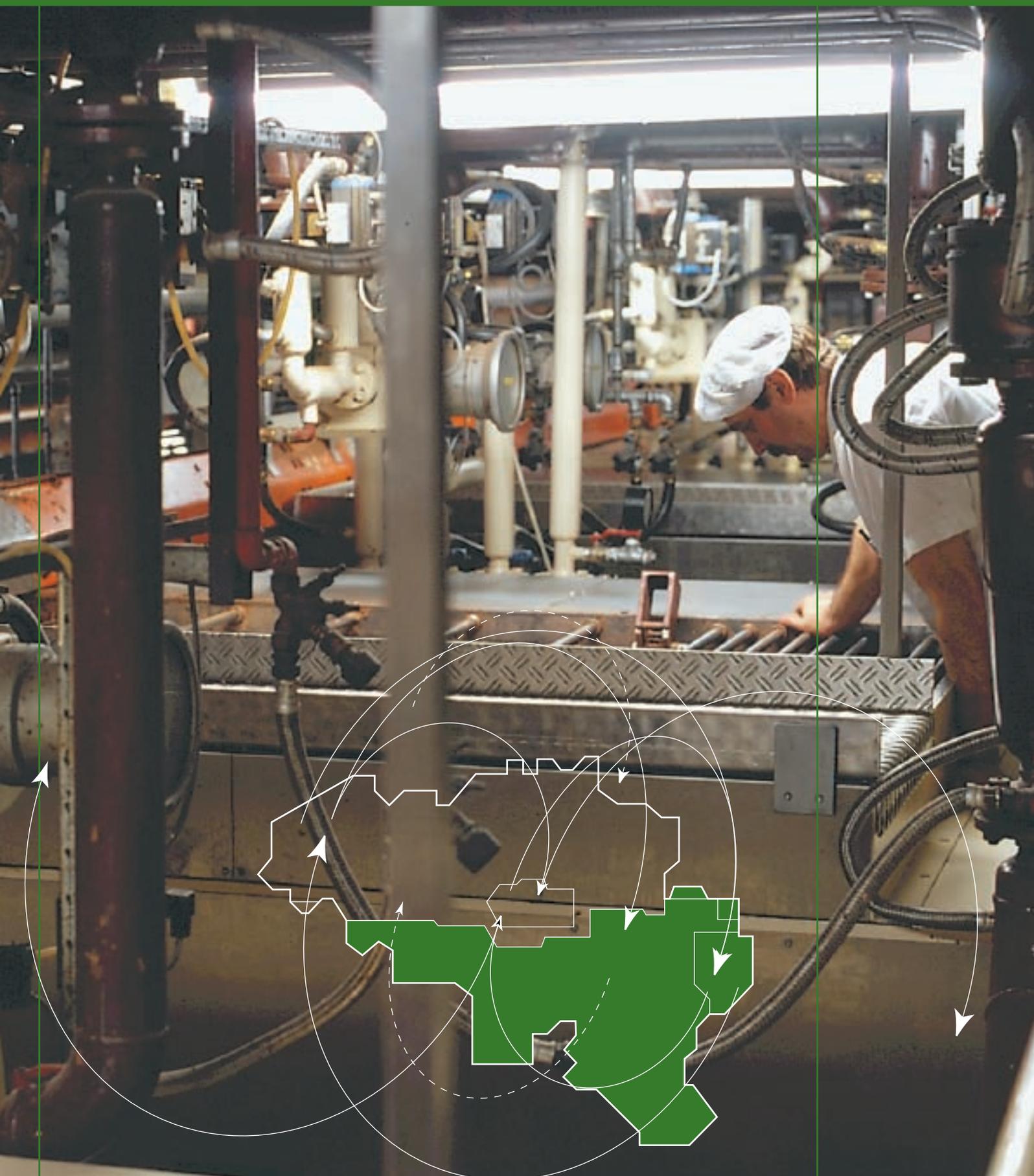


# L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE EN REGION WALLONNE



SYNTHESE

## A. PRESENTATION DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

### 1. DESCRIPTION

- 1.1. Les activités
- 1.2. L'amont-l'aval
- 1.3. Les facteurs qui ont eu un impact sur l'industrie alimentaire

### 2. LES ETABLISSEMENTS ET L'EMPLOI

- 2.1. Les établissements
- 2.2. L'emploi salarié
- 2.3. L'emploi indépendant

### 3. LES PRODUITS

- 3.1. La gamme de produits
- 3.2. La production industrielle
- 3.3. La saisonnalité de la production industrielle

### 4. DONNEES ECONOMIQUES

- 4.1. Les exportations belges
- 4.2. Les importations belges
- 4.3. La consommation en Belgique
- 4.4. Les dépenses moyennes par ménage et par an
- 4.5. Les investissements en Belgique
- 4.6. Le chiffre d'affaires en Belgique
- 4.7. Perspectives

### 5. ANNEXE

Liste des tableaux et graphiques





## A. PRESENTATION DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

### ► 1. DESCRIPTION

#### 1.1. Les activités

L'industrie alimentaire est un secteur qui se caractérise par une multitude d'activités très diversifiées dont on sous-estime généralement ampleur.

C'est à la fois un secteur qui développe des activités « traditionnelles » de production, au moyen parfois de technologies de très haut niveau, tout en étant à la recherche d'innovation et de créativité, facettes méconnues par le consommateur. Par ailleurs, ce secteur touche à des sujets sensibles tels que l'environnement, la santé et la qualité<sup>1</sup>.

Une définition du secteur pourrait être la suivante : « l'industrie alimentaire transforme ou conditionne l'eau, les produits issus de l'agriculture et de la pêche, certaines matières minérales ou encore de synthèse, en aliments propres à la consommation de l'homme ou de l'animal »<sup>2</sup>.

Il est à noter que les secteurs de la distribution et de la chimie sont étroitement liés au secteur présenté dans cette étude.

Les branches d'activités constitutives de l'industrie alimentaire sont les suivantes :

#### *Codes Nomenclature NACE-BEL* <sup>3</sup>

- 15** **INDUSTRIE ALIMENTAIRE**
- 15.1** **INDUSTRIE DES VIANDES**
  - 15.11** Production et transformation de viande
    - 15.111** Production de viande fraîche
    - 15.112** Production de viande surgelée
  - 15.12** Production et transformation de viande de volailles
    - 15.121** Production de viande fraîche de volailles
    - 15.122** Production de viande surgelée de volailles
  - 15.13** Production de produits à base de viande et de conserves de viande
    - 15.131** Production de produits frais à base de viande et de conserves de viande
    - 15.132** Production de produits surgelés à base de viande

<sup>1/</sup> BBL *Entreprendre*, N°104, septembre 1998, p. 3.

<sup>2/</sup> Sur base de la définition proposée par l'IFP.

<sup>3/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

## Codes Nomenclature NACE-BEL

### 15.2 INDUSTRIE DU POISSON <sup>4</sup>

15.20 Transformation et conservation de poisson et fabrication de produits à base de poisson

15.201 Transformation et conservation de poisson  
et fabrication de produits frais à base de poisson

15.202 Production de poisson surgelé et de produits à base de poisson

### 15.3 TRANSFORMATION ET CONSERVATION DE FRUITS ET LÉGUMES

15.31 Transformation et conservation de pommes de terre

15.311 Transformation et conservation de pommes de terre

15.312 Production de préparations surgelées à base de pommes de terre

15.32 Préparation de jus de fruits et légumes

15.33 Transformation et conservation de fruits et légumes

15.331 Transformation et conservation de légumes

15.332 Production de légumes surgelés

15.333 Transformation et conservation de fruits

### 15.4 INDUSTRIE DES CORPS GRAS

15.41 Production d'huiles et de graisses brutes

15.411 Production d'huiles végétales brutes

15.412 Production d'huiles et de graisses brutes d'origine animale

15.42 Fabrication d'huiles et de graisses raffinées

15.43 Fabrication de margarine

### 15.5 INDUSTRIE LAITIÈRE

15.51 Fabrication de produits laitiers

15.52 Fabrication de glaces de consommation

### 15.6 TRAVAIL DES GRAINS ET FABRICATION DE PRODUITS AMYLACÉS <sup>5</sup>

15.61 Meuneries

15.62 Fabrication de produits amylacés

### 15.7 FABRICATION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX

15.71 Fabrication d'aliments pour bétail

15.72 Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie



<sup>4/</sup> Branche d'activités non-traitée dans la présente étude car peu représentée en Région wallonne.

<sup>5/</sup> Branche d'activités non-traitée dans la présente étude car peu représentée en Région wallonne.



## Codes Nomenclature NACE-BEL

### 15.8 AUTRES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

#### 15.81 Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche

15.811 Boulangerie industrielle

15.812 Boulangerie et/ou pâtisserie artisanale

#### 15.82 Biscotterie et biscuiterie

#### 15.83 Fabrication de sucre

#### 15.84 Chocolaterie, confiserie

#### 15.85 Fabrication de pâtes alimentaires

#### 15.86 Transformation du thé et du café

15.87<sup>6</sup> Fabrication de condiments, assaisonnements et sauces

15.88<sup>7</sup> Fabrication de préparations homogénéisées et d'aliments diététiques

15.89<sup>8</sup> Industries alimentaires n.d.a

### 15.9 INDUSTRIE DES BOISSONS

15.91 Production de boissons alcooliques distillées

15.92 Production d'alcool éthylique de fermentation

15.93 Production de vin

15.94 Cidrerie et fabrication d'autres vins de fruits

15.95 Production d'autres boissons fermentées

15.96 Brasserie

15.97 Malterie

15.98 Industrie des eaux minérales et des boissons rafraîchissantes

Sur base des codes NACE à 3 et 4 digits et sur base de différents regroupements, nous avons reconstitué 11 branches d'activités qui avaient à la fois un nombre d'établissements et un emploi salarié significatifs à l'échelle de la Wallonie. Il faut noter que dans le cadre de l'analyse, nous avons fusionné les secteurs 15.4 (industrie des corps gras) et 15.5 (industrie laitière).

L'ensemble des branches d'activités non traitées dans nos enquêtes a été rassemblé en une catégorie intitulée "Industries alimentaires non traitées". Celle-ci regroupe les établissements catégorisés dans les codes NACE 15.2 (industrie du poisson), 15.6 (travail des grains et fabrication de produits amylacés), 15.87 (fabrication de condiments, assaisonnements et sauces), 15.88 (fabrication de préparations homogénéisées et d'aliments diététiques) et 15.89 (industries alimentaires n.d.a).

<sup>6/</sup> Cette branche d'activités n'a finalement pas été étudiée car les établissements du secteur qui faisaient partie de l'échantillon initial ont été reclassés dans d'autres branches sur base de leur activité réelle.

<sup>7/</sup> Branche d'activités non-traitée dans la présente étude car peu représentée en Région wallonne.

<sup>8/</sup> Branche d'activités non-traitée dans la présente étude car peu représentée en Région wallonne.

## 1.2. L'amont-l'aval

De nombreux secteurs situés en amont et en aval de l'industrie alimentaire constituent ce que l'on nomme traditionnellement « **la filière agro-alimentaire** »<sup>9/</sup>.

**PÊCHE**

**AGRICULTURE / HORTICULTURE**

**ELEVAGE**

**Soja, arachide, viande, lait, chicorée, café, thé, betteraves, fèves de cacao, légumes dont pommes de terre, fruits, céréales, orge, captage d'eau**

### 1ère transformation :

- Huile et graisse végétale
- Huile et graisse animale
- Abattoir, boucherie, viande fraîche
- Transformation des oeufs
- Laiterie
- Inuline, fructose
- Café, thé
- Fabrication de sucre
- Chocolat de couverture
- Transformation de légumes
- Transformation de fruits
- Meunerie
- Malterie
- Alcool
- Eau minérale

### 2ème transformation :

- Industrie des corps gras
- Aliments pour animaux
- Produits à base de viande
- Fabrication de produits laitiers
- Plats préparés homogénéisés et diététiques
- Sucres spéciaux
- Chocolat, confiserie
- Biscuiterie, biscotterie
- Pâtes alimentaires
- Boulangerie, pâtisserie
- Brasserie
- Industrie des boissons rafraîchissantes

**ENERGIES, MATIÈRES PREMIÈRES ET SERVICES (DONT MAIN-D'ŒUVRE)**

**DISTRIBUTION  
CONSOMMATION**



<sup>9/</sup> BBL *Entreprendre*, N°104, septembre 1998, p.5.



## 1.3. Les facteurs qui ont eu un impact sur l'industrie alimentaire

### *La politique menée par l'Union européenne*

La Politique agricole commune (PAC) a une incidence très importante sur certaines branches d'activités par la mise en application de quotas de production. C'est le cas pour l'industrie laitière, la fabrication de sucre et l'industrie des viandes notamment.

### *Les certifications*

Comme dans de nombreux secteurs économiques, l'industrie alimentaire a vu se développer les processus liés à la « qualité totale ». Cette évolution est à situer dans le contexte d'une meilleure efficacité des outils de production. Par ailleurs, les certifications s'avèrent souvent indispensables pour accéder à des marchés tant nationaux qu'internationaux.

Dans le secteur de l'industrie alimentaire, l'accent a été surtout mis sur les normes HACCP<sup>10</sup> qui visent particulièrement la sécurité et la qualité dans les processus de production.

Il est à noter que les normes environnementales sont devenues également déterminantes pour les entreprises du secteur.

### *Les crises dans le secteur alimentaire*

Le secteur agroalimentaire a connu plusieurs crises (dioxine, vache folle, brucellose, farine contaminée, ESB<sup>11</sup>, ...) qui ont eu une incidence sur la production et la rentabilité de la filière en général. Ce sont les branches liées à la production et transformation de produits d'origine animale qui ont été les plus concernées (y compris les branches d'activités en amont et en aval de ceux-ci).

Du point de vue de l'emploi, ce n'est que de façon marginale que les différentes crises ont atteint le secteur.

<sup>10/</sup> Hazard analysis of critical control points.

<sup>11/</sup> Encéphalopathie spongiforme bovine.

## ► 2. LES ETABLISSEMENTS ET L'EMPLOI

### 2.1. Les établissements <sup>12</sup>

*Situation au 30 juin 2000*

Tab. 1. : Répartition des établissements par région (en VA)

	Région wallonne	Région de Bruxelles-Capitale	Région flamande	Belgique
Industrie des viandes	134	29	452	615
Transformation et conservation de fruits et légumes	24	5	84	113
Industrie des corps gras et Industrie laitière	64	11	127	202
Fabrication d'aliments pour animaux	30	0	165	195
Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche	1.350	289	2.831	4.470
Biscotterie et biscuiterie	9	5	66	80
Fabrication de sucre	9	3	6	18
Chocolaterie, confiserie	43	43	211	297
Fabrication de pâtes alimentaires	14	1	8	23
Transformation du thé et du café	11	4	46	61
Industrie des boissons	59	8	111	178
Industries alimentaires non traitées	59	14	184	257
<b>Industrie alimentaire</b>	<b>1.806</b>	<b>412</b>	<b>4.291</b>	<b>6.509</b>

Source : ONSS, 30 juin 2000

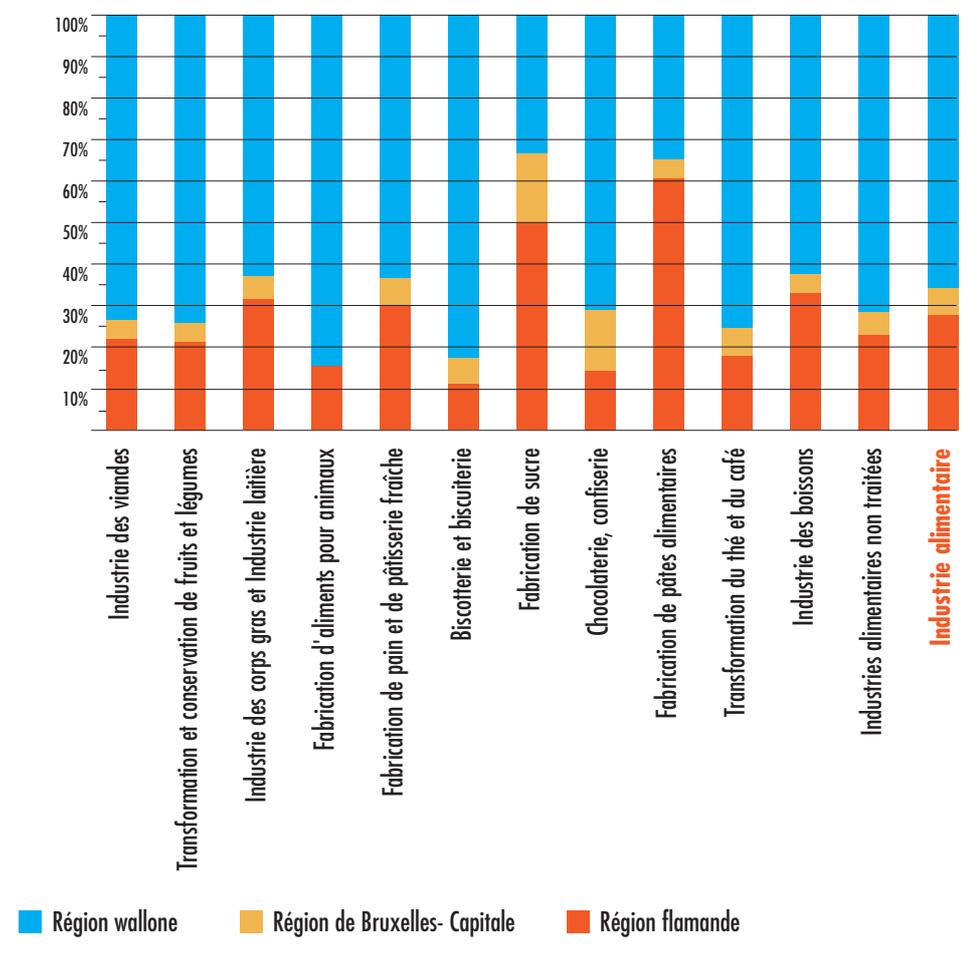


<sup>12/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

<sup>13/</sup> Voir point 1.1. Les activités.



**GRAPH. 1 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE PAR BRANCHE D'ACTIVITÉS ET PAR RÉGION**

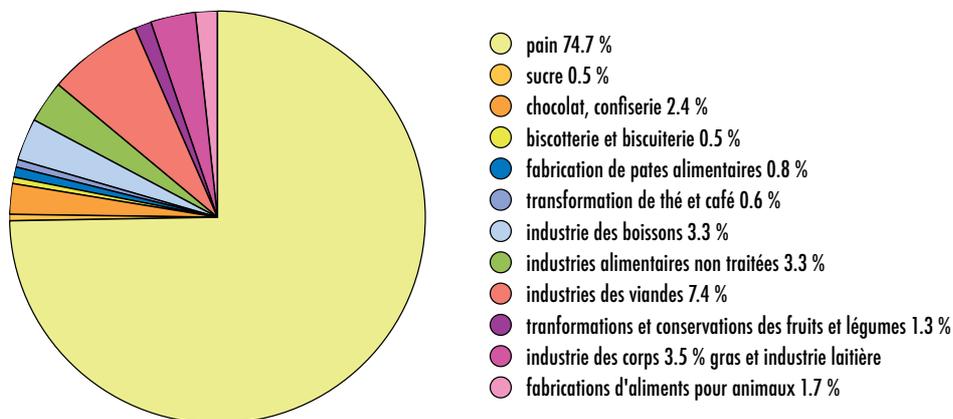


Source : ONSS, 30 juin 2000

66% des établissements de l'industrie alimentaire sont établis en Flandre ; 28% en Wallonie et 6% à Bruxelles-Capitale.

Remarquons que la fabrication de pâtes alimentaires et la fabrication de sucre sont les deux seules branches où le nombre d'établissements est plus élevé en Région wallonne qu'en Flandre. En termes d'emploi, seule la fabrication de sucre partage aussi la même caractéristique.

**GRAPH. 2 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS WALLONS PAR BRANCHE D'ACTIVITÉS**



Source : ONSS, 30 juin 2000

Tout comme en Flandre (66%) et à Bruxelles-Capitale (70%), ce sont les boulangeries qui dominent en Région wallonne avec 75% des établissements de l'industrie alimentaire wallonne. Proportionnellement, les autres branches d'activités sont moins représentées en Wallonie.

**Tab. 2 : Répartition des établissements par région et par classe de taille (en VA)**

	ETS de 1 à 4 salariés	ETS de 5 à 9 salariés	ETS de 10 à 19 salariés	ETS de 20 à 49 salariés	ETS 50 salariés et +	Total
Région wallonne	1.165	330	158	91	62	1806
Région de Bruxelles-Capitale	243	74	44	35	16	412
Région flamande	2.567	792	382	311	239	4.291
Belgique	3.975	1.196	584	437	317	6.509

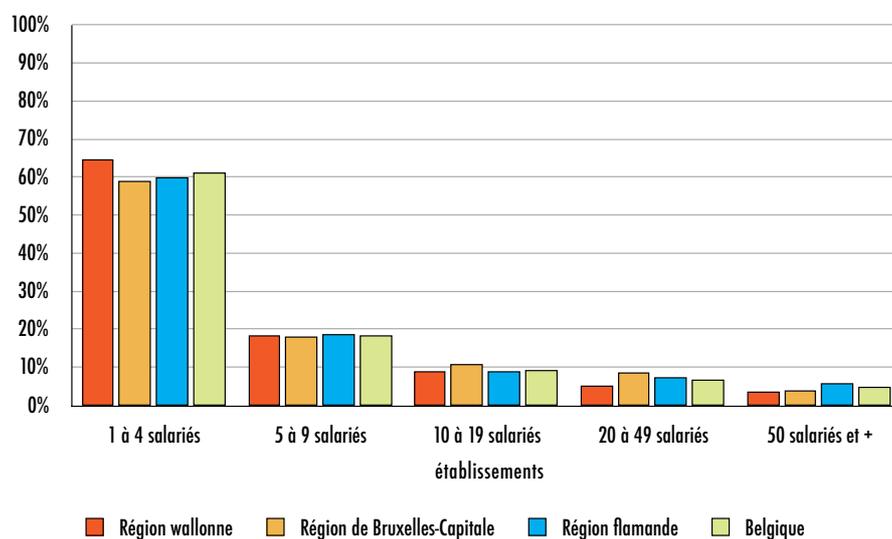
Source : ONSS, 30 juin 2000

L'industrie alimentaire, pour l'ensemble de la Belgique, se caractérise par un tissu très dense de TPE et de PME. En effet, 61% des établissements du secteur occupent moins de 5 travailleurs et 95% des établissements occupent moins de 50 travailleurs. Pour la Wallonie, la proportion de TPE et de PME est plus élevée que la moyenne nationale avec, respectivement, 64,5% et 96,5%.



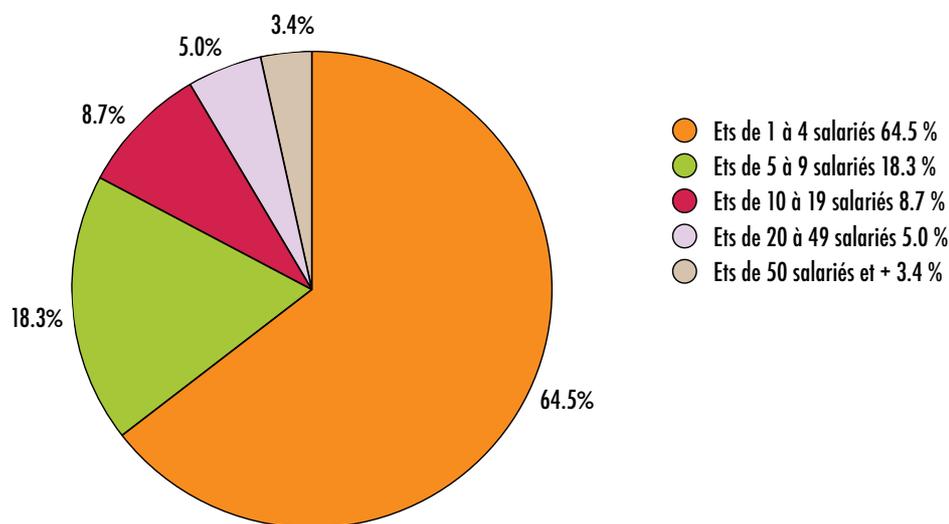


**GRAPH. 3 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS PAR CLASSE DE TAILLE ET PAR RÉGION**



Source : ONSS, 30 juin 2000

**GRAPH. 4 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS PAR CLASSE DE TAILLE EN RÉGION WALLONNE**



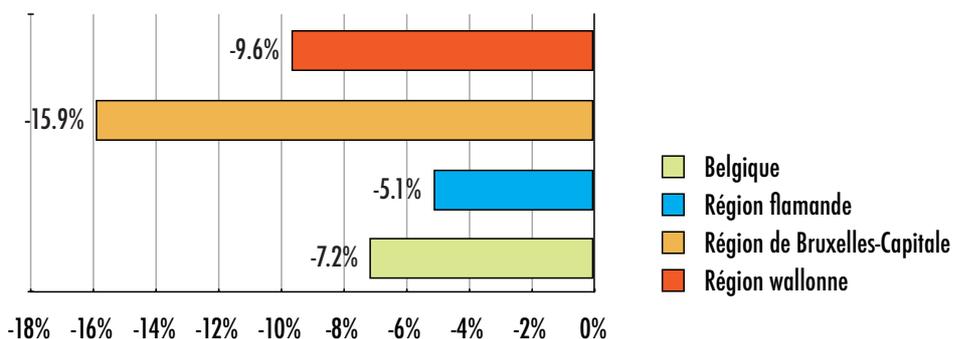
Source : ONSS, 30 juin 2000

Tab. 3 : Evolution du nombre d'établissements par région (1993-2000) (en VA)

	Région wallonne		Région de Bruxelles-Capitale		Région flamande		Belgique	
	1993	2000	1993	2000	1993	2000	1993	2000
Industrie alimentaire	1.999	1.806	490	412	4.522	4.291	7.011	6.509
Evolution 1993-2000	-193		-78		-231		-502	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

GRAPH. 5 : EVOLUTION RELATIVE DU NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS PAR RÉGION, DE 1993 À 2000



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

Ce graphique nous montre que l'industrie alimentaire a connu une nette diminution du nombre d'établissements en sept ans. En termes relatifs, c'est à Bruxelles-Capitale que cette diminution est la plus importante. On constate également que le nombre d'établissements a diminué proportionnellement plus en Wallonie qu'en Flandre.





## Le TOP 10 des établissements belges sur base de l'emploi salarié <sup>14</sup>

INDUSTRIE ALIMENTAIRE	
1	INTERBREW BELGIUM (ANDERLECHT - 3.281 salariés - NACE 1596)
2	COCA-COLA ENTERPRISES BELGIUM (ANDERLECHT - 1.872 salariés - NACE 1598)
3	GENERAL BISCUITS BELGIE (MERENTALS - 1.559 salariés - NACE 1582)
4	UNILEVER BELGIUM - UNILEVER BELGIQUE - UNILEVER BELGIE (BRUXELLES - 1.393 salariés - NACE 15131)
5	KRAFT FOODS BELGIUM (HALLE - 1.363 salariés - NACE 1584)
6	BELGOMILK (BEVEREN-WAAS - 918 salariés - NACE 1551)
7	RAFFINERIE TIRLEMONTAISE-TIENSE SUIKERRAFINADERIJ (BRUXELLES - 779 salariés - NACE 1583)
8	FERRERO ARDENNES (ARLON - 777 salariés - NACE 1584)
9	SPA MONOPOLE, COMPAGNIE FERMIERE DE SPA (SPA - 755 salariés - NACE 1598)
10	AVEVE, AAN- EN VERKOOPVENNOOTSCHAP VAN DE BELGISCHE BOERENBOND (LEUVEN - 746 salariés - NACE 157)

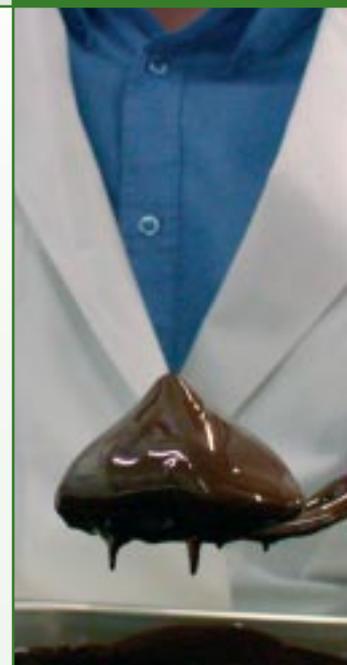
Source : BNB, 2000

## Le TOP 10 des établissements wallons sur base de l'emploi salarié <sup>15</sup>

INDUSTRIE ALIMENTAIRE	
1	FERRERO ARDENNES (ARLON - 777 salariés - NACE 1584)
2	SPA MONOPOLE, COMPAGNIE FERMIERE DE SPA (SPA - 755 salariés - NACE 1598)
3	KRAFT FOODS NAMUR (CHAMPION - 618 salariés - NACE 1551)
4	DETRY FRERES (AUBEL - 414 salariés - NACE 15131)
5	DELACRE (LAMBERMONT - 436 salariés - NACE 1582)
6	MATERNE - CONFILUX (FLOREFFE - 411 salariés - NACE 1533)
7	CORMAN (GÔÉ - 397 salariés - NACE 1551)
8	VAN DEN BROEKE - LUTOSA (GRANDMETZ - 363 salariés - NACE 15312)
9	GROUPE SUCRIER - SUIKERGROEP (BUISSENAL - 317 salariés - NACE 1583)
10	CHAUDFONTAINE MONOPOLE (CHAUDFONTAINE - 276 salariés - NACE 1598)

Source : BNB, 2000

<sup>14 + 15/</sup> Le TOP 10 des établissements est établi sur base des fichiers de la BNB contrairement aux listes figurant dans les rapports par branche d'activités qui sont issues d'une compilation de plusieurs sources.



