



EMPLOI

LES EMPLOYEURS DU SECTEUR

Ce sont en majorité des petites et moyennes entreprises qui transforment les aliments. Pour cela, elles font appel à des fournisseurs, des équipementiers ou d'autres prestataires.

LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Danone, Lactalis, Pernod Ricard, Avril, Bigard... quelques grands groupes de dimension internationale cachent la multiplicité des petites et moyennes entreprises qui fabriquent des produits alimentaires. Sortent de leurs usines toute une palette d'aliments, regroupés en grandes familles : viande, lait et produits à base de céréales (pains, farine, pâtes, aliments pour animaux, etc.), sucre, boissons et alcools, huiles et margarines, produits élaborés (plats cuisinés, conserves, etc.) et aliments divers (thé, épices, sauces, etc.). Tous ces produits sont destinés à la vente via différents canaux, notamment chez les distributeurs tels les supermarchés et les hypermarchés. Les entreprises transforment elles-mêmes leurs matières premières ou se tournent vers des fabricants d'ingrédients et des prestataires de services pour réaliser leur production. Elles peuvent en plus intervenir pour le compte d'une enseigne de la grande distribution, en respectant un cahier des charges.

© BTKNKA / STOCKADORE.COM

LES COOPÉRATIVES AGRICOLES

Aux côtés des entreprises dites « privées » ou sociétés commerciales se trouvent les coopératives agricoles et agroalimentaires, près de 2500 au total, créées par les agriculteurs. Participant à la vie économique des territoires, elles gèrent la collecte de matières premières (lait, fruits, légumes, céréales, viande, etc.) jusqu'à la transformation et la commercialisation des produits. Outre les denrées vendues brutes, comme la viande, près de la moitié de ces coopératives vendent des produits transformés : le lait en fromage, le blé en produits céréaliers, la betterave en sucre, etc. Ces structures représentent des marques alimentaires connues des consommateurs : Candia, Père Dodu, Yop, Florette, Paysan Breton, etc. S'il s'agit en majorité de TPE de moins de 10 salariés, certaines coopératives sont aussi présentes à l'international, comme Agrial, Terrena ou Sodiaal.

LES FOURNISSEURS ET PRESTATAIRES

Leur rôle est de fournir des produits et/ou des services aux entreprises de fabrication. Ce peut être des équipements ou des emballages. Il s'agit aussi de l'approvisionnement en ingrédients et produits alimentaires intermédiaires : de la farine pour des boulangeries industrielles, des molécules, extraits de plantes et autres innovations qui facilitent la transformation industrielle des aliments ou leur conservation. Des médecins nutritionnistes ou des diététiciens interviennent, eux, sur les qualités nutritives des produits lors du développement des recettes. Côté qualité, des laboratoires analysent les aliments ; des cabinets de certification réalisent des audits ; des bureaux d'études accompagnent les industriels, par exemple dans le traitement des eaux usées. En marketing, des agences en design et infographie créent des logos et des packagings (emballages). Des sociétés de transport et de logistique stockent et acheminent les produits vers les clients. Enfin, des start-up font du conseil sur les innovations de produits ou l'organisation du travail.

LES DISTRIBUTEURS

Agromousquetaires (Intermarché et Netto), Leclerc, Géant Casino, Auchan, Carrefour... ces entreprises de la grande distribution sont avant tout spécialisées dans la vente de produits auprès des consommateurs. Certaines d'entre elles, essentiellement des groupes, fabriquent aussi leurs produits alimentaires (de la viande, du poisson, des plats surgelés, des produits laitiers, etc.), soit dans leurs propres usines de transformation, soit par un intermédiaire selon un cahier des charges. Elles peuvent alors concevoir elles-mêmes les produits, le packaging, les emballages, ou contrôler la qualité. Ces produits sont ensuite vendus sous la marque du distributeur, essentiellement dans ses magasins.

98%
des entreprises
sont
des TPE et PME.

LES CONDITIONS DE TRAVAIL

Exercer un métier de l'agroalimentaire, c'est participer à un système de production à échelle industrielle à partir du vivant. Aperçu du quotidien de ces professionnels.

