

REVUE DOCUMENTAIRE

Octobre 2004

GFE 09

Production alimentaire - Production culinaire

Pour tout renseignement :

CARIF Poitou-Charentes
Centre de documentation

15 rue Alsace Lorraine - 17044 LA ROCHELLE Cedex 1

Tél : 05 46 00 32 48 / 05 46 00 32 56

Mail : documentation@carif.org

Cette revue documentaire est réalisée par le centre de documentation du CARIF Poitou-Charentes. Elle regroupe des références bibliographiques (ouvrages, études, articles), des actualités et une sélection de sites Web. Toutes ces informations sont sélectionnées, validées et analysées par une équipe de documentalistes.

Pour aller plus loin...

✓ Le centre de documentation du CARIF Poitou-Charentes présente un fonds documentaire de plus de 3000 ouvrages, 120 dossiers documentaires et 35 abonnements à des revues spécialisés dans le domaine de l'emploi, de la formation et de l'insertion professionnelle. Il propose des services de consultation, de prêt et de recherches documentaires à la demande.

*✓ Le portail **Emploi Formation en Poitou-Charentes** propose les actualités régionales classées par GFE et par secteurs d'activités, les revues documentaires en téléchargement, mais aussi toutes les actualités de l'emploi et de la formation aux niveaux régional, national et européen, des fiches techniques juridiques, un agenda, une sitothèque...*

<http://www.carif-poitou-charentes.asso.fr>

✓ Les publications du CARIF Poitou-Charentes :

- CARIF Info, la revue mensuelle d'actualités avec ses fiches techniques juridiques et ses Repères thématiques*
- Le répertoire ARES des dispensateurs de formation en Poitou-Charentes*

REVUE DOCUMENTAIRE

Groupe Formation Emploi - GFE 09

Production alimentaire - Production culinaire

1 – DONNÉES GÉNÉRALES, ÉVOLUTION DU GFE

Niveau national p. 3

Niveau régional p. 4

2 – L'EMPLOI – LES MÉTIERS

Données sur l'emploi p. 7

Données sur les métiers p. 7

3 – LA FORMATION

Niveau national p. 10

Niveau régional p. 12

4 – WEBOGRAPHIE p. 13

1 – DONNÉES GÉNÉRALES, ÉVOLUTION DU GFE

Niveau national

La situation des sociétés de l'agroalimentaire s'est détériorée en 2003

Selon l'étude "Agreste primeur" du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, le chiffre d'affaires des entreprises de plus de 20 salariés de l'industrie agroalimentaire française a progressé en 2003, en valeur, de 1,1%, mais le résultat courant, les investissements et l'emploi se dégrade. A prix constants, les ventes stagnent après trois années de croissance. Cette stagnation s'explique par un net ralentissement de la croissance des ménages, l'appréciation de l'euro par rapport à d'autres monnaies et la concurrence accrue d'autres pays sur le marché des exportations de volailles et de vins. Les investissements des entreprises ont baissé d'un peu plus de 4% en 2003, contre 8% dans le reste de l'industrie. L'emploi salarié a fléchi de 0,3% alors que le recul atteint 3% dans les autres entreprises.

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 01/07/2004

Bilan économique 2003 dans les industries alimentaires : bonne résistance dans un contexte difficile

L'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) a présenté, le 25 mai 2004, le bilan économique du secteur en 2003. Principales tendances : une croissance modérée du chiffre d'affaires (+1,6%), une légère hausse du nombre de salariés (+0,3%), une stabilisation des exportations du secteur (-0,3%) et un solde des échanges extérieurs en progression (+8%) après deux années de recul.

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 01/06/2004

Restauration : la baisse de la TVA favorise la création de 40 000 postes

Un plan d'allègement des charges sociales a été signé le 10 mars 2004 avec les sept organisations patronales de la restauration. Une réduction forfaitaire de charges sociales pouvant aller jusqu'à 120 euros par mois et par employé temps plein sera octroyée à compter du 1er juillet et pendant 18 mois. S'agissant des entreprises sans salarié, l'Etat prendra en charge 50 % des cotisations patronales minimales des conjoints collaborateurs.

Les organisations patronales maintiennent que le combat prioritaire reste la baisse de la TVA à 5,5 %.

Un dispositif de suivi sera mis en place afin de s'assurer que l'évolution de l'emploi dans le secteur est en ligne avec l'objectif de 40 000 créations de postes. Par ailleurs, la profession a pris des engagements concrets en matière de revalorisation des bas salaires.

Le Premier ministre a souligné que la baisse des charges dans l'hôtellerie-restauration serait inscrite dans le projet de loi sur l'emploi qui sera présenté au printemps.

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 11/03/2004

Travail temporaire : droit individuel à la formation

Selon la Convention collective 3212 du travail temporaire, le DIF, droit individuel à la formation, vise à permettre à l'intérimaire de construire, à son initiative et avec son agence, un parcours lui permettant d'associer à l'enchaînement des missions des temps de formation voire des temps de validation des acquis.

L'accord du 20 octobre 2000 relatif au droit individuel à la formation des intérimaires est renouvelé pour une durée de 1 an à compter du 1er janvier 2004. En conséquence, cet accord cessera de produire ses effets au plus tard au 31 décembre 2004.

