



ONISEP



décembre
2019
N°50

onisep

ORIENTATION ET DÉCOUVERTE DU MONDE PROFESSIONNEL

DÉCOUVRIR L'AGRICULTURE ET L'AGROALIMENTAIRE

ENQUÊTE

**DES MÉTIERS, DES FORMATIONS
POUR ELLE, POUR LUI,
ICI ET MAINTENANT !**



Numéro réalisé avec le soutien
de la Région Occitanie /
Pyrénées-Méditerranée



OCCITANIE

onisep

LE MAGAZINE DES MÉTIERS ET DES FORMATIONS EN OCCITANIE



ENSEIGNEMENT AGRICOLE

L'AVENTURE DU VIVANT

LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE

L'enseignement agricole en Occitanie prépare à plus de 200 métiers au sein de ses lycées agricoles et centres de formation professionnelle publics



Du CAPA à la Licence Pro
Voie scolaire
Apprentissage
Formation adulte



Agriculture

Chef d'exploitation
Conseiller agricole
Arboriculteur
Horticulteur
Pisciculteur
Viticulteur
Oenologue

...



Agroéquipement

Tractoriste
Mécanicien matériel agricole
Chef d'atelier
Conducteur de travaux
Technicien
Conseiller en machinisme
Conducteur d'engin agricole

...



Industrie agroalimentaire

Ingénieur Recherche et Dev.
Responsable de fabrication
Agent de conditionnement
Agrééur contrôle qualité
Technicien qualité
Formulateur
Responsable assurance qualité

...



Transformation commercialisation

Chef de projet
Chef de station de conditionnement
Ingénieur en biotechnologies
Ingénieur technico-commercial
Responsable marketing agricole
Manager de rayon
Technico-commercial

...



Protection animale et végétale

Vétérinaire praticien
Éleveur
Éducateur canin
Chargé d'étude environnement
Conseiller en Agro-écologie
Technicien forestier

...



Aménagement Environnement

Jardinier paysagiste d'intérieur
Responsable espaces verts
Chef d'équipe paysagiste
Concepteur du paysage
Conseiller Agri-environnement
Technicien service d'eau

...



Activités hippiques

Maréchal-ferrant
Responsable d'écurie
Soigneur
Lad ou Palefrenier
Accompagnateur tourisme équestre
Responsable élevage équin

...



Services

Chargé de mission Dev. Local
Médiateur culturel
Conseiller agricole
Auxiliaire de vie sociale
Agent de service
Agent d'accueil

...

N°50

Sommaire

ENQUÊTE

L'Occitanie, ou l'alchimie entre agriculture et agroalimentaire **p. 2**

LE POINT RÉGION

3 questions à... Carole Delga, Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée **p. 12**

SUPPORT PÉDAGOGIQUE

Découvrez avec vos élèves l'agriculture et l'agroalimentaire ! **p. 13**

ÉCOLES / FORMATIONS

L'enseignement agricole, spécificités et atouts **p. 14**

Se former aux métiers de l'agriculture / agroalimentaire après la 3^e **p. 16**

APRÈS LE BAC

Agriculture, agroalimentaire, des formations diversifiées **p. 18**

MONDE PROFESSIONNEL

À la découverte du métier de vigneron **p. 20**

Tristan, chef d'équipe espaces verts **p. 21**

« Open happiness » **p. 22**

Julien, passionné ! **p. 23**

HANDICAP

Handicap, agriculture et agroalimentaire, un trio gagnant ! **p. 24**



Éditorial

« Agroalimentaire et agriculture : ces deux secteurs sont promis à un bel avenir ! »

Premier secteur industriel de l'Occitanie, l'agroalimentaire est un poids lourd en termes d'emplois : plus de 45 000 emplois et 7 200 entreprises.

L'agriculture compte quant à elle plus de 65 000 exploitations qui rassemblent 14 % de la main-d'œuvre agricole française.

Les 13 départements de notre région abritent des activités de ces deux secteurs. Près de chez vous, il y a forcément une entreprise de l'agroalimentaire et une exploitation agricole. Pourquoi, alors, avons-nous autant de difficultés à citer seulement quelques noms de métiers dans ces domaines ?

Prenons l'agroalimentaire. Sans doute connaissons-nous mieux les productions que les métiers de cette industrie : boissons, viande, fruits et légumes, pain, pâtisserie, chocolat et confiserie, céréales, lait, produits laitiers et fromage, produits de la mer, plats préparés, aliments homogénéisés et diététiques... oui, l'industrie agroalimentaire amène dans notre assiette aujourd'hui la plupart des aliments et boissons que nous consommons. Mais derrière ces réalités très concrètes, il y a de nombreuses professionnelles, nombreux professionnels avec des compétences très variées.

- Des métiers pour produire : conducteurs de machines, conducteurs de lignes de production ou de conditionnement mais aussi des fromagers, charcutiers, boulangers, bouchers, sans oublier les professionnels chargés de contrôler la qualité des produits.
- Des métiers pour entretenir les outils de production : mécaniciens, électromécaniciens.
- Des métiers pour vendre : les commerciaux.
- Des métiers pour acheminer, transporter : préparateur de commandes, livreur, chauffeur.

Cela signifie qu'à partir de diverses formations de base, il est possible de s'insérer dans des activités dynamiques qui reposent beaucoup sur le travail d'équipe.

Du côté de l'agriculture, sommes-nous si sûrs de connaître le rôle d'un conseiller agricole, d'une technicienne d'expérimentation ou encore d'un gestionnaire forestier ? Il y a également beaucoup de professionnels rassemblés, au-delà de l'acte de production, pour transformer et commercialiser les produits agricoles.

Agroalimentaire et agriculture sont aujourd'hui en prise directe avec les questions qui traversent notre société : assurer une alimentation saine et équilibrée, consommer local lorsque cela est possible, produire dans une perspective de développement durable, en respectant notre environnement. Ce sont autant de défis à relever car ils nous concernent tous, dans notre quotidien. Ces deux secteurs sont ceux de l'innovation obligatoire. C'est la raison pour laquelle ils sont promis à un bel avenir. Ce magazine est là pour vous faire découvrir, ainsi qu'à vos élèves, leurs opportunités !

Olivier Brunel

Délégué régional Onisep Occitanie
Chef du Service académique d'information et d'orientation,
académie de Montpellier



ONISEP PLUS le magazine des métiers et des formations en Occitanie Bulletin d'information

Directrice de la publication : Frédérique Alexandre-Bailly
par délégation : Olivier Brunel

Directrice de la rédaction : Dorothee Douriez

Rédactrice en chef : Sophie Salvadori

Rédaction : Audrey Coster, Angéline Landes, Célia Perrin,

Sophie Salvadori Onisep Occitanie

onisepplus@listes.onisep.fr

Remerciements : Sadek Mahdi, Délégué régional adjoint

Onisep Occitanie site de Toulouse.

Coordination de la fabrication des éditions : Chantal

Sciabbarrasi

Conception graphique : Cyril Lauret

Maquette : Sophie Salvadori

Photo de couverture : © Gligatron / iStock.com

Photo Édito : © Laetitia Martig / Onisep

Communication : Geneviève Zaneboni

Impression : Pure impression

34 130 Mauguio

04 67 15 66 00

Routage : Routage 2000

34 140 Mèze

4 500 exemplaires

Date du dépôt légal : décembre 2019

N° ISBN : 978-2-37712-157-1

L'Occitanie, ou l'alchimie entre agriculture et agroalimentaire

« J'irai par la forêt, j'irai par la montagne »... En Occitanie, on pourrait même aller par la mer, les fleuves, les vallées, les coteaux, les garrigues tant le territoire déploie une infinité de paysages. Et cette diversité fait sa force tant au niveau du tourisme que de l'agriculture ou de l'agroalimentaire.



Sommaire de l'enquête

L'agriculture : le lien fort entre terre, territoire et terroir p. 4

Zoom sur les AMAP p. 6

Agriculture, agroalimentaire : indissociables ! p. 7

L'agroalimentaire recrute en Occitanie ! p. 8

À paysages variés, produits et cultures variés. L'élevage, les grandes cultures, la viticulture, le maraîchage émaillent notamment le territoire. Chaque département a sa (voire ses) spécialité(s) ce qui permet à tous de s'y retrouver, sans forcément migrer pour trouver du travail dans les métropoles que sont Toulouse ou Montpellier. Avec près de 160 000 emplois en 2017 en Occitanie, c'est un domaine colossal. Cependant l'agriculture et l'agroalimentaire ne sont pas, a priori, toujours très attractifs pour les jeunes. Or, c'est mal connaître ces secteurs, car ils couvrent en réalité un large panel de métiers, tels que agriculteur/trice (ou exploitant/e agricole), viticulteur/trice, technico-commercial/e en agrofournitures pour ne citer qu'eux. Pour l'agroalimentaire, les postes de technicien/nes de maintenance se maintiennent et d'autres apparaissent comme l'ingénieur/e process, l'auditeur/trice qualité par exemple. Par conséquent, les formations proposées sont très variées, allant du CAP Crémier-fromager ou Primeur

par exemple en passant par le BTS agricole Viticulture-œnologie jusqu'au master, voire au doctorat. Les écoles d'ingénieurs permettent aussi d'accéder à ces professions. De nouvelles formations se créent également, faisant le lien entre agriculture et agroalimentaire. C'est le cas du master Agro Food Chain au pôle Toulouse Agri Campus à Purpan qui amène au « raisonnement des innovations sciences du vivant pour faire face aux évolutions des filières agricoles et agroalimentaires ». Si l'innovation notamment permet de redorer l'image associée à ces deux champs, elle permet aussi à tous de pouvoir y travailler : femmes, personnes en situation de handicap... Les « contraintes » d'hier ne sont plus celles d'aujourd'hui et chacun/e peut trouver sa place. Les paroles des professionnels pourront enfin sensibiliser les jeunes à différents métiers et leur donner envie, peut-être, de se lancer dans l'aventure !

OCCITANIE : CHIFFRES AGRICULTURE & AGROALIMENTAIRE

1^{re} région en agriculture biologique
 2^e région productrice de fruits avec 19 % des surfaces françaises
 85 % des actifs de l'agroalimentaire sont en CDI, Contrat à durée indéterminée
 L'agroalimentaire, 1^{er} secteur employeur

L'AGRICULTURE, AU CŒUR DU TERRITOIRE...

L'Occitanie occupe la tête du classement dans le domaine agricole : 1^{re} région en nombre d'exploitations, 1^{re} région en agriculture biologique, en viticulture... Avec une surface agricole représentant la moitié de son territoire, une croissance démographique forte, une agriculture biologique en pleine expansion et des départs en retraite non renouvelés dans le domaine agricole, **les projets de recrutement sont fort nombreux.**

À noter que les embauches se font la plupart du temps en CDD (Contrat à durée déterminée) du fait de la saisonnalité des cultures et que, même si les mentalités évoluent, les **femmes** restent sous-représentées, à hauteur d'environ **33,8 % en Occitanie en 2016**. Pourtant, elles apportent leurs savoirs, leur expertise et des dispositifs existent aujourd'hui pour qu'elles puissent concilier plus aisément vie professionnelle et vie familiale.

... RELAYÉE PAR L'AGROALIMENTAIRE

Pour répondre à l'activité agricole soutenue en région, le secteur de l'agroalimentaire se déploie. 3 secteurs le définissent : les industries agroalimentaires, le commerce de gros des produits agroalimentaires et l'artisanat commercial alimentaire. Avec **7 200 entreprises** et près de **45 000 actifs en 2017¹**, ce domaine offre d'excellentes perspectives. Les activités sont très variées allant de la fabrication de boissons, fruits et légumes, viandes, à la transformation des céréales etc. Et les métiers également :

recherche & développement, qualité, commerce, production, maintenance, logistique... Ces derniers sont d'ailleurs très recherchés aujourd'hui sur le marché de l'emploi. Et les conditions de travail sont bonnes puisque **85 % des actifs dans ce secteur sont en CDI (Contrat à durée indéterminée) en Occitanie**. Ce sont enfin les structures de petite taille qui recrutent le plus même si de grands noms de l'industrie agroalimentaire apparaissent dans le paysage Occitan : Andros, Euralis Gastronomie, les Fromageries Occitanes, Bigard ou encore Danone.

L'INNOVATION, AU CŒUR DES PRÉOCCUPATIONS

Pour faire face aux enjeux environnementaux, aux désirs des consommateurs en quête de nouveauté mais aussi de qualité, c'est tout le secteur agriculture et agroalimentaire qui doit **s'adapter**. L'agriculture l'a bien compris puisqu'elle se diversifie : agriculture biologique, commerces de proximité voire coopérative par exemple, ou bien encore au niveau technologique, nouveaux engins, utilisation d'outils numériques pour exploiter des données en termes de météorologie, de production, de stock... De son côté, l'industrie agroalimentaire s'adapte également et n'a cessé de se **renouveler**, en proposant de nouveaux biens sur le marché par exemple. Pour preuve, **65 % des industries agroalimentaires innoveront** et se classent au 3^e rang, après les secteurs de l'information/communication et du gaz/électricité/vapeur. Les entreprises de grande taille (plus de 250 salariés) innoveront 2 fois plus que celles comprises entre 10 et 19 salariés². Mais que recouvre l'innovation ? À la fois les processus de fabrication ou de production avec l'apparition de nouvelles machines, équipements ou logiciels par exemple ; le marketing avec l'amélioration du design ou des emballages ou bien encore l'optimisation de techniques de promotion. Enfin, c'est aussi la

logistique qui déploie de nouvelles stratégies pour augmenter la rentabilité et en particulier en termes de procédés ou d'organisation. Chacun tente ainsi de s'adapter et de coller au plus près des (nouveaux) besoins des consommateurs en répondant à diverses exigences : économiques, environnementales, scientifiques ou encore éthiques. Pour en savoir plus, retrouvez les interviews de Yannick Azum, superviseur de maintenance chez Coca-Cola p.22 et Julien Boutonnet, responsable industriel nutrition animale chez Arterris p. 23.

LES PRÉPAS APPRENTISSAGE D'OCCIT'AGRI FORMATIONS

Envie de travailler dans l'agriculture mais peur de ne pas être au niveau ? Peur de se lancer dans la vie professionnelle ? La prépa apprentissage concerne aussi à présent l'agriculture et accompagne tous ceux (sans qualification et jusqu'au niveau bac) qui souhaitent se lancer dans ce domaine. La prépa apprentissage s'articule autour de 4 axes : un parcours personnalisé, un accompagnement par atelier, des stages d'immersion en entreprise et une aide à la signature du contrat d'apprentissage. Pour en savoir plus sur la prépa apprentissage dans l'agriculture, rendez-vous sur le site www.occitagri-formations.fr. Plus d'infos sur l'apprentissage et le dispositif **#DemarretaStory** qui permet aux apprentis de présenter leur domaine de formation et partager leur expérience professionnelle sur *DémarreTaStory avec l'apprentissage*.

