Nourrissez vos ambitions de carrière, rejoignez les Industries de la Transformation des Volailles.

Où vous renseigner ?

Auprès :

- des entreprises proches de chez vous
- des CIO (Centre d'Information et d'Orientation)
- de France Travail

Découvrez une filière essentielle à la vie des Français et qui offre de nombreuses opportunités d'emploi.

Que vous soyez demandeur d'emploi, salarié en reconversion professionnelle, jeune sans activité ou étudiant : **votre profil nous intéresse !**

ITV

Branche des Industries de la Transformation des Volailles

La Volaille, un acteur majeur **de l'alimentation !**

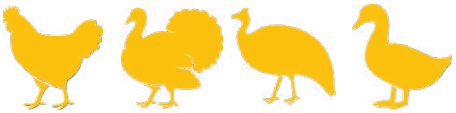
Chaque jour, des hommes et des femmes élaborent des milliers de produits à partir de volailles françaises qui arrivent jusque dans vos assiettes, grâce à l'expertise et l'engagement de notre filière.

651 **sites** de découpe et de transformation de volailles implantés sur tout le territoire

1,5 million

de tonnes de volailles transformées chaque année

Les principales espèces de volaille



Le poulet, la dinde, le canard, la pintade, la caille, l'oie, le coquelet, le pigeon et le lapin.

+ de 26 000 collaborateurs

47% de femmes

53% d'hommes

Notre mission ? **Bien nourrir les Français**

Notre première mission consiste à bien nourrir les Français, **grâce à la production d'une viande de volaille saine, sûre, et qui répond aux impératifs nutritionnels dont nous avons besoin.** Qualité, goût, hygiène, sécurité alimentaire : notre volaille, c'est tout ça à la fois !

Filets de poulet, jambons de dinde, cordons bleus, saucisses de volaille, aiguillettes de canard, brochettes marinées… **nos produits sont élaborés, variés et gourmands**, et font sans cesse l'objet de nouvelles recettes créées pour répondre aux envies des consommateurs.

La volaille fait pleinement partie de notre patrimoine culinaire. D'ailleurs, c'est la 2e viande la plus consommée en France !

Nous sommes une **filière engagée**

Nourrir les Français c'est bien, **nourrir les Français de façon éthique et engagée, c'est encore mieux.** Pour chaque volaille produite, **nous nous engageons à privilégier les circuits courts**, à favoriser l'économie locale et à travailler avec des élevages et des familles d'éleveurs qui partagent nos valeurs.

Nous nous engageons également pour le pouvoir d'achat : nous sommes fiers de produire une viande dont le prix est accessible à tous, sans pour autant rogner sur la qualité.

Enfin, nous faisons de la bien-traitance animale une priorité. Les entreprises de la filière sont soumises à une réglementation stricte. Elles ont mis en place plusieurs chartes pour **contrôler et améliorer la qualité de vie des animaux**, des élevages aux entreprises de transformation.

Une mosaïque de métiers, pour tous les profils

La filière compte des dizaines de métiers répartis en plusieurs familles et accessibles à des profils de tout horizon et de tout âge.

150

métiers répartis en plusieurs familles

Parmi lesquelles vous trouverez **la production, la maintenance, la logistique, la R&D, l'ordonnancement, l'informatique, la qualité, la sécurité et l'environnement, la finance, le commerce, les ressources humaines...**

Des emplois **porteurs de sens**

Nos collaborateurs sont fiers d'exercer **un métier utile, au service des consommateurs et de notre patrimoine culinaire.** Qu'ils soient techniciens de maintenance, conducteurs de machines, responsables d'atelier, opérateurs de production, informaticiens ou commerciaux, **nos 26000 salariés participent pleinement à la renommée et à l'excellence de notre filière et de nos produits.**

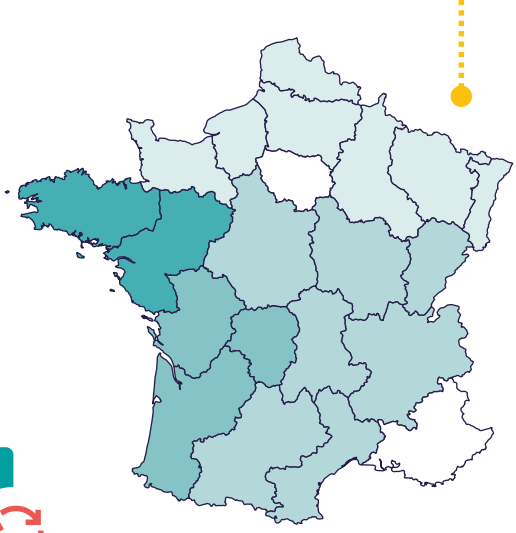
Des postes de travail **modernes**

Nos outils de production se sont largement modernisés ces dernières années et offrent aujourd'hui des conditions de travail améliorées : nos métiers sont de plus en plus automatisés grâce à des robots et des machines puissantes, laissant plus de temps aux missions à forte valeur ajoutée.
En outre, **les entreprises du secteur améliorent en continu les environnements de travail.**