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 05/01/2004

Restauration rapide : classifications, carrière, salaires minimaux

Détail de l'avenant n°34 du 12 juin 2003 à la CCN de la restauration rapide relatif aux salaires et classifications.

ARTICLE : LIAISONS SOCIALES LEGISLATION SOCIALE, n°268, 29 septembre 2003, 4 p.

Réf. CARIF : 5831

Jeunes et métiers de l'industrie : livre blanc réalisé par Jeunesse et Entreprises

L'association jeunesse et entreprises mène des enquêtes régulières auprès des entreprises et des lycéens. Ce livre blanc répond à la question : les jeunes sont-ils intéressés par les activités industrielles et quelle représentation des métiers et des études ont-ils ? Cinq domaines de l'industrie attirent nettement plus les lycéens que les autres branches et ont été analysés en détail en tant que locomotives de l'industrie : l'aéronautique, l'automobile, l'industrie mécanique, l'agroalimentaire, l'électricité/électronique/télécom. Pour chacun de ces secteurs, les résultats détaillés de l'enquête sont suivis d'une analyse d'un grand dirigeant ou d'un directeur de fédération.

Le livre blanc est suivi de la description de quelques initiatives de l'Association Jeunesse Entreprises.

OUVRAGE : JEUNESSE ET ENTREPRISES, 2003, 59 p.

Réf. CARIF : £3120

Mode de gestion de la main-d'oeuvre et difficultés de recrutement dans les métiers de l'hôtellerie-restauration

De tous les domaines professionnels du tertiaire, celui de l'hôtellerie-restauration est le plus fréquemment évoqué aujourd'hui lorsque l'on traite des difficultés de recrutement. Cet ensemble de professions regroupe les cuisiniers, les personnels de salle et les employés de l'hôtellerie. Son emploi a crû, comme l'emploi total, de 5 %, de mars 1997 à mars 2000. Ce dynamisme a dopé la mobilité des salariés : les offres d'emploi enregistrées par l'ANPE et les embauches ont respectivement augmenté au cours de cette même période, de 29 et 23 %. Inversement, le nombre de chômeurs susceptibles de répondre à ces offres a décliné de 15 %. En conséquence, l'hôtellerie-restauration affiche les indicateurs de tension sur le marché du travail les plus élevés du tertiaire, tout particulièrement pour les cuisiniers. Mais ces deux métiers se différencient quant au fonctionnement de leur marché du travail. Le cuisinier est un professionnel diplômé qui, même mobile, reste le plus souvent dans le métier. La famille des employés de l'hôtellerie-restauration est un ensemble plus composite. À côté de professionnels qualifiés travaillant dans les établissements " hauts de gamme ", on trouve un grand nombre de personnes peu qualifiées ou d'étudiants de passage dans cette activité.

ETUDE : PREMIERES INFORMATIONS n° 30.1, DARES, janvier 2001, 7 p.

Réf. CARIF : 5913

Hôtellerie-restauration : la RTT, un plat de plus à la carte

L'hôtellerie-restauration connaît un fort turnover de son personnel ainsi qu'une saisonnalité et des variations d'activité importantes. Face aux difficultés de gestion des compétences et du temps de travail qui en découlent, la profession doit définir une stratégie pour répondre à la fois au jeu concurrentiel et à la réduction du temps de travail. Etude. (résumé d'après la revue).

ARTICLE : TRAVAIL ET CHANGEMENT, n°260, octobre 2000, pp. 17-19

Réf. CARIF : 13796

Dans les industries alimentaires, l'emploi résiste mieux que dans le reste de l'industrie

Fin 1997, les industries alimentaires emploient près de 350 000 salariés. Si l'on y ajoute le volume de travail intérimaire équivalent à 30 000 postes et les salariés des entreprises coopératives, l'effectif total s'établit à environ 400 000 salariés. Sur les vingt dernières années, ce secteur a très largement échappé aux suppressions massives de postes opérées dans le reste de l'industrie. (d'après le résumé de la revue)

ARTICLE : INSEE PREMIERES SYNTHES, n°28.2, juillet 1999, 9 p.

Réf. CARIF : s1863

Niveau régional

Un programme régional Restauration hors domicile

La Région vient de valider la proposition de Programme Régional pour la Restauration hors domicile (RHD) d'un groupe de travail mis en place cet été suite à une rencontre entre la Région et les professionnels de l'agroalimentaire, notamment de la filière viande.

Ce projet de Programme régional pour la RHD comporte trois axes : Education-santé, Valeur ajoutée, Economie, avec, parmi toute une série d'actions d'ordre économique, une formation des professionnels, des entreprises et des donneurs d'ordre au mieux disant et des actions de découverte des métiers en lien avec les professionnels.

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 22/09/2004

Démarche qualité « Signé Poitou-Charentes »

L'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire (Irqua) a mis en place une démarche qualité permettant à certains produits de se prévaloir de l'identifiant « Signé Poitou-Charentes ».

Au total, ce sont aujourd'hui 21 produits qui bénéficient de cette marque régionale, premier palier d'une démarche qualité qui impose aux filières d'écrire leur cahier des charges et de s'y conformer. 47 autres productions régionales ont également engagé la démarche mais, comme l'a signalé le Président de l'Irqua, M. Alain Lebret, lors de l'assemblée générale de l'Institut le 29 juin à Niort, il y a encore trop de filières insuffisamment structurées et qui ont des difficultés à fournir l'effort de promotion nécessaire.

