

**Pistes pour aider vos élèves à découvrir les industries agroalimentaires**

# → Découvrir les industries agroalimentaires

## → Contexte

L'industrie agroalimentaire tient une place de premier plan dans le paysage économique français. En région Centre-Val de Loire, elle est particulièrement diversifiée et présente dans tous les secteurs de la production agricole. C'est aussi un secteur qui recrute... pourtant peu choisi par les élèves.

Cette séquence pédagogique a été conçue pour vous aider à accompagner les élèves de 3<sup>e</sup> et de 2<sup>de</sup> en particulier, dans la découverte des industries agroalimentaires et à les inscrire dans la démarche du Parcours Avenir.

## → Objectifs pédagogiques

- Découvrir le secteur des industries agroalimentaires, les formations liées à ce secteur et les perspectives d'avenir en terme d'emploi.
- Faire découvrir aux élèves des ressources en ligne pour compléter leurs informations.
- Permettre aux élèves de devenir autonomes dans la recherche d'informations.

## → Modalités pratiques

- Personnels concernés : professeur-e principal-e, conseiller-ère d'orientation-psychologue, professeur-e documentaliste...
- Heure de vie de classe, découverte du monde économique et professionnel, cours.
- Durée : 1h ou 1h30 selon les étapes que vous souhaitez aborder avec les élèves (elles ne sont pas toutes obligatoires).
- Matériel : ordinateurs et connexion internet.
- Possibilité de faire travailler les élèves en groupe sur certaines parties.

## → Ressources

- La lettre infos Onisep Équipes Éducatives n°36 sur l'industrie agroalimentaire disponible sur le site Onisep : <http://www.onisep.fr/Mes-infos-regionales/Centre/Publications-de-la-region/Publications-pour-les-equipes-educatives/Lettres-Infos-Onisep-equipes-educatives>

- Site d'information sur les métiers de l'Alimentaire, des formations et les emplois de la filière : [alimetiers.com](http://alimetiers.com)

**LES ALIMÉTIERS**  
L'alimentaire : une découverte, une formation, un emploi !

- Le portail de l'agroalimentaire : [www.ania.net](http://www.ania.net)



- Site Apecita : [www.apecita.com](http://www.apecita.com)



- Site de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt : [draaf.centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr](http://draaf.centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr)

- Les métiers de l'agroalimentaire, à consulter dans l'espace Kiosque des CDI et BDI, ou sur Biblionisep.



## → Déroulement de la séance

### Durées

#### 10' - 15' → **Étape 1 À la découverte des produits issus de l'industrie agroalimentaire**

*Pour la réalisation de cette étape, voir page 3*

➤ Demander aux élèves de lister des produits issus de l'industrie agroalimentaire.

Les élèves peuvent chercher à partir :

- du menu du restaurant scolaire de la semaine,
- de ce qu'ils consomment à la maison, au goûter,
- en recherchant des images sur le web...

Il est possible d'intégrer des images ou des exemples de produits qui ne sont pas issus de l'Industrie agroalimentaire et introduire des produits issus de l'industrie cosmétique et/ou pharmaceutique.

#### 15' → **Étape 2 Définir le panorama des "grandes familles" du secteur agroalimentaire**

*Pour la réalisation de cette étape, voir page 3*

➤ Présenter les 8 grandes familles du secteur agroalimentaire.

➤ A l'issue du brainstorming de l'étape 1, classer les produits cités par grandes familles du secteur agroalimentaire.

#### 10' - 15' → **Étape 3 Caractéristiques de l'industrie agroalimentaire**

*Pour la réalisation de cette étape, voir page 4*

Travail de recherche, éventuellement en petits groupes.

➤ Définir les caractéristiques de l'industrie agroalimentaire.

➤ Demander aux élèves de rechercher des chiffres liés à l'industrie agroalimentaire, en France et en région Centre-Val de Loire sur le site [www.ania.net](http://www.ania.net) et/ou [draaf.centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr](http://draaf.centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr)

➤ Réaliser une cartographie des entreprises de l'industrie agroalimentaire en France et en région Centre-Val de Loire.

