

Les métiers de l'AGROALIMENTAIRE

en Pays de la Loire



AGROALIMENTAIRE (n.f) :

Ce premier secteur industriel national regroupe l'ensemble des activités industrielles qui transforment les produits issus de l'agriculture et de la pêche en produits alimentaires finis et commercialisables.

« QUALITÉ ET SÉCURITÉ : DEUX EXIGENCES INCONTOURNABLES DANS LE PROCESS ! »

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT
Nouvelles recettes, meilleure qualité, présentation performante et attractive : de la composition du produit à sa présentation, la recherche est continue et indispensable.

PRODUCTION
A chaque matière de base, une transformation adaptée : fermentation, cuisson, mélanges dans un cadre d'hygiène irréprochable. Sans oublier le développement de l'automatisation.

QUALITÉ ET MAINTENANCE
De nouvelles réglementations, une vigilance accrue du consommateur : la nature et la traçabilité du produit placent la fonction qualité au premier plan.

COMMERCIALISATION
La moyenne et grande distribution, la restauration ou d'autres industries agroalimentaires : autant de clients à séduire et de contrats à développer.

44 000 SALARIÉS
(hors intérim et activités de bouche)

600 ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES
SUR LE SOL LIGÉRIEN

18 200 PROJETS
DE RECRUTEMENT



Le profil des salariés :

une part importante d'ouvriers :
66% des actifs en emploi

les femmes représentent 40% des actifs

Une part importante d'actifs de niveau V et infra V

UN ÂGE MOYEN DE 40 ANS

Sources : CARIFOREF Pays de La Loire Janv 2016



Une gourmandise qui vous veut du bien !

Passer de votre barre de céréales classique à la barre de viande séchée pour calmer une petite faim. Acheter un plat cuisiné dans un emballage conçu judicieusement pour renforcer votre plaisir gustatif. Et que diriez-vous d'un petit biscuit connecté ? En flashant sur le logo du sachet d'emballage, votre goûter apparaît en réalité augmentée et vous fournit toutes les informations sur la composition du produit mais aussi des programmes dédiés à la santé et à la protection de l'environnement.

Sans oublier la « silver économie » ! Les seniors peuvent désormais compter sur une alimentation personnalisée. La dénutrition est, en effet, un fléau pathologique dans cette catégorie de population : des plats adaptés à la perte de goût, des aliments ingérés sans être mastiqués, des produits antioxydants... Le marché des aliments « santé et nutrition » mobilise les professionnels/les Recherche et Développement (R&D) de l'agroalimentaire.

Autant d'innovations en adéquation avec nos modes de consommation qui reflètent les savoir-faire et l'esprit créatif de l'industrie agroalimentaire. Les thématiques de développement durable, d'hygiène, de microbiologie, d'emballage sont au carrefour des recherches et des enjeux de compétitivité.



contrôle qualité

chaîne de production

opératrice de production

« **Virginie**, responsable d'exploitation dans l'industrie alimentaire

Après un bac S, un DUT industrie agroalimentaire et 2 ans en apprentissage à bac+4, Virginie a trouvé sa voie dans un métier très varié. Le service qualité, la recherche et développement pour développer de nouveaux produits, la gestion des ressources humaines... Les journées sont bien occupées. « On apprend sur la vie, sur les gens et c'est ce qui est motivant. Je pense que je vais continuer dans l'agroalimentaire, je ne me vois pas faire autre chose ». Trouver des solutions à chaque instant pour satisfaire le client est sa motivation quotidienne. « J'aime bien l'environnement industriel, les machines. L'hygiène aussi est capitale. Le fait de faire à manger pour nos concitoyens des produits sains, plus sains qu'à la maison, c'est quelque chose de passionnant. » »

DES MÉTIERS

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

- Formulateur/trice de produits alimentaires**
Un/e véritable spécialiste du goût qui manipule tubes à essais et appareils de distillation pour proposer des arômes, des odeurs... Chimiste ou cuisinier/ère ?
- Technicien/ne recherche et développement (R & D)**
Il/elle effectue les analyses et participe à la mise au point de recettes, de procédés et de nouveaux produits. Le respect de l'hygiène et des normes de sécurité depuis la conception jusqu'à la mise en circulation du produit requiert toute son attention.
- Ingénieur/e recherche et développement**
Proposer de nouveaux concepts, améliorer les produits existants, innover avant les tests en laboratoire. Sa présence est importante de la conception à la production.

