

Les domaines professionnels

PRODUCTION ALIMENTAIRE, CUISINE



Quelques métiers

Ouvriers

- Boucher-ère*
- Boulanger-ère*(viennoiserie...)
- Cuisinier-ère*
- Opérateur-trice sur machines et appareils de fabrication des industries agroalimentaires
- Pâtissier-ère, confiseur-euse*
- Poissonnier-ère*
- Traiteur charcutier-ère*

Techniciens

Chef de cuisine

Cadres et ingénieurs

Testeur-euse sensoriel-le

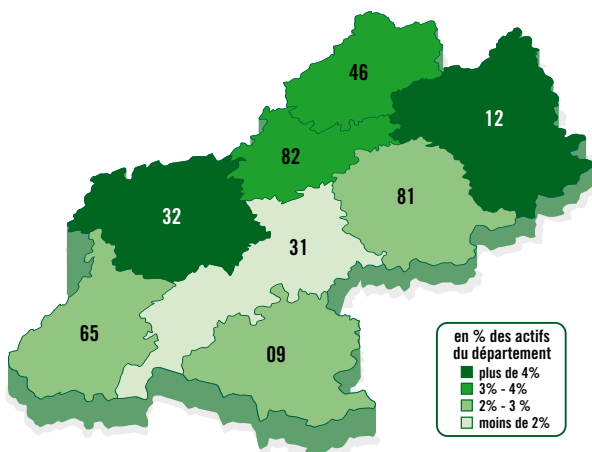
* Ces métiers s'exercent aussi en tant qu'artisan, commerçant.

Retrouvez la liste complète des métiers sur www.cariforef-mp.asso.fr

Découvrir l'économie régionale > Domaines professionnels

Pour en savoir plus sur les métiers et les formations www.onisep.fr ; www.crij.org ; www.anpe.fr

L'emploi



Dans l'Aveyron, les filières viande et lait occupent la première place industrielle.

Dans le Gers, la production de palmipèdes gras offre à elle seule près de la moitié des emplois industriels du département.

Principaux secteurs employeurs

Industrie alimentaire

- Boucheries, poissonneries, boulangeries, chocolateries et confiseries industrielles
- Transformation et conservation de fruits et légumes
- Fabrication de produits laitiers, de surgelés
- Fabrication de boissons

Commerce

- Boulangeries, pâtisseries, confiseries
- Vente en gros et au détail (viandes, poissons, fruits et légumes frais, produits laitiers, boissons)

Hôtels et restaurants

- Restauration de type traditionnel et de type rapide
- Cantines et traiteurs

La moitié des actifs est employée dans le secteur des industries agroalimentaires.

Les tendances

- > L'industrie agroalimentaire occupe une place particulièrement importante en Midi-Pyrénées avec deux filières dominantes : le lait (yaourt, fromage) et la viande. La labellisation du pôle de compétitivité Agrimip Innovation, en juillet 2007, conforte cette position (cf. fiche D).
- > La sécurité alimentaire constitue un enjeu majeur. Les métiers de ce domaine ont évolué en conséquence, intégrant le respect de règles de plus en plus strictes. Midi-Pyrénées est une région leader en matière de qualité alimentaire.
- > Les métiers de bouche connaissent une baisse d'effectifs depuis 20 ans. Le problème de la reprise d'activité se pose pour nombre d'artisans qui partent en retraite.
- > La restauration collective se développe et connaît une très forte progression de ses emplois.



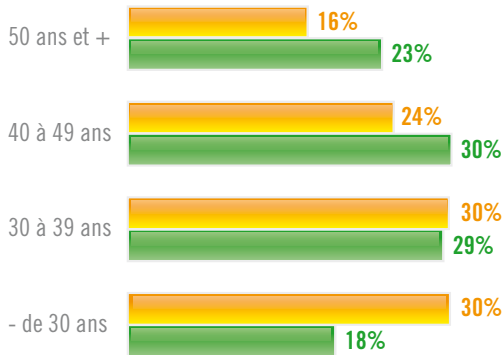
Les effectifs

26 200 personnes
soit 2,7 % des actifs en emploi
+ 7 % entre 1990 et 1999



PRODUCTION ALIMENTAIRE, CUISINE

La pyramide des âges



■ Production alimentaire, cuisine
■ Moyenne régionale (tous domaines confondus)

Parmi les jeunes actifs, on compte un nombre important d'apprentis. L'apprentissage est, en effet, une voie d'accès à l'emploi très prisée dans ce domaine.

Le marché du travail

Les offres d'emploi

8 900 offres d'emploi en 2007

↗ + 14,6 % depuis 2006

- Près de 45 % des offres concernent des cuisiniers.
- Plus d'une offre sur deux propose des contrats de longue durée (plus de 6 mois) qui concernent majoritairement les cuisiniers.

⚠ Les offres d'emploi sont celles déposées à l'Anpe : tous les employeurs ne font pas appel à cet organisme pour leurs recrutements.

Le recours à l'intérim est fréquent dans les industries agroalimentaires.

Les demandeurs d'emploi

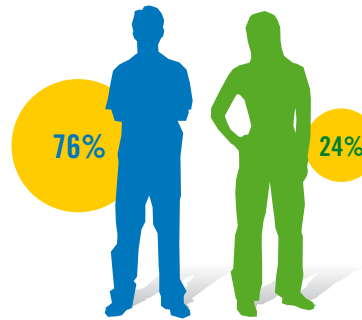
2 660 demandeurs d'emploi en 2008

↘ - 4,3 % depuis 2007

Pour mieux comprendre les chiffres et les illustrations, consulter la fiche 1.

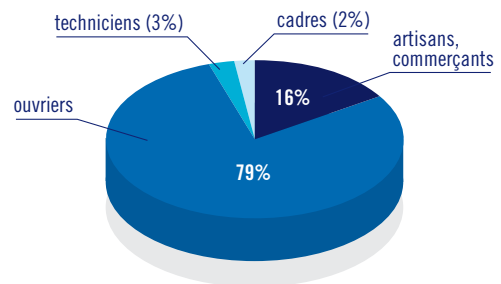
Source données chiffrées de l'emploi (effectifs, répartition géographique, âge, sexe, catégories professionnelles) : Insee Midi-Pyrénées, RGP 1999
Sources marché du travail : Drtefp Midi-Pyrénées, Assédic Midi-Pyrénées, Dares

Les femmes et les hommes



Les effectifs féminins ont progressé depuis 1990 (de 19 % à 24 %). Les métiers de bouche (bouchers, pâtisseries, charcutiers traiteurs) sont essentiellement masculins tandis que l'industrie agroalimentaire emploie 35 % de femmes.

Les catégories professionnelles



Les emplois qualifiés représentent une part faible par rapport à celle très majoritaire des ouvriers. Les artisans, quant à eux, subissent l'industrialisation du domaine mais leur part demeure au-dessus de la moyenne régionale (8 %).

Perspectives d'emploi

La production alimentaire et la cuisine offrent de véritables opportunités d'emploi dans le salariat et l'artisanat.

Ouvriers, artisans

PERSPECTIVES FAVORABLES, NOTAMMENT POUR :

- Cuisinier-ère
- Boucher-ère en milieu industriel
- Opérateur-trice sur machines et appareils de fabrication des industries agroalimentaires
- Boucher-ère

Cadres, techniciens

Il existe peu d'emplois de cadres et de techniciens dans ce domaine.

