



## Les grandes tendances de l'économie

Ce secteur comprend la **production** de produits alimentaires, la **logistique**, la **commercialisation**, l'**amélioration de la qualité**, la **recherche** et la **maintenance** des machines industrielles.

✚ **La fonction recherche et développement** représente environ 1 % des effectifs, elle est axée sur l'innovation pour créer ou améliorer les produits et répondre aux besoins des consommateurs.

✚ Avec 420 000 salariés travaillant dans l'une des 10 595 entreprises de l'agroalimentaire, ce secteur est actuellement le **2<sup>e</sup> employeur français**. Une augmentation de 20% de ses effectifs est prévue jusqu'en 2015.

✚ **Travailler dans l'agroalimentaire ?** Trop peu de jeunes y pensent alors que ce secteur **sait rester dynamique**. Les professionnels doivent suivre les habitudes alimentaires en constante évolution, respecter les exigences de qualité et de sécurité (grippe aviaire, OGM...). Toutes les fonctions du secteur agroalimentaire reposent sur des techniques en progrès constant. Les entreprises recrutent régulièrement car ce secteur se développe et s'adapte aux besoins.

✚ **La fonction achat/logistique**, 7 à 18% des effectifs, est en lien avec tous les services de l'entreprise et comprend 4 pôles : **les achats, l'approvisionnement, l'acheminement, les expéditions**.

✚ **La fonction maintenance**, 3 à 9% des effectifs, assure le bon fonctionnement et l'amélioration des installations de production. Ce service assure l'entretien, les révisions et les visites préventives des installations, ainsi que la mise en place des dispositifs de sécurité. **Les recrutements sont en constante progression**.

✚ **La qualité**, 2 à 4% des effectifs, intègre les contrôles et l'assurance qualité tout au long de la fabrication, la maîtrise de la traçabilité et la sécurité sanitaire des aliments. **Actuellement, la demande d'emploi est très supérieure aux offres proposées par les industries agroalimentaires.**

*Actuellement la France est à la 4<sup>e</sup> place pour les exportations agroalimentaires*

✚ **La fonction commercialisation/marketing**, 10 à 17% des effectifs, regroupe une grande diversité de métiers et de compétences : stratégie de développement à la vente, marketing, technico-commercial, réseau de distribution, promotion et administration des ventes, export, après-vente. **Chaque année, les industries agroalimentaires recrutent de très nombreux commerciaux.**

✚ **La fonction production**, 55 à 68% des effectifs, **est le coeur de l'entreprise. Elle offre le maximum d'emplois, les personnes qualifiées sont particulièrement recherchées**. La production regroupe la fabrication, le pilotage des installations, le conditionnement. Elle réalise les opérations de transformation des matières premières en produits finis en respectant les règles de qualité.

## Quelques repères en région PACA

PACA est **la 6<sup>e</sup> région** de France en effectifs salariés dans le secteur agroalimentaire. Elle compte 145 entreprises de plus de 20 salariés et 245 établissements productifs.

**1<sup>er</sup> employeur industriel de la région, avec plus de 36 000 salariés**, ce secteur créateur d'emplois offre de nombreux métiers à tous les niveaux de qualification : opérateur de fabrication, agent logistique, technicien de maintenance, ingénieur ...

Un système promotionnel très développé permet aux moins qualifiés de progresser dans ce secteur.

Les industries agroalimentaires sont à l'origine de 19% des offres d'emploi en PACA.

**Avec près de 1 000 établissements de transformation** (hors secteur viticole), le tissu industriel agroalimentaire est composé **majoritairement de PME et de TPE**, très souvent familiales (68% de celles-ci ont moins de 20 salariés), présentes dans tous les territoires, majoritairement dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône.

**Ces deux départements regroupent 67% de l'emploi de la filière agroalimentaire.** Les activités sont variées, avec dominante fruits et légumes, produits du grain, épices et confiseries.

L'entreprise Ducros, dont la marque fut rachetée par le leader mondial des épices McCormick, compte 800 employés en France dont 600 en Provence. A Carpentras, une usine Vahiné a vu le jour, créant 150 emplois.

L'entreprise Jean Martin, est **un exemple de conserverie typiquement locale** à Maussane-les-Alpilles, leader des légumes cuisinés de Provence, avec une gamme de 45 produits, un chiffre d'affaire de 7 millions d'euros et une exigence de qualité avec des producteurs locaux .

La confiserie du Roi René à Aix-en-Provence, vient de signer un contrat avec Nespresso, filiale du n°1 de l'agroalimentaire mondial, Nestlé, **qui lui ouvre de belles perspectives de développement.** Ses « carissous » accompagneront bientôt les cafés des amateurs du monde entier, peut être même celui d'un certain George Clooney !

