




 PRÉFET DE LA RÉGION
D'ÎLE-DE-FRANCE
PRÉFET DE PARIS


ARIA
 Ile-de-France
 Association Régionale des Industries
 Agroalimentaires Ile-de-France


 défi métiers
 Le défi de l'emploi-formation
 Ensemble pour l'emploi-formation


Emploi et formation en IAA en Ile-de-France

Avec l'appui de







Sommaire

- | | | |
|---|--------------|-------|
| • | Le secteur | 3-22 |
| • | Les métiers | 23-34 |
| • | L'emploi | 35-40 |
| • | La formation | 41-54 |
| • | Conclusion | 55-56 |





Les IAA En France

1° **secteur industriel français** devant l'automobile, la mécanique, la pharmacie...

- ✦ 490 000 salariés
- ✦ 15 000 entreprises
- ✦ 160 milliards d'euros de chiffre d'affaires
- ✦ 8,5 milliards d'euros d'excédent commercial
- ✦ 4,1 emplois soutenus dans l'économie française pour 1 emploi en IAA

Source : ANIA



Une grande diversité de produits



Un secteur de pointe

- Un besoin de **qualité, sécurité alimentaire, respect de l'environnement** toujours plus grand.
- Des **méthodes et procédés utilisant des technologies avancées** pour la transformation et la conservation des produits
- Un enjeu permanent d'**innovation** pour les produits et les procédés de fabrication



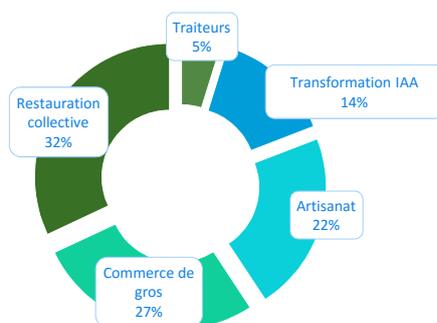
Un déficit d'image et d'attractivité

- **Un secteur méconnu** jugé peu attractif; mauvaise image des conditions de travail et du niveau de rémunération, amalgame avec la grande distribution, ...
- **Des points forts peu reconnus** notamment les opportunités d'emploi, la diversité des métiers et les possibilités d'évolution
- **Une image malmenée** par les médias



L'Ile-de-France alimentaire

131 000 salariés
dans le champs alimentaire élargi*



L'Ile-de-France,
1^o région alimentaire
française,
avec 13,3% des
salariés du secteur



Champs élargi = artisanat, transformation, commerce de gros, traiteurs, restauration collective

Source : Recensement de la population 2011

Les IAA en Ile-de-France

600 établissements

un tissu de PME/TPE

70% des établissements < 20 salariés
2% des établissements > 250 salariés

21 000 salariés

Répartis sur l'ensemble de la région

Particularité IDF

15% des établissements n'ont qu'une fonction siège social

80% de ces sièges sociaux sont dans les départements 75, 77, 92 et 94

Particularité IDF

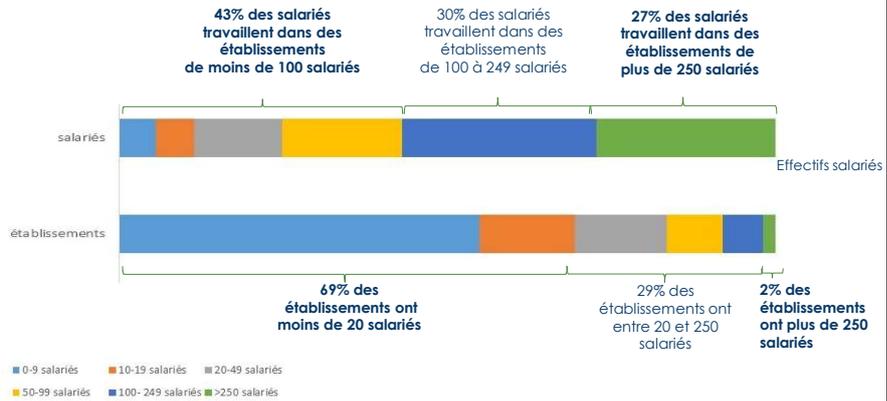
Au cœur d'une **filière alimentaire** de **420 000 salariés en IDF**

dont 131 000 salariés dans des secteurs aux métiers proches (commerce de gros, restauration collective, traiteur, artisanat)



Les IAA en Ile-de-France, un tissu de PME

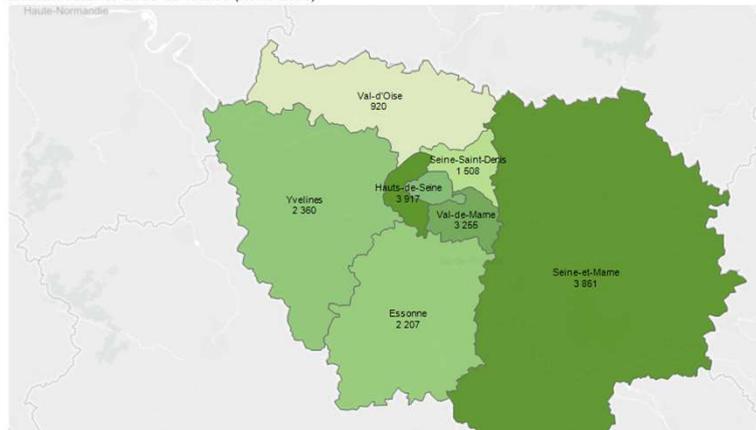
Ventilation des salariés et des établissements par taille d'entreprise



