

# Journée PRISME

Jeudi 11 octobre 2007, Villers-Bocage

## L'agroalimentaire en Basse-Normandie



Le secteur,  
Les métiers,  
Les formations...



# L'ARDEFA

## Association Régionale pour le Développement de l'Emploi et des Formations dans les industries Alimentaires

**Créée en 2001, 2 salariés**

### **Les missions :**

- Observatoire / tableau de bord
- Actions collectives RH
- Promotion des métiers
- ...

## Les membres :

- Région Basse-Normandie,
- Conseils Généraux 50 et 61,
- Entreprises AA (~ 25),
- Organisations professionnelles,
- Institutionnels,
- Organismes de formation.

## A noter :



Nouveau site : [www.ardefa.fr](http://www.ardefa.fr)



Présence sur « Place aux métiers »

du 6 au 8 décembre 2007  
au parc des expositions de Caen



# Le secteur agroalimentaire

## Qu'est-ce que le secteur agroalimentaire ?

(AA, IA, IAA ...)

- ▶ Ensemble des **industries de transformation des matières premières en produits finis consommables par l'homme et les animaux**

≠ métiers de bouche : secteur artisanal  
(boulangeries, boucheries...)

*Chaîne d'approvisionnement (amont → aval) :*



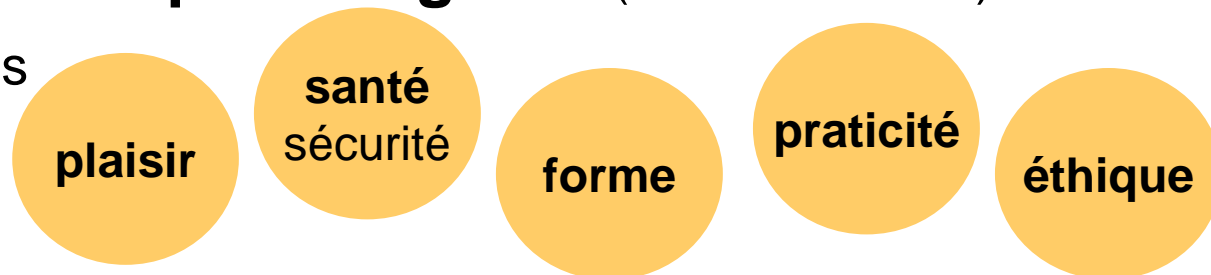
# Le secteur agroalimentaire

## La grande distribution impose sa stratégie aux IA

→ prix, marques propres (MDD), normes qualité...

## Un consommateur plus exigeant (info / medias...)

→ des attentes



- ▶ Aliments santé, à base de fruits et légumes, peu sucrés, peu gras... (optique de la lutte contre l'obésité, PNNS)
- ▶ Snacking et prêts à consommer (adapté aux nouveaux modes de vie et de consommation rapide)

*Le SIAL, à Paris tous les 2 ans, décrypte les nouvelles tendances de consommation*

# Le secteur agroalimentaire

## Caractéristiques et spécificités des IA

### ► Une grande **diversité** de produits fabriqués

chocolat, eaux, fromages, biscuits, plats cuisinés,  
jambon...

conserves, surgelés, frais, sous vide...



### ► **Technologies** avancées pour la transformation et la conservation des produits

car produits de plus en plus élaborés / complexes

# Le secteur agroalimentaire

## ▶ Méthodes et procédés pour une **sécurité alimentaire** toujours plus grande

produits travaillés vivants / périssables donc fragiles

labels, certifications, normes internationales de plus en plus strictes (cf. crises ESB, Listéria...)



## ▶ **Localisation des entreprises** au plus près des lieux d'approvisionnement en matières premières

entreprises sur l'ensemble du territoire, surtout en zones rurales et côtières

certaines régions ont beaucoup d'IA (Bretagne, Rhône-Alpes, Nord...)

# Le secteur agroalimentaire

## Les grandes familles de l'industrie alimentaire

= **filières**, correspondant à la nature des produits

**Industrie des viandes**

▷ viande, charcuterie...

**Industrie laitière**

▷ lait, beurre, yaourts, fromages, glaces...

**Industrie du poisson**

▷ surimi..

**Industrie des fruits et légumes**

▷ soupes, salades en sachet...

**Industrie des boissons**

▷ cidre...

**Industrie des corps gras**

▷ huiles...

**Travail des grains**

▷ meunerie...

**Autres industries alimentaires**

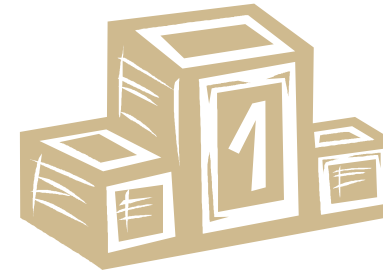
▷ biscuits, chocolat, levures...

**Aliments pour animaux**

# Le secteur agroalimentaire

## L'industrie agroalimentaire française

- **1<sup>er</sup> secteur industriel** français en CA
- 1<sup>er</sup> rang européen des IA
- 1<sup>er</sup> exportateur mondial de produits transformés devant USA
- 2<sup>e</sup> place mondiale derrière les USA
- **2<sup>e</sup> employeur industriel** (après industries de la mécanique)



# Le secteur agroalimentaire

## L'industrie agroalimentaire bas-normande

- 1<sup>er</sup> secteur industriel employeur / 1 salarié industriel sur 5
- 22 000 salariés en 2005 + 2000 intérimaires | ↗ 4,49% depuis 2003  
| ↘ pour industrie

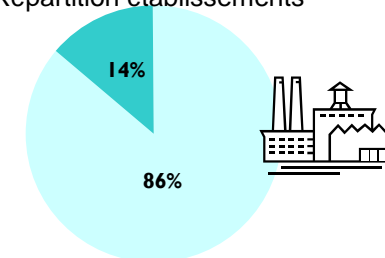
- 1500 établissements

↳ 1300 Ets de - de 10 salariés (charcuteries, boulangeries...)

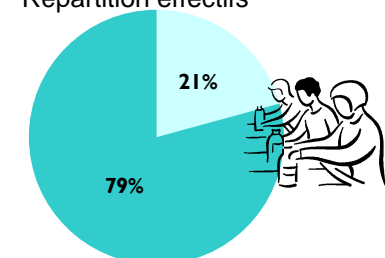
↳ 200 Ets de + de 10 salariés → 8 salariés sur 10

- secteur privé : ~80% des salariés ; coopératif : ~20%
- des PME familiales côtoient des filiales de groupes internationaux

Répartition établissements



Répartition effectifs



Ets - de 10

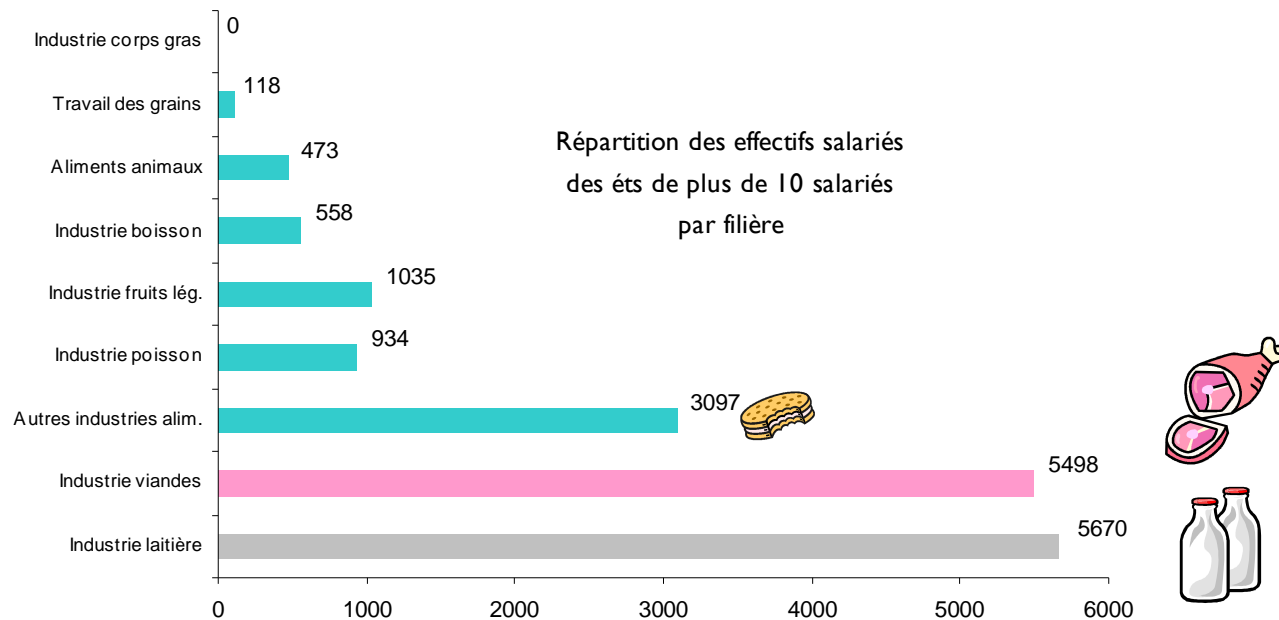
Ets + de 10

# Le secteur agroalimentaire

## L'industrie agroalimentaire bas-normande

Les filières **LAIT** et **VIANDE** se partagent les 2/3 des effectifs salariés

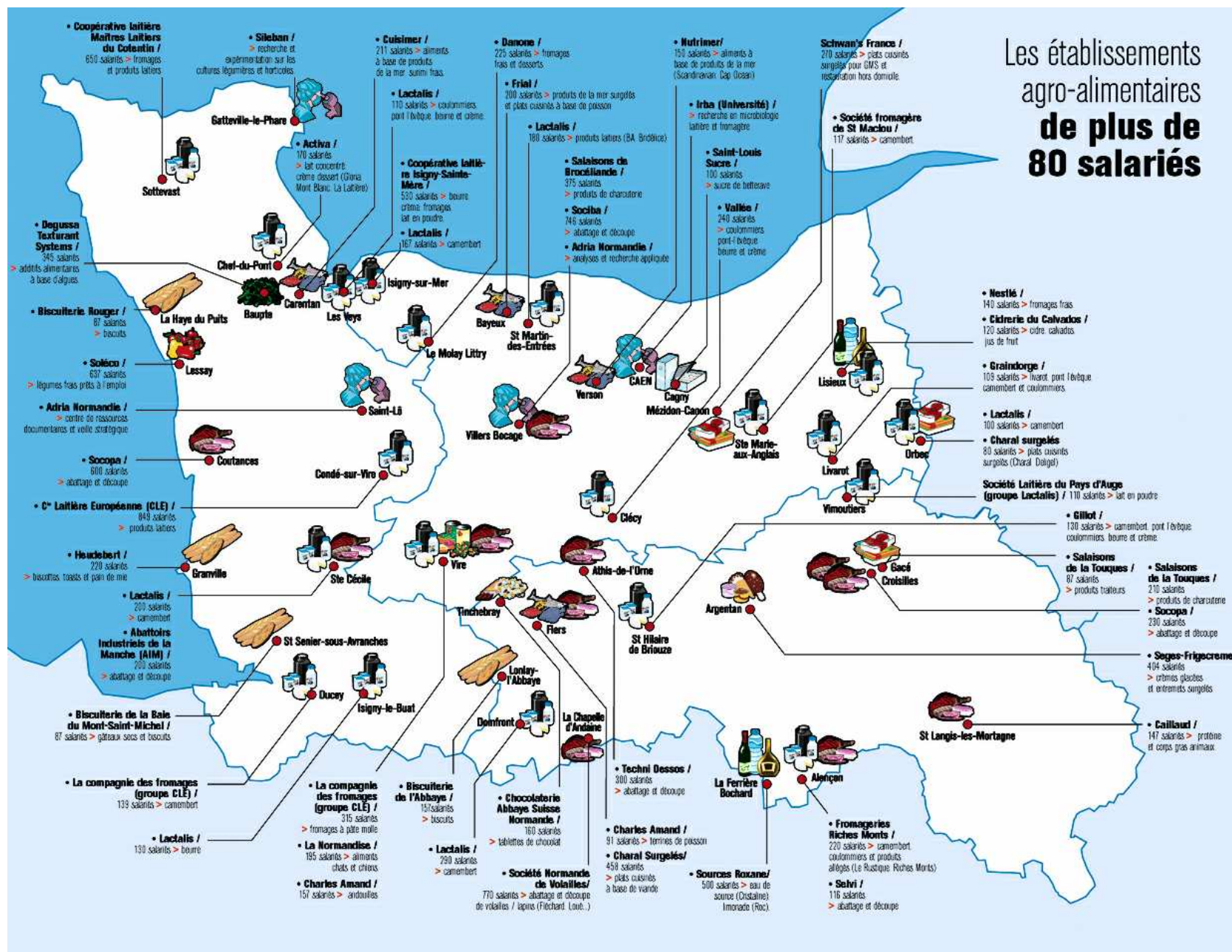
... suivies des produits sucrés et céréaliers



Pour les filières **VIANDE**, **POISSON**, **FRUITS ET LEGUMES**, **CIDRE** :  
augmentation des effectifs salariés entre 2003 et 2005