POUR EN SAVOIR PLUS

Les métiers de l'agriculture et de la forêt, Onisep, collection Parcours, septembre 2017

Les métiers de l'agroalimentaire, Onisep, collection Parcours, juillet 2019

1- Sources : Carif-Oref et Area

2- Dans *L'innovation dans les entreprises agroalimentaires*, juin 2019, Agreste, Les dossiers

Angéline Landes

L'agriculture : le lien fort entre terre, territoire et terroir

« Et si le blé m'file du bonheur / Je me ferai peut-être agriculteur »... Si comme Ridan, « la mélodie de la nature¹ » attire un certain nombre de jeunes, encore faut-il connaître les caractéristiques, les enjeux, les limites de ce secteur porteur et varié en Occitanie.

DÉFINITION EN RÉGION

Si l'agriculture est « l'art de cultiver la terre », alors la région Occitanie fait figure de première de la classe. Avec la moitié de son territoire dédié à l'agriculture et 65 400 exploitations en 2016² (quoique en constante diminution et en majorité de petite taille au niveau du SAU, Surface agricole utile), elle est la 1^{re} région de France. À noter que les revenus agricoles et la productivité sont aussi relativement bas en Occitanie. Cela paraît logique quand on sait que 85 % du territoire (les zones montagneuses globalement) sont considérés comme « zones défavorisées ». Pour compenser cela, les agriculteurs bénéficient d'un certain nombre d'aides : de l'État avec la PAC³, Politique agricole commune, ou de la Région Occitanie avec le SRDEII⁴ notamment. La **variété du territoire régional** permet néanmoins de modérer cette baisse. En effet, **la force de l'Occitanie tient à sa polyvalence**. Par ses paysages variés, tantôt montagneux, tantôt maritimes notamment, elle déploie une **orientation agricole mixte**, allant des grandes cultures ou d'élevage de bovins en « plaines », à l'élevage d'herbivores ou d'ovins (viande et lait) en zones montagneuses ou à la viticulture sur le littoral méditerranéen pour ne citer qu'eux. Ses disparités apparaissent également dans les différents départements qui conjuguent une urbanisation très élevée et un nombre d'exploitations assez bas, c'est le cas des 2 métropoles Toulouse et Montpellier ainsi que le pourtour méditerranéen, ou bien l'inverse comme en Lozère, dans le Gers ou l'Aveyron.

L'OCCITANIE, EN TÊTE DU PALMARÈS

L'agriculture en Occitanie bat (presque) tous les records⁵ et a de quoi donner le tournis.

1^{re} région

- viticole avec 34 % des surfaces françaises (plus d'1/3 !);
- productrice de légumes secs avec 32 % des surfaces françaises;
- ovine avec 32 % des effectifs français (32 % de la production de viande et 70 % de la production de lait nationales, soit presque les 3/4 !)
- apicole avec 24 % des ruches françaises (soit presque 1/4 !).

2^e région

- en SAU, avec 3 151 679 ha, soit 12 % de la France métropolitaine;
- en UTA (unité de travail annuel) : 95 220 soit 14 % de la main-d'œuvre agricole française;
- productrice de maïs semences avec 28 % des surfaces françaises (plus d'1/4 !);
- productrice de fruits avec 19 % des surfaces françaises.

C'EST BEAU, (C'EST BIO), C'EST BON !

Ail rose de Lautrec, Saucisse de Lacaune, Rocamadour, Armagnac, Roquefort, Haricots tarbais, Pruneaux d'Agen... la liste est longue (et bonne) ! En 2016, la région Occitanie recensait **243 produits labellisés**⁶ : AOC, AOP, IGP ou Label Rouge, c'est dire la qualité de la production agricole en Occitanie. La Région faisait d'ailleurs de l'Alimentation « sa grande cause régionale » en 2018.

En parallèle, un réseau « bio » de plus en plus étendu se déploie. En 2 ans, en France, la consommation de produits issus de l'agriculture biologique a grimpé de 40 % et 7 Français sur 10 en consomment au moins une fois par mois. Pour faire face à cette hausse conséquente



de la consommation, la production nationale a forcément pris le pas. Avec une hausse de 13,7 % du nombre d'exploitations entre 2016 et 2017 et une surface dédiée au bio gagnant 13,8 points, **l'Occitanie est encore la 1^{re} région de France en matière d'agriculture biologique** (nombre d'exploitations et surfaces dédiées). 1/4 de la production nationale en provient ! Certains secteurs en agriculture biologique ont un poids gigantesque : la vigne représente 36,4 % de la production nationale, les grandes céréales 24,5 %, les ovins 44 % de l'effectif national, les équins 29,5 % et enfin l'apiculture 24,8 %⁷, pour ne citer qu'eux. Pour soutenir cette agriculture, la Région Occitanie a mis en place un plan Bi'O 2018-2020 pour « mobiliser l'ensemble des compétences de la Région autour d'un projet de développement de l'agriculture biologique de la production à la consommation ».

LES GRANDES CATÉGORIES DE MÉTIERS EN AGRICULTURE

L'agriculture ne se résume pas à travailler son champ ou élever ses animaux. Il existe bien des nuances et des spécialités que l'on ignore souvent.

Pour simplifier, 4 filières se dégagent

1. Animaux : troupeaux, basse-cour, chevaux, poissons/coquillages ;
2. Végétaux : vigne/vin, arboriculture, maraîchage, horticulture et pépinières, grandes cultures, forêt et scierie, paysage/jardins et espaces verts ;
3. Agro-équipement : entreprises de travaux et services ;
4. Lié aux 3 premières : services



© Laurence Prat / Onisep

et conseils à la production avec domaines variés allant du commerce à l'enseignement, à la finance, à la recherche ou encore au conseil par exemple.

Face à cela, des formations sont accessibles pour des élèves de CAP jusqu'aux écoles d'ingénieurs voire au doctorat (bac + 8). Et des nouveautés apparaissent chaque année. C'était le cas du CAP Crémier-fromager en 2018 au lycée Lautréamont de Tarbes ou du CAP Primeur au lycée Jean de Prades de Castelsarrasin en 2019 en Occitanie. Ces formations répondent à un réel besoin sur le marché de l'emploi et sonnent comme une reconnaissance pour les branches professionnelles.

POUR ALLER PLUS LOIN :

- Dossier agriculture sur le site Onisep.fr : www.onisep.fr/Decouvrir-les-metiers/Des-metiers-par-secteur/Agriculture
- Le kit pédagogique régional, Découvrir les métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Voir p.11.
- Les fiches métiers autour de l'agriculture sur Onisep.fr
- Les vidéos métiers sur Onisep.tv
- Le site ANEFA www.anefa.org présente les 4 filières citées plus haut ainsi que les métiers associés avec des fiches détaillées, des offres d'emploi, etc.

L'AGRICULTURE, ÇA RECRUTE !

Pour soutenir ce dynamisme global, le **marché de l'emploi est relativement tendu**, voire très tendu pour certains métiers. Le vieillissement des actifs dans l'agriculture est important et les départs en retraite sont loin d'être tous remplacés. Certaines spécialités sont davantage concernées que d'autres. Les futurs

viticulteurs/arboriculteurs salariés d'abord et les **agriculteurs salariés** ensuite ne devraient pas avoir de souci à se faire puisqu'ils font partie des 7 métiers les plus demandés en France, en 2019, selon les enquêtes BMO (besoins en main-d'œuvre) de Pôle Emploi. En région Occitanie, ces 2 métiers sont les plus demandés avec respectivement 21 961 et 14 720 projets de recrutement, c'est dire la forte demande !

Pour compléter ce tableau, 5 métiers sont également en tension selon la branche agricole : **l'ouvrier/ère agricole polyvalent/e, le/la chef/fe d'équipe paysagiste, le/la technico-commercial/e en agrofournitures, le/la chef/fe responsable d'exploitation, le/la conducteur/trice de machines agricoles**. Dans l'ensemble du secteur agricole en Occitanie, en 2019, les difficultés à recruter s'élevaient à 33,5 % mais ils cachent certaines disparités importantes comme en Lozère où cela peut atteindre les 63,6 % ou au contraire en Ariège où le recrutement se fait relativement aisément avec 11,3 %⁹. Mieux vaut donc bien choisir sa spécialité et son territoire...

L'AGRICULTURE AU FÉMININ

Même si femmes et hommes « subissent » les mêmes lois de la nature (et des saisons...) et sont majoritairement employés en CDD à hauteur de 65,1 % contre 89 % dans l'agroalimentaire, certaines disparités persistent. En termes de répartition femmes/hommes, on constate sans surprise qu'elles sont largement minoritaires.

Elles représentaient 32 % des actifs permanents en 2016 et en Occitanie 33,8 %, soit un taux légèrement supérieur à la moyenne nationale. Au niveau salarial, les inégalités persistent : une cheffe d'exploitation agricole gagne en moyenne 30 % de moins qu'un homme, les salariées d'une structure agricole 5 % de moins que leurs homologues masculins selon les chiffres de la MSA. En revanche, dans certains secteurs, elles gagnent davantage comme dans la sylviculture, l'exploitation du bois, les organismes de remplacement, les entreprises de travaux agricoles ou encore les gardes-chasses. Les cheffes d'exploitation exercent

principalement leur activité dans le secteur de l'élevage bovin-lait : 17,5 %, les cultures céréalières et industrielles : 16,7 % et les cultures et élevages non spécialisés : 12,8 %. Si elles sont moins nombreuses globalement, force est de constater qu'elles apportent leur pierre à l'édifice et **amènent de nouvelles dimensions à l'agriculture**.

Par rapport aux hommes, elles développent davantage la **vente de circuit court, la diversification ou encore les activités de loisirs à la ferme**.

Et même si des préjugés persistent, l'agriculture est un domaine ouvert aux femmes. Certaines spécialités ne nécessitent pas des qualités physiques exceptionnelles comme on pourrait l'imaginer, comme l'apiculture ou même l'élevage.

Les progrès scientifiques, technologiques leur permettent aujourd'hui de devenir agricultrices, conductrices d'engins agricoles, etc. La **LFSS** (loi de financement de la sécurité sociale) pour 2019 a ouvert, à compter du 1^{er} janvier 2019, aux exploitantes agricoles la possibilité de bénéficier d'indemnités journalières en cas de maternité, lorsqu'elles n'ont pas la possibilité de se faire remplacer.

À noter tout de même que ces écarts sont ancrés dans la **culture** puisqu'en Afrique les femmes représentent 64 % des personnes travaillant dans l'agriculture, en Asie 58 % contre 4 % en Europe ou encore 1 % en Amérique du Nord¹⁰...

1- Extrait de la chanson *L'agriculteur, Le Rêve ou la Vie*, 2004, Ridan

2- Source : Agri'scopie, édition 2019

3- PAC : Politique agricole commune

4- SRDEII : Schéma régional de développement économique et d'Innovation et d'Internationalisation

5- Source : Agri'scopie, édition 2019, p.6

6- L'ensemble des produits sont répertoriés sur ce site : <https://www.irqualim.fr/produits-occitanie-sous-signes-didentification-de-la-qualite-et-de-lorigine>

7- Selon Agreste, région Occitanie, édition 2019, p.20. Source : Agence bio, base de données certification année 2017.

8- Plan Bi'O Produire, Consommer et Vivre en Occitanie, 2018-2020, Région Occitanie, https://www.laregion.fr/IMG/pdf/planbio_2018-2020.pdf

9- Selon les BMO en 2019, Pôle Emploi

10- Source : <https://agriculture.gouv.fr/infographie-les-femmes-dans-lagriculture>

Angéline Landes

Zoom sur les AMAP

Un panier de produits de la ferme à récupérer un soir par semaine ? Des produits de saison ? Une vente directe par le producteur ? C'est possible avec les AMAP, Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne !

Les AMAP font partie des circuits courts proposés par l'agriculture au même titre que les marchés, points de vente collectifs, drive fermiers... L'industrialisation (parfois outrancière) associée à la **prise de conscience collective** sur les questions écologiques, environnementales et de santé publique ont permis de faire émerger de **nouveaux modes de consommation** où chacun y trouve son compte. Les AMAP relèvent ce défi en proposant un contrat entre un producteur/vendeur et un « consomm'acteur ». Pour l'adhérent, c'est un gage de qualité, de transparence et cela l'implique dans un **projet écologique, équitable et responsable**.

Pour l'agriculteur, c'est un **sens retrouvé** avec un contact direct avec le consommateur, une rétribution plus importante (car moins d'intermédiaires et donc moins de marges et en même temps la vente de toute la production même pour les produits non « calibrés », les fameux « moches »). En même temps, le contrat lui permet de remplir parfois abondamment les paniers en cas de grosse production ou au contraire très peu (voire pas) en cas d'intempéries ou de problèmes sanitaires.

Renouer des liens entre ville et campagne, retrouver du sens à travers ce que l'on mange, participer à une aventure collective, c'est ce que tous viennent chercher.

Bonne nouvelle : cela crée et pérennise aussi des emplois ! Cela peut même susciter des vocations, d'autant que les produits proposés se diversifient : fruits, légumes, lait, viande, poisson, pain, fleurs... Il y en a donc pour tous les goûts.

À moins de 35 kms, Rosalie Coquot cultive ses fruits et légumes pour les proposer dans ses paniers aux « consomm'acteurs » tous les mercredis soirs à Toulouse Monplaisir, faisant ainsi le bonheur des habitants du quartier. Elle nous fait partager ici les temps forts de son parcours pour arriver aux AMAP aujourd'hui.

