

ID. MÉTIERS

MON

ORIENTATION

c'est la Région !

> INFOS

> CONSEILS

> TÉMOIGNAGES

> VIDÉOS

S'orienter VERS L'ALIMENTATION DE DEMAIN

DÉCOUVERTES

10 métiers de l'agriculture
et de l'agroalimentaire

SYNERGIES

Qui sont les acteurs
de la transition alimentaire
en Occitanie ?

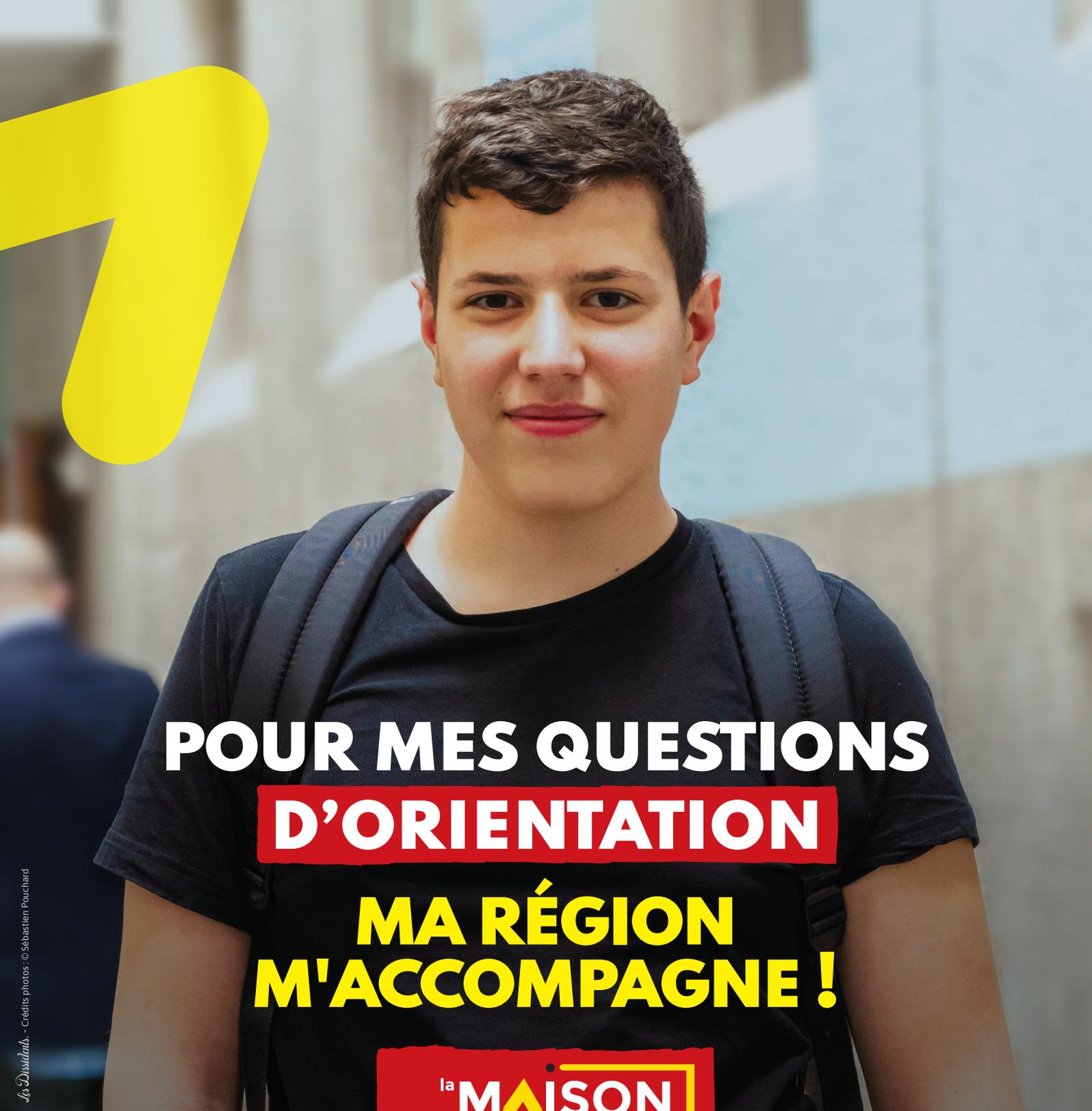
TRANSITIONS

5 secteurs en mutation
vers une alimentation
plus responsable

Jean, responsable commercial
du Verger Bio de Véronique
(Pyrénées-Orientales)



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée



**POUR MES QUESTIONS
D'ORIENTATION**

**MA RÉGION
M'ACCOMPAGNE !**

la **MAISON**
de l'**ORIENTATION**



0 800 00 70 70

Appel gratuit

laregion.fr/maisons-orientation

**MON
ORIENTATION**

c'est la Région !



La Région
Occitanie
Pyénées - Méditerranée

- **Directrice de la publication :** Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée
- **Responsable de la publication :** Directeur Éducation Jeunesse Orientation Scolaire (DEJOS) de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée
- **Création graphique :** Les Dissidents
- **Rédaction et maquette :** Adonis Éducation
- **Photo de couverture :**
© Laurent Boutonnet – Région Occitanie
- **Photos intérieures :**
© Région Occitanie
– Laurent Boutonnet (photo témoin p. 10)
– Sébastien Pouchard (photo Sud de France p. 21)
© Photos personnelles :
photos des témoins (p. 4-9, 11-13, 15-19, 22-25 et 28)
- **Impression :**
Imprimerie De Bourg
- **N° ISSN :** en cours



SOMMAIRE

Retrouvez ce magazine en version numérique avec les liens directs vers les vidéos et sites Web utiles sur www.meformerenregion.fr/guides



Sébastien Lapeyrière - Région Occitanie

02 > REPÈRES

Les métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire durables : chiffres-clés



Sébastien Pouchard - Région Occitanie

03

DÉCOUVERTES

Les métiers de la transition alimentaire

Missions principales, formations en Occitanie, témoignages... : 10 fiches métiers inspirantes.



Emmanuel Grimault - Région Occitanie

14

SYNERGIES

Les acteurs-clés

qui font avancer la transition alimentaire dans la région... et l'emploi !



Antoine Darnaud - Région Occitanie

20

TRANSITIONS

Commerce, restauration, tourisme, santé... : tous concernés.

25 > MIXITÉ

Les femmes engagées pour une alimentation saine et durable

26 > À L'INTERNATIONAL

L'enseignement agricole et la coopération internationale

27 > AGRO-AGRI-CULTURE

Pour aller plus loin

28 > RENCONTRES

Découverte sur le terrain de l'agroalimentaire bio

ÉDITO

S'orienter vers les métiers de l'alimentation de demain

Permettre à chacun d'entre nous de choisir son alimentation et de bien manger, relocaliser durablement l'alimentation dans nos territoires et s'engager pour une transition agroécologique durable du champ à l'assiette, voilà les ambitions majeures du Plan Alimentation. Ce plan a été élaboré dans le cadre du Pacte Vert dont s'est dotée la Région.

Notre ambition en matière d'alimentation est une réelle opportunité pour les nombreux acteurs régionaux des filières de l'agriculture et de l'agroalimentaire, mais pas uniquement, puisque de multiples autres secteurs profitent de cette transition profonde de nos schémas économiques.

Dans cette nouvelle édition d'ID. Métiers, je vous invite à découvrir une sélection de 10 métiers d'aujourd'hui et de demain à fort potentiel, issus des secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire, ainsi que des acteurs engagés dans la transition alimentaire en Occitanie.

Pour vous accompagner vers les métiers et formations qui évoluent en direction d'une alimentation saine et plus responsable, cette nouvelle publication présente des secteurs en transition, fortement impactés par les nouvelles opportunités en matière de production et de consommation.

Pour une souveraineté alimentaire régionale, l'ambition est plus que jamais de privilégier la qualité et le local. L'évolution des formations s'inscrit pleinement dans cette logique.

Soyez les premiers à vous orienter vers les métiers qui font l'alimentation de demain.

Bonne lecture !

Carole Delga
Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée



Arnaud Späni

L'Occitanie : à la pointe de l'alimentation durable

Zoom chiffré sur l'avenir qui vous attend

L'OCCITANIE : UN POIDS LOURD DE LA FILIÈRE AGRICOLE FRANÇAISE

1^{re} région en bio avec **24 %** des surfaces agricoles utiles biologiques françaises

2^e région en superficie agricole

FORMATION

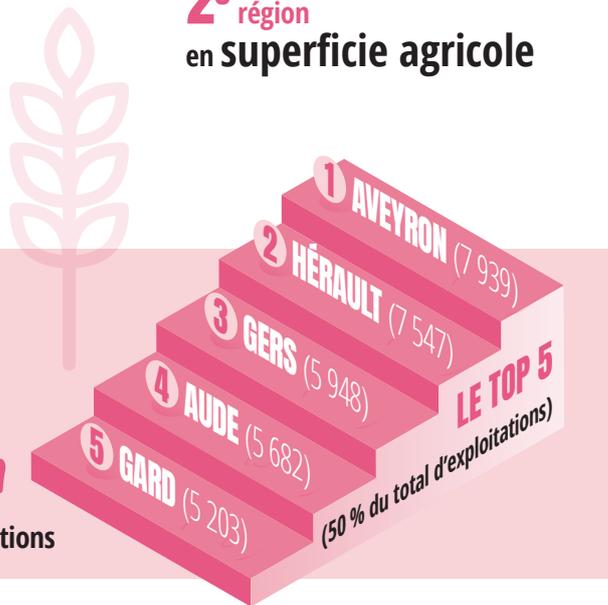
Un réseau bien développé :