# Le secteur agroalimentaire

Les établissements agro-alimentaires de plus de 80 salariés



# Le secteur agroalimentaire

## L'industrie agroalimentaire bas-normande



## Les enjeux du secteur dans le domaine de l'emploi et des qualifications

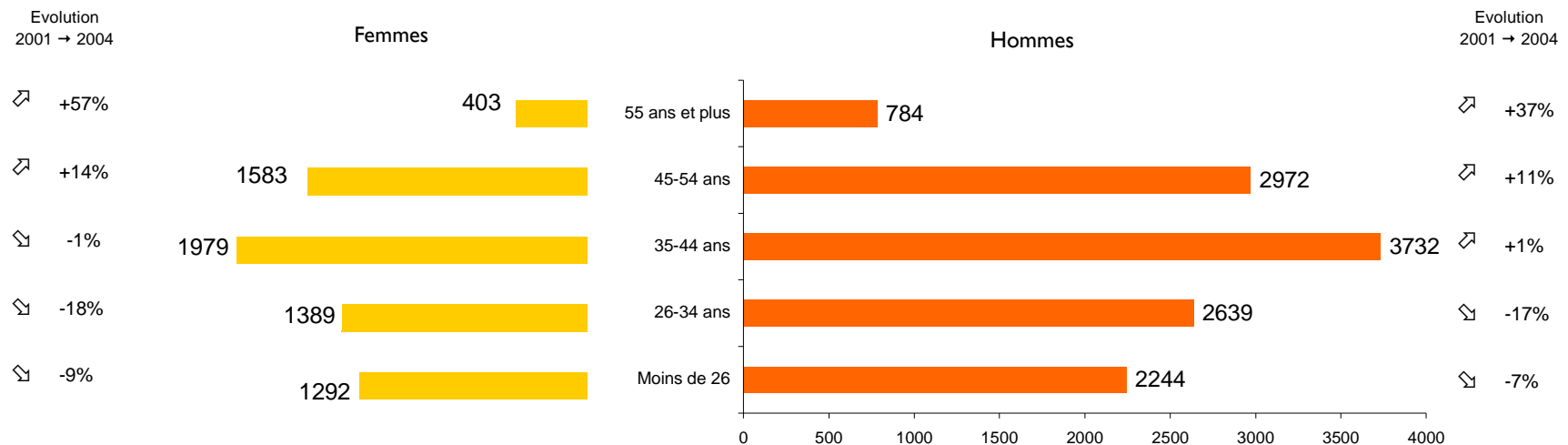
- ▶ Automatisation croissante des process de production
- ▶ Performances industrielles exigées dans ce secteur
- ▶ Développement de la qualité dans tous les services
- ▶ Contraintes de la grande distribution



Les IA recherchent du personnel de plus en plus qualifié  
(responsabilités élargies, capacité à appréhender le changement...)

## Tendances de l'emploi et des qualifications en Basse-Normandie

Répartition des effectifs salariés par âge et par sexe (2004)



- ▶ Pyramide des âges du secteur équilibrée
- ▶ ↗ des salariées âgées, ↘ des salariés jeunes

