*Séance d’information sectorielle du 15/02 : l’industrie alimentaire*

*Présentation par Benoît Dutat, conseiller auprès d’Alimento*

*Référence : fichier PDF*

## Présentation du secteur

Le secteur de l’industrie alimentaire occupe une place centrale parmi le secteur industriel belge. Le chiffre d’affaire, la production ainsi que les exportations ont augmenté. Les exportations se font essentiellement vers la Chine et les USA. C’est dans ce sens que l’on peut affirmer que l’industrie alimentaire est un secteur industriel belge très important au niveau économique. Paradoxalement, il est souvent méconnu alors qu’il engage régulièrement. La promotion de ce secteur fait défaut.

L’AFSCA est très stricte en Belgique, ceci permet d’éviter des catastrophes alimentaires.

Le secteur couvre de nombreux produits que nous consommons régulièrement : la fabrication de bières, gaufres, frites, chocolats, pâtisseries, plats préparés, sucre, épices, bonbons, pâtes, pains, etc.

Quelques exemples d’entreprises actives dans ce secteur :

* La firme [Lutosa](http://www.lutosa.com/fr/emploi/carrieres/) a récemment investit dans de nouvelles lignes de production de frites. Ceci implique un nouveau site de stockage et de conditionnement. En effet, une ligne produit 4 tonnes de frites par heure.
* L’entreprise [Materne](http://www.materne.com/fr/a-propos-de-materne/travailler-chez-materne.aspx) produit en fonction des saisons.
* [Inbev](http://www.ab-inbev.be/fr_BE/carriere.html) cherche régulièrement de la main-d’œuvre dont des techniciens de maintenance.
* [La Brasserie Lefebvre](https://www.brasserielefebvre.be/fr/) est une brasserie artisanale basée en Brabant wallon qui connaît une belle progression.
* [Vandemoortele](http://www.vandemoortele.com/fr-be/travailler-chez-vandemoortele) est située à Seneffe
* [Ferrero Rocher](https://ferrerocareers.mua.hrdepartment.com/hr/ats/JobSearch/viewAll?change_user_language=2) implantée au Luxembourg va bientôt engager du personnel supplémentaire.
* ISFI, Schweppes, Lefebvre, Lipton, Marcolini, Leonidas, la raffinerie de Tirlemont, Mamma Lucia… CIPAPi (fabrique les plats pour EXki), Les tartes de Françoise, le Chèvre Ardenne, Bel Fromagerie, …

## Alimento

[Alimento](https://www.alimento.be/fr/sur-alimento) est un organisme fédéral qui couvre 2 commissions paritaires : CP118 – CP220. Le fonds sectoriel travaille avec des formateurs privés ou publics.

Son objectif principal est de tout mettre en œuvre pour aider les entreprises à se développer et croître.

Le secteur octroie une prime de 2.500€ à la formation en cas de licenciement, avec l’espoir que la personne retrouve un emploi dans le même secteur.

## Métiers en pénurie spécifique

Le métier de *Découpeur-désosseur* connaît des conditions de travail difficiles et est déclaré en pénurie. Ce métier va évoluer et se transformer dans les prochaines années : le laser découpera au millimètre près, par exemple, ou les employés vont devoir apprendre à utiliser un joystick.

Le secteur rencontre des difficultés spécifiques liées à certains profils : par exemple, trouver des *trancheurs de saumon fumé*. Ceux-ci seront formés pendant 3 ou 4 ans avant de devenir autonomes. Les entreprises souhaitent fidéliser ce type de profil.

Pour les *opérateurs de production*, il n’y a pas de filière d’enseignement qui donne accès à ce profil en Brabant wallon. L’essentiel est de trouver des personnes qui respectent les règles de base. Les opérateurs qui souhaitent se réorienter, par exemple, lorsqu’ils ne veulent plus travailler en pause, peuvent devenir *vendeur* car ils connaissent très bien les produits de l’entreprise.

