

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

Le prêt-à-consommer et la consommation nomade occupent une place centrale dans les habitudes de consommation des Français.es. Ces phénomènes sont portés par le besoin de **praticité et de rapidité**. Ils remodelent **le rôle des commerces alimentaires de proximité** notamment dans les grandes villes, vers des **espaces hybrides entre espace de vente et espace de restauration rapide**. Plusieurs moteurs structurent cette tendance :

- **Moteur sociétal et démographique** : fragmentation des ménages, accélération des rythmes de vie, et habitudes de consommation de la Gen Z (nés à la fin des années 90)
- **Moteur organisationnel et culturel** : télétravail et déjeuner « sur le pouce », mais aussi partage de repas rapides avec ses collègues avec le retour en présentiel
- **Moteur économique** : coût moins élevé du prêt-à-consommer
- **Moteur fonctionnel** : des attentes pour différents moments de la journée (petit déjeuner, goûter ...) compatibles avec le prêt-à-consommer.

Si cette tendance constitue une **opportunité économique** pour les commerces de proximité, son développement s'accompagne aussi de **difficultés organisationnelles, de production et d'approvisionnement** (nouvelles gammes de produits, équipements...), **en matière de conformité** (respect des normes d'hygiène) ou encore **en matière de ressources humaines** (nouvelles compétences en nutrition, technique, marketing, communication spécifique recherchées).



### QUELS IMPACTS CONCRETS SUR VOS ACTIVITÉS ?

Le développement du prêt-à-consommer et la consommation nomade peuvent impacter l'ensemble des activités de votre entreprise selon des degrés différents :

**Achats / Fournisseurs**

Impact  
modéré

**Production / Fabrication**

Impact  
fort

**Vente / Communication**

Impact  
fort

**Fonctions supports**

Impact  
faible



### POUR INSPIRATION

- **Nouvelles formules de sandwich créatifs et faits maison**, adaptées aux pauses rapides de la clientèle
- **Ouverture d'espaces dédiés à la restauration dans les commerces** : une refonte parfois complète du business model, un renforcement de l'ancrage local
- **En boucherie, une offre de repas à emporter** qui se développe avec l'installation de casiers réfrigérés contenant des plats prêts-à-consommer.
- **Revalorisation d'invendus en plats cuisinés** afin de limiter le gaspillage alimentaire et de diversifier les sources de revenus
- **Ouverture du laboratoire et mise en valeur** au sein des boutiques des **espace de préparation** des plats



## QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 ?

- Porté par l'évolution des modes de vie, le **prêt-à-consommer est une pratique incontournable des modes alimentaires** et constitue déjà un **relai de croissance majeur pour les artisans** comme pour les grandes enseignes.
- Si le prêt-à-consommer s'impose comme une tendance transversale, son impact est d'autant plus fort sur les **métiers les plus proches des consommateurs au quotidien** : boulangerie, pâtisserie et charcuterie-traiteur. Pour les autres métiers, il s'agit d'une **opportunité de diversification et de fidélisation de la clientèle**.
- Cette tendance nécessite une **adaptation de l'ensemble de la chaîne de valeur**. Les impacts sont particulièrement forts en **production et en vente, où la flexibilité, la rapidité et la qualité perçue deviennent des standards**. Achats et fonctions supports sont concernés par la diversification des approvisionnements, le suivi sanitaire et les arbitrages financiers.
- À horizon 2030-2035, le prêt-à-consommer devrait rester un **axe central de transformation de la filière artisanale**, redéfinissant ses équilibres et plaçant la **rapidité, la simplicité et la diversification** des moments de consommation au **cœur de la relation entre artisans et consommateurs**.



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-glacierie ; 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