

# Les métiers de l'agroalimentaire : du CAP au bac pro



Secteur phare de l'économie, les industries agroalimentaires transforment 70 % de la production agricole française à l'aide de technologies de plus en plus élaborées. Pour travailler dans le secteur, le niveau minimum requis est le CAP ou le CAP agricole (en 2 ans après la 3<sup>e</sup>), les profils bac pro (en 3 ans après la 3<sup>e</sup>) sont de plus en plus recherchés.

## UN SECTEUR PORTEUR



Le secteur recherche des professionnel-le-s qualifié-e-s (CAP minimum).

## VIANDE ET BOULANGERIE-PÂTES DOMINANT (nombre de salarié-e-s)



Viande  
**110 976**



Boulangerie et pâtes  
**173 998**



Aliments pour animaux  
**16 775**

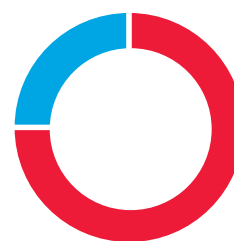


Boissons  
**43 911**



Produits laitiers  
**56 638**

## UNE MAJORITÉ D'OUVRIER-ÈRE-S



**75%**  
d'ouvrier-ère-s et d'employé-e-s

Source : Insee 2018

## Secteur et emploi

### Le premier secteur industriel français

Depuis plusieurs années, l'agroalimentaire cherche à recruter, en particulier des jeunes issu-e-s de l'apprentissage. En raison des innovations technologiques et du rapprochement avec la grande distribution, le secteur embauche du personnel de plus en plus qualifié. Voir liste 1 du carnet d'adresses.

#### ■ Un secteur en expansion

Par manque de temps, de moins en moins de Français cuisinent tous les jours. Cette habitude s'est accélérée ces dernières années et a profité à l'industrie agroalimentaire qui assure la transformation de denrées agricoles et d'élevage en produits destinés à la consommation.

L'industrie agroalimentaire comprend 9 grandes familles de produits : viandes, poissons, fruits et

légumes, produits laitiers, produits à base de grains ou amylacés, produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes, autres industries alimentaires (chocolats, confiserie), aliments pour animaux, boissons et alcools.

L'agroalimentaire est le 1<sup>er</sup> secteur industriel aussi bien en termes de chiffre d'affaires que d'emploi.

En 2017, l'industrie agroalimentaire employait 430 000 personnes au sein de 17 650 entreprises. Le secteur a réalisé un chiffre d'affaires de

180 milliards d'euros. L'industrie de la viande et l'industrie laitière représentent 37 % du chiffre d'affaires et 42 % de l'emploi des industries agroalimentaires.

La majorité des entreprises (98 %) sont des TPE (entreprises de moins de 10 personnes) et des PME (entreprises de moins de 250 salariés) dispersées dans toute la France avec tout de même une prédominance dans l'Ouest.

### À LIRE AUSSI

Les métiers de l'agroalimentaire : bac et études supérieures n° 2.152

Les métiers de bouche et de l'alimentation n° 2.323

Les métiers de l'industrie n° 2.81

## ■ L'agroalimentaire recrute mais subit la crise

Les entreprises agroalimentaires subissent le contre-coup d'un pouvoir d'achat morose en période de crise. Certaines filières comme la viande sont fragilisées, environ un quart des entreprises sont en perte. La situation est particulièrement difficile dans la filière de l'abattage et dans l'ouest de la France.

Malgré tout, le secteur agroalimentaire reste le 1<sup>er</sup> recruteur industriel en volume de recrutements. Le marché de l'emploi dans l'agroalimentaire reste stable, notamment grâce aux nombreux départs à la retraite qui génèrent tous les ans entre 6 000 et 7 000 recrutements mais aussi à cause du poids significatif de l'emploi saisonnier et de l'intérim. Plus de 80 % des recrutements se font sur des postes d'ouvriers et d'employés.

Les jeunes de moins de 30 ans représentent 17 % des effectifs des industries alimentaires. Malgré cette dynamique, entre 15 000 à 20 000 postes ne sont pas pourvus chaque année en raison de la faible attractivité du secteur, du manque de qualification des candidats et de la localisation des sites de production.

Parmi les secteurs d'activité les plus dynamiques et qui recrutent en permanence, on trouve l'industrie de la viande (26 % des emplois), suivie de l'industrie laitière (15 %), de la boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires (12 %), de l'industrie des boissons (11 %) et de l'industrie des aliments pour animaux (5 %).

Les ouvriers non qualifiés des industries agroalimentaires sont toujours recherchés. Ils constituent 60 %

des recrutements. Cependant, plus de la moitié de ces recrutements concernent des postes saisonniers; l'industrie agroalimentaire ayant besoin de personnels ponctuels pour faire face à des périodes d'intense activité (chocolat de Noël...).

Le secteur recrute également des jeunes diplômés qui ne possèdent pas de formation spécifique à l'agroalimentaire. Les métiers de bouche (boucher, boulanger...) peuvent intéresser certaines entreprises.

## ■ Profils bac pro prisés

Aux côtés des profils peu diplômés, la filière recherche également de plus en plus d'ouvriers qualifiés pour répondre au développement des relations avec la grande distribution et à l'automatisation croissante des processus de production.

Les restructurations dans ce secteur et le renouvellement des effectifs se traduisent par une embauche de jeunes plus diplômés et plus qualifiés. Il est donc conseillé de viser un bac pro (bio-industries de transformation, pilote de ligne de production, etc.) pour optimiser ses chances d'embauche.

Autres profils recherchés : professionnel·le·s du contrôle qualité et de la maintenance, pour l'entretien et la réparation des installations; logisticiens, pour le transport et le stockage des marchandises, commerciaux capables d'assurer la vente des produits, auprès des grandes surfaces notamment.

En 2017, 2/3 des recrutements (68 %) concernaient des jeunes de moins de 30 ans.