Les IAA en Ile-de-France

601 établissements , 20 764 salariés
Répartis sur l'ensemble du territoire

Effectifs salariés en Ile-de-France (Acos 2015)

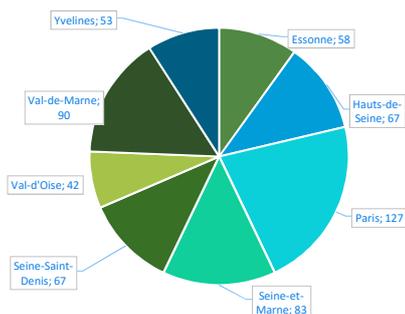


Source: AGOS 2014

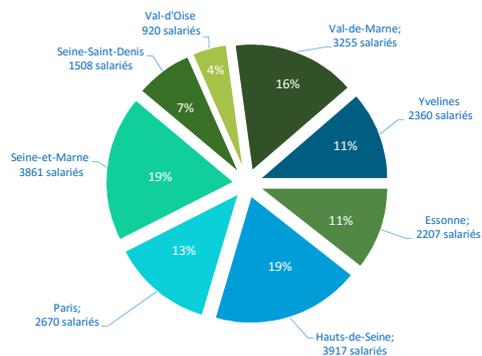
Les IAA en Ile-de-France

601 établissements, 20 764 salariés
Répartis sur l'ensemble du territoire

Nombre d'établissements par département



Effectif salarié par département



Source ACOSS 2014

Les IAA en Ile-de-France

600 établissements

un tissu de PME/TPE

70% des établissements < 20 salariés
2% des établissements > 250 salariés

21 000 salariés

Répartis sur l'ensemble de la région

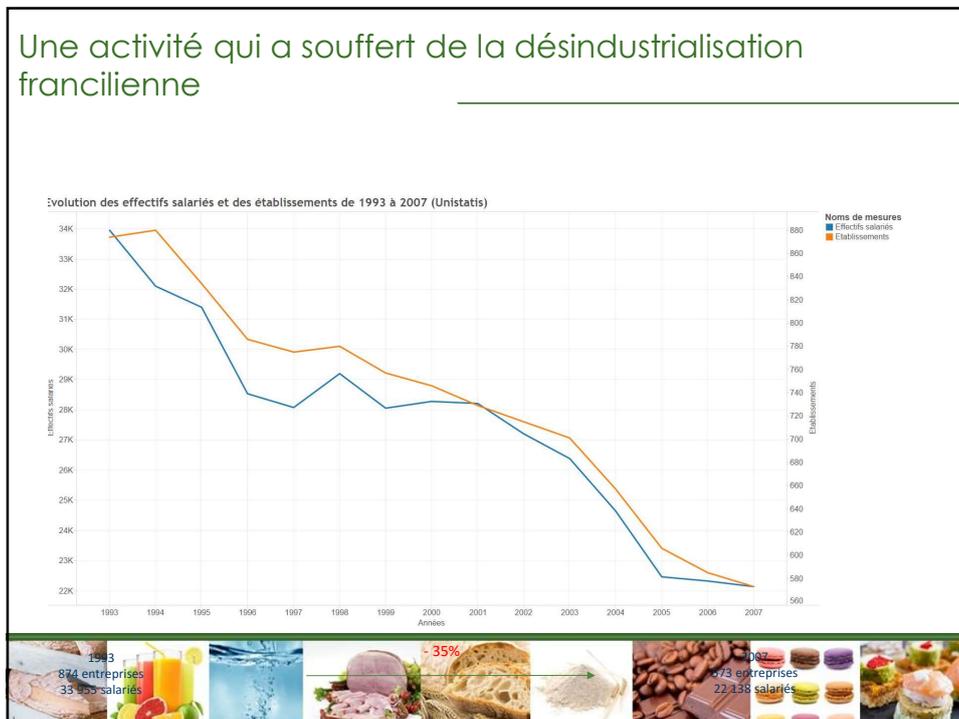
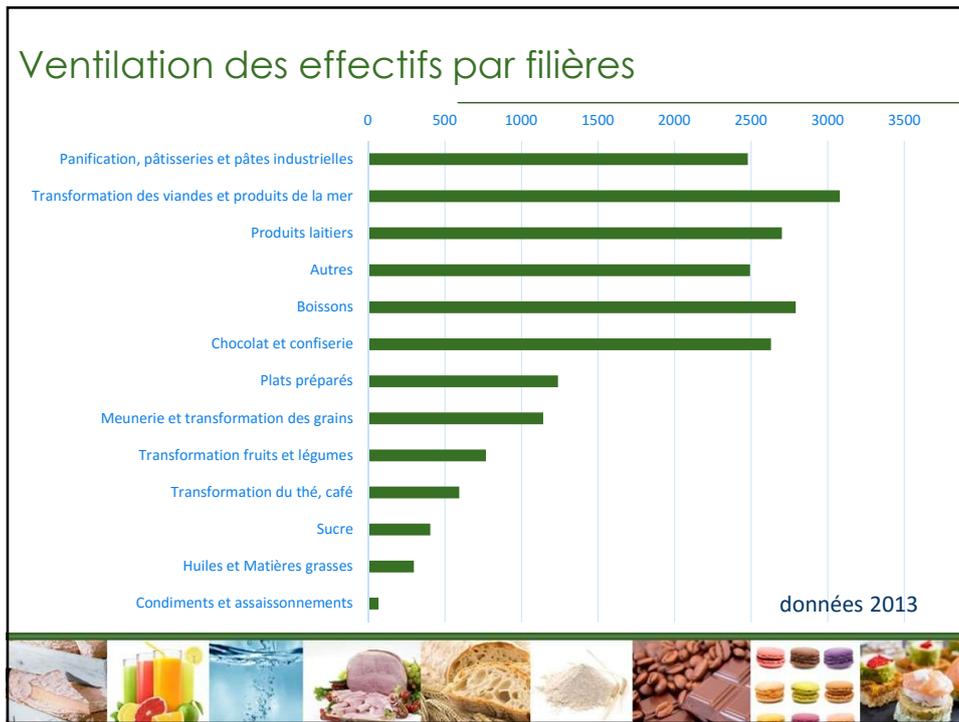
3 filières majeures :

