

## RESPONSABLE QUALITE EN AGROALIMENTAIRE

- **Synonyme(s)** : responsable qualité sécurité environnement en agroalimentaire
- **Famille(s) ROME** : Qualité et analyses industrielles
- **Discipline(s)** : contrôle qualité alimentaire / productique
- **Centre(s) d'intérêt** : coordonner l'activité d'une équipe / concevoir, utiliser des techniques industrielles de pointe / contrôler la qualité, expertiser
- **Fonction(s)** : fonction conseil, audit, expertise / fonction formation / fonction qualité
- **GFE** : GFE production alimentaire / responsable qualité en agroalimentaire
- **Secteur(s) d'activités** : secteur industrie agroalimentaire
- **Statut(s)** : salarié

### Accroche

Personnage-clé de l'industrie agroalimentaire, le responsable qualité est chargé de contrôler toute la chaîne de fabrication d'un produit et de garantir la sécurité des aliments consommés.

### Synthèse

Traquer les anomalies, tester les matières premières, veiller au respect des normes sanitaires... Véritable chef d'orchestre des bonnes pratiques de fabrication, le responsable qualité en agroalimentaire passe au crible toute la chaîne de production pour garantir la sécurité des aliments. Un poste clé dans l'industrie agroalimentaire.

### Nature du travail

#### Traquer les anomalies

Garantir au consommateur des aliments sains : c'est l'objectif du responsable qualité en agroalimentaire. Ses missions sont multiples : piloter les analyses des produits, valider leur conformité par rapport au cahier des charges des clients et aux normes de la réglementation. À lui aussi de contrôler les conditions d'hygiène et de fixer les recommandations pour maîtriser la qualité du produit tout au long de la chaîne.

#### Améliorer le contrôle qualité

Dans l'industrie agroalimentaire, le responsable qualité est responsable à la fois du produit fini et de la procédure de fabrication. Si la qualité n'est pas au rendez-vous, il doit analyser les causes de défaillance et y apporter des solutions en élaborant de nouvelles méthodes de production.

#### Sensibiliser les personnels

Sensibiliser le personnel de l'usine aux bonnes pratiques en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité fait partie de son rôle. Le responsable qualité rédige les procédures à respecter par tous les acteurs concernés (services internes, fournisseurs et sous-traitants). Ses recommandations peuvent modifier l'organisation de la chaîne de travail.

### Conditions de travail

#### Au carrefour des services

Rattaché à la direction de l'entreprise ou de l'usine, cet ingénieur expérimenté travaille en étroite collaboration avec tous les services. Dans une structure importante, il peut superviser le travail d'une équipe de techniciens qualité et de biologistes. Il représente également son entreprise auprès des services officiels (fraudes, services vétérinaires), des clients et des fournisseurs. Entre les réunions, les visites et les entretiens, ce professionnel est très mobile.

### **Souvent en solo**

Comme peu de PME possèdent un service qualité autonome, c'est souvent le directeur technique ou le responsable de production qui jouent le rôle de responsable qualité. Plus l'entreprise est petite, plus ce professionnel est amené à travailler seul et à réaliser lui-même les contrôles des matières premières et des produits. Dans un grand groupe, il est moins proche du terrain et se concentre davantage sur les aspects stratégiques de la fonction.

## **Vie professionnelle**

### **Des postes limités**

Les professionnels de la qualité représentent entre 2 et 4 % des 420 000 salariés de l'industrie alimentaire. Ingénieurs le plus souvent, ils sont surtout embauchés par les grands noms de l'agroalimentaire qui représentent 30 % des entreprises de plus de 20 salariés. Dans les PME, où la polyvalence est recherchée, la qualité est souvent associée à un poste en production.

### **Un métier en évolution constante**

Le rôle du responsable qualité continue d'évoluer et de s'élargir au-delà du contrôle de procédures. Le professionnel peut intervenir depuis la conception des produits jusqu'au suivi des ventes et être donc en contact avec les fournisseurs et les clients.

### **Devenir manager ou expert**

Une solide expérience dans la qualité offre un bon tremplin pour progresser. Un responsable qualité peut ainsi évoluer vers des fonctions de management et d'expertise au niveau de la direction générale. Ou vers des fonctions d'audit interne dans les grandes entreprises.

### **Rémunération**

#### **Salaire du débutant**

2400 euros brut par mois.

## **Compétences**

### **Un généraliste expérimenté**

Le rôle du responsable qualité devenant de plus en plus transversal, ses compétences et ses connaissances doivent être de plus en plus diverses. Il lui faut par exemple maîtriser tous les rouages de la fabrication, des matières premières aux produits finis. De même, il doit être à l'aise avec l'informatique, l'anglais et les normes et obligations légales le concernant. Dans les PME, une expérience significative dans la production alimentaire est un atout.

### **À l'aise avec ses interlocuteurs**

Ce professionnel est capable de s'adapter à des interlocuteurs très différents : opérateurs, clients... Il doit pouvoir aussi animer des réunions et gérer des situations tendues. Aisance relationnelle, sens de l'écoute et de la diplomatie sont des aptitudes indispensables pour sensibiliser chacun aux exigences de la sécurité alimentaire.

## **Témoignages**

### **Carine, responsable qualité**

#### **Responsabilités et polyvalence**

Quand je suis arrivée dans cette PME, on m'a fait travailler à presque tous les postes. Maintenant, je suis un peu la chef... Je suis responsable qualité et responsable de la production. Je gère l'équipe de production et je contrôle la qualité des produits pendant environ 2 heures par jour. La polyvalence est vraiment essentielle, surtout dans une petite entreprise.

# INGENIEUR(E) RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT EN AGROALIMENTAIRE

- **Synonyme(s)** : ingénieur(e) en agroalimentaire
- **Famille(s) ROME** : Conception, recherche, études et développement
- **Discipline(s)** : alimentation / conception de produit / conditionnement alimentaire / conservation alimentaire / définition de produit
- **Centre(s) d'intérêt** : coordonner l'activité d'une équipe / faire de la recherche / concevoir, utiliser des techniques industrielles de pointe
- **Fonction(s)** : fonction conduite de projet / fonction essais / fonction recherche appliquée / fonction recherche fondamentale / fonction méthodes industrialisation / fonction études développement industriel
- **GFE** : GFE production alimentaire / ingénieur de recherche en agroalimentaire
- **Secteur(s) d'activités** : secteur industrie agroalimentaire
- **Statut(s)** : salarié

## Conditions de travail

### Dans les grands groupes

Ce sont surtout les grands groupes agroalimentaires qui emploient des ingénieurs R&D. Chargés de créer des produits qui plairont aux consommateurs, ils ont des responsabilités importantes sur un marché très concurrentiel. À ce poste stratégique, l'ingénieur R&D travaille avec de nombreux services en interne : marketing, laboratoire, production... mais aussi avec les fournisseurs de matières premières. Selon la taille de l'entreprise, l'ingénieur est rattaché au directeur marketing et recherche ou au directeur général.

### Avec des déplacements fréquents

Travail en usine oblige, les essais réalisés sur les chaînes de fabrication imposent parfois à ce professionnel de travailler tard le soir ou tôt le matin, pour ne pas gêner la production. Plutôt sédentaire dans la phase d'expérimentation du produit, l'ingénieur R&D se déplace fréquemment en quête de matières premières innovantes ou de nouvelles technologies.

## Vie professionnelle

### Peu de postes

Avec 1 % des effectifs, la fonction R&D, présente essentiellement dans les grandes entreprises, offre très peu de postes. Toutefois, elle est accessible aux jeunes diplômés et constitue un bon tremplin de carrière. Pour les offres d'emploi, les sociétés délaissent les annonces de la presse au profit des candidatures spontanées ou du recrutement direct dans les écoles et les universités.

### Des changements possibles

Une expérience en tant qu'ingénieur R&D permet de passer plus facilement vers un poste d'ingénieur de production ou encore vers la fonction marketing. On peut aussi choisir de rester dans une activité de recherche pour prendre en charge des projets plus complexes, voire pour évoluer vers un poste de directeur R&D.

### Rémunération

#### Salaire du débutant

2500 euros brut par mois

## Témoignages

### **Frédéric, ingénieur recherche et développement en agroalimentaire**

#### **Des matières premières vivantes**

Je teste des formules de pain, de pâtisserie, de viennoiseries et, en fonction de leur qualité, je les envoie au client. Je peux être amené à modifier la mie, la texture... Ma particularité : travailler à partir de matières premières vivantes qui ont des interactions entre elles quand on les mélange. Tout mon savoir-faire consiste à comprendre comment ces éléments vont agir pour donner un produit fini.

### **Pascal, chargé d'études en recherche et développement**

#### **Créer ou améliorer les produits**

Je travaille à la fromagerie du Val d'Ancenis, en Loire-Atlantique. Mon rôle consiste à développer de nouveaux produits ou améliorer ceux qui existent déjà. Créer des produits ou les perfectionner implique de régler au quotidien des difficultés nombreuses et variées. Elles sont le plus souvent inhérentes à la fabrication : par exemple, on peut me demander de régler un problème de croûte trop friable ou trop collante.