

# Revue des marchés Européens du Bakery

## Impact de la crise COVID-19 Focus sur le home-baking

Anne Fremaux, Directrice Bakery

CIBM, Paris le 16 Novembre 2021

**Fondé en 1970, toujours indépendant**

**Conseil stratégique et études de marchés sur toute la chaîne agro-alimentaire**

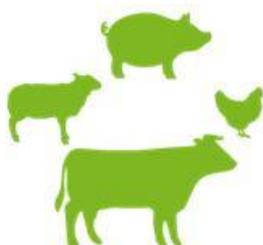
28 consultants

Europe et Monde

Expertise et Expérience



Lait



Viande



Bakery



Ciblé



Tourné vers l'avenir



Approche globale



Contacts décideurs

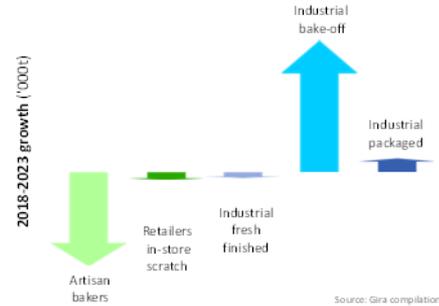
# Quelques exemples d'études Gira dans le Bakery

*Parus ou à paraître*

## Marchés du bake-off

Publication: fin 2019  
+ 2023

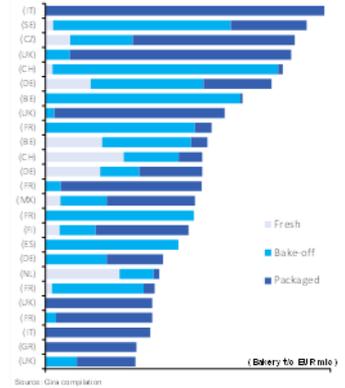
*Perspectives de croissance par méthode de production*



## European Bakery Company Panorama

Publication: mi 2022

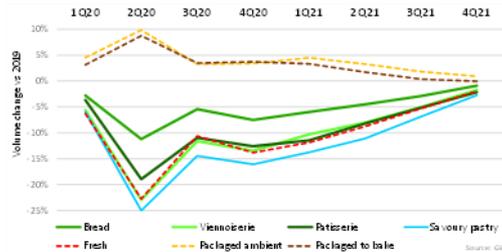
*Top industriels et activités bakery*



## Covid-19 crisis

Publication: 2020+2021

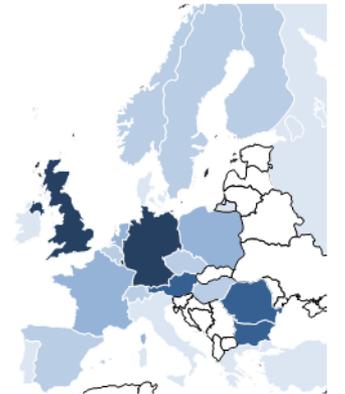
*Evolution trimestrielle de la consommation BVP*



## Business Models de Chaînes de Bakery

Publication: fin 2021

*PDM en distribution BVP fraîche*



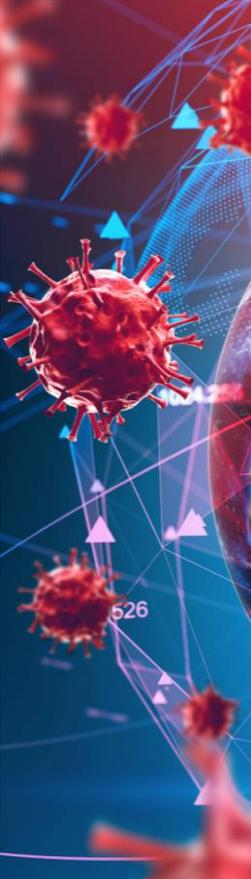
## Impact de la crise COVID-19 sur les marchés Européens du Bakery

---

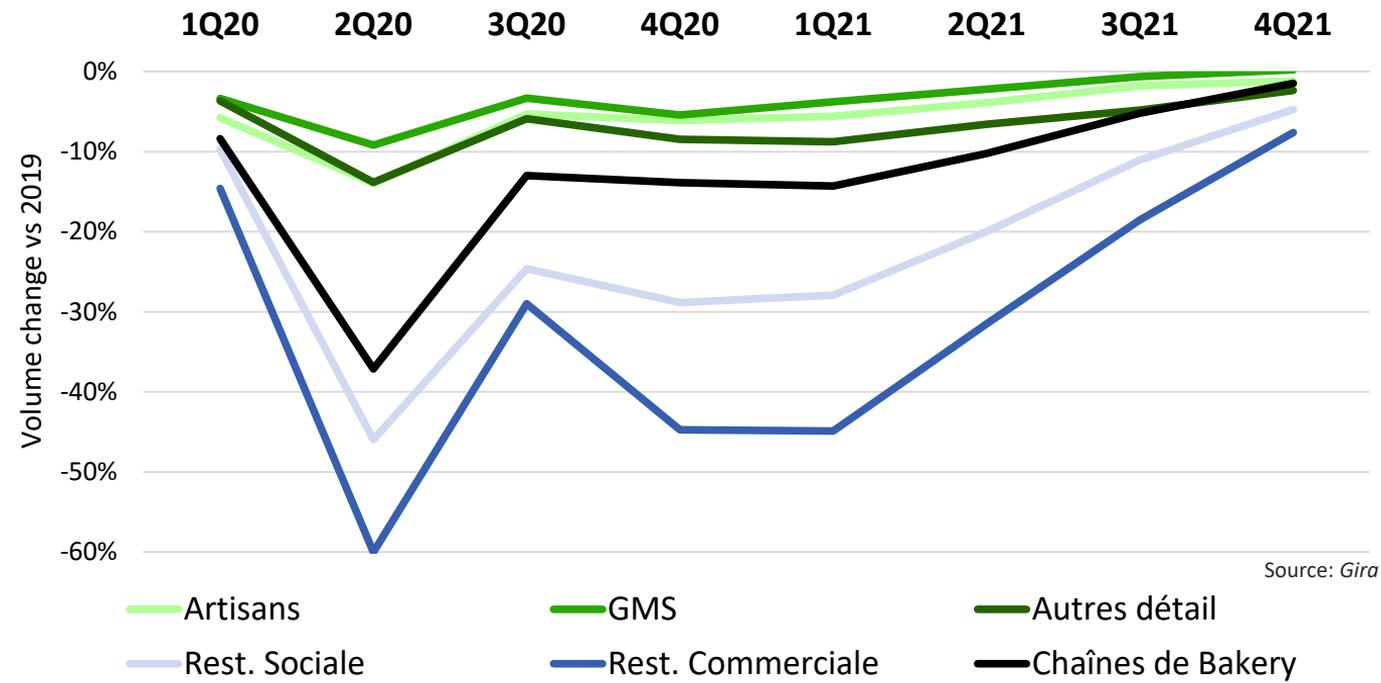
- *A quel rythme se fera la récupération ?*
- *A moyen terme, quelles opportunités, quels challenges se dessinent tout au long de la filière ?*

# Impact de la crise COVID-19 sur la distribution de bakery

Variations par trimestre en 2020 et 2021



## Evolution de la distribution de produits de bakery frais par trimestre, Europe, 2020 & 2021

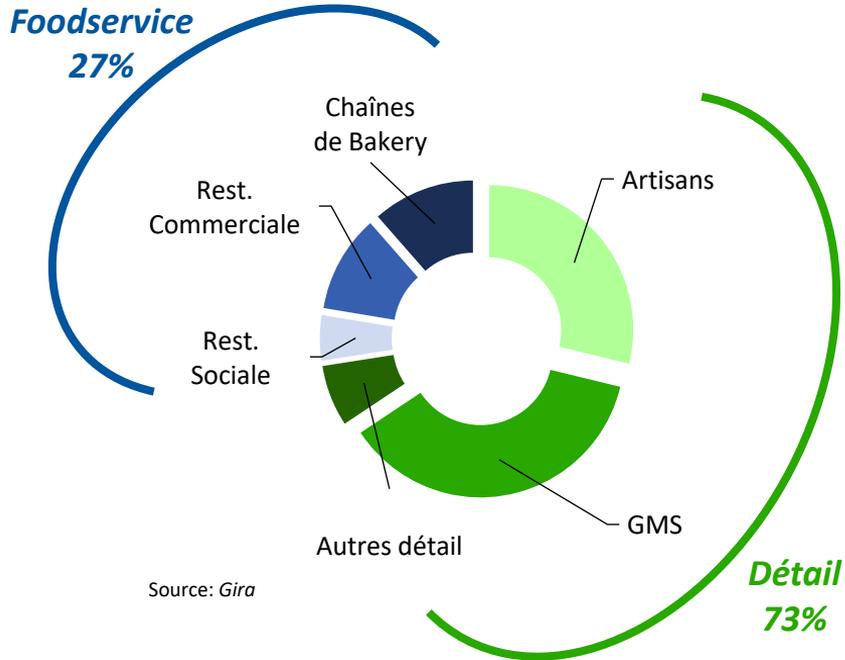


Source: Gira

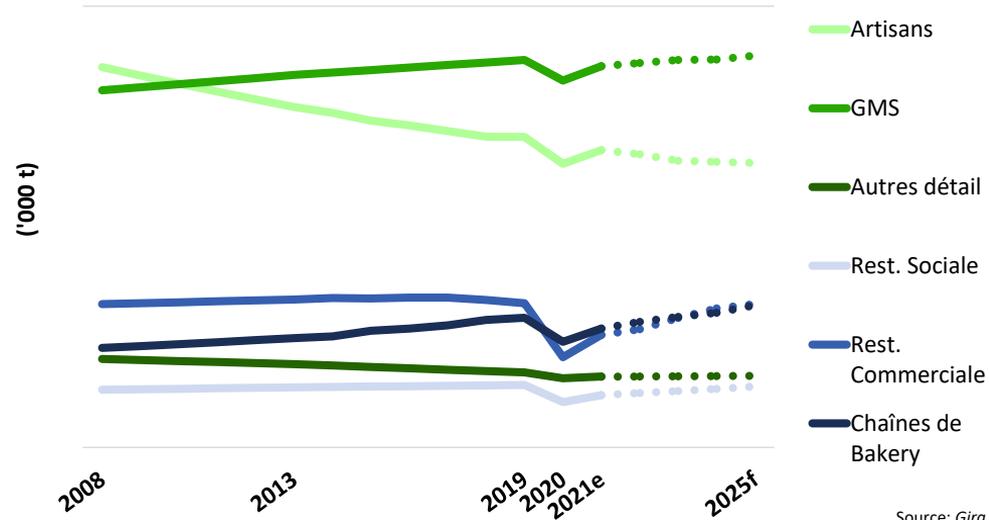
# Circuits de distribution de BVP fraîche

## Reprise – à moyen terme – du foodservice

### Circuits de distribution, Europe, 2021 (% volume)

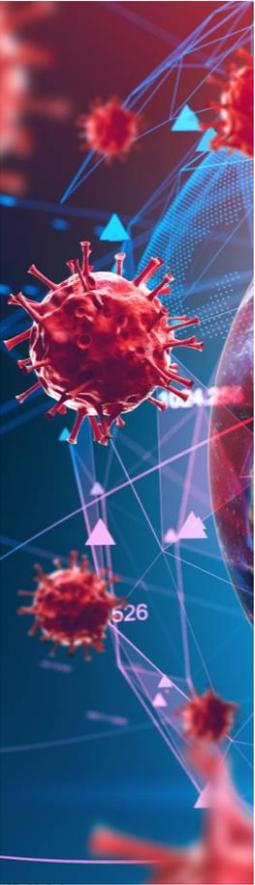


### Tendance par circuit de distribution, Europe, 2008/2025f (volume)



# Impact à long terme de la crise COVID-19 sur la distribution

*Les questions qui se posent*



**Poursuite de la tendance à privilégier les achats locaux?**

**Développement des achats en ligne et des livraisons à domicile?**

**Quel niveau de récupération du foodservice?**

**Des circuits d'achats plus diversifiés, pour répondre à tous les besoins**

# Des frontières de plus en plus floues entre les circuits

*Lesquels seront les moteurs de la croissance en BVP fraîche?*

**Hypers & supers**

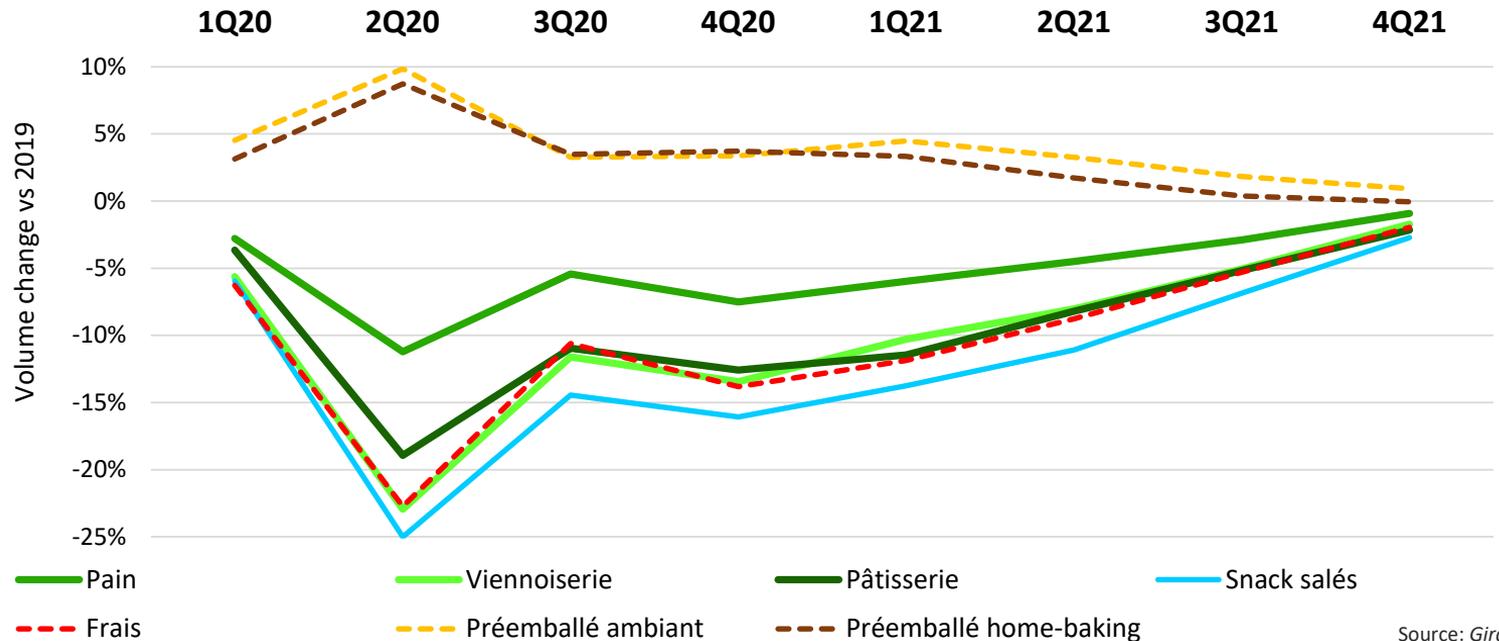
**Chaînes Bakery**



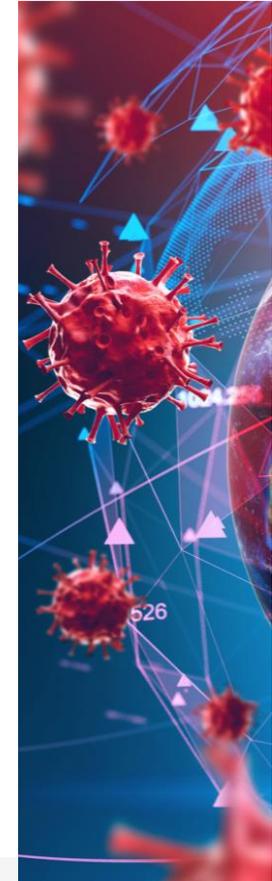
# Impact de la crise COVID-19 sur la consommation de bakery

## Variations par trimestre en 2020 et 2021

### Evolution de la consommation par trimestre, par produit et par technologie, Europe, 2020 & 2021



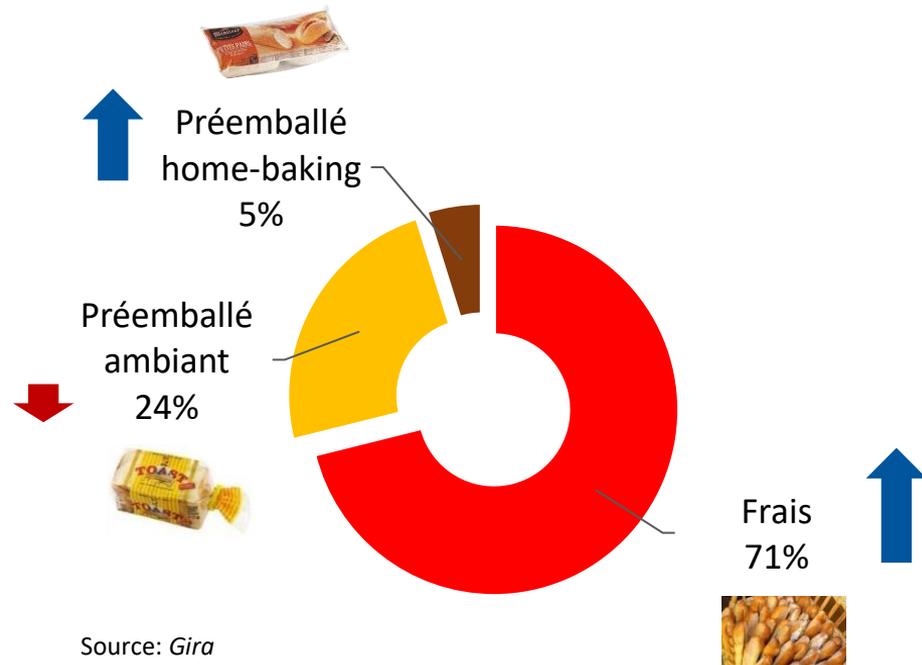
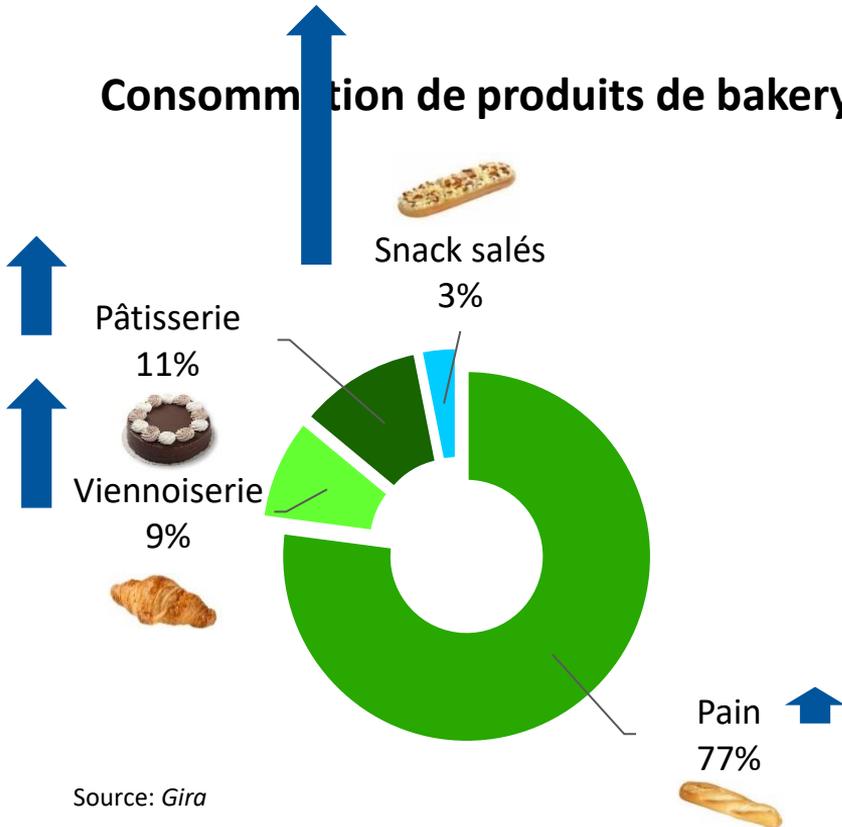
Source: Gira



# Aperçu des tendances de consommation en bakery

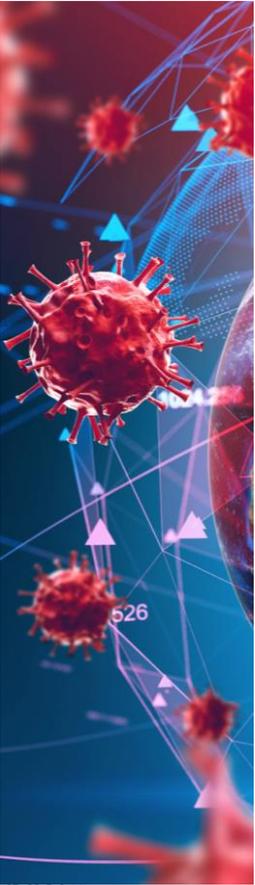
La consommation va se remettre de la crise COVID-19

## Consommation de produits de bakery, Europe, 2021 & tendances futures (% volume)



# Impact de la crise COVID-19 sur la consommation

*Accélération de tendances pré-existantes*



**Produits préemballés:** ambiants et à cuire à la maison

**Sécurité alimentaire, hygiène et packaging**

**Maintien des tendances de fonds:** santé, local, clean label

**Retour du fait maison?**

# Focus sur les produits santé ("Better for you")

Stratégies défensives (-)... ou bien nouveaux ingrédients santé (+)

Régimes spéciaux & "sans"



Moins de: gras/sucre/sel



Santé mentale



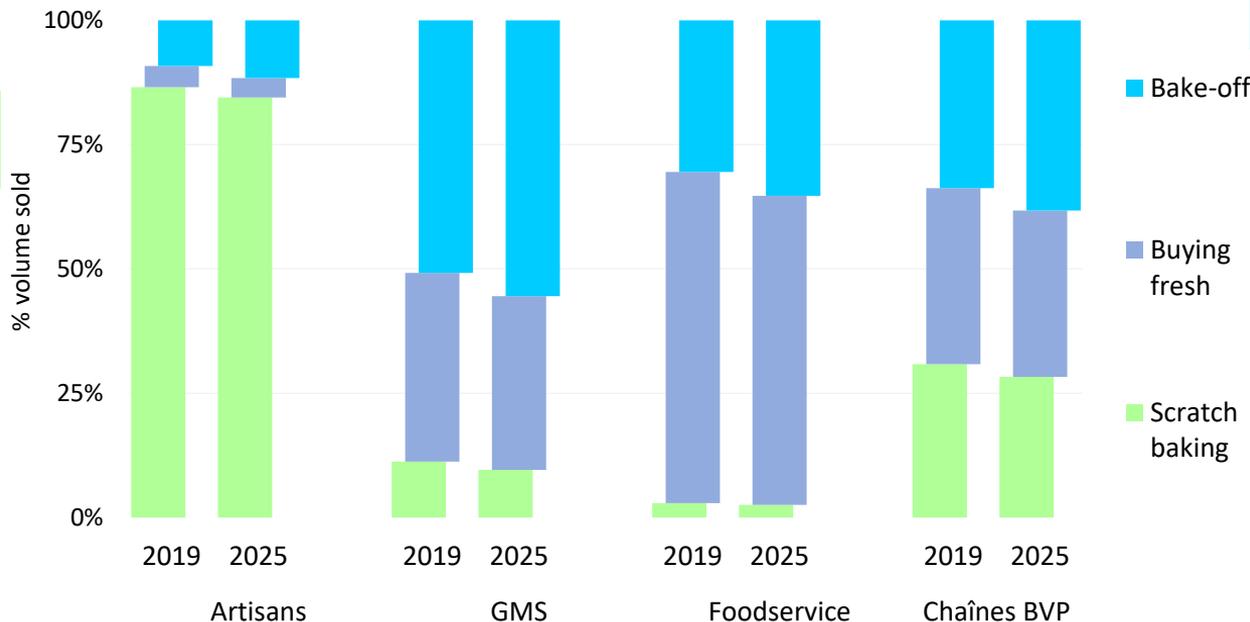
"Power ingredients":  
Fibres, graines anciennes,  
germées, protéines...



