

LA RÉGION PRÉSENTE

LES MÉTIERS DE L'AGROALIMENTAIRE

CHOISIR MON MÉTIER



L'ORIENTATION
EN RÉGION
DES PAYS DE LA LOIRE

RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE

DES CHIFFRES

L'AGROALIMENTAIRE EN PAYS DE LA LOIRE

74 000 salariés (hors intérim et activités de bouche)

1 000 entreprises agroalimentaires

2^e région française en terme d'effectifs

1^{er} employeur régional en matière d'effectifs

LE PROFIL DES SALARIÉS

44 ans d'âge moyen

80% d'ouvriers

43% de femmes

Ce premier secteur industriel 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, utilisation de protéines végétales, meilleure qualité, présentation performante et attractive : de la composition du produit à sa présentation, la recherche est continue et indispensable.



PRODUCTION

À 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. Un axe dans lequel le marketing joue un rôle important.

UN SECTEUR EN PLEINE ÉVOLUTION

Recours croissant aux protéines végétales ou alternatives (micro-algues, insectes, etc.), limitation du sucre, suppression des additifs, utilisation d'emballages recyclables ou bio-sourcés : des tendances qui engagent les entreprises dans l'éco-responsabilité (limitation des déchets, de la consommations en eau et énergie, etc.). Par ailleurs, toute la chaîne, de la culture et de l'élevage jusqu'à la livraison au consommateur, bénéficie de la révolution numérique.



Virginie, responsable d'exploitation dans l'industrie alimentaire

Après un BUT Industrie agroalimentaire, Virginie a trouvé sa voie dans un métier très varié : service qualité, recherche et développement pour concevoir de nouveaux produits, gestion des ressources humaines... Trouver des solutions à chaque instant pour satisfaire le client est sa motivation quotidienne. « Proposer des produits sains pour nos concitoyens, c'est quelque chose de passionnant ! »

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

■ **Technicien de maintenance**

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

■ **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.



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 QUESTIONS ?

« LA RECHERCHE ET LE DÉVELOPPEMENT (R&D), SEULEMENT POUR LES INGÉNIEURS »

Si la création ou l'amélioration des produits relève principalement des compétences des ingénieurs, il est cependant possible de travailler en centre R&D, en tant que technicien ou assistant ingénieur. Les BTS Biotechnologies (bac+2) et BUT Génie biologique (bac+3) sont des exemples de formations permettant de participer à l'innovation et l'élaboration des recettes du futur.

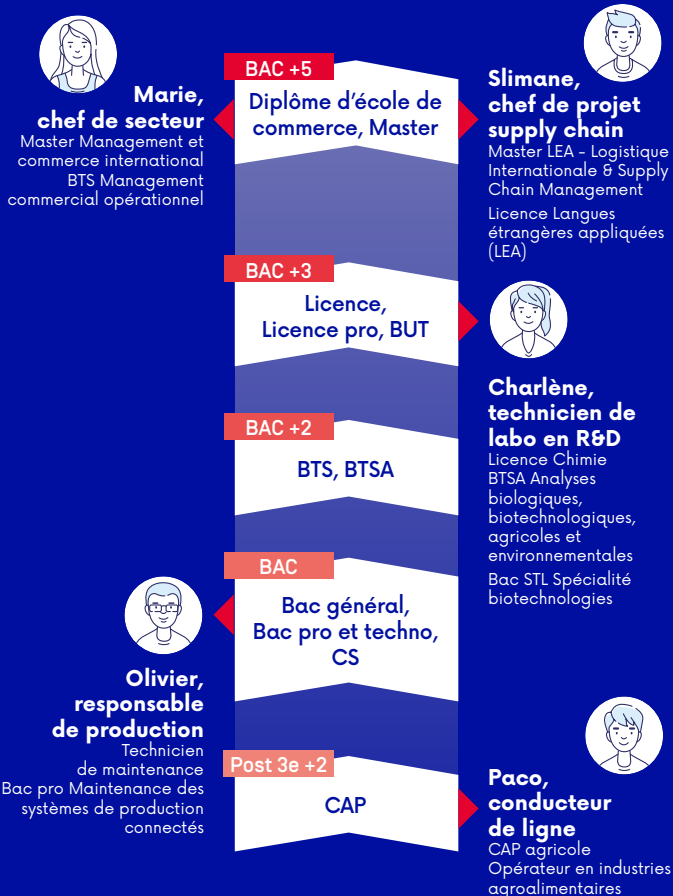
« L'APPRENTISSAGE, QUELS AVANTAGES ? »

L'alternance centre de formation / entreprise permet de mettre en application les savoirs et techniques à travers des process et phases de productions réels. Dans ce cadre, l'apprenti reçoit un salaire et ses frais de formation sont pris en charge. Par ailleurs, cette première expérience professionnelle facilite l'accès à un premier emploi en fin d'études.

« QUEL PROFIL AVOIR POUR TRAVAILLER DANS L'AGROALIMENTAIRE ? »

Ce secteur présente un large choix de métiers autour des activités de R&D, de production, de qualité, de maintenance, de logistique et de commercialisation. Curiosité, sens de la qualité, rigueur et envie d'évoluer sont autant de qualités qui permettent de trouver sa place dans ce domaine.

DES PARCOURS



DES FORMATIONS EN PAYS DE LA LOIRE

■ Acheteur

NIVEAU BAC +3

BUT Techniques de commercialisation
Licence pro Marketing et commerce international
des vins de terroir

■ Chef de produit

NIVEAU BAC +4

Agricadre, ESA

NIVEAU BAC +5

MSC & MBA in food and agrobusiness
management
Diplôme d'ingénieur de l'École 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 Qualité, alimentation, innovation et
maîtrise sanitaire option aliments et processus
technologiques (BIOQUALIM)

■ Formulateur de produits alimentaires

NIVEAU BAC +2

BTS Bioanalyses et contrôles

NIVEAU BAC +3

BUT Génie chimique, génie des procédés
Licence Chimie

NIVEAU BAC +5

Master Chimie

■ Ingénieur recherche et développement

NIVEAU BAC +5

Diplôme d'ingénieur en alimentation de l'Institut
Agro Rennes-Angers
Master mention nutrition et sciences
des aliments

■ Responsable planning et ordonnancement

NIVEAU BAC +2

BTS Assistance technique d'ingénieur
BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise
sanitaire (BIOQUALIM)

NIVEAU BAC +3

BUT Qualité, logistique industrielle et organisation
Licence pro Métiers de l'industrie : gestion
de la production industrielle

■ Responsable qualité

NIVEAU BAC +3

Licence pro Qualité, hygiène, sécurité, santé,
environnement parcours sécurité sanitaire des
aliments - qualité - nutrition et analyses

NIVEAU BAC +5

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

■ Technicien de maintenance

NIVEAU BAC

Bac pro Maintenance des systèmes de production
connectés

NIVEAU BAC +2

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

NIVEAU BAC +3

BUT Génie industriel et maintenance

■ Technicien R & D

NIVEAU BAC +2

BTS Métiers de la chimie
BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise
sanitaire (BIOQUALIM)

NIVEAU BAC +3

BUT Génie biologique parcours sciences de
l'aliment et biotechnologie
Licence pro 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 site de l'orientation
en région des Pays de la Loire sur
choisirmonmetier-paysdelaloire.fr

■ Retrouvez plus d'informations sur
alimetiers.com

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

Orientibus
Découvrez les métiers
Trouvez votre voie

Septembre 2024 – Photo de couverture : © Gettyimages - AleksandarGeorgiev

Hôtel de la Région

1 rue de la Loire

44 966 Nantes cedex 9

02 28 20 50 00 - **paysdelaloire.fr**



**RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE**