



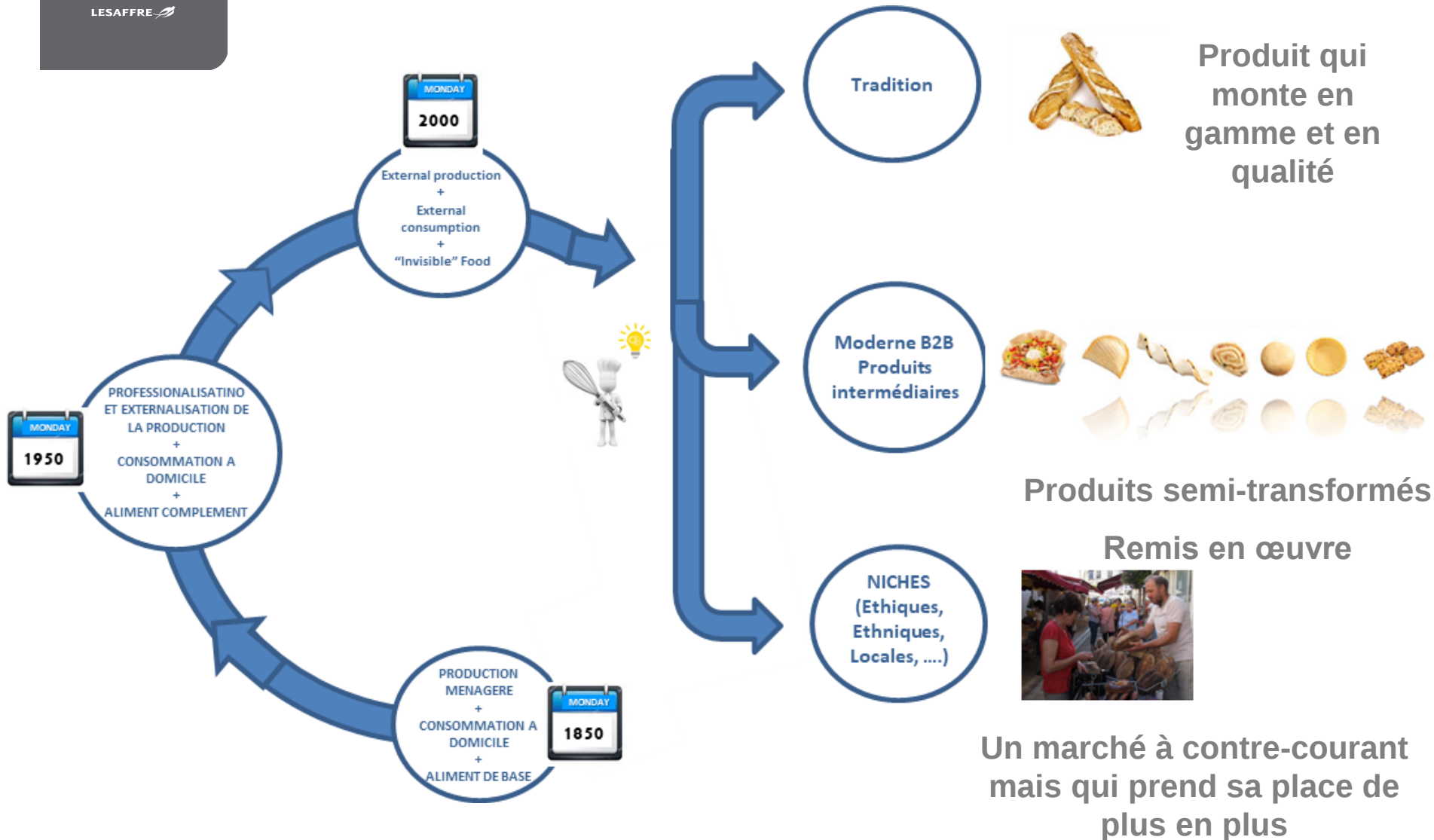
Les tendances de consommation du pain

Evolution des produits de panification

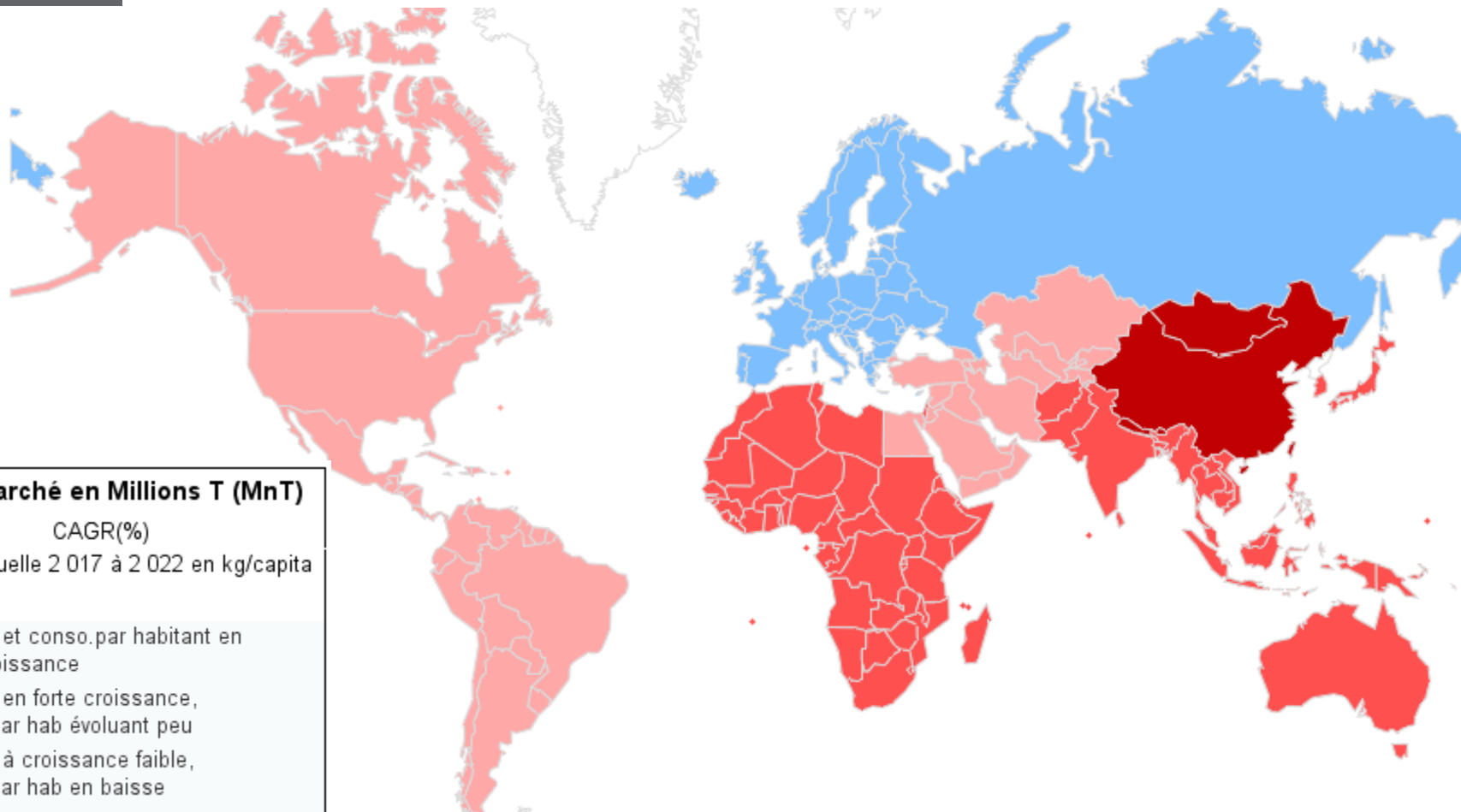
Contexte mondial



Contexte mondial



Evolution du marché du pain par région : rôle des pays émergents dans la croissance