Tout n'est pas aussi glamour pour autant dans la région puisque le groupe Unilever, propriétaire de Fralib à Gémenos, **veut délocaliser la production des thés Eléphant et Lipton** qui sont distribués en France, en Pologne. Actuellement les salariés tentent de sauver leur usine.

**L'INRA d'Avignon prépare l'avenir**, et les chercheurs nous concoctent par exemple, des conserves de fruits et légumes avec plus de saveur et de senteur des couleurs plus vives et des textures plus fermes. Des plats cuisinés avec moins de sucre, de sel et de matières grasses. Les consommateurs mangeront moins de viande et consommeront des produits de saison mais le budget alimentation sera plus élevé.

**L'alimentation** est un secteur économique qui recrute des étudiants **ayant une formation dès Bac + 4** et offre de nombreux stages. Les entreprises recherchent principalement des attachés commerciaux, des techniciens de maintenance, des conducteurs de ligne et des préparateurs de commande.

### portrait

**Stéphane, 34 ans**  
conducteur de ligne

« J'ai commencé par « des bouts de ligne ». Ensuite j'ai appris à conduire une doseuse (machine qui sort la pâte). C'est un travail de responsabilité que l'on ne fait pas en 1er poste. En tenue de sécurité, je consulte le planning pour connaître ma position sur la ligne. Je me renseigne sur le produit fabriqué dans la journée. Puis c'est à moi de gérer l'approvisionnement des machines. Si des cellules détectent des problèmes, je vais faire des réglages au niveau du pupitre en changeant une hauteur de piston qui va influencer sur le débit de la pâte, par exemple. En contrôle qualité, je regarde si un petit suisse « se casse bien ». En contrôle sécurité, je vérifie que l'aspirateur ne laisse aucune impureté. Tout me plaît ici.»

### en savoir plus...

Les sites :

[www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)  
[www.regionpaca.fr](http://www.regionpaca.fr)  
[www.mder-paca.com/fr/](http://www.mder-paca.com/fr/)  
[www.agriculture.gouv.fr/](http://www.agriculture.gouv.fr/)  
[www.metiers-industries-alimentaires.com](http://www.metiers-industries-alimentaires.com)  
[www.agefatoria.com](http://www.agefatoria.com)  
[www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)  
[www.ifria.asso.fr](http://www.ifria.asso.fr)  
[www.orm-paca.org](http://www.orm-paca.org)  
[www.insee.fr](http://www.insee.fr)  
[www.travail.gouv.fr/etudes](http://www.travail.gouv.fr/etudes)  
[www.pacac.cci.fr](http://www.pacac.cci.fr)



○ Collection Zoom sur les métiers  
ONISEP  
"Les métiers des industries alimentaires"



# Des exemples de fonctions

## LA PRODUCTION

### Conducteur (trice) de ligne de conditionnement (ou de fabrication)

Travaille sur une chaîne de machines souvent automatisées. Des matières premières à l'emballage du produit fini, doit s'assurer de la quantité et de la qualité de l'approvisionnement et de la mise en conformité des machines. Il/elle surveille le bon déroulement des opérations et des paramètres de fabrication : température, vitesse, pression. Intervient rapidement en cas de panne et s'assure en permanence du niveau d'hygiène et du respect des règles de sécurité.

**Métier autant féminin que masculin.**

Quels diplômes ?

Bac Pro Pilotage des systèmes de production automatisée

Bac Pro Bio-industries de transformation

CAP Conduite de systèmes industriels,

### Opérateur (trice) polyvalent de fabrication

Exerce dans les entreprises fabriquant des produits alimentaires élaborés : chocolateries, confiseries, laiteries... Réceptionne les matières premières et contrôle la qualité et la quantité tout au long de la chaîne de fabrication. Il/elle règle les machines, surveille la température nécessaire à la transformation du produit, vérifie l'aspect des matières premières, leur couleur, leur odeur afin qu'elles soient conformes, en fin de ligne, au produit exigé. **Très recherché en agroalimentaire.**

Quels diplômes ?

CAPA Industrie agroalimentaire

### Préparateur (trice) de commandes

Réalise la préparation matérielle des commandes, en appliquant les procédures, dans un souci de qualité et de fiabilité. A l'aide des documents de préparation souvent informatisés, il/elle assure les démarches administratives de début et de fin de préparation. Prélève et place correctement les marchandises sur leur support de préparation (roll ou palette) pour les acheminer ensuite jusqu'au quai prévu dans la zone d'expédition. Il/elle effectue une manutention des produits en utilisant un chariot automoteur. Doit respecter les règles de conduite et de sécurité.