## 2.1. L'emploi salarié <sup>16</sup>

*Situation au 30 juin 2000*

Tab. 4 : Répartition de l'emploi salarié par région (en VA)

	Région wallonne	Région de Bruxelles-Capitale	Région flamande	Belgique
Industrie des viandes <sup>17</sup>	2.261	378	11.463	14.102
Transformation et conservation de fruits et légumes	928	283	5.553	6.764
Industrie des corps gras et Industrie laitière	2.037	289	6.121	8.447
Fabrication d'aliments pour animaux	292	0	2.747	3.039
Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche	6.468	1.860	13.428	21.756
Biscotterie et biscuiterie	610	78	3.284	3.972
Fabrication de sucre	840	39	709	1.588
Chocolaterie, confiserie	1.483	806	4.778	7.067
Fabrication de pâtes alimentaires	288	47	442	777
Transformation du thé et du café	212	110	885	1.207
Industrie des boissons	3.099	687	6.430	10.216
Industries alimentaires non traitées	1.166	317	6.059	7.542
Industrie alimentaire	19.684	4.894	61.899	86.477

Source : ONSS, 30 juin 2000

L'industrie alimentaire, pour l'ensemble de la Belgique, se caractérise par un tissu très dense de TPE et de PME.

En effet, 61% des établissements du secteur occupent moins de 5 travailleurs et 95% des établissements occupent moins de 50 travailleurs.

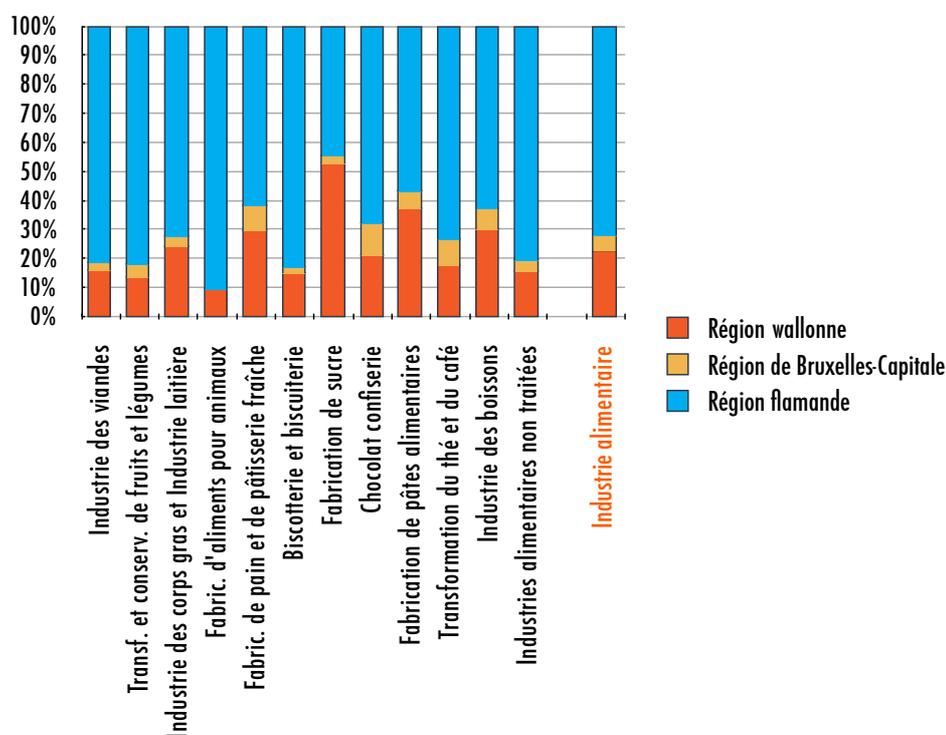
Pour la Wallonie, la proportion de TPE et de PME est plus élevée que la moyenne nationale avec, respectivement, 64,5% et 96,5%.

<sup>16/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

<sup>17/</sup> Voir point I.1. Les activités.



**GRAPH. 6 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR BRANCHE D'ACTIVITÉS ET PAR RÉGION**



Source : ONSS, 30 juin 2000

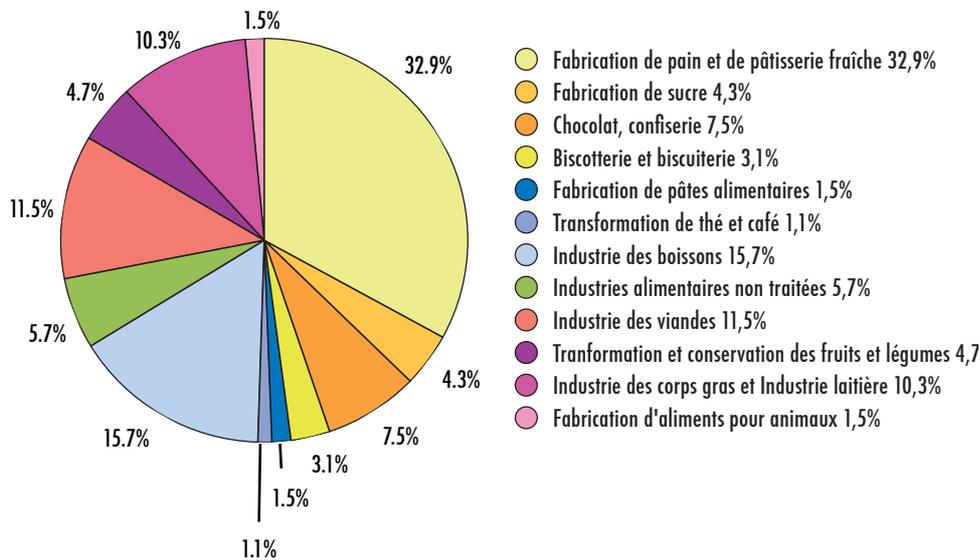
L'emploi salarié se répartit comme suit : 71,6% en Flandre ; 22,8% en Wallonie et 5,6% à Bruxelles-Capitale.

Notons qu'avec 19.684 emplois, l'industrie alimentaire se situe en Région wallonne comme le sous-secteur industriel défini en Nace à 2 digits le plus important. Si 32,8% de l'emploi wallon du secteur est concentré dans la branche de la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche, on constate qu'en Flandre ce secteur ne représente que 21,7% et que dans la Région bruxelloise, 38%.

L'emploi en Flandre est relativement bien réparti entre les branches d'activités avec des dominantes telles que la fabrication de pain, l'industrie des viandes, l'industrie des boissons, la chocolaterie-confiserie, l'industrie laitière, la transformation et conservation de fruits et légumes... En Wallonie et encore plus à Bruxelles-Capitale, par contre, l'écart entre la fabrication de pain et les autres branches importantes (l'industrie des viandes, l'industrie des boissons, la chocolaterie-confiserie, l'industrie laitière) est nettement plus marqué.



**GRAPH. 7 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR CLASSE DE TAILLE ET PAR RÉGION**



Source : ONSS, 30 juin 2000

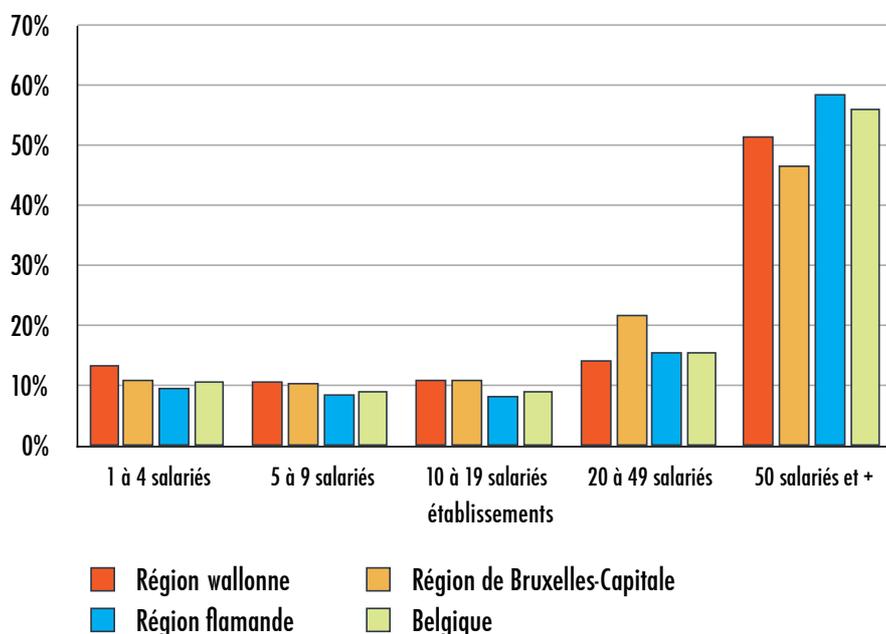
**Tab. 5 : Répartition de l'emploi salarié par région et par classe de taille (en VA)**

	ETS de 1 à 4 salariés	ETS de 5 à 9 salariés	ETS 10 à 19 salariés	ETS 20 à 49 salariés	ETS de 50 salariés et +	Total
Région wallonne	2.629	2.065	2146	2.742	10.102	19.684
Région de Bruxelles-Capitale	532	500	530	1.056	2.276	4.894
Région flamande	5.931	5.228	5.033	9.622	36.085	61.899
Belgique	9.092	7.793	7.709	13.420	48.463	86.477

Source : ONSS, 30 juin 2000

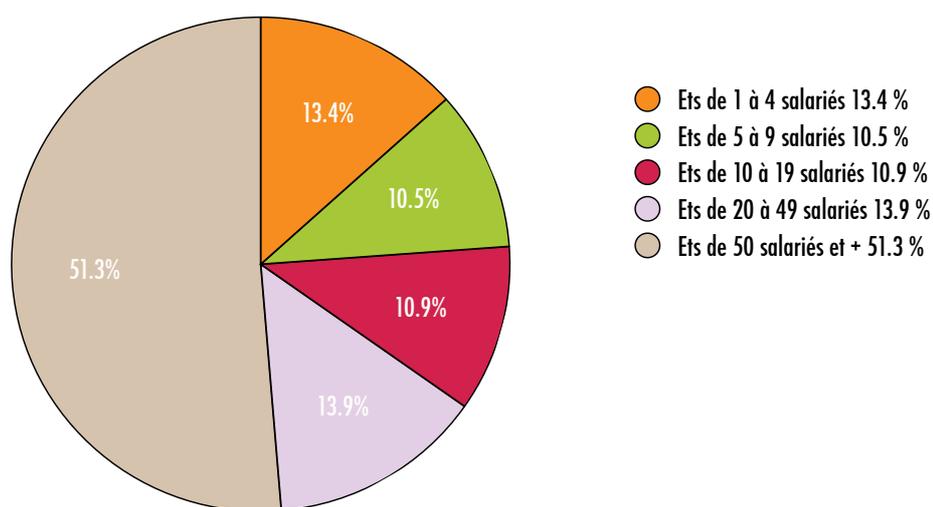


**GRAPH. 8 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR CLASSE DE TAILLE ET PAR RÉGION**



Source : ONSS, 30 juin 2000

**GRAPH. 9 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR CLASSE DE TAILLE EN RÉGION WALLONNE**



Source : ONSS, 30 juin 2000



La structure de l'emploi par classe de taille d'établissement montre à nouveau des divergences régionales sensibles. L'emploi dans les établissements de taille inférieure à 50 travailleurs est proportionnellement plus élevé en Wallonie qu'en Flandre, avec une tendance inversée pour les établissements de plus de 50 travailleurs.

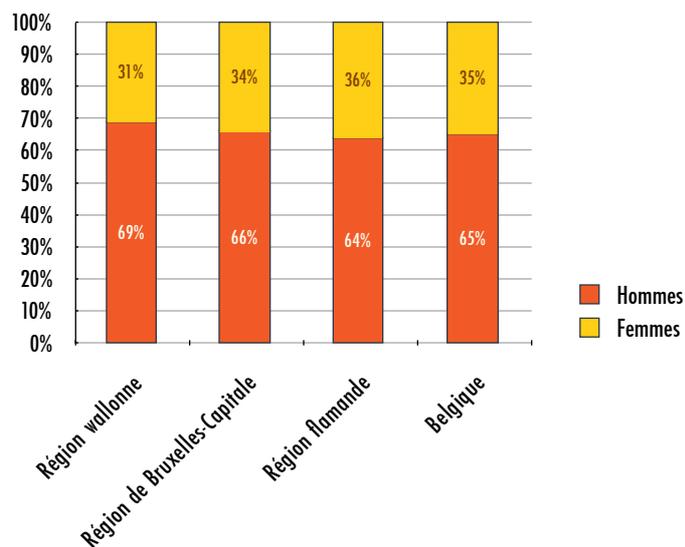
L'importance, en Wallonie, de la boulangerie composée d'une multitude de petites entités explique en partie cette différence.

Tab. 6.1 : Répartition de l'emploi salarié par région, par genre et par catégorie socio-professionnelle (en VA) <sup>18</sup>

	Hommes	Femmes	Intellectuels	Manuels
Région wallonne	13.505	60.179	5.929	13.755
Région de Bruxelles-Capitale	3.210	1.684	2.059	2.835
Région flamande	39.778	22.121	19.834	42.065
Belgique	56.493	29.984	27.822	58.655

Source : ONSS, 30 juin 2000

GRAPH. 10 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR GENRE



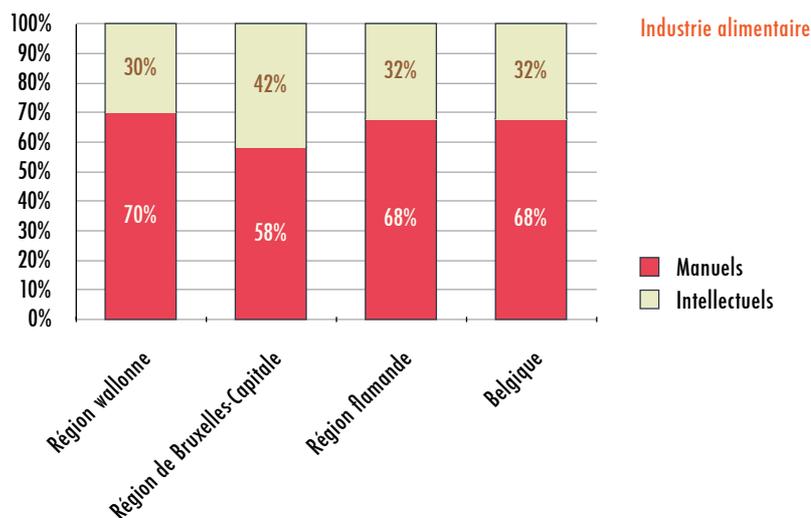
Source : ONSS, 30 juin 2000

<sup>18/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.



