

Poissonnerie en 2030 – 2035

Les clés pour faire évoluer votre activité



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.

Poissonnerie 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

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 INNO- VANTE 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-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