

CONVERGENCES



agence régionale
de la Formation
tout au long de la vie
Poitou-Charentes

La publication de l'Observatoire Régional Emploi Formation

N° 63 - Juin 2015

OREF POITOU-CHARENTES

Accord régional de développement de l'emploi et de la formation des industries agroalimentaires 2013 - 2015

Tableau de bord emploi-formation

avant propos

L'Etat, la Région Poitou-Charentes et les représentants des professionnels, des entreprises et des salariés ont souhaité s'engager dans ce dispositif afin de sécuriser les parcours professionnels en développant la formation professionnelle, de soutenir la performance des entreprises, d'améliorer les conditions de travail et le dialogue social dans le secteur. Ils se sont ainsi engagés autour de trois axes de travail forts :

- l'amélioration de l'attractivité des métiers du secteur
- le développement de la formation professionnelle, initiale et continue
- le développement de la gestion des ressources humaines.

Une fonction de veille sectorielle globale portant sur les évolutions technologiques, économiques et sociales est confiée à l'Observatoire régional de l'emploi et de la formation (OREF), en lien avec les observatoires de branches.

Outil mis à la disposition du partenariat, cette publication est construite afin de faciliter la réalisation d'un diagnostic partagé. C'est une amorce du travail que les acteurs locaux peuvent engager en confrontant les analyses statistiques proposées aux réalités locales. Ce travail complémentaire viendra enrichir les analyses, parfois les corriger, et surtout les mettre en perspective.

Ce document est téléchargeable depuis le site de l'ARFTLV (www.arftlv.org). Toute utilisation des informations doit porter la mention suivante « Extrait de Convergences, la publication de l'ARFTLV » et doit citer les sources des données.

Nos dernières publications :

- Convergences n° 62 : Portrait 2015 du secteur de la formation continue en Poitou-Charentes
- Convergences n° 61 : Tableau de bord 2014 de la VAE en Poitou-Charentes
- Convergences n° 60 : Portrait 2014 du secteur de la formation continue en Poitou-Charentes





Sommaire

L'agroalimentaire : un pilier de l'économie de Poitou-Charentes	3
Des ressources humaines peu qualifiées et assez jeunes en général	6
Les conditions de travail	14
La formation professionnelle spécifique aux industries agroalimentaires en Poitou-Charentes	18
Offres et demandes d'emploi	25
Annexes	29



Ce document a été élaboré avec le concours d'OPCALIM et d'OPCALIA

L'agroalimentaire : un pilier de l'économie de Poitou-Charentes

Profitant du caractère agricole de la région, les activités de la filière agroalimentaire sont devenues un des piliers de l'économie régionale poitou-charentaise. Cette filière est au demeurant le premier employeur industriel de la région et joue un rôle essentiel dans la dynamisation des espaces ruraux car présente sur l'ensemble du territoire régional.

Le « Panorama des industries agroalimentaires, édition 2014 » de la DRAAF en précise les traits. « La grande force de l'agroalimentaire en Poitou-Charentes réside dans la diversité de son offre de produits et la qualité de ceux-ci ». Plusieurs produits sont représentatifs de l'identité régionale : les viandes notamment ovine et caprine et le fromage de chèvre. Poitou-Charentes est par ailleurs la première région productrice de melons et d'huîtres en France.

Cependant, si de nombreux produits régionaux bénéficient d'un signe de qualité (AB, IGP, AOP, AOC, label rouge) ou des marques régionales (« signé Poitou-Charentes », « produit en Poitou-Charentes »), il semblerait que « cette reconnaissance a souvent du mal à s'exporter... ». D'autant que la façade atlantique avec le port de La Pallice est équipée pour faciliter les échanges avec l'Union européenne ou les pays tiers. Les analystes du Ministère de l'agriculture soulignent la place significative prise en Poitou-Charentes par le secteur coopératif dans la collecte et une partie de la transformation des denrées agricoles. La coopération est renforcée par la présence sur le territoire régional d'une production agricole importante, ce qui s'avère être un atout car elle « permet aux IAA de réduire sensiblement les coûts de transport ». Cependant, il est noté que cette proximité « comporte aussi un risque de dépendance accrue pour l'approvisionnement en matières premières. »

Principaux résultats des entreprises agroalimentaires de 20 salariés et plus de la région
par principaux secteurs d'emplois agroalimentaires en 2012

Secteur des IAA	Chiffre d'affaires (en million d'€)	Valeur ajoutée (en million d'€)	Ventes à l'exportation (en million d'€)
Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande	528,6	126,2	50,8
Fabrication de produits laitiers	296,7	59,7	54,1
Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires	51,0	14,0	3,3
Fabrication d'autres produits alimentaires	183,6	44,6	10,3
Fabrication d'aliments pour animaux	660,2	39,8	48,5

Extrait du Panorama des IAA 2014 – Ministère de l'agriculture ; Source : CLAP 2012, FARE 2012, traitements SSP

Malgré sa place stratégique, l'industrie agroalimentaire n'échappe pas à un contexte marqué par un niveau de consommation affaibli.

Convergences n° 63 - Juin 2015

Les IAA : un besoin d'innovation continue malgré des fluctuations socioéconomiques régulières

L'industrie agroalimentaire, très présente en Poitou-Charentes, connaît régulièrement d'importantes mutations, voire des crises, auxquelles elle doit s'adapter tout en garantissant la continuité de la qualité et de la sécurité alimentaires de ses productions. Cette filière se trouve en effet à la confluence de la production agricole et des exigences croissantes des consommateurs. Son activité économique doit ainsi tenir compte de la volatilité des prix et des quantités des matières premières agricoles, prendre en compte –et le plus souvent impulser- les comportements de consommation des populations et intégrer les enjeux du développement durable dans sa stratégie de filière.

La formation : un levier indispensable pour accompagner le développement des IAA

L'hétérogénéité des situations professionnelles identifiées au sein même des entreprises et des secteurs de la filière est probablement la réponse à un double constat : l'offre de formation professionnelle initiale est concentrée sur quelques formations du supérieur et les formations sont peu attractives. Cette situation renvoie vers l'appareil de formation continue la mission de professionnaliser les opérateurs afin d'en sécuriser l'insertion durable dans l'emploi.

Un appareil productif régional varié structurellement et géographiquement

La filière agroalimentaire (hors commerce de détail, production artisanale et cognac) compte 743 établissements en 2012, des petits établissements côtoient des grands. Les 47 établissements de 50 salariés et plus représentent 6,5 % des établissements.

Filières	Etablissements	Evolution brute en un an	Part des salariés dans les établissements de 50 et plus
Filière Viandes	297	+21	64,3 %
Filière Lait	65	0	79,7 %
Filière Fruits et légumes	16	-2	84,0 %
Filière Farine et boulangerie industrielle	151	-5	41,0 %
Fabrication d'aliments pour animaux	28	0	57,5 %
Plats préparés et autres produits alimentaires	171	-4	75,0 %
Boisson (Hors activités cognac)	15	+5	0,0 %
Ensemble	743	+15	67,0 %

Source : INSEE, Clap 2011 - 2012

On relève une forte concentration des salariés dans les grands établissements, ce taux variant de 41 % dans la filière Farine et boulangerie industrielle à 84 % dans la filière Fruits et légumes.

Si les grands établissements disposent le plus souvent d'un pôle recherche et développement qui leur permet de répondre aux évolutions des normes et exigences réglementaires, ce n'est pas toujours le cas des PME qui se retrouvent alors en difficulté. Les petites unités rencontrent ainsi des problèmes pour investir et innover dans des secteurs qui ne cessent de moderniser leurs outils de production toujours dans un souci de rentabilité et de réponse aux exigences des consommateurs¹. Cependant, l'existence en Poitou-Charentes de nombreux réseaux techniques (ARIA, CRITT IAA, Pôle Aliments & Santé, Coop de France, ACTALIA...) permet aux entreprises, souvent de taille modeste, d'être accompagnées dans leur développement, notamment par le biais d'actions collectives financées par l'État (FRAII...) et la Région.

¹ Etude de l'Observia « Horizon 2020, quel avenir pour les industries alimentaires et leurs métiers ? »

Accord régional de développement de l'emploi et de la formation des industries agro-alimentaires 2013 - 2015

Convergences n° 63 - Juin 2015

Les activités de l'agroalimentaire sont présentes sur l'ensemble du territoire régional. Elles sont toutefois particulièrement développées sur certains territoires. Ainsi le département des Deux-Sèvres accueille des entreprises de taille importante pour de nombreuses filières, notamment dans la fabrication d'aliments pour animaux, la filière fruits et légumes avec l'établissement France Champignon à Thouars et la filière Lait. On retrouve également la filière viandes, ce qui s'explique par la présence importante d'établissements fabriquant des denrées pour animaux très liée à la récupération des déchets issus des transformations carnées. La filière viandes est également davantage présente dans le Nord Vienne.

Liste non exhaustive* d'établissements les plus importants en termes d'effectifs

Domaine	Tranche d'effectif	Nom de l'établissement	Commune
Fabrication d'aliments pour animaux	100 à 199 salariés	ETABLISSEMENTS BELLANNE	Louzy (79)
		ALICOOP	Pamproux (79)
Filière Fruits et légumes	100 à 199 salariés	FRANCE CHAMPIGNON	Thouars (79)
Filière Lait	250 à 499 salariés	SENOBLE DESSERTS PREMIUM	Aytré (17)
		SOC FROMAGERE DE RIBLAIRE	Saint Varent (79)
	100 à 199 salariés	SOC COOPERATIVE DE LAITERIE	Celles sur Belle (79)
		TERRA LACTA	Saint Loup Lamaire (79)
		EURIAL site de Soignon	Saint Maixent l'Ecole (79)
		EURIAL site de Dangé	Dangé Saint Romain (86)
		FROMAGERIES SAINT SAVIOL	Saint Saviol (86)
		GRAND'OUCHE SA	Réparsac (16)
		BONILAIT PROTEINES	Chasseneuil du Poitou (86)
		TERRA LACTA	Surgères (17)
Filière Viandes	250 à 499 salariés	LOEUL-PIRIOT	Thouars (79)
		COOPERL ARC ATLANTIQUE	Sainte Eanne (79)
		GASTRONOME INDUSTRIE SEVRIENNE	Nueil les Aubiers (79)
		GASTRONOME INDUSTRIE SEVRIENNE	Moncoutant (79)
	200 à 249	SOCOPA Viandes	Celles sur Belle (79)
	100 à 199 salariés	SOC ELEVEURS DE MOUTONS POITOU-LIMOUSIN	Le Vigeant (86)
		GASTRONOME NUEIL	Nueil les Aubiers (79)
		GASTRONOME NUEIL	Nueil les Aubiers (79)
Plats préparés et autres produits alimentaires	250 à 499 salariés	MARIE SURGELES	Mirebeau (86)
	100 à 199 salariés	DELABLI	Jonzac (17)
		MONDELEZ FRANCE CONFECTIONERY SAS	Saint Genest d'Ambière (86)
		MARIE SURGELES	Airvault (79)
		DAVIGEL	Barbezieux Saint Hilaire (16)
		DELPEYRAT TRAITEUR	Thouars (79)
		ATLANTIQUE ALIMENTAIRE	La Rochelle (17)
		NATURENVIE	Périgny (17)

Source : Insee, Sirène janvier 2014

* Les secteurs de la coopération agricole et des industries alimentaires connaissent des mouvements réguliers liés à des fusions-acquisitions. Le tableau présenté ci-dessus offre une image qui peut avoir évolué depuis sa publication.

L'exemple suivant illustre ce propos. Le Glac (Groupement des laiteries-coopératives Charentes-Poitou) issu en 2010 des coopératives Lescure, Charente-Lait, Usval et Capribeur est, après fusion, devenu Terra Lacta en 2012.

Des ressources humaines peu qualifiées et assez jeunes en général

Les salariés

En Poitou-Charentes en 2012, 9 963 salariés travaillent dans la filière agroalimentaire. Les domaines qui regroupent le plus grand nombre de salariés sont la filière viandes avec 39,6 %, les plats préparés et autres produits alimentaires 23,3 % et la filière lait 17,9 %.

