



A la découverte du secteur alimentaire



Fond sectoriel de l'Industrie Alimentaire





Alimento, c'est quoi ? C'est qui ?





- Centre de formation privé sectoriel de l'industrie alimentaire créé en 1989
- Gestion paritaire
- CP 118 & 220
- Sans mur, ni formateur
- 7 conseillers en FW-B
- 9 conseillers in Vlaamse Gemeenschap



La mission Alimento

Alimento a pour objet de contribuer à un travail plus efficace et de bien meilleures qualité dans l'industrie alimentaire par des actions de formation, de conseils et d'autres initiatives



Comment cette mission est réalisée ?

- Le développement de formations pour :
 - les travailleurs actuels et futurs,
 - les demandeurs d'emploi,
 - les enseignants-étudiants,
 - les intérimaires
- L'information, la sensibilisation et la stimulation des entreprises
- Le conseil et le soutien des entreprises
- La recherche et l'innovation
- Le soutien lors de la validation de compétences
- L'aide aux entreprises en matière de recrutement et de restructurations

▲ L I M E N T O ●



▲ L I M E N T O ●

Des formations pour tout le monde

Sécurité et bien-être au travail

Secourisme industriel, ergonomie, EPI, BA4, BA5 ...

Technique – maintenance – production

Pompes, roulements, maintenance, principe de régulation, TPM, lubrification, diagnostic de pannes ...

Logistique

Cariste, préparateur de commandes ...

Formations spécifiques industrie alimentaire

- *Sécurité alimentaire* : BPH, nettoyage et désinfection, autocontrôle (HACCP, traçabilité, notification), normes BRC/IFS ...
- *Branches* : formations aux guides sectoriels d'autocontrôle, formations en viande/boulangerie/pâtisserie ...
- *Technologie alimentaire* : pasteurisation, fermentation, conduite d'une ligne de fabrication en IA ...

Communication et leadership

Chef d'équipe, gestion de conflits, tutorat, gestion de la diversité, communication assertive, leadership

Langue

Anglais, néerlandais, français ...



Mais aussi des projets de formation pour demandeurs d'emploi, intérimaires

Formations de base modulaires de courte durée :

- Sensibilisation à l'hygiène
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Les normes en vigueur (autocontrôle, HACCP, IFS, BRC ...)
- Nettoyage et désinfection
- Sécurité au travail
- Environnement
- Brevet cariste
- ...

Formations qualifiantes orientées sur les métiers du secteur :

- Opérateur de production ou conducteur de ligne (de 12 à 20 semaines)
- RQIA
- Préparateur de commandes
- Chauffeur – cariste
- Magasinier
- Ouvrier boulanger - pâtissier
- Découpeur – désosseur
- ...



Validation des compétences

- Découpeur - Désosseur
- Préparateur vendeur en Boucherie
- Ouvrier boulanger - pâtissier
- Opérateur de production en industrie alimentaire
- Conducteur de ligne en industrie alimentaire



Evolution couverture Alimento entre 2006 et 2015

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Travailleurs	14.816	18.062	20.486	24.426	25.203	27.597	27.664	28.594	- de 34.000	+ de 34.000
Intérimaires	235	287	380	565	539	646	482	580		
DE	1.335	2.199	2.062	2.754	2.861	2.157				
Elèves	163	169	1.956	1.904	1.801	1.993				
Enseignants	66	160	472	377	464	432				



Mais aussi des projets de formation innovant !

En lien avec le pôle de compétitivité WagrAlim :

- **KeyProcess** : opérationnel depuis 9/2014
- **FormaBière** : opérationnel depuis 6/2015
- **WalMeat2U!** : opérationnel depuis de 5/2016
- **BoulPatMobile** : opérationnel depuis 2/2017



Unité mobile Viande

Unité mobile Boulangerie



FormaBière : pour s'informer, se former ...



L'industrie alimentaire, c'est quoi en définitive ?

Commence là où l'agriculture se termine
(*Agro-industrie*)

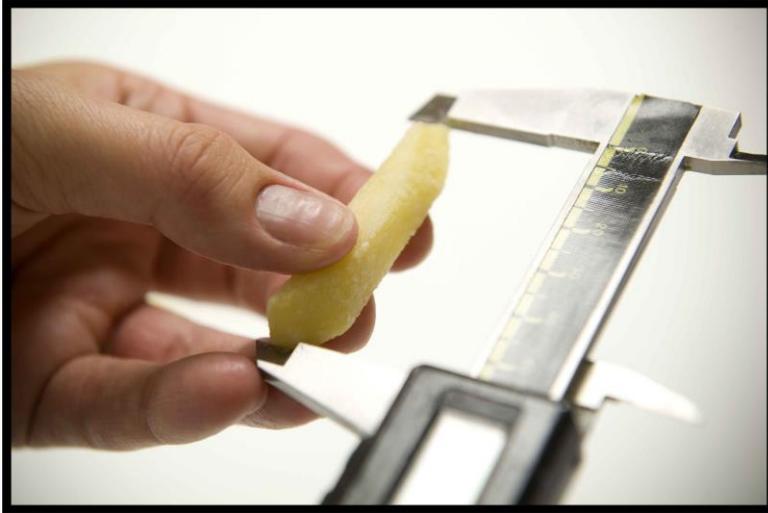


Transformation

Se termine là où l'horeca et le retail commence



Un secteur qui a la frite ...



Quelques chiffres clés ...

