



BASSIN EFE

INSTANCE BASSIN ■ ENSEIGNEMENT QUALIFIANT • FORMATION • EMPLOI

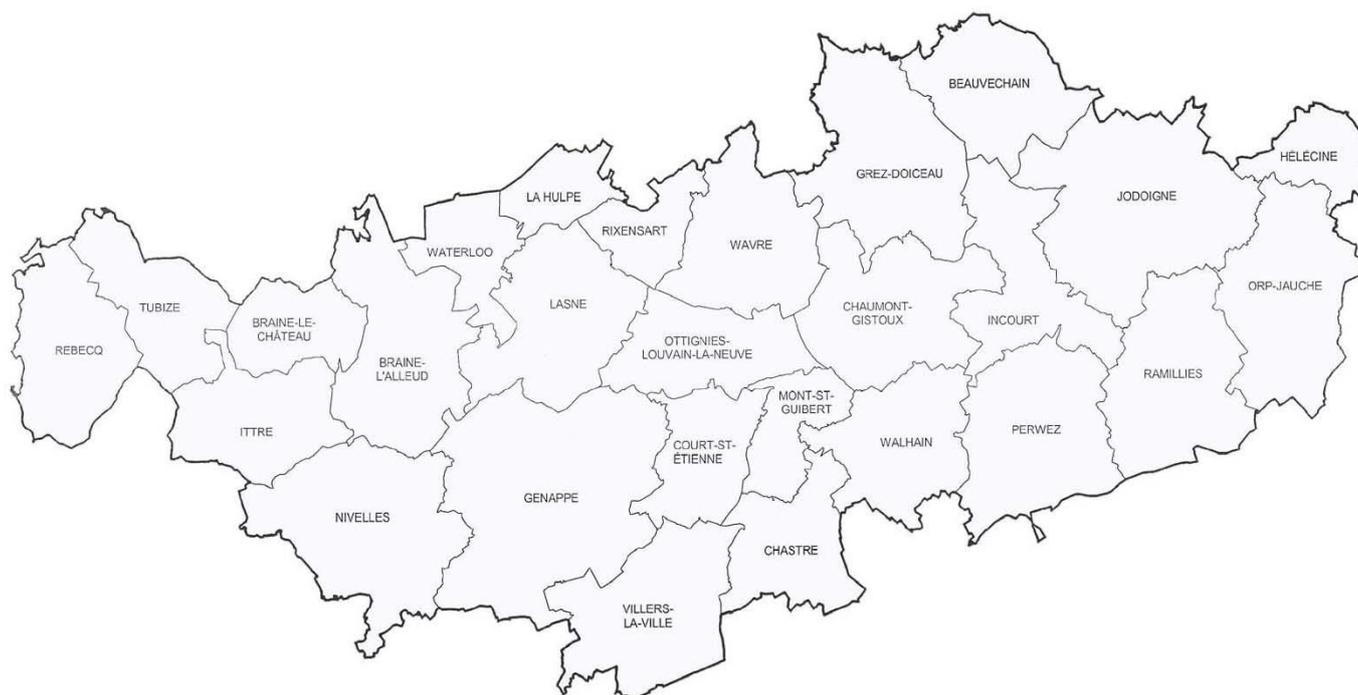
BRABANT WALLON



Analyse du secteur de l'industrie alimentaire

2017

Bassin du Brabant wallon



INSTANCE BASSIN ENSEIGNEMENT QUALIFIANT – FORMATION – EMPLOI

Table des matières

1.	Contour du secteur	3
2.	Le marché du travail	4
2.1.	Emploi salarié et indice de spécialisation	4
2.2.	Les indépendants.....	6
2.3.	Les entreprises.....	8
3.	Caractéristiques et enjeux du secteur	9
3.1.	Les évolutions réglementaires.....	9
3.2.	Les évolutions technologiques	9
3.3.	Evolutions économiques	10
3.4.	Evolutions sociétales	10
3.5.	Caractéristiques diverses.....	10
4.	Opportunités et demandes d'emploi	11
4.1.	Les métiers de l'alimentation	11
	Difficultés de recrutement pour l'opérateur de production et le conducteur de ligne.....	13
	Difficulté de recrutement pour le boulanger-pâtissier	13
4.2.	Les métiers de l'industrie	14
4.3.	Autres métiers	14
5.	Offres d'enseignement et de formation spécifique au secteur	16
5.1.	Enseignement obligatoire	16
5.2.	IFAPME	18
	Offre de formation	18
	Inscriptions	18
	Certifiés et diplômés.....	19
5.3.	Formation Forem.....	19
5.4.	CISP	19
5.5.	Promotion sociale.....	19
5.6.	CFISPA.....	20
5.7.	Centre de compétence et Centre de technologie avancée.....	20
6.	SFMQ et validation des compétences	20
6.1.	SFMQ.....	20
6.2.	Validation des compétences	21
7.	Organismes relatifs à l'industrie alimentaire	22

Annexe 1 : Données relatives aux métiers demandés par le secteur alimentaire..... 24

Annexe 2 : Composition de la grappe métiers S.F.M.Q. – Production de denrées alimentaires..... 25

En 2016, l'IBEFE du Brabant wallon a commencé l'analyse de l'emploi, de l'offre de formation et d'enseignement qualifiant pour les métiers de l'industrie. Elle s'est penchée plus particulièrement sur les métiers relatifs à la maintenance industrielle (chaînes de montage, installations, machines de production), à l'installation électrique, à l'usinage (métal) et aux métiers du froid. Au-delà de ces domaines, le travail a repris certaines informations relatives aux métiers considérés comme prioritaires en 2015 par l'IBEFE du Brabant wallon dont le mécanicien automobile ou de poids lourd et le monteur de pneus.

Dans la continuité de ses travaux, l'IBEFE a approfondi son travail par un focus sur l'industrie alimentaire. Elle a rencontré Alimento le 31 mars 2017. Elle organise une visite de l'entreprise « Les Notes de mon jardin » le 27 octobre 2017, ainsi qu'une visite des Centres de compétences Formalim et Epicuris le 20 novembre 2017.

Cette note n'a pas la vocation d'analyser en profondeur le secteur de l'industrie alimentaire mais de synthétiser les informations récoltées suite à nos lectures et lors de notre rencontre avec Alimento.

1. Contour du secteur

L'industrie alimentaire est le deuxième maillon de la chaîne alimentaire après l'agriculture. Elle s'occupe de la transformation des produits soit de façon artisanale, soit industrielle, soit un mixte des deux.

« L'industrie alimentaire comprend la transformation des produits de la culture, de la sylviculture et de la pêche en aliments pour l'homme ou l'animal. La division en sous-secteurs est organisée selon les activités reliées à différents types de produits. On retrouve neuf grands sous-secteurs :

- la transformation et conservation de la viande ainsi que la préparation de produits à base de viande – la transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
- la transformation et conservation de fruits et légumes
- la fabrication d'huiles et de graisses végétales et animales
- la fabrication de produits laitiers (lait, fromage, beurre, etc.)
- le travail des grains (production de farine, semoules, riz, etc.) et la fabrication de produits amyliques (fabrication de gluten, de glucose, de sirop, etc.)
- la fabrication de produits de boulangerie pâtisserie (production industrielle et artisanale), de biscuits et de pâtes alimentaires (nouilles, semoule de couscous, etc.)
- la fabrication d'autres produits alimentaires qui comprend, entre autres, la fabrication de sucre, cacao, chocolat, confiserie, thé, café, condiments et assaisonnements ainsi que la fabrication de plats préparés, de potages et d'aliments diététiques
- la fabrication d'aliments pour animaux de ferme et de compagnie.