PRODUCTION

- Opérateur/trice de production**
Il/elle travaille en début de ligne de production pour éplucher, découper, mélanger ou en fin de ligne pour le conditionnement du produit. Et toujours avec des règles d'hygiène draconiennes !
- Conducteur/trice de lignes de production**
Sur la ligne de fabrication, il/elle programme les machines sous sa responsabilité, les alimente en matières premières, veille à leur bon fonctionnement et manage son équipe.
- Responsable planning et ordonnancement**
Au cœur de son activité : le programme de production. Vérification des stocks, de la disponibilité des machines, de la logistique. Les délais doivent être respectés du début à la fin.

QUALITÉ ET MAINTENANCE

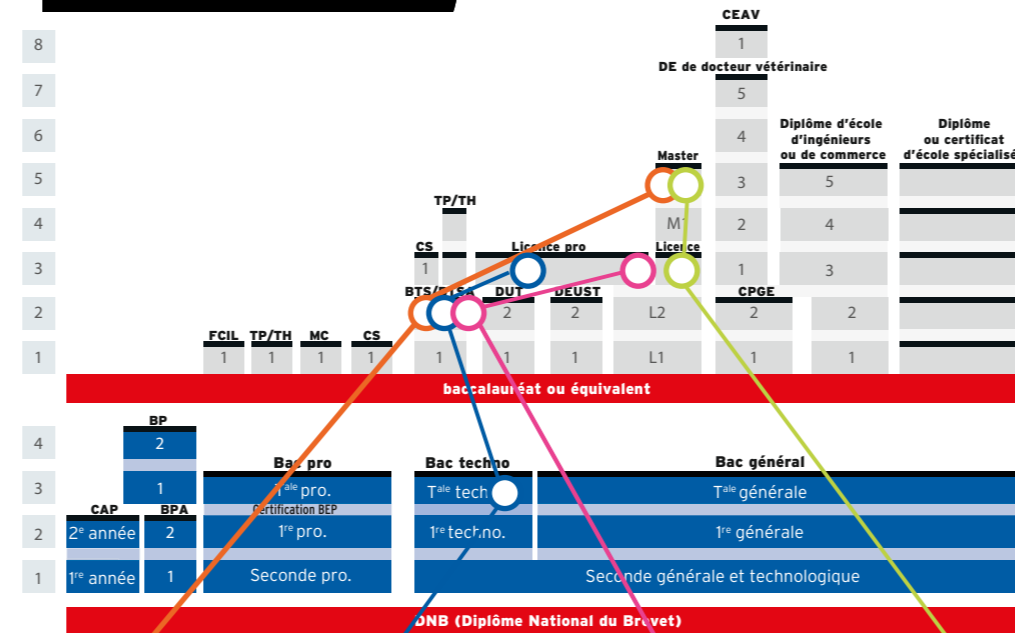
- Responsable de laboratoire**
Définition d'une procédure, contrôle, respect de la réglementation : il/elle certifie « conforme » le produit après avoir supervisé tous les tests nécessaires réalisés par les techniciens.
- Ingénieur/e qualité**
Il/elle organise les procédures de suivi et de contrôle qualité dans le respect du cahier des charges et collabore avec tous les services de l'entreprise dans un souci d'amélioration et d'optimisation.
- Technicien/ne de maintenance**
Toujours sur le qui-vive pour veiller au bon fonctionnement des machines dans les ateliers de production ou pour réparer au plus vite, afin de ne pas interrompre le processus de production.

COMMERCIALISATION

- Acheteur/se**
Négocier est au cœur de ce métier depuis la matière première jusqu'à la livraison : le coût des emballages, le rendement des récoltes, les conditions de paiement, la rédaction des contrats...
- Chef/fe de produit**
Le lancement du produit et sa mise en valeur sont sous sa responsabilité. Son outil de travail ? Les études de marché pour quetter le besoin du client et observer la concurrence.
- Responsable comptes clés**
Sa préoccupation : le chiffre d'affaires de l'entreprise. Ses chantiers : la prospection et les relations commerciales. Ses interlocuteurs : la grande distribution, les collectivités et la restauration hors domicile.

Tous les métiers sont MIXTES !