Santé intestinale

### Stratégies d'approvisionnement en produits frais de BVP par circuit, Europe, 2019 & 2025f

**% Fabrication**  
*sur place*



**% Bake-off**  
*(cuit /décongelé en magasin)*



- Bake-off
- Buying fresh
- Scratch baking



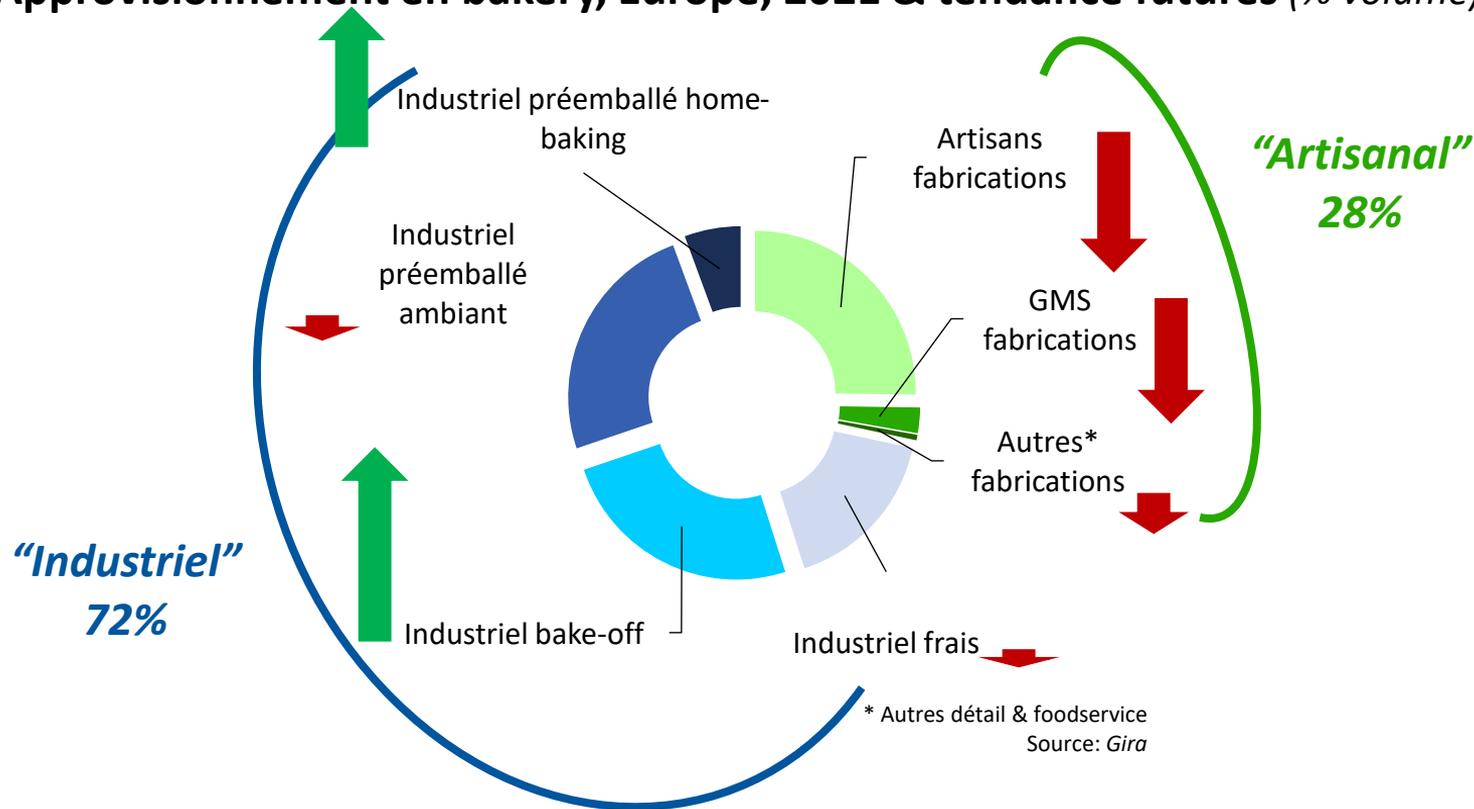
**% Achat frais**  
*(aux artisans ou industriels & livré TLJ)*

