Le domaine de l'alimentation est celui qui vise à satisfaire les besoins nutritionnels des organismes vivants. Il convient pour cela de produire. de transformer, de distribuer des aliments.





DE QUELS MÉTIERS PARLE-T-ON ?

ANOTHER

Il faut distinguer les métiers de l'alimentation d'autres métiers qui n'exigent pas les mêmes compétences et qui s'appuient sur d'autres diplômes et qualifications, même s'ils concernent aussi la chaîne alimentaire

- les métiers de l'agriculture,
- les métiers de l'industrie alimentaire.
- les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Les travailleurs de ces secteurs sont des salariés et des non salariés. Selon la nature de l'activité exercée les non salariés sont artisans. commerçants.

e domaine de l'alimentation est celui qui vise à satisfaire les besoins nutritionnels des organismes vivants. Il convient pour cela de produire, de transformer, de distribuer des aliments.

La chaîne d'activités des métiers de l'alimentation s'exerce dans différents secteurs : l'agriculture, l'industrie agroalimentaire, le commerce de gros, la grande distribution, l'artisanat et le commerce de proximité, ainsi désormais celui de la vente en ligne.

Les produits qui sont destinés à l'alimentation des hommes viennent bien sûr de l'agriculture, de l'élevage, de la pêche. Les métiers de l'alimentation réalisent une transformation et/ou la mise à la disposition des clients, dans des conditions d'hygiène et de sécurité, les produits de leur alimentation.

Ces activités et métiers s'exercent la plupart du temps dans des commerces alimentaires de proximité. Lorsque la part de la transformation du produit est prépondérante l'activité

sera artisanale. C'est le cas notamment des bouchers, des pâtissiers... La mise à disposition des fruits et légumes correspond plutôt à une activité de commerce.

L'artisanat, le commerce de proximité,

le commerce de gros, la grande distribution Les métiers de l'alimentation concernent l'artisanat et le commerce de proximité, sédentaire ou non sédentaire (marchés) mais aussi le commerce de gros, celui des grandes surfaces lorsqu'elles disposent de rayons qui nécessitent un atelier de transformation.

La grande distribution cherche à recruter du personnel qualifié pour certains de ses rayons frais. Les grossistes, comme ceux qui sont sur les marchés d'intérêt nationaux (min), font également appel à des spécialistes des métiers de l'alimentation.

Les professionnels peuvent exercer indifféremment dans ces divers secteurs et même passer de l'un à l'autre. Sur les marchés locaux, les artisans et commercants revendeurs coexistent.

Parmi les métiers retenus beaucoup sont qualifiés traditionnellement de «métiers de bouche». Ceux-ci associent la fabrication, la transformation et la commercialisation de produits destinés à l'alimentation humaine, tels ceux de boucher, charcutier, boulanger, chocolatier, fromager...

Les modes d'exercice des métiers de l'alimentation diffèrent fortement : artisan, commerçant individuel ou en société, franchisé, salarié d'une petite entreprise individuelle, salarié dans une grande surface, petit agriculteur commercialisant sa production.

L'artisan propose des produits ou services grâce à un savoir-faire particulier, ceci à un stade non industriel. Il assure en général tous les stades de sa production, ainsi que la commercialisation de celle-ci. Il exerce son métier à son propre compte, souvent aidé de sa famille et d'apprentis, parfois de salariés. Il est obligatoirement inscrit au répertoire des métiers, document officiel qui recense tous les artisans. Le répertoire est tenu au niveau de chaque chambre de métiers et de l'artisanat.

Le commerçant est un individu ou une société qui exerce de façon habituelle des actes de commerce, c'est-à-dire achète des marchandises dans l'intention de les revendre avec un bénéfice. Les commerçants doivent être inscrits au registre du commerce et des sociétés qui est tenu au greffe du tribunal de commerce.