

Les métiers de l'agroalimentaire

Connexion

une publication **O**rientations



Le Guide des Formations en Alternance

11^e édition

- Toute l'alternance du CAP à Bac+5
- 2 000 entreprises qui recrutent
- 10 000 formations classées par région

Disponible
en kiosque et librairie
en mars 2008



Groupe
idecom

Edito

Bien manger tout en préservant sa santé est devenu un objectif sociétal. Les entreprises agroalimentaires n'en finissent donc plus d'innover pour adapter leurs produits à nos modes de vie et à l'évolution de nos goûts. Seul mot d'ordre : la qualité, encore la qualité, toujours la qualité ! Désormais, le secteur sécurise au maximum ses "créations" pour pallier les effets d'une actualité parfois effrayante en termes de consommation (grippe aviaire, vache folle...). Séduire pour mieux vendre, exiger pour mieux fidéliser, tels sont les nouveaux enjeux de l'agroalimentaire... et tels seront pour les futurs professionnels du secteur les paris à relever !

La rédaction

Sommaire

Des défis perpétuels !	4
Ingénieur en agroalimentaire	7
Conducteur de ligne de conditionnement	8
Opérateur de fabrication..	9
Responsable qualité.....	10
Technico-commercial.....	11
Vos questions	13

Directeur de la publication : Thierry Silvestre

RÉDACTION

Rédactrice : Christine Delerue
Relectrice-correctrice : Marie-Claire Vitale

PUBLICITÉ

Service commercial Orientations : Tél. 01 53 04 36 56
E-mail : commercial@groupeidecom.com

INTERNET

Responsable multimédia : Florence Jochemczak - webmaster@groupeidecom.com

PRODUCTION

Création graphique : Gaëlle Amalir, Reine Vitry
Crédits photos : © photos.com Imprimeur : Imprimeries de Champagne

DIFFUSION DISTRIBUTION Dépôt légal : Mars 2008

idecom

Toute reproduction, même partielle, est interdite sans l'accord écrit de la société IDECOM
© IDECOM 2008 • 9 bis, rue de Vézelay - 75008 Paris

Des défis perpétuels !

Mis à l'épreuve par les récents événements de la vache folle et de la grippe aviaire, l'agroalimentaire se trouve aujourd'hui confronté à de nouveaux défis : sécurité alimentaire, OGM, développement "d'aliments" aussi bons pour le palais que pour la santé...

La concurrence étrangère ajoute à la tension en produisant même des gammes d'aliments jusqu'alors typiquement "made in France" comme le vin et le fromage. L'industrie agroalimentaire puissante et pleine de ressources se dit aujourd'hui prête à relever tous les paris en attirant à elle un maximum de talents.

"Notre industrie subit de plein fouet les changements d'habitudes de consommation : la part des denrées alimentaires dans la consommation totale des ménages stagne,

aujourd'hui, par rapport à d'autres choix de consommation comme les loisirs, la téléphonie, le high tech", explique Jean-René Buisson, président de l'ANIA (Association nationale des industries alimentaires). *"Nous entrons dans un contexte de concurrence accrue, de tensions économiques et politiques nationales et internationales, qui nous conduit à relever de nouveaux défis et à faire face à des enjeux inédits."* Pourtant, le géant agroalimentaire se porte bien. Il se targue même d'une triple couronne en se positionnant à la tête de trois classements : premier secteur industriel français en termes de chiffre d'affaires, premier exportateur et premier secteur industriel en effectif salarié avec plus de 410 000 personnes.



Un marché friand de bac+2

L'agroalimentaire offre des débouchés à tous les niveaux d'études, même si le marché, riche en PME, affectionne particulièrement les bac+2 pour des postes opérationnels. Les grands groupes misent davantage sur les bac+5 pour couvrir leurs besoins dans le domaine de la recherche, du développement (R & D), de la qualité et de la sécurité alimentaire.

Seule ombre au tableau : les salaires. Un ingénieur débutant spécialisé dans l'agroalimentaire perçoit entre 2 000 et 3 000 € bruts par mois selon la taille de la structure qui l'emploie. Les grands groupes offrent des rémunérations supérieures à celles des PME... mais toujours inférieures à celles octroyées par leurs homologues de l'industrie traditionnelle (3 000 € bruts en moyenne pour les jeunes diplômés des écoles d'ingénieurs, toutes spécialités confondues*). Ces salaires relativement peu élevés expliquent (peut-être ?) que le métier soit très féminisé : les femmes représentent 41 % des promotions dans les écoles d'ingénieurs spécialisées en agroalimentaire, contre 25 % en



moyenne dans les écoles d'ingénieurs. Choisir l'agroalimentaire signifie donc opter pour une myriade de débouchés, même s'il ne faut pas en attendre des retombées financières immédiates.

