



LE SNACKING, FORT LEVIER DE CROISSANCE POUR LES BOULANGERIES

À L'HEURE OÙ LES FRANÇAIS ONT MOINS D'UNE HEURE POUR DÉJEUNER, LE SNACKING - OU RESTAURATION BOULANGÈRE - EST UN VRAI LEVIER DE CROISSANCE POUR LES PROFESSIONNELS DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE.

Si le pain demeure un incontournable des habitudes alimentaires, des français et même au-delà des frontières, la boulangerie doit s'adapter aux nouvelles tendances de consommation, notamment à l'heure du déjeuner. Le snacking - ou restauration boulangère - représente une part importante du chiffre d'affaires des boulangeries et l'offre doit s'élargir pour devenir de plus en plus diversifiée. Cette évolution est étroitement liée à la mutation des habitudes alimentaires des consommateurs, à la recherche d'options rapides, saines, gourmandes, nomades et abordables pour leur pause déjeuner. **La boulangerie, lieu incontournable de la vie quotidienne des français, est aussi le lieu de snacking privilégié pour 14% d'entre eux¹. Cela fait du snacking un moteur d'évolution majeur dans les points de ventes des boulangers.**

Nouveauté cette année, **Sirha Europain**, du dimanche 21 au mercredi 24 janvier 2024 à Paris Porte de Versailles, fait la part belle au snacking avec 3 000m² d'exposition dédiés au secteur et une Scène Bake & Snack pour inspirer la profession et favoriser la découverte de nouvelles techniques et opportunités.



LES PRODUITS DE SNACKING : UN LEVIER DE CROISSANCE POUR LA BOULANGERIE...



57%

des français fréquentent au moins une fois par semaine un lieu de snacking¹



56 minutes

est la moyenne passée à déjeuner par les actifs français en 2023²



3,62€

soit le prix moyen du jambon-beurre dans les boulangeries indépendantes³



2,61 milliards

de sandwiches consommés en France en 2022 : le sandwich reste ultra dominant sur le marché de la restauration rapide³



9,20€

c'est le panier moyen des déjeuners en boulangerie en 2023¹



+ 51 000

points de ventes snacking au 1^{er} janvier 2023, dont 40% de boulangeries⁴

... QUI S'ANCRE DANS LES HABITUDES DE CONSOMMATION DES FRANÇAIS

Face à l'inflation et à l'augmentation du panier moyen d'achats alimentaires, la boulangerie est le choix de restauration à l'heure du déjeuner pour de nombreux français : plus qu'un lieu où l'on achète à manger, les boulangeries deviennent des lieux de vie qui rassemblent, des lieux d'échange et de convivialité.

Plus abordable que le restaurant et que la plupart des fast-foods tout en offrant une qualité supérieure et une option plus saine que ce que l'on trouve généralement au supermarché, l'offre de restauration boulangère a tout pour plaire.

La baisse du pouvoir d'achat profite à ces nouveaux espaces de restauration : **en trois ans, le secteur du snacking a enregistré un bond de 17% du nombre de points de vente¹** et de 19% en termes de chiffres d'affaires¹.

La diminution du temps de pause au travail a favorisé l'essor de ce mode de consommation : les actifs - qui disposent d'un temps de plus en plus réduit pour déjeuner - se tournent vers cette restauration de proximité, accessible et rapide, qui acceptent pour la plupart les titres restaurant pour des produits salés et de restauration. Gourmand mais sain, le snacking séduit aussi les étudiants qui souhaitent se restaurer facilement et de manière abordable, ainsi que les familles à la recherche de plats tout prêts, pratiques à manger.

Face à cette demande croissante, les boulangers ont su trouver leur place sur le marché du snacking. Ce créneau assure désormais **30 à 55%** de leur chiffre d'affaires⁵ et **96% des boulangeries proposent une offre snacking⁶**. Le développement de ce secteur n'est aujourd'hui plus une option pour les boulangers : c'est un fort levier de ventes additionnelles pour eux, qui doivent s'adapter aux nouveaux modes de consommation pour durer.



LE SANDWICH SE REFAIT UNE BEAUTÉ : L'ÉVOLUTION DE LA RESTAURATION BOULANGÈRE

Pour continuer de convaincre des consommateurs en quête de variété, le sandwich s'écarte des compositions "classiques" pour tendre vers des recettes de plus en plus premium. En addition au jambon-beurre traditionnel, les boulangeries explorent des alternatives végétales, des pains originaux, ou encore des sandwiches à base d'ingrédients plus haut-de-gamme comme le saumon, la mozzarella ou la truffe.

