



La baguette au patrimoine immatériel de l'Unesco, un an après

Sondage auprès des Français

Novembre 2023

Sondage Ifop pour la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française

N° 120320

Contacts Ifop :

Jérôme Fourquet / Hugo Lasserre

Département Opinion et Stratégies d'Entreprise

01 45 84 14 44

prenom.nom@ifop.com

SOMMAIRE



1. La méthodologie

2. Les résultats de l'étude

- A – Consommation et rapport au pain et à la boulangerie
- B – L'image du métier de boulanger auprès du grand public



01

MÉTHODOLOGIE

Méthodologie

Etude réalisée par l'Ifop pour la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française



L'enquête a été menée auprès d'un échantillon de **1002** personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.

La représentativité de l'échantillon a été assurée par la méthode des quotas (sexe, âge, profession) après stratification par région et catégorie d'agglomération.

Les interviews ont été réalisées par questionnaire auto-administré en ligne **du 6 au 9 octobre 2023**.

Rappel méthodologique de la vague d'enquête précédente

Septembre 2005 : Etude Ifop pour la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française réalisée par téléphone auprès d'un échantillon de 1004 personnes, représentatif de la population française âgée de 15 ans et plus.

02

RÉSULTATS DE L'ÉTUDE

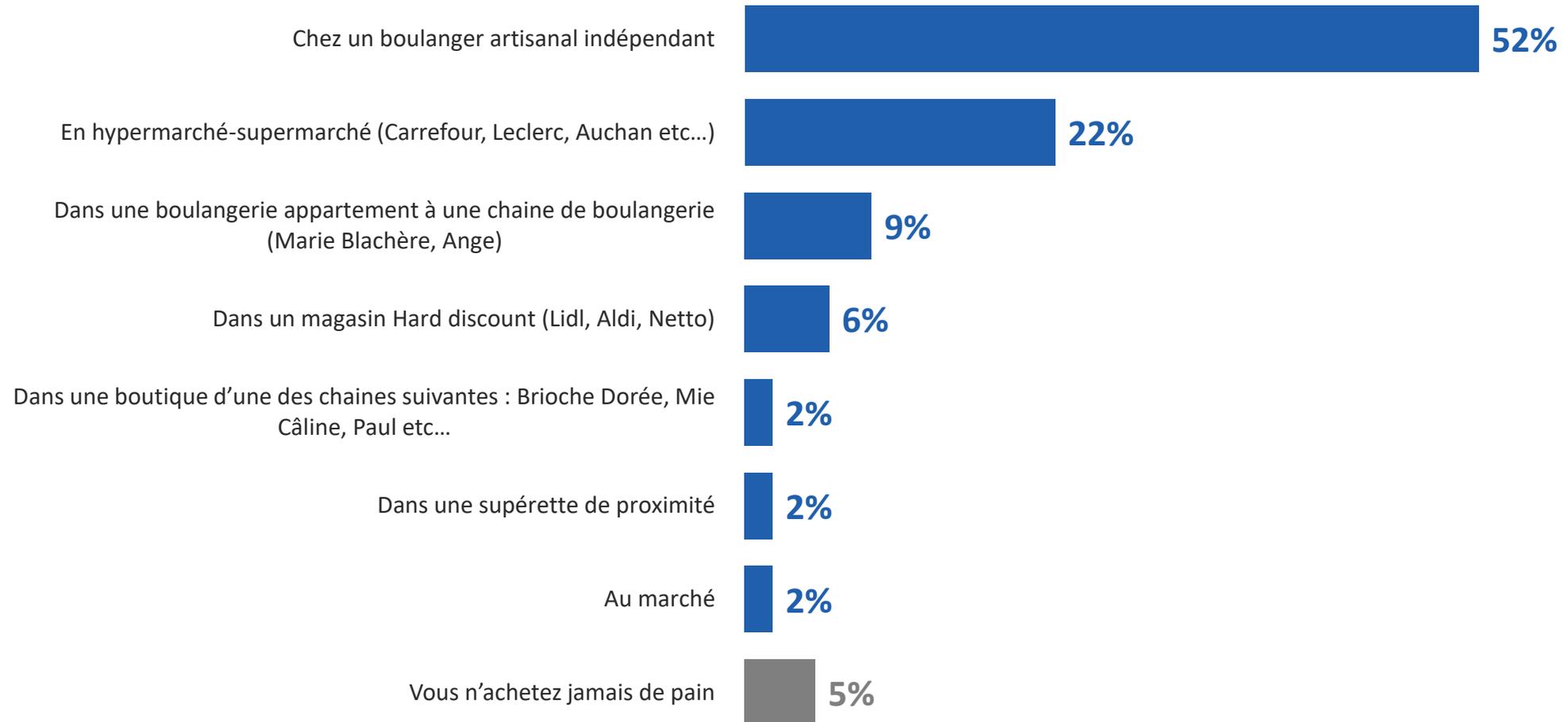
A

Consommation et rapport des Français au pain et à la boulangerie



Le lieu d'achat du pain : la boulangerie artisanale indépendante domine très largement

