



Communiqué de presse
Paris, Lundi 17 mai 2021

Le secteur aux côtés des restaurateurs pour leur réouverture

La Fédération des entreprises de boulangerie / pâtisserie se réjouit de l'ouverture prochaine des restaurants. Nos adhérents seront au rendez-vous et aux côtés des restaurateurs pour proposer des pains de qualité.

Selon une étude réalisée par la FEB, **87% des interrogés sont attentifs à la qualité et au type de pain servi au restaurant***.

Une large majorité des Français consomme du pain au cours des repas (60% presque à tous les repas). Le dîner est le repas au cours duquel les Français consomment le plus souvent du pain (77% suivi par le déjeuner 76%)*. Un bon pain servi pendant le repas **promet de passer un bon moment** à table.

Le restaurant est souvent associé à un **format de pain spécifique** et la mise en valeur de **la qualité du pain servi est appréciée par les clients** : partenariat avec une boulangerie locale, farine de qualité, levain naturel, ...

Aliment incontournable du patrimoine culinaire pour 96% des interrogés*, le pain bénéficie d'une image positive très forte chez les consommateurs français. Intergénérationnel et polyvalent, il s'intègre volontiers à tous les repas et s'élève au rang des aliments "plaisir".

Dans le secteur, de nombreuses collaborations existent entre le monde de la boulangerie/ pâtisserie et de la gastronomie afin d'offrir des produits de qualité, innovants et créatifs en accord avec les plats proposés sur la carte du restaurateur.

Christophe Girardet, administrateur de la FEB et dirigeant de Victor & Compagnie, déjà fournisseur des pains "buns" du **Hard Rock Café** et des **Burgers de Papa à Lyon** livre également le pain de la **Brasserie Georges, institution lyonnaise**.

Christophe Girardet & Jacky Gallmann (directeur de la Brasserie Georges) nous disent un petit mot sur leur collaboration : *« Le pain Victor & Compagnie, grâce à l'association Les Robins des Champs, c'est de l'équitable local. Quand on mange un pain à la Georges, 3 intermédiaires plus loin, il y'a un agriculteur de notre région qui cultive sa terre. Grâce à ce partenariat d'envergure, il peut se permettre de bien travailler et de bien vivre de son métier. Pour la Brasserie, il était important de donner du sens et de travailler avec des producteurs locaux autour de trois critères : la qualité du pain, la possibilité d'être livré tous les jours et deux fois par jour pour proposer des pains de qualité et frais aux clients et l'aspect filière aux portes du restaurant. Aujourd'hui, nous avons plaisir à emmener les équipes de la Brasserie à la découverte des champs pour que demain à la réouverture du restaurant nos équipes puissent raconter l'histoire de cette belle collaboration. »*

***Etude « Les Français et le pain, 5 ans plus tard » réalisée par QualiQuanti pour la FEB 2021**

[A propos de la FEB – Fédération des Entreprises de Boulangerie/ Pâtisserie](#)

La Fédération des Entreprises de Boulangerie/ Pâtisserie (FEB) représente, défend et valorise les entrepreneurs du secteur. Elle réunit 140 sites de production de toutes tailles et près de 1200 magasins du secteur de la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie (BVP) intégrés ou franchisés. Notre secteur représente près de 46 000 salariés sur le territoire national pour 8,2 milliards de chiffre d'affaires dont 2,6 milliards à l'export.

Contact Presse :

Service communication : Aurélie Girard de Vasson / agirard@febpf.fr / 06 89 21 48 33

Suivez-nous sur les réseaux sociaux : [Twitter](#), [LinkedIn](#) et sur notre [site internet](#)