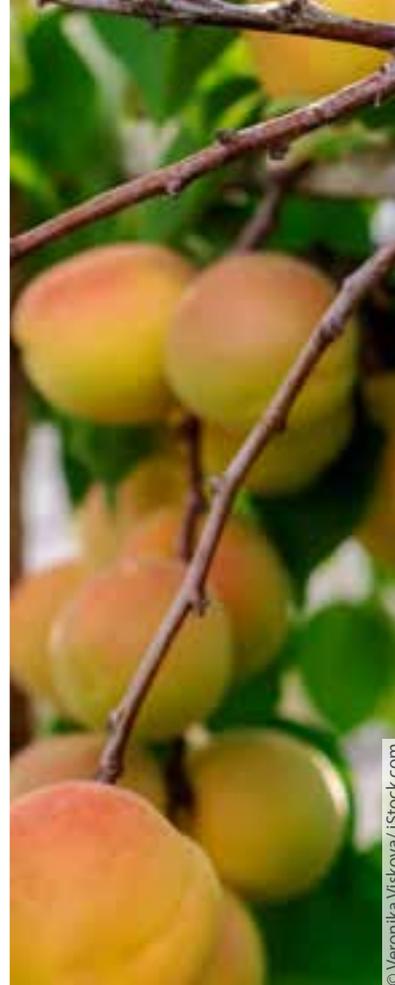
D'où est née l'idée de l'AMAP ?

J'ai découvert le maraîchage pendant mon BTS Production horticole et ça a été la révélation ! C'était super intéressant et on mange à la fin. Une de mes professeurs m'a envoyée vers un couple qui travaillait en maraîchage et qui était en train de transformer leur production. Ils passaient des fleurs à la production légumes vendus en AMAP uniquement. Ils m'ont embauchée à plein temps. Cela a été pour moi le début des AMAP avec des garanties de vente jusqu'à 180 paniers/semaine ! C'était une grosse exploitation.

Votre parcours en 3 temps :

En 2013 j'ai sauté le pas, j'ai trouvé un terrain à Villaudric. Au début, j'ai vendu en semi-gros dans plusieurs Biocoop.

En 2017, nous avons créé l'AMAP Monplaisir. Un conseiller technique



© Veronika Viskova / iStock.com

qui me suivait m'avait déconseillé le système AMAP seule. Il craignait que je ne m'y épuise. Les AMAP en production c'est beaucoup plus compliqué parce qu'il faut gérer 10 à 15 produits pour avoir un panier diversifié et ne pas avoir de trous dans l'intersaison. Je me suis lancée parce que je connaissais le système et j'aimais la relation avec les adhérents.

Je nourris des personnes que je connais et que je rencontre toutes les semaines. C'est le lien !

En 2018 j'ai lancé une autre AMAP à Villemur. J'ai arrêté la plupart des Biocoop, je n'en ai gardé qu'une parce que je m'étais trop dispersée, j'étais épuisée. En terme de chiffre d'affaires, ce serait bien que je crée un 3^e groupe mais je ne suis pas sûre d'en être capable. L'objectif de cette année est de 25 paniers/semaine et vendre 1 000 salades en Biocoop. Aujourd'hui, je me concentre sur les AMAPS. »

La suite de l'interview est à retrouver sur www.onisep.fr/toulouse

Pour en savoir plus :
<https://www.lacooperationagricole.coop/fr/creer-du-lien-avec-les-producteurs-locaux>
<https://agriculture.gouv.fr/circuit-court>
<http://www.reseau-amap.org/>

Angéline Landes ■

Un projet innovant en Occitanie : OccitANum, Occitanie agroécologie numérique
 Allier agriculture et numérique, tel est le cœur du projet d'OccitANum. Celui-ci a remporté l'appel à projets Territoires d'Innovation. Son originalité tient au fait qu'il met en relation agriculteurs et consommateurs dans une démarche de « recherche-action » par le biais d'un Living Lab (Laboratoire vivant d'innovation ouverte). Ces 2 acteurs sont donc liés et impliqués dans l'élaboration de nouveaux outils mais aussi de tests pour répondre au mieux aux besoins de chacun.

Plusieurs objectifs à cela :

- accompagner et accélérer la transformation de l'agriculture ;
- prendre en compte les critères écologiques, responsables et environnementaux ;
- participer au « mieux manger » ;
- redonner à l'agriculture et ses professionnels la place qui leur incombe.

Le projet se décline sous 2 formes. D'abord au niveau régional avec 4 à 6 bassins de vie où seront effectués les tests. Ensuite dans toutes les filières de la production agricole : agriculture biologique, à haute valeur environnementale, fruits et légumes, grandes cultures... Objectif ultime : faire de l'Occitanie le leader de l'agriculture et l'alimentation de demain.

Agriculture, agroalimentaire : indissociables !

Les industries agroalimentaires (IAA) transforment en denrées alimentaires les productions végétales et animales issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche. L'agriculture et l'agroalimentaire sont donc indissociables, jusque dans les formations.

L'agriculture élève les produits vivants, cultive les plantes et fruits et les fournit à l'industrie agroalimentaire. L'agriculture et l'agroalimentaire sont donc indissociables !

Les IAA commercialisent ces denrées alimentaires soit à d'autres industries agroalimentaires, soit via des circuits de distribution (grossistes, grandes et moyennes surfaces, commerces de détail, restauration hors domicile), soit directement auprès du consommateur. **L'agroalimentaire est le 1^{er} secteur industriel français** par le chiffre d'affaires et en nombre d'emplois. Avec 400 000 salariées, salariés, il offre de nombreux débouchés, particulièrement dans la fabrication et le conditionnement de produits. Les grands groupes y côtoient une multitude de petites structures. Plus de 95 % des entreprises sont des PME (Petites et moyennes entreprises) dans toute la France, en particulier dans les zones rurales, près des sources d'approvisionnement.

EN OCCITANIE, UN SECTEUR DE POIDS

Entre le foie gras et la tielle, le vin et le cassoulet, la filière de la production alimentaire et agroalimentaire est indéniablement un mastodonte de l'économie régionale.

Elle représente 164 000 emplois, ce qui en fait le 1^{er} employeur d'Occitanie/Pyrénées-Méditerranée, devant le tourisme et l'aéronautique. À lui seul, le secteur de l'agroalimentaire compte pas moins de 7 000 entreprises avec des géants comme Andros, Saint-Mamet, Perrier, Gerblé, Quezac, Royal-Canin, mais surtout une multitude d'établissements de petite taille.



© RtraE / Pixabay

DES FORMATIONS AGRI POUR TRAVAILLER DANS L'AGRO

Production, vente, maintenance, contrôle qualité, du CAP agricole au BTS agricole, en passant par le bac professionnel jusqu'aux écoles d'ingénieurs, l'enseignement agricole propose de nombreuses formations, dont la plupart peuvent être préparées en apprentissage, avec un taux d'insertion professionnelle de 85 % en moyenne.

Un CAP (Certificat d'aptitude professionnelle) est dédié au secteur agroalimentaire : le CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires.

Du côté des BTS, Brevets de techniciens supérieurs, citons le BTS agricole Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques (Anabiotec), qui apporte des compétences requises par les recruteurs de l'agroalimentaire. Ce diplôme est centré sur les techniques d'analyse en laboratoire. Les étudiants apprennent les différentes méthodes d'analyse biologique, biochimique, chimique et physique. Les travaux effectués en laboratoire leur permettent de comprendre les différentes étapes d'une analyse, d'apprendre à réaliser les contrôles et à interpréter les résultats.

Un secteur où les entreprises recrutent !

Les titulaires d'un bac + 2 sont en effet particulièrement recherchés. Les entreprises ont notamment besoin de techniciennes, techniciens de laboratoire dans l'agroalimentaire, mais aussi dans l'industrie

pharmaceutique, chimique, cosmétique...

EN SAVOIR +

Panorama des industries agroalimentaires, édition 2018. Tous les 2 ans, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation produit un état des lieux de l'industrie agroalimentaire française, ses enjeux, ses chiffres et indicateurs clés.

Alim'agri, magazine institutionnel du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation <https://agriculture.gouv.fr/le-kiosque-alimagri>

Alimentation : un secteur qui pèse dans la balance ! À lire sur laregion.fr <https://www.laregion.fr/Alimentation-un-secteur-qui-pese-dans-la-balance>

Le site des métiers et des formations de l'agriculture, l'agroalimentaire et l'environnement www.agrorientation.com À destination des jeunes, *Alimétiers* donne des informations sur les formations professionnelles et les métiers des industries alimentaires, et indique les formations par régions. <https://alimetiers.com>

Sophie Salvadori ■

UN QUIZ AGROALIMENTAIRE AVEC L'ONISEP

Le secteur de l'industrie alimentaire est susceptible d'intéresser vos élèves ? Production, vente, maintenance, contrôle qualité... Connaissent-ils le rôle de chaque professionnel dans ces domaines ? Tentez avec eux le quiz métier de l'Onisep ! <http://www.onisep.fr/Decouvrir-les-metiers/Des-metiers-par-secteur/Industrie-alimentaire/Quiz-Les-metiers-des-industries-alimentaires>

L'agroalimentaire recrute en Occitanie !

Alors que ses emplois sont non délocalisables, près de chez soi, et qu'il existe un large panel de formations allant du CAP au bac + 5, l'agroalimentaire est un secteur très en tension, pour lequel les entreprises ont du mal à recruter. Les besoins en emplois sont conséquents sur l'ensemble du territoire. L'industrie agroalimentaire est en effet constituée de nombreuses entreprises de taille moyenne implantées dans tous les départements, y compris les territoires ruraux.

Vos élèves aiment démonter et remonter des objets, sont méthodiques et persévérants ? Ils aiment le travail bien fait, cherchent toujours la solution à un problème et sont bons en technologie ? L'agroalimentaire et l'alimentation ont et auront toujours besoin de ces profils-là, du technicien à l'ingénieur.

CHIFFRES CLÉS EN OCCITANIE

14^e secteur employeur
7 286 établissements
43 % d'emplois féminins
75 % d'emplois en CDI

Les industries agroalimentaires d'Occitanie se caractérisent par leur petite taille : 80 % d'entre elles ont entre 0 et 9 salariés. Elles sont de plus très liées au territoire d'Occitanie car elles maillent les 13 départements d'Occitanie et ont un rôle majeur pour l'économie locale, notamment en zone rurale. De plus, par sa position dans la chaîne d'approvisionnement en lien étroit avec l'agriculture d'Occitanie, le secteur agroalimentaire est un opérateur primordial pour la création et le partage des valeurs économiques, sociétales et environnementales.

Avec les États généraux de l'alimentation qui se sont déroulés de juillet à décembre 2017, les entreprises agroalimentaires se sont engagées dans la réflexion sur l'avenir et le développement des filières.

Le développement des débouchés vers l'international constitue également un enjeu majeur pour renforcer les filières et améliorer la performance des entreprises. Aussi, en juillet 2018, ont été

organisées en Occitanie les premières *Rencontres export dédiées aux entreprises agricoles, viticoles et agroalimentaires*. Conçues dans un format original, leur objectif est d'augmenter la présence à l'export des TPE, PME, PMI (Très petites entreprises, Petites et moyennes entreprises, Petites et moyennes industries) agroalimentaires régionales.

TRAVAILLER DANS L'AGROALIMENTAIRE ? TROP PEU DE JEUNES Y PENSENT

ET POURTANT, ILS ONT LES COMPÉTENCES !

Primauté à la sécurité alimentaire, plus grande automatisation, nouvelles attentes des consommateurs, alimentation intelligente... les entreprises du secteur sont friandes de candidats adaptables, sérieux et dotés d'un esprit d'équipe.

→ Le travail en équipe

Dans une entreprise agroalimentaire, chaque service constitue un maillon indispensable de la chaîne pour mener à bien la fabrication des aliments. Les professionnels doivent donc savoir collaborer avec des interlocuteurs de différents métiers.

→ La polyvalence

De l'opérateur à l'ingénieur, nombre de professionnels de l'agroalimentaire mettent en avant la variété de leurs tâches au sein de leur poste (voir interviews pp 22-23). Dans les petites et moyennes entreprises, un professionnel peut être amené à occuper deux postes, en R&D (recherche et développement) et en qualité par exemple. Il sait donc s'adapter.



Les industries agroalimentaires représentent un poids important dans l'économie régionale et valorisent les productions agricoles d'Occitanie.



→ **La créativité**

Toujours imaginer de nouveaux produits, de nouvelles formulations, anticiper les demandes des consommateurs, tester des modes de fabrication, d'emballage, de livraison... être constamment en veille et innover pour être toujours au plus proche du client final et se démarquer de la concurrence.

→ **La rigueur**

Plus que partout ailleurs, dans le secteur des industries alimentaires, il est nécessaire d'appliquer des normes et des méthodes de travail à la lettre, à chaque étape de la fabrication de produits alimentaires. Cette préoccupation est relayée en externe par des auditeurs qualité et des contrôleurs missionnés par l'État.

→ **La réactivité**

La nature périssable de certaines matières premières et les obligations de livraison aux clients expliquent pourquoi le suivi de la chaîne de fabrication nécessite une réactivité immédiate.

PREMIÈRE INDUSTRIE RÉGIONALE,

L'agroalimentaire est confrontée à des enjeux importants, notamment en matière de sécurité alimentaire et de qualité. Avec plus de 250 produits sous Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), la région Occitanie est la première région de France labellisée.

LES TENDANCES DU RECRUTEMENT

Quelle que soit la famille (voir ci-après), les besoins concernent essentiellement les fonctions technico-commerciales et celles liées à la production.

Les entreprises font face à une pénurie de profils en fabrication, en transformation des viandes, pour des opérations manuelles de tri et d'emballage.

Les autres axes du secteur sont l'hygiène et la sécurité alimentaire, la R&D (Recherche et développement) ainsi que le commerce, indispensable à la croissance des entreprises. Parmi les postes à pourvoir, ouverts aux filles comme aux garçons : des animateurs et contrôleurs qualité,

des préparateurs de commande en logistique et des technico-commerciaux de terrain. C'est l'automatisation croissante des process qui a créé ces besoins dans les services connexes à la production tels qu'en logistique, qualité, achats et maintenance. Particularité du secteur, l'avantage est donné aux profils bac + 2 appréciés pour leurs acquis professionnels, et parce qu'ils sont susceptibles d'occuper plus longtemps les nombreux postes offerts par les PME du secteur, surtout en région. Au niveau ingénieur, le nombre de candidats est bien supérieur à celui des offres d'emploi. En cause, les faibles investissements des petites et moyennes entreprises dans la R&D. Mais avec la vague de départs à la retraite annoncée dans les prochaines années, de nombreux postes d'encadrement intermédiaire devraient se libérer pour les jeunes diplômés à bac + 5. Quant aux femmes, elles investissent de plus en plus les écoles d'ingénieurs en agronomie. Pour l'heure, on les trouve en majorité dans la transformation et la qualité. Voir encadré p. 10.

