



Étude prospective des métiers de l'alimentation de détail à horizon 2030- 2035

Synthèse – Fiches Branches

10 mars 2026



Sommaire

1. Boulangerie-pâtisserie artisanale
2. Pâtisserie-glacier
3. Confiserie, chocolaterie et biscuiterie
4. Boucherie
5. Charcuterie de détail
6. Poissonnerie



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 DANS VOTRE BOULANGERIE – PÂTISSERIE ARTISANALE ?

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 :

- **Le prêt-à-consommer et la consommation nomade** : Avec une clientèle mangeant de plus en plus "sur le pouce", la demande en snacking va se renforcer et évoluer vers des formules repas et formats individuels recherchés, adaptés pour tous.
- **L'alimentation équilibrée versus la « comfort food »** : Avec des clients cherchant à concilier santé et plaisir, l'offre pourra évoluer vers des recettes équilibrées et des produits soucieux du bien-être tout en conservant des incontournables gourmands.
- **L'essor des comportements alimentaires** : Avec la montée des régimes flexitariens, sans gluten ou végétaux, proposer des alternatives adaptées deviendra essentiel sans renoncer à votre identité artisanale.
- **La communication digitale, notamment sur les réseaux sociaux** : Avec des clients très influencés par les visuels et les réseaux digitaux, valoriser vos produits et votre savoir-faire en ligne deviendra un levier incontournable auprès de votre communauté.
- **L'artisanat augmenté par l'intelligence artificielle et l'automatisation** : Avec des outils numériques de plus en plus accessibles, l'IA et l'automatisation vous permettront de gagner du temps, d'optimiser vos productions et d'innover plus facilement au quotidien.



CAP ARTISANS 2030 : Trois stratégies complémentaires pour accompagner l'évolution de votre boulangerie-pâtisserie artisanale

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 boulangeries-pâtisseries s'adaptent aux attentes de leur clients et proposent **des produits sur-mesure, alliant prêt-à-consommer, alimentation équilibrée (levain) et diversité des matières premières** (sans lactose...)

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ MODERNISATION
- ✓ OPTIMISATION
- ✓ DIGITAL ET IA

Les boulangeries - pâtisseries réinventent **l'expérience omnicanale** de leurs clients. Grâce aux **outils digitaux**, elles optimisent leurs process et leur gestion d'entreprise et déploient leurs réseaux sociaux pour valoriser leur marque.

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ EXPÉRIENCE
- ✓ COMMUNAUTÉ
- ✓ ANCRAGE ET PROXIMITÉ

Les boulangeries-pâtisseries deviennent des **lieux de vie ancrés dans leur territoire**. Elles créent du sens par une **expérience client plus expérientielle et en lieu avec le local** (fournisseurs, matières premières...)

Boulangerie-Pâtisserie 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

- ✓ Proposition de gammes ou **menus** de restauration, de **formules** multi-moments
- ✓ **Snacking** froid et chaud
- ✓ Valorisation du **sensoriel** et nouvelles gammes de **pains** (IG bas, sans gluten), farines **alternatives**, nouvelles **saveurs** (sésame noir, yuzu...), viennoiseries **véganes**

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ Modernisation de l'organisation de la production et sa commercialisation
- ✓ Diversification des canaux de vente (distributeurs, click & collect, tournées rurales ...)
- ✓ Utilisation de **logiciels** prédictifs pour optimiser la production, les achats, l'énergie consommée et limiter le gaspillage
- ✓ Utilisation d'outils d'IA en soutien de l'artisan (communication...)

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ **Lieux de vie** : Cafés-boulangeries, espaces salon ou espaces de coworking
- ✓ Mise en valeur des **filières locales** et traçabilité blé/champs – farine–pain
- ✓ **Transparence** et traçabilité par l'usage de QR codes pour donner à voir les allergènes, matières premières, levain, fermentation ...
- ✓ **Gestion des réseaux sociaux** : storytelling, esthétique des produits



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-glaceries ; 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



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 DANS VOS PÂTISSERIES ET GLACERIES ?