	 CHIFFRE D'AFFAIRES	 INVESTISSEMENTS	 EXPORTATIONS	 IMPORTATIONS	 BALANCE COMMERCIALE	 EMPLOIS	 EMPLOI INDIRECT	 NOMBRE D'EMPLOYEURS
INDUSTRIE ALIMENTAIRE EN 2016*	49.974 MIO €	1.626 MIO €	24.383 MIO €	20.689 MIO €	3.694 MIO €	89.043	138.017	4.359
DIFFÉRENCE AVEC 2015	+ 2,9%	+ 10,5%	+ 4,3%	+ 5,9%	- 3,9%	+ 0,7%	+ 0,7%	- 2,1%
PART DE L'INDUSTRIE MANUFACTURIÈRE	19,2%	22,4%	9,7%			19,1%		27,6%

* estimations pour 2016 basées sur des chiffres provisoires



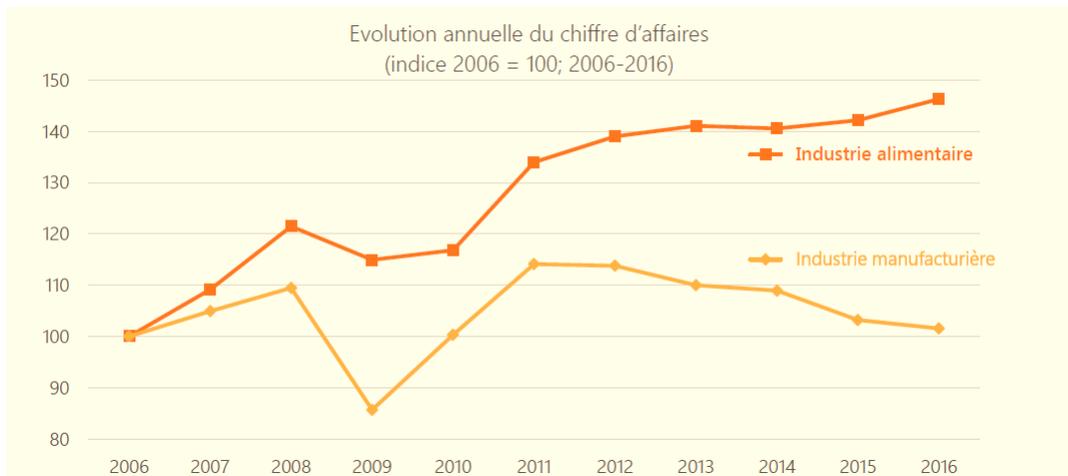


Secteur industriel belge le plus important



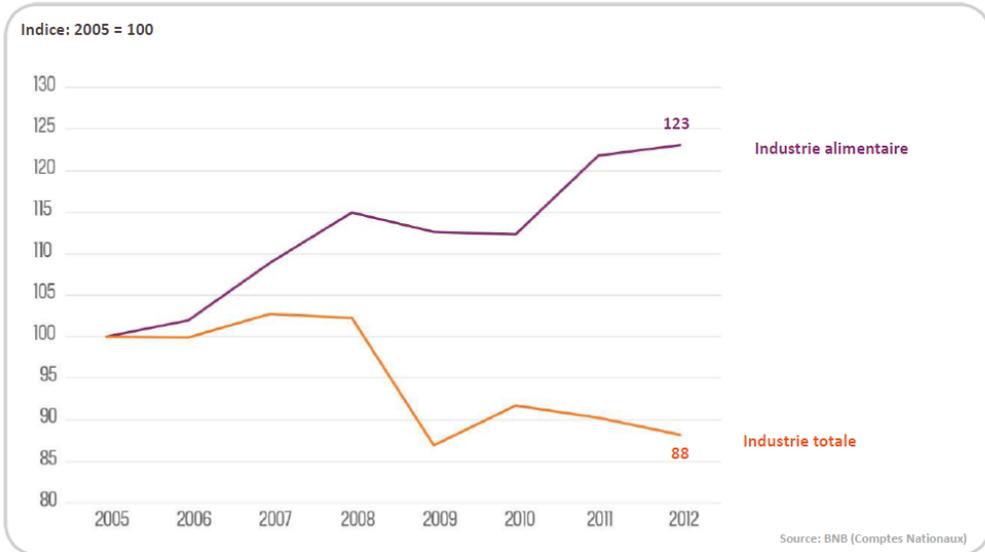
▲ L I M E N T ●

Evolution du chiffre d'affaire 2006-2016

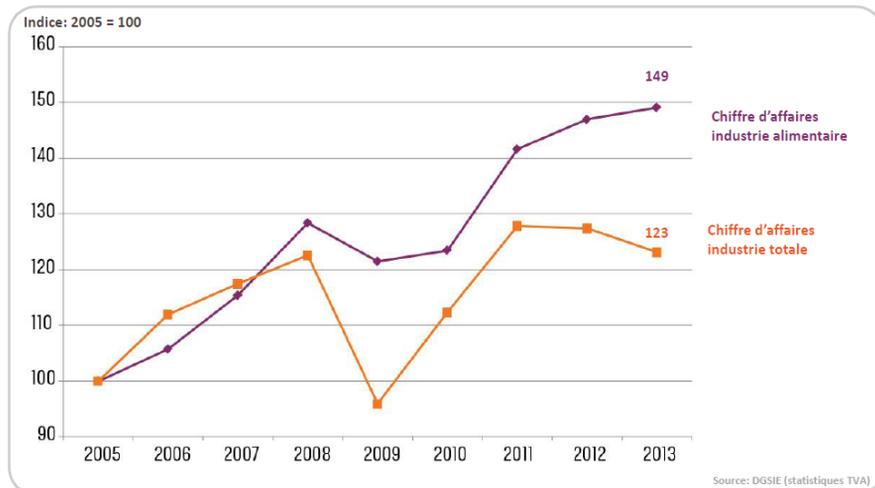