- **29 lycées agricoles**
- **14 CFA agricoles**
- **17 centres de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA)**
- Plus de **17 000 élèves et étudiants**
- et plus de **3 000 apprentis**, dont **50 %** de femmes

Plus de **64 000 exploitations agricoles**

réparties sur l'ensemble du territoire dont

55 % environ de moyennes et grandes exploitations



2^e région pour l'emploi (164 000 emplois)

L'AGROALIMENTAIRE : FILIÈRE ESSENTIELLE EN OCCITANIE

Près de **9 000 entreprises agroalimentaires**

89 % de CDI

1^{er} secteur industriel avec **46 700 emplois¹**

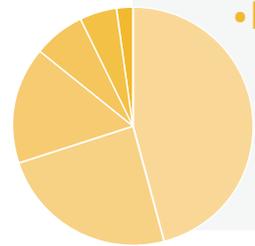
Plus de **46 000 élèves, étudiants et apprentis en formation²**

FORMATION

Une offre variée :

- **COMMERCE ET ACHAT** (46 %)
- **PRODUCTION** (24 %)
- **MAINTENANCE** (16 %)
- **R&D** (7 %)
- **LOGISTIQUE** (5 %)
- **CONTRÔLE, ANALYSE, QUALITÉ** (2 %)

Près de **7 600 offres d'emploi²**



LE TOP 5



OCCIT'AGRI FORMATIONS

Ce portail propose **350 formations** pour tous, de la 4^e à l'âge adulte, répartis dans les 22 EPLEFPA (établissements publics locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricoles) du territoire occitan. <https://occitagri-formations.fr>

Sources : DRAAF Occitanie, Carif-Oref Occitanie, Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie.

1 • En 2016.
2 • En 2019.

7

Travailler dans L'ALIMENTATION DURABLE EN OCCITANIE

► *Si vous pensez que nous sommes ce que nous mangeons et si vous voulez apporter votre pierre à l'édifice de la transition vers une alimentation durable, alors vous êtes au bon endroit : l'agriculture et l'agroalimentaire sont porteurs dans votre région !*

► Très engagée dans la **transition écologique** (plan REPOS, Pacte Vert, Plan plastique...), la Région Occitanie a adopté en 2018 le Pacte régional pour une alimentation durable, décliné en 6 grands axes, représentant autant d'opportunités d'emploi. Face à la fragilité de nos systèmes alimentaires, révélée par la crise de la Covid-19, les élus régionaux ont adopté dans le cadre du Pacte Vert **un nouveau plan alimentation qui vient renforcer le 1^{er} Pacte Alimentation** : « Tous Occitaniens : pour une souveraineté alimentaire régionale ». Il s'agit d'effectuer la transition agroécologique vers une alimentation durable, de relocaliser l'alimentation selon un nouveau modèle de développement et de permettre à chacun de bien manger.

► Cette transition repose essentiellement sur l'agriculture et l'agroalimentaire, secteurs indissociables où cohabitent des **métiers traditionnels en pleine modernisation et des métiers émergents**. On les retrouve à tous les niveaux de la chaîne (production, entretien, vente, transport, recherche) et pour tous niveaux de formation, depuis le CAP jusqu'au master, voire le doctorat. Ces 2 secteurs étant implantés sur l'ensemble du territoire, vous trouverez forcément en Occitanie le ou les métiers faits pour vous.

► **À consulter !**

Le site de l'emploi agri/agro : www.apecita.com.
Une mine d'infos sur l'emploi, les stages, les métiers et les formations dans l'agriculture et l'agroalimentaire.



★ ACTION INFOMÉTIERS

SE CONNECTER À L'ACTIVITÉ AGRICOLE ET À L'ALIMENTATION DE DEMAIN

En partenariat avec la Région, l'association **Pic'assiette**¹ propose des journées d'immersion dans des fermes engagées dans l'alimentation durable. Ce moment convivial est propice pour échanger avec des professionnels. « **Ça a permis à certains de trouver des stages et à d'autres de les conforter dans leur projet professionnel** », nous raconte Françoise Viala, la coordinatrice de projets, suite aux premières journées qui se sont déroulées en octobre 2021. D'autres rencontres sont prévues en 2022 avec différentes thématiques selon la saisonnalité, dont la production maraîchère le 25 février, l'élevage de chèvres le 1^{er} mars, la transformation dans une conserverie locale...

1 • Pour plus d'informations : contact@picassiette.org – 06 60 54 47 90.

1 Chef-fe d'exploitation viticole AB¹

Gérer une exploitation écoresponsable



Lydie Lecarpentier - Région Occitanie

> Vous assurez la gestion technique, commerciale et administrative de l'exploitation. Vous suivez l'ensemble de la production en appliquant le cahier des charges spécifique à l'agriculture biologique. Les compétences de chef-fe d'exploitation sont transférables d'une production à l'autre : de celle des légumes secs à celle des fruits par exemple (dont l'Occitanie est la 1^{re} et 2^e région productrice respectivement).

POUR QUI ?

> Les technicien·nes qui savent manager, sont observateur·ices et pédagogues.

COMMENT ?

> Niveau bac + 3 : licence pro agriculture biologique, conseil et développement (CFAA du Gard de Nîmes-Rodilhan).
> Niveau bac + 5 : master ingénieur agronome, option viticulture-œnologie (Institut Agro Montpellier), mastère éco-ingénierie (INP de Toulouse), master ingénieur agronome (ENSAT de Toulouse), diplôme national d'œnologie (INP de Toulouse, Institut Agro Montpellier).

OÙ ?

> Exploitations viticoles, très présentes dans les départements 11, 30, 34 et 66.

COMBIEN ?

> Environ 2 800 € bruts par mois.

ET APRÈS ?

> Évolution possible vers le poste de responsable d'un autre type d'exploitation ou de plusieurs domaines.

IMPORTANT

> Il est essentiel de parler anglais, car l'export est souvent le premier débouché.

LES CHIFFRES

> L'Occitanie : 1^{re} région viticole, 1^{re} productrice de vin bio de France, 1^{er} vignoble sous appellation du monde.



Comment c'est, en vrai ?

Travailler en bio, c'est une évidence pour moi, même si c'est parfois plus contraignant.

J'ai trouvé dans le gaillacois l'environnement et l'appui nécessaires pour me lancer, le réseau étant très important dans mon métier, difficile mais passionnant, et très riche lorsqu'on aborde le vin depuis la vigne jusqu'à la bouteille.

Anne-Camille, 29 ans,
viticultrice au Verdier (81)

2 Conducteur·trice d'engins agricoles ou forestiers

Le·la tout-terrain agricole



Lydie Lecarpentier - Région Occitanie

► Dans le respect des sols et des paysages, vous conduisez et entretenez des machines spécialisées – épandeur d'engrais, tracteur, ensileuse... Vous réalisez le semis pour renouveler la parcelle. En sylviculture, vous nettoyez les parcelles et broyez les débris végétaux, abattez et ébranchez les arbres, effectuez le débardage jusqu'au lieu de stockage. Vous connaissez les nouveautés, car les machines évoluent pour limiter au maximum leur impact sur l'environnement.



Comment c'est, en vrai ?

Je travaille pour un groupement d'employeurs, les activités sont donc très variées. Les engins aussi. Nous avons même un automoteur unique en France ! L'agriculture est un secteur innovant et passionnant, qui développe sans arrêt des techniques plus responsables : les engrais naturels, le désherbage mécanique...

*Lilian, 20 ans,
conducteur d'engins agricoles à Pellefigue (32)*

POUR QUI ?

► Celles et ceux qui ont de bonnes connaissances techniques du matériel et de l'agronomie, et qui savent analyser les problèmes.

COMMENT ?

► **Niveau CAP : CAPA métiers de l'agriculture (CFAA du Lot), CAPA production viticole et utilisation des matériels (CFPPA des Pyrénées-Orientales de Rivesaltes).**
► **Niveau bac : bac pro agroéquipements** (lycée agricole de Castelnaudary, lycée agricole de Gignac).

OÙ ?

► **Grandes exploitations agricoles, CUMA** (coopératives d'utilisation de matériel agricole), **ETA** (entreprises de travaux agricoles).

COMBIEN ?

► À partir de 1 600 € bruts par mois.

ET APRÈS ?

► Évolution possible vers le poste de chef·fe d'équipe, vendeur·euse de matériel agricole.

À SAVOIR

► Si vous aimez le changement et n'avez pas peur de l'imprévu, ce métier, soumis aux aléas climatiques et aux impératifs saisonniers, est fait pour vous. Les horaires de travail peuvent être décalés et irréguliers.

LE CHIFFRE

► Dans le top 5 des métiers agricoles en tension (source Pôle Emploi).

3 Acheteur·euse de matières premières

Négocier la transition alimentaire



Emmanuel Grimaud - Région Occitanie

> Vous négociez la qualité, le prix et les délais de livraison des produits. Vous prospectez les marchés spécifiques de vos matières premières et assurez l'interface entre fournisseurs, production, commercialisation, recherche et développement. Vous vous intéressez aux qualités environnementales des produits : agriculture bio et/ou raisonnée, transport...



Comment c'est, en vrai ?

Le milieu de l'agriculture est très bienveillant et donne sa chance à tous ! [...] dans mon métier, qui consiste à acheter et vendre les matières premières, l'humain reste au cœur des relations, du côté des producteurs comme des industriels, [qui sont] désormais prêts à acheter plus cher les produits issus de l'agriculture raisonnée.

*Julie, 28 ans,
en charge de la commercialisation et de l'exécution
des contrats de vente d'un groupe agroalimentaire
à Toulouse (31)*

POUR QUI ?