En se présentant comme facilitateur auprès des producteurs et des entreprises de transformation, l'Irqua les appuie lorsqu'ils souhaitent s'engager dans la démarche qualité, visant à apporter un plus qualitatif à leurs produits.

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 30/06/2004

Soutien régional aux industries agroalimentaires

La Région a mis en œuvre sa démarche participative au service de la structuration et de l'animation de la filière des industries agroalimentaires de Poitou-Charentes.

L'industrie des viandes représente une part importante des industries agroalimentaires en région, avec pas moins de 5 900 emplois dans 285 entreprises.

Cette industrie est touchée par les difficultés suivantes :

- des taux de rentabilité parmi les plus bas des industries agroalimentaires,
- des investissements très importants dus notamment aux normes sanitaires et environnementales,
- un besoin important de main d'œuvre qualifiée,
- un faible approvisionnement en région,
- une faible représentation d'industries de seconde transformation (découpe) et une réelle pénurie d'industries de troisième transformation (produits élaborés).

La filière d'abattage est également soumise à une évolution forte se traduisant par une baisse importante du secteur bovin qui a perdu plus de la moitié de son tonnage en 10 ans au bénéfice de l'abattage de porc et de volailles.

Face à cette situation, les professionnels ont souhaité organiser, avec le soutien de la Région, des groupes de travail thématiques visant à identifier les solutions de développement de cette filière autour des sujets suivants :

1. la formation, l'image des métiers, les ressources humaines,
2. le développement de nouveaux produits par l'innovation et le nouveau marché de la restauration hors domicile (RHD),
3. la recherche,
4. l'élevage,
5. les protéines végétales,
6. les outils d'abattage.

Le groupe de travail consacré à la RHD a déjà commencé ses travaux (réunion le 24 juin 2004).

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 27/06/2004

Fermeture de l'usine Candia à Dissay

L'usine Cédillac-Candia de Dissay a arrêté le 5 juin 2004 ses lignes de production. 64 salariés ont été licenciés.

L'usine avait été créée il y a près de 80 ans et était spécialisée dans le conditionnement du lait en briques, de moins en moins recherché par les consommateurs qui préfèrent aujourd'hui le lait en bouteille.

La fermeture de l'usine pose la question de la valorisation de la filière lait de plus en plus fragile dans la région.

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 15/06/2004

Châtelleraut : France Champignon ferme son usine

Le groupe France Champignon, co-leader européen de la transformation et de la commercialisation des champignons, a annoncé la présentation d'un plan de restructuration et de modernisation. La restructuration est indispensable à la survie de la filière, a précisé la direction du groupe, et cela doit passer par une baisse de la capacité industrielle dans la conserve ainsi que par une modernisation des techniques.

Le groupe avait fait l'objet mi-mars d'un accord de prise de contrôle par le fonds d'investissement français Butler Capital Partners (BCP), dernière chance de survie de l'entreprise. Mais cet investissement de 75 millions d'euros en 5 ans, destiné à moderniser la filière champignon, n'a jamais caché un lourd coût social.

Le Directeur des ressources humaines du groupe avait déjà annoncé la fermeture du site de Châtelleraut, 140 salariés, fixée au 31 octobre prochain. Il a précisé que les trois autres sites français de l'entreprise - Thouars (Deux-Sèvres), Beaufort-en-Vallée et Doué-la-Fontaine (Maine et Loire) - ne sont pas menacés.

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 10/06/2004

Action régionale en faveur des abattoirs

Les 14 abattoirs de Poitou-Charentes emploient plus de 4 000 salariés, soit 32% des effectifs de l'ensemble de l'industrie agro-alimentaire de la région.

Ségolène Royal, Catherine Quéré et Jean Grellier ont rencontré le 27 mai 2004, une soixantaine de responsables d'abattoirs et représentants de groupements de producteurs régionaux qui ont souligné leurs grandes difficultés de recrutement, notamment des jeunes et le manque d'attractivité des emplois.

Six pistes de développement ont été envisagées avec la Région comme pilote ou comme partenaire. Parmi celles-ci, l'amélioration de la formation et de l'image de marque des métiers afin d'attirer et de fixer les jeunes, et l'amélioration des conditions de travail pour diminuer la pénibilité des métiers.

Les autres pistes concernent, dans le domaine économique, la recherche dans l'innovation et la qualité, l'orientation de la filière vers la restauration collective, l'adaptation de la production à la demande d'approvisionnement des abattoirs, les cultures de nouvelles protéines végétales et la réalisation d'un état des lieux global pour envisager la réorganisation de la filière.

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 28/05/2004

Carrefour des Métiers de Bouche : la formation est à l'honneur

La septième édition du Carrefour des Métiers de Bouche, qui a eu lieu à Niort du 15 au 19 novembre 2003, a été l'occasion pour les professionnels de faire le point sur le manque de main d'oeuvre récurrent dans le secteur.