Horaires de travail Grande disponibilité

Dans certaines usines agroalimentaires, les lignes de production tournent 24 heures sur 24, parfois 7 jours sur 7. La plupart des salariés en production, maintenance et qualité fonctionnent alors en trois-huit, c'est-à-dire qu'ils se relaient jour et nuit, week-end inclus le cas échéant, pour assurer la continuité du service, avec une rotation d'horaires chaque semaine. «*C'est contraignant en termes de vie personnelle et de fatigue. En contrepartie, on a des temps libres en journée que ceux qui travaillent en horaires de bureau n'ont pas*», explique Baptiste Nogues, conducteur d'installations. Autre compensation : les majorations au niveau de la rémunération, pour les heures de travail effectuées de nuit. Par ailleurs, quand la production a pris du retard ou connaît un pic d'activité, les journées de travail s'allongent en conséquence. Certains métiers, notamment au sein de la R&D (recherche et développement) et du marketing, ne sont cependant pas soumis aux rythmes de la production et connaissent des horaires classiques de bureau.

Hygiène 100 % vigilants

L'une des caractéristiques du secteur alimentaire est de travailler sur des produits du vivant. Par conséquent, il s'agit de respecter des règles d'hygiène d'autant plus strictes. Dans ses fonctions de technicienne qualité, Clara Duffaud est là pour le rappeler au personnel de fabrication de son usine. «*Les opérateurs prennent les fruits avec des gants et doivent en changer toutes les demi-heures. Ils portent également une charlotte et une blouse pour éviter toute contamination.*» Thibaut Parent, responsable de production dans une conserverie, complète : «*Avant d'entrer en atelier, chaque employé passe par un sas où il se lave et se désinfecte les mains, puis il brosse les semelles de ses chaussures.*» En atelier comme en laboratoire, les machines et les outils de travail sont nettoyés et désinfectés. Certains professionnels évoluent en salle blanche ou aseptisée, par exemple pour mettre le lait stérilisé en bouteille ou en brique.



© PAUL FAGOT/ONISEP

Équipements

Prime à la protection

Le personnel d'usine peut travailler dans des conditions difficiles, notamment en termes de température. Ainsi, il fait 7°C en chambre froide pour la bonne conservation des viandes, poissons et autres produits périssables. Les employés sont donc équipés de vêtements chauds. Pour sa part, c'est aux températures élevées que Baptiste Nogues, conducteur d'installations, est exposé: «Je porte des gants anti-chaleur car nos machines de traitement thermique des grains montent à 65, voire 85 °C.» Les professionnels évoluant aux côtés de machines bruyantes, de boulangerie ou de produits laitiers portent, eux, des bouchons d'oreilles moulés ou des casques anti-bruit. Parmi les autres équipements de protection individuels: des casques de sécurité, des lunettes contre d'éventuelles projections, des masques contre les poussières de farine, des tabliers en maille pour la découpe, etc.

Rythme

Tout en cadence

Pour ceux qui travaillent sur les chaînes de production, où les tapis tournent sans relâche, le rythme de travail est rapide. Jérémy Harivel, opérateur en transformation des viandes, scie ainsi 520 carcasses de porcs par heure: «*On ne peut pas être déconcentré une seconde sous peine de faire arrêter la chaîne et de retarder la production.*» Les journées sont souvent rythmées par des changements de postes réguliers et les pauses calées sur les arrêts du tapis. Par ailleurs, la saisonnalité de certains produits crée des pics d'activité: «*En période de récoltes, l'usine de conserves de légumes tourne en continu car il faut mettre les légumes en boîte pendant qu'ils sont frais,*» explique ainsi Thibaut Parent, responsable de production.

Endurance

Investissement physique

«*Il faut de la résistance physique pour se tenir debout à la pesée des sachets ou encore rester assis en bout de ligne d'emballage à répéter les mêmes gestes,*» témoigne Fatima Champlin, opératrice de conditionnement. Par ailleurs, certaines actions manuelles requièrent parfois de la force. Cependant, toujours plus d'améliorations sont en cours dans les entreprises pour faciliter le travail, comme en témoigne Magalie Cartron, responsable sécurité et environnement: «*Avec les opératrices qui transportent les épices, nous avons imaginé un nouveau chariot de manutention pour que ce transport soit moins difficile.*»

LES TENDANCES DU RECRUTEMENT

L'agroalimentaire est le premier employeur industriel en France. Plus de 4 000 emplois sont créés chaque année pour combler d'importants besoins, notamment en production et en maintenance.