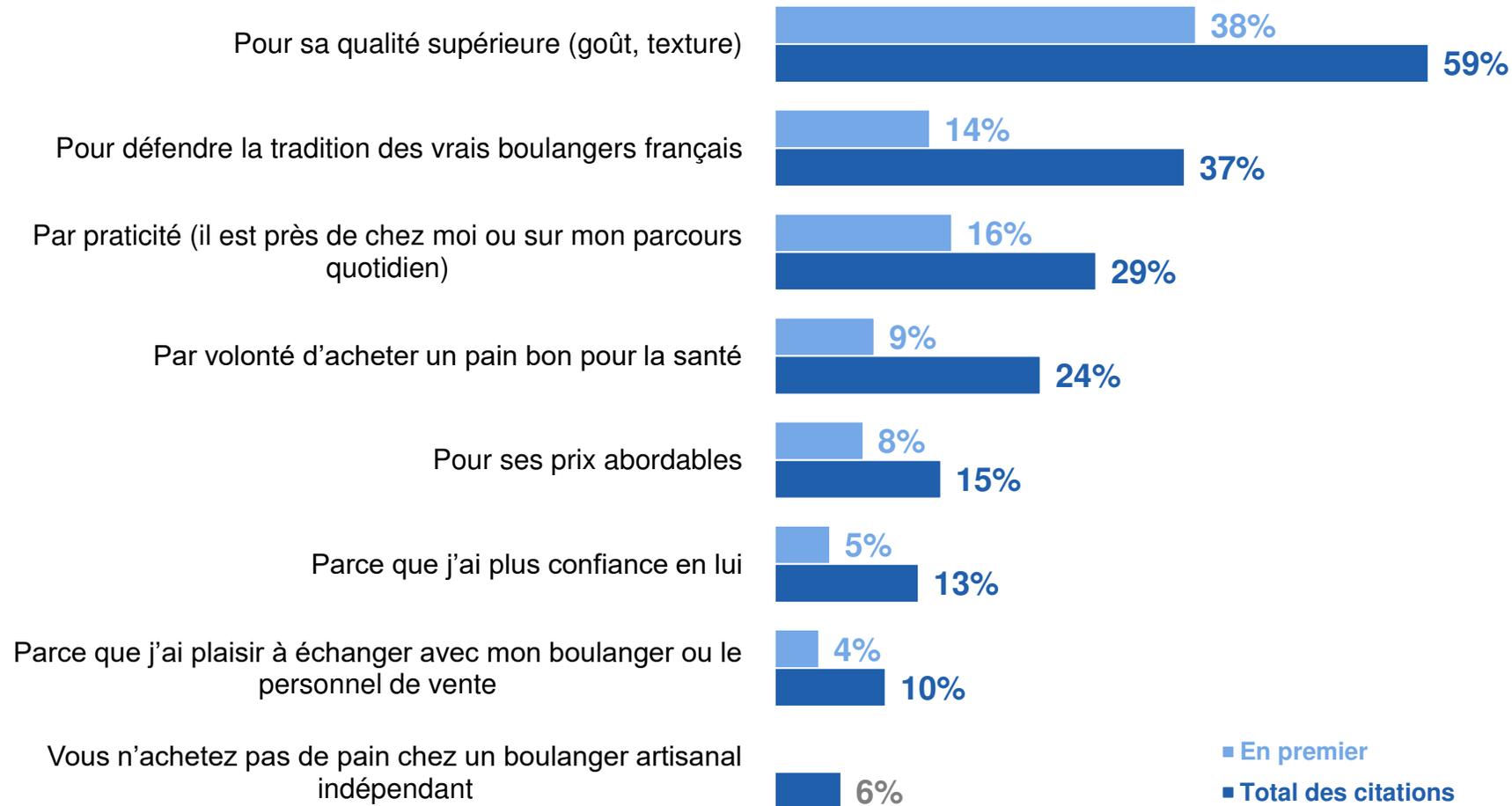
Question : Où achetez-vous votre pain le plus souvent ?



Les raisons de l'achat du pain chez un boulanger artisanal indépendant

Question : Lorsque vous faites le choix d'acheter votre pain chez un boulanger artisanal indépendant, quelles sont les deux principales raisons ?
En premier, en second

