

Emploi dans l'agroalimentaire breton

Remédier à la crise des vocations

IL N'Y A PAS ASSEZ DE JEUNES DANS LES FILIÈRES DE FORMATION AGROALIMENTAIRE au regard des besoins des industries alimentaires bretonnes. Celles-ci risquent de manquer de personnel qualifié pour gagner la bataille de la valeur ajoutée.

La méthode Coué peut-elle suffire pour attirer davantage de jeunes vers les métiers de l'agroalimentaire ? En essayant de convaincre ceux qui ne choisissent pas l'agro, qu'à la source du développement, il y a des salariés heureux de travailler dans leur secteur ! Autrement dit, en avançant l'argument que ce n'est pas l'économie qui fait les emplois, mais l'inverse ? C'est le message qu'ont voulu faire passer, fin janvier à Rennes, la DRAAF, la CRAB et l'ABEA*, lors d'une conférence de presse sur le thème « *de l'attractivité des métiers en agriculture et en agroalimentaire* ». Avec à la clé une offre de 3000 emplois/an, en Bretagne, dans chacun des secteurs : amont et aval.

L'objectif est de préparer l'avenir. Au niveau national, il est prévu le départ dans les cinq prochaines années de 10 à 12 % des salariés des entreprises agroalimentaires. Ce qui représenterait un potentiel de 28 000 à 33 600 postes à pourvoir, selon l'Ania. Les opportunités sont réelles. Pourquoi, alors, ce besoin de communiquer ? On peut émettre deux hypothèses : la communication actuelle est insuffisante, ou bien, celle qui existe renvoie une image par trop négative aux jeunes. Il y a, sans doute, un peu des deux. Sans oublier un environnement qui,

en 40 ans, a totalement changé. La croissance de la démographie urbaine a modifié, sinon rompu, notre lien à la terre, à l'agriculture et à la culture alimentaire tout court. Les vocations dans l'agroalimentaire passent-elles par la reconstitution de ce tissu ?



Les « rendez-vous lycéens », lancés à l'initiative de l'ABEA, en sont à leur 3^e édition. Objectif ? : faire découvrir aux élèves de seconde et première des lycées professionnels le nouveau visage des industries alimentaires ? : « *Ce n'est pas que de la découpe de viande à la chaîne ? !* »



(De gauche à droite) Louis Biannic directeur de la DRAAF, Danielle Even productrice de porcs (témoignage) et Olivier Clanchin, directeur général de Triballat Noyal et président de l'ABEA, ont animé la rencontre sur « l'attractivité des métiers en agriculture et en agroalimentaire ». Une première en Bretagne ! A la hauteur des enjeux : 100 000 emplois existent dans les professions agricoles et 70 000 dans les industries alimentaires.

Une communication insuffisante

En attendant il y a, un gros effort de communication à faire. Tous les professionnels partagent cet avis : « les entreprises agroalimentaires n'ouvrent pas assez leurs usines ». A quelques

exceptions près, le rapport avec la presse est souvent prudent, voire méfiant. Il y a une tendance de la presse, déclare Gilles Bocabeille directeur général de Soreal-Ilou à Brie (35), lors de la visite de son entreprise par des lycéens, à faire l'amalgame entre les multinationales – les champions

3 000 OFFRES D'EMPLOI POUR 2010

L'agroalimentaire breton pèse 1/5^e des offres d'emploi nationales (3 000/17 000)

Répartition : 2 000 en renouvellement de postes, 1 000 en création

Premiers secteurs d'activité en termes d'emploi : industrie des viandes (la moitié des effectifs salariés du secteur), industrie laitière, alimentation animale, fruits et légumes et industrie du poisson.