Vu le besoin observé auprès des entreprises, on peut affirmer que des filières en industrie alimentaire devraient être créées sur le bassin. Le secteur recommande leur création avec une orientation davantage axée sur la production, le respect des règles d’hygiène et de sécurité.

Il manque également de manière générale des *techniciens/mécaniciens de maintenance*.

Des séances d’information ont été organisées en Cellules de reconversion. Ces dernières doivent préalablement introduire une demande auprès du secteur.

## Formations :

Les formations dispensées par Alimento concernent surtout l’hygiène et la sécurité. Par exemple, pour le métier de pasteurisateur, un focus spécifique est mis sur le respect des paliers.

Alimento conçoit des projets de formation pour les demandeurs d’emploi, dont les formations qualifiantes à destination des Missions régionales. La formation suivie en MIRE est un investissement, elle dure 10 à 12 semaines.

Les formations des travailleurs, des élèves et des enseignants sont essentielles.

Le volet « maintenance et technique » sont identiques aux autres secteurs.

* KeyProcess : Comme les lignes de production deviennent de plus en plus automatisées, les opérateurs de production sont formés pour travailler avec des capteurs, Joy stick… Le module a été cédé au Forem.
* E-learning : différents modules de formation consacrés à la sécurité alimentaire et l’hygiène. Par exemple, une Mouche dans le potage.
* Walmeat2U et BoulPatMobile : Pour la Viande et la Boulangerie, des camions de formation ont été créés et se déplacent en entreprise exclusivement en Wallonie car ils sont financés par Wagralim et le FSE. Ils ont été cédés à Epicuris.
* Formabière : formation e-Learning sur la fabrication de la bière. Quelques modules permettent de comprendre les règles d’hygiène et la sécurité alimentaire – HACCP.

## Compétences de base indispensables

Quand une entreprise souhaite investir dans une nouvelle ligne de production ou de conditionnement les banques prêtent, mais hélas, la main-d’œuvre (les opérateurs de production et les techniciens de maintenance) manque car il n’y a pas de filière de formation en suffisance et les travailleurs qui acceptent de suivre des règles d’hygiène très strictes sont rares.

Souvent au départ, la personne est engagée sous contrat intérimaire. En effet, l’employeur ne peut se permettre les erreurs au niveau des produits fabriqués par son entreprise. Dans ce sens, on pourrait dire que le secteur de l’industrie alimentaire est exigeant au niveau des compétences demandées.

Dans certaines entreprises, on commence en conditionnement pour aller en production. L’équipement est accessible via le vestiaire : t-shirt, body warmer (quand le travail se fait dans le froid), sweat shirt… Le port de ces vêtements est obligatoire, or ce type de message est difficile à faire passer auprès de certains travailleurs. En cas de non-respect des règles d’hygiène, toute la production que la personne a prise en charge doit être jetée.

Autre exemple, les pansements types sont obligatoires. Le bleu est la seule couleur qu’on ne retrouve pas dans l’alimentation et sera donc facilement détectée. Les montres, le maquillage, le parfum (…) sont interdits. Il y a aussi des bics particuliers de couleur bleue obligatoires.

Toutes ces compétences de base sont essentielles : respect des règles, ponctualité, etc.

Certaines entreprises qui cherchent du personnel vont parfois jusqu’en France.

## Recrutement

Pour un brabançon, il est tout à fait envisageable d’aller travailler sur Bruxelles car il s’agit souvent d’un travail à pause : week-end, soir, etc.

Le niveau de qualification le plus fréquemment demandé est celui du secondaire supérieur. On observe un recul de l’engagement pour les personnes ne possédant que le niveau primaire ou secondaire inférieur.

Le salaire minimum s’élève entre 12,02 et 13,42 euros brut de l’heure mais ce salaire varie en fonction du sous-secteur. A ce salaire minimum s’ajoutent les primes de froid, de chaud, de risque, de pause, les chèques-repas, les assurances-groupes, etc.

Alimento a créé le site internet « [Food at work](http://www.foodatwork.info/fr/offres-demploi/)», un site de recherche d’emploi et d’informations, spécialisé dans le secteur de l’industrie alimentaire. Le secteur engage surtout le profil d’opérateur de production et celui de conducteur de ligne. Ce site internet permet de relayer l’information auprès des hautes écoles et un lien direct renvoie vers le site du Forem. La cartographie recense les entreprises actives en Wallonie.

## La santé du secteur

Le secteur a continué à engager contrairement au secteur chimique et à celui du transport. 24% des travailleurs se situe en Wallonie où l’on retrouve davantage de sites de production car la région a continué à investir dans les techniques innovantes. En Flandre, il y a beaucoup de sièges sociaux et administratifs.

Le nombre d’entreprise a diminué mais le nombre d’équivalent temps plein a augmenté : les petites entreprises ont fusionné. Cela a permis de produire plus, de vendre plus et donc d’engager davantage.

Des produits artisanaux de qualité sont produits par les entreprises ; leur taille se situe principalement entre 20 et 49 travailleurs. Celles-ci sont reconnues à l’étranger.

## Les différents métiers du secteur :

Le tableau remis en séance permet de mieux comprendre les différents métiers.

On distingue le milieu artisanal (AFA) du milieu industriel (ORIA – OPIA – CLPIA – PIIA).

Alimento a conçu des vidéos afin d’expliquer chaque métier.

Certaines entreprises fabriquent des plats préparés pour les écoles, les homes, et donc les recettes varient chaque jour.

Un *opérateur de production (OPIA)* est soit en début de ligne soit en fin de ligne. Il doit être capable de suivre la cadence.

Un *conducteur de ligne* (CLPIA) effectue les réglages, il est chargé de 4 opérateurs. Il peut surveiller une ligne de conditionnement ou de production. Souvent, ce sont des opérateurs qui deviennent conducteurs. Il est nécessaire de posséder quelques connaissances en mathématique, électricité, mécanique.

Le *pilote* *des installations (PIIA)* gère la ligne de fabrication au départ d’écrans. Donc, il faut avoir totalement confiance aux terminaux. Le niveau de pression est indiqué via des tableaux, par exemple. Comme il n’y a plus de contact avec la matière, c’est un métier tout différent.

L’*opérateur recettes en Industrie alimentaire* (ORIA) occupe une fonction essentielle. Par exemple, pour une entreprise qui fabrique des Donuts envoyés aux USA, il faut assurer une stabilité au niveau du goût... Ce travail est effectué en prenant en considération la saison, les paramètres extérieurs, la température, l’acidité des ingrédients, l’hydrométrie … Pour une entreprise qui fabrique les lasagnes (Mama Lucia), il faut garantir un même produit tout au long de la production ; le client est exigeant, celles-ci sont envoyées principalement en Italie.

A ces métiers types de l’industrie alimentaire, il faut aussi ajouter les *techniciens*, la *maintenance*, la *logistique*, le *commercial*… Parfois, des *équipes de nettoyage* sont constituées en interne car il y a des règles bien strictes à respectées.

## La prospective :

La pyramide des âges constitue un véritable challenge. Dans 5 ou 10 ans, certains membres du personnel vont soit partir, soit quitter leur fonction. Il faut des jeunes pour les remplacer.

La croissance du secteur est forte. Il se caractérise par deux points essentiels : la traçabilité et la qualité des produits. Aujourd’hui, la qualité des produits fabriqués en Belgique est reconnue.

Organiser des salons spécifiques n’est pas une solution car toutes les entreprises n’engagent pas en même temps. L’engagement commence toujours par l’intérim. Les bons intérimaires passent en CDD ou CDI et l’ancienneté est reconnue. Les entreprises qui abusent de l’intérim sont bloquées par rapport aux subsides d’Alimento. Le secteur essaie de pousser les CAI (contrats d’apprentissage industriel), dans le cadre des contrats d’apprentissage ou d’alternance, y compris pour les ingénieurs.