

Boucherie en 2030 – 2035

Les clés pour faire évoluer votre activité



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 DANS VOTRE BOUCHERIE ?

La recherche de **circuit court et de proximité** par la clientèle, ainsi que le besoin de **transparence et de traçabilité** des produits resteront clés pour vous. Pour autant, d'autres tendances clés se profilent déjà et pourront affecter vos activités d'ici 2030-2035. Voici les cinq tendances à suivre de près :

- **Le prêt-à-consommer et la consommation nomade** : Avec une demande croissante de repas rapides, développer des formats prêts à consommer permettra de capter une clientèle peu friande de cuisine et d'élargir l'activité.
- **L'alimentation équilibrée versus la « comfort food »** : Avec des clients qui réduisent leur consommation de viande rouge mais recherchent toujours des produits plaisir, valoriser des morceaux maigres, des cuissons maîtrisées ou des recettes plus légères permettra de concilier équilibre nutritionnel et gourmandise.
- **La diversification des canaux de distribution** : Développer des solutions adaptées comme le click & collect, la commande en ligne ou des casiers réfrigérés 24/7 permettra d'élargir votre zone de chalandise sans dénaturer votre métier.
- **L'essor des comportements alimentaires** : Avec la progression du flexitarisme, proposer des recettes à base de volaille ou des portions adaptées deviendra un atout pour répondre à une clientèle plus diversifiée.
- **L'essor d'une conscience écologique de la clientèle** : Avec une attente renforcée autour de l'origine, du bien-être animal et des emballages responsables, mettre en avant vos élevages locaux ou vos efforts anti-gaspillage renforcera la fidélité des clients.



CAP ARTISANS 2030 : Trois stratégies complémentaires pour accompagner l'évolution de vos boucheries

Face à ces tendances, CAP ARTISANS 2030 vous permet de vous préparer en vous appuyant sur **trois stratégies concrètes et complémentaires**. En tant qu'artisans, elles vous aideront à développer et assurer la pérennité économique de votre entreprise :

1.

UNE OFFRE DU GOÛT SUR-MESURE

- ✓ ATTENTES CLIENTS
- ✓ ÉMOTIONS
- ✓ PERSONNALISATION



Les boucheries s'adaptent aux attentes de leur clientèle en faveur d'une **alimentation sur-mesure** (volaille, marinade...), **prête à cuisiner ou prête à consommer**.

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ MODERNISATION
- ✓ OPTIMISATION
- ✓ DIGITAL ET IA



Les boucheries **digitalisent l'expérience** de leurs clients (site internet, commande en ligne). Grâce aux **outils digitaux**, elles optimisent leurs process et leur gestion d'entreprise.

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ EXPÉRIENCE
- ✓ COMMUNAUTÉ
- ✓ ANCRAGE ET PROXIMITÉ



Les boucheries renforcent leur **ancrage territorial et proximité** avec les éleveurs et fournisseurs du terroir. Elles fédèrent leur **communauté de clients**, et créent même des **espaces de partage / dégustation**.

Boucherie en 2030 – 2035

Les clés pour faire évoluer votre activité



QUOI METTRE EN PLACE CONCRÈTEMENT DANS VOTRE BOUCHERIE ?

1.

UNE OFFRE DU GOÛT SUR-MESURE

Produits prêts à **consommer** : viandes prêtes à enfourner ou cuire, marinades variées, plats cuisinés inspirés du monde

Gammes de **restauration et formules** : sandwiches du boucher

Proposition de **produits additionnels complémentaires** à l'offre de boucherie : vin, fromage, crèmerie...

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

✓ Utilisation d'outils d'IA en soutien du chef d'entreprise : gestion, communication sur les réseaux sociaux ou site internet ...

✓ Diversification des canaux de vente : distributeurs automatiques (casiers réfrigérés), livraison de colis, click & collect

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

✓ **Espaces de dégustation ou restauration** : mange debout ou même restaurant

✓ **Mise en valeur et storytelling** autour de son réseaux de fournisseurs et éleveurs du terroir, de proximité

✓ Valorisation **des labels et de l'origine** des produits, en s'appuyant sur la traçabilité numérique



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