

**les métiers de l'industrie**

**agroalimentaire**

**Adem GHARSALLAOUI**

**La France, un pays à forte tradition agricole et gastronomique**



**890 000** agriculteurs  
.....  
**367 200** exploitations agricoles

**10 000** entreprises agro-alimentaires  
.....  
**420 000** salariés dans les industries agro-alimentaires



**54 % de superficie agricole**

**2ème** exportateur de l'Union européenne



**3ème** exportateur mondial



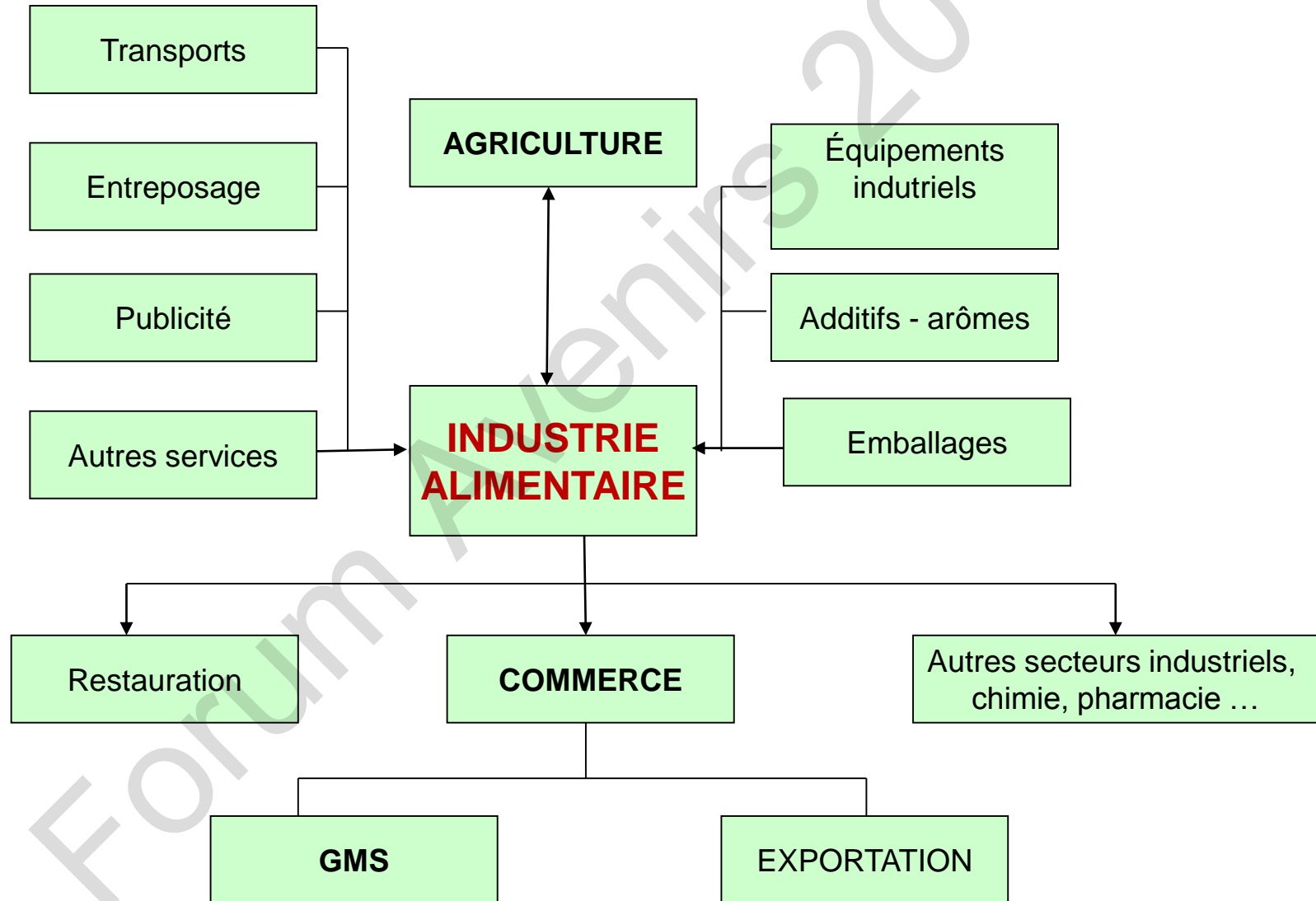
**62 Millions de consommateurs**  
(marché national)