▲ L I M E N T ●

Production industrie alimentaire + 23% depuis 2005



Chiffre d'Affaires de l'industrie alimentaire : + 50% depuis 2005

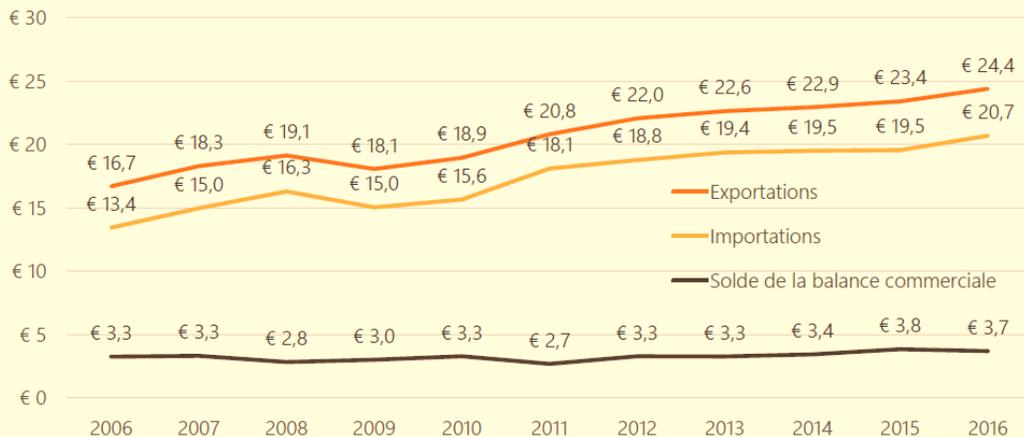


Evolution du chiffre d'affaires dans l'industrie alimentaire

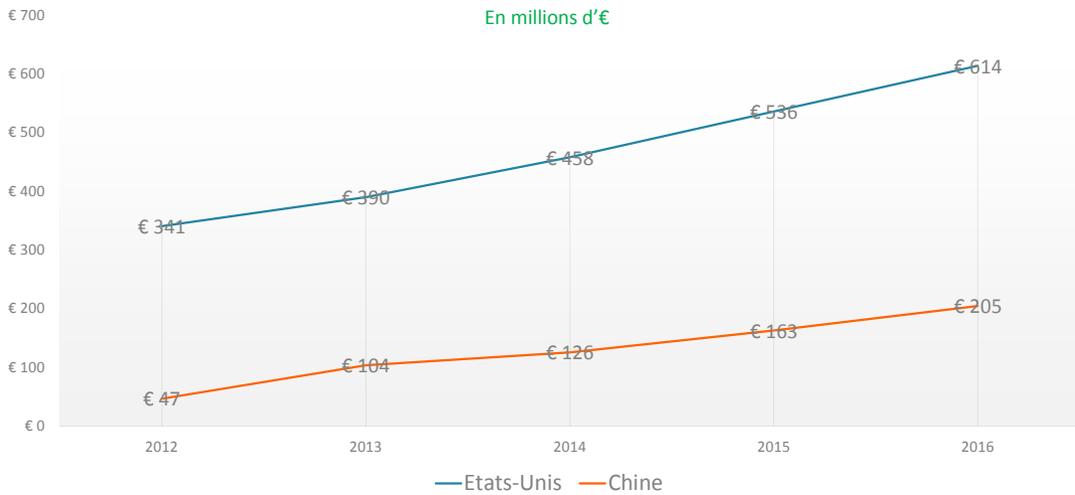


Evolution de l'exportation entre 2012-2016

Évolution du commerce extérieur des produits alimentaires
(en millions d'euros - 2012-2016)



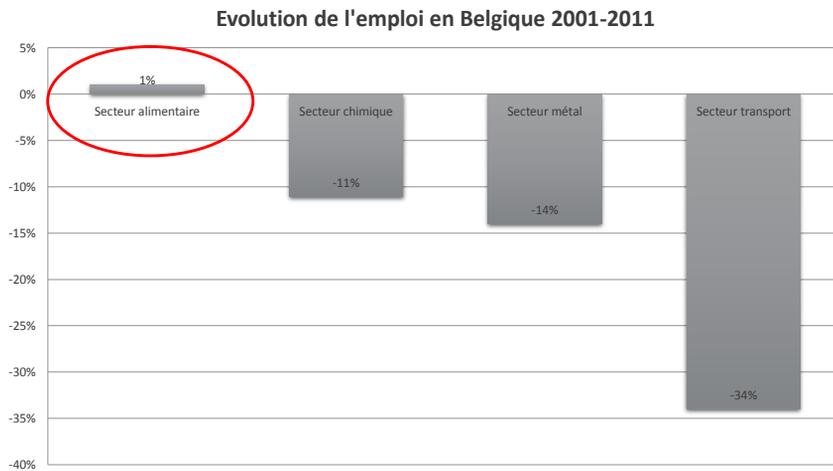
Fortes exportations aux Etats-Unis et Chine



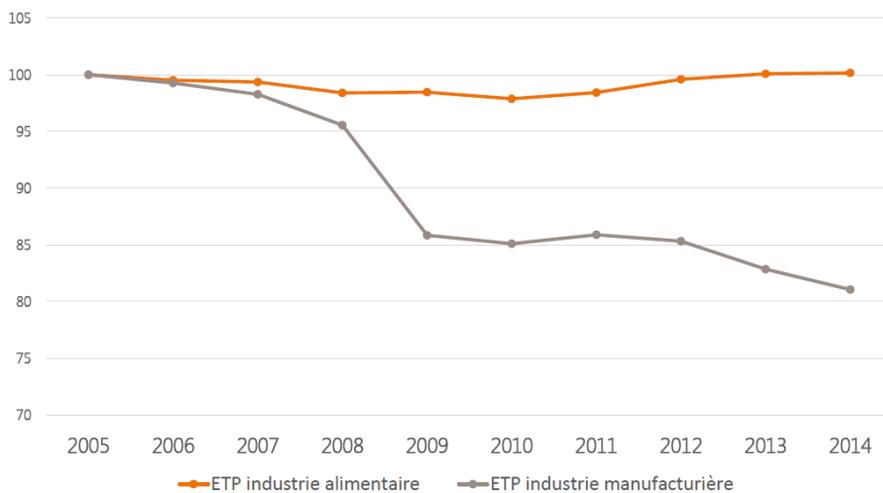
L'emploi dans l'industrie alimentaire



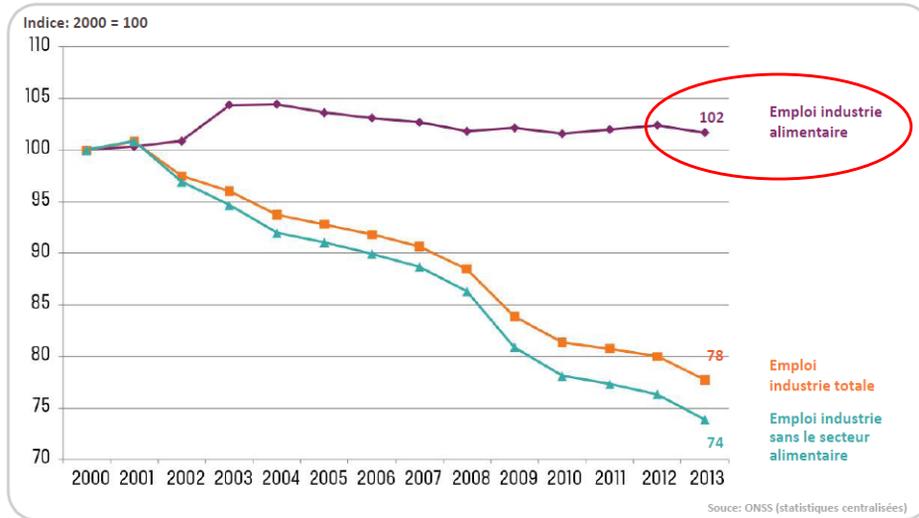
L'industrie alimentaire : un emploi stable et durable