Quels diplômes ?

Bac Pro Logistique

## LA MAINTENANCE

### Technicien (ne) de maintenance

Est chargé de dépanner les machines d'une chaîne de production (maintenance corrective) et en amont, d'éviter toute défaillance (maintenance préventive). Il/elle doit intervenir vite, car tout incident gêne la production et peut coûter cher à l'entreprise. Il/elle essaie de comprendre le fonctionnement de la machine, diagnostique la panne, répare et remet en route en vérifiant les réglages. **Les débouchés sont importants car ce technicien intervient dans tous les secteurs.**

Quels diplômes ?



Bac Pro Maintenance des équipements industriels

Bac Pro Electrotechnique, énergie, équipements communicants

Bacs pro des secteurs mécanique et électrotechnique

## COMMERCIALISATION, MARKETING

### Technico-commercial

Est avant tout une personne de terrain, en contact permanent avec les clients (souvent des acheteurs de la grande distribution). Il/elle analyse leurs contraintes et leurs demandes sur les prix, le conditionnement, la qualité... et la logistique du produit. A la fois commercial mais également conseiller technique, connaissant parfaitement les produits, est capable de proposer à son client une réponse sur mesure. Assure une assistance technique après la livraison. **Dans le domaine de l'agroalimentaire, ce métier reste l'un des plus demandés.**

Quels diplômes ?

BTSA Technico-commercial, options produits alimentaires ou boissons, vins et spiritueux.

## QUALITE, RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT

### Responsable qualité en agroalimentaire

A pour mission d'améliorer les produits et leur fabrication tout en maîtrisant les coûts. Véritable force de proposition, il/elle pilote les analyses bactériologiques, physico-chimiques, mais aussi l'emballage, l'étiquetage (composition du produit, valeur diététique...) avec pour objectif l'amélioration des indicateurs qualité. C'est pourquoi il/elle recherche et analyse les causes de défaillance et met en place un travail d'explication pour tous les services concernés (production, services commerciaux, environnement...). Un document d'assurance qualité est rédigé et appliqué tout au long de la chaîne de fabrication. Pour les produits finis, il/elle valide la conformité au cahier des charges (texture, goût, qualité...) en faisant effectuer des contrôles et analyses en laboratoire.



Quels diplômes ?

DUT Génie biologique, options analyses biologiques et biochimiques ; industries alimentaires et biologiques

BTSA Industries agroalimentaires, options industries alimentaires ; analyses agricoles biologiques et biotechnologiques

BTS Biotechnologies ; qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries ; bio-analyses et contrôles

# Les formations dans l'académie,

**Attention ! Certaines formations peuvent être supprimées ou ajoutées en fonction des décisions du rectorat, les fiches sont régulièrement mises à jour.**

