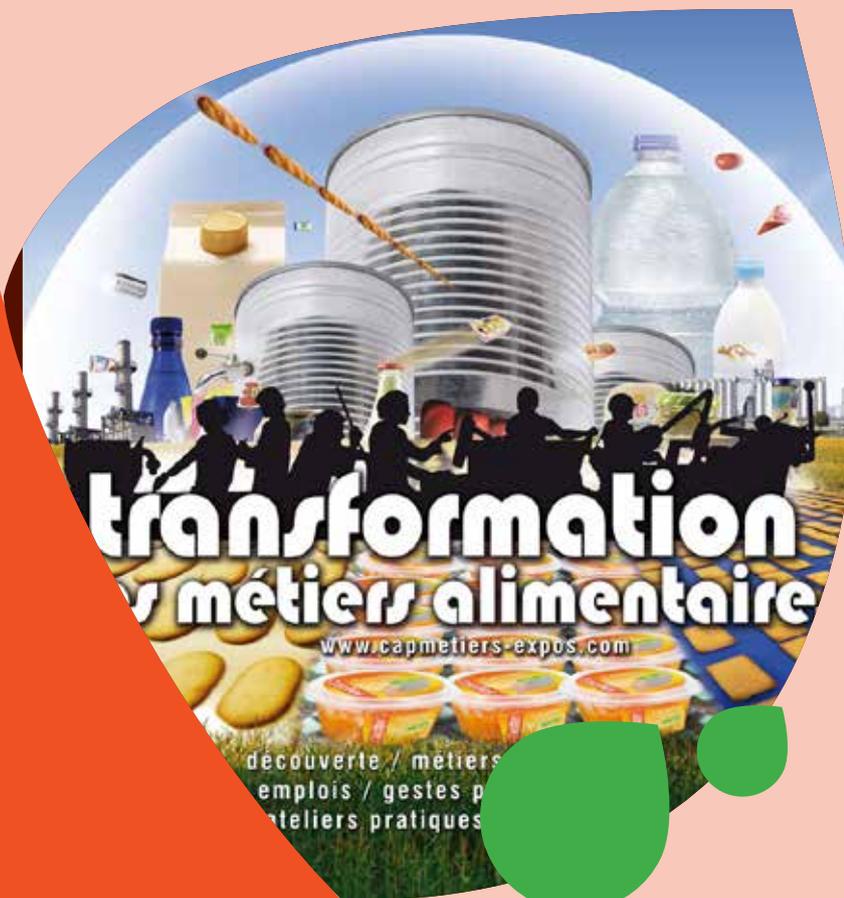


Dossier de presse

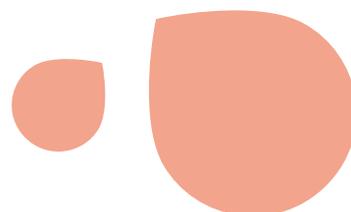
Exposition
pour la découverte active des métiers
de l'industrie agro-alimentaire





Sommaire

	pages
1. Présentation de l'exposition.....	3
2. Le déroulement de l'exposition.....	4
3. Les portraits.....	6
4. Les ateliers.....	7
5. Agro-alimentaire : données économiques.....	9
6. Partenaires.....	12
7. Aquitaine Cap Métiers.....	17





Une exposition interactive pour sensibiliser et faire connaître les métiers de l'industrie agro-alimentaire

Deuxième exposition créée par Aquitaine Cap Métiers, elle s'inscrit dans le cycle de découverte des métiers et propose au visiteur de devenir acteur de sa visite.

Durant 2 heures, le visiteur se voit plonger, comme en immersion professionnelle, dans l'univers de la filière agro-alimentaire, à travers des témoignages filmés, des vidéos de métiers, et des ateliers de pratique de gestes professionnels.

*Toucher
du doigt
les métiers*

Cette exposition entend sensibiliser les visiteurs (scolaires, familles, jeunes en recherche de formation, demandeurs d'emploi, salariés...) au dynamisme régional de la filière, à la diversité des productions, mais également à la technicité des métiers, aux produits et services innovants, à l'exigence qualité.

