FLASH métiers

7

Janvier 2018

LES TEMOIGNAGES

PAROLE D'EXPERT
ROSELINE LEMARCHAND, présidente de la Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) de Normandie

Aujourd'hui plus d'un million de salariés travaillent dans l'artisanat, le commerce alimentaire de proximité et l'hôtellerie-restauration et les embauches continuent à fleurir.

En Normandie, le commerce alimentaire représente 15 000 entreprises*, 55 200 emplois* dont 39 600 salariés* et 5 069 apprentis*.

Ce secteur qui offre de réelles opportunités, regroupe des métiers très variés liés à la fabrication, à la transformation, à la commercialisation et au service de produits alimentaires traditionnels, appréciés quotidiennement ou plus occasionnellement par le consommateur : boucher, boulanger, caviste, charcutier, chocolatier, confiseur, crémier-fromager, cuisinier, glacier, détaillant en fruits et légumes, détaillant en produits bio, épicier détaillant, pâtissier, pizzaïolo, poissonnier, traiteur, serveur, sommelier…

Tous ces métiers se portent et s'exportent bien. La réputation de la gastronomie française dépassant largement nos frontières, ils sont très appréciés et constituent à eux seuls un label de qualité recherché à l'étranger.

Par ailleurs, ces métiers réputés difficiles se modernisent. Ainsi, les techniques nouvelles de fabrication favorisent la créativité et réduisent la pénibilité de certaines activités.

Le numérique s'invite dans notre secteur transformant les comportements alimentaires des consommateurs. Nos commerces alimentaires mettent tout en œuvre afin de bien réussir cette transformation digitale pour se différencier ou anticiper les marchés du futur.

Du Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) au Brevet professionnel (BP), en passant par les Bac pro, les chemins qui mènent aux métiers de l'alimentation sont diversifiés : apprentissage dans différents CFA et scolarité en lycée professionnel en sont les principales voies.

* Chiffres CGAD dont le périmètre est plus large que celui utilisé pour la publication. Les poissonniers notamment ne sont pas intégrés dans le périmètre de la publication car ils entrent dans les métiers du commerce et non des métiers de bouche pour autant, ils réalisent parfois une activité de traiteur pouvant être assimilée aux métiers de bouche.

carif-oref de normandie
la cité des Métiers de Normandie
région NORMANDIE

TEMOIGNAGE METIER
ALEXIS CAQUELARD, Meilleur ouvrier de France en boucherie-charcuterie, enseignant

Quel est votre métier et quel est votre parcours professionnel ?

Je suis professeur de boucherie-charcuterie au Centre de formation des apprentis (CFA) de Dieppe et intervenant professionnel au Centre européen des professions culinaires de Paris. J'ai également un statut d'extra à la boucherie Frétel à Berneval-le-Grand.

J'ai débuté ma formation en boucherie à l'âge de 14 ans en pré-apprentissage que j'ai poursuivie jusqu'au brevet de maîtrise en boucherie et charcuterie et pour lesquelles j'ai intégré différentes entreprises artisanales en alternance qui ont été déterminantes dans mon parcours. Après une courte expérience en grande distribution, je suis retourné dans l'artisanat en rejoignant la Boucherie Frétel de Berneval-le-Grand où j'exerce toujours ponctuellement. Parallèlement, j'ai participé avec succès à de nombreux concours professionnels dont celui des « Meilleurs ouvriers de France » en 2007. Formateur en charcuterie-traiteur et en boucherie depuis 2003 au CFA de Dieppe, j'interviens également dans quelques centres de formations (Centre de formation et d'expertise culinaire de Dieppe et Centre européen des professions culinaires de Paris).

Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?

Fils de boucher, dès l'âge de six ans je me suis passionné pour le travail de la viande et me suis donné les moyens d'en faire mon métier. C'est une véritable vocation !

Quels sont les atouts nécessaires pour exercer ce métier ?

Compétiteur dans l'âme, j'ai toujours voulu donner le meilleur. C'est pourquoi, très tôt, j'ai souhaité participer aux concours professionnels en boucherie et charcuterie. Pour réussir les épreuves, il faut du courage, de la persévérance et beaucoup d'entraînement.

J'ai eu la chance de pouvoir la transmettre l'expérience que j'ai acquise lors de ces concours. En tant qu'enseignant, j'apporte mon savoir-faire et ma passion du métier en veillant particulièrement à la réussite des jeunes. J'ai eu la joie d'accompagner huit d'entre eux au titre des « Meilleurs apprentis de France ».

Les atouts essentiels dans ce métier et ce en quoi je crois, c'est l'échange et le partage. Ils sont indispensables pour enseigner mais également pour faire évoluer les métiers de la boucherie-charcuterie.

Quels arguments pourriez-vous donner à des jeunes pour les inciter à choisir d'exercer votre métier ?

Pour réussir dans ce métier, mieux vaut avoir du courage, être passionné, avoir la vocation et être un minimum manuel. Il est nécessaire d'être robuste, même si le boucher ne porte plus de charges lourdes, la pratique du métier se fait debout et souvent au froid.

L'artisanat offre la possibilité de passer des concours qui, si l'on s'en donne les moyens, sont de véritables tremplins professionnels et de belles aventures humaines.

carif-oref de normandie
la cité des Métiers de Normandie
région NORMANDIE

TEMOIGNAGE ÉTUDIANT
LOUIS AGNELLET, Médaillé d'or en pâtisserie aux Olympiades des métiers nationales 2017

Quel est votre parcours de formation, quelle formation suivez-vous actuellement ?

Fils de pâtissier, je baigne et me passionne pour ce milieu depuis mon plus jeune âge, c'est donc naturellement que j'ai suivi cette voie. Après un Bac technologique gestion, j'ai commencé ma formation par un CAP Pâtissier à Annecy, suivi d'un CAP Chocolatier à Coutances, tous deux réalisés en un an. J'ai poursuivi par un Brevet technique des métiers (BTM) Pâtissier à Caen et suis actuellement en Brevet de maîtrise, toujours en pâtisserie, à l'Institut national de la boulangerie pâtisserie de Rouen.

Quel est votre projet professionnel ?

Après mon Brevet de maîtrise, je souhaite m'enrichir de différentes expériences professionnelles en France et continuer les concours. Mon objectif étant de pouvoir reprendre le commerce familial.

Quels sont, selon vous, les atouts nécessaires pour exercer dans le domaine de la pâtisserie-chocolaterie ?

Il est indispensable d'être motivé, minutieux, passionné et d'avoir le sens du détail pour travailler dans la pâtisserie-chocolaterie. Bien sûr, il faut aussi être gourmand et savoir se faire plaisir ! C'est important d'allier le plaisir au travail et de savoir apprécier les bonnes choses dans ce milieu.

Pourquoi avez-vous choisi de participer aux Olympiades des métiers 2017 ?

Après avoir gagné le concours des « Meilleurs apprentis de Normandie », j'ai concouru au titre des « Meilleurs apprentis de France » mais n'ai obtenu que la 4ème place ce qui ne correspondait pas à l'objectif que je m'étais fixé. J'ai l'esprit de compétition et j'aime me confronter aux autres, j'ai donc eu besoin de retenter ma chance, aux Olympiades des métiers cette fois. Les concours sont un bon moteur pour moi, j'y apprends à mieux me connaître notamment face au stress, c'est très formateur.

Que vous a apporté l'aventure des Olympiades ?

C'est une expérience incroyable, je n'en garde que du positif. La création de l'équipe Normande pour partir à Bordeaux a été très importante et motivante, nous nous sommes vraiment sentis au sein d'un collectif pour partir l'esprit conquérant. Nous avons été entourés, encadrés, tout a été mis en place pour nous donner les moyens de réussir. Cette équipe était comme une famille, un noyau, ce n'est pas pour rien que notre région a été la plus récompensée, la plus médaillée.

Les sélections régionales sont relativement calmes et sans pression comparées aux sélections nationales. La préparation était différente, plus intense. Et bien sûr, le niveau était également très différent. On se retrouve d'un coup face à des cadors. Personnellement, je me suis retrouvé face à des concurrents qui ont été formés chez Lenôtre à Paris ou par des MOF (Meilleurs ouvriers de France).

L'organisation nationale était également très différente, c'était beau à voir, un véritable spectacle avec tous ces jeunes en plein travail. Vous verrez quand ce sera en Normandie !

J'ai vécu mon rêve, celui que j'avais quand j'occupais la place de spectateur.