

**A dévorer
sans modération !**

OBSERVATOIRE 2015

EMPLOI & FORMATION
INDUSTRIES ALIMENTAIRES BAS-NORMANDES



édito

L'ANEA¹, forte de ses 130 adhérents, fédère les industries agroalimentaires bas-normandes et leurs attentes, pour une recherche collective de performance. Avec 1 emploi industriel sur 5, l'industrie alimentaire est le **1^{er} secteur industriel employeur de Basse-Normandie**. Innovation produit et process, qualité et développement durable font le quotidien de nos entreprises, PME familiales comme filiales de groupes internationaux.

Dans le cadre de la charte qualité emploi formation signée avec la région Basse-Normandie, l'ANEA pilote un **observatoire**, œuvre en faveur de l'**attractivité des métiers** de l'industrie alimentaire via des actions de communication auprès des différents publics en phase d'orientation, d'insertion ou de reconversion professionnelle, et anime un **réseau de professionnels des ressources humaines** visant notamment à améliorer leurs pratiques.

Nous vous présentons ici l'édition 2015 de l'observatoire régional emploi formation agroalimentaire, qui confirme les nombreuses possibilités d'emploi dans ce secteur d'activité tourné vers l'avenir.



Laurent BEAUVAIS
*Président du Conseil Régional
de Basse-Normandie*

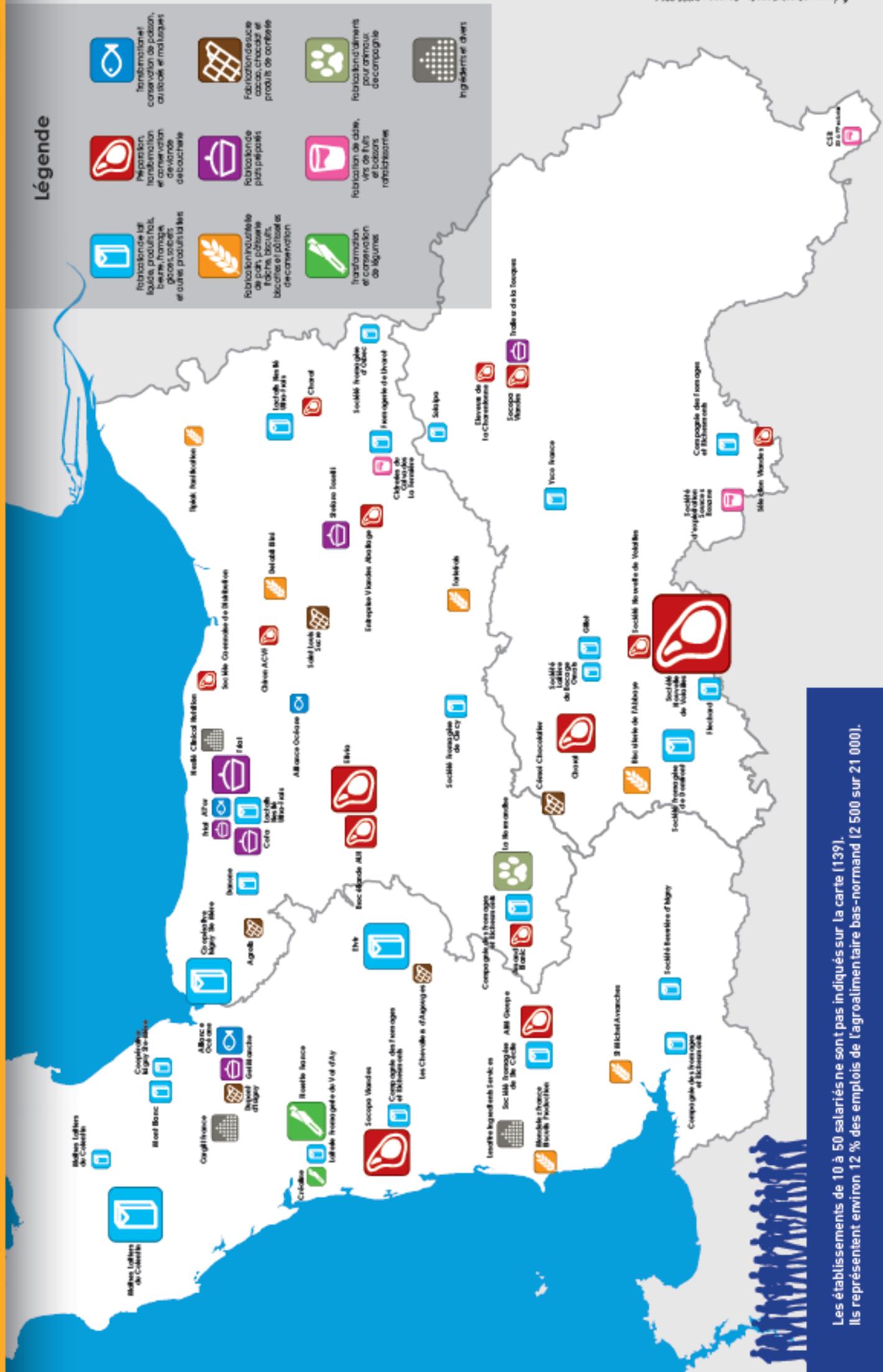


Bertrand DECLOMESNIL
Président de l'ANEA

¹ Association Normande des Entreprises Alimentaires

Etablissements agroalimentaires en Basse-Normandie

de plus de 50 salariés (66 établissements).