- Boulangerie, pâtisserie, pâtes
- Boissons
- Viandes et Produits carnés

7,5 Mds d'€ de chiffre d'affaires

20% du CA réalisé à l'export





Un secteur qui se redynamise

2008
595 entreprises
20 799 salariés

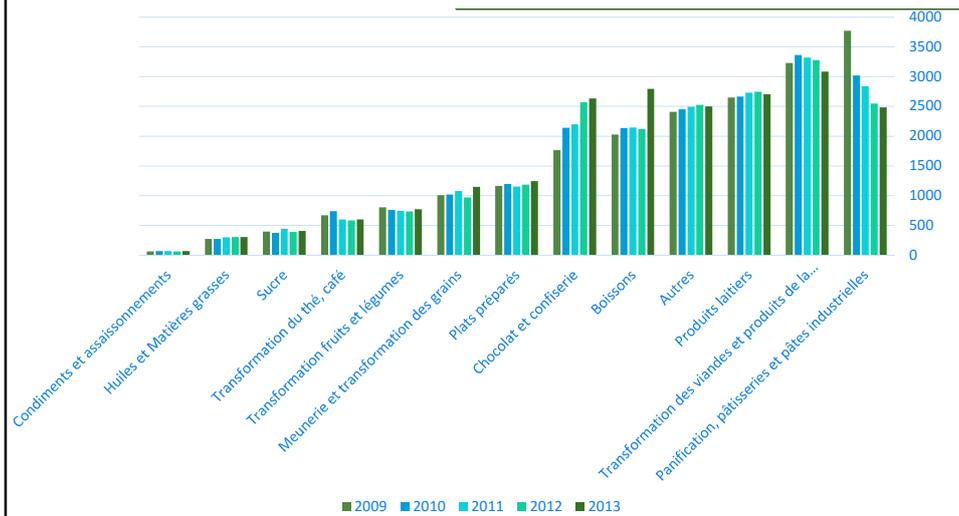
2014
601 entreprises
20674 salariés

Evolution des effectifs salariés et des établissements de 2008 à 2014 (AcoSS 2015)



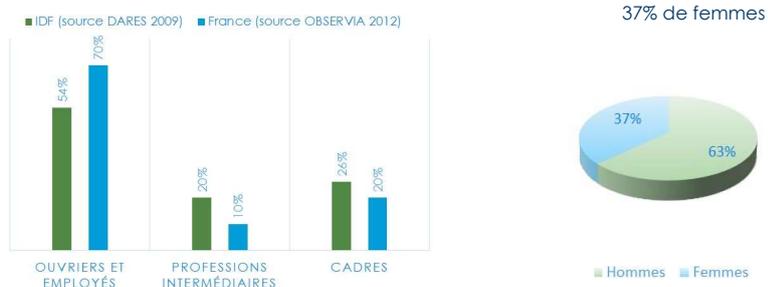
2012
571 entreprises
20 000 salariés

Evolution par filière



En Ile-de-France, le profil des salariés

- ✓ 26% de cadres
- ✓ 20% de professions intermédiaires
- ✓ 54% d'ouvriers et employés



Le profil des salariés

- Avec un âge moyen de 40 ans, le secteur est ouvert aux jeunes, 1/5 des salariés a moins de 30 ans en IDF
- Des emplois stables : 93% des contrats sont en CDI ; 75% des effectifs ont plus de 5 ans d'ancienneté
- Des emplois à temps complet (91% des effectifs en IDF)
- En 2012, le renouvellement lié aux départs à la retraite a été estimé à 10% des effectifs.

données nationales Observia et Défimétiers



Le profil des salariés

- Avec un âge moyen de 40 ans, le secteur est ouvert aux jeunes, 1/5 des salariés a moins de 30 ans en IDF
- Des emplois stables : 93% des contrats sont en CDI ; 75% des effectifs ont plus de 5 ans d'ancienneté
- Des emplois à temps complet (91% des effectifs en IDF)
- En 2012, le renouvellement lié aux départs à la retraite a été estimé à 10% des effectifs.
- L'apprentissage est peu développé (1,3% des salariés)