Un quart des salariés a moins de 30 ans

du CAC40 – et les PME, de même qu'entre les abattoirs et d'autres branches de l'alimentaire. Rappelons que sur plus de 10 000 entreprises de l'agroalimentaire, 97 % sont des PME (moins de 250 salariés) et 73 %, les 3/4, des TPE (moins de 20 salariés). Dans cette majorité d'entreprises à taille humaine, il règne une certaine convivialité dans le travail, voire une proximité avec la direction, un sens des responsabilités, des conditions qui vont permettre aux salariés de s'épanouir, de changer de fonction, et de monter des échelons.

Une transformation beaucoup plus mécanisée

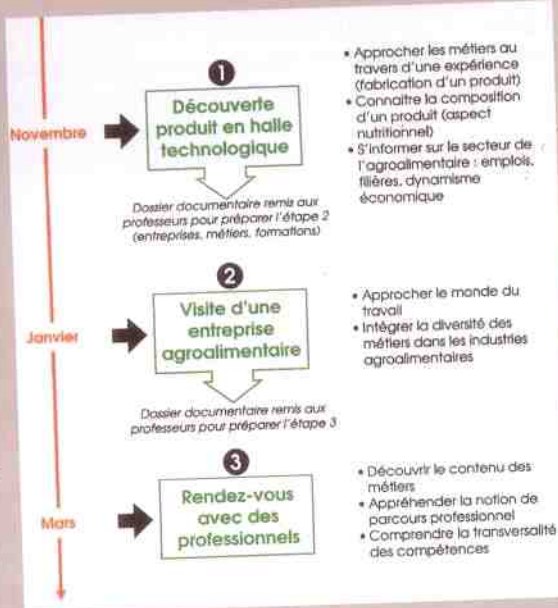
Mais il est vrai que le grand public ne s'attend pas à ce que l'univers de la transformation agroalimentaire soit aussi mécanisé. Lors de la visite de Soreal-Ilou, les lycéens ont témoigné de leur surprise. Ils croyaient qu'il y avait davantage de tâches manuelles. Cette modernisation des ateliers de production qui peut être un point négatif aux yeux du consommateur, devient un point positif du point de vue du travail.

3^e édition des Rendez-Vous lycéens l'ABEA : rapprocher l'école de l'entreprise

Cours pratique pas comme les autres ce lundi matin pour les élèves de seconde et première, filière électronique, du lycée de Bréquigny à Rennes (35). Entre 9 et 11 heures, un groupe d'entre eux a visité l'entreprise Soreal-Ilou à Brie (35), spécialisée dans la fabrication de sauces prêtes à l'emploi. Cette visite fait partie du programme lancé à l'initiative de l'ABEA pour découvrir concrètement un secteur et le fonctionnement d'une entreprise. 92 actions du même type ont été menées en Bretagne, dans le cadre de ce programme. La visite d'usine constitue la deuxième étape des « Rendez-vous lycéens ». La première consiste dans une demi-journée de travail – pour mettre la main à la pâte ! – dans une halle de technologie. Les jeunes y apprennent

à fabriquer un produit (crème vanille, fromage, ou autre). Dans le but de leur faire sentir la complexité des transformations agroalimentaires. Chez Soreal-Ilou qui fabrique des sauces de type vinaigrettes, mayonnaise... conditionnées en dosettes, plus de 300 matières premières sont traitées qui correspondent à environ 500 types de formules. La 3^e étape est une rencontre directe avec des professionnels, de 10 ou 15 ans leurs aînés et sur des métiers cibles. Ceux-ci vont faire partager leur expérience et parler de leur métier. Les jeunes peuvent échanger librement pendant 15 ou 20 minutes. Cette opération découverte organisée par l'ABEA en partenariat avec la CRCI de Bretagne, l'IFRIA, la DRAAF, le Conseil régional, l'AJIR et le Rectorat, en est à sa 3^e édition. Elle concerne cette année un total de 560 élèves (20 classes).

Le parcours Découverte des métiers des IAA





Travail dans le hall technologique du Lycée de Cleusmeur à Lesneven (29). Première étape du programme Découverte des métiers.