LES GRANDES FAMILLES DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LEUR RÉPARTITION DES ACTIFS DE CHAQUE FILIÈRE, EN OCCITANIE

→ **Approche sectorielle : répartition des actifs de chaque filière par métiers**

L'industrie de la viande : abattage du bétail, de la volaille, charcuterie, conserverie de viande. En Occitanie, c'est cette filière qui concentre la plus forte proportion de métiers directement liés à la production parmi l'ensemble de ses actifs (62 %) avec des métiers spécifiques à ces secteurs, en particulier les opérateurs et ouvriers de production de la transformation des viandes.

L'industrie laitière : fabrication du lait, du beurre, des yaourts, des fromages, du lait en poudre ou concentré, « crackage » (séparation des différents constituants) du lait pour l'industrie alimentaire (caséine, lactose, protéines ultra-filtrées...), fabrication de crèmes glacées et glaces. Cette filière se caractérise par une part importante de professionnels de la production .../...

(en particulier des ouvriers de production non qualifiés).

L'industrie sucrière qui produit du sucre à partir de plantes telles que la canne à sucre ou la betterave.

La fabrication de produits alimentaires élaborés : fruits, légumes, poissons, plats cuisinés et confitures.

La fabrication de produits à base de céréales : farine, pain et pâtisserie industriels, biscuits, biscottes, semoules et pâtes alimentaires, malt, amidon, féculés et produits dérivés, aliments pour animaux d'élevage et

domestiques. Elle emploie à 40 % dans les métiers de la **logistique**, notamment des magasiniers qualifiés, des conducteurs routiers et des responsables d'entrepôt, de magasinage. Cette filière emploie également pour 31 % des métiers du commerce (commerciaux et technico-commerciaux).

La fabrication d'huiles, de corps gras et de margarines.

La fabrication de produits alimentaires divers : chocolat, confiserie, café et thé conditionnés, épices, herbes aromatiques, condiments, vinaigres, sauces préparées, aliments diététiques, aliments pour bébés, produits de régime, petits déjeuners, entremets, desserts, bouillons, potages, levures, etc. Ce secteur emploie une majorité d'actifs travaillant dans les métiers de la production sur des métiers similaires à ceux que l'on retrouve dans les secteurs de la viande : opérateurs et ouvriers de production de la transformation.

La fabrication de boissons et alcools : vins, eaux de vie, distillation d'alcool, apéritifs, champagne, bière, cidre, jus de fruits et de légumes, autres boissons non alcoolisées, eaux minérales. En Occitanie, elle compte 32 % de professionnels de la production parmi ses effectifs mais également 31 % de professionnels du commerce (techniciens commerciaux et technico-commerciaux et vendeurs en alimentation).

Le secteur des produits de la mer compte parmi ses effectifs 40 % de professionnels du commerce, notamment des petits et moyens grossistes en alimentation, des vendeurs et des commerciaux. Les secteurs de cette filière emploient aussi 34 % d'actifs travaillant dans la logistique, notamment des ouvriers non qualifiés du tri, emballage, de l'expédition. 41 % des actifs travaillant dans les secteurs des fruits et légumes exercent un métier de la logistique (cariste, manutentionnaire,

conducteur livreur...).

→ Approche métier : répartition des actifs de chaque famille métiers par filière sectorielle

Les métiers de la production s'exercent à plus de 30 % dans les **secteurs de la viande**. On y trouve en particulier des opérateurs de la transformation des viandes, des ouvriers de production de la transformation des viandes et plus largement des ouvriers qualifiés et non qualifiés de l'industrie agroalimentaire.

Les métiers du contrôle, analyse qualité se concentrent dans les secteurs des boissons, de la viande et dans une moindre mesure dans la filière lait, produits laitiers et fromages. Il s'agit pour l'essentiel d'ingénieurs et cadres du contrôle-qualité mais également de techniciens de production et de contrôle-qualité.

Un quart des métiers de la **logistique est dans la seule filière des fruits et légumes**. Les métiers les plus représentés sont les ouvriers du tri, de l'emballage, les manutentionnaires non qualifiés et les conducteurs-livreurs. Les métiers associés au commerce s'exercent dans la plupart des secteurs mais en particulier dans la filière boissons. Le métier emblématique est celui de technicien commercial et technico-commercial, représentants en biens de consommation auprès d'entreprises (qui s'exerce principalement dans le commerce de gros). 30 % des professionnels des achats travaillent dans les secteurs des fruits et légumes et 21 % dans les céréales, essentiellement sur des fonctions d'acheteur ou chef de produits.

On retrouve les métiers de la maintenance dans la plupart des secteurs d'activité et notamment dans les boissons. Les deux métiers les plus présents sont mécanicien qualifié de maintenance, entretien en équipements industriels et agent de maîtrise en maintenance, installation en mécanique.



Vous êtes où, jeunes filles et femmes ?

C'est dans les métiers de la maintenance que la part des femmes est la plus faible. Tous les métiers de cette famille sont concernés par ce déséquilibre. Dans les métiers de la logistique, la proportion des femmes est également faible. Elle a par ailleurs baissé de 2 points entre 2009 et 2014. Cette tendance est liée à la diminution du nombre d'actifs dans certains métiers où les femmes étaient plus présentes, notamment manutentionnaire non qualifié (47 % de femmes) ou encore ouvrier non qualifié du tri, de l'emballage (31 %). Certains métiers restent à l'inverse très masculinisés, comme manutentionnaire qualifié (seulement 16 % de femmes). Les métiers de la production le sont également, les femmes occupant 36 % des emplois. La situation est quasiment à parité dans les métiers de l'achat.



© Grégoire Maisonneuve / Onisep

Près de 40 % des actifs de la recherche & développement travaillent dans les secteurs de la boisson,

en particulier dans la vinification. Le métier le plus représenté est celui d'ingénieur et cadre d'études, recherche et développement des industries de transformation. Leur nombre a particulièrement progressé dans les secteurs de la vinification et du commerce de gros de boissons. D'autres métiers concernent plus des fonctions support : secrétariat, comptabilité, administration, gestion...

→ Des CDI nombreux

89 % des salariés de l'agroalimentaire travaillent en contrat à durée indéterminée, 9 % sont en contrat à durée limitée, 2 % sont en apprentissage. Les conditions de travail semblent en moyenne plus favorables dans les métiers de l'agroalimentaire que dans l'ensemble des autres secteurs où la part des emplois à durée indéterminée s'établit à 84 %, celle des contrats à durée limitée à 13 % et l'apprentissage à 2 %. C'est dans le commerce de gros de fruits et légumes, plus exposé à la saisonnalité de l'activité, que l'on observe une part conséquente de salariés en contrat à durée déterminée (23 %).

SOURCES ET EN SAVOIR +

Le panorama des IAA par région, 2018, Fiche régionale Occitanie <https://agriculture.gouv.fr/le-panorama-des-iaa-par-region>

Me former en région https://www.meformerenregion.fr/Cartographie_de_l'emploi_et_de_la_formation_dans_les_industries_agroalimentaires_en_Occitanie, juin 2018, une étude réalisée par l'Area Occitanie, le Carif-Oref Occitanie, l'IFRIA Occitanie et OPCALIM www.cariforef-mp.asso.fr/files/orefm/Enjeux-et-prospective/Cartographie_emploi_formation_IAA_2018.pdf

L'Area Occitanie est l'association régionale des entreprises alimentaires de la région Occitanie <https://areaoccitanie.com>

Ifria, Centre de formation d'apprentis (CFA) de la filière alimentaire en Occitanie <https://ifria-occitanie.fr/> OCAPIAT est l'opérateur de compétences pour la coopération agricole, l'agriculture, la pêche, l'industrie agroalimentaire et les territoires <https://www.ocapiat.fr>

Le secteur en région avec le Carif-Oref Occitanie <http://metiers.atout-metierslr.fr/ReponseListe.aspx?mode=1&id=2>

Observatoire des métiers des industries alimentaires <http://observia-metiers.fr>

Découvrez le secteur avec l'Onisep www.onisep.fr/Decouvrir-les-metiers/Des-metiers-par-secteur/Industrie-alimentaire Manager de fabrication de produits alimentaires, conducteur de ligne de production alimentaire, boulanger, pâtissier, responsable de production en agroalimentaire, technicien de maintenance en agroalimentaire : clips et fiches métiers à découvrir sur le site de l'Onisep, la Région et Midi Libre www.100metiersenregion.fr Agroalimentaire - industrie et chaîne alimentaire avec Pôle emploi <https://www.pole-emploi.fr/actualites/l-industrie-alimentaire-@/article.jspz?id=61703>

Les métiers de l'agroalimentaire, collection Parcours Onisep.

Sophie Salvadori ■

LES CHIFFRES CLÉS EN OCCITANIE

- 6 898,8 millions d'euros de chiffre d'affaires, dont 777,9 millions réalisés à l'export
- 27 273 salariés au 31 décembre 2015
- 2 508 établissements
- 1 921 entreprises
- 4 % du chiffre d'affaires des IAA en France
- 25,3 % du chiffre d'affaires manufacturier régional
- 16,2 % de l'emploi manufacturier régional.

3 questions à... Carole Delga, Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

« Agriculture et agroalimentaire ont un rôle essentiel dans l'aménagement équilibré de notre territoire, permettent un ancrage local des emplois et font vivre nos territoires ruraux. »



Gratier Philippe - Région Occitanie

QUELLE EST LA PLACE DES SECTEURS DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE DANS L'ÉCONOMIE RÉGIONALE ?

Avec près de 70 000 exploitants et 88 300 actifs, l'Occitanie est le plus grand vignoble du pays et nous en sommes très fiers. Pour ce qui est de la filière agroalimentaire, avec plus de 7 000 établissements, c'est le premier secteur industriel régional, devant l'aéronautique et le tourisme, c'est dire son importance. À lui seul, il compte 45 000 actifs ce qui représente 20 % de nos emplois industriels.

Au-delà des emplois qu'ils génèrent, ces deux secteurs ont un rôle essentiel dans l'aménagement équilibré de notre territoire. L'agroalimentaire est constitué d'un grand nombre d'établissements, généralement des PME, mais qui maillent tout le territoire. Agriculture et agroalimentaire permettent un ancrage local des emplois et donc font vivre nos territoires ruraux.

DANS CE CONTEXTE, QUELS SONT LES ENJEUX EN MATIÈRE DE FORMATION ET D'EMPLOI ?

L'emploi salarié agricole a progressé de 6 % entre 2010 et 2015. De plus dans les dix ans à venir, le nombre de départs à la retraite d'exploitants agricoles sera important et devrait permettre des opportunités de reprise d'activités ou de développement d'activités nouvelles. Le secteur agroalimentaire

maintient également un bon niveau de croissance mais il rencontre des difficultés de recrutement qui pour certaines sont liées à la méconnaissance des métiers et à la faible attractivité qui en découle. Il y a donc un travail de fond à entreprendre, un travail de communication autour des métiers de l'agroalimentaire afin d'attirer les personnes vers ces secteurs porteurs. Par ailleurs ces filières connaissent d'importantes évolutions en lien direct avec les nouvelles aspirations des consommateurs qui veulent du bio et du local. Les exigences environnementales ont aussi pour conséquence de stimuler l'innovation des industriels de l'agroalimentaire que ce soit pour le packaging ou pour mettre sur le marché des produits innovants. Tout ceci oblige à reconsidérer les métiers de l'ensemble de la chaîne. À ce stade, la formation est cruciale. Il faut non seulement prendre le train en marche dans des secteurs très concurrentiels mais si possible essayer d'avoir une belle longueur d'avance.

COMMENT CONCRÈTEMENT LA RÉGION, QUI EST L'ACTEUR MAJEUR DE LA FORMATION EN OCCITANIE AGIT-ELLE ?

Si l'enseignement agricole est de la responsabilité du ministère de l'Agriculture, c'est à la Région qu'incombe la gestion des lycées et de bon nombre d'établissements de formation. En septembre

dernier, 20 500 élèves, étudiants et apprentis ont été accueillis dans les 68 établissements publics et privés, les 13 CFA, les 18 centres de formation professionnelle et de promotion agricole, les 25 exploitations agricoles ainsi que les 4 ateliers et plateformes technologiques. Chaque année, la Région investit dans la rénovation, la modernisation et la construction de ces établissements. À titre d'exemple, 3,5 millions d'euros ont été récemment investis dans un nouveau bâtiment et de nouvelles installations au lycée Rabelais de Saint-Chély-d'Apcher en Lozère grâce à quoi l'exploitation laitière du lycée va pouvoir conduire un projet en lien avec l'AOP Laguiole. Nous avons mis en place un Programme Régional de Formation destiné aux demandeurs d'emploi et aux décrocheurs scolaires. En 2019, 1 471 places de formation leur auront été proposées aux quatre coins de la région. Par ailleurs, nous soutenons et gérons de nombreuses actions de communication autour des filières et des formations possibles. Je pense notamment aux salons Travail Avenir Formation que nous organisons partout dans la région chaque année ainsi qu'aux actions que nous menons avec les chambres d'agriculture, en particulier les rencontres « dans les champs » et un concours sur les métiers, destiné aux élèves et enseignants, pour faire mieux connaître le secteur et lutter contre les idées reçues.

■

Découvrez avec vos élèves l'agriculture et l'agroalimentaire !

Des métiers pour elle, pour lui, ici et maintenant : l'Onisep Occitanie et le Service académique d'information et d'orientation de l'académie de Montpellier ont créé ce kit régional pédagogique destiné à faire découvrir ces secteurs porteurs d'emplois. À retrouver sur onisep.fr/montpellier > Équipes éducatives.



Ce kit pédagogique propose une exploration des métiers et des formations des secteurs agricole et agroalimentaire, secteurs en tension dans notre région et souffrant d'un manque d'informations sur leurs métiers. Or, les métiers de ces secteurs sont non délocalisables, offrent des formations initiales et par apprentissage, du CAP au bac + 5 et les entreprises recrutent !

LES PLUS DE CE KIT

Il vise volontairement à changer les représentations des élèves et des professeurs (*l'agriculture, c'est pour les hommes, c'est des études courtes, l'agroalimentaire c'est mettre des yaourts dans leurs emballages, c'est des métiers en usine...*) sur ces secteurs.

Il est adapté aux différents publics, sensibilise à l'égalité entre les filles et les garçons, au handicap et prépare à l'entretien d'embauche.

Il propose des liens directs vers les offres régionales de stages, d'apprentissage et d'emploi.

Certaines séquences sont en lien avec les disciplines.

Ce kit fait également « matcher » les compétences attendues par les branches et les compétences des jeunes.

Une cartographie dynamique est intégrée pour localiser les entreprises, les formations en Occitanie ainsi que les salariés ambassadeurs.