données nationales Observia et Défiméters



Niveaux de salaires

Tranche de salaire par CSP

Tranche Salaire	Categ Socio						
	20 - Chefs d'entreprises	30 - Cadres et professions intellectuelles supérieures	40 - Professions intermédiaires	50 - Employés	6N - Ouvriers non qualifiés	6Q - Ouvriers qualifiés	TT - Toutes catégories socioprofessionnelles conf.
01 - Moins de 5000 € S	90	230	329	593	484	1731	
02 - de 5000 à 10000..	182	324	425	555	654	2147	
03 - de 10000 à 15000..	169	301	434	842	4024	2791	
04 - de 15000 à 20000..	232	505	562	1256	1721	4283	
05 - de 20000 à 25000..	415	972	535	393	1341	3486	
06 - de 25000 à 30000..	700	1013	162	114	572	2568	
07 - plus de 30000 €	143	1384	132	166	619	6648	
	0K 2K 4K 6K 8K	0K 2K 4K 6K 8K	0K 2K 4K 6K 8K	0K 2K 4K 6K 8K	0K 2K 4K 6K 8K	0K 2K 4K 6K 8K	0K 2K 4K 6K 8K
	Nombre de Salariés	Nombre de Salariés	Nombre de Salariés	Nombre de Salariés	Nombre de Salariés	Nombre de Salariés	Nombre de Salariés

Des salaires moyens en 15 K€ et 20K€ pour les ouvriers employés, ouvriers





Les métiers



Une grande diversité de métiers

Un secteur
où chacun peut trouver sa place
et évoluer



La Production

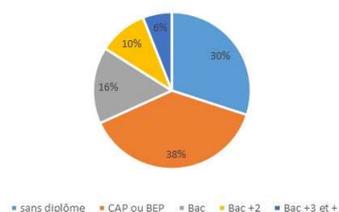
Opportunités +



- ✓ 55 à 58% des emplois
- ✓ Le cœur de métier de l'entreprise : Préparation des matières premières, assemblage, transformation, conditionnement
- ✓ Emplois nombreux et variés
- ✓ Opportunités d'évolution

OPERATEUR DE FABRICATION
CONDUCTEUR DE MACHINE
CONDUCTEUR DE LIGNE
CHEF D'EQUIPE
RESPONSABLE D'ATELIER
RESPONSABLE DE PRODUCTION

Niveau de formation
(source RP 2011 - données nationales)



La Maintenance

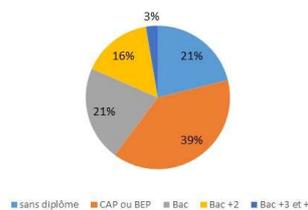
Opportunités +



- ✓ 3 à 10% des emplois
- ✓ Fonction déterminante : Prévention, veille sur le fonctionnement des équipements de production; réparation
- ✓ Technologies de pointe
- ✓ Experts et compétents
- ✓ Nombreux emplois

AGENT DE NETTOYAGE INDUSTRIEL
AGENT DE MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
RESPONSABLE DE MAINTENANCE

Niveau de formation
(source RP 2011 - données nationales)



La Logistique et les Achats

Opportunités +



ACHETEUR

CHAUFFEUR LIVREUR

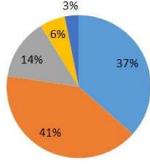
AGENT LOGISTIQUE

ANIMATEUR LOGISTIQUE

RESPONSABLE LOGISTIQUE

- ✓ 5 à 9% des emplois
- ✓ Gestion des flux: Achats + Approvisionnement + Stockage + Expédition + Transport
- ✓ En lien avec tous les services de l'entreprise
- ✓ En plein développement
- ✓ Grande diversité de métiers

Niveau de formation (source RP 2011 - données nationales)



Niveau de formation	Pourcentage
sans diplôme	14%
CAP ou BEP	41%
Bac	37%
Bac +2	6%
Bac +3 et +	3%



La Commerce et le Marketing

Commerce

Marketing

Opportunités +

Opportunités -



TELEVENDEUR

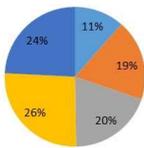
ATTACHE COMMERCIAL

CHEF DE PRODUIT

DIRECTEUR COMMERCIAL

- ✓ 12 à 19% des emplois
- ✓ Indispensable et stratégique: développer le chiffre d'affaires et fidéliser les clients

Niveau de formation (source RP 2011 - données nationales)



Niveau de formation	Pourcentage
sans diplôme	24%
CAP ou BEP	26%
Bac	11%
Bac +2	19%
Bac +3 et +	20%



La Qualité/Hygiène/ Sécurité/Environnement

Opportunités -



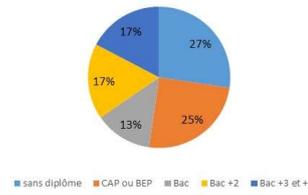
- ✓ 1% des emplois
- ✓ Fonction Transversale: Respect de normes, Réponse aux exigences accrues des consommateurs

AGENT DE LABORATOIRE

TECHNICIEN QUALITE

RESPONSABLE QUALITE, SECURITE, ENVIRONNEMENT

Niveau de formation
(source RP 2011 - données nationales)



La Recherche et Développement

Opportunités -

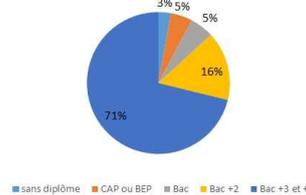


- ✓ <1% des emplois
- ✓ Innovation / Développement de nouveaux produits
- ✓ En relation avec tous les services

TECHNICIEN DE R&D

CHEF DE PROJET DE R&D

Niveau de formation
(source RP 2011 - données nationales)



Les Fonctions Support

RESSOURCES
HUMAINES

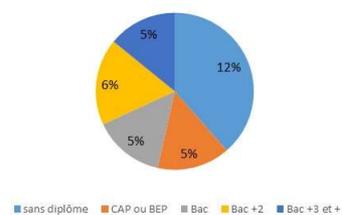
ADMINISTRATIF ET
FINANCIER

INFORMATIQUE

DIRECTION

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

Niveau de formation
(source RP 2011- données nationales)



