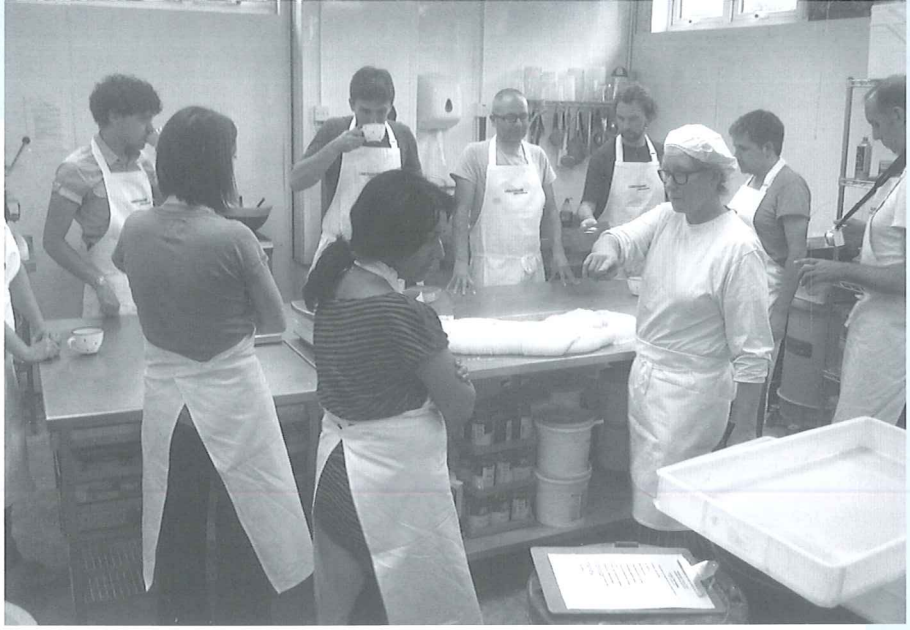

© DR - J. Keith

DES MÉTIERS DE PASSION

Les commerces alimentaires de proximité sont des métiers très appréciés par les consommateurs, parce qu'ils offrent des services spécifiques, des conseils personnalisés et sont réputés pour la qualité de leurs produits et le maintien de la tradition.
Ces métiers requièrent à la fois dextérité manuelle, connaissance des produits, sens du commerce et de la relation avec la clientèle. L'émergence de nouveaux procédés de fabrication favorise la créativité des artisans et leur aptitude à innover. Les compétences requises sont également recherchées par la grande distribution qui recrute en permanence des professionnels de l'alimentation.
Le secteur se modernise en permanence pour répondre à des normes d'hygiène toujours plus strictes et recourir à des technologies modernes plus performantes et moins pénibles.

Des compétences reconnues, l'exigence d'un diplôme à l'entrée

Ce sont des métiers exercés par des artisans dont la pratique est réglementée. La loi du 5 juillet 1996 exige une qualification professionnelle pour l'exercice de ces activités pouvant, si elles étaient mal exercées, mettre en jeu la sécurité et la santé des consommateurs. Sont directement visées les activités de préparation ou fabrication de produits frais de boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie et poissonnerie, ainsi que de préparation ou fabrication de glaces alimentaires artisanales.

Le diplôme a donc pour objectif de garantir l'acquisition de connaissances et de compétences au regard de la sécurité alimentaire des consommateurs.
La qualité d'artisan est reconnue aux chefs des entreprises individuelles lorsqu'ils justifient pour le métier exercé d'un diplôme de niveau IV ou V (CAP, BEP, bac pro) .Ces diplômes permettent soit d'acquérir une polyvalence soit de développer une spécialisation. Certains secteurs de l'alimentation, notamment celui de l'épicerie, des fruits et légumes n'exigent aucun diplôme.

Des réglementations à observer en matière d'hygiène et sécurité alimentaire

La politique de sécurité alimentaire actuelle repose sur une série de principes établis ou actualisés au début des années 2000. Ces principes, appliqués selon l'approche globale dite «de la ferme à la table», comprennent notamment la transparence, l'analyse et la prévention des risques, la protection des intérêts des consommateurs ainsi que la libre circulation de produits sûrs et de qualité au sein du marché intérieur et avec les pays tiers.

Un certain nombre d'organismes ont pour mission d'aider à garantir la sécurité des denrées alimentaires, en particulier l'Autorité européenne de sécurité des aliments. La recherche est également un élément important de la politique de sécurité alimentaire.
L'Union européenne a établi une approche, basée sur l'analyse des risques et la traçabilité, pour garantir la sécurité des aliments. Ceci implique que les professionnels de l'alimentation tiennent compte de ces contraintes et se mettent à jour dans la connaissance des évolutions et la mise en œuvre des différentes directives.
Selon cette approche, les produits alimentaires sont contrôlés lors de toutes les étapes sensibles de la chaîne de production, afin de vérifier que des règles d'hygiène strictes sont respectées. Pour la bonne réalisation de ces contrôles, l'Union et les États membres disposent de plusieurs instruments, comme l'Autorité européenne de sécurité des aliments ou le système d'information Traces. Dans ce contexte, les professionnels de l'alimentation doivent se référer au référentiel HACCP (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise), norme-concept imposée par les autorités européennes.

Devenir artisan dans les métiers de l'alimentation c'est à la fois être passionné par son métier et les produits à traiter, c'est aussi manifester le souhait de satisfaire les clients et avoir le goût d'entreprendre.

Diplômes répertoriés au titre des métiers de l'alimentation

Boucher (CAP)
Boucher-Charcutier (BEP)
Mareyeur (CAP)
Glacier Fabricant (CAP)
Charcutier-Traiteur (CAP)
Boulanger (CAP et BP)
Chocolatier Confiseur (CAP)
Boucher (CAP)
Pâtissier (CAP)
Poissonnier (CAP)
Vendeur spécialisé en alimentation (MC)

Au delà du CAP, d'autres qualifications (brevet professionnel -BP- et baccalauréat professionnel permettent soit d'acquérir une polyvalence (ex : poissonnier, écailler, traiteur) soit de développer une spécialisation (ex : organisateur de réception)