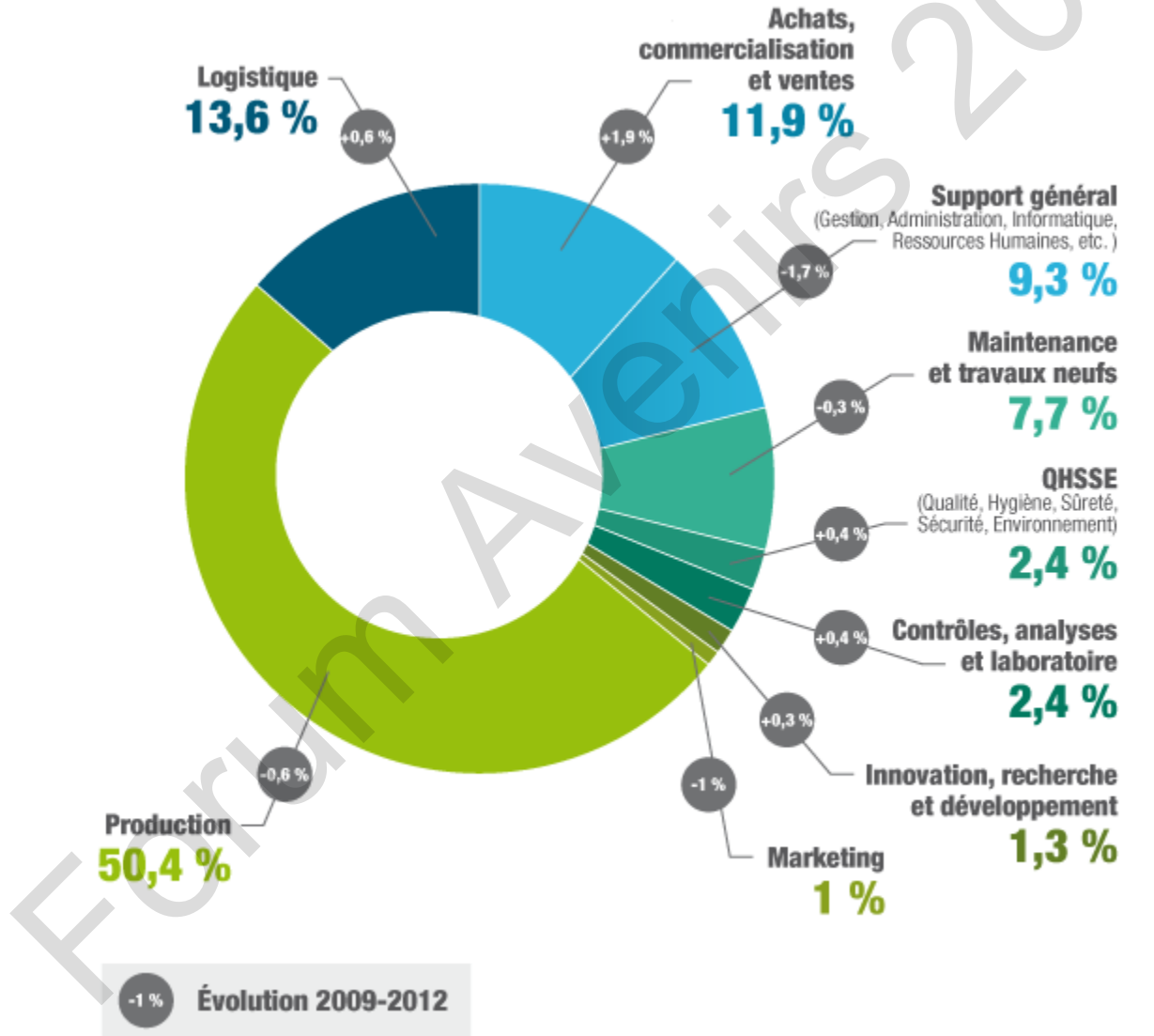
# Les industries agroalimentaires : Définition

- Les industries agroalimentaires transforment les produits de l'**agriculture**, de l'**élevage** et de la **pêche** en **aliments** et **boissons** pour l'homme et l'animal.

# La filière agroalimentaire



• Evolution de la répartition des effectifs des IAA par catégories professionnelles entre 2009 et 2012



# Les IAA en Europe et en France :

► **Tableau 1 - Indicateurs clés, industries alimentaires (NACE Division 10) 2010**

Source : Eurostat

	Nombre des Entreprises	Nombre d'employés	Micro	Petites	Moyennes	Grandes	Valeur Ajoutée	Coûts de personnel	Productivité du travail apparente	Coûts de personnel moyen
	Milliers		Répartition en % des employés selon la taille des entreprises				Millions d'euros	Millions d'euros	Milliers d'euros par tête	
EU-27	264,1	4091,5	16,5	21,6	26,0	35,9	166 872	99 605	40,8	26,0
Belgique	7,4	85,6	20,3	23,2	27,4	29,1	5 561,8	3 356,9	65,0	42,6
Danemark	1,5	53,4	5,3	20,5	19,1	55,1	3 895,7	2 548,5	73,0	48,5
Allemagne	30,7	799,3	10,2	24,6	27,9	37,3	29 586,2	19 995,7	37,0	26,4
Irlande	0,6	34,0	2,5	18,0	37,7	41,7	5 225,1	1 392,8	153,6	41,3
Espagne	23,5	322,6	17,3	28,4	26,3	28,0	15 539,6	8 943,2	48,2	28,9
<b>France</b>	<b>57,1</b>	<b>576,6</b>	<b>33,0</b>	<b>15,5</b>	<b>19,5</b>	<b>32,1</b>	<b>27 569,7</b>	<b>19 640,7</b>	<b>47,8</b>	<b>35,8</b>
Italie	54,3	393,8	37,4	27,4	16,6	18,6	19 076,7	10 629,0	48,4	34,4
Hollande	4,4	120,4	14,2	22,2	30,0	33,6	8 816,5	4 758,3	73,2	41,0
Pologne	13,6	396,6	10,6	17,9	30,7	40,8	7 244,6	3 559,2	18,3	9,4