- la fabrication de boissons (boissons alcooliques distillées, production de vins, bières, eaux minérales, boissons rafraîchissantes, etc.) et la fabrication de produits à base de tabac fait également partie du secteur de l'industrie alimentaire. »¹

Les principales commissions paritaires liées au secteur sont les

- 118 Commission paritaire de l'industrie alimentaire,
- 133 Commission paritaire de l'industrie des tabacs,
- 220 Commission paritaire pour les employés de l'industrie alimentaire.

2. Le marché du travail

2.1. Emploi salarié et indice de spécialisation

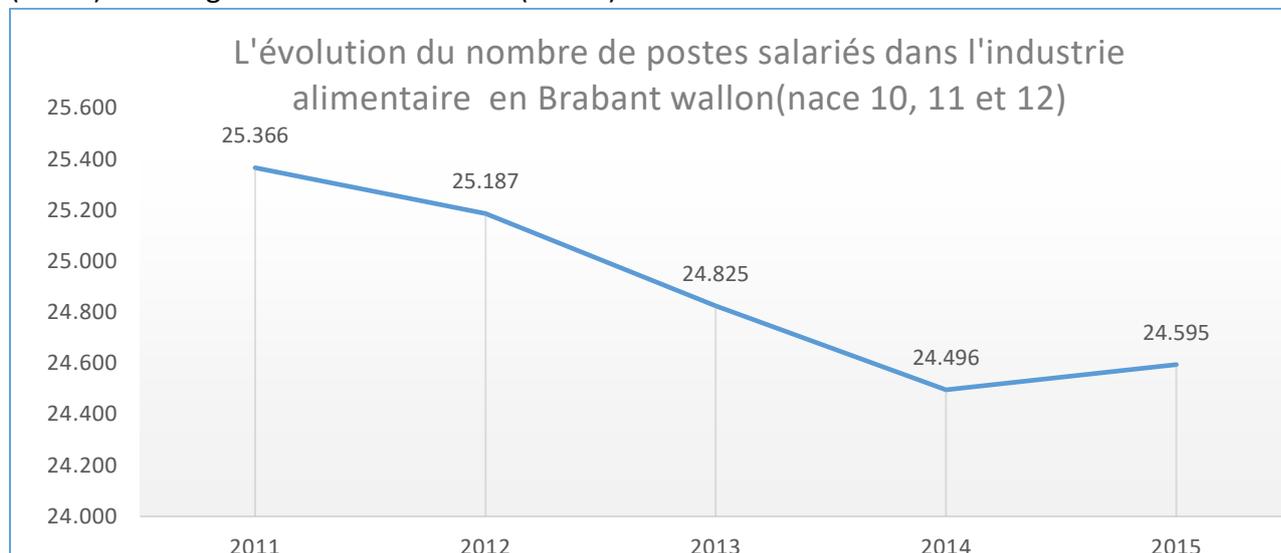
Le Brabant wallon n'est pas spécialisé dans l'industrie alimentaire. Toutefois, il est spécialisé dans quatre « sous-secteurs » de l'industrie alimentaire, dont la fabrication de plats préparés avec 191 postes dans le bassin².

Nombre de postes de travail salarié au 30 juin 2015 par secteur d'activité, indice de spécialisation				
Bassin du Brabant Wallon				
Source : ONSS, statistique décentralisée ; calculs : IWEPS				
Secteurs d'activité, NaceBel 2 chiffres		Postes dans le bassin	Postes en Wallonie	Indice de spécialisation par rapport à la Wallonie
10	Industries alimentaires	1.031	18.329	46
11	Fabrication de boissons	144	2.279	51
12	Fabrication de produits à base de tabac	29	71	333
Secteurs d'activité avec un indice de spécialisation élevé, NaceBel 4 chiffres		Postes dans le bassin	Postes en Wallonie	Indice de spécialisation par rapport à la Wallonie
10.85	Fabrication de plats préparés	191	441	353
12.00	Fabrication de produits à base de tabac	29	71	333
10.84	Fabrication de condiments et d'assaisonnements	49	202	198
10.52	Fabrication de glaces de consommation	18	82	179

¹ Plateforme Horizons emploi, « Secteurs d'activités « Industrie alimentaire (4) », www.leforem.be, p.2, page consultée en juin 2017

² L'indice de spécialisation est de 353. L'indice de spécialisation est le rapport entre le nombre de postes dans le secteur d'activité en Brabant wallon divisé par le nombre de poste en Brabant wallon, et le nombre de postes dans le secteur d'activité en Wallonie sur le nombre de poste en Wallonie. Si l'indice est supérieur à 100, la zone géographique concernée est spécialisée dans le secteur d'activité.

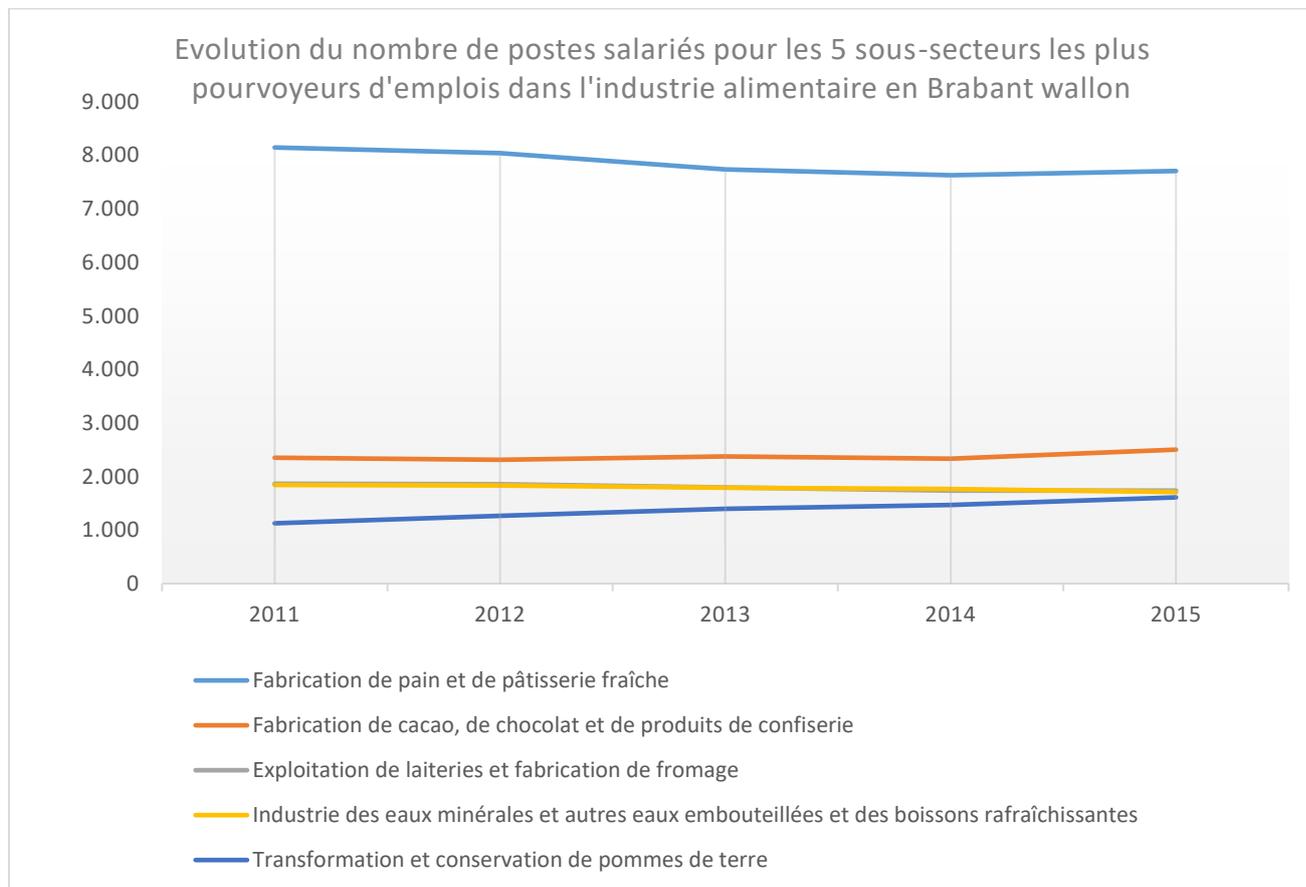
De manière générale, le nombre de postes salariés a légèrement diminué entre 2011 et 2014 (-3.4%) et a stagné entre 2014 et 2015 (+0.4%).