#### 15' - 20' → **Étape 4 Définir les modes de fabrication et le process**

*Pour la réalisation de cette étape, voir page 5*

➤ Choisir un produit issu de l'industrie agroalimentaire : le yaourt.

➤ Visionner une vidéo pour aider à définir le mode de fabrication [www.youtube.com/watch?v=ajvUdq5KQdU](http://www.youtube.com/watch?v=ajvUdq5KQdU) et réaliser ensuite un schéma du processus de fabrication.

➤ Lister et définir les ingrédients qui le composent.

➤ Expliquer les étapes de la fabrication : "du champ à l'assiette".

Pour aller plus loin, il est possible de réaliser un TP sur la fabrication d'un yaourt maison.

Il est également possible de prendre l'exemple de la réalisation d'un savon.

#### 15' → **Étape 5 Définir les fonctions de l'entreprise et les métiers**

*Pour la réalisation de cette étape, voir page 7*

➤ Présenter les fonctions de l'entreprise.

➤ En petits groupes, les élèves pourront faire une recherche sur le site <http://alimetiers.com> et visionner les vidéos pour chaque fonction.

➤ Définir ensuite les métiers par fonction et demander aux élèves d'en détailler 1 ou 2.

➤ Demander aux élèves de présenter leur recherche sur les métiers.

#### 10' → **Étape 6 Les formations**

*Pour la réalisation de cette étape, voir page 12*

➤ Rechercher les formations en lien avec les métiers de l'industrie agroalimentaire, cosmétique et pharmaceutique.

## Support pédagogique de la séance

### → Étape 1 À la découverte des produits issus de l'industrie agroalimentaire

Tout ce que nous consommons a fait l'objet de transport, conservation, application de froid, transformation mis à part les fruits de saison, quelques rares légumes et le lait cru.

Les denrées issues de la production ne peuvent être pour la plupart, ni consommées en l'état, ni immédiatement.

### → Étape 2 Définir le panorama des "grandes familles" du secteur agroalimentaire

■ Les 8 grandes familles du secteur agroalimentaire sont présentées dans la lettre infos Onisep Équipes Éducatives n°36 sur l'industrie agroalimentaire (p. 3 et 4) disponible en téléchargement sur le site Onisep :

<http://www.onisep.fr/Mes-infos-regionales/Centre/Publications-de-la-region/Publications-pour-les-equipes-educatives/Letres-infos-Onisep-equipes-educatives>

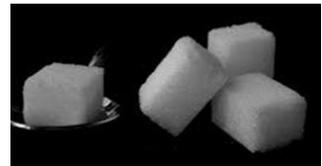
#### ■ L'industrie de la viande



#### ■ L'industrie laitière



#### ■ L'industrie du sucre



#### ■ L'industrie des boissons



#### ■ L'industrie des corps gras, huiles et margarines



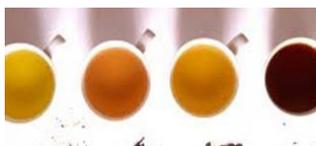
#### ■ L'industrie des produits à base de céréales



