



COMMUNIQUE DE PRESSE
Février 2026

Nouveauté 2026 : 1^{ers} pains briochés à la farine d'avoine et uniquement sucrés au miel !

À l'heure où les Français et notamment les familles, sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils mettent dans leur assiette, La Boulangère signe une nouvelle avancée gourmande en proposant un petit-déjeuner sain : des Pains Briochés Avoine et Miel. Une recette qui intègre, pour la première fois sur le marché de la viennoiserie, de la farine d'avoine pour ses bienfaits nutritionnels associée à une touche de miel pour le plaisir. Fidèle à son ADN, la marque poursuit son ambition : rendre le mieux manger accessible à tous, sans compromis sur le goût.

Sur le marché de la viennoiserie, en décroissance en 2025 (- 4,1% de chiffre d'affaires*) les pains au lait représentent le 2^{ème} segment de la viennoiserie individuelle (12,1% en valeur*), derrière les pains au chocolat (16,1% en valeur*).

La Boulangère se place en première et unique marque contributrice à la croissance du marché sur 2025. Elle réussit à dynamiser un marché en difficultés grâce à ses gammes de viennoiseries Sans Sucres Ajoutés et Bio répondant à une demande des consommateurs sur le mieux manger.

Une innovation gourmande et équilibrée

Dans ce contexte, La Boulangère dévoilera en avril prochain une innovation majeure sur le marché des pains au lait : les Pains Briochés Avoine et Miel. Une recette uniquement sucrée au miel intégrant de la farine d'avoine pour allier plaisir et équilibre nutritionnel.

Chaque nouveauté La Boulangère est guidée par une même volonté : faire évoluer les recettes pour mieux répondre aux attentes d'aujourd'hui, sans jamais renoncer au plaisir. Pour maximiser les apports nutritionnels de ce produit, la Boulangère intègre de la farine d'avoine dans la recette, permettant au produit d'être source de fibres. Ces pains Briochés Avoine et Miel ont également la particularité d'offrir une satiété plus longue qu'un pain au lait classique.

Avec ces Pains Briochés Avoine et Miel, la marque explore une alternative naturelle au sucre raffiné en le substituant par du miel tout en conservant le moelleux et la douceur qui font le succès de ses produits.



Disponible en magasin dès avril 2026, à un PMC de 1,99€.**



Des apports nutritionnels pensés pour toute la famille

Moelleux et pratiques ces Pains Briochés Avoine et Miel ont été imaginés pour s'adapter à tous les rythmes de vie et à tous les besoins nutritionnels. Au petit-déjeuner, au goûter ou en en-cas, ils accompagnent petits et grands dans leurs moments de partage, avec une recette plus saine mais toujours aussi gourmande.

Avec ces Pains Briochés Avoine et Miel, La Boulangère poursuit sa mission au service d'une alimentation équilibrée pour se faire plaisir sans culpabiliser. Elle fait bouger les lignes en proposant des innovations qui répondent à des enjeux sociétaux forts, en imaginant des produits qui ont du goût... et du sens.

Des ingrédients engagés au cœur de la recette

Choisir du miel origine France, c'est faire le pari d'un ingrédient noble, issu du travail précieux des abeilles, essentielles à notre biodiversité. À travers cette innovation, La Boulangère affirme aussi son attachement à proposer des produits de qualité, issus de matières premières soigneusement sélectionnées provenant des filières agricoles françaises. Cette recette est élaborée avec du blé, des œufs de poules élevées en plein air et du miel issus du commerce équitable français et certifiés Agri-Éthique France. Ainsi, La Boulangère s'engage sur le long terme en garantissant aux agriculteurs français des volumes et un prix d'achat équitable et rémunérateur pour leur blé, leurs œufs, et leur miel, favorisant ainsi la pérennité de leur exploitation.

*CAM P13 2025 HMSM Proxi-Drive Circana

**Prix Marketing Conseillé. Conformément à la réglementation en vigueur, le distributeur reste libre de la fixation de son prix de vente et en est le seul responsable.

À propos de La Boulangère

La Boulangère est un fabricant français de pains et viennoiseries préemballés. Riche d'héritages familiaux et d'une marque fondée en Vendée, elle allie aujourd'hui savoir-faire boulanger, culture de l'innovation, expertise pionnière en pains et viennoiseries biologiques et engagement en faveur des filières agricoles françaises. Elle compte à fin 2025, 2 400 collaborateurs répartis sur un siège social (Essarts en Bocage, 85) et sept sites de fabrication en France : Beaune (21), Gretz-Armainvilliers (77), La Chaize-le-Vicomte (85), Les Herbiers (85), Mortagne-sur-Sèvre (85), Sainte-Hermine (85), Val-de-Saône (76). En tant que marque ancrée dans son époque, La Boulangère a bien compris les nouveaux enjeux liés à l'alimentation. Elle innove donc sans cesse afin de créer des produits pratiques d'utilisation et rapides à préparer pour faciliter le quotidien et mieux manger. <https://www.laboulangere.com/>

CONTACTS PRESSE

La Boulangère

Cassandra Guillot

07 45 86 04 73

media@laboulangere-co.fr