Source : ONSS, statistique décentralisée

En Brabant wallon, le sous-secteur le plus pourvoyeur d'emplois est la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche (7.706 postes salariés). Il suit la tendance générale du secteur de l'industrie : le nombre de postes a légèrement diminué entre 2011 et 2014 (-5.4%) et a stagné entre 2014 et 2015 (+0.1%).

Le nombre de postes reste globalement stable : selon le sous-secteur, il diminue ou augmente légèrement.



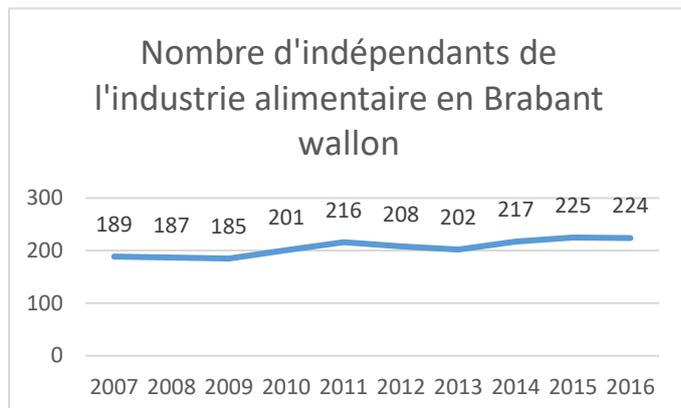
Source : ONSS, statistique décentralisée

2.2. Les indépendants³

De manière globale, le nombre d'indépendants dans le secteur de l'industrie alimentaire a très légèrement diminué (-5,7%) ces dix dernières années en Wallonie⁴. En Brabant wallon, l'évolution est toute autre : on y observe une augmentation de 18,5% entre 2007 et 2016.

³ Les indépendants sont localisés selon leur lieu de domicile et non selon le lieu d'exploitation. Les indépendants localisés dans le bassin n'y exerce pas nécessairement leur activité professionnelle et des indépendants d'autres bassins peuvent exercer leurs activités en Brabant wallon.

⁴ 2695 en 2007, 2542 en 2016.

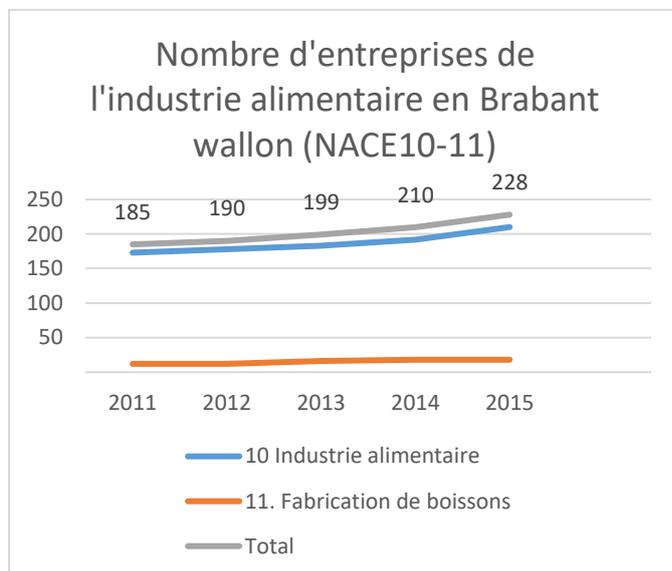


Source : INASTI, calculs IBEFE BW

En Wallonie, la majeure partie des indépendants du secteur alimentaire est issue de la NACE 107 (Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires) suivie, loin derrière, par la NACE 101 (Transformation et conservation de la viande ; préparation de produits à base de viande)⁵.

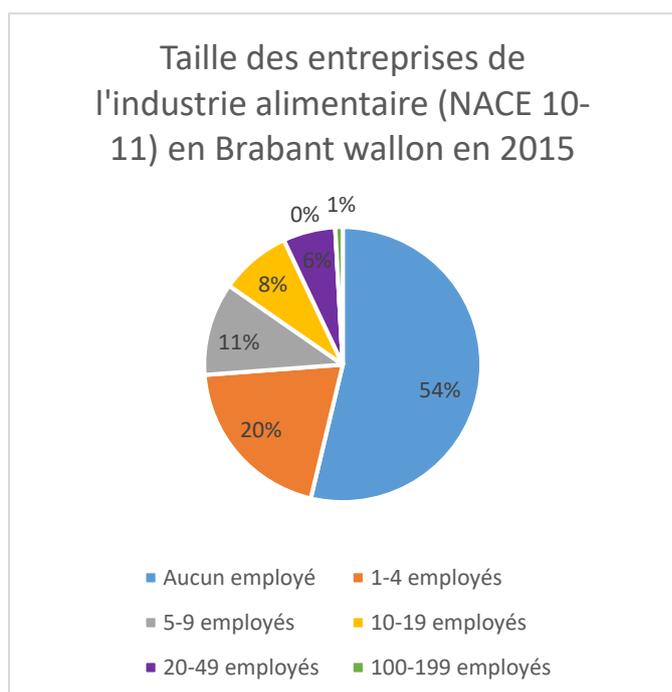
⁵ Plateforme Horizons emploi, « Secteurs d'activités « Industrie alimentaire (4) », www.leforem.be, p.2, page consultée en juin 2017

2.3. Les entreprises



Le nombre d'entreprises de l'industrie alimentaire en Brabant wallon⁶ a augmenté entre 2011 et 2015 (+23,2%). Cette tendance ne suit pas celle de la Wallonie, qui connaît une stagnation du nombre d'entreprises (+1.8%).

Notons qu'il n'y a pas d'entreprise dont le siège central est en Brabant wallon pour le sous-secteur « Fabrication de produits à base de tabac » (NACE12), même si l'on y observe des postes qui s'y affèrent⁷.



En Wallonie, le secteur est composé essentiellement de TPE et PME. Cette tendance se confirme en Brabant wallon : plus de la moitié sont des entreprises sans travailleur, 85% ont moins de 10 travailleurs.

Quatre entreprises du secteur se trouvent dans le « Top 100 des entreprises du Brabant wallon au niveau de l'emploi localisé dans la province »⁸ :

- Mamma Lucia SA (fabrication de plats préparés – lasagnes – pâtes fraîches) avec 160 employés,
- Délifrance Belgium SA (boulangerie industrielle – produits de boulangerie française, frais et surgelés) avec 126

employés

- Bel Belgium SA (production et négoce de produits laitiers) avec 102 employés
- Orangina Schweppes Belgium SA (industrie de boissons rafraichissantes) avec 96 employés.

⁶ Assujettis actifs à la TVA dont le siège social est en Brabant wallon

⁷ Cf. supra p.4

⁸ Fondation Economique et Sociale du Brabant wallon, « Le Brabant wallon en chiffres », édition 2017

3. Caractéristiques et enjeux du secteur

3.1. Les évolutions réglementaires

« La qualité est une préoccupation majeure et récurrente qui reste toujours au cœur des inquiétudes des consommateurs. Le terme de qualité pour les produits alimentaires regroupe différentes composantes : qualité nutritionnelle, sanitaire et organoleptique (goût). Le secteur de l'industrie alimentaire doit donc agir sur ces trois dimensions.