# Les entreprises IAA dans le monde et en France :

Graphique 3 - Classement mondial selon le chiffre d'affaires (CA en millions de dollars) en 2012 des groupes du secteur agroalimentaire et boissons  
Source : RIA - octobre 2013, traitement MAAF/BIAA et source MAAF/BIAA pour le nombre de sites industriels en France



CA : Chiffre d'affaires / N.C. : non communiqué

Note : Seul le chiffre d'affaires dans les activités agroalimentaires des groupes a été retenu

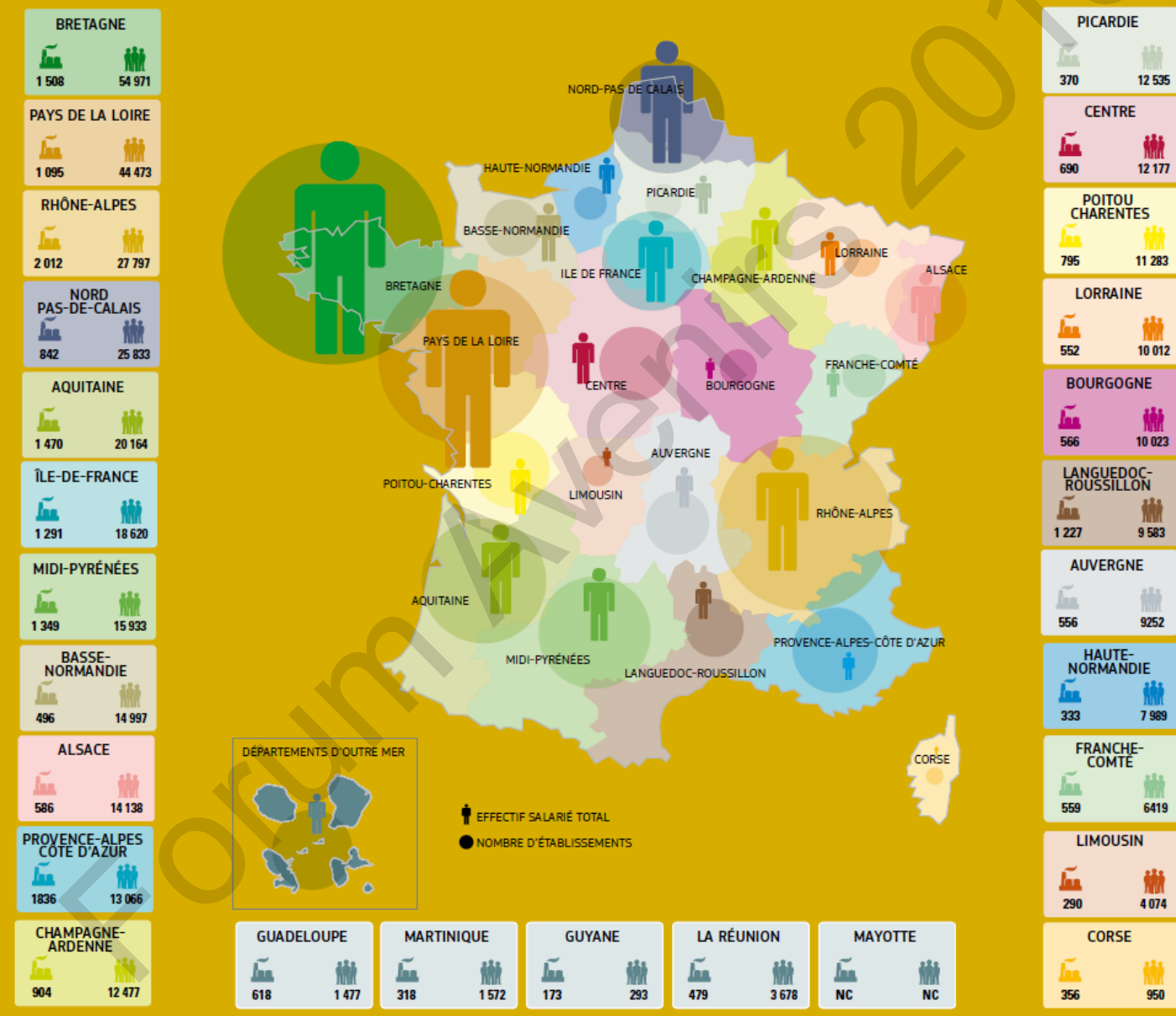
<p><b>1 Nestlé SA</b> SUISSE CA NET 2012 : <b>98 979</b> CA NET 2011 : 89 808 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 10,21 % MARGE NETTE 2012 : 14,59 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 28</p>	<p><b>2 Archer</b> Daniels Midlands Co ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : <b>89 038</b> CA NET 2011 : 89 009 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 0 % MARGE NETTE 2012 : 1,39 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 1</p>	<p><b>3 PepsiCo, Inc.</b> ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : <b>65 492</b> CA NET 2011 : 66 504 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : -1,52 % MARGE NETTE 2012 : 12,68 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 6</p>	<p><b>4 Bunge Limited</b> BERMUDES CA NET 2012 : <b>57 000</b> CA NET 2011 : 52 000 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 9,62 % MARGE NETTE 2012 : 0,61 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 1</p>	<p><b>5 Cargill Inc.</b> ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : <b>55 000</b> CA NET 2011 : 48 000 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 14,58 % MARGE NETTE 2012 : 0,88 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 21</p>
<p><b>6 The Coca-Cola company</b> ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : <b>48 017</b> CA NET 2011 : 46 542 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 3,17 % MARGE NETTE 2012 : 24,59 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 5</p>	<p><b>7 Wilmar</b> SINGAPOUR CA NET 2012 : <b>43 975</b> CA NET 2011 : 43 068 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 2,11 % MARGE NETTE 2012 : 3,64 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 0</p>	<p><b>8 JBS S.A.</b> BRÉSIL CA NET 2012 : <b>43 186</b> CA NET 2011 : 35 259 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 22,49 % MARGE NETTE 2012 : 1,66 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 0</p>	<p><b>9 Anheuser-Busch</b> BELGIQUE CA NET 2012 : <b>39 758</b> CA NET 2011 : 39 896 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 1,82 % MARGE NETTE 2012 : 23,73 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 1</p>	<p><b>10 Mondelez International Inc.</b> ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : <b>35 015</b> CA NET 2011 : N.C. ÉVOLUTION CA 2011-2012 : N.C. MARGE NETTE 2012 : 5,07 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 16</p>
<p><b>11 Tyson foods Inc.</b> ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : <b>33 278</b> CA NET 2011 : 32 266 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 3,14 % MARGE NETTE 2012 : 27,8 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 0</p>	<p><b>12 Mars Incorporated</b> ÉTATS-UNIS CA NET 2012 : <b>33 000</b> CA NET 2011 : 30 000 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 10 % MARGE NETTE 2012 : 0 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 8</p>	<p><b>13 Danone</b> FRANCE CA NET 2012 : <b>26 987</b> CA NET 2011 : 24 981 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 8,03 % MARGE NETTE 2012 : 11,67 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 13</p>	<p><b>14 Heineken n.v.</b> PAYS-BAS CA NET 2012 : <b>22 143</b> CA NET 2011 : 22 143 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 0 % MARGE NETTE 2012 : 19,77 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 3</p>	<p><b>15 Lactalis</b> FRANCE CA NET 2012 : <b>20 303</b> CA NET 2011 : 19 398 ÉVOLUTION CA 2011-2012 : 4,67 % MARGE NETTE 2012 : 0 % NOMBRE DE SITES INDUSTRIELS EN FRANCE : 64</p>