Répartition des effectifs salariés par filière		Effectifs salariés	Evolution brute sur un an
Filière Viandes		3 949	+118
0162Z	Activités de soutien à la production animale	179	+45
1011Z	Transformation et conservation de la viande de boucherie	2 100	+170
1012Z	Transformation et conservation de la viande de volaille	1 486	+2
1013A	Préparation industrielle de produits à base de viande	184	-99
Filière Lait		1 787	-59
1051A	Fabrication de lait liquide et de produits frais	572	+167
1051B	Fabrication de beurre	29	-194
1051C	Fabrication de fromage	974	-19
1051D	Fabrication d'autres produits laitiers	212	-13
Filière Fruits et légumes		213	-12
1039A	Autre transformation et conservation de légumes	209	-11
1039B	Transformation et conservation de fruits	4	-1
Filière Farine et boulangerie industrielle		1 069	+9
1061A	Meunerie	256	+2
1061B	Autres activités du travail des grains	38	+4
1071A	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	259	-13
1071B	Cuisson de produits de boulangerie	205	-23
1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	310	+39
1073Z	Fabrication de pâtes alimentaires	1	0
Fabrication d'aliments pour animaux		612	-22
1091Z	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	612	-22
Plats préparés et autres produits alimentaires		2 325	-19
1020Z	Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques	176	+20
1052Z	Fabrication de glaces et sorbets	132	0
1081Z	Fabrication de sucre	0	0
1082Z	Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	286	-14
1083Z	Transformation du thé et du café	81	+1
1084Z	Fabrication de condiments et assaisonnements	29	-3
1085Z	Fabrication de plats préparés	1 138	-40
1086Z	Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques	131	+15
1089Z	Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.	352	+2
Boisson (Hors activités cognac)		8	-2
1105Z	Fabrication de bière	8	-2
1107A	Industrie des eaux de table	0	0
1107B	Production de boissons rafraichissantes	0	0
Ensemble		9 963	+13

Source : INSEE, Clap 2011 - 2012

Convergences n° 63 - Juin 2015

Entre 2011 et 2012, les effectifs semblent s'être stabilisés malgré des évolutions notables. En effet, il convient de noter les modifications constatées sur les secteurs de la fabrication de beurre et de la fabrication de lait liquide et de produits frais. Les fortes fluctuations sur un an résultent très probablement du transfert des personnels de Charentes Lait vers les établissements de Terra Lacta.

La filière lait est très spécifique en région notamment en ce qui concerne le segment du lait de chèvre. La région est en effet en tête des régions françaises pour la production laitière caprine, assurant près de 40 % de la production nationale. De plus 70 % de la production de fromage de chèvre industriel national est réalisée en Poitou-Charentes, notamment sous AOC « Chabichou du Poitou ».

Les activités de la transformation et de la collecte de lait de vache sont également très présentes et là encore un produit bénéficiant d'une AOC fait figure de produit phare de la région : le beurre « Charentes-Poitou ».

Les principales professions des IAA

Libellé de la profession	Nombre d'actifs occupés
Ouvriers de production non qualifiés de la transformation des viandes	1 547
Autres ouvriers de production non qualifiés : industrie agroalimentaire	1 335
Opérateurs de la transformation des viandes	888
Autres opérateurs et ouvriers qualifiés de l'industrie agricole et alimentaire (hors transformation des viandes)	838
Agents de maîtrise en fabrication : agroalimentaire, chimie, plasturgie, pharmacie.	390
Techniciens commerciaux et technico-commerciaux, représentants en biens de consommation auprès d'entreprises	385
Vendeurs en alimentation	338
Conducteurs livreurs, coursiers (salariés)	261
Techniciens de production et de contrôle-qualité des industries de transformation*	244

Source : INSEE, RP 2011

* De récents travaux du commissariat général au développement durable (Etudes & documents n°110, août 2014) ont conduit les acteurs nationaux à préciser le périmètre des professions verdissantes². Parmi cette liste figure celle des Techniciens de production et de contrôle-qualité des industries de transformation.

De la lecture du tableau précédent, on note une forte concentration des effectifs dans certains métiers. En effet sur 55 métiers recensés dans les industries alimentaires, neuf concentrent près de 54 % des 11 580 actifs. Si cette liste fait clairement apparaître la place occupée par les ouvriers non qualifiés et qualifiés, elle peut en revanche masquer l'importance de certains métiers, certes moins importants en nombre mais tout aussi importants pour le bon fonctionnement des entreprises. D'ailleurs, selon l'Observatoire des métiers de la coopération agricole, les métiers de l'agroalimentaire peuvent être classés selon trois catégories :

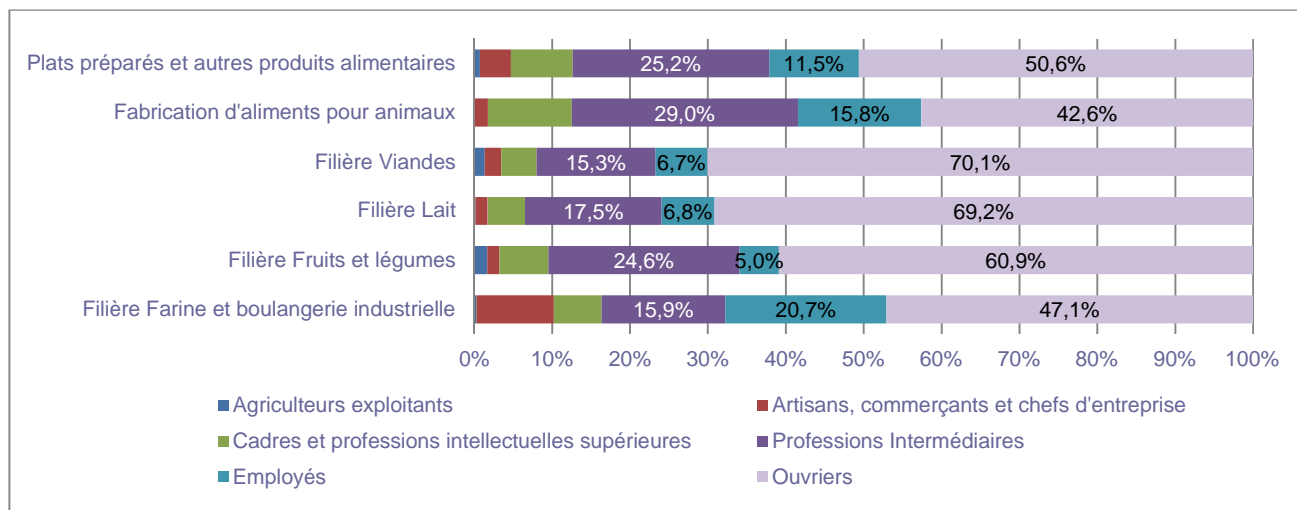
- **Les emplois stratégiques**, porteurs du maintien et du développement des activités de l'entreprise mais qui, en cas de manque, peuvent entraîner une perte de savoir-faire.
- **Les métiers sensibles**, répondant plus à des logiques qualitatives, ce qui implique des évolutions de compétences régulières afin de répondre aux besoins des marchés.
- **Les emplois en tension**, cela correspond plus aux métiers transverses, emplois qui subissent la saisonnalité, parfois des pénuries de main d'œuvre et, de ce fait, plus soumis à des logiques quantitatives.

² Selon le Commissariat général au développement durable, un métier est classé comme « verdissant » s'il « intègre de nouvelles "briques de compétences" pour prendre en compte de façon significative et quantifiable la dimension environnementale dans le geste métier »

Les caractéristiques des actifs de la filière

Une faible part des emplois qualifiés

Répartition des actifs de la filière par catégorie socio-professionnelle

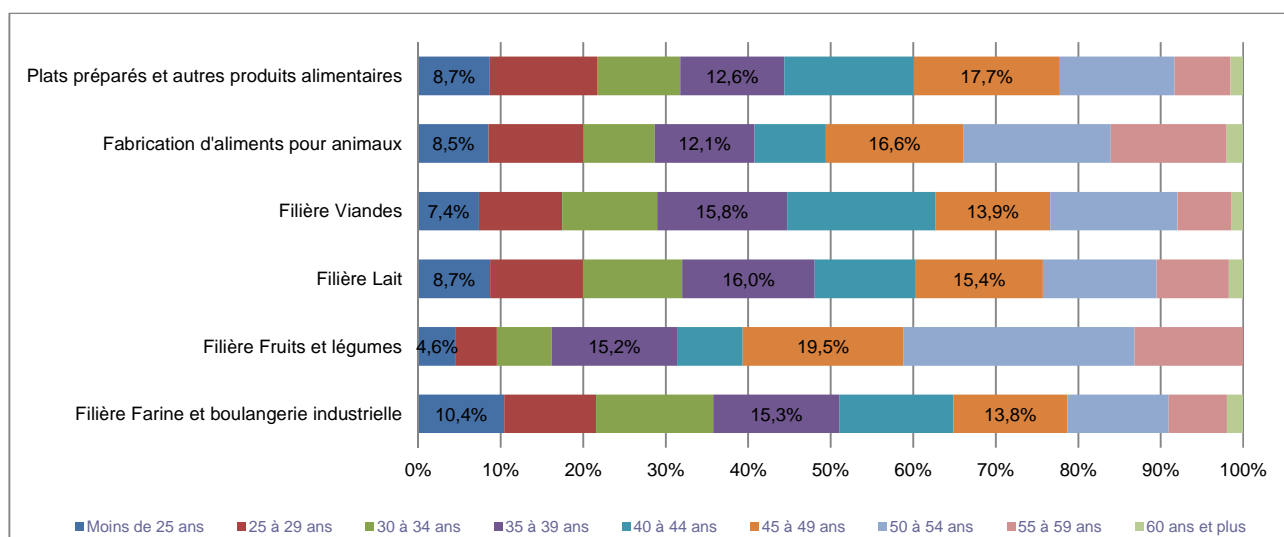


Source: INSEE, RP 2011

La structure des emplois laisse apparaître une large place occupée par les emplois d'ouvriers et d'employés ; la part des emplois les moins qualifiés varie, selon les domaines de 58,4 % à 76,7 %.

L'encadrement intermédiaire est présent dans la totalité des domaines avec un taux allant de 15,3 % à 29 %, contre 9,7 % pour l'ensemble des industries manufacturières.

Répartition des actifs de la filière par classe d'âges



Source: INSEE, RP 2011

Une main d'œuvre assez jeune

Les industries de l'agroalimentaire apparaissent moins impactées par les départs en retraite. En effet, en moyenne, près de la moitié des actifs ont moins de 45 ans et seule la filière Fruits et légumes apparaît un peu plus âgée avec une part importante de 50 à 54 ans.

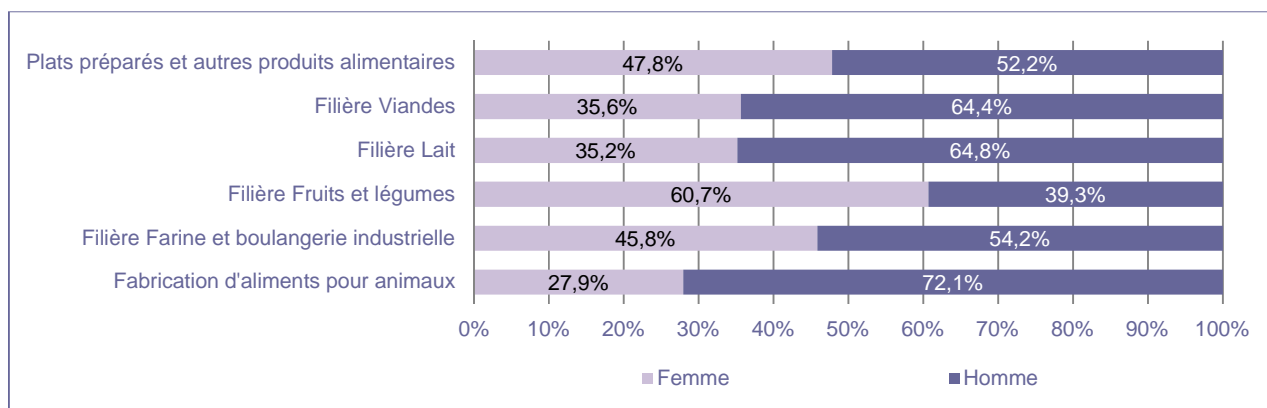
Les moins de 30 ans sont au nombre de 2 250. Les sept professions listées ci-dessous cumulent 48,2 % de ces jeunes.

Principales professions occupées par des moins de 30 ans	Effectifs	% cumulés
Ouvriers de production non qualifiés de la transformation des viandes	264	11,7 %
Autres ouvriers de production non qualifiés : industrie agroalimentaire	248	22,8 %
Autres opérateurs et ouvriers qualifiés de l'industrie agricole et alimentaire (hors transformation des viandes)	167	30,2 %
Vendeurs en alimentation	124	35,7 %
Opérateurs de la transformation des viandes	106	40,4 %
Techniciens commerciaux et technico-commerciaux, représentants en biens de consommation auprès d'entreprises	89	44,4 %
Techniciens de production et de contrôle-qualité des industries de transformation	86	48,2 %

Source: INSEE, RP 2011

La part des femmes dans l'emploi salarié

Répartition des actifs de la filière par genre



Source : INSEE, RP 2011

39,5 % des actifs de la filière sont des femmes. Elles sont plus présentes dans la filière fruits et légumes (60,7 %), dans les plats préparés et autres produits alimentaires (47,8 %) ainsi que dans la filière farine et boulangerie industrielle (45,8 %). A l'inverse, elles sont moins présentes dans la filière fabrication d'aliments pour animaux (27,9 %).

