

« Sélectionner les fruits et légumes exige un vrai savoir-faire »



Parcours

- **2011** : décroche un BTS Management des unités commerciales à Clermont-Ferrand (63), avant d'être embauchée en tant que commerciale chez un grossiste en fruits et légumes.
- **2012** : rejoint ses parents à Royan (17), qui ont repris un commerce de détail de fruits et légumes.
- **2013** : remporte le « Rabelais des Jeunes Talents », un trophée qui récompense les jeunes dans onze métiers de bouche.
- **2018** : devient MOF Primeur.

Pourquoi passer le concours de MOF ?

Travailler dans les fruits et légumes était une évidence pour moi car, dans ma famille, nous sommes primeurs depuis trois générations. J'ai toujours baigné dedans ! Mais comme je n'aime pas la routine, je me suis rapidement demandé ce qui pourrait me faire évoluer et comment je pourrais être reconnue dans ce métier. Je me suis donc inscrite au Rabelais des Jeunes Talents en 2013, ce qui m'a permis de découvrir l'interprofession et l'existence du concours de MOF Primeur. Je suis allée voir la finale en 2015 et me suis inscrite dans la foulée. Puis, pendant deux ans, je me suis entraînée quotidiennement. Mes parents m'avaient libéré du temps : j'ai beaucoup travaillé, j'ai créé énormément de fiches sur les produits, afin de connaître les variétés, la saisonnalité, les pays de production, les colisages, etc. pour l'épreuve « achats », qui est très importante. Car la sélection des produits est notre cœur de métier. J'ai aussi passé de longues heures à réaliser des corbeilles, des étalages et à cuisiner. Pour l'épreuve finale, nous devons présenter un étalage commercial remarquable. Souhaitant réaliser une structure adaptable à n'importe quel thème, j'ai préparé une « petite marchande », car j'en avais une quand j'étais petite et j'avais le sentiment que c'était ce qui me caractérisait le mieux. Sans le savoir, j'avais visé juste. En effet, le thème de l'épreuve finale a été de faire aimer les fruits et légumes aux enfants !

Que vous a apporté ce concours ?

Beaucoup de choses, même si j'avoue qu'au début j'ai eu un peu de mal à l'assumer. Quand vous devenez MOF, on ne vous regarde plus de la même manière : il y a les gens qui, d'un coup, vous considèrent et ceux qui vous jalouent... Mais la contrepartie est que de nombreuses portes s'ouvrent, ce qui vous permet de réaliser mille et un projets : prestations de buffets, formations de salariés en entreprise, participation à des salons, interventions dans les médias... Cela m'a aussi donné la possibilité d'enseigner au CFA de La Rochelle. Grâce à tout cela, je ne subis aucune routine !

Parlez-nous de votre intervention au CFA de La Rochelle.

Depuis janvier 2019, j'interviens dans le cadre d'une nouvelle formation : le CAP Primeur. Je suis ravie que notre métier ait enfin son diplôme, car cela va permettre de le cadrer, de le faire évoluer et de le reconnaître : les primeurs ne font pas que mettre des carottes

sur un étalage, sélectionner les fruits et légumes exige un vrai savoir-faire ! J'enseigne la connaissance produit, tout ce qui est lié à l'interprofession et au métier. De temps en temps, je donne aussi des cours de cuisine, de réalisation de corbeille de fruits et de fraîche découpe. J'aime transmettre mon savoir à ces jeunes, dont certains sont de véritables passionnés ! Je leur parle de mon quotidien en magasin. C'est très concret pour eux et très gratifiant pour moi.

Côté magasin, comment cela se passe-t-il ?

Nous avons la chance d'avoir un magasin bien placé, qui fonctionne vraiment bien. Nous travaillons en famille : mon père gère les achats. Comme c'est un ancien grossiste, il a un super réseau partout en France, ce qui nous permet de ne pas avoir à nous déplacer sur les marchés de gros. Ma mère s'occupe des rayons fromage et épicerie, et manage un peu les salariés. De mon côté, je gère les équipes, les rayonnages, la caisse, les créations, la relation client... et je seconde mon père pour les achats. Quant à mon compagnon, il développe nos projets. Nous avons plein d'idées et travaillons actuellement à la mise en place d'un système de click & collect. ■ CB

Un des meilleurs ouvriers de France

Le concours est organisé par le COET-MOF (Comité d'organisation des expositions du travail et du concours « Un des meilleurs ouvriers de France »). Créé en 1922, le COET-MOF, délégataire d'une mission de service publique, a pour objet la valorisation de la voie professionnelle et la promotion du métier. Seul son conseil d'administration est habilité à fixer les orientations et prendre les décisions. Celui-ci est composé des trois organisations patronales interprofessionnelles, des cinq organisations syndicales salariées interprofessionnelles et de cinq ministères (Agriculture, Éducation Nationale, Travail, Artisanat et Économie). Le diplôme d'État Un des meilleurs ouvriers de France est de niveau III (V au niveau européen). Il est délivré par le ou la ministre en charge de l'Éducation, lors d'une cérémonie organisée par le COET-MOF. En 2020 a eu lieu le 27^e concours.



◀ Charlotte Entraigues travaille avec ses parents, Christian et Nathalie, et son compagnon, Eymerik, secondés par quatre salariés.

▼ Les journées commencent souvent à 5 h par la réception et la préparation des produits pour leur mise en rayon.

▼ L'après-midi, Charlotte passe du temps en rayon : elle en profite pour conseiller les clients et leur donner des astuces culinaires, dont ils sont très demandeurs.



◀ Au CFA de La Rochelle, Charlotte transmet son savoir aux étudiants du CAP Primeur, trois jours par mois en moyenne.

▲ Charlotte consacre une zone de sa boutique à la préparation des corbeilles de fruits frais et secs, qu'elle présente sur un étal dédié et où elle laisse libre cours à sa créativité.