Nestlé SA : eaux, boissons ; produits laitiers, nutrition et glaces ; plats préparés et aides culinaires ; chocolat, confiserie et biscuits ; petfoods / Archer Daniels Midlands Co : Trituration des oléagineux et protéagineux, édulcorants, amidon, biocarburants, services agricoles, PAI (produits alimentaires intermédiaires) / PepsiCo, Inc : Boissons rafraichissantes sans alcool, produits de grignotage, céréales pour petit déjeuner / Bunge Limited : Négocier des céréales, huiles végétales et bioénergie, boulangerie industrielle, meunerie, PAI / Cargill Inc. : Nutrition animale, ingrédients alimentaires, trituration d'oléagineux, produits à base de viande, amidons / Anheuser-Busch Inbev SA/NV : bière / The Coca-Cola Company : Boissons rafraichissantes sans alcool, eau embouteillée / Wilmar : Agribusiness (notamment huile de palme) / JBS SA : Produits à base de viandes / Unilever Group : glaces, condiments, margarines / Mondelez International, Inc. (suite à la scission de Kraft foods Inc.) : chocolat et produits de confiserie, transformation du café, biscuiterie, boulangerie industrielle, fabrication de fromages / Tyson Foods Inc. : Elevage porcin, bovin et avicole, transformation de la viande, plats préparés à base de viande / Mars, Incorporated : chocolat et produits de confiserie, alimentation pour animaux de compagnie, riz, plats préparés, boissons / Danone : produits laitiers, eaux minérales, alimentation infantile, nutrition médicale / Heineken : Bière / Lactalis : produits laitiers