Source: Gira

# Structure de l'approvisionnement en bakery

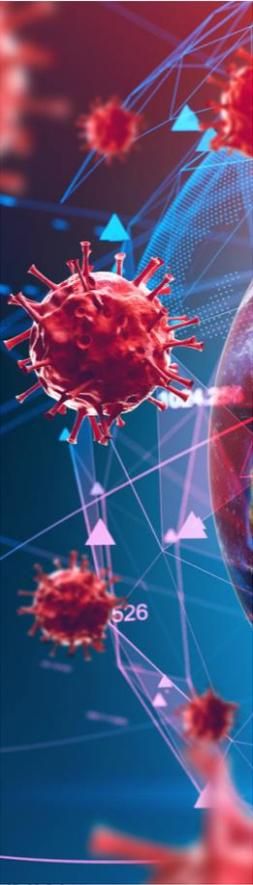
## L'industriel domine largement

### Approvisionnement en bakery, Europe, 2021 & tendance futures (% volume)



# Des changements de fonds pour l'industrie du bakery?

## *Opportunités et challenges*



**Opportunités pour le bake-off**

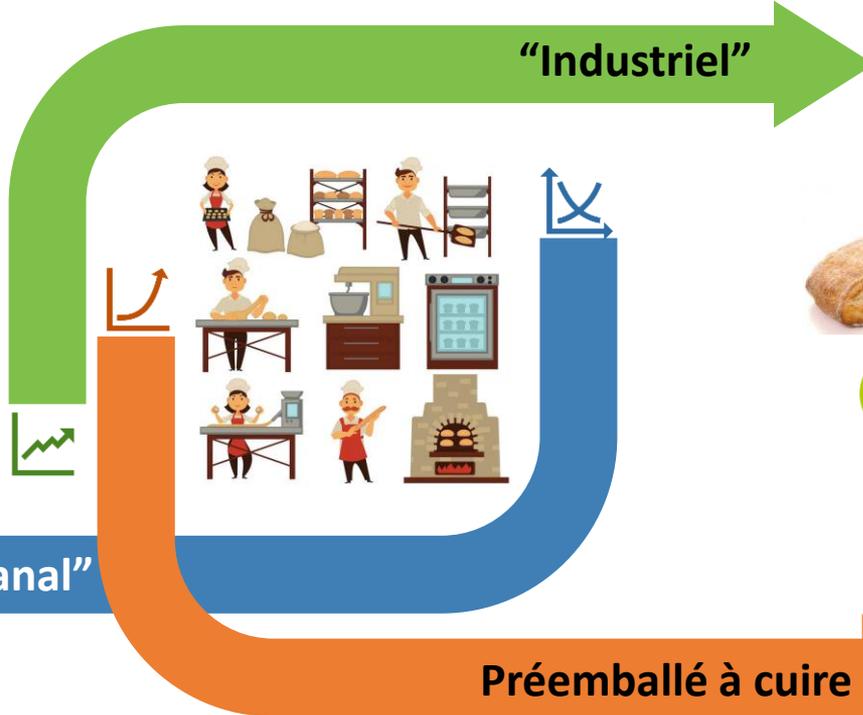
**La faveur aux approvisionnements locaux/nationaux – au détriment de l'international**

**Des magasins qui développent leurs unités centrales de production de bakery**

**Réduire le degré de spécialisation (circuits, produits, technologies)**

# Production artisanale ou industrielle?

*“The rise of artisan baking”*



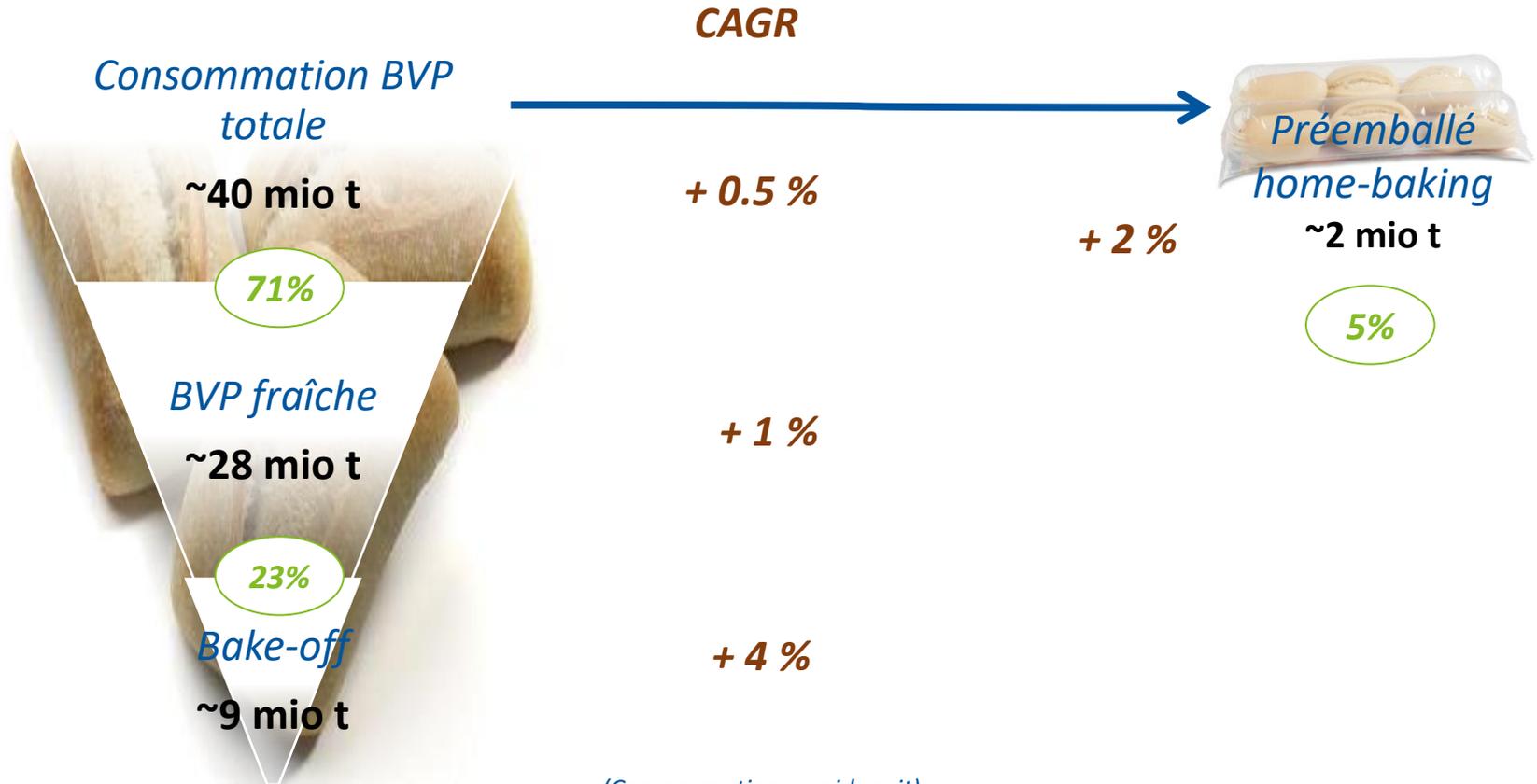
## Focus sur le home-baking

---

- *Nouvel eldorado ou futur champ de bataille pour les distributeurs et les industriels?*

