

TOUT SAVOIR SUR L'EMPLOI DANS L'AGROALIMENTAIRE

en PAYS DE LA LOIRE

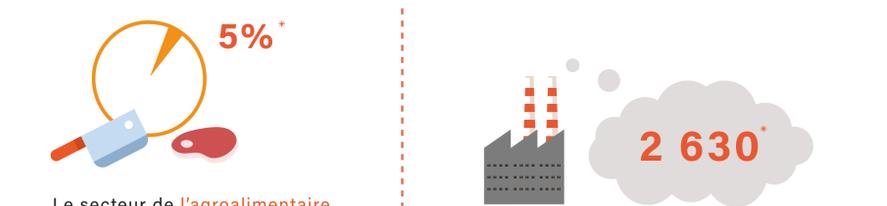




TOUT SAVOIR SUR L'EMPLOI DANS L'AGROALIMENTAIRE

en PAYS DE LA LOIRE

60 897 salariés dans le secteur en Pays de la Loire, décembre 2023



Source URSSAF



Le secteur de l'agroalimentaire représente 5% de l'ensemble des salariés de la région en décembre 2023

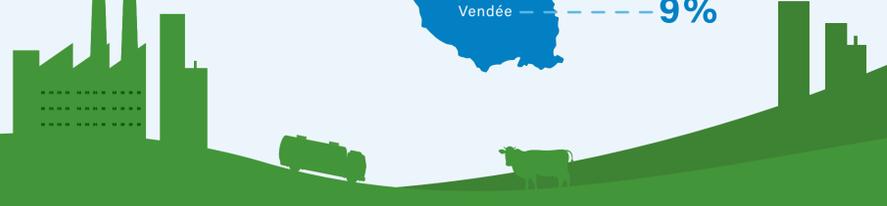


2 630*

C'est le nombre d'établissements dans le secteur en décembre 2023

Source URSSAF

Part des salariés travaillant dans l'agroalimentaire dans chaque département (moyenne régionale 5%)



Source URSSAF

PORTRAIT DES DEMANDEURS D'EMPLOI DU SECTEUR



Plus de **5 700** DEMANDEURS D'EMPLOI inscrits dans les métiers de l'agroalimentaire en Pays de la Loire en décembre 2023

Source URSSAF

3 métiers particulièrement recherchés



Source URSSAF

Parmi les demandeurs d'emploi de métiers de l'agroalimentaire, **38%** sont des femmes en décembre 2023 (contre 53% tous métiers confondus)

Source URSSAF

20% des demandeurs d'emploi dans l'agroalimentaire ont moins de 26 ans (contre 18% tous métiers confondus)

Source URSSAF

70% des demandeurs d'emploi dans l'agroalimentaire ont un niveau de formation inférieur ou égal à un CAP/BEP (contre 45% tous métiers confondus)

Source URSSAF

UN FORT RECOURS À L'INTÉRIM, MAIS DES OFFRES D'EMPLOI MAJORITAIREMENT DURABLES

Source URSSAF

237 203 missions intérimaires effectuées en 2023, soit 16% de l'ensemble des contrats intérimaires de la région

Source URSSAF

6 163 offres d'emploi confiées à France Travail dans les métiers de l'agroalimentaire en Pays de la Loire en 2023

Source URSSAF

72% des offres confiées à France Travail sont des CDI, contre 47% tous secteurs confondus

Source URSSAF

LA FORMATION, LEVIER DE RETOUR À L'EMPLOI

Source URSSAF

748 demandeurs d'emploi sont entrés dans une formation dans l'agroalimentaire en 2023

Source URSSAF

65% des demandeurs d'emploi sortis d'une formation agroalimentaire ont retrouvé un emploi dans les 6 mois suivants

Source URSSAF

Taux d'accès à l'emploi post-formation similaire à la moyenne

Source URSSAF

Les 5 compétences et qualités attendues par les employeurs de l'agroalimentaire

Source URSSAF

Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs,...) pour la réalisation des pâtes à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse

Source URSSAF

Entretenir un équipement, une machine, une installation

Source URSSAF

Doser des ingrédients culinaires

Source URSSAF

Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local

Source URSSAF

Présenter et valoriser un produit ou un service

Source URSSAF

Les 3 principaux savoir-être professionnels attendus

Source URSSAF

Le travail en équipe

Source URSSAF

La rigueur et la précision

Source URSSAF

L'autonomie

Source URSSAF

Source URSSAF