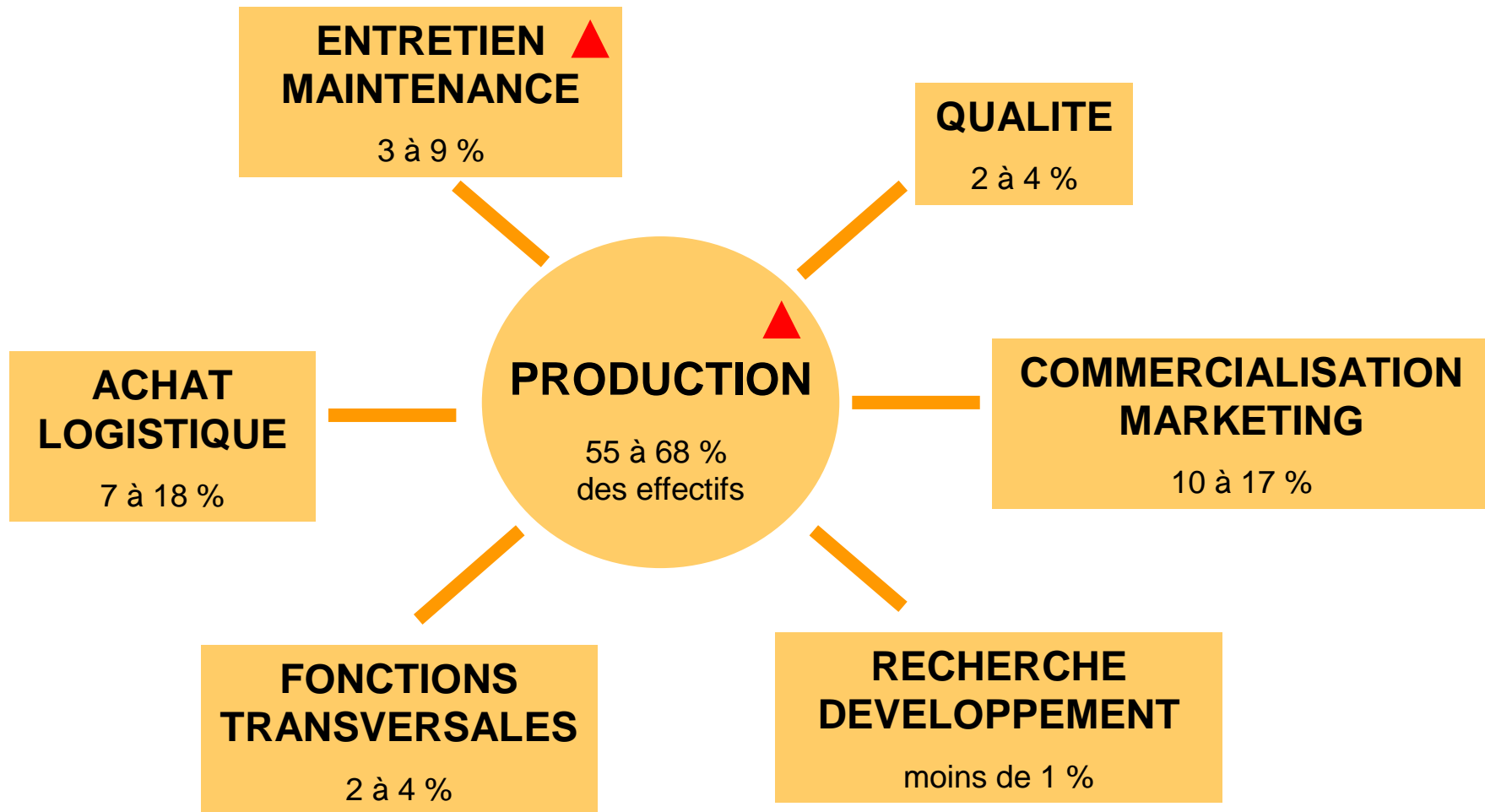
## Tendances de l'emploi et des qualifications en Basse-Normandie

- ▶ **7 salariés / 10 sont des ouvriers, qualifiés pour 65%** d'entre eux
- ▶ Nette tendance à la **qualification des opérateurs** (contrôle qualité, maintenance 1er niveau, suivi et organisation de la production...)
- ▶ BMO en **ouvriers non qualifiés et qualifiés** (recrutement des OQ difficiles)
- ▶ En tension aussi :
  - **conducteurs de machine,**
  - **techniciens de maintenance**
- ▶ Difficultés de recrutement pour les
  - **opérateurs de la filière viande** (O > D)



# Les métiers / fonctions des IA

▲ en « tension »



## Production (= fabrication + conditionnement)



C'est le cœur de l'entreprise

Réalise les opérations de transformation des matières premières en produits finis, dans le respect des règles de sécurité, productivité, délais, coûts.

Responsable production

Chef d'équipe

Conducteur de machine

Conducteur de ligne

Opérateur de fabrication

Etc.



## Entretien / maintenance

Assure l'entretien, les révisions et les visites préventives des installations de production.

Réalise les diagnostics et répare les pannes dans les meilleurs délais.

Contribue à l'évolution des matériels.

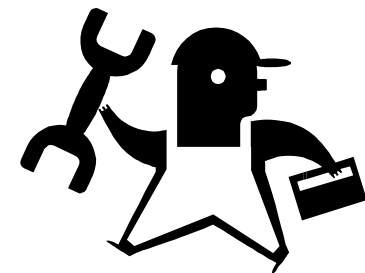
Met en place les dispositifs de sécurité

Responsable maintenance

Technicien de maintenance

Agent de maintenance

Etc.



## Qualité

Organise et garantit le respect des règles pour un objectif : la satisfaction du client

Contrôles à tous les stades de la fabrication, maîtrise de la traçabilité, de la sécurité sanitaire, certification produit ou entreprise...

