

Le  ahier expert



L'EMPLOI DANS L'AGROALIMENTAIRE



JOBAGRO
ALIMENTAIRE
spécialiste de l'emploi agro

Supplément à Tribune Verte n° 2895
Ne peut être vendu séparément.

apecita

l'emploi **agri/agro**

L'AGROALIMENTAIRE: PREMIER EMPLOYEUR DE FRANCE



Là où l'agriculture façonne les paysages de nos campagnes, les entreprises agroalimentaires concourent, elles, largement à la dynamique de nos belles régions.

Au-delà de l'image de la multinationale, le secteur agroalimentaire regroupe majoritairement des PME-PMI générant de multiples emplois de proximité.

Parmi ceux-ci, certains ne sont cependant pas pourvus faute de compétences adaptées ou du fait de la méconnaissance des métiers proposés.

Les États généraux de l'alimentation, récemment réunis, ont d'ailleurs travaillé sur ces problématiques afin de trouver des solutions en vue de répondre aux besoins urgents de postes à pourvoir exprimés par les entreprises, mais également afin de rassurer les consommateurs.

L'enjeu pour la filière est d'attirer toujours plus en mettant en avant ses nombreux emplois, la diversité de ses métiers, sa volonté d'amélioration continue de ses produits, et son souhait de travailler avec les acteurs locaux.

Partenaire emploi historique de ce secteur, nous avons réalisé ce cahier expert afin de mettre en lumière ses atouts et de présenter ses métiers souvent méconnus, qu'ils se situent dans la production, la maintenance, l'innovation, la qualité mais aussi dans le marketing ou le commerce.

Nous avons également voulu vous faire découvrir ses multiples opportunités de carrière, ses cursus de formation, des parcours réussis ainsi que notre cahier d'offres d'emploi.

Après avoir parcouru ce magazine, si l'aventure de l'agroalimentaire vous tente en tant qu'étudiant, salarié ou si vous souhaitez bénéficier d'un accompagnement dans vos recrutements, je vous invite à contacter la délégation Apecita la plus proche de chez vous.

MYLÈNE GABARET, DIRECTRICE DE L'APECITA

Supplément à Tribune Verte n° 2895 - ne peut être vendu séparément. Pour nous contacter: Tribune Verte: 23, rue Dupont-des-Loges BP 90146 - F-57004 Metz - Cedex 01 - Tél. 0387691818 - Fax 0387691814 - E-mail: redac@groupe-atc.com - L'adresse électronique de votre correspondant est composée de l'initiale de son prénom, d'un point et de son nom. Toutes les adresses sont hébergées sur le serveur @groupe-atc.com (exemple: pour joindre Nathalie Temois, composez: n.temois@groupe-atc.com). Directrice de la rédaction: Nathalie Temois. Rédaction: Pixel Image (Animatrice de Tribune Verte: Aude Bressolier, Irène Aubert, Danielle Bodiou, Stéphanie Bot, Caroline Even, Séverine Favre, Hélène Grare, Marie-Dominique Guillard, Claire Lamy-Grandidier, Mathieu Lecourtier, Olivier Lévêque, Héléne Sauvage, Emmanuelle Thomas). - Pour joindre la rédaction, faites le 0387690257. Secrétariat de rédaction: Pixel Image (Joëlle Anno, Marine Anthony, Nathalie Burtin, Solène Damour, Ian Fafet). Correction-révision: Pixel Image (Lina Fafet). Photographie: Pixel Image (Laurent Theelten, responsable image). Maquette, mise en page et photogravure: Pixel image (0387691804) - Conception éditoriale et graphique: TEMA, agence conseil en communication écrite, Tél. 0387691801 - Publicité: Tél. 0140062310. Annonces formation: Michelle Metz, Tél. 0387698972 - Assistantes publicité annonces (formation - administration et réception des éléments): Sophie Maillot, Tél. 0387698822, Cécile Pouvreau, Tél. 0387691819. - Annonces emploi: Apecita - 1, rue Cardinal-Mercier 75009 Paris - Tél. 0144532020 - Fax 0145262090 - Abonnements et administration: Abonnements, ventes au numéro: ATC - Tél. 0387691818 - Tarif: 1 an en France: 50€ - au n°: 2€. À l'étranger, nous consulter. Éditeur: ATC SA au capital de 765 680 € - 23, rue Dupont-des-Loges BP 90146 - F-57004 Metz Cedex 01 - Code APE 221E - Tél. 0387691818 - Fax 0387691814 - PDG et directeur de la publication: François Grandidier - Directeur général adjoint: Jean-Christophe Klein - Actionnaires: FGCI 56 % et Raisin Blanc SA 44 %. CPPAP n° 0621 T 83052. ISSN: 0757-3243. Dépôt légal: à parution.



Impression: Socosprint Imprimeurs, route d'Archettes, 88000 Épinal. Origine géographique du papier: Italie, taux de fibres recyclées: 0%, certification des fibres utilisées: PEFC, indicateur environnemental: P total: 0,020kg/t.



10-31-1260

RÉSEAU DES RÉFÉRENTS

L'agroalimentaire : premier EMPLOYEUR INDUSTRIEL FRANÇAIS



Dans les petites structures, la polyvalence est de mise : un salarié, peut être amené à occuper deux postes, en recherche et développement et en qualité par exemple.

L'Apecita a mis en place un réseau de référents, parmi ses conseillers, dont le but est d'apporter aux candidats ainsi qu'aux entreprises une vision sur l'état du marché. Pour ce cahier expert, Brigitte Diez, Annie Jestin et Isabelle Guyon nous apportent leur éclairage sur cette filière qui, avec plus de 427 000 salariés et plus de 170 milliards d'euros de chiffre d'affaires, représente le premier secteur industriel français.

Quels sont les principaux métiers de la filière agroalimentaire, et quels sont les principaux diplômes pour y arriver?

Annie Jestin : La filière agroalimentaire propose une très grande diversité de métiers. Les métiers de la production représentent environ 60 % des postes, de l'agent de production au directeur d'usine, en passant par le conducteur de lignes, le chef de fabrication, le responsable de planning/ordonnancement, le responsable de production... Des postes qui font appel à des niveaux de formation allant du CAP jusqu'au bac +8. On y trouve

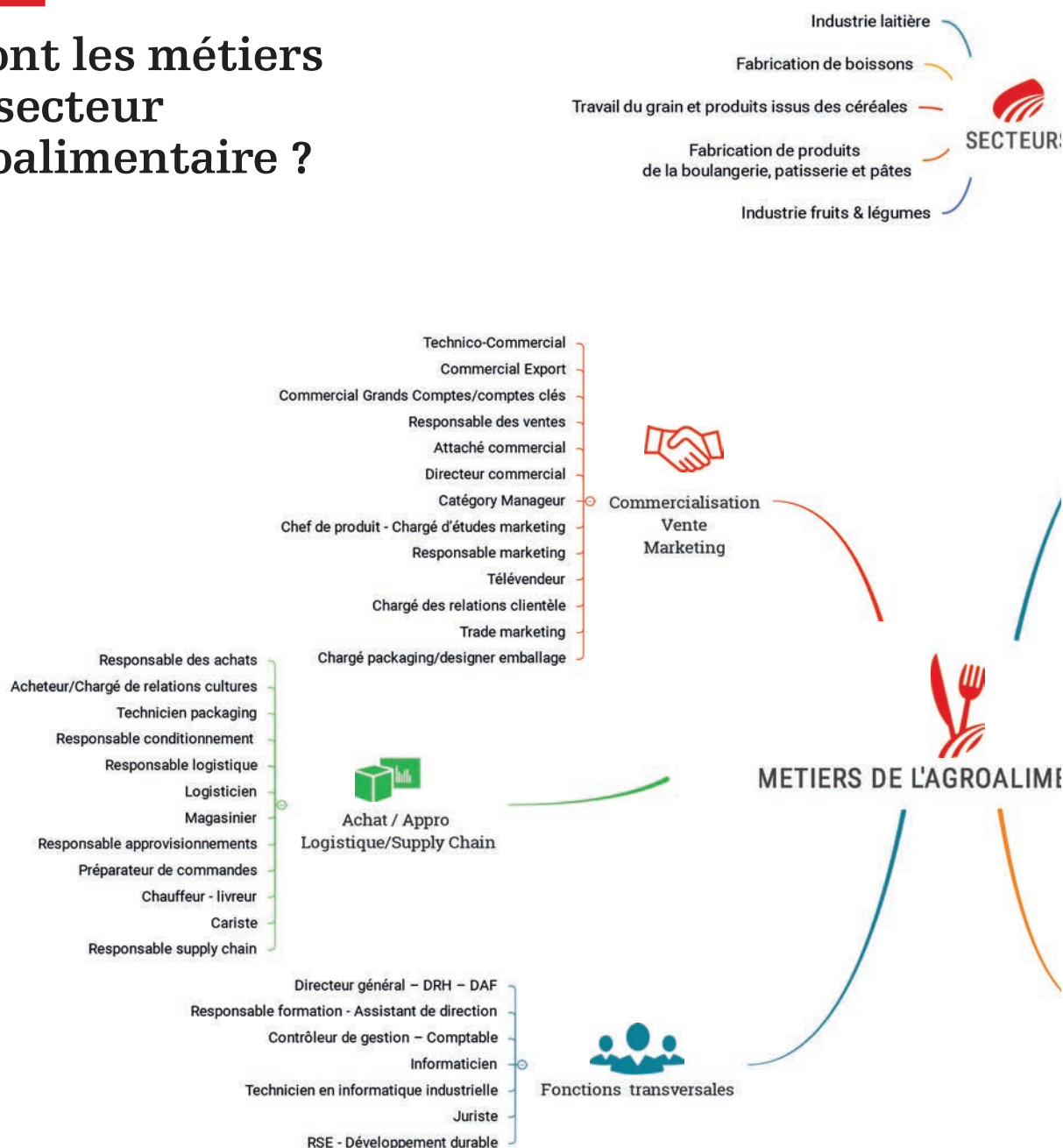
également les métiers de l'innovation et de la R&D (techniciens, ingénieurs R&D, formulateurs...) qui recrutent du bac +2 (BTS, DUT) au bac+5 (master, ingénieur) voire au bac+8. L'automatisation des processus de production implique de forts besoins en maintenance industrielle (technicien, électromécanicien, responsable maintenance...). La qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement

sont également des problématiques centrales au sein des IAA, et nous trouvons donc logiquement des postes tels qu'animateur qualité, technicien qualité, technicien de laboratoire, animateur QHSE, responsable qualité. Une fois fabriqués, les produits doivent encore être vendus et expédiés, d'où les postes liés au commerce (attaché commercial, chef de secteur, télévendeur, qui recrutent du niveau

La polyvalence est de mise, notamment dans les petites structures.

ALLER PLUS LOIN

Quels sont les métiers dans le secteur de l'agroalimentaire ?



bac +2 à celui de bac +5), au marketing (chef de produit, chargé d'études, chargé de packaging, responsable marketing, du niveau bac +3 à celui de bac +5) ou encore à la logistique (chauffeur, logisticien, responsable logistique, d'entrepôt...). Sans oublier

toutes les fonctions supports indispensables au bon fonctionnement des entreprises (administration, comptabilité, contrôle de gestion, finance, ressources humaines, informatique...), qui sont des métiers faisant appel à des profils bac+2/3 minimum.

Quels sont les principaux atouts de cette filière en termes de métiers ?

Isabelle Guyon: L'agroalimentaire est un secteur d'activité qui regroupe des métiers passionnants au contact de matières vivantes, qu'il est possible



de toucher, de goûter, contrairement à la plupart des produits de grande consommation. L'innovation y est permanente pour répondre aux nouvelles tendances de consommation, et chaque année voit le lancement de centaines de nouveaux produits.

Les métiers y sont donc très diversifiés, et tout salarié peut facilement « basculer » d'un univers à l'autre. L'agroalimentaire se caractérise par une forte proportion de postes en production. Mais les perspectives d'évolution professionnelle sont véri-

tablement ouvertes dans les entreprises. La mobilité interne des salariés est d'ailleurs souvent privilégiée lorsqu'un poste est à pourvoir. L'entreprise peut offrir des opportunités variées, avec la possibilité de changer de service, de site ou d'accéder à un poste à responsabilités. À titre d'exemple, un conducteur de ligne peut devenir chef d'équipe, puis directeur de production. Enfin, la polyvalence est de mise dans l'agroalimentaire où un salarié, notamment dans les petites structures, peut être amené à occuper deux postes, en R&D et qualité, par exemple.

Quelles sont les qualités et les compétences qui peuvent s'avérer « séduisantes » pour les recruteurs ?

A.J. : La connaissance du secteur agroalimentaire, et plus particulièrement du secteur d'activité de l'entreprise, est indispensable pour les postes qualifiés. Les compétences exigées varient ensuite en fonction du poste : en production, les recruteurs sont notamment en demande de compétences managériales, mais aussi de rigueur et de bonnes aptitudes physiques et relationnelles. En R&D, on demandera avant tout une ouverture d'esprit, de la créativité, une capacité d'adaptation et de communication mais également de la rigueur scientifique. Dans le domaine de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité, le candidat devra bien connaître les différentes normes (ISO, IFS, HACCP), posséder des compétences liées au process, aux produits, et maîtriser parfaitement les outils informatiques. En maintenance, on demandera notamment de l'organisation, des compétences techniques en

équipement et maintenance industriels et une capacité à proposer des améliorations pour le fonctionnement des lignes de production. Dans le domaine des achats, de bonnes capacités de négociation sont demandées. Au-delà des compétences liées aux savoirs et savoir-faire, les recruteurs sont très sensibles au savoir être dans l'entreprise : le respect des horaires, des consignes, des règles d'hygiène et de sécurité. Sans oublier l'esprit d'équipe et la démonstration de sa motivation.

