



→ L'industrie agroalimentaire

Sommaire

■ L'industrie agroalimentaire en région Centre-Val de Loire, des activités dynamiques et diversifiées

■ Panorama des "8 grandes familles" du secteur agroalimentaire

■ S'orienter vers les industries agroalimentaires offre de réelles perspectives d'avenir

■ Des formations pour se préparer à la multitude des métiers

■ Les manifestations à ne pas manquer !

■ Les ressources

Les industries agroalimentaires tiennent une place de premier plan dans le paysage économique français.

Le secteur de l'agroalimentaire :

→ C'est innover, transformer, produire, répondre à des exigences de qualité et de sécurité des produits, répondre aux exigences du consommateur.

→ C'est aussi un secteur qui recrute... pourtant peu choisi par les apprenant-e-s.

L'industrie agroalimentaire en région Centre-Val de Loire, des activités dynamiques et diversifiées

En région Centre-Val de Loire, l'industrie agroalimentaire est particulièrement diversifiée et présente dans tous les secteurs de la production agricole. Dans les industries du sucre, des produits sucrés, des plats préparés ainsi que des viandes et des produits laitiers, les emplois salariés en termes d'effectifs prédominent.

Un nombre non négligeable d'emplois demeurent vacants. Les entreprises se déclarent, de manière récurrente, confrontées à des difficultés de recrutement. Des programmes visant à développer l'attractivité des métiers de ce secteur sont régulièrement mis en place. Ces programmes insistent sur la diversité des métiers : tout jeune intéressé par ces activités doit pouvoir trouver sa place dans l'une des filières de l'industrie alimentaire.

Pour rester compétitives, les entreprises ont fait de l'innovation un objectif prioritaire. Cela se traduit lors du recrutement par un élargissement progressif des compétences recherchées et par l'attribution de responsabilités nouvelles aux opérateurs ou opératrices en poste ouvrant ainsi de réelles perspectives d'évolution de carrière.

Pour l'ensemble des secteurs de l'industrie agroalimentaire, les emplois qualifiés en devenir nécessiteront des compétences accrues en matière :

- d'organisation de la production,
- d'approvisionnement et de logistique,
- de maintenance d'équipements complexes,
- de contrôle qualité,
- de dynamisme commercial.

De manière concrète les besoins concernent prioritairement les profils d'emploi suivants :

- conducteur-trice-s de lignes de production automatisées,
- technicien-ne-s de maintenance,
- technicien-ne-s qualité,
- technico-commerciaux.

L'Onisep Centre sur le web

Retrouvez toute l'information sur les formations et l'orientation en région sur notre site internet :

www.onisep.fr/Orleans

Téléchargez toutes nos lettres infos gratuitement :



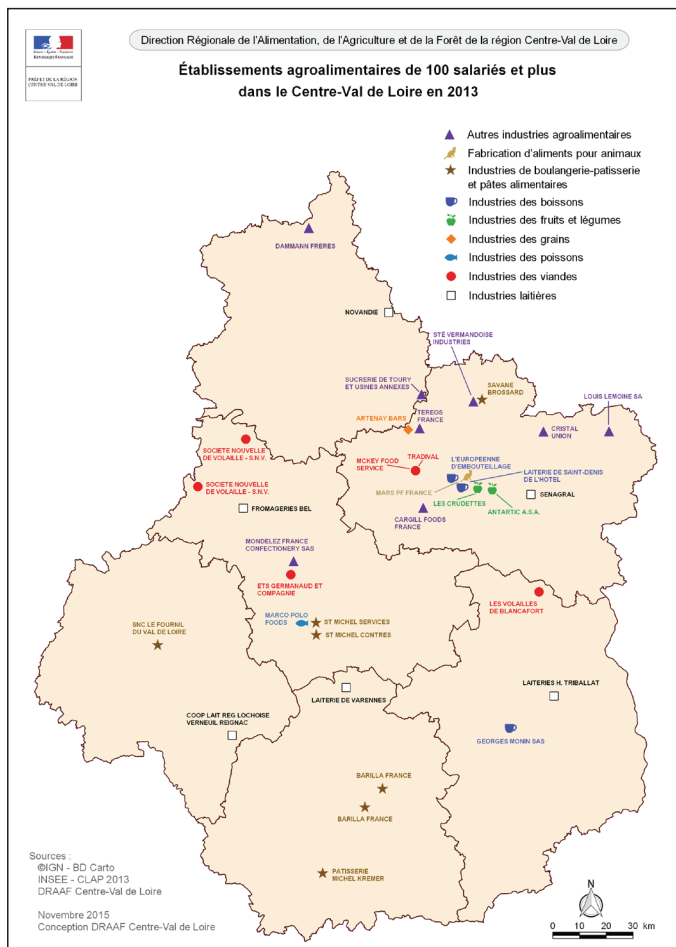
www.facebook.com/onisepcentre



@OnisepCentre



➔ Les salariés des établissements agroalimentaires par secteur d'activité en région Centre-Val de Loire en 2013



La région représente 3,3 % des emplois nationaux du secteur de l'agroalimentaire. L'industrie agroalimentaire représente près de 10 % de l'emploi industriel régional.

