

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

L'essor des comportements alimentaires trouve deux causes distinctes : d'une part les **contraintes subies** par les consommateurs (intolérances, allergies) qui obligent l'adoption de régimes particuliers et d'autre part les **motivations en matière de santé, bien-être, confort digestif, convictions écologiques** qui affectent également les habitudes de consommation et pratiques d'achats. On note :

- **Une baisse progressive de la consommation de viande** : la montée en puissance des régimes flexitarien, végétarien et végétalien influence **les comportements alimentaires** en particulier chez les jeunes générations.
- **Les comportements alimentaires « sans » (sans gluten, sans lactose)** continuent de se développer associés à des bénéfices de confort ou de prévention. Cette tendance vers le « mieux manger » s'incarne aussi dans la réduction de consommation des produits sucrés ou ultra-transformés.
- **Un intérêt de plus en plus marqué pour les produits riches en protéines** dont la mention « high protein » est visible dans de nombreux produits du quotidien.

Cette diversité est un **défi pour les professionnels, appelés à adapter leurs savoir-faire, leurs recettes et leur communication** à une clientèle de plus en plus **fragmentée**. La **complexité** réside dans le choix des matières premières l'adaptation des process et la création de formules (goût, texture, conservation).



QUELS IMPACTS CONCRETS SUR VOS ACTIVITÉS ?

L'essor des comportements alimentaires peut impacter l'ensemble des activités de votre entreprise selon des degrés différents :

Achats / Fournisseurs

Impact faible

Production / Fabrication

Impact fort

Vente / Communication

Impact modéré

Fonctions supports

Impact faible



POUR INSPIRATION

- 💡 **Le choix de matières premières et produits** répondant aux nouveaux comportements alimentaires (volaille par exemple)
- 💡 **La création de boutiques entièrement végétales** (boulangerie, pâtisserie, chocolaterie) afin d'allier plaisir et comportements alimentaires spécifiques, nécessitant la maîtrise de nouveaux ingrédients
- 💡 **Le Veganuary, un concept qui séduit les consommateurs** : manger végan tout au long du mois de janvier, avec des recettes ou des produits adaptés
- 💡 **Le travail à partir de produits végétaux en alternative aux produits de la terre ou de la mer** : le solmon, produit à base de micro-algues ou les alternatives en « simili- carné »



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 ?

- Que ce soit du fait de contraintes subies (allergies, intolérance) ou de motivations propres à chacun, la diversité des **comportements alimentaires monte en puissance**. Ces nouvelles habitudes redéfinissent l'offre alimentaire et renforcent **l'importance de la différenciation par l'adaptation nutritionnelle**.
- **Le régime protéiné voire hyper-protéiné est la tendance phare en France et à l'étranger**. En parallèle, la **réduction de la consommation en protéines animales** et **l'accès à des produits sans lactose et sans gluten** sont les demandes principales. L'impact est notable sur les branches de la **pâtisserie, glacerie, boulangerie-pâtisserie et charcuterie-traiteur**.
- Cette tendance exerce une pression significative sur l'ensemble de la chaîne de valeur des artisans, et particulièrement sur **la production et la communication où les pratiques de ventes doivent être repensées**.
- À horizon 2030, cette dynamique devrait se renforcer, rendant incontournable la **capacité des métiers de bouche à intégrer ces régimes dans leurs offres** tout en préservant leurs savoir-faire et leur identité. Elle pourrait redéfinir l'équilibre entre métiers traditionnels et nouvelles offres alimentaires, en **accentuant la concurrence mais aussi les opportunités de diversification**.



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