#### ■ L'industrie des produits alimentaires élaborés et conservés



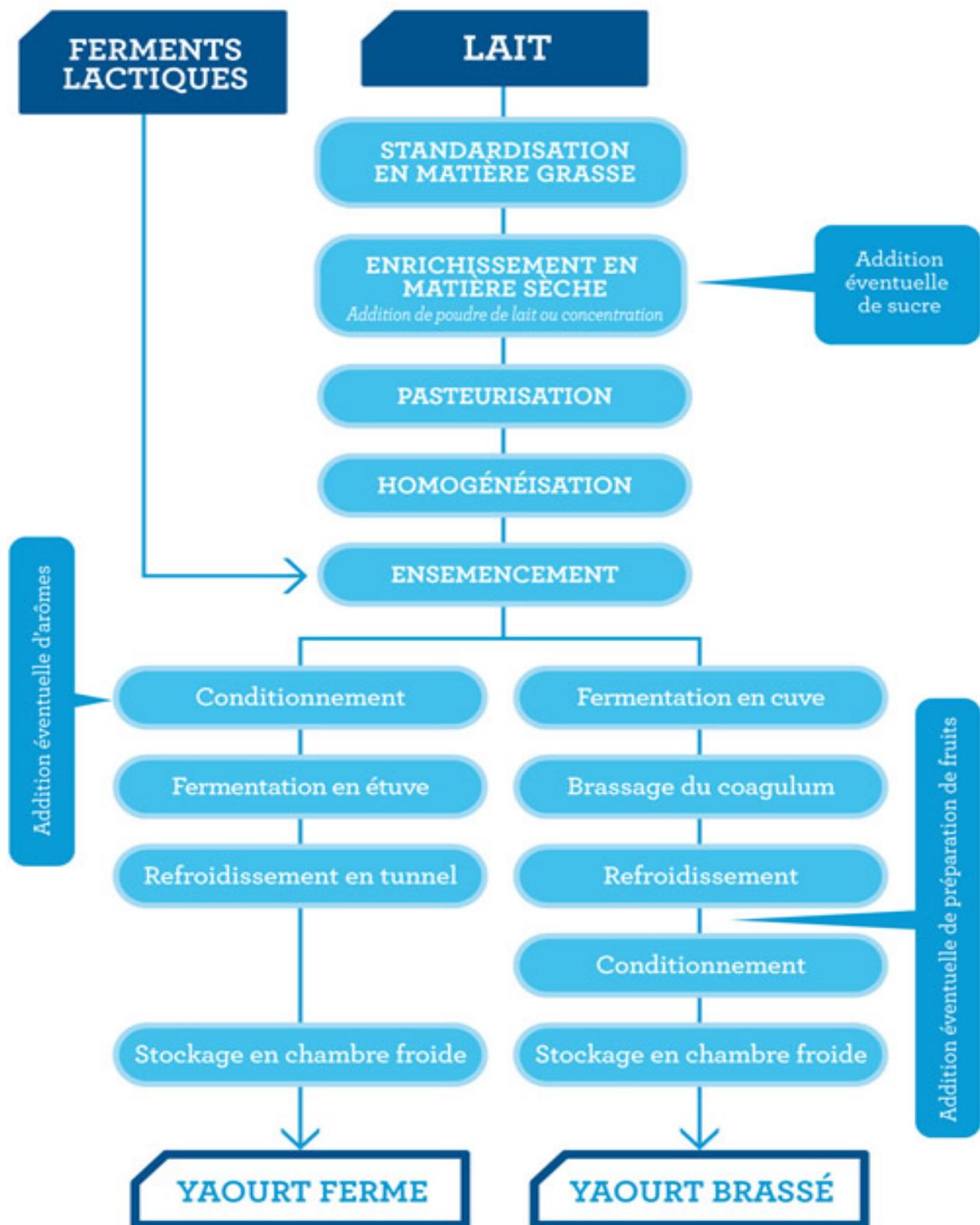
#### ■ L'industrie des produits alimentaires divers





→ **Étape 4 Définir les modes de fabrication et le process**

■ **Schéma de la fabrication du yaourt et des autres laits fermentés**



## ■ La fabrication du yaourt industriel

### De la traite à la laiterie

La matière première du yaourt est le lait, comme pour tous les produits laitiers. Le traitement de cette matière première est donc dans le cycle de fabrication du yaourt. Le lait nécessaire à la fabrication du yaourt est collecté dans des fermes laitières, où les vaches sont élevées et traitées, en respectant des règles d'hygiène strictes. Le lait, ainsi collecté par camions-citernes isothermes, prend ensuite la direction de la laiterie, où il sera analysé pour vérifier sa qualité.