On estime en effet que 2000 places sont disponibles dans la région Poitou-Charentes, dont 1 200 uniquement pour la restauration. Déjà lors de la précédente édition du Carrefour, en novembre 2002, le problème avait été soulevé par la profession et la situation n'a, depuis, fait que s'empirer. C'est pourquoi les organisateurs du Carrefour ont souhaité cette année mettre l'accent tout particulièrement sur la formation et l'accompagnement des jeunes, avec la mise en place d'un espace formation. L'objectif était de faire connaître au grand public des métiers qui offrent des débouchés professionnels mais manquent de plus en plus de personnels qualifiés.

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 01/12/2003

Le Pays de Gâtine encourage les porteurs de projets

Le Contrat départemental de développement durable (C3D) signé avec le département des Deux-Sèvres a été à l'origine de plusieurs initiatives pour encourager le développement économique en Pays de Gâtine.

L'une des premières étapes a consisté à repérer cinq pôles d'excellence pour axer les actions de communication : technologies de l'information et de la communication, agriculture et agroalimentaire, mécanique, bois et ameublement et... le domaine artistique.

La création d'un numéro vert unique destiné aux futurs entrepreneurs est également une mesure forte d'incitation et de facilitation de l'initiative économique.

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 24/09/2003

Hôtellerie : création de la commission paritaire régionale de l'emploi et de la formation

L'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie présidera, dès le mois de septembre, une nouvelle structure : la commission paritaire régionale de l'emploi et de la formation. La création de cette commission, qui existe déjà dans 15 autres régions, est accueillie très favorablement par la profession, car elle permettra d'évoquer avec la Région les besoins en formation, la mise à jour des diplômes, la réfection des lycées hôteliers...

La formation est en effet au centre des préoccupations des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration qui souhaitent valoriser ce secteur d'activités aux yeux des jeunes.

C'est dans cette optique que l'UMIH souhaite organiser un Salon des métiers de bouche qui pourrait avoir lieu dès novembre 2004 en alternance avec le Salon déjà existant à Niort.

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 20/05/2003

Contrat d'objectifs - Industries agro-alimentaires et coopératives agricoles "seconde génération" 2000-2006

- section 1 : veille

- section 2 : communication

- section 3 : accompagnement des entreprises dans la gestion prévisionnelle de l'emploi, l'insertion professionnelle, l'adaptation aux évolutions de l'emploi

- section 4 : organiser la formation tout au long de la vie

- section 5 : organisation et pilotage du contrat d'objectifs

Annexes : données de cadrage sur les secteurs d'activité, les entreprises, l'emploi et la formation professionnelle.

PREFECTURE POITOU-CHARENTES, ACADEMIE POITIERS, CONSEIL REGIONAL POITOU-CHARENTES, DRAF, 23 novembre 2001

Réf. CARIF : 5777

Croissance moins rapide qu'au niveau national pour le secteur conseil et assistance

Certaines activités, tel le conseil et assistance, se développent moins dans notre région que sur l'ensemble du territoire.

En revanche, d'autres activités comme l'industrie du bois et du papier particularisent le Poitou-Charentes par leur dynamisme. Les industries agroalimentaires ne sont plus aussi bien positionnées que par le passé mais restent cependant une activité importante pour la région par rapport à l'ensemble du pays.

ARTICLE : INSEE POITOU-CHARENTES DECIMAL, n°217, août 2001, pp. 4-6

Réf. CARIF : 5891

2 – L'EMPLOI – LES MÉTIERS

Données sur l'emploi

L'hôtellerie, la restauration et les cafés, un secteur très spécifique en termes d'emploi et de rémunération

En 2000, l'hôtellerie, la restauration et les cafés ont employé 800 000 salariés dont un tiers travaillait à temps partiel et la moitié moins de six mois chez le même employeur. La part des cadres et chefs d'entreprise salariés est faible, ainsi que celle des professions intermédiaires. La main-d'oeuvre est nettement plus jeune que dans les autres secteurs et aussi plus féminisée, un emploi sur deux étant tenu par une femme. Les rémunérations sont moins élevées que dans les autres secteurs, pour une part en raison de la faible qualification des emplois. Elles sont proches de celles du commerce de détail et des services personnels. (d'après le résumé de la revue)

ARTICLE : *INSEE, PARTAGE*, n°165, avril-mai 2003, pp. 13-14

Réf. CARIF : r1458

Les tensions sur le marché du travail en Poitou-Charentes

Etude ponctuelle des tensions sur le marché du travail en Poitou-Charentes pour les mois d'avril à septembre 2001 et plus particulièrement pour les métiers de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation.

DOSSIER : *DRTEFP POITOU-CHARENTES*, Janvier 2002, 6 p.

Réf. CARIF : 5764

Etude du FAFIH

Etude du FAFIH (OPCA de l'industrie hôtelière) présentant des données chiffrées sur l'emploi et la formation aux niveaux national et régional.

ETUDE : *FAFIH (Fonds national d'assurance formation de l'industrie hôtelière)*, 2002

Réf. CARIF : 5914

Regard sur... les industries alimentaires

Le marché de l'emploi, les formations et les différents métiers dans le secteur des industries alimentaires en France et en Picardie.

ARTICLE : *DIFE, REGARD Sur*, n°24, novembre 2001, pp. 1-8

Réf. CARIF : t445

Tendances de l'emploi en agriculture et agroalimentaire

L'APECITA utilise deux indicateurs pour apprécier les tendances de l'emploi dans l'agriculture et l'agroalimentaire : les offres d'emploi de techniciens et de cadres collectées par le réseau des quinze délégations régionales, les candidats, demandeurs d'emploi ou en activité, ayant une formation ou une expérience dans ces domaines.

