



**AlloCMonInfo**



**0 800 940 166**

Appel et service gratuits

# Cap sur les Métiers et l'Emploi



Les métiers de l'industrie  
agroalimentaire



# Définition

L'agroalimentaire est un acteur incontournable de notre vie quotidienne. Il transforme les produits agricoles en aliments prêts à consommer (yaourts, jus, plats cuisinés...). En Nouvelle-Aquitaine, cette filière dynamique rassemble des métiers en production, maintenance, qualité et R&D. En complément du cœur industriel, on retrouve aussi une diversité de professions dans des domaines variés comme la gestion, le marketing ou le commerce. Au total, ce sont plus de 80 métiers qui composent la filière. De la machine à l'assiette, chacun joue un rôle clé pour garantir des aliments sûrs et bien faits !

Quelques exemples de métiers...

Conducteur de ligne : il supervise la fabrication des produits sur une ligne automatisée, en respectant les normes d'hygiène.

Technicien qualité : il contrôle la conformité des produits et veille au respect des normes sanitaires.

Technicien de maintenance : il entretient, répare et optimise les machines.

## Le savez-vous ?

**La Nouvelle-Aquitaine se distingue comme l'une des régions françaises les plus dynamiques en matière d'industrie agroalimentaire (3ème région française en nombre d'entreprises).**

Au sein d'une importante variété d'activités, il est à noter que la production de boissons alcooliques distillées figure à la première place grâce notamment à la production de Cognac.

## Conditions de travail

Dans la **production**, on travaille sur des lignes de fabrication pour préparer, cuire, emballer les produits. C'est un travail rythmé, pouvant s'avérer physique, souvent en équipe, où il faut respecter des règles d'hygiène strictes. Le travail s'effectue souvent en journée mais il peut impliquer des horaires décalés (tôt le matin ou la nuit), ainsi que certains week-end et jours fériés). En **maintenance**, on veille au bon fonctionnement des machines. Il faut savoir faire preuve de réactivité car les interventions peuvent avoir lieu à tout moment de la journée.

Dans les métiers de la production et de la maintenance, les conditions de travail sont aujourd'hui plus confortables, avec moins de contraintes physiques.

Le **contrôle qualité, hygiène et sécurité** permet de vérifier que les aliments sont bons à consommer et que les règles d'hygiène sont bien respectées. On réalise des tests, on analyse, on évalue...

En **recherche et développement (R&D)**, on imagine les recettes et les produits de demain. Ce travail de laboratoire plutôt calme, souvent en équipe, permet de laisser parler sa créativité.

## Où exerce-t-on ces métiers ?

Dans des structures réparties sur l'ensemble du territoire régional.

Dans les ateliers de production (abattoirs, usines, boulangeries industrielles...), en laboratoires, dans les centres logistiques mais aussi dans les services de marketing, de commerce etc.

# Salaire net mensuel indicatif (moyen)\*



**Ouvrier qualifié des industries agro-alimentaires** (hors transformation des viandes) :

**1 850 €**

**Pilote d'installation lourde des industries de transformation :**

**2 100 €**

**Ingénieur et cadre du contrôle-qualité :**

**3 500 €**

*Note : A titre indicatif, le SMIC net à temps complet était de 1 218,6 €.*

# Evolutions professionnelles

La formation joue un rôle important dans les évolutions professionnelles. Des opportunités de carrière et des mobilités internes sont souvent possibles tout au long de son parcours professionnel.

Exemple de mobilité possible dans les métiers de la production :



Directeur d'usine

Directeur de production

Chef d'équipe

Conducteur de ligne

# Qui exerce ces métiers ?

Plus de **98 000 professionnel-le-s** en Nouvelle-Aquitaine



1 ouvrier.ère dans près d'1 cas sur 3



Près d'**1 sur 3 est une femme**, la filière s'engage pour encourager leur accès



**90 % de CDI**, presque tous à temps complet

# Recrutement

De façon générale, les **métiers de la maintenance et de l'automatisation** ont beaucoup de mal à recruter sur des postes de techniciens (niveau bac +2/3).

C'est également le cas sur les **métiers de la production**, comme les **postes de conducteur de ligne**.

Quelques **exemples de métiers particulièrement recherchés** :

- ▶ Technicien et agent de maîtrise en maintenance
- ▶ Opérateur de transformation des viandes
- ▶ Conducteur d'installations automatisées



# Compétences recherchées

## Du côté des connaissances et des savoir-faire :

- ▶ Production : maîtriser les machines, les étapes de fabrication et les règles de sécurité.
- ▶ R&D : connaissances scientifiques et du secteur agroalimentaire.
- ▶ Contrôle qualité : normes d'hygiène, outils de contrôle et logiciels.
- ▶ Maintenance : mécanique, électricité, automatisme, diagnostic de pannes.

## Du côté des savoir-être :

- ▶ Rigueur : respecter les procédures et les normes.
- ▶ Adaptabilité.
- ▶ Concentration et résistance physique (importantes en production).
- ▶ Curiosité et créativité (R&D).
- ▶ Réactivité (maintenance).
- ▶ Esprit d'équipe.
- ▶ Management des équipes.



# Les métiers de l'industrie agroalimentaire



**Produire mieux, en innovant, tout en limitant l'impact environnemental : c'est le défi d'une industrie en pleine transformation numérique et écologique.**

- ▶ **Réduire l'impact environnemental** (adaptation des procédés de fabrication, utilisation de matériaux recyclables ou biodégradables, création d'emballages intelligents pour limiter le gaspillage alimentaire, recyclage...).
- ▶ **Plus de technologies** : automatisation, usage d'outils numériques...
- ▶ **Plus de produits innovants** pour répondre aux nouvelles habitudes de consommation : protéines végétales, algues, insectes...
- ▶ **Plus de sécurité et de traçabilité** : données en temps réel, renforcement des contrôles etc.

# Les certifications menant aux métiers



**Le secteur agroalimentaire offre des opportunités d'emploi pour des niveaux allant du CAP au Bac+5.** Les postes en production conviennent à tous les niveaux, tandis que les postes en recherche et développement ciblent principalement les niveaux Bac +2 et plus.

## Du CAP au Bac+5, les formations sont variées :

CAP Opérateur IAA, Bac Pro Pilotage des lignes de production, BTSA Bioqualim, BTS Bioqualité, BUT Génie biologique, diplôme d'ingénieur agroalimentaire...  
En production, les diplômes techniques (maintenance, automatisme) sont très recherchés.

La formation continue permet aussi d'évoluer ou de se reconvertir dans la filière (existence de plusieurs CQP disponibles sur le territoire).

## En savoir plus

Sources : Insee – Recensement de la population 2021. Insee, Transformations de l'agriculture et des consommations alimentaires, 2024. France Travail – Enquête BMO 2025. France Travail, L'industrie agroalimentaire en Nouvelle-Aquitaine, 2024. Site de l'Apecita. Sodim Industrie, Qu'est-ce que l'industrie agroalimentaire ?

Suivez-nous !



[Plus de détails sur le site Cap Métiers](#)

[CMaFormation](#)

[CMonMétier](#)



LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE