AUVERGNE RHÔNE-ALPES
onisep SITE DE CLERMONT-FERRAND

PARCOURS AVENIR

NewsLetter n° 7 - Novembre 2016

L'agroalimentaire

Édito

L'industrie agroalimentaire se place au 3e rang de l'industrie auvergnate (derrière le caoutchouc et la métallurgie). C'est un secteur de poids qui structure toute une économie locale. À titre de comparaison en France, cette industrie est le premier secteur industriel.
D'une grande diversité (produits laitiers -1re région française de production de fromages-, transformation de viande, céréales, boissons -exploitation d'eaux minérales, fabrication de spiritueux-, produits alimentaires -sucre, confiseries, pâtisseries...-) cette industrie offre de belles perspectives d'emploi.
Le tout nouveau Campus des produits agroalimentaires, porté par le lycée Raymond Cortat, le lycée agricole Georges Pompidou et l'IUT d'Aurillac a pour vocation de proposer un panel de parcours de formations de bac-3 à bac+5 en étroite adéquation avec les besoins des entreprises.

✓ Il témoigne

Brice, 35 ans, technicien de maintenance en agroalimentaire

Après un bac STI et un BTS Maintenance des automatismes industriels obtenus au lycée La Fayette de Clermont-Ferrand, Brice débute son expérience professionnelle de technicien dans des secteurs variés (machines-outils, blanchisserie, agroalimentaire).

Aujourd'hui, il occupe un poste à double fonction dans l'industrie sucrière ; conducteur process polyvalent et automaticien selon la saisonnalité de la récolte des betteraves à sucre.

Polyvalence et saisonnalité

En **campagne de production**, de septembre à janvier, je suis un «fabriquant» de sucre. Je suis polyvalent et je peux occuper jusqu'à six postes différents sur ligne de fabrication. De l'étape du lavage des betteraves à sucre jusqu'à l'étape de séchage du sucre blanc cristallisé, chaque jour, en fonction des besoins, je peux remplacer n'importe quel conducteur process sucrerie...
En **inter-campagne**, de janvier à août, je reprends ma casquette d'automaticien. Mon rôle est d'optimiser l'outil de production. J'effectue la partie études du travail neuf. Par exemple, je réalise des programmes informatiques d'automatisations pour l'ajout de vannes ou moteurs sur l'organe de production. Depuis chaque écran d'ordinateur en supervision, le technicien peut piloter les machines automatisées et agir sur les programmes de commandes en quelques clics. Mon travail améliore ainsi le dialogue Homme/Machine.

Un travail d'équipe, des évolutions possibles

Je fais partie à la fois d'une équipe de production et de maintenance. En campagne, je travaille en poste (matin, soir, nuit). À mon arrivée dans l'entreprise, les collègues les plus anciens m'ont formé, à mon tour je forme les nouveaux entrants. J'aime partager mes connaissances «terrain». En 10 ans, au sein de la structure, j'ai acquis de l'expérience.
Aujourd'hui, technicien confirmé, je suis l'adjoint du contremaître.
Mes missions ont évolué vers toujours plus de polyvalence et mon poste exige d'excellentes capacités de réflexion.

Le conseil de Brice «pour se faire une idée du métier et comprendre ses exigences (travail posté), le mieux est de commencer par un travail saisonnier».



PARCOURS AVENIR

FOLIOS onisep

AUVERGNE RHÔNE-ALPES onisep
20 boulevard Aristide Briand, 63400 Chamalières
Tél. 04 73 43 62 62
Mél. droclermont@onisep.fr

Directeur de la publication : Michel Quéré / *Directeur délégué* : Yves Flammier / *Redactrice en chef* : Josette Tixier
Rédaction : Virginie Chadeyras / *Conception et mise en page* : Sidney Barnier (apprenti) / *Relecture* : Aurélie Charmy
Date d'édition : Novembre 2016 / **ISSN** : en cours / **Unité téléchargeable**
Reproduction interdite sans autorisation et indication de la source.

✓ Ils embauchent

Réparties sur l'ensemble des 12 départements de la Région, notamment en zone rurale, les entreprises de l'agroalimentaire représentent plus de **40 000 emplois** (3e rang national) et près de 10 milliards d'euros de chiffres d'affaires*.

Les emplois sont principalement des postes en **CDI à temps complet** mais le secteur fait également appel à de **nombreux saisonniers** (à différentes périodes selon les activités). Les emplois sont qualifiés et tous les salariés disposent d'une solide formation aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Les **offres d'emploi** et les possibilités de carrière sont **nombreuses**, sur l'ensemble du territoire d'Auvergne-Rhône-Alpes.



© Brigitte Gilles de la Londe / Onisep

Les principales filières sont **l'industrie des viandes et des charcuteries-salaisons, l'industrie laitière, les boissons, les fruits et légumes et la transformation des céréales.**

* Source Agreste Auvergne-Rhône-Alpes janvier 2016

L'ARIA Auvergne-Rhône-Alpes fédère l'ensemble des entreprises du secteur, quels que soient leur taille (TPE / PME / Filiales ou Établissements de Groupes), leur statut juridique (coopératif ou privé) et leur domaine d'activités en lien avec l'agroalimentaire.

✓ Ils innovent

La boîte à métiers de l'agroalimentaire 2017 est un dispositif culturel à destination des collégiens. Ce projet fédérateur s'inscrit dans les parcours Avenir, citoyen, d'éducation artistique et culturelle de plusieurs établissements auvergnats notamment les collèges La Charme, Albert Camus de Clermont-Ferrand, le collège Jean Vilar de Riom et l'EREA De Lattre de Tassigny d'Opme. Les compétences et connaissances acquises au cours du projet viendront compléter les portfolios des élèves.

La boîte à métiers de l'agroalimentaire vise à :

- faire connaître les métiers scientifiques et techniques et les carrières possibles, et faire naître des vocations
- illustrer l'enseignement des sciences et de la technologie avec des exemples concrets d'applications
- informer sur les enjeux de société liés à l'avancée des sciences et des technologies
- promouvoir l'égalité des chances quant à l'accès par tous et toutes aux filières scientifiques



Cette action est coordonnée par astu'sciences (association pour la diffusion et développement de la culture scientifique, technique et industrielle).

Contact Frédéric Macé (chargé de projets astu'sciences)
frederic.mace@astusciences.org - 04 73 92 77 25

FOLIDS PEAC, Ressources Clermond-Ferrand, Jeu du Burger

L'ÉTAPE FOLIDS

✓ Ils forment

En avril 2016, un nouveau **Campus des métiers et des qualifications** a été labellisé dans l'académie : le **Campus des produits agroalimentaires.** Porté par le lycée Raymond Cortat, le lycée agricole Georges Pompidou et l'IUT de Clermont-Ferrand, site d'Aurillac, il a pour vocation de valoriser la filière locale de l'agroalimentaire et de mettre en relation les formations, la recherche et les entreprises du secteur.

Les trois établissements souhaitent développer les formations en adéquation avec les besoins des entreprises. Ainsi, deux demandes d'ouverture de formation sont envisagées pour la rentrée 2017 : la **Mention complémentaire Employé traiteur** axée sur la valorisation des produits locaux et notamment des laitages et des fromages, et le **Certificat de spécialisation Technicien spécialisé en transformation laitière.**

Les partenariats envisagés concernent aussi bien des agriculteurs, des PME, des TPE que de grands groupes industriels.

Les formations du Campus ont, outre l'apprentissage, pour objectifs de fournir à l'élève une culture de l'agroalimentaire et de lui proposer des parcours de bac-3 à bac+5.



✓ Ils expérimentent

Élèves expérimentez !

Enseignants accompagnez leurs expérimentations des parcours éducatifs grâce à l'outil Folios de l'Onisep.

L'ÉTAPE FOLIDS

POUR LES ÉLÈVES

1 Indiquez vos centres d'intérêts
2 Conservez les fiches formations / les fiches métiers
3 Stockez vos résultats aux quizz
4 Notez vos engagements

POUR LES ENSEIGNANTS

1 Accédez à des ressources, téléchargez la boîte à métiers de l'agroalimentaire / le règlement du Jeu du Burger
2 Suivez la construction des parcours de vos élèves

D'INFOS SUR Onisep.fr

1 Consultez les fiches métiers Onisep / ARIA / IFRIA Auvergne Rhône-Alpes :

- Conducteur/conductrice de ligne de production alimentaire
- Ingénieur/ingénieure recherche et développement en agroalimentaire
- Responsable de production alimentaire
- Responsable qualité en agroalimentaire
- Technicien/technicienne de maintenance industrielle.

2 Découvrez les formations sur ma voie scientifique

3 Exploitez les séquences pédagogiques La ruche connectée sur PROSCIENCE

Parcours : *Les métiers de l'agroalimentaire* en vente sur http://librairie.onisep.fr/



Prochain numéro : Parcours Avenir spécial Infosup n° 8 - Décembre