

Paris, le 24 juin 2025

La filière céréalière française à l'honneur lors de l'Exposition universelle d'Osaka

Du 19 au 21 septembre 2025, la filière blé farine pain française sera mise à l'honneur au Pavillon France de l'Exposition universelle d'Osaka, à travers une exposition immersive et pédagogique conçue pour le grand public japonais et international en partenariat avec Kentaro Kobuke. Une occasion stratégique de promouvoir l'excellence agricole et alimentaire française sur un marché japonais en forte demande de produits de boulangerie.

Un rendez-vous qui fait rayonner l'excellence française

Portée par Intercéréales, l'ANMF, la FEB et la CNBPF, cette initiative s'inscrit dans une démarche de valorisation à l'international de la filière blé farine pain, du champ à la table. Elle vise à faire découvrir la richesse des savoir-faire français, la qualité des matières premières et l'exigence des procédés de transformation, à travers un parcours sensoriel et éducatif adapté aux publics japonais et internationaux.

Un partenariat artistique au service du message filière

Pour enrichir l'expérience du visiteur et créer un dialogue culturel fort, la filière céréalière française s'associe à l'artiste japonais Kentaro Kobuke dans un partenariat inédit. Formé au Kuwasawa Design Institute puis à la Chelsea College of Arts, l'artiste s'est fait connaître avec ses dessins aux crayons de couleur sur bois naturel. Il a notamment exposé à la MAHO KUBOTA GALLERY à Tokyo, à la Daiwa Foundation à Londres ou encore dans le GENBI SHINKANSEN (le train artistique japonais) et a collaboré avec Maison Kitsuné.

Ce dernier effectuera une immersion préparatoire en France les 24 et 25 juin prochains.

Durant ce voyage, il ira à la rencontre de la filière, de l'exploitation agricole à la meunerie, en passant par la boulangerie industrielle et artisanale. Dessins originaux, notes de voyage, croquis, installations visuelles ... son univers poétique viendra illustrer le parcours et renforcer l'émotion du récit filière.

Le Japon, un marché clé pour la boulangerie française

Le Japon est aujourd'hui l'un des marchés étrangers les plus dynamiques pour la boulangerie française. L'essor de la consommation de pain et de viennoiseries, le développement de chaînes françaises et l'implantation de boulangers formés en France témoignent d'un engouement profond et durable. Une opportunité pour promouvoir l'excellence des farines françaises pour la fabrication des produits phares de la gastronomie, la baguette en tête. Cette exposition s'inscrit ainsi dans une stratégie de rayonnement de la filière française sur un marché à haut potentiel.

Quelques chiffres clés de la boulangerie-pâtisserie en France :

1. Près de **150 000 exploitations agricoles** cultivent du blé tendre en France.
2. **58 %** de la farine produite en France est dédiée à la boulangerie-vienniserie (artisanale et industrielle).
3. **320 baguettes** sont vendues chaque seconde en France, soit **10 milliards par an**.
4. Environ **34 000 boulangeries-pâtisseries** sont présentes en France, soit **1 pour 1 800 habitants**.
5. La boulangerie artisanale génère un chiffre d'affaires d'environ **13 milliards d'euros** par an ; la boulangerie industrielle, **9 milliards d'euros**, dont **3 milliards d'euros à l'export**, principalement des produits de viennoiserie et de pâtisserie.
6. La boulangerie artisanale emploie **200 000 personnes**, la boulangerie industrielle **53 000**.

A propos d'Intercéréales : Intercéréales est l'interprofession représentative de la filière céréalière. Créée à l'initiative des organisations professionnelles du secteur céréalier, elle réunit tous les acteurs économiques de la filière : la production, la collecte / commercialisation et les acteurs de la première transformation. C'est un lieu d'échange entre ces organisations qui œuvrent ensemble à développer les filières céréalières sur le territoire mais aussi pour valoriser le savoir-faire et la qualité des productions en France et à l'international. La filière céréalière française compte 538 000 emplois, 210 000 exploitations agricoles et 1 500 entreprises de commerce et de transformation.

A propos de l'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) : Fondée en 1886, l'Association Nationale de la Meunerie Française représente 93 % de la farine fabriquée en France. L'ANMF rassemble des entreprises de toutes tailles sur l'ensemble du territoire qui génèrent 2 milliards d'euros de chiffre d'affaires. L'ANMF fédère plus de 180 entreprises, 213 unités de production, 13 Délégations Territoriales dont les représentants siègent directement au Conseil d'Administration de l'association, permettant ainsi à l'ANMF d'être au plus proches des enjeux des meuniers en local. Ses missions : défendre les intérêts de la meunerie française, valoriser la farine et le métier de meunier, accompagner les adhérents meuniers, coordonner le dialogue social.

A propos de la Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie (FEB) : La Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie (FEB) regroupe et valorise depuis plus de 80 ans des entrepreneurs qui partagent une vision commune et innovante de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie (BVP). Elle réunit 92% de TPE-PME soit près de 180 ateliers de production au cœur de nos régions et plus de 2000 magasins du secteur de la boulangerie-vienniserie-pâtisserie (BVP) intégrés ou franchisés. Notre secteur représente plus de 53 000 salariés sur le territoire national près de 9 milliards de chiffre d'affaires dont 3 milliards à l'export.

A propos de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) :

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, présidée par Dominique Anract, est l'organisation professionnelle nationale représentative des 34 000 entreprises artisanales de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie employant plus de 200 000 personnes salariées et non salariées réalisant un chiffre d'affaires annuel de 13 milliards d'euros TTC. Plus de 12 millions de consommateurs fréquentent chaque jour nos commerces. Chaque année, ce sont plus de 6 milliards de baguettes qui sortent des fournils !