* Source : Enquête 2007 de la CGE (Conférence des grandes écoles).

Le saviez-vous ?

Un site entièrement dédié aux métiers de l'agroalimentaire ? C'est possible ! Connectez-vous vite sur www.metiers-industries-alimentaires.com pour tout savoir sur un monde décidément plein de possibilités.



- Des thématiques "études" et "métiers" pour définir son projet professionnel et réussir son orientation
- Une collection de mini-guides téléchargeables gratuitement sur www.e-orientations.com

Ingénieur en agroalimentaire

Itinéraire conseillé

Pour les forts en thème, deux possibilités : la classe prépa BCPST (Biologie, chimie, physique et sciences de la Terre) après un bac S ou la prépa TB (Technologie et biologie) après un bac STL suivie d'une école d'ingénieurs spécialisée en agroalimentaire comme l'INA-PG, les ENSA (Écoles Nationales Supérieures Agronomiques) ou encore l'Enitiaa de Nantes (École nationale d'ingénieurs des techniques des industries agricoles et alimentaires). Ceux que la classe prépa rebutent peuvent rejoindre ces écoles réputées après un bac+2 ou une licence professionnelle en jouant des admissions parallèles.

Attention toutefois : la sélection reste rude. Notons enfin que l'INSFA (Institut national supérieur de formation agroalimentaire) de Rennes et les cinq écoles de la FESIA (Fédération des Écoles Supérieures d'Ingénieurs en Agriculture) forment des ingénieurs en agroalimentaire en cinq ans après le bac.

Perspectives de recrutement

Ce métier, ouvert aux jeunes diplômés, constitue un bon tremplin de carrière pour qui aime travailler avec différents acteurs de l'entreprise. Grands groupes ou PME, tout est possible ! Les sociétés recrutent dans les écoles, les universités et sur candidatures spontanées. Lancez-vous !

Chiffre-clé

70 %
nombre d'entreprises
du secteur
employant moins
de 20 salariés.

Laure Caillaud
ingénieure en agroalimentaire
chez Eurlal Poitouaine.

“ Le lait est la matière première sur laquelle je travaille : transformation du lait en fromage, beurre, crème fraîche, fabrication de poudre de lait à destination des industriels... En tant qu'ingénieure en agroalimentaire “Recherche et Développement”, je suis chargée d'élaborer de nouveaux produits tout en améliorant ceux existants. Cette mission requiert donc une collaboration étroite avec les services “marketing”, “qualité”, “production”, “commercial” et nécessite également de nombreux essais en laboratoire. Si je devais définir les deux principales qualités requises pour ce poste ? La rigueur et l'ouverture d'esprit. ”

Conducteur de ligne de conditionnement

Nelly Stock,
responsable de ligne
de conditionnement
chez Pierre Martinet.

“Étiqueter, surveiller, alimenter la ligne en matière tout en opérant régulièrement des contrôles constitue l'essentiel de mes tâches. Il s'agit d'un travail d'équipe puisque nous sommes deux sur la ligne, moi à l'arrière et ma collègue à l'avant. Lors des contrôles qualité, je vérifie que tout se passe bien – niveau du jet d'encre, étiquettes, conditionnement –, afin de garantir un produit optimal au client. Chaque jour, nous devons atteindre certains objectifs. Pour ce faire, notre temps de travail se répartit différemment dans la journée : matin, après-midi ou nuit.”

Itinéraire conseillé

Les BTS et les DUT sont à l'honneur ! Cap donc sur différentes spécialités de niveau bac+2 : BTS *Industries agroalimentaires* spécialité “Industries agroalimentaires”, “Industries laitières”, “Industries des viandes”, “Industries céréalières” ou “Contrôle industriel et régulation automatique”. Du côté des DUT, deux formations sont particulièrement adaptées : le DUT *Génie du conditionnement et de l'emballage* proposé par exemple à l'IUT de Rouen et le DUT *Génie biologique* option “Industries alimentaires et biologiques”.

Perspectives de recrutement

Employé par une entreprise agroalimentaire, une exploitation agricole ou un groupement de producteur, le métier de conducteur de ligne de conditionnement offre de nombreux débouchés. Le poste a néanmoins beaucoup évolué ces dernières années grâce aux nombreuses avancées techniques. Toutefois, l'automatisation n'est pas systématique dans toutes les entreprises. C'est pourquoi certains professionnels sont également amenés à développer des compétences en management pour gérer les équipes humaines se substituant aux machines !

Chiffres-clé

2 X 12,
3 X 8,
définition des
fréquents horaires
décalés.

Opérateur de fabrication

Itinéraire conseillé

Seule l'École nationale de la santé publique de Rennes permet de se spécialiser dans le domaine sanitaire. Après un bac+4, il est possible de se présenter au concours d'entrée ouvrant les portes de la formation d'ingénieur d'études sanitaires en un an.

Les ingénieurs ou titulaires d'un troisième cycle peuvent également se spécialiser en un an via la formation d'ingénieur du génie sanitaire accessible sur dossier et entretien.

Chiffre-clé

1 200 €,
brut, salaire mensuel
moyen à l'embauche.



Perspectives de recrutement

L'ingénieur sanitaire est recruté par le biais des concours cadre de la catégorie A de la fonction publique d'État. Le nombre de postes est limité mais, dans les années à venir, le recrutement devrait s'étendre à de nouvelles institutions ou d'autres ministères. Dès 2010, les premiers départs à la retraite significatifs ouvriront de nouvelles perspectives.

Antonin Sauvage,
opérateur de fabrication à la
Coopérative fromagère de
Beaufort-sur-Doron.

“Parallèlement à mon BTS Industrie agroalimentaire au CFA de Mamirole en Franche-Comté, je travaille pour une coopérative agricole où est fabriqué le Beaufort AOC. Du moulage à la sortie sous cloche, je participe à toutes les étapes de fabrication de ce fromage très coté. C'est un travail assez physique et nous avons des objectifs à réaliser, avec une quantité précise de lait à transformer chaque jour. Le travail bien fait reste notre plus grande récompense. Je pense d'ailleurs que la passion du produit définit le vrai secret de réussite dans ce métier.”

Catherine Phin,
responsable qualité
chez Alter Eco.

“C'est la diversité des produits et le contact privilégié avec les coopératives qui nous approvisionnent qui rend mon métier chez Alter Eco passionnant. Ce type de relations est particulier car il s'agit davantage d'un accompagnement et d'une aide au développement que d'un rapport client/fournisseur. Quant aux produits, ils sont variés : cacao, café, thé, mais aussi cosmétiques et fruits secs. Mon rôle consiste à contrôler les échantillons et à veiller à leur conformité avec la législation. Parallèlement, je gère le service consommateur et suis chargée de répondre à toutes les questions et éventuelles réclamations sur nos produits.”

Responsable qualité

Itinéraire conseillé



Dans les grands groupes, le responsable qualité est le plus souvent un ingénieur en agroalimentaire qui a parfois complété sa formation par une spécialisation en qualité. Dans les PME en revanche,

un technicien supérieur titulaire d'un BTS ou d'un DUT a ses chances : BTS *Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques* (Anabiotec), BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries...

Perspectives de recrutement

Même si l'activité se développe, les professionnels de la qualité ne représentent que 2 % à 4 % des quelque 410 000 salariés de l'industrie alimentaire. Dans les PME plus petites, où la polyvalence est de mise, la qualité est souvent associée à un poste en production.

Le saviez-vous ?

ISO 22 000, dénomination de la norme internationale en matière de sécurité sanitaire.

Technico-commercial

Itinéraire conseillé

Le BTS *Technico-commercial* et le DUT *Techniques de commercialisation* de niveau bac+2 restent d'excellents tremplins vers ce métier ou... une éventuelle poursuite d'études : certificat de spécialisation ou licence professionnelle en vente. Les grands groupes, eux, apprécient les diplômés de niveau bac+5 ayant validé une spécialisation en agroalimentaire tel le 3^e cycle CESIA (Cycle d'enseignement supérieur industriel agro-alimentaire) de l'ISA (Institut supérieur d'agriculture) à Lille.

La connaissance du produit s'acquiert ensuite progressivement grâce aux formations internes organisées par les entreprises. Rien de mieux pour se familiariser avec les produits et les méthodes commerciales "maison" !

Perspectives de recrutement

Les technico-commerciaux appartiennent aux profils les plus prisés ! Dans les grands groupes, les ingénieurs sont d'ailleurs recherchés pour occuper certains de ces postes requérant des compétences techniques complexes (additifs alimentaires, produits transformés).

Chiffre-cle

26% proportion des offres d'emploi du secteur portant sur des profils commerciaux et marketing.

Michel Houi,
technico-commercial aux
Grands Moulins de Paris.

“Le même pain, réalisé avec la même farine, n'aura pas le même goût chez tous les boulangers. Le secret ? Le matériel et le "toucher de pâte". C'est ce bon geste que je transmets aux artisans boulangers auxquels je vends de la farine. Ancien boulanger moi-même, je maîtrise les processus de fabrication. Mon travail consiste donc à conseiller, à vendre, mais aussi à contrôler le produit et à réaliser des démonstrations sur des Salons.”

Orientations

magazine

Tout savoir
sur la formation
et les métiers
pour une orientation
réussie !