> Celles et ceux qui ont de solides compétences en commerce, communication et négociation et savent élaborer un budget.

COMMENT ?

> Niveau bac + 3 : licence pro commercialisation des produits alimentaires (université Paul-Sabatier de Toulouse).
> Niveau bac + 5 : master gestion de production, logistique, achats (université de Perpignan - Via Domitia).

OÙ ?

> Industrie agroalimentaire et distribution.

COMBIEN ?

> De 2 000 à 6 000 € bruts par mois.

ET APRÈS ?

> Évolution possible vers le poste de chef-fe de groupe ou directeur-riche des achats.

À SAVOIR

> En choisissant des produits à faible impact environnemental, vous agissez activement pour la transition alimentaire et la protection de la planète.

L'INFO

> Un label « Territoire de commerce équitable » a été obtenu pour tous les territoires d'Occitanie, preuve de l'engagement de la Région sur le long terme pour favoriser une économie plus juste et durable.

4 Opérateur·rice de maintenance

Le·la spécialiste de l'outil de production



Philippe Grollier - Région Occitanie

> Vous vérifiez que le système de production de l'entreprise est en parfait état de marche et assurez l'entretien et le dépannage des machines. Vous vous tenez informé·e des progrès des technologies, celles-ci étant en constante évolution. Vous participez à l'amélioration de l'outil de production et mettez au point des procédures simplifiant sa maintenance.



Comment c'est, en vrai ?

L'agroalimentaire est un secteur très automatisé, avec des machines complexes, des robots, des pièces de mécanique de précision... Des équipements qui évoluent sans cesse avec les nouvelles technologies, les machines étant renouvelées régulièrement. C'est donc très stimulant, on apprend tous les jours !

Guillaume, 22 ans,
technicien de maintenance chez un producteur
de pop-corn à Bézéril (32)

POUR QUI ?

> Celles et ceux qui aiment trouver des solutions, savent s'adapter aux outils technologiques et informatiques, maîtrisent les normes de sécurité et savent s'organiser.

COMMENT ?

> Niveau bac : **bac technologique STI2D** (lycée Pierre-Paul-Riquet de Saint-Orens-de-Gameville), **bac pro maintenance des équipements industriels** (Pôle formation UIMM Occitanie de Beauzelle).
> Niveau bac + 2 : **BTS contrôle industriel et régulation automatique** (lycée Déodat-de-Séverac de Toulouse), **BUT génie industriel et maintenance** (IUT de Blagnac ou de Perpignan).

OÙ ?

> Usines de l'industrie agroalimentaire.

COMBIEN ?

> Environ 1 800 € bruts par mois.

ET APRÈS ?

> Évolution possible vers le poste de responsable de maintenance.

À SAVOIR

> Les machines à interface numérique se multiplient, exigeant des compétences en cybersécurité, réalité augmentée, etc.

LE CHIFFRE

> Dans le top 5 des métiers recruteurs dans l'agroalimentaire (source Pôle Emploi).

5 Conseiller·ère en culture ou élevage bio

Aider les agriculteurs à se convertir



Sébastien Lapeyrière - Région Occitanie

> Vous analysez les pratiques de production d'exploitations agricoles. Vous conseillez les exploitants, leur proposez des solutions innovantes pour se convertir en bio, améliorer leur rendement ainsi que leur production en qualité et quantité, dans le respect de l'environnement et des réglementations – par exemple en installant des appareils de production d'énergie renouvelable.



Comment c'est, en vrai ?

Mon travail consiste à aider les producteurs de cultures végétales à se convertir en bio ou à [y] rester, depuis les semis jusqu'à la commercialisation de leurs productions, essentielle à la pérennité de leur exploitation. Un métier de terrain, dans lequel on apprend constamment, l'agriculture n'étant pas une science exacte !

Mariano, 39 ans,
conseiller d'exploitation bio dans une coopérative
en Haute-Garonne (31)

POUR QUI ?

> Celles et ceux qui maîtrisent les domaines généraux de l'agriculture, sont organisés, au point sur les réglementations diverses et ont un sens particulier de la transmission.

COMMENT ?

> Niveau bac + 2 : **BTSA agronomie et productions végétales** (CFAA de Montauban, CFAAH du Tarn, site de Lavaur), **BTSA gestion et protection de la nature** (Pôle Sup Nature de Montpellier).
> Niveau bac + 5 : **master droit rural des entreprises agricoles** (université de Montpellier) ou **droit et gestion des entreprises agricoles et agroalimentaires** (université Toulouse I-Capitole).

OÙ ?

> Coopératives, collectivités territoriales.

COMBIEN ?

> Environ 1 800 € bruts par mois.

ET APRÈS ?

> Évolution possible vers le poste de chef-fe de service en coopérative.

À SAVOIR

> Ce métier est fait pour ceux qui aiment le mouvement, car vous serez souvent en déplacement d'une exploitation à l'autre.

LE CHIFFRE

> 6 territoires tests ont été sélectionnés en Occitanie pour les contrats « Agriculture durable ».

6 Acheteur·euse pour la restauration collective

Amener le bio dans nos assiettes



Sébastien Lapeyrière – Région Occitanie

> Vous élaborez les menus en veillant à la fois à l'équilibre de leur composition et à leur prix de revient. Vous maîtrisez les différents types de régimes alimentaires et la législation liée à l'alimentation. Vous gérez les stocks et commandez auprès de fournisseurs, bio et locaux dans la mesure du possible, pour agir sur la transition alimentaire et le « bien manger ».



Comment c'est, en vrai ?

Le milieu de la restauration collective est concurrentiel, il faut sans cesse se renouveler et trouver le juste prix en prenant en compte notre engagement 100 % bio. Le challenge pour nous, c'est de répondre à la spécificité des besoins de jeunes enfants tout en garantissant des produits frais et de saison.

Richard, 43 ans,
acheteur, fondateur d'une société de restauration collective bio pour la petite enfance à Lévigac (31)

POUR QUI ?

> Les as de la diététique qui savent gérer un budget, négocier et communiquer.

COMMENT ?

- > Sans niveau spécifique : CQP¹ assistant d'exploitation en restauration et hébergement (H&C Conseil).
- > Niveau bac + 2 : BUT gestion des entreprises et des administrations (IUT de Tarbes).
- > Niveau bac + 3 : licence pro organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration (université de Montpellier).

OÙ ?

> Restauration collective : hôpitaux, établissements d'enseignement, restaurants d'administration, mess (armée)...

COMBIEN ?

> De 1 800 à 2 600 € bruts par mois.

ET APRÈS ?

> Évolution possible vers le poste de responsable de restaurant de collectivité, d'économiste dans un grand hôtel.

IMPORTANT

> Vous devez maîtriser les notions d'équilibre alimentaire.

LE CHIFFRE

> Objectif 2026 : 75 % de produits bio et locaux dans les cantines en Occitanie.

1• Certificat de qualification professionnelle.

7 Responsable logistique

Réduire l'impact des transports



Sébastien Pouchard - Région Occitanie

► Vous êtes responsable de la circulation des marchandises – stockage, emballage, manutention, transport, distribution – dans une logique d'optimisation des stocks, des délais et des coûts, tout en garantissant qualité et sécurité. Vous pensez durabilité : vous limitez l'impact des transports (véhicules moins polluants, circuits courts, optimisation des trajets...).



Comment c'est, en vrai ?

On a des contraintes de temps entre le moment où le client passe la commande et celui où [on doit] l'expédier. Toutes les étapes se passent en interne dans notre hangar, je m'occupe ensuite de trouver des transporteurs, le but étant de limiter l'empreinte carbone en privilégiant des transporteurs à lignes régulières.

*Jean, 28 ans,
responsable commercial et logistique
dans une exploitation arboricole bio à Rivesaltes (66)*

POUR QUI ?

► Les réactif-ves qui ont un bon sens de l'analyse et de l'organisation et un bon relationnel.

COMMENT ?

- Niveau bac + 2 : BTS gestion des transports et logistique associée (lycée Joseph-Gallieni de Toulouse).
- Niveau bac + 3 : licence pro logistique et pilotage des flux (université Paul-Sabatier de Toulouse), licence pro logistique et transports internationaux (IUT de Perpignan).
- Niveau bac + 5 : master gestion de production, logistique, achats (université de Perpignan - Via Domitia).

OÙ ?

► Entreprises agroalimentaires industrielles ou commerciales.

COMBIEN ?

► De 2 500 à 3 400 € bruts par mois.

ET APRÈS ?

► Évolution possible vers le poste de directeur-riche de plateforme logistique.

À SAVOIR

► La maîtrise de l'anglais est souvent exigée.

LE CHIFFRE

► Le secteur du transport et de la logistique représente 4,1 % de l'emploi régional (91 000 emplois).

FAIRE DE L'ALIMENTATION UN PILIER DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

8 Chargé·e de mission en valorisation agricole

Valoriser les déchets organiques

Antoine Darraud - Région Occitanie

> Vous faites un inventaire des déchets organiques produits sur votre territoire d'intervention et les valorisez au maximum. Vous travaillez en relation avec ceux qui les produisent – agriculteurs, éleveurs, élus locaux, etc. – et incitez à leur réutilisation, notamment pour fertiliser les sols. Vous vous tenez informé·e des innovations scientifiques dans ce domaine.

“



”

Comment c'est, en vrai ?

C'est un métier technique, mais dans lequel il faut savoir également transmettre un message et avoir le sens du contact...

Le plus intéressant, c'est l'expérimentation des produits et les mesures à faire durant l'année. Je voulais travailler dans l'environnement tout en ayant un lien fort avec l'agriculture, je peux donc faire les deux !

