

# Étude prospective sur les métiers de l'alimentation de détail à horizon 2030 - 2035



OBSERVATOIRE des MÉTIERS  
de l'alimentation en détail

## PRÉSENTATION DE L'ÉTUDE

L'Observatoire des métiers de l'alimentation de détail a mené une étude sur l'évolution de ses métiers à horizon 2030-2035. Cette étude vise à dessiner une vision prospective du secteur et de ses activités que les professionnels du secteur peuvent appréhender selon leurs besoins et leurs réalités, et anticiper les impacts sur leurs activités, leurs emplois et compétences.

## SIX SECTEURS ÉTUDIÉS



## CHIFFRES CLÉS

**50** entretiens menés  
**340** professionnels mobilisés  
**12** recommandations identifiées  
**46** actions à déployer

## ENSEIGNEMENTS CLÉS TIRÉS DE L'ÉTUDE



### PRINCIPAUX ENJEUX LIÉS AUX ACTIVITÉS, AUX MODÈLES D'ORGANISATION ET AUX MÉTIERS AU SEIN DE L'ALIMENTATION DE DÉTAIL

- La recherche de résilience économique pour assurer la pérennité des activités dans un contexte contraignant
- L'anticipation et l'accompagnement à la transmission et la reprise d'entreprise, enjeu de continuité du secteur
- Un ajustement continu du management et des modèles organisationnels aux attentes des salariés
- L'IA : un levier encore sous-estimé dans les boutiques mais utilisé par les jeunes professionnels
- Une attractivité contrastée entre les métiers au sein de l'alimentation de détail
- Une évolution des métiers vers de la spécialisation technique ou de l'expertise (tourier, traiteur, mono-produit...)
- L'importance des compétences en gestion mais aussi en vente-conseil : devenir des "raconteurs d'histoires"



### DOUZE TENDANCES À ANTICIPER POUR PRÉPARER 2030-2035 AU SEIN DE L'ARTISANAT DE L'ALIMENTATION DE DÉTAIL

- Circuit Court et Proximité
- Traçabilité et Transparence
- Alimentation équilibrée vs confort food
- Conscience environnementale : tendance durable ou « fatigue écologique » ?
- Le prêt-à-consommer et la consommation nomade
- L'essor des comportements alimentaires
- Les achats tendances : faut-il des produits instagrammables ?
- Diversification des canaux de distribution
- Hybridation des boutiques
- Matières premières alternatives et foodtech
- Artisanat augmenté par l'intelligence artificielle et l'automatisation
- La cuisine du monde et les saveurs fusions



### CAP ARTISANS 2030 : 3 STRATÉGIES COMPLÉMENTAIRES POUR ACCOMPAGNER L'ÉVOLUTION DES ACTIVITÉS DES ARTISANS, DE LEURS EMPLOIS ET LEURS COMPÉTENCES

#### UNE OFFRE DU GOÛT SUR-MESURE

- Nouvelles attentes clients
- Émotions
- Personnalisation

Cette stratégie met l'accent sur le prêt-à-consommer, l'activité de traiteur et la réponse aux nouvelles attentes des clients liés à leurs comportements alimentaires et à la recherche de découvertes gustatives. Les artisans de l'alimentation se positionnent comme des précurseurs d'une alimentation sur-mesure, riche en découvertes culinaires.

#### UNE ENSEIGNE INNOVANTE ET CONNECTÉE

- Modernisation
- Optimisation
- Digital et IA

Cette stratégie met l'accent sur la digitalisation et l'intégration de nouveaux outils automatisés ou d'IA. Les artisans offrent une expérience client omnicanale et poussent l'innovation pour améliorer la gestion de leur entreprise. Et les salariés voient évoluer l'organisation et les conditions de travail, par l'utilisation des outils numériques.

#### UN LIEU DE VIE POUR FAIRE COMMUNAUTÉ

- Expérience
- Communauté
- Ancrage et proximité

Cette stratégie répond aux besoins d'échanges et de proximité portés par la clientèle dans une logique de commerce de proximité. Circuits courts et soutien aux filières locales donnent du sens aux produits et services. Les artisans imaginent boutiques - lieux de vie hybrides et ancrés territorialement, fédérant leur communauté.

### CERTAINS MÉTIERS VERRONT LEURS COMPÉTENCES ÉVOLUER PARTICULIÈREMENT



Manager / Chef d'entreprise



Chargé de communication



Chef de fabrication



Responsable de point de vente



Vendeur-conseil

### UN PLAN D' ACTIONS STRUCTURANT POUR SÉCURISER L'AVENIR DU SECTEUR

1

**SOUTENIR ET ANTICIPER LES BESOINS EN RECRUTEMENT DU SECTEUR**



Sécuriser le renouvellement des compétences et des effectifs

2

**SE FORMER AUX COMPÉTENCES CRITIQUES À HORIZONS 2030-2035**



Renforcer l'employabilité et l'adaptabilité au travers de compétences hybrides indispensables

3

**SENSIBILISER ET ACCOMPAGNER LES ENTREPRISES FACE AUX TENDANCES SECTORIELLES ET AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS EN ÉVOLUTION CONSTANTE**



Soutenir la transformation stratégique des entreprises

**R1** Renforcer la communication sur l'attractivité des métiers

**R2** Élargir et diversifier les viviers de recrutement (reconversions, publics éloignés de l'emploi, profils féminins, travailleurs étrangers)

**R3** Valoriser et créer des certifications / formations autour de la vente, comme « portes d'entrée » aux secteurs

**R4** Structurer l'accompagnement à la transmission et à la reprise d'entreprise

**R5** Accompagner à la transformation des entreprises et mettre en place un véritable parcours de formation à l'intelligence artificielle adapté aux secteurs de l'alimentation de détail

**R6** Former aux compétences de gestion d'entreprise et de management

**R7** Développer les compétences liées à la transition écologique et aux nouvelles pratiques durables

**R8** Former à la vente et à la communication adaptée aux produits des secteurs

**R9** Déployer un dispositif pérenne de veille et de sensibilisation aux tendances, animé par l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications des métiers de l'alimentation

**R10** Accompagner l'appropriation des nouveaux régimes et comportements alimentaires

**R11** Animer des communautés professionnelles apprenantes

**R12** Promouvoir et valoriser la proximité, faciliter les dynamiques territoriales et les filières locales au travers de la formation