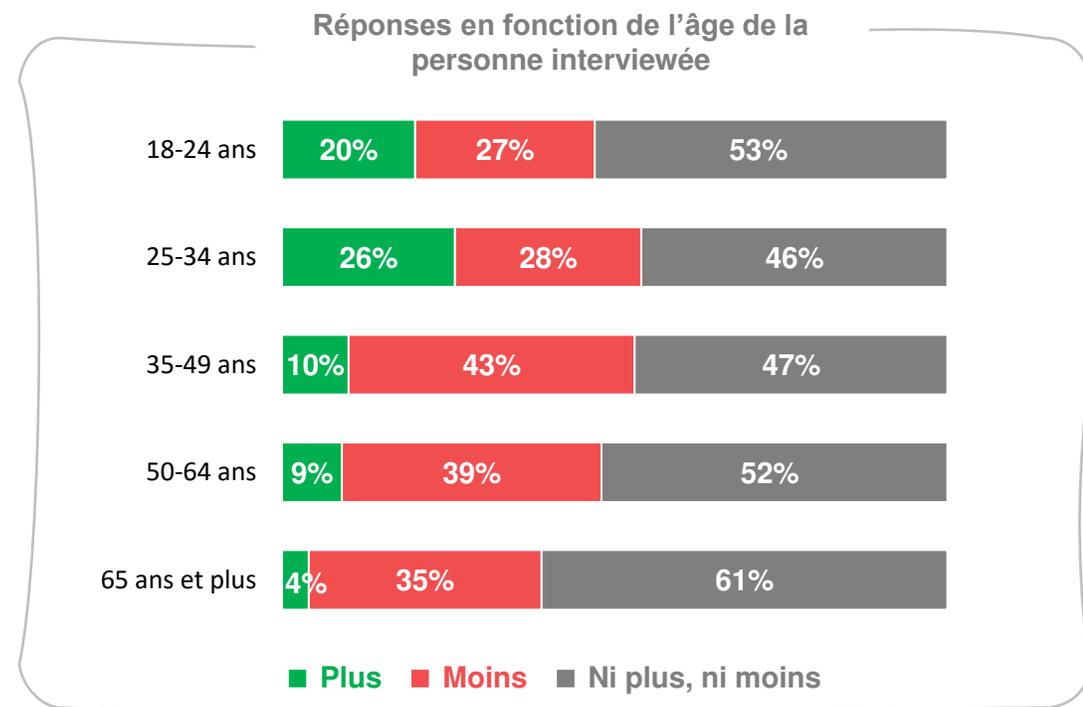
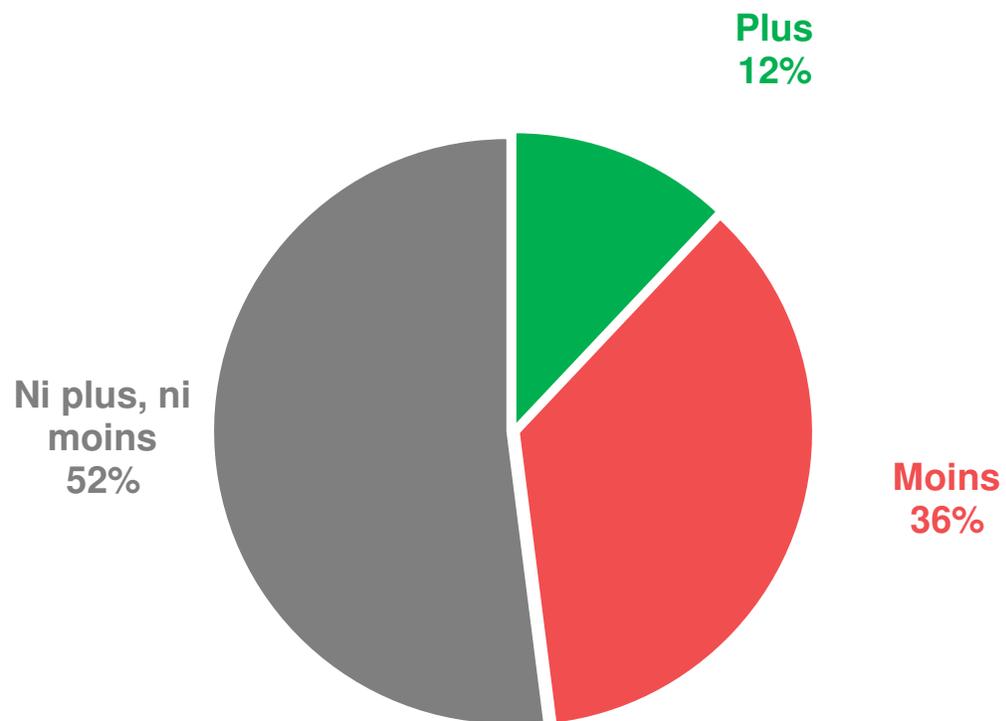
Base : Aux Français achetant du pain, soit 95% de l'échantillon