Des témoignages prouvent que le travail à la chaîne devient vite « rentable », alors que la conduite d'une installation automatisée (salaire de 1200 à 1500 € net/mois) est nettement plus valorisante pour les opérateurs. Les solutions de mécanisation/robotisation qui sont entrées en force ces dernières années (l'agroalimentaire est le 2^e marché des robots juste après l'automobile) sont un gage de compétitivité et, pour beaucoup de directions, un moyen de diminuer la pénibilité de

certains postes de travail (manutention de charges lourdes, travail répétitif).

L'avenir aux doubles cultures

Cette mécanisation croissante ne va d'ailleurs pas sans poser des questions. Car quid de l'adaptation des formations ? « *Le process a pris le dessus sur le produit* », souligne Nicole le Hir Déléguée Régionale de l'Apecita Bretagne. De ce fait, l'avenir est-il aux doubles cultures ?

LE 1^{ER} EMPLOYEUR INDUSTRIEL EN BRETAGNE

L'industrie alimentaire occupe plus de 70 000 salariés pour un CA total de 18 milliards d'euros

Les IAA représentent le 1/3 des emplois industriels bretons, loin devant l'industrie automobile

90 % des sociétés comptent moins de 200 salariés

Les coopératives agricoles et agroalimentaires de l'Ouest emploient au total 55 000 salariés (15 000 dans le périmètre coopératif stricto sensu)

50 % des coopératives ont moins de 60 salariés, la plus importante en a 10 000

Le poids du secteur alimentaire breton en termes d'emploi est trois fois supérieur au niveau national

Que l'on obtient, par exemple, en licence Pro pour les diplômés d'un BTS électro-technique. Sachant « *qu'il est plus facile, fait remarquer N. Le Hir, de donner une base biologie à un diplômé en génie industriel que de faire aimer les machines à un jeune qui a choisi la biologie* ». Le message à faire passer est que les métiers évoluent, et pas seulement en production. On recrute des spécialistes emballages, le conditionnement étant devenu un vecteur d'innovations puissantes pour les industries alimentaires. La logistique et les achats sont également des secteurs porteurs. On pourrait citer encore la vente directe, le marketing et la R & D pour le développement des nouveaux produits.

Pas de quoi séduire un jeune ?

Il faudra casser les images négatives attachées à l'agroalimentaire, qui restent du domaine de l'irrationnel :

- le côté laboratoire, associé à l'image de la salle blanche considérée comme un lieu de stress ;

- les conditions de travail qu'on imagine systématiquement dans le bruit, le froid (ou la chaleur), l'humidité, les horaires de travail qui débordent sur une partie de la nuit, le travail à la chaîne... Pas de quoi séduire un jeune ! Encore moins si les salaires ne prennent pas en compte cette pénibilité supérieure à celle d'autres métiers. La

LA PAROLE À ► Christian Mériaux, Délégué académique à la formation professionnelle

L'industrie alimentaire doit ouvrir ses portes



Il y a un déficit de communication des industries agricoles et alimentaires, comparé à des secteurs comme le bâtiment ou l'Armée. Il a fallu dix ans de travail et de rencontres au secteur du bâtiment pour rénover l'image de ses métiers et changer l'opinion sur la pénibilité réelle du travail. Le problème de l'industrie alimentaire est d'ouvrir ses portes pour faire connaître les réalités. ●

LA PAROLE À ► Gilles Bocabeille, directeur général de Soreal-Ilou

Une richesse de métiers



Pourquoi faut-il que ce soit l'industrie alimentaire qui recrute des jeunes en difficulté financière ou autre ; des jeunes qui ont été un peu esquivés par la vie, que nous allons rattraper, former. Les élèves de première électronique qui ont visité notre entreprise, ont pu voir qu'il y a beaucoup de machines automatiques, des fonctions à haute technicité, des comportements de travail en équipe, une organisation logistique... L'agroalimentaire, ce n'est pas uniquement des métiers non qualifiés, il offre au contraire une richesse de métiers avec des possibilités d'évolution dans l'entreprise. ●

