

LES MÉTIERS DE L'AGROALIMENTAIRE EN PAYS DE LA LOIRE



QUALITÉ ET SÉCURITÉ : DEUX EXIGENCES INCONTOURNABLES DANS LE PROCESS !

LES MÉTIERS DE L'AGROALIMENTAIRE EN PAYS DE LA LOIRE

600 entreprises agroalimentaires sur le sol ligérien

44 000 salariés (hors intérim et activités de bouche)

18 200 projets de recrutement

LE PROFIL DES SALARIÉS :

40 ans = l'âge moyen

66% des actifs en emploi sont ouvriers

40% des actifs sont des femmes

Agroalimentaire (n.f) :

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



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

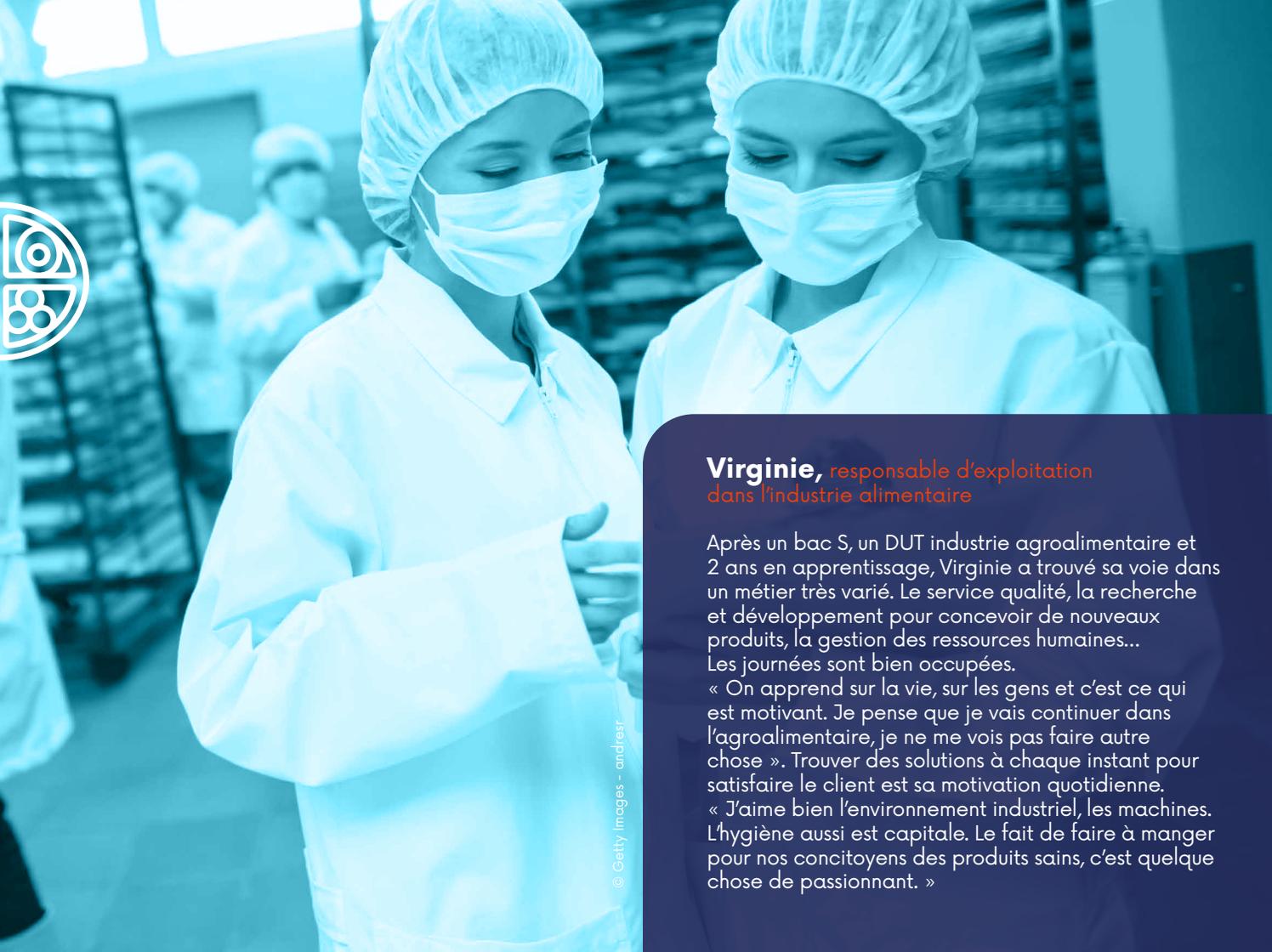
La moyenne et grande distribution, la restauration ou d'autres industries agroalimentaires : autant de clients à séduire et de contrats à développer.

INNOVATION ET ESPRIT CRÉATIF

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 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.





© Getty Images - andreas

Virginie, responsable d'exploitation dans l'industrie alimentaire

Après un bac S, un DUT industrie agroalimentaire et 2 ans en apprentissage, Virginie a trouvé sa voie dans un métier très varié. Le service qualité, la recherche et développement pour concevoir 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, c'est quelque chose de passionnant. »

DES PARCOURS



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

BAC +5

diplôme d'école de commerce, Master



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



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

BAC +3

Licence, Licence pro



Charlène, technicien de labo en R&D
Bac STL Spécialité biotechnologies
BTSa Analyse agricoles, biologiques et biotechnologiques
Licence pro Formulation et développement industriel de produits alimentaires

BAC +2

BTS, BTSa, DUT, TP

BAC

Bac général, Bac pro et techno, BPJEPS, FCIL, MC

Post 3° +2

CAP, FCIL, MC

DES MÉTIERS



RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

■ **Formulateur de produits alimentaires**

Un véritable spécialiste du goût qui manipule tubes à essais et appareils de distillation pour proposer des arômes, des odeurs... Chimiste ou cuisinier ?

■ **Technicien recherche et développement (R & D)**

Il 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 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 de production**

Il 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 de lignes de production**

Sur la ligne de fabrication, il programme les machines sous sa responsabilité, les alimente en matières premières, veille à leur bon fonctionnement et manage son équipe.

TOUS LES MÉTIERS SONT MIXTES !

■ **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 certifie « conforme » le produit après avoir supervisé tous les tests nécessaires réalisés par les techniciens.

■ **Ingénieur qualité**

Il 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 de maintenance**

Il veille au bon fonctionnement des machines dans les ateliers de production.



COMMERCIALISATION

■ **Acheteur**

Négociateur 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 de produit**

Le lancement du produit et sa mise en valeur sont sous sa responsabilité. Son outil de travail ? Les études de marché pour guetter le besoin du client et observer la concurrence.

DES FORMATIONS EN PAYS DE LA LOIRE

■ Acheteur

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'agroalimentaire

NIVEAU BAC +5

Msc International Agribusiness

■ Chef de produit

NIVEAU BAC +4

Responsable en commerce et gestion pour
l'agriculture et l'agroalimentaire

NIVEAU BAC +5

Master of Science in Food and Agribusiness
Management
Diplôme d'ingénieur de l'Ecole supérieure
d'agriculture d'Angers

■ Conducteur de lignes de production

NIVEAU CAP

CAP Conducteur d'installations de production

NIVEAU BAC

Bac pro Pilote de ligne de production

NIVEAU BAC +2

BTSA Sciences et technologies des aliments

■ Formulateur 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
BTSA 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

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

■ Technicien de maintenance

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 R & D

NIVEAU BAC +2

BTS Métiers de la chimie
BTSA 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)

POUR ALLER + LOIN

■ Découvrez le nouveau site de l'orientation
en région des Pays de la Loire
sur choisirmonmetier-paysdelaloire.fr

■ Retrouvez toutes les publications de l'Onisep
(collection Parcours, collection Dossier...)
sur onisep.fr

■ Visualisez votre futur métier en 3D dans
l'Orientibus, qui sillonne les routes des Pays
de la Loire



PEFC
10-31-1821

paperis

Agences pour
le recyclage des
papiers avec
la Région des
Pays de la Loire
et Esalbio.

Production éditoriale élaborée dans le cadre d'un partenariat
entre la délégation régionale de l'ONISEP et la Région des
Pays de la Loire - Mars 2020 - © Photo de couverture :
Getty Images - andres