		2 017	2 018	2 019	2 020	2 021	2 022	CAGR 2 017>2 022
Population	(Millions hab)	7 542	7 625	7 705	7 787	7 867	7 949	+1,1%
Marché du pain	(Millions Tons)	227	231	235	239	244	248	+1,8%
Consommation de pain	(Kg/hab)	30,2	30,3	30,5	30,7	31,0	31,3	+0,7%

Classification des pains

Pains
à
croûte



Pains de
seigle



Pains
de
mie



Panification
feuilletée
fermentée



Pains
briochés



Pains
plats



Panification
sèche



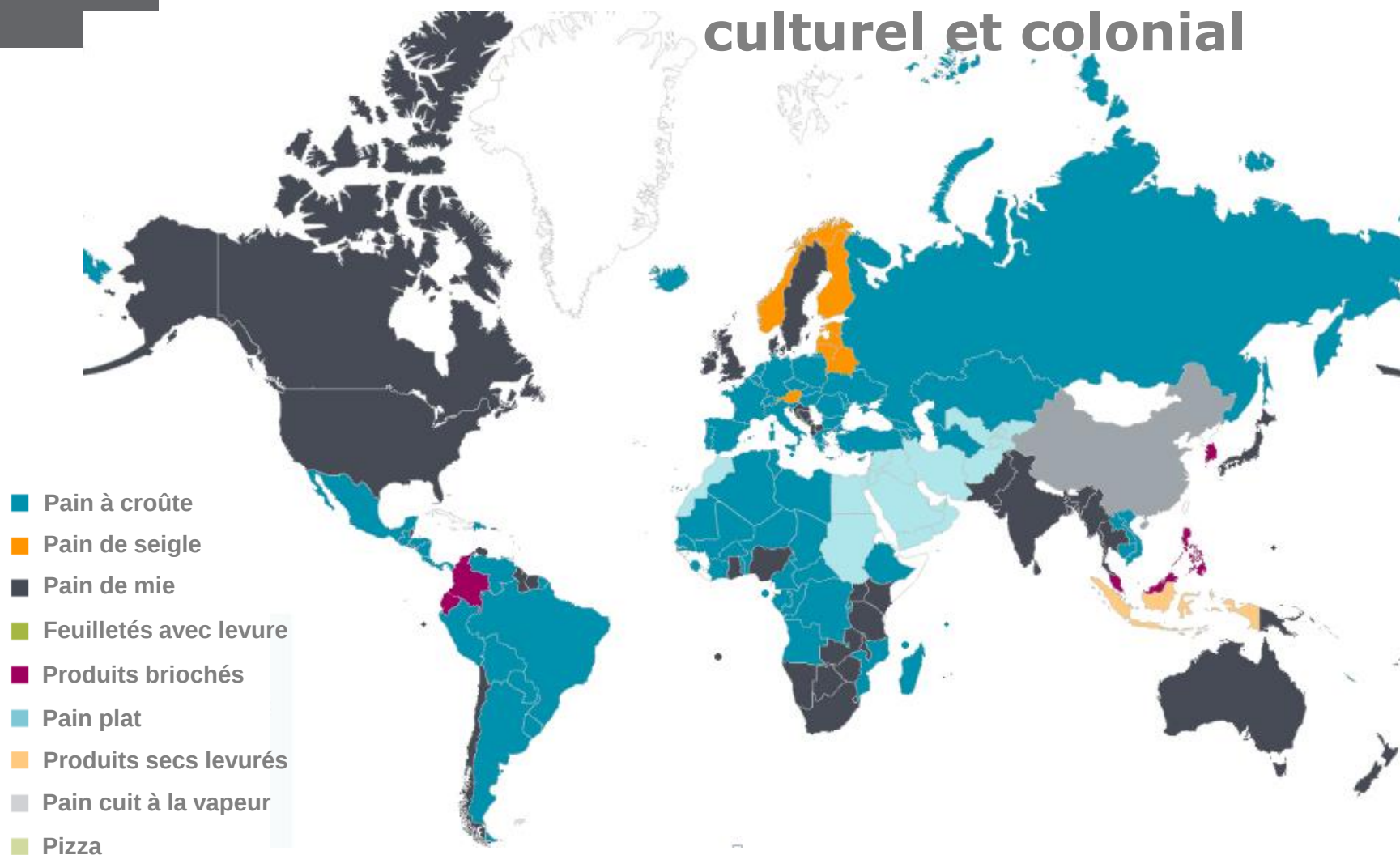
Pains
vapeur



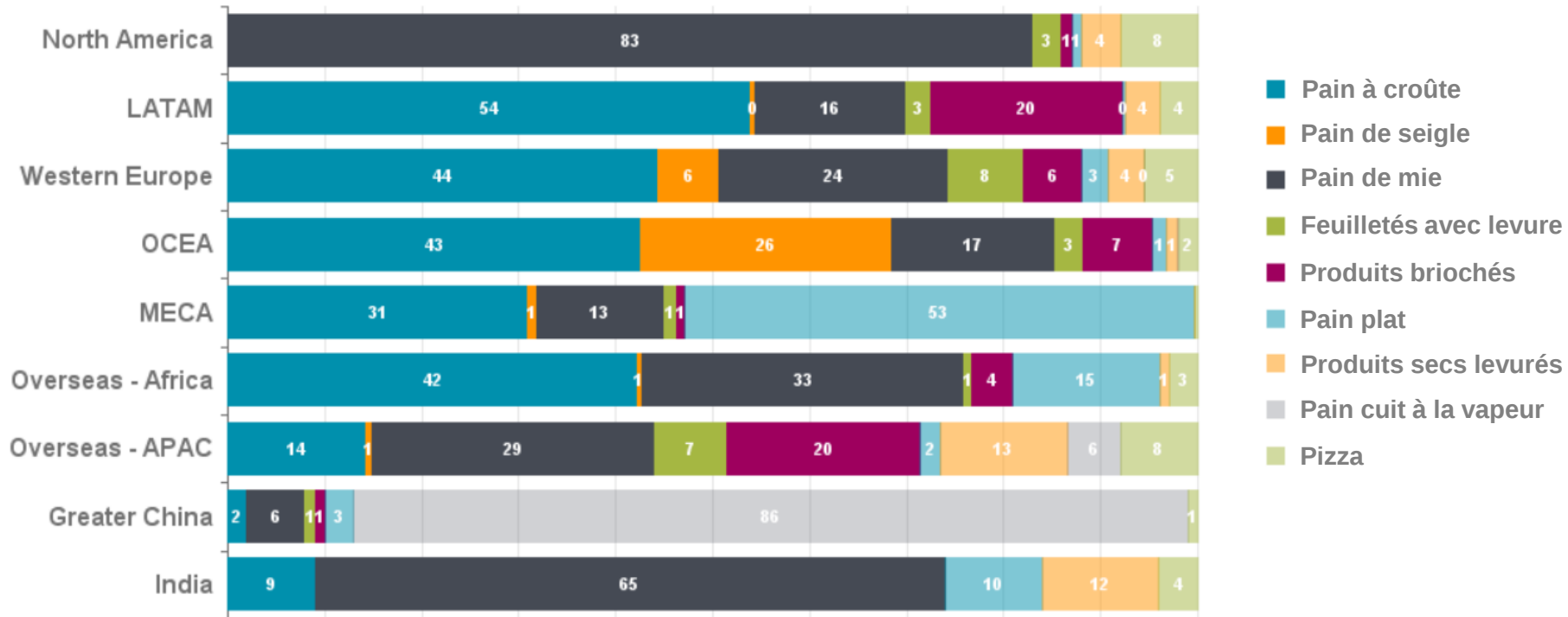
Pizzas

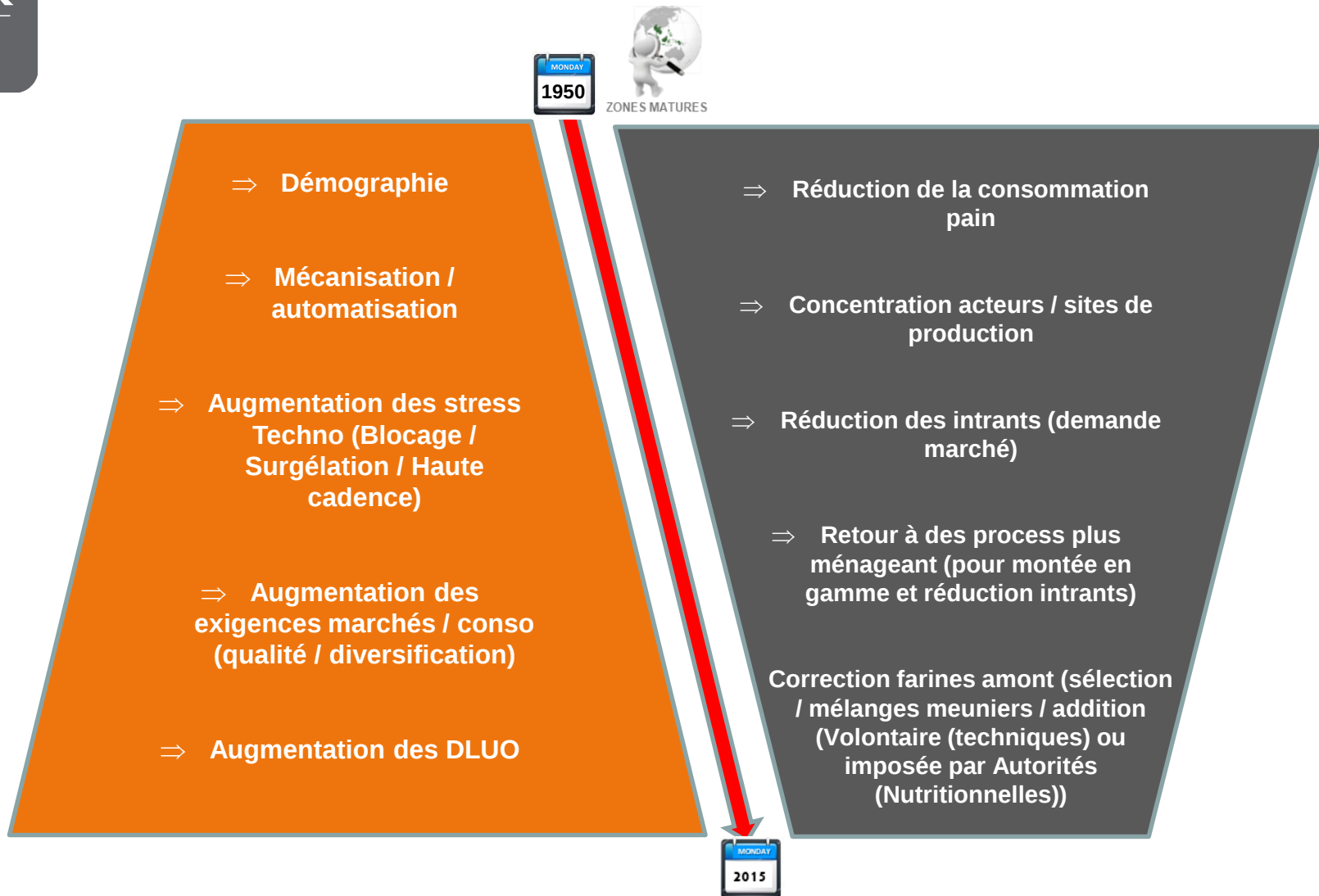


Les schémas géographiques des pains dominants influencés par l'héritage culturel et colonial



Entre 1 et 3 pain dominants par région Lesaffre





La roue des tendances



La roue des tendances

MAINTENANCE

Conservation performantes dans le temps

*Limitation des temps morts
(préparation, format, nettoyage...)*

*Mise à disposition pièces détachées
modernisation versions*

STANDARD

*Approvisionnement (commande,
réception / Contrôles et
démarches associées)*

*Conditions de transport et
stockage*

Conditions de mise en œuvre

CONVENIENCE



PERSONNALISE

Modulaire

Dosage et concentration

Packaging et labelling

*Finalisation du produit sur lieu
de vente / consommation*

ALLER VERS

Source / trouver (quantité – qualité)