OUVRAGE : *APECITA*, mai 1999, 20 p.

Réf. CARIF : £2533

Données sur les métiers

Portraits statistiques des métiers et des qualifications

La rubrique "Statistiques" du site du Ministère de l'emploi, du travail et de la cohésion sociale propose un portrait statistique des métiers et qualifications.

83 fiches métier sont disponibles, elles sont centrées sur les évolutions 1997-2002 ou 1990-2002, avec une mise en perspective de l'évolution globale de l'emploi du métier sur la période 1982-2002.

Sont abordés les thèmes suivants :

- évolution et structure sectorielle de l'emploi
- dimension régionale du métier
- pyramide des âges et féminisation
- formation
- statut des emplois, durée du travail, salaire
- mobilité professionnelle
- chômage et tensions sur le marché du travail

<http://www.travail.gouv.fr>

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – Saisie le : 15/04/2004

Transformation de la farine : Besoins et enjeux pour les entreprises

Cet article revient sur les conclusions d'une étude menée en Poitou-Charentes sur les secteurs des métiers de la transformation de la farine (boulangeries et pâtisseries), préluce au contrat d'objectifs conclu le 23 septembre 2003.

ARTICLE : CARIF INFO, n°193, Février 2004, pp. 10-11

Réf. CARIF : n2045

Hôtellerie, restauration, alimentation

Présentation du secteur de l'hôtellerie-restauration, de l'alimentation, des métiers de bouche développés sous l'angle des métiers et des diplômes.

OUVRAGE : ONISEP, Novembre 2003, 32 p.

Réf. CARIF : £3088

Restauration en Poitou-Charentes : cartes sur table

Afin de mieux cerner les enjeux de la profession, la CRCI, les CCI du Poitou-Charentes, la Région Poitou-Charentes, l'Etat et les professionnels du secteur ont réalisé en 2003 un état des lieux du secteur de la restauration. Celui-ci est le fruit d'une enquête auprès de 3 300 restaurateurs de la région et de 200 visites d'entreprises. Quatre groupes de travail : "formation et apprentissage", "valorisation des métiers", "transmission et reprise d'entreprises" et "accompagnement des projets", ont apporté leurs réflexions complémentaires. Ce document rassemble les principaux chiffres et tendances du secteur de la restauration picto-charentaise et révèle les attentes professionnelles. Le chapitre consacré à la vie du métier regroupe des informations sur l'apprentissage, le recrutement, la formation, les investissements, la cession et la transmission.

ETUDE : CRCI LIMOUSIN-POITOU-CHARENTES, octobre 2003, 28 p.

Réf. CARIF : £3168

Supports de communication sur le secteur agro-alimentaire

L'Association régionale des industries agro-alimentaires (ARIA) et la Fédération régionale des coopératives agricoles Poitou-Charentes (FRCA) ont développé, en 2003, des supports de communication afin de promouvoir l'image des industries agro-alimentaires et des coopératives agricoles, de présenter les formations et les métiers et de mettre en exergue la diversité de ce secteur.

Ces deux structures ont alors édité une chemise et des fiches d'information sur la filière, ses métiers et les centres de formation en région ainsi que des affiches, un stand parapluie, une plaquette et un guide des métiers de l'agroalimentaire.

Cette action s'inscrit dans le cadre du contrat d'objectifs territorial des industries agro-alimentaires et coopératives agricoles de Poitou-Charentes.

Contacts : ARIA - Prahecq : 05 46 35 15 87

FRCA - Poitiers : 05 49 37 88 88

<http://www.carif-poitou-charentes.asso.fr/MASC25/Integration/CARIF/htm/filieres/agro/COT.htm>

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 2003

La socialisation des cuisiniers français : histoire d'un décalage entre formation et emploi

Cette analyse sociologique montre que dans l'exercice de certains métiers, les représentations acquises durant l'enfance et l'adolescence (la socialisation primaire) peuvent rester plus prégnantes que celles acquises dans l'activité professionnelle (la socialisation secondaire).

Ainsi, pour les cuisiniers français, une réputation gastronomique mondiale oriente les familles et les systèmes de formation vers un idéal professionnel élitiste que la majorité des emplois ne permettent pas de réaliser. Cette socialisation domestique et formative paradoxale interdit par anticipation toute réorientation professionnelle contraire à la "norme". Elle favorise l'émergence d'un syndrome nostalgique, plutôt qu'un regard objectif sur la diversité des opportunités de carrière. (D'après le résumé de la revue)

ARTICLE : FORMATION EMPLOI, n°80, octobre-décembre 2002, pp. 17-31

Réf. CARIF : n1854

L'industrie alimentaire

Au sommaire de ce dossier consacré à l'industrie alimentaire :

- un historique ;
- une présentation en chiffres du secteur par l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) ;
- des exemples d'entreprises (William Saurin, Herta, Bonduelle) ;
- les métiers ;
- l'AGEFAFORIA (Fonds d'assurance formation du secteur agroalimentaire). Un encart est consacré à la formation en entreprise ;
- Les IFRIA (Instituts de Formation Régional des Industries Alimentaires) Ile-de-France et Picardie ;
- les industries céréalières et l'ESMC (Ecole Nationale Supérieure de Meunerie et des industries Céréalières) ;
- l'industrie laitière et l'ENILIA (Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires).