En Ile-de-France, une répartition atypique des métiers

	% en IDF	% national
Production	30%	55 à 68%
Commercialisation (achat, vente, marketing, commerce)	24%	12 à 19%
Fonctions support (direction, RH, gestion, administratif, informatique, services généraux)	25%	2 à 4%
Logistique et transport	11%	5 à 9%
Maintenance et travaux	5%	3 à 10%
Qualité, hygiène, sécurité, environnement	1%	3 à 4%
Recherche et développement / innovation	3%	<1%

Source source
RP 2011 Opcalim



En Ile-de-France, une répartition atypique des métiers

	% en IDF	% national
Production	30%	55%
Commercialisation (achat, vente, marketing, commerce)	24%	10%
Fonctions support (direction, RH, gestion, administratif, informatique, services généraux)	25%	12%
Logistique et transport	11%	13%
Maintenance et travaux	5%	8%
Qualité, hygiène, sécurité, environnement	1%	1%
Recherche et développement / innovation	3%	1%

Source RP 2011

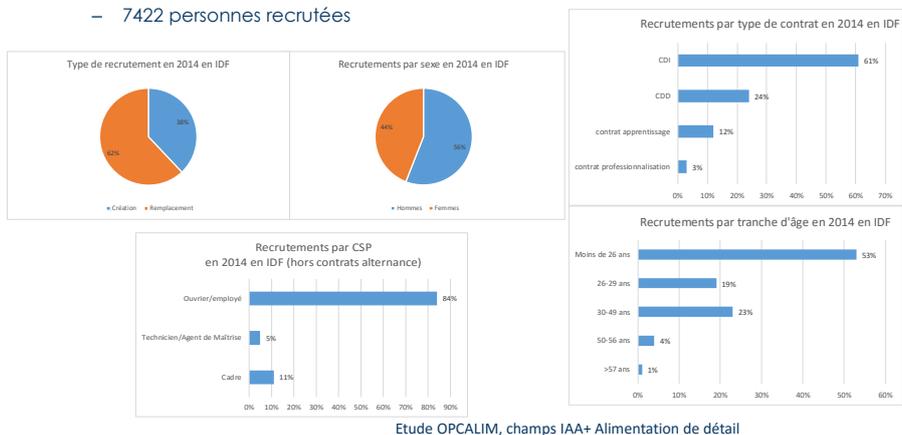


L'emploi



Recrutements en Ile-de-France

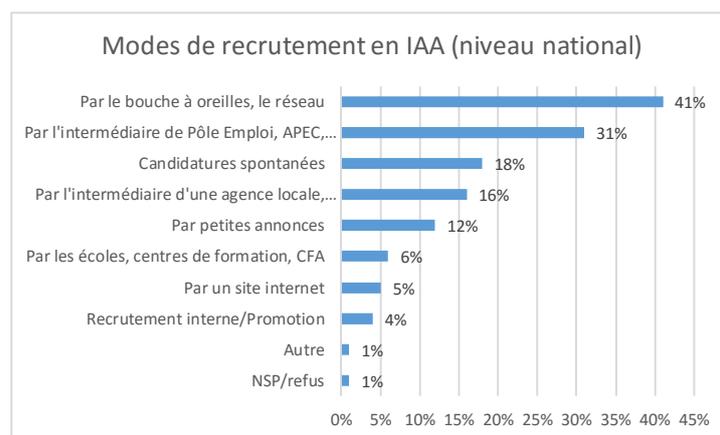
- En 2014, sur le champs IAA + alimentation de détail
 - 41% des établissements ont recruté en 2014 (CDI, CDD ou alternance)
 - 7422 personnes recrutées



Etude OPCALIM, champs IAA+ Alimentation de détail



Les modes de recrutement



Etude OPCALIM



Les difficultés des IAA

• Difficultés de Recrutement

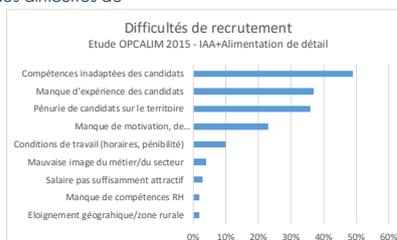
- 34% des établissements alimentaires ont éprouvé des difficultés de recrutement en 2014 (source OPCALIM)

- métiers en tension :

- production, maintenance, commerce,
- métiers de bouche,
- transport
- encadrement intermédiaire

- Inadéquation offre / demande :

- candidats trop qualifiés par rapport à la demande et un certain décalage sur les fonctions demandées.



• Difficultés de Fidélisation

- 18% des établissements ont éprouvé des difficultés d'intégration ou de maintien en poste des nouveaux embauchés (source OPCALIM)

• Taux élevé d'Absentéisme

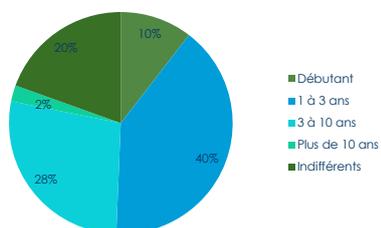
- qui perturbe le fonctionnement quotidien de l'entreprise.