La production en première ligne

Les industries agroalimentaires regroupent près de 400 000 emplois, selon le Panorama 2018 du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Plus de 60 % de ces emplois relèvent de la production. Les entreprises font face à une pénurie de profils en fabrication, en transformation des viandes, pour des opérations manuelles de tri et d'emballage. «*À l'heure où l'on parle d'usines du futur, avec la robotisation et la digitalisation des procédés de fabrication, les métiers de la maintenance sont également stratégiques*», analyse Marie Kieffer, responsable du pôle social agroalimentaire de l'Association bretonne des entreprises agroalimentaires. Les autres axes du secteur sont l'hygiène et la sécurité alimentaire, la R&D (recherche et développement) ainsi que le commerce, indispensable à la croissance des entreprises. Parmi les postes à pourvoir: des animateurs et contrôleurs qualité, des préparateurs de commande en logistique et des technico-commerciaux de terrain.

Montée en compétences

L'automatisation toujours plus importante des usines s'accompagne d'une montée en compétences à bac + 2 et bac + 3 (BTS, DUT, licence professionnelle). C'est de plus en plus le profil requis pour des postes de conducteur de ligne de fabrication et/ou d'installations, et de technicien de maintenance. À bac + 5 (diplôme d'ingénieur, master), les industriels recrutent en process ou planning pour encadrer des équipes et améliorer la production et, dans une moindre mesure, en qualité et marketing. À tous les niveaux, les évolutions professionnelles sont possibles. Les cursus en alternance facilitent les recrutements, souvent dans la même entreprise qui a formé les candidats à ses procédés. «*Les stages de fin d'études d'ingénieur constituent un bon tremplin*», précise Jean-Baptiste Vallée, directeur des ressources humaines chez Lactalis. Faire valoir des expériences en France et à l'étranger, une année de césure ou encore des contrats saisonniers s'avère également stratégique.

Densité des emplois dans l'agroalimentaire



Filières concentrant le plus d'emplois

	VIANDES	98 933
	PRODUITS LAITIERS	55 980
	BOULANGERIE- PÂTISSERIE ET PÂTES	44 140
	BOISSONS	43 784
	FRUITS ET LÉGUMES	23 183

Source: ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation 2018, données 2016.

Penser petites entreprises

Qui dit agroalimentaire pense Nestlé, Coca-Cola, Danone et autres marques internationales. Représentant 2 % des sociétés, les grandes entreprises (plus de 250 salariés) réalisent de fait 58 % du chiffre d'affaires du secteur. « Même s'ils peuvent s'insérer dans des groupes, les jeunes diplômés ont pourtant plus de chances de travailler dans des PME, qui recrutent davantage », explique Cécile Boulaire, responsable au cabinet de recrutement Manageria.

Mobilité et international

Les usines, où se trouvent les fonctions opérationnelles, sont localisées en zone rurale, près des territoires agricoles. De plus, les groupements d'employeurs impliquent parfois des détachements vers des entreprises locales. De même, les évolutions de poste au sein des grands groupes peuvent occasionner une mobilité entre différents sites. Les sociétés qui exportent requièrent la maîtrise de l'anglais; celles qui s'implantent à l'étranger recherchent des candidats prêts à partir travailler un à deux ans en VIE.

Miser sur l'innovation

Des steaks végétaux, des aliments bio et de santé, moins salés ou moins sucrés, des emballages du futur... l'innovation dans l'alimentaire est en pleine accélération, notamment chez les fabricants d'ingrédients, pour répondre aux attentes des consommateurs et aux recommandations publiques, et être plus respectueux de l'environnement. Nombre de start-up émergentes investissent ce marché. De quoi profiter des opportunités d'emploi, voire créer son entreprise.

LES COMPÉTENCES ATTENDUES

Primauté à la sécurité alimentaire, plus grande automatisation, nouvelles attentes des consommateurs, alimentation intelligente... les entreprises du secteur sont friandes de candidats adaptables, sérieux et dotés d'un esprit d'équipe.

