

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

L'intégration progressive de l'IA et de l'automatisation transforme l'artisanat alimentaire, non pas en remplaçant le geste, mais comme une évolution en deux niveaux complémentaires :

- **un premier niveau d'outillage**, avec des solutions accessibles (IA générative, logiciels métiers, équipements connectés) permettant d'automatiser certaines tâches et d'améliorer rapidement la productivité et la régularité
- **un second niveau plus structurant**, reposant sur l'automatisation des flux et des outils interconnectés (agents IA, automatisations, outils sur mesure), permettant d'optimiser l'ensemble de la chaîne de valeur

Cette transformation dépasse l'amélioration des tâches : elle conduit à une **reconfiguration progressive de l'organisation du travail**, en fluidifiant les flux entre achats, production, vente et gestion.

Elle répond à des enjeux majeurs : pénurie de main-d'œuvre, exigences de traçabilité, pression économique et compétitivité, tout en améliorant les conditions de travail et la qualité.

Toutefois, cette dynamique reste freinée par les coûts, le manque de formation, la difficulté à identifier les cas d'usage pertinents et une dépendance aux solutions existantes. Elle nécessite donc un **accompagnement structuré**, notamment via des **démarches d'audit** et de **montée en compétences**.



QUELS IMPACTS CONCRETS SUR VOS ACTIVITÉS ?

L'augmentation de l'artisanat par l'IA et l'automatisation peut impacter l'ensemble des activités de votre entreprise selon des degrés différents :

Achats / Fournisseurs

Impact
modéré

Production / Fabrication

Impact
modéré

Vente / Communication

Impact
modéré

Fonctions supports

Impact
fort



POUR INSPIRATION



Réalisation de test par les chambres des métiers avec les artisans volontaires **d'équipements connectés** (cellules de refroidissement intelligentes etc.)



Les logiciels prédictifs anti-gaspillage: des outils d'IA français ou européens qui anticipent la demande, ajustent les volumes à produire et permettent de réduire les invendus. Certaines plateformes sont particulièrement matures comme Inpulse SaaS qui révolutionne la gestion des stocks en boulangerie.



L'IA comme appui à la création à l'Institut Culinaire de France Bordeaux



L'ajout de **modules dédiés à l'utilisation de l'IA et la digitalisation** dans de nombreuses formations menant au métier de Boucher.



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 ?

- Le véritable enjeu n'est pas l'adoption d'outils isolés, mais le **passage à une logique d'optimisation des flux et des processus**. Les gains les plus significatifs apparaissent lorsque les activités (achats, production, vente, gestion) sont progressivement interconnectées et pilotées de manière cohérente.
- Cette transformation s'inscrit dans une **trajectoire progressive** : des premiers usages simples permettant des gains rapides, jusqu'à des formes d'automatisation plus avancées intégrant l'IA au cœur de l'organisation. Le passage à l'échelle suppose de structurer les priorités et d'éviter une accumulation d'outils non coordonnés.
- Dans ce contexte, la capacité à identifier les cas d'usage pertinents devient centrale. **L'audit des activités** (tâches chronophages, irritants, sources d'erreurs) constitue un levier clé pour prioriser les actions, maximiser les gains et sécuriser les investissements.
- À horizon 2030-2035, l'enjeu pour les professionnels ne sera plus seulement d'utiliser ces technologies, mais de **savoir les piloter, les ajuster et les intégrer dans leur modèle d'organisation**, avec un besoin renforcé d'accompagnement et de montée en compétences.



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