

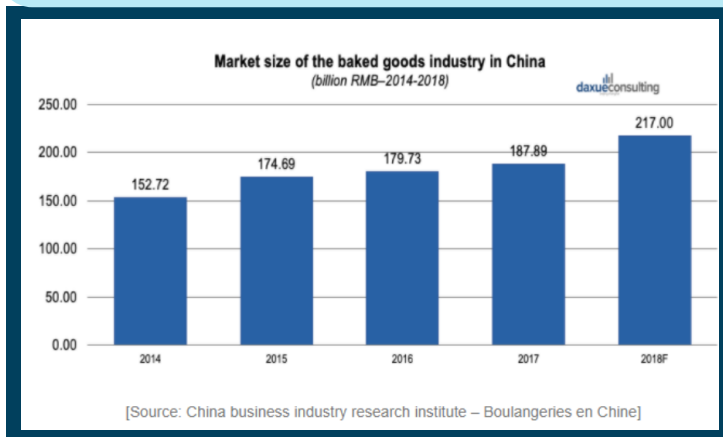


Au Japon, comme en Corée du Sud, les pâtisseries viennoiseries et autres desserts se vendent comme des petits pains depuis déjà une vingtaine d'années. Mais qu'en est-il de la Chine?



Le marché de la Boulangerie

Selon Euromonitor, la valeur du marché des **produits de boulangerie en Chine était de 34 milliards USD en 2020**. C'est-à-dire **9% des ventes mondiales**. Ce qui fait de la Chine le **second plus grand marché** après les Etats-Unis. Ce chiffre devrait **croître de 25% d'ici à 2025**. Effectivement, la consommation de viennoiseries et de pâtisseries par habitant et par an n'est aujourd'hui que de **7,2Kg en Chine** contre **22,5 Kg au Japon** et **40,2Kg aux Etats-Unis**. Il existe donc une grande marge de progression.



Impact du Covid-19



La **pandémie de Covid-19** a négativement impacté le secteur de la boulangerie en 2020 autant au niveau de la production que de la distribution. Les **articles de boulangerie non-emballés** ont plus encore souffert que les produits sous vide car ils sont considérés comme **moins hygiéniques et leur DLC courte** rend plus compliquée leur commercialisation en ligne. Le grand **perdant de la crise restant les gâteaux**, pourtant mets favori des chinois. Généralement consommés lors d'événements et de fêtes, les occasions pour les déguster se sont faites rares durant le confinement.

Cependant, certains produits comme **le pain** ont bénéficié de la sédentarité de la population, étant devenu un aliment pratique et facile pour tous les repas.

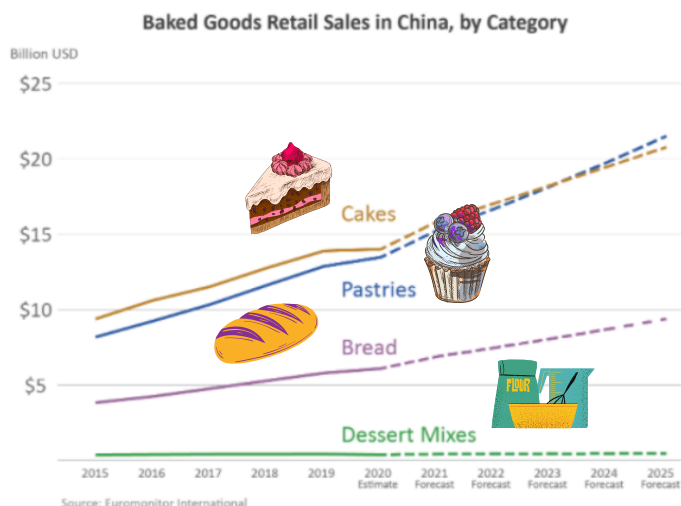
Le secteur de la boulangerie en Chine a, malgré la crise, maintenu une croissance de 3% en 2020.





Quels sont les goûts des chinois?

Les chinois sont friands des **produits de boulangerie française**...enfin presque. L'image des boulangeries françaises fait vendre certes, mais **les produits traditionnels ne conviennent pas aux palets chinois**. Ils sont considérés comme **trop gras et trop sucrés**. Leur préférence va donc à des **produits similaires esthétiquement mais adaptés aux goûts locaux**.



Les produits les plus appréciés sont les **gâteaux et pâtisseries** qui représentent **41% du marché** soit **14 milliards USD**. Les gâteaux ont connu une impressionnante **croissance annuelle de 8,3%** entre 2015 et 2020. Les pâtisseries elles, connaissent une croissance encore plus rapide avec **10,5% de progression annuelle** entre 2015 et 2020 et devraient dépasser les gâteaux d'ici 2024. **Le pain de mie aromatisé, les cookies et les biscuits** rencontrent également un grand succès.

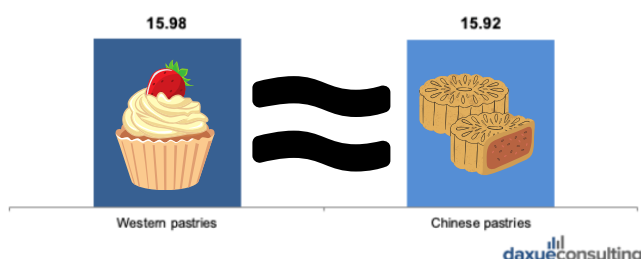
Le consommateur chinois est très **sensible à l'esthétique et au packaging du produit**. Les petits conditionnements conviennent particulièrement aux jeunes actifs urbains, alors que les formats familiaux seront plus appréciés des personnes âgées qui consomment principalement les pâtisseries lors d'événements.



La diversité de produits est aussi très importante : contrairement à la France, elle est signe de la qualité de l'enseigne.

