

PARCOURS DE FORMATION

Le CAP Primeur ? Une reconnaissance du métier et une aventure humaine !

L'univers des fruits et légumes a longtemps souffert d'un manque de reconnaissance du professionnalisme nécessaire aux bonnes pratiques du métier de primeur. Les autres branches des métiers de bouche telles que la boucherie ou encore la boulangerie-pâtisserie disposent depuis longtemps d'un parcours de formation diplômant. Fruits des efforts de toute la filière, notamment portés par Saveurs Commerce, et de l'implication du ministère de l'Éducation nationale, c'est en 2017 que le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Primeur a été reconnu. Cette formation permet d'acquérir et de valoriser un niveau de professionnalisme et de connaissance des métiers de la distribution et du commerce des F&L au service du consommateur. L'enseignement dure deux ans. DFL vous présente le CAP Primeur et les retours d'expérience de professionnels !

Qu'est-ce que le CAP Primeur ?

Le CAP est un diplôme professionnel national délivré par le ministère de l'Éducation nationale. Il se prépare en deux ans après la troisième, à temps plein ou en apprentissage. En fonction du profil et des besoins de l'élève, le diplôme peut aussi se préparer en un, deux ou trois ans. Le CAP forme aux techniques et aux savoir-faire professionnels. Le programme comprend des enseignements généraux (français, mathématiques...), des enseignements professionnels et des stages. Après un CAP, il est possible de poursuivre des études en bac professionnel. Le référentiel du CAP Primeur a été construit conjointement avec l'Éducation nationale et les différents représentants de la filière



Christelle Teyssède, primeur à Toulouse et présidente de Saveurs Commerce, et son apprenti, Baptiste Biery

fruits et légumes ainsi que le CTIFL. Il est ouvert à tous les stades de la filière fruits et légumes et pas uniquement à ceux de la vente. Ainsi le titulaire du CAP Primeur peut exercer dans :

- les commerces de détail de fruits et légumes sédentaires ou non sédentaires ;
- les rayons fruits et légumes des grandes, moyennes et petites surfaces ;
- les magasins des producteurs en vente directe ;
- les entreprises de gros en fruits et légumes ;
- les entrepôts et centrales d'achats fruits et légumes ;
- les coopératives, les entreprises d'expédition, d'exportation et d'importation des fruits et légumes ;
- les entreprises réalisant des préparations de fruits et légumes.

L'enseignement s'articule autour de deux blocs de compétences professionnelles. Un premier bloc concernant l'approvisionnement, le stockage et la prépara-

tion des fruits et légumes, et un deuxième traitant de leur mise en valeur et de leur vente. L'apprentissage repose sur le principe de l'alternance entre enseignement théorique en centre de formation d'apprentis (CFA) et enseignement du métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat d'apprentissage. Une trentaine d'établissements répartis sur le territoire national propose le CAP Primeur. En 2020, lors de la première promotion, 35 apprentis ont décroché leur CAP, aujourd'hui plus de 70 apprentis sont en période de formation. Afin de rentrer dans le cœur du sujet, plusieurs interviews ont été réalisées auprès d'un primeur, d'un apprenti et d'un coordinateur en centre de formation des apprentis.

Christelle Teyssède, primeur à Toulouse et présidente de Saveurs Commerce
« Former un apprenti est une aventure humainement enrichissante. »

Comment recruter ?

Le recrutement des apprentis s'effectue selon trois canaux : Le bouche-à-oreille, par le biais des missions locales, et enfin par les réseaux sociaux. Une fois l'apprenti recruté, le Centre de formation des apprentis (CFA) prend le relais sur la partie administrative des inscriptions et pour assurer le volet théorique de la formation.

Qu'attendez-vous d'un(e) apprenti(e) ?

Les principales qualités attendues sont le niveau d'investissement personnel du candidat, son envie et sa motivation pour découvrir et apprendre le métier des fruits et légumes ainsi que son assiduité concernant la partie scolaire du parcours de formation.

Quels investissements demande l'accueil d'un apprenti ?

L'accueil d'un apprenti demande beaucoup d'investissement personnel au maître d'apprentissage. Il peut y consacrer jusqu'à 50 % de son temps pour accompagner et aider l'apprenti tant sur les matières scolaires que sur la partie professionnelle et la découverte du métier. L'apprenti doit se sentir soutenu et épaulé par son maître de stage et ce dernier doit être à l'écoute et se mettre à la portée du jeune apprenant en adaptant sa pédagogie.

Quels avantages ou bénéfices en retirez-vous ?

Former un apprenti est une aventure humainement enrichissante. C'est un moyen d'aider des jeunes qui ont parfois du mal à s'adapter à un parcours scolaire classique. Le CAP Primeur peut leur montrer qu'ils peuvent réussir à décrocher un diplôme et leur servir de tremplin vers d'autres diplômes comme un bac professionnel puis pourquoi pas une licence. Ce parcours leur permet de s'insérer plus facilement dans la vie professionnelle. Ils en sont par la suite très reconnaissants envers leur maître de stage et seront peut-être plus tard les remplaçants de leurs tuteurs.

