

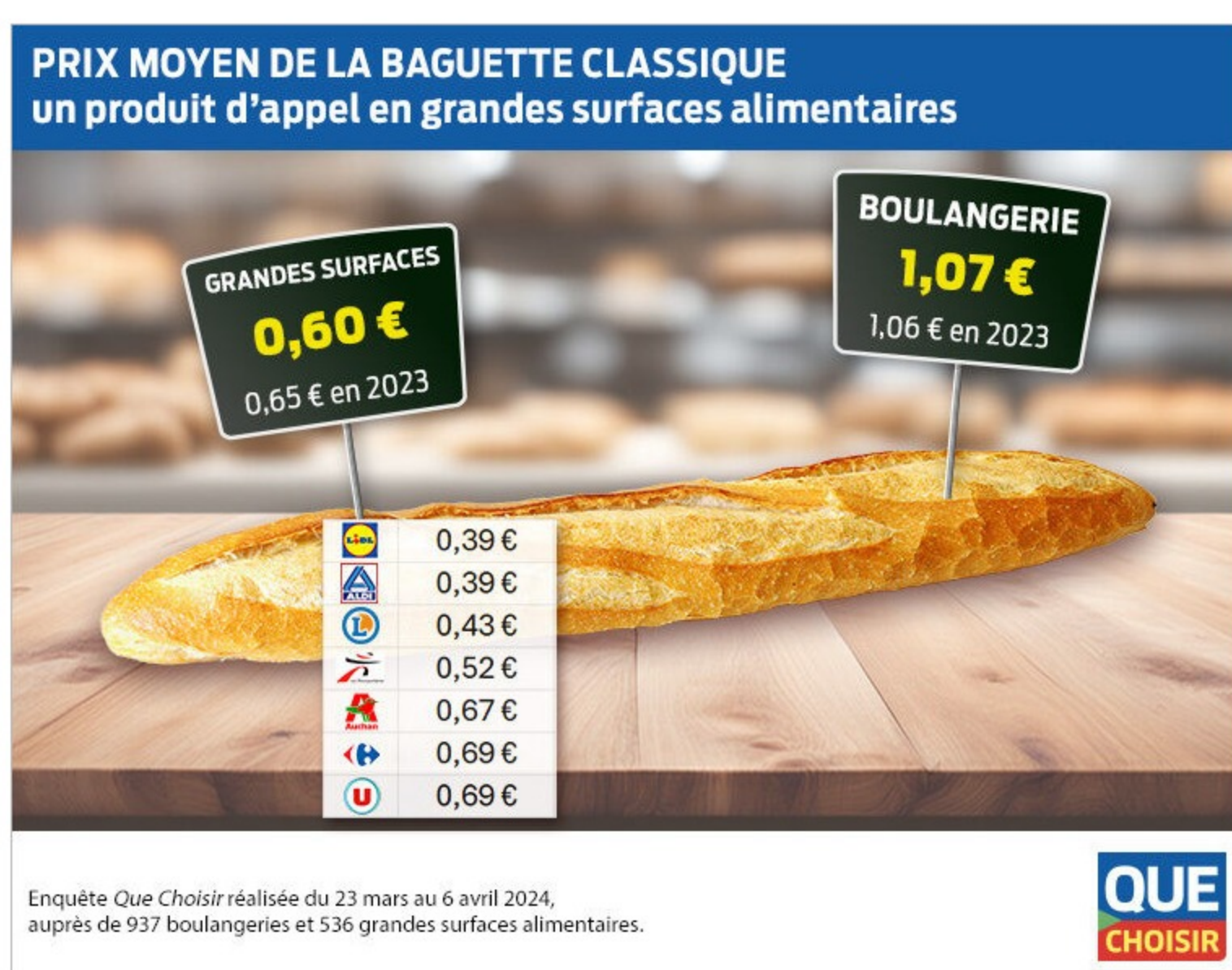
Où acheter sa baguette au meilleur prix ?



Publié le 28 juin 2024

Bio, tradition ou classique, nous avons relevé les prix de plusieurs milliers de baguettes vendues en boulangeries et en grande distribution. S'ils ont peu évolué depuis 2023, les écarts entre les lieux de vente restent importants.