### La pasteurisation

Si cette étape de pasteurisation n'est pas obligatoire à l'obtention d'un yaourt, elle est toutefois effectuée le plus souvent afin d'éliminer les micro-organismes présents dans le lait et indésirables pour l'homme. La pasteurisation consiste à chauffer le lait jusqu'à une température de 72°C (jusqu'à 85°C) pendant 15 secondes.

### L'ensemencement

Avant d'êtreensemencé, le lait est refroidi et maintenu à une température de 43°C, température à laquelle les enzymes présents dans les ferments lactiques effectueront au mieux leur tâche. L'ensemencement consiste ainsi à introduire des ferments lactiques spécifiques dans le lait, afin que celui-ci prenne une nouvelle consistance. Les règles de fabrication d'un yaourt sont ainsi strictes : pour faire un yaourt, on doit introduire deux types de ferments lactiques, le lactobacillus bulgaricus et le streptococcus thermophilus.

### L'étuvage

Une foisensemencé, le lait est mis en pots. Les pots fermés entrent ensuite en salle chaude pendant 3 heures afin de permettre aux ferments de se multiplier et transformer le lait en yaourt.

### Le conditionnement

Il existe sur le marché de nombreux types de yaourts. Ils peuvent être fermes, brassés ou encore liquides, nature, sucrés ou édulcorés, additionnés de fruits ou encore aromatisés. Certains affichent 0% de matière grasse, d'autres sont enrichis en crème.

- La fabrication du **yaourt "ferme"** : le lait estensemencé directement dans les pots, lesquels passent dans une étuve à 42°C - 44°C pendant environ trois à cinq heures, condition favorable au développement des ferments qui se multiplient par millions et digèrent une partie du lactose, en produisant de l'acide lactique.
- La fabrication du **yaourt "brassé"** ne s'effectue pas en pots mais dans des cuves. Le gel obtenu après fermentation est brassé, puis refroidi, avant d'être conditionné et stocké en chambre froide.
- Le **yaourt "à boire"** a une texture liquide pour être consommé sans cuillère, comme une boisson. Après avoir été brassé, il est battu dans les cuves jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée et enfin conditionné en bouteilles.
- Les **yaourts 0%**, au lait demi-écrémé, ou au lait entier : la maîtrise du pourcentage de matière grasse d'un yaourt est très simple. On utilise un lait écrémé (qui contient 0% de matière grasse) pour fabriquer du yaourt 0%, un lait demi-écrémé pour fabriquer du yaourt au lait demi-écrémé et un lait entier pour fabriquer un yaourt au lait entier.
- Les **yaourts aux fruits ou aromatisés aux fruits** : les yaourts aux fruits contiennent au minimum 5% de fruits, intégrés à une préparation que l'on peut comparer à de la confiture de fruits. La préparation de fruits est ajoutée à des yaourts nature brassés, après les étapes de fermentation, brassage et refroidissement. Les yaourts aromatisés sont des yaourts nature auxquels on a ajouté des arômes.
- Les **yaourts au lait de chèvre ou de brebis** : le processus de fabrication est absolument identique pour tous les types de yaourt. Seule l'origine du lait change pour les yaourts au lait de chèvre ou de brebis.

### Le stockage

Comme pour tous les produits périssables, la date de péremption d'un yaourt est une DLC, c'est-à-dire une Date Limite de Consommation.

La DLC est fixée jusqu'au moment où le produit frais commence à se dégrader et à présenter un danger pour la santé du consommateur. Le yaourt nature est l'exception qui confirme cette règle !

À la maison, le yaourt nature peut en effet se consommer au-delà de sa DLC (mais par contre, les commerçants n'ont plus le droit de le vendre, ni les restaurants de le présenter aux clients). On peut donc le consommer une semaine, voire deux semaines après sa DLC, à condition de bien le conserver au froid, sans dépasser les 8°C.

## ■ La fabrication du yaourt "maison"

Il vous faudra : 1 cocotte minute, 1 litre de lait pasteurisé, 1 casserole, 1 yaourt nature ou du ferment pour yaourt disponible en pharmacie, 1 thermomètre et 8 pots en verre vide.