La tendance à vouloir consommer plus frais et plus sain se développe à l'heure du déjeuner. Aujourd'hui, **45% des français qui consomment du snacking considèrent important qu'il y ait des ingrédients bio dans les recettes⁷**, et **69% souhaitent que les produits soient de saison⁷**. Pourtant, **63% des 18-24 ans trouvent que l'offre végétale n'est pas suffisamment développée en snacking¹**.



Mais les boulangeries ont compris que le sandwich du midi ne suffit plus. Elles proposent aujourd'hui, de plus en plus de salades, quiches, croque-monsieurs, pizzas, tartes, bagels, burgers. Une ode à la street food au cœur des boulangeries contemporaines.

Sirha Européen propose pendant 4 jours de nombreux temps forts autour de la restauration boulangère afin d'inspirer les professionnels et de leur donner toutes les clés pour élargir leur offre.

Des spécialités telles que les gaufres et croissants salés, sandwich reuben, hot dog, grilled cheese ou encore pizza, seront mises à l'honneur sur la **Scène Bake & Snack** implantée en plein cœur du salon.



CÔTÉ SUCRÉ ?

Près d'un français sur 10 consomme une ou plusieurs fois par jour un snack sucré⁸, et **43% des snackings du petit-déjeuner sont pris en boulangerie-pâtisserie⁸**. Face à ce constat, celles-ci élargissent leur gamme de gourmandises pour intégrer des produits populaires et appréciés comme les gaufres, brownies, cookies ou muffins. Certaines profitent même des tendances sur les réseaux sociaux pour se démarquer, comme les New York Rolls, la viennoiserie américaine qui a connu un franc succès sur TikTok avant d'être proposée par de nombreuses boulangeries françaises.

DIGITALISER LE SNACKING POUR FIDÉLISER

Au cœur de la transformation du snacking en France, la digitalisation joue un rôle central : les consommateurs utilisent de plus en plus les outils digitaux pour consulter les menus, passer commande et régler l'addition.

En 2022, **57% des consommateurs consultent la version digitale du menu lorsqu'ils mangent à l'extérieur**, contre seulement 29% en 2021¹. Le futur de la restauration boulangère réside dans la capacité du secteur à s'adapter à cette nouvelle manière de s'informer pour consommer, en proposant une expérience digitale fluide et intuitive.

Aussi, les promotions et programmes de fidélité sont des éléments importants pour se démarquer, et séduire les consommateurs.



37%

des français¹ recherchent davantage d'offres promotionnelles, de deals et d'offres attractives en restauration



40%

d'entre eux¹ sont en attente d'une offre de plus en plus omnicanale dans la restauration rapide



27%

des français¹ attendent la mise en place d'un programme de fidélité digital en restauration

RÉINVENTER LA RESTAURATION BOULANGÈRE

ELISA GAUTIER,
INTERVENANTE DE LA SCÈNE BAKE & SNACK

Comment la restauration boulangère a-t-elle évolué ces dernières années ?

Ces dernières années, le levain a fait son entrée en scène, révélant ses pouvoirs magiques (digestibilité, goût, conservation entre autres). Depuis des décennies, le pain industriel avait pris le dessus, faisant effroyablement grimper le taux de gluten, à cause de féroces intolérances. Car qui dit consommation de masse dit production rapide et donc levure chimique et farines transformées. Le levain a doucement commencé à nuancer le paysage, tendance confinée principalement aux grandes villes pour le moment, mais selon moi rien n'arrêtera sa course.



Quels conseils donneriez-vous aux professionnels qui souhaitent s'adapter aux nouvelles demandes des consommateurs ?

J'aimerais que les professionnels comprennent qu'il est souvent moins cher et beaucoup plus pratique de consommer de saison, car qui dit de saison dit quantités importantes et donc prix plus faibles. En tant que restaurateur on peut se faire des montagnes de pratiques qui sont en fait extrêmement simples à mettre en place comme faire du compost, réutiliser les déchets (de pain notamment pour les transformer en chapelure, en fond de tarte, en crumble, etc). Et de la contrainte naît la créativité !

Elisa Gautier, fondatrice du restaurant Kiosk, proposera sa recette du grilled cheese sur la Scène Bake & Snack.



GRÉGORY GUERGUERIAN,
INTERVENANT DE LA SCÈNE BAKE & SNACK

Comment partagez-vous la culture et l'héritage arménien à travers votre offre ?

Le pain est le meilleur moyen de partager avec nos invités et cela pour de multiples raisons. C'est un produit si commun et quotidien qu'il n'a plus besoin d'être présenté ou expliqué. Il joue le rôle de trait d'union entre toutes les cultures européennes, étant un élément omniprésent dans chaque foyer. Le four, utilisé pour la cuisson du pain, est également un élément fédérateur qui transcende les frontières culturelles. Notre menu trace le parcours de ma famille sur les quatre dernières générations, depuis la Turquie jusqu'au Liban/Syrie, et enfin jusqu'à la République d'Arménie et le Haut-Karabagh. Ainsi, chaque plat devient une page vivante de notre histoire, offrant une expérience gastronomique immersive.



Pour vous, en France, comment va évoluer la demande de saveurs du monde au sein de la scène boulangère ?

La boulangerie a démontré, notamment lors de la pandémie de Covid, qu'elle représentait bien plus qu'un simple lieu d'achat de produits. Elle incarne un véritable lien social, ancré dans le cœur de chacun. Faire découvrir la boulangerie arménienne en France me procure une joie extrême et l'intérêt croissant de la clientèle témoigne de la curiosité de découvrir de nouvelles saveurs.

Grégory Guerguerian, fondateur de la boulangerie arménienne Juni, mettra à l'honneur l'Armenian street food sur la Scène Bake & Snack.



PARCOURS 100% SNACKING PENDANT SIRHA EUROPAIN 2024

Des rencontres inspirantes pour en savoir plus sur les enjeux du secteur.

Cafés Richard : Spécialiste des boissons chaudes comme le café, le thé ou le chocolat pour les bars et restaurants, Cafés Richard propose également des machines spécialement dédiées aux boulangeries, un secteur où les boissons chaudes représentent une place privilégiée dans l'offre de snacking.

STAND F68

La Vie™ : L'emblématique sandwich jambon-beurre se décline désormais en version végétale grâce à une nouvelle innovation de La Vie™ : le jambon végétal avec un aspect similaire à la charcuterie traditionnelle, tout en étant source de protéines et garanti sans additifs de texture.

STAND G75

Rademaker Bakery Equipment : Au service des professionnels du snacking, Rademaker propose du matériel et des lignes de production pour pizza, pain plat, tarte ou encore quiche.

STAND H34

Saint-Jean : Depuis 1935, la Maison Saint-Jean produit en France une variété de pâtes fraîches, de ravioles et de plats cuisinés à déguster en salade, en gratins ou encore en soupe.

STAND E68

Sunny Pocket : Bien plus qu'une simple machine, elle transforme en moins de 50 secondes un simple sandwich salé ou sucré en un véritable met succulent qui n'a de limite que l'imagination.

STAND G69

Sysco : Leader mondial de la commercialisation et de la distribution de produits pour les professionnels de la restauration rapide et du snacking, Sysco propose une large gamme de produits alimentaires frais et d'épicerie.

STAND E74

Table ronde : Business autrement - Construire son offre :

Point de vue croisé entre deux professionnels, dont Christophe Louie, pâtissier expérimenté et passionné de boulangerie. Cet échange s'adresse directement aux porteurs de projets et entrepreneurs en devenir afin de les conseiller sur comment définir son modèle, construire son offre, communiquer et distribuer.

Scène Sirha Food Forum

Masterclasse - Croissant salé, 0 déchet : Allier gourmandise et responsabilité en réalisant un croissant salé. Un échange inspirant avec Martin Herbelin et Adrien de Dumast, fondateurs de la boulangerie parisienne anti-gaspi Demain.

Scène Bake & Snack

Masterclasse - Hot dog : Loïc Pires, directeur des Opérations de la hotdoguerie lyonnaise Teddy's, mettra l'accent sur le hot dog, un snack très apprécié des français.

Scène Bake & Snack

Masterclasse - Reuben Pastrami : Retour sur le célèbre sandwich grillé Reuben Pastrami avec William et Simon Benitah fondateurs de Will's Deli, adresse gourmande en plein cœur de Paris.

Scène Bake & Snack

Coupe du Monde de la Boulangerie : Un concours international où s'affrontent les 12 plus grandes équipes mondiales de la boulangerie, intégrant une épreuve de panification gourmande (produits de snackings salés).

21 et 22 janvier 2024

.....