Existe-t-il dans l'agroalimentaire des métiers dits « en tension » où les employeurs connaissent des difficultés à recruter ?

Brigitte Diez : Les métiers de la maintenance et de l'automatisation ont beaucoup de mal à recruter sur des postes d'ouvriers à un niveau bac ou des postes de techniciens à bac +2/3. C'est également le cas sur les métiers de la fabrication, comme les postes de conducteur de ligne. On constate aujourd'hui que le métier de commercial commence à connaître quelques tensions. Si les entreprises ont moins de difficultés à recruter un chef de ré-

gion à bac+5, il n'en est pas de même pour un poste de commercial « terrain » à bac+2. Pourtant, c'est un élément indispensable au bon fonctionnement de l'entreprise, puisqu'il s'agit de la personne qui permet de générer du chiffre d'affaires.

Parmi les métiers en tension, on peut également citer ceux d'agent et de technicien maintenance, d'opérateur de transformation des viandes, de conducteur d'installations automatisées et de boucher. D'autres métiers, comme préparateur de commandes, technicien de laboratoire ou contrôleur qualité, sont aussi prisés des entreprises.

À l'inverse, existe-t-il des métiers où les candidats sont bien plus nombreux que les postes à pourvoir ?

B.D. : Le secteur de la qualité reste un peu plus fermé en termes de débouchés au niveau national pour les niveaux bac +5, mais la tendance est beaucoup moins marquée qu'il y a trois ou quatre ans. Il n'est d'ailleurs pas rare de voir des ingénieurs avec plus de dix ans d'expérience postuler à des postes de contrôleur qualité, alors que le niveau requis est celui d'un technicien. C'est

la même chose pour les postes en lien avec le marketing. Ce sont des métiers qui attirent, mais les débouchés ont évolué depuis une dizaine d'années. De plus, dans une structure qui emploie 200 à 400 personnes, il n'y aura qu'un seul poste de responsable marketing et un ou deux assistants marketing au maximum.

Voit-on se développer de nouveaux métiers, des métiers d'avenir ?

B.D. : Plus que de nouveaux métiers, je parlerais plutôt d'un élargissement des champs de compétences. C'est notamment le cas dans les PME où l'on demandera au candidat d'être polyvalent et adaptable. Ainsi, le responsable qualité ne se limitera pas à des missions liées à la qualité, mais pourra également intervenir sur des questions liées à l'environnement, à la R & D, à la production et parfois même au recrutement...

Dans certaines structures, on voit également apparaître des postes de pilote process ou de coordinateur. Le rôle est celui d'un « facilitateur » organisationnel et technique à l'interface de toutes les composantes de l'entreprise. Il doit préparer, planifier les différentes missions et coordonner les divers services sur le terrain avant le lancement d'un nouveau produit, par exemple. Enfin, on peut également citer les métiers plus en lien avec l'environnement et notamment l'eau via le traitement des effluents. Même si on sort du champ de compétences strictes des IAA, on remarque que de plus en plus de structures recherchent ce type de profils.

Pour en savoir plus : agrorientation.com

**PROPOS RECUEILLIS
PAR AUDE BRESSOLIER**

ZOOM

Les 5 atouts de la filière

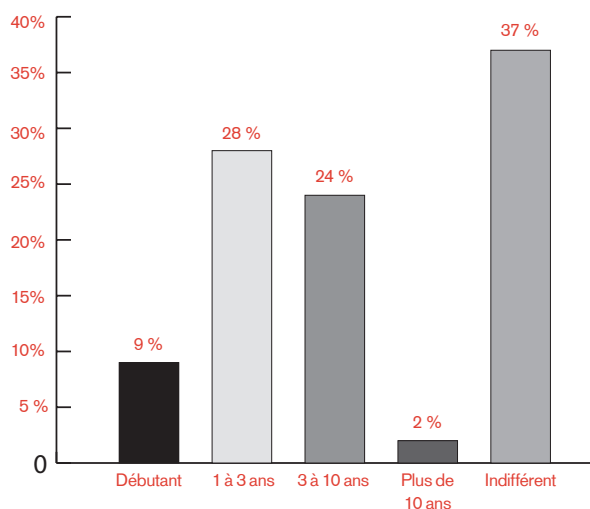
- Une industrie pourvoyeuse de nombreux emplois, notamment en production
- Une industrie innovante offrant des métiers très diversifiés
- Des perspectives d'évolution professionnelle ouvertes dans les entreprises
- Une industrie participant au maintien de l'emploi dans les régions
- Une filière forte à l'exportation, qui contribue à la promotion du modèle alimentaire français à l'étranger

LES CHIFFRES DE L'APECITA

La filière agroalimentaire

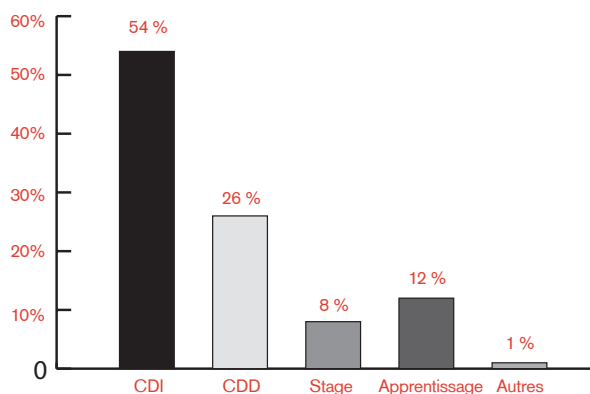
En 2017, 1 291 postes en agroalimentaire ont été diffusés sur le site Internet jobagroalimentaire.com

Les offres accessibles par niveau d'expérience



Dans 37% des offres, les recruteurs ne mentionnent pas de niveau d'expérience. Une expérience de 1 à 3 ans est indiquée dans 28% des offres.

Les types de contrats proposés



*Autres : vacances, service civique...

Les offres en contrats à durée indéterminée sont majoritaires et représentent 54% de la totalité des offres diffusées.

CONTACTS



Brigitte Diez :
bdiez@apecita.com



Annie Jestin :
ajestin@apecita.com



Isabelle Guyon :
iguyon@apecita.com

OPINION

« Un établissement sur deux a recruté EN 2017 »

En 2017, les industries alimentaires ont continué à recruter, notamment sur des fonctions production et commercialisation.



Nora Azzoug est chef de projet à la direction des études des observatoires du secteur alimentaire (Opcalim).

D'après l'enquête nationale sur les recrutements au sein du secteur alimentaire (industries alimentaires (IA), coopération agricole (CA) et alimentation de détail)⁽¹⁾, comment s'est porté le marché de l'emploi en France en 2017 ?

Nora Azzoug : L'évolution de l'emploi est quasi stable, avec une légère croissance. Malgré les tensions économiques du secteur, nous constatons un certain dynamisme des flux d'emploi, avec une augmentation du nombre de recrutements depuis trois ans. Dans les industries alimentaires (IA), un établissement sur deux a recruté, ce qui représente près de 48 000 personnes (38 000 en 2016). Le secteur alimentaire recrute prioritairement en CDI (49 % des contrats vs 44 % en 2016), puis en CDD (42 %) contre 9 % seulement en alternance (apprentissage et professionnalisation).

54 % des recrutements sont encore concentrés sur les métiers de la production, même si l'on constate une baisse par rapport à 2016 (66 %) au profit des métiers de la

vente/conseil/des achats (19 % vs 11 % en 2016) et de la maintenance (9 % vs 4 % en 2016).

Les entreprises ont-elles rencontré à certains moments des difficultés pour recruter ?

N. A. : 46 % des industries alimentaires ont rencontré au moins une difficulté de recrutement en 2017. Sans conteste, les métiers de la maintenance sont les plus concernés (41 % des établissements en IA et CA), suivis par les métiers de la vente/conseil/des achats (36 %). Ces difficultés proviennent d'un défaut de candidatures (localisation, concurrence avec d'autres secteurs) et de profils de candidats inadéquats (compétences, expérience, savoir-être). En somme, ces difficultés sont liées aux notions d'attractivité, d'orientation et de formation.

Dans les années à venir, quelles sont les attentes des employeurs en termes de compétences ?

N. A. : Lors de l'enquête, nous avons interrogé les établissements sur les compétences qu'ils

souhaitaient développer auprès des salariés en 2018.

Sans surprises, leurs besoins s'orientent toujours vers les thématiques hygiène, sécurité et expertise matière/ produits. La polyvalence est également très recherchée entre production, maintenance et qualité, notamment dans les petites structures. Dans le cadre des observatoires du secteur alimentaire, nous menons par ailleurs une étude prospective sur la transition numérique. Les IA ont déjà introduit des robots et cobots (robots collaboratifs), exploitent les possibilités de la data, numérisent les procédures de transformation. Cela impacte leur structure organisationnelle et leurs besoins en compétences, liés notamment à la supervision, à l'analyse et à la communication autour des données. Même si de plus en plus d'entreprises se numérisent et s'automatisent, nous parlons plutôt de transformation douce dans les IA.

(1) Pour consulter l'enquête : observatoires-alimentaire.fr

MARIE-DOMINIQUE GUIHARD

SE FORMER

DU CAP AU DOCTORAT : des formations pour tous les niveaux

Pour répondre aux besoins de l'agroalimentaire, un secteur offrant une réelle diversité de métiers, il existe un panel de formations (diplômantes ou qualifiantes) accessibles à tous.



Les industries agroalimentaires proposent une large palette de métiers, aussi bien dans la production, les achats, la logistique, la commercialisation, la qualité, la R&D, sans oublier toutes les fonctions transversales qui concernent la direction, la gestion et l'administration, les ressources humaines, l'informatique... Ces derniers s'avèrent indispensables au bon fonctionnement d'une entreprise.

Un secteur faste, qu'importe le niveau de qualification

Au-delà de la grande diversité des métiers, l'autre force de ce secteur est la richesse des postes à pourvoir, quels que soient les niveaux de qualification. Et les perspectives d'évolution sont nombreuses ! Des formations diplômantes et/ou qualifiantes existent pour acquérir les compétences requises à tous les postes

de l'entreprise.

Parmi les diplômes de niveau V, (accessibles aux niveaux 3^e, CAP ou BEP), on pourra accéder au BPA transformations alimentaires (option transformation des viandes, option transformation du lait, option transformation des produits alimentaires) ou encore au CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires (option transformation de produits alimentaires, option conduite de machine) spécifiques aux métiers de l'industrie agroalimentaire pour la formation d'ouvriers polyvalents.

Pour les formations de niveau bac, le brevet professionnel industries alimentaires, le bac pro (bio-industries de transformation / laboratoire contrôle qualité), le bac technologique (STAV : sciences et technologies de l'agronomie et du vivant / STL : sciences et technologies de laboratoire) ou encore bac S en filière générale, préparent eux aussi à

une formation qualifiante spécifique. Ils permettent de poursuivre des études vers un BTS (STA : sciences et technologies des aliments / anabiotec : analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques), un BTS (quabi : qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries / bioanalyses et contrôles) ou un DUT (génie biologique, option analyses biologiques et biochimiques ou option industries alimentaires et biologiques / Génie chimique, génie des procédés, option bioprocédés)

À l'issue, des licences professionnelles, dans les domaines de la production, la gestion, la commercialisation, forment du personnel prêt à occuper des postes à compétences techniques ou commerciales. Enfin, il existe également des formations ingénieurs et masters spécifiquement dédiées au secteur de l'agroalimentaire. Outre les formations spécifiques au secteur, il est né-

CAHIER EXPERT AGROALIMENTAIRE

cessaire de souligner que le secteur a besoin de matière grise pas forcément dédiée et formée à la culture « agroalimentaire ». Tous les postes liés à la logistique, au marketing, au packaging ou encore à la robotique sont des compétences nécessaires et indispensables aux entreprises du secteur. Enfin, il ne faut pas omettre toutes