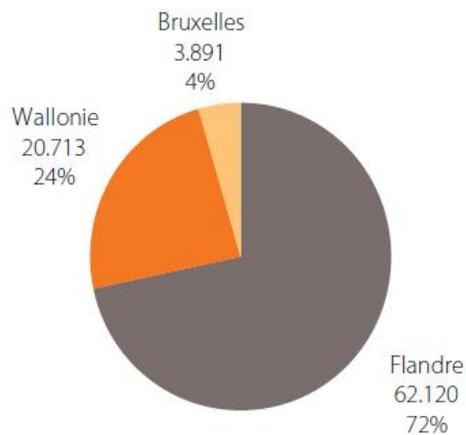
Emploi industrie alimentaire : pilier de l'emploi industriel



Emploi industrie alimentaire + 2% depuis 2000 Pilier de l'emploi industriel



Répartition du nombre de travailleurs par région → 24% en Wallonie



Source : ONSS (statistiques décentralisées)

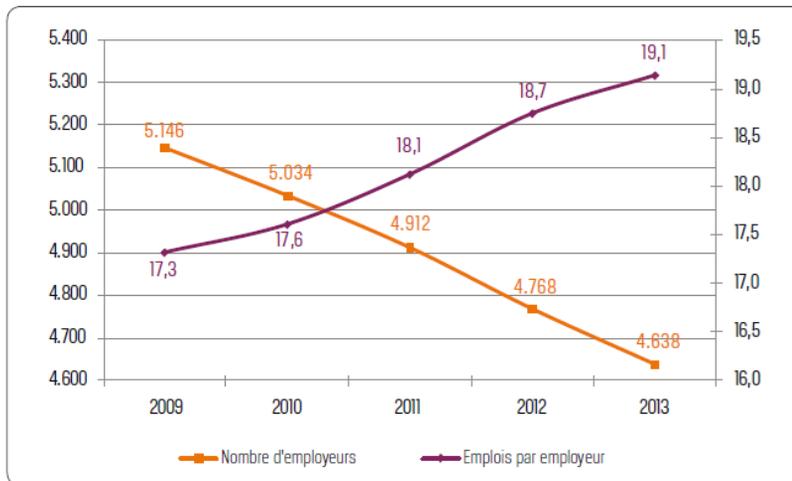


Dans la région

- Brabant Wallon :
83% des entreprises – de 20 travailleurs
17% + de 20 travailleurs
- Brabant Wallon + Bruxelles + Brabant Flamand
80% de – de 20 travailleurs
20% de + de 20 travailleurs
(dont 10% de + de 100 travailleurs)



Evolution du nombre d'employeurs et la taille moyenne des entreprises (2009-2013)



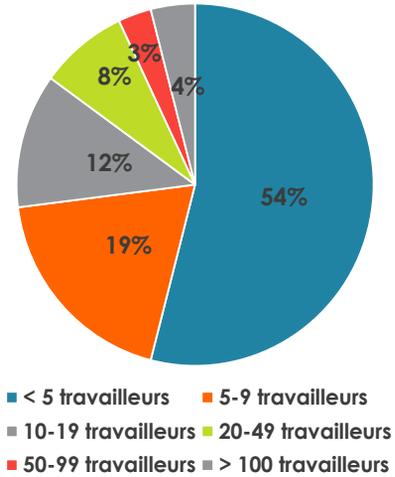
Source: ONSS (statistiques centralisées)



Répartition des employeurs selon la taille (2016)

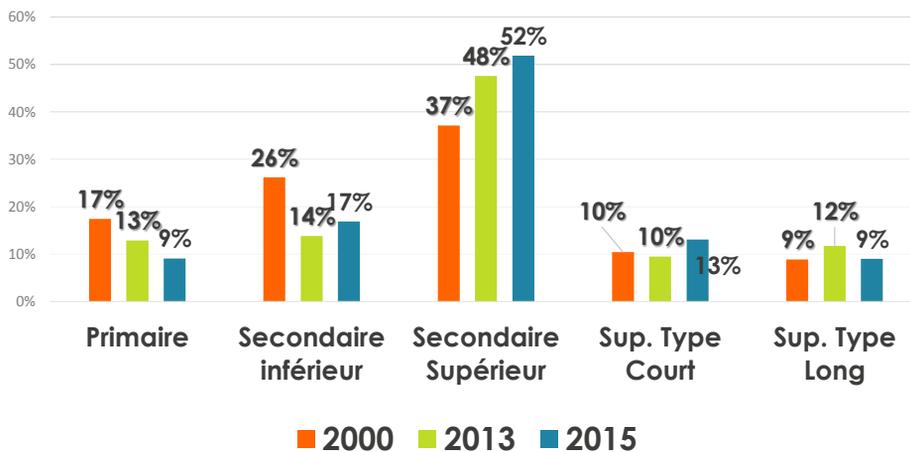
En 2016, le secteur était composé de 4359 entreprises