(* Total supérieur à 100, les interviewés ayant pu donner deux réponses

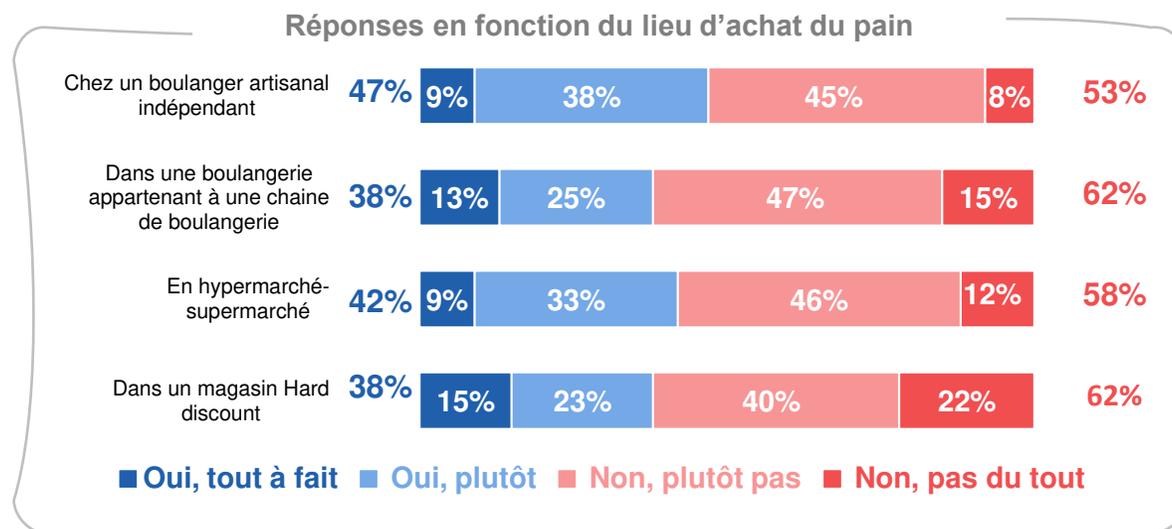
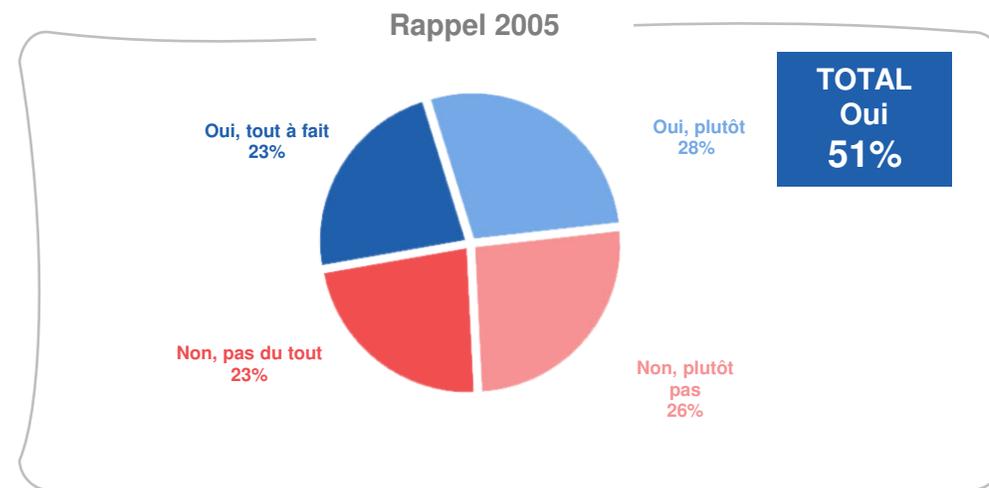
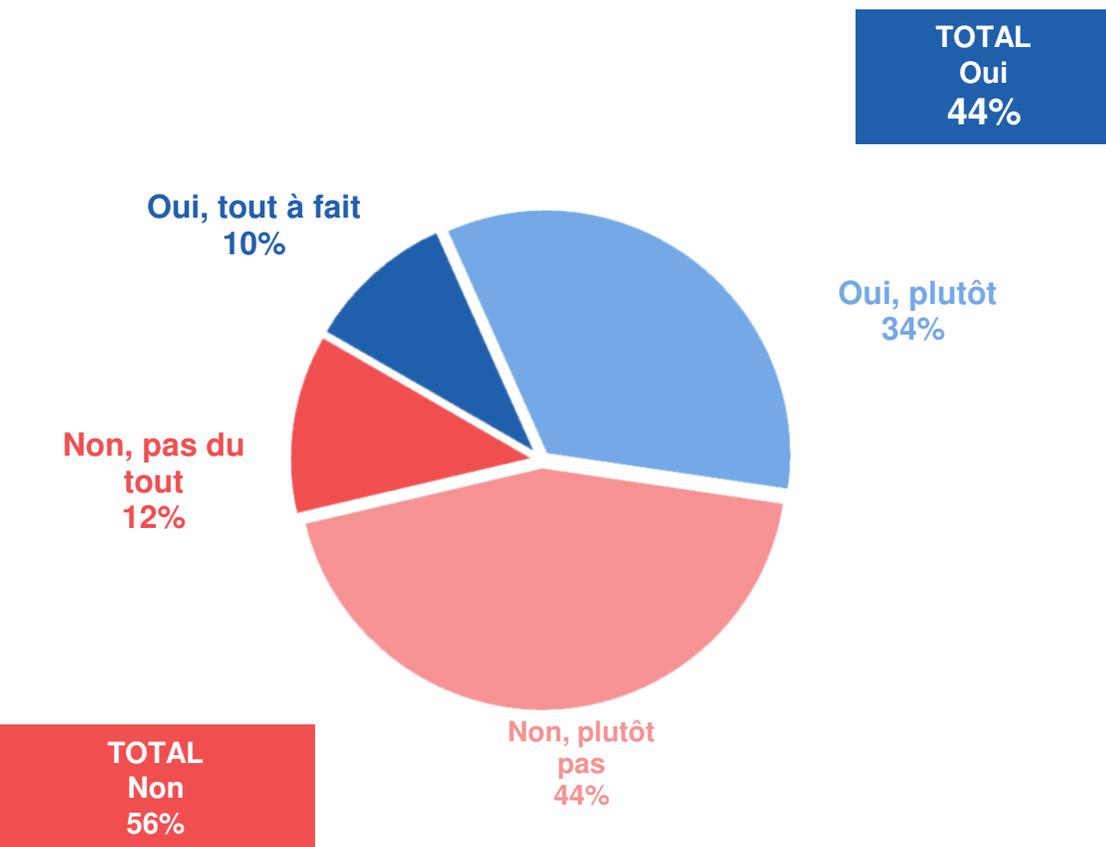
L'évolution de la consommation de pain : 1/3 des Français l'ont diminuée

Question : Consommez-vous plus ou moins de pain qu'il y a cinq ans ?