OBJECTIFS DU PARCOURS AVENIR

- découvrir le monde économique et professionnel
- élaborer son projet d'orientation scolaire et professionnel.

COMPÉTENCES VISÉES

- explorer la diversité des secteurs agriculture et agroalimentaire en Occitanie
- dépasser les stéréotypes et les représentations liés aux métiers pour élaborer un projet d'orientation scolaire et professionnel
- se représenter un métier à partir d'un intitulé, d'une description d'informations.

MODALITÉS PRATIQUES

- Public : élèves de 3^e et de lycée général, technologique ou professionnel
- présentation de la séquence 1 sous forme de diapositives, une pour les élèves, une pour le professeur. Après avoir recueilli les idées reçues des élèves, on leur propose un quiz d'*a priori* sous forme de diaporama. Objectifs : changer les représentations des élèves.
- Où : en salle de cours ou au CDI.
- Durée de chaque activité : entre 1 et 2 heures.

PRINCIPAUX THÈMES ABORDÉS

- les métiers des secteurs agriculture et agroalimentaire ici et maintenant ;
- les débouchés ;
- l'égalité ;
- le handicap.

DISCIPLINES

Français, histoire-géographie, sciences économiques et sociales.

LA SÉQUENCE 2, LES MÉTIERS ET LES FORMATIONS : LE CŒUR DU KIT

Elle se décompose comme suit :

Activité 1

Découvrir les métiers (clips, fiches métiers) et les formations du CAP au bac + 5 + 8.

Activité 2

Si vous deviez choisir un métier, lequel serait-il ?

Activité 3

L'agroalimentaire, l'agriculture, est-ce fait pour moi ? Faire matcher mes compétences avec celles attendues par les recruteurs.

DÉCOUVREZ AVEC VOS ÉLÈVES

Ces deux secteurs recrutent

fortement en Occitanie. Le saviez-vous ? Le secteur agricole rassemble 46 600 projets de recrutement et près de 8 000 liés aux activités de l'industrie agroalimentaire !

Découverte des 10 métiers en

tension selon les branches de l'agriculture et des industries agroalimentaires. Un tableau croisé a été conçu. Dans cet exercice, l'élève cherche à identifier les principales activités liées à l'exercice des métiers dans le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Il pourra trouver de l'information en explorant les fiches métiers.

Dominique Flaissier, SAIO, Sophie Salvadori, Onisep ■

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES, AVEC L'ONISEP

Elles vous aident, de la 6^e au bac, à conduire des activités centrées sur les programmes, qui s'inscrivent dans les objectifs du parcours Avenir et permettent de mettre en œuvre les compétences du socle et les compétences transversales. Le parcours Avenir avec l'Onisep : www.onisep.fr/Equipes-educatives/Ressources-pedagogiques/Le-parcours-Avenir-une-nouvelle-dynamique-pour-l-eleve



© Béatrice Faveur / Onisep

L'enseignement agricole, spécificités et atouts

2^e réseau éducatif de France, l'enseignement agricole français est marqué par de nombreuses spécificités et une identité forte.

Sous tutelle directe du ministère chargé de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'enseignement agricole regroupe en France plus de 6 % des lycéens et apprentis. Et si les diplômes préparés ont la même valeur et souvent les mêmes appellations que les diplômes de l'Éducation nationale - la parité ayant été instaurée en 1962 - la politique éducative mise en œuvre présente de nombreuses spécificités. L'action éducative des établissements agricoles est une dimension essentielle de la formation : l'École est le lieu où se transmettent les valeurs de la société. Elle vise ainsi un double objectif, de professionnalisation mais aussi d'éducation.

L'INSERTION PROFESSIONNELLE, UNE PRIORITÉ

UNE OFFRE DIVERSIFIÉE

L'enseignement agricole recouvre une gamme complète de formations - de la classe de 4^e jusqu'au titre d'ingénieur ou au doctorat, en passant par les CAP (Certificats d'aptitude professionnelle) agricoles, bacs professionnels et BTS (Brevets de technicien supérieur) agricoles - dispensées en formation initiale,

par la voie de l'apprentissage ou en formation continue.

Elles préparent aux métiers de 8 secteurs professionnels : production ; transformation ; commercialisation ; aménagement de l'espace et protection de l'environnement ; activités hippiques ; services ; équipements pour l'agriculture ; élevage et soins des animaux.

On distingue l'enseignement « technique », qui regroupe les formations du second degré et « post-baccalauréat », et l'enseignement supérieur agricole, comprenant des établissements que l'on classe, pour la plupart, dans la catégorie des « grandes écoles ».

AU PLUS PROCHE DES RÉALITÉS DU TERRAIN

Avec un taux d'insertion professionnelle supérieur à 85 %, ces formations peuvent se targuer d'apporter des réponses concrètes aux besoins du terrain. De fait, l'enseignement agricole s'est toujours caractérisé par une volonté de mettre en œuvre une **pédagogie active et ancrée dans le réel**.

À ces fins, les formations proposées font la part belle aux mises en situation, à l'immersion en milieu professionnel, à la réalisation de

projets de classe concrets mais aussi à l'accompagnement personnalisé des élèves, rendu possible par de **petits effectifs de classe**.

En outre, la plupart des établissements est pourvue d'**atelier technologique ou exploitation agricole** à vocation pédagogique destinés à former les élèves aux réalités pratiques, techniques et économiques de leur futur métier (les élèves y réalisent leurs travaux pratiques, font des visites et des stages, cultivent les parcelles et s'occupent des animaux). Soulignons que ces exploitations sont également dédiées à la démonstration, à l'expérimentation et à la diffusion des techniques nouvelles.

À noter : pour coller davantage aux horaires particuliers d'une exploitation, **l'internat** est largement proposé dans les lycées agricoles. Les formations accordent une importance particulière au volet économique : le salarié ou le responsable d'entreprise doit en effet savoir évaluer la production et la rentabilité d'une exploitation céréalière, laitière ou bovine, connaître le marché et les contraintes d'une entreprise de fruits et légumes ou encore être initié aux techniques de vente et de

négociation.

Et dans un contexte de mondialisation et d'ouverture interculturelle, la dimension internationale n'est pas oubliée.

La **coopération internationale** est en effet l'une des missions de l'enseignement agricole français qui échange et coopère sous des formes diverses avec de nombreux pays, de l'Union Européenne élargie aux pays en voie de développement et sans exclure les pays industrialisés hors Europe. La mobilité des élèves fait ainsi partie intégrante de leur formation et concerne tous les niveaux. Au programme selon les cursus : des échanges de groupes de jeunes, des voyages d'études liés à un domaine professionnel (agroéquipement par exemple), des séjours linguistiques...

L'INSERTION SOCIALE, UNE PRÉOCCUPATION CENTRALE

Au-delà de la formation professionnelle à proprement parler, l'enseignement agricole se donne pour objectif de participer au développement personnel de ses élèves et de former les citoyens de demain.

Pour ce faire, les dispositifs particuliers mis en place - qu'il s'agisse du suivi individualisé des élèves, d'actions de promotion de la santé, d'ouverture aux arts et à la culture, de développement du sport, etc. - visent à donner aux jeunes le sens des responsabilités, l'envie de s'engager dans un projet, d'avoir une vie culturelle personnelle.

L'enseignement agricole propose à cet égard depuis plus de 50 ans un **dispositif d'éducation socioculturelle** avec l'ambition de faire réussir les jeunes grâce à une pédagogie active et de projet. Cet enseignement spécifique entend développer des valeurs éducatives basées sur l'épanouissement personnel et collectif, l'apprentissage démocratique de la vie en société, l'exercice des responsabilités, l'ouverture sur le monde. Ces apprentissages sont particulièrement mis en œuvre au sein des ALESA, Associations de lycéens, étudiants, stagiaires et apprentis de l'enseignement agricole, dont ils assurent eux-

mêmes la gestion.

En outre, avec près de 60 % d'élèves internes de la classe de 4^e au BTS agricole, la vie après les cours et les activités périscolaires jouent un rôle essentiel dans l'enseignement agricole. Aussi, tout est mis en place pour répondre aux besoins de travail personnel des élèves (étude organisée, accompagnement des devoirs, etc.) mais également pour développer encore davantage la citoyenneté chez les jeunes : association culturelle gérée par les élèves, promotion des disciplines sportives et compétitions UNSS, Union nationale du sport scolaire (sortie ski, VTT, canoë...), aménagement de lieux de vie tels que des foyers...

LES DIFFÉRENTES STRUCTURES

3 types de structures coexistent au sein de l'enseignement agricole → **des établissements publics**, intitulés EPLEFPA (Établissements publics locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricoles). Ils dépendent du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et sont composés de différents centres :

- un ou plusieurs lycées d'enseignement général et technologique agricole (LEGTA), ou lycées d'enseignement général, technologique et professionnel agricole (LEGTPA) ou lycées professionnels agricoles (LPA) également appelés lycées d'enseignement professionnel agricole (LEPA) ;

- un ou plusieurs centres de formation professionnelle et de promotion agricoles (CFPPA) ou centres de formation d'apprentis (CFA) ;

- un ou plusieurs ateliers technologiques ou exploitations agricoles.

→ **Des établissements privés** affiliés au CNEAP (Conseil national de l'enseignement agricole privé) et à l'UNREP (Union nationale rurale d'éducation et de promotion) appelés lycée d'enseignement agricole privé (LEAP) ou lycée d'enseignement professionnel agricole privé (LEPAP).

→ **des Maisons familiales rurales (MFR)**, centres de formation sous

statut associatif, qui bénéficient d'un contrat de participation au service public d'éducation. Elles ont des classes de 4^e et 3^e de l'enseignement agricole, des 2^{de} générales, technologiques et professionnelles mais aussi des CAP agricoles, des baccalauréats professionnels et technologiques, des BTS agricoles, des licences professionnelles. En formation initiale, ces structures pratiquent l'alternance sous statut scolaire : les élèves alternent des semaines de formation en entreprise et des semaines de formation à l'école. Ils se présentent aux mêmes examens que l'enseignement classique et sont considérés comme stagiaires scolaires lorsqu'ils sont en entreprise. Contrairement aux formations par apprentissage (proposées en parallèle pour certaines formations), l'alternance sous statut scolaire ne donne pas droit à un salaire.

Audrey Coster

LES 4^E ET 3^E DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

Implantées en lycée agricole et MFR, elles offrent la possibilité aux collégiens d'entrer dans une démarche de découverte professionnelle. Basée sur des pédagogies diversifiées, centrée sur des activités concrètes, cette formation permet de donner du sens aux apprentissages. Les équipes pédagogiques disposent par ailleurs d'une grande marge de manœuvre pour développer des initiatives susceptibles de (re)mobiliser les élèves.

Dans ce contexte, les classes de 4^e et 3^e de l'enseignement agricole, destinées à accueillir les élèves désireux de s'orienter vers les métiers de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'aménagement de l'espace, de la protection de l'environnement et des services en milieu rural, constitue également une alternative intéressante pour « renouer » avec l'école et lutter contre le décrochage scolaire. L'accès à une classe de 4^e ou de 3^e de l'enseignement agricole se fait à la demande des familles.

Se former aux métiers de l'agriculture/agroalimentaire après la 3^e

À l'issue de la classe de 3^e, différents parcours de formation proposés par l'enseignement agricole permettent de travailler dans les secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

LA VOIE PROFESSIONNELLE

L'enseignement professionnel agricole post 3^e est articulé autour de 3 niveaux de qualification

- CAP agricole : Certificat d'aptitude professionnelle agricole
- BP agricole : Brevet professionnel agricole
- BTS agricole : Brevet de technicien supérieur agricole.

LE CAP AGRICOLE ET LE BP AGRICOLE (NIVEAU 3)

Premiers niveaux d'accès aux métiers de l'agroalimentaire/ agriculture, **les CAPA** se préparent en 2 ans après la 3^e. Ils se déclinent en une dizaine de spécialités et permettent l'entrée rapide dans la vie professionnelle comme ouvrier qualifié des entreprises agricoles et para-agricoles. La poursuite d'études

NOUVELLE NOMENCLATURE DES DIPLÔMES, PAR NIVEAU

La classification des diplômes a changé en janvier 2019. Le niveau II correspond au niveau 6 actuel (bac + 3, licence, licence professionnelle et bac + 4, maîtrise, master).

CAP, BEP : niveau 3 (anciennement V)

Bac - Baccalauréat : niveau 4 (anciennement IV)

Bac + 2 - DEUG, BTS, DUT, DEUST : niveau 5 (anciennement III)

Bac + 3 Licence, licence professionnelle : niveau 6 (anciennement II)

Bac + 4 - Maîtrise, master 1 : niveau 6 (anciennement II)

Bac + 5 - Master, diplôme d'études approfondies, diplôme d'études supérieures spécialisées, diplôme d'ingénieur : niveau I

Bac + 8 - Doctorat, habilitation à diriger des recherches : niveau I

À noter : les diplômes de niveau I seront intégrés dans la nouvelle classification (au niveau 7 ou au niveau 8) au plus tard le 1^{er} janvier 2020. <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F199>

est possible en bac professionnel agricole ou en brevet professionnel agricole.

Le brevet professionnel agricole se prépare en 2 ans uniquement dans le cadre d'un contrat en alternance. L'admission se fait après une classe de 3^e ou un CAPA. Il permet d'approfondir la maîtrise d'un métier et apporte les connaissances en gestion, nécessaire à la création d'entreprise.

LE BAC PROFESSIONNEL AGRICOLE (NIVEAU 4)

Le bac professionnel agricole se prépare en 3 ans après la 3^e ou 2 ans après un CAPA ; il forme des employés qualifiés. Pour préparer leur avenir, les élèves choisissent en terminale un module insertion professionnelle ou poursuite d'études. Celle-ci est possible en BTSA.

Des familles de métiers, pour des parcours plus progressifs

Pour permettre aux élèves de choisir progressivement leur métier en classe de 2^{de} professionnelle, certaines spécialités de bacs professionnels agricoles ont été regroupées, à l'instar des bacs professionnels de l'Éducation nationale, en familles de métiers. À l'issue de la classe de 3^e, l'élève doit donc désormais choisir une famille de métiers pour intégrer une 2^{de} professionnelle commune à plusieurs spécialités de bacs professionnels. Cela lui laisse une année pour découvrir la famille de métiers avant de choisir en fin de 2^{de} professionnelle, la spécialité qui lui correspond le mieux. Cette nouvelle organisation **doit permettre aux élèves d'acquérir les premières compétences professionnelles utiles dans un secteur, de se professionnaliser et d'affirmer progressivement leurs choix.**



Si au terme de leur année de 2^{de} commune, ils choisissent une spécialité qui n'est pas enseignée dans leur lycée, ils pourront changer d'établissement.

