

# Etude



## Besoins d'Emplois et de compétences

dans les TPE de l'agriculture et de l'artisanat alimentaire de Midi-Pyrénées

Un double défi pour l'agriculture et l'artisanat alimentaire : renouveler leurs actifs, innover sur les marchés et la production tout en répondant aux nouvelles attentes des consommateurs.

L'agriculture et l'artisanat du secteur alimentaire sont très présents sur l'ensemble de la région Midi-Pyrénées. Ces secteurs connaissent une période de mutations importantes qui touchent l'ensemble de leurs filières : dans un contexte économique contraint, on constate un vieillissement de la population auquel vient s'ajouter une évolution importante des métiers.

Dans l'objectif d'adapter leurs politiques régionales de formation, la Chambre Régionale d'Agriculture et la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat ont souhaité identifier ensemble les besoins et profils d'emploi de ces filières, ainsi que les compétences nécessaires<sup>1</sup> à l'exercice de ces emplois. Elles ont mandaté un cabinet de consultants pour réaliser cette étude. Pour ce faire, des ateliers de travail avec des experts (16 ateliers répartis sur le territoire) ainsi qu'une enquête téléphonique auprès des professionnels (147 entretiens au total) ont été organisés.

### Besoins d'emplois et de compétences dans le secteur agricole

#### Quelques éléments de contexte

La région Midi-Pyrénées est la première région en France en terme de nombre d'exploitations. Trois grands domaines de production regroupent les deux tiers des exploitations : grandes cultures, bovins viande-bovins lait, et ovins.

Ces exploitations se déclinent en 3 profils-types : les exploitations spécialisées (souvent de grande taille), les exploitations diversifiées qui vont transformer et commercialiser leurs produits et les exploitations qui proposent une diversification hors secteur agricole (accueil à la ferme, gîte rural, diversification énergétique, etc.). Ces deux dernières sont généralement de petite ou moyenne taille.

Au cours des dernières années, les métiers de l'agriculture se sont considérablement complexifiés.

#### Les agriculteurs doivent renforcer leurs compétences de chef d'entreprise

■ Pour les chefs d'entreprise, le besoin en compétences entrepreneuriales s'est particulièrement intensifié, quelle que soit la filière. L'agriculteur doit en effet prendre en considération de nombreux facteurs externes pour orienter sa stratégie et adapter sa production : connaissance des marchés, des cours des produits (achats/vente), des demandes clients, des politiques nationales et européennes, etc.

JUILLET  
2 0 1 2

<sup>1</sup> Les compétences présentées dans cette synthèse sont les compétences clés repérées grâce aux ateliers d'experts et aux enquêtes téléphoniques. Pour plus de détails concernant ces compétences par filière et par métier, se référer au rapport d'étude.

Les agriculteurs ont de plus en plus souvent besoin d'utiliser l'outil informatique (ordinateurs, logiciels de bureautique, pocket...) dans leurs activités de gestion ou de production.

■ L'importance de certaines techniques agricoles se renforce : conduite des vergers en arboriculture, l'agronomie pour les productions végétales, la nutrition animale en élevage, etc.

L'utilisation de technologies de pointe se développe dans certaines entreprises (utilisation de robots pour la traite des animaux, informatisation des mangeoires pour les élevages porcins permettant une automatisation de l'alimentation, etc.).

D'une manière générale, quelle que soit la filière (élevage ou culture), la capacité d'observation revêt une importance particulière.

■ Les diverses réglementations et leurs évolutions imposent un niveau élevé de connaissances (hygiène, sécurité, subventions, droit, etc.) ainsi qu'une capacité de veille importante.

### Les spécificités des activités de culture

**Grandes cultures :** Les grandes exploitations ont des salariés permanents à qui est déléguée une grande partie de l'activité de production. On leur demande d'acquérir des connaissances et capacités en matière d'informatique et d'électronique pour la conduite d'engins, le réglage et l'entretien du matériel, de règles d'utilisation des produits phytosanitaires et de respect des règles de sécurité.

**Viticulture :** La vigne fait partie des cultures qui ont un besoin important de main d'œuvre saisonnière et permanente. Mais les besoins principaux sont identifiés pour des tailleurs formés et compétents. De même, le métier de chef d'équipe, avec des compétences en management, se développe. Pour la vinification, le travail en chai requiert de maîtriser des techniques spécifiques (élevage du vin, élaboration des cuvées). Enfin, l'essor de l'oenotourisme demande au chef d'exploitation des connaissances sur les techniques de commercialisation et de logistique.