Identifié et suivre

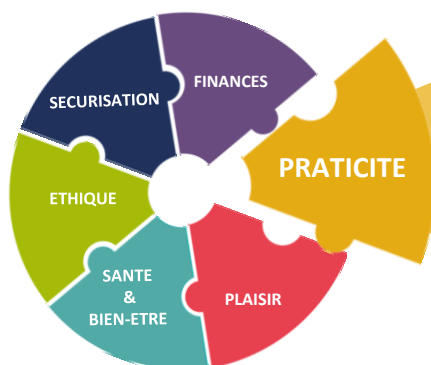
Transport

Doser – Préparer – Utiliser

Éliminer les « pollutions » générées

La roue des tendances

PRATICITE



PROJECTIONS 2019-2025

Snack Bread



Produits semi
finis (B2B)



Blends, mix, kits



A
P
P
L
I
C
A
T
I
O
N
S

Commande / livraison



Monétique



Lignes modulables
(format, pâtes....)



Maintenance
(Prédictive, assistée)



Matériels
Compacts



Exploitation
données



T
E
C
H
N
O
L
O
G
I
E
S

La roue des tendances

Gestion
financière

COUT D'USAGE

Dosage

*Concentration / coût à
l'unité produite*

*Conservation (énergie) et
manipulations) et
maintenance (graissage,
changement
consommables...)*

*Consommables associés
(carburant, lubrifiant....)*

COUT ACQUISITION

Prix / Kg ou unité

Condition de paiement

COMPLEXITE

Contrôles avant mise en œuvre

*Compétence / formation
requis par les opérateurs pour
usage / Interventions
régulières (nettoyage,
changement format....) ou
exceptionnelles (panne,
changements pièces critiques)*

*Intégration dans usage existant
(formule, habitude....) –
Substitution à la solution
existante*

COST
OPTIMIZATION



COUT D'ELIMINATION

Nettoyage

Elimination des déchets

Destruction

La roue des tendances

Gestion
financière



PROJECTIONS 2019-2025

PRIX REDUIT

(Ventes groupées, familial,
programmes fidélité...)



CHAINES
(Franchise ou non.)



Pain premium sur ligne
industrielle
(Tradition, Label, ...)

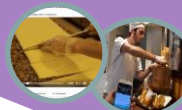


PRODUCTION
CENTRALISEE



DIGITAL

Géolocalisation - Push - Analyse des données (caisse,
Ligne....) –Maintenance (Diagnostic, Assistance,
Prédicatif) – Assistance - Formations à distance



Lignes modulables
(format, pâtes....)



Location
(à l'heure, à la prod.)



OUTILS SEMI
INDUSTRIELS



Distributeur / automate
(Personnalisation –
Accessibilité)



