04/07/2025

FICHE MÉTIER

Image not found or type unknown

Épicier| Épicière

Le métier

L'épicier dirige un magasin d'alimentation générale de proximité et de petite taille. Il passe ses commandes, dispose les articles en rayon, accueille et conseille les clients, encaisse leur règlement. Il veille à l'hygiène des locaux et contrôle les dates de péremption des produits. Il suit le montant des ventes, paie ses factures... Il peut se spécialiser dans les produits bio ou l'épicerie fine, proposer des services annexes (presse, relais courrier...). Polyvalence, sens du service et disponibilité sont ses qualités premières.

L'emploi

On compte environ :
- 14.000 épiceries d'une surface inférieure à 120 mètres carrés ; ces commerces sont majoritairement indépendants et comptent peu de salariés
- plus de 3.000 supérettes (de 120 à 400 mètres carrés) ; il s'agit souvent d'établissements qui appartiennent à des groupes de la grande distribution ou d'enseignes franchisées.

Ces commerces se maintiennent, voire se développent, notamment dans les centres urbains, sous l'effet de différents facteurs : vieillissement de la population, remise en cause de la consommation de masse... De plus, les services proposés par les épiceries ont évolué et se sont diversifiés : large amplitude horaire, livraison à domicile, services complémentaires comme le dépôt de pain ou le point presse, possibilité de manger sur place les produits achetés pour la pause déjeuner, point d'accès wifi...

La fédération nationale de l'épicerie a créé une enseigne, "l'épicerie service", qui permet aux professionnels indépendants de bénéficier d'une dynamique de groupe et d'être plus compétitifs.

Perspective d'emploi

Dans la moyenne

Les revenus

Les revenus de ce professionnel varient en fonction de la localisation du commerce et de sa fréquentation, de la surface de vente, du dynamisme du commerçant et de la rentabilité de l'établissement. Les premières années peuvent être financièrement difficiles, avec des revenus parfois inférieurs au Smic, car les investissements sont souvent lourds.

En général, on débute sa carrière à un niveau inférieur au SMIC brut par mois, et on peut espérer gagner entre 3000 et 4000 euros brut en fin de carrière.

Domaines en lien avec le métier (code Rome)

- D1106 - Vente en alimentation
- D1301 - Management de magasin de détail

Retrouvez plus d'informations sur :

Image not found or type unknown

www.aquitaine-cap-metiers.fr www.pole-emploi.fr www.fondation-jae.org