À la suite des crises qui ont touché le secteur alimentaire comme la « vache folle », « la fièvre aphteuse », etc., la sécurité alimentaire est devenue un enjeu primordial pour assurer aux consommateurs des produits de qualité.

Les entreprises du secteur doivent satisfaire aux nombreuses et fréquentes nouvelles réglementations, imposées notamment par l'Union européenne, en matière de traçabilité. Celle-ci porte tant sur la qualité que la conservation, l'hygiène et la sécurité.

Par ailleurs, la multiplication des normes que rencontre le domaine embrasse d'autres aspects : audit social, fiscal, labellisation... De même, ces différentes normes ne sont pas nécessairement uniformes. Par conséquent, la mise aux normes, les investissements entraînés, le coût du personnel, les faibles marges bénéficiaires peuvent freiner la création d'activités. »⁹

3.2. Les évolutions technologiques

« Au niveau **technologique**, les enjeux du secteur tournent autour de trois axes principaux : renforcer la R&D, intégrer les nouveaux procédés de production ; répondre aux défis de la numérisation.

- La recherche et le Développement (R&D). L'innovation dans le secteur est une quasi obligation en vue de se maintenir et de grandir. Ces innovations concernent aussi bien des processus de transformation alimentaire qui tentent à utiliser davantage de micro-organismes (champignons, micro-algues) naturels comme adjuvants fonctionnels, de produits finis, de diversification de la gamme, d'amélioration de l'emballage en vue d'augmenter la durabilité du produit ou son design.
- Les nouveaux procédés de production. Le secteur doit veiller à améliorer les procédés de fabrication ; la gestion des chaînes ; les processus pour garder les produits frais plus longtemps. »¹⁰

Le secteur alimentaire est de plus en plus automatisé, les équipements deviennent de plus en plus complexes et pointus. Toutefois, cette automatisation touche davantage certaines branches d'activités que d'autres. Par exemple, elle touche peu celle de la viande, où les nouveaux procédés se traduisent plutôt par une segmentation des

⁹ Plateforme Horizons emploi, « Secteurs d'activités « Industrie alimentaire (4) », www.leforem.be, p.2, page consultée en juin 2017

¹⁰ Idem, p.3

tâches : les compétences complètes du métier du boucher sont réparties sur plusieurs travailleurs, qui sont assignées à des postes précis.

- « Le défi de la numérisation impacte toute la chaîne de l'alimentaire de la gestion des stocks à la gestion de la distribution. »¹¹

3.3. Evolutions économiques

- Les entreprises doivent s'adapter à l'augmentation du prix de l'énergie et la fluctuation des prix des matières premières.
- Les entreprises industrielles produisent de moins en moins de gros volumes. Les consommateurs recherchent des produits moins standardisés, davantage diversifiés.
- Le secteur de l'industrie alimentaire est peu touché par la vague de délocalisation que connaît l'ensemble du secteur industriel car il travaille avec des produits locaux et une nouvelle tendance des circuits courts apparaît.
- L'expansion démographique mondiale place également le secteur devant les défis en matière de production et de productivité.

3.4. Evolutions sociétales

« Au niveau sociétal, on observe une dichotomisation des habitudes alimentaires entre, d'une part, des consommateurs qui veulent le produit le moins cher possible (la part de l'alimentation dans le budget des ménages est en constante diminution) et des consommateurs soucieux de certaines qualités alimentaires (bio, circuit court, respectant certaines intolérances alimentaires...) et en demande de produits moins standardisés. Notons également l'émergence déjà attestée des alicaments, produits alimentaires avec des vertus en matière de santé. »¹²

Soulignons aussi que « le consommateur est moins lié à un magasin, un restaurant, à une marque qu'auparavant ».

Une frange de la population (20-35ans) devient « iconoclaste ». Elle veut tout savoir d'un produit (ingrédient, méthode de fabrication, etc.). Cette transparence nécessite une manière très claire de communiquer vers le consommateur.

3.5. Caractéristiques diverses

- La production de certaines entreprises varie en cours d'année car elle dépend, entre autres, du rythme des saisons (productions agricoles/fruitières) ou d'évènements culturels (par exemple, les fêtes religieuses ou laïques). Certaines entreprises adaptent leur offre de produits selon la période de l'année, par exemple, elles proposeront des produits à base de légumes de saison. D'autres augmenteront leur production à

¹¹ Ibidem

¹² Idem p.2-3

certaines périodes de l'année. D'ailleurs, on remarque une utilisation du travail intérimaire renforcée dans certains domaines d'activités lors des périodes de pic.

- Le secteur souffre d'une image négative dû à la pénibilité du travail à la chaîne doublée de conditions strictes d'hygiène et de respect des procédures.

4. Opportunités et demandes d'emploi¹³

L'industrie alimentaire recherche, d'une part, des métiers spécifiques à son secteur, d'autre part, un panel de métiers de l'industrie au sens large, du transport et logistique, de la vente, ou encore administratifs.

Cependant, le secteur est composé de nombreuses TPE et toutes les entreprises n'engagent pas tous les profils repris ci-dessous.

4.1. Les métiers de l'alimentation

Les métiers les plus recherchés en Brabant wallon spécifique à l'alimentaire sont ceux de boulanger (96 offres recensées par le Forem¹⁴), de boucher (55 offres), d'opérateur de production en industrie alimentaire¹⁵ (44 offres) et de pâtissier (32 offres).

La probabilité de pénurie quantitative¹⁶ des trois premiers est élevée ($DEI/offre < 1$) en Brabant wallon. Celle du pâtissier reste importante car le nombre de DEI positionnés en profession principale sur le métier est inférieur au nombre d'offres recensées par le Forem.

La pénurie « théorique » brabançonne de ces quatre métiers ne reflète pas la situation wallonne : à part pour le métier de boucher, ces métiers ne sont pas en pénurie quantitative en Wallonie. Ce constat est à nuancer car le nombre de DEI positionnés en profession principale sur les métiers de boulanger et pâtissier est inférieur au nombre d'offres recensé par le Forem.

¹³ Cf. annexe 1 tableau de données

¹⁴ Nombre de postes proposés hors mobilités et ne relevant ni du VDAB, ni d'Actiris. Cet indicateur comprend les offres FOREM ainsi que les offres des Flux (autres que les Flux Actiris et VDAB) pour autant que ces offres soient référencées en REM et pas uniquement en ROME (ce qui n'est pas le cas des offres Randstad, par exemple). Période : juin 2016 à mai 2017.

¹⁵ Suite aux travaux SFMQ, certaines dénominations des REM métiers de la production agroalimentaire ont été modifiées. L'opérateur de production alimentaire est devenu le conducteur de ligne et l'assistant opérateur de production en industrie alimentaire est devenu l'opérateur de production. On peut, depuis lors, observer un décalage de niveau entre les opérateurs et conducteurs du secteur de l'industrie alimentaires avec des autres secteurs de l'industrie.

¹⁶ Le rapport entre le nombre de demandeurs d'emploi inscrit sur le métier et le volume d'offres d'emploi est un indicateur de probabilité de pénurie quantitative. Plus l'indicateur est faible, plus les entreprises risquent d'éprouver des difficultés à engager. Les rapports inférieurs à 1 indiquent une probabilité élevée de pénurie quantitative. Au contraire, plus l'indicateur est élevé, plus les demandeurs d'emploi risquent d'éprouver des difficultés à trouver un emploi.

Données : juin 2016 – mai 2017 Plan Locaux Garmo					
Libellé REM	Nb offres	Nb total DEI positionnés sur ce métier	dont prof. princ.	DEI/offre	DEI/offre en Wallonie
	Brabant wallon				
Opérateur de production en industrie alimentaire	44	41	8	0,9	1,8
Boulangier	96	37	20	0,4	1,52
Pâtissier	32	41	17	1,3	3,24
Boucher	55	14	3	0,4	0,78

L'étude du Forem sur les métiers en pénurie et critiques est en accord avec l'indice de probabilité de pénurie quantitative de ces métiers : le métier de boucher est en pénurie¹⁷ en 2017 en Wallonie et les trois autres sont répertoriés comme des fonctions critiques¹⁸. Le conducteur de ligne de production en industrie alimentaire¹⁹ est également pointé comme fonction critique.

Selon Alimento, le secteur ne recherche pas des bouchers polyvalents. Il engage davantage des profils spécifiques comme des « opérateurs de production découpeur-désosseur²⁰ ». Cela s'explique sans doute par la segmentation du processus de production.²¹

Notons que deux tiers des offres d'emploi recensées par le Forem sont des offres d'intérim. Avant d'être engagés de manière durablement (CDD ou CDI), les travailleurs enchaînent généralement les contrats d'intérim²².

Les métiers sur lesquels les DEI sont le plus positionnés en profession principale sont les métiers de conducteur de ligne de production en industrie alimentaire (21DEI), boulangier (20 DEI) et pâtissier (17 DEI).

¹⁷ Les métiers en pénurie – sous ensemble des fonctions critiques – représentent les métiers pour lesquels la réserve de main-d'œuvre (c'est-à-dire les demandeurs d'emploi inoccupés inscrits au Forem) est insuffisante au regard des besoins du marché de l'emploi.

¹⁸ « La notion de 'fonctions critiques' recouvre des réalités diverses. Des fonctions sont considérées comme critiques lorsque les employeurs ont du mal à trouver des candidats, sans que cela soit forcément lié à un manque de candidats. Dans ce cas, les conditions de travail, les aspects qualitatifs (diplômes requis, expérience nécessaire, langues à maîtriser) ou un manque de mobilité peuvent également expliquer les difficultés de recrutement. Il en découle des degrés de criticité différents par métier pouvant varier d'une réelle pénurie de candidats à un recrutement simplement prolongé.

¹⁹ Cf. note de fin de page n°13

²⁰ Cette formation est proposée par Epicuris.

²¹ Cf. Supra p. 9-10

²² L'appel à l'intérim ne se limite pas aux fonctions saisonnières.

Difficultés de recrutement pour l'opérateur de production et le conducteur de ligne²³

Ces deux métiers ne sont pas considérés en pénurie en Wallonie mais sont des fonctions critiques.

Le métier d'opérateur est déclaré accessible sur le site du Forem. Néanmoins, la difficulté de recrutement réside, entre autres, sur le manque d'attractivité du métier dû à la pénibilité du travail à la chaîne doublée des conditions strictes d'hygiène et de respect des procédures.

Pour le conducteur, la difficulté d'appariement entre l'offre et la demande vient du nombre important de DE positionnés sur le métier. La majorité de ceux-ci ne répond pas aux attentes des employeurs d'être formés ou expérimentés en mécanique niveau secondaire supérieur, d'avoir des connaissances de respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Notons également que ces métiers souffrent d'une image négative que le public a de l'industrie agroalimentaire. Des efforts ont cependant été entrepris par le secteur pour y remédier.

Le recours systématique à l'intérim participe à cette représentation du secteur.

Pour le métier de conducteur de ligne, s'ajoute la difficulté que, vu la progressive automatisation des lignes de production, les entreprises engagent de plus en plus des profils de technicien de maintenance, déjà en pénurie dans l'ensemble des secteurs industriels.

Difficulté de recrutement pour le boulanger-pâtissier²⁴

Les métiers de boulanger et pâtissier ne sont pas considérés comme des métiers en pénurie en Wallonie mais des fonctions critiques. Le taux de satisfaction des offres est inférieur à la moyenne, tous métiers confondus. Ce constat est inquiétant car, en parallèle, le volume d'offres est en augmentation les 5 dernières années.

Seul le bassin de Nivelles compte plus d'offres d'emploi que de demandeurs d'emploi inoccupés positionnés sur ces métiers. On y observe une pénurie quantitative.

On observe que de nombreux demandeurs d'emploi positionnés sur ces métiers en Wallonie ne sont pas qualifiés (au 31 décembre 2016, 52% disposaient d'un diplôme de boulanger-pâtissier), ou n'ont pas d'expérience professionnelle récente (trois quarts n'ont pas connu

²³ Le Forem, Jacques VALET « Job Focus, rapport de suivi métier – Opérateur et conducteur de ligne de production en industrie alimentaire », 2017

²⁴ Le Forem, Corinne Duthoit et Jean-François Marchal, « Job Focus, rapport de suivi métier – Boulanger-Pâtissier », 2017

d'expérience professionnelle lors de ces 5 dernières années). 33% n'ont ni formation, qualification ou expérience professionnelle.

Par ailleurs, seuls 22% des demandeurs d'emploi diplômés se positionnent sur le métier et 5% sur un métier connexe. Les autres se positionnent dans des secteurs très variés. On peut supposer qu'une partie de ces personnes souhaite peut-être ne plus exercer comme boulanger-pâtissier.

4.2. Les métiers de l'industrie

Les cinq métiers ci-dessous se retrouvent dans les entreprises de l'industrie alimentaires, sont fortement recherchés par les employeurs de l'industrie, quelques soient le « sous-secteur », ont une probabilité de pénurie quantitative importante en Brabant wallon et en Wallonie, et sont répertoriés comme des métiers en pénurie en 2017 :

- Mécanicien d'entretien industriel ;
- Electromécanicien de maintenance industrielle ;
- Technicien de laboratoire de contrôle des industries de process ;
- Responsable qualité ;
- Technicien d'installation et de maintenance industrielle.

Les métiers d'électricien de maintenance industrielle et responsable de production sont également fortement recherchés par les entreprises brabançonnaises (87 et 52 offres d'emploi). Leurs indicateurs de probabilité de pénurie quantitative sont faibles en Brabant wallon (0.9 et 1.3) et en Wallonie (1.18 et 0.78). Ils ne font toutefois pas partie des métiers critiques et des métiers en pénurie en Wallonie en 2017.

4.3. Autres métiers

Les métiers de chauffeur de poids lourd, de comptable et d'assistant commercial ont également une probabilité de pénurie quantitative élevée en Brabant wallon et en Wallonie, et le nombre d'offres d'emploi recensé par le Forem est important en Brabant wallon : 242 pour ce premier, 184 pour ce deuxième et 234 pour ce troisième. Le premier est considéré en pénurie et le deuxième est une fonction critique en 2017.

Données : juin 2016 – mai 2017 Plan Locaux Garmo					
Libellé REM	Nb offres	Nb total DEI positionnés sur ce métier	dont prof. princ.	DEI/offre	DEI/offre en Wallonie
	Brabant wallon				

Chauffeur de poids lourds	242	111	58	0,5	0,59
Comptable	184	151	102	0,8	0,53
Assistant commercial	234	78	32	0,3	0,25

5. Offres d'enseignement et de formation spécifique au secteur

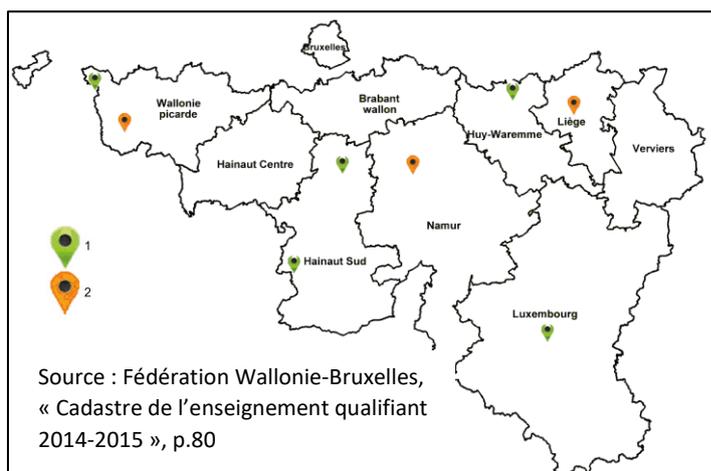
5.1. Enseignement obligatoire

Aucune option relative à l'industrie alimentaire n'est organisée sur le bassin du Brabant wallon.

En Fédération Wallonie-Bruxelles, les options ci-dessous sont dispensées dans l'enseignement professionnel de plein exercice et/ou en alternance 49²⁵ au 3^e degré :

- Boucher – charcutier (126 élèves inscrits en 2015-2016)
- Boulanger - pâtissier (554 élèves inscrits en 2015-2016)
- Patron boucher - charcutier - traiteur – 7^e année (3 élèves inscrits en 2015-2016)
- Chocolatier - confiseur - glacier – 7^e année (107 élèves inscrits en 2015-2016)
- Patron boulanger - pâtissier – chocolatier – 7^e année (32 élèves inscrits en 2015-2016)

Localisation des occurrences de l'option boucher - charcutier



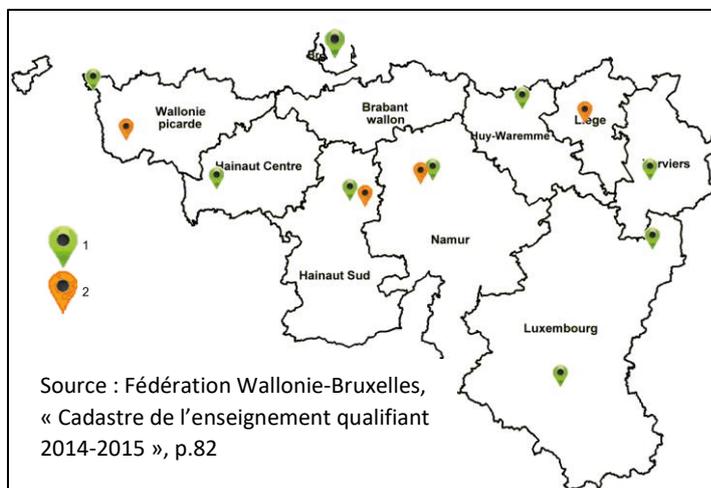
L'option boucher – charcutier est organisée dans 11 établissements différents en Fédération Wallonie-Bruxelles.

²⁵ L'enseignement en alternance est organisé selon deux modalités :

- L'enseignement en alternance qui vise les mêmes options, les mêmes objectifs en termes de compétences et les mêmes certifications que le plein exercice : c'est alors une variante de cet enseignement. Par référence au décret du 24 juillet 1997 définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, on parlera d'alternance « article 49 » ;
- L'enseignement en alternance organisé sur la base de profils de formations spécifiques ; par référence au décret du 24 juillet 1997 précité, on parlera d'alternance « article 45 ».

Source : www.enseignement.be

Localisation des occurrences de l'option boulanger - pâtissier



L'option boulanger - pâtissier est organisée dans 17 établissements différents en Fédération Wallonie-Bruxelles.

Elle est présente dans tous les bassins si ce n'est dans le Brabant wallon.

En alternance en 49²⁶, sont organisées, à Herves, les options suivantes :

- Opérateur de production des entreprises agroalimentaires
- Complément en techniques spécialisées de production des entreprises agroalimentaires – 7e année

Deux nouvelles options pourraient être organisées en alternance 45 et/ou 47 dès septembre 2017 en Fédération Wallonie-Bruxelles :

- Opérateur de production en industrie alimentaire (OPIA)
- Agent de fabrication du secteur alimentaire (AFA)²⁷

En technique de qualification, l'option Technicien(ne) des industries agro-alimentaires est proposée dans tous les bassins hormis celui du Brabant wallon. Selon Alimento, cette formation ne correspond à aucun métier du secteur en tant que tel : elle recouvre à la fois des compétences de laboratoire et de production. La plupart des élèves se dirigent vers des fonctions d'analyses et non vers des fonctions dans la production.

²⁶ Formations spécifiques à l'enseignement secondaire spécial de forme 3 (enseignement professionnel).

²⁷ La possibilité existe mais nous ne savons pas si l'option sera ouverte réellement dans une école.



5.2. IFAPME

Offre de formation

Le centre IFAPME Namur/Brabant wallon comporte deux sites dans le Brabant wallon : un à Wavre et un à Perwez. Ce dernier a ouvert en septembre 2015 et son inauguration a eu lieu en juin 2016. Certaines formations ont commencé en septembre 2015 et d'autres en septembre 2016. L'offre de formation est donc en train de s'élargir et le nombre d'inscrits d'augmenter.

Voici l'offre de formation en apprentissage en Brabant wallon relative à l'industrie alimentaire :

- Boulanger – Pâtissier (Wavre)
- Vendeur en boucherie, charcuterie et plats préparés à emporter - Préparation en boucherie dét. Produit Frais (Perwez)
- Opérateur - conducteur de ligne de production en industrie alimentaire (apprentissage – Perwez, à partir de septembre 2017)

La formation de boucher – charcutier était organisée à Perwez en 2015-2016 mais seul un apprenant était inscrit. Cette formation n'y est plus proposée mais de nombreux centres en Wallonie l'organise encore.

L'offre en chef d'entreprise en Brabant wallon :

- Boulanger – Pâtissier (Wavre et Perwez)
- Confiseur – chocolatier (Perwez)
- Glacier (Perwez)
- Ouvrier – boulanger (Wavre)
- Ouvrier pâtissier (Wavre)

L'offre de formation de coordination et d'encadrement :

- Responsable préparateur vendeur de plats traiteurs (Perwez)

Notons que l'IFAPME propose d'autres formations en chef d'entreprise relatives à l'industrie alimentaire non présente dans le bassin :

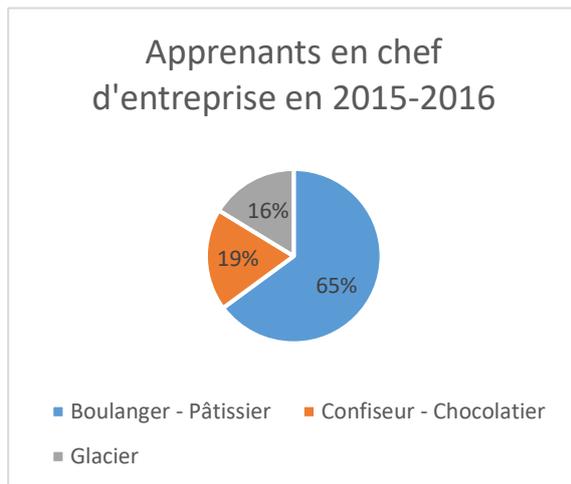
- Boucher - Charcutier – Traiteur
- Fromager affineur
- Micro brasseur

Inscriptions

En 2015-2016, 84 apprenants étaient inscrits dans les filières relatives à l'industrie alimentaire en Brabant wallon. Comme le centre de Perwez a ouvert en septembre 2015, le nombre d'inscriptions va augmenter.

En apprentissage, on compte 17 apprentis : 16 inscrits en boulanger – pâtissier et un seul en boucher-charcutier.

30 apprenants étaient inscrits en année préparatoire en chef d'entreprise. Tous suivaient les filières relatives à la boulangerie et à la pâtisserie.



37 apprenants étaient inscrits en chef d'entreprise : environ deux tiers en boulanger pâtissier et un tiers en confiseur chocolatier ou glacier.

Certifiés et diplômés

En 2014-2015, seuls 2 apprentis ont obtenu le certificat d'apprentissage boulanger-pâtissier et 3 le diplôme de chef d'entreprise en boulanger-pâtissier. Notons que le centre de Perwez n'était pas encore ouvert.

5.3. Formation Forem

Le Forem organise une formation de pâtissier, en collaboration avec l'IFAPME de Perwez et le centre de compétence Epicuris à Perwez.

5.4. CISP

Aucun CISP ne propose de formation relative à l'industrie alimentaire dans notre bassin. Différentes EFT en Wallonie collaborent avec l'IFP²⁸ pour proposer une formation en boulangerie-pâtisserie.

5.5. Promotion sociale

L'enseignement de promotion sociale propose la formation de chocolatier-confiseur à Braine-l'Alleud.

²⁸ Cf. Supra p. 22

5.6. CFISPA

Aucun Centre de Formation et d'Insertion Socio-Professionnel Adapté (CFISPA, centres agréés de l'Agence pour une Vie de Qualité), organise, en Wallonie, de formations relatives à l'industrie alimentaire.

5.7. Centre de compétence et Centre de technologie avancée

Le Brabant wallon ne comporte pas de centre de technologie avancée (CTA) et de centre de compétence (CdC). Voici la liste de CTA et CdC en lien avec l'industrie alimentaire.

- CTA Formations dans le domaine de l'agro-alimentaire (Tournai)
- CTA Expertise scientifique au service des métiers de l'alimentation (Libramont)
- CTA en Hôtellerie : bases du futur des métiers de bouche (Liège)
- CTA Boulangerie – Chocolaterie – Pâtisserie – Glacerie – Hôtellerie – Restauration de salle (Bruxelles)
- Epicuris : Centre de compétence dédié au secteur de l'hôtellerie et de la restauration et l'industrie alimentaire (Villers-le-Bouillet)
- FormAlim : Centre de compétence dans le domaine de l'industrie alimentaire (Verviers)

6. SFMQ et validation des compétences

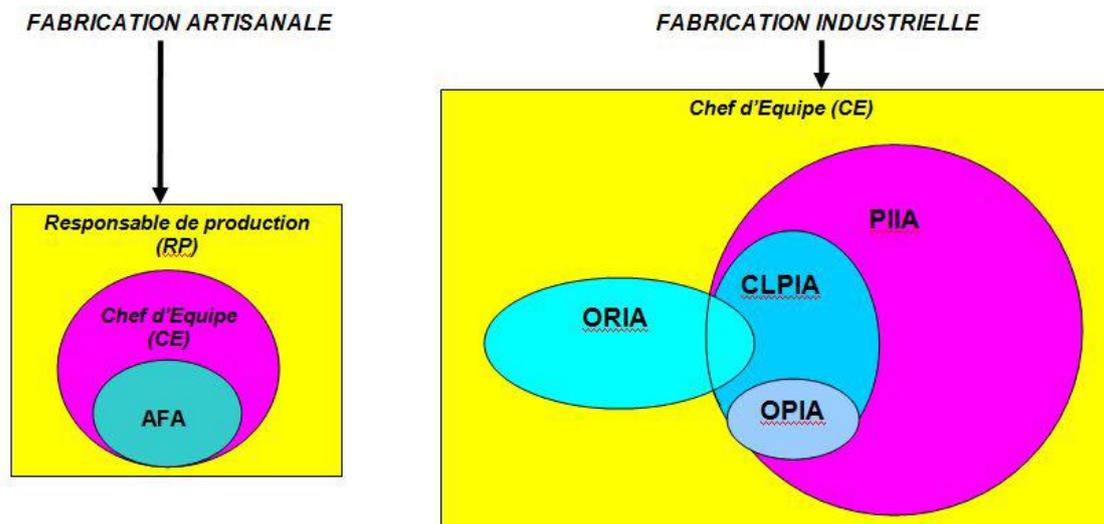
6.1. SFMQ

Cinq profils de compétences ont été réalisés dans la grappe métier « production en industrie alimentaire »²⁹ :

- Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire (CLPIA)
- Opérateur de production en industrie alimentaire (OPIA)
- Agent de fabrication du secteur alimentaire (AFA)
- Opérateur recette en Industrie alimentaire (ORIA)
- Pilote des installations en industrie alimentaire (PIIA)

²⁹ Cf. Supra annexe 2

En voici la grappe métiers du SFMQ:



Le profil de boulanger-pâtissier a également été rédigé.

10 profils relatifs à la boucherie – charcuterie vont être/sont en cours de rédaction :

- Boucher
- Désosseur découpeur
- Trancheur portionneur
- Préparateur de viandes
- Emballeur
- Préparateur de commandes
- Boucher – charcutier
- Abatteur
- Responsable en boucherie
- Boyaudier

6.2. Validation des compétences

Aucun centre de validation de compétence ne propose des titres de compétence dans le secteur de l'industrie alimentaire dans le bassin.

Voici les différents titres possibles en Wallonie :

- Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire (FormAlim – Verviers)
- Découpeur-désosseur (Epicuris – Villers-le-Bouillet)
- Opérateur de production en industrie alimentaire (FormAlim – Verviers)
- Opérateur de production sur ligne industrielle (EPS - Enseignement de Promotion sociale de Liège - et Forem-Centre de formation de Dinant)

- Ouvrier boulanger – pâtissier (EPS de Bruxelles-Capital, Epicuris – Villers-le-Bouillet, Centre IFAPME Luxembourg, Centre IFAPME Mons-Borinage-Centre)
- Préparateur-vendeur en boucherie (Epicuris – Villers-le-Bouillet, Centre IFAPME Mons-Borinage-Centre)

7. Organismes relatifs à l'industrie alimentaire³⁰

Fonds sectoriels

- Alimento : les services sectoriels gérés par les partenaires sociaux qui sont proposés aux travailleurs et aux employeurs de l'industrie alimentaire (CP 118 et CP 220).
 - IFP asbl : le fonds de formation
 - Synersec asbl : des fonds sociaux et de garantie et les fonds du Deuxième Pilier pour les ouvriers et les employés : la pension complémentaire sectorielle.

Syndicats

- Horval (FGTB) : Centrale de l'Alimentation, Horeca, Services, Titres-services, Secteurs Verts, Attractions Touristiques
- CSC alimentation et service
- CGSLB alimentation, horeca et secteurs verts

Fédérations patronales :

- Fédération francophone de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie
- FEVIA : Fédération de l'industrie alimentaire
- FSBB : Fédération des grandes boulangeries de Belgique
- CBL : Confédération Belge de l'industrie Laitière
- Fenavian : Fédération des charcutiers
- Syndicat du chocolat (groupement d'entreprises qui fabriquent ou commercialisent des produits de chocolat)

CTA et CdC³¹

Pôle de compétitivité

- Walagrim : le pôle de compétitivité wallon pour le secteur agro-alimentaire

8. Bibliographie³²

Rapports / études :

- Conseil Central de l'Economie, « L'emploi dans l'industrie alimentaire », mai 2016
- Fédération Wallonie-Bruxelles, « Cadastre de l'enseignement qualifiant 2014-2015 »
- Fédération Wallonie-Bruxelles, « Cadastre de l'enseignement qualifiant 2015-2016 »

³⁰ Liste non exhaustive

³¹ Cf. Supra p. 20

³² Non exhaustif



- Fondation Economique et Sociale du Brabant wallon, « Le Brabant wallon en chiffres », édition 2017
- Le Forem « Difficultés de recrutement en Wallonie, Métiers et fonctions critiques et en pénurie », 2017
- Le Forem, Compétences pour le futur Partie II, Domaine d'activités stratégiques « agro-alimentaire », mai-juin 2016
- Le Forem, Jacques VALET « Job Focus, rapport de suivi métier – Opérateur et conducteur de ligne de production en industrie alimentaire », 2017
- Le Forem, Corinne Duthoit et Jean-François Marchal, « Job Focus, rapport de suivi métier – Boulanger-Pâtissier », 2017
- Le Forem, Service d'analyse du marché de l'emploi et de la formation, « Métiers d'avenir, Etat des lieux sectoriels et propositions de futurs », 2013