75,2 % d'entre elles occupent des postes d'ouvriers ou d'employés, contre 67,7 % des hommes.

Parmi les principales professions occupées par des femmes, on retrouve des postes d'ouvriers non qualifiés mais aussi des postes administratifs.

Accord régional de développement de l'emploi et de la formation des industries agro-alimentaires 2013 - 2015

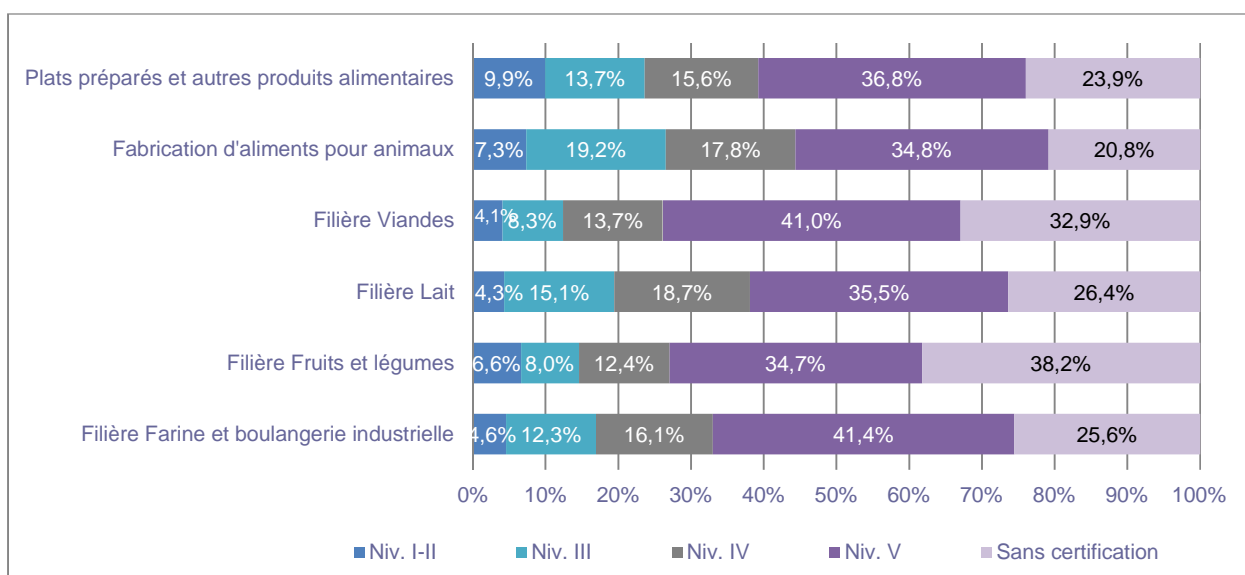
Convergences n° 63 - Juin 2015

Principales professions occupées par des femmes	Total	% cumulés
Ouvriers de production non qualifiés de la transformation des viandes	697	15,2 %
Autres ouvriers de production non qualifiés : industrie agroalimentaire	598	28,3 %
Autres opérateurs et ouvriers qualifiés de l'industrie agricole et alimentaire (hors transformation des viandes)	336	35,6 %
Vendeurs en alimentation	299	42,1 %
Opérateurs de la transformation des viandes	276	48,2 %
Secrétaires	169	51,9 %
Employés des services comptables ou financiers	123	54,6 %
Ouvriers du tri, de l'emballage, de l'expédition, non qualifiés	112	57,0 %
Techniciens commerciaux et technico-commerciaux, représentants en biens de consommation auprès d'entreprises	106	59,3 %

Source: INSEE, RP 2011

Des actifs disposant de faibles niveaux de qualification

Répartition des actifs de la filière par niveau de qualification obtenu



Source : INSEE, RP 2011

La part des personnes « Sans certification » est importante dans le secteur et s'élève à 28,0 %. Cette part est d'autant plus importante dans les filières fruits et légumes (38,2 %) et viandes (32,9 %).

La majeure partie des salariés dispose d'un niveau V (CAP-BEP) : 38,5 % sur l'ensemble du secteur.

L'analyse du croisement du genre avec le niveau de qualification ne fait pas ressortir de réels écarts entre ces deux populations, cela pour l'ensemble des différents domaines. Des écarts relativement modestes (en %) semblent toutefois indiquer que l'emploi féminin se caractérise par une présence plus marquée des populations « Sans certification » et des populations les plus diplômées. Quant à l'emploi masculin, il se concentre pour sa part sur le niveau V.

Quelques professions accueillent la plupart des « Sans certification », qui sont au nombre 3 245. La liste suivante indique ces professions ; à elles-seules, elles cumulent 58,2 % des actifs « sans certification », soit 1 889 individus.

Accord régional de développement de l'emploi et de la formation des industries agro-alimentaires 2013 - 2015

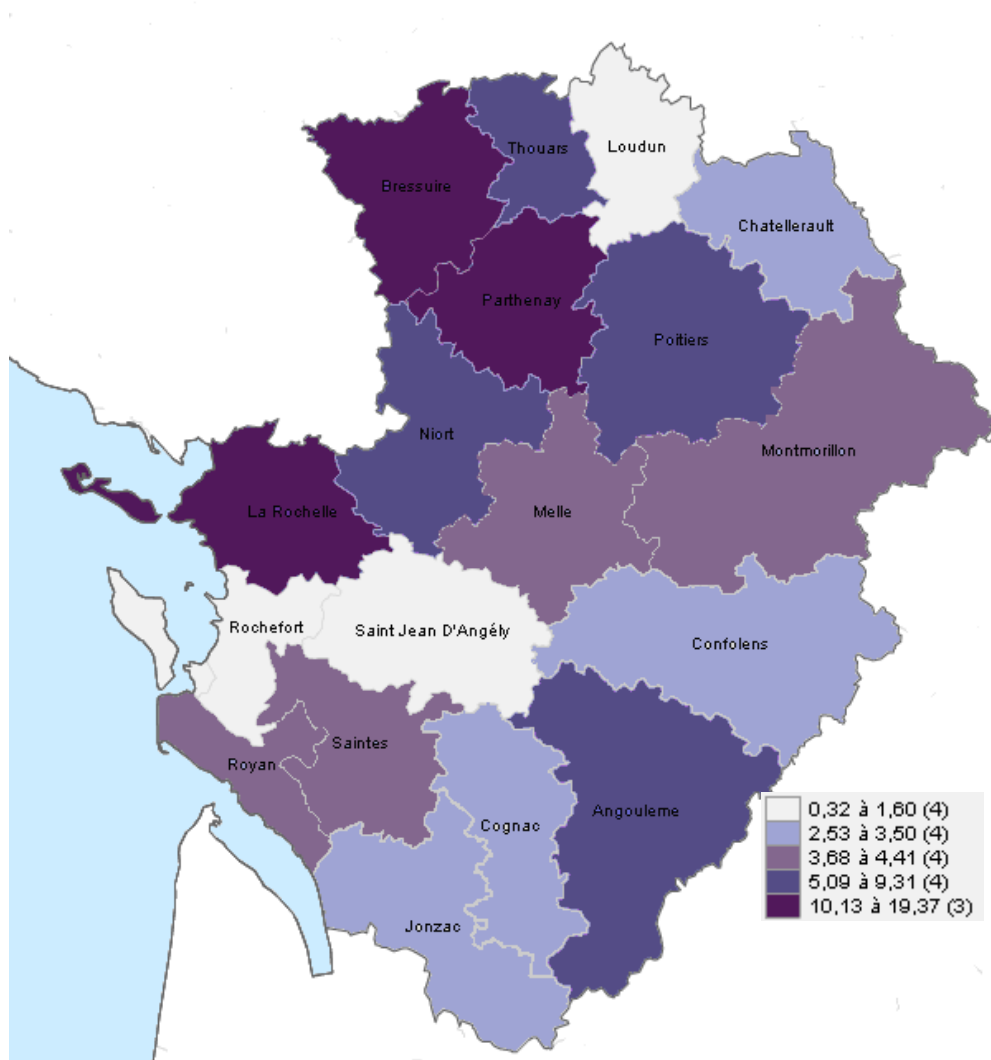
Convergences n° 63 - Juin 2015

Principales professions occupées par "Sans certification"	Part des "Sans certification"	Effectifs	Poids cumulé
Ouvriers de production non qualifiés de la transformation des viandes	46,9 %	726	22,4 %
Autres ouvriers de production non qualifiés : industrie agroalimentaire	42,6 %	570	39,9 %
Opérateurs de la transformation des viandes	31,2 %	277	48,5 %
Autres opérateurs et ouvriers qualifiés de l'industrie agricole et alimentaire (hors transformation des viandes)	25,3 %	212	55,0 %
Conducteurs livreurs, coursiers (salariés)	39,6 %	103	58,2 %

Source : INSEE, RP 2011

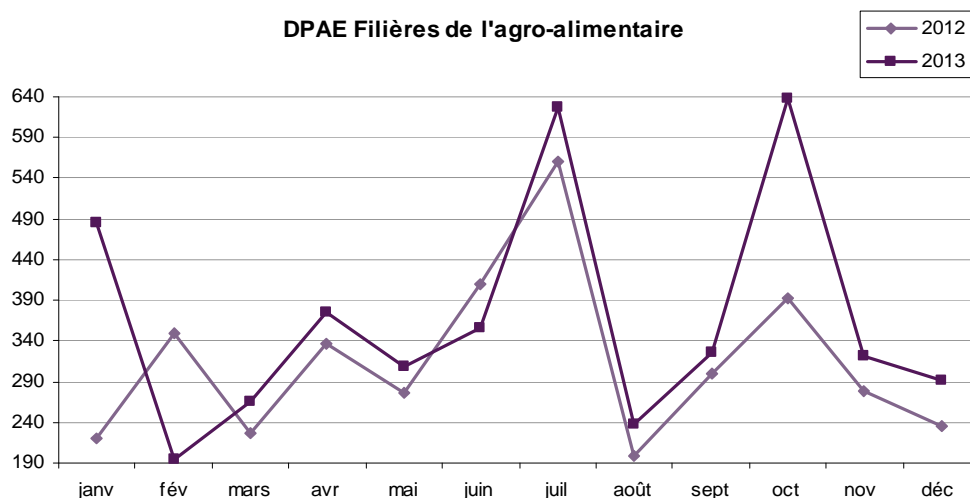
La saisonnalité

Répartition par bassin des déclarations préalables à l'embauche (DPAE) de l'IAA en 2013



Les bassins où les DPAE³ dans les entreprises de l'IAA sont le plus représentées sont ceux de Bressuire représentant 19 % de la région, Parthenay et La Rochelle (10 %).

³ Les DPAE ne concernant que les embauches réalisées directement par les entreprises de l'IAA (hors missions d'intérim), les missions intérim réalisées dans ce secteur sont étudiées séparément.



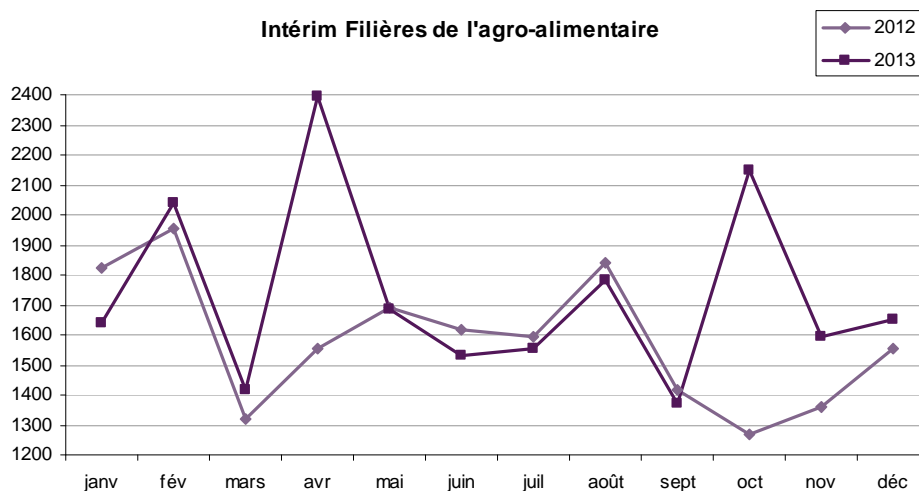
Source : Pôle emploi Poitou-Charentes

Les principaux pics de saisonnalité sont en juillet et en octobre, avec des pics plus faibles en avril et février 2012. Le pic de juillet concerne l'ensemble des filières à l'exception de la filière Fruits et légumes. Le pic d'octobre relève des filières Lait, farine et boulangerie industrielle et Fruits et légumes. La hausse de février 2012 se rapporte principalement à la filière Farine et boulangerie industrielle et la filière Viandes. L'augmentation des DPAE d'avril concerne l'ensemble des filières à l'exception des filières Fruits et légumes et Fabrication d'aliments pour animaux.

La filière Boissons (hors activités cognac) n'est pas étudiée dans la saisonnalité détaillée car très peu représentative.