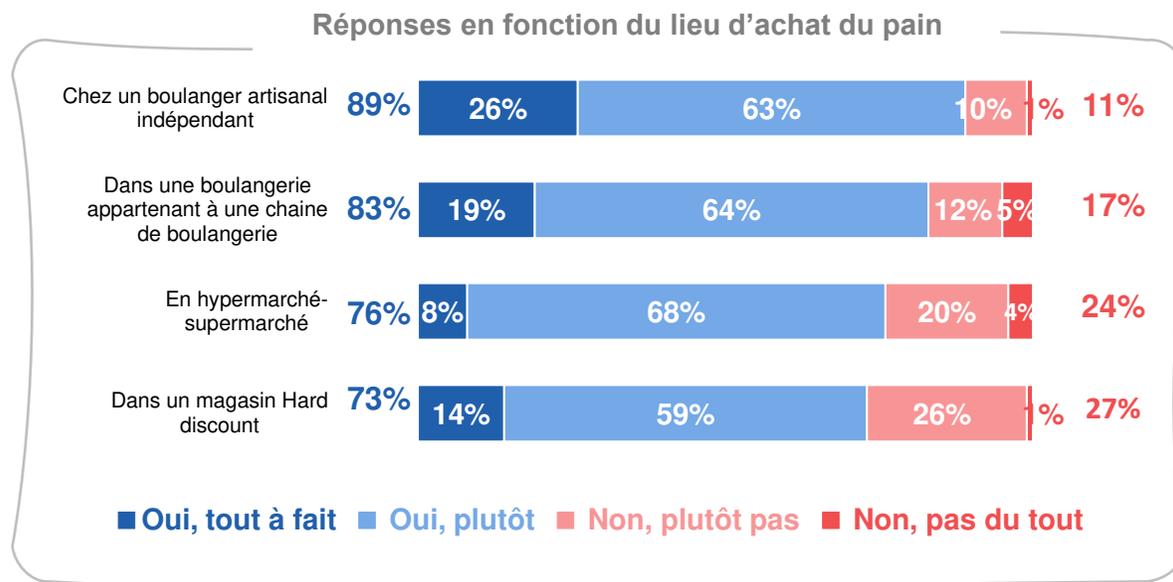
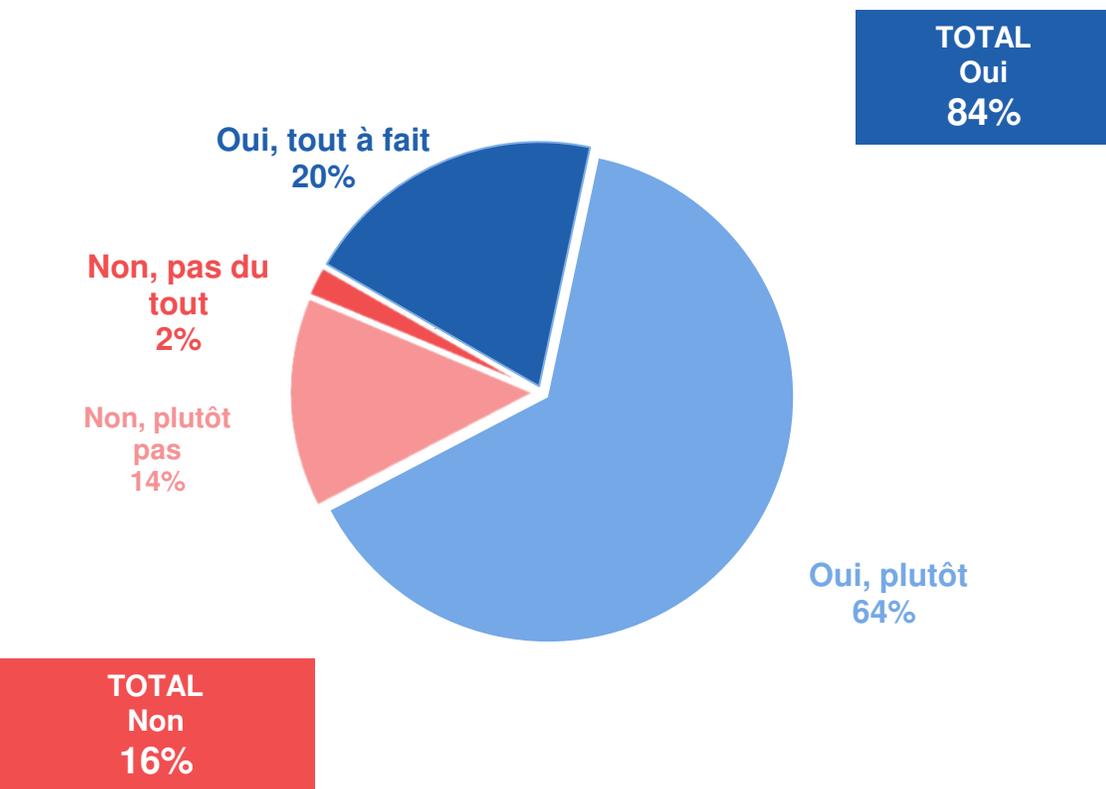
La perception de l'amélioration de la qualité du pain

Question : Au cours des dix dernières années, indépendamment du lieu où vous achetez votre pain, avez-vous constaté une amélioration de la qualité du pain en général (le goût, la conservation, etc.) ?



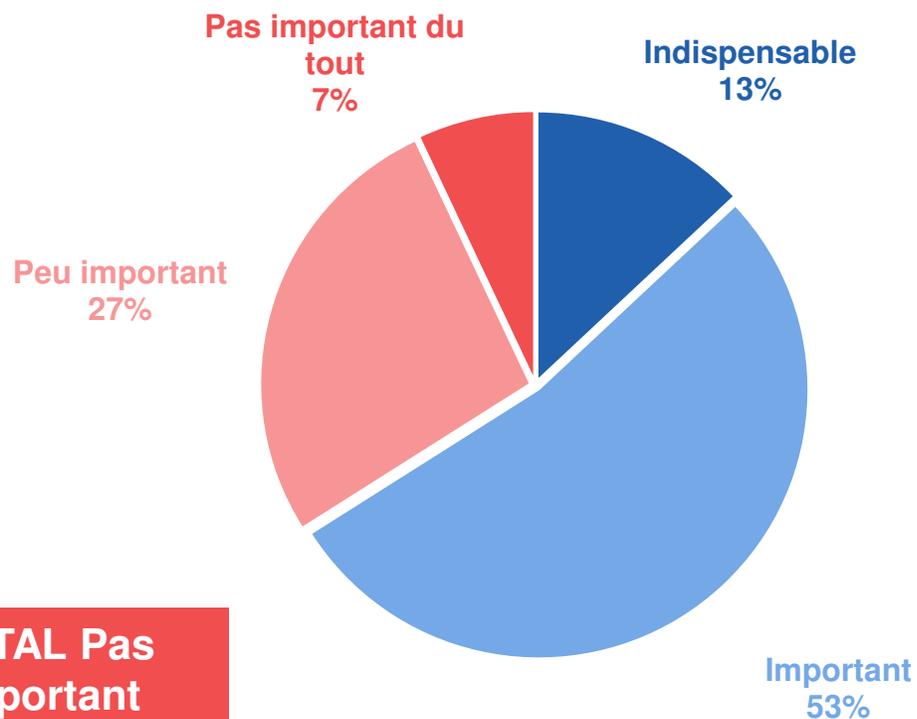
La qualité du pain, des viennoiseries et des pâtisseries est à la hauteur des attentes, notamment dans les boulangeries artisanales indépendantes

Question : D'une manière générale, dans les boulangeries artisanales, diriez-vous que la qualité du pain/des viennoiseries/des pâtisseries est à la hauteur de vos attentes ?



