



▲ Voir la carte

▲ Retour au sommaire

### Une filière gonflée par le leader mondial de la levure

L'abondance et la proximité de matières premières agricoles de qualité (blé, sucre, lait...), mais également la présence de multiples entreprises spécialisées dans l'ingrédient et autres solutions pour la panification (dont le groupe Lesaffre, le N°1 mondial de la levure), expliquent largement la vigueur du secteur de la boulangerie-pâtisserie industrielle en Nord-Pas de Calais : 1 biscuit français sur 20 y est fabriqué !

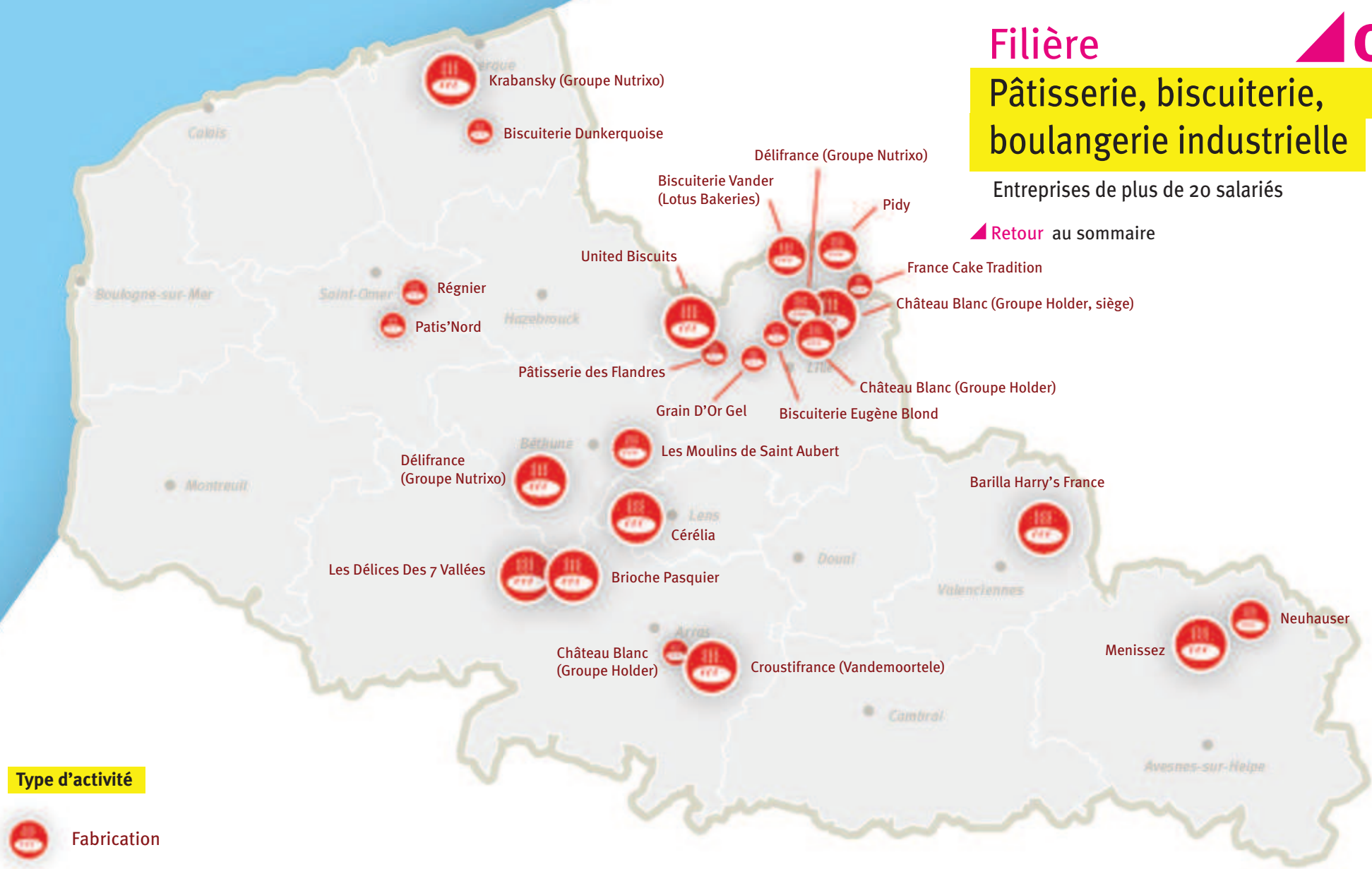
Une grande diversité de produits (fonds de tartes, pains, viennoiseries, croissants, pâtisseries) surgelés ou frais, cakes et autres biscuits sont ainsi confectionnés sur le territoire régional, sans oublier naturellement les gaufres et les spéculoos.

On peut également souligner la présence en région du premier fabricant mondial des supports de cuisson pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie.

Pâtisserie, biscuiterie, boulangerie industrielle

Entreprises de plus de 20 salariés

[Retour au sommaire](#)



Type d'activité

Fabrication

Effectif salarié

de 20 à 49    de 50 à 99    100 et plus

Les pâtisseries et boulangeries artisanales ne sont pas mentionnées sur la carte.