

L'Artisanat

de l'Alimentation

"silavieest savoureuse, lesartisansdel'Alimentation yontpourbeaucoup!"

"Il y a quelques années, on m'a proposé de devenir artisan boucher-charcutier. Les gens sont de plus en plus exigeants avec ce qu'il y a dans leur assiette, alors j'aime les rassurer sur la qualité de mes produits et leur donner des conseils ou le meilleur temps de cuisson. La relation avec la clientèle est essentielle. C'est aussi un métier où l'on peut exprimer sa créativité : ajouter tel ou tel aromate à une préparation permet de créer des goûts nouveaux. Le plus grand merci que puissent me faire mes clients, c'est de les revoir !"

**Christophe, 34 ans,
boucher-charcutier**

Des métiers savoureux en constante évolution

L'Artisanat de l'Alimentation regroupe des métiers liés à la fabrication de produits quotidiens et traditionnels : boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, traiteur... ou de produits spécifiques : confitures, cafés, glaces, chocolats, confiseries... Ces professions traditionnelles se modernisent. La mécanisation et les techniques nouvelles favorisent la créativité et réduisent la pénibilité de certaines activités. Par exemple, pétrins mécaniques et fours programmés facilitent le travail du boulanger.

Priorité à l'hygiène et à la qualité

Les artisans de l'Alimentation font de l'hygiène et de la qualité leur priorité, anticipant ainsi les attentes des consommateurs. Le plus souvent près du terroir, sélectionnant eux-mêmes l'ensemble des denrées qu'ils vont transformer et préparer, ils connaissent l'origine des produits qu'ils proposent.

Appréciés des Français

Les Français entretiennent une relation affective avec les artisans de l'Alimentation qu'ils jugent détenteurs d'un véritable savoir-faire et qui sont à la fois proches de chez eux et proches d'eux. 85 %** des Français n'hésitent pas à recommander "leur artisan" à leurs proches.

**Confiance, proximité,
savoir-faire, accueil,
service...
autant de qualités
qui font les bons
professionnels
des métiers
de l'Alimentation.**

Des formations pour tous les goûts

Emploi salarié, reprise ou création d'entreprise artisanale : les possibilités sont nombreuses dans un secteur où la plupart des métiers proposent des embauches immédiates.

On accède à ces métiers par une formation en alternance, dans les CFA (théorie) et dans les entreprises artisanales (pratique). Les femmes sont aussi très présentes dans ce secteur, notamment dans la vente.

enuncoupd'œil

L'Artisanat de l'Alimentation, c'est :

- **103 080*** entreprises, soit près de **12 %** du total des entreprises artisanales*,
- **208 000*** salariés, soit presque **15 %** du total des salariés de l'Artisanat*,
- un secteur qui crée des dizaines de milliers d'emplois par an et dont la plupart des métiers proposent des embauches immédiates,
- **96 %**** des Français ont une bonne image de leurs artisans de l'Alimentation.

* Source RSA, 1^{er} janvier 2001.
** Sondage CSA, juin 2000.