Disponible
en kiosque



Vos questions

Je suis intéressé par une école d'ingénieurs accessible après le bac. Pensez-vous que les enseignements sont de qualité égale à ceux dispensés dans les écoles recrutant post-prépa ?

Les écoles d'ingénieurs misant sur une sélection post-bac n'ont pas à rougir de leur programme d'enseignement, loin de là !

Elles forment des ingénieurs de grande qualité dont la spécificité est d'avoir été immergés dans les problématiques de l'entreprise dès leur première année d'études. Sachez toutefois que votre projet professionnel doit être clairement défini avant d'intégrer l'une de ces écoles car il vous sera extrêmement difficile, voire impossible, de réussir ensuite les concours de celles recrutant post-prépa si d'aventure le programme ne correspondait pas à vos attentes.

**Je souhaite passer un CAPA.
Où puis-je me renseigner pour
connaître les différentes spécialités ?**

Le site www.metiers-industries-alimentaires.com vous informera sur tous les métiers et établissements délivrant les différentes formations spécialisées dans le domaine de l'agroalimentaire.



Vaut-il mieux valider d'abord un diplôme de niveau bac+2 avant d'intégrer une école d'ingénieurs spécialisée dans l'agroalimentaire ou opter directement pour l'ingénierie après le bac, voire une prépa ?

Tout dépend de votre projet professionnel. Les titulaires d'un bac+2 (BTS ou DUT) sont réputés pour leur polyvalence autorisant une hétérogénéité des profils fort appréciée dans les écoles d'ingénieurs. Toutefois les admissions parallèles reposent toujours sur une sélection : les écoles misent donc sur les meilleurs candidats. Moralité : les places restent chères et fort convoitées ! Au final : vous pouvez valider un BTS ou un DUT pour vous forger une première expérience – particulièrement si vous optez pour l'apprentissage – et viser ensuite une école d'ingénieurs uniquement si vos résultats sont suffisamment satisfaisants pour affronter les trois années d'études restantes.

Vos questions

Quelles sont les possibilités de poursuite d'études après un BTS ou un DUT hormis l'orientation vers les écoles d'ingénieurs ?

Il est tout à fait possible de poursuivre ses études en intégrant une licence professionnelle (bac+3) pour se diriger ensuite vers un master pro (bac+5). La licence professionnelle permet en effet d'accéder à une spécialisation intéressante tout en favorisant l'immersion professionnelle en entreprise. De quoi éprouver ses compétences en situation !

Attention toutefois : avant d'opter définitivement pour une spécialité, renseignez vous sur les perspectives de recrutement et l'adéquation du programme avec les besoins de l'entreprise. En bref : mettez toutes les chances de votre côté !

Quelle différence existe-t-il réellement entre le secteur agricole et le secteur agroalimentaire puisque certains agriculteurs transforment également leurs produits ?

Il est vrai que la politique de diversification agricole a conduit quelques agriculteurs-éleveurs à transformer eux-mêmes leurs produits puis à les proposer sur des marchés ou "à la ferme". Néanmoins, ce travail artisanal n'a pas grand-chose de commun avec l'industrie agroalimentaire qui recherche, transforme et produit sans cesse de nouveaux aliments destinés au plus grand nombre. Le ministère de l'Agriculture précise ainsi que 70 % des denrées agricoles sont transformées par les IA (Industries Agroalimentaires) puis vendues aux enseignes de grande distribution.



3 sites utiles pour trouver son métier et sa formation



www.e-orientations.com

le site 100% Formations et Métiers

Toutes les informations pour réussir votre orientation.

Retrouvez en ligne :

- L'annuaire des écoles et des centres de formation,
- L'actualité formation et métiers,
- Des fiches métiers complètes avec des témoignages de professionnels,
- Les mini-guides Connexion à télécharger gratuitement.



www.e-alternance.com

le site 100% Alternance

Tout pour vous aider à trouver une formation et une entreprise.

Retrouvez en ligne :

- Les coordonnées des centres de formation et des entreprises qui recrutent,
- Les adresses des fédérations et syndicats professionnels,
- Des témoignages d'anciens élèves.



www.jpocampus.com

le site 100% Journées Portes Ouvertes et Bons Plans

Connectez-vous pour :

- Recevoir par sms les dates des JPO des écoles,
- S'informer sur l'actualité des BDE (galas, trophées ...),
- Trouver un stage ou un contrat en alternance.



+ **O**rientations

s'associent pour vous **aider**

*QUEL MÉTIER CHOISIR ?
QUE FAIRE APRÈS LE BAC ?
QUELLE FORMATION ?
ÉCOLE OU UNIVERSITÉ ?
OÙ ET QUAND S'INSCRIRE ?*



Retrouvez toutes les informations
sur les inscriptions sur
www.e-orientations.com