Légende



Fabrication de lait, liquides, produits frais, beurre, fromages, glaces, sorbets et autres produits laitiers



Péparation, transformation et conservation de viandes de boucherie



Transformation et conservation de poisson, crustacés et mollusques



Fabrication industrielle de pain, pâtisseries, biscuits, biscuits et pâtisseries de conservation



Fabrication de plats préparés



Fabrication de sucre cacao, chocolat et produits de confiserie



Transformation et conservation de légumes



Fabrication de cidre, vins de fruits et boissons rafraichissantes



Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie



Ingrédients et divers

Les établissements de 10 à 50 salariés ne sont pas indiqués sur la carte (139). Ils représentent environ 12 % des emplois de l'agroalimentaire bas-normand (2 500 sur 21 000).

Qu'est-ce que l'industrie alimentaire ?

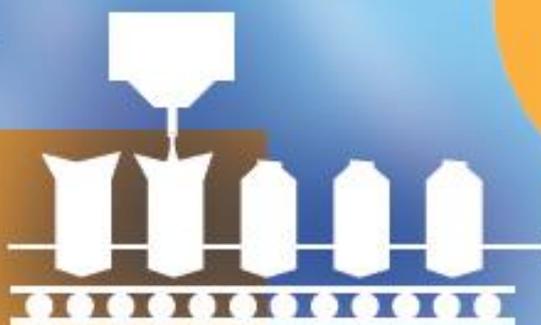
« Ensemble des industries de transformation des matières premières en produits finis consommables par l'homme et les animaux ».



Agriculture
Matières premières



**Industries
alimentaires**
Transformation



Distribution
Produits finis



s o m m a i r e

Chiffres clés.....	5
Profils.....	8
Compétences.....	10
Formations	12
Prospective	15
Attractivité	20



Chiffres clés

Codes NAF 10 et 11 Industries alimentaires et boissons

4 % de l'effectif salarié total de la région

1^{er} secteur industriel employeur de Basse-Normandie

1 500 établissements

21 000 salariés

2 000 intérimaires

Sources : ERREFOM 2011

85 % des établissements ont moins de 10 salariés

80 % des emplois se trouvent dans les 200 établissements de plus de 10 salariés.

