

ALIMÉTIERS



**Les métiers
de l'alimentation :
pour tous,
utiles à tous**

DOSSIER DE PRESSE AVRIL 2017

1. LE PROGRAMME ALIMÉTIERS

page 4

2. DES MÉTIERS POUR TOUS, UTILES À TOUS

page 6

3. L'ALTERNANCE : UN CONTRAT GAGNANT POUR LES JEUNES ET LES ENTREPRISES

page 7

Les métiers de l'alimentaire sont le reflet d'une passion française ; des emplois de proximité au service des consommateurs, qui ont comme mission commune : nourrir le monde ! Une filière qui regroupe des activités professionnelles variées, avec une offre très diversifiée, qui témoigne d'un véritable savoir-faire et relie les aspirations individuelles aux enjeux collectifs. Afin de sensibiliser les jeunes, ALIMÉTIERS déploie aujourd'hui un dispositif relationnel bâti autour d'une nouvelle signature : « les métiers de l'alimentation : pour tous, utiles à tous ».

“ *Le secteur alimentaire compte une très grande diversité de métiers. Pour y accéder, des formations permettent aux jeunes de s'insérer durablement dans le monde du travail. Il s'agit d'un des rares secteurs d'activité créateur d'emplois, avec une richesse de postes à pourvoir et ce quels que soient les niveaux de qualification !* **”**

Michel KERLING

Président d'OPCALIM

•

Gilbert KEROMNES

Vice-Président d'OPCALIM

ALIMÉTIERS, UNE NOUVELLE CAMPAGNE DE PROMOTION ET DE VALORISATION DES FORMATIONS, DES MÉTIERS ET DES EMPLOIS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Malgré un marché de l'emploi en tension et un taux de chômage qui atteint plus de 25% chez les jeunes, le secteur alimentaire recrute à travers des activités professionnelles variées en France et à l'international. Une véritable école d'excellence à la française, qui compte parmi les plus importants employeurs de France avec **720 000 emplois** en 2016 et **plus de 90 000 postes*** à pourvoir chaque année.

L'enjeu est donc pour le secteur de mieux faire connaître ses offres d'emploi, ses métiers et ses formations (notamment en apprentissage) afin de répondre aux besoins des jeunes et des entreprises. C'est la mission attribuée à ALIMÉTIERS, un programme attractif porté par OPCALIM (cf. à propos), dans le cadre de la convention de coopération conclue avec le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et le Ministère de l'Éducation nationale.

UN NOUVEAU SLOGAN

« ALIMÉTIERS : DES MÉTIERS POUR TOUS, UTILES À TOUS »

Une accroche qui promeut l'accessibilité et la diversité de ces métiers et formations qui font sens !

UNE CAMPAGNE DE SERVICES ET DE PROXIMITÉ POUR TOUCHER LA GÉNÉRATION Y

La campagne 2017 d'ALIMÉTIERS a pour vocation d'aller à la rencontre des jeunes et de leur présenter l'attractivité et l'excellence de ses métiers à travers des formations dans leurs régions, qui leur permettront d'exprimer leur potentiel et leur fourniront une réelle voie d'avenir.

Une campagne qui s'adresse à une jeunesse hyper-connectée, sur-sollicitée, zappeuse mais également participative et avide de se sentir utile via un dispositif à 360°, qui prône le dialogue et le partage.

DES ACTIONS DIGITALES, POUR PLUS DE PROXIMITÉ

• **ALIMÉTIERS.COM** : ergonomique et interactif, ce site propose trois services aux jeunes : découvrir les métiers, choisir une formation, trouver un emploi.

• **ACTIONS DIGITALES : ALIMÉTIERS SUR TWITTER @alimetiers #ALIMETIERS #METIERSPOURTOUS : FACEBOOK / YOUTUBE / LINKEDIN**

ALIMÉTIERS déploie une stratégie conversationnelle renforcée afin de répondre à toutes les questions pratiques des jeunes. L'objectif est de les amener à passer du virtuel au réel.

RENCONTRER LES JEUNES « LÀ » OÙ ILS SONT

• **DANS LES SALONS D'INFORMATION ET D'ORIENTATION :**

Participation à 15 salons à travers toute la France.

• **DANS LES CLASSES AVEC DES VISITES D'ENTREPRISES :**

Organisation de 75 visites d'entreprises pour des classes de collège et lycée afin de montrer par l'expérience du terrain le quotidien des hommes et des femmes qui travaillent dans le secteur.

*Source : Résultats de l'Enquête Nationale « Bilan 2016 et perspectives 2017 du recrutement » réalisée par les Observatoires du secteur alimentaire. Retrouvez tous les résultats de l'enquête sur le site du portail des Observatoires : <http://observatoires-alimentaire.fr>

« ALIMÉTIERS : DES MÉTIERS UTILES À TOUS » DU CONCRET, DE LA PASSION ET DU SENS !

On a tous un lien avec l'alimentation, on en a besoin tous les jours pour vivre. C'est un langage universel synonyme de partage, de convivialité et de plaisir. Et pourtant, on oublie très souvent que les produits que nous consommons chaque jour sont le fruit du travail quotidien d'hommes et de femmes (agriculteurs, industriels, artisans) passionnés par leur métier qui perpétuent partout en France la tradition et inventent aussi l'alimentation de demain.