DES PARCOURS



Marie,
Cheffe de secteur
BTS Management des unités commerciales
Master manager de la stratégie commerciale



Charlene,
Technicienne de labo en R&D
Bac STL Spécialité biotechnologies
BTS Analyse agricoles, biologiques et biotechnologiques
Licence pro Formulation et développement industriel de produits alimentaires



Olivier,
Responsable de production
BTS Sciences et technologies des aliments
Spécialisation niveau bac + 3 conditionnement alimentaire



Sylvain,
Chef de projet supply chain
Licence Langues étrangères appliquées (LEA)
Master Logistique internationale

DES FORMATIONS EN PAYS DE LA LOIRE

Acheteur/euse

- NIVEAU BAC + 3**
Licence pro Commerce et distribution
parcours agroalimentaire et agro-fouritures
Licence pro Métiers du commerce international
parcours commerce trilingue en agroalimentaire
Licence pro Métiers du commerce international
parcours marketing et commerce international des vins de terroirs
- NIVEAU BAC + 4**
Management BBA Audencia Group
Responsable en commerce et gestion pour l'agriculture et l'agro-alimentaire

Chef/fe de produit

- NIVEAU BAC + 4**
Responsable en commerce et gestion pour l'agriculture et l'agro-alimentaire
- NIVEAU BAC + 5**
Master of Science in Food and Agribusiness Management
Diplôme d'ingénieur de l'Ecole supérieure d'agriculture d'Angers

Conducteur/trice de lignes de production

- NIVEAU CAP**
CAP Conducteur d'installations de production
- NIVEAU BAC**
Bac pro Pilote de ligne de production

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
BTS : Brevet d'Etudes Supérieures Agricoles
Msc : Master of science

Formulateur/trice de produits alimentaires

- NIVEAU BAC + 2**
BTS Bioanalyses et contrôles
DUT Génie chimique, génie des procédés
option bio-procédés
- NIVEAU BAC + 3**
Licence Chimie
- NIVEAU BAC + 5**
Master Chimie

Responsable planning et ordonnancement

- NIVEAU BAC + 2**
BTS Assistance technique d'ingénieur
BTS Sciences et technologies des aliments
DUT Qualité, logistique industrielle et organisation
- NIVEAU BAC + 3**
Licence pro Métiers de l'industrie : gestion de la production industrielle
parcours logistique et qualité (LOGIQUAL)

Responsable qualité

- NIVEAU BAC + 3**
Licence pro Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement
parcours qualité et hygiène des produits agroalimentaires

CS : Certificat de spécialisation
DUT : Diplôme Universitaire de Technologie

Technicien/ne de maintenance

- NIVEAU BAC + 5**
Master Nutrition et sciences des aliments
parcours science des aliments
Diplôme d'ingénieur de l'Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation, Nantes-Atlantique
- NIVEAU BAC**
Bac pro Maintenance des équipements industriels
- NIVEAU BAC + 2**
BTS Contrôle industriel et régulation automatique
BTS Maintenance des systèmes
option A systèmes de production
DUT Génie industriel et maintenance

Technicien/ne R & D

- NIVEAU BAC + 2**
BTS Métiers de la chimie
BTS Sciences et technologies des aliments
spécialité aliments et processus technologiques
DUT Génie biologique
option industries agroalimentaires et biologiques
- NIVEAU BAC + 3**
Licence pro Bio-industries et biotechnologies
parcours biotechnologies en santé et alimentaire
Licence Sciences de la vie
parcours sciences du végétal et de l'aliment (SVA)

Toute l'offre de formation sur Onisep.fr

POUR ALLER + LOIN

Les PUBLICATIONS ONISEP



Les métiers de l'agroalimentaire collection Parcours
Les métiers de l'électronique et de la robotique collection Parcours
Les écoles d'ingénieurs collection Dossiers
Guide de l'apprentissage en Pays de la Loire



Les formations de l'agroalimentaire en Pays de la Loire
Pocket Formations

- en consultation libre dans les CIO (Centres d'information et d'orientation)
- en vente sur <http://librairie.onisep.fr>

Les SITES

www.onisep.fr/nantes

ORIENTATION
Pays de la Loire

www.orientation-paysdelaloire.fr

Onisep des Pays de la Loire | Directeur de la publication : Patrice Herzecke
Rédactrice en chef : Valérie Sourisseau | Cheffe de projet et rédactrice : Madeleine Amelineau | Chargée de PAO : Anaïs Guilbaud | Imprimeur : IME By Estimprim (25) | édition 2017