L'objectif des expositions est de mettre en lumière des métiers très présents en Aquitaine, afin de les faire connaître, voire d'amener les visiteurs à envisager à court ou à moyen terme ces métiers comme des voies professionnelles possibles. Elles n'ont pas pour objet de constituer un acte d'orientation mais de servir de support à celui-ci. Elles ne sont pas exhaustive sur les métiers du secteur concerné, il s'agit réellement d'un aperçu pour inciter à aller plus loin.



Le déroulement de l'exposition

Inscrire le visiteur dans un véritable parcours de découverte des métiers

- Accueil par un animateur.

2 phases :

- **"Immersion"** avec la découverte du monde de l'industrie agro-alimentaire : un premier mur d'images alterne données économiques régionales, un second intitulés d'emploi et activités correspondantes ; puis projection d'un film, sur 2 écrans géants, montrant la totalité d'un cycle de production de l'entreprise Vitamont, installée au coeur des vergers du Lot-et-Garonne, spécialisée dans la production de jus de fruits et de légumes, issus de l'agriculture biologique.
- **"Zoom sur les métiers"** :
zone portrait où des salariés parlent en vidéo de leur métier et de leur parcours ;
zone professionnelle où 6 ateliers permettent d'expérimenter la réalisation d'un plat cuisiné sur une chaîne de production miniature : créer, acheter, produire, contrôler, planifier...

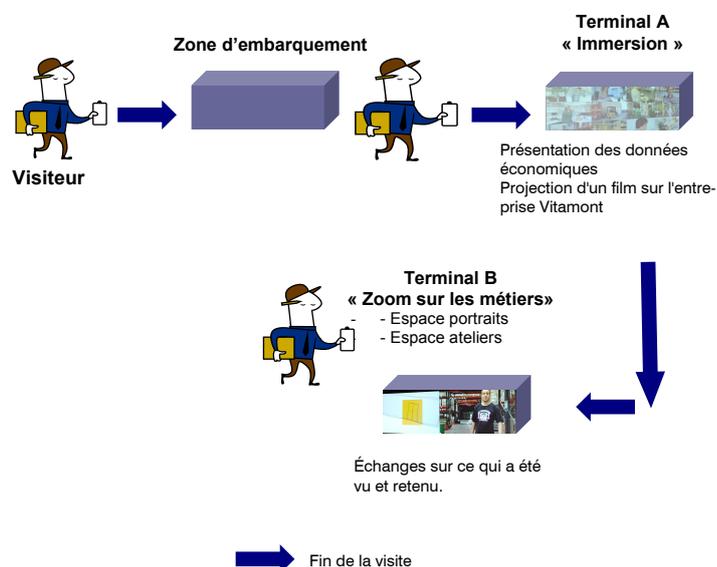
*Innovation
et
pratique*

Replacer l'agro-alimentaire dans le quotidien :

Composer un menu afin de reconnaître les produits issus de l'agriculture et ceux issus de l'agro-alimentaire.

Expérimenter des activités et des gestes professionnels sur une chaîne de production miniature, dans un vrai scénario de travail : atelier "recette", "pesée", "cuisson", "fermeture", "conditionnement".

*Interpeller
tout au long
de la visite*





Réserver sa visite sur la centrale de réservation

L'exposition d'Aquitaine Cap Métiers s'adresse aux jeunes et à leurs parents, aux demandeurs d'emploi, aux salariés, aux professionnels de l'orientation (professeurs principaux de collège, responsable des classes de 3ème en DP3 et DP6, conseillers des CIO, des missions locales, des agences Pôle emploi...), aux organismes de formation et aux entreprises.

Comment peut-on visiter l'exposition interactive ? Par groupe de 30 personnes maximum. Chaque groupe bénéficiera d'un encadrement par un animateur de l'exposition.

Entrée gratuite. Du lundi au vendredi et certains samedis.

