

panorapresse.ouest-france.fr

Au lycée professionnel Sauxmarais Les élèves jouent les apprentis poissonniers

3-4 minutes

Les élèves jouent les apprentis poissonniers

Le mercredi 4 février, dans le cadre de leur formation au certificat de spécialisation Vendeur conseil en alimentation (CSVCA), quatre élèves du lycée Sauxmarais de [Tourlaville](#) ont découvert le rayon poissonnerie de l'hypermarché Leclerc de leur ville. Une visite enrichissante autour des produits de la mer et des métiers de la vente alimentaire.

Une formation entre entreprise et école

Chaque semaine, les élèves Cynthia, Lindsay, Charlène et Kylian travaillent comme apprentis en boulangerie et en épicerie de proximité dans des commerces du Cotentin.

Une semaine par mois, ils retournent au lycée pour se former à leur métier et approfondir leurs connaissances sur les produits alimentaires à travers des semaines thématiques : les produits de la mer, mais aussi les fruits, les fromages ou encore les produits de fêtes.

À [Leclerc](#), les élèves ont été accueillis par Léa et Cécile devant l'étal de poissonnerie. Elles leur ont présenté l'organisation de l'étal : poissons en filet, poissons entiers, coquillages et crustacés cuits, puis produits vivants comme les crabes et les coquillages.

Ensuite, elles leur ont montré le « laboratoire » où les produits sont préparés et conditionnés, ainsi que les réserves : celle des poissons entiers, celle des huîtres et des coquillages, et un réfrigérateur pour les invendus. Ces derniers sont conservés avant d'être donnés à des entreprises qui les transforment en nourriture pour animaux. Les produits sont livrés tous les jours sauf le lundi.

Léa et Cécile travaillent au rayon poissonnerie depuis deux ans. Léa est une ancienne élève du lycée Sauxmarais, où elle a obtenu un bac professionnel Commerce en 2022. Cécile, quant à elle, n'a pas de formation spécifique en poissonnerie, mais toutes deux ont été formées sur le terrain chez Leclerc.

Un métier exigeant mais apprécié

Elles apprécient beaucoup leur métier, malgré des conditions qui paraissent difficiles aux élèves : le froid, la manipulation des poissons, le fait de devoir les vider et les odeurs.

Les produits de la mer se vendent moins bien ces dernières années, car ils deviennent plus chers, même si le magasin s'adapte en essayant de réduire les prix. Par exemple, le prix au kilo du dos de cabillaud a récemment été baissé de plusieurs euros.

Léa et Cécile expliquent aux élèves que les poissons et fruits de mer sont de plus en plus rares à cause du réchauffement climatique et des déchets jetés dans les rivières et la mer, rendant l'approvisionnement plus difficile.

Cette visite a été très instructive et a ouvert des perspectives à ces élèves, qui ne se projetaient pas forcément dans cette filière. Ils constatent qu'avec leur mention complémentaire, travailler dans ce domaine pourrait être une possibilité pour leur avenir professionnel.



Les élèves de la spécialisation Vendeur conseil en alimentation du lycée Sauxmarais équipés pour découvrir le rayon poissonnerie de Leclerc Turlaville. | DR