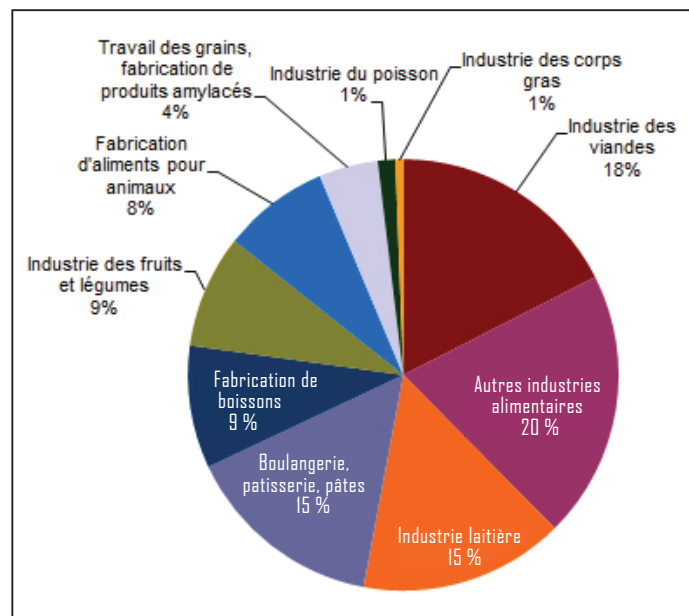
L'activité agroalimentaire régionale est particulièrement concentrée dans le Loiret. Ce département regroupe à lui seul près de 20 % des établissements et 40 % des emplois.

Le Loir-et-Cher se positionne en 2^{ème} place en terme d'emplois (16 %) suivi par l'Indre et le Cher.

C'est l'Indre-et-Loire qui ferme le classement avec un nombre relativement faible d'emplois (moins de 1 000), mais un tissu relativement important d'entreprises, essentiellement de petite taille.

Activité industrielle	Nombre d'entreprises	Effectifs salariés
Industrie des viandes	104	2 233
Autres industries alimentaires	164	2 563
Industrie laitière	53	1 961
Boulangerie, pâtisserie, pâtes	61	1 919
Fabrication de boissons	116	1 173
Industrie des fruits et légumes	47	1 083
Fabrication d'aliments pour animaux	32	1 020
Travail des grains, fabrication de produits amylacés	32	566
Industrie du poisson	11	167
Industrie des corps gras	10	75
Ensemble IAA Centre	630	12 760
Ensemble IAA France	18 419	384 072

Source : Insee - CLAP 2013



Le Pôle de compétitivité de la « Cosmétique Valley »

Située en Eure-et-Loir et dans le Loiret, c'est un soutien majeur pour l'industrie cosmétique régionale. La Cosmétique Valley réunit l'ensemble des savoirs faire de l'industrie de la parfumerie - cosmétique :

- les donneurs d'ordres : Lancaster, Guerlain, Clarins, Christian Dior,
- les sous-traitants : TPE-PME ou grandes entreprises,
- des laboratoires de recherche d'analyses,
- des centres de formation.

58 établissements sont présents représentant 9300 salariés.

Panorama des "8 grandes familles" du secteur agroalimentaire

→ Quelles sont les caractéristiques de l'industrie alimentaire ? _____

L'industrie alimentaire occupe un secteur d'activité qui se situe entre l'agriculture et la distribution.

- ✓ elle fabrique une grande diversité de produits destinés à la consommation,
- ✓ elle utilise des technologies avancées pour la transformation et la conservation des produits,
- ✓ elle met en œuvre des méthodes et procédés visant à établir une sécurité alimentaire.

■ L'industrie de la viande

- les industries et commerce en gros : abattage du bétail, de la volaille, conditionnement de la viande...

- les industries charcutières, traiteurs, transformatrices de viandes.

- les boucher-ère-s, charcutier-ère-s.

Elles se distinguent par la très large diversité de produits fabriqués : plus de 400 !

Allant du jambon cuit, jambon sec, poitrine fumée, lardon, saucisse et saucisson, corned-beef, andouille, andouillette, boudin noir et blanc, pâté en croûte, galantine, foie gras, jusqu'aux produits traiteurs tels que les salades composées, produits carnés, plats cuisinés réfrigérés...

■ L'industrie laitière

- fabrication du lait, du beurre,
- fabrication des yaourts,
- fabrication des fromages,
- fabrication du lait en poudre ou concentré, "crackage" du lait (caséine, lactose...)
- fabrication de crèmes glacées et glaces.

Située à la confluence de nombreuses sciences et techniques, l'industrie laitière bénéficie des innovations de plusieurs secteurs : microbiologie, sciences physiques, biotechnologies...

Ces innovations portent aussi bien sur les modes de fabrication et la qualité des produits laitiers que sur les nouvelles utilisations de la matière première lait.

L'industrie laitière est la 2^{ème} industrie agroalimentaire en France en termes de chiffre d'affaires, juste derrière l'industrie de la viande.

■ L'industrie du sucre

Le sucre désigne le saccharose, constitué à parts égales de fructose et de glucose.

- Les sucreries de betterave - le rythme de production est saisonnier, la betterave est semée entre mi-mars et fin avril. On parle de "campagne sucrière" pour désigner la période de production. La récolte mécanisée se situe d'octobre à décembre (60 à 80 jours).

- Les sucreries de canne - la canne est cultivée dans les régions situées plus près de l'équateur et sa récolte s'étale selon les régions sur des durées qui peuvent aller de 3 à 6 mois.

■ L'industrie des boissons

Eaux minérales, vins, eaux de vie, distillation d'alcool, apéritifs, champagne, bière, cidre, jus de fruits et de légumes, autres boissons non alcoolisées.

La production d'eau minérale embouteillée est un secteur d'activité important.

Parmi les eaux embouteillées mises sur le marché destinées à la consommation, on distingue les eaux minérales naturelles, les eaux de source et les eaux rendues potables par traitement.

1) Industrie de la viande



2) Industrie laitière



3) Industrie du sucre



4) Industrie des boissons



■ L'industrie des corps gras, huiles et margarines

La méthode artisanale est encore développée dans les petites entreprises spécialisées. Cependant, la récolte, la fabrication, le savoir-faire suivent des méthodes industrielles et utilisent de nouvelles techniques et procédés qui nécessitent une main d'œuvre de plus en plus qualifiée.

Le domaine de la fabrication d'huiles se tourne aussi vers le développement croissant des **biocarburants**.