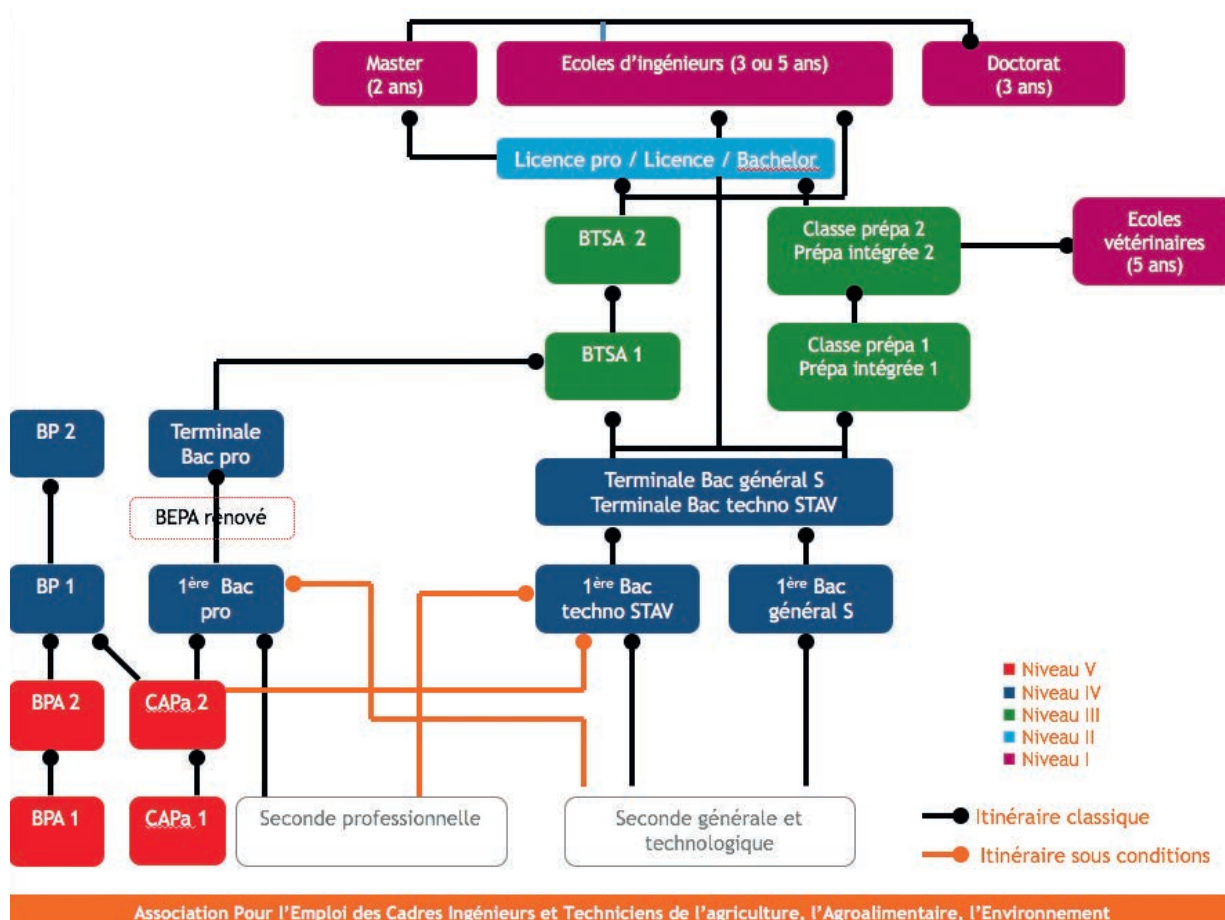
les formations qualifiantes permettant d'acquérir de nouvelles compétences et de faciliter l'accès à l'emploi : certificat de qualification professionnelle (CQP), certificat de spécialisation (CS), spécialisation d'initiative locale (SIL)... Le site www.agrororientation.com les recense pour vous. En résumé, l'agroalimentaire

rassemble des formations et des métiers pour tous. Et contrairement aux idées reçues, les métiers qu'offrent le secteur sont des métiers riches et intéressants parce qu'ils touchent le quotidien des gens tout au long de leur existence.

ANNE-CLAIRE LEFLOCH,
CHARGÉE DE MISSION À L'APECITA

TOUT SAVOIR SUR...

Le parcours de formation



N.B. : Nous vous soumettons un schéma simplifié. Pour connaître les établissements proposant des formations dans le secteur de l'agroalimentaire et les conditions d'accès, consultez le site formation de l'Apecita : www.agrororientation.com

Ils nous ont fait confiance pour recruter en : ACHAT / LOGISTIQUE



ELCHAIS SAS - Entreprise agro-alimentaire spécialiste dans les légumes transformés déshydratés située dans l'Aisne.

RESPONSABLE CULTURE H/F AISNE

- **Missions** : Assurer le recrutement de nouveaux producteurs dans le cadre de nouveaux développements et le maintien des bonnes relations avec une base agricole stable. Assurer le choix des bonnes parcelles et participer à la conception des itinéraires techniques. Expliquer et s'assurer du suivi du contenu des contrats auprès des agriculteurs. Mettre en place les cultures en organisant les semis. Suivi des cultures en cours de saison en préconisant l'itinéraire adapté. Faire les prévisions de récolte en qualité et quantité et organiser la récolte et le transport des légumes à l'usine. Etre l'interlocuteur principal entre l'agriculteur et l'usine.

- **Profil** : Technicien ou Ingénieur. Expérience appréciée. Tempérament commercial. Connaissance de la réglementation pour la préconisation des produits de santé végétale et Certiphyto nécessaire.

- **Conditions proposées** : CDI, voiture de fonction, téléphone. Rémunération selon expérience.



KARINE & JEFF - Fabricant de plats cuisinés 100% BIO est en forte croissance et structure ses différents services.

RESPONSABLE LOGISTIQUE H/F HAUTE-GARONNE

- **Missions** : Gestionnaire des stocks de marchandises, encadrera les opérateurs en étant lui même sur le terrain afin d'ordonner et contrôler le flux des opérations. (transferts des marchandises, préparations de commandes, expéditions clients, litiges livraisons...) le suivi des informations est remonté au quotidien à la responsable de production.

- **Profil** : Niveau bac + 2 avec une expérience réussie dans la logistique de préférence agro alimentaire.

- **Conditions proposées** : CDI



AMORINO - 18° - Producteur Artisanal de Glaces Italiennes, enseigne d'excellence en pleine croissance.

ACHETEUR PLANIFICATEUR PRODUCTION H/F VAL-DE-MARNE

- **Missions** : Acheter les ingrédients et les matières premières nécessaires à la production. Négocier les meilleurs prix/délais. Rechercher, Sélectionner de nouveaux produits et fournisseurs. Définir le cahier des charges avec la direction. Effectuer une veille permanente sur son marché (évolution de la demande, des caractéristiques des produits, visite des salons). Planifier la production en fonction des prévisions de vente, du stock de matières premières et de produits finis.

- **Profil** : Titulaire d'un BAC +3 ou équivalent, vous parlez anglais couramment et justifiez d'une expérience sur le poste de 2/3 ans si possible. Expérience en Agro-alimentaire est exigée. Autonome, organisé, réactif et avec une bonne capacité d'adaptation. Vous devez maîtriser le pack office et un logiciel de gestion commerciale (type SAGE) et être force de proposition.

- **Conditions proposées** : CDI sur ORLY. Salaire Annuel Indicatif : entre 30K€ et 36K€ (selon profil).



QUALISOL - Collecte et approvisionnements.

TECHNICIEN SERVICE TRANSPORT H/F TARN-ET-GARONNE

- **Missions** : Gestion des transports au quotidien : consignes, plannings, tournées Interface avec transporteurs, affrêteurs, entrepreneurs agricoles Suivi de la dispo et de l'état du parc, liaison avec la maintenance Evolution de l'organisation du service : informatisation, tableaux de bord, analyses Tâches administratives : suivi des temps de travail, TIPP, commande gasoil, prise de rendez-vous.

- **Profil** : Bac +2 type transport, logistique + expérience Bonne pratique de l'informatique. Connaissances des matériels roulants, de la réglementation du transport. Bon relationnel, sens du service. Aptitudes à communiquer, à fédérer une équipe. Prise de recul, anticipation, sens de l'initiative et des priorités. Dynamisme, réactivité, disponibilité accrue durant les moissons.

- **Conditions proposées** : CDI, rémunération à négocier.



PLANETE VEGETAL - Spécialisée dans la production et la commercialisation de légumes frais.

CARISTE & PRÉPARATEUR DE COMMANDES H/F GIRONDE

- **Missions** : Réaliser les préparations de commandes à l'aide de notre outil informatique. Stocker les produits issus de la production en industrie agroalimentaire selon le plan de stockage en vigueur. Effectuer le chargement des camions suivant le planning. Respecter les consignes d'hygiène, de qualité et de sécurité en vigueur.

- **Profil** : Bac Pro ou équivalent en logistique. CACES 1 ou 3 en cours de validité. Expérience minimum d'un an dans la conduite d'engin de manutention et maîtrise de l'outil informatique. Dynamique, fiable, esprit d'équipe, motivé.

- **Conditions proposées** : CDI. Travail au sein des Expéditions à température dirigée entre 4 et 8°C. Travail dans une équipe du lundi au samedi (roulement le samedi). Basé à Cestas (Gironde).



MAISON PROSAIN - Entreprise est spécialisée dans la transformation, la fabrication et la distribution de conserves de fruits et plats cuisinés bio.

CHARGE DE PREPARATIONS ET EXPEDITIONS DES COMMANDES H/F PYRENEES-ORIENTALES

- **Missions** : Préparation des commandes : Transforme les bons de commandes en bons de préparations. Organise le travail des préparateurs de commandes. Organise les départs des commandes Expéditions des commandes : Met à disposition les marchandises pour les transporteurs. Établit les documents de transport Gère les litiges transporteurs. Gère les stocks de palettes Europe avec les transporteurs.

- **Profil** : 2 ans d'expérience minimum dans l'administration de production. Réactivité et rigueur. Connaissance informatique de base.

- **Conditions proposées** : Rémunération selon profil et expérience. CDI.

Ils nous ont fait confiance pour recruter en : **QHSE / LABORATOIRE**



BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE - Au sein de Bureau Veritas Exploitation et de son activité Agricole et Agroalimentaire.

INSPECTEURS AGRO-ALIMENTAIRE H/F BRETAGNE, NORMANDIE ET CHAMPAGNE

- **Missions** : Effectuez des inspections dans des démarches de certification et de valorisation de produits agroalimentaires en Agriculture Biologique et en conventionnel. Contrôle de toutes les filières (production animale et végétale) principalement en exploitations agricoles (mais aussi en transformation, distribution, restauration). Vous intervenirez sur tout type de produits de la chaîne alimentaire afin de vérifier le respect des cahiers des charges initialement définis.

- **Profil** : Bac + 2 ou Bac +3 technique en agriculture ou agro-alimentaire, première expérience avec une forte sensibilité à la qualité. Une expérience en agroalimentaire sera un plus.

- **Conditions proposées** : A pouvoir en Bretagne (Morbihan), Normandie (Alençon) et Champagne (Reims). CDD 6 mois.



DDPP DU LOIRET - Le service d'inspection de l'abattoir de porcs Tradival.

PRÉPOSÉ SANITAIRE CONTRACTUEL H/F CENTRE ET LOIRET

- **Missions** : Inspection post-mortem sur chaîne (carcasses et abats de porcs). Inspection ante-mortem des porcs. Inspection des locaux de l'abattoir et des annexes. Prélèvements pour analyses. Travail documentaire (attestations de saisies, certificats, documents et tableaux...).

- **Profil** : Qualification requise : niveau souhaité Bac. Qualités demandées: bon relationnel, rigueur, aptitudes au travail sur chaîne en abattoir (bruit, humidité, odeur), aisance en informatique (niveau de base).

- **Conditions proposées** : Travail en équipe et formation sur place à la prise de poste. CDD de 3 mois. Salaire : 1 560 euros (brut). Nombre d'heures : 32 h (à titre indicatif 5h30-13h, horaires variables suivant les horaires de fonctionnement de l'abattoir).



AQCF ANALYSES - Propose une large gamme de prestations analytique.

RESPONSABLE LABORATOIRE H/F OISE

- **Missions** : Supervise et assure l'exécution des essais et analyses sous sa responsabilité. Participe à la définition et à la mise en oeuvre des méthodes d'analyse utilisées dans le laboratoire. Supervise et manage une équipe de 4 techniciens. Encadrer les techniciens du laboratoire dans sa spécialité. Respecter et faire appliquer les consignes. Vérifier les dossiers techniques, rédiger ou valider les conclusions et signer les bulletins d'analyse. Diffuser les décisions issues du contexte réglementaire. Réaliser la veille réglementaire, normative, technologique. Sélectionner et évaluer les sous-traitants. Réaliser des essais en cas de besoin. veiller au maintien du respect des plannings du laboratoire.

- **Profil** : Licence en microbiologie, ingénieur. Expérience de 3 ans. Qualités requises : dynamisme, rigueur, sens de l'organisation, esprit d'équipe, aisance relationnelle.

- **Conditions proposées** : CDI.



Groupe CAPEL - Pour sa filière porcine au sein de la Société COULAUD PENAUD, découpe et transformation du porc.

RESPONSABLE QUALITE H/F HAUTE-VIENNE

- **Missions** : Effectuer les contrôles qualité des produits au sein de l'atelier. Assurer les suivis et enregistrements. Suivre et gérer les non-conformités. Préparer les audits. Assurer la veille réglementaire. Participer au développement des nouveaux produits (filiale bio) - Intervenir en support auprès des Responsables des différents ateliers de l'entreprise.

- **Profil** : Licence QHSE mini. 2 ans d'expérience mini. connaissance : Agro-alimentaire, bureautique, gestion d'audits. QUALITES : terrain, rigueur, relationnel.

- **Conditions proposées** : CDD 6 mois. Périmètre de la mission : 2 sites situés à Limoges.



ACM AGRO - Société spécialisée dans le contrôle microbiologique. Laboratoires avec 3 départements : hygiène alimentaire, eaux et santé animale.

TECHNICIEN HYGIENISTE H/F YONNE

- **Missions** : Réalisation de prélèvements d'échantillons (alimentaires, eaux, air), de contrôles d'environnement et audits. Réponse aux questions posées par les clients, ou remontées des questions après de l'interlocuteur compétent du laboratoire. Poste avec véhicule de service, téléphone portable, ordinateur portable, télépéage, carte essence.

