



**GAL**  
Jesuis  
hesbignon  
.be

# Etude de marché

---

EPIS DE HESBAYE – FARINE LOCALE

Clémentine Boland

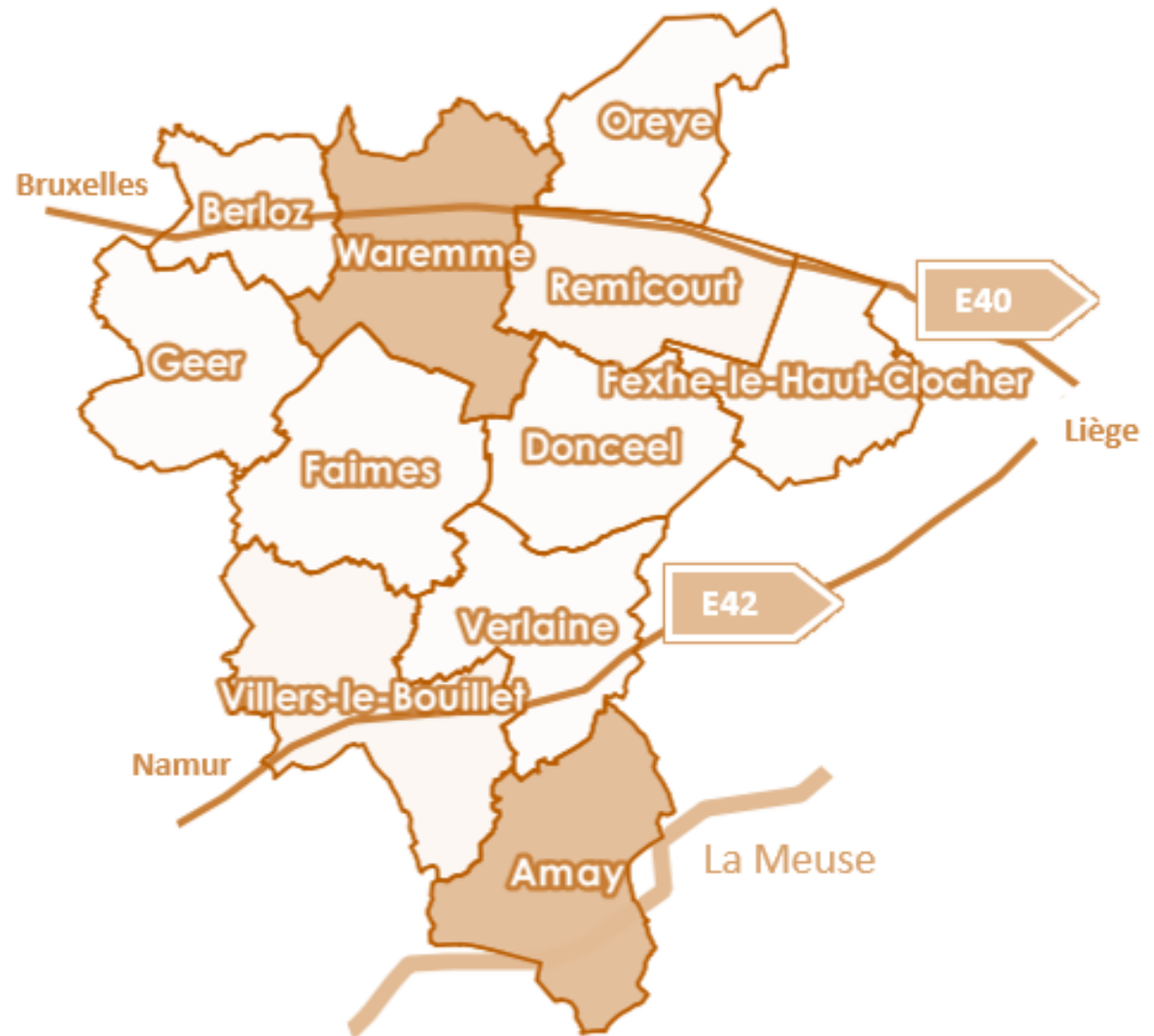
# Description

- Objectifs :

- Attentes
- Intérêts
- Freins

- Champ d'application :

- 9 boulangers IN
- 7 boulangers OUT



# Profil des boulangers interviewés

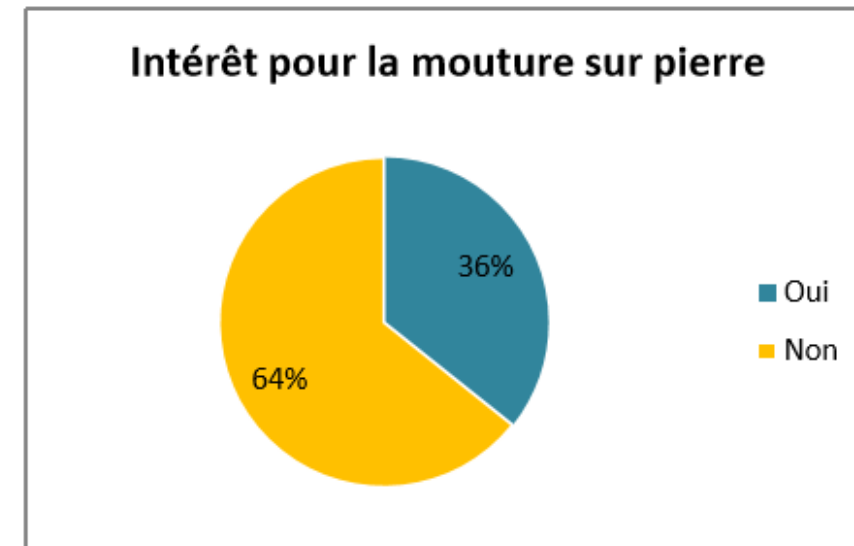
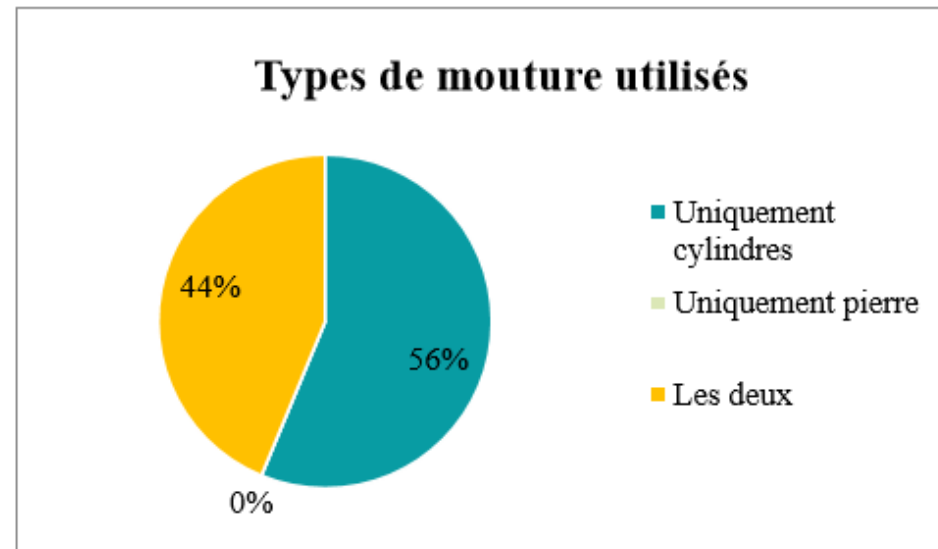
---

- ❖ 16 boulangers interrogés :
  - 2 Centre-ville
  - 3 Ville
  - 6 Village de campagne
  - 2 Quartiers résidentiels en ville
  - 3 Bord de route ou voie rapide
  
- ❖ 2 disposent de plusieurs enseignes
  
- ❖ 1 boulangerie Bio

# Attentes

---

- Farine de blé et d'épeautre
- Anciennes variétés ? Non
- Type de mouture : **Cylindres** ou meules de pierre ?
  - Complément
  - Fournisseurs
  - Débit
  - Constance
  - Clientèle



# Freins

---

- Débit
- Qualité constante
- **Prix**
- Méconnaissance des farines natives

# Débit et qualité constante de la farine

---

Favoriser une mouture sur cylindre :