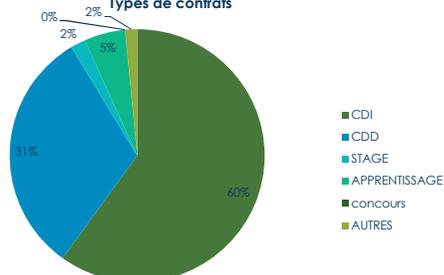
Exemple : les offres APECITA

492 offres d'emploi à l'Apecita dans le secteur IAA en 2014

Niveau d'expérience demandé



Types de contrats

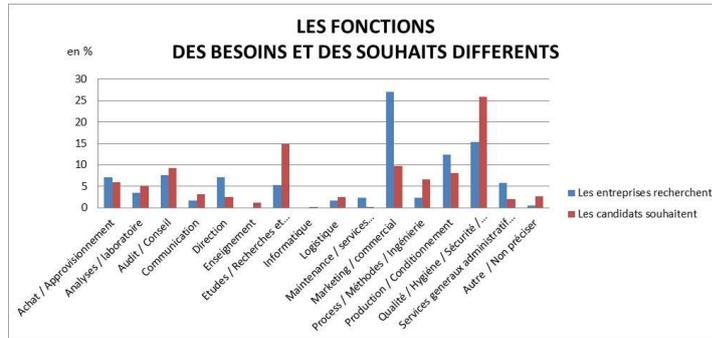


Données APECITA



Décalage offre / demande en IDF

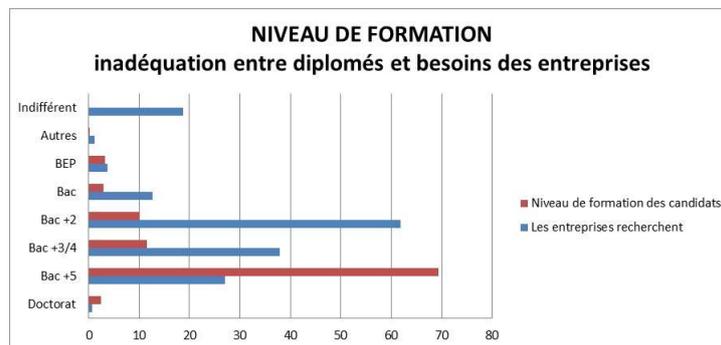
492 offres d'emploi à l'Apecita dans le secteur IAA en 2014