Travail en équipe

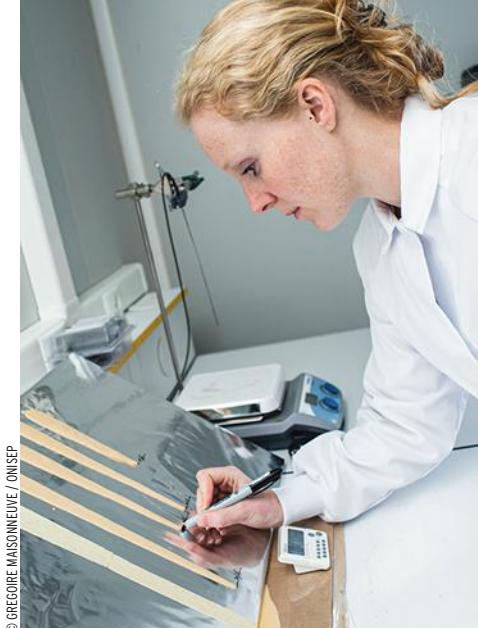
Place à la coordination

Dans une entreprise agroalimentaire, chaque service constitue un maillon indispensable de la chaîne pour mener à bien la fabrication des aliments. Les professionnels doivent donc savoir collaborer avec des interlocuteurs de différents métiers. C'est ce travail d'équipes qui plaît à Oumeima Boudjaria, ingénierie process: «*Je me tourne vers la maintenance pour régler les problèmes techniques, vers la production pour analyser les indicateurs de performance, et vers la recherche et développement pour lancer de nouveaux produits.*» Les réunions et les transmissions écrites et orales jouent un rôle clé dans le bon déroulé de la production. Conducteur d'installations, Baptiste Nogues l'éprouve au quotidien: «*Dès que j'interviens sur une machine, je le consigne par écrit et le transmets oralement à l'équipe de fabrication qui me relaie, et à l'équipe de maintenance.*» Enfin, les coups de main entre les membres d'une même équipe sont fréquents, que ce soit pour apporter une aide physique ou morale.

Polyvalence

Savoir s'adapter

De l'opérateur à l'ingénieur, nombre de professionnels de l'agroalimentaire mettent en avant la variété de leurs tâches au sein de leur poste. Fernand Cesbron, opérateur logistique, revient ainsi sur ses différentes activités: «*On peut réceptionner le matériel pour l'approvisionnement des lignes de production, aller chercher les palettes avec le chariot élévateur, décharger les cartons et les charger dans les camions, faire la préparation de commandes...*» Les opérateurs en transformation des viandes changent, eux, de poste de découpe toutes les demi-heures. Passant d'un client à l'autre, Solenne Coummes, auditrice qualité, adapte ses visites en fonction: «*On voit chaque jour plein de choses différentes: un terminal de cuisson chez un boulanger, une structure de fabrication de mousse au chocolat ou un abattoir. Cela change les vérifications à effectuer.*» Enfin, dans les petites et moyennes entreprises, un professionnel peut être amené à occuper deux postes, en R&D (recherche et développement) et en qualité par exemple.



© GREGOIRE MAISONNEUVE / ONISEP

Créativité

Flairer l'air du temps

Toujours imaginer de nouveaux produits, de nouvelles formulations, anticiper les demandes des consommateurs, tester des modes de fabrication, d'emballage, de livraison... « C'est le moteur de l'agroalimentaire. Dans 5 ans, la moitié des aliments que l'on a aujourd'hui dans nos rayons auront changé », explique Frantz Fournier, directeur des études de l'Ensaia, école d'ingénieurs spécialisée dans le secteur. Les services marketing et R&D (recherche et développement) sont constamment sur la brèche pour trouver les produits qui rencontreront leur public. « Les ingénieurs R&D travaillent sur des propositions de recettes que nous faisons évoluer pour aboutir au produit visé, en se mettant à la place du consommateur que l'on veut toucher : du chocolat plus sucré pour un enfant, plus noir pour un adulte... », explique Camille Broussous, cheffe de produit.

Rigueur

La carte du sérieux

« Je suis un protocole de façon rigoureuse de A à Z pour analyser des échantillons : pesées au millième de gramme près, préparations de solutions et mélanges, etc. Puis, je reporte tous les résultats sur un fichier. » Emmeline Beaujoin, technicienne de recherche, résume bien la nécessité d'appliquer des normes et des méthodes de travail à la lettre, à chaque étape de la fabrication de produits alimentaires. Cette préoccupation est relayée en externe par des auditeurs qualité et des contrôleurs missionnés par l'État. « Nous avons demandé des audits qui n'étaient pas obligatoires, pour rassurer le consommateur », explique Sandrine Pagnard, responsable qualité de produits alimentaires à base d'insectes.

Réactivité

Vite et bien

La nature périssable de certaines matières premières et les obligations de livraison aux clients expliquent pourquoi le suivi de la chaîne de fabrication nécessite une réactivité immédiate. « Un arrêt des machines a des conséquences importantes. Il ne faut pas se laisser déborder et prendre du recul pour identifier la panne et réparer », explique Steeven Santier, technicien de maintenance. Cette maîtrise de soi est indispensable à tous les maillons. Pierre Maout, acheteur, raconte : « Une marchandise non livrée, le cours d'une matière première qui s'envole... je dois trouver des solutions de secours car l'approvisionnement ne doit jamais cesser. »

MES DÉBUTS DANS UN GROUPE

**CV**

*Florence Brygo,
acheteuse chez Eclor*

Master stratégie et communication des organisations

Mastère spécialisé management des entreprises du vivant et de l'agroalimentaire

Son conseil !

« Avant d'accepter l'offre de poste, j'ai appelé mon ancienne maîtresse de stage, qui m'a donné des conseils. Entretenir son réseau permet de s'appuyer sur ses contacts. »

Si Florence a obtenu son premier emploi dans un groupe coopératif agroalimentaire, ce n'est pas un hasard. « *Toutes mes expériences étaient liées au secteur et acquises au sein de groupes mondiaux* », explique-t-elle.

Stage révélateur

En institut d'études politiques, Florence effectue sa dernière année en apprentissage dans la distribution, chez Carrefour Market. Dans le cadre d'une année d'études supplémentaire en école de commerce, elle réalise son stage de 6 mois au sein du groupe fromager Bel. Elle y découvre les achats. « *J'ai aimé travailler à l'interface de différents services, afin de vendre des produits alimentaires de qualité. C'est ce qui m'a poussée à rejoindre ce domaine.* »

Profil cohérent

La jeune diplômée candidate donc à des postes d'acheteuse en agroalimentaire, auprès d'entreprises et via des cabinets de recrutement. Lors de ses entretiens chez Eclor, leader du cidre, ses expériences font la différence. Florence y voit quant à elle un challenge : « *Le modèle de la coopérative correspond à mes valeurs. De plus, l'entreprise réorganisait son service des achats.* »

Prise de poste

Recrutee en CDI, l'acheteuse junior suit un parcours d'intégration dans la filiale regroupant 600 salariés et 6 000 producteurs de pommes. « *Je rencontre des collègues des services marketing, supply chain, comptabilité, etc. Et aussi dans les 10 usines de production.* » Au sein d'une équipe de trois personnes, Florence achète des bouteilles, des bouchons et des moyens de transport auprès des fournisseurs de l'entreprise. « *Je dois élaborer une stratégie d'achats.* »

MES DÉBUTS DANS UNE PME

**CV**

Pierre Michel,
ingénieur projets chez Sadac-Cyranic

DUT génie biologique option industries agroalimentaires et biologiques

Diplôme d'ingénieur en agroalimentaire de l'Esiab

Son conseil !

«J'ai découvert mon entreprise actuelle grâce à un coéquipier en club de basket. Il faut faire marcher ses réseaux professionnel et personnel.»

Pour ses débuts comme ingénieur diplômé, c'est autant Pierre qui a choisi son entreprise que l'inverse. Il vient en effet d'être recruté dans une PME où il a été apprenti pendant 3 ans.

L'expérience des stages

En DUT, Pierre effectue ses stages au sein de groupes agroalimentaires, une fois à la fabrication de brioches tranchées, l'autre fois à l'analyse de fromage frais. «*J'ai réalisé que tout process doit être pensé en fonction du produit.*» Pour sa formation d'ingénieur en apprentissage, il souhaite cette fois découvrir le fonctionnement d'une petite structure. Grâce à ses expériences, il obtient un contrat dans une entreprise d'une trentaine de salariés spécialisée dans les aliments déshydratés pour les personnes âgées.

Missions variées en apprentissage

Le jeune homme est d'abord formé à la fabrication des produits : pesée des ingrédients, mélange, mise en sachets, etc. «*Il me fallait comprendre le process avant d'en assumer la responsabilité. Puis j'ai travaillé sur la sécurité et l'ergonomie des postes en production.*» Le directeur industriel guide l'apprenti, par exemple pour équiper le personnel en bouchons d'oreilles adaptés au bruit. En fin de contrat, Pierre mène un projet d'automatisation de manière autonome. «*J'ai aussi remplacé le chef d'équipe, pour encadrer une dizaine de personnes en production.*»

Faire ses preuves en CDD

L'essai s'avère concluant et Pierre est recruté pour 6 mois par le directeur industriel et le président de l'entreprise. «*Avec mon expérience au sein de la société, ils me font confiance.*» Il poursuit ses missions et se voit confier un nouveau projet : la mise en place d'un logiciel de conduite d'entreprise.