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 des clients cherchant à concilier santé et plaisir, l'offre pourra évoluer vers des recettes équilibrées, réduites en sucre tout en maintenant des créations gourmandes indispensables à votre identité.
- **L'essor des comportements alimentaires** : Avec la montée des régimes sans gluten ou sans lactose, proposer des alternatives adaptées ou des créations « signatures » permettra de répondre à une clientèle plus diverse sans renoncer à votre savoir-faire.
- **La communication digitale, notamment sur les réseaux sociaux** : Avec des clients très influencés par les visuels et les réseaux digitaux, valoriser vos produits et répondre aux tendances deviendra un levier pour attirer et fidéliser une clientèle jeune et connectée.
- **L'artisanat augmenté par l'intelligence artificielle et l'automatisation** : Avec des outils numériques de plus en plus accessibles, l'IA et l'automatisation vous aideront à gagner du temps dans la gestion quotidienne, à innover et imaginer de nouvelles recettes.
- **Les matières premières alternatives et la foodtech** : L'émergence d'ingrédients alternatifs et d'innovations foodtech ouvriront des possibilités créatives pour proposer de nouvelles glaces et pâtisseries afin d'étonner et fidéliser votre clientèle.



CAP ARTISANS 2030 : Trois stratégies complémentaires pour accompagner l'évolution de votre pâtisserie ou glacierie

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 pâtisseries et glacieries 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 pâtisseries et glacieries réinventent **l'expérience omnicanale** de leurs clients. Grâce aux **outils digitaux**, elles optimisent leurs process, leur gestion d'entreprise et déploient leurs canaux digitaux (site en ligne, réseaux sociaux)

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ EXPÉRIENCE
- ✓ COMMUNAUTÉ
- ✓ ANCRAGE ET PROXIMITÉ

💡 Les pâtisseries et glacieries deviennent des **lieux de vie hybrides et ouverts à leur communauté** : consommation sur place, atelier dégustation ou confection, croisement avec d'autres activités (salon de thé...)

Pâtisserie- Glacier 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

- ✓ Gammes différenciées ou hybrides conciliant nutrition (produits allégés) et plaisir
- ✓ Formats nomades comme des pâtisseries individuelles, des formats « mini »
- ✓ Pâtisserie / Glacerie « inclusive » : glaces végétales, pâtisseries véganes

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ Utilisation d'outils digitaux, ou d'outils d'IA si pertinent, permettant de l'innovation produits, le suivi de la régulation de la température, la gestion des DLC (traiteur) ou enjeux de traçabilité...
- ✓ Déploiement des canaux de vente : site e-commerce, réseaux sociaux, click & collect
- ✓ Automatisation légère de certains gestes métiers répétitifs

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ Lieux de vie : Salons de thé ou espaces de dégustation des créations (format snacking)
- ✓ Déploiement des réseaux de fournisseurs locaux et respect de la saisonnalité
- ✓ Transparence par l'affichage de la composition, usage de QR codes ou menu « augmenté »
- ✓ Recherche d'esthétisme poussé des créations (couleurs, texture, volume, format...)



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



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.

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-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



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 DANS VOTRE BOUCHERIE ?

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 :

- **Le prêt-à-consommer et la consommation nomade** : Avec une demande croissante de repas rapides, développer des formats prêts à consommer permettra de capter une clientèle peu friande de cuisine et d'élargir l'activité.
- **L'alimentation équilibrée versus la « confort food »** : Avec des clients qui réduisent leur consommation de viande rouge mais recherchent toujours des produits plaisir, valoriser des morceaux maigres, des cuissons maîtrisées ou des recettes plus légères permettra de concilier équilibre nutritionnel et gourmandise.
- **La diversification des canaux de distribution** : Développer des solutions adaptées comme le click & collect, la commande en ligne ou des casiers réfrigérés 24/7 permettra d'élargir votre zone de chalandise sans dénaturer votre métier.
- **L'essor des comportements alimentaires** : Avec la progression du flexitarisme, proposer des recettes à base de volaille ou des portions adaptées deviendra un atout pour répondre à une clientèle plus diversifiée.
- **L'essor d'une conscience écologique de la clientèle** : Avec une attente renforcée autour de l'origine, du bien-être animal et des emballages responsables, mettre en avant vos élevages locaux ou vos efforts anti-gaspillage renforcera la fidélité des clients.



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

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 boucheries s'adaptent aux attentes de leur clientèle en faveur d'une **alimentation sur-mesure** (volaille, marinade...), **prête à cuisiner ou prête à consommer**.

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ MODERNISATION
- ✓ OPTIMISATION
- ✓ DIGITAL ET IA

💡 Les boucheries **digitalisent l'expérience** de leurs clients (site internet, commande en ligne). Grâce aux **outils digitaux**, elles optimisent leurs process et leur gestion d'entreprise.

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ EXPÉRIENCE
- ✓ COMMUNAUTÉ
- ✓ ANCRAGE ET PROXIMITÉ

💡 Les boucheries renforcent leur **ancrage territorial** et **proximité** avec les éleveurs et fournisseurs du terroir. Elles fédèrent leur **communauté de clients**, et créent même des **espaces de partage / dégustation**.

Boucherie 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 BOUCHERIE ?

1

UNE OFFRE DU GOÛT SUR-MESURE

- ✓ Produits prêts à consommer : viandes prêtes à enfourner ou cuire, marinades variées, plats cuisinés inspirés du monde
- ✓ Gammes de restauration et formules : sandwiches du boucher
- ✓ Proposition de produits additionnels complémentaires à l'offre de boucherie : vin, fromage, crèmerie...

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ Utilisation d'outils d'IA en soutien du chef d'entreprise : gestion, communication sur les réseaux sociaux ou site internet ...
- ✓ Diversification des canaux de vente : distributeurs automatiques (casiers réfrigérés), livraison de colis, click & collect

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ Espaces de dégustation ou restauration : mange debout ou même restaurant
- ✓ Mise en valeur et storytelling autour de son réseaux de fournisseurs et éleveurs du terroir, de proximité
- ✓ Valorisation des labels et de l'origine des produits, en s'appuyant sur la traçabilité numérique



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

Charcuterie de détail en 2030 – 2035

Les clés pour faire évoluer votre activité



OBSERVATOIRE des MÉTIERS
de l'alimentation en détail



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 DANS VOTRE CHARCUTERIE DE DÉTAIL - TRAITEUR ?

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 :

- **Le prêt-à-consommer et la consommation nomade** : Proposer des plats cuisinés, des barquettes prêtes à réchauffer ou des formules du midi permettra de capter une clientèle peu friande de cuisine et d'élargir l'activité.
- **L'alimentation équilibrée versus la « comfort food »** : Avec des clients cherchant à mieux équilibrer leurs repas tout en préservant le plaisir, proposer des recettes moins grasses, des cuissons plus légères ou des accompagnements variés complètera utilement vos incontournables traditionnels.
- **L'essor des comportements alimentaires** : Avec la progression de nombreux comportements alimentaires, diversifier votre activité traiteur permettra de toucher une clientèle plus large sans renoncer à votre identité artisanale.
- **La diversification des canaux de distribution** : Face à une clientèle connectée, développer le click & collect, un site e-commerce ou des solutions de retrait rapide pourra augmenter les ventes et élargir votre zone de chalandise.
- **L'hybridation des boutiques** : Enrichir votre boutique d'activités complémentaires – espace de dégustation, offre d'épicerie fine...– permettra de répondre à davantage de moments de consommation et fidéliser votre communauté de clients.



CAP ARTISANS 2030 : Trois stratégies complémentaires pour accompagner l'évolution de vos charcuteries de détail -traiteur

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 charcuteries-traiteur deviennent des lieux de **découvertes culinaires**, avec de plats préparés **combinant nouvelles saveurs ou matières premières**. Elles s'adaptent à la diversité des attentes et comportements clients.

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ MODERNISATION
- ✓ OPTIMISATION
- ✓ DIGITAL ET IA

Les charcuteries-traiteur réinventent **l'expérience digitale** de leurs clients. Grâce aux **outils digitaux**, elles déploient leurs canaux en ligne : site e-commerce, réseaux sociaux, et valorisent leur enseigne

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ EXPÉRIENCE
- ✓ COMMUNAUTÉ
- ✓ ANCRAGE ET PROXIMITÉ

Les charcuteries-traiteur deviennent des **lieux de vie hybrides et ouverts à leur communauté** : consommation sur place, atelier dégustation, croisement avec d'autres produits (vin, crèmerie...)