Réservation obligatoire au 05 57 81 58 71 ou sur www.aquitaine-cap-metiers.fr.

*Une visite
guidée, sur
réservation*

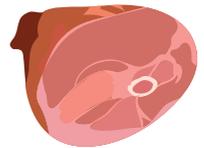


Portraits

Production

Portrait 1

Carine, 25 ans, responsable de production, responsable qualité
Industries charcutières et traiteurs



Logistique

Portrait 1

Sergio, 31 ans, adjoint responsable plate-forme logistique
Industries des boissons



Maintenance

Portrait 1

Guillaume, 24 ans, agent de maintenance
Industries laitières



Commercialisation

Portrait 1

Valérie, 26 ans, attachée commerciale
Industries de la confiserie





"Zoom sur les métiers" - ATELIERS

Objectif des ateliers

Permettre au visiteur de se projeter dans les métiers de l'industrie agro-alimentaire en les initiant à différents gestes professionnels. Montrer que la production agro-alimentaire est liée à des processus d'industrialisation qui imposent aux salariés de l'entreprise de percevoir les notions de cadence, complémentarité, équipe, respect des collègues de travail ainsi que des consignes, communication interpersonnelle et solidarité.

Les gestes proposés sont : préparation, conduite de machine, conduite de process.

Déroulé général

30 à 40 minutes pour 20 personnes maximum

- 4 à 5 groupes de 4 personnes qui tournent sur les ateliers.
- Dès l'arrivée des participants, l'animateur les positionne devant leur poste, donne les consignes et fait réaliser 2 essais avant de démarrer la séance.
- Les scénarios : métal détecté dans les aliments, rupture de film de fermeture, mauvais tarage de la balance, approvisionnement en rupture sur les matières premières des recettes.

Atelier 1 "RECETTE"

(métier : préparateur)

Matériel

Un écran face au participant montrant les gestes à effectuer (vidéo). Une fiche recette indiquant les ingrédients à utiliser et leur disposition. Barquettes à disposition.

Déroulé

À partir des ingrédients à sa disposition, le participant devra réaliser une barquette en suivant les consignes du conducteur de ligne. Après réalisation, il la transmet à son voisin de droite pour un contrôle de conformité, poids et détection de métaux. Le timing est donné par l'écran vidéo.

Atelier 2 "PESÉE"

(métier : conducteur de machine)

Matériel

Un écran face au participant montrant les gestes à effectuer (vidéo). 1 balance à lecture digitale, couplée signal vert (OK), rouge (non conforme).

Déroulé

Contrôle à l'aide de la balance du poids de la barquette réalisée. Indication de conformité par voyant vert : conforme ; voyant rouge : non conforme.

Atelier 3 "FERMETURE ET DÉTECTION DE METAL"

(métier : conducteur de machine)

Matériel

Un écran face au participant montrant les gestes à effectuer (vidéo). Matériel d'operculation, film extensible.



"Zoom sur les métiers" - ATELIERS

Déroulé

Détection de métaux ; si présents : buzz et rejet de la barquette, sinon, aucun signal et passage de la barquette à la fermeture. Réception des barquettes conformes réalisées en amont et fermeture de celles-ci avant le passage au poste de cuisson.

Atelier 4 "CUISSON"

(métier : conducteur de process)

Matériel

Un écran face au participant montrant les gestes à effectuer (vidéo). 1 fiche consigne affichée. L'écran simule l'intérieur d'un four et indique : température, temps.

Déroulé

1 bouton poussoir d'arrêt d'urgence. L'opérateur doit effectuer une simulation de cuisson. Il doit passer la barquette à l'intérieur du tunnel.

Atelier 5 "CONDITIONNEMENT-ÉTIQUETTAGE"

(métier : conducteur de process)

Matériel

Un écran face au participant montrant les gestes à effectuer (vidéo). Caisse de barquettes à remplir avec les produits, à fermer et à stocker sur un chariot.

Déroulé

Réception des barquettes conformes réalisées en amont. Réaliser l'étiquetage selon les consignes sur fiche de procédure. Ranger les barquettes dans les caisses d'emballage, fermer et stocker sur chariot.

