

LES MÉTIERS DE **BOUCHE** EN PAYS DE LA LOIRE



NOUVELLES TENDANCES

DE CONSOMMATION ET MARKETING SANTÉ : LA GASTRONOMIE RESTE À L'HONNEUR !

AU NIVEAU NATIONAL

Des petites structures artisanales

+ de 90 000 commerces de bouche

EN PAYS DE LA LOIRE :

3 778 entreprises

+ de 1 900 offres d'emploi déposées

+ de 3 000 apprentis

11 207 dirigeants dans ces métiers dont :

- **1 237** pour les métiers de la viande
- **2 504** pour les métiers du pain
- **94** pour les activités chocolaterie, confiserie, glace
- **210** en poissonnerie

Sources : CMA Pays de la Loire 2017

En entreprises de restauration, en commerces de proximité ou sur les marchés, des métiers innovants et créatifs : une filière d'excellence !
Un savoir-vivre à la française.



BREF PANORAMA DU SECTEUR !

Le secteur des métiers de bouche est représenté surtout par de petites structures artisanales où la créativité et l'innovation sont de plus en plus à l'honneur. L'apprentissage est la voie de formation la plus répandue. La création d'entreprise ou les opportunités à l'étranger sont importantes. Sens artistique et bon contact avec la clientèle sont des atouts pour exercer dans ce secteur.

- > **Des métiers qui évoluent entre tradition et modernité.**
- > **Des métiers artisanaux pour transformer, préparer et commercialiser les produits alimentaires.**
- > **Des métiers dans le petit commerce de proximité ou dans la grande distribution.**
- > **Des métiers dans le strict respect des réglementations de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.**

LES PRODUITS "SANS"

Sans gluten, sans lactose, sans sucre... mais toujours avec le goût, le plaisir du palais et la gourmandise. Avec la montée en puissance des problématiques liées à la qualité des produits, aux compositions trop grasses, trop salées ou aux allergies, les artisans des métiers de bouche font preuve d'inventivité et de savoir-faire pour répondre aux nouveaux besoins et attentes des consommateurs. C'est une opportunité pour développer de nouvelles gammes de produits qui défendent le naturel, la traçabilité, et l'authenticité.

Les jus de fruits qui invitent les légumes dans leur composition, les arômes de betterave ou d'avocat dans les produits laitiers, les farines oubliées de riz, maïs ou châtaigne reviennent au goût du jour : des pistes multiples en réponse aux nouvelles pratiques de consommation et aux nouveaux comportements alimentaires.

Développer une offre adaptée est le challenge actuel de ce secteur économique sans oublier l'enjeu écologique de la lutte contre le gaspillage alimentaire.





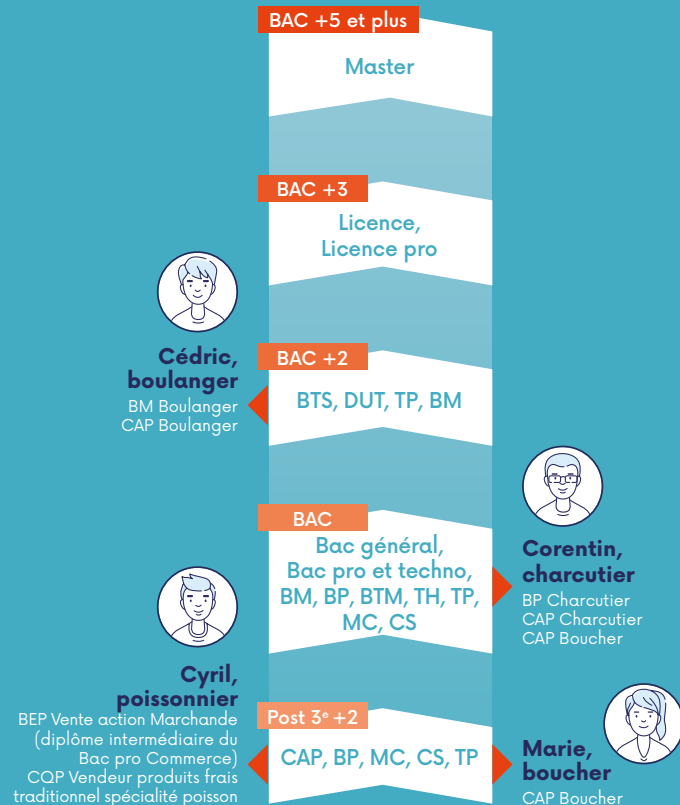
Jordan, poissonnier

Jordan est issu d'une famille d'artisans poissonniers. Ses parents et ses grands-parents lui ont transmis la connaissance et l'envie du métier.

