

# Accord du 21 janvier 2020 relatif aux certifications éligibles à la Pro-A dans diverses branches du secteur alimentaire

## Entre les soussignées :

### Les organisations d'employeurs ci-dessous,

#### ▪ Au titre des branches des Entreprises et industries Alimentaires :

- Association des Brasseurs de France
- Association des entreprises des glaces
- Association des entreprises de produits alimentaires élaborés (ADEPALE)
- Association nationale de la meunerie française (ANMF)
- Boissons Rafraichissantes de France (BRF)
- Chambre syndicale française de la levure
- Comité français de la semoulerie industrielle
- Comité national des abattoirs et ateliers de découpe de volailles, lapins et chevreaux (CNADEV)
- Confédération nationale de la triperie française (CNTF)
- Culture Viande Les entreprises françaises des viandes
- FEDALIM pour le compte de :
  - Fédération des industries condimentaires de France
  - Syndicat de la chicorée de France
  - Syndicat du thé et des plantes à infusion
  - Syndicat national des fabricants de bouillon et potages
  - Syndicat national des transformateurs de poivres, épices, aromates et vanille
- Fédération des entreprises de boulangerie et pâtisserie françaises
- Fédération Française des industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viandes
- FedeV Les métiers de la viande
- Fédération française des industries avicoles (FIA)
- Fédération nationale de l'industrie laitière (FNIL)
- Fédération nationale des eaux conditionnées et embouteillées (FNECE).
- Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires (FNEAP)
- L'Alliance 7 et ses syndicats
- L'Alliance 7 pour le compte du Comité français du café
- Syndicat de la rizerie française
- Syndicat des Entreprises des Glaces et Surgelés
- Syndicat des industriels fabricants de pâtes alimentaires de France (SIFPAF)
- Syndicat national des Industriels de la nutrition animale (SNIA)
- Syndicat national des industriels et professionnels de l'œuf (SNIPO)
- Syndicat national des entreprises de travail à façon des viandes (SYNAFAVIA)
- Syndicat national des fabricants de sucre (SNFS)
- Union syndicale nationale des exploitations frigorifiques

#### ▪ Au titre de la Coopération Agricole et familles associées :

- Coop de France (V branches, bétail et viande, métiers du lait et Vignerons coopérateurs)
- Coop de France pour le compte de :
  - FELCOOP
  - SNCIA
  - FESTAL
  - Fédération nationale des déshydrateurs
  - Fédération Nationale des Distilleries Coopératives Viticoles
- France Conseil Elevage
- Conseil National du réseau CER France

#### ▪ Au titre du commerce agricole :

- Fédération du Négoce Agricole (FNA)
- Association Nationale des entreprises d'Expédition-Exportation de Fruits Et Légumes (ANEEFEL)
- Fédération Nationale des syndicats et négociants en Pommes de terre et légumes en gros (FEDEPOM)
- Fédération Française des Commerçants en Bestiaux (FFCB)

D'une part,

Et,

*[Handwritten signatures and initials]*

Page 1 sur 33

Les organisations syndicales de salariés représentatives dans une ou plusieurs branches des industries alimentaires, de la coopération agricole et des services associés et du commerce agricole, ci-dessous,

▪ **Au titre de la CFDT**

Fédération Générale Agroalimentaire (FGA-CFDT)  
Fédération des Services (CFDT – services)

▪ **Au titre de FO**

Fédération Générale des Travailleurs de l'Agriculture, de l'Alimentation, des Tabacs et des activités annexes  
Force Ouvrière (FGTA-FO)

▪ **Au titre de la CFE-CGC**

Fédération Nationale Agroalimentaire (CFE-CGC Agro)  
Syndicat National de la Coopération Agricole (SNCOA-CFE-CGC)

▪ **Au titre de la FNAF-CGT**

Fédération Nationale Agroalimentaire et Forestière (FNAF-CGT)

▪ **Au titre de la CFTC**

Fédération des Syndicats CFTC Commerce, Services et Force de Vente (CFTC-CSFV)  
Fédération CFTC de l'Agriculture (CFTC-Agri)

▪ **Au titre de l'UNSA**

Union Nationale des Syndicats Autonomes Agriculture et Agro-alimentaire (UNSA-2A)

conviennent de ce qui suit :

**Préambule :**

Les parties signataires soutiennent le développement de la formation continue par les dispositifs de formation par l'alternance tels que le contrat de professionnalisation et la reconversion ou la promotion par l'alternance (Pro-A). Leur ambition est d'accompagner les salariés concernés dans leur parcours professionnel et de faciliter l'accès à tous les dispositifs de formation dont la Pro-A.

Conformément à l'article L. 6324-3 du code du travail, les partenaires sociaux souhaitent, à travers la Pro A, encourager l'évolution professionnelle et la montée en compétence des salariés du secteur alimentaire. Ce dispositif constitue un levier incontournable de sécurisation des parcours professionnels favorisant le développement des compétences, la promotion sociale des salariés touchés par le risque d'obsolescence de leurs compétences face aux évolutions technologiques

Le présent accord définit en annexe la liste des certifications professionnelles éligibles à la Pro-A ainsi que les éléments justifiant le choix des certifications retenues.

Il s'applique à toutes les entreprises quelle que soit leur taille et il ne prévoit pas de disposition spécifique aux entreprises de moins de 50 salariés.

**Article 1<sup>er</sup> – Champ d'application**

Le champ d'application du présent accord est multibranches. Il est applicable à toutes les entreprises visées ci-après, relevant du champ d'application des CCN suivantes :

▪ **Au titre des industries alimentaires :**

CCN 3026 - Sucrerie, sucreries - distilleries et raffineries de sucre (IDCC : 2728)

CCN 3060 - Métiers de la transformation des grains (IDCC : 1930)

CCN 3092- Industrie des produits exotiques (IDCC : 506)

CCN 3102- Boulangerie Pâtisserie Industrielle (IDCC : 1747)

CCN 3111 - industries de la transformation des volailles (IDCC : 1938)

CCN 3124 - Industries laitières (IDCC : 112)

CCN 3125 - Industries Charcutières (IDCC : 1586)

CCN 3127 - Industries de produits alimentaires élaborés (IDCC : 1396)

CCN 3178- Exploitations frigorifiques (IDCC : 200)

CCN 3179 - Entreprises de l'industrie et des commerces de gros des viandes (IDCC : 1534)

CCN 3184 - Centres immatriculés de conditionnement, de commercialisation et de transformation des œufs et des Industries en produits d'œufs (IDCC : 2075)

CCN 3247 -Activités de production des eaux embouteillées, boissons rafraichissantes sans alcool et de

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including names like AD, VA, ZY, DB, LW, MV, BL, JH, MJB, DC, W, ME, SE, GN, and others.

bières (IDCC : 1513)

CCN 3294- Industrie des Pâtes alimentaires sèches et du couscous non préparé (IDCC : 1987)

CCN 3384 - 5 Branches des industries alimentaires diverses (IDCC : 3109)

▪ **Au titre du commerce agricole :**

CCN 3165 - Entreprises du négoce et de l'industrie des produits du sol, engrais et produits connexes (IDCC 1077)

CCN 3233 - Expédition et exportation de fruits et légumes (IDCC 1405)

▪ **Au titre de la coopération agricole :**

Les coopératives agricoles, les SICA et les filiales de droit commun des organismes précités dès lors qu'elles relèvent de l'article L722-20-6°, 6° bis, 6° ter, 6° quater, du code rural, les organismes Conseil Elevage et les Associations de gestion comptable fédérées par le réseau CER France, à l'exception des coopératives d'utilisation de matériel agricole (CUMA) et leurs unions.

**Soit en particulier, les entreprises relevant du champ d'application des CCN suivantes :**

CCN 3264 - teillage du lin, coopératives agricoles et SICA (IDCC 7007)

CCN 3604 - Caves coopératives viticoles (IDCC 7005)

CCN 3607 - Conserveries coopératives et SICA (IDCC 7003)

CCN 3608 - Coopératives agricoles et laitières (IDCC 7004)

CCN 3611 - Contrôle laitier (IDCC 7008)

CCN 3612 - Coopératives et sociétés d'intérêts collectif agricole bétail et viande (IDCC 7001)

CCN 3614 - Fleurs, fruits et légumes, pommes de terre : coopératives agricoles, unions de coopératives agricoles et SICA de fleurs, de fruits et légumes et de pommes de terre (IDCC 7006)

CCN 3616 - Coopératives agricoles et de céréales, de meunerie, d'approvisionnement, d'alimentation du bétail et d'oléagineux (IDCC 7002)

CCN - Centres de gestion agréés et habilités agricoles (IDCC 7020)

CCN - Sélection et reproduction animale (IDCC 7021)

CCN - Distilleries viticoles (coopératives et unions) et distillation (SICA) (IDCC 7503)

CCN - Entreprises agricoles de déshydratation (IDCC 7023)

CCN - Coopératives fruitières fromagères des départements de l'Ain, du Doubs et du Jura (IDCC 8435)

**Article 2 –Reconversion ou promotion par l'alternance (Pro-A)**

La reconversion ou la promotion par alternance a pour objet de permettre au salarié de changer de métier ou de profession, ou de bénéficier d'une promotion sociale ou professionnelle par des actions de formation ou par des actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience.

Confortées par les travaux des observatoires paritaires et des branches du secteur alimentaire, les parties signataires ont identifié les évolutions des métiers et les compétences attachées aux activités du secteur alimentaire. Elles constatent que certaines activités sont en tension et que parallèlement de nouvelles compétences émergent rendant nécessaire un accompagnement du changement par la formation.

La Pro-A peut permettre l'acquisition du socle de connaissances et de compétences mentionné aux articles L. 6121-2, L. 6324-1 et L. 6323-6 du code du travail.

Elle vise les salariés en contrat à durée indéterminée, et les salariés bénéficiaires d'un contrat à durée indéterminée conclu en application de l'article L. 5134-19-1 du code du travail, notamment les salariés dont la qualification est insuffisante au regard de l'évolution des technologies ou de l'organisation du travail.

La reconversion ou promotion par l'alternance concerne les salariés placés en position d'activité partielle, ou ceux dont la qualification est inférieure ou égale à un niveau de qualification sanctionné par une certification professionnelle enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), conformément aux évolutions législatives et réglementaires.

Les actions de formation éligibles à la Pro-A sont :

- Celles qui visent à l'acquisition du socle de compétences (CLEA) ;
- Celles identifiées comme étant prioritaires par le présent accord multibranches et enregistrées au RNCP. Dans ce cadre, la VAE est éligible.

Les actions de reconversion ou de promotion par alternance sont effectuées pendant le temps de travail. Elles donnent lieu au maintien par l'employeur de la rémunération du salarié.

L'annexe I au présent accord identifie, conformément à l'article L.6324-3 du code du travail, les formations certifiantes éligibles à la Pro-A par grandes fonctions (production, maintenance, logistique, innovation R&D, qualité hygiène sécurité sureté environnement, commercialisation, support) pour le secteur alimentaire. L'annexe 2 développe les arguments ayant conduit à l'identification des métiers en tension ou en mutation, et à l'obsolescence de leurs compétences.

DD VA 27 JP SR BS NU MP FT DB AD DC W? JB AE JC OR ALLG-  
ANJP

La liste des certifications éligibles est susceptible d'évoluer sur propositions des CPNEFP des branches signataires et, le cas échéant, de l'instance de coordination des CPNEFP du secteur alimentaire.

**Article 3 – Entrée en vigueur et durée**


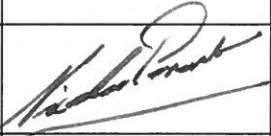


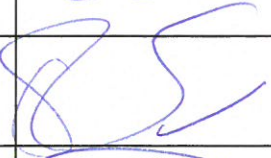
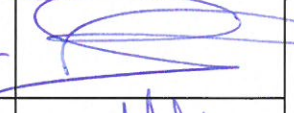
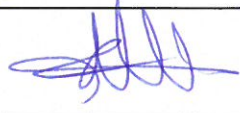

Le présent accord entrera en vigueur le lendemain de la publication de son arrêté d'extension au Journal Officiel de la République, et pour une durée déterminée de 5 ans.  
A l'issue de cette période, l'accord cessera de produire effet.

**Article 4 – Dépôt et extension**

Le présent accord fera l'objet des formalités légales de dépôt. Son extension sera demandée conformément à l'article L.2261-15 et à l'article D.2231-2 et suivants du code du travail.

