

Charcuterie de détail en 2030 – 2035

Les clés pour faire évoluer votre activité



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 DANS VOTRE CHARCUTERIE DE DÉTAIL - TRAITEUR ?

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** : Proposer des plats cuisinés, des barquettes prêtes à réchauffer ou des formules du midi permettra de capter une clientèle peu friande de cuisine et d'élargir l'activité.
- **L'alimentation équilibrée versus la « comfort food »** : Avec des clients cherchant à mieux équilibrer leurs repas tout en préservant le plaisir, proposer des recettes moins grasses, des cuissons plus légères ou des accompagnements variés complètera utilement vos incontournables traditionnels.
- **L'essor des comportements alimentaires** : Avec la progression de nombreux comportements alimentaires, diversifier votre activité traiteur permettra de toucher une clientèle plus large sans renoncer à votre identité artisanale.
- **La diversification des canaux de distribution** : Face à une clientèle connectée, développer le click & collect, un site e-commerce ou des solutions de retrait rapide pourra augmenter les ventes et élargir votre zone de chalandise.
- **L'hybridation des boutiques** : Enrichir votre boutique d'activités complémentaires – espace de dégustation, offre d'épicerie fine...– permettra de répondre à davantage de moments de consommation et fidéliser votre communauté de clients.



CAP ARTISANS 2030 : Trois stratégies complémentaires pour accompagner l'évolution de vos charcuteries de détail -traiteur

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 charcuteries-traiteur deviennent des lieux de **découvertes culinaires**, avec de plats préparés **combinant nouvelles saveurs ou matières premières**. Elles s'adaptent à la diversité des attentes et comportements clients.

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ MODERNISATION
- ✓ OPTIMISATION
- ✓ DIGITAL ET IA



Les charcuteries-traiteur réinventent **l'expérience digitale** de leurs clients. Grâce aux **outils digitaux**, elles déploient leurs canaux en ligne : site e-commerce, réseaux sociaux, et valorisent leur enseigne

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ EXPÉRIENCE
- ✓ COMMUNAUTÉ
- ✓ ANCRAGE ET PROXIMITÉ



Les charcuteries-traiteur deviennent des **lieux de vie hybrides et ouverts à leur communauté** : consommation sur place, atelier dégustation, croisement avec d'autres produits (vin, crèmerie...)

Charcuterie de détail 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

Gammes de restauration et formules déjeuner ou dîner faciles à emporter

Déploiement des plats cuisinés et formats apéritifs d'inspiration du monde ou proposant des nouveautés

Buffets, planches ou plats offrant une diversité de produits, permettant de répondre à tout comportement alimentaire : vegan, sans gluten, sans lactose...

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ Utilisation d'outils digitaux et d'automatisation pour accompagner la gestion des dates limites de consommation ou les besoins de traçabilité
- ✓ Déploiement des canaux de vente : site e-commerce pour la partie traiteur, réseaux sociaux pour valoriser les prestations

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ Espaces de dégustation ou restauration : plat du jour, formule déjeuner...
- ✓ Transparence par l'affichage des composants, allergènes, origines des produits via l'usage de QR codes ou menu « augmenté »
- ✓ Gestion des réseaux sociaux : valorisation des services de traiteur, des cas clients locaux



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