Passage consigne

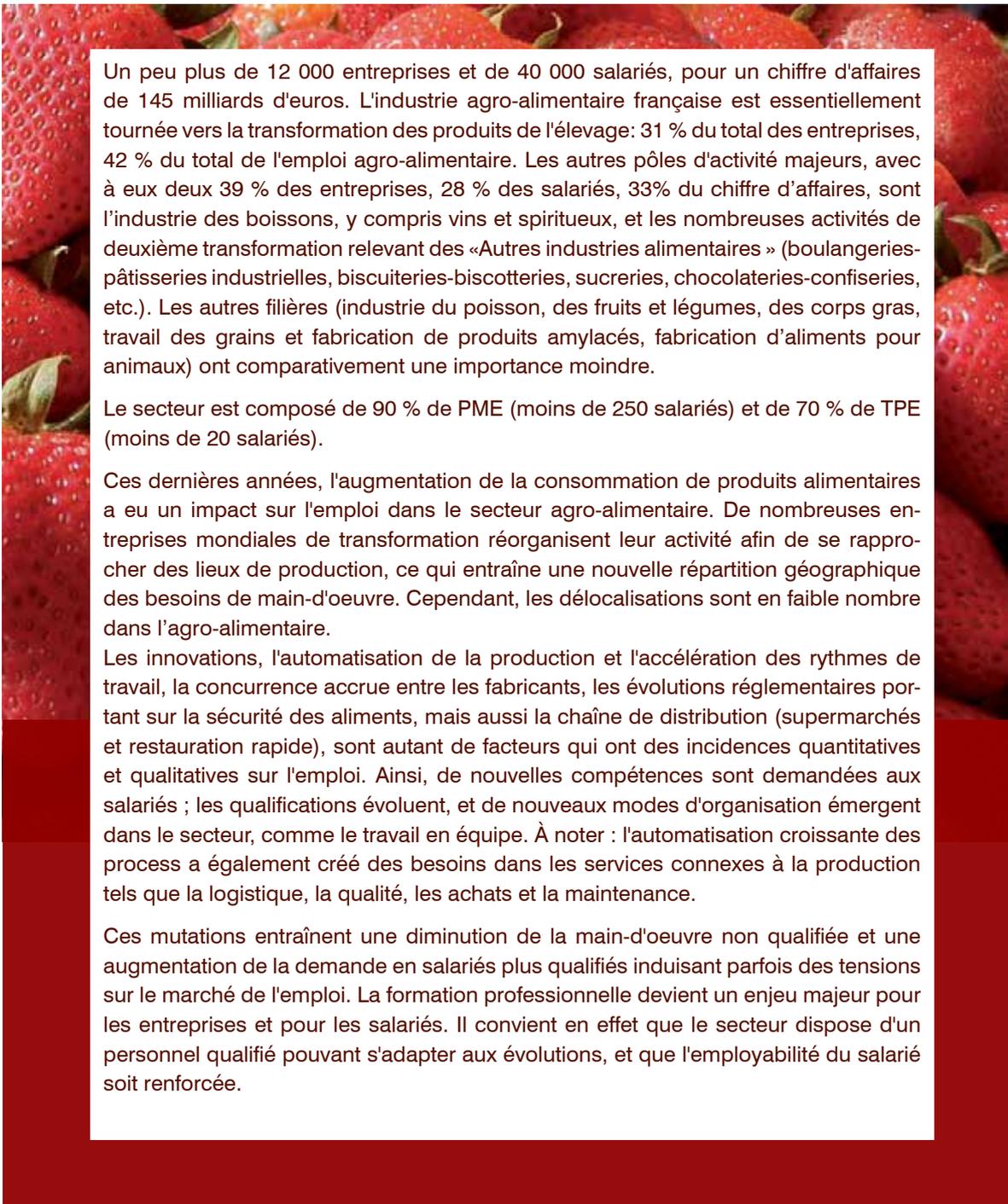
Déroulé

Simulation de changement d'équipe avec l'arrivée du nouveau demi-groupe, nettoyage et rangement des postes de travail.