## CAP Boucher

### 04 Digne-les-Bains

CFA de la Chambre de métiers René Villeneuve **A**

### 05 Gap

Institut des métiers des Hautes Alpes **A**

### 13 Marseille

CFA interprofessionnel Alphonse Mounier (Corot) **A**

### 13 Salon-de-Provence

CFA municipal de Salon-de-Provence **A**

### 84 Avignon

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse **A**

## CAP Charcutier-traiteur

### 13 Marseille

CFA interprofessionnel Alphonse Mounier (Corot) **A**

## CAP Cuisine

### 04 Digne-les-Bains

CFA de la Chambre de métiers René Villeneuve **A**

### 04 Manosque

LP Louis Martin Bret

### 05 Gap

Institut des métiers des Hautes Alpes **A**

### 05 Gap

LP Sévigné

### 13 Aix-en-Provence

CFA du pays d'Aix **A**

### 13 Arles

CFA municipal d'Arles Charles Privat **A**

### 13 La Ciotat

SEP lycée régional de la Méditerranée

### 13 Marseille

CFA de l'hôtellerie et de l'alimentation **A**

SEP lycée hôtelier

CFA interprofessionnel Alphonse Mounier (Corot) **A**

### 13 Martigues

LP Brise-Lames **P**

### 13 La Roque-d'Antheron

MFR de la Roque d'Antheron **A**

### 13 Septèmes-les-Vallons

LP Sainte-Elisabeth **P**

### 84 Avignon

CFA de la Chambre de commerce et d'industrie d'Avignon et de Vaucluse **A**

### 84 Cavillon

LP Alexandre Dumas **A**

### 84 Orange

LP Aristide Briand

### 84 Valréas

LP Ferdinand Revoul

## CAP Boulanger

### 04 Digne-les-Bains

CFA de la Chambre de métiers René Villeneuve **A**

### 13 Aix-en-Provence

CFA du pays d'Aix **A**

### 13 Marseille

CFA interprofessionnel Alphonse

Mounier (Corot) **A**

SEP du lycée hôtelier

### 13 Port-de-Bouc

CFA Henri Rol-Tanguy **A**

### 13 Salon-de-Provence

CFA municipal de Salon-de-Provence **A**

### 84 Avignon

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse **A**

## CAP Chocolatier-confiseur (en 1 an)

### 13 Marseille

CFA de l'hôtellerie et de l'alimentation **A**

### 84 Avignon

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse **A**

## CAP Conduite de systèmes industriels option agroalimentaire

### 04 Manosque

SEP Les Iscles

### 13 Marseille

LP le Chatelier

### 13 Salon-de-Provence

LP Le Rocher **P**

### 84 Sorgues

LP de Sorgues

## CAP Pâtissier

### 04 Digne-les-Bains

CFA de la Chambre de métiers René Villeneuve **A**

### 05 Gap

Institut des métiers des Hautes Alpes **A**

### 13 Aix-en-Provence

CFA du pays d'Aix **A**

### 13 Marseille

CFA interprofessionnel Alphonse Mounier (Corot) **A**

CFA de l'hôtellerie et de l'alimentation **A**

SEP du lycée hôtelier

### 13 Port-de-Bouc

CFA Henri Rol-Tanguy **A**

### 13 Salon-de-Provence

CFA municipal de Salon-de-Provence **A**

### 84 Avignon

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse **A**

## CAPA Industrie agroalimentaire spécialité ouvrier de conduite de machine automatisée de fabrication ou de conditionnement en agroalimentaire

### 84 Avignon

CFA de l'IFRIA **A**

### BP Boucher

### 13 Marseille

CFA de l'IFRIA **A**

### 13 Marseille

CFA de l'IFRIA **A**

CFA de l'IFRIA **A**

## CAPA Industrie agroalimentaire spécialité ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires

### 84 Avignon

CFA de l'IFRIA **A**

### BP Boucher

### 13 Marseille

CFA de l'IFRIA **A**

### 13 Marseille

CFA de l'IFRIA **A**

CFA interprofessionnel Alphonse Mounier (Corot) **A**

## BP Boulanger

### 04 Digne-les-Bains

CFA de la Chambre de métiers René Villeneuve **A**

### 84 Avignon

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse **A**

## BP Cuisinier

### 04 Digne-les-Bains

CFA de la Chambre de métiers René Villeneuve **A**

### 13 Aix-en-Provence

CFA du Pays d'Aix **A**

### 13 Arles

CFA municipal d'Arles Charles Privat **A**

### 13 Marseille

CFA interprofessionnel Alphonse Mounier (Corot) **A**

## BP Industries alimentaires

### 84 Avignon

CFPPA Carpentras (CFA de l'IFRIA) **A**

CFPPA Gardanne (CFA de l'IFRIA) **A**

## BPA Transformations alimentaires

CFPPA Isle sur la Sorgue (CFA de l'IFRIA) **A**

## BTM Pâtissier

### 04 Digne-les-Bains

CFA de la Chambre de métiers René Villeneuve **A**

### 84 Avignon

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse **A**

## Bac pro Bio-industries de transformation

### 13 Marseille

LP le Chatelier

### 84 Montoux

MFR la Denoves **A P**

### 04 Digne-les-Bains

CFA de la CCI des Alpes de Haute Provence

### 84 Isle sur la Sorgue

LPA

## Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option vigne et vin

### 84 Orange

LP viticole **A**

### 84 Richerenches

MFR Enclave des Papes **A P**

## Bac pro Logistique

### 04 Digne-les-Bains

LP du Sacré-Coeur **P**

### 13 Aubagne

LP Gustave Eiffel

### 13 Marseille

CFA du transport et de la logistique - AFT - IFTIM **A**

LP La Floride

LPP Saint André **P**

### 13 Miramas

LP Les Alpilles

### 13 Port St Louis du Rhône

LP Henri Leroy **P**

### 13 Vitrolles

LPP Caucadis **P**

### 84 Cavillon

LP Alexandre Dumas

### 84 Carpentras

CFA du transport et de la logistique - AFT - IFTIM **A**

## Bac pro Maintenance des équipements industriels

### 04 Manosque

SEP Les Iscles

### 05 Briançon

Lycée d'Altitude

### 13 Aix-en-Provence

LP Lycée Vauvenargues

LP Saint-Eloi **P**

### 13 Istres

CPAI Provence **A**

LP Latécoère

### 13 Marignane

LP Louis Blériot

### 13 Marseille

Lycée Jean Perrin

Ecole libre des métiers **P**

LP le Chatelier

LP Don Bosco **P**

SEP du lycée Jean Perrin

LP La Cabucelle **P**

### 13 Port-de-Bouc

LP Jean Moulin

### 13 Vitrolles

LP Mendès France

### 84 Avignon

LP Robert Schuman

Annexe du CFA de la chambre des métiers de Vaucluse **A**

### 84 Carpentras

SEP du lycée Jean Henri Fabre

### 84 Sorgues

LP de Sorgues

### 84 Valréas

LP Ferdinand Revoul

## Bac pro Boulanger Pâtissier

### 13 Marseille

CFA interprofessionnel Alphonse Mounier (Corot) **A**

SEP lycée hôtelier

## Bac pro Pilotage de systèmes de production automatisés

### 84 Carpentras

Lycée Jean-Henri Fabre

CFA Victor Hugo (CFA de l'IFRIA) **A**

## Bac pro Technicien vente et conseil qualité en produits alimentaires

### 05 Ventavon

MFR Montagne 05 **P**

### 84 Valréas

LPA Saint Dominique **P**

## Bac pro Technicien vente et conseil qualité en vins et spiritueux

### 84 Orange

LP viticole

# du CAP au diplôme d'ingénieur

## Bac techno STAV spécialité transformation des produits alimentaires

**84 Avignon**  
Lycée François Pétrarque

## MC Employé traiteur

**13 Marseille**  
CFA interprofessionnel Alphonse Mounier (Corot) **A**  
SEP du lycée hôtelier

## MC Boulangerie spécialisée

**13 Marseille**  
CFA interprofessionnel Alphonse Mounier (Corot) **A**

## MC Pâtisserie boulangère

**84 Avignon**  
CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse **A**

## MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

**04 Digne-les-Bains**  
CFA de la Chambre de métiers René Villeneuve **A**

## 13 Aix-en-Provence

CFA du pays d'Aix **A**  
**13 Marseille**  
CFA interprofessionnel Alphonse Mounier (Corot) **A**

**84 Avignon**  
CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse **A**

## BTS Bioanalyses et contrôles

**13 Marseille**  
Lycée Marie Curie

## BTS Diététique

**13 Marseille**  
Lycée Marie Curie  
Lycée technique La Cadenelle **P**  
**84 Avignon**

Ecole hôtelière d'Avignon de la CCI

## BTSA Science et technologie des aliments - aliments et processus technologiques

**84 Avignon**  
Lycée François Pétrarque (CFA de l'IFRIA) **A**

## BTSA Technico-commercial vins et spiritueux

**84 Orange**  
LP viticole (CFA Louis Giraud) **A**

## BTSA Viticulture-oenologie

**84 Avignon**  
Lycée François Pétrarque  
**84 Orange**  
LP viticole (CFA Louis Giraud) **A**

## DUT Génie biologique option industries alimentaires et biologiques

**04 Digne-les-Bains** IUT  
**84 Avignon** IUT

## DUT Génie du conditionnement et de l'emballage (adaptation locale agroalimentaire)

**84 Avignon**  
IUT d'Avignon

## Licence pro commercialisation des produits agroalimentaires et agricoles (fruits et légumes) à l'international

**84 Avignon**  
IUT d'Avignon

## Licence pro management des systèmes qualité pour la filière viti-vinicole

**84 Orange**  
LP viticole (Aix-Marseille Université)

## Licence pro valorisation et commercialisation des plantes aromatiques méditerranéennes

**13 Marseille**  
Aix-Marseille Université

## Licence action commerciale inter-entreprise : industrie et service aux entreprises

**13 Aix-en-Provence**  
IUT d'Aix-en-Provence **A**

## Licence pro distribution : management de rayon

**13 Aix-en-Provence**  
IUT d'Aix-en-Provence **A**

## Licence pro organisation et gestion des achats

**13 Aix-en-Provence**  
IUT d'Aix-en-Provence **A**

## Licence pro microbiologie dans les industries agroalimentaires

**13 Marseille**  
Luminy ESIL

## Licence pro management de la production en agroalimentaire

**84 Avignon**  
IUT d'Avignon **A** possible avec IFRIA

## Chef de projet commercial pour l'agroalimentaire

**84 Avignon**  
ISEMA **A** possible



**A** : formation en apprentissage  
**P** : les lycées privés  
**R** : CAP modalités pédagogiques adaptées

Il existe aussi de nombreux masters (bac + 5), des licences professionnelles et des écoles d'ingénieurs, dans l'académie et hors académie.  
Consultez onisep.fr