Zoom sur l'emploi des intérimaires

A la recherche de toujours plus de flexibilité, les entreprises du secteur ont souvent recours au travail temporaire ; ainsi le rapport entre le nombre d'emploi intérimaire (mesuré en ETP) et l'effectif salarié est en moyenne de près de 9,5 % de l'emploi du secteur. Le secteur agroalimentaire représente 10,3 % des emplois intérimaires (mesurés en ETP) de la région. Dans ces industries, le recours au travail temporaire est plus marqué sur les seconds et troisièmes trimestres de l'année.



Source : Pôle emploi Poitou-Charentes

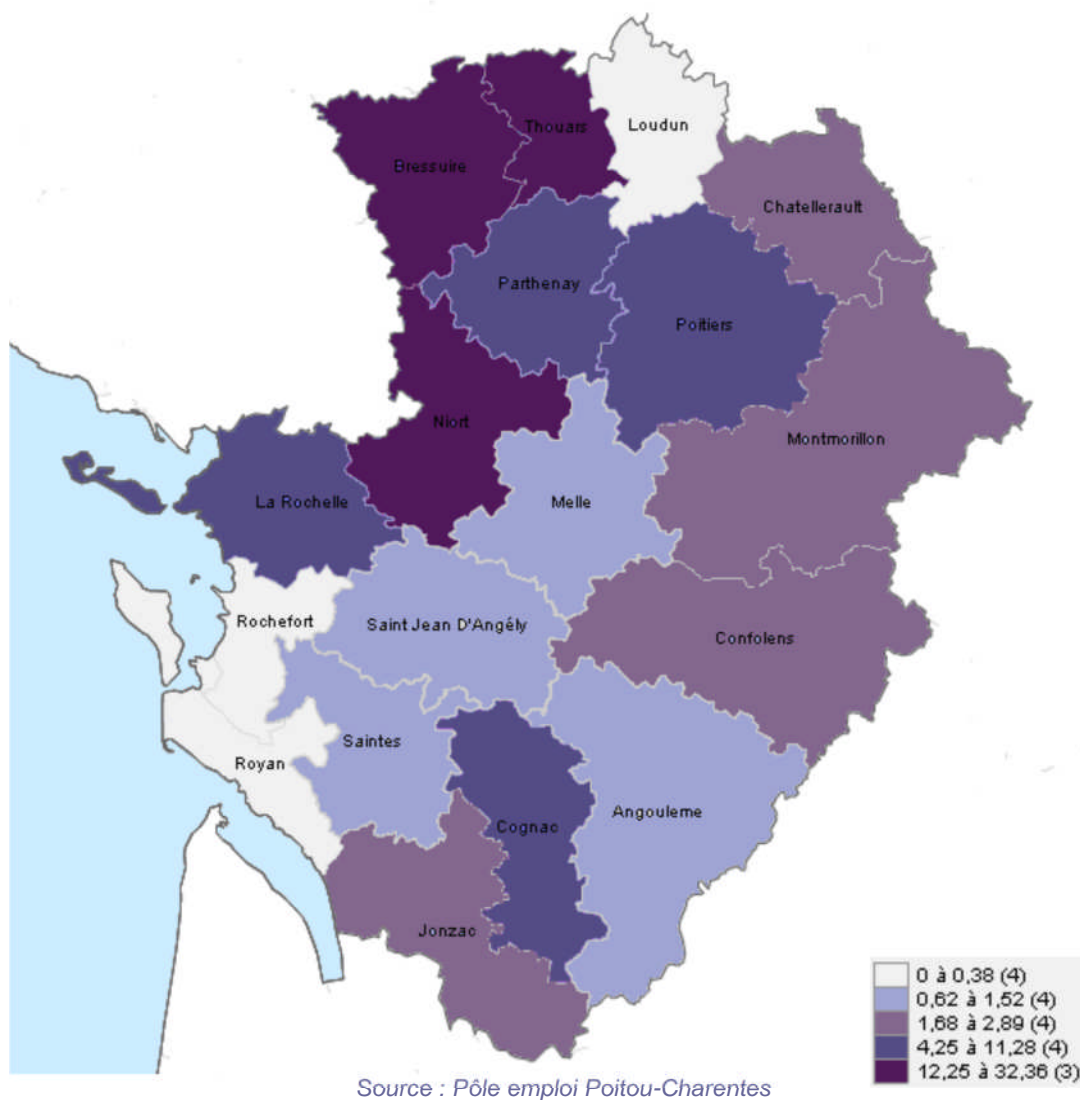
Accord régional de développement de l'emploi et de la formation des industries agro-alimentaires 2013 - 2015

Convergences n° 63 - Juin 2015

Les principaux pics de saisonnalité sont en avril, février et août, et également octobre en 2013. Ils concernent l'ensemble des filières.

La filière Boissons (hors activités cognac) n'est pas étudiée car très peu représentative.

Répartition des missions intérimaires de l'IAA en 2013 par bassin d'emploi



Les bassins où les missions d'intérim dans les entreprises de l'IAA sont le plus représentées sont ceux de Bressuire représentant 32 % de la région, Niort (13 %) et Thouars (12 %).

Les conditions de travail

Les risques professionnels

Remarque

Dans ce paragraphe les données sont nationales et issues de l'Assurance maladie – Risques professionnels. En premier lieu, l'analyse des risques professionnels se fait à partir d'un rassemblement de plusieurs activités : services, commerces et industries de l'alimentation (CTN D, nomenclature de l'Assurance maladie). En termes d'effectifs salariés, l'industrie agroalimentaire est le 3e secteur le plus important au sein de cette classification. En deuxième lieu, l'analyse s'établit à partir de la liste des codes NAF formant le champ du COT et donne un complément d'information.

Risques professionnels des services, commerces et industries de l'alimentation au niveau national

Les activités « services, commerces et industries de l'alimentation » recensent 107 884 accidents du travail en 2013 en France, en baisse de 3,7 % par rapport à 2012. A partir d'une rétrospective depuis 2004 des évolutions annuelles des effectifs salariés et du nombre d'accidents avec arrêt, il en ressort qu'en période de croissance de l'activité, les effectifs supplémentaires ont un risque un peu plus important d'avoir un accident. Les industries agroalimentaires font partie des secteurs d'activité ayant un taux de fréquence d'accidents du travail (i.e. probabilité d'avoir un accident du travail ; nombre d'accidents du travail par million d'heures) élevé en 2013 mais en diminution par rapport à 2012.

48 % des accidents tirent leur origine de la manutention manuelle. Dans la majorité des cas, les accidentés ont des commotions et traumatismes internes. 54 % des accidents du travail concernent les hommes.

Sur le nombre total de journées perdues dans les activités « services, commerces et industries de l'alimentation », 64 % sont liées aux accidents du travail, 24 % aux maladies professionnelles et 12 % aux accidents de trajet.

En 2013, ces activités dénombrent 10 347 maladies professionnelles, en diminution de 1,4 % par rapport à 2012.

Accord régional de développement de l'emploi et de la formation des industries agro-alimentaires 2013 - 2015

Convergences n° 63 - Juin 2015

Accidents du travail et maladies professionnelles dans l'Industrie agroalimentaire au niveau national

		Nb d'accidents du travail 2013	Evolution AT 2012-2013	Nb de maladies professionnelles 2013	Evolution des MP 2012-2013
Filières Viandes		6 421	-9 %	2 052	-3 %
0162Z	Activités de soutien à la production animale	24	+ 33 %	0	
1011Z	Transformation et conservation de la viande de boucherie	3 045	-11 %	1 023	-4 %
1012Z	Transformation et conservation de la viande de volaille	1 351	-9 %	599	-1 %
1013A	Préparation industrielle de produits à base de viande	2 001	-6 %	430	-4 %
Filière Lait		1 443	-2 %	226	-8 %
1051A	Fabrication de lait liquide et de produits frais	392	-1 %	50	+2 %
1051B	Fabrication de beurre	24	+9 %	1	-83 %
1051C	Fabrication de fromage	918	-1 %	168	-7 %
1051D	Fabrication d'autres produits laitiers	109	-13 %	7	-30 %
Filière Fruits et légumes		773	-12 %	116	+9 %
1039A	Autre transformation et conservation de légumes	465	-21 %	96	+16 %
1039B	Transformation et conservation de fruits	308	+6 %	20	-13 %
Filière Farine et boulangerie industrielle		3 504	-5 %	455	1 %
1061A	Meunerie	293	-11 %	14	-22 %
1061B	Autres activités du travail des grains	146	-16 %	8	-20 %
1071A	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	1 996	-4 %	273	-1 %
1071B	Cuisson de produits de boulangerie	384	+4 %	21	-9 %
1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes...	550	-4 %	114	+4 %
1073Z	Fabrication de pâtes alimentaires	135	-16 %	25	+92 %
Fabrication d'aliments pour animaux		268	-3 %	19	-5 %
1091Z	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	268	-3 %	19	-5 %
Plats préparés et autres produits alimentaires		5 025	+6 %	733	-6 %
1020Z	Transformation et conservation de poisson...	896	+4 %	212	-22 %
1052Z	Fabrication de glaces et sorbets	199	+ 6 %	42	+20 %
1081Z	Fabrication de sucre	996	+39 %	4	-33 %
1082Z	Fabrication de cacao, chocolat...	603	-4 %	96	-14 %
1083Z	Transformation du thé et du café	152	+11 %	13	
1084Z	Fabrication de condiments et assaisonnements	135	-21 %	18	+13 %
1085Z	Fabrication de plats préparés	1 258	-4 %	253	+5 %
1086Z	Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques	153	+12 %	8	-43 %
1089Z	Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.	633	+5 %	87	+16 %
Boisson (hors activités cognac)		250	1 %	22	+29 %
1105Z	Fabrication de bière	65	- 25 %	11	+38 %
1107A	Industrie des eaux de table	185	+16 %	11	+22 %
Ensemble		17 684	-4 %	3 623	-3 %

Source : Cпам-TS 2013

Selon l'enquête nationale SUMER, qui mesure l'exposition des salariés aux principaux risques professionnels en France, les salariés de l'IAA subissent une organisation du travail relativement astreignante et des contraintes physiques importantes. Les salariés sont souvent concernés par des gestes

Accord régional de développement de l'emploi et de la formation des industries agro-alimentaires 2013 - 2015

Convergences n° 63 - Juin 2015

répétitifs à cadence élevée. Ils sont aussi, plus fréquemment que les autres soumis à des contraintes posturales et articulaires. Conséquences de ces conditions de travail moins favorables, les accidents du travail et les maladies professionnelles (particulièrement les troubles musculo-squelettiques) sont plus fréquents.

En moyenne, les accidents du travail et les maladies professionnelles sont en légère baisse entre 2012 et 2013 en France. Ainsi, le nombre d'accidents du travail s'élève à 17 684 en 2013, en diminution de 4 % depuis 2012. En 2013, 3 623 maladies professionnelles sont dénombrées, en baisse de 3 % par rapport à l'année précédente.

En ce qui concerne les accidents du travail, les plus fortes diminutions sont observées pour la filière fruits et légumes (- 12 %) et la filière viandes (- 9 %). A l'inverse certaines filières voient leur nombre d'accidentés du travail augmenter : plats préparés et autres produits alimentaires (+ 6 %) et la boisson (+ 1 %).

En 2013, pour la plupart des activités de l'IAA, les accidents du travail ont concerné les personnes âgées entre 40 et 49 ans. Les principaux sièges des lésions sont les doigts et les mains, les membres inférieurs ainsi que le dos, rachis et moelle épinière.

Pour les maladies professionnelles, les filières fruits et légumes et boisson enregistrent des augmentations (respectivement + 9 % et + 29 %) tandis que d'autres filières comptent des diminutions : lait (- 8 %), plats préparés et autres produits alimentaires (- 6 %), fabrication d'aliments pour animaux (- 5 %), viandes (- 3 %).

Salaires, temps de travail et type de contrat

Salaire horaire brut par filière en Poitou-Charentes en 2012

	Q1 salaire horaire	Médiane salaire horaire	Q3 salaire horaire	Moyenne salaire horaire
Filière viandes	11,53	12,85	14,76	14,37
Filière plats préparés et autres produits alimentaires	11,78	14,10	20,61	17,05
Filière lait	11,51	13,38	16,17	15,63
Filière fruits et légumes	11,28	11,91	13,64	12,92
Filière farine et boulangerie industrielle	10,55	11,78	13,79	14,21
Filière fabrication d'aliments pour animaux	12,67	14,76	19,17	17,80
Filière boisson (hors activité cognac)	10,22	10,66	13,68	10,23

Source : Insee – DADS 2012

Note de lecture : Pour la filière Viandes, en Poitou-Charentes, en 2012, 25 % des salariés gagnent moins de 11,53 € bruts par heure, 50 % gagnent moins (ou plus) de 12,85 € bruts par heure et 25 % gagnent plus de (ou 75 % gagnent moins de) 14,76 € bruts par heure. En moyenne les salariés ont un salaire horaire brut de 14,37 €.

