



Pays de la Loire

Industries  
agroalimentaires

Les métiers  
des Industries agroalimentaires

[www.laterremonavenir.com](http://www.laterremonavenir.com)

Ingénieur  
Opérateur de fabrication  
de produits agroalimentaires  
Responsable qualité  
Pilote d'installations automatisées  
Technicien de laboratoire  
agroalimentaire  
Aromaticien

# Pourquoi pas moi ?

## À mettre au menu

Au menu des métiers de l'agroalimentaire, il y a la manipulation, la transformation et l'évolution d'un produit. L'activité demande de la précision, de l'habileté, de la rigueur. L'hygiène et la sécurité des aliments en dépendent. Le sens de l'invention permet d'imaginer des produits nouveaux, pour répondre aux besoins des consommateurs qui évoluent constamment.

## Des ingrédients indispensables

Pour travailler dans l'agroalimentaire, il faut aimer travailler en équipe, être polyvalent, attentif et adaptable afin de pouvoir changer de poste. Les conditions de travail sont parfois difficiles ; il faut pouvoir tolérer l'humidité, le bruit, des tâches répétitives, le froid... Mais ces conditions progressent continuellement.

## Les métiers

### Un secteur, des métiers

L'agroalimentaire regroupe des métiers qui vont de la production à la commercialisation en passant par la recherche et le développement. On retrouve aussi des métiers de gestion, de secrétariat, de préparation et d'expédition des commandes. Les métiers d'encadrement des équipes prennent ici tout leur sens car des exigences de chaînes de froid, de respect de délais, de gestion de commandes se vivent à grande échelle. Gros plan sur quelques métiers.

#### ● Opérateur de fabrication : des recettes suivies à la lettre

L'opérateur de fabrication assure une étape de la production : pétrissage, découpe, cuisson, mise en barquette... Il suit des « fiches-recettes », des méthodes précises. Il contrôle le résultat de son travail. Il applique les règles de sécurité alimentaire. Sous la responsabilité du chef d'équipe, il tient différents postes, selon le programme de fabrication du jour. Il assure le nettoyage et le rangement de son poste.

#### ● Technicien qualité : une traçabilité prête à servir

De l'approvisionnement à la consommation, il assure le respect des règles. Il travaille en lien étroit avec l'ensemble des salariés de l'entreprise qu'il sensibilise à l'assurance qualité. Homme ou femme de terrain, il fait vivre les procédures et anime les réunions qualité. Il participe à l'élaboration des règles de qualité. Il contribue à la mise au point des nouveaux produits. Il effectue des suivis quotidiens et analyse les résultats des auto-contrôles.

#### ● Technicien de recherche et développement : mixer créativité et rigueur

Le technicien de recherche et développement participe à la mise au point, à l'échelle industrielle, de procédés et de produits nouveaux. Il conçoit de nouvelles recettes, de nouvelles méthodes de fabrication et réalise des échantillons tests. Il travaille avec le service marketing pour adapter le produit aux besoins et aux goûts des consommateurs. Il réalise des essais industriels et teste la fabrication du produit en série sur les lignes afin de garantir la qualité des aliments. Il affine les paramètres de fabrication et les équipements jusqu'à l'obtention d'une production satisfaisante.



## Formation

Quels que soient le niveau et la voie retenus, les formations sont essentiellement dispensées par des établissements spécialisés, publics ou privés (MFR, CREAP, UNREP). L'enseignement peut se faire par la voie scolaire initiale (temps plein, alternance, apprentissage) de 16 à 26 ans, par la formation professionnelle continue pour adulte ou par la formation à distance.

Les formations sont spécialisées dans les filières de production. Il faut donc auparavant définir la filière qui intéresse le plus. Ce secteur emploie beaucoup d'intérimaires et beaucoup de jeunes l'été : une façon comme une autre de goûter à ce milieu.



## Lexique

- Bac pro** : Baccalauréat professionnel
- Bac techno** : Baccalauréat technologique
- Bac techno STAV** : Baccalauréat technologique sciences et technologie de l'agronomie et du vivant
- Bac S** : Baccalauréat général série scientifique
- BEPA** : Brevet d'études professionnelles agricoles
- BTA** : Brevet professionnel agricole
- BPREA** : Brevet professionnel responsable exploitation agricole
- BTA** : Brevet de technicien agricole
- BTS** : Brevet de technicien supérieur
- BTSA** : Brevet de technicien supérieur agricole
- CAP** : Certificat d'aptitude professionnelle
- CAPA** : Certificat d'aptitude professionnelle agricole
- CCTAR** : Certificat de capacité technique agricole et rurale
- CS** : Certificat de spécialisation
- DEA** : Diplôme d'études approfondies
- DEUST** : Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques
- DUT** : Diplôme universitaire technologique
- Licence pro** : Licence professionnelle

## Diplômes

CAP

CAPA

BEPA

BPA

BAC

BTA

BPREA

CCTAR

BTSA

LICENCE

MASTER

INGENIEUR

DOCTEUR



# Les opportunités d'emploi

Tendance  
emploi

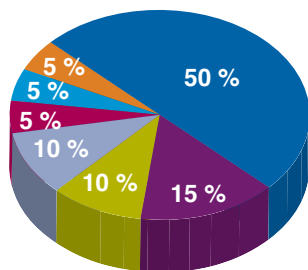


Les Pays de la Loire offre une quantité et une diversité d'emplois remarquables car la région est largement pourvue en entreprises agroalimentaires, notamment dans la transformation des viandes et du lait. C'est la 2<sup>e</sup> région de France en termes de chiffre d'affaires réalisé dans l'agroalimentaire. Un tissu dense et varié d'entreprises s'organise pour défendre leurs marques et innover, en parallèle avec des laboratoires de recherche et de formation de tous niveaux. Les offres d'emploi de ce secteur s'adressent notamment aux niveaux BEP, Bac et Bac + 2.

## Les employeurs de l'agroalimentaire

La fonction production regroupe plus de la moitié des emplois de l'agroalimentaire. 70 % des entreprises sont des PME de moins de 20 salariés. Les plus importantes filières sont celles de la viande, des produits alimentaires divers et des produits laitiers. Les groupes coopératifs représentent près d'un tiers des 40 premières entreprises de l'agroalimentaire.

Types d'employeurs  
en Pays de la Loire



- Industries agroalimentaires**  
(industries viande, salaison, laitière, surgelés, conserves...)
- Sociétés de commerce et distribution**  
(GMS, commerce de fruits et légumes, vins et spiritueux...)
- Exploitations agricoles**  
(transformation à la ferme, vitivinicoles...)
- Sociétés de services et internationale**  
(laboratoires d'analyses, organismes certificateurs, sociétés de conseil...)
- Agrofourniture**  
(alimentation animale, industries des semences...)
- Etablissements publics et parapublics**  
(ministères, organismes de recherche...)
- Autres**  
(établissements publics et parapublics, organisations professionnelles agricoles...)

Valeurs indicatives issues de données fournies par l'Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire - APECITA



Le saviez-vous ?

En France

1<sup>er</sup>  
secteur  
industriel

1<sup>er</sup>  
employeur  
avec 20 % des emplois  
salariés industriels