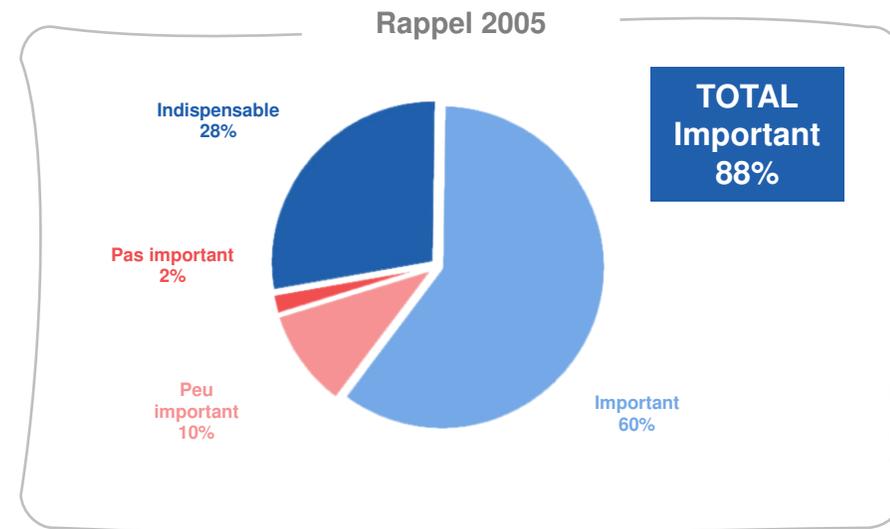
L'importance perçue du pain pour avoir une alimentation équilibrée : un recul significatif par rapport à 2005, porté notamment par les jeunes générations

Question : Selon vous, pour avoir une alimentation équilibrée, est-il indispensable, important, peu important ou pas important du tout de manger du pain ?

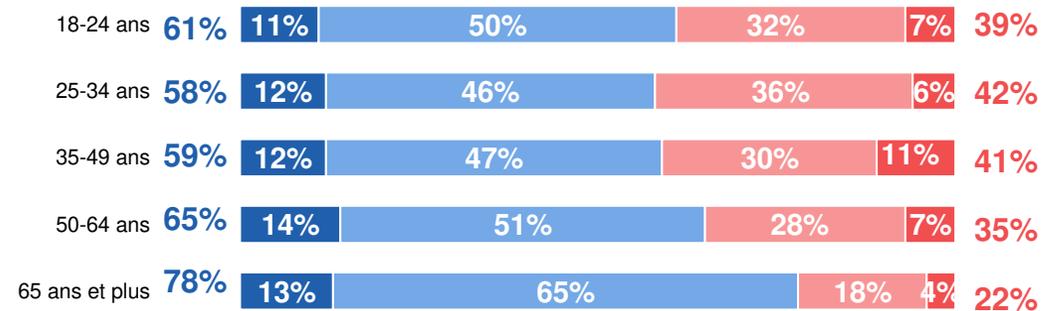


TOTAL Important 66%

TOTAL Pas important 34%



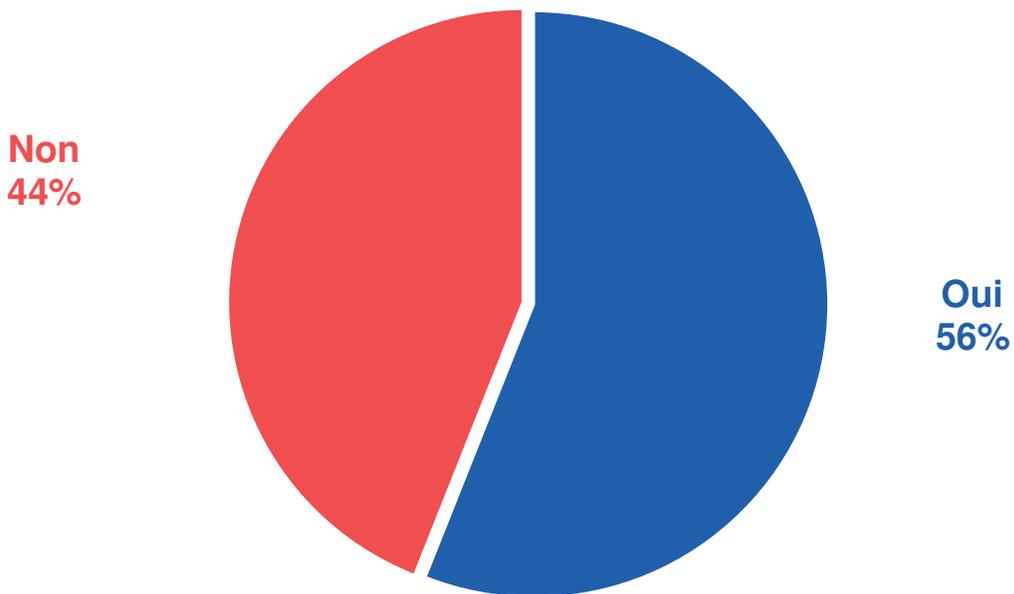
Réponses en fonction de l'âge de la personne interviewée