Concerne toutes les fonctions de l'entreprise



Responsable qualité

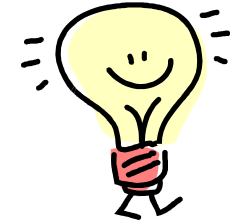
Technicien qualité

Agent de laboratoire



Etc.

## Recherche et développement (R &D)



Axée sur l'innovation, contribue à l'évolution technologique de l'entreprise

Vise à créer de nouveaux produits et packagings ou à les améliorer

Supervise les essais pour passer du laboratoire à la production

En relation avec toutes les fonctions de l'entreprise (nota. marketing)

Responsable R&D

Chef de projet R&D

Technicien R&D / formulation

Etc.

## Achats / logistique

Achats : sélection des fournisseurs et négociation des prix

Approvisionnement : gestion des flux de matières 1<sup>ères</sup>, emballages...

Cheminement : suivi dans l'usine des composants liés à la fabrication jusqu'au stockage des produits finis dans les entrepôts

Expéditions : transport : gestion des flux de marchandises vendues

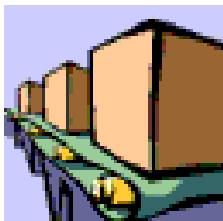
Acheteur

Responsable logistique

Préparateur de commandes

Chauffeur-livreur

Etc.



## Commercialisation / marketing

Stratégie de développement, vente, marketing, technico-commercial, réseaux de distribution, promotion des ventes, export, administration des ventes, après-vente...

Un objectif : vendre, fidéliser et développer les parts de marché

Directeur commercial

Responsable marketing

Chef de produit

Technico-commercial

Télévendeur

Etc.



## Fonctions transversales

Direction

Gestion / administration

Informatique

Ressources Humaines

**Etc.**



## Emploi agroalimentaire : atouts et contraintes



**Emplois (nombreux, concrets)**

**Entreprises (variées, innovantes)**

**Evolution professionnelle**

**Débouchés et avenir**

**Temps de travail**



**Horaires (décalés)**

**Température, humidité,  
Bruit, odeurs...**

**Port de vêtements d'hygiène**

# L'offre de formation régionale

↳ spécialisée agroalimentaire, initiale (scolaires / apprentis) et continue

- ~ 30 formations, soit ~ 400 personnes en dernière année de formation
- 80% des effectifs en formation = formations de niveau III, II et I (Bac+2 et +)
- niveaux IV et V (emplois d'ouvriers qualifiés), peu représentés
- tendance à la baisse des effectifs pour les niveaux V, IV et III depuis 2001



Problème de recrutement de candidats pour les formations aux métiers de la production, fonction pourtant pourvoyeuse d'emplois...



Informier, communiquer auprès des jeunes pour améliorer l'image du secteur





# L'offre de formation régionale

## **Diplômes** proposés

▶ du BEPA transformation agroalimentaire au Diplôme de Recherche Technologique

## **Débouchés**

▶ de la fonction d'opérateur de fabrication qualifié à l'ingénieur

## **Spécialités**

▶ varient suivant les établissements de formation

# L'offre de formation régionale

## Lycée ENIL de Saint-Lô Thère (Ministère Agriculture)

- ▶ Production, qualité, maintenance...
- ▶ BEPA → Licence pro

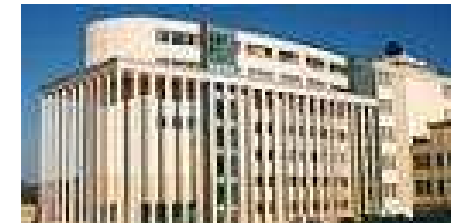


## Groupe FIM Saint-Lô (CCI)

- ▶ Logistique AA, commercial AA
- ▶ Bac+4

## IUP Agroalimentaire de Caen

- ▶ Production, qualité, R&D...
- ▶ Bac+2 → DRT





# L'offre de formation régionale

## **IUT de Caen**

- ▶ Production, qualité...
- ▶ DUT → Licence pro

## **IAE de Caen**

- ▶ Management
- ▶ Master

## **IUT Cherbourg Manche**

- ▶ Maintenance, qualité
- ▶ Licence pro

## **Intechmer Cherbourg (CNAM)**

- ▶ Commercial produits de la mer
- ▶ Licence pro

## Interventions

**Lycée ENIL de Saint-Lô Thère**

**IUP Agroalimentaire de Caen**

## Echanges

