

# PRIMEUR

FICHE  
MÉTIER



www.cma-moselle.fr

## LE MÉTIER AUJOURD'HUI

Le/la primeur propose aux consommateurs une offre variée de fruits et légumes. En France, on compte 12 000 primeurs qui exercent leur métier sur des marchés, dans des commerces, au rayon fruits et légumes des grandes-surfaces ou en centrales d'achat. Au quotidien, le/la professionnel/le réceptionne, contrôle et stocke la marchandise en vue de sa mise en valeur sur l'étal. Il/elle peut aussi réaliser des corbeilles de fruits et autres compositions de crudités pour des réceptions.

Son espace de vente, tenu avec soin, est composé pour éveiller la gourmandise des clients en jouant sur les formes et les couleurs. Ces derniers poussent la porte du primeur pour bénéficier de conseils personnalisés (recette, cuisson, conservation) et de produits de qualité, mûrs et savoureux. Pour cela, il/elle sélectionne et négocie ses produits auprès des différents fournisseurs, réseau grossiste ou producteurs.

Débutant comme commis ou employé/e, le/la primeur ayant acquis une expérience solide pourra viser des postes d'adjoint/e au/à la dirigeant/e d'entreprise ou chef/fe de rayon. Enfin, il/elle sera également en mesure de créer ou reprendre un commerce de primeur.

## LES COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

Ce métier exige une parfaite connaissance des produits et de leur consommation afin de stocker correctement la marchandise et orienter les clients. La maîtrise des règles d'hygiène et d'affichage dans le secteur alimentaire est tout à fait primordial.

A cela s'ajoutent des compétences techniques propres au métier pour la mise en vente des fruits et légumes. Une pointe de créativité sera appréciée afin de surprendre et fidéliser les consommateurs.

Enfin, le/la primeur aura développé des aptitudes commerciales pour optimiser l'accueil des clients grâce à un bon sens du contact. Par ailleurs, elles lui seront utiles lors des négociations avec les fournisseurs.

## LES CONDITIONS DE TRAVAIL

L'activité peut s'effectuer à l'extérieur, souvent debout et impliquer le port de charges.

Le port d'une tenue professionnelle (blouse, gants, bottes, ...) peut être requis.

Ce métier peut s'exercer en horaires décalés, les fins de semaine, jours fériés.

**Rémunération** : En grande surface, un/e débutant/e gagne à partir du SMIC. En indépendant, le salaire de l'artisan primeur dépend de ses ventes.  
(Source : Orientation.com – 2020)

## LES DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

Le/la primeur peut travailler en indépendant ou comme salarié, dans une boutique ou sur un marché, ou encore en rayon de supermarché.

La modification des habitudes de consommation s'avère particulièrement favorable à la profession de primeur. D'une part, le développement de tendances telles que le « bio » et le « manger local » ont suscité une attention particulière des clients sur les questions de provenance des produits, de qualité et de saisonnalité qui attirent la clientèle citadine vers les commerces de proximité. Ces rayons dans les grandes-surfaces sont devenus des points forts dont elles soignent l'agencement et l'achalandage.

D'autre part, l'émergence des bars à salades ou à soupes et l'ancrage du e-commerce comme mode d'achat sont des opportunités à saisir au même titre que la possible diversification de l'offre en proposant des produits faits maison à base de fruits et légumes (chips de légumes, confitures...).

## LA FORMATION AU CFA DE METZ

Diplôme préparé	Durée	Niveau
CAP Primeur	2 ans	3

### COMPRENDRE LES SIGLES

#### NIVEAU 3

**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle

**CTM** : Certificat Technique des Métiers

#### NIVEAU 4

**BP** : Brevet Professionnel

#### NIVEAU 5

**BM** : Brevet de Maîtrise

### LES VOIES D'ACCÈS

Diplôme accessible par :

- alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, en fonction des dispositions des OPCO)
- formation continue selon les dispositifs de financements mobilisables
- Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), selon l'expérience professionnelle du candidat
- inscription aux examens en candidat libre

> Formation accessible aux personnes handicapées après analyse de la demande par le référent handicap du site de formation en lien avec le réseau des partenaires.

### CFA de Metz

03 87 39 31 50 • [cfametz@cma-moselle.fr](mailto:cfametz@cma-moselle.fr)  
5 boulevard de la Défense  
57070 Metz Technopôle