- **Profil** : BAC+2 en biochimie ou biologie avec une connaissance de la microbiologie du secteur agro-alimentaire, vous connaissez les principales règles d'hygiène relative à ce secteur. Vous appréciez une fonction itinérante à forte autonomie.

- **Conditions proposées** : CDI.



ORIANE SARL - Transformation de plantes aromatiques et médicinales BIO.

TECHNICIEN QUALITÉ H/F PUY-DE-DOME

- **Missions** : Votre mission sera de finaliser la mise en place de l'ensemble des démarches qualité en vue de l'obtention de la certification IFS (HACCP, Food défense, etc...). Vous serez accompagné par la CCI. Vous serez sous la responsabilité de la responsable qualité et du directeur de site.

- **Profil** : Bac+2. Connaissance du référentiel IFS est obligatoire. Vous êtes une personne très rigoureuse et organisée. Vous avez de très bonnes qualités rédactionnelles. Bon niveau d'anglais souhaité.

- **Conditions proposées** : CDI. 35h/semaine. Rémunération selon expérience. Mutuelle. Poste basé à Courpière (63).



LES BRASERADES SA - Industrie Agroalimentaire de marque nationale.

ASSISTANT QUALITÉ H/F HERAULT

- **Missions** : Surveillance et suivi de l'application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. Surveillance du process. Contrôle de la bonne application du plan de nettoyage et désinfection. Application et suivi de plan de contrôle des matières premières aux produits finis. Formation du personnel au BPH et de sécurité. Suivi de la métrologie et de la sanitation.

- **Profil** : Vous êtes autonome et rigoureux, vous savez faire preuve d'analyse, de pédagogie et êtes force de proposition. Vous avez une expérience en agroalimentaire.

- **Conditions proposées** : CDI. Salaire brut annuel 20 000 euros. Prime annuelle CE Mutuelle.



ASPHINX MARKETING CONSEIL - Spécialisés en audits qualité et en audits de certification depuis 20 ans.

AUDITEUR AGREAGE FRUITS ET LEGUMES H/F VAUCLUSE, ISERE et NORD

- **Missions** : Il s'agit de réaliser des audits d'agrèage de fruits et légumes au rythme de 1 à 2 par semaine toute l'année sur le même site. Ces audits durent 2h30 et sont à réaliser entre 13h et 15h30. Ils peuvent être réalisés du lundi au samedi inclus. Les jours d'audit doivent varier d'une semaine à l'autre pour garder un élément de surprise. Cette activité n'étant qu'à temps partiel ne peut venir qu'en complément d'une autre.

- **Profil** : L'expérience du domaine des fruits et légumes est nécessaire, celle du contrôle qualité ou de l'audit est un plus.

- **Conditions proposées** : CDD de 12 mois Sites à pourvoir : Vaucluse (Cavaillon), Isère (Oytier St Oblas), Nord (Bois Grenier).



CERTISUD - Organisme intervenant dans le contrôle et la certification des entreprises agricoles et agro-alimentaires (Label Rouge, IGP, Bio, PHYTO...)

AUDITEUR CONTROLEUR AGROALIMENTAIRE BIO H/F BRETAGNE, PAYS DE LA LOIRE et POITOU-CHARENTES

- **Missions** : Réalisation de contrôles dans le cadre des certifications alimentaires (Label Rouge, IGP, BIO, PHYTO...) en exploitation et entreprise AA, sur le secteur Bretagne, Pays de la Loire, Poitou Charentes + missions France.

- **Profil** : Bac+2 mini avec connaissances des productions végétales, animales et Agro-alimentaires et de l'expérience dans le domaine du contrôle. Des connaissances dans le domaine de l'Agriculture Biologique et le Certiphyto seraient un plus. Vos qualités d'autonomie, de capacité de gestion de planning et de prise de RDV seront des atouts pour ce poste.

- **Conditions proposées** : CDD 4 mois. Salaire selon expérience. Voiture de service, téléphone et ordinateur fournis.



CERTIS - Acteur incontournable de l'évaluation de la conformité et de la certification sur tout le territoire français.

AUDITEUR H/F CHARENTE-MARITIME

- **Missions** : Réaliser des prestations d'audits sur diverses activités (Certiphyto, GGAP, HACCP, Qualimat...). Représenter notre entreprise sur le terrain et êtes à même de répondre aux questions de nos clients. Notre organisation optimale vous permet de rester focalisé sur vos missions d'audit de manière sereine.

- **Profil** : BAC+ 2/3 qualité, vous êtes, dans l'idéal, en possession de votre certiphyto. Profil agri-agro incontournable/expérience d'audit souhaitable. Compétences informatiques Office. Capacités de rédaction. Permis B obligatoire.

- **Conditions proposées** : CDI. Salaire suivant profil et expérience + 13ème mois/mutuelle d'entreprise. Déplacements. Véhicule de service/repos compensatoires nuitées/ordinateur portable/téléphone portable.



DEMETER France - Structure de contrôle et de certification pour les producteurs, viticulteurs et transformateurs recrute dans le cadre de l'accroissement de son activité.

CHARGE DE CERTIFICATION H/F HAUT-RHIN

- **Missions** : Traitement des rapports de contrôle «transformateurs» en lien avec le comité de certification. Gestion administrative.

- **Profil** : BAC+2 agricole/agronomie ou équivalent. Forte sensibilité à l'agriculture biodynamique et biologique. Connaissances en techniques de transformation agroalimentaires souhaitées. Capacité relationnelle et travail en équipe, rigueur et organisation. Parfaite maîtrise des logiciels bureautiques. Maîtrise de l'anglais indispensable. Maîtrise de l'allemand serait un plus.

- **Conditions proposées** : CDD 4 mois (35 heures hebdo). Rémunération 1860€ brut/mois. Poste basé à Colmar (siège de l'asso).



MAISON PROSAIN - Spécialisée dans la transformation, la fabrication et la distribution de conserves de fruits et plats cuisinés bio.

CHEF D'ÉQUIPE NETTOYAGE INDUSTRIEL DE NUIT H/F PYRÉNÉES-ORIENTALES

- **Missions** : Supervise et réalise les opérations de nettoyage selon les normes d'hygiène, qualité et sécurité de l'entreprise. Etablir et suivre le plan de nettoyage, mise en place des procédures. Contrôler les résultats, et mettre en place les actions correctives. Formation et sensibilisation du personnel aux consignes de sécurité.

- **Profil** : Expérience significative sur un poste similaire dans le secteur agroalimentaire. Vous avez le goût du défi et le sens des résultats. Votre dynamisme et votre implication vous permettront de vous investir pleinement dans cette mission.

- **Conditions proposées** : CDI. Horaires 19h à 2h du matin.



LOCAL EN BOCAL - Jeune conserverie artisanale 100% bio et 100% locale. Nous produisons une gamme de soupes et légumes cuisinés.

CHEF DE PRODUCTION AGROALIMENTAIRE H/F VAUCLUSE

- **Missions** : Elaborer le planning de production mensuel. Assurer le bon déroulement des journées de production. Participer aux tâches de production. Manager l'équipe au quotidien. Faire respecter les consignes en terme de sécurité, hygiène, qualité, environnement. Gérer les stocks en permanence et procéder aux achats.

- **Profil** : Connaissance du monde de la production alimentaire (HACCP, sécurité, production). Goût pour le travail manuel. Un goût pour le bricolage serait un plus !

- **Conditions proposées** : Remplacement congé maternité CDD d'une durée de minimum 6 mois, renouvelable. Salaire brut : 23 000 €.



AGRAFRESH - C'est l'histoire palpitante de « Salades et Légumes rafraîchissants & fraîchement coupés » pour le plaisir de vos papilles!

CHEF D'EQUIPE H/F PAS-DE-CALAIS

- **Missions** : Manager des équipes de production. Former, motiver chaque collaborateur. Gérer les planning, le suivi administratif du personnel. Transmettre, s'assurer du bon respect des consignes et objectifs. Garantir le respect du règlement intérieur, des règles d'hygiène et de sécurité. Gestion des stocks. Piloter les indicateurs de production. Optimiser la productivité. Accompagner les démarrages ou fermetures de lignes. Etre garant des contrôles qualités effectués. Alerter la qualité en cas de non-conformité du produit. Prévenir la maintenance lors d'incidents techniques.

- **Profil** : BTS Agroalimentaire. Expérience de 5 ans minimum dans le management d'équipe de préférence dans le milieu de l'industrie agroalimentaire.

- **Conditions proposées** : CDI. Horaire posté. Travail le samedi. Environnement froid et bruyant. Port de charges et cadences à respecter.



COOPERATIVE DU VAL D'ARLY - PME spécialisée dans la fabrication de fromages AOP et IGP Savoyards.

FROMAGER H/F SAVOIE

- **Missions** : Assurer la fabrication des fromages AOP et IGP de Savoie. Réaliser, enregistrer les différents contrôles en cours de fabrication. Réaliser et enregistrer les nettoyages, en suivant le plan de nettoyage de l'atelier. Assurer la fabrication des ferments.

- **Profil** : Personne dynamique et motivée avec expérience dans le domaine fromager. Respect des règles d'hygiène, maîtrise et respect de la traçabilité, maîtrise de la qualité.

- **Conditions proposées** : Poste à pourvoir de suite CDI. Salaire à définir en fonction de l'expérience.



ECKES GRANINI FRANCE - Fabricant de jus de fruit pour nos marques, nous produisons 150 millions de litres de jus par an dans un atelier de conditionnement automatisé et moderne.

PILOTE D'INSTALLATION ASEPTIQUE H/F SAÔNE-ET-LOIRE

- **Missions** : Assurer la conduite d'un ou plusieurs systèmes automatisés en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales. Procéder aux opérations de démarrage, d'arrêt et de nettoyage des installations en suivant les instructions et procédures. Alimenter les installations en consommables. Réaliser les contrôles qualité selon les fréquences définies. Interpréter les résultats des contrôles qualité, et adapter en conséquence les paramètres machine. Anticiper et effectuer les opérations nécessaires aux changements de formats et de parfums. Réaliser un premier diagnostic des pannes. Effectuer les opérations de maintenance de premier niveau de ces installations.

- **Profil** : Bac + 2/3 en agroalimentaire.

- **Conditions proposées** : Travail en 3*8 salaire de base et prime de poste variable. CDD de 6 mois.



FROMAGERIE LINCET - PME FAMILIALE (180 salariés) spécialisée dans la fabrication de fromages AOP.

RESPONSABLE CONDITIONNEMENT EXPEDITIONS H/F YONNE

- **Missions** : Responsable de l'atelier conditionnement (22 personnes) et des expéditions de produits. En charge des plannings quotidiens d'emballages. Etablir les plannings hebdomadaires du personnel pour les services emballage et expédition. Superviser la gestion des stocks, la libération des lots. Veiller aux respects des procédures et instructions de travail.

- **Profil** : Bac +5 (diplôme ingénieur en agroalimentaire). Connaître et savoir appliquer les référentiels IFS BRC. Savoir gérer une équipe. Une première expérience en management est souhaitable.

- **Conditions proposées** : CDI. Le salaire est à négocier en fonction du profil et de l'expérience du candidat. Rémunération annuelle brute entre 30 et 40 k€.



CTCPA - Centre technique agroalimentaire, soutenant les industriels des aliments conservés notamment les filières de l'appertisé, du déshydraté, du surgelé et du réfrigéré.

TECHNICIEN TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE H/F VAUCLUSE

- **Missions** : Préparer, réaliser et assurer le suivi des essais expérimentaux ou prestations. Garantir la fiabilité et la traçabilité des résultats. Mettre en forme des résultats, rédiger les rapports et comptes rendus d'essais. Suivre les actions d'entretien et de maintenance des équipements et propose des améliorations. Participer à des programmes de recherches et développement en lien avec un chef de projet. Il peut être amené à animer des formations techniques auprès des industriels.

- **Profil** : BAC+2 + 3. Expérience professionnelle souhaitée, de préférence en entreprises agro alimentaires ou chez un fournisseur des IAA. Bonnes connaissances des ingrédients, techniques culinaires et process industriels. Maîtrise du pack office. Anglais technique serait un plus.

- **Conditions proposées** : CDI, à pourvoir dès que possible. Rémunération selon profil.



SAS JOUVIN - PME spécialisée dans la salaison.

TECHNICIEN FRIGORISTE H/F OISE

- Missions : Vous réalisez la maintenance préventive et curative de l'ensemble de nos installations frigorifiques. Vous apportez des solutions techniques. Vous êtes autonome vis-à-vis des rapports d'intervention et de la mise à jours réglementaire.

- Profil : Expérience en froid commercial montage et dépannage minimums 5 ans. Connaissance en aéronautique est un plus. Habilitations obligatoires : attestation manipulations des fluides frigorigènes. Habilitations électriques.

- Conditions proposées : CDI. Poste sédentaire. Statut Agent de maîtrise.



MERIEUX NUTRISCIENCES - Leader mondial de la sécurité des aliments.

TECHNICIEN MAINTENANCE EN LABORATOIRE H/F NORD

- Missions : Au sein du laboratoire d'analyse microbiologique de Merville, vous aurez en charge la maintenance préventive et curative du matériel et des locaux. A ce titre, vous aurez à : Réaliser la maintenance préventive. Intervenir sur les pannes pour minimiser les temps d'arrêts. Proposer des améliorations. Organiser les interventions des sous traitant. Gérer le stock de pièces détachées, les commandes, les réceptions.

