



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



ONISEP L'INFORMATION  
POUR L'ORIENTATION

# Responsable qualité en agroalimentaire

Personnage clé de l'industrie agroalimentaire, le ou la responsable qualité en agroalimentaire est en charge du contrôle de toute la chaîne de fabrication d'un produit et doit garantir la sécurité des aliments qui sortent de l'usine.

## SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **bac + 2**

Salaire débutant : **2333 €**

Statut : **Statut salarié**

**Synonymes :** Ingénieur qualité, Responsable hygiène, qualité, sécurité, environnement en agroalimentaire (hqse), Responsable qualité sécurité environnement en agroalimentaire

**Métiers Associés :** Boucher / bouchère, Boulanger / boulangère

**Secteur professionnel :** Industrie alimentaire

**Centre d'intérêt :** J'aime organiser, gérer



© Alain Potignon/Onisep

## Le métier

### Une démarche globale

Le ou la responsable qualité met en place et suit les procédures qualité de son usine. Il ou elle sensibilise le personnel aux bonnes pratiques en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité en organisant des formations. Rédiger les procédures à respecter par tous les acteurs concernés (services internes, fournisseurs et sous-traitants) fait partie de ses tâches. Ses recommandations peuvent modifier l'organisation de la chaîne de travail puisqu'il peut proposer de modifier les *process* (*procédés*) pour améliorer la qualité.

### Des contrôles sur toute la chaîne

Le ou la responsable qualité organise des tests ou des audits internes pour être en accord avec le cahier des charges des clients et les normes réglementaires. Contrôler les matières premières qui arrivent tout comme les produits finis qui quittent l'entreprise, est au cœur de son activité. Pour cela, il faut veiller à la traçabilité, à l'hygiène, au respect des recettes et de la chaîne du froid notamment, contrôler l'étiquetage, etc. afin de garantir au consommateur des aliments sains.

### Une amélioration continue

La veille informative est de rigueur pour appliquer les nouvelles réglementations qui émergent dans son domaine. Il faut surveiller les indicateurs de qualité et les faire corriger sur le cahier des charges ou modifier le *process* (*procédé*) le cas échéant. Il est aussi important de rédiger des rapports hebdomadaires.

## Compétences requises

### Généraliste avec expérience

Le ou la responsable qualité en agroalimentaire occupant un poste transversal, ses compétences et ses connaissances doivent être larges. Il faut, par exemple, maîtriser les rouages de la fabrication, des matières premières aux produits finis. De même, être à l'aise avec l'informatique, l'anglais et les normes et obligations légales de son domaine est indispensable. Dans les PME (petites et moyennes entreprises), une première expérience significative dans la production alimentaire est un atout.

## À l'aise avec ses interlocuteurs

Ce professionnel ou cette professionnelle est capable de s'adapter à des interlocuteurs très différents : opérateurs et opératrices, clientèle ou bien direction de l'entreprise. L'animation de réunions et parfois même de formation, est de son ressort. Aisance relationnelle, sens de l'écoute et diplomatie sont des aptitudes indispensables pour sensibiliser chacun et chacune aux exigences de la sécurité alimentaire et parfois gérer des situations tendues lorsqu'il s'agit de faire évoluer les façons de faire.

## Des qualités humaines importantes

Le ou la responsable qualité en agroalimentaire doit être force de proposition pour augmenter la qualité au sein de l'entreprise. Pour cela, il faut faire preuve d'écoute, et de rigueur mais aussi d'un bon esprit de synthèse. Habile en négociation, il faut savoir convaincre et être diplomate.

## Où l'exercer ?

### Différentes casquettes

Dans une PME (petite et moyenne entreprise), le ou la responsable qualité pourra cumuler la fonction qualité avec un poste en production (directeur ou directrice technique ou bien responsable de production, par exemple) ou en recherche et développement. Dans ce cas, le travail s'effectue seul ou seule et il faut assurer soi-même les contrôles, avec beaucoup d'activité sur le terrain. Dans un grand groupe au contraire, le ou la responsable qualité se concentre davantage sur les aspects stratégiques de la fonction et participe activement à l'amélioration des *process* (*procédés*).

### Au carrefour des services

Répondant à la direction des opérations ou à la direction générale de l'entreprise ou de l'usine, ce professionnel ou cette professionnelle travaille en étroite collaboration avec tous les services. Dans une structure importante, il n'est pas rare de superviser le travail d'une équipe de techniciens et techniciennes qualité et de biologistes. Le ou la responsable qualité représente également son entreprise auprès des services vétérinaires, des organismes de contrôle, de la clientèle et des fournisseurs.