Fait à Paris, le 21 janvier 2020

**Au titre des branches des entreprises et industries alimentaires :**



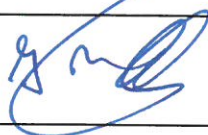
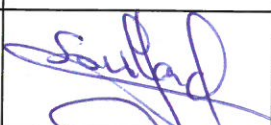
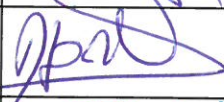

| Organisation   | Nom          | Signature   |
|--|--------------|---|
| Association des brasseurs de France  | SIZART       |    |
| Association des entreprises des glaces   |              |   |
| Association des entreprises de produits alimentaires élaborés (ADEPALE)                        | N. Penarhoat |  |
| Association nationale de la meunerie française (ANMF)  | Le Guivel    |  |
| Boissons Rafraichissantes de France (BRF)  | LE NOING     |  |
| Chambre syndicale française de la levure   | DION DORE    | DDORE   |
| Comité français de la semoulerie industrielle  | CS Setaf     |  |
| Comité national des abattoirs et ateliers de découpe de volailles, lapins et chevreux (CNADEV) | B. quinhon   |  |
| Confédération nationale de la triperie française (CNTF)  | BELARBIA     |  |
| Culture Viande Les entreprises françaises des viandes  | PECQUEUR     |  |

DD 27  
VA AG  
cuq  
ni  
Page 4 sur 33  
BC  
MP  
MJB  
DL  
ig  
R  
jmb  
W  
ALLG

|   |                            |  |
|---|----------------------------|--|
| FEDALIM pour le compte de : <ul style="list-style-type: none"> <li>Fédération des industries condimentaires de France</li> <li>Syndicat de la chicorée de France</li> <li>Syndicat du thé et des plantes à infusion</li> <li>Syndicat national des fabricants de bouillons et potages</li> <li>Syndicat national des transformateurs de poivres, épices, aromates et vanille</li> </ul> |                            |  |
| Fédération des entreprises de boulangerie et pâtisserie françaises  | L. ARSE<br>No P. 10-10-15  |  |
| Fédération française des industries avicoles (FIA)  | P. GUILLOT<br>No V. ELGOSI |  |
| Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viandes   | F. TILH                    |  |
| FEDEV Les métiers de la viande  | P. Y. HENRY                |  |
| Fédération nationale de l'industrie laitière (FNIL)   | J. MOREAU                  |  |
| Fédération nationale des eaux conditionnées et embouteillées (FNECE).   | LE NOING                   |  |
| Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires (FNEAP)   | No A. ELWI                 |  |
| L'ALLIANCE 7 et ses syndicats   | C. Debesse                 |  |
| L'ALLIANCE 7 pour le compte du Comité français du café  | C. Debesse                 |  |
| Syndicat de la rizerie française  |                            |  |
| Syndicat des Entreprises des Glaces et Surgelés   |                            |  |
| Syndicat des industriels fabricants de pâtes alimentaires de France (SIFPAF)  |                            |  |
| Syndicat national des industriels de la nutrition animale (SNIA)  | Stéphane TRADET            |  |
| Syndicat national des industriels et professionnels de l'œuf (SNIPO)  | Y. Vergne                  |  |
| Syndicat national des entreprises de travail à façon des viandes (SYNAFAVIA)  | No HENRY                   |  |



**Au titre des organisations syndicales de salariés représentatives dans une ou plusieurs branches signataires :**

| Organisation   | Nom                     | Signature   |
|--|-------------------------|---|
| Fédération Générale Agroalimentaire (FGA-CFDT)   | DUBOIS. A               |    |
| Fédération des Services (CFDT - Services)  |                         |   |
| Fédération Générale des Travailleurs de l'Agriculture, de l'Alimentation, des Tabacs et des activités annexes Force Ouvrière (FGTA-FO) | LEROY                   |    |
| Fédération Nationale Agroalimentaire (CFE-CGC Agro)  |                         |   |
| Syndicat National de la Coopération Agricole (SNCOA-CFE-CGC)   | BRIONNES                |    |
| Fédération Nationale Agroalimentaire et Forestière (FNAF-CGT)  |                         |   |
| Fédération des Syndicats CFTC Commerce, Services et Force de Vente (CFTC-CSFV)   | P. SARRA                |   |
| Fédération CFTC de l'Agriculture (CFTC- Agri)  | A. JONES                |  |
| Union Nationale des Syndicats Autonomes Agriculture et Agro-alimentaire (UNSA-2A)  | LIQUER ASSANI<br>M. JAE |  |

DD RS  
 VA 2A NP LUY H  
 B CR BL CV DC MJP 74.  
 Page 7 sur 33  
 ALG JE

## Annexe I CARTOGRAPHIE DES CERTIFICATIONS DU SECTEUR ALIMENTAIRE ELIGIBLES À LA PRO A PAR FONCTIONS

Le niveau de qualification dans le cadre européen des certifications (CEC) est entre les parenthèses.

| FONCTION PRODUCTION   | CQP de Branches, titres et diplômes professionnels et le niveau de qualification dans le cadre européen des certifications (CEC) | Code RNCP |
|---|--|-----------|
| 1. Responsable de production (fabrication / conditionnement) de produits alimentaires | CQP Responsable de secteur / d'atelier du secteur alimentaire (5)  | RNCP28787 |
|   | CQP Responsable d'équipe de production du secteur alimentaire (5)  | RNCP28789 |
| 1. Responsable de production (fabrication / conditionnement) de produits alimentaires | Licence Professionnelle Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Industries des céréales (6)                           | RNCP5979  |
|   | CQP Encadrant opérationnel laitier (5)   | RNCP24892 |
|   | CQP Animateur de technicien conseil en reproduction animale (6)  | En cours  |
|   | CQP Animateur(trice) d'équipe domaine industriel (CQPI) (4)  | En cours  |
|   | DUT Qualité, logistique industrielle et organisation (5)   | RNCP20643 |
|   | DUT Génie biologique option industries agroalimentaires et biologiques (5)   | RNCP2921  |
|   | DUT Génie biologique option agronomie (5)  | RNCP2922  |
|   | BTSA Sciences et technologies des aliments (5)   | RNCP15614 |
|   | BTSA Agronomie : productions végétales (5)   | RNCP15611 |
|   | Licence Professionnelle Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Industries des céréales (6)                           | RNCP5979  |
| 2. Superviseur(se) de production (fabrication / conditionnement)                      | Licence Professionnelle Maintenance des systèmes industriels, de production et d'énergie (6)                                     | RNCP30088 |
|   | Licence Professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation (6)                                    | RNCP30074 |
|   | Licence Professionnelle Productions végétales (6)  | RNCP30160 |
|   | BTS Assistance technique d'ingénieur (5)   | RNCP1029  |
|   | Gestionnaire en organisation et performance Industrielle (5)   | RNCP13346 |
|   | DUT Génie mécanique et productique (5)   | RNCP2508  |
|   | DUT Qualité, logistique industrielle et organisation (5)   | RNCP20643 |
|   | TP Technicien(ne) supérieur(e) des transports de personnes (5)   | RNCP4033  |
|   | Licence professionnelle - Métiers de l'Industrie : gestion de la production industrielle (6)                                     | RNCP30128 |
|   | Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation (6)                                    | RNCP30074 |
| 3. Spécialiste planning / ordonnancement  | CQP Opérateur(trice) chargé(e) de la stabulation des animaux de boucherie (3)  | RNCP28783 |
|   | CQP Conducteur(trice) d'installation de transformation des grains (4)  | RNCP28782 |
|   | CQP Agent de silo (4)  | RNCP28779 |
|   | CQP Opérateur de production dans la transformation laitière (3)  | RNCP24886 |
| 4. Opérateur(trice) de production (fabrication / conditionnement)                     | CQP Préparateur(trice) du secteur alimentaire (3)  | RNCP29210 |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | CQP Ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie (3)              | RNCP26599 |
|  | CQP Caviiste en cave coopérative (4)  | RNCP9054  |
|  | CAP Conducteur d'installations de production (3)  | RNCP14868 |
|  | CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires (3)                                     | RNCP25092 |
| 4. Opérateur(trice) de production (fabrication / conditionnement)                | CAP Glacier fabricant (3)   | RNCP588   |
|  | BPA Transformations alimentaires (3)  | RNCP7580  |
|  | Bac pro Bio-industries de transformation (4)  | RNCP7586  |
|  | CQP Opérateur(trice) en première transformation des viandes (3)                               | RNCP28785 |
| 5. Opérateur(trice) de transformation des viandes                                | CQP Opérateur(trice) en deuxième transformation des viandes (3)                               | RNCP28784 |
|  | CQP Opérateur(trice) en troisième transformation des viandes (3)                              | RNCP28786 |
|  | CQP Opérateur(trice) en traitement des cuirs et peaux d'animaux de boucherie (3)              | RNCP28802 |
|  | CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires (3)                                     | RNCP25092 |
| 5. Opérateur(trice) de transformation des viandes                                | CAP Conducteur d'installations de production (3)  | RNCP14868 |
|  | BPA Transformations alimentaires (3)  | RNCP7580  |
|  | Opérateur de transformation en industrie alimentaire (3)                                      | RNCP26759 |
|  | Opérateur de transformation industrielle des viandes (3)                                      | RNCP24799 |
| 6. Opérateur(trice) hygiène / sanitation   | CQP Agent de nettoyage dans la transformation laitière (3)                                    | RNCP24887 |
|  | CQP Ouvrier(ère) qualifié(e) en nettoyage industriel du secteur alimentaire (3)               | RNCP28801 |
|  | BTSA Sciences et technologies des aliments (5)  | RNCP15614 |
|  | BTSA Agronomie : productions végétales (5)  | RNCP15611 |
| 7. Analyste process de production alimentaire / spécialiste process              | DUT Génie biologique option agronomie (5)   | RNCP2922  |
|  | DUT Génie biologique option industries agroalimentaires et biologiques (5)                    | RNCP2921  |
|  | DUT Qualité, logistique industrielle et organisation (5)                                      | RNCP20643 |
|  | Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation (6) | RNCP30074 |
| 8. Conducteur(trice) de process de production alimentaire                        | Licence professionnelle Maintenance des systèmes Industriels, de production et d'énergie (6)  | RNCP30088 |
|  | Licence professionnelle Productions végétales (6)   | RNCP30160 |
|  | CQP Conducteur(trice) de process (4)  | RNCP28781 |
|  | CQP Technicien de process brassicole - production de boissons (4)                             | RNCP32113 |
| 9. Conducteur(trice) de machine(s) de production (fabrication / conditionnement) | CQP Technicien conseil dans la transformation laitière (5)                                    | RNCP24893 |
|  | CQP Conducteur de machines du secteur alimentaire (3)   | RNCP26293 |
|  | CQP Conducteur de machine dans la transformation laitière (3)                                 | RNCP24891 |
|  | CQP Technicien conseil en gestion de la reproduction animale (5)                              | RNCP32078 |
|  | CQP Conducteur d'équipements industriels (CQPI) (3)   | En cours  |
|  | Bac pro Pilote de ligne de production (4)   | RNCP14689 |
|  | Bac pro Bio-industries de transformation (4)  | RNCP7586  |

nb.  
 A CG  
 MJP  
 DB  
 VA



|   |  |           |
|---|--|-----------|
| 3. Chaudronnier(e) /<br>Tuyauteur(se) / Soudeur(se) | Licence pro maintenance et technologie : contrôle industriel (6)                 | RNCP30089 |
|   | Licence pro maintenance et technologie : électronique, instrumentation (6)       | RNCP30090 |
|   | Licence pro maintenance et technologie : organisation de la maintenance (6)      | RNCP30091 |
|   | Licence pro maintenance et technologie : systèmes pluritechniques (6)            | RNCP30092 |
|   | BAC pro Maintenance des équipements industriels (4)                              | RNCP3632  |
|   | BAC pro Pilote de ligne de production (4)  | RNCP14689 |
|   | BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques (5)                       | RNCP12808 |
|   | BTS Contrôle industriel et régulation automatique (5)                            | RNCP1044  |
|   | DUT Génie électrique et informatique industrielle (5)                            | RNCP4379  |
|   | DUT Génie industriel et maintenance (5)  | RNCP2926  |
|   | DUT Génie mécanique et productique (5)   | RNCP2508  |
|   | Licence pro systèmes automatisés, réseaux et informatique industrielle (6)       | RNCP29972 |
| 4. Chargé(e) de méthodes                            | BAC pro Maintenance des équipements industriels (4)                              | RNCP3632  |
|   | BAC pro Pilote de ligne de production (4)  | RNCP14689 |
|   | BTS Maintenance des systèmes option A systèmes de production (5)                 | RNCP20684 |
|   | BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques (5)                       | RNCP12808 |
|   | BTS Contrôle industriel et régulation automatique (5)                            | RNCP1044  |
|   | DUT Génie électrique et informatique industrielle (5)                            | RNCP4379  |
|   | DUT Génie industriel et maintenance (5)  | RNCP2926  |
|   | DUT Génie mécanique et productique (5)   | RNCP2508  |
|   | Licence électronique, énergie électrique, automatique (6)                        | RNCP24533 |
|   | Licence pro systèmes automatisés, réseaux et informatique industrielle (6)       | RNCP29972 |
|   | BAC pro Maintenance des équipements industriels (4)                              | RNCP3632  |
|   | BAC pro Pilote de ligne de production (4)  | RNCP1468  |
| 5. Responsable de maintenance                       | MC Maintenance des installations oleohydrauliques et pneumatiques (4)            | RNCP880   |
|   | BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques (5)                       | RNCP12808 |
|   | BTS Contrôle industriel et régulation automatique (5)                            | RNCP1044  |
|   | BTS Electrotechnique (5)   | RNCP4497  |
|   | BTS Maintenance des systèmes option A systèmes de production (5)                 | RNCP20684 |
|   | DUT Génie électrique et informatique industrielle (5)                            | RNCP4379  |
|   | DUT Génie industriel et maintenance (5)  | RNCP2926  |
|   | Licence pro maintenance et technologie : contrôle industriel (6)                 | RNCP30089 |
|   | Licence pro maintenance des systèmes Industriels, de production et d'énergie (6) | RNCP30088 |
|   | Licence pro gestion et maintenance des installations énergétiques (6)            | RNCP30073 |
|   | Licence pro maintenance et technologie : électronique, instrumentation (6)       | RNCP30090 |

VA  
hla.  
is  
ALLG  
JE

DB  
24

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including 'DB', '24', and various other marks.