## ■ Alternance plébiscitée par les employeurs

Depuis plusieurs années, l'agroalimentaire investit dans les formations par **apprentissage** qui permettent de préparer des diplômés de différents niveaux (du CAP au diplôme d'ingénieur). En 2017, près de 20 000 contrats ont été signés dont 16 000 en apprentissage. Ils concernaient principalement les fonctions de production/conditionnement (32 %) avec un niveau CAP-BEP (63 %)

Ces contrats débouchent ensuite sur des emplois pérennes (conducteur de ligne de production, opérateur de machine, agent de maintenance, opérateur logistique, chef d'équipe commerciale...). Le taux de placement des jeunes en contrat d'apprentissage se situe autour de 130 %!

## ■ Qualités requises

Fabriquer des produits alimentaires nécessite le respect strict des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité. Quand on travaille à la production, le sens de la rigueur et l'esprit d'équipe sont indispensables. L'usage de machines de plus en plus perfectionnées nécessite une bonne maîtrise des technologies, de la réactivité et du sens pratique.

Un bon sens de l'observation, du soin et de la précision sont également requis.

### Conseil

#### Poursuivez vos études en BTS !

Les métiers d'opérateur·trice et d'agent·e nécessitent toujours plus de technicité du fait de l'automatisation. Après un bac pro, poursuivre vers un BTS du domaine permet d'être opérationnel plus rapidement et offre à terme une meilleure évolution de carrière.

J. Lesparre, rédactrice au CIDJ

Cf. dossier Actuel-Cidj *Les métiers de l'agroalimentaire : bac et études supérieures n° 2.152*

# Métiers

## Transformation des produits

*Ce secteur, qui regroupe la fabrication et le conditionnement des produits alimentaires, est celui qui offre le plus de débouchés. La plupart des employé·e-s travaillent sur des machines.*

### ■ Opérateur·trice de production de produits alimentaires

Au sein d'un atelier de fabrication industrielle, l'opérateur de production assure une étape clé de la fabrication, manuellement ou sur des machines automatisées, suivant un mode opératoire déterminé.

Il réceptionne les produits bruts, les trie, les découpe, les présente, les emballe. Il agit directement sur le produit à l'aide de différents outils et ustensiles dont il effectue le réglage et l'entretien. Cela peut consister, par exemple, à dénervé du foie de canard, assaisonner un produit, cuire du jambon, fabriquer du saucisson et le mettre au séchoir, pétrir une pâte ou étiqueter un produit fini.

Il contrôle les matières premières, les produits en cours de fabrication comme le dosage des recettes et les produits finis. Il met aussi en œuvre les différentes opérations de conservation.

Avec de l'expérience, il peut évoluer vers un poste de conducteur de ligne de production alimentaire, devenir chef d'équipe ou responsable d'unité de fabrication.

Autres appellations : préparateur·trice, préparateur·trice de recettes, opérateur·trice de transformation de produits alimentaires, agent·e technique d'alimentation, opérateur·trice polyvalent·te de fabrication de produits alimentaires.

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic).

Formation : CAP charcutier-traiteur ; CAP boucher ; CAP pâtissier ; CAP boulanger ; CAP poissonnier ; CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires ; CAP conducteur d'installations de production ; BPA transformations alimentaires ; BP industries alimentaires ; bac pro bio-industries de transformation ; bac pro boucher-charcutier-traiteur ; bac pro boulanger-pâtissier ; bac pro poissonnier-écailler-traiteur...

### ■ Conducteur·trice de ligne de production alimentaire

Il assure le fonctionnement d'une ligne de fabrication qui utilise des machines et des robots conduits par ordinateur. Cela peut être, par exemple, la mise en sachets de salades, la cuisson d'aliments ou la mise en barquettes de produits.

Avant la mise en marche du système de production, il consulte le cahier des charges où figurent les consignes de fabrication : cadences, quantités à produire, normes de qualité... Ensuite, il vérifie ou adapte le programme informatique qui va envoyer des ordres de commande aux machines, puis il surveille la bonne marche du processus.

En début de chaîne, il vérifie l'aspect des ingrédients de base. En bout de chaîne, il contrôle la qualité du

produit fini et réalise des tests d'hygiène. Chaque étape est exécutée sans erreur et dans les temps : cuisson, congélation, vérification de température...

Régulièrement, il entretient et nettoie la ligne de production pour éviter les pannes. Il doit également veiller à ce que les normes d'hygiène soient respectées.

Il anime une équipe d'opérateurs. Après quelques années d'expérience, un conducteur de ligne peut devenir chef de poste ou, avec une formation complémentaire, entrer dans un service de maintenance.

Autres appellations : conducteur·trice d'installations automatisées, pilote de ligne automatisée.

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic).

Formation : CAP conducteur d'installations de production (Cip); bac pro pilote de ligne de production (PLP); bac pro bio-industries de transformation; BP industries alimentaires; bac pro procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons.

### ■ Conducteur·trice de machine de fabrication ou de conditionnement

Il fait fonctionner une ou plusieurs machines dans une ligne de fabrication ou de conditionnement. Ces machines contrôlent, par exemple, la mise en bouteilles de lait, leur étiquetage, la pose de bouchon ou de film alimentaire.

Il effectue la mise en marche et veille au bon fonctionnement de ces machines en respectant les règles de production. Il contrôle les réglages et l'approvisionnement en matières premières et surveille les paramètres. Il tient compte également des impératifs de qualité, de délais, de cadence et de coûts.

Il réalise enfin les opérations de révision et d'entretien courant, ou encore des dépannages simples.

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic).

Formation : CAP conducteur d'installations de production (Cip); CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires; bac pro procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons; bac pro bio-industries de transformation; bac pro pilote de ligne de production; BP industries alimentaires...

### ■ Brasseur·se-malteur·se

L'ouvrier brasseur-malteur accompagne et surveille les différentes phases du cycle de transformation et de fabrication du produit. Il effectue des prélèvements, contrôle la température et assure les opérations finales de traitement de la bière (affinage, filtrage). Il pratique un tri qualitatif des produits finis ainsi que leur conditionnement. Il nettoie, désinfecte et entretient les machines, outils et équipements.

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic)

Formation : CAP conducteur d'installations de production; bac pro bio-industries de transformation; DU opérateur de brasserie (formation continue accessible aux titulaires du bac).

### ■ Chef·fe d'équipe production

Le chef d'équipe gère la production en usine et coordonne une équipe en tenant compte des délais, de la sécurité, de l'hygiène et de la qualité. Il peut occuper des fonctions d'adjoint du responsable d'atelier ou de technicien expert lorsque le processus de fabrication est très automatisé.

Autres appellations : chef·fe d'atelier, animateur·trice d'équipe.

Salaire brut mensuel débutant : de 1 539 (Smic) à 1 800 €.

Formation : CAP boucher (ou charcutier-traiteur, pâtissier...); BP industries alimentaires; bac pro bio-industries de transformation; bac pro pilote de ligne de production.

## Hygiène et qualité

*La fonction hygiène et qualité regroupe l'ensemble des activités liées au contrôle de fabrication, de la maîtrise de la traçabilité et de la sécurité des aliments. C'est une fonction transversale qui va de l'approvisionnement jusqu'à la consommation finale.*

### ■ Agent·e de nettoyage industriel

L'agent de maintenance et hygiène des locaux (MHL) est spécialiste du nettoyage et de la désinfection. Il connaît parfaitement l'utilisation des produits et des machines de nettoyage électriques et automatisées. Il travaille dans le respect des procédures et des exigences en matière de sécurité alimentaire, de sécurité des opérateurs en production et du respect de l'environnement.

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic).

Formation : CAP agent de propreté et d'hygiène ; bac pro hygiène, propreté et stérilisation.

> Cf. dossier Actuel-Cidj *Les métiers du nettoyage et de la propreté n° 2.952.*

### ■ Contrôleur·se sanitaire

Le contrôleur sanitaire est l'employé qualifié qui gère les techniques d'analyse physique, biologique ou biochimique. Son rôle principal est d'assurer les contrôles spécifiques et les analyses sur les matières premières, les produits en cours de fabrication, et les produits finis. C'est lui qui détermine si un aliment doit être rejeté.

Il travaille au sein du service qualité.

Autres appellations : technicien·ne de laboratoire, assistant·e qualité.

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic).

Formation : CAP employé technique de laboratoire ; bac pro laboratoire contrôle qualité.

## Achat et logistique

*Cette fonction s'articule autour de 4 pôles : les achats, l'approvisionnement, le cheminement (suivi dans l'usine jusqu'au stockage des produits finis) et les expéditions. Cf. dossiers Actuel-Cidj *Les métiers de la logistique et de la manutention n° 2.891 ; Les métiers du transport n° 2.892.**

### ■ Agent·e logistique

Il gère l'activité logistique, aussi bien en amont qu'en aval de la phase de production (réception, mise en stockage des matières, livraison atelier, réception et stockage des productions, préparation de commandes, expéditions), afin de garantir la traçabilité des flux.

Autres appellations : agent·e logisticien·ne, agent·e logistique-magasinier·ère, magasinier·ère cariste.

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic).

Formation : CAP opérateur logistique ; bac pro logistique.

### ■ Réceptionnaire

Le réceptionnaire identifie, vérifie, trie, stocke, et gère l'approvisionnement de la production en matières premières. Il s'assure qu'elles sont conformes au cahier des charges défini par le service qualité.

Il effectue les contrôles et les enregistrements (traçabilité) sur les critères de poids, couleur, composition. Il travaille sous la responsabilité du responsable d'approvisionnement.

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic).

Formation : CAP agricole opérateur en industries agro-alimentaires ; bac pro bio-industries de transformation ; bac pro logistique ; BP industries alimentaires.

### ■ Préparateur·trice de commandes

Il regroupe une série de produits commandés afin d'assurer leur acheminement auprès de chaque client et d'effectuer les expéditions dans les meilleures conditions.

Selon la taille de l'entreprise, le préparateur de commandes peut, avec de l'expérience, accéder à un poste de chef de quai et exercer alors une fonction d'encadrement.

## Les métiers de l'agroalimentaire : du CAP au bac pro

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic).

Formation : CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires ; CAP opérateur logistique ; bac pro logistique ; bac pro bio-industries de transformations. Pour utiliser un chariot élévateur, le certificat d'aptitude à la conduite en sécurité (Caces), conditionné à l'aptitude médicale (à renouveler périodiquement), est obligatoire.

### ■ Chef-fe d'équipe logistique

Le chef d'équipe logistique s'occupe de l'organisation des flux matières et de l'exploitation des flux d'informations liés à la fonction logistique dont il a la mission. Il anime et est chargé d'organiser l'activité d'une équipe de magasiniers.

Il contribue à l'amélioration de l'organisation ou de l'exploitation des flux, ainsi que du personnel ou de l'innovation. Il peut participer à la conduite de projets.

Autres appellations : animateur-trice logistique, chef-fe de quai, superviseur-euse logistique.

Salaire brut mensuel débutant : de 2 000 à 2 300 € environ.

Formation : bac pro logistique ; BP industries alimentaires.

#### SALON DE L'AGROALIMENTAIRE

Rendez-vous des professionnels de l'alimentation (industriels de l'agroalimentaire, distributeurs, importateurs, négoce et commerce de gros, sociétés de restauration commerciale et collective), le Salon international de l'agroalimentaire (Sial) a lieu tous les 2 ans à Paris. Prochaine édition du 18 au 22 octobre 2020.

[www.sial.fr](http://www.sial.fr)

## Études et diplômes

### Du CAP au bac pro

*De nombreux diplômes permettent de travailler dans les industries alimentaires. Avec un CAP (certificat d'aptitude professionnelle) ou un CAP agricole (certificat d'aptitude professionnelle agricole), vous travaillerez dans une entreprise en tant qu'ouvrier professionnel. De plus en plus recherché par les entreprises, le bac pro permet, après avoir fait ses preuves, d'accéder à un poste à responsabilité.*

### ■ CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires

Le CAP agricole (certificat d'aptitude professionnelle agricole) se prépare en 2 ans après la 3<sup>e</sup> dans un lycée agricole. Le CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires offre 2 spécialités :

- transformation de produits alimentaires ;
- conduite de machines.