ARTICLE : *L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE*, n°195, 3e trimestre 2002, pp. I-XVI

Réf. CARIF : 14621

Bilan sur la filière bio-services : diplômes, insertion, emplois

Cet article fait le bilan sur la filière de formation bio-services. Il aborde ses principales caractéristiques du point de vue des flux d'élèves, des diplômés, des poursuites d'études et de l'insertion professionnelle. Il présente également les emplois qui caractérisent cette filière.

ARTICLE : CPC INFO, n°34, premier semestre 2002, pp. 67-70

Réf. CARIF : f3467

Les bio-industries recrutent pour les métiers de production

Les secteurs des industries agro-alimentaires, de l'industrie pharmaceutique et de l'industrie cosmétique sont les secteurs les plus porteurs en France en terme d'emploi industriel. Le dynamisme de ces industries les positionne au premier plan en terme de recrutement de jeunes pour des emplois de production directe. Les entreprises (tous secteurs confondus) recrutent toujours des jeunes au niveau CAP/BEP. D'autre part, la grande majorité de ces entreprises connaît des difficultés de recrutement du personnel de production et recrutent du personnel à tous niveaux du fait du déficit de jeunes qualifiés au niveau IV sur le marché de l'emploi. L'évolution du niveau de qualification requis en production est certaine et touche tous les métiers. Pour former à ces métiers et répondre aux besoins de l'industrie, les diplômés existent, mais le vivier doit être développé.

ARTICLE : *CPC INFO*, n°34, premier semestre 2002, pp. 63-65

Réf. CARIF : f3466

Rencontres avec les structures d'accueil jeunes

L'Agefaforia et l'Opca2 organisent en 2002 des rencontres de promotion des métiers des secteurs agro-alimentaire et agricole dans le but d'apporter une meilleure image de ce secteur dans les structures d'accueil jeunes, les collèges et les centres de formation.

L'objectif est, à terme, de faciliter le recrutement et fidéliser la main d'oeuvre auprès des entreprises agro-alimentaires et coopératives agricoles.

Cette action s'inscrit dans le cadre du contrat d'objectifs des industries agro-alimentaires et coopératives agricoles du Poitou-Charentes.

Contact Agefaforia Centre Ouest - Chasseneuil du Poitou : 05 49 49 41 50

OPCA2 - Poitiers - 05 49 41 50 10

<http://www.carif-poitou-charentes.asso.fr/MASC25/Integration/CARIF/htm/filieres/agro/COT.htm>

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 2002

3 – LA FORMATION

Niveau national

Une démarche de VAE pour les artisans

45 chambres de métiers proposent d'accompagner des artisans déjà installés dans une démarche de VAE pour huit brevets de maîtrise :

- BM Coiffeur
- BM Mécanicien réparateur auto
- BM Peintre en carrosserie
- BM Pâtissier
- BTM de pâtissier
- BM Menuisier d'agencement
- BM plombier
- BM tailleur de pierre

L'expérimentation menée par l'Assemblée permanente des chambres de métiers (APCM) a démarré au cours du premier trimestre 2004 et sera étendue à une douzaine d'autres titres en 2005. L'APCM ambitionne à l'échéance 2006-2007 de rendre tous ses titres accessibles en VAE.

L'ingénierie de cette opération est entièrement financée par l'APCM, qui s'appuie, en revanche, sur les DDTEFP/DRTEFP pour l'accompagnement des candidats.

En 2005, l'APCM fera un nouvel appel à candidatures auprès de l'ensemble des chambres afin de travailler sur les référentiels, les barèmes et les titres qu'elle souhaite rendre accessible par la VAE.

Pour plus de renseignements : contacter Elisabeth de Dieuleveult, à l'APCM : 01 44 43 10 96.

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 11/05/2004

Analyse de l'offre de formation : définition des typologies de formations de la filière agroalimentaire

Le rectorat et la Direction régionale de l'agriculture et de la forêt (DRAF) Poitou-Charentes ont mis au point en 2003 une étude sur les typologies et les contenus des formations diplômantes des niveaux V et VI de la filière agro-alimentaire. Il était attendu de cette étude une évolution positive de l'offre de formation et une meilleure connaissance réciproque des opérateurs de formation et des entreprises.

Cette action s'inscrit dans le cadre du contrat d'objectifs Des industries alimentaires et coopératives agricoles de Poitou-Charentes.

Contact DRAF - Poitiers : 05 49 03 11 00

Rectorat - Poitiers - E.Larcher : 05 49 54 71 81

<http://www.carif-poitou-charentes.asso.fr/MASC25/Integration/CARIF/htm/filieres/agro/COT.htm>

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 10/03/2004

Hôtels et restaurants (chaînes), restauration publique, restauration de collectivités

Le Fafih est désigné pour assurer la collecte et la gestion des contributions plan de formation, capital temps de formation, et contrats d'insertion en alternance des entreprises exerçant une activité de thalassothérapie.

Accord du 11/12/2003 de la CCN 3003 (BO CC n° 2004/4 du 21/2/2004)

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 23/02/2004

Industries charcutières : avenant sur les certificats de qualification professionnelle

Les organisations patronales et les syndicats de salariés des industries charcutières confirment par un avenant leur volonté de promouvoir la formation professionnelle comme moyen de développement de l'emploi. Un outil de positionnement des compétences des salariés candidats à un CQP est réalisé, sous l'égide de l'AGEFAFORIA, destiné aux entreprises qui mettent en oeuvre une démarche d'évaluation des compétences (démarche " ECIA ").

Avenant n° 1 du 26 mai 2003, BOCC 2003-31

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 02/06/2003

Manager pour faire recette. Hôtellerie et restauration : gérer les ressources humaines pour dépasser la pénurie.

Le secteur hôtellerie-restauration est un des tous premiers employeurs de France. Mais, alors que le secteur se développe et se modernise, les difficultés récurrentes qu'il rencontre en terme d'emploi, la "pénurie", attirent l'attention. Cette étude sectorielle menée par le Lab'Ho, observatoire d'Adecco, s'organise autour de cinq grands thèmes, examinés sous l'angle du constat, puis traités sous forme de pistes d'action :

- le rapport au "Secteur",
- le recrutement,
- l'intégration,

- la formation,
- la professionnalisation.
OUVRAGE : LAB'HO, 2003, 160 p.
Réf. CARIF : £3090

Choisir sa formation professionnelle - Edition 2002/2003

Ce répertoire fait le point sur les filières agriculture, agroalimentaire et environnement. Il informe sur les stages professionnels, sur les cycles de promotion sociale et qualifiant et sur l'offre de formation régionale. Il analyse les principales tendances du marché de l'emploi en agriculture et agroalimentaire en 2001.

OUVRAGE : APECITA, septembre 2002, 359 p.
Réf. CARIF : £2947

Nouveaux facteurs d'évolution, quelles incidences pour les formations sectorielles ?

Huit ans après le CEP mené dans le secteur des industries agroalimentaires, l'Agefatoria a souhaité mettre en perspective les analyses et les préconisations qu'il contenait au regard de nouveaux facteurs d'évolution du secteur. Les résultats de cette étude consistent en une description succincte de principaux emplois sensibles ou emplois cibles concernés par des évolutions fortes à moyen terme dans le secteur, et en une analyse des formations correspondantes à créer.

ETUDE : AGEFAFORIA, mai 2002, 12 p.
Réf. CARIF : 5864

Etats généraux de la formation dans les industries alimentaires

L'AGEFAFORIA et l'ANVIE ont organisé conjointement, le 12 septembre à Paris, les Etats généraux de la formation dans les industries alimentaires. L'objectif était de donner la parole aux responsables d'entreprises, aux chercheurs, experts, ainsi qu'aux branches professionnelles et aux partenaires sociaux du secteur, pour qu'ils puissent débattre de ces enjeux et contribuer à fonder la politique et les actions à mener d'ici 2005. (d'après le résumé de la revue)

ARTICLE : ENTREPRISES FORMATION, n° 128, novembre-décembre 2001, pp. 14-16
Réf. CARIF : £3055

Perspectives d'exportation de la formation française en tourisme, hôtellerie & restauration

Ce rapport traite de l'offre française de formation sur le marché international dans les secteurs tourisme-hôtellerie-restauration. Il dresse le portrait de la situation actuelle, en présentant les différentes formes d'exportation de formation, ses enjeux, les marchés internationaux et la concurrence étrangère ainsi que les forces et les faiblesses de l'offre française. Il propose également diverses recommandations concernant les marchés, la capacité de production et la commercialisation de l'offre.

OUVRAGE : CONSEIL NATIONAL DU TOURISME, janvier 2001, 81 p.
Réf. CARIF : £3016

Emploi et solidarité : les certificats de compétences professionnelles des personnels de la restauration sociale

En octobre 1999, 14 salariés de la restauration collective autogérée par les comités d'entreprises de la RATP, des Aéroports de Paris, du CCAS EDF-GDF et de France Telecom Poitiers, se sont inscrits dans une démarche de formation pour accéder à un titre homologué d'agent de restauration. Un bilan devrait être réalisé fin 2000. Organisme instigateur : OPCA économie sociale : CCFP (centre de coordination de formation professionnelle). Entreprises adhérentes participantes : comité d'entreprise régional RATP, comité d'entreprise Aéroport de Paris, la CCAS EDF-GDF et Association de gestion du restaurant France Telecom de Poitiers.

ARTICLE : ACTUALITE DE LA FORMATION PERMANENTE, n°168, septembre-octobre 2000, pp. 58-60
Réf. CARIF : £3175

Les finalités du CAP en formation d'adultes - L'exemple du secteur agroalimentaire

Cet article relate une expérience vécue dans le secteur agroalimentaire, reflet de l'importance du CAP pour les salariés, à la fois ceux centrés sur le produit et ceux centrés sur le process et le conditionnement.

ARTICLE : CPC INFO, n°31, Second semestre 2000, pp. 49-52
Réf. CARIF : n2115

Aider les PME Agro-alimentaires à s'adapter aux mutations technologiques

Le secteur agro-alimentaire connaît des évolutions très importantes depuis ces dernières années, quelles soient technologiques, réglementaires ou liées aux changements de la demande des consommateurs. L'article dresse un portrait des formations professionnelles de ce secteur et donne des informations pratiques.

ARTICLE : CARIF INFO, n°154, mars 2000, p. 8
Réf. CARIF : n1442

Niveau régional

Accompagnement des entreprises dans la GPE : création d'un « livret d'accueil » pour favoriser l'insertion des nouveaux salariés

Agefaforia et OPCA2 mettent en place des outils d'aide à l'accueil et à l'intégration des nouveaux arrivants dans les entreprises agro-alimentaires et les coopératives agricoles. Après avoir mobilisé et mutualisé les savoir-faire sur l'accueil des stagiaires et des salariés, ils ont diffusé, en 2003, un "Livret d'accueil". Parallèlement, ils sensibilisent les entreprises au tutorat.

Cette action s'inscrit dans le cadre du contrat d'objectifs territorial des industries agro-alimentaires et coopératives agricoles de Poitou-Charentes.

Contact Agefaforia - CHASSENEUIL-DU-POITOU - 05 49 49 41 50

OPCA2 - POITIERS - 05 49 41 50 10

<http://www.carif-poitou-charentes.asso.fr/MASC25/Integration/CARIF/htm/filieres/agro/COT.htm>

ACTUALITES CARIF POITOU-CHARENTES – 2003

4 - WEBOGRAPHIE

Centre international des eaux-de-vie et boissons spiritueuses

<http://www.ciedv.org>

Le site présente les formations régionales, professionnelles et universitaires, du secteur et propose des offres d'emploi.

Sélection dans le site :

Formation : <http://www.ciedv.org/formation.php>

Emploi : <http://www.ciedv.org/emploi.php>

CEREQ

<http://www.cereq.fr/index.htm>

Le site du Céreq propose des productions de statistiques, des recherches, des études et l'accompagnement d'actions. Il formule des avis et des propositions destinés à éclairer les choix en matière de politiques de formation à l'échelon régional, national ou international.

Sélection dans le site :

Les politiques régionales de formation professionnelle 1993/2002 : <http://www.cereq.fr/SiteGSE/GSE.htm>

Portrait statistique des branches professionnelles : <http://mimosa.cereq.fr/wwawp/wwawp.exe/connect/psbweb>

Etudes et recherches : <http://www.cereq.fr/etudesetrecherches.htm>

Educagri

<http://educagri.fr>

Site de la communauté éducative de l'enseignement agricole public français. Les rubriques sont riches et nombreuses : Mieux connaître le système éducatif agricole, Travailler dans l'enseignement agricole, S'informer sur les réseaux et les partenaires, Participer à des actions innovantes et expérimentales, Utiliser des ressources éducatives et documentaires, Accéder à des renseignements pratiques et juridiques.

Sélection dans le site

Descriptif des métiers de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de l'espace rural :

<http://www.educagri.fr/systeme/diplomes/metier/sommaire.htm>

Statistiques sur la formation professionnelle continue :

<http://www.educagri.fr/systeme/formcont/sommaire.htm>

Evolution des effectifs et des filières :

<http://www.educagri.fr/systeme/chiffres/2003/sommaire.htm>

Fédération des bouchers

<http://www.boucherie.com>

France Emballage

<http://www.france-emballage.org>

Site des réseaux de l'emballage français. La rubrique « Chiffres clés » présente des statistiques issues du SESSI. La rubrique « Formations » propose une liste des établissements avec un lien vers leurs sites Web.

Sélection dans le site

Chiffres clés de l'emballage : <http://www.france-emballage.org/chiffres.htm>

Formations : <http://www.france-emballage.org/formations.htm>

La Confiserie et la Chocolaterie

<http://www.chocolatiers.fr/>

Les métiers de crémier et de fromager

<http://www.fromagersdefrance.com/>

Les métiers du dessert

<http://www.lemondedudessert.tm.fr/francprof/accueilmetier.htm>

Metiers industries alimentaires

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

Site de l'AGEFAFORIA s'inscrivant dans le programme de promotion des métiers du secteur des industries alimentaires. Présentation des métiers de l'industrie alimentaire regroupés en sept familles : production, achat / logistique, commercialisation / marketing, entretien / maintenance qualité, recherche & développement et fonctions transversales. La présentation des diplômes est très complète, du CQP au Mastère, huit types de diplômes sont répertoriés. Chaque diplôme est relié avec les fiches métiers correspondantes. De plus, il est possible de consulter les établissements par régions.

ONISEP

<http://www.onisep.fr>

Les fiches métiers de l'Onisep informent sur les métiers (activités, conditions travail, qualités requises, carrière-promotion, débouchés/salaires, se documenter, formations).

Sélection dans le site :

Fiches métiers : http://www.onisep.fr/national/fiches_metiers/html/fiche_metier.htm

Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)

<http://www.umih.fr>

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie est un organisme patronal qui représente les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des cafés et des discothèques. Le site présente notamment des dossiers d'actualités sur l'emploi et la formation, des chiffres clés par secteurs et des informations concernant les différents métiers : la cuisine, le service du restaurant, la réception, le service des étages et le service café-bar-brasserie.

Sélection dans le site :

Dossiers d'actualité Social Emploi Formation : <http://www.umih.fr/dossiers-sommaire.php?idTheme=2>