Trois filières apparaissent plus rémunératrices que les autres. En effet, 50 % des salariés gagnent plus de 14,10 € bruts par heure dans la filière Plats préparés et autres produits alimentaires, plus de 14,76 € bruts par heure dans la filière Fabrication d'aliments pour animaux et plus de 13,38 € bruts par heure dans la filière Lait. Ces salaires s'expliquent par des taux de qualification plus élevés dans ces filières et une part moins importante d'ouvriers (en particulier pour les filières Plats préparés et Fabrication d'aliments pour animaux).

A l'inverse, les filières Boisson (hors activité cognac) et Fruits et légumes affichent des salaires horaires bruts les plus faibles (respectivement 10,23 € et 12,92 €). Ainsi, 50 % des salariés gagnent moins de 10,66 € bruts par heure dans la filière boisson et moins de 11,91 € bruts par heure pour la filière fruits et légumes.

Accord régional de développement de l'emploi et de la formation des industries agro-alimentaires 2013 - 2015

Convergences n° 63 - Juin 2015

L'échelle des salaires est très resserrée pour les filières Viandes, Fruits et légumes, Farine et boulangerie industrielle et Boisson (hors activité cognac).

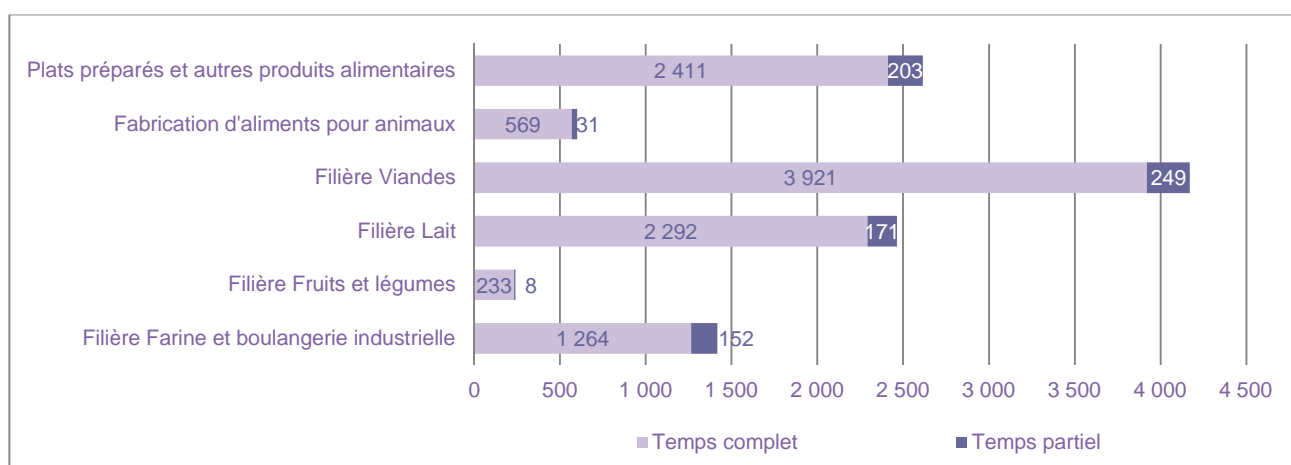
Salaire horaire brut par filières et catégories socio-professionnelles en Poitou-Charentes en 2012

	Cadres et chefs d'entreprises		Professions intermédiaires		Employés		Ouvriers		Ensemble des catégories	
	Moy.	Méd.	Moy.	Méd.	Moy.	Méd.	Moy.	Méd.	Moy.	Méd.
Filière viandes	31,05	26,87	17,31	16,51	13,14	12,29	12,92	12,50	14,37	12,85
Filière plats préparés et autres produits alimentaires	27,53	26,47	18,96	17,29	13,12	11,45	15,41	13,27	17,05	14,10
Filière lait	30,23	27,30	18,60	17,79	14,04	13,34	13,95	12,68	15,63	13,38
Filière fruits et légumes	s	s	16,02	15,39	12,78	11,81	s	s	12,92	11,91
Filière farine et boulangerie industrielle	28,43	26,26	18,35	17,42	11,82	11,09	12,44	11,58	14,21	11,78
Filière fabrication d'aliments pour animaux	s	s	20,81	20,18	s	s	14,05	13,59	17,80	14,76
Filière boisson (hors activité cognac)	s	s	s	s	12,01	10,36	8,71	10,44	10,23	10,66

Source : Insee – DADS 2012

On observe peu de différences de salaire moyen entre les filières pour les cadres ainsi que pour les employés. Le salaire médian diffère peu également. En revanche, il existe des écarts de salaire moyen plus importants pour les professions intermédiaires et les ouvriers suivant la filière dans laquelle ils exercent. Ainsi, les filières Plats préparés et autres produits alimentaires et Fabrication d'aliments pour animaux offrent aux professions intermédiaires et aux ouvriers les meilleures rémunérations (entre 18,96 € et 20,81 € pour les professions intermédiaires, entre 14,05 € et 15,41 € pour les ouvriers). A l'inverse, les salaires moyens s'avèrent être moins rémunérateurs pour les professions intermédiaires dans la filière Fruits et légumes. Les ouvriers sont quant à eux moins bien rémunérés dans la filière Boisson (hors activité cognac) et dans la filière Farine et boulangerie industrielle.

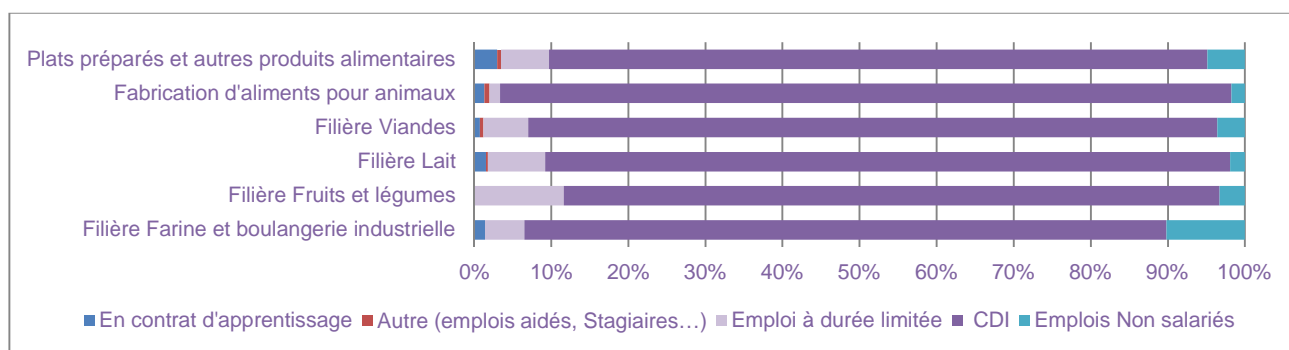
Répartition des actifs par complétude de leur temps de travail et par filière



Source : INSEE, RP 2011

La quasi-totalité (93 %) des actifs occupés déclare être en contrat à temps complet.

Répartition des actifs par filière et par type de contrat



Source : INSEE, RP 2011

La majorité des contrats sont stables puisqu'ils sont avant tout des CDI et ce quelle que soit la filière.

La formation professionnelle spécifique aux industries agroalimentaires en Poitou-Charentes

Une offre régionale de formation initiale concentrée sur le supérieur et la voie scolaire

Effectifs en formation

Niv	Libelle Formation	Voie scolaire	Apprentissage	Effectifs 2013/2014	Part des femmes
1	DOCTORAT1 SCIENCES AGRONOMIQUES, BIOTECHNOLOGIES AGROALIMENTAIRES	7		7	71 %
	DOCTORAT2 SCIENCES AGRONOMIQUES, BIOTECHNOLOGIES AGROALIMENTAIRES	3		3	100 %
	DOCTORAT3 SCIENCES AGRONOMIQUES, BIOTECHNOLOGIES AGROALIMENTAIRES	9		9	89 %
2	LIC PRO CONCEPTION PROD ET MANAGEMENT EN IAA		13	13	46 %
	LIC PRO INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE, ALIMENTATION	21		21	43 %
	TH2 CADRE CO AGRO ALIMENTAIRE		11	11	45 %
3	1BTS2 QUALITE DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LES BIO-INDUSTRIES		7	7	57 %
	1BTS2A ANALYSES AGRICOLES, BIOLOGIQUES ET BIOTECHNOLOGIQUES (ANABIOTEC)	24	10	34	59 %
	1BTS2A SCIENCES ET TECHNOLOGIQUES DES ALIMENTS SPEC. ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES	28	10	38	47 %
	1BTS2A SCIENCES ET TECHNOLOGIQUES DES ALIMENTS SPEC. PRODUITS CEREALIERES	23	10	33	45 %
	1BTS2A SCIENCES ET TECHNOLOGIQUES DES ALIMENTS SPEC. PRODUITS LAITIERES	18	14	32	63 %
	1BTS2A SCIENCES ET TECHNOLOGIQUES DES ALIMENTS SPEC. VIANDES ET PRODUITS DE LA PECHE		4	4	25 %
	1DUT2 GENIE BIOLOGIQUE - INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET BIOLOGIQUES	105		105	63 %
	2BTS2 QUALITE DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LES BIO-INDUSTRIES		13	13	54 %
	2BTS2A ANALYSES AGRICOLES, BIOLOGIQUES ET BIOTECHNOLOGIQUES (ANABIOTEC)	19	15	34	65 %

Accord régional de développement de l'emploi et de la formation des industries agro-alimentaires 2013 - 2015

Convergences n° 63 - Juin 2015

	2BTS2A SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPEC. ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES	25	8	33	58 %
	2BTS2A SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPEC. PRODUITS CEREALISERS	10	7	17	24 %
	2BTS2A SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPEC. PRODUITS LAITIERS	14	11	25	60 %
	2BTS2A SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS SPEC. VIANDES ET PRODUITS DE LA PECHE		5	5	60 %
	2DUT2 GENIE BIOLOGIQUE - INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET BIOLOGIQUES	37		37	57 %
4	1BPA2 INDUSTRIES ALIMENTAIRES		4	4	50 %
	1EPROA LABORATOIRE CONTRÔLE QUALITE	26		26	46 %
	1ERPRO BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION	27		27	52 %
	2BPA2 INDUSTRIES ALIMENTAIRES		3	3	67 %
	2NDPROA ALIMENTATION BIO-INDUSTRIES LABO / CONTRÔLE AGRI ENVIRONNEMENT BIO-INDUSTRIES	30		30	73 %
	2NDPROA ALIMENTATION BIO-INDUSTRIES LABO / PRODUITS BIO-INDUSTRIES	31		31	16 %
	TLEPRO BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION	18		18	33 %
	TLPROA LABORATOIRE CONTRÔLE QUALITE	31		31	71 %
5	1BP2A TRANSFORMATION ALIM : SPE TRANSFO VIANDES		4	4	0 %
	1CAP2 GLACIER FABRICANT		2	2	50 %
Niveau 1		19		19	84 %
Niveau 2		21	24	45	44 %
Niveau 3		303	114	417	56 %
Niveau 4		163	7	170	50 %
Niveau 5			6	6	17 %
Ensemble des formations		506	151	657	54 %

Sources : DRAAF, Rectorat, Région Poitou-Charentes, Année 2013/2014

En Poitou-Charentes à la rentrée 2013, 17 formations sont spécifiquement dédiées aux métiers de l'agroalimentaire. Ces formations accueillent 657 élèves, apprentis ou étudiants en formation initiale par la voie scolaire ou en apprentissage. Les dernières années de cycle de formation représentent 270 élèves dont 55 % sont des filles.

La voie scolaire regroupe 77 % des effectifs. Le recours à l'apprentissage est faible et ne concerne que 151 apprentis dont 86 en dernière année de formation. Le niveau III est davantage concerné par cette voie, rassemblant 75 % des apprentis. Le taux de maintien en apprentissage est de 91 %, contre 84 % pour l'ensemble des formations. L'apprentissage semble donc de qualité mais peu pratiqué.

L'offre régionale des formations professionnelles initiales se structure essentiellement sur des diplômes de niveaux supérieurs (III, II et I). Pourtant, il convient de rappeler les caractéristiques des emplois et des actifs (Cf. chapitre précédent) qui indiquent la part restreinte des cadres et des techniciens. De plus, les départs à la retraite concerneront davantage les ouvriers : 60,7 % des plus de 50 ans sont ouvriers alors qu'ils ne sont que 23,5 % à occuper un poste de cadres ou de professions intermédiaires.

La carte des formations initiales occupe l'ensemble de l'espace régional. Toutefois, deux établissements, ENILIA ENSMIC SURGERES et SICAUDIÈRES BRESSUIRE, se démarquent par la richesse et la diversité des formations proposées ainsi que des plateaux techniques bien dotés. A noter que le plateau technique de l'établissement SICAUDIÈRES de Bressuire est utilisé à la fois par les élèves en formation initiale et les personnes en formation continue.

