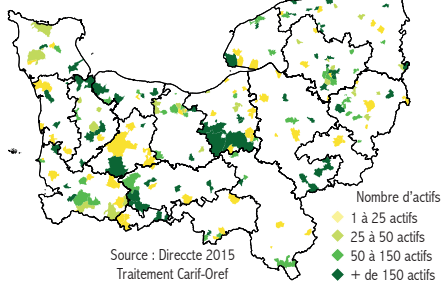


LES CHIFFRES

Répartition des actifs en emploi de l'industrie agroalimentaire en Normandie



LES EMPLOIS

20 970 offres d'emploi ont été diffusées, en 2017, par Pôle emploi et ses partenaires sur l'ensemble des emplois de l'industrie agroalimentaire. Parallèlement, 21 883* demandeurs d'emploi étaient inscrits sur ces emplois, à la même période.

Source : Pôle emploi - Traitement Carif-Oref

* Estimation

“ L'industrie agroalimentaire regroupe **25 296 actifs*** en Normandie ”

* Hors intérimaires

LES PERSPECTIVES

CONSOMMATEURS

Pour rester compétitifs, les industriels de l'agroalimentaire adaptent leurs innovations aux évolutions des consommateurs devenus de plus en plus pressés (snacking), cosmopolites (produits halal, asiatiques...), en quête de qualité (labels et appellations d'origines...) de bien-être et d'authenticité (aliments biologiques, plats cuisinés par des grands chefs, packaging « à l'ancienne »...).

830 ENTREPRISES

Les entreprises de l'agroalimentaire sont principalement localisées en Seine-Maritime (28 %) et dans le Calvados (26 %). Toutefois, bien que le département de l'Orne regroupe moins d'entreprises agroalimentaires (12 %), le nombre d'actifs dans ces entreprises y est en moyenne plus important (40 actifs par entreprise) que dans les autres départements (30 pour la Seine-Maritime).

Source : Direccte 2015 - Traitement Carif-Oref

EMBALLAGES

Conçus pour garantir un transport sans dégradation et une qualité optimale des aliments, les emballages alimentaires évoluent constamment. Actuellement, la tendance est aux emballages intelligents et connectés (étiquettes actives qui changent de couleurs quand le produit est altéré, QR codes proposant informations et réalité augmentée...), pratiques et fonctionnels (limitant la matière première et le suremballage, optimisant l'espace de transport et de mise en rayon, adaptés aux nouveaux modes de transport...) mais aussi comestibles et compostables (réalisés à partir de matière organique comme des bactéries, levures ou protéines).

62 % d'hommes dans l'industrie agroalimentaire

17 % des actifs* ont moins de 30 ans

Âge moyen : 42 ans

89 % des actifs* sont en emploi pérenne : en CDI ou artisans

1 % des actifs* sont en apprentissage

12 % des actifs* sont intérimaires

36 % des actifs* ont un niveau CAP/BEP : niveau de formation le plus représenté

Périmètre : nomenclature d'activités française (NAF) - Insee



Carif-Oref de Normandie
 Site de Caen Unicité Bat A
 10, rue Alfred Kastler 14000 Caen
 Site de Rouen 115, bd de l'Europe
 76176 Rouen Cedex 1



Cité des Métiers de Normandie
 115, bd de l'Europe
 76100 Rouen
 Directeur de publication :
 Laurent Laouénan / Carif-Oref
 Conception et réalisation :
 Nadine Dudouble / Carif-Oref
 Avec la participation de :
 Céline Vatinel / Cité des Métiers
 Mars 2019

* actifs en emploi

Source : Insee - RP 2015 / 2013 - Direccte - CLAP 2015 - Traitement Carif-Oref

16

FLASH MÉTIERS

Mars 2019

INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

EN NORMANDIE

AGROALIMENTAIRE : UNE INDUSTRIE INNOVANTE ET DES MÉTIERS DIVERSIFIÉS

Du technicien de laboratoire à l'ingénieur de production en passant par le pilote de ligne automatisée, de nombreux professionnels œuvrent au quotidien pour offrir aux consommateurs des aliments sûrs, équilibrés, innovants et source de plaisir. Ces métiers, dont la mission principale est la transformation des produits bruts, issus de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche, en produits destinés à la consommation humaine ou animale, sont regroupés en trois principales catégories* :