La préparation se fait uniquement en apprentissage (16-30 ans issus d'une classe de 3<sup>e</sup>) ou en formation continue.

Le CAP agricole opérateur en industries agroalimentaires permet l'accès en 1<sup>re</sup> professionnelle du bac pro bio-industries de transformation. Il permet également de poursuivre vers le BP industries alimentaires.

### ■ BPA transformations alimentaires

Ce brevet professionnel agricole, de niveau V (CAP), valide une formation professionnelle par la voie de l'apprentissage, pour des 16-30 ans issus d'une classe de 3<sup>e</sup> (ou en formation professionnelle continue).

Le BPA transformations alimentaires propose 3 spécialités :

- transformation de produits alimentaires ;
- transformation des viandes ;
- transformation du lait.

#### ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION

Pour connaître la liste des établissements préparant aux CAP agricoles, BPA et BP, adressez-vous aux Draaf/SRFD.

Dans le privé, les établissements sont répartis au sein de 3 fédérations : le Cneap, l'Unrep et l'Unmfreo.

Voir liste 1 du carnet d'adresses.

## ■ CAP conducteur d'installations de production (Cip)

Le CAP se prépare en 2 ans après la 3<sup>e</sup> dans un lycée professionnel. Il peut se préparer en apprentissage.

Le titulaire de ce CAP est chargé d'assurer la production industrielle sur un système automatisé ou non. Il peut travailler dans les industries de transformation, d'élaboration et de conditionnement.

## ■ CAP des métiers de bouche

Les CAP des métiers de bouche (boucher, charcutier-traiteur, poissonnier, boulanger) permettent de travailler dans les industries agroalimentaires comme opérateur de fabrication de produits alimentaires.

> Cf. dossier Actuel-Cidj *Les métiers de bouche et de l'alimentation n° 2.323.*

## ■ BP industries alimentaires

Ce brevet professionnel se prépare en 2 ans après un CAP ou un CAP agricole, en apprentissage ou en formation continue. Il valide une qualification de niveau IV (bac).

Le titulaire de ce BP est un technicien de la transformation, de la fabrication et du conditionnement des produits alimentaires. Il peut être ouvrier hautement qualifié, conducteur de ligne automatisée, chef de file, chef de chaîne, chef de ligne, animateur de production, chef d'équipe ou adjoint d'agent de maîtrise.

## ■ Bac professionnel

Le bac pro se prépare en 3 ans après la 3<sup>e</sup> ou un CAP du domaine, de la seconde professionnelle à la terminale professionnelle, dans un lycée professionnel. La formation associe enseignements généraux, techniques et professionnels et comporte 22 semaines de stages en entreprise. Le bac pro vise une insertion directe dans la vie active mais si vous avez un bon dossier, vous pouvez poursuivre en BTS.

Dans le cadre du parcours de formation conduisant au bac pro, les élèves obtiennent un Bepa rénové ou un CAP en tant que certification intermédiaire.

## Bac pro bio-industries de transformation

Le titulaire de ce bac pro commande et coordonne les opérations de production sur des installations agroalimentaires automatisées.

En cours de cursus, les élèves ont la possibilité de passer le Bepa alimentation et bio-industries.

> Voir liste 3 du carnet d'adresses.

## Bac pro laboratoire contrôle qualité

Le titulaire de ce bac pro est formé aux techniques de contrôle et de recherche. Il possède un savoir-faire opérationnel. Cette formation permet d'occuper un poste de technicien de laboratoire.

En cours de cursus, les élèves ont la possibilité de passer le Bepa travaux de laboratoire.

> Voir liste 2 du carnet d'adresses.

## Bac pro pilote de ligne de production

Le titulaire de ce diplôme prépare, conduit, suit et régule la production à réaliser sur une ligne automatisée ou semi-automatisée. Il a généralement la responsabilité d'une ligne de fabrication regroupant plusieurs postes de travail. Il doit assurer la continuité de la production et le respect de la qualité, et corriger rapidement toute dérive éventuelle (pression, température, vitesse d'exécution...).

En cours de cursus, les élèves peuvent passer le CAP conducteur d'installations de production.

> Cf. dossier Actuel-Cidj *Les métiers de l'industrie n° 2.81.*

## Bac pro des métiers de bouche

Les bacs pro des métiers de bouche (boulangier-pâtissier, boucher charcutier traiteur, poissonnier-écailler-traiteur) permettent de travailler dans les industries agroalimentaires comme opérateur de fabrication de produits alimentaires.

> Cf. dossier Actuel-Cidj *Les métiers de bouche et de l'alimentation n° 2.323.*

## ■ Certificat de spécialisation

Les certificats de spécialisation (CS) sont des formations complémentaires spécifiques qui se préparent en formation continue, en apprentissage ou par la VAE (validation des acquis de l'expérience). En général, leur durée est de 400 à 600h en centre de formation, sur 1 an.

> Voir liste 4 du carnet d'adresses.

### IFRIA

Les Instituts de formation régionaux des industries agroalimentaires (Ifria) forment par apprentissage aux métiers des industries alimentaires. Le CAP agricole, le BPA, le BP et le bac pro peuvent y être préparés. Les Ifria sont présents dans une dizaine de régions caractérisées par une forte implantation des industries agroalimentaires.

<https://ifria.fr>

# F Formation continue

## Un droit accessible à tous

*Améliorer ses compétences, changer de métier, obtenir un diplôme : la formation professionnelle continue vous permet de mener à bien tous ces projets.*

### ■ Connaître vos droits

La formation professionnelle continue s'adresse aux jeunes sortis du système scolaire et aux adultes : salariés, demandeurs d'emploi, intérimaires, créateurs d'entreprise, professions libérales ou fonctionnaires.

Selon votre situation, différents dispositifs existent : compte personnel de formation, projet personnalisé d'accès à l'emploi, contrat de professionnalisation, parcours emploi compétences, plan de formation de l'entreprise...