# Répartition des IAA dans les régions Françaises :

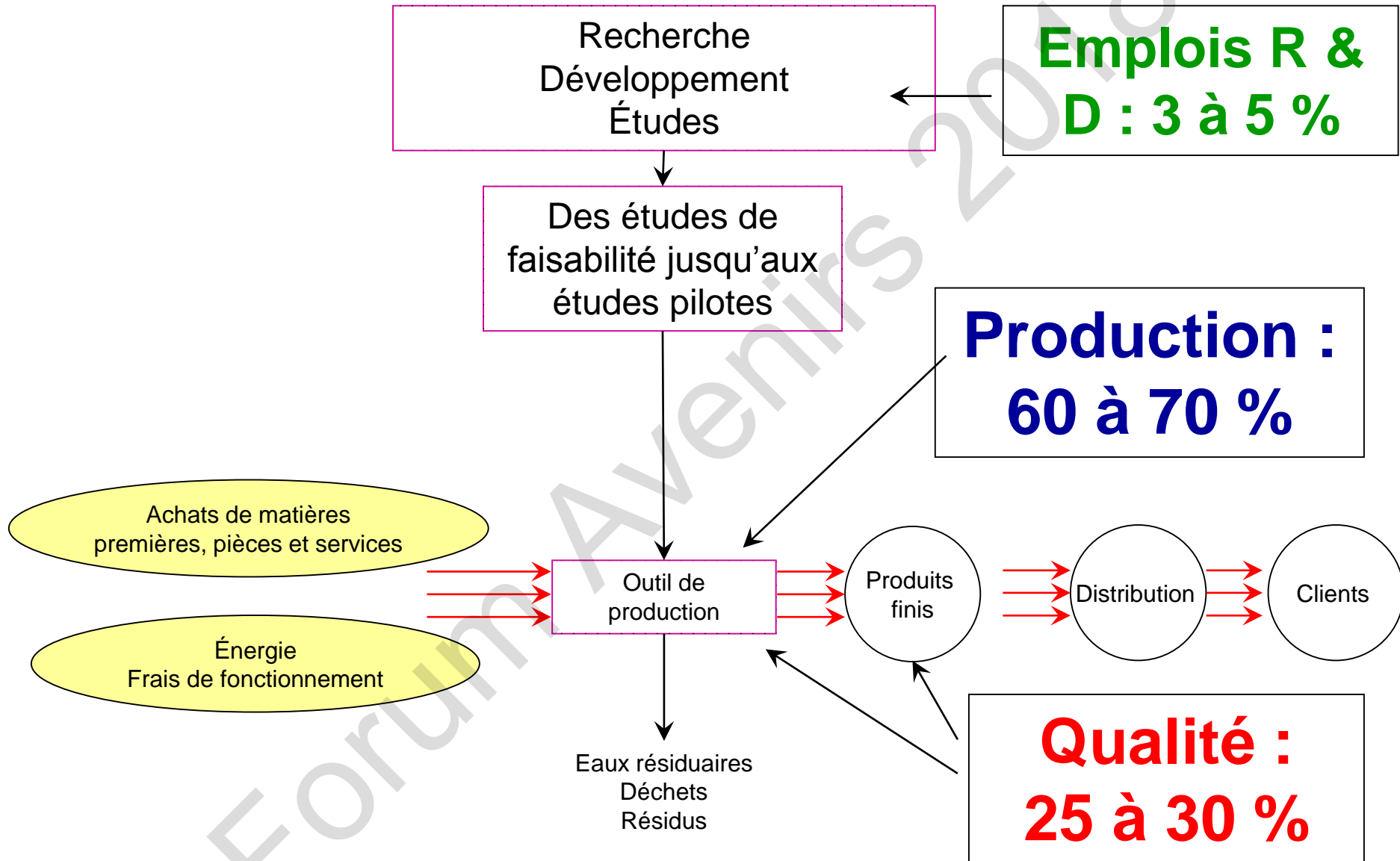
► Carte 1 - Répartition des IAA et des emplois associés dans les régions françaises

Source : Insee - Esane, LIFI, Agreste SSP, 2012

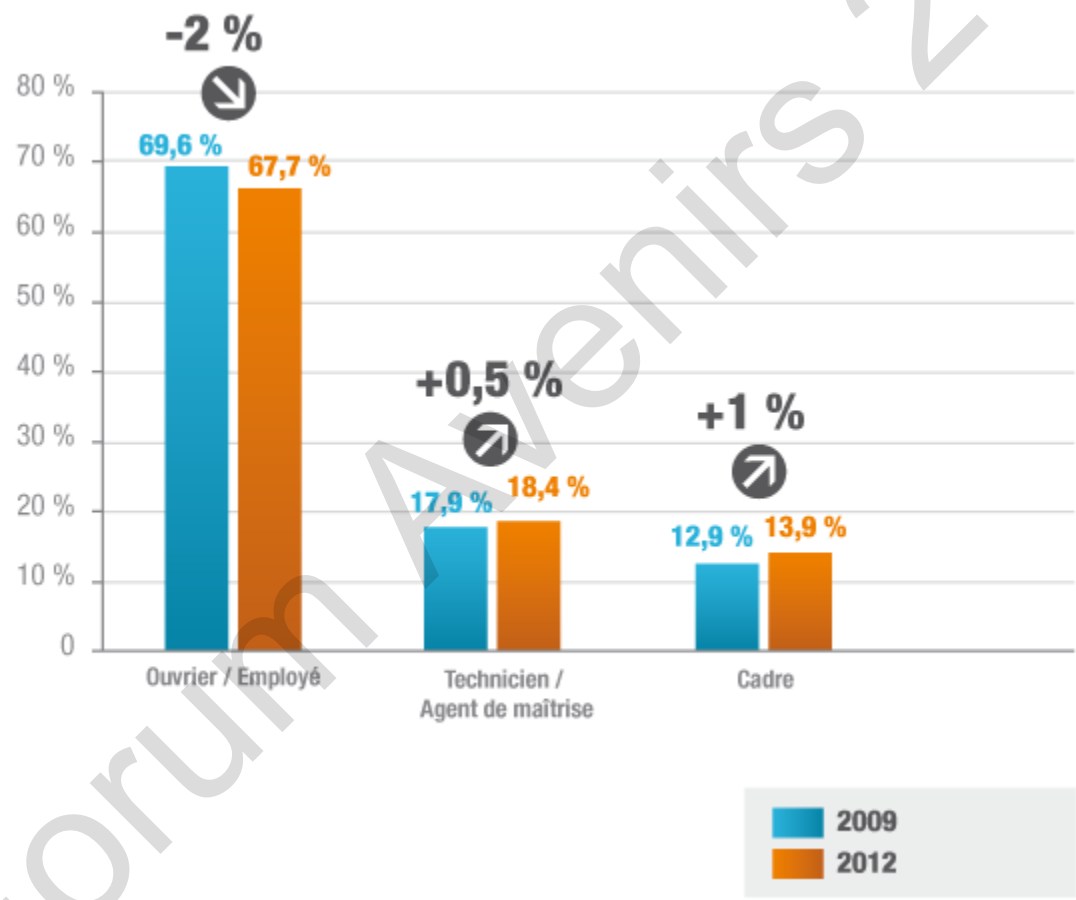




# Les métiers



• Répartition des effectifs des IAA par famille professionnelle entre 2009 et 2012



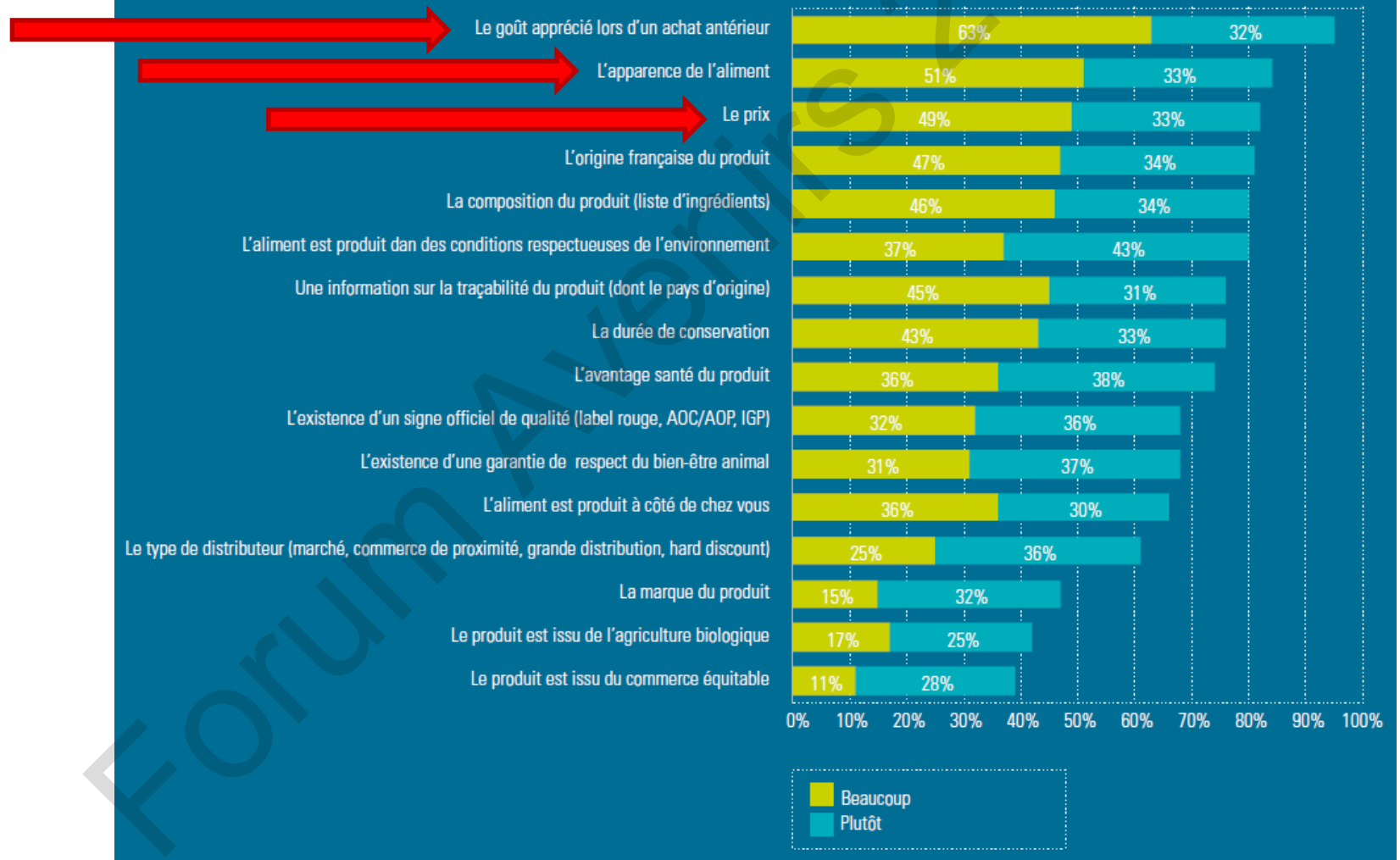
# Responsable/Technicien qualité : la qualité doit être maîtrisée tout au long de la production

► Ce cadre réglementaire est articulé autour du «paquet hygiène» et vise tous les opérateurs du secteur alimentaire :



# Responsable/Technicien R & D : la tendance actuelle est d'avoir des produits ayant un bon goût et une bonne apparence MAIS un prix abordable !!

► Graphique 1 - Quels sont les critères qui comptent pour vous faire une idée de la qualité d'un produit alimentaire ?  
 Source : baromètre de l'alimentation 2013

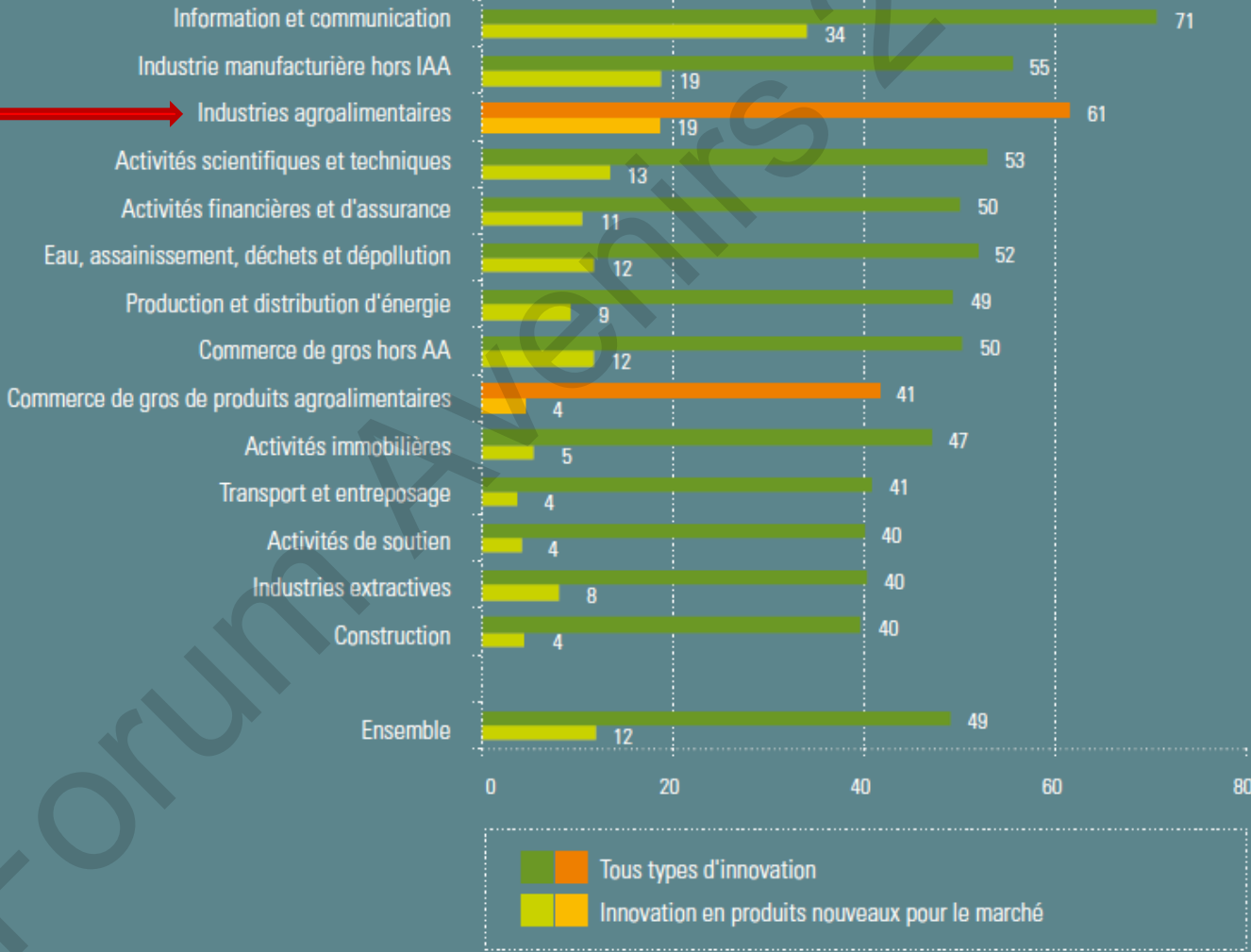


# Les IAA : un secteur innovant en France

► **Graphique 1 - Les entreprises innovantes entre 2008 et 2010 (en %)**

Champ : Entreprises agroalimentaires de 10 salariés et plus implantées en France, des divisions 05 à 81 (hors divisions 45, 57, 55, 56 et 75)

Source : Enquête Statistique publique, Insee - CIS2010, traitements SSP



# Les métiers, avec un Diplôme Universitaire de Technologie, DUT

	Diplôme	Parcours	Métiers
IUT Département Génie Biologique Bourg en Bresse	Diplôme Universitaire de Technologie (DUT)	<b>Industries Alimentaires et Biologique</b>  (IAB)	Technicien laboratoire  Technicien qualité  Technicien RD  Chef d'équipe production

# Les métiers, avec une Licence Professionnelle

	Diplôme	Parcours	Métiers
<b>IUT</b> <b>Département</b> <b>Génie</b> <b>Biologique</b> <b>Bourg en</b> <b>Bresse</b>	Licence Professionnelle (LP)  <u><b>Mention :</b></u> <b>Industries agro-</b> <b>alimentaires :</b>  <b>gestion,</b> <b>production et</b> <b>valorisation</b>	<b>Développement de Projets, Innovations Alimentaires (DPIA)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chef de projet</li> <li>■ Assistant qualité</li> <li>■ Assistant RD</li> <li>■ Création ou reprise d'entreprise</li> </ul>
		<b>Organisation et Optimisation des Productions Alimentaires (O2PA)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Agents technique de production et de méthode</li> <li>■ Chef d'équipe</li> </ul>
