



SEMAPHORE MULHOUSE SUD ALSACE 7-9 rue du Moulin 68100 MULHOUSE
Tél : 03.89.66.33.13 Fax : 03.89.56.49.19 www.semaphore.asso.fr

RESPONSABLE QUALITE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE EN ALSACE Bac pro / BTS / DUT / Licence / Master

Personnage clé de l'industrie agroalimentaire : le responsable qualité. Chargé de contrôler toute la chaîne de fabrication d'un produit, il garantit la sécurité des aliments consommés.

Nature du travail

Traquer toute anomalie

Garantir la qualité des produits est essentiel dans l'agroalimentaire. Cela permet d'obtenir une certification, qui constituera un label pour l'entreprise et un argument commercial vis-à-vis de la distribution. Pour qu'un yaourt ou un steak haché soit sain, ou pour qu'un plat surgelé ne subisse aucune rupture de la chaîne du froid, les industries alimentaires font donc appel à un responsable qualité.

Améliorer le contrôle qualité

Les missions de ce professionnel sont multiples. Il met en place le contrôle des aliments à tous les stades de la fabrication, depuis les tests sur les matières premières jusqu'aux analyses des produits finis, qui doivent être identiques et ne présenter aucune anomalie. Dans cette fonction, il coordonne le travail d'une équipe de techniciens qualité et de techniciens biologistes. Son rôle est préventif (vérifier l'hygiène, traquer les défauts, veiller au respect des normes) mais pas seulement : si la qualité n'est pas rendez-vous, il doit en rechercher les causes et y apporter des solutions.

À un niveau plus global, le responsable qualité est donc chargé de mettre en place une démarche d'assurance qualité au sein de l'usine de fabrication. Pour mener à bien cette mission, il passe au crible tous les aspects de la production avec les services concernés, du magasinier qui gère les stocks de matières premières au transporteur qui achemine les produits finis. Après avoir établi un état des lieux, il propose des solutions techniques pour améliorer la qualité et réduire les risques. Ses recommandations peuvent modifier l'organisation de la chaîne de travail.

Sensibiliser les personnels

Par ailleurs, il rédige les procédures à respecter et les diffuse à tous les acteurs concernés : services internes, fournisseurs et sous-traitants. Sensibiliser le personnel de l'usine à la qualité fait également partie de son rôle.

Enfin, il organise la formation des salariés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire. Car pour que les procédures qualité soient mises en place, chaque acteur de la chaîne doit apprendre de nouvelles façons de travailler.

Conditions de travail

Au carrefour des services

Industries laitières, boucherie, conserves... la prévention des risques alimentaires est une préoccupation essentielle des entreprises de l'agroalimentaire. Le responsable qualité joue donc un rôle de premier plan. Rattaché à la direction générale, il travaille en étroite collaboration avec tous les services : achats, production, méthodes, laboratoire, marketing... Entre les réunions, les visites et les entretiens, il est très mobile dans l'usine.

Souvent un travail 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 une structure importante, il peut diriger un service qualité et superviser le travail d'une équipe d'ingénieurs et de techniciens.

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. Une expérience significative dans la production alimentaire est un atout, car ce cadre doit connaître tous les rouages de la fabrication.

Un métier en évolution constante

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

Compétences

Un généraliste expérimenté

Professionnel aguerri, le responsable qualité maîtrise parfaitement les techniques de production alimentaire. Il connaît sur le bout des doigts les circuits de fabrication, des matières premières aux produits finis.

Dans ses fonctions d'audit et de contrôle, ce spécialiste est rigoureux, méthodique et possède d'excellentes capacités d'analyse. Il doit également être à l'aise avec l'informatique, l'anglais et les normes et obligations légales le concernant. En contact permanent avec différents services, il doit faire preuve d'aisance relationnelle, du sens de l'écoute et de diplomatie pour sensibiliser chacun aux exigences de la sécurité alimentaire.

À l'aise avec ses interlocuteurs

Ce professionnel est capable de s'adapter à des interlocuteurs très différents : opérateurs, clients... Il doit pouvoir également 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.

Accès au métier

Ingénieur ou technicien

Dans les grands groupes, le responsable qualité est le plus souvent ingénieur en agriculture ou en agroalimentaire. Il a parfois complété sa formation par une spécialisation en qualité.

