

Boulangerie-Pâtisserie en 2030 – 2035

Les clés pour faire évoluer votre activité



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 DANS VOTRE BOULANGERIE – PÂTISSERIE ARTISANALE ?

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 clientèle mangeant de plus en plus "sur le pouce", la demande en snacking va se renforcer et évoluer vers des formules repas et formats individuels recherchés, adaptés pour tous.
- **L'alimentation équilibrée versus la « comfort food »** : Avec des clients cherchant à concilier santé et plaisir, l'offre pourra évoluer vers des recettes équilibrées et des produits soucieux du bien-être tout en conservant des incontournables gourmands.
- **L'essor des comportements alimentaires** : Avec la montée des régimes flexitariens, sans gluten ou végétaux, proposer des alternatives adaptées deviendra essentiel sans renoncer à votre identité artisanale.
- **La communication digitale, notamment sur les réseaux sociaux** : Avec des clients très influencés par les visuels et les réseaux digitaux, valoriser vos produits et votre savoir-faire en ligne deviendra un levier incontournable auprès de votre communauté.
- **L'artisanat augmenté par l'intelligence artificielle et l'automatisation** : Avec des outils numériques de plus en plus accessibles, l'IA et l'automatisation vous permettront de gagner du temps, d'optimiser vos productions et d'innover plus facilement au quotidien.



CAP ARTISANS 2030 : Trois stratégies complémentaires pour accompagner l'évolution de votre boulangerie-pâtisserie artisanale

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 boulangeries-pâtisseries s'adaptent aux attentes de leur clients et proposent **des produits sur-mesure, alliant prêt-à-consommer, alimentation équilibrée** (levain) et **diversité des matières premières** (sans lactose...)

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ MODERNISATION
- ✓ OPTIMISATION
- ✓ DIGITAL ET IA



Les boulangeries - pâtisseries réinventent **l'expérience omnicanale** de leurs clients. Grâce aux **outils digitaux**, elles optimisent leurs process et leur gestion d'entreprise et déploient leurs réseaux sociaux pour valoriser leur marque.

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ EXPÉRIENCE
- ✓ COMMUNAUTÉ
- ✓ ANCRAGE ET PROXIMITÉ



Les boulangeries-pâtisseries deviennent des **lieux de vie ancrés dans leur territoire**. Elles créent du sens par une **expérience client plus expérientielle et en lieu avec le local** (fournisseurs, matières premières...)

Boulangerie-Pâtisserie en 2030 – 2035

Les clés pour faire évoluer votre activité



QUOI METTRE EN PLACE CONCRÈTEMENT DANS VOTRE BOUTIQUE ?

1.

UNE OFFRE DU GOÛT SUR-MESURE

Proposition de gammes ou **menus** de restauration, de **formules** multi-moments

Snacking froid et chaud

Valorisation du **sensoriel** et nouvelles gammes de **pains** (IG bas, sans gluten), farines **alternatives**, nouvelles **saveurs** (sésame noir, yuzu...), viennoiseries **véganes**

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ Modernisation de l'organisation de la production et sa commercialisation
- ✓ Diversification des canaux de vente (distributeurs, click & collect, tournées rurales ...)
- ✓ Utilisation de **logiciels prédictifs** pour optimiser la production, les achats, l'énergie consommée et limiter le gaspillage
- ✓ Utilisation d'**outils d'IA** en soutien de l'artisan (communication...)

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ **Lieux de vie** : Cafés-boulangeries, espaces salon ou espaces de coworking
- ✓ Mise en valeur des **filières locales** et traçabilité blé/champs –farine–pain
- ✓ **Transparence** et traçabilité par l'usage de QR codes pour donner à voir les allergènes, matières premières, levain, fermentation ...
- ✓ **Gestion des réseaux sociaux** : storytelling, esthétisme des produits



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