



Webinaire du 28/09

« Les métiers de la filière fruits et légumes frais en Ile - de - France »

INFORMATIONS ET LIENS UTILES

DÉROULÉ DU WEBINAIRE

Temporalité	Intervenant	Contenu
Ouverture	Dominique DASSO , chargé de mission Inter- Réseau au GRAFIE	Présentation du contexte dans lequel s'inscrit ce webinaire et l'IAE
7'49	Corinne PRADES - TALOUARN , déléguée régionale d'Interfel Île-de-France	Présentation de l'interprofession des fruits et légumes frais et des actions d'Interfel Île-de-France
14'38	Eric MOREAU , président d'Interfel Île-de- France et directeur de la plateforme Terre Azur	Présentation des offres à pouvoir chez les grossistes et importateurs ainsi que les qualités recherchées
27,40	Mickaël DUBOIS , responsable de la Cuisine Centrale de Saint-Denis	Présentation des différents métiers de la restauration collective ainsi que les compétences demandées
52'30	Lionnel EXBRAYAT , détaillant de marché de plein vent	Présentation d'un CAP primeur ainsi que les métiers qui peuvent s'adresser à un public en insertion

1'02'44

Stéphanie PRAT,
directrice de la fédération
nationale des producteurs de
fruits

Présentation du secteur et
des profils recherchés dans
le domaine de la production
agricole

1'14'13

Julie FAURE,
cheffe de groupe de la
plateforme Scofel - Auchan

Présentation du secteur de la
grande distribution avec un
zoom sur l'entrepôt et les
besoins en main d'œuvre

1'26'11

Jean-Claude GUEHENNEC,
chef d'exploitation
maraichère, EARL
Guéhenneec

Présentation plus détaillée et
avec une vision terrain des
métiers dans la production
agricole

1'32'50

Dominique DASSO,
chargé de mission Inter-
Réseau au GRAFIE

Présentation du programme
Qualifel : visites de sites pour
découvrir les métiers de la
filière

1'32'50

Laureen PLANCHON,
chargée de mission à la
fédération des acteurs de la
solidarité

Précisions sur les dates, lieux
et horaires des prochaines
visites

Question pour Eric MOREAU :

- **Pour les métiers de l'approvisionnement, où sont situés les différents posts ?**

Notre structure est présente dans le Sud de l'Ile-de-France, à côté d'Orly. Mais au sein de la filière grossiste/distributeur, on peut en retrouver qui sont au tour de Paris. On est globalement plus situé dans l'Ouest, Sud, avec Rungis notamment, dans l'Est mais également dans le Nord.

Questions pour Mickaël DUBOIS :

- **Etes-vous ouvert aux périodes de mise en situation en milieu professionnel (PMSMP), qui sont des stages qui permettent de confirmer un projet professionnel pour des personnes qui sont en construction d'un projet professionnel et/ou de confirmer une orientation professionnelle? Est-ce que c'est un dispositif qui est mis en place dans votre secteur ?**

Je pense que ça peut se mettre en place. Nous, avons déjà travaillé avec des CFA, l'AFPA pour que les personnes puissent passer leur formation de fin d'année et qu'elle soit validée. C'est donc quelque chose d'envisageable.

- **Y a-t-il possibilité de passer des formations en interne ? Comme des certifications, qualifications que vous auriez besoin sur certains métiers (ex : CACES).**

On sera plus sur des formations en externe. Par contre, il est possible de venir découvrir le monde du travail en venant faire des stages au sein des structures.

- **Est-ce que votre structure, prend des intérimaires ?**

Je sais que dans certaines cuisines, il y en a qui prennent des intérimaires. Pour la Cuisine centrale de Saint-Denis, on a un pôle de remplacement. Lorsqu'on a un besoin, on fait appel à eux. Ca reste assez précaire tout de même.

- **Pour les postes qui sont accessibles sans diplôme, quel est le mode de recrutement ?**

Le recrutement est classique : envoi du CV puis un entretien d'embauche classique. Dans la fonction publique, il faut attendre que le poste soit vacant pour titulariser les personnes. Les personnes ne doivent pas hésiter à déposer leur CV en main propre, dans les différentes cuisines centrale ou service de restauration.