Marie, 38 ans,

*chargée de mission agronomie et environnement
à la chambre d'agriculture de l'Hérault (34)*

POUR QUI ?

> Les communicant·es qui savent convaincre et qui connaissent sur le bout des doigts les techniques de fertilisation et de compostage.

COMMENT ?

> Niveau bac + 3 : licence pro agronomie (IUT d'Auch).
> Niveau bac + 5 : master ingénieur agronome (ENSAT de Toulouse).

OÙ ?

> Chambres d'agriculture, instituts de recherche, cabinets de conseil.

COMBIEN ?

> Environ 2 200 € bruts par mois.

ET APRÈS ?

> Évolution possible vers d'autres filières de traitement des déchets (méthanisation...).

À SAVOIR

> Faire bouger les lignes est parfois compliqué : il faut avoir un grand sens de la persuasion !

LE CHIFFRE

> Diminuer les engrais azotés de 44 % d'ici 2050 : c'est l'objectif en Occitanie.



9 Chercheur·se/développeur·se en génie alimentaire

Inventer l'alimentation de demain



Laurent Boutomet - Région Occitanie

> Vous conduisez des études et des programmes expérimentaux visant à mettre au point des innovations alimentaires dans l'industrie. Vous développez des produits novateurs, depuis leur composition jusqu'à leur conditionnement. Vous définissez les conditions biochimiques, physico-chimiques et biologiques dans lesquelles ils doivent être produits et conservés.



Comment c'est, en vrai ?

Mon métier consiste à créer ou améliorer des machines/produits en lien avec l'alimentaire en s'adaptant à l'évolution des normes (aliments plus sains, moins d'additifs, machines plus écologiques...). Il faut avoir une certaine rigueur, un goût pour la découverte et de l'autonomie !

*Clothilde, 27 ans,
ingénieure d'études et de développement
à l'INRAE de Montpellier (34)*

POUR QUI ?

> Les persévérant·es, rigoureux·ses et curieux·ses qui maîtrisent la formulation et la composition des produits alimentaires, et ont aussi de bonnes capacités de communication à l'écrit comme à l'oral.

COMMENT ?

> Niveau bac + 3 : licence pro agronomie (IUT d'Auch).
> Niveau bac + 5 : master ingénieur agronome, spécialisation industries agroalimentaires (ENSAT de Toulouse).

OÙ ?

> Grands groupes de l'industrie agroalimentaire, laboratoires.

COMBIEN ?

> Environ 3 500 € bruts par mois.

ET APRÈS ?

> Évolution possible vers le poste de directeur·rice de laboratoire d'analyse industrielle, ou de responsable et ingénieur·e méthodes et industrialisation.

À SAVOIR

> Le secteur est très concurrentiel et le mot d'ordre est l'innovation.

10 Contrôleur·se qualité

Sécuriser l'alimentation de demain



Sébastien Lopeyre - Région Occitanie

► Vous appliquez les techniques de contrôle selon le protocole défini. Vous vérifiez que les caractéristiques physiques (forme, aspect) et la composition des produits, depuis la matière première jusqu'au produit fini, sont en concordance avec le dossier technique, grâce à des instruments de mesure vous permettant d'analyser les prélèvements réalisés.



Comment c'est, en vrai ?

C'est un métier stimulant car il demande de la compréhension, il ne s'agit pas juste d'appliquer un cahier des charges. On a une bonne vision de l'entreprise et de tous ses métiers, ce qui fait qu'on s'améliore, c'est un poste évolutif. Les clients font de plus en plus attention à la composition des produits, c'est un métier porteur.

Loïc, 25 ans,
contrôleur qualité dans une société
de produits biologiques à Fleurance (32)

POUR QUI ?

► Les rigoureux·ses, dynamiques et réactif·ves qui ont une bonne aisance relationnelle, et bien sûr une solide connaissance des matériaux et techniques de fabrication.

COMMENT ?

► Niveau bac + 2 : **BTS bioanalyses et contrôles** (lycée La Borde-Basse de Castres, lycée Jean-Mermoz de Montpellier), **BTS bioqualité** (lycée La Borde-Basse de Castres, lycée Beauregard de Villefranche-de-Rouergue).
► Niveau bac + 3 : **licence pro qualité et sécurité sanitaire des aliments** (IUT d'Auch) ou **qualité des aliments et de l'environnement** (IUT de Perpignan), **BUT génie biologique, parcours sciences de l'aliment et biotechnologie** (IUT d'Auch).

OÙ ?

► Grands groupes de l'industrie agroalimentaire, laboratoires de contrôle.

COMBIEN ?

► Environ 2 600 € bruts par mois.

ET APRÈS ?

► Évolution possible vers le poste d'agent·e d'assurance qualité, d'ingénieur·e méthodes ou de responsable de laboratoire.

IMPORTANT

► La maîtrise de l'anglais technique est requise.

7 Alimentation durable

EN OCCITANIE:

SYNERGIES ET EMPLOI

- *De la fourche à la fourchette, une multitude d'acteurs et de savoir-faire se combinent pour contribuer à la transition vers une alimentation durable en Occitanie, avec, à la clé, des débouchés professionnels diversifiés !*

► **L'union fait la force**, alors un grand nombre de structures telles que l'**IFRIA**¹, la **chambre régionale d'agriculture (CRA)** ou encore l'**OCAPIAT**² mettent en commun les compétences qui contribueront à l'agriculture de demain, qu'il s'agisse de valoriser le patrimoine régional, structurer les filières durablement, favoriser la citoyenneté alimentaire, contribuer à la transition écologique ou encore développer l'innovation dans le secteur. Nous allons découvrir dans ce dossier quelques-unes de ces entités incontournables dont les synergies dynamisent les filières et créent des emplois.

► **Un Pacte régional pour soutenir ces filières**
Avec le Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie, la Région soutient ces transformations. L'agriculture et l'agroalimentaire étant en lien avec de nombreux secteurs, leur transition est également soutenue par le **Pacte Vert**, le **plan REPOS**, le **Plan plastique** et le **Plan Bi'O 2018-2021 : produire, consommer et vivre bio en Occitanie !**



TÉMOIGNAGE



- 1 • Institut de formation régionale des industries agroalimentaires.
2 • Opérateur de compétences pour la coopération agricole, l'agriculture, la pêche, l'industrie agroalimentaire et les territoires.
3 • Plus d'informations dans le catalogue Information métiers 2021-2022, public scolaire, p. 30, sur www.meformerenregion.fr.

ACTION INFOMÉTIERS

DÉCOUVERTE MÉTIERS : LE REGARD DES JEUNES PROS

La CRA propose de faire découvrir les métiers de l'agriculture ainsi que les formations qui y mènent en donnant la parole aux membres du syndicat Jeunes agriculteurs et à des élèves de l'enseignement agricole. Ils peuvent intervenir et témoigner dans vos classes de collège ou de lycée, ou bien vous faire visiter leur exploitation³.

Saveurs d'Occitanie : quand manger local a bon goût

Partager les saveurs singulières des territoires qui sont les nôtres, c'est contribuer à faire vivre les filières locales et générer des emplois non délocalisables.

VALORISER UN PATRIMOINE ALIMENTAIRE REMARQUABLE

- Fières de leurs atouts, les filières locales savent se faire remarquer auprès des gourmands qui ont envie de croquer l'Occitanie à pleines dents. La région se classe **1^{re} en France autant pour le nombre de produits sous SIQO¹** (elle en compte 248) que pour la part des exploitations agricoles engagées dans ces démarches².
- En France comme à l'international, la marque **Sud de France** met en valeur ses producteurs auprès des professionnels et du grand public : showrooms, événements, sponsoring, marchés, magazine... Chaque année, **le salon REGAL** se tient à Toulouse pour représenter les spécialités traditionnelles et les savoir-faire emblématiques de la région. Plus localement, la marque **Nou Ariège Pyrénées** a été créée récemment pour valoriser la richesse des produits ariégeois, dans et en dehors du département.



“ Témoignage ”

J'ai fondé Abies Lagrimus il y a 9 ans avec l'intention de sauvegarder et de relancer un produit ancestral des Pyrénées qu'est le sirop de sapin. À partir de ce produit, nous avons décliné des gammes santé/bien-être et gastronomique vendues en France et dans le monde. Les labels bio et Valeurs parc naturel régional Pyrénées catalanes ouvrent à des marchés supplémentaires, tandis que le label Sud de France dynamise les ventes en [nous faisant bénéficier] des réseaux créés à l'international. Il faut être à l'aise avec les marketplaces, savoir parler anglais et être convaincu de la qualité et de l'intérêt des produits.

Claude Sarda, fondateur d'Abies Lagrimus (66)



Le saviez-vous ?

L'Occitanie est le 1^{er} rucher de France.



Apiculteur, ça vous tente ?

Arnaud Peseux - Région Occitanie

À CHACUN SA FORMATION !

- La valorisation du patrimoine alimentaire fait appel à des métiers variés allant de l'audit de cahiers des charges à la commercialisation, en passant par le marketing, la communication et l'événementiel. Pour attribuer les signes de qualité, le métier d'auditeur (niveau technicien à bac + 5) est essentiel : dans le Gers, l'entreprise Ecocert, pionnière du bio, est en plein essor. Côté commerce ou marketing, vous développerez des compétences utiles grâce à des formations comme la licence pro marketing des produits agro-alimentaires sous signe de qualité de l'**IUT de Figeac**. Enfin, la licence professionnelle agriculture biologique conseil et développement au **CFPPA du Gard** donnera les clés à qui souhaite contribuer à développer le bio dans la région.