Pour commencer, faites chauffer un demi-litre d'eau dans la cocotte-minute. Chauffez le lait dans une casserole jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 43°C. Attention, le lait ne doit surtout pas bouillir. Mélangez le lait et le yaourt nature et remplissez les pots. Videz l'eau de la cocotte et placez les pots dedans, avant de bien fermer la cocotte. Laissez reposer toute une nuit. Vos yaourts sont ensuite prêts à être dégustés !

## → Étape 5 Définir les fonctions de l'entreprise et les métiers

■ Les fonctions de l'entreprise sont présentées dans la lettre infos Onisep Équipes Éducatives n°36 sur l'industrie agroalimentaire (p. 5 à 7) disponible en téléchargement sur le site Onisep :

<http://www.onisep.fr/Mes-infos-regionales/Centre/Publications-de-la-region/Publications-pour-les-equipes-educatives/Letres-infos-Onisep-equipes-educatives>

### ■ Achat/Logistique

➤ Approvisionnement

➤ Stockage

➤ Expédition

en lien avec tous les services de l'entreprise

5 à 10 %  
des effectifs

Chef-fe d'équipe

Chauffeur-euse

Les métiers  
de la  
logistique

Acheteur-euse

Agent-e logistique

Responsable logistique

supply chain



### ■ Production/Fabrication

➤ Cœur de l'entreprise

➤ Emplois nombreux et variés

55 à 68 %  
des effectifs

Chef-fe d'équipe

Conducteur-trice  
de ligne

Les métiers  
de la  
production

Responsable  
d'équipe

Opérateur-trice  
de fabrication



## Entretien/Maintenance

- Technologies de pointe
- Experts et compétents
- Nombreux emplois

5 à 10 %  
des effectifs

Responsable maintenance

Technicien-ne  
de maintenance

Les métiers  
de la  
maintenance

Agent-e  
de maintenance

Opérateur-trice  
de fabrication



## QHSE : Qualité Hygiène Sécurité Environnement

- Respect des normes
- Répondre à la législation

2 à 4 %  
des effectifs

Agent-e de laboratoire

Technicien-ne  
qualité

Les métiers  
de la  
qualité

Responsable  
qualité



## Commercialisation/Marketing

- Fonction indispensable et stratégique pour augmenter le chiffre d'affaire
- De nombreux emplois à pourvoir

10 à 15 %  
des effectifs

Graphisme packaging

Chef-fe de produit  
Chef-fe de gamme

Les métiers  
du marketing-  
vente

Assistent-e  
commercial-e

Technico-  
commercial-e



## ■ Recherche et Développement

➤ En relation avec tous les services "développement de produits"

1 %  
des effectifs

Technicien-ne  
R&D

Les métiers  
de la recherche  
et du développement

Responsable  
R&D



## ■ Fonctions transversales

Dans tous les secteurs d'activité, on retrouve des fonctions transversales :

- Direction
- Gestion / administration
- Ressources humaines
- Informatique

2 à 4 %  
des effectifs

Direction

Ressources humaines

Les fonctions  
transversales

Informatique

Administratif et financier



# LES MÉTIERS DE L'AGROALIMENTAIRE

ILS SONT VARIÉS... VOICI QUELQUES EXEMPLES D'OFFRES D'EMPLOI (H/F)

## CONDITIONNEMENT & CONTRÔLE



### INGÉNIEUR QUALITÉ • Nord-Pas-de-Calais

Groupe agroalimentaire • Valider le contrôle des produits finis. Assurer la libération des lots de fabrication avant la commercialisation des produits. Inspecter quotidiennement les ateliers et détecter les éventuelles anomalies de la production. Garantir la continuité du management de la qualité par l'amélioration et la révision du système documentaire ainsi que sa diffusion • Bac+5 (ingénieur agro...) avec une première expérience.

