

# 16

# FLASH métiers

Mars  
2019

## LES TÉMOIGNAGES

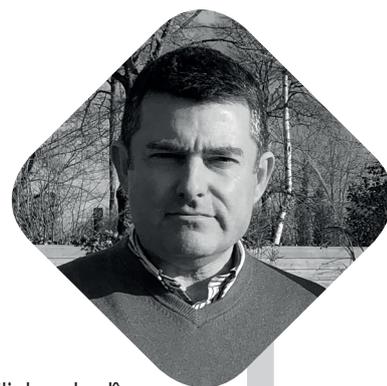
### INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

#### PAROLE D'EXPERT

**Sébastien Dutacq**

**Président de l'Area Normandie**

**Chef d'entreprise « Le Moulin d'Auguste » aux  
Andelys (27)**



« Nous sommes tous consommateurs ! Le produit alimentaire acheté en magasin pour le déjeuner familial ou le dîner entre amis a déjà toute une vie derrière lui. De l'achat des matières premières jusqu'à la livraison du produit fini, la fabrication, et ses différentes étapes, constitue le cœur de métier d'une entreprise agroalimentaire.

En Normandie, la filière agroalimentaire est incontournable avec ses 28 000 emplois\*. Grâce à la richesse de notre territoire, entre terre et mer, nous avons la chance d'avoir un tissu d'entreprises dynamiques, de la PME familiale à la grande entreprise nationale ou internationale en passant par la coopérative.

Développement durable, qualité et innovation font le quotidien de nos entreprises qui proposent actuellement de belles perspectives d'emploi.

Nous rencontrons chaque jour des femmes et des hommes passionnés par leur métier, conducteur/rice de ligne, technicien/ne de maintenance, ingénieur/e recherche et développement, assistant/e qualité, responsable logistique ou encore technico-commercial/e... Les emplois proposés dans l'agroalimentaire sont nombreux, variés, évolutifs, accessibles à tous niveaux et par différentes voies de formation.

Nos métiers ont évolué, ils ont de l'avenir, alors prenez le temps de les découvrir ! »

\* Dont environ 3 000 intérimaires.



## TÉMOIGNAGE PROFESSIONNEL

### Aurélie Vialard, Responsable recherche et développement (R&D)

Quel est votre métier ? En quoi consiste votre fonction/mission au sein de votre entreprise ?

Je suis responsable R&D à La Normandie, une entreprise normande spécialisée dans la transformation de produits carnés en ration individuelle pour animaux domestiques implantée à Vire. J'ai la responsabilité de quatre personnes (ingénieurs et techniciens) et nos missions sont de répondre aux demandes des clients et aux besoins des animaux tout en composant avec les contraintes de l'usine. Avec mon équipe, je cible le besoin exprimé et non exprimé de nos clients, les conseille et élabore les formules adaptées tout en veillant au respect des nécessités nutritionnelles et au goût des chiens et chats. Je veille à l'adéquation entre les produits développés et la stratégie, court terme et long terme, de l'entreprise et participe à la promotion de l'innovation au sein du comité de direction. L'approche financière est clef et nécessite une maîtrise du coût de formule, et de son impact sur le coût de production. De même, la prise en compte de la réglementation française, européenne et mondiale est indispensable. Il faut aussi rédiger les descriptifs techniques, nutritionnels, légaux, et marketing scientifiques. Je participe également à l'amélioration continue au sein de l'usine en apportant une aide via notre expertise sur les ingrédients, les matières premières et les process. Enfin, je réalise une veille en rencontrant les fournisseurs de matières premières, de matériel et de process, et participe à des séminaires techniques et scientifiques.

Quel est votre parcours ?

Je suis titulaire d'un DUT Génie biologique et d'un Master en Qualité et conception des produits alimentaires de l'IUP Agroalimentaire de Caen (maintenant Esix). Suite à mon stage de fin d'études à La Normandie, j'y ai débuté en tant que coordinatrice qualité pendant quatre ans, puis chef d'équipe et responsable opérationnel de production posté pendant quatre autres années, puis deux ans en tant que chef de projet et enfin responsable R&D depuis 2013.

Pourquoi avez-vous fait le choix de ce métier ?

Les opportunités se sont présentées et ce métier rassemble ce que j'aime : le travail d'équipe, la pluridisciplinarité et la transversalité. Ce métier nécessite également un apprentissage et une remise en question permanente ainsi qu'une ouverture obligatoire au monde extérieur.

Pour quelles raisons le secteur de l'agroalimentaire vous a-t-il séduit ?

J'ai toujours aimé la biologie, l'industrie, visiter des usines et je voulais un métier de terrain. Pour moi l'agroalimentaire rassemble ces atouts.

Quelles sont les qualités nécessaires, selon vous, pour exercer dans ce secteur ?

Il faut un solide bagage technique et scientifique, être pédagogue et diplomate, avoir un bon esprit d'analyse et savoir s'organiser. Il faut aussi de l'humilité, de la ténacité et du courage. C'est un milieu dur où les horaires sont décalés, une industrie brute, parfois salissante, mais avec un large champ des possibles car les filières sont nombreuses.

Être une femme est-il un avantage ou une difficulté dans ce secteur ?

Ni l'un ni l'autre. Tout dépend cependant de la filière et de la direction de l'entreprise. Dans le cas de La Normandie, la direction a toujours eu un discours et des actions d'égalitarisme, ce qui s'est ressenti dans la culture et le comportement de mes collègues. Il faut cependant avoir un caractère trempé et ne pas hésiter à mettre la main à la pâte si nécessaire. Je pense que c'est par nos compétences et nos actions que nous gagnons le respect. Cependant, il ne faut pas non plus chercher à ressembler à un homme, une femme peut apporter une autre vision dans une organisation : gestion des conflits différente, sensibilité aux risques, qui amènent un équilibre dans l'entreprise.

Avez-vous réalisé des actions, dans l'exercice de votre métier, pour asseoir votre position en tant que femme ?

Je n'ai justement jamais eu le sentiment d'être différente de mes collègues masculins en matière de compétences. J'ai donc agi sans me poser cette question. Prendre la pelle pour peser des foies de porc, porter des sacs de 25 kg, conduire un chariot élévateur ou des machines de production, je l'ai fait sans demander de l'aide... et bien souvent, ce sont les collègues qui m'en proposaient. Néanmoins, il est vrai que j'ai pu, parfois, sentir un léger a priori de la part de certains hommes qui ne me connaissaient pas, mais il est amusant de voir le changement d'attitude une fois les premières minutes de conversations techniques passées.

## En BTSA Sciences et technologies des aliments



**Quel est votre parcours de formation, quelle formation suivez-vous actuellement ?**  
Après un cursus général, j'ai passé un Bac Sciences et technologies de laboratoire (STL) à Cherbourg que j'ai obtenu, avec mention, en juillet 2018. Puis j'ai postulé au BTSA Sciences et technologies des aliments (STA) spécialités Aliments et processus technologiques de Saint-Lô, en apprentissage. La première condition pour obtenir cette formation est d'avoir trouvé une entreprise. Pour cela mes enseignants m'ont suggéré de m'adresser à Cargille (entreprise américaine qui fabrique des agents de texture : gélifiants, épaississants et stabilisants). Depuis septembre 2018, j'y travaille au service recherche et développement et non en production contrairement à la majorité de mes camarades de promotion.

**Pour quelles raisons avez-vous fait le choix de ces études ?**  
J'aime beaucoup travailler de mes mains et faire la cuisine. Dans l'agroalimentaire on fait à manger mais en grande quantité, c'est cela qui m'a initialement attiré. J'ai été définitivement séduit par l'ambiance de travail dans l'agroalimentaire et la manipulation des données de laboratoire lors de mon stage de troisième que j'ai réalisé en laboratoire d'analyse chez Les Maîtres Laitiers du Cotentin. Puis, j'ai découvert la filière STA en allant aux journées portes ouvertes de Saint-Lô Thère. Initialement intéressé par la formation Analyses biologiques et biotechnologiques (Anabio-tech), je me suis finalement tourné vers le BTSA STA principalement pour deux raisons : je voulais découvrir autre chose que les techniques de laboratoire dans ce secteur et le BTSA STA, proposé en apprentissage, m'offrait une perspective plus rapide d'autonomie et d'indépendance.

**Quel est votre projet professionnel, quel métier souhaitez-vous exercer ?**  
J'ai pour objectif d'ouvrir une brasserie artisanale. Ce projet me motive énormément, me pousse à réussir et à poursuivre le plus loin possible mes études. Pour ouvrir cette entreprise il faut que les banques me fassent confiance et, plus j'aurai de diplômes, plus elles m'ouvriront leurs portes.

**Quels sont, selon vous, les atouts nécessaires pour exercer ce métier ?**  
A mon avis, deux atouts sont nécessaires : la persévérance car, pour monter sa propre activité, il faut tout faire tout seul, et l'amour du métier car il faut aimer ce que l'on fait pour réussir. Il faut également beaucoup de patience pour mener à bien un tel projet.

**Quels arguments pourriez-vous donner à des jeunes pour les inciter à choisir la même voie que vous ?**  
Pour s'engager dans l'agroalimentaire, il faut aimer les métiers de bouche et aimer transformer les produits agricoles. Il est essentiel de bien se renseigner sur la nature des métiers et les débouchés de sa formation afin de savoir dans quoi on s'engage.