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | Licence pro maintenance et technologie : organisation de la maintenance (6)                  | RNCP30091 |
|  | CQP agent de maintenance (3)   | RNCP28791 |
|  | CQP Opérateur de maintenance industrielle – régleur (3)                                      | En cours  |
|  | CQP Opérateur(trice) en maintenance industrielle (CQPI) (3)                                  | RNCP1815  |
|  | BAC pro Maintenance des équipements industriels (4)  | RNCP3632  |
|  | BAC pro Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés (4)                      | RNCP25353 |
|  | MC Maintenance des installations oléohydrauliques et pneumatiques (4)                        | RNCP880   |
|  | BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques (5)                                   | RNCP12808 |
|  | BTS Contrôle industriel et régulation automatique (5)  | RNCP1044  |
|  | BTS Electrotechnique (5)   | RNCP4497  |
|  | BTS Maintenance des systèmes option A systèmes de production (5)                             | RNCP20684 |
|  | DUT Génie chimique, génie des procédés option bio-procédés (5)                               | RNCP2467  |
|  | DUT Génie chimique, génie des procédés option procédés (5)                                   | RNCP4379  |
|  | DUT Génie électrique et informatique industrielle (5)  | RNCP2926  |
|  | Licence professionnelle gestion et maintenance des installations énergétiques (6)            | RNCP30073 |
|  | Licence professionnelle maintenance des systèmes industriels, de production et d'énergie (6) | RNCP30088 |
|  | Licence professionnelle maintenance et technologie : contrôle industriel (6)                 | RNCP30089 |
|  | Licence professionnelle maintenance et technologie : électronique, instrumentation (6)       | RNCP30090 |
|  | Licence professionnelle maintenance et technologie : organisation de la maintenance (6)      | RNCP30091 |
|  | Licence professionnelle maintenance et technologie : systèmes pluritechniques (6)            | RNCP30092 |
|  | BAC pro Maintenance des équipements industriels (4)  | RNCP3632  |
|  | BAC pro Métiers de l'électricité et de ses environnements connectés (4)                      | RNCP25353 |
|  | MC Maintenance des installations oléohydrauliques et pneumatiques (4)                        | RNCP880   |
|  | BTS Conception et réalisation de systèmes automatiques (5)                                   | RNCP12808 |
|  | BTS Contrôle industriel et régulation automatique (5)  | RNCP1044  |
|  | BTS Electrotechnique (5)   | RNCP4497  |
|  | BTS Maintenance des systèmes option A systèmes de production (5)                             | RNCP20684 |
|  | DUT Génie chimique, génie des procédés option bio-procédés (5)                               | RNCP2467  |
|  | DUT Génie chimique, génie des procédés option procédés (5)                                   | RNCP2476  |
|  | DUT Génie électrique et informatique industrielle (5)  | RNCP4379  |
|  | Licence pro gestion et maintenance des installations énergétiques (6)                        | RNCP30073 |
|  | Licence professionnelle maintenance des systèmes industriels, de production et d'énergie (6) | RNCP30088 |
|  | Licence professionnelle maintenance et technologie : contrôle industriel (6)                 | RNCP30089 |
|  | Licence professionnelle maintenance et technologie : électronique, instrumentation (6)       | RNCP30090 |


6. Opérateur(trice) de maintenance

6. Opérateur(trice) de maintenance

7. Chef de projets en installations et évolutions des équipements

Handwritten notes and signatures in blue ink, including initials like 'DB', 'VA', 'M', 'N', 'P', 'R', 'S', 'T', 'U', 'V', 'W', 'X', 'Y', 'Z' and various scribbles.

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | Licence professionnelle maintenance et technologie : organisation de la maintenance (6) | RNCP30091 |
|   | Licence professionnelle maintenance et technologie : systèmes pluritechniques (6)       | RNCP30092 |
| 8. Conducteur(trice) /<br>Coordonnateur(trice) de travaux | BAC pro Gestion des pollutions et protection de l'environnement (4)                     | RNCP14899 |
|   | BTS Etudes et économie de la construction (5)   | RNCP1053  |
|   | BTS Constructions métalliques (5)   | RNCP1043  |
| 9. Dessinateur(trice) /<br>Projeteur(trice)               | DUT Génie civil - construction durable (5)  | RNCP20701 |

  
 Me.  
 is  
 ALLO  
 JE

27  DB <sup>MP</sup>       DL  


| FONCTION LOGISTIQUE  | CAP de Branches, titres et diplômes professionnels et niveau de qualification dans le cadre européen des certifications (CEC) | Code RNCP |
|--|---|-----------|
| 1. Responsable plateforme / exploitation d'unité logistique / entrepôt | BTS Transport et prestations logistiques (5)  | RNCP12798 |
|  | DUT Gestion logistique et transport (5)   | RNCP2463  |
|  | DUT Packaging, emballage et conditionnement (PEC) (5)   | RNCP20662 |
|  | DUT Qualité, logistique industrielle et organisation (5)  | RNCP20643 |
|  | Licence professionnelle Logistique et pilotage des flux (6)   | RNCP29988 |
|  | Licence professionnelle Logistique et transports internationaux (6)   | RNCP29990 |
|  | Licence professionnelle Management des processus logistiques (6)  | RNCP29992 |
|  | CQP Responsable d'équipe logistique du secteur alimentaire (5)  | RNCP28794 |
|  | BTS Transport et prestations logistiques (5)  | RNCP12798 |
|  | DUT Gestion logistique et transport (5)   | RNCP2462  |
| 2. Superviseur(se) logistique  | DUT Packaging, emballage et conditionnement (PEC) (5)   | RNCP20660 |
|  | DUT Qualité, logistique industrielle et organisation (5)  | RNCP20643 |
|  | Licence professionnelle Logistique et pilotage des flux (6)   | RNCP29988 |
|  | Licence professionnelle Logistique et transports internationaux (6)   | RNCP29990 |
|  | Licence professionnelle Management des processus logistiques (6)  | RNCP29992 |
|  | CQP Agent logistique du secteur alimentaire, option réception ou option expédition (3)  | RNCP28793 |
|  | CQP Opérateur(trice) en préparation de commandes (3)  | RNCP28805 |
|  | CQP Agent logistique dans la transformation de commandes (3)  | RNCP24888 |
|  | CAP Opérateur / Opératrice logistique (3)   | RNCP22689 |
|  | BAC PRO Logistique (4)  | RNCP1120  |
| 4. Opérateur(trice) logistique   | BTS Transport et prestations logistiques (5)  | RNCP12798 |
|  | DUT Gestion logistique et transport (5)   | RNCP2464  |
|  | DUT Packaging, emballage et conditionnement (PEC) (5)   | RNCP20661 |
|  | DUT Qualité, logistique industrielle et organisation (5)  | RNCP20643 |
|  | Licence professionnelle Management des processus logistiques (6)  | RNCP29992 |
|  | Licence professionnelle Logistique et pilotage des flux (6)   | RNCP29988 |
|  | Licence professionnelle Logistique et transports internationaux (6)   | RNCP29990 |
|  | BAC PRO Logistique (4)  | RNCP1120  |
|  | BAC PRO Transports (4)  | RNCP22694 |
|  | BTS Transport et prestations logistiques (5)  | RNCP12798 |
| 6. Gestionnaire logistique   | DUT Gestion logistique et transport (5)   | RNCP2465  |
|  | Licence professionnelle Logistique et transports internationaux (6)   | RNCP29990 |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| 7. Chauffeur(se) / Conducteur(trice) / Livreur(se) | COP Chauffeur ramasseur dans la transformation laitière (3) | RNCP24890 |
| 7. Chauffeur(se) / Conducteur(trice) / Livreur(se) | CAP Conducteur routier marchandises (3)                     | RNCP5377  |
| 7. Chauffeur(se) / Conducteur(trice) / Livreur(se) | BAC PRO Transports (4)                                      | RNCP22694 |

*P. Ne.*

*ic*  
*Alu*

*je*

*VA* *27* *VP* *DB* *AD* *AE* *BL* *DL* *MJB*

*VA*

| FONCTION INNOVATION R&D   |   |   |
|---|---|---|
| Métier  | CQP de Branches, titres et diplômes professionnels et niveau de qualification dans le cadre européen des certifications (CEC)   |   |
| 1. Responsable innovation / recherche et développement  | Titre ingénieur - Titre ingénieur de l'Ecole nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité Industries alimentaires (7)   | RNCP22478   |
|   | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Ecole polytechnique universitaire de Montpellier de l'Université Montpellier II (Polytech' Montpellier), spécialité Sciences et technologies des industries alimentaires (7)                           | RNCP4796  |
|   | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Ecole Polytechnique Universitaire de Marseille, de l'Université d'Aix-Marseille - Spécialité Génie biologique (7)  | RNCP19881   |
|   | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Ecole polytechnique universitaire Pierre et Marie Curie de l'Université Paris VI (Polytech' Paris), spécialité Agro-alimentaire (7)  | RNCP4814  |
|   | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'École supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest, spécialité microbiologie et qualité (7)  | RNCP26580   |
|   | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'École supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest, spécialité procédés industriels, en partenariat avec l'IFRIA (7)                                     | RNCP26595   |
|   | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier, spécialité systèmes agricoles et agroalimentaires durables au Sud (7)  | RNCP1998  |
|   | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement, spécialité agroalimentaire (7)   | RNCP17090   |
|   | Titre ingénieur diplômé de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Alimentation et Santé (7)  | RNCP4180  |
|   | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Institut supérieur des sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage (AGROCAMPUS OUEST) spécialité agroalimentaire (7)   | RNCP17037   |
|   | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Institut supérieur des sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage (AGROCAMPUS OUEST) spécialité agroalimentaire par l'apprentissage en partenariat avec l'IFRIA de Bretagne (7) | RNCP17090   |
|   | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Université de Technologie de Compiègne (UTC), spécialité Génie Biologique (7)  | RNCP10191   |
|   | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Université de Technologie de Compiègne (UTC), spécialité Génie des Procédés (7)  | RNCP10190   |
|   | Titre ingénieur diplômé de l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement (AgroParisTech) (7)  | RNCP9888  |
|   | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé du Centre universitaire des Sciences et Techniques de l'Université Clermont-Ferrand II (Polytech' Clermont-Ferrand), spécialité Génie biologique (7)  | RNCP4341  |
|   | BTS Diététique (5)  | RNCP1045  |
|   | 2. Spécialiste nutrition / diététique   | Titre ingénieur - Titre ingénieur de l'Ecole nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité Industries alimentaires (7) |
| Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Ecole polytechnique universitaire de Montpellier de l'Université Montpellier II (Polytech' Montpellier), spécialité Sciences et technologies des industries alimentaires (7) |   | RNCP4796  |
| Titre ingénieur diplômé de l'Ecole polytechnique de Lille de l'Université Lille 1, spécialité agroalimentaire (7)   |   | RNCP22743   |
| Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Ecole Polytechnique Universitaire de Marseille, de l'Université d'Aix-Marseille - Spécialité Génie biologique (7)  |   | RNCP19881   |
| Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Ecole polytechnique universitaire Pierre et Marie Curie de l'Université Paris VI (Polytech' Paris), spécialité Agro-alimentaire (7)  |   | RNCP4814  |
| Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'École supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest, spécialité procédés industriels, en partenariat avec l'IFRIA (7)           |   | RNCP26595   |
| Titre ingénieur diplômé de l'École supérieure d'agriculture d'Angers (ESA) (7)  |   | RNCP1981  |
| 3. Chercheur(se) / Développeur(se) en procédés de production alimentaire  |   |   |
|   |   |   |
|   |   |   |

Handwritten notes and signatures in blue ink on the right side of the page, including initials and dates.

