

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

La proximité s'impose comme une **réponse multifacette aux attentes des consommateurs** : désir de circuits courts, traçabilité accrue, lien humain et ancrage territorial solide. Elle combine quatre dimensions :

- La **proximité physique**, incarnée par la présence de commerces de quartier, épiceries de proximité et initiatives mobiles.
- La **proximité fonctionnelle**, qui se traduit par une offre accessible et simplifiée (horaires étendus, commandes digitales, retrait pratique).
- La **proximité relationnelle**, fondée sur des relations de confiance, des interactions fréquentes et un service personnalisé générant fidélité.
- La **proximité émotionnelle**, liée à l'attachement à un lieu, une culture ou des valeurs partagées, consolidée par un marketing affectif et identitaire.

Derrière cette tendance se profile une revalorisation de l'artisanat : **la proximité est vécue comme une garantie de qualité, respectueuse de l'environnement et vectrice de cohésion sociale locale.**

Les artisans alimentaires doivent pleinement **exploiter et valoriser ces quatre dimensions de la proximité** avec la même intensité. Si la proximité physique reste leur atout historique, c'est la combinaison équilibrée des trois autres proximités qui constitue désormais leur véritable facteur différenciant.



QUELS IMPACTS CONCRETS SUR VOS ACTIVITÉS ?

Les circuits courts et la proximité peuvent impacter l'ensemble des activités de votre entreprise selon des degrés différents :

Achats / Fournisseurs

Impact fort

Production / Fabrication

Impact modéré

Vente / Communication

Impact fort

Fonctions supports

Impact modéré



POUR INSPIRATION

- 💡 **Nouveaux modèles** comme des épiceries rurales qui réduisent les intermédiaires
- 💡 **Plateformes logistiques mutualisées** qui regroupent producteurs et artisans pour organiser ensemble la logistique (*PTCE, drives fermiers, plateformes régionales...*)
- 💡 **AMAP** (*Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne*) et **paniers de proximité** qui reposent sur un engagement régulier entre consommateurs et producteurs
- 💡 Développement de **filière locale** intégrée, comme les **filières blé-farine-pain**
- 💡 **Accords directs avec les criées régionales** pour proposer des poissons de la pêche du jour



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 ?

- Les circuits courts et la proximité sont une **tendance de fond**, portée par la recherche de confiance, l'attachement au territoire et la volonté de soutenir une production locale, à laquelle les professionnels de l'alimentation de détail sont déjà **sensibilisés**.
- À horizon 2030-2035, les circuits courts et la proximité devraient renforcer la place de l'artisanat comme **acteur central de la souveraineté alimentaire, de la confiance des consommateurs et de l'essor économique territorial**. Les artisans capables de transformer cet ancrage territorial en levier de différenciation durable bénéficieront d'un avantage décisif.
- Des **nouveaux modèles**, basés sur la réduction des intermédiaires, le soutien aux producteurs et la réponse aux attentes élevées de traçabilité, durabilité et convenance, **émergent** déjà aujourd'hui : **épiceries rurales, drives locaux, circuits courts digitalisés**. Ils devraient prospérer à horizon 2030-2035.
- Cette tendance s'inscrit dans une logique sociétale et écologique plus large : **relocalisation des filières, soutien à l'agriculture raisonnée, cohésion territoriale, et renforcement du lien social** via le commerce de proximité.



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