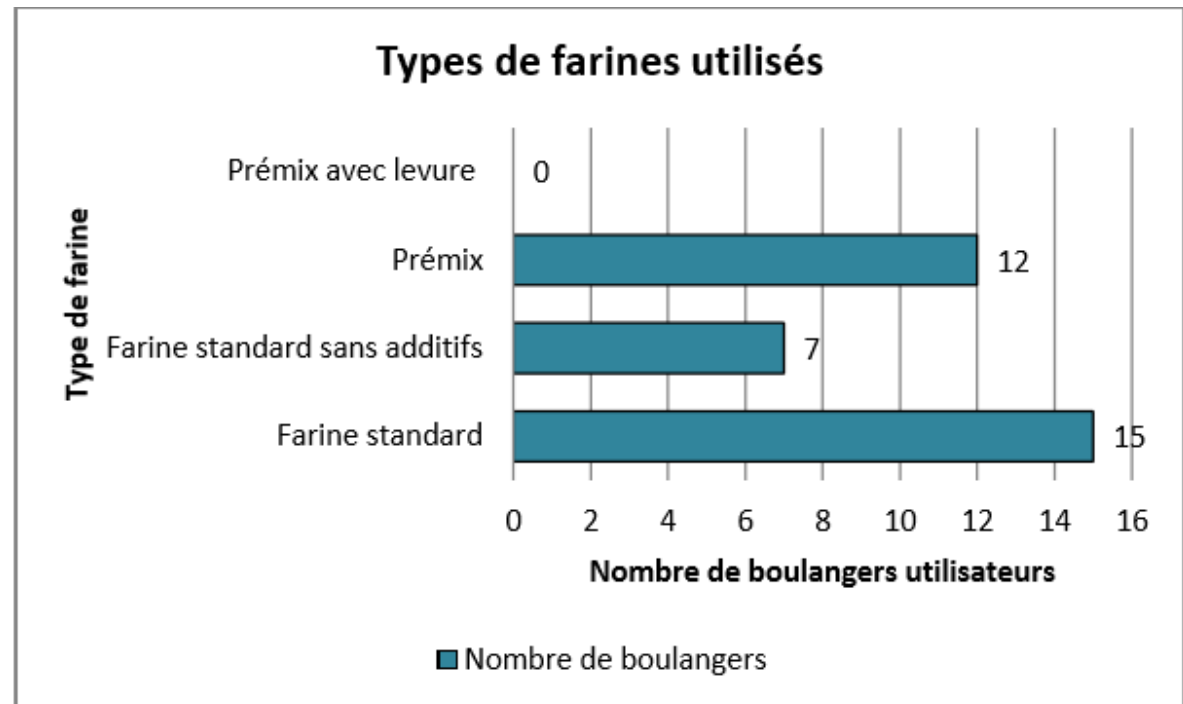
- Qualité produit constante
- Débit de production élevé

# Méconnaissance des farines natives

93,75% farine standard >< 43,75 % farine sans additifs

-> Manque de pratique

-> Solution : vidéos tutoriels



# Prix

---

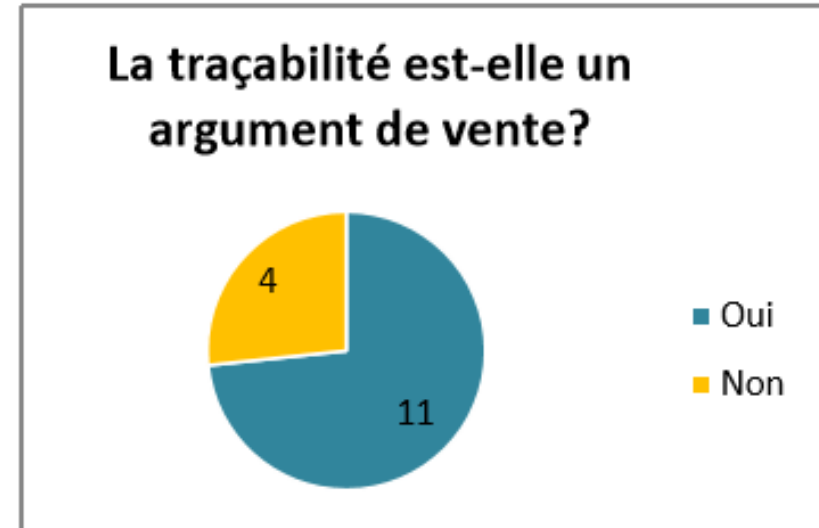
- Prix moyen d'achat farine de froment blanche : < 0,50€/kg
- Prix moyen max. estimé pour une farine similaire locale : 0,90€/kg
- Prix moyen estimé pour un pain blanc local 800g : 3€



# Intérêts

---

- Argument commercial : TRAÇABILITÉ
- Soutien d'une économie locale
- Exclusivité pour les boulangers
- Flexibilité :
  - Contact direct avec les producteurs
  - Moins de restrictions vis-à-vis de la quantité
  - Personnalisation des produits ?



# Conclusion

- Des solutions envisageables
- Mouture sur cylindre
- Exclusivité pour les boulangers