■ L'industrie des produits à base de céréales

- pain, biscuits, biscottes,
- semoules de malt, amidon,
- féculés et produits dérivés,
- pâtes alimentaires sèches
- aliments pour animaux d'élevages et domestiques.

Les céréales sont récoltées par les agriculteurs et les agricultrices puis acheminées et transformées par les industries alimentaires. La fabrication de pain mobilise 3 millions de tonnes de céréales, celle des biscuits et biscottes mobilise 1 million de tonnes et celle des pâtes mobilise 500 000 tonnes de blé dur.

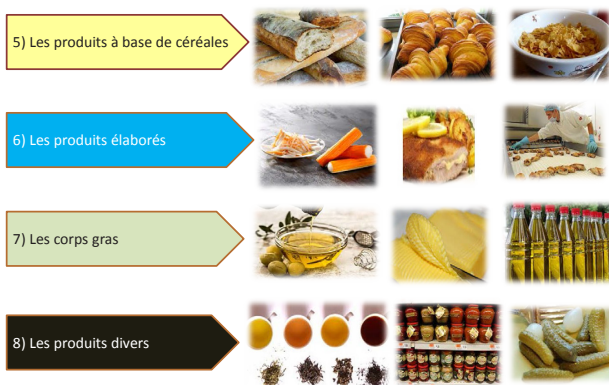
L'innovation est très présente sur le marché des pâtisseries industrielles (recettes, parfums, présentation, emballage...).. et des pâtes alimentaires (pâtes festives, bio, santé ou au blé complet...).

■ L'industrie des produits alimentaires élaborés et conservés

Fruits, légumes, confitures, poissons, plats cuisinés et pizzas, cassoulet, champignons, fruits, surimi, produits appertisés, surgelés, déshydratés, sous vide... L'industrie française des produits alimentaires préparés et conservés recouvre une multitude de denrées et une grande diversité de techniques de fabrication et de conditionnement.

■ L'industrie des produits divers

Chocolat, confiserie, café et thé conditionnés, épices, herbes aromatiques, condiments, vinaigres, sauces préparées, aliments diététiques, aliments pour bébés, produits de régime, petits déjeuners, entremets, desserts, bouillons, potages, levures, etc.



S'orienter vers les industries agroalimentaires offre de réelles perspectives d'avenir

Les métiers vont "de la production à la vente". Ils sont orientés selon les "fonctions" de l'entreprise : mettre au point un produit, fabriquer un produit, vendre le produit.

Le secteur d'activité et la taille de l'entreprise déterminent la place de chacune des fonctions.

L'agroalimentaire propose une multitude de métiers : la Recherche & le Développement, 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.

Les besoins du secteur changent progressivement. Les métiers évoluent 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" ou "facilitatrices" au niveau organisationnel et technique. Les entreprises plus importantes sollicitent plutôt des profils pointus, spécialisés dans un domaine précis.

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.



■ Achat/Logistique

Cette fonction est au carrefour des différentes fonctions de l'entreprise.

Elle comprend la logistique interne à chaque entreprise (réception, stockage, et acheminements des produits) et la logistique externe (préparation des commandes, acheminement, transport des produits finis).

La fonction achat/logistique comprend quatre pôles :

- les achats : sélection des fournisseurs et négociation des prix.
- l'approvisionnement : gestion des flux de matières premières, emballages, etc.
- le cheminement : suivi dans l'usine, sur le site de production, des composants liés à la fabrication jusqu'au stockage des produits finis dans les entrepôts.
- les expéditions : gestion des flux de marchandises vendues.

Ils sont assurés directement par l'entreprise ou confiés à des sous-traitants spécialisés.

■ Production/Fabrication

La fonction production est le cœur de l'entreprise.

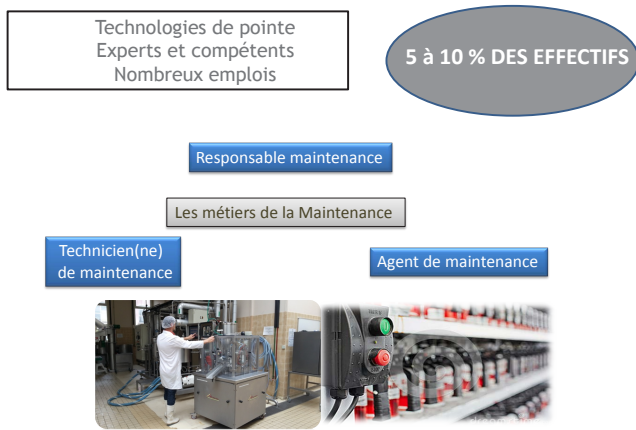
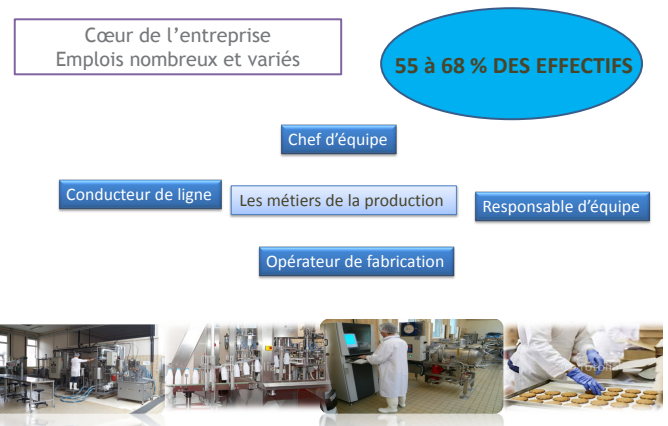
Elle offre le maximum d'emplois.

La production regroupe la fabrication et le conditionnement.

Elle réalise les opérations de transformation des matières premières en produits finis : les matières premières vont évoluer, être transformées, associées entre elles.