- Profil : Vous avez un bac +2 en Maintenance Industrielle et des compétences en mécanique, électrotechnique et automatisme.

- Conditions proposées : Vous travaillez de jour et un samedi sur deux ; Astreinte une semaine sur deux.



PRESTIGE DE LA SARTHE - filiale du Groupe COSNELLE, est spécialisée dans la fabrication de charcuteries cuites.

TECHNICIEN MAINTENANCE H/F SARTHE

- Missions : Réaliser les réglages des installations en fonction de la production à réaliser, effectuer les opérations de maintenance préventive lors des baisses de production, Informer de la tenue des stocks de pièces au sein de l'atelier. Assurer la réparation des machines.

- Profil : Formation en maintenance industriel. Au moins une expérience en qualité de Technicien Maintenance. Compétences en mécanique, pneumatique, électrique que vous avez idéalement acquises en réalisant la maintenance de lignes de production.

- Conditions proposées : CDI.



TERRA LACTA - Coopérative qui assure la collecte 850 millions de litres de lait de vache et de chèvre auprès de 1800 producteurs adhérents.

TECHNICIEN FRIGORISTE (H/F) HAUTE-VIENNE ET VIENNE

- Missions : Réaliser les contrôles réglementaires, la maintenance préventive sur les tanks à lait dans un périmètre qui vous est attribué. Etudier, en lien avec le producteur et le Technicien Production Laitière, les modalités d'installation des nouveaux matériels. Effectuer les installations de tank chez le producteur. Assurer le dépannage. Contribuez à la bonne gestion de stocks de matériels et pièces détachées.

- Profil : Connaissances en électricité (habilitation BR), sur le fonctionnement d'un système de refroidissement et aptitude manipulation fluide frigorigènes (aptitude manipulation des fluides) Esprit d'équipe, autonomie et fiabilité.

- Conditions proposées : CDI. Véhicule de service pour les interventions. Travail du lundi au vendredi avec astreintes soir et week-end.



YEO FRAIS - filiale des Maîtres Laitiers du Cotentin, produit et commercialise yaourts et lait UHT.

RESPONSABLE MAINTENANCE USINE H/F HAUTE-GARONNE

- Missions : Manager le service maintenance de l'usine (20 p.) et assurer la gestion des sous-traitants. Moderniser la politique maintenance en développant une approche préventive et prédictive. Définir la politique maintenance du site, organiser et mettre en oeuvre la maintenance des installations dans un souci constant de rationalisation des coûts et en stricte conformité avec la réglementation et les normes QHSE. Définir le plan d'amélioration maintenance et s'assurer de la mise en place des actions sur le terrain par les équipes.

- Profil : Ingénieur généraliste ou agroalimentaire, avec idéalement une spécialité en maintenance industrielle. 10 ans d'expérience dans l'industrie et les systèmes automatisés à haute cadence et flux tendus, dont 5 ans dans une fonction analogue. La connaissance de l'environnement agroalimentaire sera un atout important.

- Conditions proposées : CDI.



EUROPE SNACKS - Leader sur le marché français des snacks apéritifs (croustillants, crackers, tuiles...).

TECHNICIEN DE MAINTENANCE H/F VENDEE

- Missions : Au sein du service maintenance, service stratégique pour l'entreprise, vous assurez la maintenance préventive et curative des équipements de production. Vous aurez en charge la maintenance du parc existant mais aussi l'intégration de nouveaux matériels productifs à la pointe de la technologie. Vous intervenez sur des domaines aussi variés que l'électricité, la mécanique, le pneumatique, ou encore les automatismes.

- Profil : Bonne connaissance des bases mécaniques et électriques, ainsi que des notions en pneumatique et automatisme. La connaissance des contraintes agroalimentaires serait un plus.

- Conditions proposées : CDI. Poste en 3x8h. Poste situé à ST DENIS LA CHEVASSE. Rémunération sur 13 mois avec des avantages intéressants (prime panier, participation, mutuelle, comité d'entreprise, ...).



ARCADIE SUD OUEST ANGLET - Entreprise agroalimentaire de transformation et distribution de produits carnés multi espèces, leader sur son marché dans le sud ouest.

COMMERCIAL H/F PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

- **Missions** : Gestion d'un portefeuille clients défini (GMS et grossistes). Gestion des relations avec les acheteurs. Animation des magasins. Développement des volumes pour les clients. Prospection pour nos marques sous signe officiel de qualité. Gestion des litiges et le suivi des règlements.

- **Profil** : Titulaire d'un BTS COMMERCE avec une première expérience dans le domaine de l'agroalimentaire. Autonome, dynamique, motivé.

- **Conditions proposées** : CDI.



SAS AGRI SAVOIE MONT BLANC EVENEMENTS - Réalise des animations sur les produits de Savoie. Assure notamment la promotion des fromages et vins de Savoie, dans des lieux touristiques et événements.

ANIMATEUR PROMOTION DES PRODUITS DE SAVOIE H/F SAVOIE

- **Missions** : Préparation et réalisation d'animations auprès du grand public sur les produits de Savoie (dégustation et vente), participation à la gestion des stocks.

- **Profil** : Sens du contact, rigueur, autonomie. Souplesse d'organisation. Permis B.

- **Conditions proposées** : CDI.



EUROGERM - Spécialisée dans la recherche, la conception et l'assemblage d'ingrédients et auxiliaires technologiques destinés à la meunerie, boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, avec une forte présence à l'international.

TECHNICO-COMMERCIAL OULANGERIE INDUSTRIELLE H/F COTE-D'OR

- **Missions** : Suivi, développement et prospection d'une clientèle de moulins et de boulangeries industrielles en France nécessitant des déplacements en moyenne 3 jours par semaine. Reporting hebdomadaire de l'activité.

- **Profil** : Bonne présentation. Bon relationnel. Esprit synthétique et technique. Goût du challenge, du travail en équipe. Dynamique et entreprenant. Niveau BTS, IUT ou Bachelor dans la fonction commerciale et/ou secteur Agroalimentaire ou Agricole. Formation technique assurée en interne afin d'acquérir la double compétence Marché commerciale et technique.

- **Conditions proposées** : CDI. Basé à SAINT APOLLINAIRE. Véhicule de société. téléphone, ordinateur portable.



BLEZAT CONSULTING - Cabinet spécialisé en agriculture et agroalimentaire.

CHARGÉ DE MISSION DÉVELOPPEMENT FILIÈRE VOLAILLES LOCALES H/F GUYANE

- **Missions** : Accompagnement du développement de la filière de volailles locales (projet en cours de création sur 2018/2019 d'unités d'abattage, de transformation et de commercialisation en vue de la relance d'une filière de volailles de chair sur le modèle de celle de l'oeuf (qui est un vrai succès)). Tâches liées à l'animation locale de l'interprofession (reporting, animation de réunion, lien avec les acteurs économiques et administratifs...).

- **Profil** : Ingénieur, vraie capacité de gestion de projet et d'accompagnement, ainsi qu'une appétence pour les projets de filière multi-acteurs (amont/production agricole, abattoir/industrie, aval/consommation). Une expérience en filière viande, notamment volailles, serait un plus.

- **Conditions proposées** : CDD 8 mois, avec une possibilité de CDI dans la structure.



DELMAS POISSONS ET MAREE - Spécialiste du poisson frais et élaboré est rattachée au Groupe Coopératif Maïsador.

ASSISTANT MARKETING & CONCEPTION PRODUIT H/F LANDES

- **Missions** : Mise en place ou évolution opérationnelle des produits, marketing et industrielle. Assure le lien avec les équipes marketing. Animation de la chaîne graphique MDD. Optimisation des offres prix étiquettes avec les achats et approvisionnements. Création de supports de communication pour le commerce et la boutique. Analyse des données marchés. Rapatriement des données de suivi marché en lien étroit avec le marketing Groupe. Participe au pilotage des demandes clients pour la pérennité et la cohérence de l'offre produit, au suivi des procédures de développement produit, aux études de viabilité industrielle produit et de mise en oeuvre avec la production, aux tests produits pour la mise au point industrielle et qualité.

- **Profil** : Master Marketing de l'innovation ou Ingénieur en innovation agroalimentaire ou en R&D avec une sensibilité marketing. Sensibilité à l'industrie agroalimentaire et aux produits de grande consommation.

- **Conditions proposées** : CDD 12 mois.



MIN de RUNGIS - Grossiste implanté sur le Marché International de Rungis depuis plus de 40 ans spécialiste des fruits.

VENDEUR SUR LE CARREAU H/F VAL-DE-MARNE

- **Missions** : Approvisionnement des produits. Identification d'un nombre raisonnable de bons fournisseurs. Contrôle et la réception des produits. Contrôle des bonnes conditions de stockage des marchandises. Vente des marchandises et la négociation avec les clients. Management et la vérification du travail des commis. Analyse des comptes de vente. Rémunération attractive poste évolutif selon vos compétences et vos capacités à vous engager auprès du client. Confidentialité assurée.

- **Profil** : Formation commerciale, vous justifiez d'une première expérience professionnelle réussie en tant qu'Acheteur-Vendeur sur le carreau et, avez une très bonne connaissance du produit fruits et/ou légumes. Excellent commerçant, fin négociateur, vous êtes animé par le sens du résultat et vous appréciez relever des défis.

- **Conditions proposées** : CDI.



LES METS DE PROVENCE - Conserverie agroalimentaire.

ASSISTANT DÉVELOPPEMENT PRODUITS H/F VAUCLUSE

- **Missions** : Aide à la formulation des nouveaux produits. Réalisation des échantillons, des essais labo et supervision des essais industriels. Réalisation de dégustations. Préparation et suivi des envois des échantillons. Elaboration des FT des échantillons. Suivi des dossiers R&D, relations clients. Reporting au responsable R&D.

- **Profil** : BAC+2 agroalimentaire avec si possible une expérience en R&D.

- **Conditions proposées** : CDD 6 mois. Possible CDI dans la structure. Smic en vigueur+13ème mois + participation. Evolution possible.



CTFC - CENTRE TECHNIQUE FROMAGES COMTOIS - Association de 41 salariés d'appui technique aux fromageries en aop franc-comtoises.

TECHNICIEN ANALYSE SENSORIELLE H/F JURA

- **Missions** : Planifier et animer 2 jurys techniques internes. Suivre les aptitudes de juges et former les nouveaux. Organiser des dégustations de fromages expérimentaux, des formations de juges pour les Commissions d'Examen Organoleptique des AOP. Animer des prestations pour les entreprises. Rédiger des rapports (profil sensoriel, compte-rendu, essai, bilan de juge). Construire des documents de gestion, interpréter des résultats d'analyses. Collaborer avec l'équipe et la responsable du service. Gestion de prélèvements CEO en autonomie.

- **Profil** : Bac+2 si expérience, ou licence-maitrise en analyse sensorielle. Connaissance des fromages, sensorielle et transformations biochimiques, tests statistiques, diplomatie avec les juges sont des atouts.

- **Conditions proposées** : CDD de 4 mois. Possibilité de CDI à 90% dans structure. Salaire à partir de 21 150 € brut /an, 13 mois, variable selon expérience ou qualification. Voiture de service pour prélèvements.



DIANA - Partenaire de ses clients des industries agro-alimentaire, Pet Food, nutraceutique et aquaculture, solutions organoleptiques à base d'ingrédients naturels.

CHEF DE PROJET DÉVELOPPEMENT ET SUPPORT TECHNIQUE H/F MORBIHAN

- **Missions** : Manager des projets de développements de solutions performantes pour la zone EMEA en lien avec la stratégie de Diana Pet Food. Assurer directement ou indirectement le support technique aux équipes Diana Pet Food et aux clients de la zone EMEA.

- **Profil** : Ingénieur agro-alimentaire ou équivalent, minimum de 2 ans d'expérience. Doté d'un très bon relationnel, vous avez un sens du contact clients prononcé. Vous maîtrisez parfaitement l'anglais et vous êtes mobile géographiquement pour des déplacements. Vous êtes particulièrement autonome, rigoureux et force de proposition.

- **Conditions proposées** : CDI.



GINEYS SAS - Jeune PME agroalimentaire d'une dizaine de salariés, spécialisée dans la fabrication de glaces et sorbets artisanaux premium.

INGÉNIEUR R&D H/F ISÈRE

- **Missions** : Analyse et amélioration des recettes existantes. Développement et industrialisation de nouvelles recettes. Participation au sourcing de nouvelles MP et d'emballages. Analyse de la conformité des MP et emballages en sourcing et gestion sous l'ERP en place dans l'entreprise. Réalisation opérationnelle des tests dans l'atelier pilote et sur ligne. Optimisation du suivi organoleptique des productions et des recettes en développement. Organisation de panels de dégustation. Analyse et amélioration du process existant. Etude de faisabilité de nouvelles technologies et mise en place.

- **Profil** : Profil ingénieur agroalimentaire. Expérience dans une fonction similaire sera un plus pour le poste à pourvoir.

- **Conditions proposées** : CDI, entrée en poste dès que possible, rémunération 22 000 € bruts annuel.



SELESCOPE MEDIA - Forts d'un cœur de métier solide, dans le conditionnement et la distribution de viande de porc, nous avons diversifié nos activités vers la logistique grand froid.

RESPONSABLE DU DÉVELOPPEMENT H/F NORD-PAS-DE-CALAIS

- **Missions** : Fidéliser et développer la clientèle existante, tout en prospectant pour créer un nouveau portefeuille. Suivre les travaux de l'extension de l'outil de production, faire des propositions d'amélioration de la qualité, veiller à l'optimisation de l'espace et des flux. Imaginer des solutions de diversification et de nouveaux services à proposer à nos clients.

- **Profil** : Formation commerciale ou agroalimentaire, Expérience de 5 ans minimum. Connaissance du monde agroalimentaire, du lean management.

- **Conditions proposées** : CDI. Déplacements sur la France entière, en particulier dans les Bouches-du-Rhône (2ème site de production).



GROUPE EURALIS - Activités foie gras et traiteur d'Euralis. Sa mission est d'accompagner les professionnels des métiers de bouche pour satisfaire l'appétit des consommateurs.

RESPONSABLE INNOVATION & DÉVELOPPEMENT EMBALLAGE H/F PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

- **Missions** : Assurer la conception, le développement et la rénovation des emballages. Veille technologique et matériaux. Analyser techniquement les briefs marketing, proposer des solutions innovantes. Etablir les cahiers des charges fonctionnels, évaluer techniquement, qualitativement les offres fournisseurs. Evaluer la faisabilité, gérer les étapes de développement des emballages, valider leurs définitions techniques. Veiller à la réussite des démarrages de production des articles de conditionnement. Gérer les projets en cours et à venir, en assurer l'animation et la communication.

- **Profil** : Ingénieur en développement packaging. Expérience 6 ans minimum en R&D Packaging. Connaissance marché du packaging, process de transformation des matériaux, gestion de projet packaging.

- **Conditions proposées** : CDD de 9 mois.



FERME D'OLIVET SCEA - Entreprise familiale spécialisée dans la production et le conditionnement d'œufs essentiellement destinés à la grande distribution.

ASSISTANT COMPTABILITÉ GESTION H/F YVELINES

- **Missions** : Gérer les activités techniques comptables et fiscales des différentes structures juridiques (saisies, lettrages, préparations clôtures et résultats, optimisation sociale et fiscale, ...) poste partagé. Contrôle facturation et mise en place de tableaux de suivi et de gestion. Etude analytique des différents secteurs d'activités. Recherche réductions des coûts. Mise à jour des documents sociaux.

- **Profil** : Solide expérience dans la comptabilité, Bac + 2 mini. Expérience de 2 ans sur un poste similaire souhaitée. Polyvalence, dynamisme, organisation et force de proposition. Maîtrise de l'outil informatique compta, facturation, statistiques tableaux sur office.

- **Conditions proposées** : CDI.



EUROFINS - Laboratoire d'analyses microbiologiques et physico-chimiques alimentaires.

CHARGE ADMINISTRATIF EN LABORATOIRE H/F NORD

- **Missions** : Réception et le codage des échantillons à destination des laboratoires ; la gestion de la sous-traitance transporteurs ; l'accueil téléphonique et l'interface Clients/Laboratoires ; le suivi personnalisé de nos clients ; la facturation et la relance. La collecte d'échantillons auprès de nos clients en remplacements de Préleveurs / Qualificiens qui seraient indisponibles.

- **Profil** : Expérience préalable dans un poste en relation clientèle serait un plus, ainsi qu'une formation ou expérience dans le domaine agroalimentaire ou biotechnologie. Nous recherchons avant tout un profil dynamique et autonome, appréciant le travail en équipe, souhaitant s'investir et apprendre rapidement.

- **Conditions proposées** : CDD 6 mois. Possibilité de CDI au sein de la structure, temps plein, salaire 1510€ brut/mois, intéressement aux bénéfices. Tickets Restaurants. Poste basé sur Douai (59). Permis B exigé.



GRANVILMER - Coopérative maritime spécialisée dans la transformation des produits de la mer (coquillages, céphalopodes, poissons) principalement surgelés.

DIRECTEUR D'USINE PRODUITS DE LA MER H/F NORMANDIE

- **Missions** : Sous l'autorité du PDG, vous animez et coordonnez les différents services de l'entreprise de 25 salariés (production, administratif, qualité, maintenance). Vous êtes l'interlocuteur des principaux clients. Vous établissez les tableaux de bord de gestion et suivez les indicateurs (trésorerie, stocks, encours ...).

- **Profil** : De formation supérieure et justifiant d'une expérience de direction d'usine agroalimentaire. la connaissance du secteur des produits de la pêche française serait un plus apprécié.

- **Conditions proposées** : CDI, statut cadre, rémunération et avantages à déterminer selon le profil du candidat.



CFPPA - PONTIVY - Centre de formation en agroalimentaire. Formations continue, apprentissage et formation en entreprise.

FORMATEUR GENIE INDUSTRIEL H/F MORBIHAN

- **Missions** : Nous recherchons un formateur intervenant dans les domaines techniques, en génie industriel : maintenance, systèmes automatisés, physique appliquée (électricité, pneumatique...), sécurité, pour nos formations professionnelles en alternance (LICENCE PRO, BTS IAA, CQP, TP CIMA, Formations Adultes en entreprise...).

- **Profil** : Titulaire d'un diplôme d'un niveau bac+3 minimum en maintenance ou en IAA, vous avez une expérience significative en agroalimentaire et souhaitez transmettre vos compétences. Compétences : Technologie des machines et équipements industriels, process, conduite et réglages, maintenance, sécurité, risques. Vous évoluerez au sein d'une équipe dynamique issue de l'industrie.

- **Conditions proposées** : CDD 12 mois temps plein 100% ou vacations.



DDPP DU VAL-DE-MARNE - Mise en œuvre les politiques publiques de sécurité sanitaire et de protection des consommateurs à tous les stades de production, de distribution et de commercialisation.

SECRÉTAIRE TECHNIQUE H/F VAL-DE-MARNE

- **Missions** : Assurer les tâches de secrétaire technique certification à l'export en binôme avec le titulaire. Présence nécessaire entre 7h30 et 16h. Certification export des denrées animales et d'origine animale. Classement et archivage des dossiers et des analyses microbiologiques. Accueil et standard pour la certification, gestion des dépôts et distribution des certificats, premier contrôle documentaire pour la certification, statistiques/bilan, gestion des commandes pour la certification du pôle MIN.

- **Profil** : Connaissance des outils bureautiques. Connaissance des logiciels métiers. Connaissances techniques en matière de certification export des produits et de sécurité sanitaire des aliments.

- **Conditions proposées** : CDD de 6 mois.



IRQUALIM - Institut Régional de la Qualité Alimentaire d'Occitanie.

CHARGE DE COMMUNICATION / COMMUNITY MANAGER H/F HERAULT

- **Missions** : Chargé de la mise en œuvre de la communication électronique de l'association. Mise en place de stratégies de communication online en adéquation avec le projet stratégique de l'IRQUALIM et les plans de communication. Recherche et conception rédactionnelle des contenus. Intégration des données et mises à jour des sites internet. Animation des réseaux sociaux.

- **Profil** : BAC +2 min. Bonnes connaissances et pratique du média Internet et des réseaux sociaux. Bonne connaissance de la communication online : marketing viral, plans media... Maîtrise des outils de publication dynamique sur internet. Outils graphiques et vidéo. Bonne capacité rédactionnelle.

- **Conditions proposées** : CDD de 6 mois (renouvelé 1 fois). Salaire 27k€ négociable selon expérience. Basé à Lattes (34), avec déplacements fréquents sur Toulouse et plus largement sur la Région Occitanie.

ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION

Des formations avec DES DÉBOUCHÉS À LA CLÉ

L'agroalimentaire peut pâtir d'un certain manque d'attractivité, pourtant la filière offre des débouchés nombreux pour des profils très variés. Les formations répondent aux attentes des entreprises en la matière.

IFRIA PACA (PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR)

Répondre aux besoins des entreprises

L'Ifria Paca (Institut de formation régional des industries alimentaires de Provence-Alpes-Côte d'Azur) est un organisme de formation « hors murs », travaillant avec plusieurs partenaires pédagogiques, et s'adressant à des jeunes de 18-29 ans, des demandeurs d'emploi et des salariés. L'institut dispense des formations initiales et en continue en alternance dans différents domaines de l'agroalimentaire (qualité, production, maintenance, vente en magasin), avec des diplômes et des qualifications diverses (CQP, BP, bac pro, BTS, LP, ingénieur...). Ces formations sont mises en place pour répondre aux besoins des entreprises agroalimentaires de Paca. L'organisme a pour mission d'accompagner ces entreprises dans leurs projets de recrutement (emploi et formation). « *Le constat est que certaines compétences sont en pénurie sur des postes de conducteurs de ligne et opérateurs de production* », explique Emmanuel Esteban, directeur de l'Ifria Paca. L'institut propose ainsi un CQP conducteur de machine/conducteur de ligne et un brevet professionnel industries alimentaires (BPIA). « *Ce sont des métiers très évolutifs qui sont une porte d'entrée dans l'entreprise* », souligne le directeur. En maintenance, la demande des entreprises pour accueillir des apprentis est forte. Deux BTS maintenance des systèmes (option systèmes de production ou systèmes énergétiques et fluidiques) sont d'ailleurs mis en place.



IUT DE SAINT-BRIEUC (CÔTES-D'ARMOR)

Mener des actions de marketing, de communication et de vente

La licence professionnelle commercialisation de produits alimentaires « marketing, communication, vente » (CPA-MCV) est dispensée depuis 15 ans à l'IUT de Saint-Brieuc. « *Notre objectif est de former des professionnels qui mènent des actions de marketing, de communication et de vente, pour développer des services et des produits dans les secteurs de l'alimentaire et les réseaux de distribution (GMS, restauration hors domicile, e-commerce...)* », explique Pascale Hermann-Lassabe, responsable de la LP CPA-MCV. Depuis 2017, cette LP est uniquement proposée en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) et en formation continue (validation de l'expérience). Les étudiants avec un bac +2 qui intègrent la LP ont un bagage technique (biologie, industries alimentaires...) ou, le plus souvent, dans le tertiaire (commercial, communication...). « *Les cours sont adaptés pour être compris par ceux qui n'ont pas fait du marketing* », indique la responsable de la LP. Lors de la remise des diplômes de la promotion 2016-2017, Pascale Hermann-Lassabe se réjouit du fait que sur 25 étudiants, « *à peine la formation terminée, 23 avaient un emploi, à des postes de chefs de secteur ou des postes plus polyvalents avec une dominante marketing* ».



SAINT-LÔ THÈRE (MANCHE)

Se spécialiser dans la transformation laitière



L'établissement public d'enseignement agricole, agroalimentaire et laboratoire de Saint-Lô Thère (Manche), qui se compose d'un CFA, d'un CFPPA et d'un lycée agricole, s'adresse à des élèves et des apprentis de la seconde à la licence professionnelle, ainsi qu'à des salariés et demandeurs d'emploi. Pour les formations en agroalimentaire, un hall technologique de 3000 m², avec des laboratoires et des ateliers de production, sert de support pédagogique et d'expérimentation. Situé dans un grand bassin de production laitière,

l'établissement a pour caractéristique d'appartenir au réseau des Enil (École nationale d'industrie laitière) qui compte six établissements en France. « *L'Enil forme à tous les métiers de la transformation laitière. Cette structure est connue par le monde industriel* », explique Fabienne Martin, directrice de l'établissement de Saint-Lô Thère. Parmi les formations se trouvent notamment la « licence pro produits laitiers : management de production en industries laitières » ou encore le « certificat de spécialisation : production, transformation et commercialisation des produits fermiers », ouvert en 2017. Des formations plus généralistes en agroalimentaire sont également dispensées comme le BTSA STA (sciences et technologies des aliments) européen. « *Notre spécificité est d'avoir un partenariat depuis 25 ans avec une université anglaise*, souligne la directrice. *Les élèves étudient un an en France puis passent ensuite un an en Angleterre.* »

AGROSUP DIJON (CÔTE-D'OR)

Ingénieur agroalimentaire par la voie scolaire ou par l'apprentissage

AgroSup Dijon forme des ingénieurs spécialité agroalimentaire en trois ans. Les étudiants sont recrutés par concours après un bac +2 (classes préparatoires, licence, DUT, BTS...). Certains élèves intègrent quant à eux les deux années du cycle préparatoire intégré de l'établissement juste après le bac. Depuis la rentrée 2018, AgroSup Dijon propose ce diplôme d'ingénieur par la voie de l'apprentissage en partenariat avec l'Ifria Bourgogne Franche-Comté. La promotion compte 20 apprentis.

« *La plupart des entreprises font partie du bassin Bourgogne-Franche-Comté* », se félicite Christophe Tarragon, directeur de la communication d'AgroSup Dijon. *La formation est accessible par concours pour des diplômés de BTS, DUT ou bien de licence pro. La troisième année du cycle d'ingénieur, tous les élèves-apprentis se spécialisent. Six dominantes d'approfondissement sont enseignées. La dominante «suffisant» a pour particularité d'être uniquement dispensée en anglais et de s'intéresser à la formulation des produits alimentaires en tenant compte des problématiques de développement durable. Les autres spécialités proposées sont en lien avec la nutrition, les emballages, les procédés de production, les fermentations alimentaires et les stratégies et organisation de filières. Une fois leur cursus terminé, les diplômés s'insèrent généralement rapidement dans la vie active. « 52 % des diplômés ont un emploi avant de sortir de la formation d'ingénieur, souligne Christophe Tarragon. À trois mois, ils sont 75 % à avoir un emploi. »*



AGROSUP DIJON

De la qualité À LA PRODUCTION

Après plusieurs années en tant que responsable qualité, Laurence Boyre est aujourd'hui épanouie à son poste d'adjointe de production dans un abattoir.



Depuis quatre ans, Laurence Boyre est adjointe de production dans un abattoir dans la Loire. Sa carrière a cependant débuté dans la « qualité ». Après avoir obtenu une maîtrise de biochimie et un certificat de spécialisation en gestion de l'assurance qualité en industries agroalimentaires, elle est devenue tour à tour laborantine, assistante qualité puis responsable qualité produits pendant quatre ans, dans une entreprise spécialisée dans les fruits élaborés surgelés. « *Je devais assurer l'agrégation des matières premières, contrôler, tester et valider les arrivages, contrôler les produits finis... Nous testons tout. J'ai également fait de la mise au point de recettes* », détaille Laurence Boyre.

Le passage du laboratoire au terrain

Après cette expérience plus axée « laboratoire », elle s'est ensuite retrouvée davantage sur le terrain dans une usine fabricant plus particulièrement des produits de charcuterie-traiteur où elle a été responsable qua-

lité durant huit ans. « *Un travail d'équipe sur le terrain m'a permis de tenir à jour la méthode HACCP⁽¹⁾ et de la faire vivre. Je veillais au respect de la traçabilité, de l'hygiène, des process, des recettes, des étiquetages (...)*, indique Laurence Boyre. *Ce travail était très varié et complet.* »

La nécessité d'être rigoureuse et multi-casquettes

Puis, elle a remplacé pour quelques mois la responsable qualité dans l'abattoir où elle travaille actuellement. Au terme de ce contrat, le poste d'adjoint de production qui se libérait, lui a été proposé. « *Ma casquette qualité est utile tous les jours. Les contraintes d'hygiène sont très strictes. Il faut veiller à leur respect, à la sécurité, au bien-être animal, à la traçabilité. Pour répondre aux exigences de nos clients ainsi qu'aux instances réglementaires, il faut être au top car nous n'avons pas le droit à l'erreur* », explique Laurence Boyre. Elle a été directement formée à la gestion de production au sein de l'entreprise et peut rempla-

cer le responsable de production lorsque cela s'avère nécessaire. « *En plus de gérer le planning du personnel, je dois gérer les absences. Cela fait partie du quotidien* », énonce Laurence Boyre. L'adjointe de production est ainsi amenée régulièrement à accueillir les nouveaux salariés et à valider par ailleurs que chaque opérateur est en mesure de tenir différents postes, notamment pour pallier les absences. Sa fonction lui demande en outre de former régulièrement le personnel, mais aussi de gérer des problématiques très variées. Une grande partie de son travail réside enfin dans l'encadrement d'une équipe de 50 à 60 personnes. « *Nous sommes présents pour les encourager, les motiver. Les équipes réalisent un travail exceptionnel* », insiste Laurence Boyre. Et de poursuivre : « *C'est en production qu'on apprend le plus de choses. Nous côtoyons beaucoup de monde. (...) Cette expérience est très enrichissante. Cela forge le caractère !* »

CAROLINE EVEN

(1) Hazard Analysis Critical Control Point (méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments)

ZOOM SUR ENTREPRISES

Une palette **DE CHOIX**

Faire le choix de travailler dans l'agroalimentaire offre de nombreuses opportunités de carrières dans des structures, des secteurs d'activité et des fonctions variés. Zoom sur quatre entreprises de la filière.

CAMA SERVICES

Le spécialiste des cucurbitacées ne cesse de se développer

En 1995, Guy Espoullier, actuel cogérant de la société, a repris les rênes de l'entreprise familiale pour créer Cama Services et pour commercialiser des courges en tranches sous la marque « Les Originelles ». Aujourd'hui, l'entreprise, basée dans les Bouches-du-Rhône, commercialise des cucurbitacées (butternut, potimarron...) et des fruits (pastèque, melon...) en pièces ou en tranches. Depuis quatre ans, elle a également étoffé son offre avec des légumes et fruits de quatrième gamme prêts à être mangés ou à être cuisinés (ex : légumes en cube, salades de fruits...). Tous ces produits (environ 4 120 tonnes en 2017) sont vendus à 80 % à la grande distribution, puis à des grossistes et un peu à l'export. L'entreprise compte 12 salariés permanents et jusqu'à 30-35 employés en pleine saison (entre septembre et avril). Il y a un an, Cama Services a fait appel à l'Apecita afin de recruter un chef d'entrepôt ainsi qu'un responsable qualité. « *J'occupais auparavant ce poste qualité*, indique Catherine Espoullier, fille du gérant et responsable marketing de Cama Services. *Mais, étant donné la demande des clients, nous avons besoin de nous professionnaliser. (...) Nous avons recherché un profil avec une double compétence agroalimentaire/agriculture pour suivre les produits du champ à l'assiette.* » Actuellement, 90 % des producteurs qui ont signé une charte d'engagement qualité avec l'entreprise sont situés en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Chaque saison, la société recherche par ailleurs des chefs et des opérateurs de ligne pour travailler notamment dans l'atelier quatrième gamme où la température ne dépasse pas les 4 °C. Un des principaux objectifs de Cama Services est de fidéliser le personnel d'une année sur l'autre.

En 2017, elle a ainsi changé son organisation de travail dans l'usine et a renforcé la communication interne pour impliquer et valoriser davantage les saisonniers.

Dans les années à venir, l'entreprise familiale s'est également fixé d'autres objectifs comme, entre autres, la certification ISO 22000 dès 2020 et le développement de ses ventes auprès de la restauration-hors-domicile.

Mais avant cela, la société a d'autres projets : elle lance en septembre son offre quatrième gamme en bio.



Le fabricant de plats cuisinés recrute

L'unité de production Sveltic, située à Laillé (Ille-et-Vilaine), appartient à la filière Traiteur & Surgelés d'Agromousquetaires, le pôle industriel du groupement Les Mousquetaires. Tous les ans, l'entreprise fabrique environ 16 000 tonnes de plats cuisinés surgelés et frais (lasagnes en barquettes, poêlées surgelées, pasta box...), commercialisés sous marques de distributeurs. Créée en 1985 et rachetée en 1993 par le groupement Les Mousquetaires, Sveltic a installé au fil des années de nouvelles technologies au sein de son site de 15 000 m². « *Nous innovons constamment afin de répondre aux attentes du marché. Actuellement, nous modernisons le matériel et les lignes de production* », explique Hélène Léauté, responsable de production chez Sveltic. L'usine, certifiée notamment IFS V6 niveau supérieur et ISO 50 001 (management de l'énergie), emploie environ 200 personnes. 120 à 130 salariés travaillent au sein du service production qui est divisé en deux secteurs : la fabrication (préparation et assemblage des matières premières) et le conditionnement (sept lignes de production dont trois pour le frais, trois pour le surgelé et une modulable). Chaque secteur est composé d'un responsable, de responsables d'équipe, de conducteurs de ligne, de conducteurs de machine et d'opérateurs polyvalents, répartis dans les secteurs et sur les lignes selon les besoins en production. Le service maintenance, quant à lui, est divisé en trois secteurs (maintenance, méthode et sécurité) et compte 20 personnes. Les services supports présents sur le site sont la supply chain (ordonnancement, planification, logistique), les services qualité et recherche et développement, les services informatique, comptabilité et ressources humaines. Depuis début 2017, les achats sont pilotés par les équipes Agromousquetaires ainsi que le développement commercial et marketing par la filière à laquelle appartient Sveltic. « *Aujourd'hui, nous accentuons nos recrutements sur des profils tels que responsable équipe/ligne, conducteur de ligne et conducteur de machine* », indique Hélène Léauté.



AGROMOUSQUETAIRES

YNSECT

Des compétences variées dans une filière en devenir

Ynsect est un précurseur dans son domaine. « *C'est une entreprise spécialisée dans l'élevage et la transformation des insectes pour la production de protéines et d'huile à destination de la nutrition animale* », présente Marjolaine Thinat, chargée de mission communication au sein d'Ynsect. Le fournisseur d'ingrédients, dont le siège se trouve à Évry (Essonne), est présent principalement sur le marché de l'aquaculture, puis sur celui des animaux de compagnie. Créé en 2011 par quatre cofondateurs, Ynsect compte aujourd'hui environ 90 employés et continue à recruter.

Plusieurs métiers sont présents, avec des compétences en sciences, en élevage, en informatique (pour l'automatisation de l'élevage), en ingénierie ou encore en développement des ventes. Pour travailler au sein d'Ynsect, un bon niveau en anglais est par ailleurs requis, puisque différentes nationalités sont représentées. « *Nous travaillons dans un domaine qui n'est pas vraiment structuré. Toute une filière se crée, justifie la chargée de mission. Pour trouver les bonnes compétences, alors qu'encore trop peu de personnes sont spécialisées dans ce domaine, nous devons recruter aux quatre coins de la planète, surtout en recherche et développement (R&D).* »

Actuellement, environ 35 personnes travaillent au centre de R&D basé à Évry. Certains s'intéressent aux thématiques liées à l'élevage (ex : connaissance des besoins physiologiques des insectes) et les autres à la transformation (ex : extraction des molécules d'intérêt issues des insectes). « *Ce sont surtout des profils de docteurs, d'ingénieurs et de techniciens de laboratoire* », indique Marjolaine Thinat. Près de la moitié de la société travaille à Dole (Jura), où se trouve le démonstrateur industriel. Dans cette ferme verticale, l'élevage est entièrement automatisé (nourrissage, tri, stockage...). Une fois arrivés à maturité, les insectes sont étuvés, stérilisés et transformés en produits finis : une farine riche en protéines et une huile. Actuellement, Ynsect prépare l'ouverture d'une seconde ferme verticale afin de pouvoir répondre aux besoins élevés de l'aquaculture.



YNSECT

BUREAU VERITAS

L'équipe d'auditeurs, de contrôleurs et d'inspecteurs se renforce



Bureau Veritas est une société de services spécialisée dans l'évaluation de la conformité et de la certification. Le groupe français emploie 77 000 personnes dans le monde entier et est présent dans 140 pays, sur plusieurs secteurs d'activité dont l'agroalimentaire. En France, le département Agro-Industrie compte 270 employés, dont une équipe opérationnelle d'environ 200 auditeurs, contrôleurs, inspecteurs et agréés.

Alors que les auditeurs sont spécialisés dans la certification des entreprises (référentiels IFS, ISO...), les contrôleurs sont en charge de la certification produit (agriculture biologique, label rouge, chartes qualité...). Les inspecteurs et agréés effectuent de leur côté des inspections de produits et/ou process tout au long de la chaîne logistique (supply chain). Tous ces salariés peuvent intervenir sur toute la filière, de l'amont agricole à l'aval (distribution, restauration).

Pour ces postes, qui requièrent de nombreux déplacements, l'entreprise recherche des profils possédant une formation agroalimentaire ou agricole. Les candidats ont souvent des spécialisations en qualité, mais peuvent aussi venir d'autres domaines comme la production. Les niveaux d'étude prérequis sont d'au minimum un bac+2 pour les contrôleurs et inspecteurs et un bac+5 pour les auditeurs.

« Ils interviennent sur le process, sur l'organisation des entreprises, justifie Jean-Michel Audrain, directeur Agro-industrie chez Bureau Veritas France. Ils n'ont pas besoin de prérequis en normes et en certifications. Ils suivent nos cursus de formation afin d'obtenir les qualifications nécessaires. »

Les personnes souhaitant devenir auditeurs doivent par ailleurs bien maîtriser l'anglais car ils sont amenés notamment à rédiger des rapports dans cette langue.

D'ici quatre ou cinq ans, le directeur estime que cette compétence deviendra également obligatoire pour les postes d'inspecteur. À l'avenir, le département Agro-Industrie souhaite renforcer son équipe opérationnelle, avec l'objectif de compter 290 employés en 2019. *« L'enjeu du recrutement est important. Nous sommes sur un secteur en développement, indique le directeur. Notre recrutement s'inscrit dans la durée, tout comme notre entreprise d'ailleurs. »*

Des services et des conseils **AUX CANDIDATS ET RECRUTEURS**

L'objectif principal de l'Apecita est de favoriser la rencontre des employeurs avec des personnes à la recherche d'un emploi. À cette fin, l'association accompagne les entreprises dans leur recrutement, elle conseille et oriente les candidats. Gros plan sur les services proposés...



L'Apecita propose aux recruteurs la sélection et le tri des candidatures reçues.

Parmi ses services, l'Apecita propose aux employeurs un service d'accompagnement à la carte, qui varie en fonction des besoins de l'entreprise et des spécificités de chaque délégation. Il comprend tout d'abord la définition des postes à pourvoir, une étape primordiale pour poser les bases d'un accompagnement réussi.

Accompagnement et service à la carte pour les recruteurs

L'Apecita propose évidemment la diffusion des offres d'emploi sur son site Internet www.apecita.com et sur des

sites partenaires.

Le service à la carte comprend également le sourcing (recherche de candidats via la CVthèque, les contacts, les réseaux...), ainsi que la sélection et le tri des candidatures reçues. Les conseillers de l'Apecita étudient chaque candidature reçue et présentent à l'entreprise les candidats réunissant les compétences, les qualités et les motivations répondant le plus à ses besoins. Enfin, les recruteurs peuvent solliciter leurs conseillers pour une pré-qualification afin que l'Apecita vérifie certains points précis avant une analyse plus approfondie de la candidature, et la participation aux entretiens de recrutement.

Candidats : des offres d'emploi et un accompagnement

Outre l'accompagnement des entreprises dans leur recrutement, les équipes de l'Apecita conseillent et orientent les personnes à la recherche d'un emploi ou d'une évolution professionnelle.

Les candidats peuvent s'inscrire gratuitement sur le site Internet, ce qui leur permet d'avoir accès à l'ensemble des offres d'emploi dans les secteurs de l'agriculture. Cette démarche leur permet également d'être inscrits dans la base de données et donc de pouvoir être sélectionnés lors des recherches réalisées pour les em-

ployeurs, et de recevoir toutes les semaines les offres d'emploi qui leur correspondent.

Bilan professionnel et bilan de compétences

Le candidat peut, s'il le souhaite, être accompagné dans sa recherche d'emploi. Il peut choisir un atelier collectif sur les techniques et les outils de recherche d'emploi (CV, lettre de motivation, les réseaux sociaux, simulations d'entretiens...) ou opter pour un entretien individuel avec un conseiller.

Lorsque le candidat n'a pas encore défini son projet professionnel, l'Apecita peut lui proposer un accompagnement plus long : le bilan professionnel, qui a pour objectif une identification des compétences dans la perspective d'une évolution professionnelle. À travers les entretiens diagnostiques sur les compétences, les motivations, les centres d'intérêt ou la personnalité de la personne, les postulants peuvent passer des tests « SOSIE » ou de graphologie afin de cerner la personnalité, « Motiva » pour la motivation et « IRMR » pour les centres d'intérêt... Outils de référence, ces tests permettent d'affiner le profil d'un candidat et ainsi de vérifier l'adéquation entre ses attentes, sa personnalité et les caractéristiques du poste ainsi que l'environnement professionnel. Notons enfin que les conseillers Apecita sont habilités par les Opacif du secteur pour le financement de bilans de compétences.

Pour tout savoir sur l'accompagnement, flashez ce QR Code :



JOBAGROALIMENTAIRE.COM

Le site référence en matière d'agroalimentaire

En cinq ans de fonctionnement, le site Internet jobagroalimentaire.com, créé par l'Apecita, a su répondre à une demande en matière de recherche d'emploi dans la filière agroalimentaire. Outre la mise en relation entre candidats et entreprises, une newsletter et une page Facebook offrent à ses abonnés une information toujours plus riche sur le secteur.

Créer un espace « emploi » dédié au secteur agroalimentaire : c'était l'objectif de l'Apecita lorsque l'association a créé le site Internet jobagroalimentaire.com. Cinq ans après, les chiffres parlent d'eux-mêmes : ainsi, depuis 2013, on dénombre près de 10 000 offres d'emploi diffusées, plus de 1,3 million de visites et plus de cinq millions de pages vues (pas loin de 620 000 sur les huit premiers mois de l'année 2018!)... « Les retours des entreprises sont toujours très positifs. Elles obtiennent, via notre site, des candidatures ciblées et de qualité », explique Stéphanie Méau de, Webmaître et conseillère emploi-formation à l'Apecita Aquitaine. Par ailleurs, les efforts pour faire connaître jobagroalimentaire.com portent leurs fruits. Le site est de mieux en mieux référencé dans les moteurs de recherche. Quant à la newsletter, elle est diffusée tous les mois à plus de 31 000 abonnés, candidats inscrits et entreprises du secteur. Cette lettre met en avant une entreprise agroalimentaire qui recrute, les métiers, les formations, des témoignages ou des parcours de salariés du secteur... Les lecteurs peuvent aussi y retrouver des informations sociales généralistes ou propres à la filière, en lien avec l'actualité. Enfin, une page Facebook a été créée en juin 2015, où sont publiées des informations issues de la veille effectuée par l'Apecita. Une page qui compte aujourd'hui près de 3 700 abonnés.

Bénéficier plus facilement des services de l'Apecita

« La grande nouveauté pour 2018 est la migration des espaces candidats et recruteurs vers le nouveau site de l'Apecita mis en ligne en juin dernier, précise Anne-Laure Boucly-Perrot, Webmaître du site. Cela ne change rien dans les habitudes des utilisateurs ; ils conservent leurs identifiants et mot de passe. Les candidats peuvent donc toujours consulter les offres d'emploi et de stage, postuler en ligne et gérer leurs candidatures dans leur espace. En revanche, ils peuvent plus facilement bénéficier des conseils personnalisés et de l'accompagnement de nos équipes régionales sur leur recherche d'emploi et leur projet professionnel, ainsi que d'informations sur l'emploi. Il en va de même pour les recruteurs qui peuvent, quant à eux, solliciter l'Apecita pour un appui et des conseils en matière de recrutement et bénéficier de nos nouveaux services de diffusion et d'accompagnement. »

AUDE BRESSOLIER

« L'embauche d'un chef atelier n'a pas pris trois mois »

Le développement de la coopérative a engagé l'équipe dirigeante à se réorganiser et à embaucher un chef d'atelier. Grâce au service de l'Apecita, le recrutement s'est effectué en deux mois et demi.

La coopérative Scapa, spécialisée dans la distribution de fromages, s'est beaucoup développée ces dernières années. Créé en 1948, ce grossiste basé à Genis-Laval dans le Rhône, achète des produits laitiers à 150 fournisseurs et les redistribue à 260 crémiers fromagers. Cette situation nécessite alors de réorganiser la coopérative, qui compte aujourd'hui 15 salariés. Au 15 mars 2018, Nicolas Viollet, directeur,

contacte sa délégation régionale de l'Apecita. « *Cela faisait environ un an que nous parlions d'embaucher un chef d'atelier, se rappelle le directeur, afin de piloter les réceptions, les préparations de commandes et l'expédition des produits vers la clientèle.* » Nicolas Viollet est reçu à dans les locaux de l'Apecita après avoir effectué sa demande par mail. Cécile Millet, conseillère emploi-

formation, visite la coopérative afin de bien comprendre les finalités du poste recherché. Une offre d'emploi est alors rédigée avec l'Apecita puis publiée sur le site Web et sur le support papier de *Tribune Verte*. « *Nous recherchions une personne qui possède des compétences en industrie agroalimentaire avec une expérience en management* », précise Nicolas Viollet.

Une prise de contact et deux entretiens

Très rapidement, 40 candidats – ingénieurs, diplômés d'un BTS ou d'une licence professionnelle en industrie agroalimentaire ou d'une maîtrise en biologie –, se manifestent. La première sélection est effectuée par l'Apecita. Six candidats sont retenus. Un premier entretien est organisé dans les locaux de l'Apecita en présence de Cécile Millet, de Nicolas Viollet et d'Hervé Mons, président de la Scapa. « *Cécile Millet a joué un rôle très actif lors de ces entretiens, souligne le directeur de la Scapa, en posant des questions pertinentes aux candidats.* » Après l'entretien, un questionnaire est adressé aux six personnes interrogées afin d'affiner l'arbitrage. « *Ce test a conforté la décision de retenir deux candidats, souligne Nicolas Viollet, à savoir un véritable leadership dans le management, qui ait de la rigueur et de la réactivité. Dans notre métier, nous travaillons à flux tendu. Les fromages arrivent le matin et sont réexpédiés dans l'après-midi.* » Le second entretien se déroule au sein de l'entreprise. Finalement, la personne de 45 ans diplômée d'une maîtrise en biologie et d'un certificat de spécialisation en gestion d'assurance qualité en agroalimentaire a été retenue. Le critère ultime qui les a départagés est la distance travail-domicile. « *Nous avons fait l'hypothèse, confie Nicolas Viollet, que le candidat qui possède le plus court trajet s'investira plus longtemps dans la coopérative.* » Le candidat a intégré la Scala au 1^{er} octobre. La démarche aura duré deux mois et demi. « *La collaboration avec l'Apecita a permis de gagner du temps, se satisfait Nicolas Viollet, tout en bénéficiant d'une prestation de qualité.* »



CONTACTEZ L'APECITA DANS VOTRE RÉGION

Auvergne - Rhône-Alpes

• Site Auvergne

Cité régionale de l'Agriculture
9 allée Pierre-de-Fermat
63170 **AUBIÈRE**
Tél. 04 73 28 77 05
clermont@apecita.com

• Site Rhône-Alpes

23 rue Jean-Baldassini
69364 **LYON** Cedex 7
Tél. 04 72 76 13 00
lyon@apecita.com

Bourgogne - Franche-Comté

Centre d'affaires de la Noue
8 chemin de la Noue
21600 **LONGVIC**
Tél. 03 80 52 93 52
dijon@apecita.com

Bretagne

ZAC Atalante-Champeaux
Rue Maurice-Le-Lannou
CS 14226
35042 **RENNES** Cedex
Tél. 02 23 48 25 60
Fax 02 23 48 25 61
rennes@apecita.com

Centre - Val de Loire

Cité de l'Agriculture
13 avenue des Droits-de-l'Homme
45921 **ORLÉANS** Cedex 9
Tél. 02 38 71 91 15
Fax 02 38 71 90 05
orleans@apecita.com

Île-de-France & Dom-Tom

1 rue Cardinal-Mercier
75009 **PARIS**
Tél. 01 71 93 56 90
Fax 01 45 26 20 80
paris@apecita.com

Provence-Alpes-Côte d'Azur & Corse

TSA 68424
97 Chemin des Meinajariès
84912 **AVIGNON** Cedex 9
Tél. 04 90 84 06 00
Fax 04 90 84 00 25
avignon@apecita.com

Grand-Est

• Site Alsace

11 rue Jean-Mermoz
68127 **SAINTE-CROIX-EN-PLAINE**
Tél. 03 89 22 24 87
Fax 03 89 22 24 89
colmar@apecita.com

• Site Champagne-Ardenne

Maison des Agriculteurs
2 rue Léon-Patoux CS 50001
51664 **REIMS** Cedex 2
Tél. 03 26 04 74 79
reims@apecita.com

• Site Lorraine

Espace agricole lorrain - Bât. I
9 rue de la Vologne
54520 **LAXOU**
Tél. 03 83 98 74 00
Fax 03 83 98 80 14
nancy@apecita.com

Hauts-de-France

Cité de l'Agriculture
56 avenue Roger-Salengro
BP 90136
62054 **SAINT-LAURENT-BLANGY**
Cedex
Tél. 03 21 60 48 68
Fax 03 21 60 48 70
arras@apecita.com

Occitanie

• Site Languedoc-Roussillon

Maison des Agriculteurs - B
Mas de Saporta
CS 70025
34875 **LATTES** Cedex
Tél. 04 67 06 23 23
montpellier@apecita.com

• Site Midi-Pyrénées

2 Route de Narbonne - BP 72647
31326 **CASTANET-TOLOSAN** Cedex
Tél. 05 61 73 24 29
Fax 05 61 73 84 14
toulouse@apecita.com

Pays-de-la-Loire

Maison d'Agriculture
de Loire-Atlantique
Rue Pierre-Adolphe-Bobierre
La Géraudière
44939 **NANTES**
Tél. 02 40 16 37 88
Fax 02 40 16 37 89
nantes@apecita.com

Normandie

Chambre régionale d'agriculture
6 rue des Roquemonts
CS 45346
14053 **CAEN** Cedex 4
Tél. 02 31 47 22 45
Fax 02 31 47 22 60
caen@apecita.com

Nouvelle-Aquitaine

• Site Aquitaine

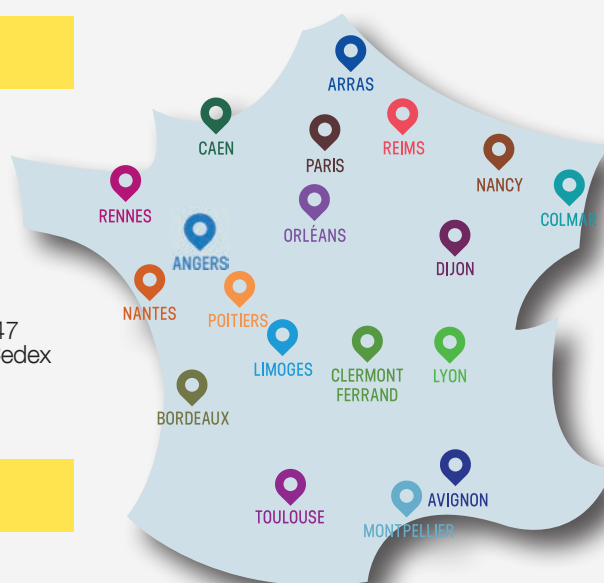
Cité mondiale - 6 parvis des Chartrons
33075 **BORDEAUX** Cedex
Tél. 05 57 85 40 50
Fax 05 57 85 40 51
bordeaux@apecita.com

• Site Limousin

Maison de l'Agriculture
2 boulevard des Arcades
87060 **LIMOGES** Cedex 2
Tél. 05 55 79 81 11
limoges@apecita.com

• Site Poitou-Charentes

Agropôle - 2133 route de Chauvigny
CS 75005
86550 **MIGNALOUX-BEAUVOIR**
Tél. 05 49 44 75 22
Fax 05 49 44 75 35
poitiers@apecita.com



apecita

l'emploi agri/agro