Baptiste Bierry, alternant à l'École des métiers du Lot et apprenti chez Mme Teyssèdre

« La filière fruits et légumes m'a permis de découvrir des produits que je ne connaissais pas. »

Quelles sont vos motivations pour le CAP Primeur ?

Après un CAP Tôlerie, je souhaitais m'orienter plus particulièrement vers la vente et le conseil client. La filière fruits et légumes m'a permis de découvrir des produits que je ne connaissais pas.

Comment s'organise la journée ?

En fonction des jours, je commence à 7 heures par le nettoyage et le remplissage de l'étal. Je prépare les commandes pour certains clients et les restaurants mais la crise sanitaire a réduit cette activité. J'effectue ensuite la réception des produits. J'ai accompagné une fois mon patron pour les



Le CAP Primeur traite de l'approvisionnement, du stockage et de la préparation des fruits et légumes, mais également de leur mise en valeur et de leur vente

achats chez les grossistes sur le MIN et j'ai trouvé cette action très intéressante. En cours de journée je sers les clients et les conseille dans leur choix. Lorsque je ne sais pas répondre à un client, je demande conseil à mes collègues expérimentés et à mon maître de stage.

Que retirez-vous de cette expérience et quelles sont vos perspectives ?

Le CAP Primeur me permet d'apprendre de nouvelles connaissances et un nouveau métier. Je souhaite par la suite continuer vers un bac professionnel.

Claude Basquin, coordinateur AECD du CFA de Châteaurenard

« Nous souhaitons qu'il y ait une réelle prise de conscience de l'importance du terme "métier de primeur" et le professionnalisme qui y est associé. »

Depuis quand et pourquoi le CAP Primeur ?

L'AECD (Association pour l'éducation cognitive et le développement) propose le CAP Primeur depuis novembre 2020, sur son centre de formation de Châteaurenard (Bouches-du-Rhône), avec la volonté de faire revivre un apprentissage plus adapté à son territoire. Châteaurenard est un lieu stratégique dans la filière fruits et légumes.

Quels investissements nécessite ce type de formation ?

Pour les apprentissages pratiques aux métiers de la vente des fruits et légumes, nous avons investi dans un plateau technique modulable qui répond au référentiel de formation et à l'Éducation nationale, avec une chambre froide, un étalage évolutif, une chambre de stockage, un atelier de découpe et une vitrine de présentation sur roulette. Les apprentis doivent réaliser leurs ateliers

pratiques en respectant le référentiel, et ont la possibilité de laisser libre cours à leur créativité en termes de théâtralisation.

Comment avez-vous formé le personnel enseignant ?

La formatrice est spécialisée dans les techniques de vente et dispose d'une expérience dans les F&L en gros ou auprès de particuliers. Nous avons souhaité valider sa fonction de formatrice technique avec une formation spécifique et adaptée délivrée par le CTIFL.

Comment avez-vous réalisé le recrutement ?

À travers la presse, les réseaux sociaux (Indeed, LinkedIn) mais aussi les acteurs locaux de l'insertion comme Pôle emploi et la mission locale. Des événements ont été réalisés avec l'aide de l'Actium, grand marché de Provence de Châteaurenard. Notre adhésion à l'Actium a facilité l'organisation des journées de recrutement qui ont eu lieu sur le MIN de Châteaurenard. Nous avons reçu 150 candidatures, dont 80 éligibles au contrat d'apprentissage. Vingt-cinq ont été retenues pour poser leur candidature en entreprise, et dix apprentis ont été retenus et embauchés. Pour le « sourcing » des entreprises, nous avons réalisé un gros travail de terrain et bénéficié encore une fois de l'appui du grand marché de Provence.

Comment s'organise le rythme de l'alternance ?

Nous avons opté pour le rythme de l'alternance hebdomadaire avec deux jours au CFA et le reste de la semaine en entreprise (contrat de 35 heures hebdomadaire).

Quelles sont vos attentes et perspectives pour le CAP Primeur ?

Nous souhaitons qu'il y ait une réelle prise de conscience de l'importance du terme « métier de primeur » et le professionnalisme qui y est associé. Oui, nous savons produire, mais nous savons également vendre, conseiller, suivre la qualité des fruits et légumes et les faire déguster ! Les perspectives sont l'ouverture du bac pro technicien conseil de vente en alimentation et boisson pour la rentrée 2022 qui entre également dans un projet de l'Actium et le BTS à l'horizon 2024.

Le CAP Primeur est un aboutissement pour Saveurs Commerce qui porte ce projet aux côtés de l'ensemble des acteurs de la filière des fruits et légumes depuis 2012 afin que l'expertise nécessaire au métier de primeur soit enfin reconnue par un diplôme de l'Éducation nationale. Si vous souhaitez vous aussi participer à cette aventure humaine, renseignez-vous directement sur la page <https://www.cap-primeur.fr> ■