



Le secteur de l'ALIMENTATION
J'y ai ma place!
 en région **Centre-Val de Loire**



ALIMENTATION :
 Ensemble des activités de transformation, de production et de vente des produits alimentaires de toutes sortes.



DES MÉTIERS AU CŒUR DE L'ALIMENTATION EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

La gamme des produits transformés et vendus au sein de l'industrie agroalimentaire et de l'alimentation de détail est large : elle va de l'eau minérale au yaourt en passant par les plats surgelés. Le cœur de la filière alimentaire est constitué d'entreprises de transformation alimentaire (industries et artisanat). Ce secteur recrute pour des postes qui vont du boulanger au conducteur de ligne de production en passant par le responsable qualité.

L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE
 L'industrie agroalimentaire comprend l'ensemble des activités industrielles qui transforment des matières premières issues de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche en produits alimentaires destinés essentiellement à la consommation humaine. Elle regroupe de nombreuses filières (industries des viandes, industries laitières, fabrication des boissons, etc.) et un large éventail de métiers (conception, production/maintenance, contrôle/qualité et recherche/développement).

L'ALIMENTATION DE DÉTAIL
 L'alimentation de détail regroupe les activités de transformation et de vente en détail dont les commerces artisanaux tels que les boulangers, pâtisseries, charcutiers ou bouchers qui vendent leur propre production mais aussi les vendeurs et commerçants de ce secteur.

Le secteur de l'alimentation continue de générer des emplois en région Centre-Val de Loire :
22 269 emplois
2 707 établissements



Âge
14 % des salariés ont - de 25 ans (hors apprentis)
61 % des salariés ont entre 25 et 49 ans
25 % des salariés ont 50 ans ou +

Les départements où ces secteurs professionnels représentent une part importante de l'activité



La répartition femmes-hommes
41 % (femmes)
59 % (hommes)



La répartition des salariés selon la taille des établissements
32 % des établissements de - 10 salariés
23 % des établissements de 10 à 49 salariés
45 % des établissements de 50 salariés et +

Et demain ?
 Ce secteur est confronté à plusieurs défis : concurrence mondiale croissante, évolution des goûts et des attentes des consommateurs, modernisation technique et nouvelles contraintes réglementaires. Pour y répondre, les entreprises cherchent à fidéliser des profils de plus en plus qualifiés : techniciens, logisticiens, commerciaux et responsables qualifiés.

Sources des données : Insee RP / DADS (2015) / SIRENE (2017) / Traitement GIP Alfa Centre-Val de Loire - ORFE 2018. Crédits photos : © Shutterstock / iStock.com



Antoine, 34 ans, responsable de fabrication chez "Maingourd" à La Chapelle-Saint-Mesmin.
 Ingénieur de formation, il est responsable de tout le processus de fabrication des boîtes de conserve, de la réception des matières premières à la livraison, en veillant à la gestion de l'énergie et au respect des normes. En charge du planning et des personnels, il gère jusqu'à 110 personnes. Devant « gérer l'humain », Antoine se voit comme « un facilitateur du travail de tout le monde ». Il aime travailler avec tous types d'agents, quel que soit leur métier, pour les rendre polyvalents et les faire évoluer au sein de l'entreprise.

EXEMPLES DE MÉTIERS

INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

- Boulangier industriel ou boulangère industrielle**
 Assurer la fabrication et la cuisson de pains en volume important et assurer le nettoyage des ustensiles de cuisine et de laboratoire.
- Responsable de production alimentaire**
 Coordonner les différents métiers de la fabrication de produits agroalimentaires, de la transformation à l'emballage, dans le respect des coûts, des délais et de la qualité des produits.
- Conducteur ou conductrice de ligne de production alimentaire**
 Maîtriser le procédé industriel de fabrication de produits alimentaires, de l'approvisionnement au contrôle de qualité du produit fini, par le respect des délais, des cadences, de la qualité et du coût des produits.
- Technicien ou technicienne de maintenance en industrie agroalimentaire**
 Contrôler, surveiller et entretenir régulièrement les équipements pour éviter les pannes et les interruptions de la production. Concevoir et proposer des solutions pour optimiser la sécurité et les performances des matériels.

ALIMENTATION DE DÉTAIL

- Charcutier-traiteur ou charcutière-traiteuse**
 Préparer, réaliser et vendre des produits de charcuterie et des produits traiteurs (entrées froides, entrées chaudes, plats cuisinés).
- Chocolatier-confiseur ou chocolatière-confiseuse**
 Choisir les matières premières, surveiller les dosages, maîtriser les techniques d'enrobage, de trempage et de cuisson pour inventer et proposer des produits dérivés du sucre et du chocolat.
- Commerçant ou commerçante en alimentation**
 Sélectionner des fournisseurs, vendre ses produits, gérer son commerce et fidéliser ses clients.
- Pâtissier artisanal ou pâtissière artisanale**
 Confectionner des gâteaux et entremets par la fabrication de différentes pâtes en veillant au bon choix des garnitures et des temps de cuisson. En s'installant à son compte, des compétences en gestion sont nécessaires.

Tous les métiers sont MIXTES !



EXEMPLES DE PARCOURS



EXEMPLES DE FORMATIONS EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

- Charcutier-traiteur ou charcutière-traiteuse**
CAP ou équivalent
 CAP Boucher (FI/FC)
 CAP Charcutier-traiteur (FI/FC)
Mention complémentaire Employé traiteur (FI)
- Pâtissier artisanal ou pâtissière artisanale**
CAP ou équivalent
 CAP Pâtissier (FI/FC)
Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant (FI/FC)
Mention complémentaire Pâtisserie boulangère (FI)
- Conducteur/trice de ligne de production alimentaire**
CAP ou équivalent
 Titre professionnel Conducteur(trice) d'installations et de machines automatisées (FC)
- Responsable de production alimentaire**
BAC + 5
 Master Sciences du vivant parcours management des entreprises de la santé, de la cosmétique et de l'agro-alimentaire (FI)
- Bac pro Boucher charcutier traiteur (FI)**
Brevet professionnel Charcutier-traiteur (FI/FC)
- Bac pro Boulanger pâtissier (FI)**
Brevet technique des métiers Pâtissier confiseur glacier traiteur (FI/FC)
- Bac pro Bio-industries de transformation (FI)**
Bac pro Pilote de ligne de production (FI)
- Titre professionnel** Technicien(ne) de production industrielle (FC)
- BAC + 2**
BTSA Sciences et technologies des aliments (FI)
- Titre professionnel** Technicien(ne) supérieur(e) en production industrielle (FC)

FI - Formation initiale : pour les élèves et les étudiants, formation sous statut scolaire ou en apprentissage.
FC - Formation continue : pour les personnes ayant un emploi ou à la recherche d'un emploi. Financée par la personne elle-même, son employeur ou Pôle Emploi.

Retrouvez toutes les formations sur onisep.fr et etoile.regioncentre-valde Loire.fr

ÉLÈVES, ÉTUDIANTS, SALARIÉS, DEMANDEURS D'EMPLOI



CLÉOR est un outil d'aide à l'orientation disponible sur tablette, smartphone et ordinateur.

Grâce à **CLÉOR** vous disposez d'informations actualisées sur les métiers, les emplois, les formations, les compétences et les recrutements en cours.

Rendez-vous sur www.cleor-centrevalde Loire.fr
 Un outil développé par le Gip Alfa Centre-Val de Loire

Besoin d'un conseil en orientation ? Plusieurs solutions...



Pour trouver le lieu d'information le plus adapté à votre demande, rendez-vous sur etoile.regioncentre-valde Loire.fr



ONISEP
monorientationligne.fr



Crédit photo: © Peopleimages / iStock.com