Nos métiers peuvent s'exercer partout sur le territoire

Découvrez la répartition de la production de volaille en France

- Production supérieure à 20 %
- Production comprise entre 10 et 20 %
- Production comprise entre 4 et 10 %
- Production inférieure 4 %



Nos emplois sont pérennes et nos entreprises encouragent la promotion interne : nos collaborateurs exercent jusqu'à 3 ou 4 métiers différents durant leur carrière.

30 %

des postes pourvus par évolution interne

Des salariés **qualifiés**

Écrans tactiles, robots doseurs, découpe automatisée… **la modernisation des postes de travail transforme les métiers** : nos salariés acquièrent de nouvelles compétences techniques, ainsi que de solides connaissances en matière de nouvelles technologies. **Ces compétences sont amenées à évoluer tout au long de leur parcours professionnel**, en fonction des innovations développées par la filière.

La production et la maintenance : **2 familles de métiers qui recrutent**

conductrice de machines
régleur
conducteur de ligne
agent logistique
technicienne de maintenance
technicien énergie
cariste
chef d'équipe
gestionnaire magasin
automaticien
opératrice de production

Vous souhaitez en savoir plus sur nos métiers et opportunités d'emploi ? Découvrez notre filière vue par ceux qui y travaillent.

Le métier en vidéo avec

jeviensbosserchezvous©

nos entreprises

Aurélie, 37 ans, conductrice de ligne expérimentée au sein de Galliance
Ludovic, 25 ans, apprenti au sein de Celvia

Conducteur de ligne

Qu'est-ce qui te plaît dans ce métier ?

Aurélie : Le fait de gérer de façon autonome plusieurs lignes, de faire en sorte qu'elles soient propres, qu'elles respectent toutes les règles d'hygiène et de sécurité et qu'au bout de mes lignes, la matière se transforme en cordons-bleus, en nuggets ou en aiguillettes panées.
Tous ces produits sont bons, sains et de qualité, c'est satisfaisant de contribuer à leur élaboration.

Pourquoi as-tu choisi de t'orienter vers notre filière ?

C'est un métier qui a du sens puisqu'il permet de nourrir les Français.

Ludovic : J'ai découvert la filière par hasard. Dès mon premier contact avec l'entreprise, je me suis senti bien et à ma place, dans un environnement chaleureux, familial et stimulant d'un point de vue professionnel. Ces conditions de travail m'ont tout de suite donné envie de rejoindre la filière.

- **Prépare**, coordonne et contrôle la production de la ligne
- **Surveille l'approvisionnement** en matières premières et en emballage
- **Applique les règles de qualité**, hygiène, sécurité et environnement
- **Valide la qualité des produits** par le biais de contrôles simples et assure la maintenance de premier niveau
- **Communique** avec les opérateurs présents sur la ligne

Les compétences demandées

- Maîtrise des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Assiduité, autonomie, communication
- Maîtrise des équipements industriels

Le métier en vidéo

jeviensbosserchezvous©

nos entreprises

Marion, 41 ans, technicienne maintenance énergies chez LDC Bourgogne
Joris, 31 ans, technicien de maintenance chez Duc

Technicien de maintenance

Qu'est-ce qui te plaît dans ce métier ?

Joris : Ce que j'aime, c'est le travail en équipe et le fait d'intervenir dans différents domaines : mécanique, électricité, pneumatique, hydraulique, automatisme et même la soudure. Cette diversité et la complexité des machines dans les différents secteurs de l'usine sont également très motivantes.

J'aime aussi travailler en équipe avec l'ensemble des techniciens de maintenance : nos points de vue et expertises se complètent, et c'est très enrichissant.

Être réactif et efficace sont pour ma part des atouts pour ce métier de technicien, et en particulier dans l'agroalimentaire avec une production à flux constant.

Pourquoi as-tu choisi de t'orienter vers notre filière ?

Marion : Il y a 20 ans, ce n'était pas facile pour une femme avec un BEP maintenance de trouver du travail. La filière m'a fait confiance et m'a offert des formations techniques qui m'ont permis de m'épanouir sur mon poste de technicienne de maintenance puis d'évoluer vers la gestion des énergies.

- **Effectue des interventions techniques** de réparation de machines et assure la maintenance préventive (réglage, graissage, changement de pièces, etc.)
- **Veille à la conformité des équipements** en matière d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- **Assure le suivi de ses activités** au travers de bons d'interventions

Les compétences demandées

- Sens de l'observation, rigueur, sécurité
- Communication, amélioration continue
- Connaissances en électricité, mécanique, pneumatique, hydraulique, automatisme et énergies

Le métier
en vidéo

Morgane, 31 ans, cheffe d'équipe chez Maître Coq
Mohamed Rabah, 31 ans, chef d'équipe au sein de LDC Sablé

Chef d'équipe

Qu'est-ce qui te plaît dans ce métier ?

Morgane : J'aime bien organiser le travail du début à la fin de la journée. Transformer un produit qui sera apprécié par le consommateur, c'est pour moi une satisfaction. Je prends plaisir à accompagner les 50 collaborateurs de l'équipe pour développer leurs compétences et les aider à atteindre les objectifs.

- **Organise et met en œuvre le programme quotidien de production**, les moyens humains et techniques, les matières et résout les aléas en lien avec les services de l'entreprise
- **Délègue et communique** directement avec les membres de son équipe, les évalue
- **Explique les consignes** de sécurité, d'hygiène, de productivité et de qualité et s'assure de leur respect
- **Participe à des projets d'amélioration :** nouvel équipement, nouveau produit, nouvelle exigence client…

Pourquoi as-tu choisi de t'orienter vers notre filière ?

Mohamed Rabah : Je n'ai pas choisi, je recherchais du travail et j'ai intégré l'entreprise en tant qu'opérateur. L'entreprise m'a fait confiance, j'ai très rapidement pu progresser compte tenu de mes aptitudes et de mon potentiel. J'ai bien aimé l'aventure, et les formations que l'entreprise m'a offertes m'ont permis d'évoluer très vite.

Mon travail est très enrichissant humainement du fait de la diversité. Aucune journée ne se ressemble, et j'adore relever les challenges au quotidien.

Les compétences demandées

- Connaissances techniques sur l'hygiène, la qualité, les produits, les process, les outils et installations
- Gestion de production et animation d'équipe
- Capacités de décision et aisance relationnelle

Le métier
en vidéo

Sophie, 44 ans, régleuse chez Galliance
Jérôme, 47 ans, régleur au sein de LDC Cavol

Régleur

Qu'est-ce qui te plaît dans ce métier ?

Sophie : Le fait de bouger et d'avoir la responsabilité de gérer un poste seule. Je suis fière d'être la seule fille.
J'aime mon autonomie et le fait qu'on me fasse confiance. On est une bonne équipe et on a une bonne communication entre les accrocheurs, les responsables et les caristes.

Pourquoi as-tu choisi de t'orienter vers notre filière ?

Jérôme : C'est une filière où il y a des perspectives d'évolution vraiment avantageuses : j'ai débuté il y a une vingtaine d'années alors que j'étais charcutier-traiteur, et on m'a très vite confié des responsabilités et permis d'acquérir de nouvelles compétences.

Ce qui m'intéresse également, c'est de réaliser des opérations de maintenance préventive, pour anticiper des pannes ou une détérioration du matériel.

- **Prend son poste avant le démarrage de la production**
- **Ajuste les machines des lignes de production** pour les rendre plus performantes
- **Garde un œil sur chaque ligne tout au long de la journée** et adapte ses réglages en fonction des besoins
- **Améliore la qualité des produits** et le travail des opérateurs présents sur les lignes

Les compétences demandées

- Connaissance des standards de production et maîtrise du fonctionnement des lignes
- Capacités d'adaptation, écoute
- Montage et démontage d'outillages, sécurité

Dites oui à la formation !

Les différents niveaux de formation

NIVEAU INFRA BAC
Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP), Brevet Professionnel (BP), Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)

NIVEAU BAC
Bac professionnel, Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)

NIVEAU BAC +2/+3
BTS, Bachelor Universitaire de Technologie (BUT), licence professionnelle

NIVEAU BAC +4/+5
Master, diplôme d'ingénieur

[1] Institut de formation régional des industries alimentaires
[2] Centres de formation professionnelle et de promotion agricole

Vous avez la possibilité d'intégrer notre filière soit en suivant un cursus de niveau secondaire ou supérieur, soit via un parcours de formation réalisé au sein d'une entreprise.

Nos formations sont accessibles, que vous soyez diplômé ou non, et sont délivrées par des organismes de formation offrant des spécialités agroalimentaires et dotés d'équipements permettant des mises en situation opérationnelles concrètes : les lycées agricoles, les chambres des métiers et de l'artisanat, les IFRIA[1], les CFPPA[2] et les Centres de formation d'apprentis (CFA).

Exemples de cursus accessibles dans notre filière

- Le **titre pro OTIA** (Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire)
- Les **CQP** conducteur d'équipement industriel, opérateur en maintenance industrielle régleur, animateur d'équipe
- Le **BAC pro pilote de ligne de production**
- Le **BTSA Bioqualim** (qualité, alimentation, innovation) et le **BTS Pilotage de procédés**
- Le BUT génie Biologique (science de l'aliment et bio-technologies)
- Le BUT génie des procédés
- La **licence pro Industries Agroalimentaires**
- Le titre pro technicien de maintenance industrielle
- Le **BAC pro et le BTS maintenance** des systèmes production et/ou énergies
- Le BUT génie industriel et maintenance

Découvrez **l'alternance**

L'alternance est un vrai tremplin professionnel puisqu'elle vous donne la possibilité d'apprendre votre futur métier en alliant apprentissage théorique et mise en pratique au sein d'une entreprise. Ici, **vous vous formez tout en comprenant la réalité du terrain.**

Pour suivre un cursus en alternance, contactez le CFA ou l'IFRIA le plus proche de chez vous. Vous pouvez également contacter l'entreprise qui vous intéresse et qui pourra vous orienter vers l'organisme de formation local adapté à votre recherche.

Quel parcours choisir en fonction de mon profil ?

	Formations possibles
Je suis collégien ou lycéen	
Je suis demandeur d'emploi non diplômé de plus de 30 ans	**BP, BAC pro, CQP et titre pro** En formation initiale ou alternance
J'ai un diplôme de niveau Bac	**BTS ou BUT** En formation initiale ou alternance
J'ai un diplôme de niveau Bac +2/+3	**Licence pro, master ou diplôme d'ingénieur, spécialisé en agroalimentaire** En formation initiale ou alternance
Je suis déjà en poste et je souhaite me reconvertir	**CQP** (Certificat de Qualification Professionnelle), **VAE** (Validation des Acquis de l'Expérience) **ou PTP** (Projet de Transition Professionnelle) En formation continue ou alternance

La formation interne, une autre façon d'apprendre son métier

La formation interne fait partie de notre philosophie : tous nos salariés en bénéficient tout au long de leur carrière. C'est aussi pour nous le moyen de donner une chance aux candidats qui n'ont pas de qualification, mais qui ont **la motivation nécessaire et l'envie d'apprendre un métier !**

Par exemple, **le Certificat de Qualification Professionnelle** (CQP) est un diplôme délivré par un organisme certificateur, attestant de la maîtrise des compétences professionnelles pour exercer un emploi correspondant à une qualification de notre filière.

Un tuteur de l'entreprise vous forme aux savoir-faire du poste de travail complétés par des apports d'un organisme de formation (ex : IFRIA, CFPPA, ALQUAL...)

Certificat de Qualification Professionnelle

La Volaille a de l'avenir !

Cap sur **la performance industrielle**

La filière investit massivement dans l'objectif d'**améliorer les conditions de travail des collaborateurs tout en développant la performance de l'entreprise et des modes de production durables.** Performance énergétique, limitation des pertes de matière, traçabilité et contrôle des produits…

Au travers de ces investissements, nous mettons au point des technologies et processus industriels de pointe qui sont de véritables atouts pour notre industrie et sa pérennité.

9 000 **recrutements en CDI à horizon 2030**

Imaginer les produits d'aujourd'hui et de demain

Au-delà de la performance industrielle, **nous innovons pour adapter nos produits à l'évolution des modes de consommation et répondre aux attentes de tous les consommateurs.** Nous menons à ce titre différents projets de recherche et développement grâce auxquels il nous est possible de proposer des produits toujours plus accessibles, simples et pratiques.
En parallèle, nous travaillons à l'élaboration de nouvelles gammes de produits, telles que les produits bio et produits végétaux.

- Anvol
- Agro-Avenir
- CNADEV
- Fédération des Industries Avicoles (FIA)
- Formations de la Filière Alimentaire (IFRIA)
- Nourris Ton Futur
- Volailles françaises

Ce support est financé par Ocapiat dans le cadre de la convention de coopération signée avec les ministères.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
OCAPIAT
ITV Branche des Industries de la Transformation des Volailles

Avec la participation active de la Fédération des Industries Avicoles (FIA), le Comité national des abattoirs et ateliers de découpe de volailles (CNADEV) et les organisations syndicales : FGA – CFDT, FGTA-FO, FNAF – CGT et CFE – CFC AGRO.

Toute reproduction interdite, tous droits réservés.
Agence 148 - Crédits photos : Istock, LDC - © 2024 CNADEV