En Belgique, en Flandre et en région de Bruxelles-Capitale, la proportion de main-d'œuvre féminine oscille aux alentours de 35% (+/- 1%) et donc celle de main-d'œuvre masculine aux alentours de 65% (+/- 1%). En Région wallonne, la proportion de main-d'œuvre féminine est moindre (31%).

**GRAPH. 11 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR CATÉGORIE SOCIO-PROFESSIONNELLE**



Source : ONSS, 30 juin 2000

La répartition par catégorie socio-professionnelle est assez semblable dans les différentes régions sauf à Bruxelles-Capitale où les intellectuels sont relativement plus nombreux avec 42% de l'emploi total contre 30 à 32% dans les autres régions du pays et en Belgique, de façon globale.

En Wallonie, sans le poids prépondérant de la boulangerie artisanale, les répartitions par genre et par catégorie socio-professionnelle seraient de 75% d'hommes et de 25% de femmes; de 73% de manuel(le)s et de 27% d'intellectuel(le)s, soit des valeurs proches du secteur industriel en général.

En 2000, l'industrie alimentaire occupe 10,3% de son personnel à temps partiel (2,9% des hommes et 27,4% des femmes<sup>19</sup>).

Selon l'UPEDI<sup>20</sup>, 7.939 travailleurs intérimaires ont été engagés en 2000 dans l'industrie alimentaire (86,5% d'ouvriers et 13,5% d'employés), ce qui correspond à 11,14% des engagements d'intérimaires tous secteurs confondus.

<sup>19/</sup> L'emploi dans l'industrie alimentaire en 2000, CCE 2001/790, p. 23-30.

<sup>20/</sup> Rapport sur l'évolution économique dans l'industrie alimentaire au cours de l'année 2001, CCE 2000/175, p. 26-27.



Sur base de l'enquête « Forces de travail<sup>21</sup>», les industries en général et l'industrie alimentaire en particulier, occupent un plus grand nombre de travailleurs à faible niveau de formation et un nombre de diplômés de l'enseignement supérieur ou universitaire plus restreint. Ces derniers représentent 33,1% dans l'ensemble de l'économie, 21% dans les secteurs industriels et 19,3% dans l'industrie alimentaire.

L'industrialisation rapide et radicale de l'industrie alimentaire n'a pas facilité sa visibilité pour le grand public ou pour les candidats travailleurs qui n'imaginent pas facilement ce que recouvre, dans la réalité, les métiers dans le secteur.

Tab. 6.2 : Indices de spécialisation<sup>22</sup> de l'industrie alimentaire par région

	Région wallonne	Région de Bruxelles-Capitale	Région flamande	Belgique
Emploi salarié	88	33	126	100
Etablissements	98	49	112	100

Les indices de spécialisation de l'industrie alimentaire tant du point de vue du nombre de travailleurs salariés que de celui des établissements, montrent une sous-représentation du secteur en Région wallonne (respectivement indices de 88 / 98) et encore davantage à Bruxelles-Capitale (33 / 49) par rapport à la Belgique (100 / 100). La Flandre quant à elle, avec des indices de 126 et 112, peut être considérée comme spécialisée dans ce secteur.

<sup>21/</sup> L'emploi dans l'industrie alimentaire en 2000, CCE 2001/790, p. 42-46.

<sup>22/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.



## Evolution de 1993 à 2000

**Tab. 7 : Evolution de l'emploi salarié par région (1993-2000) (en VA)**

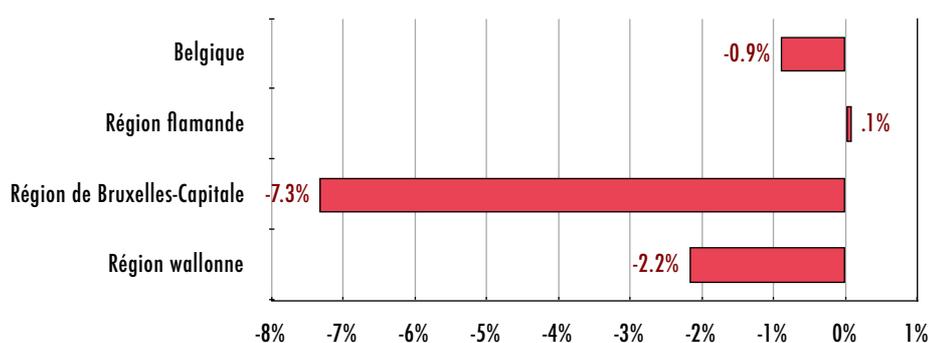
	Région wallonne		Région de Bruxelles-Capitale		Région flamande		Belgique	
	1993	2000	1993	2000	1993	2000	1993	2000
Industrie alimentaire	20.118	19.684	5.281	4.894	61.853	61.899	87.252	86.477
Evolution 1993-2000	-434		-387		46		-775	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

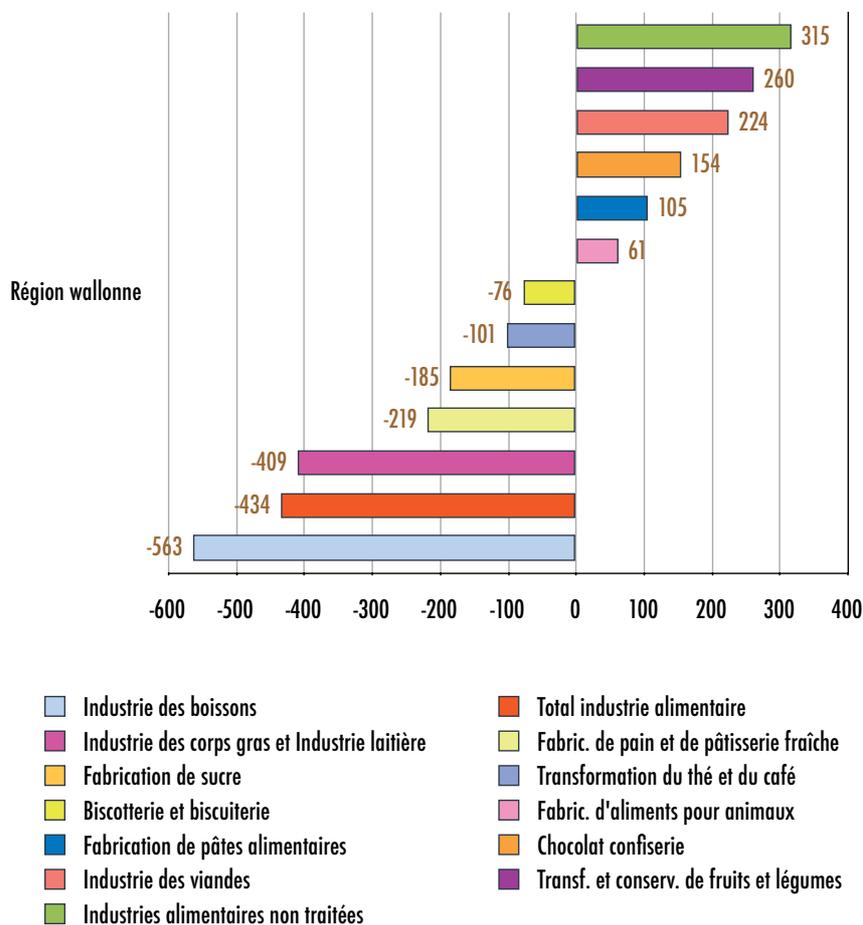
L'évolution de l'emploi dans le secteur montre une stabilité nettement plus grande que dans l'ensemble du secteur industriel. De 1993 à 2000, le secteur des industries manufacturières passe en Région wallonne de 155.958 à 143.489 emplois salariés, soit une perte de 12.469 unités (-8%). L'industrie alimentaire, sur la même période, ne perd que 434 emplois salariés (-2,2%).

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

**GRAPH. 12.1 : EVOLUTION RELATIVE DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR RÉGION, DE 1993 À 2000**



**GRAPH. 12.2 : EVOLUTION DE L'EMPLOI SALARIÉ WALLON PAR BRANCHE D'ACTIVÉS, DE 1993 À 2000**



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

Dans son rapport, la Commission consultative spéciale de l'alimentation émet les considérations suivantes<sup>23</sup> concernant l'évolution du secteur :

«L'évolution du secteur reflète les changements d'habitude des consommateurs survenus au cours de la dernière décennie. Ainsi les secteurs à plus forte expansion d'emplois sont des secteurs à connotation « convenience food », par exemple : les légumes surgelés, les préparations à base de pommes de terre (frites, croquettes surgelées)... ou à connotation « santé », par exemple : les aliments diététiques ou bio.

<sup>23/</sup> Rapport sur l'évolution économique dans l'industrie alimentaire au cours de l'année 2001, Conseil central de l'économie, 2002/175, p. 19.





Ce dernier facteur est également perceptible dans l'industrie des boissons où l'on note une augmentation de l'emploi dans l'industrie des eaux et limonades et dans le secteur des jus de fruits et légumes, alors que l'emploi a tendance à baisser dans le secteur de l'alcool et de la bière.

A ce premier élément s'ajoute encore l'impact des investissements de rationalisation opérés dans les secteurs de la première transformation et/ou de fabrication de produits plus standard (malteries, sucreries, laiteries, huileries, meuneries) ».

L'évolution du secteur, comme décrite plus haut, est marquée par les exigences industrielles classiques : économies d'échelle, investissements lourds, automatisations et régulations des processus de fabrication ainsi que garantie de qualité, tant gustative que sanitaire. Ces éléments auront des répercussions très réelles sur les exigences de qualification et de compétence à l'embauche du personnel. Celui-ci doit allier les qualités fondamentales liées à l'alimentation : sensibilité au goût, hygiène impeccable avec les exigences de la production industrielle : maîtrise du processus automatisé, suivi des cadences, intégration dans l'équipe...

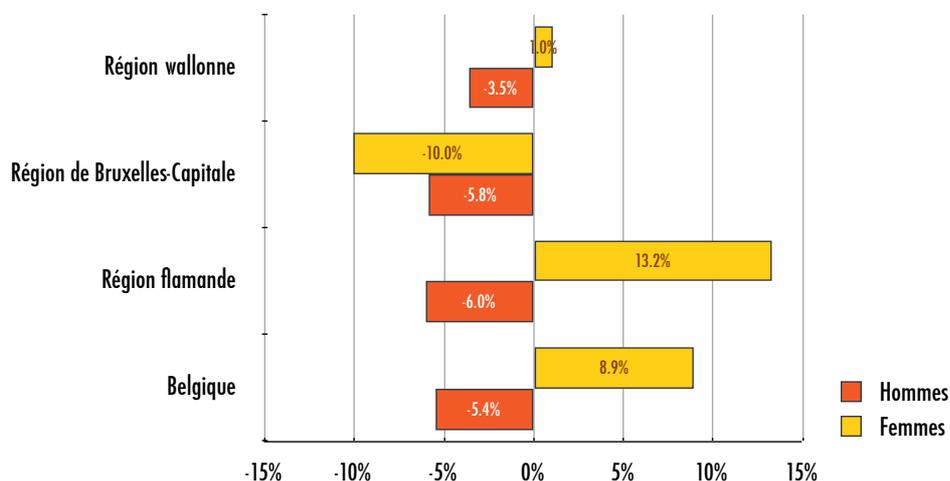
**Tab. 8 : Evolution de l'emploi salarié  
par région, par genre et par catégorie socio-professionnelle (1993-2000) (en VA)**

	Région wallonne		Région de Bruxelles-Capitale		Région flamande		Belgique	
	1993	2000	1993	2000	1993	2000	1993	2000
Hommes	14.000	13.505	3.409	3.210	42.314	39.778	59.723	56.493
Evolution 1993-2000	-495		-199		-2.536		-3.230	
Femmes	6.118	6.179	1.872	1.684	19.539	22.121	27.529	29.984
Evolution 1993-2000	61		-188		2.582		2.455	
Intellectuels	5.566	5.929	1.954	2.059	17.762	19.834	25.282	27.822
Evolution 1993-2000	363		105		2.072		2.540	
Manuels	14.552	13.755	3.327	2.835	44.091	42.065	61.970	58.655
Evolution 1993-2000	-797		-492		-2.026		-3.315	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000



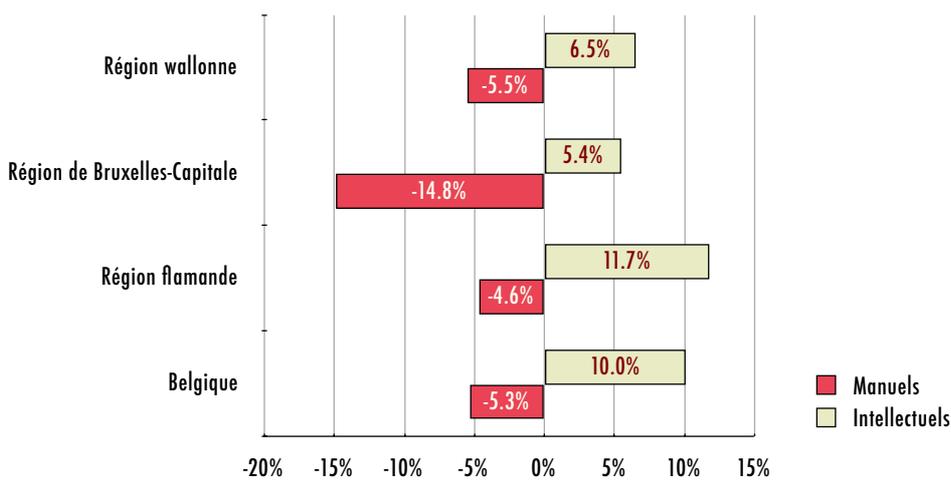
**GRAPH. 13 : EVOLUTION RELATIVE DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR GENRE, DE 1993 À 2000**



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

La diminution de l'emploi dans le secteur a concerné globalement pour le pays et dans les trois régions la main-d'œuvre masculine. Quant à la main-d'œuvre féminine, ce n'est qu'à Bruxelles-Capitale qu'elle a connu des difficultés. Notons la hausse relativement faible de l'emploi féminin en Wallonie.

**GRAPH. 14 : EVOLUTION RELATIVE DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR CATÉGORIE SOCIO-PROFESSIONNELLE, DE 1993 À 2000**



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

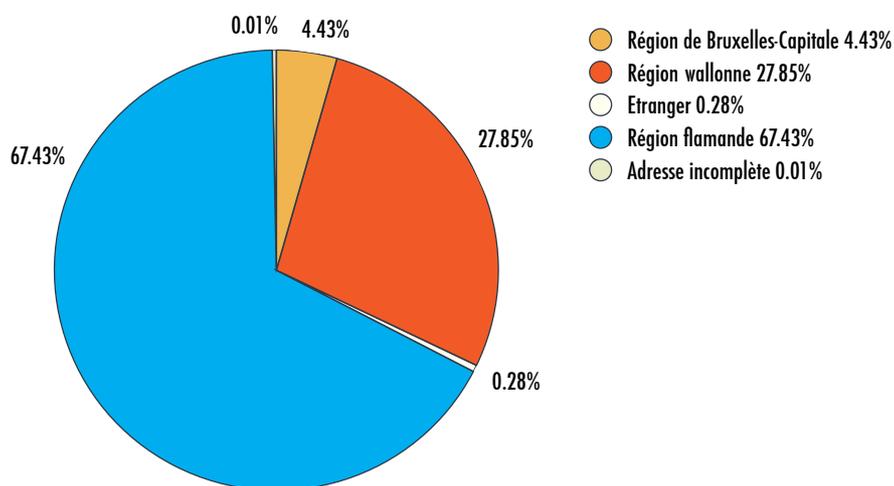


Le nombre de travailleurs manuels a diminué partout en Belgique. Proportionnellement, les variations les plus importantes s'identifient en région de Bruxelles-Capitale (-14,8%). C'est en région flamande ou globalement en Belgique, que la main-d'œuvre intellectuelle a connu les plus belles progressions (+ de 10%).