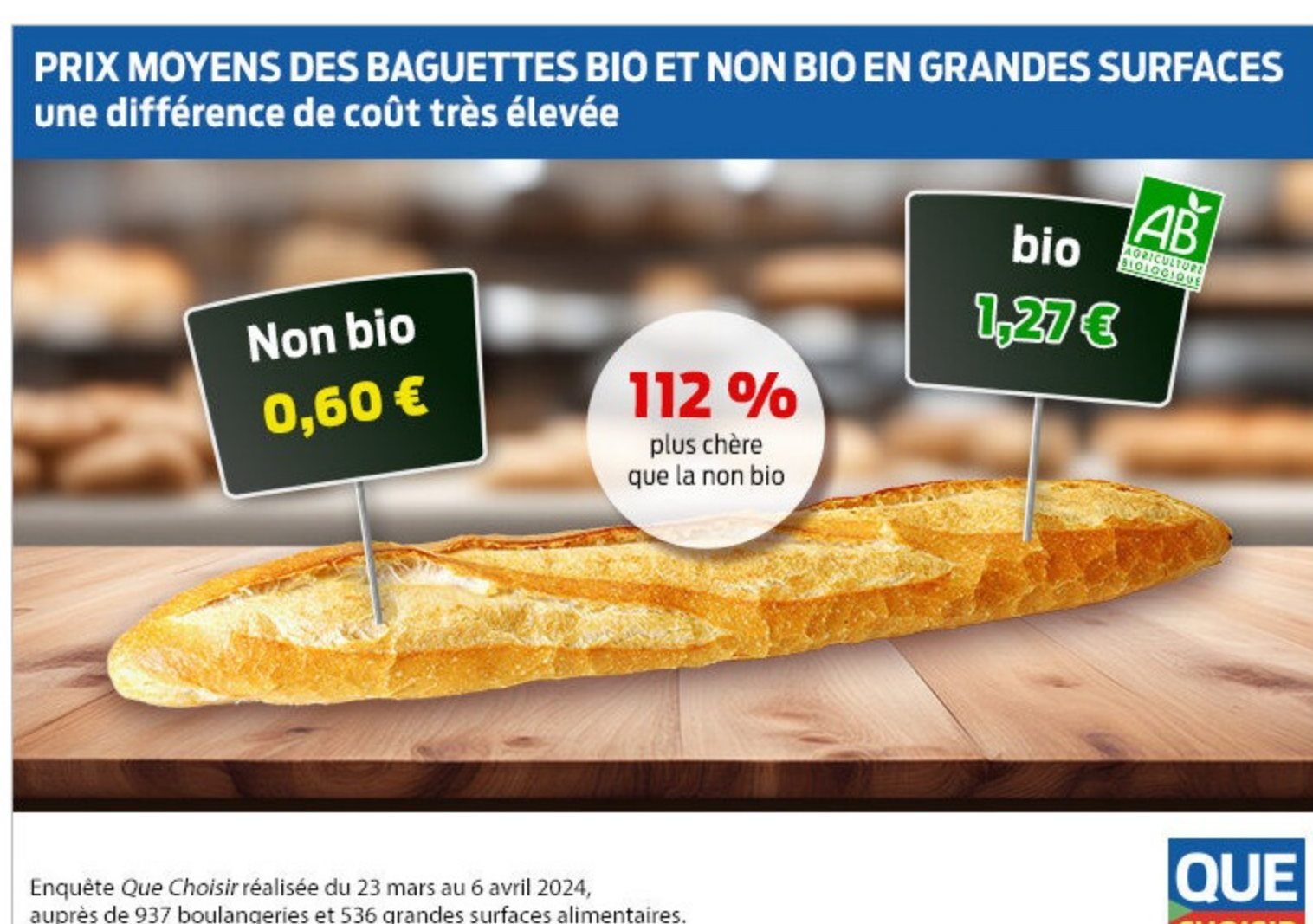
Au moins une bonne nouvelle, en cette période d'inflation : le prix de la baguette n'a pas augmenté depuis 1 an. Nous avons visité entre mars et avril près de 1 000 boulangeries et plus de 500 grandes surfaces pour y relever le tarif des baguettes classiques ainsi que, quand elles étaient disponibles, celui de leurs versions bio et tradition. Résultat : la baguette classique coûtait 1,07 € en moyenne en boulangerie, soit seulement 1 centime de plus que le prix moyen relevé l'année dernière à la même période. En grande distribution, elle coûtait 60 centimes, contre 5 de plus en 2023. Les prix semblent donc stables depuis 1 an.



La différence de prix entre grandes surfaces et boulangeries reste très importante. Cela alors même que nos analyses menées il y a 2 ans sur 75 échantillons de pains, et notamment 25 baguettes, montraient que l'équilibre nutritionnel et la qualité des ingrédients n'étaient pas forcément meilleurs dans les boulangeries indépendantes qu'en grande distribution. Il existe cependant une différence de fraîcheur entre ces deux lieux d'achat car, mis à part dans les hypermarchés dotés d'une véritable boulangerie (et pas seulement d'un « point chaud » dédié à la cuisson), les baguettes vendues en grandes surfaces ne sont pas pétries sur place. Rappelons également que, en boulangerie indépendante, contrairement aux grandes surfaces, le prix de la baguette revient entièrement au boulanger qui l'a fabriquée. Si votre premier critère de choix est le prix, c'est plutôt chez Lidl, Aldi ou Leclerc qu'il faudra vous rendre. Auchan, Carrefour et Système U pratiquent des tarifs plus élevés, même s'ils restent bien plus bas qu'en boulangerie.



Pour les consommateurs qui, à l'inverse, peuvent et souhaitent privilégier la qualité, il en coûtera en moyenne 1,24 € pour une baguette de tradition en boulangerie (nous n'avons malheureusement pas pu calculer le prix des baguettes de tradition en grande surface). Ce surcoût de 17 centimes par rapport à la baguette classique vous garantira notamment l'absence de congélation et de tout additif. Quant aux baguettes porteuses du label bio (qui restreint l'usage d'additifs et garantit l'emploi d'un blé cultivé selon un mode de production plus respectueux de la planète et de la santé), elles sont vendues en moyenne 1,27 € en grande surface, soit plus du double du prix de la baguette classique non labellisée (nous n'avons malheureusement pas pu calculer le coût moyen de la baguette bio en boulangerie, faute de disponibilité).



Rappelons enfin que, quel que soit le lieu d'achat, pour prendre soin de sa santé, mieux vaut consommer des pains bis, complet, intégral ou de campagne que des baguettes, même bio ou de tradition : ces dernières sont en effet plus salées, et bien moins riches en fibres.

Glossaire du pain

Boulangerie

Cette appellation protégée par la loi signifie que le pain est pétri sur place, par opposition au terminal de cuisson ou les pâtons arrivent surgelés et sont seulement cuits. On trouve des boulangeries et des terminaux de cuisson aussi bien parmi les indépendants que dans les chaînes spécialisées et les hypermarchés. Si vous avez un doute, n'hésitez pas à poser la question.

Pain de tradition/baguette de tradition

L'appellation « tradition » est encadrée par une réglementation spécifique, qui interdit notamment l'usage de tout additif et la congélation.

Pain blanc

Il s'agit d'un pain réalisé avec une farine raffinée de type T55 ou T65.

Pain complet/pain intégral

Ce pain est confectionné avec une farine complète de type T150.

Pain bis

Il est préparé avec une farine semi-complète de type T80 ou T110.

Pain de campagne

L'appellation « campagne » n'est encadrée par aucune réglementation. Cependant, elle fait généralement référence à un pain composé d'une farine moins raffinée, qui contient souvent de la farine de seigle et du levain, apportant un goût caractéristique.

Lire aussi

Pain : ce que l'on ne vous dit pas

Paul, Marie Blachère... Notre comparatif des pains de chaînes de boulangerie



Elsa Abdoun
Contacteur l'auteur(e)



Isabelle Bourcier
Observatoire de la consommation

QUE CHOISIR **Offrez un abonnement Mensuel et santé**

Faites profiter vos proches de l'expertise de Que Choisir

[Cliquez-ici](#)

Newsletter

Recevez gratuitement notre newsletter hebdomadaire ! Actus, tests, enquêtes réalisés par des experts. [En savoir plus](#)



Abonnement

- S'abonner au site internet
- S'abonner aux magazines
- Commander une parution, un livre

UFC-Que Choisir

- Devenir adhérent de l'association
- Faire un don à l'UFC-Que Choisir
- Rencontrer une association locale
- Qui sommes-nous ?
- Salle de presse

Services

- Soumettre un litige en ligne
- Tous nos comparateurs
- Consulter tous nos services

