

L'AGEFAFORIA

*Organisme Paritaire Collecteur Agréé du
secteur des Industries Alimentaires*

**31 ans d'expérience au service des
entreprises et des salariés du secteur
des industries alimentaires**

Sommaire

- Champ d'intervention
- Le secteur bio (chiffres Bioconvergence)
- Les IAA
- Les grandes fonctions de l'entreprise
- Les priorités du secteur en matière de formation
- La professionnalisation
 - Le contrat de professionnalisation
 - La Période de professionnalisation
 - Le DIF
- Le plan de formation

Son champ d'intervention

- En Rhône Alpes :
 - Près de 800 entreprises
 - 96% de moins de 50 salariés
 - 70% de moins de 10 salariés
 - 40 000 salariés

Le secteur bio

- En France
 - 1.7% du marché alimentaire
 - 2.6 milliards d'euros en 2008
 - 7398 entreprises
- En Rhône-Alpes
 - 17% des entreprises agroalimentaire
 - Soit 982 entreprises
 - (292 magasins spécialisés bio)

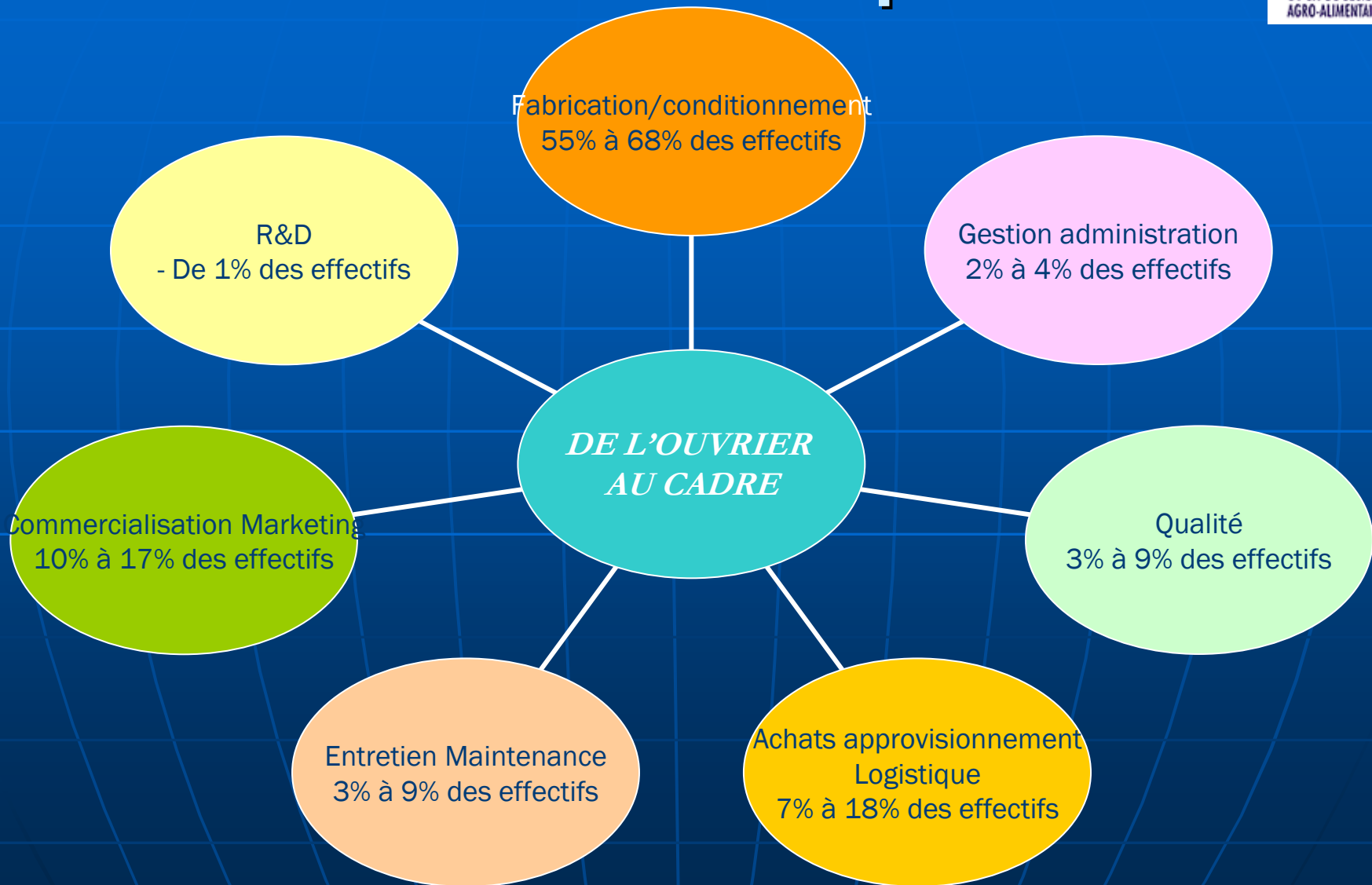
Les Industries Alimentaires

- **1^{er} secteur industriel en CA**
- **1^{ère} industrie exportatrice de denrées alimentaires**
- **2^{ème} employeur industriel en France**

Les 8 familles de l'agroalimentaire

- Industrie de la viande : abattage, découpe, salaisons, pâtisseries charcutières...
- Industrie laitière : fromages (AOC, Roblochon, Picodon...), yaourts et crèmes desserts...
- Fabrication de conserves, surgelés, plats cuisinés...
- Fabrication à base de céréales : pains, pâtisseries, terminaux de cuisson, biscuits, pâtes...
- Industrie sucrière
- Fabrication de produits alimentaires divers : chocolat, confiserie, épices, condiments, bouillons aliments diététiques, nutrition infantile, café ...
- Fabrication de boissons et alcools : brasserie, eaux minérales et distribution service hors domicile
- Fabrication d'huiles, corps gras et margarines

Représentation des grandes fonctions de l'entreprise



Les priorités du secteur en matière de formation



- **Programme d'action TPI-PMI** : pour les entreprises de moins de 150 salariés -> formations financées par l'AGEFAFORIA pour faciliter l'accès à la formation par les petites entreprises (site Web)
- **FEADER** : financements de la DRAAF Rhône Alpes sur des actions développement durable / hygiène sécurité alimentaire / sécurité des personnes (2009/2010)
- **MEDIA** : Mobilisation en Direction des Industries Agroalimentaires pour répondre aux besoin de recrutement et fidéliser les entrants / L'IFRIA Rhône Alpes va directement rechercher, informer et former des demandeurs d'emploi dans les Pôle Emploi et Missions locales. Le but est ensuite d'accueillir dans vos entreprises ces personnes en les accompagnant (tutorat). Enfin, la vraie valorisation est la qualification des salariés (VÂE, CQP...)

Les priorités du secteur en matière de formation



- **Renforcer les savoirs de base** généraux et professionnels des personnes faiblement qualifiées MSF (Maîtrise des Savoirs Fondamentaux) site Web
- **Développer et valoriser la qualification** des opérateurs de production
 - Certificat de Qualification Professionnel site Web
 - VAE site Web
 - L'apprentissage, le contrat de professionnalisation
- **Développer les compétences de l'encadrement** (MESSA : Motivez vos Équipes à la Sécurité Sanitaire des Aliments) site Web

Les priorités du secteur en matière de formation



- Favoriser l'accès à la formation des salariés (période de professionnalisation, actions collectives...)
- Promouvoir les métiers et les filières de formation auprès des jeunes (programme école entreprise, site web metiers-industries-alimentaires.com)



Les enjeux de la professionnalisation

Professionaliser les entrants
Contrat de professionnalisation

Favoriser le maintien dans l'emploi
et sécuriser les parcours
professionnels des salariés
Période de professionnalisation

Favoriser la mise en œuvre de
projets individuels en accord avec
l'employeur

DIF

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Publics :

- **Jeunes de 16 à moins de 26 ans, quel que soit leur niveau, souhaitant compléter leur formation initiale par un contrat de professionnalisation.**
- **Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus.**

Objectif :

Acquérir une qualification professionnelle :

- **établie par la CPNE ou reconnue dans les classifications de la CCN**
 - Exemple : CQP Conducteur de Machine / CQP Conducteur de Ligne / CQP Agent Logistique / Reconnaissance CCN Opérateur de Production
- **certifiée par un diplôme ou un titre à finalité professionnelle**
 - Exemples : Licence Professionnelle Industries Agroalimentaires / Bac Pro Commerce / BTS Assistante de Gestion / BP IAA / CAP IAA / Titre pro préparateur de commande

Acquérir une véritable expérience professionnelle

Durée globale de la professionnalisation



- **CDD de 6 mois à 12 mois minimum.**
- OU**
- **CDI avec une période de professionnalisation de 6 à 12 mois.**
- **Dérogation possible jusqu'à 24 mois pour certains publics et certifications définis par accord de branche.**

Caractéristiques des actions



- **Actions d'évaluation, accompagnement et formation.**
- **Prise en charge financière**
 - 10€ pour les autres branches
 - 25€ pour la boulangerie pâtisserie industrielle
- **Durée :**
 - 20% à 40% de la durée du contrat ou de l'action de professionnalisation. Minimum 150 heures.
- **Prise en charge de la fonction et de la formation tutorale**
 - Financement de 230 euros le premier mois POUR LES CQP
 - Nombreuses aides de l'Etat, à l'embauche ou sur les charges sociales
 - Prise en charge à hauteur de 15€/heure de formation du tuteur

LA PERIODE DE PROFESSIONNALISATION

Pour les « salariés expérimentés »
en CDI

Objectifs

- **Favoriser le maintien dans l'emploi de salariés en CDI.**

- **Permettre l'accès à :**
 - **une qualification professionnelle reconnue.**
 - **une formation dont l'objectif a été défini par la CPNE (Commission Nationale Paritaire pour l'Emploi).**

Mise en œuvre

- **Sur la base d'un accord entre l'employeur et le salarié** (suite à l'entretien professionnel...).

- **Durée de la formation de 4 jours minimum**

- **Formation et temps de travail :**
 - Sur le temps de travail
 - Hors temps de travail (accord écrit employeur/salarié)

- **Prise en charge de la formation**
 - 25€ pour les autres branches
 - Jusqu'à 40€ pour les BRSA et la boulangerie industrielle



Le DIF MODALITES

↪ Le DIF permet au salarié de se constituer un crédit d'heures de formation de 20 heures par an (cumulable sur 6 ans maximum)



Ce crédit est à utiliser à son initiative après accord de son employeur.



Le DIF PUBLIC

- Tout salarié en CDI ayant une ancienneté d'un 1 an minimum dans l'entreprise.
- Tout salarié en CDD ayant une présence de 4 mois, consécutifs ou non au cours des 12 derniers mois, dans l'entreprise.
- Salariés à temps partiel
- Exclusion : les salariés titulaires d'un contrat apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation sont exclus du bénéfice du DIF.



Le DIF

CALCUL DES HEURES

- **Les salariés en :**
 - **CDI Temps complet : 20 h / année civile ;**
 - **CDI Temps partiel < à 80% : calcul au prorata de son temps de travail par rapport à la durée légale du travail ;**
 - **CDI Temps partiel ≥ à 80% : 20 h / année civile ;**
 - **CDD : calculé au prorata temporis de son temps de travail (à utiliser pendant le CDD et en dehors du temps de travail)**
- **Le DIF est cumulable sur 6 ans, soit 120 h maximum, à défaut d'utilisation de tout ou partie celui-ci reste plafonné à 120H.**
- **Sont prises en compte pour le calcul du DIF, toutes les périodes de suspension du contrat de travail sans exclusion : accident de travail, maladie professionnelle, congé maternité ou paternité, congé maladie, congés payés, congé parental ou d'adoption...**



Le DIF

MISE EN ŒUVRE

Principe :

- La demande de DIF se fait à l'initiative du salarié et avec l'accord de l'employeur.
- Le choix de l'action de formation et ses modalités de réalisation sont arrêtés par accord écrit du salarié et de l'employeur éventuellement dans le cadre de l'entretien professionnel.
- Information annuelle : Chaque salarié est informé par écrit annuellement des droits acquis au titre du dispositif DIF par son employeur.



Le DIF EN CONCLUSION

Un droit bien réel mais avant tout **un droit à demander** une action de formation à partir d'un projet professionnel réfléchi.

L'opportunité des employeurs d'être proactifs en proposant à leurs salariés, des actions prioritaires, sélectionnées par l'entreprise pour des raisons de GPEC, de coût négocié, d'employabilité, de proximité...

LE PLAN DE FORMATION

Les entreprises de -10 salariés

- Prise en charge financière de l'AGEFAFORIA

Nombre d'années de versement	Financements obtenus par l'entreprise	Plafonds annuels applicables
Pas de versement	Néant	2 000€ Ou commission
1 ^{ère} année de versement	Néant	2 000€ Ou commission
2 années de versement et plus	1 ^{ère} demande	4 000€
	4 600€ et plus	3 000€

Les domaines de formation



Domaines de formation		Prise en charge max
Prioritaires	Techniques métiers	900€ par jour
	Qualité, hygiène, sécurité	
	Commercialisation, technique vente	
	Management, transmission des savoirs	
	Langues	
	Permis (sauf permis B)	
Non prioritaires	Logiciels métiers (gestion industrielle, comptable...)	1000€/stagiaire
	Logiciels informatique (word, excel, outlook...)	720€/j
	Comptabilité	
	Organisation logistique	
	Droit	
Autres		