Elles occupent en moyenne 20,4 emplois par entreprise



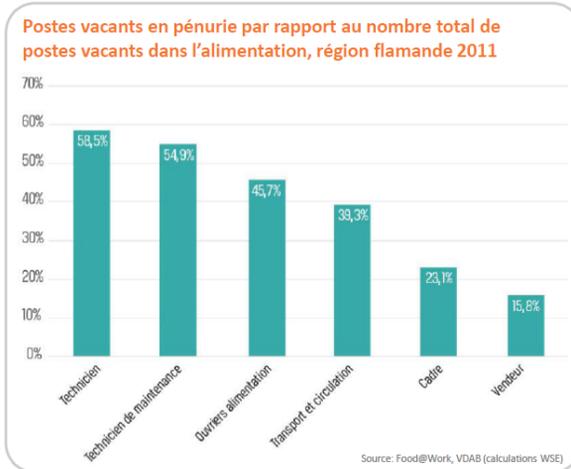
▲ L I M E N T ●

Niveau de qualification en 2000, 2013, 2015



▲ L I M E N T ●

Beaucoup de métiers en pénurie dans l'industrie alimentaire



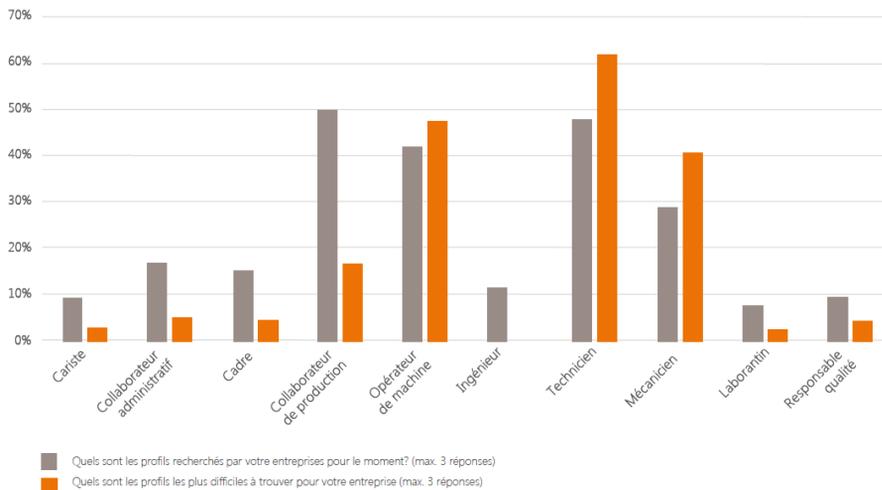
Main-d'œuvre vieillissante

Pénurie structurelle dans certains métiers

Besoin annuel de 10.000 nouveaux emplois en Belgique

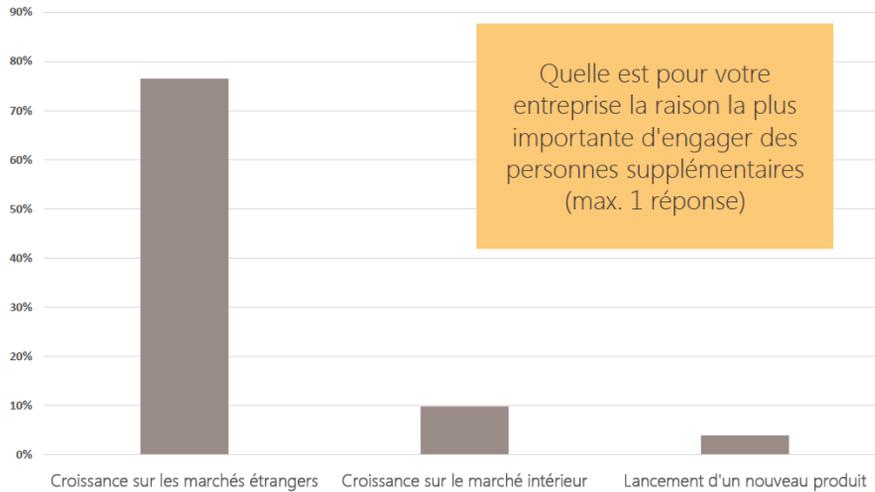


Les profils recherchés sont difficilement disponibles



L'emploi dans le secteur

Croissance des exportations: La raison principale pour engager



Les salaires minimums dans le secteur IA (2017)

Le salaire minimum : entre 12,02 € et 13,42 €

Sous-secteur	6 premiers mois	Après 6 mois
Meuneries	13,63	14,07
Pâtes alimentaires	12,70	13,13
Petites boulangeries/pâtisseries - de 10 trav.		12,26 (1)
Petites boulangeries/pâtisseries 10 - 20 trav.		12,43 (1)
Grandes boulang/pâtisseries	12,07	12,43
Glucose	12,81	13,23
Biscuiteries	12,63	13,03
Biscotteries	12,49	12,91
Pâtisseries industrielles	12,49	12,91
Sucreries	13,42	13,86
Levure / distilleries	13,39	13,85
Candiseries	13,42	13,86
Brasseries	13,37	13,83
Malteries	13,42	13,86
Eaux de boisson / Limonades	13,33	13,79
Autres boissons	13,25	13,72
Légumes	11,54	11,71
Confiture	12,69	13,12
Conserves de viande	13,40	13,84
Abattoirs	12,86	13,30



Un secteur qui recrute chaque année ...

- +/- 2.400 engagements par an en Wallonie
- Soit 11 personnes par jour ouvrable
- Les métiers les plus recherchés sont liés à la production de denrées alimentaires:
 - Opérateur de production en industrie alimentaire
 - Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire
- Au 02/2018:
 - 603 offres d'emploi disponibles dans le secteur via le Forem
 - 44 offres d'emploi disponibles dans le secteur via VDAB



The screenshot shows the FOOD@WORK website interface. At the top, there is a navigation menu with items: OFFRES D'EMPLOI, LOGO, FOOD@WORK LIVE, L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE EN CHIFFRES, EN IMAGES, SUR CARTE (circled in red), and VIDÉOS MÉTIERS. Below the menu is a large image of workers in a food processing plant. The main content area is titled 'Offres d'emploi' and includes a section for 'L'industrie alimentaire en Belgique est un employeur stable' and 'Offres d'emploi via Le Forem'. A table lists job offers with columns for 'Entreprise', 'Fonction', and 'Localité'. On the right side, there is a 'Tweets' section showing recent tweets from the account.