Les formations peuvent être suivies en cours du soir, en stage intensif, en cours d'emploi ou hors temps de travail. Le financement, la rémunération et les frais de formation sont spécifiques à chaque public.

> Cf. dossier Actuel-Cidj *La formation continue : mode d'emploi n° 4.0.*

#### EN RÉGION AUSSI

Chaque conseil régional finance des dispositifs de formation destinés aux jeunes et aux adultes, correspondant aux priorités qu'il a lui-même définies.

[www.intercariforef.org](http://www.intercariforef.org)

### ■ Organismes et formations

De nombreux organismes publics et privés proposent des formations diplômantes (acquisition d'un diplôme) ou qualifiantes (mise à niveau, acquisition de connaissances) dans le cadre de la formation continue.

Comme la plupart des formations initiales sont désormais accessibles en formation continue, n'hésitez pas à vous adresser aux organismes dispensant une formation initiale.

Pour les stages de perfectionnement de courte durée (non qualifiants), adressez-vous directement aux organismes professionnels du secteur.

### Greta

Des diplômes comme le CAP, le bac pro, le bac techno, le BTS ou le DUT peuvent être préparés dans des lycées ou collèges regroupés au sein des Greta (groupements d'établissements pour la formation continue). Ces formations peuvent se faire sous forme d'unités capitalisables en cours du jour, en cours du soir ou encore en alternance.

[www.education.gouv.fr](http://www.education.gouv.fr) rubrique Le système éducatif / les niveaux et les établissements d'enseignement / Les Greta

### CQP

Le **certificat de qualification professionnelle (CQP)** est une reconnaissance professionnelle nationale définie et mise en œuvre paritairement par les branches professionnelles. Il certifie qu'un salarié maîtrise l'emploi donné. Le CQP peut se passer en formation continue, via un contrat d'apprentissage ou la VAE. Dans le secteur de l'agroalimentaire, il existe plusieurs CQP.

<https://guide-cqp.opcalim.org>

### CFPPA

Les centres de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) relèvent du ministère chargé de l'Agriculture. On peut y préparer des diplômes allant du Capa au BTSA et d'autres, spécifiques à la formation continue, tels que le BP (brevet professionnel), le BPA (brevet professionnel agricole) ou le certificat de spécialisation (CS), formation qualifiante mais non diplômante.

Pour connaître les adresses des centres de formation à ces diplômes, adressez-vous aux CRIJ ou aux SRFD.

[www.educagri.fr](http://www.educagri.fr)

### BP et BPA du ministère chargé de l'Agriculture

Le **brevet professionnel (BP) industries alimentaires** atteste une formation de niveau IV (bac). Pour y accéder par la voie de la formation professionnelle continue, il faut être titulaire d'un Capa industries agroalimentaires + 2 ans d'expérience professionnelle, ou être sans diplôme et justifier de 5 ans d'expérience professionnelle. Il est obtenu par les



unités capitalisables (UC). Ce diplôme permet d'accéder à un poste de conducteur de ligne ou de chef d'équipe.

Le **brevet professionnel agricole (BPA) transformations alimentaires**, diplôme de niveau V (CAP), valide une formation professionnelle aussi bien technique qu'économique. La formation s'adresse à des adultes de plus de 18 ans qui justifient au moins d'une année d'expérience professionnelle. Ce diplôme prépare à la fonction d'opérateur de fabrication.

#### ENSEIGNEMENT À DISTANCE

L'École nationale d'industrie laitière et des industries agroalimentaires (Enila) propose une formation par correspondance aux techniques laitières aux salariés de ce secteur en formation initiale et continue.

Le bac Stav agronomie-alimentation-environnement-territoires spécialité transformation peut être suivi par correspondance en formation continue au Centre national d'enseignement agricole par correspondance (Cneac).

*Voir liste 5 du carnet d'adresses.*

# Carnet d'adresses

## LISTE 1

### Pour en savoir plus

#### Sites de référence

<http://agriculture.gouv.fr/thematique-generale/enseignement-recherche>

Édité par : ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Sur le site : informations sur les métiers par secteur (agroéquipement, alimentation, animaux, commerce et conseil, eau, forêt, paysage et nature, services, végétaux), les formations et diplômes de l'enseignement agricole, les établissements, l'enseignement technique (avant le bac) et supérieur, témoignages étudiants et professionnels.

<http://alimetiers.com>

Édité par : Opcalim- L'Opc des industries alimentaires, de la coopération agricole et de l'alimentation en détail

Sur le site : information sur le secteur alimentaire, les métiers et les diplômes. Offres d'emploi, de stages et d'alternance (onglet Trouver un emploi). Actualité du secteur et des fiches métier, témoignages et vidéos. Page sur le parcours Avenir qui s'adresse aux élèves de la 6<sup>e</sup> à la terminale.

[www.aneфа.org](http://www.aneфа.org)

Édité par : Association nationale emploi formation en agriculture (Aneфа)

Sur le site : fiches et vidéos métiers (filière végétaux, animaux, agro-équipement, services à la production), référentiel des métiers par secteur, offres d'emploi et de jobs saisonniers.



[www.cidj.com](http://www.cidj.com)  
rubrique réseau JJ

Plus de 1500 centres d'information jeunesse vous accueillent à travers toute la France. Vous y trouverez conseils, infos et adresses de proximité.

[www.apecita.com](http://www.apecita.com)

Édité par : Apecita - Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Sur le site : offres d'emploi et de stage, moteur de recherche des formations initiales (dont apprentissage) et continues en agriculture et environnement, 240 fiches métiers, présentation des établissements de formation, agenda d'événements, CVthèque. Chiffres-clés de l'agriculture biologique.

[www.calameo.com/books/0049286986bfe25d700e2](http://www.calameo.com/books/0049286986bfe25d700e2)

Édité par : Apecita

Sur le site : Guide tendances de l'emploi 2019 : présentation du secteur agricole (agroalimentaire, agrofourniture, filière équine, développement rural, environnement, forêt, grandes cultures, horticulture, paysage, productions animales et vigne et vin), chiffres clés, type de contrats et niveaux de formation recherchés par les employeurs, exemples d'offres d'emploi, témoignages.

