

Tendance : Conscience environnementale : tendance durable ou fatigue écologique ?

DE QUOI PARLE-T-ON POUR LES ARTISANS DE L'ALIMENTATION DE DÉTAIL ?

La prise de conscience environnementale s'impose comme une **composante structurante** de l'alimentation redéfinissant **l'exercice des métiers de bouche**.

Du côté des consommateurs, cette prise de conscience se traduit dans les **pratiques d'achats** par une progression des ventes de produits végétaux, une légère baisse du bio pour un report vers les circuits de confiance (artisans, marchés), une préférence pour les produits locaux, de saison. Plus marquée dans les villes, cette tendance a son pendant : **la fatigue écologique** - les injonctions imposées aux consommateurs sont parfois jugées trop nombreuses obligeant **les boutiques à maintenir un certain équilibre dans leurs offres et la communication qu'ils font autour**.

Au-delà de l'origine et de la composition des produits, les enjeux environnementaux en matière d'alimentation trouvent une application dans les questions du **gaspillage alimentaire, de la gestion des invendus ou encore dans la réduction des emballages alimentaires plastiques**. En plus de ces nouveaux standards, le changement climatique affecte directement les entreprises de l'alimentation de détail au travers de **la hausse du prix des matières premières et de l'énergie**.

Deux mouvements s'opèrent : une **montée de la conscience environnementale** portée par la société, la réglementation et en face, un **risque de désengagement** si les démarches sont perçues comme trop contraignantes et peu bénéfiques.



QUELS IMPACTS CONCRETS SUR VOS ACTIVITÉS ?

La tension entre l'essor de la conscience environnementale et la fatigue écologique peut impacter l'ensemble des activités de votre entreprise selon des degrés différents :

Achats / Fournisseurs

Impact fort

Production / Fabrication

Impact faible

Vente / Communication

Impact modéré

Fonctions supports

Impact modéré



POUR INSPIRATION

- 💡 **Too good to go** : application de **lutte contre le gaspillage alimentaire** présente dans les commerces de proximité afin de valoriser les invendus et développer de nouveaux relais économiques
- 💡 **Usages d'emballages compostables ou consignés** dans certaines boulangeries et pâtisseries et valorisation auprès de la clientèle.
- 💡 **Partenariats avec des associations** pour donner ses invendus
- 💡 **Poiscaille et ses paniers de la mer 100% français** et issus de la **pêche artisanale** et des circuits courts
- 💡 **Valocéan et ses plats prêts-à-consommer** qui valorise les coproduits évitant le gaspillage et générant une autre source de revenus

Tendance : Conscience environnementale : tendance durable ou fatigue écologique ?



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 ?

- La prise de conscience environnementale de la part des consommateurs et des artisans est une **tendance durable structurée par les attentes sociétales, les obligations réglementaires et les pressions climatiques..** Le sentiment de « **fatigue écologique** » n'en est pas moins vrai, reflétant les besoins de solutions concrètes, accessibles et équitables.
- Cette prise de conscience environnementale agit comme **un fil rouge dans toutes les branches alimentaires**, mais avec des intensités variables. Elle transforme profondément les **métiers liés aux produits sensibles au climat et à l'image**, tandis que les autres secteurs s'adaptent progressivement.
- Les **emballages écologiques**, en particulier la sortie progressive du plastique, deviennent un levier **d'adaptation et de différenciation**. La **gestion des déchets et des invendus** est également un sujet clé. Ces sujets gagneraient à être traitées au niveau des filières ou de collectifs territoriaux pour mutualiser les moyens déployés et réduire les coûts.
- À horizon 2030-2035, l'enjeu pour la filière artisanale sera de transformer ces contraintes en **opportunités de différenciation et de proximité**, en combinant sobriété, innovation et pédagogie auprès des clients. La **visibilité des démarches** déployées sera elle aussi clé.



OBSERVATOIRE des MÉTIERS
de l'alimentation en détail

elezia
CONSEIL

Présentation de l'étude

L'Observatoire des métiers de l'alimentation de détail a conduit une étude prospective sur l'évolution des métiers de l'alimentation de détail à horizon 2030-2035. Cette étude a été menée à bien entre avril 2025 et janvier 2026 par le cabinet Elezia Conseil.

Cette étude a rassemblé et analysé les six branches professionnelles de l'alimentation de détail : la boulangerie-pâtisserie artisanale ; la confiserie-chocolaterie-biscuiterie ; la pâtisserie-glacierie ; la boucherie ; la charcuterie-traiteur ; la poissonnerie.



Découvrez les livrables finaux de l'étude !

- 📌 **Douze fiches tendances**, chacune fournissant une vue de synthèse sur une tendance clé et ses impacts pour vous
- 📌 **Six fiches sectorielles**, chacune opérant un zoom spécifique à chaque secteur de l'alimentation de détail
- 📌 **Rapports détaillés** de l'étude