



Communiqué de presse / Mars 2026



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

LE PAIN N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI DÉSIRABLE

— Fête du **pain** 2026 —

Créée en 1996, la Fête du Pain s'impose depuis 30 ans comme un événement majeur du calendrier artisanal français, rassemblant chaque année professionnels et grand public autour d'un produit au cœur du quotidien et du patrimoine culinaire. En 1995, alors ministre des PME-PMI, du Commerce et de l'Artisanat, Jean-Pierre Raffarin propose de célébrer chaque année la Saint-Honoré afin de valoriser le pain artisanal et le métier de boulanger.

A cette occasion, de nombreux **événements en boutiques ou en extérieur se tiennent sur tout le territoire français** : ateliers de fabrication, dégustation, concours, portes ouvertes en boulangeries... et bien d'autres animations conviviales. Le pain, aliment fédérateur, est au cœur des festivités d'autant plus que cette année est une édition anniversaire, dont le thème sera centré sur **la relance de la consommation du pain artisanal auprès des jeunes** !

Une rétrospective reviendra sur le chemin parcouru par la profession alors **que les savoir-faire liés à la baguette sont inscrits depuis 2022 au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO**. Un signal fort pour rappeler la place du pain dans le quotidien des Français et l'importance de la fabrication artisanale sur le territoire.

À Paris, comme partout en régions, la Fête du Pain poursuit son objectif essentiel : **valoriser le métier de boulanger**, transmettre un savoir-faire exigeant et rappeler la place centrale du pain dans la culture et le quotidien des Français.

Du 8 au 17 mai 2026, la Fête du Pain revient partout en France pour sa 30^{ème} édition, avec un rendez-vous emblématique à Paris, sur le parvis de Notre-Dame.

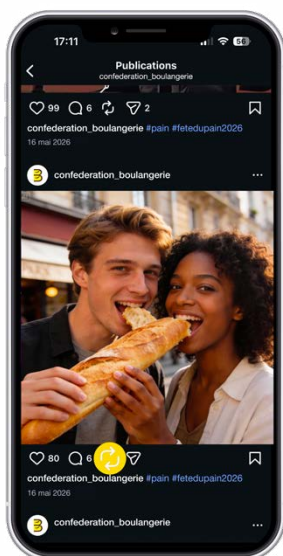
Pendant 10 jours, artisans boulangers et apprentis feront découvrir au grand public leur savoir-faire au sein de la plus grande boulangerie éphémère de France, à travers démonstrations, rencontres et dégustations.

Une centaine de professionnels se relayeront pour faire vivre un véritable fournil en plein cœur de la capitale, offrant aux visiteurs une immersion dans les coulisses de la fabrication du pain.



La Fête du Pain, organisée nationalement par La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, sur l'ensemble du territoire, sera également rythmée par plusieurs temps forts qui témoignent de la richesse et de l'évolution du métier :

- **Le Concours National de la meilleure baguette de tradition française**, symbole d'excellence et de savoir-faire artisanal
- **Le Concours National du meilleur sandwich**, reflet des nouvelles habitudes de consommation et du dynamisme du secteur du snacking en boulangerie



La campagne 2026 s'appuie sur le slogan :

LE PAIN, LA SEULE CHOSE QUE TU PARTAGES SANS REGRETS.

Avec ce slogan, la Fête du Pain 2026 reprend les codes du langage des jeunes générations pour lesquelles « un pain » désigne une personne attirante. Ainsi, le pain s'impose naturellement comme objet de désir. Objectif ? **Remplacer le pain au cœur des usages et des conversations**, en faisant le lien entre tradition artisanale et codes contemporains.

RÉSEAUX SOCIAUX

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française est présente sur les réseaux sociaux afin de valoriser les métiers de l'artisanat boulanger-pâtissier et de toucher les nouvelles générations :

FACEBOOK



INSTAGRAM



LINKEDIN



Dans cette dynamique, **TikTok** rejoint cette année les plateformes de la Confédération



@CONFEDERATIONBOULANGERIE