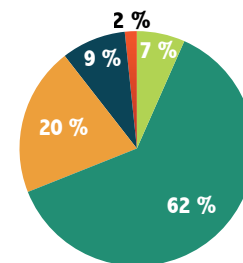
- la recherche et le développement où sont imaginés, créés et adaptés aux nouvelles réglementations, les produits et procédés de production,
- la production où sont fabriqués et conditionnés les produits,
- le contrôle et la qualité où est assurée la vérification de la conformité et de la qualité des produits.

En Normandie, les activités agroalimentaires sont principalement tournées vers la transformation du lait et de la viande à l'ouest de la région et vers la transformation de matières premières importées comme le chocolat, le thé et le café à l'est.

* Le secteur regroupe également d'autres métiers notamment liés au marketing, au commerce et à la logistique.

2,4 % des actifs* de Normandie

Répartition des actifs* de l'industrie agroalimentaire



● Ouvriers
 ● Professions intermédiaires
 ● Cadres et professions intellectuelles
 ● Artisans, commerçants et chefs d'entreprise



Sébastien Dutacq, président de l'Area Normandie

« Nous sommes tous consommateurs ! Le produit alimentaire acheté en magasin pour le déjeuner familial ou le dîner entre amis a déjà toute une vie derrière lui. De l'achat des matières premières jusqu'à la livraison du produit fini, la fabrication, et ses différentes étapes, constitue le cœur de métier d'une entreprise agroalimentaire. En Normandie, la filière agroalimentaire est incontournable avec ses 28 000 emplois*. Grâce à la richesse de notre territoire, entre terre et mer, nous avons la chance d'avoir un tissu d'entreprises dynamiques, de la PME familiale à la grande entreprise nationale ou internationale en passant par la coopérative. Les emplois proposés dans l'agroalimentaire sont nombreux, variés, évolutifs, accessibles à tous niveaux et par différentes voies de formation. Nos métiers ont évolué, ils ont de l'avenir, alors prenez le temps de les découvrir ! »

* Dont environ 3 000 intérimaires.

Source : Insee - RP 2015 - Direccte - CLAP 2015 - Traitement Carif-Oref

MÉTIER

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

- Chef/fe de projet recherche et développement
- Chercheur/se - développeur/se en génie alimentaire
- Ingénieur/e de recherche produits en industrie
- Ingénieur/e de recherche et développement packaging
- Responsable recherche et développement*
- Technicien/ne de recherche alimentaire
- Technicien/ne en amélioration génétique
- Technicien/ne de laboratoire de recherche et développement

PRODUCTION ET MAINTENANCE

- Agent/e de fabrication de production alimentaire
- Agent/e de nettoyage industriel
- Analyste process de production alimentaire
- Charcutier/ère
- Chargé/e de méthodes
- Chef/fe d'équipe de production
- Chef/fe de ligne de production en industrie alimentaire
- Conducteur/riche de ligne automatisée en industrie alimentaire
- Conducteur/riche de machines en

- industrie alimentaire
- Opérateur/riche de conduite et de surveillance d'installation automatisée de fabrication alimentaire
- Opérateur/riche de production-fabrication en industrie alimentaire
- Opérateur/riche de transformation des viandes
- Pâtissier/ère
- Pilote de ligne automatisée de fabrication en industrie alimentaire
- Responsable d'atelier de production
- Spécialiste planning et ordonnancement
- Technicien/ne de fabrication en industrie alimentaire
- Technicien/ne de maintenance en équipements industriels
- Technicien/ne de silo
- Traiteur

ANALYSE ET CONTRÔLE - QUALITÉ

- Contrôleur/se sanitaire
- Ingénieur/e de contrôle qualité en industrie
- Responsable d'analyse et de contrôle qualité en industrie
- Responsable QHSE (qualité-hygiène-sécurité-sûreté-environnement)
- Technicien/ne de laboratoire de contrôle en industrie alimentaire
- Technicien/ne qualité en industrie alimentaire

* Métier en témoignage

Liste non exhaustive

ILS ONT LA PAROLE



Auréli Vialard

Responsable recherche et développement à La Normandise

Quel est votre métier ?

Je suis responsable recherche et développement à La Normandise, une entreprise spécialisée dans l'élaboration d'aliments pour animaux domestiques. Avec mon équipe, je cible le besoin des clients, les conseille et élabore les recettes en veillant aux besoins nutritionnels des chiens et chats, aux réglementations et à la maîtrise des coûts de production.

Quel est votre parcours ?

Je suis titulaire d'un DUT Génie biologique et d'un Master Qualité et conception des produits alimentaires. J'ai débuté à La Normandise en temps que coordinatrice qualité, puis je suis passée chef d'équipe, responsable opérationnel de production, chef de projet et enfin responsable recherche et développement.

Pourquoi avez-vous fait le choix de ce métier ?

J'ai toujours aimé la biologie et je voulais un métier de terrain. De plus, ce métier rassemble ce que j'aime : le travail d'équipe, la pluridisciplinarité, la transversalité et une ouverture au monde extérieur.



Paul Jacqueline

Etudiant en BTS Sciences et technologies des aliments

Quel est votre parcours ?

Après un cursus général, j'ai passé un Bac Sciences et technologies de laboratoire (STL). Puis j'ai postulé au BTS Sciences et technologies des aliments (STA) de Saint-Lô que je réalise actuellement en apprentissage.

Pour quelles raisons avez-vous fait le choix de ces études ?

J'aime beaucoup travailler de mes mains et faire la cuisine. Dans l'agroalimentaire on fait à manger mais en grande quantité, c'est cela qui m'a initialement attiré. J'ai été séduit par l'ambiance de travail dans l'agroalimentaire lors d'un stage que j'ai réalisé chez Les Maîtres Laitiers du Cotentin.

Quel est votre projet professionnel ?

J'ai pour objectif d'ouvrir une brasserie artisanale. Ce projet me motive énormément, il me pousse à poursuivre le plus loin possible mes études. Il me faut, en plus de l'amour pour mon métier, persévérance et patience pour mener à bien mon projet.

Pour consulter l'intégralité des témoignages :



www.citedesmetiersnormandie.fr
www.onisep.fr
www.trouvermaformation.fr
www.area-normandie.fr

FORMATIONS

LES FORMATIONS INITIALES NORMANDES

- Bac pro Bio-industries de transformation
- Bac pro Laboratoire contrôle qualité
- Bac pro Maintenance des équipements industriels (MEI)
- Bac techno Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV) spécialité transformation alimentaire
- Brevet de technicien supérieur (BTS) Conception et réalisation de systèmes automatiques
- BTS Maintenance des systèmes option systèmes de production
- BTS (BTS Agricole) Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques (Anabiotec)
- BTS Sciences et technologies des

- aliments (STA) spécialités aliments et processus technologiques* / produits laitiers
- Diplômes universitaires de technologie (DUT) Génie biologique* options industries alimentaires et biologiques / analyses biologiques et biochimiques / diététique
- DUT Packaging, emballage et conditionnement
- Licence professionnelle Industrie agroalimentaire spécialité formulation et développement industriel de produits alimentaires
- Master Nutrition et sciences des aliments
- Ingénieur Agroalimentaire

* Formations en témoignage

Liste non exhaustive

FORMATION CONTINUE

“ En Normandie, **55 organismes** de formation et **124 formations*** préparent aux métiers de l'industrie agroalimentaire ”

La Région Normandie et Pôle emploi financent une dizaine de formations conventionnées sur fonds publics en lien avec les métiers de l'industrie agroalimentaire dont le Bac pro Technicien du froid et du conditionnement de l'air, le Conducteur de machines et pilotes de process en industries alimentaires ou encore la formation diplômante d'Ingénieur diplômé du conservatoire national des arts et métiers spécialité génie biologique.

Source : www.trouvermaformation.fr

* formations déclarées par les organismes de formation au 12 mars 2019