72 000

entreprises alimentaires de toutes tailles (TPE, PME, ETI, grande entreprise) et de tous secteurs (industrie, artisanat, coopératives)



720 000

salariés implantés partout en France

90 338

personnes ont été recrutées en 2016, dont 66% ayant moins de 30 ans*

19 200

recrutements en alternance en 2016 dont 61% sont des contrats de 2 ans*



58%

des 14-25 ans ont une bonne image des métiers du secteur alimentaire et 77% d'entre eux les perçoivent comme utiles socialement**



59%

des recrutements en 2016, ont été réalisés dans le secteur de la production, suivi par celui de l'achat-commercialisation-vente-marketing (23%)*



14%

des établissements envisagent de recruter en alternance en 2017 et 20% en CDD/CDI*

*Source : Résultats de l'Enquête Nationale « Bilan 2016 et perspectives 2017 du recrutement » réalisée par les Observatoires du secteur alimentaire. Retrouvez tous les résultats de l'enquête sur le site du portail des Observatoires : <http://observatoires-alimentaire.fr>

**Source : Baromètre HARRIS 2017

« ALIMÉTIERS : DES MÉTIERS POUR TOUS » DIVERSITÉ, ACCESSIBILITÉ, PROXIMITÉ & EXCELLENCE

Des métiers de bouche accessibles à tous, grâce à des formations d'excellence, où les apprentis font leurs premières armes.

Le secteur alimentaire recrute à tous niveaux de formation du CAP à BAC +5 en formation initiale, notamment en apprentissage, pour exercer un des 80 métiers dans les domaines de :



Gestion, Finance, Informatique et Communication



Innovation / Recherche & Développement

Olivier, Responsable Recherche & Développement

« Ce qui me plaît par-dessus tout, c'est de faire travailler mon esprit scientifique dans un univers qui évolue continuellement. C'est un métier de passion; imaginer et tester ces nouveaux produits me donnent le sentiment d'avoir un statut privilégié »



Marketing / Vente



Qualité / Hygiène / Sécurité / Environnement



Production / Fabrication



Logistique

Melissa, Charcutière
« J'ai fait un CAP en alternance de deux ans, on m'a formée et surtout on m'a appris à aimer le métier. Ce que j'aime, c'est cet aspect de proximité, faire plaisir aux clients »



Maintenance



Achats

Il y a donc pour chaque jeune des formations et des métiers qui lui correspondent car le secteur alimentaire est :

- Présent partout en France et à l'étranger
- Constitué d'une multitude d'entreprises (industrie, artisanat alimentaire, coopératives) de toutes tailles (TPE, PME, ETI, grande entreprise)
- En capacité de proposer des offres d'emploi

L'APPRENTISSAGE : UN CONTRAT GAGNANT POUR LES JEUNES ET LES ENTREPRISES

QU'EST-CE QUE C'EST ?

L'apprentissage est une voie d'excellence pour décrocher un travail. Des formations en alternance des plus pertinentes, qui permettent d'acquérir une qualification professionnelle et de cumuler compétences théoriques et pratiques exercées en entreprise.

POUR QUI ?

Les jeunes de 16 à 25 ans (ou jusqu'à 30 ans selon les régions) qui souhaitent redonner ensemble de la valeur à l'alimentation.

POURQUOI CHOISIR CETTE VOIE DE FORMATION ?

- Une source de réussite professionnelle qui permet aux jeunes de décrocher plus facilement un emploi à l'issue de leur formation.
- Une voie de découverte et d'intégration dans le monde du travail.
- Une indépendance financière avec des formations qui offrent un premier revenu aux jeunes.

OÙ ET POUR QUELS DIPLÔMES ?

Les formations en apprentissage sont dispensées partout en France dans des CFA (centres de formation d'apprentis) et permettent d'obtenir un diplôme à tous les niveaux de formation, du CAP au Master.

DANS QUELS DOMAINES ?

Tous les domaines du secteur : production et fabrication, logistique, maintenance, achat, marketing et vente, innovation/recherche & développement, qualité/hygiène/sécurité/environnement, fonctions transversales (gestion/finance/informatique/communication).

À propos d'OPCALIM

OPCALIM, est l'organisme paritaire collecteur de la Formation Professionnelle Continue (OPCA) et de la Taxe d'Apprentissage (OCTA) des Industries Alimentaires, de la Coopération Agricole et de certaines branches de l'Alimentation en détail (boulangerie, charcuterie, détaillants et fabricants de la confiserie chocolaterie/ biscuiterie, pâtisserie et

poissonnerie). OPCALIM a pour objectif de rassembler toutes les entreprises afin de mieux répondre à leurs enjeux sur l'emploi, la formation et aux priorités de l'État en renforçant le service de proximité aux TPE/PME, en sécurisant les parcours et trajectoires professionnels, en facilitant l'accès à la formation et en améliorant la lisibilité et l'attractivité du secteur. OPCALIM c'est plus de 200 collaborateurs répartis sur le territoire.

www.opcalim.org

Retrouvez-nous sur
www.alimetiers.com,
sur Facebook, Youtube
et Twitter @alimetiers

#ALIMETIERS
#METIERSPOURTOUS
#APPRENTISSAGE

Pour tout complément d'information, demande de visuels
et montage de sujets, contactez le service presse :

EVENT INTERNATIONAL

Laura Sonnois
01 45 03 80 40
lsonnois@eventinternational.com



Ce programme est mis en œuvre dans le
cadre de la convention de coopération avec le
ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire
et de la Forêt et le ministère de l'Éducation
nationale, de l'Enseignement supérieur et de
la Recherche.