Les personnes doivent être motivées, aient un bon état d'esprit et une bonne condition physique.

- **Il n'y a pas de test de positionnement à l'entrée du salarié ?**

On ne fait pas de test lors du recrutement, mais à l'embauche, on fait un contrat court. A ce moment là, on voit comment la personne s'adapte.

Si on est sur le pôle de remplacement, il s'agit d'un contrat 1 mois mais ils sont payés sur état d'heure. Quand ils arrivent sur un post de remplacement (ex : personne en absence prolongée), on peut facilement avoir un contrat d'1 an. Et quand on recrute sur post vacant, la personne peut-être titularisée rapidement.

Questions pour Lionel EXBRAYAT :

- **Est-ce que le CAP est ouvert à tout public, dont des adultes ?**

Il me semble que le CAP est réservé à un public de moins de 25 ans.

- **Est-ce que le CQP existe-t-il toujours ?**

Oui, le CQP existe toujours.

Question pour Stéphanie PRAT :

Est-ce que les entreprises du réseau, sont ouvertes à la construction de parcours avec des structures d'insertion par l'activité économique, sur les métiers comme : tractoriste ou les métiers accessibles au public insertion ?

Compte tenu de la demande, je pense que oui. Il est cependant préférable de se rapprocher de l'organisation professionnelle, car les entreprises risquent d'être la tête dans le guidon.

Questions pour Julie FAURE :

- **Quel est le processus de recrutement pour travailler à l'entrepôt ?**

Vous pouvez passer par moi directement, et je vous mettrai ensuite en relation avec les bonnes personnes.

- **Est-ce qu'en interne vous proposez quelques formations ?**

Oui, nous formons nos salariés dès qu'ils sont chez nous. Par exemple le CACES, la sécurité, l'équipier incendie sont des formations réalisées en interne.

- **Pour les métiers d'employeur libre service ou d'autres métiers de la grande distribution, est-ce qu'il y a possibilité de mettre en place des contrats pro, pour allier la formation et l'intégration de futurs collaborateurs ?**

Oui, nous avons tout un système d'alternance et de stage. Nous prenons beaucoup de BEP en alternance dans les métiers de la boucherie et de la poissonnerie.

- **Est-ce qu'il y a des prérequis pour les CQP ? Comme par exemple un niveau de français ?**

Dans un premier temps, on regarde l'ancienneté dans la société. On va proposer un CQP à un salarié qu'on connaît et sur lequel on peut miser.

Pour travailler en magasin, un niveau de français est demandé.

- **Quels sont les horaires de travail ?**

Il peut y avoir des entrepôts qui tournent en 3X8, chaque entrepôt à ces spécificités d'organisation.

En magasin : c'est la nuit (minuit - 1h jusqu'à 7h) pour tous les produits sucrés, salés, la lessive ..., le matin (5h - 13H) pour préparer l'ouverture du magasin et en soirée (14h - 22h) pour la fermeture du magasin.

Question pour Jean - Claude GUEHENNEC :

- **Concernant l'accessibilité au milieu de production, je pense qu'ils sont mal desservis en transport en commun. Est-ce qu'il est préférable d'avoir un permis ?**

Aujourd'hui, on ne loge plus, ou très peu les salariés. On essaye qu'ils habitent à moins de 30 min du lieu de l'exploitation pour des raisons de commodité et de fatigue.

LE CHAT : INFOS ET LIENS UTILES

- Pour rechercher des emplois dans la production agricole :
Bourse à l'emploi de l'AFENA : <https://www.lagriculture-recrute.org/>
Wizi farm : <https://mission.wizi.farm/>
APECITA : <https://www.apecita.com/>
Facebook et leboncoin

CONTACTS

Pour toutes questions à adresser aux intervenants, veuillez contacter Corinne PRADES - TALOUARN, déléguée régionale d'Interfel, elle se chargera de vous mettre en relation : c.prades@interfel.com