Co-construire les filières durables de demain

Avec les évolutions en cours et à venir, les filières de l'agroalimentaire se structurent – des emplois porteurs de sens pour qui souhaite être acteur de la transition alimentaire.

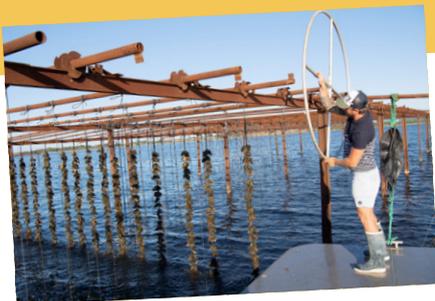
LES NOUVELLES COMBINAISONS DE COMPÉTENCES GAGNANTES

Pour participer à la transition alimentaire, les conditions évoluent et les accompagnements aussi. Quelques exemples :

- **Vous souhaitez vous installer ou reprendre une exploitation ?** La Région soutient votre projet et vous suit pendant 4 ans afin de sécuriser votre activité. La Région a également initié des **contrats agriculture durable**, tout comme des **contrats de filières animales**, des engagements passés avec les agriculteurs et éleveurs qui agissent en faveur du développement durable.
- Les filières agricoles forment un réseau dont les **besoins en équipements** se recoupent parfois. La Fédération régionale des CUMA¹ travaille à mutualiser le matériel entre les exploitations.
- Enfin, la structuration de filières durables passe aussi par la préservation des espèces agricoles emblématiques de la région, soutenue par le **Conservatoire du patrimoine biologique régional**.

Et côté mer ?

Le Plan de sauvegarde pour la pêche en Occitanie vise à assurer la pérennité de ces filières fragilisées, avec l'intégration de pratiques plus vertueuses.



Antoine Darmaud – Région Occitanie

1 • Coopératives d'utilisation de matériel agricole.
2 • Équivalents temps plein.



Antoine Darmaud – Région Occitanie

« Témoignage »

*J'ai une formation d'ingénieur en agriculture de l'école de Purpan. Aujourd'hui, **1 500 CUMA maillent l'Occitanie**, soit 570 salariés (dont 200 ETP²). Elles [...] mettent à disposition [...] du matériel de précision nécessaire aux pratiques agricoles durables (désherbage mécanique, apport de matière organique, etc.). La dimension collective stimule ces évolutions et rassure grâce aux partages d'expériences. Ainsi, les CUMA créent de l'emploi pérenne avec des équipes aux compétences diversifiées (conduite et entretien de matériel, chefs d'équipe, postes administratifs). C'est un appel d'air pour l'agriculture durable !*



Pascal Ichanjou,
directeur de la Fédération régionale CUMA Occitanie

DES FORMATIONS D'UN BOUT À L'AUTRE DES FILIÈRES

➤ Plusieurs formations peuvent vous amener à œuvrer à la structuration des filières agroalimentaires, comme le BTSA développement et animation des territoires ruraux du **CFAA du Gers**, ou l'un des cursus d'ingénieur agronome de l'**ENSAT Toulouse**. Ces métiers auront toujours un rôle de premier plan pour faire le lien de la fourche à la fourchette. Les compétences transversales sont les bienvenues pour développer les synergies entre les différents acteurs, fluidifier et accompagner le changement. La capacité de veille et la créativité sont aussi fortement plébiscitées.

Vers un monde solidaire : ensemble vers la transition alimentaire

*Vous avez la fibre solidaire
et vous aimez convaincre ?
Favoriser la transition
alimentaire est une belle
opportunité de mettre du sens
dans sa carrière tout en optant
pour des métiers d'avenir !*

LES NOUVEAUX MÉTIERS SOLIDAIRES

- Des associations telles que Solidarité Paysans apportent du **soutien entre pairs** et un accompagnement sur mesure en cas de coup dur, ou tout simplement pour anticiper certaines périodes à venir.
- Besoin de lever le pied, de prendre un congé maternité ou paternité, de se mettre en arrêt (maladie, accident) ? Les **services de remplacement agricoles** permettent aux agriculteurs de s'absenter et de déléguer selon leurs besoins, pour articuler plus facilement leurs vies professionnelles et personnelles. Grâce à des aides à la rémunération, ce service offre un support de taille pour maintenir l'activité agricole en toutes circonstances.
- Enfin, solidarité agricole va de pair avec **citoyenneté alimentaire** : il s'agit de susciter chez les consommateurs des choix alimentaires éclairés en promouvant auprès d'eux les filières locales.



Aélie de Maissonade - Région Occitanie



Emmanuel Grimaud - Région Occitanie

“ Témoignage ”

J'ai grandi en Aveyron où j'ai obtenu un bac STAV¹ et un BTS ACSE². J'ai intégré le service de remplacement à 18 ans en CDD, en parallèle de mes cours. Puis, après mes études, j'ai été embauché directement en CDI. Il y a beaucoup de demandes ! Un gestionnaire de planning répartit les missions, qui peuvent durer un jour comme plusieurs mois. C'est un métier qui demande beaucoup d'autonomie, d'organisation et de capacité d'adaptation, d'aimer les rencontres, mais aussi les responsabilités. Le temps d'une mission, l'agriculteur nous confie les rênes de son entreprise ! C'est très gratifiant, on rend service, on apprend tout le temps et on apporte un regard extérieur qui permet d'échanger sur le métier d'agriculteur en général.

Gabriel Feral, 23 ans,
agent de remplacement



DES FORMATIONS QUI ONT DU SENS

- Plusieurs structures associatives telles que les **CIVAM**³ ou **Terre de Liens** soutiennent la solidarité et la citoyenneté pour une agriculture durable. Le certificat de spécialisation production, transformation, commercialisation des produits fermiers du **CFAA du Gers** ou la formation organiser la transformation et la commercialisation des produits fermiers du **CFPPA Lozère** invitent à la solidarité territoriale en agissant sur la valorisation des produits locaux. Les agents de remplacement, quant à eux, sont recrutés avec un bac pro ou un BTS agricole.

1 • Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant.

2 • Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole.

3 • Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural.

Quand l'alimentation durable booste la transition écologique

Et si ce que nous mettons dans nos assiettes devenait un réel accélérateur de la transition écologique ?

DE LA PRODUCTION RESPONSABLE À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

► Les initiatives foisonnent pour proposer une **agriculture plus économe** en intrants, en eau et en énergie. Les modes d'élevage et les cultures se transforment en faveur d'une **agriculture plus raisonnée** ou s'inscrivent dans les principes de l'**agroécologie**. Côté consommation, rapprocher l'offre de la demande en encourageant les citoyens à manger local est l'équation gagnante pour accélérer la transition écologique. Avec le dispositif « L'Occitanie dans mon assiette », par exemple, la Région souhaite porter à **75 % la part de produits bio et locaux dans les cantines d'ici 2026**.

► Tout au bout de la chaîne, la **lutte contre le gaspillage alimentaire** est également déterminante. Les projets tels que Cler Verts, qui valorisent par méthanisation les biodéchets issus de la restauration et des grandes et moyennes surfaces, ou encore Les Alchimistes Occiterra, qui collectent et composent ces déchets, œuvrent dans ce sens : c'est l'économie circulaire.



“ Témoignage ”

[...] issue d'une formation orientée gestion de projet dans les domaines de l'infocom et après 20 ans d'expérience professionnelle à la création de projets d'innovation sociale en Afrique, j'ai cofondé Le 100° Singe pour créer une ceinture verte nourricière et collaborative autour de Toulouse. Mi-ferme, mi-espace de coworking, nous disposons d'un incubateur agricole avec des terres et des outils à disposition pour inventer collectivement de nouvelles formes de travail dans l'agroécologie. Ce sont des métiers complexes qui demandent des compétences multiples, à la fois manuelles et intellectuelles, pour réinventer nos pratiques. Les débouchés dans le périurbain ne cessent d'augmenter, [...] un signal positif pour ces métiers plein d'avenir !

Amandine Largeaud
coordinatrice et fondatrice du 100° Singe



DES FORMATIONS INTÉGRANT LES ENJEUX DE LA TRANSITION

► Chargée de mission agroécologie, conseillère agroenvironnement ou en filières territorialisées... les offres d'emploi ne manquent pas ! Côté formations, citons les licences pro gestion de la production agricole dans le respect de l'environnement de l'**IUT d'Auch**, et productions agricoles intégrées et enjeux environnementaux de l'**Institut Agro Montpellier**.

Le chiffre

Diminuer de

32 %

l'énergie consommée par l'agriculture d'ici 2050 : c'est l'objectif du Plan Repos.

Alimentation, transition, innovation : un trio gagnant !

Pour faire émerger l'alimentation de demain, on cherche, on questionne, on recombine pour trouver des formules à la fois viables et résilientes : bref, on innove !

QUAND L'OCCITANIE BOUILLONNE D'IDÉES

► Le terreau régional est fertile en innovations ! **Agri Sud-Ouest Innovation** est un pôle de compétitivité soutenant les initiatives agricoles, à l'instar de l'entreprise Agronutrition qui développe des biostimulants pour limiter les intrants dans les cultures. Montpellier accueille l'une des plus grandes communautés scientifiques en agriculture, alimentation et biodiversité, au sein de laboratoires reconnus tels que l'**INRAE** ou encore du **Cirad**. Cette émulation se traduit par la quarantaine d'entreprises d'agrotechnologie en activité sur le territoire, représentant environ 900 emplois.