MES DÉBUTS DANS UNE START-UP

**CV**

*Sandrine Pagnard,
responsable qualité chez Jimini's*

Licence sciences du vivant

Master sciences et technologie - qualité alimentaire

Son conseil !

«Avant de choisir de travailler dans une start-up, il faut se demander si on est prêt à prendre des responsabilités très vite.»

Sandrine a confirmé son double intérêt pour la qualité et l'agroalimentaire à l'occasion de son expérience de 2 ans en alternance dans le groupe Danone. À son retour du Népal, où elle a passé 5 mois comme volontaire, elle se met en recherche d'un emploi.

Intégrer une équipe jeune

«*J'ai visé aussi bien des grands groupes que des structures plus petites. Ayant appris que Jimini's envisageait de recruter, j'ai envoyé une candidature spontanée et j'ai été prise tout de suite.*» Sandrine intègre une équipe jeune : sur les 20 salariés que compte l'entreprise, deux seulement ont plus de 30 ans. Son poste est une création et elle est directement propulsée responsable qualité, avec une stagiaire en qualité et une autre en R&D (recherche et développement), son autre casquette.

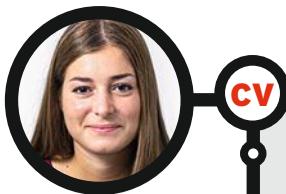
Innover avec les insectes comestibles

Des normes d'hygiène et de fabrication jusqu'à la validation des packagings, quel que soit le produit, les exigences qualité sont identiques. «*Pour moi, c'est le même travail que pour les yaourts, les pâtes ou les steaks. Mais la transformation d'insectes pour l'alimentation humaine présente de formidables opportunités.*»

Évoluer avec l'entreprise

Exerçant sur le site de production, Sandrine est en lien avec le responsable de l'atelier de fabrication, mais aussi avec les commerciaux, les clients ou les consommateurs. À 27 ans, elle est déjà à un haut niveau de responsabilités. La suite ? «*Mon évolution accompagnera celle de l'entreprise, qui envisage par exemple de créer un nouveau site de production à l'étranger. Gérer une équipe de plusieurs référents qualité m'intéresserait beaucoup.*»

MES DÉBUTS EN VOLONTARIAT INTERNATIONAL



*Emma Ruby,
en VIE* chez Puratos à Bruxelles, en Belgique*

Son conseil !

« Il faut choisir ses stages avec soin et, autant que possible, en cohérence avec son projet professionnel. Comme c'est notre seule expérience, c'est sur eux que les recruteurs nous posent des questions. »

Diplôme d'ingénieur de l'UTC Compiègne,
filière innovation aliments et agroressources

« Le défi de réussir à nourrir toute la population m'a incitée à travailler dans la recherche agroalimentaire. » Emma effectue ses premiers pas dans le domaine en 4^e année d'école d'ingénieurs.

Stages complémentaires

L'étudiante commence par un stage au département recherche d'une grande entreprise laitière aux Pays-Bas. Pour son stage de fin d'études, elle choisit une entreprise familiale, Tipiak: *« J'ai suivi tout le cycle de développement des produits, de la recherche de fournisseurs à l'optimisation du processus de fabrication. »*

Candidature en VIE

Ayant entendu parler du VIE par des amis, Emma est tentée par cette opportunité de partir à l'international avec un statut particulier. Sur le site civiweb.com, elle répond à une annonce en R&D (recherche et développement) sur un produit qui l'intéresse: la boulangerie. Elle envoie CV et lettre de motivation en anglais. S'ensuivent deux entretiens téléphoniques et une rencontre avec les équipes à Bruxelles: *« Avoir connu une première expérience à l'étranger a été une vraie plus-value. »* La jeune ingénierie diplômée signe un volontariat d'un an.

Mission professionnelle à part entière

Son entreprise étant en zone flamande, Emma travaille en anglais et découvre une autre culture professionnelle. *« On attend de moi d'être aussi autonome et proactive dans la gestion de projets qu'un salarié. »* Au début, elle passe beaucoup de temps aux essais en laboratoire. Au fur et à mesure, elle collabore avec d'autres services. Son VIE a été renouvelé pour un an. Emma aimerait le voir se transformer en poste salarié.

* VIE: volontariat international en entreprise.

www.onisep.fr/Mon-industrie

Pour changer de regard sur l'industrie



- Des infos sur l'emploi, les métiers, les formations
- Zoom sur l'industrie du futur
- Des quiz, des reportages photo, des témoignages vidéo
- Des activités de classe



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION