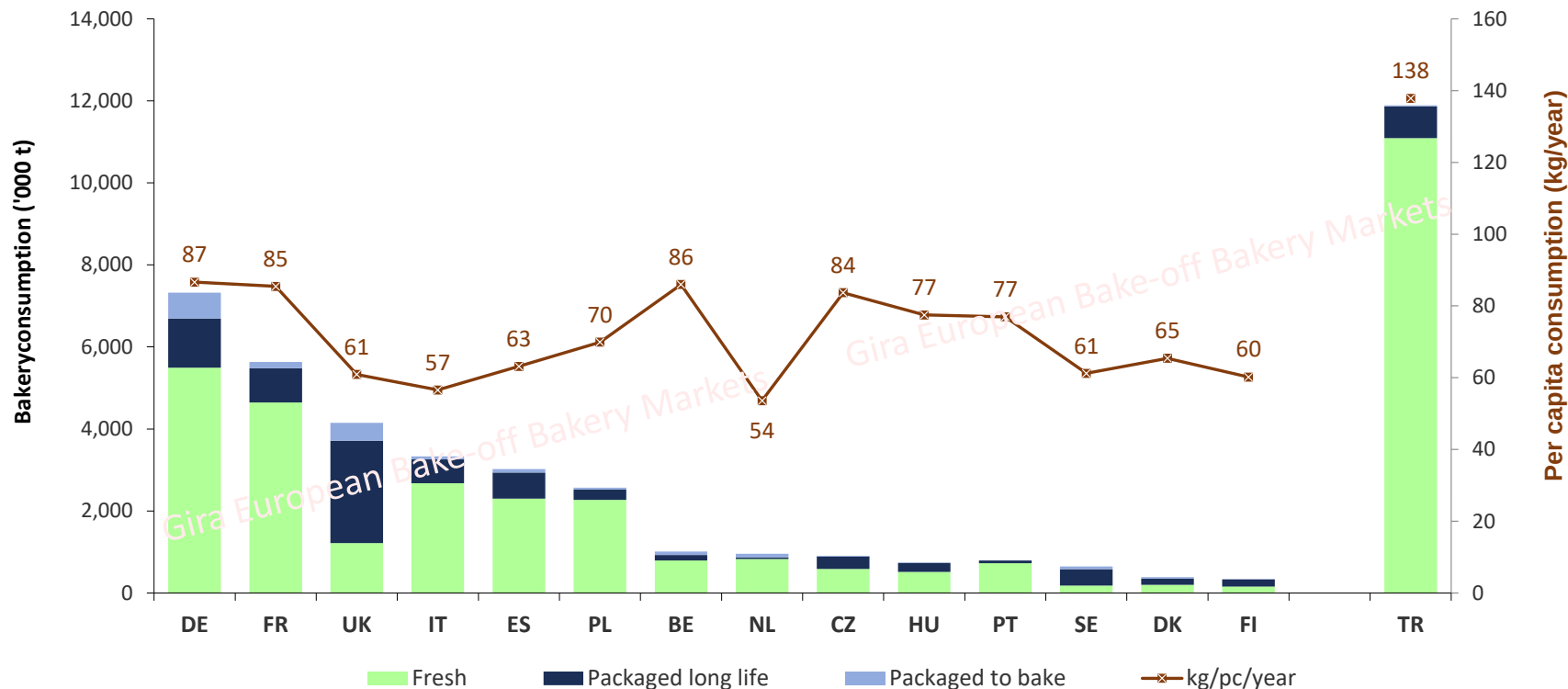
Consommation de bakery par produit et par habitant, par pays, EU14, 2023



Aperçu du marché européen de bakery

Consommation par pays et par produit technologie

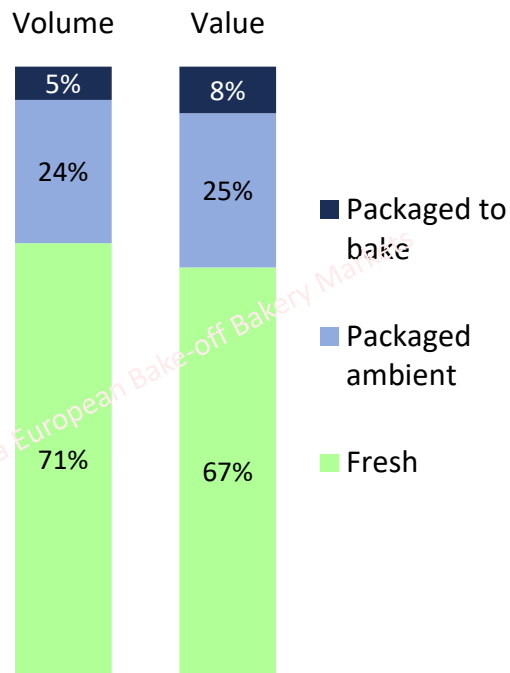
Consommation de bakery par technologie et par habitant, par pays, EU14, 2023



Tendances de la consommation bakery en Europe

Volume de 32 mio tonnes, valeur EUR 180 bn

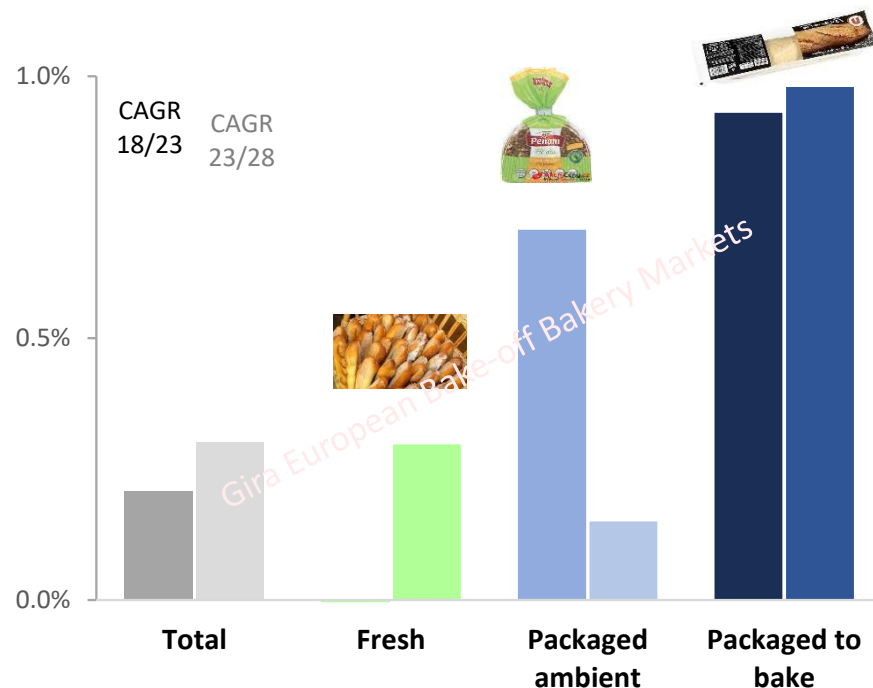
Total bakery consumption 2023



Source: Gira compilations

Total bakery consumption trends

2018/2023 and 2023/2028f (CAGR volume)



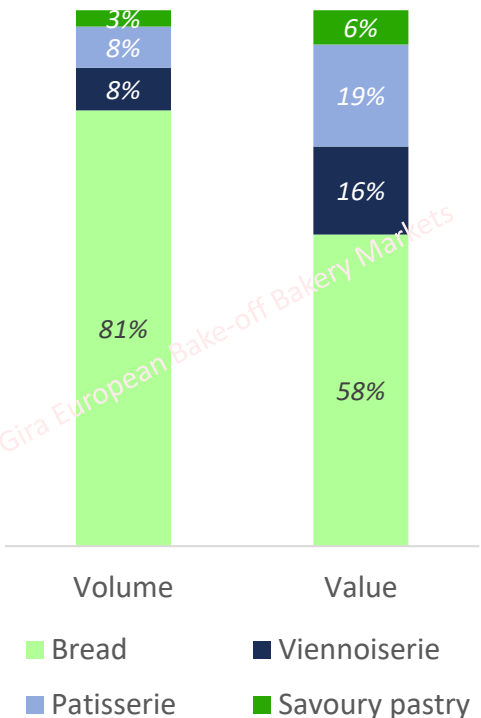
Source: Gira compilations

Tendances de la consommation bakery Fraiche en Europe

Volume de 23 mio tonnes, valeur EUR 120 bn

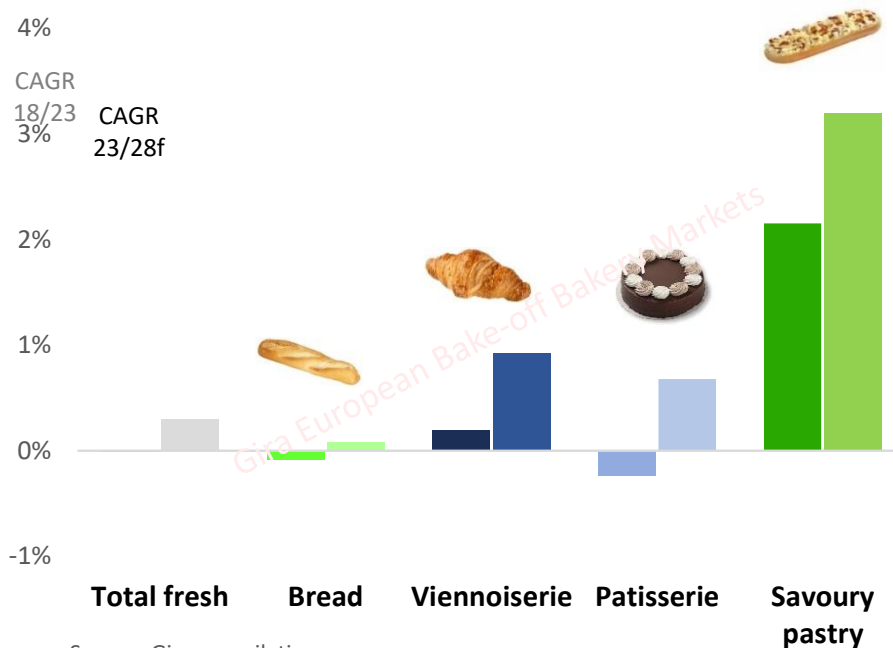


Fresh bakery consumption 2023



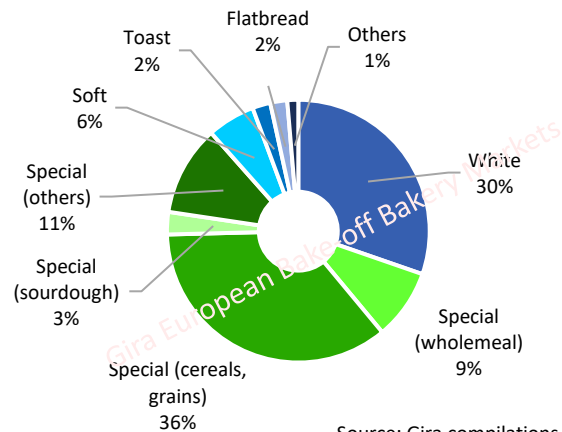
Fresh bakery consumption trends

2018/2023 and 2023/2028f (CAGR volume)

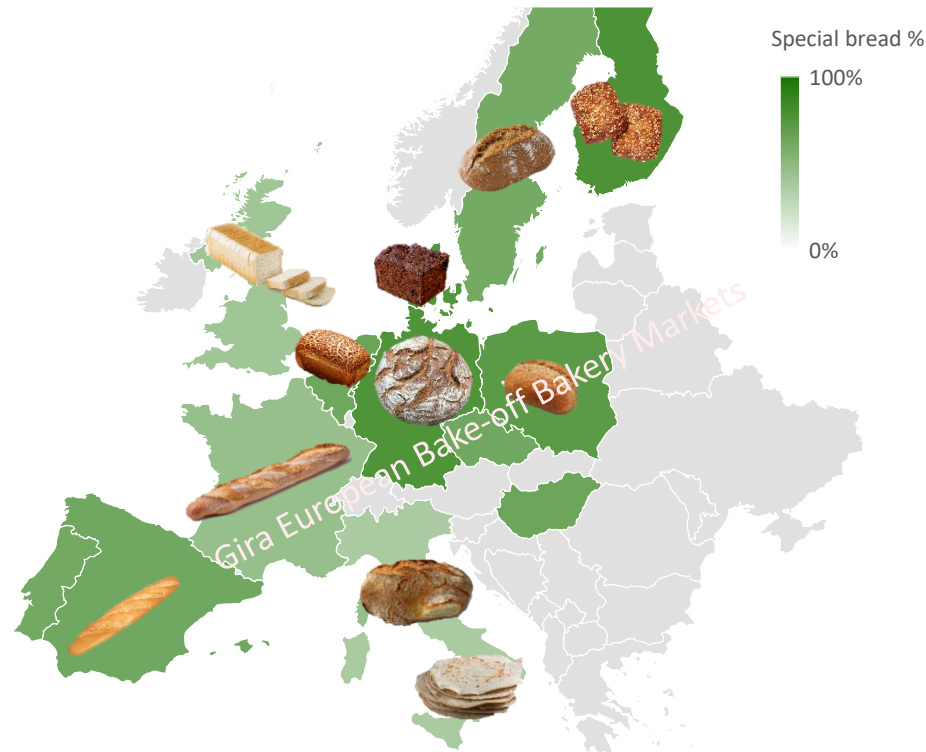


Source: Gira compilations

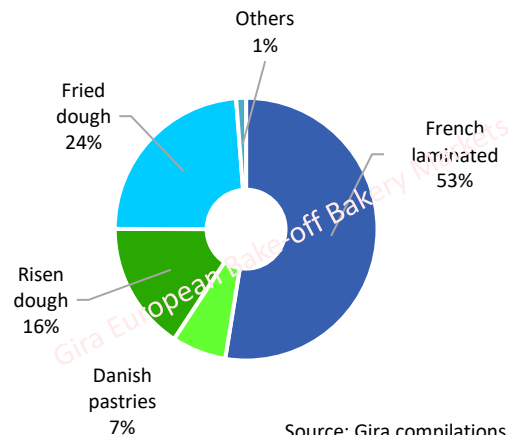
Segmentation pain frais par recette, EU14, 2023 (% volume)



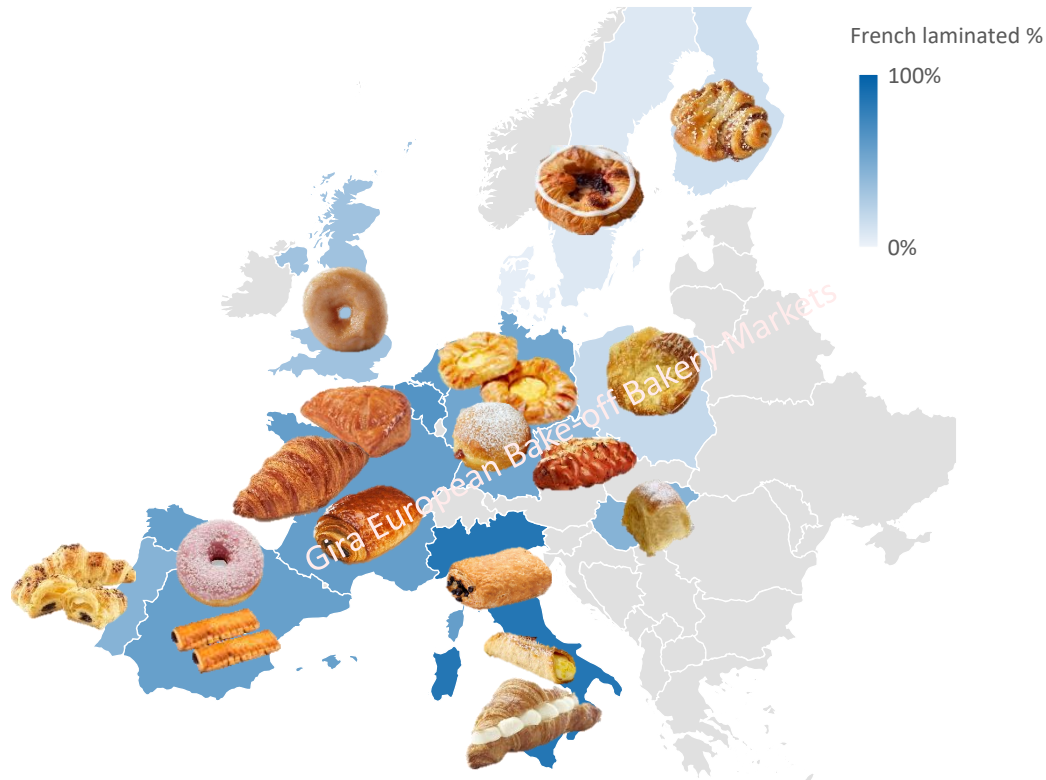
Source: Gira compilations



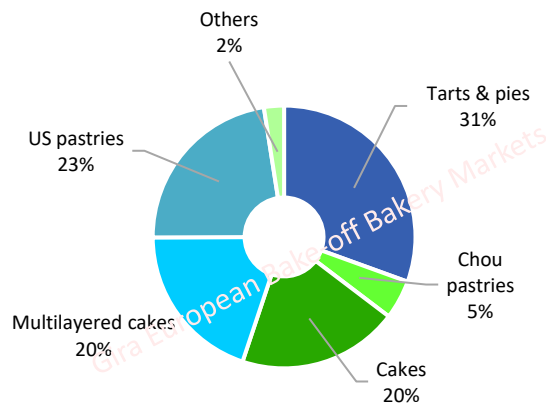
Segmentation viennoiserie fraiche, EU14, 2023 (% volume)



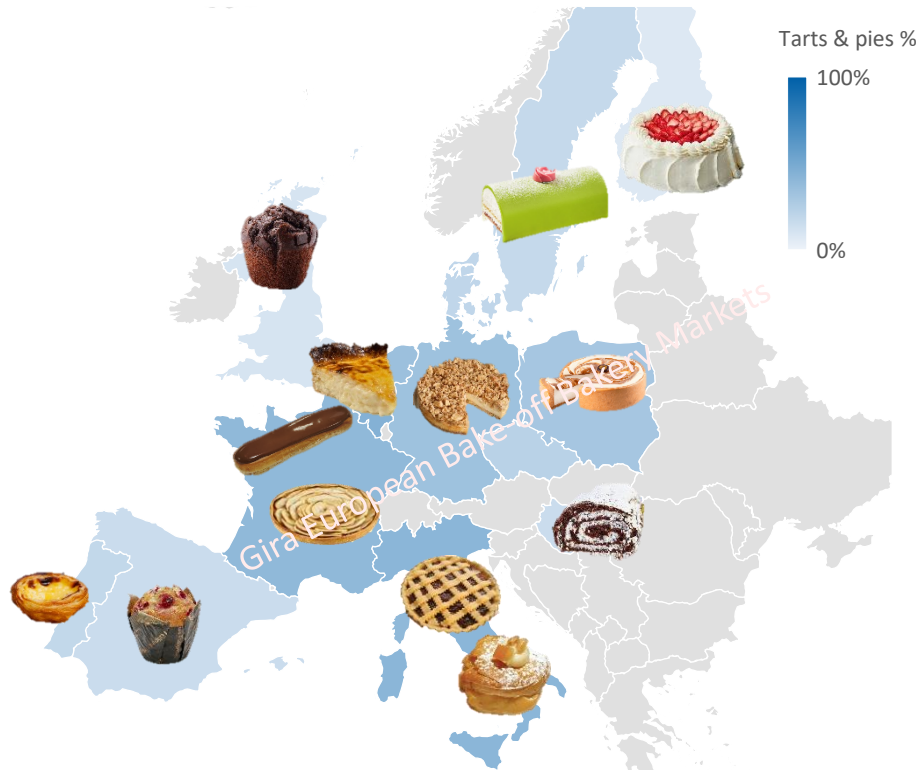
Source: Gira compilations



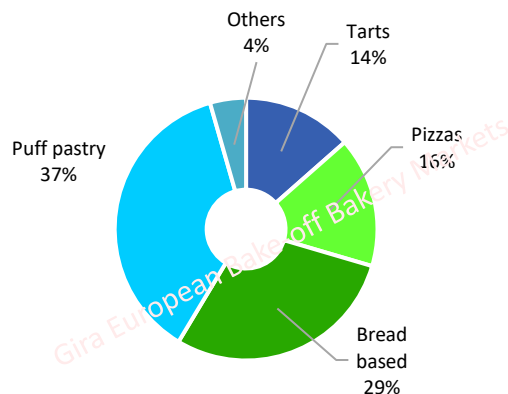
Segmentation pâtisserie fraîche, EU14, 2023 (% volume)



Source: Gira compilations



Segmentation pâtisserie salée fraîche, EU14, 2023 (% volume)