► La Région donne le tempo avec **Occitanum**¹, un « living lab régional ». L'ambition ? Accélérer la transition agroécologique grâce aux technologies numériques et déployer des systèmes alimentaires territorialisés. Réunissant 46 partenaires publics et privés, l'organisme vise à concevoir, déployer et tester des innovations pouvant être développées et répliquées à grande échelle sur le territoire. 7 « Open labs » ont été progressivement ouverts en Occitanie.

Le saviez-vous ?

L'Occitanie est la 1^{re} région de France en matière d'efforts de R&D (3,72 % du PIB investis) et l'innovation prend une place prioritaire dans les politiques régionales².



“ Témoignage ”

J'ai un diplôme d'ingénieur agronome spécialisé en agriculture et développement durable. Au sein de Solagro, je viens en appui à la définition de stratégies locales « alimentation-climat ». Nous analysons la durabilité des filières agricoles du territoire et promovons l'agroécologie pour aider les collectivités qui souhaitent s'engager dans la transition agricole et alimentaire. Nous réalisons les diagnostics initiaux, l'animation territoriale et l'appui à la co-construction [...] du projet, pour lequel nous sommes garants du maintien de l'objectif. Ainsi, nous accompagnons l'innovation à la fois en partageant notre expertise technique, en identifiant les initiatives locales, mais aussi en créant le contexte local favorable à son émergence.

Louis Sicard, 29 ans,
chargé de mission agroécologie
et stratégie territoriale au sein
de l'association Solagro



ACQUÉRIR LES CLÉS POUR INNOVER

► L'innovation vous motive et vous avez envie de donner vie à vos idées pour un avenir agricole durable ? Peut-être trouverez-vous votre place dans les métiers de l'ingénierie et du conseil, de la recherche et de la prospective, ou encore de la formation et de l'animation. 2 idées de formation : le DUT génie biologique option industries alimentaires et biologiques à l'**IUT d'Auch** et le diplôme d'ingénieur agronome à l'**ENSAT de Toulouse**.

1 • Occitanie agriculture numérique.

2 • Source : Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie.

7

Commerce, tourisme... LA CARTE DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE!

> *La transition alimentaire rayonne au-delà des seuls secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire, créant de nouvelles opportunités dans le commerce, la restauration, le tourisme ou encore la santé, autant de milieux qui s'adaptent et se renouvellent.*

> **La transition vers une alimentation plus durable impacte tous les métiers**, de la production à la

vente en passant par la fabrication, la logistique et les transports ! Rien d'étonnant donc à ce que, pour faire face à ces nouveaux besoins, de nouveaux métiers voient le jour et d'autres se retrouvent sur le devant de la scène. Une aubaine pour l'emploi de demain, car en prenant soin de nos filières agricoles, nous prenons soin de nos territoires et nourrissons ainsi une dynamique positive. En effet, outre la production et la transformation de ressources, la filière agri-agro recouvre des préoccupations environnementales, patrimoniales, paysagères, touristiques et de loisirs. Elle permet ainsi d'occuper et d'entretenir les territoires tout en préservant les cadres de vie et en étant pleinement intégrée à l'économie locale.

> Ainsi, chacune de ces – nombreuses – dimensions est en train d'être repensée pour répondre aux enjeux actuels. Les métiers se métissent et font le pont entre savoir-faire passés et actuels et nouvelles technologies, pour trouver l'équilibre entre sobriété et efficacité. **Les opportunités d'emploi ne manqueront pas pour participer à cette recherche pour l'alimentation de demain.**

TÉMOIGNAGE



Bien acheter pour bien manger : les commerces ont leur rôle à jouer

*Produits locaux, vente en vrac... :
le commerce durable offre
de belles opportunités
professionnelles d'agir
localement et écologiquement.*

LOCAL ET ZÉRO DÉCHET : DES TENDANCES VERTUEUSES

► La mise en valeur de la consommation locale crée des emplois non délocalisables et valorise les savoir-faire spécifiques de la région. Aujourd'hui, les commerces de proximité spécialisés dans les produits locaux fleurissent et les réseaux de vente directe se densifient, à l'image des AMAP¹. Côté numérique, la plateforme **tousoccitaniens.fr** crée le lien de la fourche à la fourchette. La grande distribution, quant à elle, s'est engagée à davantage référencer les produits locaux. Les épiceries de produits sans emballages essaient également partout en Occitanie, contribuant à l'ambition « zéro déchet plastique » de la Région.

► **Les métiers des transports et de la logistique sont forcément impactés par ces 2 nouvelles tendances**, auxquelles s'ajoute le grand retour de la consigne, portée par des acteurs comme Consign'Up ou En boîte le plat. De nombreux acteurs mettent aussi en place des livraisons plus écologiques, à l'instar d'AppliColis, qui opère à vélo, à bord de véhicules électriques ou à l'hydrogène.

Do you like cassoulet?

Certains savoir-faire locaux ont une reconnaissance internationale: des labels tels que Sud de France permettent aux producteurs occitans de s'ouvrir à des marchés plus vastes.



“ Témoignage ”

Après avoir exercé le métier d'ingénieur environnement dans un bureau d'études pendant 15 ans, j'ai ouvert Le Radis bleu en 2019. Ma boutique comporte une épicerie vrac qui propose majoritairement des produits bio et écologiques, provenant de producteurs du Tarn en grande majorité, de la petite restauration et des événements en lien avec l'environnement, la santé et la culture. J'ai fait le choix d'installer mon commerce dans une zone de revitalisation rurale pour participer à l'amélioration de la qualité de vie locale autour d'une vision qui réunit : l'alimentation durable et la convivialité. Pour exercer ce métier, il faut des compétences de gestion de projet, de contact avec le client, d'écoute, de comptabilité, mais aussi être convaincu que les produits et les services [que l'on propose] sont des valeurs importantes qui font la différence !

*Karine Noppe, gérante de l'épicerie vrac
et salon de thé Le Radis bleu, à Damiatte (81)*

DE MULTIPLES VOIES POUR MENER À CES MÉTIERS

► Dans le commerce, la transition alimentaire multiplie les possibilités de métiers : sourcing local, e-commerce, marketing de territoire... Plusieurs formations peuvent vous y mener : le CAP services aux personnes et vente en espace rural du **lycée Beauregard de Villefranche-de-Rouergue** ou du **lycée professionnel agricole de Cahors**, la licence pro développement durable des territoires par l'e-commerce et l'e-tourisme de l'**ISTHIA de Foix**, ainsi que la licence pro distribution : management et gestion de rayon de l'**université Paul-Sabatier de Toulouse**.

1 • Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne.

La restauration ouvre ses portes à la consommation responsable

Avec le commerce, elle est le dernier maillon jusqu'à nos assiettes : la restauration s'adapte pour valoriser les produits issus de l'agriculture durable.

INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE : MÊME COMBAT !

► Avec 25 millions de repas servis chaque année dans les 193 restaurants scolaires des lycées de la région, la restauration collective est un levier de taille pour sensibiliser les futurs consommateurs à une alimentation saine et responsable. Elle représente aussi des débouchés importants pour les producteurs locaux. Pour encourager cette dynamique, la Région a créé la **centrale d'achats Occit'Alim**, qui connecte les professionnels de la restauration collective publique aux producteurs locaux. Autre dispositif : **« L'Occitanie dans mon assiette »**. **L'objectif ? Porter à 75 % la part des produits bio et locaux dans les cantines d'ici 2026.**

► Avec 14 % des achats qui finissent à la poubelle, la restauration a également un rôle à jouer dans la **lutte contre le gaspillage alimentaire**. De nouvelles compétences sont nécessaires pour relever le défi : identification des sources de déchets, travail sur les menus, tri, valorisation, logistique de redistribution ou encore dimensionnement d'unités de compostage ou de méthanisation... Des nouvelles initiatives voient le jour en ce sens, telles que le **Réseau compost citoyen Occitanie**, encouragées par les actions comme l'appel à projets « Territoires zéro déchet, zéro gaspillage » du ministère de l'Écologie.



Laurent Bouarnet - Région Occitanie



Sofiane Benzigerara - Région Occitanie

“ Témoignage ”

De formation CAP/BEP hôtellerie restauration, j'exerce depuis 22 ans dans la restauration collective, et je suis également formateur CNEPT pour l'introduction du bio dans la restauration collective, l'hygiène alimentaire et la gestion d'équipe. « L'Occitanie dans mon assiette » nous a donné les moyens d'augmenter la part du bio et du local. Être engagé pour une alimentation durable demande des compétences managériales, de logistique et de gestion des stocks. Il faut être curieux, se rendre sur les salons pour créer des partenariats locaux et faire preuve de créativité pour trouver des solutions gagnantes sur le long terme.

→ **Vincenzo Battafarano**,
responsable restauration
du lycée Charlemagne de Carcassonne



LES FORMATIONS METTENT LA MAIN À LA PÂTE

► Les métiers de la restauration se transforment avec la transition alimentaire : ceux liés aux achats ou à la restauration en collectivité, mais aussi à la diététique ou encore à l'organisation de la chaîne logistique. Nous vous invitons à consulter les sites du **Campus des métiers et des qualifications (CMQ) transport, logistique et commerce de gros** et du **CMQ gastronomie, hôtellerie et tourisme**, qui répertorient des formations du CAP au master ayant des connexions fortes avec le monde de l'entreprise et de la recherche.

Découvrir l'Occitanie

par les chemins de l'alimentation durable

L'agritourisme et les produits du terroir ont toute leur place pour faire vivre un tourisme durable dans l'une des régions les plus attractives de France.