L'enseignement agricole distingue ainsi 4 familles de métiers

Productions, 7 bacs professionnels

- Agroéquipement
- Conduite de productions horticoles (arbres, arbustes, fruits, fleurs, légumes)
- Conduite et gestion d'une entreprise du secteur canin et félin
- Conduite et gestion de l'entreprise agricole
- Conduite et gestion de l'entreprise hippique
- Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole
- Productions aquacoles.

Nature - jardin - paysage - forêt, 3 bacs professionnels

- Aménagements paysagers
- Forêt
- Gestion des milieux naturels et de la faune

Conseil vente, 3 bacs professionnels

- Technicien conseil vente en alimentation
- Technicien conseil vente en animalerie
- Technicien conseil vente en produits de jardin.

Alimentation - bio industries - laboratoire, 2 bacs professionnels

- Bio-industries de transformation
- Laboratoire contrôle qualité.

À noter : pour les bacs professionnels Services aux personnes et aux territoires (SAPAT) et Technicien en expérimentation animale, qui n'entrent dans aucune une famille de métiers, le choix de la spécialité se fait à la fin de l'année de 3^e.



© Onisep Lyon

LE BTSA (NIVEAU 5)

Le BTSa se prépare en 2 ans après le bac et permet d'exercer des postes à responsabilité et des fonctions d'encadrement dans les secteurs agricoles et para-agricoles. À noter : les titulaires d'un CAPA, bac professionnel agricole ou BTSa peuvent compléter leur formation avec un certificat de spécialisation (CS) ou une mention complémentaire (MC).

LA VOIE GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE

En 2^{de} générale et technologique, l'enseignement optionnel général Écologie, agronomie, territoire et développement durable - EATDD offre aux élèves une première approche de l'enseignement agricole ; il leur permet de découvrir et d'appréhender un territoire suivant différents angles de vue et d'analyse. La démarche pédagogique associe des phases de travail sur le terrain et en salle.

LE BAC GÉNÉRAL BIOLOGIE-ÉCOLOGIE À CARACTÈRE SCIENTIFIQUE

Dans l'enseignement agricole comme dans l'Éducation nationale, tous les lycéens de la voie générale suivent, en cycle terminal, des matières du tronc commun et des enseignements de spécialité : trois en classe de 1^{re} et deux en terminale. Trois enseignements de spécialité à caractère scientifique sont ainsi proposés aux lycéens de la voie générale en établissement agricole : mathématiques, physique-chimie et biologie-écologie. Ils préparent à la poursuite d'études

scientifiques et technologiques dans l'enseignement supérieur long de l'éducation nationale et de l'enseignement agricole (classes préparatoires aux concours d'entrée dans l'enseignement supérieur agricole et vétérinaire, université...) ou dans l'enseignement supérieur court (DUT, BTS/BTSA...) dans le domaine du vivant, de l'agriculture, de la recherche, des bio-industries, de l'environnement de la santé humaine et animale, du sport, de la forêt.

Biologie-écologie

Spécifiquement proposé dans les lycées agricoles, l'enseignement de spécialité de biologie-écologie a pour objectifs d'acquérir et de consolider des connaissances sur l'organisation et le fonctionnement des systèmes vivants, d'aborder des problématiques écologiques et biologiques.

Le programme s'articule autour de thématiques reflétant les questionnements scientifiques et sociétaux : enjeux environnementaux (ressources, biodiversité, écosystèmes, climat) ; enjeux de santé publique (alimentation, environnement, activité physique, comportement à risque). Cet enseignement inclut des situations concrètes (sorties sur le terrain, travail en laboratoire, rencontres avec des professionnels) et permet de se familiariser avec les technologies de l'information et de la communication. Il vise aussi à participer à la construction d'une culture scientifique solide, à la formation de l'esprit critique et à l'éducation citoyenne.

LE BAC TECHNOLOGIQUE STAV - SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'AGRONOMIE ET DU VIVANT

Côté voie technologique, seul le bac STAV relève du domaine agricole : l'enseignement général y est plus important que dans les bacs professionnels et plus concret que dans les bacs généraux.

Accessible à tous les élèves ayant suivi une classe de 2^{de} générale et technologique dans un lycée de l'enseignement agricole ou de l'éducation nationale, ce bac permet d'acquérir les bases nécessaires à la poursuite d'études supérieures dans des domaines aussi variés que l'agriculture, l'environnement et aménagement de l'espace, les bio-industries ou les services en milieu rural et le développement territorial. C'est une formation qui laisse une large place à l'observation et à la mise en œuvre de situations concrètes d'acquisition des connaissances sous forme de projets ou d'études sur le terrain. Elle combine enseignements communs généraux et enseignements de spécialité technologiques : Gestion des ressources et de l'alimentation, Territoires et sociétés, Technologie en 1^{re} ; Gestion des ressources et de l'alimentation et Territoires et technologie en terminale.

Audrey Coster ■

LYCÉEN OU APPRENTI

Les CAPA, bacs professionnels agricoles et BTSa se préparent à temps plein en lycée professionnel agricole, public ou privé ou dans une MFR (Maison familiale rurale, voir « Les différentes structures » p.15).

À partir de 16 ans, les élèves qui souhaitent travailler tout en se formant peuvent opter pour l'apprentissage, sous statut salarié. Les cours généraux et technologiques sont dispensés au sein d'un CFA (Centre de formation d'apprentis), d'une UFA (Unité de formation par l'apprentissage) en lycée professionnel agricole ou dans une MFR. La formation professionnelle en entreprise est encadrée par un maître d'apprentissage. L'apprenti signe un contrat de travail, sa formation est prise en charge et il est rémunéré. Cette formule est exigeante, mais payante en termes d'insertion.

Agriculture, agroalimentaire, des formations diversifiées

Si l'ouvrier agricole reste sur le terrain, l'agriculteur, de nos jours appelé exploitant agricole, s'apparente plus à un chef de petite entreprise aux compétences multiples. Pour répondre à cette évolution, les formations à bac + 2, 3 et 5 se développent dans le secteur agricole.

« Tu seras agriculteur mon fils, comme ton père et ton grand-père ». Bien loin cette époque où les fermes constituaient un patrimoine familial transmis. Et pour cause, les enfants d'agriculteurs sont de plus en plus nombreux à accéder à un autre métier.

La multiplication des tâches annexes servant à la production contribue de même largement à la transformation de la profession. Dans ces conditions, l'acquisition de connaissances sur le tas ne semble plus suffisante, le recours à des qualifications de plus en plus pointues et exigeantes* apparaissent alors indispensables. Du travail de la terre à l'élevage en passant par la vente, la maintenance des machines agricoles, l'animation du territoire et la préservation de l'environnement, l'étendue des possibles est grande.

Dans le secteur agricole, 5 métiers sont particulièrement en tension. Si certains d'entre eux sont accessibles directement après un CAP (Certificat d'aptitude professionnelle) ou un bac professionnel comme le métier d'ouvrier agricole, d'autres nécessitent d'obtenir un BTS (Brevet de technicien supérieur) ou encore une licence professionnelle. À l'inverse de certains secteurs, les spécialisations apparaissent assez rapidement dans le cursus de formation, à l'exception de quelques écoles d'ingénieurs généralistes. Explorons les parcours possibles...

LES FORMATIONS AGRICOLES

Coordonner, gérer, orienter sa production

N°1 dans le top 5 des métiers en tension, vient le chef d'exploitation. Pour parvenir à ce métier, selon la volonté de vos élèves de se spécialiser ou non, plusieurs voies s'offrent à eux.

Le **BTS agricole Analyse et conduite de systèmes**

d'exploitation, production

animale est de loin le plus ouvert des BTS de la branche. Vos élèves acquerront une bonne connaissance de l'environnement économique, social et juridique. Ils aborderont l'agronomie sous toutes ses coutures : animales, végétales et maîtrise de l'eau. Ce diplôme développe les compétences en gestion d'entreprise et ouvre les esprits en abordant plusieurs systèmes de différentes régions et même à l'étranger. Les élèves seront à même d'établir un diagnostic technique économique, environnemental et financier et proposer des pistes d'amélioration de gestion de l'exploitation. D'autres BTS agricoles se spécialisent dans un domaine de production et apportent tant des savoirs-faire spécifiques que des connaissances générales en gestion d'exploitation. Vous trouverez les BTS agricoles **Agronomie : productions animales ou végétales, aquaculture ; Viticulture-œnologie** (voir à propos de ce BTS agricole le clip vidéo ma 1^{re} année en... sur www.onisep.fr/montpellier > La collection Onisep plus > n°50) ;

Développement de l'agriculture des régions chaudes.

Outre les compétences techniques liées à la spécialité choisie, les élèves sortiront de ces BTS avec un bagage théorique leur permettant d'adapter la production au marché et à ses aléas.

LA VENTE

Dynamisme, bon relationnel et savoirs techniques

Menant au métier de technico-commercial/e en agrofournitures, n° 3 des métiers en tension, le **BTS agricole Technico-commercial** apporte de solides bases commerciales communes

à l'ensemble des secteurs. Dans le domaine de l'agriculture, les élèves ont le choix entre plusieurs spécialités durant leur parcours : agrofourniture, jardin et végétaux d'ornement ou vins et spiritueux. En Occitanie, ces spécialités sont proposées au CFA d'Auzeville de Toulouse et au lycée Frédéric Bazille à Montpellier.

MACHINES ET MATÉRIEL AGRICOLE

Précision, organisation, bon relation avec les clients

En n° 5 des métiers en tension arrive la, le conducteur/trice de machines agricoles. Employé/e dans une entreprise de travaux agricoles, celui/celle-ci intervient à toutes les étapes du travail de la terre (labour, épandage, moissonnage...).

Au-delà du baccalauréat, les élèves s'orienteront vers deux spécialités. Le **BTS Techniques et services en matériels agricoles** tend à se spécialiser dans l'utilisation, la maintenance et l'après-vente de matériels agricoles. Les élèves obtiendront une double compétence agronomie et mécanique. Le **BTSA Génie des équipements agricoles** concentre sa formation sur les équipements et installations de production agricole. Visant des postes de chargé des relations entreprises concessionnaires, les techniques d'expression tiennent de même une place centrale dans cette formation.

L'ANIMATION DU TERRITOIRE

Bon relationnel, bonne communication, autonomie

Vos élèves plus attirés par l'animation axeront leurs études sur le **BTSA Gestion et protection de la nature** ou encore **Développement animation des territoires ruraux**. Gestion de projet, connaissances des acteurs locaux et des politiques publiques seront leur quotidien pour concevoir et mettre en œuvre des projets adaptés au terrain. Des poursuites d'études en licence sont accessibles aux meilleurs élèves.

LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Organisation, attrait pour la biologie et chimie

Au cœur des préoccupations



© Lucie Simonel / Onisep

actuelles, l'environnement offre de nombreuses opportunités de formations. Les élèves opteront pour le biotope qui les attire le plus. Relevés de données, analyse du terrain, installation, maintenance, régulation, le domaine est vaste. Quatre BTS sont possibles : **Gestion forestière ; Gestion et maîtrise de l'eau ; Maritime Pêche et gestion de l'environnement marin ; Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques.**

UNE VINGTAINNE DE LICENCES PROFESSIONNELLES ET MASTERS

Dans le secteur, une vingtaine de licences professionnelles viennent compléter les apports des BTS. Ces spécialisations visent une entrée dans la vie active. Elles se répartissent selon plusieurs domaines : droit, économie et gestion mais aussi en technologie et santé mention agronomie, aménagement du paysage, agriculture biologique, valorisation des agro ressources. Pour aller plus loin, le secteur s'est enrichi d'une vingtaine de masters. On y retrouve les orientations évoquées ci-dessus.

LES ÉCOLES

Une dizaine d'écoles d'ingénieurs en France proposent des diplômes d'ingénieurs dont les débouchés sont très larges et se trouvent essentiellement dans des fonctions de conseil, recherche & développement, commerce, production et environnement. En Occitanie, deux parcours sont accessibles. Supagro à Montpellier forme des ingénieurs agronomes généralistes. À Toulouse, l'École nationale supérieure de formation de l'enseignement agricole - ENSFEA, s'oriente vers l'enseignement en établissement agricole.

DES FORMATIONS SPÉCIALISÉES : CS ET BACHELOR

Le secteur bénéficie aussi de

certifications de spécialisation (post CAP, bac professionnel ou encore BTSA) dispensés en un an en alternance. Elles visent l'acquisition de compétences complémentaires. Au nombre de quatre, elles abordent différents aspects du secteur : CS Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation, CS Tracteurs et machines agricoles utilisation & maintenance, CS Hydraulique agricole, CS Technicien conseil en comptabilité et gestion agricoles. Le domaine du vin possède quelques bachelors spécifiques comme celui proposé par l'école TBS de Toulouse Management filière commercialisation du vin. Fortement orientés en management et commerce, ils jouissent d'une ouverture vers l'Europe et l'international.

L'AGROALIMENTAIRE, UN SECTEUR OUVERT

De l'innovation à la vente aux particuliers, l'industrie agroalimentaire emploie dans des domaines très variés, allant de la production à la logistique. Si le secteur possède peu de formations spécifiques, le panel des emplois recherchés favorise l'insertion des diplômés de tous les horizons. Parmi les métiers en tension, nous retrouvons le conducteur, la conductrice de ligne de machines mais aussi le technicien, la technicienne de maintenance et le/la responsable qualité. Zoom sur les formations menant aux métiers recruteurs.

PRODUCTION

N°1 des métiers en tension, le conducteur, la conductrice de lignes de machines aura très communément suivi un **BTSA Sciences et technologiques des aliments spécialité aliments et processus technologiques**. La conduite d'une chaîne de production alimentaire n'aura plus aucun secret pour elle et lui. Ce BTSA nécessitant de bonnes bases scientifiques aborde le contrôle, le management aussi bien que la planification de la chaîne. Assez généraliste, il peut aussi mener au métier de responsable de production alimentaire, des profils très recherchés.

Dans le domaine de la production,

d'autres diplômes existent comme le **DUT Génie biologique option industries agroalimentaires et biologiques**. Le titulaire de ce diplôme contrôle l'ensemble des opérations de fabrication et transformation de produit. Une poursuite d'étude est possible en un an en **licence professionnelle** en bio-industries et biotechnologies ; biologie analytique et expérimentale ; industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation ; qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement.