### CHEF DE PROJET INDUSTRIEL • Lozère

Industrie agroalimentaire • Dans notre division spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de fromages au lait de vache et de brebis. Rattaché au Directeur d'usine, vous assurez la coordination (qualité, coûts, délais...) de l'ensemble des activités (réception, fabrication, stockage, conditionnement...) relatives à l'industrialisation d'un nouveau produit • Bac+5, 3/4 ans d'expérience.

### AUDITEUR ASSURANCE QUALITÉ • Vaucluse

Pour une entreprise produisant des ingrédients naturels de spécialité pour les IAA, pharmaceutiques et cosmétiques • Planifier, réaliser et suivre les audits fournisseurs identifiés par notre analyse des risques et suivre les plans d'action proposés. Seconder le Coordinateur Qualité Système Groupe dans des missions d'audits internes et de coordination • Bac+5 (Ingénieur, Master), 1<sup>re</sup> expérience professionnelle incluant une expérience en tant qu'auditeur ou responsable AQ.

### APPROVISIONNEUR • Nord

Société agroalimentaire • Déterminer, avec votre responsable, des plans d'approvisionnement. Planifier les livraisons et gérer les relations fournisseurs. Surveiller le niveau de stocks. Contribuer au sourcing de nouveaux fournisseurs. Projets : Proposer des outils de gestion adaptés à l'activité et à son évolution. Suivi d'indicateurs • Bac+2 (DUT/BTS...) à Bac+5 (ESC, Ingénieur, Master...) en logistique et transport.

## PRODUCTION & TRANSFORMATION



### RESPONSABLE DE PRODUCTION • Côtes-d'Armor

Groupe Agroalimentaire breton, spécialisé dans l'univers de la charcuterie traditionnelle et du traiteur frais • Gérer et optimiser le fonctionnement de deux ateliers de fabrication et conditionnement • BTS Agroalimentaire, vous justifiez d'une expérience probante en management dans l'univers de la charcuterie traditionnelle.

### PILOTE DE LIGNE DE PRODUCTION AUTOMATISÉE • Aisne

Pour un atelier de transformation du lait, filiale d'une coopérative • Vous assurez la mise en route, la conduite, les contrôles de bon fonctionnement, les nettoyages, l'arrêt des installations complètes. Réception, pré-traitement, stérilisation, stockage et expédition selon les instructions techniques et consignes en vigueur. Sensibilisation aux normes d'hygiène et de sécurité • Bac à BTS secteur agroalimentaire.

### AGENT DE PRODUCTION • Rhône

Entreprise de pâtes farcies fraîches en reprise • Assurer la fabrication et le conditionnement des produits de la gamme dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. Contrôler l'approvisionnement des installations, des machines et le flux de produits ou des matières. Il choisit les données de production et rentre les paramètres de quantité, de mélange, de dosage... • Une expérience dans les produits frais est un plus.

### CONDUCTEUR PROCESS • Loiret

Industrie agroalimentaire • Sous la responsabilité du Responsable et des chefs d'équipe Siroperie Préparation, vous fabriquez et alimentez en produits les lignes de production pour garantir la réalisation des plannings de production par l'utilisation de process automatisés • Formation Bac+2 idéalement IAA ou Bac avec expérience similaire.

## COMMERCIALISATION

20 %



### ATTACHÉ COMMERCIAL ALIMENTAIRE • Hauts-de-Seine

Entreprise de distribution alimentaire • Vous prospectez les nouveaux marchés, visitez et fidélisez une clientèle variée de professionnels indépendants. Vous animez des actions marketing permettant de faire progresser les parts de marché de votre secteur géographique, d'en développer le chiffre d'affaires et ainsi d'accroître notre image de professionnels • Bac+2 avec une expérience de 1 à 2 ans.

### TÉLÉVENDEUR • Vosges

Groupe coopératif de l'agroalimentaire • Vous êtes en relation avec la clientèle. Vous assurez la gestion et le suivi d'un portefeuille de clients et gardez la gestion des ventes, les commandes, les stocks. Vous gérez les appels entrants et sortants et assurez la gestion administrative • Bac à Bac+2 en assistantat commercial. Expérience en télé-vente et connaissance des produits carnés.

