

# LES MÉTIERS DE L'AGROALIMENTAIRE EN PAYS DE LA LOIRE



# QUALITÉ ET SÉCURITÉ : DEUX EXIGENCES INCONTOURNABLES DANS LE PROCESS !

## LES MÉTIERS DE L'AGROALIMENTAIRE EN PAYS DE LA LOIRE

**600** entreprises agroalimentaires sur le sol ligérien

**44 000** salariés (hors intérim et activités de bouche)

**18 200** projets de recrutement

## LE PROFIL DES SALARIÉS :

**40 ans** = l'âge moyen

**66%** des actifs en emploi sont ouvriers

**40%** des actifs sont des femmes

Agroalimentaire (n.f) :

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



### RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Nouvelles recettes, meilleure qualité, présentation performante et attractive : de la composition du produit à sa présentation, la recherche est continue et indispensable.



### PRODUCTION

A chaque matière de base, une transformation adaptée : fermentation, cuisson, mélanges dans un cadre d'hygiène irréprochable. Sans oublier le développement de l'automatisation.



### QUALITÉ ET MAINTENANCE

De nouvelles réglementations, une vigilance accrue du consommateur : la nature et la traçabilité du produit placent la fonction qualité au premier plan.



### COMMERCIALISATION

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

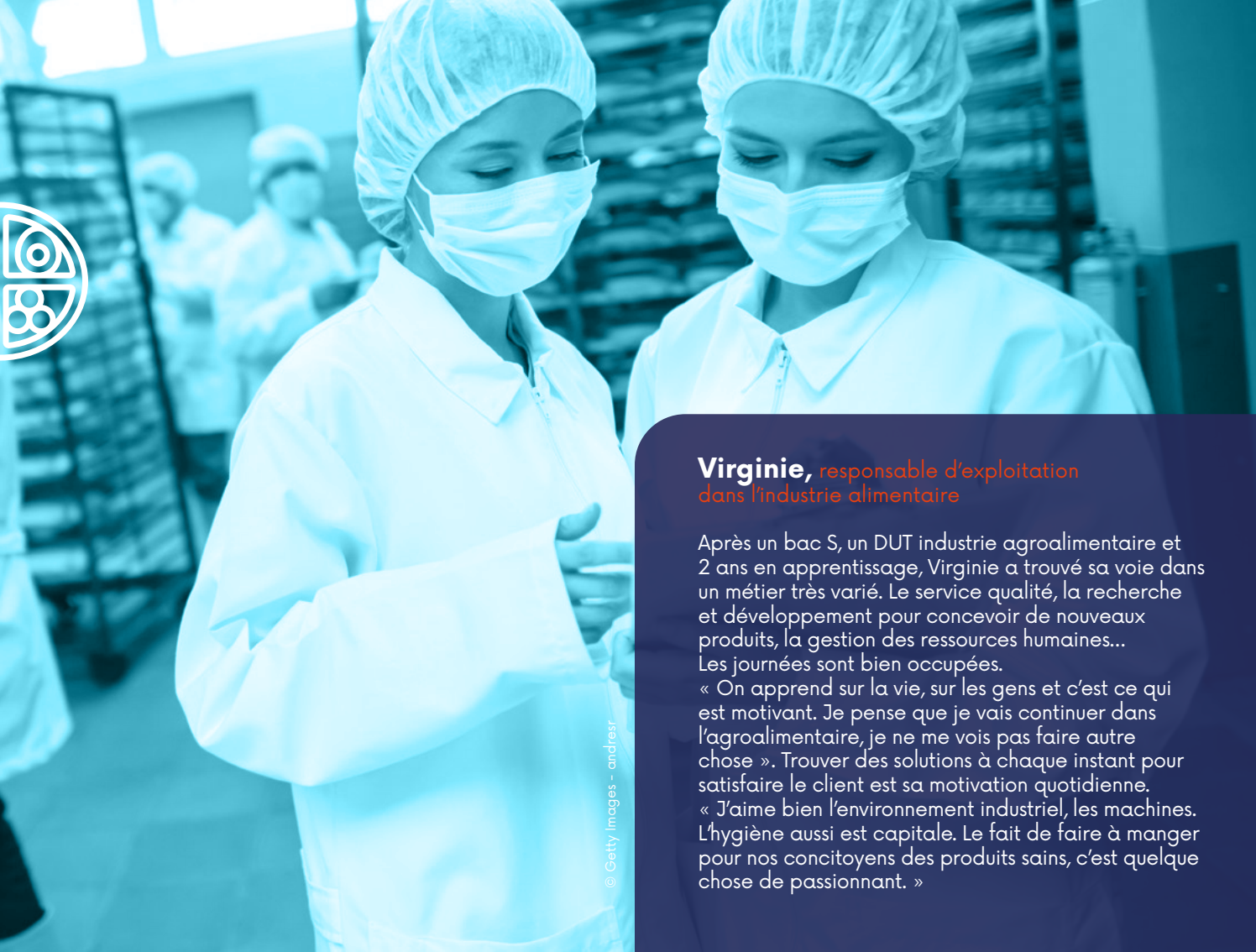
## INNOVATION ET ESPRIT CRÉATIF

Passer de votre barre de céréales classique à la barre de viande séchée pour calmer une petite faim. Acheter un plat cuisiné dans un emballage conçu judicieusement pour renforcer votre plaisir gustatif. Et que diriez-vous d'un petit biscuit connecté ? En flashant sur le logo du sachet d'emballage, votre goûter apparaît en réalité augmentée et vous fournit toutes les informations sur la composition du produit mais aussi des programmes dédiés à la santé et à la protection de l'environnement.

Sans oublier la « silver économie » ! Les seniors peuvent désormais compter sur une alimentation personnalisée. La dénutrition est, en effet, un fléau pathologique dans cette catégorie de population : des plats adaptés à la perte de goût, des aliments ingérés sans être mastiqués, des produits antioxydants... Le marché des aliments « santé et nutrition » mobilise les professionnels Recherche et Développement (R&D) de l'agroalimentaire.

Autant d'innovations en adéquation avec nos modes de consommation qui reflètent les savoir-faire et l'esprit créatif de l'industrie agroalimentaire. Les thématiques de développement durable, d'hygiène, de microbiologie, d'emballage sont au carrefour des recherches et des enjeux de compétitivité.





© Getty Images - andreas

