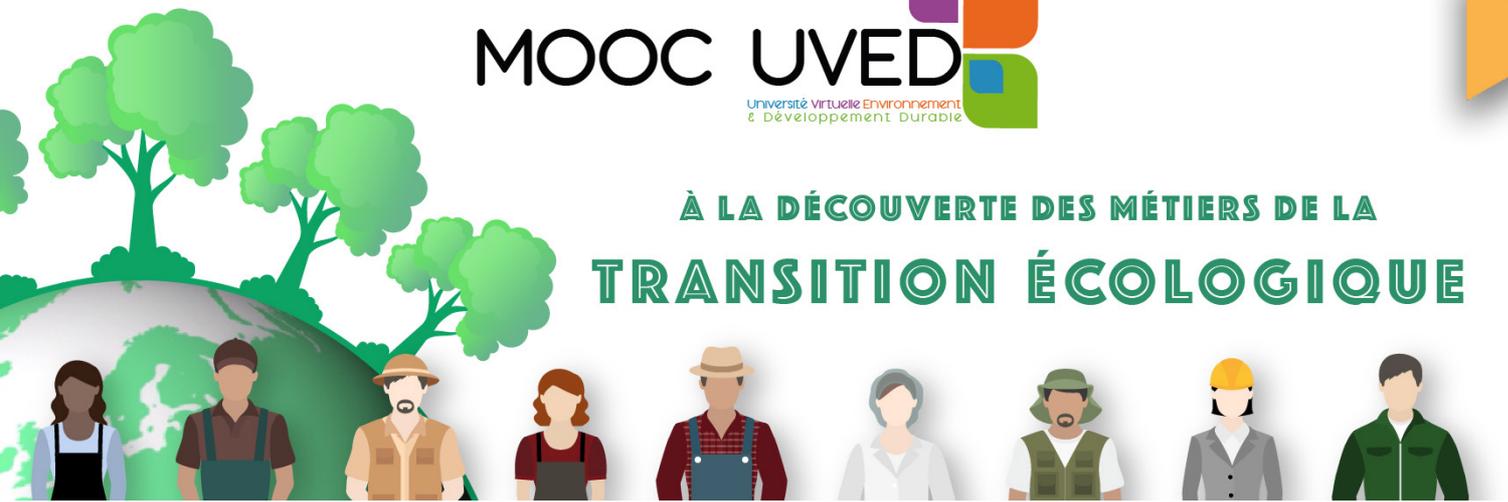


À LA DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE



Ce document est la transcription révisée et chapitrée d'une vidéo du MOOC UVED « A la découverte des métiers de la transition écologique, créatrice d'emploi ». Ce n'est pas un cours écrit au sens propre du terme ; le choix des mots et l'articulation des idées sont propres aux interventions orales des auteurs.

Les métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration : gérant·e d'un magasin Bio

Olivier Buitge, gérant d'un magasin Biocoop

1. En quoi consiste votre métier ?

Je suis gérant d'un magasin Biocoop. Je suis donc le chef d'entreprise de ce magasin que j'ai monté il y a trois ans. Biocoop est une coopérative d'indépendants qui est là depuis 30 ans. C'est un commerce de proximité alimentaire. On a tendance à dire, chez Biocoop, qu'on veut développer le bio. On dit qu'un mètre carré de magasin est égal à un hectare de surface bio cultivable.

2. Quelles sont vos conditions de travail ?

C'est un magasin physique ce qui implique une part de sédentarité. On va réceptionner des produits et les mettre en rayon et on va faire des commandes. Mais on peut faire plein d'autres choses. Notamment, dans la gestion du magasin, il y a l'accompagnement et le management de l'équipe. Il y a aussi la relation avec les clients qui est une priorité pour nous. Avec eux, on parle beaucoup d'environnement et de bien-être. Après, c'est un poste qu'on peut transformer à l'envi. On peut sortir du magasin et aller voir des producteurs locaux. Je suis

aussi en train de travailler sur des projets informatiques pour mutualiser la force de la production locale. Tout cela dépend de l'énergie qu'on a et de la volonté qu'on a de développer le bio.

3. Quelles sont les compétences nécessaires ?

En tant que gérant du magasin, il est nécessaire d'avoir des compétences de chef d'entreprise. Il faut donc maîtriser les outils de gestion, les outils informatiques pour pérenniser l'entreprise et les emplois qui y sont liés. Il faut aussi avoir des compétences de réactivité : il y a beaucoup d'aléas sur un magasin physique et il faut savoir y répondre dans un temps court. Il faut aussi des compétences de pédagogie car j'aime bien emmener les équipes avec moi. Il y a par exemple du management participatif qu'on essaie de développer ici, avec nos salariés, mais aussi de la communication avec nos clients, pour développer avec eux des projets participatifs.

4. Quelle formation avez-vous suivie ? Que conseillez-vous à ceux qui voudraient se former à ce métier ?

Ma formation est assez courte. J'ai étudié le droit et l'économie à l'université. J'ai travaillé très rapidement en grande distribution, et je me suis donc formé beaucoup sur le terrain. Il y a une rupture avec ma vie d'avant puisque j'ai appris le commerce dans la grande distribution et qu'aujourd'hui, je suis sur du commerce de proximité, ce qui n'a pas grand-chose à voir. Si j'avais un conseil à vous donner sur votre formation pour devenir gérant d'un magasin Biocoop, ce serait de développer une approche commerciale et/ou marketing dans une école de commerce, un BTS ou une licence, et en parallèle de développer une approche terrain pour acquérir la connaissance du produit et du magasin.

5. Qu'est-ce qui fait l'intérêt de votre travail ?

L'intérêt de mon métier est de participer à un énorme projet collectif. Ce projet collectif, nous le connaissons maintenant un peu tous avec les médias et l'urgence climatique. Mais ce projet collectif est surtout humain, de proximité, avec mon équipe, avec les clients du magasin, avec toute cette dynamique qu'on est en train de créer ici, localement, et ailleurs avec d'autres Biocoop. L'énergie que j'ai chaque jour pour me lever le matin est liée aux projets qu'on peut développer autour d'une terre plus respectueuse et plus bio, avec plein de rencontres et de gens qui vont créer une belle énergie. Avec des valeurs communes, des valeurs humaines, des valeurs de transparence, de coopération, on arrive à faire plein de choses.