

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

La diversification des canaux de distribution traduit **la réalité d'un consommateur devenu omnicanal, oscillant entre boutique physique, formats mobiles et solutions numériques** pour accéder aux produits « où il veut, quand il veut ». Portée par la généralisation du **click & collect, de la livraison ou des distributeurs automatiques**, cette tendance s'adapte fortement aux territoires : formats mobiles et circuits courts en zones rurales, solutions digitalisées en zones urbaines. Est observé :

- Une **multiplicité de points d'accès** : click & collect, e-commerce local, foodtrucks, tournées, distributeurs s'ajoutant aux points de vente
- Une réponse aux besoins de **praticité, d'instantanéité et de continuité de service** attendus par la clientèle
- Une dissociation accrue entre **lieu de production et point de vente** permettant mutualisation entre boutiques, commerces et optimisation
- Une **utilisation accrue des outils numériques** pour gérer les commandes, le marketing et l'expérience client.

Cette diversification des canaux de distribution représente une **opportunité d'élargissement de clientèle** mais impose aux professionnels de choisir les **bons canaux pour maîtriser coûts, organisation et identité artisanale**.



QUELS IMPACTS CONCRETS SUR VOS ACTIVITÉS ?

La diversification des canaux de communication peut impacter l'ensemble des activités de votre entreprise selon des degrés différents :

Achats / Fournisseurs

Impact faible

Production / Fabrication

Impact modéré

Vente / Communication

Impact fort

Fonctions supports

Impact fort



POUR INSPIRATION

- 💡 **Marketplaces locales en croissance**, comme la plateforme Olca dédiée aux commerces de bouche qui a attiré plus de 700 artisans
- 💡 **Drive fermier collectif** géré par la Chambre d'Agriculture de Normandie qui réunit des boulangers, bouchers et fromagers autour d'un drive multi-producteurs
- 💡 **Les tournées rurales** : des solutions face à la désertification en campagne pour assurer une continuité de l'offre jusqu'aux consommateurs
- 💡 **Une offre de repas/produits 24/7 grâce à un distributeur** : cette solution permet de générer aux commerces des revenus y compris hors de leur périodes d'ouverture en boutique.



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 ?

- La diversification des canaux se traduit par une **combinaison d'innovations numériques** (plateformes, click & collect) et de **solutions physiques** (distributeurs, tournées, foodtrucks).
- Les attentes de la clientèle **diffèrent fortement entre les zones rurales et urbaines** et il est nécessaire d'apporter des **solutions faciles et proportionnées aux besoins remontés. Réfléchir en collectif**, dans une logique de multi-producteurs à une échelle locale peut s'avérer très pertinent pour répondre aux défis économiques et logistiques engendrés.
- La diversification des canaux impose **une réorganisation transversale de la chaîne de valeur**. Les impacts les plus forts concernent les **métiers de la commercialisation et les fonctions support**, qui doivent intégrer de nouvelles compétences numériques et logistiques.
- À horizon 2030-2035, la diversification des canaux devrait devenir un standard de marché. Elle ne supposera pas d'adopter tous les canaux à la fois, mais d'opérer des **choix stratégiques : construire des modèles hybrides, combinant deux ou trois canaux adaptés au métier et au territoire**, afin de conjuguer accessibilité, rentabilité et cohérence avec l'identité artisanale.



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