

SIRHA EUROPAIN CÉLÈBRE LE PAIN,

CET INDISPENSABLE DU QUOTIDIEN DES FRANÇAIS
QUI S'ADAPTE AUX ÉVOLUTIONS
DES HABITUDES DE CONSOMMATION

En 2023, les français consomment en moyenne 115 kg de pain par an¹, soit environ 300 baguettes. Dans ce simple geste d'acheter du pain, ils célèbrent une part importante de leur identité nationale, perpétuant une relation intime et intergénérationnelle avec la boulangerie. Désormais inscrite au Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, la baguette de pain française et sa croûte croustillante séduisent l'international : les exportations du secteur de la boulangerie-pâtisserie ont atteint 2,5 milliards d'euros en 2021², un chiffre record.

Sirha Europain, du 21 au 24 janvier 2024 à Paris Porte de Versailles, célèbre le pain et accompagne les acteurs de la boulangerie et de la pâtisserie pour s'adapter aux consommateurs d'aujourd'hui et de demain et développer leur business.



LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE EN FRANCE : UN SECTEUR DYNAMIQUE ...



12 millions
de consommateurs
par jour en boulangerie³



6 milliards
de baguettes sortent des
fournils chaque année³



**+ de
1 français sur 2**
déclare manger du pain
frais tous les jours⁴



7 français sur 10
fréquentent les
boulangeries plus de
deux fois par semaine⁵



35 000
boulangeries-pâtisseries
en 2023 (+3% vs. 2019)⁶



+ 180 000 emplois
générés par le secteur
de la boulangerie³

... ACCOMPAGNÉ D'UNE DIVERSIFICATION DES MODES DE CONSOMMATION



41%
des français achètent
des produits de
boulangerie-pâtisserie
en hypermarchés⁴



45,5%
déclarent consommer le plus souvent
de la farine de blé classique vs.
5% de la farine de blé complet
et 4,4% de la farine biologique⁴



7%
des français déclarent
acheter du pain bio de
manière régulière⁴

L'ESSOR D'UNE NOUVELLE BOULANGERIE SANS GLUTEN

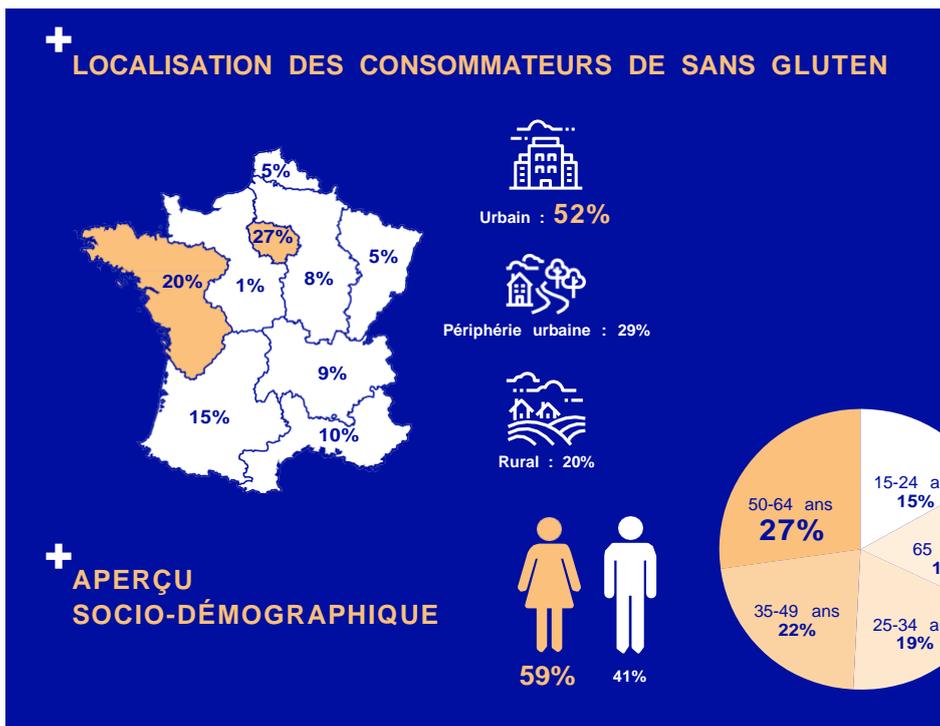
Le secteur de la boulangerie s'adapte aux nouveaux modes de consommation, dans lesquels on retrouve une augmentation significative de la demande de produits sans gluten. Cette révolution est le résultat d'une combinaison de facteurs, allant des préoccupations de santé, aux préoccupations environnementales en passant par la demande croissante de produits alimentaires plus inclusifs.