**Arboriculture :** L'arboriculture est confrontée à de nombreux départs à la retraite d'actifs salariés et non salariés. Il y a une attention particulière à porter au renouvellement des actifs de la filière. Sur certaines grandes exploitations, les salariés doivent avoir des compétences en conduite des tracteur et en taille des arbres. Les chefs d'exploitation sont eux confrontés à une évolution des techniques de conduite de verger (notamment sur la gestion de la densité des arbres).

Afin de satisfaire une demande client croissante, de nombreux agriculteurs entrent dans des processus de normes qualité : agriculture biologique, agriculture raisonnée, labellisations territoriales, etc. La gestion des problématiques environnementales est au cœur de la stratégie des agriculteurs.

■ Les exploitants qui ont des salariés ont besoin de compétences en gestion des Ressources Humaines : recrutement, intégration, délégation, management (motivation, fidélisation...) mais aussi en organisation du travail, en droit social, prévention et gestion des conflits, etc.

■ Ceux qui font le choix de se diversifier ont besoin de compétences spécifiques, en fonction de leur orientation : transformation, vente, utilisation des TIC (site internet principalement), accueil...

### Salariés : des compétences spécifiques en fonction des types d'emploi

Pour les salariés, les besoins en compétences peuvent varier en fonction des activités et de la typologie des emplois : salariés permanents ou saisonniers, des services de remplacement, d'un groupement d'employeurs, d'une Coopérative d'utilisation du matériel agricole (CUMA) ou d'une entreprise de travaux agricoles (ETA).

D'une manière générale, en complément des compétences techniques liées aux productions, les salariés ont besoin de compétences en conduite d'engins, mécanique, informatique, électronique, entretien du matériel, manutention, maçonnerie, plomberie.

En fonction des tâches qui leur sont déléguées, certains salariés doivent être capables de mettre en application des normes liées à la traçabilité, l'hygiène, la sécurité ou la réglementation environnementale.

Avec le développement des circuits courts, certains salariés sont parfois amenés à faire de la vente directe. Le salarié doit donc souvent faire preuve de polyvalence et d'autonomie.

### Pour les chefs d'entreprise comme pour les salariés, les savoir-être sont très importants

Il faut avoir une capacité de travail importante, une forte motivation, une passion pour le métier, de grandes capacités physiques, une bonne gestion du stress, une bonne capacité d'organisation personnelle et de gestion de son temps.

## Un niveau de formation de plus en plus élevé est requis

Du fait de ces évolutions et de la complexification des métiers, les niveaux de qualification préconisés (par les experts et les professionnels) sont de plus en plus élevés : bac professionnel et plus pour les salariés, BTS et plus pour les exploitants. Les formations très pratiques en alternance et privilégiant les stages sont les mieux adaptées. Pour les actifs du secteur, la formation

professionnelle continue est identifiée comme une solution permettant le développement des compétences manquantes, mais le suivi des formations est freiné par la difficulté à libérer du temps.

Après une période de mécanisation des activités et, bien que la diffusion dans le secteur agricole des outils informatiques et des TIC ait des répercussions notables, les évolutions semblent donc aujourd'hui moins liées à la technique qu'au positionnement sur le marché.

## Les spécificités des activités d'élevage

**Ovins** : Traditionnellement les élevages d'ovins lait proposent des emplois salariés permanents nécessitant des compétences en agnelage et en conduite d'engins. La tendance à la concentration des exploitations laitières, l'évolution économique incertaine de la filière ovins viande requièrent un renforcement des compétences entrepreneuriales des éleveurs. Les principales compétences demandées aux bergers, dans les élevages d'ovins viande, sont le dressage de chiens et la gestion de troupeaux parfois importants. Pour cela, la capacité d'observation est primordiale. Les agriculteurs ou les bergers doivent également apprendre à gérer l'herbe en mettant en place un pâturage tournant.

**Caprins** : L'augmentation de la taille des structures et du nombre de têtes de bétail entraîne une augmentation des besoins en personnel qualifié et une gestion plus structurée de l'exploitation. Ainsi, l'activité a vu un développement important de l'informatisation et de l'utilisation de nouvelles technologies, ainsi que des techniques de maintenance des machines agricoles spécifiques à l'activité.