DES MÉTIERS EN CASCADE POUR DONNER ENVIE DE GOÛTER L'OCCITANIE

► Aujourd'hui, le tourisme est indissociable des nouvelles pratiques durables, d'autant plus pour répondre aux attentes d'une clientèle davantage sensible à la préservation de l'environnement. La cuisine du terroir, quant à elle, a toujours constitué un volet à part entière de l'offre touristique. Ainsi, gastronomie, tourisme et écoresponsabilité se rejoignent de plus en plus dans les offres de loisirs. Certains organismes organisent des séjours gastronomie et œnotourisme. L'association **Tourisme gourmand en Occitanie**, qui regroupe des exploitations agricoles et des entreprises agroalimentaires, propose des escales gourmandes. Le réseau **Bienvenue à la ferme Occitanie** invite à profiter du cadre rural en logeant sur place (gîtes, chambres d'hôtes, camping à la ferme...) et en dégustant les produits confectionnés par les hôtes.

► Pour encourager cette dynamique, la Région met à disposition des aides comme le **label Qualité Tourisme Occitanie Sud de France**, le **Fonds tourisme Occitanie** ou encore les appels à projets **Slow Tourisme**. Et pour mettre en œuvre cette dynamique, de nouveaux métiers voient le jour et les formations s'adaptent (voir ci-contre).



“ Témoignage ”

Après un bac STI¹ et un BTS design d'espace, j'ai obtenu une licence pro œnotourisme. Mon rôle est de faire le lien entre la centaine de vignerons de la Fédération et le grand public, en faisant découvrir le métier à travers l'humain depuis la terre jusqu'au produit fini par la communication et l'organisation d'événements. De plus en plus de vignerons se convertissent au bio, ce qui vient alimenter notre offre touristique globale qui est volontairement axée sur le développement durable. Les rencontres permettent de créer un dialogue qui valorise le travail des vignerons tout en sensibilisant les visiteurs sur les pratiques agroenvironnementales et le temps nécessaire à leur mise en place.

Éléonore Anger, 31 ans,
chargée de mission œnotourisme,
promotion et communication
pour la Fédération gardoise des vins IGP



DES FORMATIONS POUR VALORISER LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE OCCITAN

► Vous pouvez vous lancer dans une formation de design d'offre touristique telle que le BTSA développement, animation des territoires ruraux du **CFAA du Gers**. La licence pro agent de développement œnotourisme et projets culturels au **CFAA de Nîmes-Rodilhan** vous donnera accès à des métiers à l'interface entre les producteurs et les visiteurs. Enfin, le master TIC² appliquées au développement des territoires touristiques de l'**ISTHIA de Foix** vous donnera les clés pour donner envie aux internautes d'explorer les territoires gourmands occitans.

1 • Aujourd'hui STI2D (sciences et technologies de l'industrie et du développement durable).
2 • Technologies de l'information et de la communication.



Guillem Lefrançois - Région Occitanie

Une alimentation durable pour notre santé

Prendre soin de nos filières, c'est aussi prendre soin de nous. Plus de végétal, moins de viande, des graines, des légumineuses, des algues... : voilà à quoi ressembleront nos assiettes de demain.

« NOUS SOMMES CE QUE NOUS MANGEONS »

► Pour être en bonne santé, l'une des clés est une alimentation équilibrée et de qualité. Les innovations fleurissent, notamment dans le domaine de la « **superfood**¹ ». Dans l'Hérault, la spiruline (photo) est devenue le nouvel or vert : une quinzaine de producteurs se sont lancés dans le bassin de ce micro-organisme ces dernières années. Les cultures se sont multipliées et les ventes ont décollé. La jeune société toulousaine V21, pour sa part, produit et commercialise des aliments à base de chanvre, en collaboration avec le collectif d'agriculteurs Champs Bio du Gers.

► À ces nouvelles attentes vient s'ajouter l'évolution des réglementations nationales, avec par exemple le plan Écophyto II+ qui vise à **réduire l'usage de produits phytopharmaceutiques** de 50 % d'ici 2025, ou le processus de sortie du glyphosate d'ici 2022.

► En découlent des expérimentations et autres compétences à développer, de la R&D jusqu'au champ. Ainsi, des collectifs d'agriculteurs engagés pour la **diminution des produits phytosanitaires en Occitanie** se sont formés pour tester 5 projets pilotes dans le cadre du réseau des fermes DEPHY.



Sofiane Benzzerara - Région Occitanie

« Témoignage »

Je suis diplômée de la licence pro QSSA (qualité et sécurité sanitaire des aliments) d'Auch, dans le Gers. En tant que responsable QHSE, je vérifie que ce que nous vendons est sain pour le consommateur en assurant la sécurité sanitaire des produits. Mon métier s'articule en deux parties. D'un côté, un travail de bureau pour la veille réglementaire et technologique et le suivi des nouveaux procédés. De l'autre, un travail de terrain d'analyse des produits finis et de contrôle des bonnes pratiques d'hygiène, ainsi que le contrôle du respect des consignes de qualité pour éviter les éventuelles contaminations.



Maëva Marmouget, 22 ans, responsable QHSE (qualité hygiène sécurité environnement) chez un artisan charcutier salaisonier dans les Hautes-Pyrénées (65)

SECTEUR ALIMENTATION-SANTÉ, DES COMPÉTENCES FORTEMENT PLÉBISCITÉES

► Intéressé-e par la dimension nutrition et santé de la filière agricole ? L'**IUT de Perpignan** dispense une licence pro qualité des aliments et de l'environnement, et l'**EPLEFPA Perpignan-Roussillon** un BTS sciences et technologies des aliments. L'**IUT d'Auch** est également reconnu dans ces domaines.

Et la santé animale, dans tout ça ?

Le constat est alarmant : il y a un vrai manque de vétérinaires ruraux. Ce métier en tension exige des professionnels motivés pour faire évoluer la prise en compte du bien-être animal dans le développement d'une agriculture plus respectueuse. Outre le diplôme de vétérinaire, vous pouvez également obtenir un titre d'auxiliaire spécialisé vétérinaire au CFAAH d'Auzeville.

1 • « Super-aliments » en français.

1 Alimentation durable : DES EMPLOIS AUSSI AU FÉMININ!

- *Quels que soient son âge, ses origines ou son sexe, tout le monde a sa place dans les filières agricoles et agroalimentaires. Zoom sur la mixité femme/homme dans ce secteur!*

➤ Elles sont cheffe d'exploitation, ingénieure agronome, vétérinaire, responsable qualité... D'un côté, les regards changent, de l'autre, le secteur « agri-agro » est en constante évolution. **Les filières se développent en intégrant une meilleure représentativité des genres dans les métiers.**

➤ Les circuits courts ou l'internationalisation des activités doivent leur progression à des **fonctions supports clés** (vente, marketing...), dans lesquelles les femmes sont bien représentées. Progressivement, **la technologie et le numérique** ont fait évoluer les outils agricoles, les rendant entre autres plus maniables par les femmes et leur permettant ainsi de réaliser toutes les tâches sur le terrain. Les femmes sont aussi reconnues pour être pionnières dans la **diversification des activités** : transformation ou vente de produits à forte valeur ajoutée, par exemple, afin de répondre à l'engouement pour le locavorisme. Ajoutons à cela l'évolution des formations, dans lesquelles les stéréotypes de genre s'éloignent de plus en plus pour mieux valoriser les **soft skills** comme l'autonomie, le travail en équipe, la capacité d'adaptation, la rigueur ou encore le sens de l'organisation, autant de compétences précieuses dans les filières agri-agro.



Tendance

En 2019, **28 %**¹ des chefs d'exploitations étaient des femmes.
En 2020, **36 %**¹ des jeunes agriculteurs en installation en Occitanie

Témoignage

« Je suis issue d'une école d'ingénieurs généraliste : l'École polytechnique féminine. Avec mon associée, Manon, nous combinons création d'entreprise et études grâce au statut national étudiant-entrepreneur qui permet d'aménager notre emploi du temps pour le développement de l'entreprise. PimpUp Antigaspilimite le gaspillage alimentaire au stade de la production et rend accessible une alimentation saine et locale en achetant directement aux producteurs les fruits et légumes bicornus, puis en proposant différents formats de paniers à des particuliers grâce à un site Internet. »

Anais Lacombe

23 ans, cofondatrice de PimpUp Antigaspil, directrice générale et responsable des opérations

📢 ACTION INFOMÉTIERS

AGRI-AGRO, JOUEZ LE JEU!

➤ Un collectif porté par la DRAAF OCCITANIE² s'appuie sur une appli lors d'événements publics pour faire découvrir non seulement les métiers et formations agri-agro, mais aussi les valeurs portées par ces filières, avec un focus particulier sur l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes.

1 • Source : Agriscopie 2021, chambre régionale d'agriculture.

2 • Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt; en collaboration avec la chambre régionale d'agriculture, l'AREA, l'ANEFA, l'APECITA, l'IFRIA. Plus d'informations dans le catalogue Information métiers 2021-2022, public demandeur d'emploi, p. 12, sur www.meformerregion.fr.

TÉMOIGNAGE



La coopération internationale à l'heure de la transition alimentaire

Voyager et apprendre en même temps, le rêve de nombreux étudiants : la mobilité internationale dans les formations agricoles permet également d'appréhender différents aspects de l'alimentation durable.

NOURRIR SON PROJET PROFESSIONNEL EN EXPLORANT LE MONDE

► La coopération internationale est l'une des 5 missions de l'enseignement agricole. Pourquoi ? Parce qu'une expérience à l'étranger, c'est l'opportunité d'**acquérir d'autres connaissances et savoir-faire** : vous découvrirez d'autres (agri)cultures, leurs forces et leurs faiblesses, notamment dans le cadre du changement climatique. Cette expérience sera l'occasion de vous initier à d'autres pratiques pédagogiques et professionnelles, de mieux comprendre les enjeux internationaux qui peuvent avoir un impact local. Enfin, vous apprendrez une autre langue, indispensable dans certains métiers comme l'export de produits régionaux.

