

Vertus des mobilités africaines #4 : témoignage de Junior aujourd’hui ingénieur qualité

Portrait de Junior TAGNE PETHO, 27 ans, Camerounais, études secondaires au collège Bullier de Saa, aujourd’hui ingénieur qualité chez Nestlé France.



Je suis arrivé en France à la fin de mes études secondaires dans la ville de Pamiers, au sud de la France où j'ai obtenu un brevet de technicien supérieur agricole en production animale en juin 2015. En effet, originaire du Cameroun d'une famille de producteurs laitiers, j'avais la volonté d'aller plus loin, de maîtriser la production la transformation et la valorisation des produits agricoles à l'échelle industrielle et d'acquérir des compétences dans les différents domaines de la filière agricole. Au cours de cette formation de deux ans, j'avais acquis des connaissances en élevage, en agronomie, en santé et nutrition animale, en gestion, en génétique et bien d'autres domaines propres à la filière agricole. J'ai ensuite poursuivi par une licence pro « élevage » qui m'a permis en septembre 2016 d'intégrer l'école d'ingénieurs de Montpellier SUPAGRO pour continuer dans la transformation des produits agricoles en industrie agroalimentaire. Cette année de formation et les différents stages que j'ai réalisés m'ont permis de découvrir les différentes techniques de transformation, de conservation, de commercialisation et d'innovation des produits alimentaires... et le domaine pour lequel j'étais fait : la qualité des produits alimentaires.

De 2018 à 2020, J'ai donc choisi de faire une spécialisation en management de la qualité des produits alimentaires et j'ai été admis à l'école d'ingénieurs de PURPAN à Toulouse. Je suis ainsi diplômé de cette école en tant qu'ingénieur qualité.



À ce jour, je travaille chez Nestlé France en tant qu'ingénieur qualité dans le cadre d'un Graduate Programme. Il s'agit d'un parcours en entreprise où les personnes sélectionnées sont envoyées dans différentes missions sur différents

postes au sein du groupe pendant 24 mois.

Objectif assigné : monter rapidement en compétences afin d'être prêt pour des postes à responsabilités.

Le site pour lequel je travaille élabore des produits surgelés pour différentes marques du groupe. Au quotidien, je suis les équipes de fabrication pour m'assurer du respect des règles d'hygiène. Je forme également le personnel sur les thématiques de qualité et de bonnes pratiques de fabrication, je suis également les réclamations clients, les résultats d'analyse de produits que nous fabriquons et des matières premières que nous commandons auprès de nos fournisseurs. J'assure aussi le lien entre l'entreprise et les organismes de certifications et je veille au bon respect de la réglementation française et européenne au sein de notre site.

Si, à court terme, je souhaite gagner en expérience, en responsabilité et voir ce qui se fait de mieux dans mon domaine, sur le long terme, je souhaite créer une entreprise innovante dans le secteur de la restauration en France et reprendre l'entreprise familiale et l'exploitation laitière de mes parents au Cameroun. Je n'oublie pas que lorsque mon père

m'a permis de venir faire mes études supérieures en France, l'objectif sous-entendu était que je puisse revenir sur la ferme pour développer et pérenniser son activité : production laitière et transformation en yaourts qui à ce moment là était véritablement pionnière au pays...et qui est encore très confidentielle aujourd'hui.

Contacts :

regis.dupuy@educagri.fr, florent.dionizy@educagri.fr

Rachid BENLAFQUIH, Chargé de mission Afrique / Éducation à la citoyenneté et à la solidarité internationale / Expertise internationale au BRECI -DGER,
rachid.benlafquih@agriculture.gouv.fr