**Bovins** : Le marché des produits laitiers a tendance à être fluctuant, d'où l'importance de développer des capacités d'adaptation, de gestion renforcée et de stratégie. Les éleveurs laitiers doivent être particulièrement vigilants en matière d'hygiène, d'alimentation, de suivi sanitaire, etc. La traite des animaux requiert des compétences très spécifiques : utilisation du matériel robotisé, entretien de la salle de traite, etc. Les élevages de bovins allaitant requièrent des compétences de gestion du troupeau, manipulation des animaux, gestion des mises bas. Certains agriculteurs transforment leur production avec un besoin de compétences en découpe de la viande (souvent sous-traité) et en techniques de commercialisation. Quel que soit le type d'élevage, les capacités d'observation du troupeau sont très importantes. La conduite d'engins semble indispensable à l'activité. Enfin, on note une utilisation répandue des logiciels de gestion du troupeau.

**Aviculture** : Les éleveurs qui transforment leur production doivent acquérir des compétences en hygiène et sur l'ensemble des aspects sanitaires. Ceux qui, de plus, assurent la commercialisation doivent maîtriser les TIC, notamment la vente en ligne. Les techniques de gavage évoluent fortement concernant les différentes formes d'alimentation, les méthodes de limitation du stress des animaux et les techniques de manipulation des animaux.

**Porcins** : Les élevages porcins souffrent économiquement d'une forte concurrence de la Bretagne et de l'Espagne, mais également de contraintes environnementales importantes et d'une opposition des citoyens à leur installation. Les entreprises ont donc l'obligation d'optimiser leurs coûts, qui passe par une meilleure gestion de l'alimentation principalement, et de s'adapter à de nouvelles contraintes environnementales.

## Besoins d'emplois et de compétences dans le secteur artisanal alimentaire

En région Midi-Pyrénées, après une évolution négative importante, ce secteur poursuit un redressement important avec une augmentation de 14% du nombre d'entreprises artisanales alimentaires entre 2002 à 2009. Les métiers de la restauration rapide y contribuent fortement mais on constate également un regain des métiers plus traditionnels.

Malgré l'afflux de nouveaux actifs, le renouvellement de la main-d'œuvre ne compense pas les départs à la retraite et nécessite un fort besoin en recrutement.

On note une modification progressive du

profil des chefs d'entreprise : féminisation des fonctions de dirigeant (en particulier dans les métiers de la farine), un chef d'entreprise sur cinq est une femme ; augmentation du niveau d'études mais dans le même temps, trois dirigeants sur dix viennent d'un secteur d'activité différent.

Si en Midi-Pyrénées, les établissements sont répartis de façon homogène entre les zones rurales, urbaines et péri-urbaines, le modèle économique de l'activité artisanale alimentaire est souvent dépendant de la zone d'implantation choisie (taille des entreprises, modes de commercialisation...).

## Quel que soit le profil d'emploi, il se dégage un socle de compétences commun nécessaire à la réalisation des activités de l'artisanat alimentaire.

L'évolution des savoir-faire doit permettre de valoriser les produits travaillés (labels), d'innover (diététique et santé), d'instaurer une dynamique sur les territoires tout en alliant la productivité et la qualité. Le maintien de cet équilibre sous-entend le développement de compétences, notamment pour le choix des fournisseurs et produits, la gestion de systèmes de veille qui passe par une plus grande maîtrise de l'outil informatique, afin de prendre en considération l'adéquation des facteurs géographiques, économiques et stratégiques. Par ailleurs, les pratiques professionnelles sont fortement impactées par la réglementation et les normes HACCP qui redéfinissent les modes de fonctionnement et les procédures.

■ Les évolutions et contraintes liées aux métiers de l'artisanat alimentaire impliquent, de la part des chefs d'entreprises, une inévitable prise de risque, la nécessité de renouveler leur offre et d'innover en permanence. Cette transformation est caractérisée par une montée en compétences sur tous les aspects liés à la gestion d'entreprise dont la stratégie commerciale (prospection de nouveaux marchés, communication sur la qualité des produits et les nouvelles techniques de commercialisation), les finances, l'administration avec notamment la mise en place de tableaux de bords et de ratios de productivité. Pour les entreprises qui se développent, la gestion des ressources humaines est un élément incontournable. En effet, dans les entreprises de type « urbain » on note une augmentation des points de vente ainsi que des sites de production péri-urbains qui viennent approvisionner les boutiques en centre ville. Ces réseaux de distribution peuvent employer une main d'œuvre importante.