[www.jobagroalimentaire.com](http://www.jobagroalimentaire.com)

Édité par : Apecita

Sur le site : offres d'emploi et de stage dans les industries agroalimentaires, dépôt de CV, fiches métiers, vidéos, newsletter.

[www.observatoires-alimentaire.fr](http://www.observatoires-alimentaire.fr)

Édité par : Observatoires des secteurs alimentaires

Sur le site : informations sur le secteur des industries alimentaires, coopération agricole et alimentation de détail, cartographie des métiers, outil compétences métiers, enquête recrutement et perspectives.

#### Organismes de référence

**Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agro-alimentaire (Apecita)**

1 rue du Cardinal Mercier  
75009 Paris  
Tél : 01 71 93 56 90  
[www.apecita.com](http://www.apecita.com)  
Réseau : 19 délégations régionales et départementales  
Spécialiste de l'emploi dans l'agriculture, l'agroalimentaire et l'environnement, aide à l'orientation et à la recherche d'emploi, information et conseil sur les formations et leurs débouchés.

**Conseil national de l'enseignement agricole privé (Cneap)**

277 rue Saint-Jacques  
75240 Paris  
Tél : 01 53 73 74 20/01 53 73 74 28  
[www.cneap.fr](http://www.cneap.fr)  
Réseau : 8 délégations régionales  
Permettre de trouver un métier, une formation ou un établissement ; décrire des parcours d'étude possibles ; proposer des vidéos sur les domaines couverts par l'enseignement agricole.

**Direction générale de l'enseignement et de la recherche du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (DGER - ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)**

1 ter avenue de Lowendal  
75007 Paris  
Tél : 01 49 55 49 55  
<http://agriculture.gouv.fr/thematique-generale/enseignement-recherche>  
Informé sur les enseignements pré et post bac, les formations, les métiers et les établissements : annuaires sectoriel et thématique, fiches et témoignages sur les métiers.

**Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFRED)**

58 rue Notre-Dame-de-Lorette  
75009 Paris  
Tél : 01 44 91 86 86  
[www.mfr.asso.fr](http://www.mfr.asso.fr)  
Réseau : 495 associations en France, 65 associations fédérales départementales ou régionales, 1 centre national pédagogique, 430 établissements de formation.  
Détailier les orientations, les formations et les parcours proposés par les maisons familiales rurales, de la 4<sup>e</sup> aux études supérieures.

**Union nationale rurale d'éducation et de promotion (Unrep)**

94 avenue du Général Leclerc  
93500 Pantin  
Tél : 01 41 83 14 20  
[www.maformationagricole.com](http://www.maformationagricole.com)  
Réseau : 12 délégations régionales qui gèrent 90 établissements de formation.  
Informé sur les différents types

de formations agricoles (initiale, continue, par apprentissage), sur les établissements et leurs particularités (centres spécialisés, entreprises écoles).

#### Bibliographie

**Ces secteurs qui recrutent - Guide 2019-2020**

Paris : CIDJ, février 2019. 39 €  
Plus de 50 secteurs porteurs sont présentés au travers de 21 portraits sectoriels, 400 métiers et 300 entreprises qui recrutent : chiffres-clés, caractéristiques, perspectives de recrutement, qualifications requises, métiers recherchés, stages-alternance, emploi et handicap, sélection de plus de 200 sites d'offres d'emploi, ressources documentaires, liste indicative d'entreprises qui recrutent. Un zoom sur la place des femmes dans les secteurs qui recrutent complète ce panorama.

## LISTE 2

### Bac pro laboratoire contrôle qualité

**Les établissements suivants préparent au bac pro laboratoire contrôle qualité en formation initiale.**

#### Public

**12204 Villefranche-de-Rouergue**  
Legta Beauregard  
Tél : 05 65 65 15 70  
[www.epl.villefranche.educagri.fr](http://www.epl.villefranche.educagri.fr)

**32550 Pavie**  
Legta d'Auch-Beaulieu-Lavacant  
Tél : 05 62 61 52 20  
[www.epl.auch.educagri.fr](http://www.epl.auch.educagri.fr)

**34172 Castelnau-le-Lez Cedex**  
Lycée professionnel agricole Honoré de Balzac (LPA)  
Tél : 04 99 58 36 58  
[www.hdebilzac.fr](http://www.hdebilzac.fr)

<b>Liste 1</b>	
<b>Pour en savoir plus</b>	<b>p. 10</b>
<b>Liste 2</b>	
<b>Bac pro laboratoire contrôle qualité</b>	<b>p. 10</b>
<b>Liste 3</b>	
<b>Bac pro bio-industries de transformation</b>	<b>p. 11</b>
<b>Liste 4</b>	
<b>Certificat de spécialisation</b>	<b>p. 12</b>
<b>Liste 5</b>	
<b>Enseignement à distance</b>	<b>p. 12</b>

**39801 Poligny Cedex**

École nationale d'industrie laitière et des biotechnologies (Enilbio)  
Tél : 03 84 73 76 76  
www.enil.fr

**47110 Sainte-Livrade-sur-Lot**

Legtpa Etienne Restat  
Tél : 05 53 40 47 00  
www.epl47.educagri.fr

**56308 Pontivy Cedex**

Legta Le Gros Chêne  
Tél : 02 97 25 93 10  
www.legroschene.fr

**68920 Wintzenheim**

LEGTPA de Colmar Wintzenheim  
Tél : 03 89 27 06 40  
www.rouffach-wintzenheim.educagri.fr

**74800 La Roche-sur-Foron**

Legta de La Roche-sur-Foron  
Tél : 04 50 03 01 03  
www.enilv74.com

**76196 Yvetot Cedex**

Legta Yvetot  
Tél : 02 35 95 94 80  
www.legta-yvetot.epl76.fr

**79308 Bressuire Cedex**

Legta de Bressuire  
Tél : 05 49 74 22 32  
www.sicaudieres.org

**83460 Les Arcs**

Lycée professionnel agricole Les Magnanarelles (LPA)  
Tél : 04 98 10 40 10  
www.lesarcs.educagri.fr

**86000 Poitiers**

Lycée professionnel et Eplefpa Kyoto  
Tél : 05 49 36 29 40  
www.lycee-kyoto.eu

**87500 Saint-Yrieix-la-Perche**

LPA de Saint-Yrieix-la-Perche  
Tél : 05 55 75 70 00  
www.lafaye.educagri.fr

**89290 Venoy**

Legtpa d'Auxerre-La Brosse  
Tél : 03 86 94 60 00  
www.terresdelyonne.com

**Privé sous contrat****01330 Villars-les-Dombes**

Lycée professionnel privé rural de l'Ain (LPPRA)  
Tél : 04 74 98 04 24  
www.lppr01.com

**11300 Limoux**

Institut Saint Joseph  
Tél : 04 68 74 60 00  
www.saintjoseph-limoux.com

**16700 Ruffec**

Lycée Roc fleuri  
Tél : 05 45 31 00 60  
http://rocfleuri.net

**26330 Châteauneuf-de-Galaure**

Lycée technique privé Les Mandailles (LTP)  
Tél : 04 75 68 61 22  
www.lycee-mandailles.com

**28260 Anet**

Lycée professionnel agricole privé Gabriel Bridet (LPAP)  
Tél : 02 37 41 95 37

**29101 Quimper Cedex**

Lycée Kerustum (LPEGT)  
Tél : 02 98 64 04 40  
www.kerustum.org

**35600 Redon**

Lycée Issat  
Tél : 02 99 71 11 00  
www.issat.info

**43750 Vals-près-le-Puy**

Institut des sciences de la vie et de la Terre (ISVT)  
Tél : 04 71 02 56 78  
www.isvt.fr

**49300 Cholet Cedex**

LEAP Jeanne Delanoue  
Tél : 02 41 63 74 74  
www.jeannedelanoue.com

**51370 Thillois**

Lycée d'enseignement agricole privé Lasalle Reims-Thillois (Leap)  
Tél : 03 26 08 04 10  
www.reimsthillois.fr

**53600 Évron**

Lycée professionnel d'Orion  
Tél : 02 43 01 62 30  
http://orion-evron.paysdelaloire.e-lyco.fr

**59400 Cambrai**

Lycée d'enseignement privé Sainte-Croix  
Tél : 03 27 82 28 75  
www.lyceesaintecroix.fr

**59492 Hoyville**

Institut d'enseignement technologique privé de Hoyville (IETP)  
Tél : 03 28 68 67 75  
http://wp.iet-hoyville.fr

**61220 Briouze**

Lycée professionnel agricole privé Notre-Dame (Leap)  
Tél : 02 33 96 12 03  
www.lpp-briouze.fr

**64800 Nay**

Lycée technologique privé de Nay-Baudreix (LTP Nay-Baudreix)  
Tél : 05 59 61 17 15  
http://ltp-naybaudreix.com

**80800 Corbie**

Lycée d'enseignement agricole privé Sainte-Colette (Leap)  
Tél : 03 22 96 36 36  
http://leap-sainte-colette.fr

**84170 Monteux**

Maison familiale rurale la Denoves (MFR)  
Tél : 04 90 66 20 81  
www.mfr-monteux.org

**■ LISTE 3****Bac pro bio-industries de transformation****Ce bac pro est préparé en formation initiale dans les établissements suivants.**

LEGTA : lycée d'enseignement général et technologique agricole

**Public****01000 Bourg-en-Bresse**

Lycée agricole Les Sardières  
Tél : 04 74 45 50 81

**03600 Commentry**

Section d'enseignement professionnel du lycée Geneviève Vincent  
Tél : 04 70 08 24 34

**08090 Saint-Laurent**

Lycée agricole du Balcon des Ardennes  
Tél : 03 24 57 49 26

**10025 Troyes**

Lycée Polyvalent Les Lombards  
Tél : 03 25 71 46 60

**12204 Villefranche-de-Rouergue**

Lycée d'enseignement général et technologique agricole Beaugard  
Tél : 05 65 65 15 70

**13003 Marseille**

LP le Chatelier  
Tél : 04 95 04 55 00

**15104 Saint-Flour**

LP agricole Louis Mallet  
Tél : 04 71 60 08 45

**17700 Surgères**

École nationale de l'industrie laitière agroalimentaire - Lycée de l'alimentation  
Tél : 05 46 27 69 00

**21370 Plombières-lès-Dijon**

Lycée agricole  
Tél : 03 80 53 13 13

**24660 Coulounieix-Chamiers**

LEGTA La Peyrouse  
Tél : 05 53 02 62 00

**28100 Dreux**

LP Maurice Viollette  
Tél : 02 37 62 88 60

**28630 Sours**

Lycée d'enseignement général et technologique agricole de Chartres  
Tél : 02 37 33 72 00

**30205 Bagnols-sur-Cèze**

Lycée Albert Einstein (voie professionnelle)  
Tél : 04 66 90 42 00

**32550 Pavie**

LP agricole d'Auch, Beaulieu et Lavacant - site de Lavacant  
Tél : 05 62 61 52 20

**33130 Bègles**

Lycée polyvalent Václav Havel  
Tél : 05 57 30 49 00

**34172 Castelnau-le-Lez**

LP agricole Honoré de Balzac  
Tél : 04 99 58 36 58

**39801 Poligny**

École nationale d'industrie laitière et des biotechnologies  
Tél : 03 84 73 76 76

**50620 Le Hommet-d'Arthenay**

Lycée agricole Saint-Lô Thère  
Tél : 02 33 77 80 80

**55006 Bar-le-Duc**

Lycée agricole de la Meuse (Site de Bar-le-Duc)  
Tél : 03 29 79 98 20

**56308 Pontivy**

LEGTA Le Gros Chêne  
Tél : 02 97 25 93 10

**59444 Wasquehal**

LP Jacques-Yves Cousteau  
Tél : 03 20 72 37 59

**59530 Le Quesnoy**

Lycée agricole des 3 chênes  
Tél : 03 27 20 07 40

**60321 Compiègne**

LP industriel Mireille Grenet  
Tél : 03 44 92 28 00

**61306 L'Aigle**

Section d'enseignement professionnel du lycée Napoléon  
Tél : 02 33 84 26 60

**67301 Schiltigheim**

LP Aristide Briand  
Tél : 03 90 22 25 00

**68025 Colmar**

Lycée polyvalent Blaise Pascal - Section d'enseignement professionnel  
Tél : 03 89 22 92 10

