



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Région Aquitaine



LES GRANDES INNOVATIONS EN PÂTISSERIE ARTISANALE

POURQUOI INNOVER ?

Trois grandes menaces poussent aujourd'hui la profession à innover :

- ▶ La diabolisation des produits sucrés et gras
- ▶ La banalisation latente avec une concurrence de produits industriels dont certains ne se distinguent plus des produits artisanaux
- ▶ La marginalisation inhérente à l'érosion des rituels sociaux (baptêmes, communion, fêtes de famille...)

Pour faire face à ces nouveaux enjeux, les artisans pâtisseries doivent se remettre en question et innover dans leur manière de produire ou de vendre.

COMMENT ?

▶ La mise en scène des produits

L'architecture classique des boutiques de pâtisserie a volé en éclat, dessinant de nouveaux contours marqués par la mise en scène des produits, pour créer de nouvelles expériences visuelles ou olfactives.

▶ L'ouverture des pâtisseries à d'autres univers

La collaboration avec d'autres secteurs, d'autres univers, d'autres savoir-faire a permis à la profession de sortir de son cadre (ex : collaboration avec des designers, des parfumeurs, des créateurs de mode,...).

▶ L'adaptation aux évolutions des modes de consommation

Pour être plus présents dans les « trajectoires de vie » des consommateurs ; les artisans ont mis en place des nouveaux services (ex : livraison à domicile, drive,...).



▶ Aspirations éthiques et santé

Sans se substituer aux attentes sur le Goût, les artisans pâtisseries prennent en compte les aspirations éthiques et de santé en



développant de nouveaux produits (ex : allégé en sucre, sans gluten, circuits courts, ...).

▶ L'innovation par le produit

Pour capter l'attention des consommateurs volatils, les pâtisseries ont su revisiter des produits traditionnels, et s'inspirer de l'air du temps pour le faire « infuser » dans leurs desserts (ex : mono-produit, crossing, détournement...).

▶ L'usage des nouvelles technologies

Au laboratoire ou à la vente, les artisans se sont appropriés les nouvelles technologies, notamment du numérique, afin de les mettre au service de leur savoir-faire artisanal et développer ainsi de nouveaux produits ou services (ex : imprimantes 3D, Découpe jet d'eau, vitrine tactile,...).

▶ L'appropriation des réseaux sociaux comme nouvelles formes de proximité

Pour développer de nouvelles approches marketing, basées sur le partage et la collaboration, les artisans pâtisseries communiquent désormais de manière continue, élargissant le spectre de leur clientèle de quartier à des horizons beaucoup beaucoup plus étendus (ex : you tube, facebook, Pinterest...).



POUR ALLER PLUS LOIN

Cahier d'inspiration sucré : 35 initiatives innovantes dans le secteur artisanal de la pâtisserie/chocolaterie/confiserie/glacerie/traiteur. **A télécharger gratuitement** sur le site du CTMP (www.ctmp.org) ou à commander en version papier en envoyant un mail à : contact@ctmp.org

Vidéo « Les bonnes pratiques à adopter dans la filière pâtisserie » à voir sur www.artisanat-aquitaine.fr

