

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

La **cuisine du monde et les saveurs fusion occupent une place croissante** dans les pratiques alimentaires, portées par la mondialisation des goûts, les réseaux sociaux et la recherche d'expériences culinaires plus originales. Elles répondent à une double attente des consommateurs : **l'envie d'authenticité et de découverte** d'une part, et la recherche de **créativité ou de renouveau** d'autre part. Cette tendance s'appuie sur :

- Une forte **progression de la consommation de cuisines du monde et de leurs condiments**, particulièrement chez les **jeunes générations**, qui jouent un rôle moteur dans l'expérimentation et dans le renouvellement de l'offre.
- L'usage croissant des **réseaux sociaux** qui renforce ce mouvement en amplifiant la **visibilité de recettes, de formats et de saveurs**, contribuant à leur diffusion dans tous les circuits : pâtisserie, snacking, traiteurs ou restauration rapide.

Elle constitue un levier de différenciation important pour les artisans, permettant de diversifier la clientèle et d'élargir les gammes de produits. Pour autant, cette dynamique implique une vraie **maîtrise culturelle, un sourcing spécifique** et un **savoir-faire adapté** pour éviter des **propositions trop superficielles ou déconnectées de leur origine culinaire**. À ce titre, elle ouvre des opportunités, mais exige un **travail de veille, de formation et d'ajustement précis des recettes**.



QUELS IMPACTS CONCRETS SUR VOS ACTIVITÉS ?

L'attrait pour la cuisine du monde et la fusion des saveurs peut impacter l'ensemble des activités de votre entreprise selon des degrés différents :

Achats / Fournisseurs

Impact
faible

Production / Fabrication

Impact
modéré

Vente / Communication

Impact
modéré

Fonctions supports

Impact
faible



POUR INSPIRATION

- 💡 **Hybridation street-food** : l'essor des « tacos à la française », des « burgers asiatiques » et des pizzas revisitées
- 💡 **La glocalisation** : un mouvement consistant à adapter des recettes étrangères aux ingrédients locaux
- 💡 **Les produits exotiques devenus monnaie courante** : mochis glacés, bubble tea ...
- 💡 **Le succès des enseignes de pokés** (Pokawa, Poké House...) : une offre saine, personnalisable et exotique, qui s'est diffusé bien au-delà de la restauration spécialisée.
- 💡 **L'essor des pâtisseries métissées** avec des associations yuzu, sésame noir, ou fleurs orientales qui inspirent une nouvelle génération de desserts.



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 ?

- La cuisine du monde et les saveurs fusion s'installent durablement dans les pratiques alimentaires. Entre produits ayant intégré le quotidien des Français.es et créations inspirées par la haute pâtisserie ou la street food, cette tendance illustre la **capacité du marché à intégrer l'exotisme dans l'offre courante**.
- Cette tendance participe d'un mouvement social de fond vers la diversification des références culinaires, portée par **l'influence durable de la mondialisation des goûts, la recherche d'une alimentation expérientielle**, mêlant plaisir, découverte et identité. Le **rôle des réseaux sociaux** est structurant.
- À horizon 2030-2035, la cuisine du monde et les saveurs fusion devraient devenir un registre normalisé de l'offre alimentaire en France. Les artisans, notamment en **pâtisserie, confiserie-chocolaterie et en charcuterie-traiteur**, qui sauront combiner **authenticité, créativité et identité de maison** en feront un **levier durable de différenciation et de rajeunissement** de leur clientèle.
- La cuisine du monde et les saveurs fusion impactent fortement **les achats, la production et la communication**, en introduisant de nouveaux ingrédients, de nouvelles techniques et une forte dimension narrative.



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-glacierie ; 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