CONTRÔLE ET MAINTENANCE

Pour accéder au métier de technicien, technicienne de maintenance, vos élèves suivront l'un des BTS et DUT en électronique, informatique ou automatisme. Post DUT et pour les meilleurs élèves de BTS, 6 licences professionnelles permettent d'affiner leurs connaissances et d'obtenir un diplôme de niveau bac + 3. Parmi les métiers en tension, celui de responsable qualité est accessible post BTS ou DUT. Outre les formations en bio-technologie, un BTS semble spécifique : le **BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries**.

LOGISTIQUE

L'industrie agroalimentaire s'appuie sur la logistique pour le transport de marchandises. Plus d'informations dans l'Onisep plus n°47 www.onisep.fr/montpellier.

VENTE

Comme pour le secteur de l'agriculture, le BTS Technico-commercial propose une spécialité **produits alimentaires et boissons**. Les élèves poursuivront leur spécialisation en licence professionnelle en fonction de leur intérêt :

- commerce spécialité marketing, communication, vente en secteur alimentaire ;
 - commercialisation des produits alimentaires ;
- Des possibilités s'ouvrent aussi aux élèves qui souhaiteraient poursuivre leurs études à niveau bac + 5.

* Selon le Ministère de l'agriculture dans son ouvrage *Transformations des emplois et des activités en agriculture*, présenté au séminaire du 10 avril 2019 à Paris.

Célia Perrin ■

À la découverte du métier de vigneron

Rencontre avec Jean-Pascal Pelagatti, vigneron dans la région de Béziers (34). Le 1^{er} février 2019, les élèves de 5^{ème} du collège Paul Riquet de Béziers partaient à la découverte du métier de vigneron pour participer au concours *Découvre les métiers de l'agriculture*.



RENCONTRE

Jean-Pascal Pelagatti, vigneron

Être vigneron, M. Pelagatti, à quoi cela correspond-il ?

Trois métiers différents ! On est viticulteur, on travaille de la vigne, on est producteur de vin, on fabrique notre vin et on est commercial, c'est-à-dire qu'on vend notre sa production.

Mais alors vigneron, c'est un métier plutôt saisonnier ?

Oui, les activités sont différentes au cours de l'année et celle-ci débute en hiver. En novembre et décembre on pré-taille, puis taille la vigne pour former les souches.

En fin d'hiver, on désherbe aux pieds des souches et travaille le sol en le labourant. Quand la vigne commence à pousser, on applique les traitements phytosanitaires pour qu'elle ne soit pas malade.

Au printemps/ été, pendant toute la croissance de la souche, on continue les traitements phytosanitaires.

Mais alors des produits toxiques peuvent se déposer sur les machines, les tracteurs par exemple ?

Eh oui ! C'est pour ça que je possède ma propre station de nettoyage des machines. Quand je nettoie mes engins, l'eau est récupérée et va dans un petit bassin grillagé, fermé et couvert. L'eau s'évapore et les résidus de produits toxiques se déposent sur la bâche qui sera traitée ensuite.

L'agriculteur utilise des produits toxiques.



Ces produits sont dangereux pour le viticulteur et pour l'environnement, c'est pourquoi les produits phytosanitaires sont entreposés dans un endroit protégé et fermé. Il existe maintenant un diplôme spécifique pour pouvoir utiliser ces produits.

En été, on entretient et prépare la cave et les vignes pour le futur passage de la machine à vendanger. En automne, on vendange, récolte du raisin et on vinifie, transformation du raisin en vin. La vinification est un travail très technique. Une fois ramassé, le raisin fermente dans les cuves extérieures, puis il vieillit dans les cuves et les barriques en bois. Cette période demande beaucoup de surveillance, température, couleur... et de manipulation comme le remontage, prendre le moût ou le vin depuis le fond d'un contenant pour le renvoyer au sommet, le nettoyage des cuves ou encore le pompage...

Je suis aidé par un œnologue qui goûte le raisin, deux fois par semaine, et décide la date de récolte. Il participe aux assemblages des récoltes parce que je vinifie cépage par cépage. Enfin dernière étape la vente. Je mets en bouteille environ 1 000 litres, le reste est vendu en vrac. J'adapte mon produit, assemblages, prix, goûts à la demande du client et pour mieux faire connaître mon vin, j'ai choisi de créer une page Facebook.

Pour vous Jean-Pascal, quels sont les inconvénients de ce métier ?



Le plus pénible c'est la taille, car pendant 3 mois on répète les mêmes gestes. C'est dur mais comparé à ceux qui travaillent à l'usine à faire la même chose toute leur vie... Physiquement, le plus difficile, c'est de planter de nouvelles vignes, mais cela ne dure que trois jours. Notre métier est tributaire du climat, on travaille dehors, c'est agréable quand il fait bon mais parfois c'est difficile quand il fait froid ou très chaud.



Le climat détermine la récolte. S'il n'y a pas de bonne récolte, on ne gagne pas beaucoup d'argent. On peut être en déficit et ne pas avoir de salaire.

En parlant de climat, comment vous adaptez-vous au changement climatique ?

Les vignes souffrent notamment parce que les étés sont plus chauds et secs. L'irrigation se fait à l'aide une pompe. Pour éviter le gaspillage, on pose des sondes dans le sol pour n'arroser que lorsque c'est nécessaire.

Et pour vous, quels sont les avantages à faire ce métier ?

J'aime ce métier parce que les tâches sont variées. C'est agréable aussi d'être son propre patron, cela permet d'organiser son temps de travail comme on le souhaite. Et puis il y a la satisfaction de faire son propre vin !

Découvre les métiers de l'agriculture, un concours du syndicat professionnel des Jeunes Agriculteurs Occitanie, en partenariat avec la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt), les académies de Toulouse et de Montpellier et l'Onisep Occitanie.

www.onisep.fr/concours-agri

Célia Perrin ■

© photos : Célia Perrin / Onisep

Tristan, chef d'équipe espaces verts

" Tous les jours sont différents : la nature est évolutive, on doit s'adapter au secteur, à la terre. J'aime le contact avec la nature, manger en écoutant le chant des oiseaux ! "



© Angéline Landes / Onisep

RENCONTRE

Tristan Mongin est chef d'équipe entretien espaces verts.

Quand on parle d'entretien des espaces verts, on pense mairie, tondeuse, taille haie, rond points et nature... Mais est-ce bien vrai ? Pas si sûr... Tristan Mongin travaille pour l'entreprise Clarac Espaces Verts basée à Pamiers en Ariège depuis 54 ans, possédant une succursale sur Toulouse. Si Tristan s'occupe de l'entretien des espaces verts, d'autres employés interviennent dans la création de jardins, la production horticole et agricole.

Tristan, en quoi consiste l'entretien des espaces verts ?

Essentiellement, il s'agit de la taille de haies, la tonte, l'entretien des voiries et des piétonniers, le désherbage des parkings, le ramassage de feuilles, le réglage d'arrosage. Chaque jour on se rend chez les particuliers, dans les sociétés et résidences.

Paysagiste est un métier saisonnier. De janvier à mars, ce sont les tailles d'hiver, début mars jusqu'en juillet c'est la saison des tontes. L'été constitue notre forte saison, on effectue simultanément les tailles et les tontes parce que la nature pousse plus rapidement. En automne, l'activité se concentre sur le ramassage de feuilles, le nettoyage des bordures. J'aime beaucoup jouer avec les formes, triangle, rond, ligne et les hauteurs de haie. Ça sort les résidents de l'habitude et favorise l'échange avec eux. C'est la partie créative de notre métier !

Vos missions de chef d'équipe

Durant la période estivale on embauche des intérimaires par le biais de l'entreprise Graines et compétences, ce qui nous permet de jongler entre la taille et la tonte. J'aime beaucoup la gestion d'équipe. Déjà au collège j'étais délégué de classe et d'administration. Je participais à des actions de médiation pour gérer les petits conflits. Je

me suis vraiment épanoui quand on a abordé la gestion d'équipe en CAP. D'ailleurs, j'ai fait mon **CAP et bac professionnel aménagements paysagers** en apprentissage dans l'entreprise qui m'a embauché en tant que chef d'équipe par la suite.

J'organise le travail en fonction des capacités de chacun. Si j'emploie des femmes, elles portent moins et font plus d'aller-retour ou bien je les mets sur d'autres tâches. Même chose pour les jeunes intérimaires qui ne peuvent pas soulever le taille-haie, ils font plus de débroussaillage pendant que d'autres s'occupent des haies. C'est un vrai travail d'équipe et j'aime ça !

En parlant de votre parcours...

Avant je voulais être gendarme ! En 3^e je me suis rendu au CIO* de Muret, avec la psychologue de l'éducation nationale on a regardé tous les métiers d'extérieur comme grutier, paysagiste ou les métiers du BTP*. J'ai regardé sur internet, j'ai rencontré des pépiniéristes. J'ai fait un essai en pépinière ça ne m'a pas plu, trop répétitif. J'ai fait un autre essai en espace vert et je me suis lancé. À bien y réfléchir, quand j'étais petit je coupais l'herbe chez moi aux ciseaux pour m'amuser !

Pendant mes études, j'ai aimé découvrir les moteurs, les différentes composantes d'une débroussailleuse, les pannes et leur solution. J'ai aussi apprécié l'entraide au CFA* face aux difficultés en cours.

L'entretien des espaces verts, un métier répétitif ?

Tous les jours sont différents : la nature est évolutive, on doit s'adapter au secteur, à la terre, à l'implantation par rapport au bâtiment, à l'exposition qui va modifier les caractéristiques des branches, des feuilles... Par exemple, si un arbre a poussé penché, il va rétablir l'équilibre avec ses branches. On doit alors adapter la taille. Nous allons sur les mêmes sites mais nous ne faisons jamais le même travail. Avec les changements climatiques, on se rend compte que l'on taille beaucoup moins, les feuilles changent, elles

sont plus petites. Parfois, la pollution retombe et étouffe les haies, ça facilite les tailles mais ce n'est pas bon signe pour les végétaux.

Dans ce métier, j'aime...

Avant tout le contact avec la nature. Le midi on mange en écoutant le chant des oiseaux, on a le soleil, les arbres, les feuilles et quand il y a des palmiers on entend même le bruit de l'eau... Regarder les jardins autrement... J'aime voir le résultat de mon action car on embellit un lieu. La diversité des jardins et le choix des techniques utilisées me plaît aussi beaucoup. On apporte nos compétences techniques et nos conseils aux clients, parfois ils ont des idées mais ne prennent pas nécessairement en compte l'environnement alentour, comme la haie qu'ils voudraient rabaisser mais qui cache l'immeuble placé derrière, ou même les risques sur les végétaux d'une taille trop importante.

J'ai aussi la chance de travailler assez tôt et d'organiser ma semaine, comme je le souhaite, tant que les objectifs de planification sont tenus. En général, on place les chantiers importants en début de semaine. Si un chantier est long, on intervient une journée puis on va sur un autre chantier pour y revenir le lendemain, ce qui nous évite la lassitude. On a besoin de bouger beaucoup.

Les inconvénients de ce métier ?

La chaleur et la pluie, c'est tout.

Dans 10 ans ? Toujours pareil !

Pour exercer ce métier, à votre avis quelles qualités sont nécessaires ?

La patience et l'humilité parce que l'on manipule des engins dangereux. Avoir envie de travailler la matière végétale est indispensable... Être à l'écoute aussi des clients, de la nature. **Je crois qu'il faut apprendre à s'aimer soi-même pour que le résultat soit beau.**

* BTP : Bâtiment, travaux publics
CFA : Centre de formation d'apprentis
CIO : Centre d'information et d'orientation

Célia Perrin ■

« Open happiness¹ »

"Voir le résultat de son activité sur une chaîne de production, apporter des solutions à des problèmes récurrents est gratifiant !"

RENCONTRE

Yannick Azum, à bientôt 42 ans, est superviseur de maintenance à l'usine Coca-Cola à Castanet-Tolosan (31). Heureux salarié depuis 1995, la maintenance n'a plus vraiment de secret pour lui.

Votre parcours scolaire et professionnel en quelques mots...

En 1998, j'ai décroché un **bac professionnel MSMA² en alternance** au CFA, centre de formation d'apprentis de l'Industrie, la partie pratique était chez Coca-Cola. J'ai été pris pour le BTS en alternance mais j'ai finalement refusé car je voulais travailler au plus tôt. Avec mon expérience d'alternant, j'ai immédiatement réintégré les équipes Coca-Cola. Après plusieurs contrats, j'ai décroché un CDI. J'ai travaillé³ dans le service de **maintenance⁴** pendant 10 ans et **plus particulièrement en automatisme, discipline** sur laquelle j'ai pu me perfectionner. Après avoir fait un CIF⁵ en 2011, j'ai obtenu un diplôme de **TSA2I⁶** et j'ai pris le poste d'**automaticien d'usine** qui venait d'être créé. En novembre 2018, j'ai eu l'opportunité de prendre le poste de **superviseur de maintenance** sur la ligne 1 et la siroperie par le biais d'une mobilité interne. M'y voilà aujourd'hui.

Pourquoi cette filière ?

Je fuyais un peu les études et **voulais travailler au plus tôt**. À 15 ou 16 ans, je ne savais pas trop quoi faire. Alors, au départ, j'étais parti dans une filière générale avec de l'économie et des disciplines qui ne m'intéressaient pas forcément. Je me suis ensuite redirigé vers le domaine technique, une 2^{de} Maintenance TSA à Déodat de Séverac. Et comme c'était encore **trop théorique**, j'ai basculé vers l'alternance par le biais d'un bac professionnel MSMA. J'avais plus d'affinités pour la mécanique et l'électricité. Enfin, le choix des formations proposées en alternance à l'époque était assez réduit.

Mon rôle de superviseur

Dès mon arrivée, je collecte l'ensemble

des données de production, me renseigne sur les pannes qui se sont produites sur les 24 dernières heures. Puis j'en fais une synthèse afin de préparer la « R24 » où l'ensemble des services échangent à propos des difficultés rencontrées. On essaie de les **traiter et d'anticiper** celles à venir. En 2^{de} partie de journée, je m'efforce de mettre en place des plans de maintenance dans le but de maintenir en bon état de fonctionnement les équipements. À mon niveau, je n'encadre pas de personnel, je fais du **management transverse**, c'est-à-dire que je m'adresse à un chef d'équipe avec une recommandation particulière, qui, lui, la fait exécuter. **Je vérifie donc le bon fonctionnement de ma ligne de production et je la maintiens.**

Quels sont les avantages et les inconvénients de votre métier ?