Aujourd'hui, **plus d'un tiers des français consomment de temps en temps ce type de produits** et **8% indiquent suivre un régime strictement exempt de gluten**. Pourtant, **48% des français consommant sans gluten ne trouvent pas de pain adapté chez leur boulanger**, alors qu'ils aimeraient en trouver.⁷



Qui sont les consommateurs de sans gluten⁸ ?

En France, la majorité des consommateurs de sans gluten sont contraints de suivre ce régime, le plus souvent pour des raisons médicales : près de la moitié y sont sensibles quand 13% souffrent de la maladie cœliaque (ce qui représente 1% de la population française) et 19% ont une autre pathologie qui leur impose ce régime. Enfin, 6% des consommateurs de sans gluten sont concernés par l'effet de mode, soit dans le but de varier leur alimentation, ou bien parce qu'ils souhaitent manger plus sainement. Sirha Européen, en rassemblant pendant 4 jours exposants, innovations et intervenants, aide les professionnels à proposer une offre complète aujourd'hui recherchée par leurs consommateurs.



Le défi majeur pour les boulangers dans cette évolution est de **trouver des alternatives aux ingrédients traditionnels sans compromettre la saveur, la texture et la qualité de leurs produits**. Les farines sans gluten comme la farine de riz, de sarrasin, de maïs, ou encore de quinoa ont fait leurs preuves.

De nombreux meuniers - présents en janvier 2024 à Sirha Européen dans le pôle boulangerie - tentent ainsi de diversifier leur offre de farine en proposant de plus en plus de nouvelles gammes sans gluten : **Moulins Bourgeois** propose ainsi une gamme de farines "diversifiées" - de la farine de maïs, d'épeautre, de riz pour du "free bread" - et varie son offre en développant des farines certifiées bio et bio équitables. C'est aussi le cas de **Foricher Les Moulins** qui cultive et produit, en plus de farine destinée à des pains traditionnels, des farines sans gluten bio, farines de riz, et des farines biologiques.

En dehors de l'aspect gustatif, l'essor du sans gluten a également un impact environnemental positif. En effet, ces produits sont souvent élaborés en harmonie avec des méthodes de culture plus respectueuses de l'environnement, favorisant la culture de céréales alternatives. Cette convergence entre la demande de produits plus sains et les pratiques de culture durable contribue à **façonner un avenir plus prometteur à la fois pour les consommateurs et la planète**.



LE BIO, L'ALTERNATIVE DURABLE :

L'attrait pour les farines biologiques est en plein essor, reflétant l'attention croissante des consommateurs sur la santé et la durabilité. Les farines biologiques sont cultivées sans pesticides ni engrais synthétiques, ce qui les rend plus nutritives et plus respectueuses de l'environnement.

De nombreux professionnels prônent une démarche plus durable, à l'instar de Léo Forest-Agostini et Estelle Cousseau qui ont fondé **Le fournil de Pépette**, un fournil de pain 100% bio et au levain naturel. Leur démarche artisanale et engagée leur a valu une nomination dans la catégorie « Reconversion » de **Futur(e)s Food**. Rendez-vous le mardi 23 janvier à 18h sur la scène du Sirha Food Forum de Sirha Européen pour assister à la remise des prix.

BOUSCULER L'UNIVERS DE LA BOULANGERIE

**THOMAS TEFFRI-CHAMBELLAND,
INTERVENANT DU SIRHA FOOD FORUM**

Qu'est-ce qui vous a poussé à vous intéresser à la fabrication de produits sans gluten ? Pourquoi ce choix ?

Au début des années 2000, alors que je vendais du pain biologique au levain depuis plusieurs années, de plus en plus de clients m'ont interpellé pour que je produise du pain « sans gluten » et l'envie de les satisfaire m'a challengé. J'ai alors entrepris un travail de R&D autour de plusieurs graines et céréales avant de concentrer mes efforts sur l'une d'elles : le riz. C'est une céréale locale et la grande variété des riz en culture permet d'identifier pour certains des caractéristiques rhéologiques, de texture et aromatiques très intéressantes en panification. Avant de penser « sans gluten », je pense « céréales » et faire du pain de riz aujourd'hui est à la croisée extraordinaire d'un artisanat plurimillénaire - la boulangerie - et d'une innovation majeure : le riz comme céréale panifiable !

Thomas Teffri-Chambelland, fondateur de l'École internationale de boulangerie (Alpes-de-Haute-Provence) et boulanger autodidacte spécialiste des fermentations naturelles, interviendra au Sirha Food Forum sur le sujet « Repenser la formation » lors de Sirha Européen 2024.



**FABRICE COTTEZ,
ANIMATEUR DE LA SCÈNE BOULANGERIE PENDANT SIRHA EUROPAIN**

Quels défis sont rencontrés lors de la création d'une gamme de produits de boulangerie sans gluten ?

Le gluten est la protéine du blé, il apporte de la tenue au pain. Sans la présence de gluten le boulanger doit adapter sa production : produire des pains moulés et bien-sûr des pains avec très peu de volume. Les centres de formation n'enseignent généralement pas ces recettes, obligeant ainsi le boulanger à rechercher des informations en ligne ou dans des ouvrages pour expérimenter avec des types de farine et d'agents gélifiants qui lui sont moins familiers.

La bonne nouvelle est que la boulangerie artisanale évolue énormément depuis quelques années, notamment à travers le choix des farines, des procédés de fabrication plus longs et même grâce au retour de la cuisson au feu de bois.

Travailler des farines natives par exemple sans additifs, ni autre transformation en privilégiant des longues fermentations sur levain pour augmenter l'acidité du pain et finir par une bonne cuisson, pourrait bien être l'un des éléments clés pour l'avenir. Cette approche permettra aux personnes sensibles au gluten de retrouver le goût et les bénéfices du bon pain sur la santé.

Fabrice Cottez, boulanger-formateur et consultant, occupera le rôle d'animateur de la Scène Boulangerie lors de Sirha Européen 2024.



PARCOURS 100% PAIN PENDANT SIRHA EUROPAIN 2024

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

Actibio : Plus de 1 500 matières premières 100% bio, sans gluten et vegan, répondant ainsi aux besoins d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

STAND J27

Astreïa : Fabricant français de moulins à meule de pierre, Astreïa aspire à ce que ses solutions rendent le monde paysan plus autonome.

STAND H50

Moulins Bourgeois : Ce moulin indépendant produit des farines bio et des farines élaborées destinées aux pains spéciaux depuis quatre générations, en mettant l'accent sur une fabrication naturelle.

STAND P37

Panifour : Au service du secteur de la boulangerie, pâtisserie et snacking, Panifour propose une large gamme de fours et d'équipements de fournil et accompagne les professionnels dans l'agencement des espaces de vente et de production.

STAND C28

Technique - Le sans gluten : Démonstration de recettes et techniques de cuisson pour parvenir à un produit final aussi savoureux et moelleux que le pain traditionnel.

Scène Boulangerie

Table ronde - Pain durable, démarche 360° : Un dialogue inspirant et engagé pour l'avenir de la filière : sourcing, gestion du gaspillage et valorisation des invendus...

Scène Sirha Food Forum

Table ronde - Boulangerie en mutation : Un échange sur les défis et opportunités actuels auxquels font face les professionnels : lieu hybride, réorganisation et diversification de l'offre.

Scène Sirha Food Forum

Coupe du Monde de la Boulangerie : Un concours international où s'affrontent les 12 plus grandes équipes mondiales de la boulangerie.

21 et 22 janvier 2024

Coupe de France des Écoles : Une compétition dédiée aux jeunes espoirs de la boulangerie-pâtisserie formés dans l'Hexagone.

Équipes Espoirs : 21 et 22 janvier 2024 - Équipes Excellence : 23 et 24 janvier 2024



Les accréditations sont ouvertes.

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCRÉDITATION : [CLIQUEZ ICI](#)

Sources :

1 Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE),
"Consommation alimentaire des ménages", 2023

2 Business France export

3 L'Observatoire du Pain - 2022

4 TGI (2023R1)

5 FEB (Fédération des Entreprises de Boulangerie)

6 CNBPF (Confédération nationale De la Boulangerie et Pâtisserie Française)

7 Baromètre 2022 Because Gus

8 TGI Kantar (2022 R2)

À propos de Sirha Européen

Sirha Européen, le salon global de la boulangerie, pâtisserie et du snacking (ou restauration boulangère), revient pour une 25^e édition du dimanche 21 au mercredi 24 janvier 2024 pour célébrer le savoir-faire, la technique et le patrimoine boulangier du monde entier. Avec plus de 300 exposants et marques, dont 15% d'internationaux, Sirha Européen propose un œil éclairé sur l'ensemble de la filière, son héritage, mais aussi son évolution. Sirha Européen a rejoint l'écosystème Sirha Food, prenant appui notamment sur Sirha Lyon et la puissance de réseau autour de la boulangerie, pâtisserie comme de la restauration hors domicile.

**AGENCE MONET
POUR SIRHA EUROPAIN 2024**



SIRHA EUROPAIN



SIRHA EUROPAIN



SIRHA EUROPAIN



SIRHA EUROPAIN



SIRHA FOOD



sirha-europain.com

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