Site internet :

- Alimento : <http://www.alimento.be/>
- Horizon emploi : <https://www.leforem.be/HE/former/horizonemploi-index.html>
- IFAPME <http://www.ifapme.be/>
- FORMAPass :
<https://www.leforem.be/FORMAPass/catalogue-des-formations-insertions.html>
- SFMQ : <http://www.sfmq.cfwb.be/>
- Consortium de Validation des compétences :
<http://www.validationdescompetences.be/>
- Enseignement.be, <http://www.enseignement.be>

Rencontre :

- Alimento (31/03/2017), représenté par Laurent Gall et Véronique D'Hert

Annexe 1 : Données relatives aux métiers demandés par le secteur alimentaire

Données : juin 2016 - mai 2017 Plan Locaux Garmo

Métiers les plus demandés¹ par le secteur alimentaire repris dans la plateforme d'information Horizons emploi et dans les Plans Locaux Garmo2

REM	Libellé REM	Nb offres	dont intérim	dont PFI	Nb total DEI positionnés sur ce métier	dont prof. Princ.	DEI/offre	Nb offres	dont intérim	dont PFI	Nb total DEI positionnés sur ce métier	dont prof. Princ.	DEI/offre
Brabant wallon							Wallonie						
Industrie													
4431101	Mécanicien d'entretien industriel	87	53	3	42	20	0,5	1355	955	25	1131	501	0,83
4433104	Electricien de maintenance industrielle	87	72	2	77	35	0,9	1114	926	18	1309	595	1,18
4434101	Electromécanicien de maintenance industrielle	154	104	1	36	15	0,2	2538	2038	43	588	322	0,23
5223101	Technicien de laboratoire de contrôle des industries de process	16	4		28	6	1,8	881	342	2	414	165	0,47
5231202	Electro-instrumentiste	9	4		23	14	0,3	36	24	2	20	8	0,56
5321101	Responsable de production	52	17		68	26	1,3	535	281	12	191	70	0,78
5321201	Responsable qualité	84	30	4	79	36	0,9	544	226	680	556	227	1,02
Electricité et électronique													
5231101	Technicien d'installation et de maintenance industrielle	82	34		30	15	0,4	620	306	24	412	155	0,66
Transport et logistique													
4331101	Chauffeur de poids lourds	242	165		111	58	0,5	4641	3462	29	2719	1450	0,59
4331101	Magasinier	212	124		697	269	3,3	3027	1886	316	10577	3460	3,49
4331201	Conducteur de chariot élévateur	61	55		186	72	3	888	837	8	5567	1895	6,27
4331202	Manutentionnaire	18	13		582	176	32,3	442	297	35	15725	4788	35,58
Distribution et vente													
1431301	Délégué commercial en biens de consommation	69	10	8	328	162	4,8	756	328	34	2348	887	3,11
3311502	Assistant commercial	234	113	14	78	32	0,3	1724	1087	67	430	144	0,25
Services administratifs et aux entreprises													
1212101	Aide-comptable	60	15	8	327	143	5,5	421	150	84	3572	1554	8,48
1214201	Comptable	184	90	6	151	102	0,8	2209	837	56	1162	757	0,53
Alimentation													
4512101	Pilote d'installations en industrie alimentaire	4	2		2		0,5	32	25		25	1	0,78
4512201	Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire	10	7		89	21	8,9	413	367	6	2420	538	5,86
4512203	Opérateur de production en industrie alimentaire	44	38		41	8	0,9	1172	1031	31	2110	520	1,8
4711101	Boulangier	96	69	3	37	20	0,4	596	342	41	908	479	1,52
5711201	Pâtissier	32	17		41	17	1,3	195	93	7	631	185	3,24
4711202	Chocolatier				17	9		41	21	3	184	46	4,49
4711204	Glacier (Préparateur en produits de pâtisserie-confiserie)	1	1		5		5	15	1	1	101	14	6,73
4712201	Boucher	55	30	4	14	3	0,4	673	477	31	527	339	0,78
4712201	Préparateur en produits carnés	2	1	1	2		1	30	16	5	80	19	2,67
4712101	Agent de fabrication du secteur alimentaire	3			28	8	9,3	77	37	13	850	201	11,04

¹ Plateforme Horizons emploi, « Secteurs d'activités « Industrie alimentaire (4) », www.leforem.be, p.13-15, page consultée en juin 2017

² Le niveau des codes REM utilisé dans la liste des métiers repris de la plate forme d'information Horizon emploi (5 chiffres) diffère de celui utilisé dans les tableaux de bord GARMO (7 chiffres). En conséquence, le libellé peut lui aussi différer.

Métiers les plus demandés par le secteur de l'industrie, non présents dans les Plans locaux GARMO:

- Opérateur de laboratoire des industries de process (45413)
- Agent d'encadrement des industries de process (51121)
- Animateur de vente (14122)
- Opérateur de boucherie et de transformation de viande (47121)

Métiers dont la probabilité de pénurie quantitative est élevée (DEI/offre < 1). Le nombre de DEI pris en compte est le nombre total de DEI positionnés sur le métier.

Métiers dont le nombre de DEI positionnés en profession principale sur le métier est inférieur au nombre d'offres recensés par le Forem.

Fonctions critiques en 2017

Métiers en pénurie

Annexe 2 : Composition de la grappe métiers S.F.M.Q. – Production de denrées alimentaires

L'opérateur de production en industrie alimentaire (OPIA) - H2102 :

- travaille à un poste fixe (travail répétitif) sous la responsabilité d'un Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire (CLPIA) dans un environnement de production industrielle ;
- assure l'alimentation en matières premières et d'emballage ;
- assure l'évacuation des produits en fin de ligne
- participe à la surveillance d'une ou plusieurs machines qui transforment ou traitent des matières premières alimentaires et qui conditionnent les produits alimentaires finis, sans effectuer aucun réglage de machine ni aucune intervention technique en cas de panne.

Le conducteur de Ligne de Production en Industrie Alimentaire (CLPIA) - H2102 :

- 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 ;
- assure la surveillance, la maintenance jusqu'au niveau 2 au sein d'équipes composées de personnes ayant des qualifications diverses.

Le CLPIA doit être capable d'intervenir de manière adéquate en cas de dysfonctionnement et de panne dans le cadre de ses prérogatives.

Le Pilote des installations en industrie alimentaire (PIIA) - H2102 :

- travaille à partir d'une salle de commande centralisée (tableaux synoptiques, écrans vidéo, consoles et moniteurs informatiques).
- programme, surveille et pilote une ou plusieurs lignes (une installation)
- surveille les paramètres et les ajuste si nécessaire.
- travaille donc dans un environnement de production industrielle.

L'Opérateur recettes en industrie alimentaire (ORIA) - H2102, H3303 :

- travaille dans un contexte de production industrielle de denrées alimentaires sous la responsabilité d'un chef d'équipe ou d'un responsable de production ;
- intervient en début du processus de fabrication ;
- s'assure du transfert de ses produits vers d'autres postes de production, d'assemblage, de conditionnement ;
- prépare les ingrédients nécessaires à la fabrication de sa recette ;
- 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.

L'Agent de fabrication du secteur alimentaire (AF) :

- travaille manuellement dans un contexte de production artisanale de denrées alimentaires sous la responsabilité d'un chef d'équipe ou d'un responsable de production ;
- 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 pouvant donner lieu à des défauts sur les produits.