## 2.3. L'emploi indépendant <sup>6</sup>

Les statistiques officielles de l'INASTI fournissent des informations relatives à l'emploi indépendant dans l'industrie alimentaire en général et non par branche d'activités.

**GRAPH. 15 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI INDÉPENDANT PAR RÉGION EN 2000**

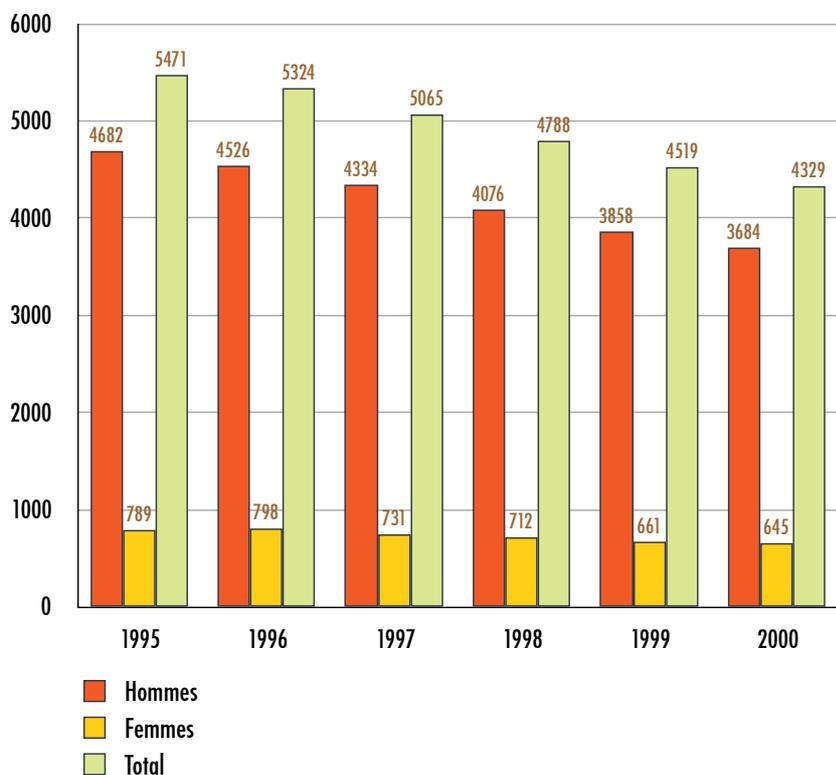


Source : INASTI, 2000

4.329 indépendants sont comptabilisés en Belgique dans l'industrie alimentaire (14,9% de femmes et 85,1% d'hommes). La Région flamande rassemble plus de 67% des indépendants du secteur, la Région wallonne, près de 28% et Bruxelles-Capitale, les 4% restant.

Il faut toutefois attirer l'attention sur le fait que la répartition géographique des assujettis est réalisée sur base de l'adresse officielle du domicile de l'indépendant. Cela ne correspond dès lors pas nécessairement au lieu où l'activité professionnelle est exercée.

**GRAPH. 16 : EVOLUTION DE L'EMPLOI INDÉPENDANT PAR GENRE EN BELGIQUE, DE 1995 À 2000**



Source : INASTI, 2000

De 1995 à 2000, on constate que l'emploi indépendant dans l'industrie alimentaire est en régression continue. En 5 ans, celui-ci a chuté de 20,9%. Cette diminution est proportionnellement plus importante chez les hommes (-21,3%) que chez les femmes (-18,2%).





## ► 3. LES PRODUITS

Nous reprenons ci-dessous l'intitulé des codes PRODCOM relatifs aux produits issus des branches d'activités analysées dans le cadre de ce travail. Les analyses par branche mettront en évidence les caractéristiques de ces différents produits.

### 3.1. La gamme de produits

**Tab. 9 : Produits sur base de la nomenclature PRODCOM<sup>24</sup>**

Codes	Nomenclature PRODCOM
15.1	Viandes, peaux et produits à base de viandes <sup>25</sup>
15.2	Poissons et produits de la pêche préparés
15.3	Produits à base de fruits et légumes
15.4	Huiles, tourteaux et corps gras
15.52.1	Glaces de conservation, même contenant du cacao
15.6	Farines, céréales, transformées et produits amylacés
15.7	Aliments pour animaux
15.81.1	Pain et pâtisserie fraîche
15.82.1	Biscottes, biscuits, pâtisseries de conservation
15.83	Sucre
15.84	Produits de la chocolaterie et confiseries
15.85.1	Pâtes alimentaires
15.86.1	Café et thé conditionnés
15.87.1	Assaisonnements
15.88.1	Aliments adaptés à l'enfant et diététiques
15.89	Produits alimentaires divers
15.9	Boissons

Source : INS

<sup>24/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

<sup>25/</sup> Non compris les abattoirs.



## 3.2. La production industrielle

Tab. 10 : Production industrielle : valeur des livraisons<sup>26</sup>

Codes	Nomenclature PRODCOM (valeur des livraisons)	Valeur (€) en 2000
15	PRODUITS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE	15.965.457.971
15.1	Viandes, peaux et produits à base de viandes <sup>27</sup>	2.848.209.564
15.2	Poissons et produits de la pêche préparés	336.774.980
15.3	Produits à base de fruits et légumes	1.701.381.957
15.4	Huiles, tourteaux et corps gras	1.219.613.460
15.52.10	Gâteaux de consommation, même contenant du cacao	196.144.289
15.6	Farines, céréales, transformées et produits amyloclés	1.128.177.016
15.7	Aliments pour animaux	1.584.880.354
15.81.1	Pain et pâtisserie fraîche	4.773.639.127
15.82.1	Biscottes, biscuits, pâtisseries de conservation	701.885.553
15.83	Sucre	665.531.620
15.84	Produits de la chocolaterie et confiseries	1.585.889.975
15.85.1	Pâtes alimentaires	194.629.833
15.86.1	Café et thé conditionnés	456.944.935
15.87.1	Assaisonnements	160.699.729
15.88.1	Aliments adaptés à l'enfant et diététiques	51.803.648
15.89	Produits alimentaires divers	383.527.277
15.9	Boissons	2.176.637.225

Source : INS, Statistique mensuelle de la production industrielle, 2000

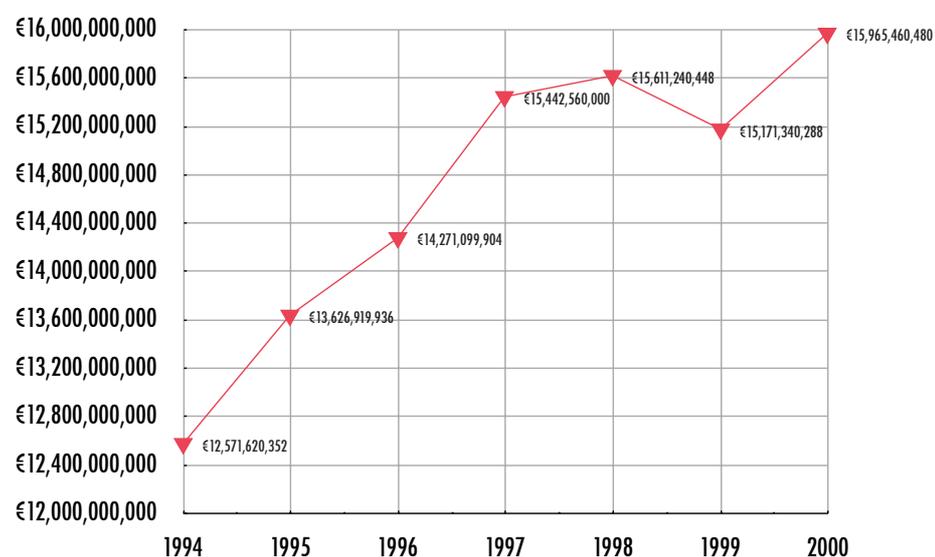
En 2000, la production de l'industrie alimentaire belge s'élevait à 15.965.457.971 €. Ce sont les pains et pâtisseries fraîches qui y contribuent le plus (30%). Ensuite, les principaux produits sont les suivants : les viandes, peaux et produits à base de viandes (18%), les boissons (14%), les aliments pour animaux (10%) et les produits de la chocolaterie et confiseries (10%).

<sup>26/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

<sup>27/</sup> Non compris les abattoirs.



**GRAPH. 17 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE SUR BASE DE LA VALEUR DES LIVRAISONS (MONTANTS EN €)**



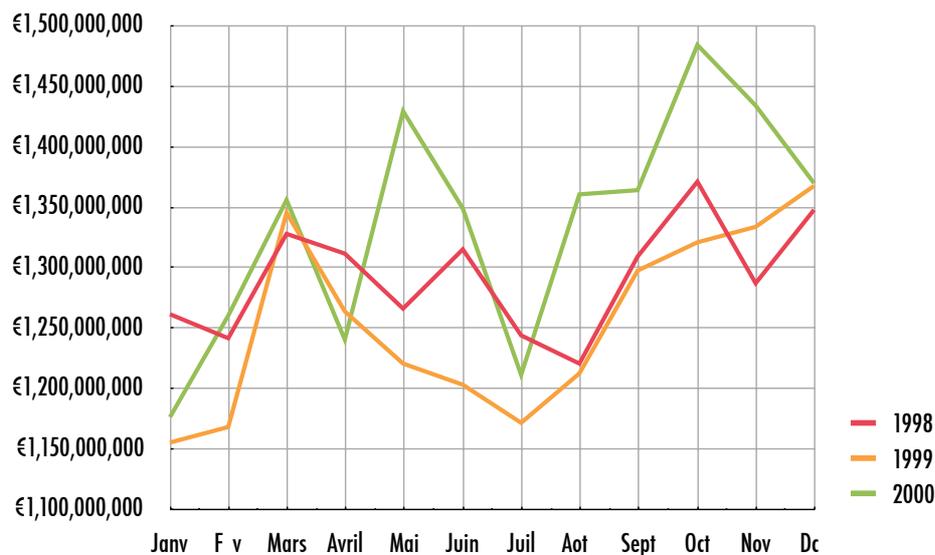
Source : INS, Statistique mensuelle de la production industrielle, 1994-2000

La production industrielle (en valeur) de l'industrie alimentaire a progressé de 27% en 6 années. Le léger ralentissement observé en 1999 correspond aux crises alimentaires que le secteur a connues.

<sup>28/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

## 3.3. La saisonnalité de la production industrielle <sup>28</sup>

**GRAPH. 18 : PRODUITS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE : SAISONNALITÉ SUR BASE DE LA VALEUR DES LIVRAISONS (MONTANTS EN €)**



Source : INS, Statistique mensuelle de la production industrielle, 1998-00

La saisonnalité de la production industrielle peut être induite notamment par les deux facteurs suivants :

- les périodes de consommation des produits selon les saisons ou les températures extérieures ;
- les cycles de production des matières premières : la fabrication de sucre est un bel exemple puisque conditionnée par la période de récolte des betteraves.

La saisonnalité oblige les entreprises à adapter leur planning de production et exige de la part du personnel une grande flexibilité. La recherche de nouveaux marchés voire même la diversification des activités peuvent être des solutions alternatives permettant de lisser les extrêmes.





## ► 4. DONNEES ECONOMIQUES

Les données économiques relatives à l'industrie alimentaire existent généralement à l'échelle de la Belgique, exceptionnellement au niveau des régions. Les commentaires seront tributaires des données disponibles.

**Tab. 11.1 : Données économiques disponibles par région**

Denrées alimentaires, boissons, tabac (montants en €)	Région flamande	Région wallonne	Région de Bruxelles-Capitale	Belgique
Chiffre d'affaires (2000)	19.258.699.204	4.329.386.042	2.749.238.347	26.337.323.593
Investissements (2000)	645.539.528	196.430.829	49.033.339	866.239.133
Valeur ajoutée (1998)	3.829.012.962	1.161.257.217	407.065.957	5.397.336.136

Sources : Commission consultative spéciale de l'Alimentation sur base BNB, INS, TVA, ICN, 2000

**Tab. 11.2 : Rappel des données relatives à l'emploi salarié par région**

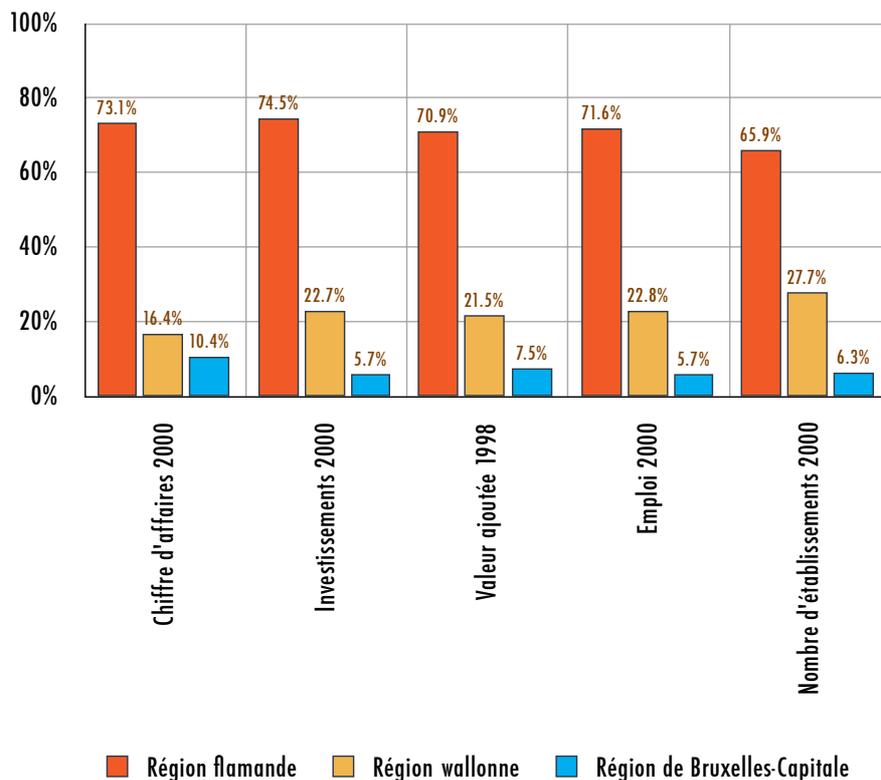
Emploi 2000	61.899	19.634	4.894	86.477
Nombre d'établissements 2000	4.291	1.006	412	6.509

Source : ONSS, 30/06/2000

Les données relatives aux chiffres d'affaires et aux investissements concernent les sièges sociaux des établissements (référence à la TVA) tandis que les données relatives à la valeur ajoutée, comme celles de l'emploi salarié, d'ailleurs, sont comptabilisées par sièges d'exploitation. Il en ressort une surévaluation des chiffres du CA et des investissements au profit de la Flandre puisqu'y sont référencés de nombreux sièges sociaux d'entreprises dont le siège d'exploitation est en territoire wallon ou bruxellois.



**GRAPH. 19 : PART DU CHIFFRE D'AFFAIRES, DES INVESTISSEMENTS ET DE LA VALEUR AJOUTÉE, DE L'EMPLOI SALARIÉ ET DU NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS PAR RÉGION**



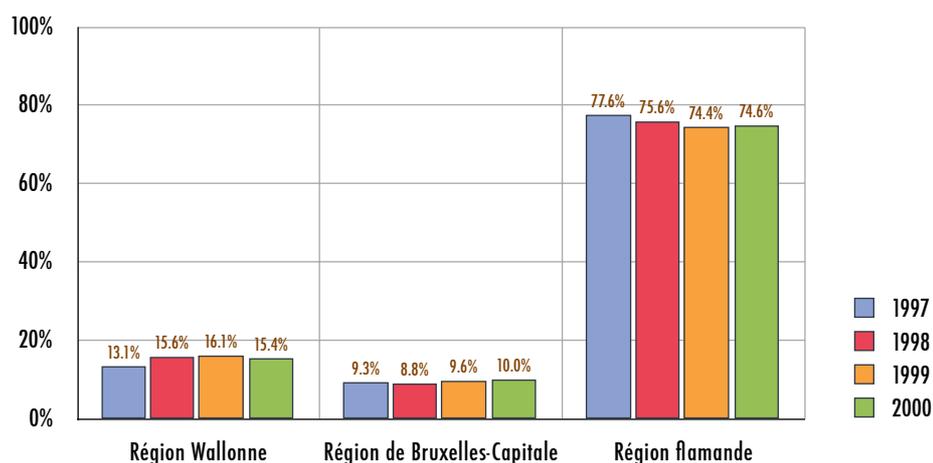
Sources : Commission consultative spéciale de l'Alimentation sur base BNB, INS, TVA, ICN, ONSS, 2000

C'est à concurrence de plus de 70% que l'industrie alimentaire flamande contribue au chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire belge. La Région wallonne, quant à elle, y contribue pour 16,4%, opère 22,7% des investissements du secteur et apporte plus d'un cinquième de la valeur ajoutée de celui-ci au niveau belge. Remarquons que la région de Bruxelles-Capitale se distingue par un chiffre d'affaires proportionnellement élevé (10,4%).



## 4.1. Les exportations belges <sup>29</sup>

**GRAPH. 20 : EXPORTATIONS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE SELON LEUR RÉGION D'ORIGINE**



Source : INS, Statistique mensuelle de la production industrielle, 1997-2000

Globalement, les exportations de l'industrie alimentaire belge (définition élargie comprenant la viande fraîche, congelée ou réfrigérée) sont évaluées en 2000 à 13.551,3 millions d'€ et contribuent à concurrence de 6,8% à la totalité des exportations du Royaume. Elles se positionnent en 9<sup>e</sup> position des produits belges exportés. Elles marquent une progression de 20,1% depuis 1996 (malgré la baisse enregistré en 1998 et 1999).

La région de Bruxelles-Capitale contribue plus aux exportations du secteur (10%) qu'à l'emploi salarié de celui-ci (5,6%). A l'inverse, la part des exportations wallonnes (15,4%) est moindre que celle de l'emploi du secteur (22,8%).

Mais attention, les données relatives aux exportations tiennent compte à nouveau du siège social de l'établissement.

<sup>28/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.



Selon les statistiques de l'OBCE, <sup>30</sup> la Belgique est le	
2e exportateur mondial de	chocolat et produits chocolatés margarine
3e exportateur mondial de	farine de froment
4e exportateur mondial de	lait et crème œufs beurre produits de viande boissons non alcooliques
5e exportateur mondial de	sucre sucrieries viande

Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation  
(Conseil central de l'Economie) sur base BNB, 2001

## 4.2. Les importations belges

En 2000, l'industrie alimentaire (définition élargie) a importé pour 10.462,3 millions d'€, ce qui équivaut à 5,6% des importations du Royaume. Les importations belges connaissent depuis 1996 une progression (+19%), avec un léger accroc en 1999 (-3,6%) de 1998 à 1999.

## 4.3. La consommation en Belgique

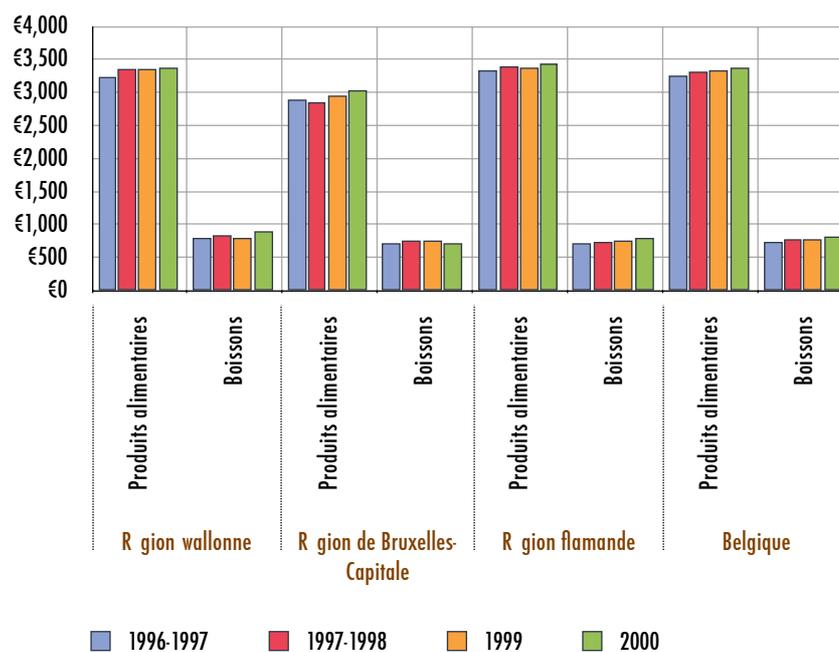
Vu la grande hétérogénéité des produits faisant partie de l'industrie alimentaire, nous avons préféré ne pas traiter la consommation de ceux-ci de façon globale. Nous invitons le lecteur à se référer aux rapports par branches d'activités. A ce stade, nous nous limitons à donner quelques chiffres relatifs aux dépenses des ménages.

<sup>30/</sup> Office belge du commerce extérieur, Service des statistiques.



## 4.4. Les dépenses moyennes par ménage et par an

**GRAPH. 21 : DÉPENSES MOYENNES PAR MÉNAGE ET PAR AN POUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES ET LES BOISSONS (MONTANTS EN €)**



Source : INS, Enquêtes sur le budget des ménages, de 1996 à 2000

Les données concernant les dépenses moyennes par ménage sont fournies à titre indicatif.

En effet :

- les dépenses alimentaires ne reprennent pas toutes les branches du secteur. On n'y retrouve pas l'alimentation pour animaux, par exemple. Il s'agit en effet du budget consacré à l'alimentation humaine ;
- une part importante de la consommation des ménages est importée et ne concerne donc pas uniquement la production issue de l'industrie alimentaire belge ;
- une partie de cette consommation provient de l'agriculture et ne subit pas de transformation. Elle ne transite donc pas par le secteur industriel ;

<sup>28/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

- les différentes branches de l'industrie alimentaire ne produisent pas exclusivement des produits destinés à la consommation humaine (les aliments pour animaux, certains cosmétiques, certains produits chimiques, ...). Il est dès lors impossible d'établir un lien économique pertinent entre les produits issus de l'industrie alimentaire et les dépenses moyennes par ménage pour les postes « alimentation et les boissons ».

Ces réserves étant formulées, nous pouvons constater qu'en 2000, les ménages belges ont dépensé en moyenne pour l'alimentation et les boissons 4.183,47 €. 80,6% concernent les produits alimentaires et 19,4% les boissons, dont 33,1% de boissons non alcoolisées et 36,5% de vins et apéritifs.

Dans les produits alimentaires, voici le top 10 des dépenses moyennes par ménage en 2000 :

- viande fraîche (13,3%)
- charcuterie et abats (12,2%)
- plats préparés, soupe (7,5%)
- pains et petits pains (7,4%)
- couques, pâtisseries, biscuits (7,4%)
- fromages (7%)
- fruits frais (6,2%)
- légumes frais (6%)
- chocolat, crème glacée, confiserie (6%)
- lait, produits laitiers sauf fromage (5,5%)

Depuis 1996, une progression de 5,4% est observée dans les dépenses (+3,9% pour les produits alimentaires et +12,3% pour les boissons).





#### 4.5. Les investissements en Belgique

**Tab. 12 : Investissements réalisés par l'industrie alimentaire en 2000**

Codes	Nomenclature <sup>31</sup>	Valeur en milliers d'€
411	Industrie des corps gras, végétaux et animaux	35.449
412	Abattage du bétail, de la volaille, préparation et conserves de viande	70.656
413	Industrie laitière	65.652
414	Conserves de fruits et légumes	87.779
415	Industrie de la préparation et des conserves de poissons, mollusques et crustacés	5.217
416	Industrie du travail des grains	19.575
417	Pâtes alimentaires	15.017
418	Fécules, amidon et dérivés	
419	Boulangerie, pâtisserie, biscuiterie, biscuiterie	181.034
420	Industrie du sucre	25.399
421	Cacao, chocolat et confiserie de sucre	67.065
422	Produits pour l'alimentation des animaux	38.889
423	Autres produits alimentaires	93.134
424	Distillerie d'alcool et levureries	7.722
425	Vin et dérivés	1.815
426	Cidre, vins de fruits	
427	Brasseries et malteries	119.570
428	Eaux minérales et limonades	35.805
41/42	Total industries des denrées alimentaires et boissons (moins tabac)	869.830

Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base des déclarations TVA, 2000

Les investissements dans l'industrie des denrées alimentaires et des boissons sont estimés pour l'année 2000 à 869,83 millions d'€ et sont surtout pratiqués dans la boulangerie (...) (20,8%), les brasseries et malterie (13,7%), les conserves de fruits et de légumes (10,1%), l'abattage du bétail (...) (8,1%), le cacao, chocolat et confiserie de sucre (7,7%).

Les investissements ne suivent pas du tout la même évolution que le chiffre d'affaires ou la valeur ajoutée. En 1993 et 1994, ils connaissent un recul très net qui se manifeste à nouveau en 1999 et 2000, années difficiles, il est vrai. Ce ralentissement des investissements semble traduire une certaine inquiétude quant aux perspectives à long terme.

<sup>31/</sup> Nomenclature TVA.



## 4.6. Le chiffre d'affaires en Belgique

Tab. 13 : Chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire en 2000

Codes	Nomenclature <sup>32</sup>	Valeur en millions d'€
411	Industrie des corps gras, végétaux et animaux	1.756
412	Abattage du bétail, de la volaille, préparation et conserves de viande	2.246
413	Industrie laitière	3.082
414	Conserves de fruits et légumes	1.587
415	Industrie de la préparation et des conserves de poissons, mollusques et crustacés	202
416	Industrie du travail des grains	601
417	Pâtes alimentaires	927
418	Fécules, amidon et dérivés	0
419	Boulangerie, pâtisserie, biscotterie, biscuiterie	2.278
420	Industrie du sucre	797
421	Cacao, chocolat et confiserie de sucre	1.829
422	Produits pour l'alimentation des animaux	2.390
423	Autres produits alimentaires	2.596
424	Distillerie d'alcool et levures	194
425	Vin et dérivés	200
426	Cidre, vins de fruits	0
427	Brasseries et malteries	1.880
428	Eaux minérales et limonades	615
41/42	Total industries des denrées alimentaires et boissons (moins tabac)	23.179

Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base des déclarations TVA, 2000

En 2000, ce sont l'industrie du lait (13,3%), les produits pour l'alimentation des animaux (10,3%), la boulangerie (...) (9,8%), l'abattage du bétail (...) (9,7%), les brasseries et malteries (8,1%), le cacao, chocolat et confiserie de sucre (7,9%) et l'industrie des corps gras (...) (7,6%) qui ont le plus contribué au chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire en Belgique.

Depuis 1997, le chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire belge a progressé de 6,1%. Suite à la crise de la dioxine, il a chuté en 1999 de 6,4% par rapport à l'année 1998. De 1999 à 2000, c'est une progression de 9% qui a été enregistrée.

<sup>32/</sup> Nomenclature TVA.



Nous pouvons remarquer qu'il n'y a pas de corrélation directe entre l'importance de l'emploi et celle du chiffre d'affaires. Le chiffre d'affaires, en effet ne reflète pas, à l'inverse de la valeur ajoutée, l'intervention propre du secteur dans la transformation du produit, mais la valeur commerciale de celui-ci à la sortie de l'entreprise considérée, en fonction de la nature du produit, du degré de transformation apporté, de la nature des débouchés, ...

## 4.7. Perspectives

L'industrie alimentaire a pu maintenir le cap et a conclu l'année 2001 par un taux de croissance remarquable de 4,5%, soit un taux similaire à celui enregistré en 2000.

Bien que cette amélioration concerne toutes les branches, la FEVIA observe néanmoins que l'optimisme n'est pas de rigueur partout. Il prédomine dans les secteurs des produits laitiers, des spécialités alimentaires, de la transformation des fruits et légumes et également dans les secteurs de la boulangerie, pâtisserie, biscuiterie. Les secteurs du chocolat et de la confiserie, des aliments pour animaux et celui de la viande demeurent plutôt pessimistes.

Parmi les autres points positifs, soulignons également le fait que près de 48% des chefs d'entreprise expriment leur intention d'investir dans de nouveaux moyens de production.

Au niveau de l'emploi, cependant, on ne peut guère, au vu des résultats de l'enquête, qu'envisager une stabilisation. 12% seulement des entreprises envisager de recruter du personnel ; 77% d'entre elles répondant par la négative ».

Source : extrait du rapport CCE 2002/175, p. 31, sur base des enquêtes FEVIA « Evolution économique dans l'industrie alimentaire (quatrième trimestre 2001) »

## ► 5. ANNEXE

### **Liste des tableaux et graphiques**

#### *Tableaux*

- Tab. 1 : Répartition des établissements par région (en VA et %)
- Tab. 2 : Répartition des établissements par région et par classe de taille (en VA)
- Tab. 3 : Evolution du nombre d'établissements par région (1993-2000) (en VA)
- Tab. 4 : Répartition de l'emploi salarié par région (en VA)
- Tab. 5 : Répartition de l'emploi salarié par région et par classe de taille (en VA)
- Tab. 6.1 : Répartition de l'emploi salarié par région, par genre et par catégorie socio-professionnelle (en VA)
- Tab. 6.2 : Indices de spécialisation de l'industrie alimentaire par région
- Tab. 7 : Evolution de l'emploi salarié par région (1993-2000) (en VA)
- Tab. 8 : Evolution de l'emploi salarié par région, par genre et par catégorie socio-professionnelle (1993-2000) (en VA)
- Tab. 9 : Produits sur base de la nomenclature PRODCOM
- Tab. 10 : Production industrielle : valeur des livraisons
- Tab. 11.1 : Données économiques disponibles par région
- Tab. 11.2 : Rappel des données relatives à l'emploi salarié par région
- Tab. 12 : Investissements réalisés par l'industrie alimentaire en 2000
- Tab. 13 : Chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire en 2000

#### *Graphiques*

- Graph. 1 : Répartition des établissements de l'industrie alimentaire par branche d'activités et par région
- Graph. 2 : Répartition des établissements wallons par branche d'activités





- Graph. 3 : Répartition des établissements par classe de taille et par région
- Graph. 4 : Répartition des établissements par classe de taille en Région wallonne
- Graph. 5 : Evolution relative du nombre d'établissements par région, de 1993 à 2000
- Graph. 6 : Répartition de l'emploi salarié par branche d'activités et par région
- Graph. 7 : Répartition des branches d'activités de l'industrie alimentaire en Région wallonne selon l'emploi salarié
- Graph. 8 : Répartition de l'emploi salarié par classe de taille et par région
- Graph. 9 : Répartition de l'emploi salarié par classe de taille en Région wallonne
- Graph. 10 : Répartition de l'emploi salarié par genre
- Graph. 11 : Répartition de l'emploi salarié par catégorie socio-professionnelle
- Graph. 12.1 : Evolution relative de l'emploi salarié par région, de 1993 à 2000
- Graph. 12.2 : Evolution de l'emploi salarié wallon par branche d'activités, de 1993 à 2000
- Graph. 13 : Evolution relative de l'emploi salarié par genre, de 1993 à 2000
- Graph. 14 : Evolution relative de l'emploi salarié par catégorie socio-professionnelle, de 1993 à 2000
- Graph. 15 : Répartition de l'emploi indépendant par région en 2000
- Graph. 16 : Evolution de l'emploi indépendant par genre en Belgique, de 1995 à 2000
- Graph. 17 : Evolution de la production industrielle sur base de la valeur des livraisons (montants en €)
- Graph. 18 : Produits de l'industrie alimentaire : saisonnalité sur base de la valeur des livraisons (montants en €)
- Graph. 19 : Part du chiffre d'affaires, des investissements, de la valeur ajoutée, de l'emploi salarié et du nombre d'établissements par région
- Graph. 20 : Exportations de l'industrie alimentaire selon leur région d'origine
- Graph. 21 : Dépenses moyennes par ménage et par an pour les produits alimentaires et les boissons (montants en €)

## B. ANALYSE DES RESULTATS DE L'ENQUETE

- 1. INTRODUCTION**
- 2. CONSTRUCTION DE L'ECHANTILLON**
- 3. SYNTHESE DES RESULTATS POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE**
  - 3.1. Typologie des établissements
  - 3.2. Le recrutement et les profils-métiers sous tension
    - 3.2.1. Modes et critères de recrutement
    - 3.2.2. Recrutements en 2000-2001
    - 3.2.3. Identification des profils recherchés et des profils sous tension en 2000-2001
  - 3.3. L'évolution des activités : impact sur l'emploi
    - 3.3.1. Evolution générale
    - 3.3.2. Evolution des produits
    - 3.3.3. Evolution du volume de production
    - 3.3.4. Répercussions sur le volume de main-d'œuvre
    - 3.3.5. Perspectives d'évolution des profils-métiers
  - 3.4. La formation professionnelle continue des travailleurs
    - 3.4.1. La formation en 2001
    - 3.4.2. Les facteurs explicatifs
    - 3.4.3. Les domaines de formation en 2001
    - 3.4.4. Les modalités organisationnelles en 2001
    - 3.4.5. Les domaines de formation en 2002
    - 3.4.6. Les modalités organisationnelles en 2002
  - 3.5. Défis à relever par le centre de compétences Formalim
- 4. ANNEXE**





## B. ANALYSE DES RESULTATS DE L'ENQUETE

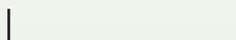
### ► 1. INTRODUCTION

L'objet de notre étude est l'analyse de 11 branches d'activités de l'industrie alimentaire wallonne. Toutefois, il nous est apparu opportun de synthétiser les résultats des enquêtes pour l'ensemble de l'industrie alimentaire en Région wallonne. Le canevas d'analyse sera cependant beaucoup plus léger que celui suivi dans l'analyse par branches puisque nous n'aborderons ici que les trois thèmes qui constituent la trame de fond de l'enquête, à savoir le recrutement du personnel, les impacts de l'évolution du secteur sur l'emploi et la formation continue des travailleurs.

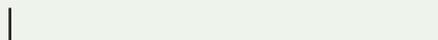
### ► 2. CONSTRUCTION DE L'ECHANTILLON

Tab. 1 : Construction de l'échantillon				
NACE 15	ONSS 30/06/1999	Base de sondage	Echantillon initial	Etablissements interrogés
ETABLISSEMENTS	1851	317	293	234

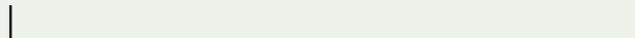
Source : ONSS, 30/06/1999 - Calculs SES/OSEC



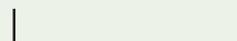
Echantillon à 18% de l'existant en RW



Echantillon à 17% de l'existant en RW



Taux de sondage : 13%



Taux de réponse : 80 %

### ► 3. SYNTHESE DES RESULTATS POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Pour rappel, l'industrie alimentaire en Région wallonne c'est :

- 1.806 établissements, soit 28% des établissements du secteur en Belgique ;
- 19.684 salariés, soit 23% de l'emploi salarié du secteur en Belgique.



Les 11 branches d'activités étudiées se répartissent comme suit :

Tab. 2 : Répartition des établissements et de l'emploi salarié par branche d'activités, évolution de l'emploi de 1993 à 2000 et poids de celui-ci au sein de notre échantillon

	Répartition des établissements wallons	Répartition de l'emploi salarié wallon	Evolution de l'emploi salarié de 1993 à 2000	Pondération ONSS, 30/06/2000
Industrie des viandes	7,4%	11,5%	+11,0%	2,39
Transf. et conserv. de fruits et légumes	1,3%	4,7%	+38,9%	2,67
Industrie des corps gras et industrie laitière	3,5%	10,3%	-16,7%	2,13
Fabric. d'aliments pour animaux	1,7%	1,5%	+26,4%	2,73
Fabric. de pain et de pâtisserie fraîche	74,8%	32,9%	-3,3%	23,68
Biscuiterie et biscuiterie	0,5%	3,1%	-11,1%	1,29
Fabrication de sucre	0,5%	4,3%	-18,1%	1,12
Chocolaterie-confiserie	2,4%	7,5%	+11,6%	3,9
Fabrication de pâtes alimentaires	0,8%	1,5%	+57,4%	1,56
Transformation du thé et du café	0,6%	1,1%	-32,3%	2,2
Industrie des boissons	3,3%	15,7%	-14,4%	1,9
Industries alimentaires non traitées	3,3%	5,9%	+37,0%	/
Industrie alimentaire	100%	100%	-2,2%	7,54

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

Le secteur de l'industrie alimentaire en Région wallonne est très diversifié. Il faut souligner l'importance de la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche, branche qui, à elle seule, représente 75% des établissements wallons et un tiers de l'emploi salarié.

Par ordre d'importance de l'emploi salarié viennent ensuite l'industrie des boissons (15,7% de l'emploi salarié), l'industrie des viandes (11,5% de l'emploi salarié) suivies de l'industrie des corps gras et l'industrie laitière (10,3% de l'emploi salarié).

De 1993 à 2000, l'emploi dans l'industrie alimentaire a régressé de 2,2%. Cette tendance est le solde des tendances à la hausse ou à la baisse dans les différentes branches d'activités.



En ce qui concerne la pondération de chaque branche d'activités, il est utile d'attirer une nouvelle fois l'attention sur le poids prédominant de la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche. Il est capital de garder cet élément à l'esprit lors de l'interprétation de l'ensemble des résultats présentés globalement pour l'industrie alimentaire.

## 3.1. Typologie des établissements

Tab. 3 : Répartition des établissements par classe de taille						
	ETS de 1 à 4 salariés	ETS de 5 à 9 salariés	ETS de 10 à 19 salariés	ETS de 20 à 49 salariés	ETS de 50 salariés et +	Total
Répartition des établissements interrogés par classe de taille						
Industrie alimentaire	22 9,4%	41 17,5%	50 21,4%	69 29,5%	52 22,2%	234 100%
Répartition des établissements par classe de taille en Région wallonne au 30 juin 2000						
Industrie alimentaire	1.144 64,9%	323 18,3%	153 8,7%	85 4,8%	59 3,3%	1.764 100%
Représentativité des établissements interrogés par rapport aux établissements wallons						
Industrie alimentaire	1,9%	12,7%	32,7%	81,2%	88,1%	13,5%
Poids des établissements interrogés par rapport aux établissements wallons						
Industrie alimentaire	52	7,68	3,06	1,23	1,13	7,54

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

En Région wallonne, on constate que les établissements de 1 à 4 salariés représentent 65% des établissements du secteur de l'industrie alimentaire. Les établissements de 50 salariés et plus ne représentent, quant à eux, que 3%.

Ces proportions ne se retrouvent pas dans l'échantillon d'établissements que nous avons interrogés puisque, rappelons-le, l'enquête a ciblé tous les établissements de plus de 20 salariés et, dans les classes de taille inférieures à 20 salariés, un échantillon a été constitué au prorata du nombre de salariés par branche et par strate de taille (sauf pour le secteur de la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche qui a subi un traitement particulier).



L'aspect artisanal des branches n'est donc pas envisagé à sa réelle mesure.

Tab. 4 : Répartition des salariés par classe de taille

	ETS de 1 à 4 salariés	ETS de 5 à 9 salariés	ETS de 10 à 19 salariés	ETS de 20 à 49 salariés	ETS de 50 salariés et +	Total
Répartition des salariés de l'échantillon par classe de taille						
Industrie alimentaire	2.805 13,3%	2.239 10,7%	2.298 10,9%	2.748 13,1%	10.929 52%	21.020 100%
Répartition des salariés par classe de taille en Région wallonne selon l'ONSS (juin 2000)						
Industrie alimentaire	2.570 13,5%	2.001 10,5%	2.078 10,9%	2.573 13,5%	9.870 51,7%	19.092 100%
Représentativité des salariés de l'échantillon par rapport aux salariés de la Région wallonne						
Industrie alimentaire	109,1%	111,9%	110,6%	106,8%	110,7%	110,1%

Source : ONSS, 30 juin 2000 - CSEF-OSEC

La méthodologie d'échantillonnage utilisée a permis d'avoir une bonne représentativité des différentes classes de taille établies selon l'emploi salarié.

Tab. 5 : Répartition des établissements par type

<sup>1</sup>

Etablissements de type familial	Etablissements sans caractère familial	TOTAL
89%	11%	100%
Etablissements appartenant à un groupe national		Etablissements appartenant à un groupe multinational
4%		3%

Source : CSEF-OSEC - N = 1.719 établissements

L'industrie alimentaire en Région wallonne est constituée d'une majorité écrasante (89%) d'établissements de type familial. Cette caractéristique est toutefois inversement proportionnelle à la taille de l'établissement (93,7 % dans les établissements de – de 5 salariés à 34,6% dans les établissements de 50 salariés et plus).

<sup>1/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.



Par contre, seulement 4% des établissements du secteur font partie d'un groupe national et 3% appartiennent à une multinationale (dont 60% emploient plus de 50 salariés).

Ce type d'information permet de déduire que l'industrie alimentaire wallonne est un secteur où le pouvoir de décision en ce qui concerne les politiques d'engagement et de formation reste majoritairement à l'échelle de l'établissement.

Tab. 6 : Répartition des établissements par agrération <sup>2</sup>		
ETS agréés	ETS non agréés	TOTAL
25%	75%	100 %

Source : CSEF-OSEC - N = 1.719 établissements

ISO 9000	ISO 14000	HACCP
18%	4%	97%

Source : CSEF-OSEC - N = 422 établissements

Le secteur de l'industrie alimentaire wallonne comporte encore 75% d'établissements qui ne sont agréés à aucune norme de qualité. Il semble que la propension qu'ont les établissements à se faire agréer soit fonction de l'importance de l'emploi salarié : seulement 15% des établissements de moins de 5 salariés sont agréés alors que 86% des établissements de 50 salariés et plus le sont.

Un travail d'information et de sensibilisation sur ce sujet est, sans conteste, incontournable.

Parmi ceux qui déclarent être agréés, 97% disent répondre aux normes HACCP, 18% aux normes ISO 9000 et 4% aux normes ISO 14000.

Tab. 7 : Répartition des établissements sur base des procédés de fabrication <sup>2</sup>			
Fabrication de type artisanal	Fabrication de type semi-artisanal	Fabrication de type industriel	Fabrication de type haute technologie
54%	40%	10%	2%

Source : CSEF-OSEC - N = 1.719 établissements

<sup>2/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

<sup>3/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.



On constate que les procédés de fabrication utilisés dans l'industrie alimentaire wallonne restent majoritairement artisanaux ou semi-artisanaux. En effet, seuls 10% des établissements déclarent produire de façon industrielle et seuls 2% d'entre eux estiment recourir à la haute technologie dans le cadre de la fabrication de leurs produits.

77% des établissements qui travaillent de façon artisanale occupent plus de 5 salariés, 93% des établissements qui utilisent des procédés semi-artisanaux sont des établissements de moins de 20 salariés ; la fabrication industrielle est attestée dans plus de la moitié des établissements de plus de 20 salariés, et pour les 2% d'établissements qui recourent à la haute technologie, 2/3 sont des établissements de 50 salariés et plus.

L'industrie alimentaire reste un secteur à forte intensité laboristique.

## 3.2. Le recrutement et les profils-métiers sous tension

### 3.2.1. Modes et critères de recrutement

Canaux de recrutement	Pourcentage
Bouche-à-oreille	74%
Presse	45%
Candidature spontanée	27%
Agence d'intérim	23%
Écoles, organismes de formation	22%
SPE / FOREM	18%
Réserve de recrutement	5%
Recrutement interne	4%
Débauchage	3%
Affichage	3%
Bureaux privés de recrutement	2%
Site Internet	1%
Sites Internet spécialisés	0%

Source : CSEF - OSEC – N = 1.553 établissements

Au vu du tableau 8, on constate que les deux principaux canaux de recrutement sont le bouche-à-oreille et la presse. Ce résultat est toutefois fort influencé par le comportement de la fabrication du pain et de pâtisserie fraîche.