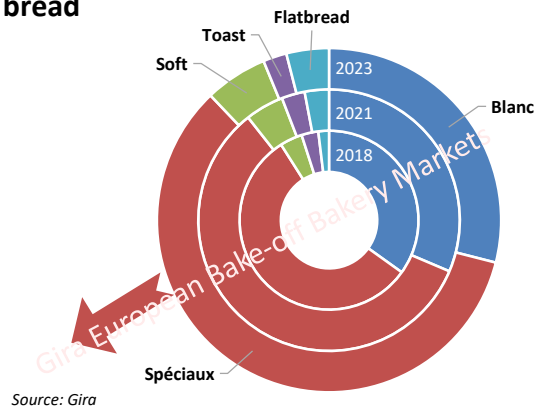
Source: Gira compilations



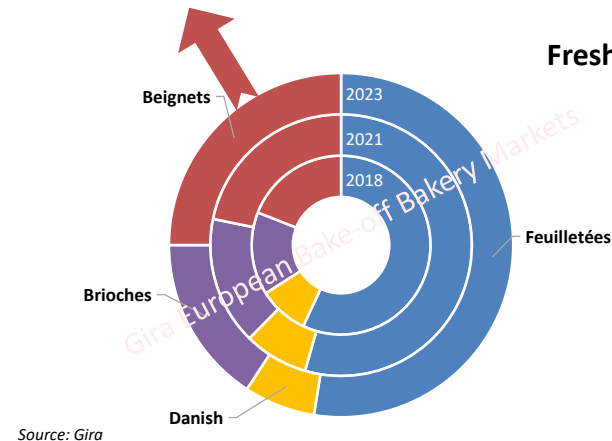
Tendances de la segmentation des recettes bakery fraîche

Pains spéciaux, doughnuts, pâtisseries US, pâtisserie salé base pain

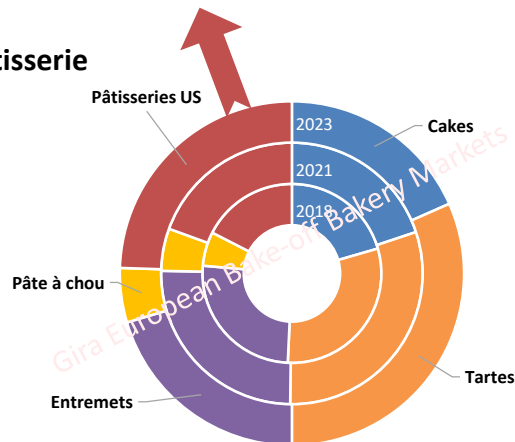
Fresh bread



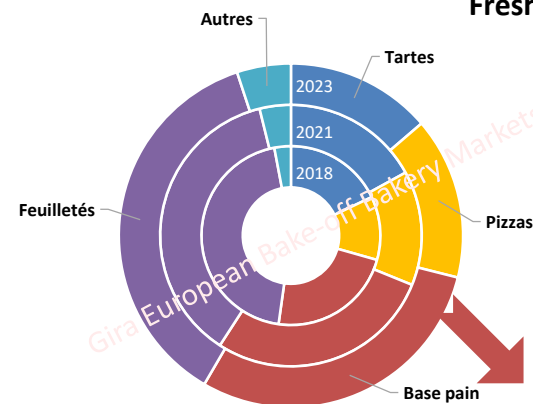
Fresh viennoiserie



Fresh patisserie



Fresh savoury pastry

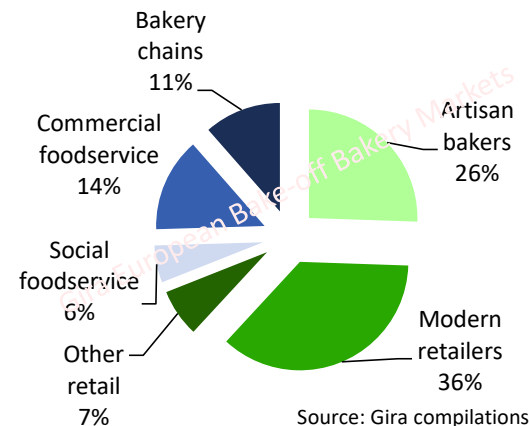
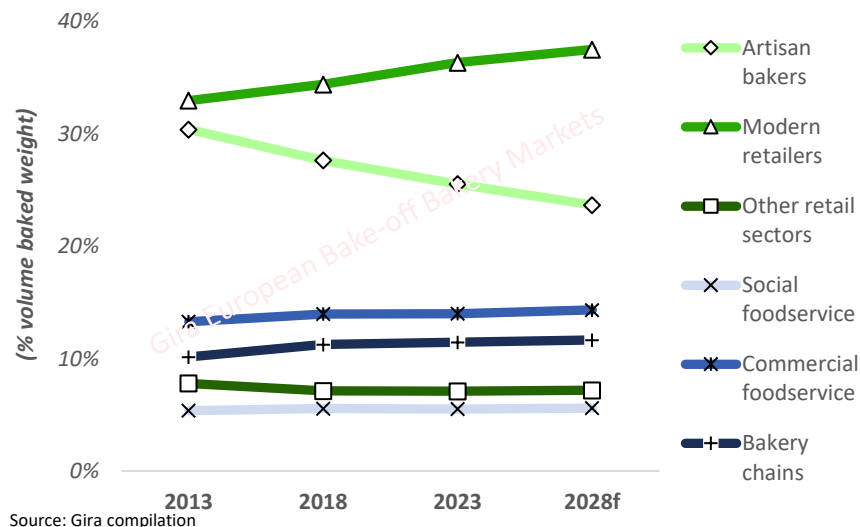


Canaux de distribution des produits frais de bakery

Tendances dans la distribution des produits de bakery fraîche

Modern retail premier canal de distribution

Canaux de distribution des produits Fresh bakery, EU14, 2013-2023, 2028f (% volume)



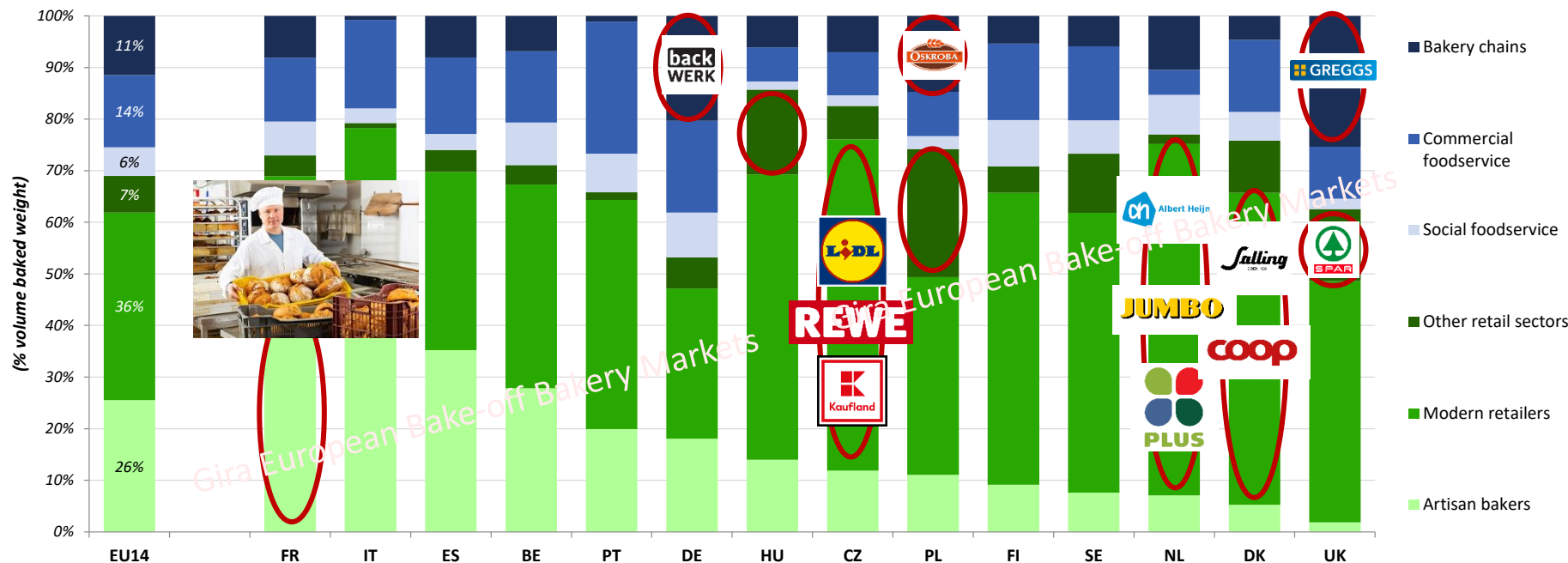
70% retail vs. 30% foodservice

- Foodservice: driven by commercial foodservice and bakery chains
- Retail: modern retail, c-stores and proximity stores

Tendances dans la distribution des produits de bakery fraîche

Par pays

Canaux de distribution de Fresh bakery, EU14 et par pays, 2023 (% volume baked weight)



Source: Gira compilations

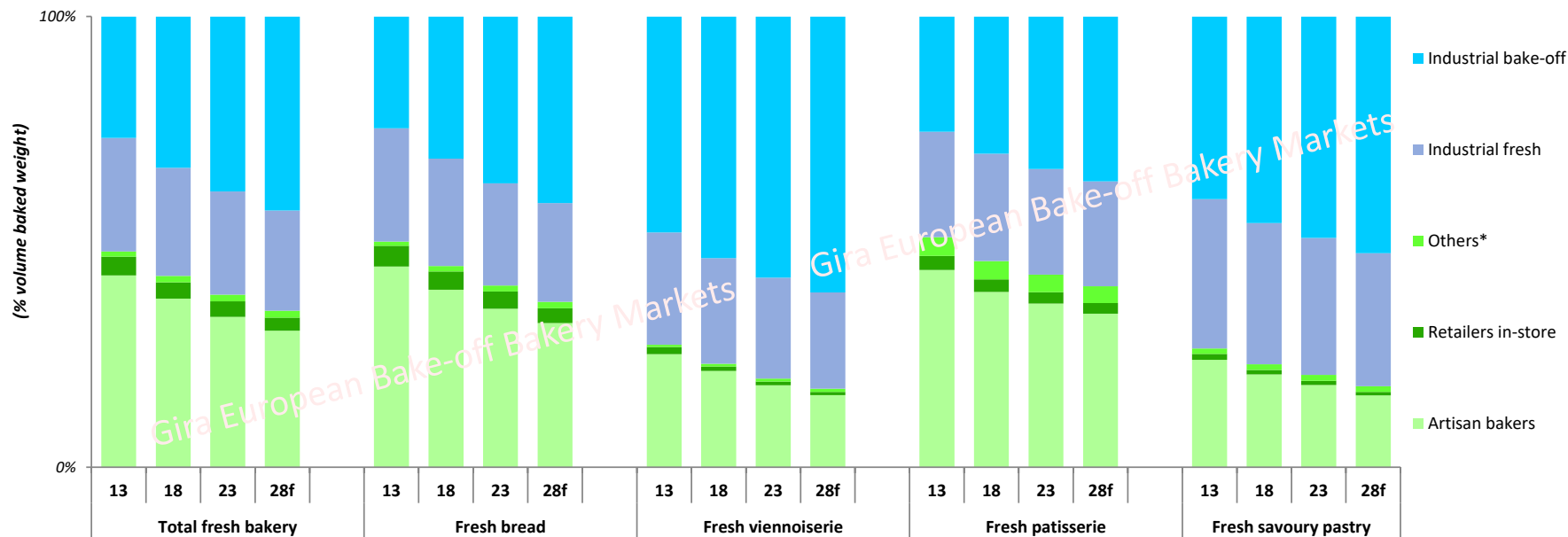
Structure de l'approvisionnement de produits frais de bakery

Tendance en approvisionnement de fresh bakery par canal, EU14, 2013-2023, 2028f



- Other retail et foodservice reposent encore beaucoup sur le **buying fresh** (pour revente journalière)
- Le Bake-off** est la 1ère méthode d'approvisionnement pour le modern retail et les chaînes de boulangerie

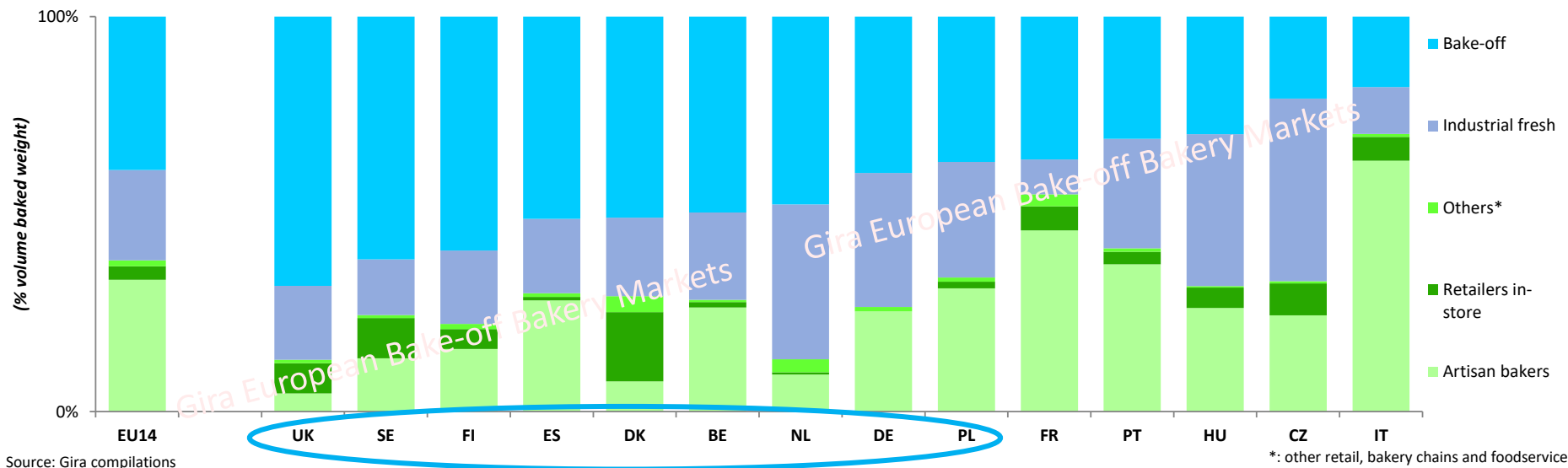
Tendance en approvisionnement de fresh bakery par produit, EU14, 2013-2023, 2028f



Source: Gira compilations

*: other retail, bakery chains & foodservice sectors

Structure de l'approvisionnement Fresh bakery, EU14 et par pays, 2023 (% volume baked weight)

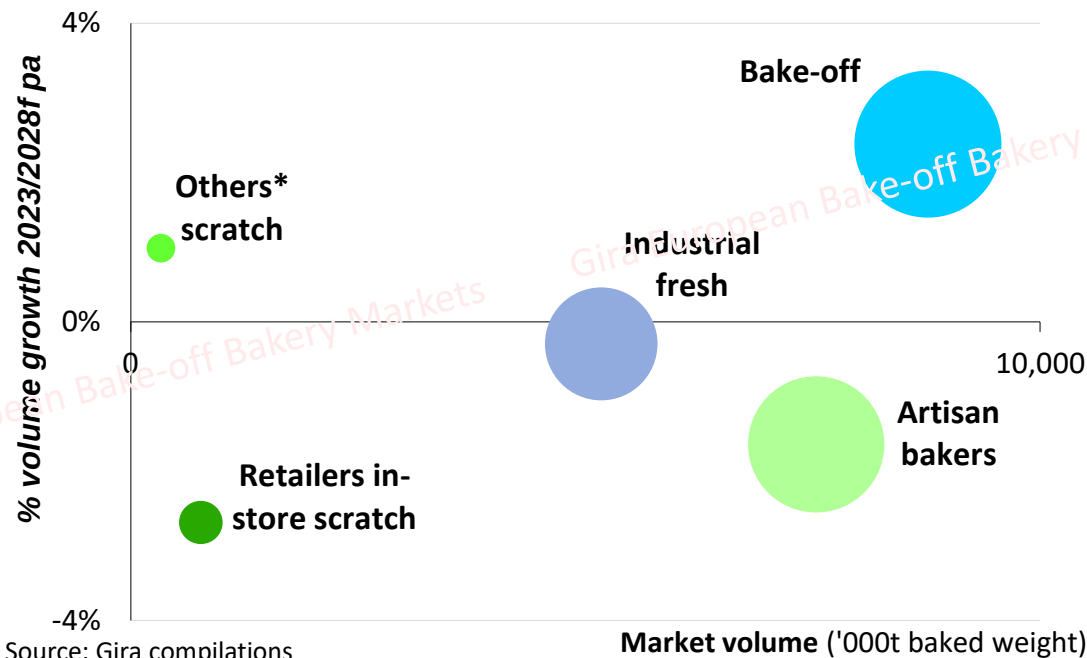


Bake-off is the number one supply method for 9 countries out of the 14 analysed

Stratégies d'approvisionnement en bakery fraîche

39% of fresh bakery supplies coming from bake-off in 2023

Tendance en approvisionnement de fresh bakery, EU14, 2013-2023, 2028f



Source: Gira compilations

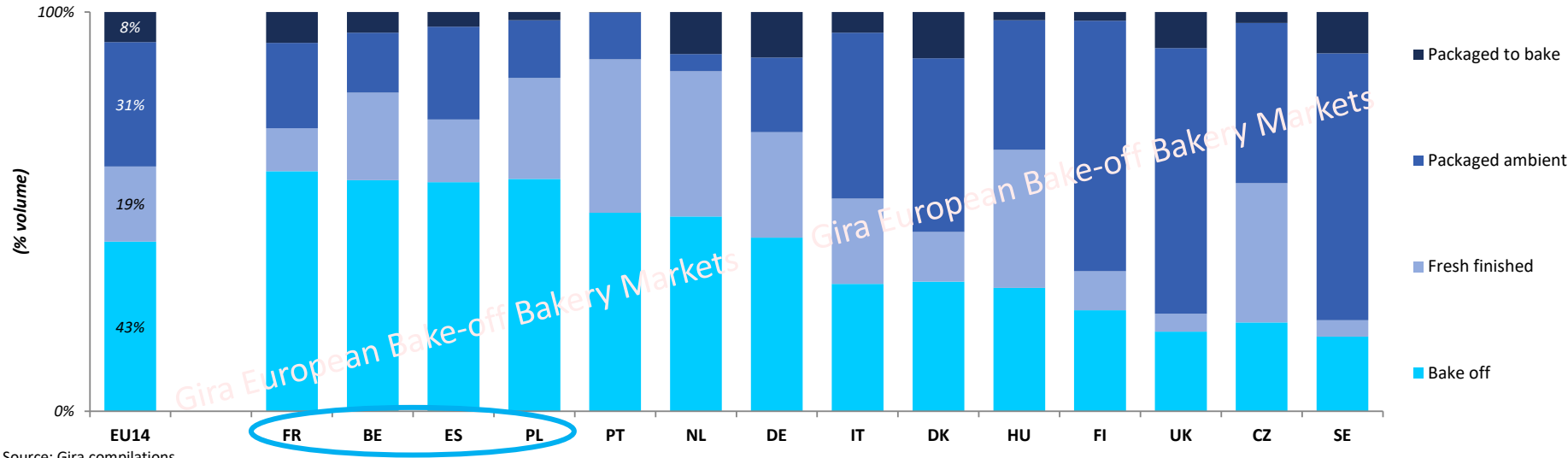
Structure concurrentielle de l'industrie européenne de bakery

Production industrielle bakery, EU14

Bake-off domine dans 7 pays



Production industrielle par technologie, EU14 et par pays, 2023



Bake-off > 50% en France, Belgique, Espagne et récemment Pologne

Principaux boulangers industriels

Top 25 industriels Européens, et entreprises de Bake-off



Industrial bakers
2021/22



Bake-off companies
2023/24



Source: Gira compilations
Bake-Off 2024 - FEB

Source: Gira compilations

Conclusions

Aperçu du marché des produits Bake-off

Bake-off drivers and brakes

	Drivers	Brakes
Par produit	- Qualité, innovation, premiumisation - Produits de street-food - Marques	- Marchés matures - Pouvoir d'achat - Ultra-transformé
Méthode d'approvisionnement	- Pénurie de personnel - Réduction des déchets alimentaires - Plus de fraîcheur	- Produits locaux et premium poussent vers le scratch - Avantage en termes de prix du industrial fresh
Technologie	100% Cuit: le plus haut niveau de commodité - Améliore la qualité - Grande variété de recettes - Respect des normes relatives à l'absence d'allergènes, de gluten, etc.	A pousser: besoin d'expertise, temps et équipement A cuire: temps de cuisson
Canal	- Récupération de la HoReCa et du tourisme - Station-service et petits magasins de proximité - Expansion des fast-food/café/chaines de boulangerie - Les magasins de hard-discount, initiateurs de tendances	- Capacité de congélation et espace de stockage limités - Coûts plus élevés pour le bake-off (stockage, énergie, coût de la main-d'œuvre)

Merci de votre attention

Contact

Ségolène Foissac

s.foissac@girafood.com

Tel: +33 450 402 400