# Le marché Européen du home-baking

*Une niche prometteuse*



(Consommation – poids cuit)

# C'est quoi le préemballé home-baking?



## Multiplicité de:

- Produits/recettes
- Technologies
- Circuits de distribution
  - GMS
  - Freezer center
  - Livraison à domicile



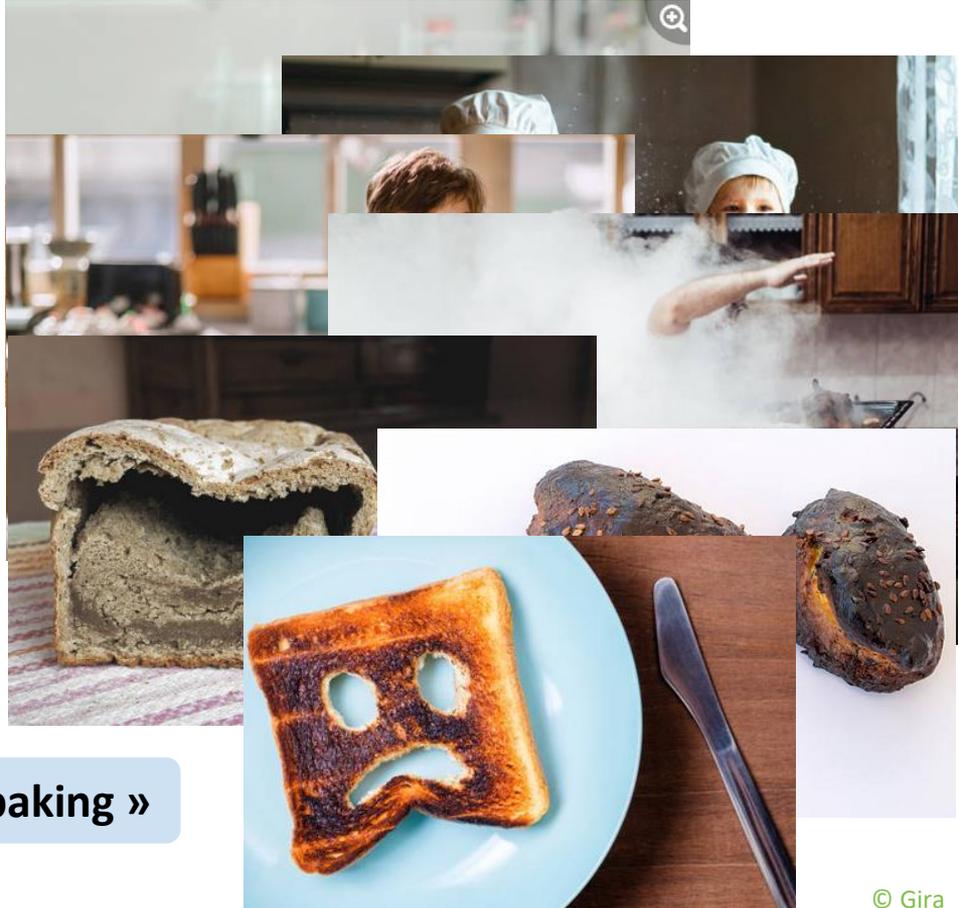
# Impact de la crise COVID-19

*Renouveau du « fait maison »*

**Impact des confinements**

**Croissance des freezer center**

**Marché du préemballé « home-baking »**



# Vers de nouvelles stratégies en home-baking?

## Multiplier les contacts avec le client

- 3 « rayons » BVP en GMS
  - Rayon frais + préemballé + surgelé
- Stratégie multicanale: PRÊT UK
- Du bake-off B2B vers le B2C



**10€ de descuento**  
en tu primera compra de más de 35€

Código del cupón: BIENVENIDO

Introduce el código de tu cupón al finalizar tu pedido

A collection of bakery items including two donuts, a croissant, and a muffin in a paper liner, with a glass of olive oil in the background.

EUROPASTRY

Search

0,00 €

WELCOME TO FRAZER STORE - DELIVERED TO THE UK AS POSSIBLE AGAIN

SEARCH

CUSTOM WRAPPED CHOCOLATE FAIRER STORE EXCLUSIVES PRODUCTS

**Oululainen Rye Bread Organic 300 g**

€2.00 66.67/kg

No reviews | Write a review

QUANTITY

ADD TO CART

FREE DELIVERY FOR ORDERS OVER 69€ EUROS  
1-3 DAY DELIVERY WITH DHL EXPRESS

A screenshot of a bakery website. The top navigation bar includes 'EUROPASTRY', a search bar, and a shopping cart icon showing '0,00 €'. Below the navigation is a promotional banner for a 10€ discount on orders over 35€. The main content area shows a product page for 'Oululainen Rye Bread Organic 300 g' with a price of €2.00 (66.67/kg) and an 'ADD TO CART' button. The product image shows a round loaf of rye bread in a white paper bag with a red and green striped top.

Merci pour votre attention!

Pour plus d'information:

Anne Fremaux  
[a.fremaux@girafood.com](mailto:a.fremaux@girafood.com)