



www.chd-expert.fr

18 Mai 2009

Communiqué de presse



## BREAD STORMING

### Le pain en CHR : Un potentiel surprenant !

*\*Enquête FACTS BP 2008, établie sur une base représentative du marché de 2100 établissements. En 2008, le marché de la CHR comptait 28 500 Hôtels, 115 000 Restaurants et 31 500 Cafés pour un total de 175 000 établissements en France. (Base FIND)*

*L'Etude complète sur le marché du pain en CHR est en vente sur notre site !*

Après une forte dépression entre 1950 et 1996, le pain, produit symbolique s'il en est un, retrouve peu à peu sa place dans notre alimentation.

**Levure, Eau et Farine** : Élémentaire et traditionnel, le pain est une des pierres angulaires du repas Français. Après avoir subi les effets néfastes de la culture « fast-food », ce dernier retrouve aujourd'hui sa popularité. Crise économique, préoccupations environnementales, martelage médiatique, **le retour à des valeurs saines et classiques est au centre des assiettes comme des débats politiques.**

### 14000 et des baguettes !

Le pain représente donc plus que jamais un **produit clef pour le monde de la restauration**. Le plus souvent offert au client, le service du pain dépend directement du **standing du restaurant** et témoigne de l'attention que le restaurateur porte à sa clientèle pour lui offrir **un pain d'une qualité irréprochable en harmonie avec la carte.**

Cependant, **seulement 8% des cafés, hôtels et restaurants** fabriquent eux même leur pain, pour des raisons de surcoût évidentes.

**65% d'entre eux achètent leur pain en boulangerie**, ce qui représente approximativement un éventail de **110 000 clients pour ces dernières**. Et pas n'importe quels clients !

Pour une boulangerie qui fournit régulièrement en pain un hôtel avec restaurant, cela représente une transaction moyenne de **45 baguettes par jours** et, par conséquent, plus de 14000 à l'année !

Parmi les différents types d'établissements, ce sont les restaurants qui commercent le plus souvent avec leurs boulangers. En effet, **81% d'entre eux** (et 90% des établissements affichant un TMR de 20€ et plus) ont opté pour cette solution qui couple **praticité et qualité.**

### Simple et économique : Le pain surgelé !

**Les hôtels**, quant à eux, ainsi que près de **20% des CHR**, préfèrent acheter **du pain surgelé précuit**. Avec certes une légère perte moyenne de qualité, le pain surgelé est **moins coûteux et permet une gestion des flux plus souple et sans perte**, notamment pour les établissements observants une grande fréquentation. De plus et au-delà des 20% de clients réguliers, le marché du pain surgelé est constamment sollicité par de nombreux restaurateurs à titre de dépannage.

### Industriel ou Boulanger ? Un marché varié à saisir !

Produit phare en temps de crise, le pain a paradoxalement trouvé en restauration une dimension symbolique toute autre. **Indice de qualité et de prestige**, il incarne aujourd'hui en CHD un marché non négligeable et très prometteur, **tant pour les industriels que pour les boulangers.**

### A propos de CHD Expert

**Aujourd'hui leader** en Europe et en Amérique du nord, **CHD Expert** conseille depuis plus de 10 ans les entreprises et les aide à collecter, à analyser et à mieux gérer l'information sur le marché de la consommation hors domicile.



Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter :

**Marc RIBOT** – 04 26 72 90 05 / 06 30 43 62 13 – [mrivot@chd-expert.com](mailto:mrivot@chd-expert.com)

**Geraldine AMSELLEM** – 04 26 72 90 26 – [gamsellem@chd-expert.com](mailto:gamsellem@chd-expert.com)