Entreprise	Fonction	Localité	
Dessert Factory	Responsable de production	Villers-le-Bouillet	Plus d'info
SYNACO	Account Manager	4000 LIEGE	Plus d'info



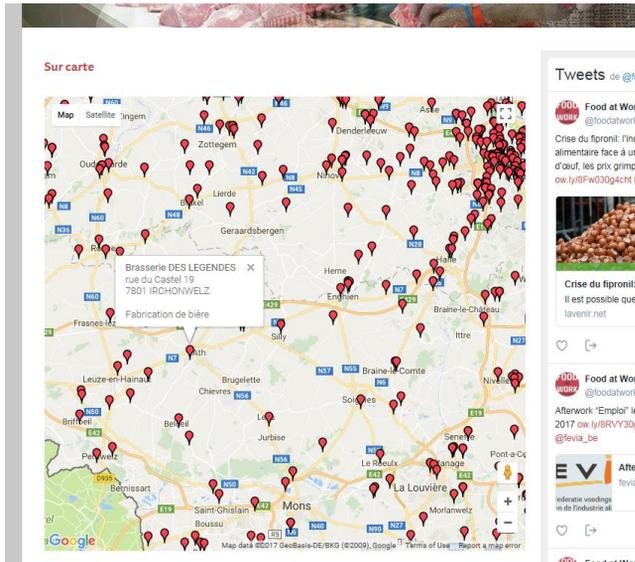


Tableau comparatif des métiers liés à la production de denrées alimentaires

	Personnel de type artisanal	Personnel des industries alimentaires (de process)			
Cadres	Agent de fabrication du secteur alimentaire	Opérateur de production (Ex-Assistant opérateur de production en industrie alimentaire / ouvrier de production alimentaire)	Conducteur de ligne (opérateur de production) en industrie alimentaire	Opérateur de fabrication alimentaire	Pilote des installations en industrie alimentaire (Ex-Opérateur process)
Type entreprise	Entreprise artisanale Fabrication manuelle (appareillage peu ou pas automatisé)	Usine de production Fabrication et conditionnement automatisés (Lignes automatisées)			
Outil de travail		Travaille directement sur la ligne (proche de la machine)			Travaille à partir d'une salle de commande centralisée (tableaux synoptiques, écrans vidéo, consoles et moniteurs informatiques)
Activités clés	Epluche, hache, mélange, cuit ... à l'aide d'appareils / d'outils pas ou peu automatisés. Il / Elle travaille manuellement.	Travail répétitif à un poste fixe, sous la responsabilité d'un OP. Pas de réglage de la machine. Assure l'alimentation en matière première / emballage et l'évacuation des produits de la ligne. Met des produits en barquette.	Assure la conduite et la surveillance d'une ou plusieurs machines. Régle la ou les machines. (ex. peut effectuer des changements de format sur la machine)	Garanti la recette, la formulation et le produit au niveau de sa conformité, de son goût, de sa saveur, de son aspect visuel, de sa qualité en le goûtant, en contrôlant la température, en prélevant des échantillons, en adaptant les paramètres de fabrication, etc.	Programme, surveille et pilote une ou plusieurs lignes (une installation). Surveille les paramètres et les ajuste si nécessaire.
En cas de panne ?	Pas d'intervention technique		Il/Elle doit effectuer des interventions simples de premier niveau. Il/Elle fait appel à l'équipe maintenance en cas d'intervention plus complexe.	Rédige un rapport de garde signalant les données, anomalies constatées, interventions ... mais n'intervient pas.	
Connaissances	Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (Autocontrôle, HACCP)				
Compétences / Diplômes	Pas de diplôme ou de compétences techniques requis		Diplôme ou compétences techniques le plus souvent requis dans les offres : 6 ^{ème} secondaire mécanique, électromécanique (possibilité de se positionner sur le métier si niveau 4 ^{ème} secondaire)	Diplôme requis : CESS technique / professionnel au niveau hôtellerie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacier, boucherie, charcuterie, cuisine, etc. Orientation produit, formulation, recette.	Diplôme ou compétences techniques le plus souvent requis dans les offres : Bachelier (ex-A1), CESS ou 7 ^{ème} TO ou Prof mécanique / électromécanique
Expérience / Formation	Parfois expérience ou formation dans un métier de bouche attendu.	La formation professionnelle d'assistant opérateur de production alimentaire peut être un plus.	Formation professionnelle d'opérateur de production alimentaire	Expérience souhaitée	Expérience souhaitée Formation professionnelle d'opérateur process (en projet / développement)



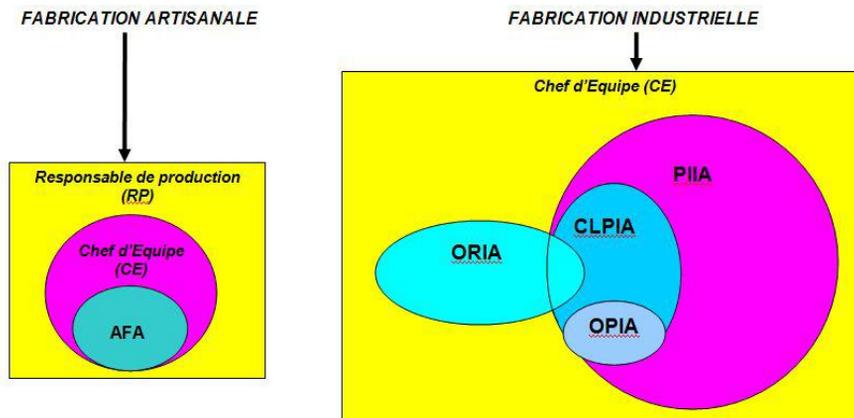
Les appellations des métiers de la production (hors boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, viande)

- Artisanal
 - Agent de fabrication (AFA)

- Industriel
 - Opérateur de production en industrie alimentaire (OPIA)
 - Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire (CLPIA)
 - Pilote des installations en industrie alimentaire (PIIA)
 - Opérateur recettes en industrie alimentaire (ORIA)



