



Yannick, l'âme d'un chef d'orchestre

DOIGTÉ ET PATIENCE SONT LES MAÎTRES-MOTS POUR OBTENIR LA SYNCHRONISATION PARFAITE DES MACHINES DE LA LIGNE DE PRODUCTION.

Avec son bac technique en Génie mécanique, option Productique, filière dans laquelle il s'était engagé à la sortie de 3ème, Yannick pensait faire comme son père et en-

trer à la SNCF. Il est aujourd'hui, à 30 ans, Conducteur technique dans une usine de pâtes alimentaires basée au Nord de Marseille et il ne regrette rien. Entré 9 ans

plus tôt comme intérimaire à la Qualité, il a découvert le monde de l'Industrie et il y est resté, attiré depuis toujours par la technique.

Son métier consiste à conditionner les pâtes alimentaires qui sortent en vrac de silos dans des sachets sur des lignes de production entièrement automatisées comprenant jusqu'à 6 machines différentes (confection de sachet, contrôle de poids, détection de métal, marquage de paquets, mise en caisse, ...).

La difficulté est de synchroniser parfaitement les machines entre elles car cela va très vite, jusqu'à 120 sachets à la minute. Il faut donc être très précis et vigilant pendant la production pour réagir à la moindre dérive.

Pas question que les sachets vides et ouverts par l'ensacheuse arrivent au mauvais moment dans la remplisseuse, toutes les pâtes déversées à côté seraient perdues !

A chaque fois qu'un client demande un conditionnement différent, Yannick change les pièces de format à l'intérieur des machines et règle l'ensemble. Son métier nécessite donc de faire appel à ses compétences en automa-

tisme, mécanique et pneumatique apprises à l'école. Depuis son arrivée et après avoir fait ses preuves en conduite, il a été formé sur toutes les familles techniques des machines et sur la maintenance de 1er niveau, ce qui lui a permis d'obtenir deux CQP reconnus dans l'industrie agroalimentaire.

Avec cette polyvalence, son métier n'est jamais routinier et son expertise est souvent mise à contribution sur des réglages complexes.

Anne-Cécile RATCLIFFE

SES CONSEILS

Pas d'attirance pour la technique et le concret, s'abstenir! Et pour savoir si on est fait pour ça, technique rime souvent avec "méthode, goût de l'observation, rigueur et patience". Comme le dit Yannick "en face on n'a pas un être humain", ça ne sert donc à rien de s'énervier!

- Rémunération : de 1550 euros net pour un débutant à plus de 2000 euros net pour un conducteur expérimenté en horaire en 3X8.

➤ Quelle formation pour devenir conducteur de ligne de production alimentaire?

■ **L'accès au métier se fait le plus souvent avec un diplôme de niveau bac. Mais un bac + 2, très demandé, permet une promotion plus rapide.**

■ **Niveau bac :** Bac pro pilotage des systèmes de production automatisée ; bio-industries de transformation. Niveau bac + 2 : BTSA industries agroalimentaires ; DUT génie du conditionnement et de l'emballage.

■ **Bac pro Bio-industries de transformation :** Digne, CFA de la CCI des Alpes-de-Haute-Provence tél: 04 92 30 80 80. Monteux, Maison familiale rurale La Denoves tél.:04 90 66 20 81 www.ladenoves.com. Marseille, Lycée pro. Le Chatelier tél: 04 95 04 55 00 www.lplechatelier.net.

■ **Bac pro Industries de procédés :** Château-Arnoux Saint-Auban, antenne du CFA René-Villeneuve tél: 04 92 64

27 95. Digne, CFA de la CCI des Alpes-de-Haute-Provence. Istres, CFA Latécoère tél: 04 42 41 19 67 cfa-latecoere.ac-aix-marseille.fr, Lycée pro. Latécoère tél: 04 42 41 19 50 www.lyc-latecoere.ac-aix-marseille.fr. Marseille, Lycée pro. Le Chatelier. Mari-gnane, Lycée pro. Louis-Blériot tél: 04 42 09 30 50 www.lyc-blériot.ac-aix-marseille.fr.

■ **Bac pro Pilotage de systèmes de production automatisée :** Carpentras, Lycée Jean-Henri-Fabre tél: 04 90 63 05 83 www.lyc-fabre.ac-aix-marseille.fr, CFA Victor-Hugo tél: 04 90 60 26 33 www.cfacarpentras.fr. Avignon, CFA de l'Institut de formation régional des industries agroalimentaires tél: 04 90 31 55 13 www.ifria-apprentissage.fr

■ **BP Industries alimentaires:** Avignon, CFA de l'Institut de formation régional des industries agroalimentaires.

■ **BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité aliments et processus technologiques STA:** Avignon, CFA de l'Institut de formation régional des industries agroalimentaires, Lycée François-Pétrarque tél: 04 90 13 43 13 www.epl.avignon.educagri.fr/legta.

■ **CAP Conduite de systèmes industriels option 1 agroalimentaire:** Marnosque, Lycée Les Iscles, tél. 04 92 73

41 10 www.lyc-les-iscles.ac-aix-marseille.fr. Marseille, Lycée pro. Le Chatelier tél: 04 95 04 55 00 www.lplechatelier.net. Salon, Lycée pro. Le Rocher tél: 04 90 56 13 79 . Sorgues, Lycée pro. de Sorgues tél: 04 90 39 74 80 www.lyc-sorgues.ac-aix-marseille.fr/webphp/

■ **DUT Génie du conditionnement et de l'emballage:** Avignon, IUT tél: 04 90 84 14 00 www.iut.univ-avignon.fr