Les tendances varient en fonction de l'influence des KOL (Key Opinion Leader) sur les réseaux qui mettent régulièrement des nouveaux produits en avant.

Sold items of baked goods on Taobao/Tmall (million-April 2019)



[Source: Daxue consulting – Part de produits de boulangerie vendus en Chine]

Aujourd'hui les **pâtisseries occidentales concurrencent les pâtisseries traditionnelles**. La preuve en est que sur Taobao et Tmall **en 2020, ont été vendus autant de produits de boulangerie étrangers que de produits locaux**.





Les ingrédients phares

FAS China a identifié plusieurs produits utilisés en boulangerie avec un réel potentiel de développement : **les noix, les fruits secs, les fruits préparés, les fruits rouges surgelés et le beurre**. Les fruits rouges et le beurre sont majoritairement importés d'Europe et d'Amérique du Nord du fait de la faible production chinoise et de leur coût élevé.

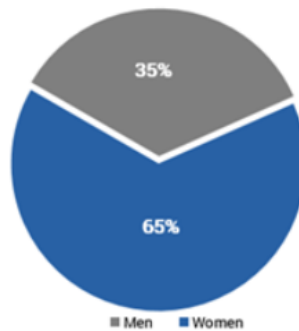


Qui sont les amateurs de croissants?

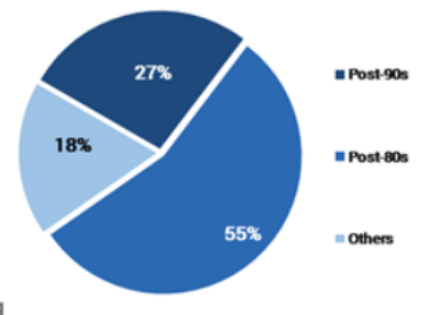
Les consommateurs de pâtisseries et autres viennoiseries appartiennent à la **classe moyenne**, sont majoritairement **des femmes**, de **moins de 40 ans**, qui vivent **dans les grandes villes** chinoises mais de plus en plus dans les **villes de tailles moyennes de tiers 3 et 4**.

[Source: China business industry research institute – Boulangeries en Chine]

Consumers of bread and cakes in China by gender (2017)



Consumers of bread and cakes in China by age (2017)



daxueconsulting

[Source: Sohu.com – consommateurs de gâteaux et de pain en Chine en 2017]

Quand les chinois consomment-ils des croissants?



Les produits de boulangerie sont, depuis quelques années, **rentrés dans les habitudes de consommation chinoise**. Ils s'invitent de plus en plus dans les **petits-déjeuners** pour une raison simple : en plus d'être exotiques, les viennoiseries constituent une alternative rapide et pratique au petit déjeuner traditionnel, qui lui, nécessite un temps de préparation que les chinois n'ont plus.

Les gâteaux, eux, sont consommés lors d'événements festifs.

On a remarqué cependant une baisse de la consommation de ces produits lors des fêtes traditionnelles comme le nouvel an lunaire.



Ces produits gourmands constituent également une **excellente collation pour les jeunes actifs.**

daxueconsulting



Où trouver des croissants en Chine?

Les produits de boulangerie sont commercialisés principalement dans 4 endroits :

Les boulangeries classiques : On en compte pas moins de **600.000** dans tout le pays. Elles comptent **principalement des marques asiatiques**. On peut citer **Holiland, Orser** ou encore **Bon Matin**.

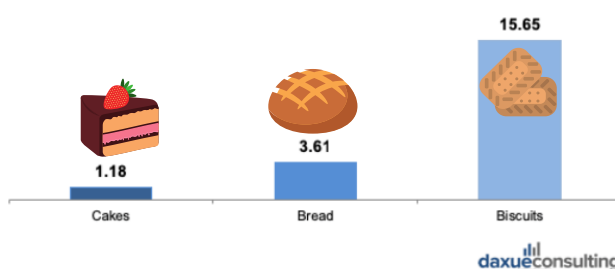


Les cafés : En plus de servir pâtisseries et viennoiseries, ces enseignes servent des boissons et disposent de salles ce qui en fait un **lieu de rendez-vous tendance pour les jeunes chinois**. Parmi eux, **autant de marques locales que de marques internationales**. Les plus populaires étant : **85°** (Chinois), **Paris Baguette** (Coréen), **Starbuck** (Américain)

Les grandes surfaces : commercialisent de plus en plus de produits de boulangeries sous vide. Ils ont l'avantage d'être **pratiques** : plus besoin de se déplacer spécialement pour obtenir sa dose de sucre.



Sold items of baked goods on Taobao/Tmall
(million - April 2019)



En ligne : Les sites tels que **TMALL**, **Taobao**, ou encore **Café & Gâteaux** ont vu leurs ventes de produits de boulangerie exploser depuis la pandémie de COVID-19, tendance qui devrait se poursuivre en 2021. **Euromonitor prévoit une hausse de 13,3% des ventes cette année**. De plus en plus de marques vendant en magasin se lancent également dans le **online grâce notamment aux WeChat Store**. On peut citer **Holiland** par exemple. Le **online a effectivement beaucoup d'avantages** pour le consommateur : il est **pratique** (plus besoin de se déplacer), il offre des **prix avantageux** et il permet de **comparer l'offre**. Le problème est que ce mode de vente reste plus **compliqué pour les produits frais** comme les gâteaux par exemple.

Votre entreprise appartient au monde de la boulangerie-pâtisserie et vous souhaitez vous développer en Chine? VVR International se tient à votre disposition pour échanger sur votre projet, et partager avec vous son expertise et ses 22 ans d'expérience dans l'implantation et le développement commercial en Chine.

Contactez-nous!