Économie : Quelles ressources sur le marché du pain aux États-Unis ?

Bibliothèque publique d'information – notre réponse du 29/12/2017. *(Actualisée le 29/06/2021)*



© Image par Sabine Schulte via Pixabay

« *Selon une étude de Market Search Future,* ***le marché mondial de la boulangerie artisanale a augmenté de plus de 4% sur 2019.*** *La demande accrue de produits alimentaires de boulangerie sur le pouce et l'évolution des préférences des consommateurs envers les aliments cuits au four stimulent le marché de la boulangerie artisanale* »
Étude sur le marché des boulangeries artisanales aux États-Unis par Carole Pelabon en 2020 publiée sur Bretagne commerce internationale.
Alors où trouver des données sur le marché du pain aux États-Unis ?

Le marché du pain aux États-Unis

Études de marché

Le marché des boulangeries artisanales aux États-Unis par

Carole Pelabon en 2020 publiée sur Bretagne commerce internationale.
*« **Le secteur agroalimentaire** et particulièrement les produits gourmets : ce secteur est en croissance d'environ 11% par an et est en train d'exploser surtout si cela concerne des produits nouveaux. **Les consommateurs américains** ont de plus en plus d'exigences en termes de nouveauté et de qualité de produits et ce depuis 20 ans. »*

Les produits de boulangerie-pâtisserie aux États-Unis par Agriculture and Agri-Food Canada en 2012.
Extrait :
*« **Le marché des produits de boulangerie-pâtisserie aux États-Unis a connu une croissance de 7,6% de 2005 à 2010,** alors que celle des produits de boulangerie- pâtisserie surgelés a été de 9,1 % et que celle des desserts glacés (sans compter la crème glacée) a été de 18,3 %. Les desserts glacés devraient demeurer la catégorie où la croissance sera la plus rapide de 2011 à 2016. »*

Boulangerie française : Pourquoi s'implanter aux Etats-Unis ? sur Études et Analyses, 2008.
L'intégralité de l'étude est disponible uniquement pour les abonnés.
Résumé:
*« Mr Davy détient à ce jour, 3 boulangeries réparties sur le département de l'Ille et vilaine (35), dont une, gérée par son fils, Jérôme Davy. Ainsi, cette mission a tout de suite intéressé Mr Jérôme Davy car il serait prêt à saisir une opportunité et tenter l'expérience d'une implantation **aux Etats-Unis**. De ce fait, nous allons offrir à Mr Davy, la possibilité d'avoir **une vue d'ensemble du marché de la restauration et en particulier du pain et de la pâtisserie.** »*

Articles

À lire

Les 100 meilleures boulangeries d'Amérique par David Landstel, *Food & Wine*, 2020.
Extrait :
*« J'ai appris que notre pays a un problème de **pain**. Nous en achetons beaucoup, mais pour la plupart d'entre nous, le produit est compromis. Trop souvent, le meilleur est devenu une sorte d'objet de luxe, presque l'apanage des privilégiés. Cette quête relativement nouvelle de la perfection, de la pureté du grain est certes admirable, mais nous sommes-nous demandé, à qui profite réellement ? »*

Aux États-Unis, le come-back du pain artisanal, *Magazine de l'AIPF,* n°45, p.14-18, 2018.
Extrait :
*« **Aux USA**, la meunerie est très concentrée et les moulins écrasent en général plus de 1000 tonnes de blé par jour ; compte tenu de l'émergence **du marché des pains dits « artisan »**, ces grandes sociétés proposent désormais des farines spécifiques. »*

Le Pain Quotidien: secrets d'une réussite américaine par Jessica Gourdon, French Morning, 2015.
Extrait :
*« **Les Etats-Unis constituent le premier marché du Pain Quotidien**, par ailleurs présent dans 18 pays. L'entreprise y compte 90 boutiques en gestion directe (sur 240 au total dans le monde) qui cartonnent. Le chiffre d'affaires du Pain Quotidien aux USA devrait atteindre 254 millions de dollars en 2015, en croissance de 12% sur un an, et le groupe emploie 3 000 personnes sur le territoire. »*

À voir

Boulanger de San Francisco : Pascal Rigo, le Steve Jobs de la Boulangerie

Boulanger de San Francisco : Pascal Rigo, le Steve Jobs de la Boulangerie
imineo Documentaires
13.12.2018
Présentation :
*« Il y a 15 ans, Pascal Rigo était encore un simple boulanger dans le sud-ouest de la France. Quelques années plus tard, il a créé sa propre marque et possède **22 boulangeries à San Francisco** : il est devenu le pape de la pâtisserie. Au point qu'en 2012 le géant du secteur Starbucks lui offre 100 millions de dollars pour racheter son business et l'engage comme directeur du département nourriture pour tous **les États-Unis**. »*

Associations américaines de boulangers

L'Association américaine des boulangers, American Bakers donne quelques rapports sur leur site, notamment un rapport sur les tendances de consommation des américains.
Extrait :
*« Des recherches spécifiques à **l'industrie**, réservées aux membres, collectent et analysent **des données personnalisées sur les consommateurs** pour aider les boulangers et les fournisseurs à optimiser les décisions de production, de marketing, de marchandisage et de marque. »*

Le site en ligne : The Bread Bakers Guild of America
Extrait :
*« **La Bread Bakers Guild of America** s'est consacrée à faire progresser la profession de **la boulangerie artisanale**. La Guilde est bien connue dans la communauté de la boulangerie en tant que ressource éducative incontournable pour des informations substantielles et précises sur l'artisanat de la*

fabrication du pain. »

Le site en ligne : Independent Bakers Association propose quelques articles concernant le marché du pain aux États-Unis, dans la rubrique « Initiatives »