► Par ailleurs, vous développerez **des soft skills utiles dans les métiers « agri-agro »** tels que l'adaptabilité, la confiance en vous, l'autonomie ou encore l'ouverture d'esprit.

Le saviez-vous ?

On trouve en Occitanie 3 écoles de renommée internationale : l'école d'ingénieurs (INP) de Purpan, l'ENSAT de Toulouse et l'Institut Agro Montpellier. Y étudier vous permettra de développer votre potentiel, en lien avec des campus à l'étranger reconnus sur les sujets de transition alimentaire.

Un site inspirant!

Moveagri fonctionne comme un réseau social dédié aux apprenants de l'enseignement agricole tentés par une expérience à l'étranger. Bons tuyaux et partages d'expérience... suivez le feed!



Laurent Bouconnet - Région Occitanie

“ Témoignage ”

Nous sommes en terminale bac pro filière aquacole et pisciculture. Nous apprenons la gestion des milieux de l'eau, l'élevage des poissons et des mollusques, la biologie des animaux et les relations avec l'environnement. Cette année, nous sommes partis une semaine à Ordizia - [au] Pays basque espagnol - dans le cadre du programme Erasmus+. Nous avons été accueillis dans la famille de nos correspondants, avec lesquels nous parlions espagnol ou anglais. Pendant cette semaine sur le thème de la pollinisation, nous avons beaucoup appris tout en nous amusant. [...] Cela donne envie de faire d'autres voyages, de continuer de découvrir d'autres cultures tout en se formant!

Eliot et Mattéo, 17 ans,
filiale aquacole au lycée d'enseignement général technologique et agricole (LEGTA) Louis-Pasteur, La Canourgue (48)

BON PLAN !

Envie de vous lancer à l'international ? Découvrez les aides financières pour soutenir la mobilité des étudiants :
www.laregion.fr/Aides-mobilite-etudiants
et www.meformerenregion.fr/mobilite-europeenne-et-internationale

Si vous êtes apprenti·e :
www.laregion.fr/Aides-a-la-mobilite-europeenne-des-apprentis

TÉMOIGNAGE



Pour aller **plus** loin...

Devenez incollable sur les sujets de transition alimentaire !

À lire



BULLES VERTES

► Au fil de 30 épisodes, cette BD invite à porter un regard critique sur la durabilité des modes de consommation. Des experts scientifiques d'Occitanie (Cirad à Montpellier, INRAE au sein de l'UMR Moisa à Montpellier) ont conseillé les auteurs !

Manger vers le futur / Benjamin Hoguet, Jean-Pierre François, Madd, Manon Dugré et Aurélie Zunino | BD à lire en ligne sur mangerverslefutur.org



UNE FERME D'AVENIR

► Lauriane et Charles racontent comment ils ont décidé de devenir paysans et acheté une microferme. Une mine d'informations utiles, autant pour les curieux que pour les aspirants paysans. À noter : cet ouvrage est édité par une maison d'édition d'Occitanie, basée à Escalquens (31) !

La Microferme agroécologique - Une agriculture circulaire où tout est valorisé grâce à la permaculture / Lauriane et Charles Durant / Éditions de Terran | mars 2019 / 320 pages / 23 €

À écouter



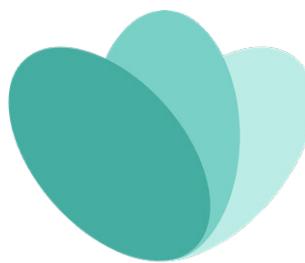
UN PODCAST INSPIRANT

► « Sur le grill d'écotable » est une collection de podcasts bimensuels dans lesquels Fanny Gianetto, cofondatrice et présidente d'écotable, décrypte les enjeux environnementaux, sociétaux, sociaux et sanitaires de notre alimentation avec des experts et des acteurs de la transition alimentaire.

À NOTER : Écotable est une entreprise qui accompagne, forme et valorise les restaurants aux pratiques responsables.

Sur le grill d'écotable | Podcast disponible sur la plupart des plateformes (Apple Podcasts, Deezer, Spotify...) ou directement sur le site <http://impact.ecotable.fr/podcast>

À tester



BON APPÉTIT !

► Avez-vous déjà utilisé Too Good To Go ? Cette appli antigaspi propose des paniers-surprises d'invidus alimentaires à petits prix. Vous sélectionnez un commerçant près de chez vous, vous commandez le panier et allez le récupérer sur le créneau horaire prévu. Vous n'avez plus qu'à vous régaler

Too Good To Go

LE + : de nombreuses offres dans toute l'Occitanie !

Too Good To Go / Disponible sur l'App Store et Google Play



À voir



SUR YOUTUBE

► **NOM** : Bastien.
PSEUDO : Stervio.
ÂGE : 21 ans.
PROFESSION : Agriyoutubeur.
 Ce jeune Lotois diffuse ses parties de *Farming Simulator*, un jeu vidéo qui consiste à gérer une ferme de manière très réaliste et il cartonne : plus de 300 000 abonnés suivent ses aventures ! Il aurait même créé quelques vocations

Stervio | Chaîne YouTube : www.youtube.com/c/Stervio



SUR LA TOILE

► Chaque année à l'automne, le festival Alimenterre amène les citoyens à s'informer et à comprendre les enjeux agricoles et alimentaires en France et dans le monde, autour d'une dizaine de films documentaires. Plus d'un millier d'événements sont organisés dans une dizaine de pays, notamment des projections pour les scolaires.

Festival Alimenterre | Informations à retrouver sur www.alimenterre.org

Découverte terrain de l'agroalimentaire bio

Grâce à son stage de 3^e, Théo s'est retrouvé « au cœur de la fabrication de ce que l'on mange ». Une expérience enrichissante à laquelle son entreprise d'accueil est ravie d'avoir contribué.



Théo

Élève de 3^e au collège Paul-Langevin
(Elne, Pyrénées-Orientales)

“

Comment as-tu trouvé ton stage de 3^e ?

> Sur le site Anie. Mon collègue nous en avait parlé et je me suis connecté. J'ai trouvé ça assez simple et très pratique, surtout pour communiquer avec les employeurs. Je ne savais pas trop vers quel secteur m'orienter, mais j'ai vu que Prosain accueillait des stagiaires. Je me suis donc intéressé un peu plus à l'entreprise et j'ai lu qu'ils fabriquaient des produits bio. C'est surtout ça qui m'a attiré au départ. Je leur ai envoyé une demande et ils l'ont acceptée ! Je suis allé ensuite directement les voir avec ma convention, et c'était fait.

Comment s'est passée cette semaine ?

> Très bien, tout le monde a été très gentil et accueillant. J'ai passé la semaine en production et à l'étiquetage, ce qui m'a permis d'être au cœur de la fabrication de ce que l'on mange, de voir comment Prosain réalise ses produits et se fournit auprès des producteurs. J'ai appris pas mal de choses.

Est-ce que cela t'a donné envie de t'orienter vers l'agroalimentaire ?

> Ce stage ne m'a pas permis de savoir plus qu'avant quelles études je vais faire, mais j'ai trouvé cela quand même très enrichissant. C'était ma première expérience en entreprise, et j'ai pu voir de quelle façon ça fonctionne, le travail en équipe... Cela m'aidera sûrement plus tard. ”

**COMME THÉO,
CONNECTEZ-VOUS SUR ANIE !**

L'appli de la Région
qui fait matcher
les talents



DISPONIBLE SUR
Google play

Disponible sur
App Store

Cette appli connecte employeurs et futurs stagiaires de 3^e, de la formation professionnelle ou apprentis.

J'ai appris pas
mal de choses.

Geneviève Giacone

Directrice du site de Prosain
(Bages, Pyrénées-Orientales)



“

Quelle est l'activité de Prosain ?

> Depuis plus de 50 ans, nous réalisons des recettes bio avec des produits naturellement bons, simples et sains. L'agroalimentaire durable est donc vraiment ancré dans l'ADN de Prosain, qui est une société responsable et engagée. C'est d'ailleurs parce que nous pensons avoir un rôle à jouer dans le parcours éducatif des jeunes que nous accueillons régulièrement des stagiaires.

Pour susciter des vocations ?

> Pourquoi pas, mais en 3^e, les adolescents ne savent pas encore très bien ce qu'ils feront plus tard. Le stage d'observation leur permet surtout de découvrir le monde de l'entreprise, la diversité des services et des métiers qui la composent, de lever quelques peurs parfois, et c'est important.

Utilisez-vous Anie ?

> Nous avons fait partie des premiers employeurs à nous inscrire sur la plateforme, qui me semble une très bonne chose pour les jeunes, souvent intimidés à l'idée de démarcher des entreprises. Anie leur permet d'identifier rapidement celles qui sont prêtes à leur ouvrir leurs portes et facilite la mise en relation. ”

L'agroalimentaire durable est donc vraiment ancré dans l'ADN de Prosain...

Nouveau

**Découvrez
la newsletter
mensuelle
ID.Métiers**

**Abonnez-vous sans attendre
pour ne rien manquer
de l'actu "Infos métiers"
en Occitanie !**



www.meformerenregion.fr/guides





**POUR M'INFORMER SUR
LES DIFFÉRENTS MÉTIERS**

**MA RÉGION
M'ACCOMPAGNE !**

ID.MÉTIER⁷

Des guides, magazines et newsletters pour
découvrir les métiers et réussir son orientation



0 800 00 70 70

Appel gratuit
meformerenregion.fr/guides

MON

ORIENTATION

c'est la Région !



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée