

Pâtisserie- Glacier en 2030 – 2035

Les clés pour faire évoluer votre activité



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 « confort 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



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 poussée 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