Cartographie des diplômes préparés en Poitou-Charentes

CFA Bressuire

BTS Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques (ANABIOTEC)
BTS Sciences et technologies des aliments spé. Viandes et produits de la pêche
BPA Transformations alimentaires spé. Transformations des viandes

LEGTA Campus des Sicaudières

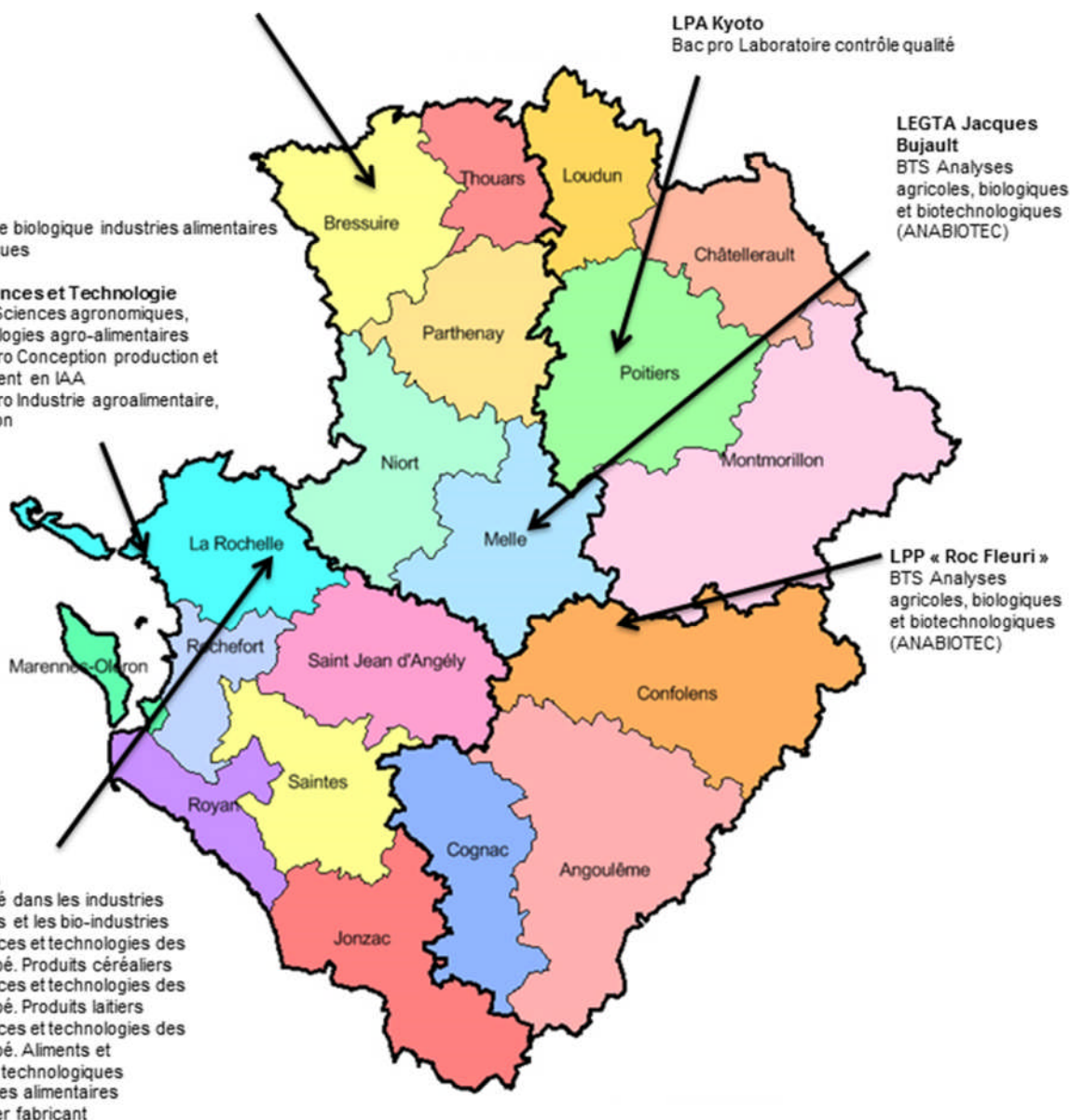
BTS Sciences et technologies des aliments spé. Aliments et processus technologiques
Bac pro Laboratoire contrôle qualité
Bac pro Bio-industries de transformation

IUT

DUT Génie biologique industries alimentaires
et biologiques

UFR Sciences et Technologie

Doctorat Sciences agronomiques,
biotechnologies agro-alimentaires
Licence pro Conception production et
management en IAA
Licence pro Industrie agroalimentaire,
alimentation



LPA Kyoto
Bac pro Laboratoire contrôle qualité

LEGTA Jacques
Bujault
BTS Analyses
agricoles, biologiques
et biotechnologiques
(ANABIOTEC)

LPP « Roc Fleuri »
BTS Analyses
agricoles, biologiques
et biotechnologiques
(ANABIOTEC)

CFA Enilia

BTS Qualité dans les industries
alimentaires et les bio-industries
BTS Sciences et technologies des
aliments spé. Produits céréaliers
BTS Sciences et technologies des
aliments spé. Produits laitiers
BTS Sciences et technologies des
aliments spé. Aliments et
processus technologiques
BP Industries alimentaires
CAP Glacier fabricant

LEGTA Enilia

BTS Sciences et technologies des aliments spé. Produits laitiers
BTS Sciences et technologies des aliments spé. Aliments et processus technologiques
Bac pro Bio-industries de transformation

LPA ENSMIC

BTS Sciences et technologies des aliments spé. Produits céréaliers

Sources : Région, Rectorat, DRAAF – année scolaire 2012/2013 – Réalisation ARFTLV

Orientation : le poids de l'image des métiers

Une étude nationale de l'Observia⁴ montre que 90 % des jeunes méconnaissent complètement le secteur ; seulement 4 % d'entre eux envisagent d'y travailler. Il semble donc qu'un axe de progrès porte sur l'image des métiers afin de lever les idées reçues, notamment sur une vision mécanisée du secteur et un secteur apparaissant comme peu rémunérateur...

Ces difficultés ont été réaffirmées lors des rencontres régionales sur l'avenir des IAAs qui se sont tenues en 2013. Il a été en effet mis en avant la nécessité de « Faciliter la meilleure connaissance des IAA par les prescripteurs de l'orientation des élèves et par les conseillers emploi, en organisant des actions en ce sens. Notamment, il convient de mobiliser des entreprises volontaires pour participer à des actions d'information, pour faire visiter leurs locaux, une à deux fois par an, aux prescripteurs de formation et intermédiaires sur le marché de l'emploi. »

L'insertion professionnelle des sortants de formation initiale

La mesure de l'insertion dans l'emploi est réalisée grâce à une enquête annuelle nommée IVA – IPA⁵.

Les données montrent des taux d'insertion assez proches les uns des autres donc proches de la moyenne mesurée pour l'ensemble des formations pouvant conduire à un emploi dans l'industrie agroalimentaire : 65,7 %. Cette caractéristique peut s'expliquer par le fait que les formations relèvent toutes de l'enseignement supérieur. Les taux d'insertion pour les jeunes ayant suivi une formation par apprentissage sont meilleurs que ceux constatés pour les formés par la voie scolaire.

Taux d'insertion dans l'emploi des sortants de formation professionnelle initiale

Modalité de formation suivie	Libellé de la formation	Estimations du nombre de sortants ⁶ de formation en Poitou-Charentes sur la période 2010-2014	Taux d'insertion ⁷ dans l'emploi pour la période 2010-2014 (en %)
Voie scolaire	BTS BIO ANALYSES ET CONTRÔLE (BTS)	54	58,4
	Licence pro INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE, ALIMENTATION SPE PRODUCTION ET MANAGEMENT EN INDUSTRIES AGROALIMENTAIRE	54	58,7
Apprentissage	Bac+4 RESPONSABLE COMMERCIAL POUR L'AGROALIMENTAIRE (RC2A)	133	67,3
	BTS ANALYSES AGRICOLES BIOLOGIQUES ET BIOTECHNOLOGIQUES	82	72,8
Ensemble des formations IAA		412	65,7
Ensemble des formations			59,1

Sources : Rectorat, Région, IPA-IVA 2010 - 2014

4 « Perception de l'industrie alimentaire par les jeunes » enquête réalisée en juin 2008.

5 Le ministère de l'Education nationale réalise chaque année une enquête sur la situation des jeunes, quelques mois après qu'ils aient quitté le système éducatif.

6 Sont considérés comme sortants les jeunes inscrits dans un lycée ou un CFA une année donnée, mais non-inscrits l'année suivante, et qui déclarent, au moment où ils sont enquêtés, ne pas poursuivre d'études que ce soit sous statut scolaire ou d'apprenti.

7 Le taux d'insertion est le rapport entre le nombre d'individus déclarant occuper un emploi au moment de l'enquête (vers février suivant la sortie de formation) et le nombre estimé de sortants de formation

La formation continue des salariés et des demandeurs d'emploi

La formation des demandeurs d'emploi

Remarque

Depuis le 1^{er} janvier 2013, la Région Poitou-Charentes est le financeur principal des formations longues et s'appuie sur le SPRF-PRF. Le Service Public Régional de la Formation (SPRF) complète le Programme Régional de Formation (PRF). Les POEC (Préparations Opérationnelles à l'Emploi Collectives) sont financées par les OPCA (Organisme Paritaire Collecteur Agréé) et Pôle emploi devient le financeur principal des formations individuelles courtes (notamment AFPR et POEI). L'Agefiph apporte son financement aux formations suivies par des personnes handicapées.

Domaine de formation	Nombre de stagiaires Femmes	Nombre de stagiaires Hommes	Effectif total
AGROALIMENTAIRE		2	2
BONNES PRATIQUES HYGIENE AGROALIMENTAIRE	7	3	10
CAPA industrie agroalimentaire spécialité OPFPA - charcutier traiteur	5	5	10
CAPA industrie agroalimentaire spécialité OPTIV - boucherie		8	8
CONDITIONNEMENT AGROALIMENTAIRE	6	8	14
CONSERVATION ALIMENTAIRE		1	1
DISTILLATION INDUSTRIELLE	1	2	3
GLACERIE	1		1
LABORATOIRE ANALYSE AGROALIMENTAIRE		1	1
METHODE HACCP (Sécurité alimentaire)	55	30	85
REGLEMENTATION HYGIENE AGROALIMENTAIRE		2	2
TRANSFORMATION CEREALE		1	1
Total général	75	63	138

Sources : Région, Pôle emploi, Agefiph, OPCALIM, OPCALIA

En 2014, 138 demandeurs d'emploi sont entrés dans un cursus de formation préparant à des savoirs en relation avec l'agroalimentaire. Les femmes représentent 54,3 % des demandeurs entrés en formation. Les deux CAPA (les deux formations de la liste précédente préparant à une certification) ont accueilli 18 individus.

Selon Pôle emploi, 72 % des demandeurs d'emploi ayant bénéficié d'une formation en IAA en 2013 et ayant répondu à l'enquête sur les sortants de formation avec financement Pôle emploi ont bénéficié d'un accès à l'emploi (au moins 1 jour de travail) dans les 6 mois qui ont suivi la fin de formation (67 % pour l'ensemble des demandeurs d'emploi, tout type de formation confondu) tandis que 34 % ont bénéficié d'un reclassement (i.e. un retour à l'emploi durable : CDI, CDD de 6 mois ou plus, création d'entreprise) (27 % pour l'ensemble des demandeurs d'emploi, tout type de formation confondu).

Formation des actifs occupés

Les formations financées par OPCALIA

Lors des rencontres régionales sur l'avenir des IAAs de 2013, sur le volet de la formation des salariés, il a été retenu que « les entreprises expriment leur difficulté à libérer un salarié pour la formation dans le cadre de fabrications en flux continu en petites entreprises. De même, elles demandent que l'organisation de la formation puisse être programmée pluri annuellement. »

Selon OPCALIA, les entreprises de l'industrie avicole auront en 2013 formé 485 actifs et engagé ainsi près de 7 885 heures de formation (Cf. tableau ci-dessous). Les bénéficiaires de ces actions de formation étaient à 87,6 % des hommes, 35,9 % des actifs de 45 ans et plus et 39,8 % des 35 – 44 ans. 72 étaient des cadres.