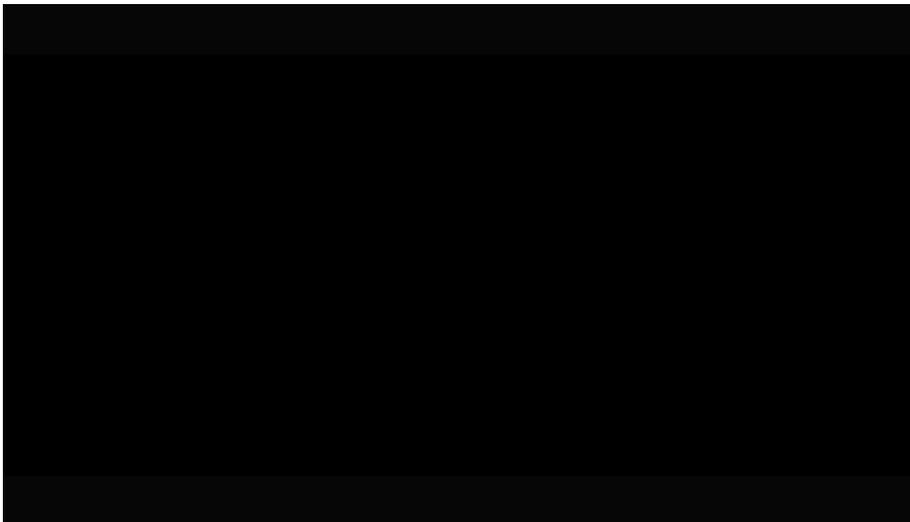
Représentation graphique des métiers



AFA



AFA en vidéo



- **Travaille manuellement** dans un contexte de production artisanale sous la responsabilité d'un responsable
- **Prépare, transforme** les matières premières, **assemble** puis **conditionne** les produits à l'aide d'appareils / d'outils pas ou peu automatisés
- **Suit la recette** et **garantit le produit** au niveau de sa conformité, de son goût, de sa saveur, de son aspect visuel, de sa qualité en le goûtant, en contrôlant la température, en prélevant des échantillons, en adaptant les paramètres de fabrication à l'aide d'appareils / d'outils pas ou peu automatisés
- **Effectue, à son niveau, le contrôle** de son travail, des matières premières, des emballages et des produits en cours de production afin de déceler les anomalies

▲ L I M E N T ●

OPIA



▲ L I M E N T ●

- **Travaille à un poste fixe** sous la responsabilité d'un conducteur de ligne, dans un environnement de production industrielle
- **Assure l'approvisionnement** en matières premières et en emballages
- **Assure l'évacuation** des produits en fin de ligne
- **Participe à la surveillance d'une ou de plusieurs machines** qui transforment ou traitent les matières premières et qui conditionnent les produits alimentaires finis, **sans effectuer ni réglage de machine ni d'intervention technique** en cas de panne



CLPIA



- **Travaille sous la direction d'un supérieur hiérarchique** (responsable de production, chef d'atelier, chef d'équipe)
- **Assure la conduite d'un procédé de production au sein d'équipes** composées de personnes ayant des qualifications diverses
- **Assure la surveillance, la maintenance jusqu'au niveau 2** (dépannage par échange standard (ex: fusibles) et opérations de maintenance préventive simples (ex: graissage))



PIAA



- Travaille dans une **salle de commande centralisée** (tableaux synoptiques, écrans vidéo, consoles et moniteurs informatiques)
- **Programme**, surveille et pilote une ou plusieurs lignes (une installation) automatisées
- Surveille les **paramètres** et les **ajuste** si nécessaire
- Travaille dans un environnement de production alimentaire industrielle



ORIA



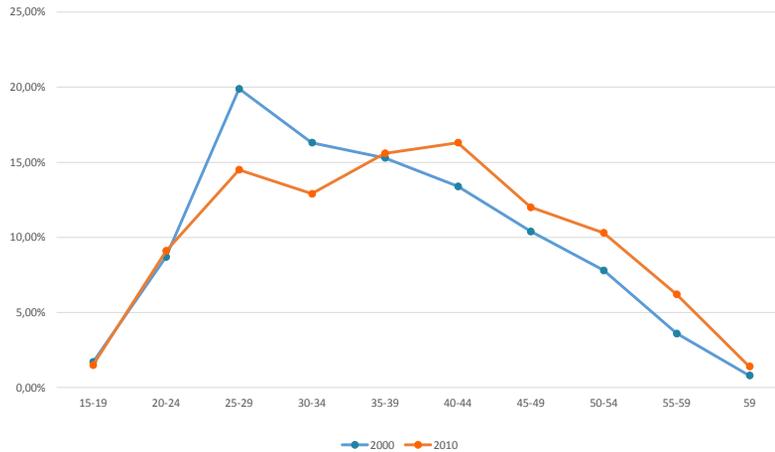
- **Prépare les ingrédients** nécessaires à la fabrication de sa recette dans un contexte de production industrielle sous la responsabilité d'un chef d'équipe ou d'un responsable de production
- Intervient en début du processus de fabrication
- **Assure le transfert de ses produits** vers d'autres postes de production, d'assemblage, de conditionnement
- **Transforme** les matières premières **sur base d'une recette** à l'aide d'appareils/d'outils automatisés
- **Garantit le produit** au niveau de sa conformité, de son goût, de sa saveur, de son aspect visuel, de sa qualité en contrôlant la température, en prélevant des échantillons, **en adaptant les paramètres** de fabrication à l'aide d'appareils/d'outils automatisés
- **Effectue, à son niveau, le contrôle** de son travail, des matières premières, des produits (pâte, sauce béchamel, sauce bolognaise ...) en cours de fabrication afin de déceler les anomalies pouvant donner lieu à des défauts sur ce qu'il fabrique



