

# L'artisan de demain

vu par François BUCHE

enseignant chercheur en sciences et technologie des aliments, UnilaSalle



« L'Artisan, depuis les années 90, n'est plus un simple producteur d'aliments qui ont fait la renommée des tables françaises. L'Artisan est chef d'entreprise devant gérer ses ressources humaines.

C'est également le responsable qualité de son entreprise qui garantit la conformité légale et sanitaire de ses matières premières, de ses modes de fabrication et de sa production. Avec ses collaborateurs, il aura également pour mission d'innover pour créer de nouveaux produits répondant aux attentes de nouveauté de ses clients sans sacrifier l'authenticité.

Mais nos sociétés évoluent vite surtout depuis la Transformation Digitale apparue avec la démocratisation d'internet et des technologies mobiles. Les attentes des consommateurs en sont de ce fait plus nombreuses et parfois même contradictoires.

A mon sens, l'artisan de demain, en plus des fonctions qu'il occupe déjà, devra :

- être largement présent sur les réseaux pour valoriser la boutique et le savoir-faire et éventuellement faire de la commande/vente en ligne via les support mobiles,
- développer l'utilisation de produits locaux en cherchant des fournisseurs dans un périmètre restreint,
- être à l'écoute des consommateurs pour répondre aux attentes ou craintes sur le plan nutritionnel : diminutions des sucres et matières grasses, sans additif controversé, développement du bio, enrichissement en fibres et oméga 3, sans allergènes, etc.
- trouver de nouveaux moyens d'adapter les retraits en magasins aux modes de vie des clients qui terminent tard le soir et iront plus facilement en grande distribution pour répondre à leurs besoins. »