Domaine de formation	Nombre de bénéficiaires	Nombre d'heures prévues
AGRICULTURE - AGROALIMENTAIRE	166	1 837,4
INDUSTRIE - PRODUCTION INDUSTRIELLE	23	213
LOGISTIQUE - TRANSPORT - MAGASINAGE	101	2 968
MANAGEMENT DES HOMMES - MANAGEMENT OPERATIONNEL - LEADERSHIP	24	434
INFORMATIQUE	37	630
LANGUES - COMMUNICATION	9	498
COMMERCE	31	317,6
HYGIENE - SECURITE	88	916
AUTRES	6	70
Total général	485	7 884

Source : OPCALIA Poitou-Charentes - 2013

Il convient de préciser que les formations enregistrées sous l'intitulé « Agriculture – agroalimentaire » portaient essentiellement sur la protection animale en abattoir. D'autres thèmes tels que le secourisme ou les CACES auront concentré les principaux effectifs de formés.

Une étude d'opportunité de création de CQPI⁸ (Certificats de qualification professionnels interbranches) menée par la branche des industries de transformation des volailles a permis de montrer que la création de CQPI serait un dispositif pertinent pour accompagner le maintien dans l'emploi des salariés et l'adaptation aux différentes évolutions rencontrées par l'entreprise et intégrer des salariés dans le but de les fidéliser. Ainsi, 3 certifications vont être adaptées en CQPI (conducteur d'équipement industriel, animateur d'équipe, opérateur de maintenance).

Les formations financées par OPCALIM

Selon OPCALIM, 2 672 actifs ont bénéficié de leur formation en Poitou-Charentes en 2013. 75 025 heures ont ainsi été consacrées à la formation. Les bénéficiaires sont en majorité des hommes (57 %), techniciens ou agents de maîtrise (52 %), âgés entre 35 et 44 ans (32 %).

Le domaine de formation rassemblant le plus de bénéficiaires (557) ainsi que le plus grand volume d'heures réalisées (11 646) est l'agroalimentaire, alimentation. Le secrétariat-bureautique rassemble également un nombre important de bénéficiaires (433) et la comptabilité, gestion un grand volume d'heures (10 960).

⁸ CATALYS Conseil, Branche des Industries de transformation des volailles, Etude d'opportunité et ingénierie de certification CQPI, 2014

Accord régional de développement de l'emploi et de la formation des industries agro-alimentaires 2013 - 2015

Convergences n° 63 - Juin 2015

Les dix principales formations financées par OPCALIM en Poitou-Charentes en 2013

Domaine de formation	Nombre de bénéficiaires	Nombre d'heures réalisées
Agroalimentaire, alimentation	557	11 646
Secrétariat bureautique	433	6 138
Sécurité biens et personnes	276	2 813
Informatique	245	5 009
Ressources humaines	224	7 935
Comptabilité, gestion	208	10 960
Transp., manutent., magasinage	165	4 732
Droit, sciences politiques	154	2 471
Gestion des entreprises	110	4 633
Agronomie et agriculture	105	6 277

Source : OPCALIM

Le plan de formation est le dispositif le plus largement utilisé, il représente 84,8 % des effectifs recensés par OPCALIM, puis suivent le DIF pour 9,2 %, les périodes de professionnalisation (5,2 %) et les contrats de professionnalisation (0,8 %).

OPCALIM rassemble les organisations professionnelles des Industries alimentaires, de la Coopération agricole et de l'Alimentation en détail relevant de 29 conventions collectives. Afin d'adapter et développer des réponses aux besoins de formation des entreprises et des salariés, branches et interbranches, OPCALIM a, au niveau national, offre la possibilité de formation sur près d'une centaine de CQP⁹, dont 34 spécifiques à la coopération agricole, 13 reconnus par toutes les branches des industries alimentaires.

D'un point de vue régional, il est important de souligner que peu d'entreprises mettent en œuvre les CQP, ceci du fait d'un tissu principalement constitué de TPE PME. Cette caractéristique de l'appareil de production, générant une difficulté lorsqu'il s'agit de constituer des groupes en intra, a conduit OPCALIM à proposer à ses adhérents depuis 4 ans un format inter-entreprises pour 2 CQP : Ouvrier Qualifié de Nettoyage industriel et Responsable d'Equipe.

Il est à souligner que la Réforme de la Formation Professionnelle, dont un des enjeux majeurs est la sécurisation des parcours professionnels, met l'accent sur la certification au travers des dispositifs CPF et Période de Professionnalisation. De même, la modularisation des CQP et la certification des modules est en projet au sein d'OPCALIM, ce qui permettra à terme d'imaginer des parcours certifiants sur un moyen terme, et donc une accessibilité au dispositif plus aisée pour les entreprises.

Un recours à la VAE réduit

En 2013 comme en 2012, 5 validations des acquis de l'expérience ont été comptabilisées sur les certifications spécifiques aux métiers de l'agroalimentaire en Poitou-Charentes.

9 - CQP : certificat de qualification professionnelle - <http://www.opcalim.org/cont/Salaries-et-chercheurs-d-emploi/Salaries-en-poste/Acceder-a-la-certification-de-vos-competences/Le-certificat-de-qualification-professionnelle-CQP>

Offres et demandes d'emploi

Remarque

Dans ce paragraphe, les statistiques relatives à l'offre et aux demandeurs d'emploi portent sur un champ moins large que celui couvert par cet accord. A partir de la liste des 29 ROME repérés au sein des entreprises représentées par l'ARIA et Coop de France (tableaux offres et demandeurs d'emploi en annexe), une analyse a été réalisée par Pôle emploi en croisant deux critères : la part pour chaque ROME des offres déposées par des entreprises du secteur IAA (dans la région et en France métropolitaine) et la part pour chaque ROME des demandeurs d'emploi inscrits issus d'entreprises du secteur IAA (dans la région et en France métropolitaine). Suite à cette analyse, 9 codes ROME spécifiques à l'IAA ont été conservés.

Les demandeurs d'emploi

Au 31 mars 2015, Pôle emploi dénombre 3 712 demandeurs d'emploi de catégorie A, B et C, effectifs en augmentation de 2,8 % sur un an. Ce taux est proche de celui constaté un an plus tôt + 2,6 %.

La part des femmes est élevée parmi les DEFM : 59,1 % contre 51 % tous secteurs d'activités confondus.

La répartition des DEFM par catégorie d'âge rejoint celle de l'ensemble des secteurs : les moins de 26 ans représentent 17,1 % des demandeurs (20 % tous secteurs confondus) et les plus de 50 ans, 23,1 % (23,5 % tous secteurs confondus).

Les demandeurs d'emploi sont en majorité qualifiés à un niveau V (53 %).

Le chômage de longue durée est important par rapport à l'ensemble des activités régionales. Ainsi, la part des demandeurs d'emploi de longue durée s'élève à 51,8 % dans l'IAA contre 43 % pour l'ensemble des secteurs.

Les métiers qui concentrent le plus grand nombre de demandeurs d'emploi sont :

- Opérations manuelles d'assemblages, tri ou emballages (2 316)
- Conduite d'équipement de production alimentaire (645)
- Conduite d'équipement de conditionnement (355)
- Abattage et découpe de viande (151)

Ce classement est inchangé sur un an et les effectifs par métiers sont très proches de ceux mesurés à fin mars 2014.

Accord régional de développement de l'emploi et de la formation des industries agro-alimentaires 2013 - 2015

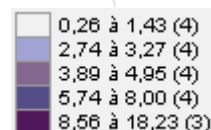
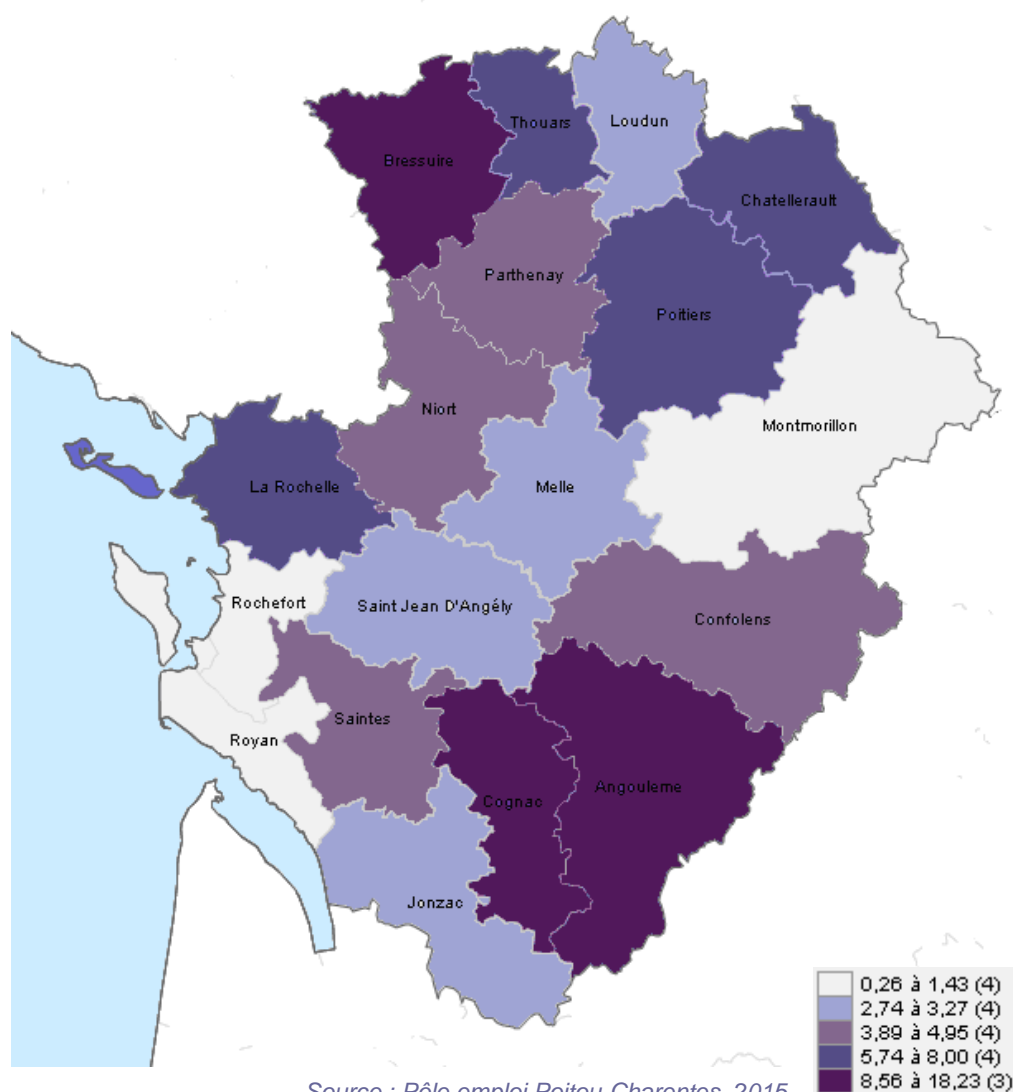
Convergences n° 63 - Juin 2015

Les demandeurs d'emploi au 31 mars 2015

Domaine	Code Rome	Libelle Rome	DEFM (cat A,B et C) au 31 mars 2015	Evolution sur un an	Part des femmes	Part des moins de 26 ans	Part des plus de 50 ans	Part des DEFM de longue durée	Part des niveaux I-II	Part des niveaux III	Part des niveaux IV	Part des niveaux V	Part des « Sans certification »
Management - Etude - hygiène et sécurité	H1505	Intervention technique en formulation et analyse sensorielle	9	Nd.	88,9 %	33,3 %	0,0 %	11,1 %	77,8 %	11,1 %	11,1 %	-	-
	H2504	Encadrement d'équipe en industrie de transformation	59	-3,3 %	27,1 %	3,4 %	44,1 %	50,8 %	13,6 %	11,9 %	28,8 %	25,4 %	20,4 %
Production	A1412	Fabrication et affinage de fromages	19	18,8 %	52,6 %	10,5 %	21,1 %	31,6 %	5,3 %	21,1 %	15,8 %	36,8 %	21,1 %
	A1413	Fermentation de boissons alcoolisées	108	20,0 %	19,4 %	17,6 %	25,0 %	46,3 %	17,6 %	16,7 %	20,4 %	37,0 %	8,4 %
	H2101	Abattage et découpe des viandes	151	3,4 %	9,9 %	12,6 %	13,9 %	37,7 %	2,6 %	2,0 %	6,0 %	39,1 %	50,3 %
	H2102	Conduite d'équipement de production alimentaire	645	5,6 %	50,9 %	17,7 %	21,7 %	48,4 %	2,3 %	6,0 %	16,3 %	52,9 %	22,4 %
	H2912	Réglage d'équipement de production industrielle	50	-2,0 %	6,0 %	24,0 %	28,0 %	46,0 %		14,0 %	26,0 %	58,0 %	2,0 %
	H3301	Conduite d'équipement de conditionnement	355	2,3 %	56,6 %	18,0 %	19,2 %	49,6 %	1,4 %	2,8 %	24,8 %	52,1 %	18,9 %
	H3302	Opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage	2 316	1,3 %	68,8 %	17,3 %	24,1 %	54,7 %	1,1 %	3,0 %	15,5 %	55,7 %	24,7 %
Ensemble des 9 métiers			3 712	2,8 %	59,1 %	17,1 %	23,1 %	51,8 %	2,3 %	4,3 %	16,6 %	53,0 %	23,9 %

Sources : DIRECCTE, Pôle emploi Poitou-Charentes

Répartition sur le territoire des demandeurs d'emploi au 5 janvier 2015 recherchant en particulier les métiers de l'IAA



Les bassins d'emploi où les DE recherchant un métier de l'IAA sont les plus représentés sont ceux de Cognac représentant 18 % de la région (très majoritairement sur les opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage (72 %) et la conduite d'équipement de conditionnement (12 %)), Bressuire représentant 12 % de la région (très majoritairement sur les opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage (70 %) et la conduite d'équipement de production alimentaire (15 %)) et Angoulême représentant 9 % de la région (très majoritairement sur les opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage (63 %), la conduite d'équipement de conditionnement (13 %) et la conduite d'équipement de production alimentaire (11 %)).

