

L'industrie alimentaire compte plus de 400 000 salariés en France. Faisant d'elle le premier secteur industriel français et européen par ses effectifs et son chiffre d'affaire. Une industrie qui manque même de main-d'œuvre car les dépenses alimentaires des consommateurs ne cesseront jamais ! Si ce monde vous intéresse alors rejoignez l'une des 8 grandes familles de ce secteur : l'industrie de la viande, l'industrie laitière, l'industrie sucrière, la fabrication de produits alimentaires élaborés (fruits, légumes, poissons, etc.), la fabrication de produits à base de céréales (farine, pain, semoules, pâtes, etc.), la fabrication d'huiles, de corps gras et de margarines, la fabrication de produits alimentaires divers (chocolat, café, thé, sauces, desserts, etc.) ou encore la fabrication de boissons et alcools !

Les métiers les plus recherchés

De nombreux métiers très différents les uns des autres existent dans l'industrie alimentaire. Que vous ayez un diplôme ou non, vous pourrez trouver un métier qui vous plaît et correspond à vos envies professionnelles. En effet une large palette de métiers existe, avec de réelles perspectives d'évolution à la clé, et peinent parfois à recruter. Quelques exemples de métiers :

- **dans la production** : conducteur de ligne, opérateur de transformation des viandes, conducteur d'installations automatisées, boucher, etc. ;
- **dans la maintenance et l'automatisation** : technicien de maintenance et chef de projet et automaticien ;
- **mais encore** : préparateurs de commande, acheteurs, responsables et coordinateurs logistiques, contrôleurs qualité...

Les formations pour rejoindre l'industrie alimentaire

De nombreux CAP existent et correspondent aux différents métiers cités précédemment (logistique, production, maintenance, qualité...). Et si vous êtes bachelier, vous pourrez vous lancer dans les BTSA industries agroalimentaires, les DUT qualité, logistique industrielle et organisation (ex : organisation et génie de la production), DUT génie biologique option industries alimentaires et biologiques, DUT génie du conditionnement et de l'emballage.

Pour davantage d'informations, renseignez-vous sur le site ania.net.

[Et si vous avez besoin d'un accompagnement dans votre démarche, n'hésitez donc pas à contacter la Mission Locale d'Aubervilliers.](#)