« J'aime le contact avec la clientèle et le savoir-faire que l'on développe. » Il sait aussi que travailler le poisson n'est pas suffisant. « Il faut aussi faire une formation pour la gestion. Il faut connaître les normes pour l'hygiène. Poissonnier, c'est un métier à part entière ! ». Pour lui, la formation est importante et complexe. Il a pu y découvrir l'aspect traiteur du métier. « Mes projets à venir ? Reprendre l'affaire familiale et pourquoi pas créer quelque chose en plus en traiteur. L'avenir nous le dira ! Il faut avoir envie de faire ce métier, bien suivre à l'école et surtout aimer ce que l'on apprend ! ».

© Getty Images - GomezDavid

DES PARCOURS



DES MÉTIERS



DES MÉTIERS QUI NE CONNAISSENT PAS LA CRISE...

■ Boucher

Spécialiste de la viande pour fournir avant tout un produit de qualité à sa clientèle, il achète la viande en gros, découpe des morceaux de choix et prépare aussi quelques plats.

■ Boulanger

Les pains traditionnels, les pains spéciaux, les viennoiseries : de nombreuses recettes à maîtriser pour des goûts différents et des qualités nutritionnelles adaptées aux demandes de la clientèle.

■ Charcutier-traiteur

Il prépare par exemple des plats cuisinés, jambons, saucissons, rillettes, pâtés ou spécialités du terroir. Un art culinaire présent en petit commerce ou en grande surface.

■ Chocolatier-confiseur

Des friandises variées à base de chocolat avec l'obligation de bien connaître ses ingrédients et de maîtriser leur dosage. La créativité est primordiale en innovant et en respectant la tradition.

...ET QUI ÉVOLUENT ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

■ Crêpier

Il réalise les plats de la carte de la crêperie. Il faut connaître toutes les pâtes utilisées (sarrasin, froment, blé noir) mais aussi préparer les garnitures des autres plats de la crêperie.

■ Glacier

Spécialiste des crèmes glacées et des sorbets, alchimiste des parfums, son expertise se traduit dans la sélection des ingrédients, la création et le mélange des saveurs : en salon de thé ou en restaurant.

■ Poissonnier-écailler

Sélection des produits issus de la pêche, mise en valeur de l'étal, préparation de plateaux ou de plats cuisiniers. Sa connaissance des produits de la mer lui permet de bien guider les choix de sa clientèle.

■ Vendeur alimentaire

Son atout : bien connaître les produits en vente. En charcuterie, fromagerie, ou boulangerie, le client se fie à ses conseils et apprécie la mise en valeur et l'approvisionnement des denrées proposées.

TOUS LES MÉTIERS SONT MIXTES !

DES FORMATIONS EN PAYS DE LA LOIRE

■ Boucher

NIVEAU CAP
CAP Boucher

NIVEAU BAC
Bac pro Boucher charcutier traiteur
BP Boucher

■ Boulanger

NIVEAU CAP
CAP Boulanger
MC Boulangerie spécialisée
MC Pâtisserie boulangère

NIVEAU BAC
Bac pro Boulanger pâtissier
BP Boulanger

■ Charcutier-traiteur

NIVEAU CAP
CAP Charcutier-traiteur
FCIL Activité traiteur (production et vente)

NIVEAU BAC
Bac pro Boucher charcutier traiteur
BP Charcutier-traiteur

■ Chocolatier- confiseur

NIVEAU CAP
CAP Chocolatier-confiseur

NIVEAU BAC
BTM Chocolatier confiseur

■ Crêpier

Pas de formation spécifique en Pays de la Loire
CAP, bac pro ou mention complémentaire (MC),
brevet professionnel (BP) en cuisine, bac pro
en restauration, bac technologique Sciences et
technologies de l'hôtellerie et de la restauration
(STHR)

■ Glacier

NIVEAU CAP
CAP Glaciers fabricant
MC Pâtisserie glaceries chocolaterie confiserie
spécialisées

NIVEAU BAC
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

■ Poissonnier-écailler traiteur

NIVEAU BAC
Bac pro Poissonnier-écailler

■ Vendeur alimentaire

NIVEAU CAP
CAP agricole Services aux personnes et vente en
espace rural
CAP équipier polyvalent du commerce

NIVEAU BAC
Bac pro Technicien conseil vente en alimentation
option produits alimentaires

POUR ALLER + LOIN

■ Découvrez le nouveau site de l'orientation
en région des Pays de la Loire
sur choisirmonmetier-paysdelaloire.fr

■ Retrouvez toutes les publications de l'Onisep
(collection Parcours, collection Dossier...)
sur onisep.fr

■ Visualisez votre futur métier en 3D dans
l'Orientibus, qui sillonne les routes des Pays
de la Loire



PEFC
10-31-1821



Agence pour
le recyclage des
papiers avec
la Région des
Pays de la Loire
et Ecublote.

Production éditoriale élaborée dans le cadre d'un partenariat
entre la délégation régionale de l'ONISEP et la Région des
Pays de la Loire – Mars 2020 – © Photo de couverture :
Getty Images – Instants