En tant que superviseur, je touche à tous les domaines de l'activité, automatisme, mécanique, électricité, pneumatique... c'est **varié**. On peut également voir le résultat de son activité sur une chaîne de production. Apporter des solutions à des problèmes récurrents est **gratifiant**. En revanche il y a un **petit peu de stress** à mon niveau. Je cherche à avoir des résultats sur ma ligne de production et lorsque ce n'est pas le cas, c'est râlant. Au niveau des horaires, même si les 3/8, avec leurs avantages et leurs inconvénients existent toujours dans la production, pour ma part je travaille à présent en journée, de manière régulière.

« Il faut se renseigner, chercher, se questionner »

Il faut être curieux car les formations donnent des bases souvent théoriques et la technologie avance

très rapidement. On bénéficie de quelques formations spécifiques à des besoins mais il faut **s'intéresser** au fonctionnement des machines pour comprendre et progresser. Il faut être également **rigoureux** pour tenir la cadence et déceler/résoudre les éventuels dysfonctionnements.

Et l'avenir ?

À l'avenir, je me verrais peut-être travailler dans la partie projet ou installation de lignes. En tout cas, je me sens bien chez Coca-Cola et le faible taux de départ montre bien que c'est un avis partagé. Il y a également de belles perspectives d'évolution dans cette entreprise. Un de nos derniers directeurs a commencé comme technicien avec moi il y a 15 ans, est ensuite devenu planificateur, chef d'équipe, responsable technique, puis directeur d'usine.

Et si c'était à refaire, que feriez-vous ?

Si c'était à refaire, je referais la même chose. On m'avait toujours poussé à poursuivre mes études mais moi j'étais contre. **Au fond de moi, je pensais m'en sortir avec les bases acquises durant le bac pro. Il faut savoir s'écouter**, avoir un minimum d'études pour avoir des bases saines et ensuite suivre les évolutions **et surtout avoir envie. Avec elle on fait beaucoup de choses.**

1- Slogan de Coca-Cola entre 2009 et 2016 : « Ouvre un coca / ouvre du bonheur ».

2- Maintenance des systèmes mécaniques automatisés

3- Travail posté « 3/8 »

4- Dans la maintenance, il y a plusieurs branches : la mécanique, l'automatisme, l'électricité, les fluides.

5- Congé individuel de formation

6- Technicien supérieur en automatisme et informatique industrielle

Anqéline Landes ■



© Julien Boutonnet

Julien, passionné !

Julien Boutonnet se lance régulièrement de nouveaux défis, il aime apprendre et découvrir des modes de fonctionnement, domaines de travail, organisations différentes. À 41 ans, il devient responsable industriel nutrition animale de deux sites de fabrication et travaille pour Arterris, une coopérative agricole basée à Castelnaudary. Et pourtant Julien n'a pas effectué toutes ses études dans le domaine de l'agroalimentaire...

RENCONTRE

Julien, responsable de fabrication alimentaire

Mon métier ?

Après une superbe opportunité aux USA comme project manager, j'ai décidé, en 2017, de rentrer en France pour m'engager dans de nouveaux défis. Et j'ai trouvé ! Je n'avais jamais géré deux sites de fabrication d'aliments pour le bétail au sein d'une coopérative.

Techniquement...

Concrètement, mon travail consiste à **analyser les fonctionnements des différents process***. Je travaille essentiellement au bureau, mais vais quotidiennement dans les zones de production pour échanger avec mes collaborateurs. Tous les jours nous débrieffons 15 min pour **repérer les problèmes** de la journée passée, **trouver et mettre en place des actions correctives**. Je travaille sur plusieurs projets en même temps, l'amélioration de la gestion des stocks, la rationalisation des gammes de produits... Au niveau technique, il faut savoir ajouter une nouvelle machine dans la chaîne production et l'intégrer au process existant par exemple. J'essaie quotidiennement d'améliorer la sécurité, le coût, la qualité, les délais. Cette variété me plaît !

Un travail d'équipe

Je travaille avec le responsable formulation qui réalise les recettes de fabrication. J'interviens auprès de la responsable administration des ventes qui gère la relation client de la prise de commande jusqu'à la facturation. J'exerce en lien avec la responsable qualité, garante du bon fonctionnement de l'amélioration continue. Enfin, je suis en relation avec le responsable logistique qui s'occupe de la logistique de nos produits finis, mais aussi avec les chefs de marchés. Il s'agit de faire évoluer les collaborateurs pour qu'ils donnent le meilleur de leur potentiel et s'épanouissent dans leur travail.

C'est du management !

Une vision d'ensemble

Pour mener à bien mes projets, il m'a fallu m'éloigner de l'opérationnel,

prendre du recul pour avoir une vision plus stratégique et structurelle. Heureusement, j'ai pu puiser dans mes expériences passées en appliquant des méthodes transposables d'un secteur à l'autre.

Le métier de responsable production /maintenance est passionnant. J'ai beaucoup de choses à apprendre, à mettre en place, à développer... J'ai quelques belles années de travail devant moi ! **Pour en arriver à responsable industriel nutrition, je suis passé par...**

Au collège, je n'avais pas de métier en vue mais j'aimais les sciences appliquées telles que la mécanique, l'électricité et l'automatisme. J'ai donc opté pour un bac S option Technologie industrielle.

Vers le bac + 2, le DUT Diplôme universitaire de technologie Génie industriel et maintenance

J'ai choisi de suivre un DUT plutôt qu'une prépa qui me correspondait moins. Je suis donc parti en Institut universitaire technologique, sur les traces de mon cousin aîné. C'était très intéressant avec une équipe pédagogique motivée et des cours appliqués. Au cours d'une présentation par ma professeure d'anglais, j'ai découvert l'existence du programme Erasmus, le film l'Auberge espagnole ne sortira que 2 ans plus tard et là le champ des possibles s'est ouvert d'un coup !

Une 3^e année en Irlande HND (Higher National Diploma) in Mechanical Engineering, une formation en 1 ou 2 ans qui met l'accent sur l'aspect pratique et professionnel d'un domaine, permettant d'intégrer une licence. Je suis donc parti en Irlande pendant 9 mois. À ce moment-là, mon parcours s'est orienté vers la mécanique pour laquelle je me suis trouvé une attirance plus marquée. Après un début compliqué - j'étais mauvais en anglais - j'ai vite profité de cette merveilleuse opportunité pour « découvrir » un monde nouveau.

Je conseille à tous ceux qui se

sentent prêts de faire ce genre

d'expérience. J'ai certes eu un diplôme, mais j'ai surtout appris beaucoup des échanges. Cela m'a donné une **ouverture d'esprit** qui m'a aidé dans le management des équipes plus tard.

Vers une école d'ingénieurs à Lyon Au retour d'Irlande, je me suis dirigé vers des études d'ingénieur me permettant d'approfondir mes connaissances dans ces matières. J'ai intégré **Polytech à Lyon en 3^e année pour devenir ingénieur en Système industriel.** Les études m'ont permis d'avoir une **bonne base technique** et de savoir apprendre, c'est-à-dire savoir comment et où chercher l'information dont j'ai besoin.

Et puis je suis rentré dans la vie active...

J'ai trouvé mon premier emploi 6 mois après la fin de mes études comme **responsable d'exploitation** d'un site de transformation de calcaire. Je gérais un site entier avec beaucoup de dépannages et d'astreintes, mon manager était à Paris. J'ai trouvé ça dur... Je voulais bien faire, prendre les bonnes décisions, pas facile d'acquiescer une autorité de compétence lorsque vous managez pour la première fois une équipe plus expérimentée que vous... Mais j'ai su **faire ma place** puisque je suis resté 10 ans dans ce secteur d'activité ! Le secteur du premier emploi est assez déterminant pour ce métier. Il ne faut pas hésiter à en changer dans les premières années pour se laisser l'opportunité d'être embauché dans un secteur différent pour la suite de sa carrière.

Des qualités pour exercer ce métier...

Il faut de la **persévérance**, ne pas se décourager face aux problèmes, savoir mobiliser ses ressources, une **bonne capacité d'adaptation**, chaque projet est différent et être **ouvert d'esprit.**

Mais surtout osez et battez-vous !

**process : méthodes, procédures, processus*

Célia Perrin ■

Handicap, agriculture et agroalimentaire, un trio gagnant !

« La question de la prise en compte du handicap est l'une des priorités de la mandature. Il s'agit d'œuvrer pour changer le regard de la société sur le handicap, vaincre les appréhensions et lever les obstacles, en relevant le défi d'une société accessible, fraternelle et solidaire » selon Philippe Vinçon¹.

UN ENJEU FORT DANS LA POLITIQUE ACTUELLE

Le directeur poursuit ainsi : « Ces objectifs font écho à la dynamique impulsée par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en faveur de l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées, et aux engagements de la direction générale de l'enseignement et de la recherche du ministère pour une scolarisation inclusive ». Le gouvernement, à travers lui et Sophie Cluzel, secrétaire d'État auprès du Premier ministre, chargée des Personnes handicapées, font véritablement du handicap une priorité du quinquennat (en plus de l'obligation des entreprises de plus de 20 salariés à embaucher au moins 6 % de personnes en situation de handicap). Depuis 2017, de nombreuses actions sont menées. Le 16 mai 2019, le DuoDay a par exemple permis de tisser des liens entre une personne en situation de handicap et un professionnel durant une journée, quel que soit le domaine, y compris l'agriculture et l'agroalimentaire. Cet évènement a eu pour objectif un enrichissement mutuel : découverte des problématiques mais aussi des compétences spécifiques des personnes en situation de handicap pour les uns, découverte d'un milieu professionnel pour les autres.

www.duoday.fr

LE HANDICAP ET L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

L'engagement des établissements de l'enseignement agricole est très fort, en témoignent les 3 objectifs fixés par la Direction générale de l'enseignement et de la recherche :

- adapter un cadre de vie pour le rendre accessible à tous ;
- accueillir davantage d'élèves et étudiants en situation de handicap ;

- intégrer plus de travailleurs handicapés dans la communauté éducative.

Le guide *Rendre accessible à sa mesure* proposé par Direction générale de l'enseignement et de la recherche en 2018 recense les différentes actions menées dans des établissements scolaires agricoles. À noter que, même si les élèves et les journées-types sont fictifs, les situations, elles, sont bien réelles et proposent de sérieuses pistes de réflexion.

https://chlorofil.fr/fileadmin/user_upload/03-actions/handi/guide-accessible-2018.pdf



UN LABEL POUR L'ENSFEA

L'ENSFEA (École nationale supérieure de formation de l'enseignement agricole) a obtenu cette gratification pour les efforts fournis en matière de professionnalisation des équipes éducatives dans l'enseignement agricole afin de favoriser l'école inclusive. Le GAP (Groupe d'animation et de professionnalisation) réunit 16

membres de la communauté éducative autour de divers troubles « dys ». Le but étant, en créant et en mettant en œuvre des actions de formation, de donner des clés aux professionnels de l'enseignement agricole (enseignants, formateurs de CFA, Centres de formation d'apprentis, inspecteurs...) dans la prise en charge des personnes en situation de handicap.

En bref, c'est :

- environ 30 formations par an, soit environ 400 personnes ;
- 28 bulletins « dys » ;
- 1 site répertoriant les différentes ressources disponibles <http://accesslab.ensfea.fr> ;
- 1 espace dédié à l'accessibilité numérique.

L'APPRENTISSAGE, UNE VALEUR SÛRE

Si l'on ne présente plus l'apprentissage, il faudrait souligner qu'en situation de handicap, la loi ne prévoit pas de limite d'âge à condition d'avoir obtenu une RQTH (Reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé). L'enseignement peut également se faire par correspondance si le handicap ne permet pas à l'élève d'assister à la formation en présentiel. Pour cela, il convient d'obtenir une autorisation de la CDAPH (Commission des droits et autonomie des personnes handicapées). Autre subtilité : l'apprentissage peut durer 4 ans, voire 5 en fonction des besoins de la formation. La rémunération et les conditions entre apprentis et employeurs, elles, ne changent pas.

¹ Directeur général de l'enseignement et de la recherche (DGER) au ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Angéline Landes ■



RÉUSSIR
autrement



MFR SUD AGROMAT
CAMPUS ALTERNANCE



Portes Ouvertes 2020

Samedi 14 mars (9h-17h)

Samedi 28 mars (9h-17h)

Samedi 25 avril (9h-17h)

Les mercredis après-midi sur rendez-vous

FORMATIONS PAR ALTERNANCE

(statut formation initiale ou apprentissage)

- 4-3^e Cycle d'orientation professionnelle (D.N.B série pro).

FILIERE AGRICULTURE

- **Bac Pro 3 ans : C.G.E.A (productions végétales, élevage) / A.E (Agroéquipement)**
 - Seconde productions
 - Première et Terminale Conduite et Gestion de l'Exploitation agricole (C.G.E.A)
 - Première et Terminale Agroéquipement (A.E)

FILIERE MAINTENANCE DES MATERIELS

CAP Maintenance des matériels

- Option A matériels agricoles

Bac Pro Maintenance

- Option A matériels Agricoles (M.A)
- Option B matériels de construction et de manutention (M.C.M)
- Option C matériels d'espaces verts (E.V)



FORMATION CONTINUE ADULTE

- **Certiphyto** initial et renouvellement (toutes catégories)
- **Certibiocide** initial ou sur (7h) pour les titulaires du certiphyto
- **V.G.P** : Vérification Générale Périodique des engins de levage
- **S.S.T** : Sauveteur Secouriste au Travail
- **Actions de formation sur demande** (hve, conduite de tracteur, caces, soudure, pratiques éco-responsables...)



584 Chemin de Jouan Petit

82700 ESCATALENS

Tel : 05.63.25.14.14

mfr.escatalens@mfr.asso.fr

www.mfr-sudagromat.fr

www.facebook.com/

sudagromat

POUR UTILISER, VENDRE, DISTRIBUER
DES PRODUITS PHYTOBICIDES

FORMEZ-VOUS, C'EST OBLIGATOIRE !





UTILE

AVEC LE SITE **MEFORMERENREGION.FR**,
LA RÉGION FACILITE VOS RECHERCHES
ET VOTRE PARCOURS

Collégien-ne, lycéen-ne, étudiant-e, apprenti-e, personne en recherche d'emploi, salarié-e ou dirigeant-e d'entreprise ; parce que tout le monde, à un moment de sa vie, peut être confronté à des problématiques d'orientation, de formation ou d'emploi, la Région met en ligne le site **meformerenregion.fr** pour que chacun puisse construire son avenir.

**C'EST EN NOUS, C'EST ICI
OCCITANIE**



laregion.fr