Données APECITA

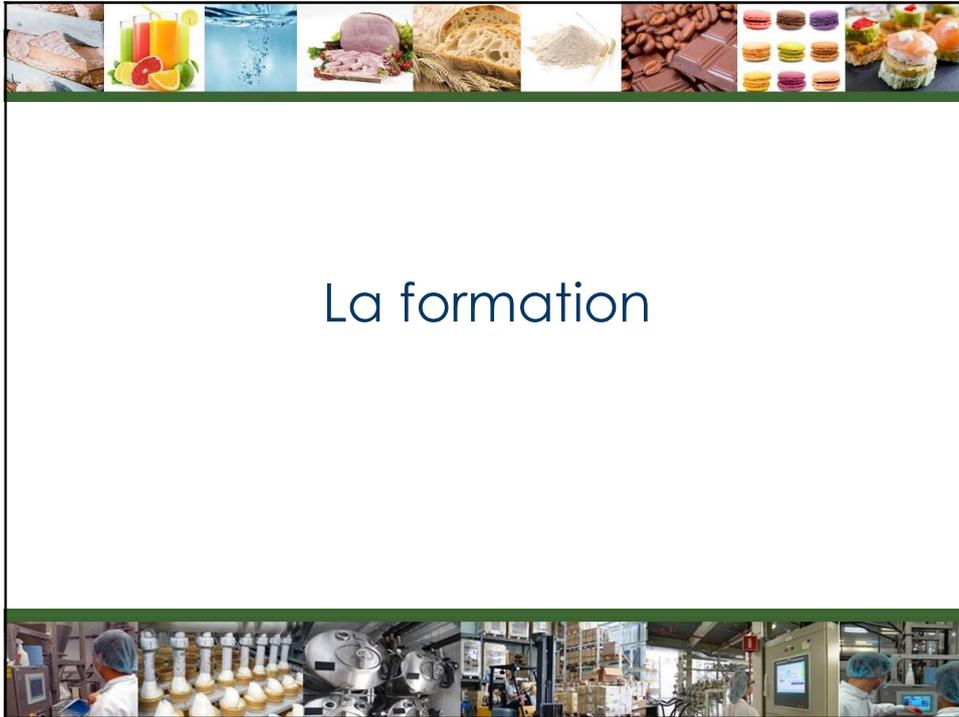


Décalage offre/demande en IDF



Données APECITA





La formation

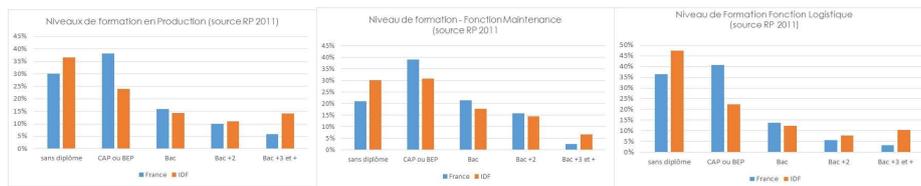


Formation des salariés, un niveau de diplôme qui progresse

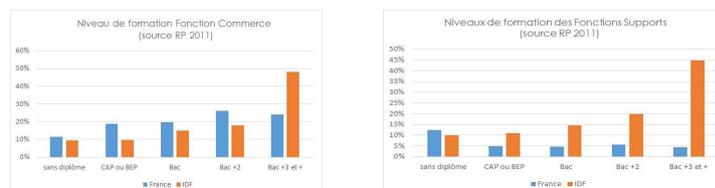


En Ile-de-France, une répartition atypique pour niveaux de formation

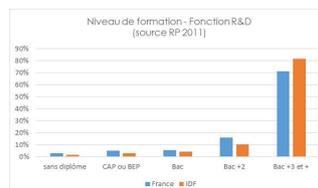
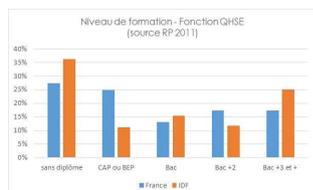
En Production, Maintenance et logistique, on embauche plus sans diplôme en IDF



En Commercial et dans les fonctions support, on embauche plus avec des niveaux I et II en IDF



Des attentes identiques en IDF sur les fonctions qualité et R&D

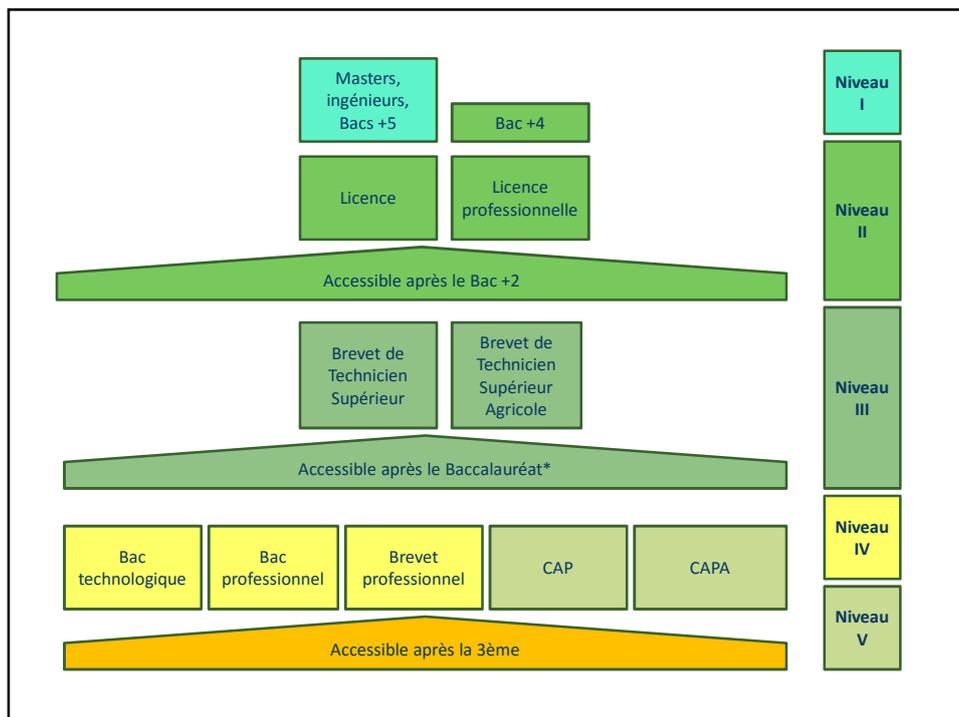


Des Formations à tous les niveaux

- Toutes les voies possibles:
 - Formation initiale scolaire ou apprentissage
 - Formation continue
 - Contrats de Professionnalisation
 - VAE
- Qualifications et diplômes:
 - Du CQP au diplôme d'ingénieur
- Débouchés
 - De la fonction d'opérateur de fabrication qualifié à l'ingénieur

L'OPCA du secteur **opcalim**
PARTENAIRE DE VOS COMPÉTENCES





**Les formations après la 3ème
Bac professionnels**

Bac Professionnel - Bio-Industries de Transformation
 Planifier, coordonner les opérations de production (fabrication ou conditionnement)
 ✓ conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement
 ✓ réaliser des interventions techniques de maintenance des équipements de production
 ✓ respecter la législation en matière d'hygiène, sécurité et personnel, qualité et environnement.
 ✓ organiser le travail et communiquer.

Bac Professionnel - Pilote de Ligne de Production
 Le titulaire du Baccalauréat Professionnel de Pilote de Ligne de Production (PLP) est capable d'assurer toutes les opérations de conduite de processus industriels. Il sait formuler un diagnostic de dysfonctionnement et il intervient afin de maintenir la production. Il participe à la logistique et à l'amélioration des postes de travail. Il a assimilé les procédures de sécurité, de conduite et de logistique. Il maîtrise les technologies industrielles, ainsi que les outils d'aide à la production et à la maintenance.

Bac Professionnel - Logistique
Bac Professionnel - Maintenance des Equipements Industriels (M.E.I.)
 La maintenance est devenue une fonction prépondérante dans l'industrie alimentaire, suite à une automatisation de l'outil de production.




Niveau I

Niveau II

Niveau III

Niveau IV

Niveau V

**Les formations après la 3ème
Bac technologiques**

Bac Technologique - S.T.L. (Sciences et Technologies de Laboratoire)
 Activités de laboratoire : découverte, l'étude et la manipulation des produits utilisés dans ce type de structure. Biochimie, microbiologie. Contrôles de routine.

Bac Technologique - STAV (Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant) - diplôme Agricolture
 suivre l'évolution du monde agricole et cerner ses nouvelles préoccupations : qualité et sécurité alimentaires, gestion des ressources naturelles, protection de l'environnement

**Les formations après la 3ème
Brevet professionnel**

Brevet Professionnel – Industries Alimentaires
 Le titulaire de ce diplôme conduit une ligne de fabrication ou de conditionnement alimentaire. Il assure la maintenance des équipements de production (nettoyage, intervention technique, réparations mineures...) et s'assure de l'utilisation optimale des matériels, machines et installations de son espace d'intervention. Pour cela, il applique les procédures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement. Il travaille souvent en équipe et peut être amené à assurer la coordination entre opérateurs d'une même ligne.



Niveau I

Niveau II

Niveau III

Niveau IV

Niveau V

**Les formations après la 3ème
Brevet professionnel agricole**

Brevet Professionnel Agricole - Transformations alimentaires
 Le titulaire du BPA Transformations alimentaires est capable d'exercer le métier d'opérateur de production pour l'alimentaire. Il sait tenir un ou plusieurs postes de travail en industries alimentaires ou en grandes surfaces (rayons boucherie, poissonnerie, boulangerie, traiteur), respecter les règles d'hygiène et de sécurité, réaliser les autocontrôles qualité et respecter les cadences de production attendues.
 Ouvert aux adultes

Brevet Professionnel Agricole - Travaux de la vigne et du vin
 1. Il prépare son travail dans le cadre des consignes reçues.
 2. Il participe ou effectue seul des activités liées aux travaux peu ou pas mécanisés relatifs à la conduite du vignoble.
 3. Il conduit les activités liées à la vinification et à l'élevage du vin.
 4. Il réalise, avec le tracteur et/ou l'enjambeur, des activités liées aux travaux viticoles mécanisés.
 5. Il effectue les activités d'entretien du matériel, des installations et des équipements.
 6. Il réalise des activités liées au conditionnement et à la vente des produits issus de la viticulture.

Après le bac Brevet de Technicien Supérieur		Niveau I
<ul style="list-style-type: none"> • Brevet de Technicien Supérieur - ATI - Assistance Technique d'Ingénieur • Brevet de Technicien Supérieur - Bio analyses et contrôles • Brevet de Technicien Supérieur - Biotechnologies • Brevet de Technicien Supérieur - Conception et réalisation de systèmes automatiques • Brevet de Technicien Supérieur - Contrôle Industriel et Régulation Automatique (CIRA) • Brevet de Technicien Supérieur - Mécanique et Automatismes Industriels (M.A.I.) • Brevet de Technicien Supérieur - Industries céréalières 		Niveau II
<p>★ Brevet de Technicien Supérieur - Maintenance des Systèmes (ex Maintenance Industrielle) Apprenez à effectuer des interventions techniques de réparation et d'amélioration des machines, à organiser des activités de maintenance, avec le BTS Maintenance des Systèmes. Planifiez la maintenance préventive.</p>		Niveau III
<p>★ Brevet de Technicien Supérieur - Qualité dans les Industries Alimentaires et Bio-Industrie Véritable pilote de la qualité dans l'entreprise, le Technicien en «Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio Industries » élabore et fait évoluer les bonnes pratiques définies pour la maîtrise de l'hygiène, la qualité, la sécurité et l'environnement. La diversité de ses tâches et de ses responsabilités varie avec la taille de l'entreprise : dans une petite entreprise, il peut être le collaborateur direct du chef d'entreprise ou du responsable de fabrication; dans une entreprise plus importante, il est encadré par le responsable qualité.</p>		Niveau IV
		Niveau V

Après le Bac BTS Agricole		Niveau I
<ul style="list-style-type: none"> • Brevet de Technicien Supérieur Agricole - Sciences et Technologies des Aliments Apprenez à gérer l'activité d'un atelier, de production, à animer et coordonner une équipe, à garantir la qualité des produits. 	 	Niveau II
<ul style="list-style-type: none"> • Brevet de Technicien Supérieur Agricole - Viticulture-oenologie Il sera amené à assurer à la fois la mise en place du vignoble (obtention de plants, agencement de la vigne), sa gestion, son entretien, et sa production : fabrication, mise en bouteille et conservation des vins. 		Niveau III
<ul style="list-style-type: none"> • Brevet de Technicien Supérieur Agricole - Technique de commercialisation de produits alimentaires Apprenez à connaître et analyser le marché du produit, déployer une démarche commerciale. 		Niveau IV
<ul style="list-style-type: none"> • Brevet de Technicien Supérieur Agricole - Technique de commercialisation de vins et spiritueux 		Niveau V
<ul style="list-style-type: none"> • Brevet de Technicien Supérieur Agricole – ANABIOTEC « Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques » Analyse et contrôle des matières premières, des encours et des produits finis ainsi que du process mis en œuvre pour notamment optimiser la gestion matière et la qualité du produit. 		





10 bonnes raisons de travailler dans les Industries agroalimentaires

- ✓ Des métiers pour tous les goûts
- ✓ Du CAP à l'ingénieur
- ✓ Un emploi sûr
- ✓ Du travail partout
- ✓ Un accès rapide aux responsabilités
- ✓ Un esprit d'équipe
- ✓ L'innovation permanente
- ✓ Fabrication de produits alimentaires divers
- ✓ Priorité au concret
- ✓ Des savoirs utiles tous les jours



Pour en savoir plus...

www.alimetiers.com

www.metiers.net

www.jobagroalimentaire.com

www.idf.ifria-apprentissage.fr

www.aria-idf.net

