



Alexandre Defrance entouré du groupe de stagiaires. © ADB

À la découverte de l'agroalimentaire sur la Rive droite

Le PLIE (1) des Hauts de Garonne a organisé les 23 et 26 septembre un rallye des entreprises en faveur des demandeurs d'emploi qui ne connaissent pas ce secteur d'activité. L'objectif est aussi de casser la mauvaise image du travail à la chaîne.

Le PLIE, grâce à un financement de l'Union Européenne, a pour mission de tout mettre en oeuvre pour favoriser l'insertion professionnelle. Suivi rapproché des demandeurs d'emploi, prospection des entreprises et formation aux métiers doivent y contribuer. Les bénéficiaires avaient formulé le souhait de rencontrer directement les chefs d'entreprise de l'agroalimentaire. Marina Cosset, directrice du PLIE et Florence Eyraud, chargée de promotion des métiers à l'IFRIA (2) ont donc organisé quatre visites de sites très différents dans le but de **découvrir autre chose que des horaires de travail ou des températures atypiques**. Quelques stagiaires ont précisé leurs attentes. « Je viens du nettoyage et pour moi, chercher du travail c'est un peu vague. Je ne sais pas par où commencer. » « Avant tout une découverte. On passe à côté des entreprises, mais on ne sait pas ce qui se passe à l'intérieur. »

RICARD À LORMONT : UN SITE TRÈS AUTOMATISÉ

Alexandre Defrance, directeur, nous présente l'usine de Lormont créée en 1969 et qui emploie 45 personnes. Outre la production du pastis pour la moitié du temps, c'est aujourd'hui la logistique qui se développe, car le site effectue l'embouteillage pour les marques Ricard et Lillet mais aussi le stockage et l'expédition pour 67 marques du groupe qui proviennent du monde entier. Si 12 emplois ont été créés depuis 2014 dans ce secteur, il demeure très automatisé : **l'embouteillage n'occupe que 5 personnes pour une production de 90 000 bouteilles par jour...** La sécurité est

« On passe à côté des entreprises, mais on ne sait pas ce qui se passe à l'intérieur. »

prioritaire. « On ne veut pas d'accident. » Alexandre pratique un management de terrain : « Il faut s'occuper des problèmes. J'écoute et je suis réactif. On travaille donc en confiance. » Il est



Une seule personne suffit pour la surveillance de la chaîne d'embouteillage. © ADB

également soucieux de la RSE (3) dans l'entreprise « Nous avons employé un intérimaire sourd et muet de naissance. Nous l'avons fait revenir en 2014 et nous avons pu le conserver en CDI. Il est devenu l'un de nos meilleurs employés. Anis, c'est son prénom ! » Il existe actuellement des possibilités d'emploi en intérim.

MORUE FRANCE CUISINE À CARBON-BLANC : « LA MACHINE NE DICTE PAS LE RYTHME À L'HOMME »

Jérôme Sany a racheté l'entreprise en 2015 suite au départ en retraite des anciens propriétaires. L'effectif est à ce jour de 32 personnes dont 4 emplois créés récemment. Les horaires varient suivant les postes de 4h à 12h ou bien de 6h à 14h. La rémunération est de 1600€ brut sur 13 mois, plus des primes de nuit. Les métiers se répartissent entre agent polyvalent de production (un poste est à pourvoir) ou de conditionnement et préparateur de commande. « Nous sommes un traiteur de la mer. **Nous produisons des plats authentiques, avec des produits frais régionaux et avec un esprit artisanal.** » La gamme va des brandades de morue aux



Les Grands Moulins de Bordeaux furent inaugurés en 1920. © ADB

salades, pizzas ou plats cuisinés. Les clients sont majoritairement des grossistes, des grandes surfaces et des détaillants poissonniers ou charcutiers. « Nous entretenons des relations familiales avec nos employés. Pour nos recrutements, nous ne demandons pas de diplôme de cuisine mais plutôt de l'autonomie, de l'organisation et du dynamisme.»



"Nous sommes un traiteur de la mer." © ADB

LES GRANDS MOULINS DE PARIS FÊTENT LEUR CENTENAIRE

Laura Vallée est responsable de la production de ce site situé Quai de Brazza qui appartient au groupe coopératif Vivescia. 15 personnes sont employées à la **production de farine dont la capacité atteint 25 tonnes à l'heure**. Les horaires de travail sont répartis sur 3 tranches : 6h à 13h, 13h à 20h, 20h à 3h., soit 35h sur 5 jours. Le métier de meunier (5 postes) englobe le contrôle qualité à l'arrivée du blé. Interviennent ensuite les conducteurs de ligne (1 recrutement en cours) ensachage ou vrac, les caristes et enfin les préparateurs de commande. La formation est assurée par l'entreprise avec ici aussi une priorité : la sécurité. « Il faut acquérir les bons réflexes. » L'essentiel de la production de farine est destiné aux professionnels de l'alimentation dont les boulangers avec les franchises Campailllette et Copaline. La production pour la marque Francine, largement diffusée en grandes surfaces, est assurée par d'autres sites que celui de Bordeaux.

COLOC'2 CHEFS À LORMONT : UN LABORATOIRE DE CUISINE PARTAGÉ

Julian Le Goff et Jean-Eudes Borde se sont associés en 2017 pour l'ouverture de cet espace de coworking destiné aux professionnels de la restauration : cuisiniers, traiteurs, pâtisseries, chefs à domicile ou possesseurs de food trucks. Il peut s'agir d'affaires en création ou bien en



Coloc'2 Chefs accueille actuellement 10 cuisiniers à l'année. © ADB

développement d'activité. Le laboratoire couvre une surface de 200m² avec 2 pièces séparées pour les préparations froides ou chaudes. La location facturée à l'heure comprend tout le matériel et les équipements aux normes incluant la traçabilité des produits. Les prix varient, suivant la durée, de 27€/heure HT pour les « nomades », à 16€/heure HT pour les « résidents. » Grâce à un réseau déjà bien établi, les utilisateurs du site peuvent bénéficier d'un accompagnement, d'une préparation au CAP de cuisinier ou d'une aide à la conception de leur futur laboratoire. Julian nous a précisé quels étaient pour lui les critères de la réussite : « 1/ réaliser une étude de marché très précise, 2/avoir déjà réalisé une prospection des futurs clients et 3/ **ne pas rester seul, ne pas hésiter à s'associer pour compléter les compétences.** »

POURQUOI NE PAS ESSAYER OU POSTULER ?

Incontestablement, ces journées ont permis aux candidats de mieux connaître l'agroalimentaire et aussi de mieux se connaître. Jérôme Sany reconnaît qu'il n'est pas facile de trouver du travail mais c'est aussi difficile de recruter. « J'ai été à votre place pendant 18 mois, je sais ce que c'est que Pôle Emploi. Nous sommes pareils, on est les mêmes, on peut se donner un coup de main ! » Quelques stagiaires ont réagi. « **Le métier est déprécié. Mais on voit des gens passionnés, ça donne envie !** » « Je souhaite essayer de travailler quelques jours, en intérim ou bien en stage si c'est possible. » « Je souhaite creuser suite à la visite. J'ai constaté que la morue, ça ne sent pas mauvais. J'ai changé d'avis ! » ■

(1) Plan Local pour l'Insertion et l'Emploi

(2) Institut de Formation Régional des Industries Agroalimentaires

(3) Responsabilité Sociétale et Environnementale