Charcuterie de détail 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

- ✓ Gammes de restauration et formules déjeuner ou dîner faciles à emporter
- ✓ Déploiement des plats cuisinés et formats apéritifs d'inspiration du monde ou proposant des nouveautés
- ✓ Buffets, planches ou plats offrant une diversité de produits, permettant de répondre à tout comportement alimentaire : vegan, sans gluten, sans lactose...

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ Utilisation d'outils digitaux et d'automatisation pour accompagner la gestion des dates limites de consommation ou les besoins de traçabilité
- ✓ Déploiement des canaux de vente : site e-commerce pour la partie traiteur, réseaux sociaux pour valoriser les prestations

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ Espaces de dégustation ou restauration : plat du jour, formule déjeuner...
- ✓ Transparence par l'affichage des composants, allergènes, origines des produits via l'usage de QR codes ou menu « augmenté »
- ✓ Gestion des réseaux sociaux : valorisation des services de traiteur, des cas clients locaux



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



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 DANS VOTRE POISSONNERIE ?

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'essor d'une conscience écologique de la clientèle** : Mettre en avant les espèces de saison, les filières responsables ou les pratiques anti-gaspillage renforcera la confiance d'une clientèle sensible aux engagements environnementaux dans la filière de la mer.
- **Le prêt-à-consommer et la consommation nomade** : Proposer des plats prêts à déguster, des préparations froides ou des barquettes prêtes à réchauffer permettra de répondre aux clients en quête de repas rapides et de valoriser votre savoir-faire.
- **La communication digitale, notamment sur les réseaux sociaux** : Valoriser les arrivages, la fraîcheur des produits et vos conseils de préparation sur les réseaux sociaux pourra attirer une clientèle connectée et dynamiser votre boutique.
- **La diversification des canaux de distribution** : Développer les commandes en ligne, la livraison de colis ou des points de retrait/casiers réfrigérés pourra faciliter l'achat de vos clients et élargir votre zone de chalandise.
- **L'hybridation des boutiques** : Proposer des services complémentaires – espace traiteur de la mer, consommation rapide sur place, atelier dégustation ou confection – permettra de répondre à davantage de moments de consommation et créer de l'engagement auprès de votre clientèle.



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

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 poissonneries s'adaptent aux attentes de leur clients et proposent **des produits sur-mesure**, alliant **plats préparés**, **alimentation équilibrée** et **découvertes culinaires** par de nouvelles saveurs.

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ MODERNISATION
- ✓ OPTIMISATION
- ✓ DIGITAL ET IA

💡 Les poissonneries réinventent **l'expérience digitale** de leurs clients. Grâce aux **outils numériques**, elles optimisent leurs process, leur gestion d'entreprise et déploient leur site en ligne ou même réseaux sociaux.

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ EXPÉRIENCE
- ✓ COMMUNAUTÉ
- ✓ ANCRAGE ET PROXIMITÉ

💡 Les poissonneries deviennent des **lieux de vie plus expérientiels** : espace dégustation, atelier découpe ou cuisine. Elles fédèrent leur **communauté de clients**, et les informent et sensibilisent au secteur.

QUOI METTRE EN PLACE CONCRÈTEMENT DANS VOTRE BOUTIQUE ?

1

UNE OFFRE DU GOÛT SUR-MESURE

- ✓ Gamme de restauration et formules repas à emporter, format individuel ou familial : barquettes nomades
- ✓ Plats cuisinés équilibrés facilitant la cuisine du poisson (raie, morue...)
- ✓ Plats prêt-à-consommer d'inspiration du monde : paëllas, pokés, fish & chips...

2.

UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- ✓ Utilisation d'outils digitaux, automatisés ou outils d'IA si pertinent pour accompagner la gestion des dates limites de consommation et assurer le respect de la chaîne du froid
- ✓ Déploiement des canaux de vente, notamment par la mise en place de casiers réfrigérés, la livraison de colis et la possibilité de commander en ligne (site e-commerce)

3.

UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- ✓ Lieux de vie : espaces de découverte et d'animations, ateliers d'aide à la cuisine du poisson ou démonstration
- ✓ Transparence par l'affichage des composants, origines des produits via l'usage de QR codes ou menu « augmenté »
- ✓ Storytelling autour des modes de pêche ou d'origine des produits



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