		<b>Qualité Intégrée des Aliments Conditionnés (QIAC)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Conducteur de ligne</li> <li>■ Chef d'équipe (ateliers de conditionnement)</li> <li>■ Assistant hygiène, sécurité, environnement, qualité</li> <li>■ Assistant packaging</li> </ul>

# Les métiers, avec un Master

	<b>Diplôme</b>	<b>Parcours</b>	<b>Métiers</b>
Département Génie Electrique et des Procédés (GEP)	Master Génie des Procédés et BioProcédés (GPB)	<b>Génie Alimentaire (GA) (Apprentissage / Alternance)</b>	Cadre: - production -optimisation procédés -qualité -recherche développement



# Le plus : l'alternance

- Certains diplômes peuvent être préparés en **alternance** (LPro et Master GA).
- Cela veut dire:
  - être jeune **salarié** (contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation)
  - se former différemment en **alternant** des périodes de formation en entreprise et à l'université,
  - être accompagné tout au long de son parcours par un **tuteur-entreprise** et un **tuteur-enseignant**,
  - bénéficier d'une **première expérience professionnelle**.

# La filière agroalimentaire (mots clés)

- Génie des **Procédés**,
- **Biochimie** alimentaire,
- **Microbiologie** industrielle et alimentaire,
- Formulation et développement de **nouveaux produits**,
- **Matériaux** pour le contact alimentaire,
- Normes et **qualité** des produits alimentaires,
- Risques **sanitaires**,
- **Opérations** de fabrication,
- **Gestion** d'une équipe de production,
- Gestion des **projets**,

• .....

# On vous attend : il y a des défis à relever ...

**Adem GHARSALLAOUI**

*Maître de Conférences*

*Chef de département Génie Biologique option Industries Alimentaires et Biologiques, IUT Lyon 1*

*Responsable du Master Génie Alimentaire (Formation en alternance)*

*Tel: 04 74 45 52 57 ou 04 74 47 21 44 ou 04 74 45 52 52*

*Fax: 04 74 45 52 53 ; E-mail: [adem.gharsallaoui@univ-lyon1.fr](mailto:adem.gharsallaoui@univ-lyon1.fr)*

**Recherche** : *BIODYMIA (BIOingénierie et DYnamique Microbienne aux Interfaces Alimentaires)*

*Equipe Mixte d'Accueil n°3733, IUT Lyon 1, Technopole Alimentec*

*Rue Henri de Boissieu, F-01000 Bourg en Bresse, France*