Parmi les demandeurs d'emploi recherchant un métier de l'IAA au 5 janvier 2015, 6 % ont une formation dans le secteur de l'IAA. Parmi ces 6 % formés en IAA, 68 % sont diplômés avec la répartition suivante :

Niveau de formation	Répartition par niveau de certification
Niv I – Bac +5 et plus	3 %
Niv II – Bac +3 et +4	7 %
Niv III – Bac +2	15 %
Niv IV - Bac	13 %
Niv V – CAP - BEP	63 %

Source : Pôle emploi Poitou-Charentes, 2015

Convergences n° 63 - Juin 2015

L'offre d'emploi

En 2014, 897 offres ont été publiées à Pôle emploi sur les métiers « spécifiques aux industries alimentaires ».

63,3 % de ces offres sont dites temporaires (de 1 à 6 mois), 15,3 % d'offres occasionnelles (moins de un mois) et 21,4 % d'offres durables (de plus de six mois). Pour la seconde année consécutive, on constate une baisse des offres temporaires et occasionnelles au profit des offres durables.

Les métiers qui recensent le plus grand nombre d'offres :

- Opération manuelle d'assemblage, tri ou emballage (330)
- Conduite d'équipement de production alimentaire (267)
- Abattage et découpe des viandes (99)

Les offres enregistrées en 2014

Domaine	Code ROME	Libellé ROME	Offres d'emploi enregistrées en 2014	% des offres durables	% des offres temporaires	% des offres occasionnelles
Management - Etude - hygiène et sécurité	H1505	Intervention technique en formulation et analyse sensorielle	-	-	-	-
	H2504	Encadrement d'équipe en industrie de transformation	28	78,6 %	17,9 %	3,6 %
Production	A1412	Fabrication et affinage de fromages	10	60,0 %	30,0 %	10,0 %
	A1413	Fermentation de boissons alcoolisées	19	21,1 %	36,8 %	42,1 %
	H2101	Abattage et découpe des viandes	99	19,2 %	48,5 %	32,3 %
	H2102	Conduite d'équipement de production alimentaire	267	22,8 %	59,2 %	18,0 %
	H2912	Réglage d'équipement de production industrielle	62	61,3 %	38,7 %	0,0 %
	H3301	Conduite d'équipement de conditionnement	82	15,9 %	80,5 %	3,7 %
	H3302	Opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage	330	8,8 %	77,9 %	13,3 %
Ensemble des 9 métiers			897	21,4 %	63,3 %	15,3 %

Sources : DIRECCTE, Pôle emploi Poitou-Charentes

Annexes

Périmètre économique de l'observation

Cette note ne tient pas compte des secteurs économiques relevant du commerce de détail ou de la production artisanale de produits alimentaires.

Dans le cadre de cet accord régional, l'observation des industries agroalimentaires de Poitou-Charentes se structure autour de 7 filières, définies à partir de codes NAF suivant :

Filière Viandes	
0162Z	Activités de soutien à la production animale
1011Z	Transformation et conservation de la viande de boucherie
1012Z	Transformation et conservation de la viande de volaille
1013A	Préparation industrielle de produits à base de viande
Filière Lait	
1051A	Fabrication de lait liquide et de produits frais
1051B	Fabrication de beurre
1051C	Fabrication de fromage
1051D	Fabrication d'autres produits laitiers
Filière Fruits et légumes	
1039A	Autre transformation et conservation de légumes
1039B	Transformation et conservation de fruits
Filière Farine et boulangerie industrielle	
1061A	Meunerie
1061B	Autres activités du travail des grains
1071A	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche
1071B	Cuisson de produits de boulangerie
1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation
1073Z	Fabrication de pâtes alimentaires
La fabrication d'aliments pour animaux	
1091Z	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme
Filière Plats préparés et autres produits alimentaires	
1020Z	Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
1052Z	Fabrication de glaces et sorbets
1081Z	Fabrication de sucre
1082Z	Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie
1083Z	Transformation du thé et du café
1084Z	Fabrication de condiments et assaisonnements
1085Z	Fabrication de plats préparés
1086Z	Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques
1089Z	Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.
Filière Boisson (Hors activités cognac)	
1105Z	Fabrication de bière
1107A	Industrie des eaux de table
1107B	Production de boissons rafraichissantes

Accord régional de développement de l'emploi et de la formation des industries agro-alimentaires 2013 - 2015

Convergences n° 63 - Juin 2015

Ensemble des offres d'emploi des 29 ROME du COT IAA en 2014

Domaine	Code ROME	Libellé ROME	Offres d'emploi enregistrées en 2014	% des offres durables	% des offres temporaires	% des offres occasionnelles
Installation et maintenance	I1102	Management et ingénierie de maintenance industrielle	25	76,0 %	24,0 %	0,0 %
	I1302	Installation et maintenance d'automatismes	67	59,7 %	37,3 %	3,0 %
	I1304	Installation et maintenance d'équipements industriels et d'exploitation	483	55,9 %	41,2 %	2,9 %
	I1310	Maintenance mécanique industrielle	65	40,0 %	50,8 %	9,2 %
Management - Etude - hygiène et sécurité	H1206	Management et ingénierie études, recherche et développement industriel	66	81,8 %	18,2 %	0,0 %
	H1210	Intervention technique en études, recherche et développement	43	39,5 %	55,8 %	4,7 %
	H1303	Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel	26	61,5 %	38,5 %	0,0 %
	H1402	Management et ingénierie méthodes et industrialisation	31	87,1 %	12,9 %	0,0 %
	H1403	Intervention technique en gestion industrielle et logistique	47	38,3 %	61,7 %	0,0 %
	H1404	Intervention technique en méthodes et industrialisation	184	52,7 %	45,1 %	2,2 %
	H1502	Management et ingénierie qualité industrielle	97	66,0 %	33,0 %	1,0 %
	H1503	Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle	59	33,9 %	62,7 %	3,4 %
	H2502	Management et ingénierie de production	73	86,3 %	13,7 %	0,0 %
	H2504	Encadrement d'équipe en industrie de transformation	28	78,6 %	17,9 %	3,6 %
Production	A1412	Fabrication et affinage de fromages	10	60,0 %	30,0 %	10,0 %
	A1413	Fermentation de boissons alcoolisées	19	21,1 %	36,8 %	42,1 %
	H2101	Abattage et découpe des viandes	99	19,2 %	48,5 %	32,3 %
	H2102	Conduite d'équipement de production alimentaire	267	22,8 %	59,2 %	18,0 %
	H2912	Réglage d'équipement de production industrielle	62	61,3 %	38,7 %	0,0 %
	H3301	Conduite d'équipement de conditionnement	82	15,9 %	80,5 %	3,7 %
	H3302	Opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage	330	8,8 %	77,9 %	13,3 %
Transport - Logistique - Magasinage	N1101	Conduite d'engins de déplacement des charges	154	14,9 %	70,1 %	14,9 %
	N1103	Magasinage et préparation de commandes	1 338	18,1 %	32,3 %	49,6 %
	N1105	Manutention manuelle de charges	499	10,8 %	59,7 %	29,5 %
	N1301	Conception et organisation de la chaîne logistique	40	87,5 %	12,5 %	0,0 %
	N4101	Conduite de transport de marchandises sur longue distance	1 199	36,4 %	55,5 %	8,1 %
	N4104	Courses et livraisons express	47	44,7 %	55,3 %	0,0 %
	N4105	Conduite et livraison par tournées sur courte distance	447	40,3 %	52,3 %	7,4 %
Installation et maintenance			640	55,5 %	41,1 %	3,4 %
Management - Etude - hygiène et sécurité			654	60,9 %	37,6 %	1,5 %
Production			869	19,6 %	64,8 %	15,7 %
Transport - Logistique - Magasinage			3 724	26,6 %	47,5 %	25,9 %
Ensemble du COT Industries agroalimentaires			5 887	32,5 %	48,2 %	19,2 %

Source : Pôle emploi Poitou-Charentes

Accord régional de développement de l'emploi et de la formation des industries agro-alimentaires 2013 - 2015

Convergences n° 63 - Juin 2015

Ensemble des demandeurs d'emploi des 29 ROME au 31 mars 2015 du COT IAA

Domaine	Code Rome	Libelle Rome	DEFM (cat A,B et C) au 31 mars 2015	Evolution sur un an	Part des femmes	Part des moins de 26 ans	Part des plus de 50 ans	Part des DEFM de longue durée
Management - Etude - hygiène et sécurité	H1206	Management et ingénierie études, recherche et développement industriel	246	2 %	27 %	24 %	13 %	31 %
	H1210	Intervention technique en études, recherche et développement	91	18 %	51 %	41 %	4 %	24 %
	H1303	Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel	48	-2 %	42 %	40 %	10 %	35 %
	H1402	Management et ingénierie méthodes et industrialisation	37	19 %	11 %	14 %	24 %	24 %
	H1403	Intervention technique en gestion industrielle et logistique	45	-8 %	27 %	20 %	24 %	47 %
	H1404	Intervention technique en méthodes et industrialisation	164	7 %	22 %	30 %	16 %	38 %
	H1502	Management et ingénierie qualité industrielle	195	7 %	52 %	13 %	22 %	39 %
	H1503	Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle	202	6 %	61 %	40 %	6 %	37 %
	H1505	Intervention technique en formulation et analyse sensorielle	9	Nd	89 %	33 %	0 %	11 %
	H2502	Management et ingénierie de production	188	13 %	12 %	8 %	37 %	35 %
	H2504	Encadrement d'équipe en industrie de transformation	59	-3 %	27 %	3 %	44 %	51 %
	Production	A1412	Fabrication et affinage de fromages	19	19 %	53 %	11 %	21 %
A1413		Fermentation de boissons alcoolisées	108	20 %	19 %	18 %	25 %	46 %
H2101		Abattage et découpe des viandes	151	3 %	10 %	13 %	14 %	38 %
H2102		Conduite d'équipement de production alimentaire	645	6 %	51 %	18 %	22 %	48 %
H2912		Réglage d'équipement de production industrielle	50	-2 %	6 %	24 %	28 %	46 %
H3301		Conduite d'équipement de conditionnement	355	2 %	57 %	18 %	19 %	50 %
H3302		Opérations manuelles d'assemblage, tri ou emballage	2 316	1 %	69 %	17 %	24 %	55 %
Installation et maintenance	I1102	Management et ingénierie de maintenance industrielle	46	-12 %	0 %	2 %	43 %	54 %
	I1302	Installation et maintenance d'automatismes	137	-1 %	6 %	17 %	14 %	46 %
	I1304	Installation et maintenance d'équipements industriels et d'exploitation	471	14 %	3 %	36 %	20 %	34 %
	I1310	Maintenance mécanique industrielle	153	10 %	0 %	28 %	31 %	39 %
Transport - Logistique - Magasinage	N1101	Conduite d'engins de déplacement des charges	1 097	10 %	4 %	11 %	19 %	46 %
	N1103	Magasinage et préparation de commandes	2 900	11 %	14 %	14 %	21 %	45 %
	N1105	Manutention manuelle de charges	2 086	8 %	10 %	29 %	14 %	42 %
	N1301	Conception et organisation de la chaîne logistique	77	3 %	21 %	6 %	30 %	32 %
	N4101	Conduite de transport de marchandises sur longue distance	2 271	10 %	5 %	7 %	27 %	39 %
	N4104	Courses et livraisons express	83	0 %	27 %	8 %	42 %	54 %
	N4105	Conduite et livraison par tournées sur courte distance	1 883	5 %	9 %	10 %	27 %	44 %
Management - Etude - hygiène et sécurité			1 284	7 %	36 %	24 %	19 %	36 %
Production			3 644	3 %	60 %	17 %	23 %	52 %
Installation et maintenance			807	9 %	2 %	29 %	22 %	38 %
Transport - Logistique - Magasinage			10 397	9 %	9 %	14 %	22 %	43 %
Ensemble du COT Industries agroalimentaires			16 132	7 %	22 %	16 %	22 %	44 %

Source : Pôle emploi Poitou-Charentes

Nd. Effectif inférieur à 5 individus