### Virginie, responsable d'exploitation dans l'industrie alimentaire

Après un bac S, un DUT industrie agroalimentaire et 2 ans en apprentissage, Virginie a trouvé sa voie dans un métier très varié. Le service qualité, la recherche et développement pour concevoir de nouveaux produits, la gestion des ressources humaines... Les journées sont bien occupées.  
« On apprend sur la vie, sur les gens et c'est ce qui est motivant. Je pense que je vais continuer dans l'agroalimentaire, je ne me vois pas faire autre chose ». Trouver des solutions à chaque instant pour satisfaire le client est sa motivation quotidienne.  
« J'aime bien l'environnement industriel, les machines. L'hygiène aussi est capitale. Le fait de faire à manger pour nos concitoyens des produits sains, c'est quelque chose de passionnant. »

# DES PARCOURS



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

BAC +5

diplôme d'école de commerce, Master



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

BAC +3

Licence, Licence pro



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

BAC +2

BTS, BTSa, DUT, TP



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

BAC

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

Post 3<sup>e</sup> +2

CAP, FCIL, MC

# DES MÉTIERS



## RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

### ■ **Formulateur de produits alimentaires**

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

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

Il effectue les analyses et participe à la mise au point de recettes, de procédés et de nouveaux produits. Le respect de l'hygiène et des normes de sécurité depuis la conception jusqu'à la mise en circulation du produit requiert toute son attention.

### ■ **Ingénieur recherche et développement**

Proposer de nouveaux concepts, améliorer les produits existants, innover avant les tests en laboratoire. Sa présence est importante de la conception à la production.



## PRODUCTION

### ■ **Opérateur de production**

Il travaille en début de ligne de production pour éplucher, découper, mélanger ou en fin de ligne pour le conditionnement du produit. Et toujours avec des règles d'hygiène draconiennes.

### ■ **Conducteur de lignes de production**

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

**TOUS LES MÉTIERS SONT MIXTES !**

### ■ **Responsable planning et ordonnancement**

Au cœur de son activité : le programme de production. Vérification des stocks, de la disponibilité des machines, de la logistique. Les délais doivent être respectés du début à la fin.



