

PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ

LE PAIN ET LE PAIN BIO

Fiche produit



Question : la restauration collective peut-elle disposer de différents types de pains ?

Réponse : les boulangers ont une forte capacité d'adaptation. Pour la restauration collective, tous les formats sont proposés. Le pain de 400 grammes est majoritairement utilisé dans les petits établissements ; la baguette de 250 grammes et les petits pains (40 ou 50 g.) sont quant à eux principalement fournis aux établissements accueillant davantage de convives.

→ Près de **1 200 boulangers** sont recensés en Bourgogne, avec une répartition hétérogène en fonction des départements.

Le nombre de boulangers vendant du **pain biologique** reste très faible, moins de 4% des professionnels. En 2012, on recensait seulement 44 boulangers certifiés AB, dont 10 « gros fournisseurs » de la restauration collective.

→ **La meunerie** est le secteur de transformation des céréales le plus important de la région. 230 000 tonnes de blé tendre sont transformées chaque année par 23 moulins, pour certains d'imposantes structures interrégionales, voire nationales...

A savoir

La différence de prix entre le pain conventionnel et le pain biologique varie de 75 %. En moyenne, le coût de fabrication pour un pain classique est de 2,075 euros/Kg, celui du pain biologique est estimé à 3,63 euros/Kg. L'écart de prix se justifie par la qualité des céréales utilisées et les étapes supplémentaires lors de la confection du pain.