



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 DANS VOTRE CONFISERIE, CHOCOLATERIE OU BISCUITERIE ?

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 :

- **L'alimentation équilibrée versus la « comfort food »** : Avec une clientèle oscillant entre gourmandise et recherche de bien-être, proposer des recettes allégées en sucre ou avec des ingrédients d'origine naturels devient nécessaire tout en maintenant des créations gourmandes indispensables à votre identité.
- **La communication digitale, notamment sur les réseaux sociaux** : Avec des clients très sensibles aux visuels attractifs, mettre en scène vos produits sur les réseaux sociaux sera un levier fort pour attirer une clientèle jeune, valoriser votre créativité et votre marque.
- **Le prêt-à-consommer et la consommation nomade** : Avec des clients en recherche de formats pratiques, les produits individuels et confiseries prêtes à offrir continuent de séduire et renforcent la place du snacking sucré comme achat du quotidien.
- **L'artisanat augmenté par l'intelligence artificielle et l'automatisation** : L'IA et l'automatisation vous aideront à optimiser vos productions et à imaginer de nouvelles créations, tout en vous laissant vous concentrer sur la maîtrise du geste artisanal.
- **L'essor d'une conscience écologique de la clientèle** : Avec des attentes croissantes en matière de naturalité et d'engagement, miser sur des emballages responsables, du cacao durable ou des ingrédients plus transparents permettra de rassurer vos clients.



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

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 confiseries, chocolateries ou biscuiteries deviennent des lieux de **découvertes culinaires**, avec de nouvelles **combinaisons de saveurs** ou **matières premières utilisées**.

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ MODERNISATION
- ✓ OPTIMISATION
- ✓ DIGITAL ET IA



Les confiseries, chocolateries ou biscuiteries réinventent **l'expérience omnicanale** de leurs clients. Grâce aux **outils digitaux**, elles optimisent leurs process, leur gestion d'entreprise et déploient leurs canaux digitaux.

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ EXPÉRIENCE
- ✓ COMMUNAUTÉ
- ✓ ANCRAGE ET PROXIMITÉ



Les confiseries, chocolateries ou biscuiteries deviennent des **lieux de vie expérientiels** : consommation sur place, atelier dégustation ou confection. Des communautés attachées aux produits se développent.

Confiserie-Chocolaterie-Biscuiterie en 2030-2035

Les clés pour faire évoluer votre activité



OBSERVATOIRE des MÉTIERS
de l'alimentation en détail



QUOI METTRE EN PLACE CONCRÈTEMENT DANS VOTRE BOUTIQUE ?

1.

UNE OFFRE DU GOÛT SUR-MESURE

Formats individuels et nomades : barres, snacking sucré, sucettes

Chocolats moins sucrés, biscuits à l'indice glycémique (IG) contrôlé ou encore produits végétalisés / végans

Innovation avec de nouvelles saveurs ou croisement de produits : épices, agrumes, plantes, graines, condiments ...

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

✓ Automatisation légère de certains gestes métiers répétitifs (enrobage, emballage...)

✓ Déploiement des canaux de vente : Site e-commerce, partenariats avec des acteurs locaux ou grandes et moyennes surfaces

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

✓ Espaces de découverte : ateliers immersifs, bars à chocolat et d'animations

✓ Transparence par l'affichage et l'explication de la composition, origine et fabrication des produits

✓ Recherche d'esthétisme poussé des créations notamment sur les réseaux sociaux (mise en scène, format ludique, valorisant du processus créatif ...)



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