Notre challenge principal



Pyramide des âges dans l'industrie alimentaire : une population vieillissante



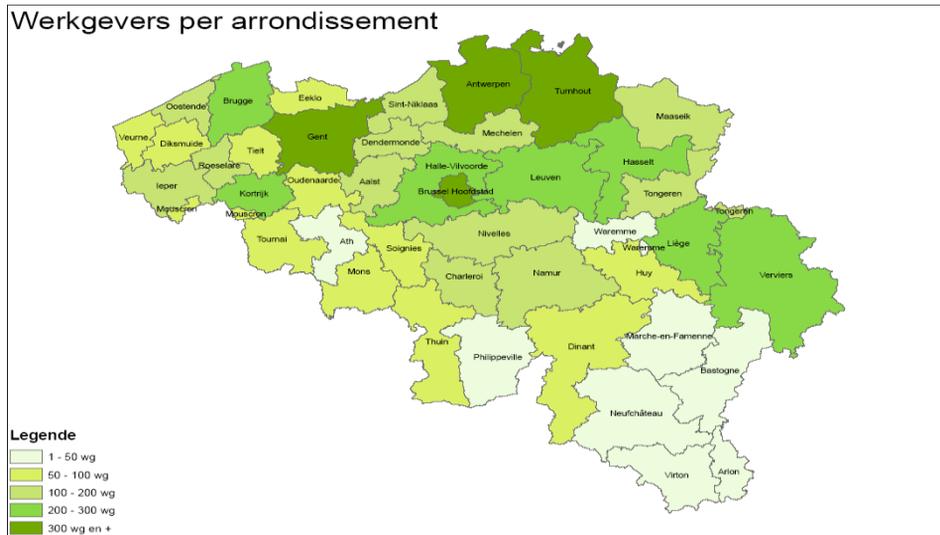
ALIMENTO

L'industrie alimentaire en Wallonie

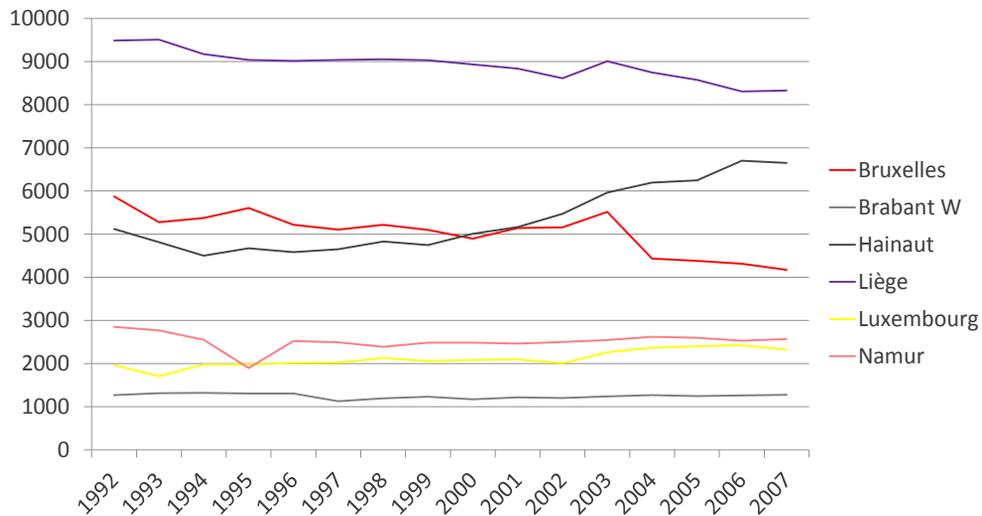


ALIMENTO

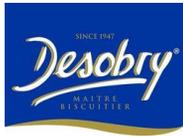
Le nombre d'employeurs dans le secteur par arrondissement



Emploi par province



Quelques entreprises en province du Hainaut



vandemoortele



Quelques entreprises en provinces Namur - Luxembourg

FERRERO



Puratos
Reliable partners in innovation



Trappistes
Rochefort



Bière brassée et soumise à l'abbaye de Rochefort par les Pères Trappistes.



terbeke
driven by the zeal for your everyday meal

Mondelēz
International



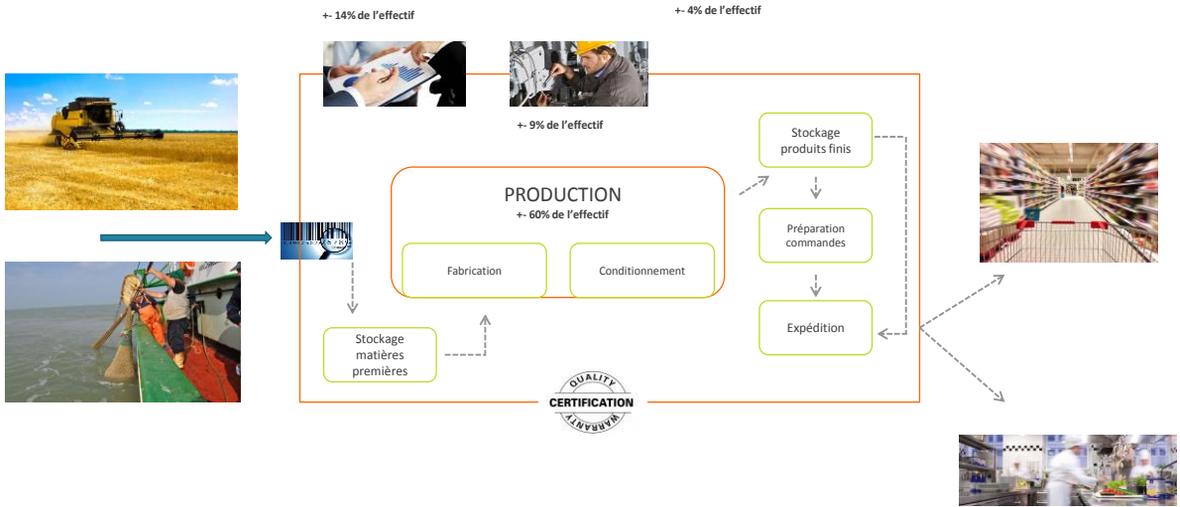
Quelques entreprises en province de Liège



Brabant Wallon, Bruxelles, Brabant Flamand



Une entreprise de l'industrie alimentaire



Merci de votre écoute !
Questions ?

www.alimento.be

The screenshot shows the Alimento website interface. At the top, there are navigation links: 'SUR ALIMENTO', 'EQUIPE', 'CONTACT', 'CHERCHER UNE FORMATION', and 'QUE DEVRYONS-NOUS FAIRE POUR VOUS?'. The main content area features a section titled 'Alimento au service de l'industrie alimentaire' with a sub-header 'Populaire sur Alimento.be'. Below this, there are two columns of services:

- Travailleurs**: Pour les travailleurs de l'industrie alimentaire qui travaillent dans les commissions paritaires 118 et 220. Services include: FORMATION, CARRIÈRE DE QUALITÉ, OUTILS, OUVRIERS AVANTAGES FINANCIERS, EMPLOYÉS AVANTAGES FINANCIERS, OUVRIERS BOULANGERS AVANTAGES FINANCIERS, and NEWS.
- Entreprises alimentaires**: Pour les entreprises de l'industrie alimentaire qui emploient du personnel dans des commissions paritaires 118 et 220. Services include: CONSEIL EN PERSONNEL ET EN ORGANISATION, FORMATION, OUTILS, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE & QUALITÉ, INTERVENTIONS FONDS SOCIAL, PENSION COMPLÉMENTAIRE, and NEWS.

