

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

L'essor des matières premières alternatives — protéines végétales, farines de légumineuses, algues, fermentation ou culture cellulaire — ainsi que les **innovations issues de la Foodtech** ouvrent un nouveau **champ de transformation pour l'alimentation artisanale**. Cette dynamique, encore émergente, répond à des enjeux économiques (volatilité des cours du blé, du cacao, des produits laitiers), environnementaux (réduction de l'impact carbone, préservation des ressources) et sociétaux (attentes de santé, naturalité, diversité nutritionnelle).

Elle s'appuie sur une **croissance soutenue du secteur des protéines alternatives**, portée par les investissements publics et privés, et sur les **premières applications concrètes qui se diffusent** dans les métiers de bouche. La **Foodtech joue un rôle déterminant**, grâce à la fermentation de précision ou à l'usage de l'intelligence artificielle pour améliorer goût, texture, stabilité ou compétitivité.

Pour autant, la tendance reste **perçue comme lointaine par les artisans** et des limites subsistent - acceptabilité des consommateurs, capacité des filières à produire en volume, maîtrise technique. À horizon 2030 -2035, **ces alternatives ne remplaceront pas les matières traditionnelles, mais pourraient devenir un complément stratégique** permettant aux artisans de diversifier leurs gammes et de répondre aux attentes nutritionnelles et environnementales émergentes.



QUELS IMPACTS CONCRETS SUR VOS ACTIVITÉS ?

L'utilisation de matières premières alternative et l'essor de la foodtech peuvent impacter l'ensemble des activités de votre entreprise selon des degrés différents :

Achats / Fournisseurs

Impact fort

Production / Fabrication

Impact fort

Vente / Communication

Impact faible

Fonctions supports

Impact faible



POUR INSPIRATION

- 💡 **L'essor des pains sans gluten**, produits à partir de farines de légumineuses (pois-chiche, lentille)
- 💡 **Les innovations végétales** pour proposer des alternatives véganes en boulangerie, pâtisserie, confiserie ou chocolaterie
- 💡 **Les foodtechs qui accélèrent l'innovation** : Gourmey, pionnier du foie gras cultivé in vitro, Ynsect & Innovafeed, leaders mondiaux des protéins d'insectes, Algama, Akal Food ou Olmix, entreprises françaises valorisant les micro-algues ...
- 💡 **Les confiseries alternatives** à base de graines de tournesol fermentées, proposée par ChoViva



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 ?

- Les matières premières alternatives et la Foodtech progressent et représentent un **levier stratégique d'innovation pour les métiers de l'alimentation**. Leur diffusion, certes partielle - ouvre de nouvelles perspectives : **farines de légumineuses en boulangerie, substituts aux œufs et produits laitiers en pâtisserie, gourmandises innovantes en confiserie, produits à base d'algues en poissonnerie**.
- L'impact est particulièrement marqué sur les **achats et la production**, qui doivent composer avec des filières émergentes, des coûts plus élevés et des défis techniques de reformulation. **Les branches sucrées apparaissent comme les plus exposées**.
- À horizon 2030-2035, ces solutions devraient s'imposer comme des **compléments stratégiques aux matières premières originales**, notamment face à la **tension économique**, la **raréfaction des matières premières** et la prégnance **des enjeux environnementaux** sur certaines filières.
- La réussite de cette tendance dépendra d'une part de la **capacité des filières à produire en volume et en fiabilité**, et de la capacité des artisans à traduire ces innovations en **recettes attractives sans diluer leur identité culinaire**.



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