

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

L'hybridation des boutiques se généralise dans l'alimentation de détail : **la boutique n'est plus seulement un lieu de vente, mais un espace multifonction mêlant consommation sur place, découverte, services et parfois univers non alimentaires**. L'objectif est double : mieux **valoriser l'espace physique** et répondre à la demande croissante **d'achats « à l'occasion »** dans un contexte de consommation mobile et hédoniste. Cette hybridation peut prendre plusieurs formes :

- **Une hybridation intra-métier** : des lieux multifonctions par **l'intégration d'activités complémentaires** comme les boulangerie-café, la boucherie-traiteur ou l'atelier poissonnerie-dégustation offrant des espaces de convivialité ;
- **Des formats inter-secteurs** inspirés des concept-stores, avec une ouverture sur d'autre secteurs d'activités (librairie-boulangerie, chocolaterie-fleuriste ...)
- **Des usages différenciés selon les territoires** - concepts premium en milieu urbain, commerces multi-activités en zones rurales

Surtout, l'hybridation devient un véritable **levier stratégique, en renforçant la fidélisation et en augmentant le panier moyen** grâce à des expériences plus complètes. Ainsi elle offre des **opportunités de différenciation mais suppose des investissements, une gestion plus complexe et une diversification des compétences** au sein des équipes.



QUELS IMPACTS CONCRETS SUR VOS ACTIVITÉS ?

L'hybridation des boutiques 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 modéré



POUR INSPIRATION

- 💡 **Concepts urbains immersifs** : transformation des points de ventes en lieux de vie (coin café, atelier dégustation ou cuisine, événements...)
- 💡 **Boutiques multiservices rurales pour assurer une fonction de centralité sociale**, regroupant espaces boulangerie, petite épicerie et espace café.
- 💡 **Transformation de commerces en Halle Gourmande** avec des espaces de restauration au comptoir, mais aussi des espaces épicerie, à côté du point de vente
- 💡 **Diversification des activités en proposant des croisement inter-secteurs** : glacier et bar à vin, libraire et pâtisserie, chocolaterie et fleuriste...



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 ?

- **L'hybridation des boutiques** s'impose progressivement dans l'alimentation de détail, en **zone urbaine et en milieu rural**. Elle traduit une transformation structurelle des métiers de bouche : la **boutique devient un espace multifonction** combinant commerce, restauration, expérience et parfois animation afin de prolonger la relation avec le client au-delà de l'acte d'achat.
- L'hybridation reconfigure toute la chaîne de valeur mais les **impacts les plus forts concernent la production et surtout la vente/communication**, où **l'expérience client** devient un levier majeur de différenciation.
- Les formes **d'hybridation varient selon les métiers et les territoires** : salons conviviaux en boulangerie-pâtisserie, bars à chocolat et ateliers immersifs en confiserie, restaurants en boucherie, espaces dégustation en poissonnerie ou en charcuterie-traiteur, formats multi-services en zones rurales. Cette évolution suppose toutefois des **investissements, une organisation plus complexe et une gestion renforcée des contraintes réglementaires**.
- À horizon 2030-2035, l'hybridation devrait s'imposer comme **un standard de proximité**. Seuls les artisans en maîtrisant **l'équilibre** – entre expérience, rentabilité et identité de métier – en feront un **levier de différenciation**.



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