

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

Les exigences de transparence et de traçabilité autour des produits alimentaires se sont fortement accrues. Elles sont nourries par :

- **Des exigences sociétales :** les consommateurs ont des attentes fortes qui intègrent des aspects plus larges que la sécurité : origine des matières premières, composition, conditions de fabrication, bien-être animal, impacts sociaux et environnementaux. Si davantage de « preuves à l'achat » sont réclamées par les consommateurs, ces derniers se disent parfois saturés ou sceptiques face à la multiplication des labels et au risque de greenwashing.
- **Des exigences réglementaires :** le cadre réglementaire ne cesse d'être renforcé. Les entreprises de l'alimentaire doivent faire face à cette complexification constante et appliquer les directives à leurs échelles (règlement INCO...)

Pour répondre à ces enjeux et assurer la traçabilité des produits, **les progrès technologiques et la montée en puissance des outils numériques représentent une opportunité intéressante :** logiciels HACCP (*Analyse des dangers et maîtrise des points critiques*), QR codes, blockchain, étiquetage enrichi sont autant de solutions – souvent onéreuses – permettant de tracer avec davantage de sûreté les produits.

Les exigences de transparences et traçabilité sont l'une des tendances phares d'ici 2030 – 2035. Elles sont des vecteurs de fidélisation de la clientèle et donc de développement économique.



QUELS IMPACTS CONCRETS SUR VOS ACTIVITÉS ?

Les attentes en matière de transparence et traçabilité peuvent impacter l'ensemble des activités de votre entreprise selon des degrés différents :

Achats / Fournisseurs

Impact fort

Production / Fabrication

Impact modéré

Vente / Communication

Impact fort

Fonctions supports

Impact modéré



POUR INSPIRATION

💡 **Blockchain dans les filières :** cette technologie est déjà utilisée dans les filières maïs et soja par exemple, pour assurer la traçabilité des produits du champs à l'assiette

💡 **Nutri Info, la plateforme des artisans Pâtisseries :** développée par la Confédération Nationale des Artisans-Pâtisseries, elle permet aux artisans d'imprimer leurs étiquettes dans le respect du règlement INCO, de gérer les allergènes etc.

💡 **La cartographie polygonale comme outil de traçabilité :** cet outil permet d'identifier les exploitations partenaires via leur parcelle.

💡 **Affichage environnemental :** En 2021, l'ADEME a lancé des expérimentations d'affichage environnemental, qui devraient se généraliser d'ici 2026



QUE DEVEZ-VOUS RETENIR POUR PRÉPARER 2030-2035 ?

- La transparence et la traçabilité deviennent des **facteurs de compétitivité majeurs** et les secteurs liés aux matières premières les plus sensibles (viande, poisson, cacao) doivent s'adapter en priorité. Cette évolution constitue une opportunité pour les **artisans locaux** : ceux capables de prouver une **origine régionale**, des **pratiques artisanales** ou une **fabrication maison maîtrisée** pourront se différencier durablement.
- La traçabilité et la transparence s'imposent à **tous les niveaux de la chaîne de valeur**. À horizon 2030-2035, la capacité des entreprises à intégrer ces exigences réglementaires et des consommateurs **sans complexifier** excessivement leur organisation sera un véritable facteur de compétitivité.
- Transparence et traçabilité riment également **avec mise en visibilité** : pour faire de ces exigences **des arguments de compétitivité**, les entreprises de l'alimentation doivent **communiquer efficacement sur leurs engagements**.
- Au des difficultés remontées en matière de coûts, de complexité de mise en œuvre et de suivi des évolutions réglementaires, les **innovations technologiques** semblent être un cap nécessaire à suivre. Néanmoins, elles nécessitent **des investissements et une acculturation** qui ne peuvent être portées que collectivement, en groupement, filière ou branche.



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