Le commerce de détail

Bien d'autres produits frais entrent dans notre alimentation mais n'ont pas les mêmes caractéristiques notamment en termes de transformation des produits. C'est le cas des produits vendus par des magasins de proximité regroupés sous l'appellation détaillant «fruits, légumes, épicerie, crémerie». Ces produits nécessitent moins la maîtrise de gestes techniques mais exigent des règles d'hygiène et de préservation de la marchandise. Pour ces activités, une formation représente bien sûr un atout mais n'est pas une obligation pour s'installer.

Au niveau de la formation initiale la formation peut être faite dans le cadre des diplômes relevant du domaine commercial ou du domaine agricole. Il existe aussi dans le domaine de l'alimentation une mention complémentaire (MC) de type généraliste : « Vendeur spécialisé en alimentation ».
Parmi ces détaillants une catégorie présente des spécificités : le secteur de la vente de produits laitiers et fromagers. Le fromager prend ses lettres de noblesse !

LE FROMAGER

Au quotidien, le crémier-fromager :
• sélectionne avec soin les produits auprès des producteurs fermiers et autres ;
• met en œuvre les techniques d'affinage et de conservation ;
• met en valeur ses produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
• fait preuve de créativité en imaginant de nouvelles présentations et préparations ;
• accueille et conseille ses clients grâce à son excellente connaissance des produits vendus ;
• fidélise sa clientèle en proposant des nouveautés.

Les emplois et l'évolution professionnelle

Aujourd'hui, les professionnels sont à la recherche de collaborateurs qualifiés. Un jeune désirant s'orienter vers le métier de crémier-fromager n'aura donc pas de difficulté à trouver un emploi. Les voies de l'apprentissage et de la professionnalisation sont particulièrement appréciées des employeurs.
Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

Les parcours de formation

La formation peut être dispensée en lycée professionnel et/ou par la voie de l'apprentissage.
Il est possible dans le métier avec ces diplômes :
• CAP Employé de vente spécialisé (EVS), option A : produits alimentaires
• CAP Employé de commerce multi-spécialités (ECMS)
• MC Vendeur spécialisé en alimentation
• Bac pro Commerce
• Bac pro agricole Vente et conseil qualité en produits alimentaires
• Bac pro agricole Technicien conseil et vente de produits alimentaires
• BTS agricole Technique de commercialisation de produits alimentaires
• CQP Vendeur-conseil en crémerie, fromagerie (formation de la branche)
• CQP Gestionnaire d'entreprise commerciale (formation de la branche)

© FCD

Le détaillant fromager, un professionnel aux multiples facettes

Un chef d'entreprise

Le crémier fromager est un chef d'entreprise avec de multiples cordes à son arc : à la fois gestionnaire et meneur d'hommes, c'est aussi un homme de commerce et de marketing qui doit faire preuve d'innovation et de créativité dans la conduite de ses affaires afin d'adapter son entreprise aux continuelles évolutions du marché.

Un artiste du goût

Tel un grand chef, le crémier fromager maîtrise toute la palette des saveurs et des arômes de notre immense patrimoine fromager. Dépositaire d'une expertise unique, c'est un homme de savoir-faire qui sait sélectionner ses produits, les conserver et les révéler. Alliances inédites des fromages, des vins et des mets : à l'image de l'artiste, il fait œuvre créative en explorant sans cesse de nouveaux accords et en inventant de nouvelles compositions.

Un homme d'échanges et de contacts

Trait d'union indispensable entre les producteurs et les consommateurs, le détaillant fromager est un homme de contacts. Il crée et entretient une relation forte avec ses producteurs.

EN CHIFFRES

Le commerce de détail regroupe :
57 700 entreprises comptant
135 000 actifs dont
67 000 salariés
qui exercent leur activité dans
59 400 points de vente dont
44 000 magasins fixes et
15 400 sur les marchés

INTERVIEW

Marie QUATREHOMME

Lauréate du concours mof fromager

Chaque année le concours Un des meilleurs ouvriers de France - mof - met à l'honneur les as de la profession. Le concours 2000 s'est ouvert au métier de fromager.
Cette compétition demande des mois, voire des années, de préparation. Les gestes techniques, l'innovation, le respect des traditions sont travaillés longuement pour atteindre le niveau d'excellence, d'efficacité, de vitesse exigé pour réussir le sujet et être couronné par le jury qui attribue des notes tout au long de l'épreuve.

Marie Quatrehomme en a été lauréate.

Comment définiriez-vous votre métier ?
C'est une passerelle entre le producteur et le consommateur... voire même un peu plus que cela. Le fromage que l'on reçoit n'est pas celui que l'on va vendre. Le fromager doit s'occuper des fromages, les affiner, les bichonner pour qu'ils arrivent à la vente à leur meilleur niveau organoleptique. Le fromager valorise le travail du fermier pour que le consommateur déguste un fromage à point.

Quelles qualités faut-il avoir ?
Dans ce métier il faut savoir faire preuve de patience, connaître parfaitement les fromages et la façon dont ils réagissent... ce sont des produits vivants. Il faut, dans la mesure du possible, bien connaître les producteurs. Il faut aussi du courage car c'est un travail prenant, de la recherche de bons fournisseurs à l'affinage en passant par la vente et le conseil. Un métier passionnant pour qui veut bien se donner la peine. Un vrai métier de l'artisanat, une histoire d'hommes (et de femmes...). Un bon fromager est donc un artisan qui a une connaissance parfaite des fromages, de leurs saisons de production, de leurs origines, des producteurs et des techniques d'affinage. Il ne se contente pas d'être un revendeur de fromages. Il effectue un lourd travail de sélection de ses producteurs. Il intervient à toutes les phases de la production en créant des relations privilégiées avec eux. Il conseille ses clients en toute transparence et transmet son amour des fromages.