## QUALITÉ ET MAINTENANCE

### ■ **Responsable de laboratoire**

Définition d'une procédure, contrôle, respect de la réglementation : il certifie « conforme » le produit après avoir supervisé tous les tests nécessaires réalisés par les techniciens.

### ■ **Ingénieur qualité**

Il organise les procédures de suivi et de contrôle qualité dans le respect du cahier des charges et collabore avec tous les services de l'entreprise dans un souci d'amélioration et d'optimisation.

### ■ **Technicien de maintenance**

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



## COMMERCIALISATION

### ■ **Acheteur**

Négociateur est au cœur de ce métier depuis la matière première jusqu'à la livraison : le coût des emballages, le rendement des récoltes, les conditions de paiement, la rédaction des contrats...

### ■ **Chef de produit**

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

# DES FORMATIONS EN PAYS DE LA LOIRE

## ■ Acheteur

### NIVEAU BAC +3

Licence pro Commerce et distribution  
parcours agroalimentaire et agro-fouritures  
Licence pro Métiers du commerce international  
parcours commerce trilingue en agroalimentaire  
Licence pro Métiers du commerce international  
parcours marketing et commerce international des  
vins de terroirs

### NIVEAU BAC +4

Management BBA Audencia Group  
Responsable en commerce et gestion pour  
l'agriculture et l'agroalimentaire

### NIVEAU BAC +5

Msc International Agribusiness

## ■ Chef de produit

### NIVEAU BAC +4

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

### NIVEAU BAC +5

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

## ■ Conducteur de lignes de production

### NIVEAU CAP

CAP Conducteur d'installations de production

### NIVEAU BAC

Bac pro Pilote de ligne de production

### NIVEAU BAC +2

BTSA Sciences et technologies des aliments

## ■ Formulateur de produits alimentaires

### NIVEAU BAC +2

BTS Bioanalyses et contrôles  
DUT Génie chimique, génie des procédés  
option bio-procédés

### NIVEAU BAC +3

Licence Chimie

### NIVEAU BAC +5

Master Chimie

## ■ Responsable planning et ordonnancement

### NIVEAU BAC +2

BTS Assistance technique d'ingénieur  
BTSA Sciences et technologies des aliments  
DUT Qualité, logistique industrielle et organisation

### NIVEAU BAC +3

Licence pro Métiers de l'industrie : gestion  
de la production industrielle parcours logistique  
et qualité (LOGIQUAL)

## ■ Responsable qualité

### NIVEAU BAC +3

Licence pro Qualité, hygiène, sécurité, santé,  
environnement parcours qualité et hygiène des  
produits agroalimentaires

### NIVEAU BAC +5

Master Nutrition et sciences des aliments  
parcours science des aliments  
Diplôme d'ingénieur de l'Ecole nationale  
vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation,  
Nantes-Atlantique

## ■ Technicien de maintenance

### NIVEAU BAC

Bac pro Maintenance des équipements industriels

### NIVEAU BAC +2

BTS Contrôle industriel et régulation automatique  
BTS Maintenance des systèmes  
option A systèmes de production  
DUT Génie industriel et maintenance

## ■ Technicien R & D

### NIVEAU BAC +2

BTS Métiers de la chimie  
BTSA Sciences et technologies des aliments  
spécialité aliments et processus technologiques  
DUT Génie biologique  
option industries agroalimentaires et biologiques

### NIVEAU BAC +3

Licence pro Bio-industries et biotechnologies  
parcours biotechnologies en santé et alimentaire  
Licence Sciences de la vie  
parcours sciences du végétal et de l'aliment (SVA)

# POUR ALLER + LOIN

■ Découvrez le nouveau site de l'orientation  
en région des Pays de la Loire  
sur [choisirmonmetier-paysdelaloire.fr](http://choisirmonmetier-paysdelaloire.fr)

---

■ Retrouvez toutes les publications de l'Onisep  
(collection Parcours, collection Dossier...)  
sur [onisep.fr](http://onisep.fr)

---

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



PEFC  
10-31-1821



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

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