Industrie agro-alimentaire

Données économiques



Un peu plus de 12 000 entreprises et de 40 000 salariés, pour un chiffre d'affaires de 145 milliards d'euros. L'industrie agro-alimentaire française est essentiellement tournée vers la transformation des produits de l'élevage: 31 % du total des entreprises, 42 % du total de l'emploi agro-alimentaire. Les autres pôles d'activité majeurs, avec à eux deux 39 % des entreprises, 28 % des salariés, 33% du chiffre d'affaires, sont l'industrie des boissons, y compris vins et spiritueux, et les nombreuses activités de deuxième transformation relevant des «Autres industries alimentaires» (boulangeries-pâtisseries industrielles, biscuiteries-biscotteries, sucreries, chocolateries-confiseries, etc.). Les autres filières (industrie du poisson, des fruits et légumes, des corps gras, travail des grains et fabrication de produits amylacés, fabrication d'aliments pour animaux) ont comparativement une importance moindre.

Le secteur est composé de 90 % de PME (moins de 250 salariés) et de 70 % de TPE (moins de 20 salariés).

Ces dernières années, l'augmentation de la consommation de produits alimentaires a eu un impact sur l'emploi dans le secteur agro-alimentaire. De nombreuses entreprises mondiales de transformation réorganisent leur activité afin de se rapprocher des lieux de production, ce qui entraîne une nouvelle répartition géographique des besoins de main-d'oeuvre. Cependant, les délocalisations sont en faible nombre dans l'agro-alimentaire.

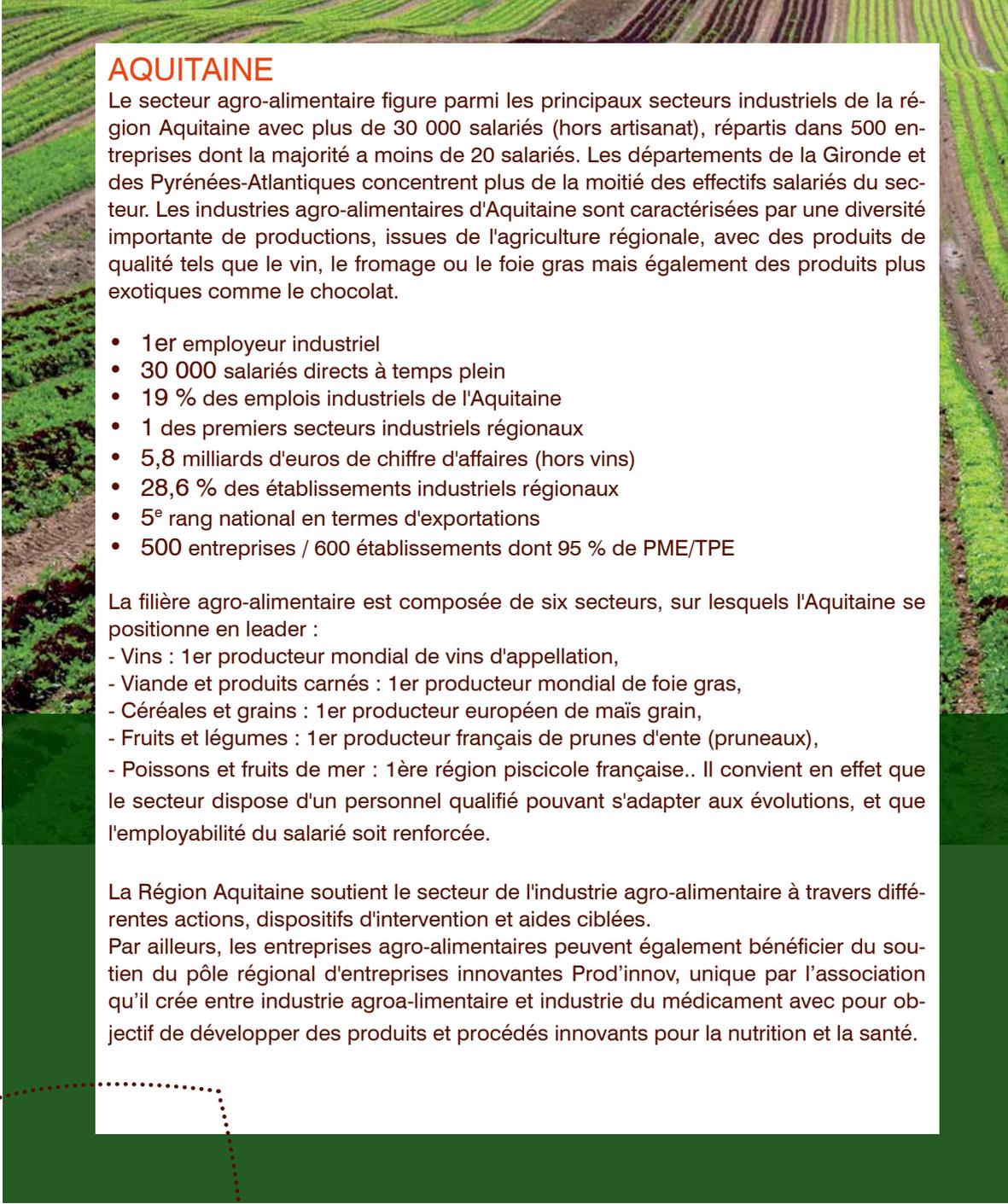
Les innovations, l'automatisation de la production et l'accélération des rythmes de travail, la concurrence accrue entre les fabricants, les évolutions réglementaires portant sur la sécurité des aliments, mais aussi la chaîne de distribution (supermarchés et restauration rapide), sont autant de facteurs qui ont des incidences quantitatives et qualitatives sur l'emploi. Ainsi, de nouvelles compétences sont demandées aux salariés ; les qualifications évoluent, et de nouveaux modes d'organisation émergent dans le secteur, comme le travail en équipe. À noter : l'automatisation croissante des process a également créé des besoins dans les services connexes à la production tels que la logistique, la qualité, les achats et la maintenance.

Ces mutations entraînent une diminution de la main-d'oeuvre non qualifiée et une augmentation de la demande en salariés plus qualifiés induisant parfois des tensions sur le marché de l'emploi. La formation professionnelle devient un enjeu majeur pour les entreprises et pour les salariés. Il convient en effet que le secteur dispose d'un personnel qualifié pouvant s'adapter aux évolutions, et que l'employabilité du salarié soit renforcée.



Industrie agro-alimentaire

Données économiques (suite)



AQUITAINE

Le secteur agro-alimentaire figure parmi les principaux secteurs industriels de la région Aquitaine avec plus de 30 000 salariés (hors artisanat), répartis dans 500 entreprises dont la majorité a moins de 20 salariés. Les départements de la Gironde et des Pyrénées-Atlantiques concentrent plus de la moitié des effectifs salariés du secteur. Les industries agro-alimentaires d'Aquitaine sont caractérisées par une diversité importante de productions, issues de l'agriculture régionale, avec des produits de qualité tels que le vin, le fromage ou le foie gras mais également des produits plus exotiques comme le chocolat.

- 1^{er} employeur industriel
- 30 000 salariés directs à temps plein
- 19 % des emplois industriels de l'Aquitaine
- 1 des premiers secteurs industriels régionaux
- 5,8 milliards d'euros de chiffre d'affaires (hors vins)
- 28,6 % des établissements industriels régionaux
- 5^e rang national en termes d'exportations
- 500 entreprises / 600 établissements dont 95 % de PME/TPE

La filière agro-alimentaire est composée de six secteurs, sur lesquels l'Aquitaine se positionne en leader :

- Vins : 1^{er} producteur mondial de vins d'appellation,
- Viande et produits carnés : 1^{er} producteur mondial de foie gras,
- Céréales et grains : 1^{er} producteur européen de maïs grain,
- Fruits et légumes : 1^{er} producteur français de prunes d'ente (pruneaux),
- Poissons et fruits de mer : 1^{ère} région piscicole française.. Il convient en effet que le secteur dispose d'un personnel qualifié pouvant s'adapter aux évolutions, et que l'employabilité du salarié soit renforcée.

La Région Aquitaine soutient le secteur de l'industrie agro-alimentaire à travers différentes actions, dispositifs d'intervention et aides ciblées.

Par ailleurs, les entreprises agro-alimentaires peuvent également bénéficier du soutien du pôle régional d'entreprises innovantes Prod'innov, unique par l'association qu'il crée entre industrie agro-alimentaire et industrie du médicament avec pour objectif de développer des produits et procédés innovants pour la nutrition et la santé.

Sources :
Ministère de l'Alimentation, de
l'Agriculture et de la Pêche
Aquitain-iaa
2ADI
Conseil régional ALPC



Industrie agro-alimentaire

Données économiques (suite)

WEBOGRAPHIE

Sites internet sur l'agro-alimentaire

<http://www.franceagroalimentaire.com>

Site d'information et d'actualités sur l'agro-alimentaire.

<http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/>

Le site de statistiques, évaluation et prospective du Ministère de l'Alimentation, l'Agriculture et de la Pêche.

<http://www.metiers-industries-alimentaires.com>

Portail créé par l'Agefaforia, Opca du secteur de l'agro-alimentaire sur les métiers, les formations et les emplois de l'agro-alimentaire.

Sites aquitains

<http://www.2adi.fr>

Le site internet de l'Agence Aquitaine de Développement Industriel (2adi), membre actif dans la gouvernance des pôles de compétitivité.

<http://www.ardia-aquitaine.com>

Le portail aquitain de l'industrie alimentaire.

Données agro-alimentaires

<http://panorama-iaa.alimentation.gouv.fr>

Le Panorama des industries agroalimentaires, édité tous les deux ans à l'occasion du SIAL, dresse un état des lieux de l'industrie agro-alimentaire française. Ce document imprimé est complété par une version électronique consultable et enrichie de déclinaisons sectorielles et régionales sur le site du ministère de l'agriculture et de la pêche.

Données aquitaines agro-alimentaires

<http://gastronomie.aquitaine.fr/upload/livretaaprav3ordre.pdf>

Une étude réalisée par le Cabinet Expansial qui offre un véritable panorama de l'agriculture et de l'agro-alimentaire en Aquitaine.

Les partenaires Entreprise VITAMONT



Située à Monflanquin, zone privilégiée à la frontière du Périgord, au milieu des vergers du Lot-et-Garonne, l'entreprise VITAMONT compte 24 salariés. Elle a été la première entreprise de transformation et d'embouteillage de purs jus de fruits et de légumes, à recevoir une certification bio dès 1986, un an après sa création, en adoptant les cahiers des charges CINAB-UNITRAB.



VITAMONT, créée par Alain BRUGALIÈRES et un groupe d'associés agriculteurs du Pays du Lot, a depuis mis en place une structure technique, artisanale de transformation qui presse 1 500 à 2 000 tonnes de fruits et légumes bio par an. L'embouteillage automatique de 4 à 5 millions de bouteilles s'effectue grâce à un groupe multiformats et selon des normes gustatives et qualitatives rigoureuses.



L'entreprise, forte de son expérience en pur jus de fruits bio, a créé en 1996 une gamme de boissons biologiques dont la première Limonade biologique traditionnelle vendue en France et le "Cola bio" en 2002.

Elle fabrique également une gamme de sirops biologiques à base de purs jus de fruits sous la marque HEMISPHERE SUD

www.vitamont.com



AGEFAFORIA

L'AGEFAFORIA est un organisme paritaire créé en 1977 qui regroupe les représentants de 28 organisations professionnelles d'employeurs du secteur de l'agro-alimentaire, et l'ensemble des organisations syndicales représentatives des salariés.

www.agefatoria.info



ARDIA

Association loi 1901, comprenant 6 permanents, l'ARDIA a été créée en avril 1999 sur l'initiative d'industriels et avec le soutien des Chambres de Commerce et d'Industrie. Elle a pour vocation de représenter le secteur de l'agro-alimentaire et de promouvoir son développement. Elle est la représentation en Aquitaine de l'ANIA, Association nationale des industries alimentaires.

www.ardia-aquitaine.com



IFRIA

L'IFRIA AQUITAINE a été créée en 2004 à l'initiative de l'Association régionale pour le développement des industries alimentaires (ARDIA) avec le soutien du Conseil Régional d'Aquitaine. L'IFRIA Aquitaine est un CFA qui forme plus de 100 apprentis dans les métiers de l'industrie alimentaire avec le soutien d'organismes de formation partenaires (CFPPA, lycée Professionnel, chambre consulaire...).

<http://aquitaine.ifria-apprentissage.fr>



AGIR

Créé en 1995, et régi par une association loi 1901, dont les administrateurs sont majoritairement issus du monde industriel, le Centre de ressources Technologiques AGIR (Agro-alimentaire Innovation Recherche) exerce ses activités autour de trois domaines de compétences :

- L'assistance technologique pour la mise au point de produits ou procédés, et l'innovation au travers de prestations de services personnalisés.
- La recherche et le développement, notamment dans le domaine des techniques de conservation.
- La formation initiale et continue.

www.agir-crt.com



Aquitaine Cap Métiers

Ses produits et services, ses publics

Aquitaine Cap Métiers a été créée en janvier 2009 sous l'impulsion du Conseil régional d'Aquitaine, en partenariat avec l'État, les partenaires sociaux et les professionnels de la formation, de l'éducation, de l'insertion et de l'emploi.

4 grandes missions

- Être un lieu d'échanges entre les entreprises et les acteurs de la formation, l'orientation et l'emploi.
- Être un lieu de découverte de la réalité des métiers pour tous (collégiens, lycéens, jeunes 16-25 ans, demandeurs d'emploi, salariés...).
- Être un outil "ressources" pour les professionnels de la formation, l'orientation et l'emploi.
- Déployer un réseau de sites partenaires sur tout le territoire aquitain.

Des services et produits pour tous les Aquitains

- La plate-forme téléphonique régionale d'information sur la formation, Cap Info : un n° vert gratuit 0800 940 166, un formulaire dédié sur www.aquitaine-cap-metiers.fr
- L'Espace Métiers Aquitaine de Bordeaux, lieu de premier accueil/première information pour tous sur la formation, les métiers et l'emploi, avec des rencontres de professionnels, d'entreprises...
- Les expositions de découverte des métiers et les Coups de projecteur sectoriels : 05 57 81 58 71.
- Le portail web régional de la formation, l'orientation et les métiers en Aquitaine : www.aquitaine-cap-metiers.fr.
- L'observatoire de l'évolution des métiers, outil de veille et d'études, conduisant 5 observatoires (Sanitaire et social, Handicap, VAE, Alternance et Parcours de l'orientation).
- Cap Métiers Formation, dispositif de professionnalisation des acteurs de la formation, l'insertion et l'orientation : programme de perfectionnement, Journées professionnelles & Matinales, Ateliers d'échanges de pratiques.

collégiens
demandeurs d'emploi
lycéens
familles salariés
parents
professionnels
entreprises

Aquitaine Cap Métiers

Centre régional Vincent Merle
102 avenue de Canéjan - 33600 Pessac
Tél. : 05.57.81.45.65 – Fax. : 05 57 81 45 90
Courriel : contact@aquitaine-cap-metiers.fr
Portail internet : www.aquitaine-cap-metiers.fr



 **Votre contact**
Aquitaine Cap Métiers 

 **Communication-Presses**
Marylène Laügt
Tél. 05 57 81 45 67 / 06 66 20 47 13
marylene.laugt@aquitaine-cap-metiers.fr