■ La pénurie de main d'œuvre qualifiée a pour effet d'encourager le changement d'emploi et de favoriser les zones urbaines. Les mutations des métiers de l'artisanat exigent, de la part des salariés, des compétences très transversales en technique de production, vente, hygiène et réglementation. Dans les structures de plus petite taille, le personnel doit être autonome et polyvalent. Des profils de vendeurs sont de plus en plus souhaités afin d'apporter un conseil de qualité auprès du consommateur sur la nutrition, la santé, les aspects culinaires...

## Les spécificités par secteur

**Les métiers de la viande** subissent l'augmentation de la concurrence et la diminution de la consommation liées aux aspects écologiques et nutritionnels. Cela incite les artisans à diversifier leur activité sur l'ensemble des métiers connexes et à étendre leurs cibles de clientèle. Cette diversification nécessite des compétences beaucoup plus pointues sur toutes les fonctions de la gestion de l'entreprise. Cette filière nécessite une main d'œuvre polyvalente formée aux différentes activités de production : découpe, embossage, cuttage, stérilisation, cuisson, emballage et conditionnement. Le développement de cette polyvalence faciliterait l'employabilité des salariés et permettrait d'accompagner l'évolution de ces TPE.

**Les métiers de la farine** évoluent vers des compétences techniques, artistiques et créatives, ainsi que sur les aspects réglementaires et d'hygiène : chaîne du froid, étiquetage, rotation des produits. Ces métiers connaissent un pic d'activité saisonnier pendant la période des fêtes, nécessitant de l'emploi salarié de courte durée. L'emploi concerne principalement des profils de vendeurs capables d'apporter un service client et du conseil sur les notions de nutrition et de diététique.

**La fromagerie** connaît une période de croissance en Midi-Pyrénées. L'activité de commercialisation nécessite de mettre en place des procédures de contrôle : température, hygrométrie, qualité bactériologique. La production revient à des techniques très traditionnelles : salage manuel, emprésurage du lait, pressage manuel du caillé. Cela nécessite de bonnes dispositions sensorielles, et le développement d'expérimentations de procédés de fabrication et de nouvelles compositions.

Les compétences en marketing et la familiarisation aux nouvelles techniques de commercialisation doivent être pleinement intégrées ainsi que la gestion de l'information qui nécessite, entre autres, la maîtrise de l'outil informatique. La mise sur le marché de produits semi-industriels ou industriels nécessite de nouvelles compétences, notamment pour l'emballage et l'étiquetage.

L'artisanat alimentaire doit faire évoluer ses pratiques afin de répondre aux attentes des consommateurs tout en développant sa productivité et en aménageant les conditions de travail.

*Etude réalisée par le cabinet DLM Développement*  
120 rue de Thor - Immeuble Blue d'Oc  
Parc Eurêka – 34000 Montpellier

PUBLICATION DISPONIBLE SUR NOTRE SITE [WWW.MP.CHAMBAGRI.FR](http://WWW.MP.CHAMBAGRI.FR)  
ET SUR LE SITE DE LA CRMA [WWW.CRM-MIDI-PYRENEES.FR](http://WWW.CRM-MIDI-PYRENEES.FR)  
REPRODUCTION PARTIELLE AUTORISÉE AVEC MENTION D'ORIGINE



Chambre Régionale d'Agriculture de Midi-Pyrénées  
24 Chemin de Borde-Rouge  
BP 22107  
31321 Castanet Tolosan Cx  
Tél : 05 61 75 26 00  
Télécopie : 05 61 73 16 66  
Courriel : [accueil@mp.chambagri.fr](mailto:accueil@mp.chambagri.fr)

Directeur de la publication :  
Jean-Louis CAZAUBON

Cette étude a été cofinancée par l'Etat (Ministère de l'agriculture) et par l'Europe (fonds FEADER) dans le cadre du Réseau Rural Midi-Pyrénées.