Handwritten notes and signatures in blue ink at the bottom of the page, including initials and dates.

|  |   |            |
|--|---|------------|
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'École supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest, spécialité microbiologie et qualité (7)  | RNCP26580  |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier, spécialité systèmes agricoles et agroalimentaires durables au Sud (7)  | RNCP1998   |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement, spécialité agroalimentaire (7)   | RNCP17090  |
|  | Titre ingénieur diplômé de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Agriculture (7)  | RNCP4181   |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Alimentation et Santé (7)  | RNCP4180   |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Institut supérieur d'agriculture YNCREA Hauts de France (7)  | RNCP29277  |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Institut supérieur des sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage (AGROCAMPUS OUEST) spécialité agroalimentaire par l'apprentissage en partenariat avec l'IFRIA de Bretagne (7) | RNCP17090  |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Université de Technologie de Compiègne (UTC), spécialité Génie Biologique (7)  | RNCP10191  |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Université de Technologie de Compiègne (UTC), spécialité Génie des Procédés (7)  | RNCP10190  |
|  | Titre ingénieur diplômé de l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement (AgroParisTech) (7)  | RNCP9888   |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé du Centre universitaire des Sciences et Techniques de l'Université Clermont-Ferrand II (Polytech Clermont-Ferrand), spécialité Génie biologique (7)   | RNCP4341   |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'École polytechnique de l'université de Nice, spécialité génie biologique (7)   | RNCP4809   |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'École Polytechnique Universitaire de Marseille, de l'Université d'Aix-Marseille - Spécialité Génie biologique (7)  | RNCP19881  |
|  | MASTER domaine Sciences, technologies, santé, mention Biologie, Agrosociétés (7)  | RNCP26699  |
|  | MASTER Génie des procédés et des bio-procédés (7)   | RNCP34094  |
|  | Titre ingénieur - Titre ingénieur de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité Industries alimentaires (7)   | RNCP22478  |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'École polytechnique universitaire de Montpellier de l'Université Montpellier II (Polytech Montpellier), spécialité Sciences et technologies des industries alimentaires (7)                            | RNCP4796   |
|  | Titre ingénieur diplômé de l'École polytechnique de Lille de l'Université Lille 1, spécialité agroalimentaire (7)   | RNCP222743 |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'École Polytechnique Universitaire de Marseille, de l'Université d'Aix-Marseille - Spécialité Génie biologique (7)  | RNCP19881  |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'École polytechnique universitaire Pierre et Marie Curie de l'Université Paris VI (Polytech Paris), spécialité Agro-alimentaire (7)   | RNCP4814   |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'École supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest, spécialité procédés industriels, en partenariat avec l'IFRIA (7)                                     | RNCP26595  |
|  | Titre ingénieur diplômé de l'École supérieure d'agriculture d'Angers (ESA) (7)  | RNCP1981   |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'École supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest, spécialité microbiologie et qualité (7)  | RNCP26580  |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier, spécialité systèmes agricoles et agroalimentaires durables au Sud (7)  | RNCP1998   |
|  | Titre ingénieur diplômé de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Agriculture (7)  | RNCP4181   |
|  | Titre ingénieur diplômé de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, spécialité Alimentation et Santé (7)  | RNCP4180   |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Institut supérieur d'agriculture YNCREA Hauts de France (7)  | RNCP29277  |
|  | Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Institut supérieur des sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage (AGROCAMPUS OUEST) spécialité agroalimentaire par l'apprentissage en partenariat avec l'IFRIA de Bretagne (7) | RNCP17090  |

4. Formulateur(trice) de produits alimentaires

5. Chercheur(se) / développeur(se) en génie alimentaire

26  
16  
Allé  
MJB  
JC  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40

|  |           |
|--|-----------|
| Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Université de Technologie de Compiègne (UTC), spécialité Génie Biologique (7)   | RNCP10191 |
| Titre ingénieur - Ingénieur diplômé de l'Université de Technologie de Compiègne (UTC), spécialité Génie des Procédés (7)   | RNCP10190 |
| Titre ingénieur diplômé de l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement (AgroParisTech) (7)   | RNCP9888  |
| Titre ingénieur - Ingénieur diplômé du Centre universitaire des Sciences et Techniques de l'Université Clermont-Ferrand II (Polytech' Clermont-Ferrand), spécialité Génie biologique (7) | RNCP4341  |

  
 ALG  
 16

VA  
 DB  
 CM  
 nu  
 AD  
 BL  
 DC  
 AE  
 JE  
 DE

| FONCTION QUALITE, HYGIENE, SECURITE / SURETE, ENVIRONNEMENT |   |           |
|---|---|-----------|
| Métier  | COP de Branches, titres et diplômes professionnels et niveau de qualification dans le cadre européen des certifications (CEC) | Code RNCP |
| 1. Spécialiste en sécurité et sûreté                        | BTS Métiers des services à l'environnement (5)  | RNCP20692 |
|   | DEUST Santé, environnement, techniques industrielles et commerciales (SETIC) (5)  | RNCP2918  |
|   | DEUST Technicien en environnement et déchets (5)  | RNCP2915  |
|   | DUT Hygiène sécurité environnement (5)  | RNCP2729  |
|   | Licence Professionnelle - Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation (6)                               | RNCP30074 |
|   | Licence professionnelle qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement (6)  | RNCP30098 |
|   | Licence professionnelle Management et gestion des organisations (6)   | RNCP30086 |
|   | Licence professionnelle Métiers de la protection et de la gestion de l'environnement (6)                                      | RNCP30087 |
|   | Licence professionnelle sécurité des biens et des personnes (6)   | RNCP30162 |
|   | Titre ingénieur diplômé de l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement (AgroParisTech) (7)          | RNCP9888  |
|   | BTS Bioanalyses et contrôles (5)  | RNCP2705  |
|   | BTS Biotechnologie (5)  | RNCP1033  |
|   | BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries (5)  | RNCP1098  |
|   | BTS Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques (5)  | RNCP15516 |
| 2. Responsable QHSSSE                                       | BTSA Sciences et technologies des aliments (5)  | RNCP15614 |
|   | DUT Génie biologique option agronomie (5)   | RNCP14100 |
|   | DUT Génie biologique option industries agroalimentaires et biologiques (5)  | RNCP2921  |
|   | Licence Professionnelle - Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation (6)                               | RNCP30074 |
|   | Licence Professionnelle Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Industries des céréales (6)                        | RNCP5979  |
|   | Titre ingénieur diplômé de l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement (AgroParisTech) (7)          | RNCP9888  |
|   | BTS Métiers des services à l'environnement (5)  | RNCP20692 |
|   | DEUST Santé, environnement, techniques industrielles et commerciales (SETIC) (5)  | RNCP2918  |
|   | DEUST Technicien en environnement et déchets (5)  | RNCP2915  |
|   | DUT Hygiène sécurité environnement (5)  | RNCP2729  |
| 4. Spécialiste environnement                                | Licence Professionnelle - Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation (6)                               | RNCP30074 |
|   | Licence professionnelle qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement (6)  | RNCP30098 |
|   | Licence professionnelle maintenance des systèmes industriels, de production et d'énergie (6)                                  | RNCP30088 |
|   | Licence professionnelle Management et gestion des organisations (6)   | RNCP30086 |
|   | Licence professionnelle métiers de la protection et de la gestion de l'environnement (6)                                      | RNCP30087 |
|   | Licence professionnelle sécurité des biens et des personnes (6)   | RNCP30162 |
|   | Titre ingénieur diplômé de l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement (AgroParisTech) (7)          | RNCP9888  |

nu. is  
Allu

BB  
AS


Handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including 'DB', 'nu', 'FR', 'BL', 'W', 'AB', 'L', 'DC', 'MIBJE', and '27'.

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| 5. Contrôleur(se) sanitaire / Laborantin(e)   | CQP Opérateur qualité (CQP) (1)   | RNCP18214 |
|   | CQP Technicien(ne) qualité (CQP) (1)  | RNCP18211 |
|   | CAP Employé technique de laboratoire (3)  | RNCP570   |
|   | BTS Bioanalyses et contrôles (5)  | RNCP2706  |
|   | BTS Biotechnologie (5)  | RNCP1033  |
|   | BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries (5)                          | RNCP1098  |
|   | BTSA Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques (5)                                   | RNCP15516 |
|   | DEUST Bio-Industries et Biotechnologies (5)   | RNCP23896 |
|   | DEUST Technicien en environnement et déchets (5)  | RNCP2915  |
|   | DUT Génie biologique option analyses biologiques et biochimiques (5)                            | RNCP2923  |
| 7. Animateur(trice) hygiène - sécurité - sûreté - environnement (HSSE)  | DUT Génie biologique option génie de l'environnement (5)  | RNCP2925  |
|   | DUT Génie biologique option industries agroalimentaires et biologiques (5)                      | RNCP2921  |
|   | BTS Bioanalyses et contrôles (5)  | RNCP2707  |
|   | BTS Biotechnologie (5)  | RNCP1033  |
|   | BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries (5)                          | RNCP1098  |
|   | BTSA Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques (5)                                   | RNCP15516 |
|   | BTSA Sciences et technologies des aliments (5)  | RNCP15614 |
|   | DUT Génie biologique option agronomie (5)   | RNCP14100 |
|   | DUT Génie biologique option industries agroalimentaires et biologiques (5)                      | RNCP2921  |
|   | Licence Professionnelle - Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation (6) | RNCP30074 |
| Titre ingénieur diplômé de l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement (AgroParis Tech) (7) | RNCP9888  |           |

Mr  
 ALG.  
 2

Handwritten notes and signatures at the bottom of the page, including initials like 'VA', 'DB', 'FR', 'MJB', 'DC', 'JE', and various scribbles.

| FONCTION COMMERCIALISATION                  |  | Code RNCP |
|---|--|-----------|
| Métier                                      | <b>CQP de Branches, titres et diplômes professionnels et niveau de qualification dans le cadre européen des certifications (CEC)</b> |           |
| 1. Responsable marketing                    | CQP Responsable de magasin libre-service agricole (5)  | RNCP28778 |
|   | CQP Responsable de magasin en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie (5)  | RNCP26596 |
|   | CS option Commercialisation des vins (4)   | RNCP2272  |
|   | BTS Management des unités commerciales (5)   | RNCP462   |
|   | BTS Négociation et relation client (5)   | RNCP474   |
|   | BTS Technico-commercial (5)  | RNCP4617  |
|   | BTSA Gestion forestière (5)  | RNCP15673 |
|   | BTSA Technico-commercial (5)   | RNCP15615 |
|   | BTSA Technico-commercial pour l'agroalimentaire et l'agro-fourriture (CPSA de Combourg) (5)  | RNCP2552  |
|   | CS option Responsable technico-commercial : fruits et légumes (5)  | RNCP2287  |
| 1. Responsable marketing                    | DUT Techniques de commercialisation (5)  | RNCP2927  |
|   | Licence professionnelle Commerce et distribution (6)   | RNCP29740 |
|   | Licence professionnelle E. commerce et marketing numérique (6)   | RNCP30060 |
|   | Licence professionnelle Métiers du marketing opérationnel (6)  | RNCP30152 |
|   | Chef de projet commercial pour l'agroalimentaire et services associés (6)  | RNCP30271 |
|   | CS option Production, transformation et commercialisation de produits fermiers (4)   | RNCP2281  |
|   | BTS Management des unités commerciales (5)   | RNCP462   |
|   | BTS Négociation et relation client (5)   | RNCP474   |
|   | BTS Technico-commercial (5)  | RNCP4617  |
|   | DUT Techniques de commercialisation (5)  | RNCP2927  |
| 2. Responsable des ventes                   | Licence Professionnelle Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité Industries des céréales (6)                               | RNCP5979  |
|   | Licence professionnelle Commercialisation de produits et services (6)  | RNCP29631 |
|   | Chef de projet commercial pour l'agroalimentaire et services associés (6)  | RNCP30271 |
|   | CQP Assistant(e) de gestion client (4)   | RNCP28795 |
|   | CQP Attaché(e) commercial(e) du secteur alimentaire (5)  | RNCP28780 |
|   | CQP Préparateur-vendeur en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie (3)   | RNCP26598 |
|   | CQP Promoteur des ventes – marchandiseur (5)   | RNCP17844 |
|   | CQP Télévendeur(euse) du secteur alimentaire (4)   | RNCP28804 |
|   | BTS Management des unités commerciales (5)   | RNCP462   |
|   | BTS Négociation et relation client (5)   | RNCP474   |
| 4. Attaché(e) commercial(e) / Merchandiseur | BTS Technico-commercial (5)  | RNCP4617  |
|   | BTSA Gestion forestière (5)  | RNCP15673 |
|   | 4. Attaché(e) commercial(e) / Merchandiseur  |           |

  
 ALU  
 ig  
 se

AB  
 AD  
 FA

ZA  
 NP  
 DB  
 LM  
 AV  
 BL  
 WA  
 DC  
 AB  
 N  
 MJP  
 16

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| 5. Conseiller(e) technique culture / élevage | BTSA Technico-commercial (5)  | RNCP15615 |
|  | CS option Commercialisation des vins (4)  | RNCP22272 |
|  | CS option Responsable technico-commercial : fruits et légumes (5)                                     | RNCP22287 |
|  | DUT Techniques de commercialisation (5)   | RNCP29227 |
|  | Licence professionnelle Commerce et distribution (6)  | RNCP29740 |
|  | Licence professionnelle Technico-commercial (6)   | RNCP30163 |
|  | BTS Techniques et services en matériels agricoles (5)   | RNCP1019  |
|  | BTS Agronomie : productions végétales (5)   | RNCP15611 |
|  | BTSA Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole (ACSE) (5)                               | RNCP24440 |
|  | BTSA Aquaculture (5)  | RNCP17215 |
| 6. Chargé de relations clientèle             | BTSA Développement de l'agriculture des régions chaudes (DARC) (5)                                    | RNCP24442 |
|  | BTSA Génie des équipements agricoles (5)  | RNCP15669 |
|  | BTSA Gestion et maîtrise de l'eau (5)   | RNCP15672 |
|  | BTSA Production animales (5)  | RNCP15612 |
|  | BTSA Production horticole (5)   | RNCP15613 |
|  | BTSA Viticulture-oenologie (5)  | RNCP15616 |
|  | DUT Génie biologique option agronomie (5)   | RNCP14100 |
|  | Licence professionnelle Agronomie (6)   | RNCP30043 |
|  | Licence professionnelle Productions animales (6)  | RNCP30159 |
|  | Conseiller(e) en droit rural et économie agricole (6)   | RNCP4533  |
| 7. Chef de produit / Chef de gamme           | BTS Management des unités commerciales (5)  | RNCP462   |
|  | BTS Négociation et relation client (5)  | RNCP474   |
|  | DUT Gestion des entreprises et des administrations option gestion et management des organisations (5) | RNCP20648 |
|  | DUT Techniques de commercialisation (5)   | RNCP2927  |
|  | Chef de projet commercial pour l'agroalimentaire et services associés (6)                             | RNCP30271 |
|  | BTS Management des unités commerciales (5)  | RNCP462   |
|  | BTS Négociation et relation client (6)  | RNCP474   |
|  | BTS Technico-commercial (5)   | RNCP4617  |
|  | DUT Techniques de commercialisation (5)   | RNCP2927  |
|  | Chef de projet commercial pour l'agroalimentaire et services associés (6)                             | RNCP30271 |
| 9. Chargé(e) de packaging                    | BTS Communication visuelle option : graphisme, édition, publicité (5)                                 | RNCP1169  |
|  | Licence professionnelle Métiers de la médiation scientifique et technique (6)                         | RNCP30109 |
|  | BTS Techniques et services en matériels agricoles (5)   | RNCP1019  |
| 10. Responsable commercial(e)                | BTSA Génie des équipements agricoles (5)  | RNCP15669 |
|  | BTSA Technico-commercial (5)  | RNCP15615 |

Handwritten notes and signatures in blue ink on the right side of the page, including initials and a large signature.

Handwritten notes and signatures in blue ink at the bottom of the page, including initials and a large signature.

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| 11. Acheteur(se) / Négociateur(trice) de matières premières alimentaires/ | CS option Responsable technico-commercial en agroéquipements (5)          | RNCP22286 |
|   | CS option Responsable technico-commercial en agro-fournitures (5)         | RNCP22285 |
|   | BTS Négociation et digitalisation de la relation client (5)               | RNCP34030 |
|   | BTS Management commercial opérationnel (5)                                | RNCP34031 |
|   | Chef de projet commercial pour l'agroalimentaire et services associés (6) | RNCP30271 |
|   | Licence professionnelle Commerce et distribution (6)                      | RNCP29740 |
|   | Licence professionnelle Gestion des achats et des approvisionnements (6)  | RNCP30065 |
|   | BAC PRO Commerce (4)  | RNCP759   |
|   | BAC PRO Vente prospection - négociation - suivi de clientèle (4)          | RNCP861   |
|   | BTS Management des unités commerciales (5)                                | RNCP462   |
|   | BTS Négociation et relation client (5)                                    | RNCP474   |
|   | DUT Techniques de commercialisation (5)                                   | RNCP2927  |

| FONCTION SUPPORT                   |  |                  |
|------------------------------------|--|------------------|
|                                    | <b>CQP de Branches, titres et diplômes professionnels et niveau de qualification dans le cadre européen des certifications (CEC)</b> | <b>Code RNCP</b> |
| 2. Responsable ressources humaines | DUT Gestion des entreprises et des administrations (GEA), option Gestion des ressources humaines (GRH) (5)                           | RNCP20652        |
|                                    | TP Gestionnaire de paie (5)  | RNCP4113         |
|                                    | Licence professionnelle Management et gestion des organisations (6)  | RNCP30086        |
|                                    | Licence professionnelle Métiers de la GRH : formation, compétences et emploi (6)   | RNCP29805        |
|                                    | Licence professionnelle Métiers de la GRH : assistant (6)  | RNCP29806        |
|                                    | BAC PRO Gestion-administration (4)   | RNCP14695        |
|                                    | BTS Assistant de gestion de PME PMI (diplôme à référentiel commun européen) (5)  | RNCP6989         |
|                                    | BTS Assistant de manager (5)   | RNCP10023        |
|                                    | BTS Communication (5)  | RNCP7481         |
|                                    | BTS Comptabilité et gestion (5)  | RNCP31059        |
|                                    | DEUST Assistant juridique (5)  | RNCP5821         |
|                                    | DEUST Bureautique et communication multimédia (5)  | RNCP3973         |
|                                    | DUT Gestion administrative et commerciale des organisations (5)  | RNCP20699        |
|                                    | DUT Gestion des entreprises et des administrations option gestion et management des organisations (5)                                | RNCP20648        |
|                                    | DUT Gestion des entreprises et des administrations option gestion et management des organisations (5)                                | RNCP4533         |
| 5. Juriste                         | Conseiller/ère en droit rural et économie agricole (6)   | RNCP31059        |
|                                    | BTS Comptabilité et gestion (5)  | RNCP2296         |
|                                    | CS option Technicien conseil en comptabilité et gestion agricoles (6)  | RNCP4875         |
| 6. Comptable                       | Diplôme de comptabilité et de gestion (DCG) (6)  | RNCP4875         |
|                                    | DUT Gestion des entreprises et des administrations option gestion comptable et financière (5)  | RNCP20702        |

NG  
if  
ALLG

27

VP AC UM DM AF BL J C MJB DL DSE

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | Licence professionnelle Métiers de la gestion et de la comptabilité : révision comptable (6)                            | RNCP29791 |
|   | Licence professionnelle Métiers de la gestion et de la comptabilité : comptabilité et paie (6)                          | RNCP30106 |
|   | Licence professionnelle Management et gestion des organisations (6)   | RNCP30086 |
|   | Licence professionnelle Métiers de la gestion et de la comptabilité : gestion comptable et financière (6)               | RNCP29776 |
| 7. Assistant(e) de gestion  | Licence professionnelle Métiers de la gestion et de la comptabilité : comptabilité et gestion des entités agricoles (6) | RNCP29742 |
|   | CQP gestionnaire de l'administration du personnel et de la paie (6)   | RNCP28796 |
| 7. Assistant(e) de gestion  | BAC PRO Gestion-administration (4)  | RNCP14695 |
|   | BTS Assistant de gestion de PME PMI (diplôme à référentiel commun européen) (5)   | RNCP6989  |
|   | BTS Comptabilité et gestion (5)   | RNCP31059 |
|   | DUT Gestion administrative et commerciale des organisations (5)   | RNCP20699 |
|   | DUT Gestion des entreprises et des administrations option gestion et management des organisations (5)                   | RNCP20648 |
|   | BAC PRO Systèmes numériques Option A : sûreté et sécurité des infrastructures, de l'habitat et du tertiaire (4)         | RNCP25354 |
|   | BTS Services informatiques aux organisations (5)  | RNCP17108 |
|   | BTS Systèmes numériques option A : informatique et réseaux (5)  | RNCP20688 |
|   | BTS Systèmes numériques option B : électronique et communications (5)   | RNCP20690 |
|   | DUT Génie électrique et informatique industrielle (5)   | RNCP4379  |
| 8. Intervenant(e) en support technique aux utilisateurs(trices) (help desk - hotline) | DUT Informatique (5)  | RNCP20654 |
|   | DUT Réseaux et télécommunications (R&T) (5)   | RNCP20649 |
|   | Licence professionnelle Métiers de l'informatique : administration et sécurité des systèmes et des réseaux (6)          | RNCP29964 |
|   | Licence professionnelle métiers des réseaux informatiques et télécommunications (6)                                     | RNCP29968 |
|   | Licence professionnelle métiers du décisionnel et de la statistique (6)   | RNCP29969 |
|   | BTS Comptabilité et gestion (5)   | RNCP31059 |
|   | Licence professionnelle Métiers de la gestion et de la comptabilité : comptabilité et paie (6)                          | RNCP30106 |
|   | Licence professionnelle Métiers de la gestion et de la comptabilité : responsabilité de portefeuille (6)                | RNCP30108 |
|   | Licence professionnelle Métiers de la gestion et de la comptabilité : contrôle de gestion (6)                           | RNCP29764 |
|   | BTS Services informatiques aux organisations (5)  | RNCP17108 |
| 11. Administrateur(trice) systèmes et réseaux   | Licence professionnelle métiers de l'informatique : administration et sécurité des systèmes et des réseaux (6)          | RNCP29964 |
|   | BAC PRO Accueil - relation clients et usagers (4)   | RNCP9638  |
|   | BTS Services informatiques aux organisations (5)  | RNCP17108 |
| 12. Agent / Hôte(sse) d'accueil / Standardiste  | BTS Services informatiques aux organisations (5)  | RNCP17108 |
|   | DUT Informatique (5)  | RNCP20654 |
| 13. Analyste / Développeur(se) informatique   | Licence professionnelle Métiers de l'informatique : applications web (6)  | RNCP29965 |
|   | Licence professionnelle métiers de l'informatique : conception, développement et test de logiciels (6)                  | RNCP29966 |
|   | TP Concepteur développeur d'applications (6)  | RNCP31678 |

EP  
 17/11  
 ALG  
 MJB  
 DR  
 VA  
 24 M  
 2022

Annexe II Argumentaire

1- LE SECTEUR ALIMENTAIRE : UN SECTEUR MAJEUR DE L'ÉCONOMIE FRANÇAISE EN PROIE À DE NOMBREUX DÉFIS

LA FILIERE IMPACTEE PAR LA TRANSFORMATION DU CONSOMMATEUR  
LA PRISE EN COMPTE DES ATTENTES SOCIETALES POUR LES COOPERATIVES ET LE NEGOCE AGRICOLE  
LES ENJEUX SPECIFIQUES A LA COOPERATION AGRICOLE ET AU NEGOCE AGRICOLE  
LES ENJEUX DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES, DU COMMERCE AGRICOLE ET COOPERATIVES DE TRANSFORMATION  
LA NORMALISATION DES PROCESS PREALABLE A LA NUMERISATION DES SITES

DE LAUTOMATISATION A LA NUMERISATION ET LE PILOTAGE PAR L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE (IA)

L'ENJEU INNOVATION DIFFERENCIATION PRODUIT

2- LES ENJEUX SUR LES METIERS ET LES COMPETENCES

LES FAMILLES PRODUCTION MAINTENANCE LOGISTIQUE  
DE LA MAINTENANCE OPERATIONNELLE A LA GESTION PREDICTIVE  
LE DIGITAL / VECTEUR DE PERFORMANCE DE LA SUPPLY CHAIN  
LES FAMILLES DES METIERS DE LA RELATION CLIENT (commercial, marketing, communication, support)  
UNE TRANSFORMATION FORTE DES METIERS ET DES METHODES DE TRAVAIL

3- EN CONCLUSION : UNE LISTE DE CERTIFICATIONS MAJEURES POUR ACCOMPAGNER CES EVOLUTIONS

DR

DD  
VA

*[Signature]*

27  
un

NP  
AC  
DB  
NU

*[Signature]*

BL  
CV  
DL

AD

MJB  
IP

NG  
IS  
ALL  
JE  
*[Signature]*

## 1- LE SECTEUR ALIMENTAIRE : UN SECTEUR MAJEUR DE L'ÉCONOMIE FRANÇAISE ... EN PROIE À DE NOMBREUX DÉFIS

Les entreprises françaises du secteur alimentaire, coopératives, industries et entreprises du commerce agricole, possèdent des **atouts essentiels** sur lesquels elles peuvent s'appuyer pour assurer leur développement, notamment :

- Un **dynamisme dans la R&D et l'innovation** pour mettre sur le marché de nouveaux produits ou de nouvelles manières de produire, source de valeur ajoutée.
- Une **performance commerciale à l'international** (avec un solde de 8,1 milliards d'euros en 2015, 3<sup>e</sup> excédent au plan national) associée à une image de la France très positive dans le domaine de l'alimentation, reconnue par l'inscription en 2010 du repas gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.
- Le « **made in France** », caution de qualité et d'exigence grâce aux appellations AOP/AOC qui valorisent le territoire et l'ancrage territorial des industries.

Elles font aussi face à de **nombreux défis** :

- La **coordination des multiples acteurs** du secteur, encore fragmenté avec de nombreuses TPE/PME, afin de proposer une offre cohérente et des actions coordonnées et/ou mutualisées.
- Le **rééquilibrage des relations commerciales** au regard des fortes pressions de la grande distribution et de la restauration collective ; un marché très concentré, source de tensions récurrentes entre les acteurs.
- La **réassurance des citoyens et des consommateurs** sur la qualité (origine du produit, traçabilité,...).
- **L'attractivité des métiers de l'agroalimentaire**, en particulier des métiers de la production qui souffrent d'un déficit d'image.
- La **prise en compte** des enjeux du changement climatique et de la préservation de la biodiversité dans le processus de production.
- La **transformation de la démographie et modes de vie** : vieillissement de la population, diminution de la taille des ménages, augmentation du nombre de personnes vivant seules, (43,7% en 2025) contraction des temps alimentaires, métropolisation des emplois et concentration grandissante du pouvoir d'achat dans les métropoles

### LA FILIÈRE IMPACTÉE PAR LA TRANSFORMATION DU CONSOMMATEUR

Depuis la crise financière de 2008, les contraintes économiques restent fortes pour une partie des consommateurs pour lesquels le budget alimentaire est une variable d'ajustement. Outre l'aspect économique, une transformation culturelle, sociétale s'est engagée, accélérée par le développement d'Internet et l'essor des technologies de l'information. **Un nouveau consommateur impacte l'ensemble de la filière**, en recherche de réalisation de soi, qui souhaite une plus grande participation (« consommateurs-acteurs ») et de nouvelles expériences, (consommation à domicile, attrait pour plus de partage, recherche d'éléments, de réassurance (yuka) et une consommation plus engagée (essor de l'équitable, de l'agriculture durable, de l'attachement au bien-être animal et humain, impact écologique...).

### LA PRISE EN COMPTE DES ATTENTES SOCIÉTALES POUR LES COOPÉRATIVES ET LE COMMERCE AGRICOLE

Même si la prise en compte des attentes des clients finaux peut apparaître éloignée des activités des coopératives et des entreprises du négoce agricole, les nouvelles attentes des consommateurs de traçabilité, de sécurité et de transparence dans la chaîne de fabrication d'un produit impactent déjà les modes de production, de logistique.<sup>1</sup> Les coopératives et les entreprises du commerce agricole, dans leur rôle d'appui et d'accompagnement du monde agricole et dans leur rôle de collecte, de stockage et de première transformation pour certains d'entre eux, doivent intégrer l'évolution des modes de consommation et les besoins émergents des clients finaux en constante évolution.

La production biologique connaît, sous l'impulsion d'une demande très dynamique, publique et privée, un essor jamais connu, tant à l'échelle nationale, européenne que mondiale. Elle est le marqueur d'un nouveau mode de consommation répondant aux attentes sociétales. Le marché des produits alimentaires biologiques a atteint en fin d'année 2017 plus de 8,3 Md€. Sa croissance est à deux chiffres et son succès ne se dément pas. Le marché interne, notamment en fruits et légumes et céréales, ne répond actuellement à la demande interne. 2

Le programme ambition bio 2022 porte ainsi pleinement les objectifs de la feuille de route visant à promouvoir des modes de production respectueux de l'environnement, à garantir des normes élevées de bien-être animal et à préserver la biodiversité.

<sup>1</sup> Filière label carrefour : présentation de l'éleveur du poulet ou des œufs vendus en GMS. Filière vin : QR code comprenant la fiche technique du domaine où a été produit le vin, et la présentation du propriétaire...

<sup>2</sup> Panorama 2018 des IAA

Handwritten notes and signatures at the bottom of the page, including initials like 'DB', 'WV', 'DC', 'JE', 'MJP', 'VA', 'AG', and a large signature 'ALG'.

Il porte notamment l'ambition de parvenir à 15 % de la surface agricole utile française conduite en agriculture biologique en 2022 et se dote des moyens pour y parvenir. L'accompagnement en montée en compétences des exploitants, des salariés du négoce et de la coopération agricole est nécessaire et urgent, pour faire face à ces nouveaux défis économiques et sociétaux.

#### LES ENJEUX SPECIFIQUES A LA COOPERATION AGRICOLE ET DU COMMERCE AGRICOLE

**Les coopératives et les entreprises de négoce agricole**, qui sont les interfaces et partenaires privilégiés des agriculteurs, **doivent entrer de plain-pied dans la digitalisation** pour mieux accompagner le développement du secteur agricole. La digitalisation apparait comme un enjeu primordial. Les compétences SI et digitales restent rares, leur recrutement ou l'accompagnement dans la montée en compétences sont clés dans cette transformation

- Le monde agricole évolue au même titre que les tendances observées à un niveau plus global (profils des nouveaux exploitants, modes d'exercice du métier, modes de rapport au travail et à leur métier...).
- Au regard de la pyramide des âges, marquée par une forte proportion d'exploitants âgés, le renouvellement de génération sera un facteur de transformation puissant à prendre en compte au sein du secteur : à ce jour, de nombreuses structures ne trouvent pas de repreneurs, du fait d'un déficit d'attractivité du secteur et aux conditions encore difficiles, qui seront facilitées par les usages liés au numérique.

#### UN POSITIONNEMENT « CONSEIL » PLUS AFFIRME ET D'EXPERTISE EN AGROECOLOGIE ET BIOECONOMIE

Il se dessine un changement important dans le rôle et dans la définition des missions des coopératives et des entreprises de négoce agricole qui sont désormais davantage attendues sur une mission de conseil, d'apport de services différenciants auprès des agriculteurs et développement de la valeur ajoutée au sein des territoires. L'affirmation de ce rôle (loi Egalim entérinant la séparation du conseil et de la vente) implique pour les coopératives et les négociants agricoles de :

→ Passer d'une **logique de produits à une logique de services** dans ses pratiques et son organisation :

- **Développer et vendre du conseil** d'expertise agronomique et agroécologique auprès des adhérents et/ou clients ;
- **Accompagner les agriculteurs** seniors dans la transformation culturelle et technologique (prise en compte des difficultés socioéconomiques des exploitants) ;
- Garantir une qualité de service à **tous les niveaux de l'organisation** de l'entreprise y compris s'agissant de la rentabilité du système ;
- **Repenser l'offre de service**, en distinguant les activités « conseil » et les activités « vente », dans le cadre de la Loi (échéance janvier 2021).
- **Lutter contre l'érosion de l'attractivité des métiers au service de l'élevage notamment laitier, et la désertification rampante et destructive d'emplois dans l'élevage** dans certains territoires,

**Plus spécifiquement, concernant la sélection et reproduction animales, il convient d'anticiper l'obsolescence du métier classique d'inséminateur**, sur fond :

- de hausse de leur **technicité des éleveurs** requérant une adaptation accélérée des compétences des techniciens d'insémination ;
- d'éleveurs, de plus en plus « connectés », en attente d'un **service global à 360° créateur de valeur ajoutée**.
- d'une **pyramide des âges des techniciens d'insémination dégradée** commandant un engagement fort dans la formation au numérique pour répondre à la **transformation liée à l'ère de l'élevage de précision** ;
- de l'exigence d'acquérir et de mettre en œuvre de nouvelles compétences, en amont et aval de l'acte d'IA, notamment dans le **suivi de reproduction des femelles, la maîtrise des nouvelles technologies en génétique** (ex génotypage) ou reproduction (insémination profonde) ;
- de besoin de conforter les **compétences relationnelles collaboratives** pour travailler de concert avec d'autres acteurs de l'élevage, en **mode réticulation**, avec l'enjeu majeur de savoir « **faire parler** » les **données d'élevage** générées par de multiples sources ;
- de renforcer la formation sur les bonnes pratiques en **matière de bien-être animal, de diversité génétique et de réduction de l'empreinte environnementale de leurs activités**.

#### LES ENJEUX DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES, DU COMMERCE AGRICOLE ET DES COOPERATIVES DE TRANSFORMATION

**Un contexte aval d'extrême concurrence entre distributeurs**

La maturité du marché de l'alimentation, la pression du hard discount et le relatif suréquipement commercial de la France, notamment pour ce qui concerne les hypermarchés, conduit à une guerre des prix intense au sein de ces secteurs, la croissance passant obligatoirement par la prise de parts de marché aux concurrents directs.

Aujourd'hui, quatre grandes centrales d'achat dominant le marché de la distribution et exercent une pression financière,

Handwritten notes and signatures: RS, DD, VA, ZA, NP, DB, CW, NW, AE, FT, BL, IF, DC, AD, MDP, JE, ALK, ALK, and other initials.

logistique, commerciale aux entreprises de l'agroalimentaire, dommageable pour leurs capacités d'investissements. Seuls les industriels disposant d'une image forte et proposant des produits très différenciés peuvent faire valoir leurs exigences en termes de rémunération. Le phénomène des marques de distributeurs, lorsque celles-ci sous traitent la fabrication à des industriels de l'amont, vient encore accroître cette pression sur les prix.

Afin de reconquérir de nouveaux marchés extérieurs, d'autres canaux de distribution, les entreprises doivent répondre à plusieurs défis, qui leur permettront de consolider leur compétitivité :

1. La différenciation des produits et services par l'innovation et la R&D,
2. La traçabilité, qualité et la sécurité alimentaire en temps réel → Zero défaut,
3. Accroissement de la performance industrielle,
4. La gestion tendue des flux (logistique, supply chain, de la collecte au client final).

Face à ces enjeux, le basculement vers l'Usine du Futur constitue un objectif stratégique pour les entreprises de l'agroalimentaire, en permettant de développer les stratégies autour de 4 axes majeurs, qui visent la performance industrielle, une meilleure réponse aux besoins des consommateurs, aux attentes en termes de qualité, d'innovation et de transparence, ainsi qu'une réactivité encore plus grande vis-à-vis des demandes des différents canaux de distribution (développement de l'omnicanalité, entrée physique et digitale, le m-commerce, le e-commerce, en Bto B ou en BtoC, ou Bto BtoC)<sup>3</sup>.

Afin d'atteindre ces objectifs et de répondre à ces accélérations de changements de la demande sociétale, les entreprises doivent nécessairement s'appuyer sur la transformation numérique des organisations de production, logistique, commerciale marketing et l'accompagnement de leurs salariés, co-acteurs indispensables du pilotage de cette transformation.

La situation économique globale du secteur, relativement fragile, notamment en raison de la prise en tenaille des structures par leur amont et leur aval, et la difficulté à exporter, a limité leur capacité d'investissement et donc d'innovation dans des technologies numériques.<sup>4</sup>

Même si les plus grosses entreprises du secteur ont entamé leur transformation numérique, les PME pour la plupart, doivent être accompagnées, et notamment prioritairement sur la montée en compétences de leurs salariés, qui doivent faire preuve d'adaptation, et d'évolution majeure de leurs compétences dans les prochaines années. **Pour ce faire, l'accompagnement par les Branches et leur OPCO sur des parcours en alternance, doivent être promus, encouragés et fortement développés, afin d'éviter, d'une part, l'exclusion de salariés, pour lesquels le chemin de mobilité interne doit être anticipé en amont et d'autre part, anticiper la perte potentiel de compétitivité de l'entreprise par sa difficulté à se positionner sur de nouveaux marchés, faute de compétences en internes.**

#### LA NORMALISATION DES PROCESS PREALABLE A LA NUMERISATION DES SITES

L'alimentation fait l'objet d'un encadrement réglementaire (national, européen, etc.) sur divers aspects (sécurité sanitaire, information du consommateur, etc.), ainsi que de différents dispositifs de normalisation, publics et privés.

En outre, les process des industries agroalimentaires, selon les branches, les entreprises, sont très diversifiés et se prêtent plus ou moins bien à la mise en place de solutions automatisées. Ainsi, au sein des industries laitières, certains process sont depuis de nombreuses années totalement automatisés et la numérisation apporte des avantages en termes de finesse de régulation, de contrôle en temps réel, de suivi et de traçabilité de la production et de flexibilité.

A l'inverse, dans la branche Fruits et légumes, ou bien encore dans les industries des viandes, certaines étapes de la production, effectuées manuellement (comme la découpe), échappent encore largement à la mise en œuvre de solutions automatiques. Si des solutions sont techniquement envisageables (lignes robotisées flexibles...), les retours sur investissement actuels ne justifient pas ces investissements très lourds ; l'effort sera de fait porté sur la numérisation de la logistique des services de commercialisation. Le constat est fait que la substitution des technologies traditionnelles par les technologies numériques apporte des améliorations significatives dans la chaîne de valeur globale de l'entreprise et de son écosystème amont et aval, sans oublier la réduction de la pénibilité des postes de travail.

Nonobstant, l'automatisation ou la poursuite de l'automatisation des chaînes de production dans de nombreuses entreprises va générer des gains de productivité importants et contribuer à répondre à la multiplication des canaux de vente, des gammes de niche (bio, sans gluten, sans conservateurs, nouvelles recettes, sans pesticides...) à des marchés d'export, (augmentation des volumes et multiplication des références), à la vente en direct, en e-commerce ou m-commerce<sup>5</sup> via des plateformes de marché.

<sup>3</sup> Etude numérique 2019 des Observatoires des métiers du secteur alimentaire.

<sup>4</sup> Le secteur agroalimentaire français, affiche toujours un solde commercial, positif et est l'un des secteurs ayant le plus contribué à la reprise des exportations françaises en 2017. De nombreux défis demeurent cependant à relever. La France continue à perdre des parts de marché par rapport à ses principaux pays rivaux

<sup>5</sup> Le e-commerce : vente sur plateforme Internet de commerce. Le m-commerce, via les téléphones mobiles

DD 27 0 DB WM nu AD FT iq BL VA ALIG-M. MP  
ME MJB R  
DC JL

## DE L'AUTOMATISATION A LA NUMERISATION ET LE PILOTAGE PAR L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE (IA)

Au plus près des processus de production, la numérisation des capteurs conjuguée au développement de l'IOT, leur permet de transmettre directement les données de production sans nécessiter de traitement ultérieur de la part d'un automate ou d'un concentrateur de données. Il en découle une rapidité de traitement accrue, la possibilité de diffuser l'information au plus près des process de production ainsi que la multiplication des données recueillies, permettant par exemple une meilleure réactivité dans le suivi de production (en qualité, volume, traçabilité, réactivité) nettement amélioré.

A 5/10 ans, l'introduction de l'intelligence artificielle apportera également de nouvelles fonctionnalités pour améliorer l'optimisation et le pilotage des process et des données (par exemple en limitant, via une maintenance préventive intelligente, les temps d'arrêts des chaînes) mais peut également s'appliquer à la gestion des flux et des événements aléatoires (pannes, commandes imprévues...).

Ces améliorations sont particulièrement pertinentes pour les structures du secteur alimentaire, qui sont confrontées à des contraintes « d'hypertension » des flux de production vers l'aval alors que les approvisionnements, dépendant des cycles agricoles et de leurs aléas sont par nature irréguliers en termes de volumes, mais aussi de qualité intrinsèque, de propriétés gustatives, entraînant parfois une perte sèche de la matière première allant jusqu'à 20% des volumes.

La numérisation, outre l'automatisation qui assure la productivité, assure l'agilité de l'entreprise, c'est-à-dire sa capacité d'adaptation en temps réel à son environnement. Elle ne sera possible que si l'ensemble des salariés sont associés à ces projets de transformation, coacteurs du changement, et donc formés à la compréhension de ces nouveaux défis, comportements, savoirs faire et connaissances technologiques.

En effet, le manque de compétences dédiées aux process, conduisent les entreprises à différer des investissements, par crainte de ne pas disposer des ressources humaines en mesure d'en assurer la conduite et la maintenance. Un tel obstacle est notamment souvent évoqué dans le cas de la robotique (reprogrammation des chaînes robotisées, intervention de premier niveau, etc.). Un tel frein n'est pas observé dans d'autres secteurs comme, par exemple, l'automobile, l'aéronautique, la construction électrique.<sup>6</sup>

La montée en compétences des salariés est d'autant plus nécessaire, que la complexité des innovations, process liées à la traçabilité et la qualité des produits (QR code, puces RFID, emballages connectés, Nutriscores...) est de plus en plus prégnante.

## L'ENJEU INNOVATION DIFFERENCIATION PRODUIT

La différenciation des produits agroalimentaires est un enjeu fort pour la filière alimentaire française, elle permet de mettre en valeur des types de productions et d'insister sur la qualité et les caractéristiques des produits. En signalant une valeur particulière qui peut être liée aux modes de production ou traditions locales, la filière peut se démarquer vis-à-vis de la concurrence, ce qui devient un enjeu fort à l'international.

En protégeant les savoir-faire des terroirs français et les exigences de qualité que les exploitants du secteur s'imposent, elle permet le maintien d'une activité économique dans les territoires et notamment dans les zones rurales défavorisées. L'utilisation de ces éléments de valorisation permet aussi la promotion d'une agriculture qui se veut plus respectueuse de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal. Elle préserve l'emploi et le dynamisme des territoires ruraux notamment en rassemblant les producteurs locaux sur des projets communs et en les mobilisant autour de démarches collectives de progrès. Les signes d'identification de la qualité et de l'origine constituent ainsi des outils essentiels de la politique agricole mais aussi des politiques publiques en faveur des territoires et de la pérennisation du tissu économique rural ; En matière d'emploi, par exemple, selon le Comité national des appellations d'origine laitières (Cnaol), les fromages au lait de vache sous appellation engendrent trois fois plus d'emplois par litre de lait que la moyenne des laiteries françaises.<sup>7</sup>

Ils renforcent le développement des secteurs agricoles et agroalimentaires par une stratégie de différenciation claire sur la qualité et l'origine des produits. Cette augmentation de la valeur ajoutée des produits dits de niche, permet ainsi à des PME de garder une compétitivité malgré leur taille, et de développer une culture de l'innovation produits/process/services nécessaires à leur transformation digitale à venir.<sup>8</sup>

## 2- LES ENJEUX SUR LES METIERS ET LES COMPETENCES

Forts de ces enjeux, chaque famille de métiers doit acquérir de nouvelles compétences et consolider des expertises métiers qui permettront aux entreprises, d'effectuer leur transition.

<sup>6</sup> Cahier de tendances 2017 impact de la transformation numérique sur les métiers de la production. Observatoires des métiers de l'alimentaire. Etude relative à la transformation numérique des IAA., volet 1 CODA Stratégies 2018

<sup>7</sup> Panorama 2018 des IAA, <http://agriculture.gouv.fr/Le-panorama-des-IAA>

<sup>8</sup> Les indications géographiques et leur intégration dans les accords internationaux permettent aux entreprises d'accéder à de nouveaux marchés. Le label AOP facilite l'activité d'exportation pour les entreprises impliquées et permet des prix moyens des produits exportés plus élevés tout en demeurant compétitif ; car les produits AOP sont perçus comme des produits de qualité par les consommateurs étrangers qu'ils soient européens ou non. La certification entraîne, en moyenne, un supplément d'exportation de l'ordre de 15 % dans les pays où la grande distribution française est installée.

Handwritten notes and signatures at the bottom of the page, including initials like 'VA', 'MJP', 'Allé', and various scribbles.

## LES FAMILLES PRODUCTION MAINTENANCE LOGISTIQUE <sup>9</sup>

La montée en compétences des collaborateurs concerne toute l'entreprise et *a fortiori* les collaborateurs de l'appareil de production. Ce phénomène s'explique par :

- Le recours / installation de machines ou robots venant remplacer les tâches répétitives et/ou à faible valeur ajoutée ;
- L'évolution générale de la chaîne de production qui implique des besoins en termes de supervision, de pilotage, et moins d'exécution.

Cela se traduira concrètement, dans les entreprises qui effectueront leur transition numérique, par l'évolution des compétences du métier d'opérateur de production vers celles de conducteur de ligne (voire conducteur de process dans quelques années) dont la fonction implique la maîtrise du fonctionnement de la ligne de production et de ses caractéristiques.

### Un niveau de compétences attendues plus élevé et un besoin de profils plus experts

- Les métiers sont fortement impactés par la transformation des activités. La montée en compétences globale est attendue dans toutes les sphères d'activité de l'entreprise.
- L'usage de nouveaux outils digitaux et machines numérisées requiert plus de pilotage, de planification, de conduite de process et de contrôle. Les activités à plus faible valeur ajoutée, telles que la manutention ou la manipulation de matière / produits tendent à reculer.
- Au niveau de la production, même constat : les compétences autour de la conduite de ligne, de l'optimisation de la production (automaticien, compétences en développement informatique...) par exemple sont de plus en plus attendues.

### L'automatisation peut entraîner une perte progressive de savoir-faire : de l'importance de la consolidation des connaissances

- La transformation des matières requiert dans certains métiers une connaissance très fine des process de fabrication (travail autour du chocolat, par exemple). L'automatisation de ces process, ainsi que le renouvellement de la main d'œuvre peuvent entraîner à court terme une perte de savoir-faire très précieux pour l'entreprise. Le transfert de savoir-faire interne doit être un levier pour maintenir des savoir-faire et connaissances, acquises principalement par l'expérience.

### La Data au cœur du pilotage de la qualité et de la traçabilité

**Une multitude de données qui permettent de dégager des gains** (productivité, performance) :

- De la Supply Chain à la production, en passant par la qualité, l'introduction de technologies et d'outils digitaux génère une somme significative de données, que l'entreprise doit exploiter pour piloter plus finement son activité, notamment la production (connaissance produit, étapes de production, caractéristiques de la matière/produit...).

**Le traitement et l'analyse des données représentent un enjeu crucial pour les entreprises :**

→ Au niveau de la production, la data permet de piloter plus finement l'activité en faisant des prévisions de production et de vente, des tests de recette,...

→ Au sein de la Supply Chain, la data soutient l'optimisation de la performance logistique, le pilotage des activités et l'anticipation des opérations. Le pilotage en temps réel permet d'ajuster les processus et la production.

Ex : Le S&OP (Sales and Opération Planning) permet d'identifier, arbitrer, planifier et résoudre des problématiques complexes impliquant les analyses des ventes passées, commandes et prévisions de vente, la production (gestion des stocks et planification de production) et la Supply Chain (approvisionnements et distribution). Le S&OP mobilise les compétences d'exploitation de la donnée.

Le SCM désigne les outils et méthodes visant à améliorer et automatiser l'approvisionnement en réduisant les stocks et les délais de livraison. Cette gestion a pour but d'accélérer les flux de matières au sein de la structure. Une caractéristique majeure est donc l'ajustement des stocks sur toutes les chaînes logistique et de production afin de limiter le temps d'écoulement entre le fournisseur et le client final. Cette compétence / mission est souvent portée par le directeur / responsable Supply Chain (intitulé métier variant selon la structure).

### Un perfectionnement/déploiement transversal des outils de pilotage

- Des projets de mise en place d'ERP / de refonte d'ERP existants impactent tous les métiers de la production, de l'encadrement à l'opérationnel.
- Malgré des écarts notables de maturité dans l'utilisation des ERP, son utilisation impacte les pratiques et modalités de travail des salariés :
  - Acculturation et prise en main des outils permettant de collecter les données tout au long du processus de production ;

<sup>9</sup> Etude 2019 prospective des observatoires des métiers du secteur alimentaire « impacts de la transition numérique sur les métiers et les compétences »

Handwritten notes and signatures at the bottom of the page, including initials like 'VA', '27', '8', 'DB', 'CM', 'nu', 'AD', 'ET', 'ig', 'BL', 'W', 'DC', 'ME', 'JP', 'ALG', 'MJA', and '26'.

- Appréhension de l'ensemble de la chaîne de production ;
- Pilotage de l'activité et des indicateurs pour optimiser son exploitation.

#### Du pilotage du produit à la gestion de la production d'une ligne

La production tend à s'automatiser de plus en plus, à l'instar du secteur laitier. Les activités aujourd'hui associées à l'opérateur de production sont prises en charge par la machine ou le robot. Ce glissement des tâches induit donc de nouvelles compétences pour ces métiers.

Ainsi, le champ de compétences de ce métier s'élargit vers des fonctions/activités de pilotage et de gestion de ligne :

- **Maintenance de premier niveau** : auparavant l'apanage du technicien de maintenance, l'opérateur de production détient également cette compétence. En lien avec sa connaissance de la machine / de l'outil, les opérations de maintenance simples lui sont de plus en plus confiées. Dans certains cas, il possède également des compétences de programmation machine pour pallier les éventuels dysfonctionnements.
- **Suivi de la production et traçabilité** : le champ de compétences s'élargit également au suivi de la production, à la saisie de données sur les différentes applications et à l'interprétation de résultats, éventuellement à la supervision des programmes de fabrication. L'opérateur de production se doit également de suivre les politiques de qualité de l'entreprise et donc de renseigner et d'analyser tout élément relatif à des aspects hygiène, sécurité et traçabilité.

#### DE LA MAINTENANCE OPERATIONNELLE A LA GESTION PREDICTIVE <sup>10</sup>

Adossée à la production, la maintenance revêt une importance croissante dans une usine de plus en plus digitale.

Au niveau de la **maintenance**, les profils d'experts sont de plus en plus recherchés : en plus des activités de maintenance traditionnelle, les techniciens de maintenance doivent assurer les opérations de pilotage pour mieux gérer les opérations, optimiser la performance des machines, voire prédire les occurrences (maintenance prédictive). Différents niveaux de maintenance sont requis et recherchés : la maintenance opérationnelle, préventive et prédictive.

→ **La maintenance opérationnelle** : ou maintenance de premier niveau, auparavant détenue par le technicien de maintenance. L'opérateur de production détient également cette compétence. En lien avec sa connaissance de la machine / de l'outil, les opérations de maintenance simples lui sont de plus en plus confiées.

Le technicien / responsable de la maintenance, issu de formation qualifiée, endosse désormais des responsabilités de « gestionnaire » :

- **La maintenance préventive** se fonde sur la connaissance des machines, la prise en compte des signaux d'alerte et les expériences passées. A intervalles réguliers et selon les critères définis, les opérations de maintenance préventive permettent de prévenir la dégradation des équipements et d'optimiser les coûts.
- **La maintenance prédictive 4.0** va plus loin que l'approche préventive, elle est fondée sur la data. Elle constitue aujourd'hui un réel enjeu. L'avènement de l'IoT industriel, du cloud et du machine learning rend la défaillance des équipements et des systèmes prédictibles : l'analyse des données provenant des systèmes de surveillance permet de déterminer les facteurs de probabilité d'un défaut. Il devient donc possible de prévoir une panne, de programmer l'entretien d'une machine.

#### LE DIGITAL / VECTEUR DE PERFORMANCE DE LA SUPPLY CHAIN <sup>11</sup>

##### → Le déploiement progressif de nouveaux outils digitaux permet d'optimiser la performance

L'optimisation de la chaîne logistique nécessite de pouvoir s'appuyer sur des données fiables et ce en temps réel ("Track & Trace"). La mise en place de capteurs afin de saisir l'information sur les flux de marchandises est la première étape du processus d'optimisation. Ceci peut se faire au moyen de différentes technologies : technologie vocale, imagerie, puces RFID (identification par radiofréquence), lecture automatisée de codes barre et logiciels de traçabilité.

##### → Une performance liée à une gestion plus fine des ressources...

Les technologies à objets connectés (planning, géolocalisation, prévision de trafic...) permettent notamment de piloter la chaîne et ainsi d'optimiser l'allocation des ressources.

##### → ... ET un pilotage en continu des activités de production :

L'intégration du cloud et de la data permettent d'effectuer des mesures et de les analyser d'une multitude de façons différentes, allant de la manière dont l'équipement est utilisé au transport de marchandises le plus fréquent. Le cloud rend possible un suivi en temps réel des activités et permet d'optimiser les activités, les transports, les échanges de flux,...

En lien avec l'optimisation de l'organisation, les notions de pilotage et d'amélioration continue se traduisent par la conception et construction d'outils de suivi, la définition d'indicateurs au sein de la Supply Chain, en collaboration avec les experts de la qualité, et en interface entre la production, les achats et les services financiers.

<sup>10</sup> Etude 2019 prospective des observatoires des métiers du secteur alimentaire « impacts de la transition numérique sur les métiers et les compétences »

<sup>11</sup> Etude 2019 prospective des observatoires des métiers du secteur alimentaire « impacts de la transition numérique sur les métiers et les compétences »

Handwritten notes and signatures at the bottom of the page, including initials like 'VA', 'DB', 'NP', 'NU', 'FF', 'is', 'DL', 'MSP', 'Allo', and various scribbles.

### Exemples d'applications :

- L'optimisation de la Supply Chain, de la production à l'entrepôt par l'acquisition de données précises grâce à des codes-barres, puces RFID, technologie vocale. Les informations recueillies permettent d'optimiser les flux et de gagner en productivité.
- La vérification de l'expédition par l'analyse et détection de code-barres en quelques secondes via une photo prise par des appareils photographiques industriels signalant en temps réel les articles manquants ou erronés et suggérant des actions correctrices.
- L'information du client permettant de suivre sa commande tout au long de la chaîne d'expédition.
- L'information au fournisseur pour documenter les retards, identifier les pertes, adapter l'adresse de livraison en dernière minute.

### LES FAMILLES DES METIERS DE LA RELATION CLIENT (commercial, marketing, communication, support) <sup>12</sup>

Une connaissance accrue du consommateur et du client BtoB

Le changement de comportement des consommateurs finaux implique de grands bouleversements pour les fonctions aval des entreprises. Si auparavant les entreprises du secteur alimentaire dictaient les codes et modes de consommation alimentaire, la tendance s'est aujourd'hui inversée. En effet, le consommateur a dorénavant accès à de nombreuses sources et canaux d'achat qui lui offrent un large choix de produits et services. Les entreprises doivent donc, afin de rester compétitives sur le marché, répondre à ces évolutions de la demande et de l'exigence des clients.

Les entreprises en BtoB, n'étant pas en contact direct avec le consommateur, doivent elles aussi s'adapter aux évolutions de la demande. En effet, jusque-là le critère principal d'achat était la compétitivité prix; demain, ces entreprises vont avoir tendance à accorder de plus en plus d'importance à d'autres critères telle que l'empreinte environnementale. Les entreprises et leurs commerciaux doivent avoir une connaissance précise des modes de production, pas seulement en termes de qualité et spécificités, mais aussi sur les modes et cultures de production.

Cela implique pour les entreprises de s'adapter de manière constante aux nouveaux besoins des consommateurs :

- **Un élargissement de la gamme et de l'offre de produits :**
  - Adaptation aux besoins spécifiques des consommateurs,
  - Adaptation aux attentes en termes de qualité et de spécificités (bio, sans gluten,...),
  - Personnalisation des produits,
  - Raccourcissement des cycles de vie,
  - Empreinte « responsable » dans les produits.
- **Un parcours de plus en plus omnicanal :** on line ou in store, le parcours client, de la sélection à l'acte d'achat, doit intégrer toutes les possibilités ouvertes par la multiplication des canaux de vente (en propre ou par l'intermédiaire de distributeurs / market place)
  - Site e-commerce,
  - Grandes et moyennes surfaces, Magasins spécialisés
  - Drive, click & collect,
  - Vente sur les réseaux sociaux,
  - Restauration hors foyer...
- **Des nouveaux comportements d'achat :** Anywhere, Anytime, Any device.

La quête d'immédiateté (services et delivery) devient aujourd'hui la norme (24H/24H ouvert, livraison instantanée); de même, le besoin d'être mieux informés et mieux protégés (données et paiement) entre dans le processus d'achat.

### UNE TRANSFORMATION FORTE DES METIERS ET DES METHODES DE TRAVAIL <sup>13</sup>

#### Une imbrication des tâches de plus en plus forte entre les services :

- ➔ Au sein de la filière alimentaire, les professionnels ont vocation aujourd'hui à appréhender la réalisation d'une tâche/activité dans un processus et un environnement global, environnement plus large et plus complexe que leur famille métier (exemple : marketing/production, finance/marketing).

#### Des métiers rassemblant des compétences à la frontière de plusieurs services :

- ➔ Si certaines compétences restent inhérentes à un métier précis (communication, marketing, finance,...) un grand nombre de compétences deviennent transverses à plusieurs métiers. Les processus sont en effet plus transversaux et de nouvelles compétences émergent dans des métiers existants.

*Exemple : l'analyse des données, le pilotage d'indicateurs de performance, l'évaluation de la satisfaction client, la gestion de projets complexes).*

Le contexte de digitalisation progressive et rapide impacte de plein fouet les métiers de la vente, du commerce et du marketing qui doivent développer les compétences en réponse à cette mutation :

- Collecte du besoin client : études, ciblage client et analyse de data,

<sup>12</sup> Etude 2019 prospective des observatoires des métiers du secteur alimentaire « impacts de la transition numérique sur les métiers et les compétences »

<sup>13</sup> Etude 2019 prospective des observatoires des métiers du secteur alimentaire « impacts de la transition numérique sur les métiers et les compétences »

- Spécificités de chaque canal de distribution : logistique associée, stratégie de marketing, packaging, social selling,...
- Marketing digital : élaboration de stratégie sur les différents canaux, référencement,...
- Exploitation de la data : récolte, traitement et exploitation de la donnée.

L'évolution de la demande client et le recours au digital comme nouveau canal de vente génèrent de **nouvelles activités et nouveaux champs de compétences** : l'expérience client, la gestion de site e-commerce, le service client digital... De nouveaux métiers/de nouvelles compétences émergent autour de l'expérience client : responsable de l'expérience client, UX designer.

### 3- EN CONCLUSION : UNE LISTE DE CERTIFICATIONS MAJEURES POUR ACCOMPAGNER CES EVOLUTIONS

Les entreprises entament leur transition digitale par une digitalisation partielle ou totale de la production afin de répondre à des enjeux de productivité. La digitalisation des fonctions aval et plus spécifiquement de la relation client intervient dans un second temps.

Les entreprises interrogées ont des maturités digitales différentes au sein de leur chaîne de création de valeur, et selon les familles métiers. Ainsi, la production, la maintenance, la supply chain, la communication, le marketing, peuvent être plus ou moins digitalisés.

Cela s'explique par différents facteurs :

- L'histoire et la culture de l'entreprise,
- Son implantation géographique, sa taille,
- Le ou les produits transformés ou distribués (massmarket, AOP, AB, niveau de périssabilité, fragilité, prix, marge...),
- Les contraintes de marché (cahier des charges, transports, types de distribution, clients, marché...),
- Les investissements réalisés,
- Le type de clients (BtoB, BtoC,...),

Les variations de niveau de maturité au sein d'une même entreprise peuvent être également en lien **avec un choix d'orientation stratégique** (volonté de garder de l'artisanat dans la production par exemple) **ou bien liées à une transition digitale encore en cours.**

Les enjeux de compétitivité et d'attractivité rendront prioritaires la montée en compétences d'une famille de métiers, ou de certains métiers plutôt qu'une autre, pour répondre à ces enjeux, selon leurs typologies et leurs orientations stratégiques.

Cette note contextuelle a pour vertu de démontrer la multiplicité et la systémique des enjeux de développement auxquelles toutes les entreprises de la filière doivent répondre, mais dans un ordre de priorité et d'urgence qui leur sont propres, selon leur maturité numérique, leur ancrage territorial, avec l'amont, leur feuille de route.

Elle légitime le choix des partenaires sociaux de la branche de mettre à disposition de leurs entreprises cette liste de certifications majeures pour accompagner les salariés à être coacteurs de ces évolutions, sur des formations longues en alternance propices à cette transformation de méthodes de travail afin de les accompagneront le plus en amont possible de la transition numérique et favoriser au mieux l'inclusion de toutes les compétences.

Handwritten notes and signatures in blue ink at the bottom of the page, including initials like VA, DD, 27, AK, DB, ACUM, NV, FT, DL, and others.