Répartition des 20 723 salariés selon la taille de leur établissement

Plus de 500 salariés
3 492 salariés

Moins de 10 salariés
4 166 salariés

17 %

20 %

6 %

De 10 à 19 salariés
1 264 salariés

6 %

De 20 à 49 salariés
1 330 salariés

44 %

7 %

De 50 à 99 salariés
1 382 salariés

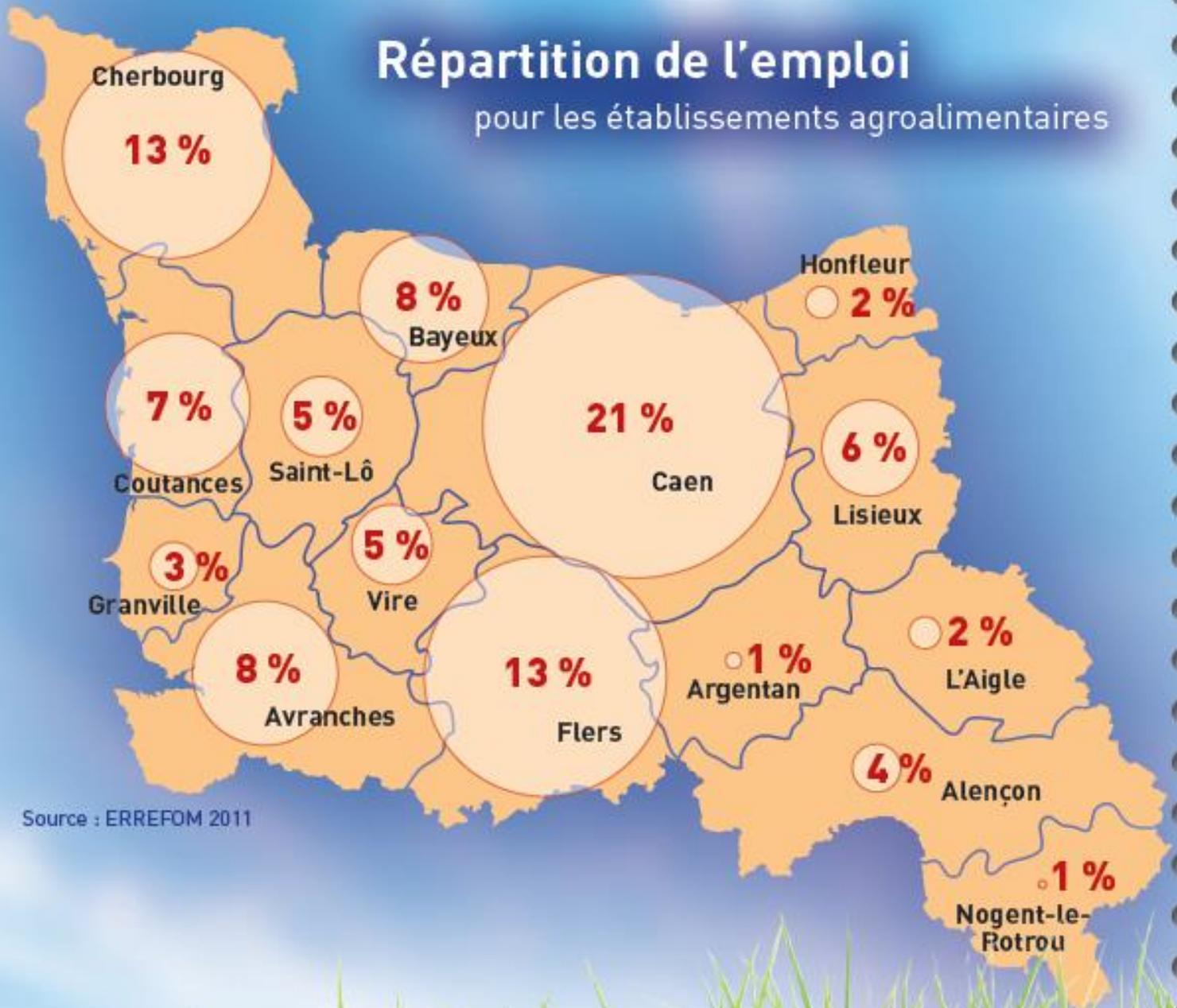
De 100 à 499 salariés
9 089 salariés

Source : ERREFOM 2011



Répartition de l'emploi

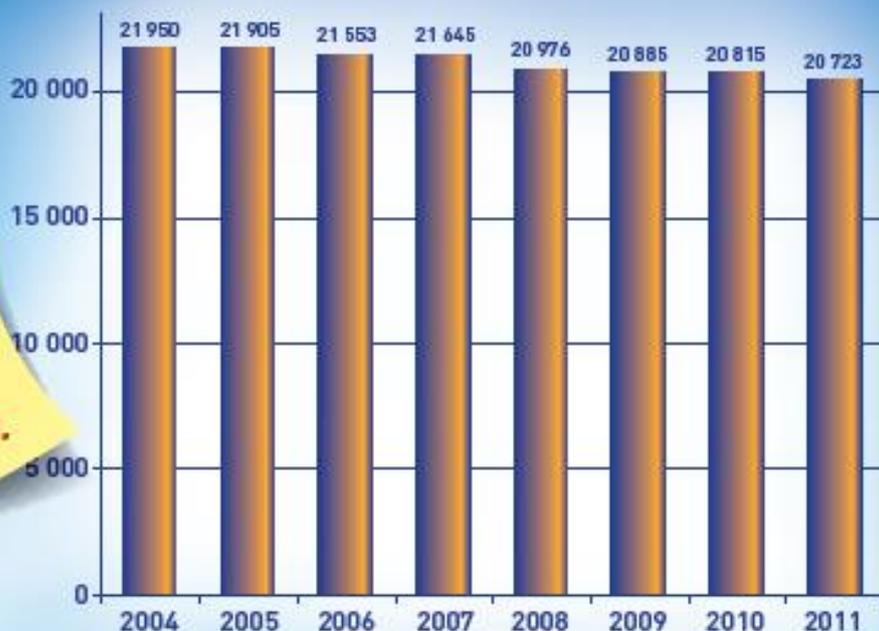
pour les établissements agroalimentaires



Source : ERREFOM 2011

Evolution des effectifs salariés

Le nombre d'établissements et de salariés dans l'agroalimentaire en Basse-Normandie reste stable depuis une dizaine d'années.



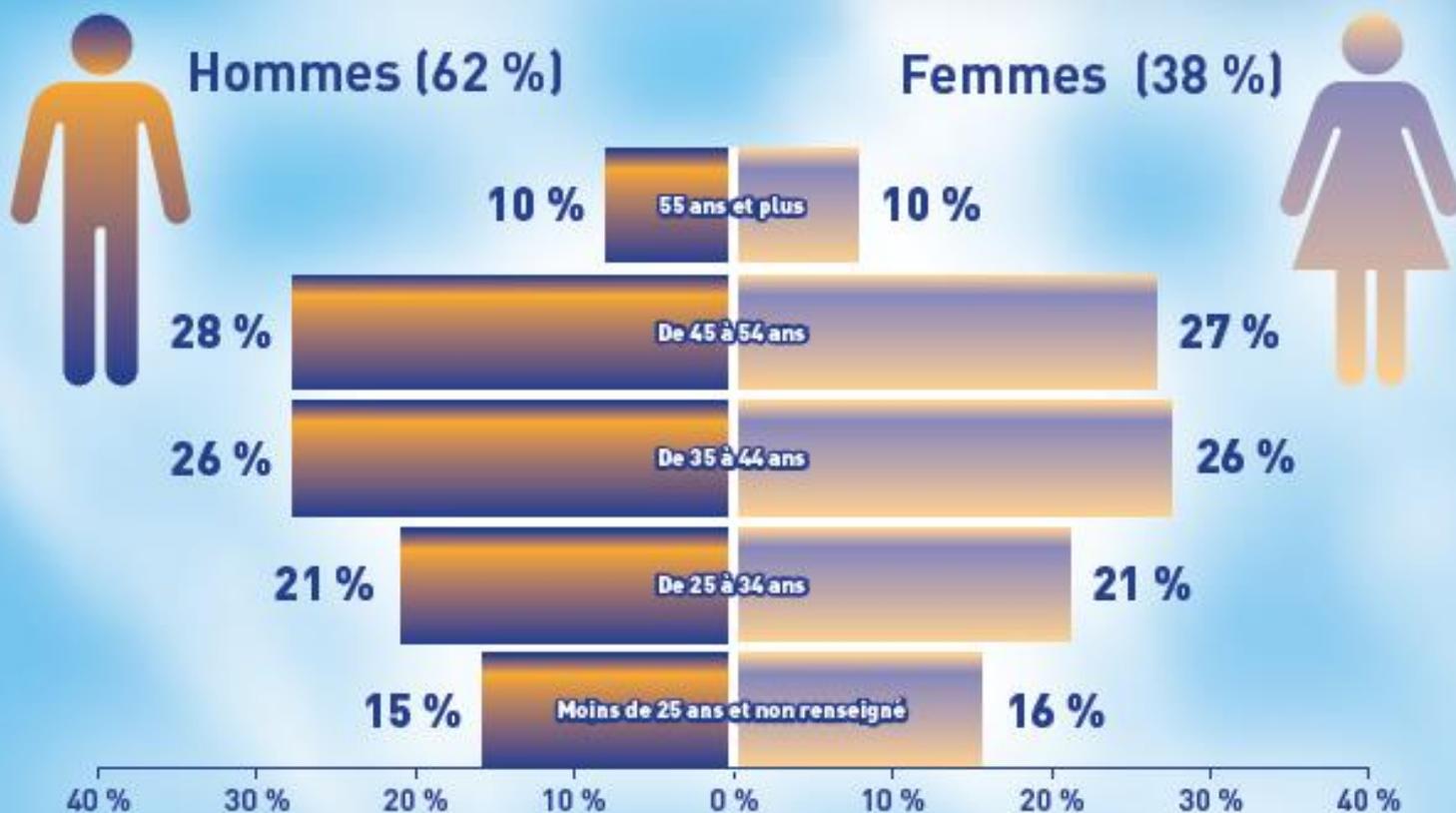
Source : Pôle emploi/MSA de 2004 à 2010 et ERREFOM 2011