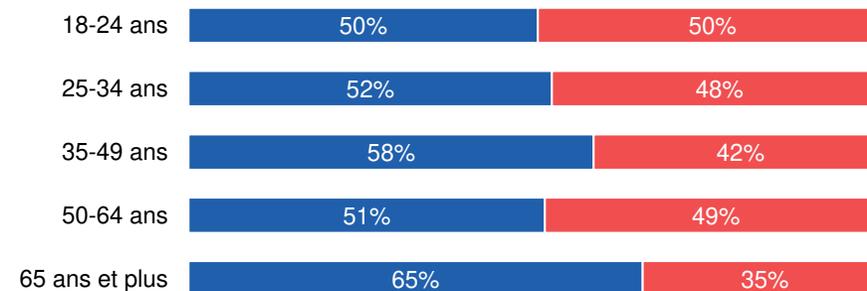
■ Indispensable ■ Important ■ Peu important ■ Pas important du tout

La reconnaissance par l'UNESCO de la baguette de pain comme un élément du patrimoine culturel immatériel de l'humanité

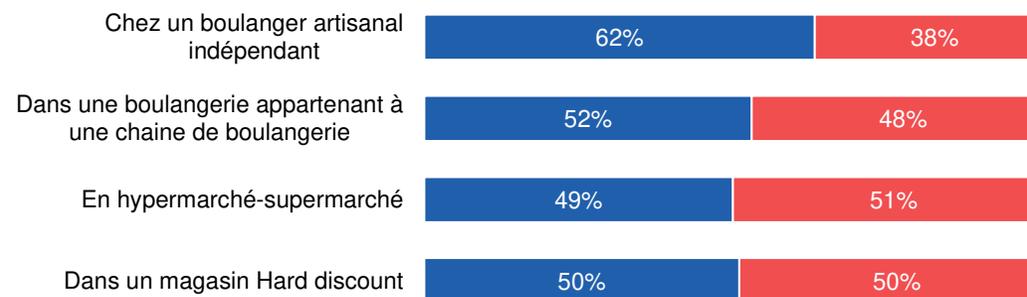
Question : L'année dernière, l'UNESCO a reconnu les savoir-faire artisanaux et la culture française de la baguette de pain comme un élément du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Le saviez-vous ?



Réponses en fonction de l'âge de la personne interviewée



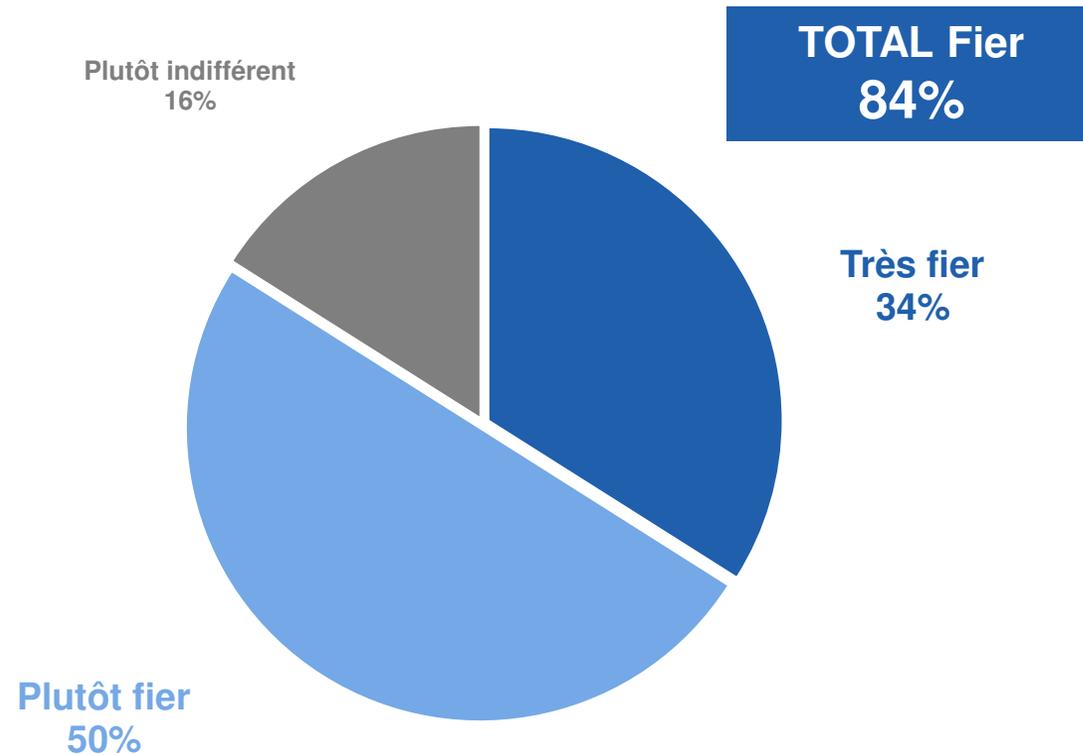
Réponses en fonction du lieu d'achat du pain



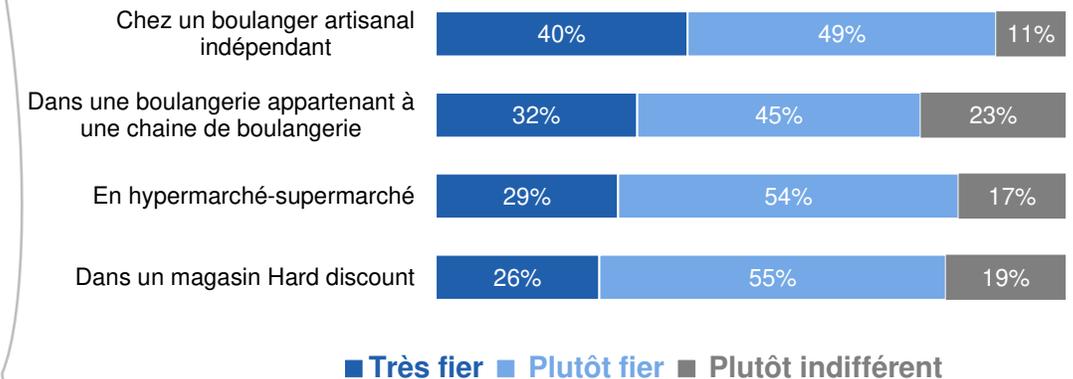
■ Oui ■ Non

La fierté vis-à-vis de cette reconnaissance à l'égard de l'UNESCO est plus affirmée par les clients des boulangeries artisanales indépendantes

Question : Et en que tant Français, êtes-vous très fier, plutôt fier ou plutôt indifférent face à cette reconnaissance par l'UNESCO des savoir-faire artisanaux et de la culture française de la baguette de pain ?



Réponses en fonction du lieu d'achat du pain



● B ●

L'image du métier de boulanger
auprès du grand public



Les avantages perçus du métier de boulanger

Question : Parmi la liste suivante, quels sont, selon vous, les trois principaux avantages du métier de boulanger ?

Rappel
Septembre 2005

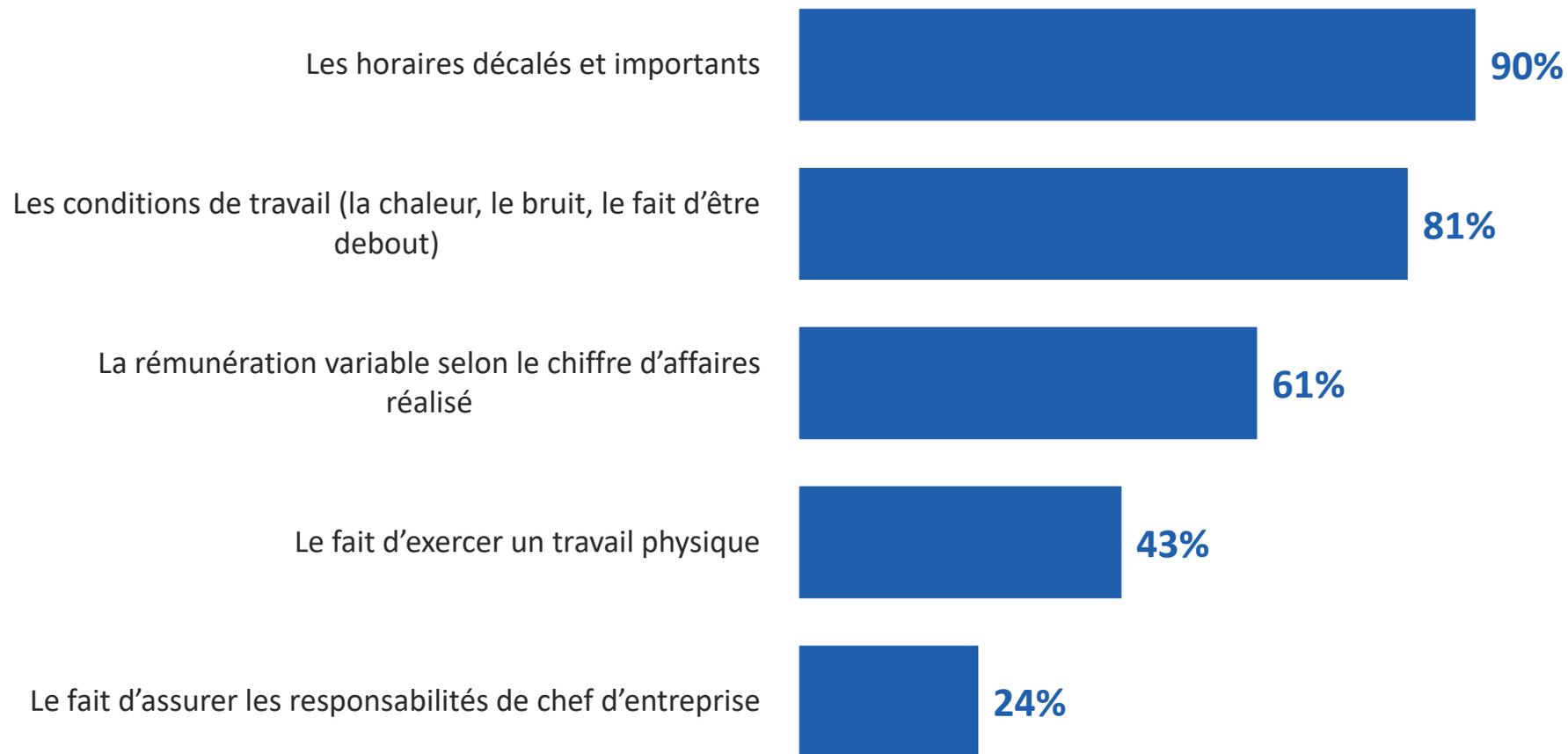


50%
45%
39%
41%
39%
19%
40%
19%

Les inconvénients perçus du métier de boulanger

Question : Parmi la liste suivante, quels sont selon vous les trois principaux inconvénients du métier de boulanger ?

Rappel
Septembre 2005



93%
80%
54%
33%
30%

La propension à encourager son enfant à devenir boulanger

Question : Si votre enfant choisissait d'exercer le métier de boulanger et/ou pâtissier, l'encourageriez-vous dans cette voie ?

Base : Aux Français âgés de 40 ans et plus, soit 67% de l'échantillon