A
P
P
L
I
C
A
T
I
O
N
S

T
E
C
H
N
O
L
O
G
I
E
S

La roue des tendances

SURETE

**PHYSIQUE /
MICROBIOLOGIQUE**

Pour les utilisateurs

Pour les consommateurs

TECHNIQUE

Identification & Traçabilité

Conservation et mise en œuvre

*Intervention si problème /
dysfonctionnement*

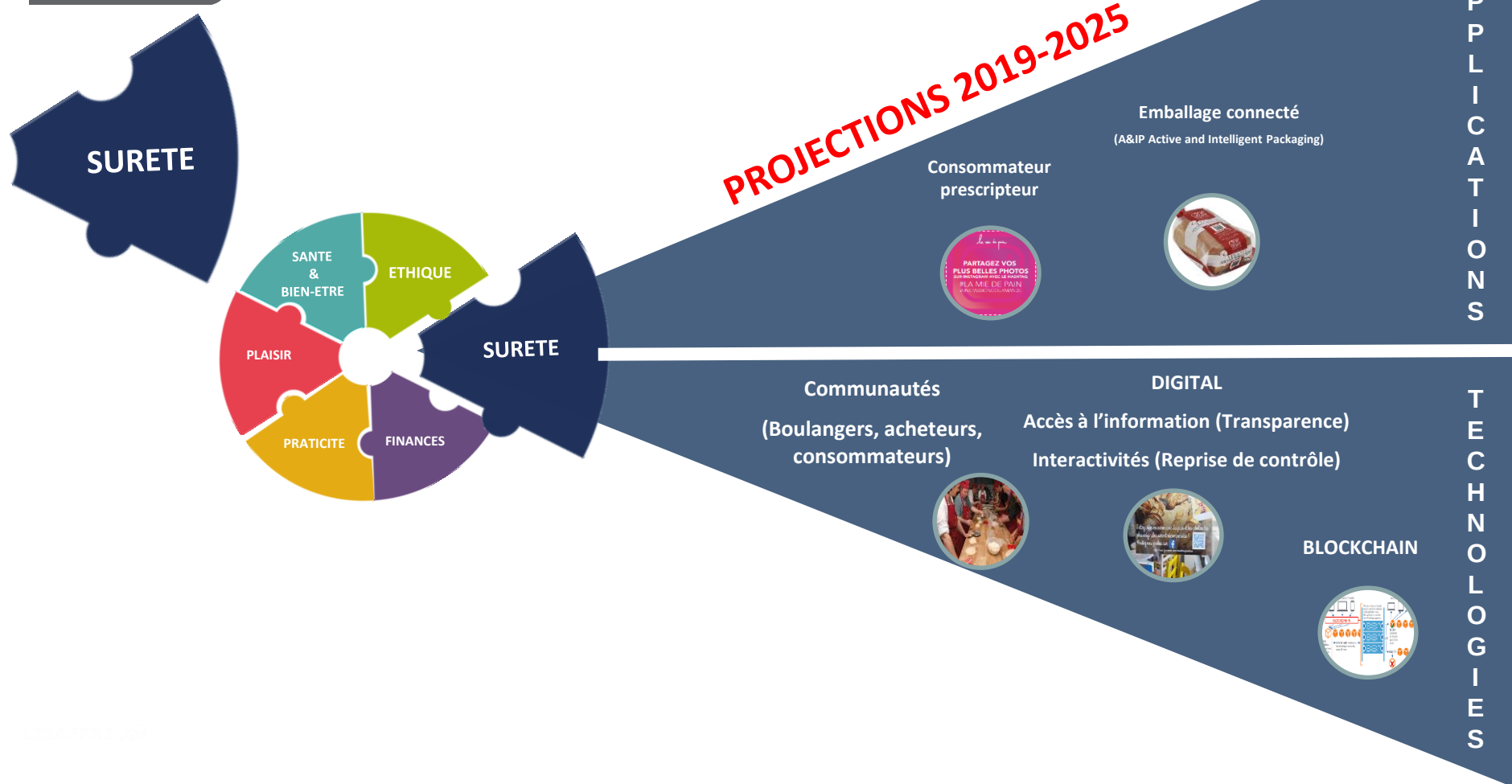
SAFETY

ECONOMIQUE

Mise en concurrence

Rupture

La roue des tendances



La roue des tendances

PLAISIR

ORGANOLEPTIQUE

*Texture – Saveur – Odeur –
Visuel*

A l'état frais et en conservation

ACCESSIBILITE

Variété et renouvellement

Prix / sacrifice associé

AFFECTIF ASSOCIE

Souvenirs / Statut

Transgression

Adhésion

PLEASURE



REPONSE PHYSIOLOGIQUE AU STIMULI

Satiété

Circuit de la récompense

Psychotropes

ASSOCIATION ET MODE DE CONSO

Associations créant harmonie ou décalage

Présentation et mise en valeur

La roue des tendances



PROJECTIONS 2019-2025

Hyper diversité



Tradition



Revisité,
instagrammable



Pré-cuit surgelé



Four
multifonctions



Trancheuse libre
service



Restauration hors foyer
(petit déjeuner, tea time...)



Soft & sweet



Soft & sweet



Personnalisée



Panif «décomplexée» ?
(compensatrice / relaxante
(Cannabidiol - CBD))



A
P
P
L
I
C
A
T
I
O
N
S

T
E
C
H
N
O
L
O
G
I
E
S

La roue des tendances

ETHIQUE

ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Sources bannies

Sources privilégiée

(AOP – IGP – De.... – Made in..)

INFORMATION

*Etiquetage et accès information : composition
/ lieu, condition de transformation....*

*Caution et adhésion : Confiance + transparence
+ valeurs portées*

COMPOSITION Origine

Naturalité (OGM free....)

*Input a minima (réduction non
indispensable)*

Refus certains intrants (animal...)

ETHICAL



PROCESS

Non ou faible transformation

*Rejets de certaines techno
(ionisation...)*

Originel

*Conditions de développement :
essais animal....*

Condition d'élevage ou culture

IMPACT ENVIRONNEMENTAL & SOCIAL

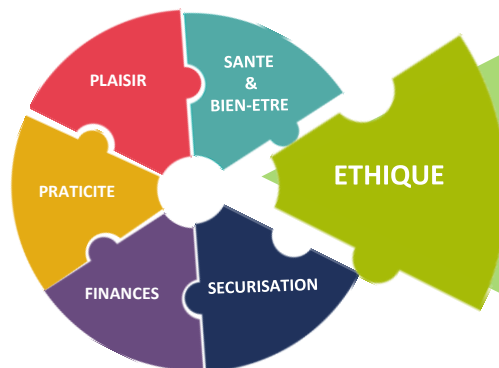
Impact sur environnement (Eau , Terre, Air – Energie)

*Impact social : répartition équitable de la valeur,
localisation de celle-ci versus lieux contribution....*

CONTRAINTES RELIGIEUSES

Hallal / Kosher

La roue des tendances



PROJECTIONS 2019-2025

Recyclage



Proximité



Vegan



Producteur engagé



A P P L I C A T I O N S

Process ménageant



Micro installations



T E C H N O L O G I E S

La roue des tendances

SANTÉ &
BIEN-ÊTRE

BON POUR

*Performance : mémoire,
endurance, effort intense....*

Préservation : anti âge....

*Populations particulières :
sportifs, femmes enceintes*

Troubles / intolérances / allergies

*Régimes particuliers (prescrits
sinon éthique) : sans sel, sans
gluten....*

Faible en(sans)

Calorie (HDC) : Sucre, Mat grasses

*Résidus de : phytosanitaires,
antibiotiques...*

HEALTH &
WELLNESS



RICHE EN

Vitamines

Oligo éléments

Omega

Protéines

Fibres...

*D'origine / reconstitué /
amplifié / exogène*

La roue des tendances

**SANTÉ &
BIEN-ÊTRE**



PRESERVATION :

**Mouture faible
extraction
ménageante**



GENERATION :

**germination – Maltage -
Fermentation**



REDUCTION avec ou sans SUBSTITUTION :

**Sucre – Sel – Mat.
grasses ...**



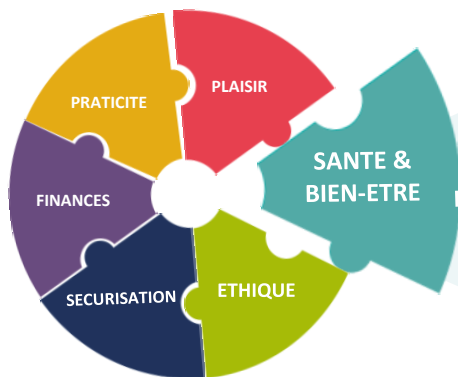
ADDITION :

**Vit – Fibres – Oligo éléments
Omega....**



La roue des tendances

SANTÉ &
BIEN-ÊTRE



PROJECTIONS 2019-2025

Pain fonctionnel
(Sportif, Croissance, détox...)



Portions- Offres
individualisées



Food coaching
(Appli, diagnostic,
capteur...)



Longue fermentation
(Digestibilité, IG....)



« Naturalité »
(Bio, Sans additif....)



Germination / Pré
fermentation Graines / Farines



Pousse en Bac + Division
ménageante



Surgélation (pré cuit – cuit)

Offre spécialisée (Gluten free, sans sel...)

Réduction des intrants



APPLI-CATIONS

TECHNOLOGIES

Les paradoxes du consommateur