Répartition des emplois par filière



Profils

Répartition de l'effectif salarié par tranche d'âge et sexe



Source : ERREFOM 2011

Pyramides des âges plutôt équilibrée.

Point de vigilance : 10 % des salariés de plus de 55 ans seront à renouveler dans les 5 ans à venir.

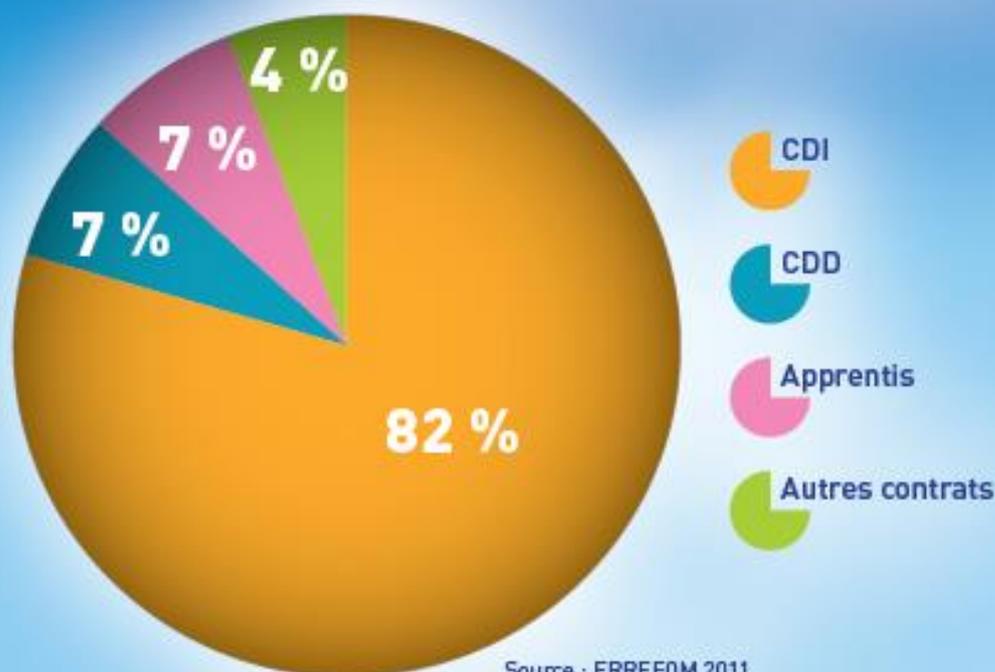
Les profils d'ouvriers non qualifiés diminuent au profit des personnels qualifiés (opérateurs travaillant sur installations ou machines, ouvriers de la transformation des viandes...)

Répartition de l'effectif salarié par Catégorie SocioProfessionnelle (CSP)

	H	F	Effectif
Ouvriers non qualifiés	24 %	26 %	5 184
Ouvriers qualifiés	57 %	26 %	9 294
Employés, techniciens et agents de maîtrise	11 %	44 %	5 097
Ingénieurs et cadres	6 %	4 %	1 148
Toutes catégories socioprofessionnelles confondues			20 723

Source : ERREFOM 2011

Répartition des salariés par type de contrat



CDI : 82 % contre 62 % pour l'ensemble des secteurs.

Apprentis : 7 % contre 2 % pour l'ensemble des secteurs.

A noter : pour les établissements de moins de 10 salariés, 80 % des emplois relèvent de l'alimentation de détail.

Temps partiel : 21 % des femmes (contre 40 % pour l'ensemble des secteurs).

Salaire mensuel net médian (en €)			
Zone géographique	Homme	Femme	Ecart F/H
Basse-Normandie	1 599	1 303	- 18,5 %
France	1 575	1 270	- 19,4 %
Ecart BN / France	1,5 %	2,6 %	

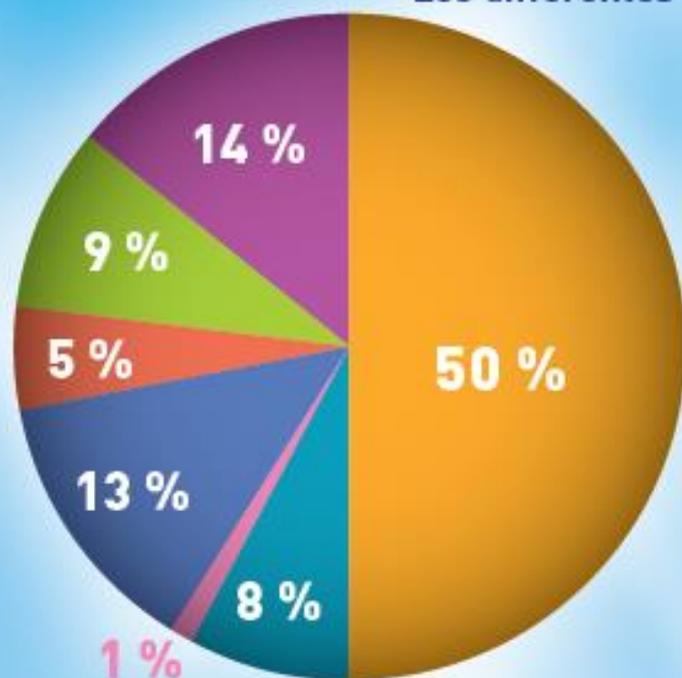
Les salaires mensuels nets médians dans l'agroalimentaire en Basse-Normandie sont **au-dessus** de ceux de l'agroalimentaire au national (+ 50 €) et sont au-dessus de ceux de l'ensemble des secteurs au niveau régional (+ 52 €).

L'écart entre les salaires masculin et féminin augmente avec la qualification (il l'est davantage encore pour l'ensemble des secteurs).

Source : ERREFOM 2011

Compétences

Les différentes fonctions dans l'industrie alimentaire



Source : OBSERVIA 2011



Toutes
les infos
métiers :
www.alimetiers.com



Métiers en tension

d'après les offres déposées auprès de Pôle Emploi (2012)

Métiers (ROME) avec le plus gros volume d'OEE dans les IAA de + de 10 salariés	Offre d'emploi enregistrées IAA +10	Taux de satisfaction	Ratio de tension
D1102 → Boulangerie, viennoiserie	31	79 %	0,4
D1104 → Pâtisserie, confiseries, chocolaterie et glacerie	34	78 %	0,5
D1106 → Vente en alimentation	69	94 %	0,3
H2101 → Abattage et découpe des viandes	49	96 %	0,7
H2102 → Conduite d'équipement de production alimentaire	179	87 %	0,9
H3302 → Opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage	166	67 %	0,6
I1304 → Installation et maintenance d'équipements industriels et d'exploitation	53	74 %	1,0
N1103 → Magasinage et préparation de commandes	46	93 %	0,7
	Sup. à 30	Inf. à 77 %	Sup. à 0,7

Points de vigilance :

- Nous n'avons pas pris en compte le critère du taux de demande d'emploi.
- Plus de 60 % des offres ne passent pas par Pôle Emploi.

→ Une profession reste en tension par rapport à 2011 (les indicateurs étant toutefois plus faibles) : **Installation et maintenance d'équipements industriels et d'exploitation.**

Source : Données Pôle Emploi - Traitement DIRECCTE
Pour plus de renseignements, contactez l'ARDEFA.

**Zoom sur
les métiers
en difficulté
de recrutement**

- Technicien de maintenance industrielle*
- Agent de maintenance*
- Conducteur de machine*
- Conducteur de ligne*
- Opérateur de production*
- Opérateur de transformation des viandes

**(*) Passerelles possibles avec
d'autres industries = compétences transférables**

Source ARDEFA/ANEA - Questionnaires auprès des entreprises alimentaires bas-normandes de plus de 20 salariés sur leurs besoins et les difficultés de recrutement - entre 2008 et 2014.

Formations

De nombreuses formations possibles

Basse-Normandie - 2014/2015

Aperçu des formations en production et maintenance (métiers en fort recrutement)

Intitulé	Niv.	Durée	Organisme	Lieu	Dispositif
Ingénieur en agroalimentaire	I	3 ans	ESIX Normandie	14 - Caen 50 - Saint-Lô	scolaire, apprentissage
Master 2 Management des Opérations	I	1 an	Groupe FIM IAE Caen	50 - Saint-Lô 14 - Caen	apprentissage
Master 1 Management des Opérations	II	1 an	Groupe FIM IAE Caen	50 - Saint-Lô 14 - Caen	apprentissage
Licence Management des Opérations	II	1 an	Groupe FIM IAE Caen	50 - Saint-Lô 14 - Caen	apprentissage
Licence pro génie des bioproductions et de l'agroalimentaire	II	1 an	IUT Caen Saint-Lô Thère	14 - Caen 50 - Le Hommet d'Arthenay	scolaire, apprentissage, continue
Licence pro produits laitiers	II	1 an	ESIX Normandie Saint-Lô Thère	14 - Caen 50 - Le Hommet d'Arthenay	scolaire, apprentissage, continue
Licence pro ME2I (Management Maintenance et Exploitation des Installations Industrielles)	II	1 an	Saint-Lô Thère IUT Cherbourg	50 - Le Hommet d'Arthenay 50 - Cherbourg	scolaire, apprentissage, continue
BTSA sciences et technologies des aliments spécialité aliments et processus technologiques	III	2 ans	Saint-Lô Thère	50 - Le Hommet d'Arthenay	apprentissage
BTSA sciences et technologies des aliments spécialité produits laitiers	III	2 ans	Saint-Lô Thère	50 - Le Hommet d'Arthenay	apprentissage
BTSA sciences et technologies des aliments (Euro)	III	2 ans	Saint-Lô Thère Bridgwater college	50 - Le Hommet d'Arthenay (GB) - Plymouth	scolaire
Responsable production et maîtrise énergétique des installations industrielles (RPME2I)	III	1 an	Groupe FIM	50 - Granville	continue
BTS MS (Maintenance des Systèmes)	III	2 ans	Groupe FIM	50 - Granville	apprentissage, continue
TMI (Technicien de Maintenance Industrielle)	IV	1 an	Groupe FIM	50 - Granville	continue
Technicien de Production Industrielle	IV	7 mois	Groupe FIM	50 - Granville	continue
Bac Pro bio-industries de transformation	IV	3 ans	Saint-Lô Thère	50 - Le Hommet d'Arthenay	apprentissage
Bac Pro bio-industries de transformation	IV	3 ans	Lycée pro Napoléon	61 - L'Aigle	scolaire
Seconde Pro ABIL (Alimentation Bio Industries Laboratoire)	V	1 an	Saint-Lô Thère	50 - Le Hommet d'Arthenay	scolaire
Agent de fabrication industrielle	V	5 mois	Groupe FIM	50 - Granville	continue

Niveau IV : bac, bac professionnel, bac technologique

Niveau III : bac + 2

Niveau II : bac + 3 et 4

Niveau I : bac + 5

Source : ANEA (Liste non exhaustive)

→ Pour plus d'information, nous consulter ou rendez-vous sur www.trouvermaformation.fr

Saint-Lô Thère
LE DÉPARTEMENT EN FORMATION CONTINUE



Un manque de candidats en formation... mais de très bons taux de retour à l'emploi.

Depuis le début des années 2000, tendance globale à la baisse pour les effectifs des formations initiales agroalimentaires.

ZOOM sur le BTS « Industries agro-alimentaires »*

→ Les effectifs en formation scolaire et apprentissage ont diminué de moitié en 10 ans (93 en 2003 contre 48 en 2013).

(* aujourd'hui intitulé BTS Sciences et Technologies des Aliments (STA), dispensé à SAINT-LÔ THERE (établissement public d'enseignement agricole, agroalimentaire et laboratoire, situé au Hommet d'Arthenay dans la Manche) = 1 des formations phares en production agroalimentaire au niveau régional.

Débouchés nombreux : responsable de ligne, agent de maîtrise ou assistant de production, fromager, assistant qualité, technicien recherche développement, technicien laboratoire, technico-commercial en produits alimentaires...

Source : DRAAF de Basse-Normandie – CEREQ

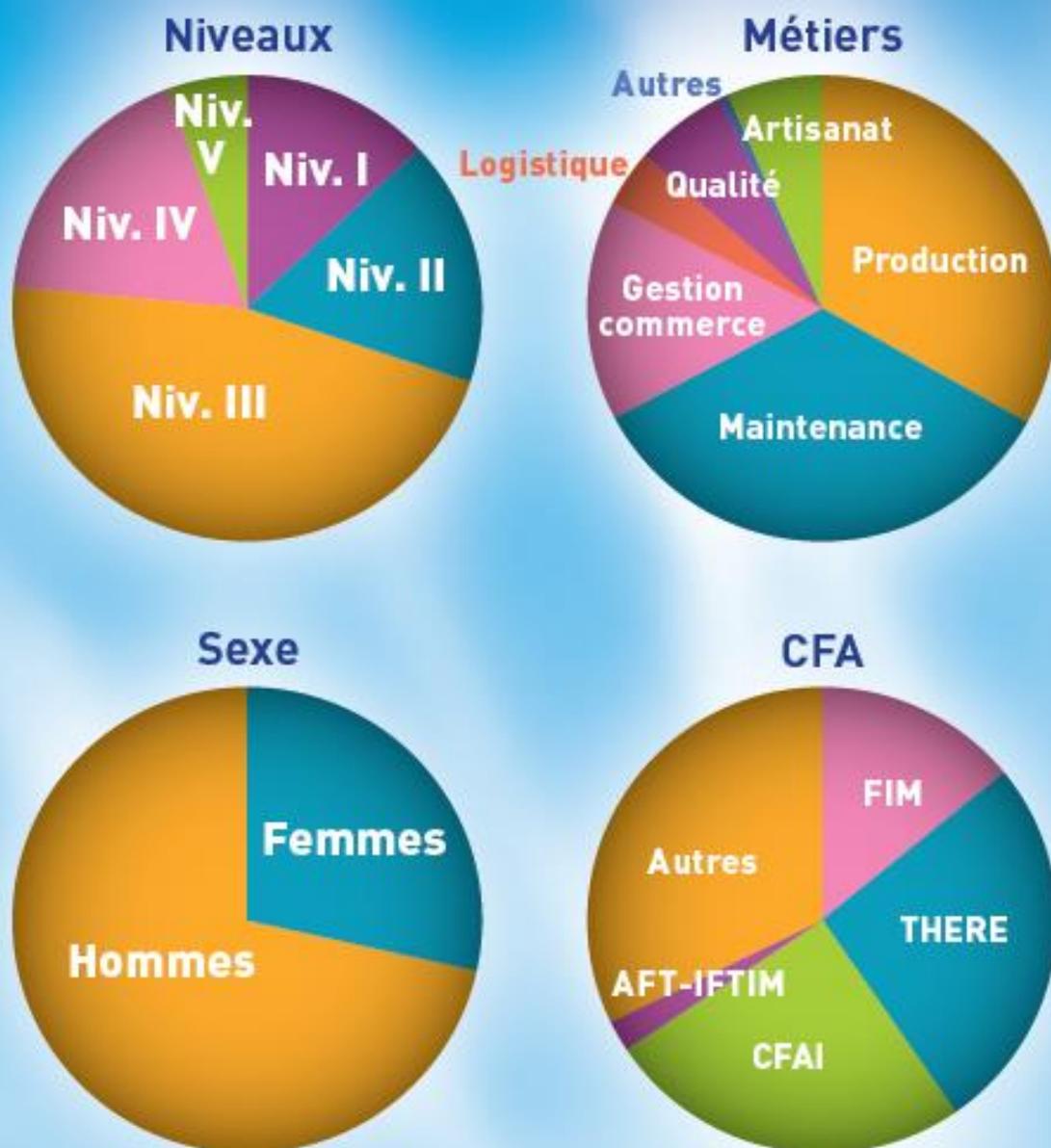
Des savoir-faire à valoriser et développer !

- **Formations de type maintenance et conduite de ligne automatisée** (avec une sensibilisation alimentaire)
- **Formations liées à la viande** (abattage et désossage)



Source : ARDEFA
Questionnaire auprès des entreprises
alimentaires bas-normandes
de plus de 20 salariés
sur l'offre de formation régionale - 2011

L'apprentissage



Source : Conseil Régional de B.N. 2011

NAF 10 et 11 :

- 2 039 apprentis en 2011,
- 282 en contrat dans des entreprises de plus de 10 salariés,
- 183 hors alimentation de détail.

- 46 % ont un niveau III (Bac+2),
- 67 % des apprentis ont un poste en production ou en maintenance,
- 25 % sont dans un CFA relevant de la métallurgie,
- 72 % des apprentis sont des hommes.

Prospective

Horizon 2020 :

Quel avenir pour les Industries Alimentaires et leurs métiers ?



- Scénario 1
« **le monde nous nourrit** »

- Scénario 2
« **industrie locale** »
- Scénario 2'
« **sur-mesure de masse** »

- Scénario 3
« **assemblage alimentaire** »

- Scénario 4
« **biotech et hyperchoix** »

Scénario 1

Spécialisation
des industries
alimentaires



Scénario 2

Relocalisation
de produits



Scénario 2'

Industries
alimentaires
proactives



Scénario 3

Promotion
de la qualité et
du service



Scénario 4

Révolution
biotechnologique



Source : Observia - Etude 2009

Scénario 1

Spécialisation des industries alimentaires

Impact sur les métiers :

- Achats
- Robotique
- Distribution

Probabilité : Faible

- Prix énergie et matières premières élevés
- Morosité économique persistante
- Concentration des IAA & délocalisation de la transformation

Scénario 2

Relocalisation de produits

Impact sur les métiers :

- Production de proximité, conditionnement
- Logistique
- Vente directe/Marketing
- Nutrition

Probabilité : D'ici quelques années, en fonction de la crise énergétique

- Forte limitation du transport
- Concentration des échanges agroalimentaires sur le bassin méditerranéen
- Mutualisation des compétences des PME en régions
- Intensification de la demande pour les produits fonctionnels, de meilleure qualité nutritionnelle
- Limitation réglementaire des contenus en graisse et sucre...

Scénario 2'

Industries alimentaires proactives

Impact sur les métiers :

- TIC
- Robotique
- Conditionnement
- Encadrement intermédiaire

Probabilité : Au-delà de 2015

- Intensification de la demande pour des produits « sur-mesure »
- Convergence de services sur les tél. portables + commerce direct
- Utilisation micro-organismes naturels comme adjuvants fonctionnels
- Développement du travail en réseaux

Scénario 3

Promotion de la qualité et du service

Impact sur les métiers :

- Assemblage
- Logistique
- Emballage

Probabilité : Démarrage rapide

- Développement de partenariats européens
- Développement des informations sur l'origine des ingrédients de base
- Renforcement de la qualité et du service au sein de la grande distribution (assemblage...)

Scénario 4

Révolution biotechnologique

Impact sur les métiers :

- Distribution
- Qualité
- R & D

Probabilité : Au-delà de l'horizon 2015

- Développement des OGM
- Diversification de la première transformation vers la production de molécules pour des débouchés non alimentaires
- Concentration de la seconde transformation qui devient plus biotechnologique (moins d'adjuvants nécessaires aux produits finis)

→ ACHATS

- Bénéficier des meilleurs prix (s1)
- Etablir de nouveaux réseaux d'achats (s3)



→ CONDITIONNEMENT

- Eco-emballages, conditionnements à faible consommation énergétique (s2, s2')
- Fonctions innovantes (s4)

→ EXPERTISE NUTRITIONNELLE

- Alimentation plus fonctionnelle (s2, s2', s4)



→ LOGISTIQUE

- Réseaux d'approvisionnement internationaux (s1)
- Evolution vers l'assemblage avec plus d'achats et reconditionnement (s3)
- Moins de transport et nouveaux canaux de distribution (s2, s2')

→ QUALITE TRACABILITE

- Exigence dans tous les scenarii



→ RECHERCHE DEVELOPPEMENT

- Atout stratégique majeur
- Expertise de plus en plus pluridisciplinaire
 - Collaboration des PME avec des laboratoires et/ou mutualisation des compétences (s2, s2', s3)

→ TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION

- Dans tous les métiers :
 - Gestion de plus d'informations
 - Achats
 - Références
 - Canaux distribution

→ VENTE DIRECTE ET MARKETING

- Part croissante RHD + importance des marchés (s2, s2', s3)

→ ROBOTIQUE DE PRODUCTION

- Automatisation : plus de conducteurs de machines ou de lignes (s1, s2, s4)
- Compétences des conducteurs plus pointues car machines plus flexibles (s3, s4)
- Gestion et encadrement de micromachines ou de petites unités (s2, s2')



Attractivité

Métiers des industries alimentaires :

quelle attractivité auprès des jeunes ?

70 % des jeunes n'envisagent pas de travailler dans le secteur des industries alimentaires et près de 90 % d'entre eux ne connaissent pas ce secteur.

Les grands secteurs qui attirent les jeunes



Des facteurs de motivation

Pour les jeunes, les principales raisons de travailler dans le secteur des industries alimentaires sont :



29 % un travail intéressant

23 % des débouchés, des évolutions possibles

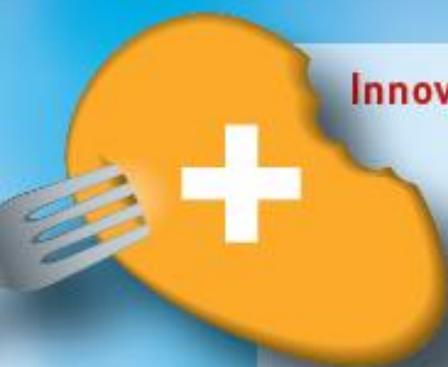


19 % la diversité des métiers



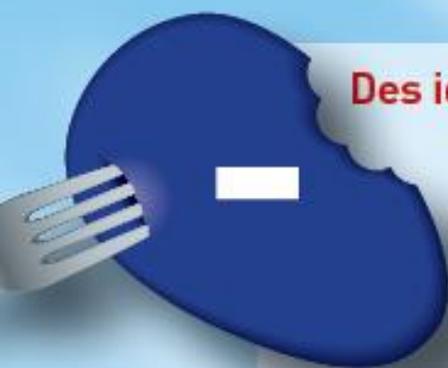
Source : Observia - Etude 2009

évoquent pour les jeunes...



Innovation, qualité et perspectives professionnelles

- De façon générale, les jeunes perçoivent les Industries Alimentaires comme :
- un secteur innovant, qui investit dans la recherche ;
 - un secteur qui offre des produits de bonne qualité nutritive.
- Parmi les points positifs, les jeunes évoquent la dimension alimentaire et traditionnelle, les produits associés au plaisir.
- Du point de vue professionnel, les Industries Alimentaires évoquent pour les jeunes :
- une grande diversité de métiers ;
 - un intérêt dans le contenu du travail ;
 - une ouverture internationale.



Des idées reçues à lever

- Trois points ressortent de la perception qu'ont les jeunes du secteur :
- la distribution de produits chimiques qui ne respectent pas l'environnement ;
 - une communication jugée mensongère ;
 - la vision d'une industrie de mécanisation.

Par ailleurs, en terme d'emploi, le secteur est considéré comme peu rémunérateur, ce qui limite son attractivité.

Diagnostic :
général

Forces

- Des **atouts** des Industries Alimentaires par rapport aux attentes professionnelles des jeunes : **diversité** des métiers, **possibilités d'évolution**, contenu du travail et **responsabilités**.
- Des **stages** plutôt appréciés dans les Industries Alimentaires.
- Un **site internet**, lorsqu'il est connu, perçu positivement.

- Des élèves qui ont **besoin de réassurance** quand à leur avenir professionnel.
- Des élèves qui ont **besoin d'aide** dans leur démarche d'**orientation**.
- Des **échanges entreprise-école** (accueil de professionnels et visites d'entreprises) appréciés.
- Des **stages** qui influencent l'**orientation** des jeunes.

Opportunités

Faiblesses

- Un secteur **méconnu** qui n'est pas envisagé par les élèves spontanément.
- Une **mauvaise image** des **conditions de travail** et du **niveau de rémunération**.
- Un secteur aujourd'hui **peu attractif**.
- **Peu de stages** effectués dans les Industries Alimentaires.
- Un site **largement méconnu**.

- La **confusion** avec l'**image contestée** de la **grande distribution**.
- Persistance des **aspects négatifs** de l'image de cette **industrie** (travail à la chaîne, «malbouffe», violence envers les animaux).

Menaces



ANEA département
ressources humaines

02 33 06 15 29

www.anea-normandie.com



www.tevi.tv

www.alimetiers.com



RÉGION BASSE
NORMANDIE

Projet financé dans le cadre de la
Charte Qualité Emploi Formation