### ACHETEUR • Lot-et-Garonne

PME 80 personnes - Fabrication plats cuisinés frais - 14 M€ CA • Achats matières premières + emballages services. Mise en place d'appels d'offres et cahiers des charges. Contrôle des prix. Aide au contrôle de gestion (Optimisation des coûts) • Bac +2/+5. Formation Agro et/ou Gestion. Expérience sur un poste similaire indispensable. Autonomie, bon relationnel.

### CHEF DE MARCHÉ MARKETING • Finistère

Groupe agroalimentaire • Rattaché au directeur marketing, vous intervenez sur la stratégie marketing des marchés jus de fruits, potages, surgelés : veille, gestion et analyse de la gamme et des marchés. Gestion des packs. Suivi des panels. Participation aux Salons professionnels et événements grand public. Suivi de la communication opérationnelle et médias. Soutien à la force de vente • Formation supérieure en commerce-marketing. Première expérience en agroalimentaire.

## DIRECTION & MANAGEMENT

12 %



### DIRECTEUR OPÉRATIONNEL DE SITE AGROALIMENTAIRE • Centre

À partir des orientations stratégiques et des objectifs fixés par la Direction, vous définissez l'organisation la plus adaptée afin de répondre aux exigences clients tout en optimisant les coûts et la qualité. Pilote de l'ensemble des entités de production du site représentant environ 280 personnes: process, conditionnement, maintenance, expédition, vous êtes, avec l'appui d'une équipe d'encadrement de 8 personnes, le garant du bon fonctionnement au quotidien de l'usine. Véritable animateur de la Dynamique Qualité et Performance, vos missions principales sont: développer, animer, faire vivre une organisation efficace, fiable, rentable - Structurer, mobiliser et fédérer vos différentes équipes - Assurer la gestion et le développement des compétences, le recrutement - Diriger l'optimisation des méthodes de production et maintenance - Proposer et mettre en place des améliorations (organisations, techniques, etc.) - Faciliter la communication et l'esprit d'équipe entre vos services et les autres sites du groupe - Veiller à la qualité, la sécurité, l'environnement, le développement durable • Ingénieur diplômé d'une école généraliste ou agroalimentaire ou technicien avec une solide expérience en management. Une expérience dans un contexte similaire de production industrielle est souhaitée.

### DIRECTEUR DE SITE • Saône-et-Loire

Leader français sur le marché du sandwich • Rattaché au Directeur industriel, vous assurez la responsabilité opérationnelle globale du site sur l'ensemble de ses fonctions (production, RH, santé au travail, maintenance, QSE ...) • De formation supérieure, et aimant relever des challenges, vous disposez d'une expérience de direction d'usine.

### RESPONSABLE D'UN CENTRE D'EXPÉRIMENTATION ET DE TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE • Ile-et-Vilaine

Campus possédant un centre d'expérimentation et de technologie agroalimentaire • Responsable du centre vous aurez à conduire des activités de recherche, à assurer l'accueil, la planification, la gestion des différents utilisateurs de la plateforme. Vous serez en relation avec différents partenaires: écoles, industriels, transformateurs fermiers. Vous participez à des actions de formations en tant qu'intervenant ou garant de la qualité de la prestation. Votre travail se fera en collaboration avec 2 techniciens et un agent placés sous votre autorité. Autonome dans la gestion quotidienne du centre, vous assurez l'équilibre financier de la structure. Périodiquement vous aurez à rendre compte de votre activité à la Direction • Bac+5 minimum. Docteur ou Ingénieur IAA avec expérience. Connaissance du milieu professionnel indispensable.

# 2382 POSTES EN AGROALIMENTAIRE CONFISÉS À L'APECITA EN 2013

## LES OFFRES ACCESSIBLES PAR NIVEAU D'EXPÉRIENCE

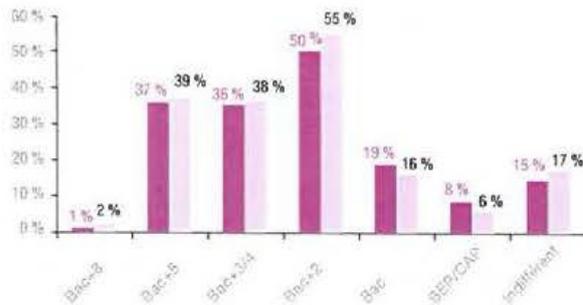


Précision : dans 28 % des offres, les recruteurs ne mentionnent pas de niveau d'expérience. 37 % des offres demandent une expérience de 1 à 3 ans et 23 %, une expérience de 4 à 10 ans.

## LES NIVEAUX DE FORMATION

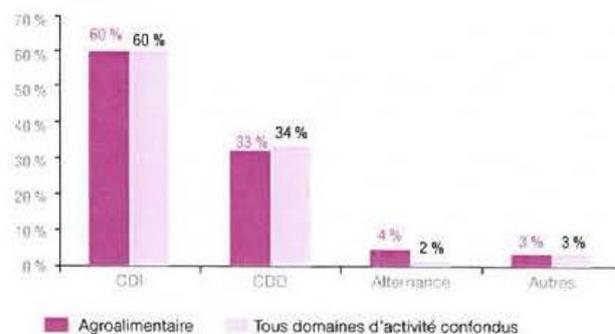
Dans près de la moitié des offres, les employeurs mentionnent plusieurs niveaux de formation (d'où un total supérieur à 100 %).

Elles s'adressent essentiellement aux formations supérieures : Bac+2 (50 %), Bac+3/4 (36 %) et Bac+5 (37 %).



## LES TYPES DE CONTRATS PROPOSÉS

60 % des offres sont des contrats à durée indéterminée, 33 % à durée déterminée.



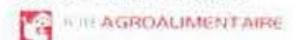
« L'agroalimentaire est le 1<sup>er</sup> secteur industriel en termes de chiffre d'affaires et d'emplois. Il propose une multitude de métiers : la R&D, la production, le contrôle et le conditionnement, la commercialisation (...) sans oublier les métiers transversaux tels que les postes de direction, en comptabilité, en ressources humaines. De fait, selon le poste occupé et les responsabilités qui s'y rattachent, l'agroalimentaire recrute des niveaux CAP à Bac+5. À titre d'exemple, les postes opérationnels en production visent davantage les niveaux CAP à Bac+2 alors que ceux de la recherche et du développement s'adressent principalement aux Bac+2/Bac+5.

À noter également que les besoins du secteur changent progressivement. En effet, les métiers tendent à évoluer de façon différente selon la typologie des entreprises. Les TPE/PME recherchent davantage une poly-compétence et une adaptabilité au sein d'une équipe pluridisciplinaire. Des métiers « atypiques » sont donc en train de se créer (par exemple, les postes de « facilitateurs » au niveau organisationnel et technique au sein de l'entreprise). En revanche, les entreprises plus importantes sollicitent plutôt des profils pointus, spécialisés dans un domaine précis. »

**Pour en savoir plus, contactez les experts de l'Apecita. Coordonnées sur :** [www.apecita.com](http://www.apecita.com)



Retrouvez-nous sur  
[www.apecita.com](http://www.apecita.com) &  
[www.jobagroalimentaire.com](http://www.jobagroalimentaire.com)  
20 000 offres d'emploi  
25 000 CV à consulter



Orientez-vous sur  
[www.agrororientation.com](http://www.agrororientation.com)  
1 285 formations décrites  
240 métiers répertoriés



## → Étape 6 Les formations

Les formations du secteur agroalimentaire sont présentées dans la lettre infos Onisep Équipes Éducatives n°36 sur l'industrie agroalimentaire (p. 7 à 10) disponible en téléchargement sur le site Onisep :

<http://www.onisep.fr/Mes-infos-regionales/Centre/Publications-de-la-region/Publications-pour-les-equipes-educatives/Lettres-infos-Onisep-equipes-educatives>