Fabriquer des produits nécessite de respecter des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité : préparer, régler, contrôler, diagnostiquer, coordonner.

Dans la plupart des entreprises, les opérateurs et opératrices se relaient en continu, et sont amenés à travailler la nuit.



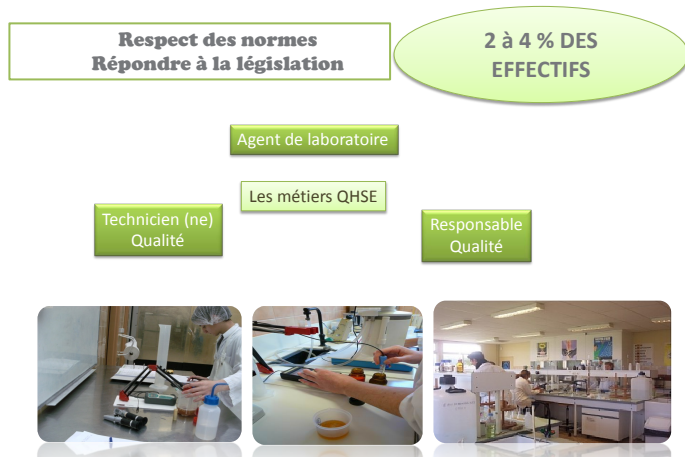
■ Entretien/Maintenance

Prévenir, corriger, surveiller, remplacer, intervenir...

La fonction maintenance assure le bon fonctionnement et l'amélioration des installations de production.

La maintenance :

- assure l'entretien, les révisions et les visites préventives des installations,
- réalise les diagnostics,
- répare les pannes,
- mène à bien les modifications et les évolutions demandées par les services,
- veille à la mise en place des dispositifs de sécurité.



Qualité

Outil central du management de la qualité dans l'entreprise :

- elle organise et garantit le respect des règles aboutissant à la satisfaction du client.
- elle intègre les contrôles en cours de fabrication, maîtrise la traçabilité et la sécurité sanitaire des aliments et peut aller jusqu'à la certification.

C'est une fonction transversale, de l'approvisionnement jusqu'à la consommation finale à travers l'ensemble des fonctions de l'entreprise.

Commercialisation/Marketing

La fonction commercialisation/marketing relève d'un ensemble structuré de compétences qui va de la stratégie de développement à la vente en passant par le marketing, le technico-commercial, les réseaux de distribution, la promotion des ventes, l'export, l'administration des ventes et l'après-vente.

Il s'agit d'une chaîne dont les activités concourent aux objectifs : vendre des produits, fidéliser la clientèle, développer les parts de marché de l'entreprise.



Recherche et Développement

La fonction recherche et développement est axée sur l'innovation :

- développer de nouvelles applications visant à la création ou à l'amélioration des produits.
- superviser les essais pour passer du laboratoire à la production.

Cette fonction est en relation avec l'ensemble des fonctions afin de répondre aux besoins des consommateurs.

Elle est toujours le fait d'une équipe.

■ Fonctions transversales

Dans tous les secteurs d'activité, on retrouve des fonctions transversales qui regroupent les activités concernant la gestion et le pilotage des activités et des ressources, des moyens communs aux différents métiers de l'entreprise.

Le domaine d'activités couverts sont les suivants : direction, gestion/administration, ressources humaines, communication, informatique.

Selon la taille des entreprises (groupes internationaux, européens, nationaux, PME ou très petites entreprises), les fonctions transversales se déclinent de manières différentes.

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

Direction
gestion/administration
ressources humaines
Informatique
...



■ Des formations pour se préparer à la multitude des métiers

Les formations qui préparent aux métiers de l'alimentation, de l'agroalimentaire et des laboratoires sont ouvertes aux jeunes et aux adultes.

La formation initiale scolaire, la formation initiale par apprentissage, la formation professionnelle continue, la validation des acquis de l'expérience (VAE) et la formation à distance sont autant de voies d'accès.

A chaque niveau de formation correspond une catégorie de métiers dans le domaine de l'agroalimentaire, de la cosmétique, de la pharmaceutique.

Les formations et diplômes proposés par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, le Ministère de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, et les branches professionnelles répondent aux attentes des professionnels des industries alimentaires.

Les établissements en région Centre-Val de Loire :

- LEGTA de Chartres La Saussaye
- CFA de Chartres La Saussaye
- LPAP Gabriel Bridet Anet
- CFA du Loir-et-Cher
- LEGTA de Vendôme
- MFR de Tours-Val de Loire
- Lycée Maurice Violette Dreux

➔ Après la 3^e, choisir un bac technologique _____

- Bac Technologique Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant
- Bac Technologique Sciences et Technologies de Laboratoire
- Bac Technologique Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable

➔ Après la 3^e, choisir la voie professionnelle _____

Les formations de niveau V (CAP et BPA) et IV (Bac Professionnel et BP) conduisent à des métiers très variés : opérateur-trice polyvalent-e de fabrication de produits alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques, conducteur-trice de ligne de production agroalimentaire, employé-e d'entreprises de distribution spécialisées dans les produits alimentaires.

Niveau V

- CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires - Conduite de machines ou Transformation de produits alimentaires
- BPA (Brevet Professionnel Agricole) Transformations alimentaires - Transformation de produits alimentaires, des viandes ou du lait

Niveau IV

- Bac Professionnel Bio-industries de transformation
- Bac Professionnel Laboratoire contrôle qualité
- Bac Professionnel Technicien conseil vente en alimentation
- Bac Professionnel Pilote de ligne de production
- Bac Professionnel Maintenance des équipements industriels
- BP (Brevet Professionnel) Industries alimentaires

- Diplômes du Ministère de l'éducation nationale
- Diplômes du Ministère de l'agriculture

→ Des diplômes de niveau III

Le brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) permet d'exercer une fonction de technicien-ne supérieur-e salarié-e et correspond aux métiers de technicien-ne de production, d'agent-e de relation avec la production agricole, de technicien-ne de laboratoire agroalimentaire, de technico-commercial-e en industries agroalimentaires. Les compétences sont également applicables au secteur des industries cosmétiques et pharmaceutiques.

Les diplômes universitaires de technologies (DUT) couvrent un domaine professionnel assez large et permettent de s'adapter à une famille d'emplois.

Les diplômes concernés :

- BTSA Sciences et technologies des aliments (STA) - Aliments et processus technologiques, Produits céréaliers, Produits laitiers, Viandes et produits de la pêche
- BTSA Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques (ANABIOTEC)
- BTS Bio-analyses et contrôles
- BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques (CRSA)
- BTS Contrôle industriel et régulation automatique (CIRA)
- BTS Qualité dans les industries alimentaires et les Bio-Industries (QUALI)
- BTSA Technico-commercial - Produits alimentaires
- DUT Génie biologique, option Industries alimentaires et biologiques
- DUT Génie Industriel et Maintenance

■ Diplômes du Ministère de l'éducation nationale

■ Diplômes du Ministère de l'agriculture

→ Des diplômes de niveau II et I

- Licences professionnelles
- Masters professionnels

Le cycle de Licence et de Master Pro permet soit d'approfondir un domaine technique soit d'acquérir une autre compétence.

→ Diplôme d'ingénieur

Plusieurs établissements préparent à des diplômes d'ingénieurs conduisant aux métiers de l'agroalimentaire. Le mode de recrutement de ces établissements est spécifique :

- par concours après 2 années de classes préparatoires post-bac (math sup et spé) puis 3 années d'études en école d'ingénieur pour les établissements sous tutelle du Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt,
- par recrutement direct avec un bac scientifique puis 5 années d'études pour les établissements d'enseignement supérieur privés,
- par la voie de concours spécifiques organisés par une bonne partie des établissements d'enseignement supérieur pour les détenteurs d'un BTS/BTSA ou d'un DUT scientifique puis 3 années d'études en école d'ingénieur.



Le Bac Professionnel Laboratoire - Contrôle - Qualité

En 3 années de formation - obtention d'un diplôme de niveau IV - par la voie scolaire ou de l'apprentissage.

Sous la responsabilité d'un chef de service, le diplômé du Bac Pro Laboratoire - Contrôle - Qualité réalise des prélèvements d'échantillons, conduit des analyses et des contrôles, atteste les résultats, rédige des comptes-rendus des travaux et des incidents, assure le bon fonctionnement des installations.

Accès : Après une classe de 3^e.

Contenu de la formation :

■ **Des enseignements généraux** (français, histoire-géographie, EPS, éducation socio-culturelle, anglais, mathématiques, informatique, économie, sciences physiques-chimie...).

■ **Des enseignements professionnels et technologiques** forment à des activités d'analyse et de contrôle (physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques

et biologiques), organisation et fonctionnement du laboratoire, méthodes analyse.

■ **22 semaines de stage** à réaliser dans une industrie agroalimentaire, pharmaceutique ou cosmétique.

Modalités d'évaluation et délivrance du diplôme : contrôle en cours de formation (CCF) et épreuves terminales.

Insertion professionnelle et poursuite d'études :

■ **Insertion professionnelle** comme technicien-ne de laboratoire ou d'analyse dans des laboratoires d'analyses et de contrôle au sein d'entreprises agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques et de l'environnement ou d'organismes publics.

■ **Poursuite d'études :** BTSA Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques (ANABIOTEC), BTS Bio-analyses et contrôles.

Autres formations : préparateur en pharmacie, technicien en pharmacie et cosmétique industrielles...



Le Bac Professionnel Bio-Industries de Transformation

En 3 années de formation - obtention d'un diplôme de niveau IV - par la voie scolaire ou de l'apprentissage.

Le ou la titulaire du Bac Pro Bio-Industries de Transformation réalise des produits conformes aux exigences spécifiques des industries agroalimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques, conduit une ligne de fabrication ou de conditionnement, et procède à des contrôles en cours de fabrication.

Accès : Après une classe de 3^e.

Contenu de la formation :

■ **des enseignements généraux** (français, histoire-géographie, EPS, éducation socio-culturelle, anglais, mathématiques, informatique, économie-gestion, sciences physiques-chimie...).

■ **des enseignements professionnels et technologiques** qui se répartissent en 4 modules : l'étude des produits et des matières premières (biochimie, biologie, microbiologie, pharmacologie), les procédés et de processus technologiques (fabrication de produits alimentaires, pharma-

ceutiques et cosmétiques), le génie industriel, et l'hygiène, la qualité, la sécurité et l'environnement.

■ **22 semaines de stage** à réaliser dans une industrie agroalimentaire, pharmaceutique ou cosmétique.

Modalités d'évaluation et délivrance du diplôme : contrôle en cours de formation (CCF) et épreuves terminales.

Insertion professionnelle et poursuite d'études :

■ **Insertion professionnelle** comme opérateur-trice de fabrication de produit, conducteur-trice de ligne de production dans l'agroalimentaire, les industries pharmaceutiques et chimiques...

■ **Poursuite d'études :** BTSa Sciences et technologies des aliments (STA), BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-Industries (QUALI), BTSa Technico-commercial, BTSa Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques (ANABIOTEC).

Autres formations : préparateur en pharmacie, technicien en pharmacie et cosmétique industrielles...



Le BTSa Sciences et technologies des aliments

En 2 années de formation - voie scolaire, apprentissage, formation continue ou VAE.

Le ou la titulaire du BTSa Sciences et technologies des aliments maîtrise les procédés de fabrication et les techniques de contrôle de l'analyse des aliments, connaît la biochimie alimentaire, maîtrise les exigences des normes de qualité, assure la gestion et l'animation d'un atelier de production.

Accès : avoir le niveau d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel via la procédure Admission Post-Bac, sur dossier scolaire et lettre de motivation.

Contenu de la formation :

■ **spécialités :** aliments et processus technologiques, produits céréaliers, produits laitiers, viandes et produits de la pêche.

■ **des enseignements généraux** (culture générale, expression écrite et orale, éducation socio-culturelle, anglais, mathématiques, informatique, économie-gestion, sciences physiques-chimie...).

■ **des enseignements professionnels et technologiques :** génie des procédés des industries alimentaires et génie alimentaire (l'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement, processus de fabrication,

conduite et contrôle de la production, qualité et sécurité sanitaire), chimie, biochimie, microbiologie, biotechnologie (composition et propriétés physico-chimiques des constituants des aliments, systèmes microbiens, processus de transformation), animation et management d'une équipe de travail, communication.

■ **16 semaines de stage** à réaliser dans une industrie agroalimentaire, pharmaceutique ou cosmétique.

Modalités d'évaluation et délivrance du diplôme : contrôle en cours de formation (CCF) et épreuves terminales.

Insertion professionnelle et poursuite d'études :

■ **Insertion professionnelle** comme conducteur-trice de ligne automatisée, technicien-ne de production, technicien-ne Recherche et Développement, technicien-ne qualité, chef-fe d'atelier, responsable de production dans l'agroalimentaire, les industries pharmaceutiques et chimiques... ou dans un service qualité ou de recherche.

■ **Poursuite d'études :** Licence et Master Pro dans le domaine de la sécurité alimentaire, de la transformation et de la commercialisation des produits alimentaires, écoles d'ingénieurs, notamment via une prépa post-BTS.



Le BTSA Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques

En 2 années de formation - voie scolaire, apprentissage, formation continue ou VAE.

Le ou la titulaire du BTSA Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques peut travailler dans deux domaines distincts : la recherche (appliquée ou recherche et développement) ou l'analyse et le contrôle.

Au sein d'une équipe de recherche à effectif variable, il ou elle participe à la réalisation de protocoles de recherche, peut conseiller les laboratoires sur les sites de production, valider des procédures d'analyses (analyses rapides), tester de nouveaux équipements.

Il ou elle intervient auprès des responsables d'ateliers de production et participe à l'analyse des dysfonctionnements et des solutions.

Accès : avoir le niveau d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel via la procédure Admission Post-Bac, sur dossier scolaire et lettre de motivation.

Contenu de la formation :

■ **des enseignements généraux** (culture générale, expression écrite et orale, éducation socio-culturelle, anglais, mathématiques, informatique, économie-gestion, sciences physiques-chimie...).

■ **des enseignements professionnels et technologiques :** visant la préparation et la réalisation des analyses et des expérimentations et la conduite à tenir en cas de résultats non-conformes. Les modules préparent des spécialistes des techniques d'analyse et de contrôle en laboratoire : gestion et organisation d'un laboratoire, manipulation des instruments, techniques de contrôle et d'analyses biologiques, biochimique et microbiologiques, procédés biotechnologiques.

■ **16 semaines de stage** à réaliser dans une industrie agroalimentaire, pharmaceutique ou cosmétique.

Modalités d'évaluation et délivrance du diplôme : contrôle en cours de formation (CCF) et épreuves terminales.

Insertion professionnelle et poursuite d'études :

■ **Insertion professionnelle** comme technicien-ne de production, technicien-ne Recherche et Développement, technicien-ne qualité, technicien-ne d'analyse et de contrôle dans l'agroalimentaire, les industries pharmaceutiques, cosmétiques et chimiques... ou dans un service qualité ou de recherche.

■ **Poursuite d'études :** Licence et Master Pro, écoles d'ingénieurs, notamment via une prépa post-BTS.



La Licence professionnelle Conception et Production des Aliments à l'IFRIA

Conditions d'admission :

- Avoir moins de 26 ans (contrat d'apprentissage).
- Etre titulaire d'un Bac + 2 à dominante scientifique.

Objectifs de la formation

A l'issue de cette licence, l'étudiant-e aura acquis une double compétence en Conception et Production des aliments et sera capable de manager et optimiser les activités de production ainsi que de porter l'innovation

de terrain en améliorant les produits, de la conception d'une recette à la réalisation des essais techniques sur ligne.

Le ou la titulaire de cette licence pourra intervenir dans tous les secteurs d'activités des industries alimentaires dans le respect des règles sanitaires.

En savoir + :

www.ifria-apprentissage.fr



■ Le parcours d'un ancien élève, Ismaël E, Responsable de secteur dans l'entreprise YOOJI

Quel est votre parcours de formation ?

Après un baccalauréat ES, j'ai choisi de suivre une formation par apprentissage dans un secteur d'activité qui recrute : l'agroalimentaire.

Réaliser un BTSA Sciences et technologies des aliments au CFA de Chartres-La Saussaye, en collaboration avec l'Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires (IFRIA) d'Ile de France et le CFA du Centre d'Enseignement Zootechnique de Rambouillet fut pour moi le tremplin dans mon parcours de formation. Les équipes pédagogiques m'ont accompagné pour réussir et mener à bien mon projet professionnel.

J'ai particulièrement apprécié l'aide apportée pour la recherche d'entreprise, la préparation aux entretiens d'embauche avec les entreprises partenaires, les intervenants dont le parcours professionnel fut très enrichissant.

J'ajoute que le partage d'expérience entre apprentis m'a permis de progresser et d'élargir mon réseau.

En 2015, après une année en licence professionnelle, j'ai souhaité poursuivre en master Commerce/management en apprentissage avec l'IFRIA Ile de France et l'entreprise YOOJI.

Et maintenant, quelle est votre situation ?

Je suis actuellement responsable de secteur chez YOOJI, une jeune start-up spécialisée dans l'alimentation infantile. J'ai rejoint l'aventure quelques mois après la création de la marque avec pour mission d'implanter des hypermarchés de la grande distribution en Île de France. Actuellement, je gère mon secteur comme un chef d'entreprise et j'ai gagné en compétence sur trois niveaux :

- le management d'équipe par l'entrée recrutement et formation d'animateurs et animatrices commerciaux.
 - la négociation avec la prospection de nouveaux magasins/enseignes et la mise en place d'opérations commerciales.
 - l'organisation à travers la gestion et le suivi d'un portefeuille d'une trentaine de magasins et d'une équipe d'animation d'une dizaine de personnes.
- Dans l'avenir, j'espère prétendre à des responsabilités stratégiques dans l'entreprise.

→ L'apprentissage, une bonne idée ?... la preuve en témoignage !

■ Le regard de Madame Pichon, maître d'apprentissage - Responsable contrôle qualité chez BANETTE SA à Briare

Vous êtes depuis plusieurs années, maître d'apprentissage et formez des jeunes scolarisés dans la filière des industries agroalimentaires et des laboratoires, quel est votre parcours ?

Après un Bac F7 Biochimie, puis un BTS Biochimie, j'ai trouvé, il y a 16 ans, un emploi de technicien de laboratoire en remplacement au sein de l'entreprise Banette pour réaliser les analyses existantes.

J'ai mis en place de nouveaux protocoles d'analyses micro-biologiques sous la responsabilité d'un cadre technique.

Depuis 5 ans, je suis coordonnatrice du Laboratoire et gère la vie du laboratoire : développement des nouvelles analyses (dosage de l'amidon dans les issues de céréales, impuretés, dosage de sel...), organisation du laboratoire en fonction des arrivages, conseils techniques aux clients, organisation et suivi du plan de surveillance alimentaire de la marque avec les laboratoires de sous-traitance utilisés, recherche et développement sur les variétés de blés qui entrent actuellement ou qui entreront prochainement dans nos mélanges.

Quelle a été votre motivation pour embaucher un apprenti ?

Il y a 5 ans, l'entreprise avait besoin de mettre en place une nouvelle analyse et l'entreprise a reçu une demande d'apprentissage en BTS dont le projet correspondait à nos besoins.

Depuis, nous engageons régulièrement des apprentis. C'est très enrichissant pour eux et pour nous aussi. Il faut prendre le temps de les former et les accompagner, mais cela nous donne du souffle pour se concentrer sur la recherche.

Y a-t-il beaucoup d'autres apprentis dans l'entreprise ?

Il y a 2 autres apprentis dans l'entreprise : un jeune qui prépare un BTS Sciences et Technologies des Aliments au laboratoire et un apprenti en Brevet Professionnel Boulangerie au fournil d'essais.

Quel est votre regard sur l'apprentissage ? Est-ce adapté au monde de l'entreprise et plus particulièrement à l'industrie agroalimentaire ?

L'apprentissage est une bonne école pour commencer dans le milieu professionnel, car les apprentis sont considérés comme des employés.

Au début, c'est un peu dur pour les jeunes qui doivent s'adapter au rythme de la vie en entreprise avec un nombre de semaines de congés moins important que lorsqu'ils étaient élèves.

L'apprentissage est adapté à notre métier, mais la réglementation en matière de santé et de sécurité au travail limite les activités proposées aux jeunes de moins de 18 ans (produits chimiques, utilisation des appareils dangereux..).

Pensez-vous que la formation Bac Pro Laboratoire-Contrôle-Qualité soit adaptée au travail effectué par votre apprenti ?

Oui, cette formation est adaptée au niveau technique.

En ce qui concerne les connaissances théoriques, il faut attendre la dernière année de formation pour que les jeunes abordent la biochimie (protéines, glucides, enzymes...). En effet, certaines analyses sont très spécifiques et nécessitent des connaissances qui sont plutôt d'un niveau BTS.

■ Marine F - apprentie au service Contrôle Qualité chez BANETTE SA à Briare scolarisée en Bac Pro Laboratoire-Contrôle-Qualité

Pourquoi avoir choisi de suivre un Bac Pro Laboratoire-Contrôle-Qualité ?

Le CIO m'a donné les renseignements nécessaires pour m'inscrire en Bac Pro Laboratoire-Contrôle-Qualité (LCQ). Au départ, j'envisageais de préparer un Bac Technologique STL - Sciences et Techniques de Laboratoire, mais quand j'ai appris que ce bac pro LCQ existait, j'ai trouvé cela génial !

Est-ce que tu conseillerais à d'autres élèves les formations dans le secteur de l'industrie agroalimentaire et des laboratoires ?

Complètement, c'est un bac enrichissant qui apporte beaucoup personnellement et professionnellement mais ce que je souhaite retenir, c'est l'expérience des 3 ans de formation en apprentissage.

Si tu devais décrire ton entreprise en deux adjectifs ?

C'est une entreprise accueillante dont les activités demandent une grande rigueur.

Souhaiterais-tu, à la fin de ton parcours de formation, rejoindre une des entreprises du secteur de l'industrie agroalimentaire et des laboratoires et pourquoi ?

Pour le moment, j'aimerais explorer plusieurs secteurs d'activités. Mais on apprend plein de choses dans ces industries et ça ne me déplairait pas d'y construire un temps de mon parcours professionnel.

Les manifestations à ne pas manquer !



→ Le SIA - Salon international de l'agriculture _____

Chaque année au mois de février et mars à Paris, Porte de Versailles.

www.salon-agriculture.com



→ La Semaine de l'industrie _____

Cette 6^{ème} édition aura lieu du 14 au 20 mars 2016 dans toutes les régions. De nombreuses manifestations gratuites seront organisées au niveau local, national ou sur Internet : journées portes ouvertes en entreprise, forums des métiers, ateliers pédagogiques sur sites scolaires, jeux concours sur l'industrie, conférences, débats...

www.entreprises.gouv.fr/semaine-industrie

■ Le guide "Ô Centre de l'Industrie" est destiné à tous les acteurs de la communauté éducative. Il liste l'ensemble des actions mises en place sur notre territoire destinées à permettre aux élèves d'approcher le monde économique.



→ Le SIAL - Salon international de l'alimentation _____

Salon professionnel dédié à l'industrie agroalimentaire qui a lieu tous les ans à Paris à l'automne.

Le SIAL réunit tous les acteurs clés, producteurs et acheteurs, autour des grands enjeux mondiaux et révèle les tendances et innovations qui façonneront l'industrie agroalimentaire de demain.

www.sialparis.fr



→ La Semaine du goût _____

La semaine du goût a lieu tous les ans depuis 1990, au mois d'Octobre.

Cet événement a pour but d'éduquer à la diversité et au plaisir des goûts et des saveurs, d'informer de manière pédagogique sur les produits, leur origine, leur mode de production et leurs spécificités, d'informer sur les métiers, de transmettre des savoir-faire, d'encourager les comportements et consommations alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré et durable.

www.legout.com/www/index.html



→ OpenAgrifood _____

Depuis 2 années, au mois de novembre, Orléans accueille "l'Open agrifood".

Forum de l'agriculture, de l'alimentation et de la distribution, l'ambition de cet événement est de réunir les acteurs socio-économiques de la chaîne alimentaire, les faire réfléchir, échanger et débattre autour des grands enjeux du champ à l'assiette et le modèle alimentaire de demain. Ainsi, producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs et consommateurs s'y rencontrent.

www.openagrifood-orleans.org/fr



Les ressources

→ Les ressources de l'Onisep

Ma voie pro

www.onisep.fr/voie-pro



■ Sur le site de l'Onisep : www.onisep.fr

www.onisep.fr/Decouvrir-les-metiers/Des-metiers-par-secteur/Agriculture-des-competences-nouvelles

Fiche secteur sur l'agriculture : vidéos, témoignages de professionnel-le-s et d'étudiant-e-s

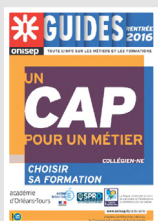
www.onisep.fr/Espace-pedagogique/Diaporamas-FAQ-kiosque-FAQ-atlas/S-informer-sur-les-metiers-avec-Internet

Diaporama de l'Onisep recensant les sites par domaine : agriculture, animaux, environnement, nature, propreté, agroalimentaire, chimie, biologie, biochimie, biotechnologies

■ Les guides régionaux

Retrouvez tous nos guides régionaux sur

www.onisep.fr/Mes-infos-regionales/Centre/Publications/Guides-d-orientation



■ Les guides nationaux

A consulter dans l'espace Kiosque des CDI et BDI, Biblionisep.

En vente sur la librairie Onisep : <http://librairie.onisep.fr>

Collection Parcours

Collection Zoom sur les métiers

Collection Dossiers



→ Les sites de l'agriculture

■ Site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
<http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole>

■ Le portail de l'agroalimentaire
www.ania.net

■ Site d'information sur les métiers de l'Alimentaire, des formations et les emplois de la filière
<http://alimetiers.com>

■ Site Apecita
www.apecita.com

et le Guide Guidagri : le guide de la formation en agriculture, agroalimentaire et environnement (à commander en ligne sur www.apecita.com/brochures.aspx)

■ Anefa pour promouvoir les métiers et les emplois de l'agriculture
<http://anefa.org>

■ Site Chlorofil du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
Espace Ressources et pratiques éducatives : www.chlorofil.fr

ania

L'alimentation c'est la vie

APECITA
L'emploi agri agro



→ Kits pédagogiques, quiz, jeux sérieux

■ Découvrir les métiers, les formations, les emplois de l'alimentaire : vidéos, témoignages, fiches métiers...

<http://alimetiers.com>

■ Jeux ne gaspille pas, site de l'Association nationale des industries alimentaires

<http://jeuxnegaspillepas.ania.net>

■ My logistic serious game, pour découvrir l'univers de la logistique

www.choisis-ton-avenir.com/formations/my-logistic-serious-game

■ Sagascience : collection de dossiers thématiques et d'animations multimédias en ligne

www.cnrs.fr/cw/dossiers/saga.htm

■ Kit pédagogique Onisep : Découvrir le monde agricole

Ce kit pédagogique a pour objectif de sensibiliser les élèves de collèges et de lycées (de la 6^{ème} à la 2^{de}) aux métiers et aux formations de l'agriculture. 6 séquences pédagogiques sont proposées aux équipes éducatives pour travailler sur la découverte des métiers, les voies de formation, les différents types d'agriculture...

Les activités prennent la forme de quiz, de jeu de déduction, de production de texte... Les séquences proposent des prolongements et des variantes d'activités sur la thématique traitée.

www.onisep.fr/Espace-pedagogique/Kits-pedagogiques/Decouvrir-le-monde-agricole



→ En région Centre-Val de Loire

■ L'enseignement agricole en région Centre-Val de Loire

www.centre.educagri.fr

■ L'enseignement agricole en région Centre : des métiers et des formations d'avenir

<http://draaf.centre.agriculture.gouv.fr/Rentree-dans-l-Enseignement>

■ Site étoile de la région Centre-Val de Loire

www.etoile.regioncentre.fr/GIP/accueiltoile



Onisep Centre

55 rue notre Dame de Recouvrance

BP 40 609,

45016 Orléans cedex 1

Tel : 02 38 42 16 42

courriel : droorleans@onisep.fr

Directeur de la publication :

George ASSERAF

Comité éditorial : Onisep Centre

Rédaction : DRAAF

de la région Centre-Val de Loire