### Des missions élargies

Souvent en réunion, ce ou cette responsable doit parfois partir en déplacement pour intervenir sur différents sites ou filiales de l'entreprise. Selon l'activité de son entreprise, son expertise peut être attendue dès la culture de la matière première et jusqu'à son conditionnement.

## Les études

# Après le bac

2 ans pour obtenir le BTS bioanalyses en laboratoire de contrôle ; biotechnologies en recherche et en production ; bioqualité ; ou le BTSA analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales ; qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire ; éventuellement complétés par une licence professionnelle du domaine des industries agroalimentaires, de l'alimentation spécialisées en management de la qualité, de la sécurité, de l'environnement, en risques industriels... 3 ans pour obtenir le BUT génie biologique parcours sciences de l'aliment et biotechnologie.

5 ans pour préparer un diplôme d'ingénieur spécialisé en gestion de la qualité, en hygiène-sécurité-environnement, en procédés industriels... ou un master du domaine agroalimentaire spécialisé en gestion de la qualité, en hygiène-sécurité-environnement, en procédés industriels...

## bac + 2

- [BTS bioanalyses en laboratoire de contrôle](#)
- [BTS bioqualité](#)
- [BTS biotechnologie en recherche et en production](#)
- [BTSA analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales](#)
- [BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques](#)
- [BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option produits laitiers](#)
- [DEUST technicien en qualité et distribution des produits alimentaires](#)

## bac + 3

- [Bachelor agro alimentation et agroalimentaire durables](#)
- [BUT génie biologique parcours sciences de l'aliment et biotechnologie](#)
- [BUT qualité, logistique industrielle et organisation parcours qualité et management intégré](#)
- [Licence pro mention métiers de la qualité](#)
- [Licence pro mention qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement](#)

## bac + 5

- [Diplôme d'ingénieur de l'École d'ingénieurs de l'université de Caen spécialité agroalimentaire](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité industries alimentaires](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité production agroalimentaire](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire de Lille de l'Université de Lille spécialité génie biologique et agroalimentaire](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire de l'université Sorbonne Université spécialité agroalimentaire](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'École supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest spécialité microbiologie et sécurité](#)

## sanitaire

→ Diplôme d'ingénieur de l'École supérieure d'ingénieurs Réunion Océan Indien de l'université de la Réunion spécialité agroalimentaire

→ Diplôme d'ingénieur de l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement

→ Diplôme d'ingénieur de l'Institut Polytechnique UniLaSalle spécialité agroalimentation et santé

→ Diplôme d'ingénieur de l'Institut Polytechnique UniLaSalle spécialité agronomie et agro-industries

→ Diplôme d'ingénieur de l'ISTOM (École supérieure d'agro-développement international)

→ Master mention nutrition et sciences des aliments

## **Emploi et secteur**

### **Des postes limités**

C'est au sein des grandes entreprises de l'agroalimentaire (sachant que celles-ci ne représentent qu'un petit pourcentage des 17 647 entreprises du secteur) que le ou la responsable qualité trouve le plus d'opportunités d'embauche. Ceci étant dit, la qualité est désormais incontournable dans le secteur. Dans les PME (petites et moyennes entreprises), la polyvalence est recherchée et le ou la responsable qualité exerce souvent un poste en production en plus de son activité qualité. Ce professionnel ou cette professionnelle garantit la traçabilité des produits de son usine.

### **Un métier en évolution constante**

Son rôle continue d'évoluer et de s'élargir au-delà du contrôle de procédures. Il lui est aujourd'hui possible d'intervenir depuis la conception des produits jusqu'au suivi des ventes et être donc en contact avec les fournisseurs et les clients. L'évolution de la réglementation doit être suivie de près. Son travail peut permettre à l'entreprise d'obtenir ou de maintenir une certification ou un label, qui boostera les ventes.

### **Manager ou expertiser**

Une solide expérience dans la qualité offre un bon tremplin pour progresser. Un ou une responsable qualité peut évoluer vers des fonctions de management, jusqu'à la direction générale d'un site. Il est aussi possible de devenir expert ou experte, auditeur ou auditrice interne dans une grande entreprise, ou bien encore inspecteur ou inspectrice en bureau de contrôle.

### **Secteur**

**Industrie alimentaire**

## Salaire du débutant \*

À partir de 2333 euros brut par mois.

\* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

## Pour aller plus loin

### Sur le web

[Offres d'emploi de l'APECITA](#) ↗

[Site de l'Association nationale des industries alimentaires](#) ↗

[Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire.](#) ↗

### Centre d'intérêt

[J'aime organiser, gérer](#) →

## Autres métiers à découvrir

Technicien qualité

Technicien de production en biologie

Technicien de contrôle

Responsable de production alimentaire

Ingénieur procédés en chimie