Dans les PME en revanche, un technicien supérieur titulaire d'un BTS ou d'un DUT en biologie ou en agroalimentaire a ses chances. Les titulaires de certains certificats de spécialisation agricoles (CSA) intéressent aussi les employeurs.

Après un bac S ou STL , plusieurs spécialités de BTS et DUT forment des techniciens dans le contrôle qualité et l'analyse en laboratoire. C'est le cas du BTSA Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques (Anabiotec), du BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries ou encore du DUT Génie biologique option industries alimentaires et biologiques .

Quant aux écoles d'ingénieurs en agronomie, la plupart recrutent leurs élèves sur concours à l'issue d'une prépa BCPST , pour trois ans d'études. D'autres écoles recrutent directement après un bac S, spécialité sciences de la vie et de la terre. La formation dure alors cinq ans. C'est le cas par exemple de l'Institut national supérieur de formation agro-alimentaire (INSFA) de Rennes ou de l'Institut supérieur d'agriculture (ISA) de Lille.

Quelques pistes existent aussi du côté de la fac. En deuxième et troisième cycles, certains IUP et des masters professionnels forment des cadres spécialistes de la qualité dans l'industrie agroalimentaire.

Niveau bac + 2

-BTS bio-analyses et contrôles ; biotechnologies ; qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries ;

-BTSA analyses agricoles biologiques et biotechnologiques ; industries agroalimentaires spécialité industries alimentaires ; industries agroalimentaires spécialités industries des viandes ; industries laitières ;

-DUT génie biologique, options analyses biologiques et biochimiques ; industries alimentaires et biologiques ;

Niveau bac + 3

-Licences pro industrie agroalimentaire, alimentation, option gestion de la qualité ; sciences et technologies agronomie, spécialité aquaculture, gestion de la qualité et de l'environnement ; sciences et technologies management des organisations, spécialité sécurité et qualité en alimentation ; sciences et technologies, mention analyse des risques industriels et management de la qualité...

Niveau bac + 5

-Masters pro sciences et technologies, mention agroalimentaire, spécialité gestion de la qualité nutritionnelle et marketing des produits alimentaires ; sciences et technologies mention agrosociétés, spécialité gestion de la qualité des productions végétales ; sciences, santé, technologies, mention ingénierie chimique et agroalimentaire...

-Diplômes d'ingénieur spécialisé en industries alimentaires, génie biologique et microbiologie appliquée...

FORMATIONS EN ALSACE

FORMATION INITIALE

◆ BAC PRO Transformation spécialité Laboratoire et Contrôle de la Qualité

En 3 ans après la classe de 3^{ème}.

Après un bac pro LCQ, son titulaire (90 % sont des femmes) travaille principalement en laboratoire d'analyses ou de recherche, dans l'industrie alimentaire, chimique ou pharmaceutique et de plus en plus souvent dans les secteurs de la bio-agriculture ou de l'environnement.

Le degré de spécialisation de ses interventions est lié à la taille de l'entreprise qui l'emploie : il organise ses séquences de travail, assure l'entretien de son matériel, gère les consommables et contribue à la veille sur les méthodes et matériels qu'il utilise. Il peut faire des prélèvements sur site industriel et en conditionner les échantillons, rédiger des comptes rendus de travaux ou d'incidents. Il travaille en équipe et peut avoir à la manager.

68

Lycée agricole du Pflixbourg

2 lieu-dit Saint-Gilles - 68920 Wintzenheim - Tél : 03 89 27 06 40 - Fax : 03 89 27 19 52
Email : Legta.colmar@educagri.fr - Site : <http://www.wintzenheim.educagri.fr>

◆ BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries

Dans une grande entreprise, le titulaire de ce BTS exerce les fonctions d'animateur des actions qualité. Dans une petite entreprise, il peut être le collaborateur direct du chef d'entreprise ou du responsable de fabrication ; il peut aussi être chargé du contrôle de conformité. Il assure à la fois :

- la maîtrise et le suivi de la qualité à tous les niveaux de la production (approvisionnement, préparation, fabrication, répartition, conditionnement, emballage) ;
- la vérification du niveau de qualité des produits ;
- l'information, la communication, la sensibilisation aux objectifs qualité.

Ce technicien travaille essentiellement dans les industries alimentaires et les bio-industries, mais aussi dans l'industrie pharmaceutique et cosmétique.

67

Lycée polyvalent Jean Rostand

5 rue Edmond Labbe - 67084 Strasbourg - Tél : 03 88 14 43 50 - Fax : 03 88 14 43 59
Site : <http://www.lycee-jean-rostand.fr>

◆ **BTS Bioanalyses et contrôles**

Accès à la formation avec un bac S ou un bac techno STL. L'admission se fait sur dossier parfois tests ou entretiens. Les élèves ayant obtenu un bac pro avec mention très bien sont admis de droit dans le BTS de la même spécialité.

Le technicien supérieur en bioanalyses et contrôles contribue à l'élaboration, à la mise en œuvre et au suivi d'une production. Ces activités impliquent la manipulation de produits chimiques ou biologiques ainsi que l'utilisation d'appareils de laboratoire. Elles font appel aux techniques relevant des domaines de la biochimie, microbiologie, immunologie et biologie moléculaire ou cellulaire. Les débouchés se situent principalement dans les laboratoires de contrôle, recherche, développement et production de l'industrie agroalimentaire, pharmaceutique et cosmétique.

67

Lycée polyvalent Jean Rostand

5 rue Edmond Labbe - 67084 Strasbourg - Tél : 03 88 14 43 50 - Fax : 03 88 14 43 59
Site : <http://www.lycee-jean-rostand.fr>

◆ **BTS Biotechnologie**

L'admission se fait sur dossier parfois tests ou entretiens.

Le technicien supérieur en biotechnologie travaille soit dans la recherche, soit dans l'industrie. Il applique les techniques biologiques, biochimiques et biophysiques pour produire des substances utilisables dans les industries pharmaceutiques, cosmétiques ou agroalimentaires. Sous la responsabilité d'un ingénieur, il assure les manipulations de biologie cellulaire et moléculaire, isole et prépare les cellules, les fractionne et les purifie. Il exploite les résultats en vue de la production. Il doit vérifier et régler les automates et appareils de mesure qu'il utilise.

Les enseignements portent sur la biochimie, la biologie cellulaire et moléculaire, ainsi que sur les techniques associées (génie enzymatique, génie génétique, génie fermentaire).

67

Lycée polyvalent Jean Rostand

5 rue Edmond Labbe - 67084 Strasbourg - Tél : 03 88 14 43 50 - Fax : 03 88 14 43 59
Site : <http://www.lycee-jean-rostand.fr>

◆ **DUT Génie biologique option industries alimentaires et biologiques**

L'accès au DUT se fait sur bac, dossier, entretien, voire tests ; le plus souvent S, STL mais également STAV ou SMS. En année spéciale, il faut avoir validé 60 crédits européens ou suivi un enseignement supérieur de 2 ans et passer devant un jury d'admission.

Dans l'industrie, le technicien en production alimentaire contrôle les opérations de fabrication ou de transformation. Il surveille la qualité des produits et veille au respect des mesures d'hygiène pendant la production (contrôle sanitaire des chaînes de fabrication, contrôle des matières premières) et en fin de production (contrôle des modifications subies par les produits, telles que la pasteurisation, la stérilisation, le séchage, la réfrigération ou la congélation). Il prélève des échantillons pour réaliser les analyses nécessaires : contrôles microbiologiques, analyses biologiques ou biochimiques des composants des produits...

Il peut exercer dans divers secteurs d'activité : industrie agroalimentaire, cosmétique, pharmaceutique, laboratoires de recherche-développement, biotechnologies, laboratoires de contrôle qualité...

67

IUT Louis Pasteur

1 Allée d'Athènes - 67300 Schiltigheim - Tél : 03 68 85 25 26 - Fax : 03 68 85 25 01
Email : scol@iutlpa.u-strasbg.fr - Site : <http://www.iut-lps.fr>

◆ **Licence Sciences, technologies, santé mention agronomie et agroalimentaire**

Durée totale de la formation : 3 ans

68

UFR pluridisciplinaire d'enseignement professionnalisé supérieur PEPS

32 rue du Grillenbreit - 68008 Colmar - Tél : 03 89 20 23 58 - Fax : 03 89 20 65 85
Email : peps@uha.fr – Site : <http://www.peps.uha.fr>

◆ **Licence pro Sciences, technologies, santé industrie agroalimentaire, alimentation spécialité qualité, sécurité des aliments, des produits biotechnologiques et de santé**

Durée totale de la formation : 1 an - Niveau terminal d'études : Bac + 3

67

IUT Louis Pasteur

1 Allée d'Athènes - 67300 Schiltigheim - Tél : 03 68 85 25 26 - Fax : 03 68 85 25 01
Email : scol@iutlpa.u-strasbg.fr – Site : <http://www.iut-lps.fr>

◆ **Licence pro Sciences, technologies, santé industrie agroalimentaire, alimentation spécialité qualité, sécurité des aliments, des produits biotechnologiques et de santé**

Durée totale de la formation : 1 an - Niveau terminal d'études : Bac + 3

67

IUT Louis Pasteur

1 Allée d'Athènes - 67300 Schiltigheim - Tél : 03 68 85 25 26 - Fax : 03 68 85 25 01
Email : scol@iutlpa.u-strasbg.fr – Site : <http://www.iut-lps.fr>

◆ **Master Sciences, technologie, santé mention biologie spécialité génie agronomique et alimentaire**

Durée totale de la formation : 2 ans - Niveau terminal d'études : Bac + 5

68

UFR pluridisciplinaire d'enseignement professionnalisé supérieur PEPS

32 rue du Grillenbreit - 68008 Colmar - Tél : 03 89 20 23 58 - Fax : 03 89 20 65 85
Email : peps@uha.fr – Site : <http://www.peps.uha.fr>

AILLEURS

◆ Diplôme européen d'études supérieures qualité sécurité environnement agroalimentaire

Institut des sciences de l'environnement – Etablissement privé hors contrat

6 rue Thomas Edison – Technopôle - 57070 Metz - Tél : 0 800 04 03 12 - Fax : 03 87 35 89 91
Site : <http://www.ise-formation.fr>

Durée : 1 an - Modalités : temps plein - Matières optionnelles : Allemand, Anglais
Coût de scolarité (cursus complet) : 3150 € en 2009 (+ 350 euros de frais d'inscription aux examens)
Hébergement possible pour cette formation : Externat uniquement

◆ Licence pro Industrie agroalimentaire spécialité qualité, sécurité, recherche, environnement

Durée 1 an (niveau fin études : bac + 3)

CNAM - Centre d'enseignement de Paris

292 rue Saint-Martin - 75003 Paris - Tél : 01 40 27 23 30 – Site : <http://www.cnam.fr>

◆ Master pro Sciences, technologies, santé mention biologie, chimie, santé spécialité instrumentation et qualité dans les bio-industries

Durée totale de la formation : 2 ans - Niveau terminal d'études : Bac + 5

UFR de sciences exactes et naturelles

Rue des Crayères - Moulin de la Housse - 51687 Reims – Tél : 03 26 91 34 19 - Fax : 03 26 91 32 79
Site : <http://www.univ-reims.fr>

◆ Master pro Sciences, technologies, santé mention biologie, santé, alimentation spécialité produits de santé : production, réglementation et qualité

Durée totale de la formation : 2 ans - Niveau terminal d'études : Bac + 5

UFR de sciences pharmaceutiques

31 avenue Monge - 37200 Tours - Tél : 02 47 36 71 42 - Fax : 02 47 36 71 44
Email : ufrpharmacie@univ-tours.fr ; scolpharma@univ-tours.fr – Site : <http://www.pharma.univ-tours.fr>

◆ Master pro Sciences, technologies, santé mention biologie, santé, alimentation spécialité qualité et environnement en productions animales

Durée totale de la formation : 2 ans - Niveau terminal d'études : Bac + 5

UFR des sciences et techniques

Parc de Grandmont - 37200 Tours - Tél : 02 47 36 70 33 ou 71 65 - Fax : 02 47 36 70 40
Email : ufrsciences@univ-tours.fr – Site : <http://www.sciences.univ-tours.fr>

◆ **Master pro Sciences, technologies, santé mention ingénierie chimique et agroalimentaire spécialité management de la qualité et de la sécurité des aliments dans les IAA**

Durée totale de la formation : 2 ans - Niveau terminal d'études : Bac + 5

UFR de sciences et techniques

2 rue de la Houssinière - 44037 Nantes - Tél : 02 51 12 52 12 - Fax : 02 51 12 52 52

Site : <http://www.univ-nantes.fr>

École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation de Nantes-Atlantique Coursus Ingénieur

Rue de la Géraudière - 44322 Nantes - Tél : 02 51 78 54 54 - Fax : 02 51 78 54 55

Email : service.communication@enitiia-nantes.fr – Site : <http://www.enitiia-nantes.fr>

École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation de Nantes-Atlantique Coursus Vétérinaire

La Chantrerie – Atlanpole - 44307 Nantes - Tél : 02 40 68 77 77 - Fax : 02 40 68 78 20

Email : deve@vet-nantes.fr – Site : <http://www.vet-nantes.fr>

◆ **Master pro Sciences, technologies, santé mention microbiologie, agrobiosciences spécialité qualité des produits et sécurité alimentaire**

Durée totale de la formation : 2 ans - Niveau terminal d'études : Bac + 5

Ecole nationale supérieure agronomique de Toulouse

Avenue de l'Agrobiopole - Auzerville-Tolosane - 31326 Castanet-Tolosan –

Tél : 05 62 19 39 00 - Fax : 05 62 19 39 01 – Email : agrotoulouse@ensat.fr – Site : <http://www.ensat.fr>

Ecole nationale vétérinaire de Toulouse

23 chemin des Capelles - 31076 Toulouse - Tél : 05 61 19 38 02 - Fax : 05 61 19 39 93

Site : <http://www.envt.fr>

UFR de sciences de la vie et de la terre

118 route de Narbonne - 31062 Toulouse - Tél : 05 61 55 67 20

Site : <http://www.ups-tlse.fr>

◆ **Master pro Sciences, technologies, santé mention sciences des aliments spécialité aliments, microbiologie, assurance qualité**

Durée totale de la formation : 2 ans - Niveau terminal d'études : Bac + 5

Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement

26 boulevard docteur Petitjean - Campus universitaire - 21000 Dijon

Tél : 03 80 77 25 25 - Fax : 03 80 77 25 00 – Email : ie.ifi@agrosupdijon.fr – Site : <http://www.agrosupdijon.fr>

◆ **Master pro Sciences et technologies mention agroalimentaire spécialité gestion de la qualité nutritionnelle et marketing des produits alimentaires**

Durée totale de la formation : 2 ans - Niveau terminal d'études : Bac + 5

Ecole polytechnique universitaire de Lille 1

Cité Scientifique - avenue Paul Langevin - 59655 Villeneuve-d'Ascq –

Tél : 03 28 76 73 00 - Fax : 03 28 76 73 01 – Email : contact@polytech-lille.fr – Site : www.polytech-lille.fr

UFR de biologie

Cité Scientifique Bâtiment SN3 - 59655 Villeneuve-d'Ascq - Tél : 03 20 43 40 87 - Fax : 03 20 43 68 49
Site : <http://ufrbio.univ-lille1.fr>

◆ **Master pro Sciences et technologies mention procédés agroalimentaires et halieutiques spécialité qualité des procédés agroalimentaires et halieutiques**

Durée totale de la formation : 2 ans - Niveau terminal d'études : Bac + 5

Centre universitaire Capécure

Quai Masset - Bassin Napoléon - 62200 Boulogne-sur-Mer - Tél : 03 21 99 45 00 - Fax : 03 21 99 45 16
Site : <http://www.univ-littoral.fr>

Faculté libre des sciences et technologies

41 rue du port - 59046 Lille - Tél : 03 28 38 48 28 - Fax : 03 28 38 48 27
Email : flst@icl-lille.fr – Site : <http://flst.icl-lille.fr>

ADRESSES UTILES

Agefaforia

21 rue Fortuny - 75850 Paris - Cedex 17 – Tél : 01 43 18 45 00
Sites : www.agefaforia.com ou www.metiers-industries-alimentaires.com

ANIA - Association nationale des industries alimentaires

155 boulevard Haussmann - 75008 Paris – Tél : 01 53 83 86 00 – Site : www.ania.net

APECITA

Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire
1 rue du Cardinal Mercier - 75009 Paris – Tél : 01 44 53 20 20 – Site : www.apecita.com

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Bureau Forminfo - 1 ter avenue Lowendal - 75700 Paris - 07 SP – Tél : 01 49 55 45 29
Sites : www.agriculture.gouv.fr ou www.educagri.fr ou www.portea.fr

Liste non exhaustive ...