

# 1 SECTEUR, D MÉTIERS



## Alimentation

### Chiffres clés

1<sup>er</sup> secteur industriel français

110 spécialités inscrites au patrimoine culinaire régional

16 millions de baguettes fabriquées par jour en France



78%

des employeurs ont des difficultés à recruter des bouchers

### PAROLES DE PRO'

Antoine, 34 ans, responsable de fabrication :

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.

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 qualités.



Les fiches métiers : industries alimentaires

### REGARDS DE PRO'

Retrouvez tous les témoignages sur Youtube



Gabriel  
Boulangier

Après un diplôme d'ingénieur, un doctorat et une thèse en géophysique, Gabriel est devenu un boulanger aux méthodes anciennes et adepte de la sobriété énergétique.



Marion  
Cheffe cuisinière

Marion cuisinière, gérante d'entreprise et boulangère. Après un master de géographie, un CAP cuisine, un CQP boulanger et un CQP pâtisserie.



Sandrine  
Artisane confiturière

Sandrine, artisane confiturière, dirigeante de sa propre entreprise. Son envie de créer l'a conduite à sa véritable voie après un parcours dont elle est fière.

Un métier ça se change !

En savoir +

Ce secteur fait face à plusieurs défis : concurrence mondiale, évolution des goûts et des attentes, modernisation technique et nouvelles réglementations. Pour y répondre, les entreprises cherchent différents profils : techniciens, logisticiens, commerciaux... Si vous êtes salarié.e à la recherche d'une formation, renseignez-vous auprès de [l'OPCO Ocapiat](http://l'OPCO.Ocapiat).

## DÉCOUVRIR LE SECTEUR

L'alimentaire, regroupe l'ensemble des activités de création, de transformation et de vente autour des produits alimentaires de toutes sortes.

De l'achat de la farine à la fabrication d'une baguette, puis sa mise en vente, en passant par le contrôle qualité, le respect de la chaîne du froid ou bien la maintenance des machines.

**2 grands pôles :** **L'alimentation de détail :** l'ensemble des commerces artisanaux qui fabriquent et vendent leurs produits tels que les boulangeries, pâtisseries, boucheries, traiteurs...  
**L'agroalimentaire :** l'ensemble des activités industrielles autour de l'alimentaire tel que les boulangers industriels, les conducteurs de ligne de production et les commerciaux...

### L'alimentation en région Centre-Val de Loire

Avec + de 300 établissements, près de 12 000 salariés, la région est reconnue principalement pour la production de céréales. L'industrie laitière et celle des viandes sont quant à elles les premières employeuses de la filière agroalimentaire.

## EXPLORER LES MÉTIERS

Boucher.ère, Boulanger.ère industriel.le, Charcutier.ère, Conducteur.trice de production alimentaire, Fromager.ère, Responsable de production alimentaire, Technicien.ne de maintenance en industrie agroalimentaire...

Et des métiers auxquels on n'aurait pas pensé :

**Employé.e de chai,** participe à toutes les étapes de l'élaboration d'une cuvée : pressurage, fermentation, mise en bouteilles... Véritable ouvrier.ère polyvalent.e, il ou elle surveille le vin au quotidien et entretient le matériel.

**Ingénieur.e aromaticien.ne,** crée.e de nouveaux arômes ou bien utilise des arômes naturels ou de synthèse pour concevoir ou reproduire des saveurs, des couleurs ou des odeurs de produits alimentaires (pâtisseries, lait, crème glacée...).

## TROUVER SA FORMATION



En région Centre-Val de Loire, différents parcours sont possibles en formation initiale (scolaire ou par apprentissage) ou en formation continue. La validation d'acquis d'expérience permet aussi d'obtenir une certification.

Par exemple : CAP Boulanger, BAC Pro Boucher Charcutier Traiteur, BTS Sciences et technologies des aliments, BTS Bioqualité, Licence Chimie, Diplôme d'ingénieur en génie industriel pour l'agroalimentaire...



Toutes les infos sur [orientation.centre-valde Loire.fr](http://orientation.centre-valde Loire.fr)