

## Prix de la baguette

# En baisse sensible dans les supermarchés

EA IB par Elsa Abdoun, Isabelle Bourcier



Publié le 03 juillet 2025

**L'écart se creuse entre grande distribution et boulangeries : en 1 an, le prix de la baguette a baissé de 5 centimes dans les supermarchés, tandis qu'il a augmenté chez les artisans indépendants.**

35 centimes la baguette, en moyenne, chez Aldi et Lidl ! C'est sans conteste un prix d'appel très attractif, pour ce produit très symbolique. Nos visites de près de 1 000 boulangeries et plus de 600 grandes surfaces en février dernier révèlent que la baguette classique pèse 240 g en moyenne et coûte 1,09 €, en boulangerie, **soit 2 centimes de plus que le prix en moyenne relevé l'année dernière à la même période**. En grande distribution, elle pesait 250 g et coûtait 55 centimes, soit 5 centimes de moins qu'en 2024. L'écart continue donc de se creuser entre artisans et grandes surfaces, avec un prix deux fois moins cher, en moyenne, chez ces dernières, pour un poids légèrement plus élevé.

## PRIX MOYEN DE LA BAGUETTE CLASSIQUE



Enquête Que Choisir réalisée en février 2025, auprès de 1000 boulangeries et plus de 600 grandes surfaces alimentaires.

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 pétrées 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 sans surprise chez Lidl, Aldi ou Leclerc qu'il faudra vous rendre, tandis que Monoprix pratique des tarifs proches de ceux des boulangeries artisanales.

## PRIX MOYENS DES BAGUETTES CLASSIQUE ET TRADITION EN BOULANGERIE



Enquête Que Choisir réalisée en février 2025, auprès de 1000 boulangeries et plus de 600 grandes surfaces alimentaires.

Pour les consommateurs qui, à l'inverse, peuvent et souhaitent privilégier la qualité, il en coûtera en moyenne 1,25 € pour une baguette de tradition en boulangerie (et 1,02 € en grande surface). Le surcoût 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 1,25 € 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).

## PRIX MOYENS DES BAGUETTES BIO ET NON BIO EN GRANDES SURFACES



Enquête Que Choisir réalisée en février 2025, auprès de 1000 boulangeries et plus de 600 grandes surfaces alimentaires.

Rappelons enfin que, quel que soit le lieu d'achat, pour prendre soin de sa santé, mieux vaut consommer du pain bis, complet, intégral ou de campagne que de la baguette, même bio ou de tradition : cette dernière est en effet plus salée, et bien moins riche 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 où 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 ou 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 ou 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](#)
[Pain - Comment reconnaître du bon pain](#)