**69230 Saint-Genis-Laval**

Lycée agricole et agroalimentaire André Paillet  
Tél : 04 78 56 75 75

**71500 Louhans**

Lycée Henri Vincenot  
Tél : 03 85 76 43 00

## Les métiers de l'agroalimentaire : du CAP au bac pro

### 74805 La Roche-sur-Foron

École nationale des industries du lait et des viandes - LEGTA  
Tél : 04 50 03 01 03

### 75013 Paris

Lycée des métiers Nicolas-Louis Vauquelin  
Tél : 01 40 77 00 60

### 76196 Yvetot

Lycée agricole et agroalimentaire  
Tél : 02 35 95 94 80

### 79308 Bressuire

Lycée agricole et agroalimentaire  
Campus des Sicaudières  
Tél : 05 49 74 22 32

### 81100 Castres

Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent Borde Basse  
Tél : 05 63 62 11 90

### 97214 Le Lorrain

Section d'enseignement professionnel du lycée Joseph Pernock  
Tél : 05 96 53 42 23

### 97231 Le Robert

LP agricole du Robert  
Tél : 05 96 65 10 43

### 97411 Saint-Paul

Section d'enseignement professionnel du lycée Saint-Paul IV  
Tél : 02 62 33 06 50

### 97480 Saint-Joseph

LP agricole  
Tél : 02 62 56 50 40

### 97670 Coconi

Lycée polyvalent de Kahani  
Tél : 0269 62 09 09

### 97670 Coconi

LP agricole de Coconi  
Tél : 0269 62 17 79

### Privé sous contrat

#### 07100 Annonay

LP privé Marc Seguin  
Tél : 04 75 32 40 50

#### 42110 Feurs

Lycée le Puits de l'Aune  
Tél : 04 77 26 11 65

#### 54052 Nancy

LP Claude Daunot  
Tél : 03 83 55 11 56

#### 59400 Cambrai

Lycée d'enseignement agricole privé Sainte-Croix  
Tél : 03 27 82 28 75

#### 64120 Saint-Palais

Lycée Jean Errecart  
Tél : 05 59 65 70 77

### 80800 Corbie

Lycée d'enseignement agricole privé Sainte-Colette  
Tél : 03 22 96 36 36

### 98713 Papeete

Lycée agricole de Taravao

(Source Onisep)

## ■ LISTE 4

### Certificat de spécialisation

Les certificats se préparent par la voie de l'apprentissage ou de la formation continue. Ils sanctionnent un complément spécifique de formation. Pour connaître les lieux de formation, consultez le site [www.educagri.fr](http://www.educagri.fr).

#### Niveau bac

- Conduite de la production oléicole, transformation et commercialisation
- Conduite de la production en agriculture biologique, transformation et commercialisation
- Production, transformation et commercialisation des produits fermiers
- Technicien spécialisé en transformation laitière
- Transformation des produits carnés

## ■ LISTE 5

### Enseignement à distance

Ces établissements préparent par correspondance à des diplômes du secteur agroalimentaire.

#### Centre national d'enseignement agricole par correspondance (Cneac)

Groupe Agropole  
36200 Argenton-sur-Creuse  
Tél : 02 54 01 12 27

[www.cneac.fr](http://www.cneac.fr)

Privé sous contrat

> Bac techno sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie-alimentation-environnement-territoires spécialité transformation

### Enilia-Ensmic (CELPC-ENILIA)

Webalim  
17700 Surgères  
Tél : 05 46 27 69 00  
[www.webalim.fr](http://www.webalim.fr)

Public

> 90 modules de formation en ligne dédiés à la technologie de transformation laitière et à son environnement, utilisables à la carte suivant les besoins individualisés  
Coût : 50 € le module de formation sur plateforme.

# Actuel Ile-de-France

## ■ LISTE 1 (IDF)

### CAP conducteur d'installations de production

Le CAP conducteur d'installations de production est préparé en formation initiale dans les établissements publics suivants.

EREA : établissement régional d'enseignement adapté

#### Public

##### 75020 Paris

EREA Edith Piaf  
Tél : 01 40 32 43 50

##### 91979 Les Ulis

Lycée l'Essouriau  
Tél : 01 64 86 82 82

##### 95800 Cergy

Lycée Jules Verne  
Tél : 01 34 32 20 00

(Source : Onisep)

## ■ LISTE 2 (IDF)

### Bac pro pilote de ligne de production

Le bac pro pilote de ligne de production est préparé dans les établissements publics suivants en formation initiale.

#### Public

##### 75013 Paris

Lycée des métiers Nicolas-Louis  
Vauquelin  
Tél : 01 40 77 00 60

##### 78200 Mantes-la-Jolie

Lycée Jean Rostand  
Tél : 01 30 94 09 21

##### 78513 Rambouillet

Lycée Louis Bascan  
Tél : 01 34 83 64 00

(Source : Onisep)



LE CIDJ,  
UN CARREFOUR D'ÉCHANGES  
ET DE SERVICES

- Entretiens personnalisés
- Logiciels d'aide à l'orientation
- Accueil de groupes et animations thématiques
- Job dating et alternance dating
- Espace co-working

Des partenaires spécialisés :

- CIO Médiacom
- Pôle emploi
- Mission locale de Paris
- Point d'accès au droit des jeunes
- Carte jeunes européenne
- BGE Adil
- Cllaj



101 quai Branly  
75015 Paris  
Tél : 01 44 49 12 00  
Métro : Bir-Hakeim  
ou Champ de Mars  
[www.cidj.com](http://www.cidj.com)

