

Tendance : Alimentation équilibrée versus « comfort food »

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

Une tension forte existe entre la volonté grandissante des consommateurs **d'avoir accès à une alimentation équilibrée et saine**, et **l'attrait de la « comfort food »** – ces produits sucrés, gras ou « doudou » – qui restent largement ancrés dans les habitudes alimentaires.

- La première, qui se diffuse depuis la pandémie de la COVID-19 est notamment portée par une volonté politique (par exemple avec le déploiement du nutriscore) et se traduit dans les habitudes de consommation **par l'achat de produits bio, de saison, peu transformés ou peu sucrés.**
- La seconde s'inscrit dans une **logique de consommation portée par le plaisir immédiat** et accentuée par des facteurs externes tels que le besoin de réconfort émotionnel, accentué par le stress, l'incertitude économique et la quête de plaisirs accessibles.

Si ces deux dynamiques **coexistent dans les pratiques quotidiennes**, orientant ainsi les choix d'achats des consommateurs, la **polarisation des profils** s'accroît : certains s'engagent vers une alimentation plus responsable et équilibrée, tandis que d'autres privilégient la simplicité, le réconfort immédiat ou le coût maîtrisé.

Pour les acteurs de l'alimentation de détail, **cette tendance influence de manière exacerbée les habitudes de consommation**, les obligeant ainsi à faire des **choix stratégiques dans leurs gammes de produits proposés et à innover.**



QUELS IMPACTS CONCRETS SUR VOS ACTIVITÉS ?

La tension entre les attrait pour une alimentation équilibrée vs pour la comfort food peut impacter l'ensemble des activités de votre entreprise selon des degrés différents :

Achats / Fournisseurs

Impact fort

Production / Fabrication

Impact fort

Vente / Communication

Impact modéré

Fonctions supports

Impact faible



POUR INSPIRATION

- 💡 **Développement de formules enrichies en probiotiques et prébiotiques** pour assurer le bien-être intestinal dans des boulangeries
- 💡 **Valorisation en vitrine d'un indice glycémique contrôlé** : la promesse de certaines pâtisseries pour allier plaisir et santé
- 💡 **Les innovations « healthy indulgen » de plus en plus plébiscitées en chocolaterie** : formulées avec moins de sucre et avec des pourcentages élevés en cacao, elles sont une alternative intéressante
- 💡 **Les produits labellisés (IGP/AOP, nitrates réduits)** qui conjuguent argument de réassurance sur le plan de la santé et conservent le caractère du terroir

Tendance : Alimentation équilibrée versus « comfort food »



OBSERVATOIRE des MÉTIERS
de l'alimentation en détail



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 ?

- Les Français.es arbitrent en permanence entre santé, équilibre nutritionnel et plaisir – réclamant ainsi indirectement un **espace de marché où coexistent l'essor des produits sains et la vitalité des offres « comfort food »** - offres très prisées dans un contexte économique et social en tension. L'équilibre entre ces deux pôles constitue un **moteur majeur d'innovation et de segmentation du marché** pour les entreprises de l'alimentaire.
- Si l'influence de cette tendance est transverse, elle s'exerce particulièrement sur les achats et la production, où les **artisans doivent réussir à concilier attentes nutritionnelles et maintien du plaisir gustatif**. La vente, le marketing et les fonctions support sont concernées au travers de la **gestion des coûts** et de la montée en compétences nécessaire pour mieux **communiquer auprès des clients les nouvelles gammes de produits**.
- Cette tendance oblige les métiers de bouche à **repenser leurs approvisionnements et leurs procédés de fabrication**. À horizon 2030-2035, l'enjeu sera de **préserver l'identité culinaire française**, tout en intégrant durablement les **avancées nutritionnelles et les attentes sociétales autour du mieux-manger**.



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-glacerie ; 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