Le bouche-à-oreille reste cependant le fait des entreprises de petite taille, avec un caractère familial. On constate, en effet, que plus l'entreprise est grande, plus la politique de recrutement se professionnalise via notamment le recours accru aux agences d'intérim et aux bureaux de recrutement.

Si l'on nuance les résultats par branche d'activités et donc que l'on gomme l'effet induit par la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche, les canaux de recrutement privilégiés sont le bouche-à-oreille et les agences d'intérim.

Remarquons le comportement des entreprises multinationales qui recourent, quant à elles, prioritairement aux agences d'intérim et au recrutement interne.

Qualités professionnelles	85%
Qualités morales	75%
Expérience	73%
Aptitudes physiques	57%
Diplôme, formation	20%
Références	18%
Connaissance de l'écrit/lecture	8%
Mobilité	7%
Connaissance des langues	2%

Source : CSEF - OSEC - N = 1.578 établissements

Pour 85% des établissements de l'industrie alimentaire en Région wallonne, les qualités professionnelles constituent le principal critère de recrutement. Par qualités professionnelles, il faut entendre la motivation, l'adaptabilité, le sens des responsabilités, l'autonomie, le dynamisme...

Les qualités morales, l'expérience et les aptitudes physiques sont également des critères prioritaires pour plus de la moitié des établissements du secteur.

Notons que le diplôme et la formation sont reconnus comme étant prioritaires par seulement 20% des établissements. Cet élément peut s'expliquer par le fait que le secteur offre encore de nombreux emplois qui ne requièrent pas de qualification particulière mais qui nécessitent un ensemble de qualités qui relèvent du « savoir-être » plutôt que du « savoir-faire ».

Les résultats sont assez semblables lorsque l'on procède à une analyse plus détaillée par classe de taille ou par type d'établissement.

Tab. 10 : Base de la sélection des candidats

Mise en situation	82%
Entretien individuel	46%
CV	29%
Lettre de candidature	11%
Entretien téléphonique	11%
En dehors de l'entreprise	2%
Tests psychotechniques	1%

Source : CSEF - OSEC – N = 1.570 établissements

La sélection des candidats dans l'industrie alimentaire en Région wallonne se fait essentiellement via la mise en situation professionnelle et les entretiens individuels.

Si l'on se penche sur les résultats par classes de taille, on constate que l'utilisation du CV et de la lettre de motivation comme base de sélection est proportionnelle à la taille de l'entreprise. Ces deux modes de recrutement sont également plus utilisés par les entreprises multinationales que par les entreprises familiales.

Enfin, en détaillant les résultats par branche d'activités, et donc en gommant l'effet induit par la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche, la mise en situation professionnelle et le CV apparaissent également comme étant les deux éléments de base pour sélectionner des candidats.



## 3.2.2. Recrutements en 2000-2001

Tab. 11 : Recrutements en 2000-2001

	Etablissements qui ont cherché à engager en 2000-2001 N = 1.719 établissements	Etablissements qui ont connu des difficultés pour recruter parmi ceux qui ont cherché à engager en 2000-2001 N = 1.034 établissements
Industrie des viandes	45%	75%
Transf. et conserv. de fruits et légumes	42%	70%
Industrie des corps gras et industrie laitière	55%	59%
Fabric. d'aliments pour animaux	85%	29%
Fabric. de pain et de pâtisserie fraîche	60%	86%
Biscotterie et biscuiterie	54%	100%
Fabrication de sucre	89%	50%
Chocolaterie-confiserie	100%	30%
Fabrication de pâtes alimentaires	100%	55%
Transformation du thé et du café	67%	100%
Industrie des boissons	54%	61%
Industrie alimentaire	60%	80%

Source : CSEF - OSEC

60% des établissements de l'industrie alimentaire en Région wallonne ont cherché à engager en 2000-2001 et 80% de ceux-ci ont éprouvé des difficultés.

Dans chacune des branches, plus de 40% des établissements ont cherché à engager du personnel. Pour les branches d'activités « fabrication d'aliments pour animaux » et « fabrication de sucre », ce pourcentage s'élève à, respectivement, 85% et 89%. Notons enfin que la totalité des établissements des branches « chocolaterie-confiserie » et « fabrication de pâtes alimentaires » ont eu une volonté d'engagement en 2000-2001.

Parmi les établissements qui ont cherché à engager, il semble que ce soient ceux des branches de la « fabrication de pain et de pâtisserie fraîche », de la « biscotterie-biscuiterie », de la « fabrication de pâtes » et de la « transformation du thé-café » qui ont connu, proportionnellement, le plus de difficultés.

Les résultats détaillés en fonction de la taille des établissements nous montrent que la volonté d'engagement sur la période étudiée a été proportionnellement plus présente dans les grandes entreprises que dans les petites. Les difficultés à recruter concernent toutes les classes de taille d'établissement mais ont tendance à s'accroître de façon proportionnelle à la taille des établissements.

### 3.2.3. Identification des profils recherchés et des profils sous tension en 2000-2001

Tab. 12 : Identification des profils recherchés et des profils sous tension en 2000-2001 <sup>4</sup>

Section	Groupes de professions	Répartition selon le degré de difficulté				Part du total général <sup>5</sup>	
		sans difficulté	avec difficulté	non aboutie	indéterminé		
Production profils spécifiques	Viande (N = 60 étab.)	éboueur	0%	0%	87%	13%	0,8%
		désosseur-boyauteur	22%	47%	32%	0%	1,0%
		boucher-charcutier	21%	45%	35%	0%	1,9%
	Lait (N = 35 étab.)	fromager	0%	0%	100%	0%	0,1%
		ingénieur en fromagerie et lacterie	0%	0%	100%	0%	0,2%
		opérateur paudrerie	0%	100%	0%	0%	0,1%
	Pain (N = 812 étab.)	ouvrier boulanger-pâtissier	6%	37%	58%	0%	35,6%
		apprenti boulanger-pâtissier	7%	24%	69%	0%	29,1%
		aide boulanger-pâtissier	0%	100%	0%	0%	10,3%
	Chocolat-confiserie (N = 43 étab.)	chocolatier	14%	86%	0%	0%	0,2%
		confiseur	100%	0%	0%	0%	0,6%
	Thé-café (N = 4 étab.)	torréfacteur	0%	100%	0%	0%	0,1%
	Boissons (N = 32 étab.)	brasseur	0%	0%	100%	0%	0,2%
TOTAL		7%	45%	49%	0%	73,2%	
Production et maintenance	ouvrier à la production	55%	45%	0%	0%	11,1%	
	technicien de maintenance	83%	9%	8%	0%	8,6%	
	mécanicien	64%	18%	18%	0%	0,6%	
	électro-mécanicien	12%	58%	25%	5%	3,5%	
	responsable production	44%	56%	0%	0%	1,1%	
	responsable technique	24%	38%	38%	0%	0,4%	
	total	65%	36%	8%	1%	21,5%	

<sup>4/</sup> Les regroupements de professions effectués ont pu amener certains doubles comptages, ce qui explique, dans certains cas, que la somme des 4 premières colonnes puisse mener à un total légèrement supérieur à 100%.

<sup>5/</sup> La lecture des pourcentages repris dans cette colonne doit se faire en ligne. A aucun moment, il n'y a lieu d'additionner ceux-ci sous peine d'effectuer des doubles comptages.



Profils trans-versaux	Laboratoire, contrôle qualité et R&D	responsable qualité	61%	14%	25%	0%	0,8%
		technicien de laboratoire	71%	29%	0%	0%	0,6%
		total	65%	21%	14%	0%	1,4%
	Conditionnement et maintenance	ouvrier de conditionnement	78%	22%	0%	0%	1,7%
		magasiner-maintenance	78%	22%	0%	0%	2,7%
		cariste	34%	49%	18%	0%	0,8%
		total	73%	26%	3%	0%	5,0%
	Transport	chauffeur	57%	22%	21%	0%	6,8%
	Personnel d'entretien	personnel d'entretien	100%	0%	0%	0%	1,6%
	Personnel polyvalent	ouvrier/employé polyvalent	70%	0%	30%	0%	2,2%
	Gestion et back office	personnel administratif et financier	52%	45%	16%	0%	2,4%
		logisticien	16%	62%	22%	0%	0,9%
		personnel du service commercial	66%	34%	9%	0%	0,9%
		directeur	5%	95%	0%	0%	2,1%
		total	36%	68%	9%	0%	5,9%
Vente	vendeur-délégué commercial	25%	20%	55%	0%	28,8%	
<b>TOTAL</b>			32%	44%	39%	0%	/

Source : CSEF – OSEC – N = 1.034 établissements

La grande majorité des établissements concernés ont éprouvé des difficultés lorsqu'ils ont recherché les profils spécifiques cités. Parmi ceux-ci, seul le profil de confiseur n'a posé aucun problème lors de son recrutement.

Les résultats qui figurent dans le tableau 12 doivent toutefois être nuancés en fonction du nombre d'établissements concernés par la recherche des différents profils.

On perçoit dès lors que c'est dans la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche que les difficultés de recrutement sont les plus préoccupantes et ce, principalement pour le profil d'ouvrier boulanger-pâtissier et le profil d'apprenti boulanger-pâtissier.

Le secteur de la viande a connu également des difficultés pour recruter les profils de désosseur-boysauteur, de boucher-charcutier et d'abatteur. Pour ce dernier, 87% des entreprises concernées n'ont pu voir aboutir leur recherche.

En ce qui concerne les profils professionnels transversaux, on constate que la recherche d'électro-mécanicien, de responsable technique, de cariste, de logisticien, de directeur et de vendeur-délégué commercial sont sources de difficultés. En effet, le recrutement de ces profils s'est fait sans difficulté pour seulement respectivement 12%, 24%, 34%, 16%, 5%, 25% des établissements.

A nouveau, il y a lieu de nuancer les résultats en fonction du nombre d'établissements concernés. Ainsi, les difficultés soulevées pour le profil de vendeur-délégué commercial en deviennent d'autant plus importantes (29% d'établissements concernés par la recherche de ce profil dont seul un quart n'a pas connu de difficulté). Ce résultat est très fortement induit par la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche où plus de 80% des établissements rencontrent des difficultés concernant ce profil.



### 3.3. Le recrutement et les profils-métiers sous tension

Tab. 13 : Evolution de l'activité principale des établissements d'ici fin 2002 et impact sur les produits, la production et la main-d'œuvre

	Établissements dont l'activité principale va évoluer d'ici fin 2002 (N = 1.719 établissements)	Parmi les établissements dont l'activité principale va évoluer d'ici fin 2002 (N = 398 établissements)		
		Établissements qui vont connaître une évolution de leurs produits	Établissements qui vont connaître une évolution de volume de production	Établissements qui vont connaître une évolution de leur main-d'œuvre
Industrie des viandes	59%	99%	100%	36%
Transf. et conserv. de fruits et légumes	63%	93%	100%	100%
Industrie des corps gras et industrie laitière	45%	69%	66%	41%
Fabric. d'aliments pour animaux	32%	100%	100%	42%
Fabric. de pain et de pâtisserie fraîche	13%	99%	100%	77%
Biscuiterie et biscuiterie	54%	100%	100%	100%
Fabrication de sucre	44%	100%	100%	75%
Chocolaterie-confiserie	77%	100%	100%	13%
Fabrication de pâtes alimentaires	95%	87%	100%	100%
Transformation du thé et du café	25%	67%	100%	0%
Industrie des boissons	74%	94%	100%	85%
Industrie alimentaire	23%	96%	97%	62%

Source : CSEF – OSEC



### **3.3.1. Evolution générale**

Lors de l'enquête, pour l'ensemble de l'industrie alimentaire, 23% des établissements ont signalé prévoir une évolution de leur activité principale en 2002. Par cela, nous entendons tant une évolution du produit que du volume de production ainsi que du nombre de travailleurs. Ce chiffre se décline de manière bien différente par sous-secteur. En effet, seule la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche prévoit une évolution (13%) inférieure à celle du secteur dans son ensemble. Par contre, la fabrication de pâtes alimentaires (95%), la chocolaterie-confiserie (77%) et l'industrie des boissons (74%) présentent des tendances nettement plus marquées.

Si l'on se penche maintenant sur les données par taille d'établissement, ceux qui comptent moins de 5 salariés ne sont que 15 % à envisager une évolution, alors que pour les autres tailles, cela va de 28% pour les établissements de 10 à 19 salariés à 54% pour les établissements de 50 salariés et plus.

C'est dans les établissements de type familial que la perspective d'évolution est la moins présente. En effet, 21% des établissements de ce type envisagent une évolution de leur production, alors que pour les établissements de types national et multinational, les chiffres flirtent avec les 70%.

### **3.3.2. Evolution des produits**

Parmi les établissements qui prévoient une évolution de leur activité principale, 96% la situent notamment au niveau de leurs produits. Dans l'ensemble des branches d'activités, les tendances suivent celles du secteur dans son ensemble à l'exception de l'industrie laitière et des corps gras (où seulement 69% des établissements prévoient une évolution de leurs produits) et la transformation du thé et du café (où 67% des établissements prévoient une évolution des produits).

Nous avons abordé cette évolution en tentant de détecter l'apparition de nouveaux produits, la disparition de produits et la modification de produits. Pour chacune de ces évolutions, nous avons tenté d'en dégager les causes.

En termes d'apparition de nouveaux produits, bien des établissements l'envisagent au travers d'une diversification de la production et/ou de la modification du conditionnement.

La diversification de la gamme de produits offerts vise à répondre à la demande. Il peut s'agir de nouveaux arômes, de produits « garantis » sans OGM, ou « bio », ou encore de produits « light »... mais rarement de produits inexistants dans la concurrence.

La modification ne concerne quant à elle pas tellement la nature du produit, mais plutôt le conditionnement de celui-ci et/ou son type de cuisson.

L'industrie laitière et des corps gras, la fabrication de sucre (inuline) ainsi que la chocolaterie-confiserie sont les rares branches d'activités qui évoquent l'apparition de produits complètement nouveaux.

Pour ce qui est de la disparition des produits, les seules branches d'activités à en signaler sont la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche ainsi que l'industrie des boissons, de manière marginale, et surtout la chocolaterie-confiserie où une rationalisation de la gamme de produits est prévue de manière importante.

### **3.3.3. Evolution du volume de production**

Parmi les établissements qui prévoient une évolution de leur activité principale, 97% envisagent une modification du volume de production : 79% une augmentation de leur volume de production, 12% une diminution et 9% une stagnation. En fait, dans ces chiffres, seules l'industrie des viandes (58%) et l'industrie laitière et des corps gras (9%) prévoient une diminution du volume de production. La fabrication de sucre est quant à elle coupée en deux entre les établissements qui produisent du sucre à partir de betteraves et ceux qui traitent la chicorée pour en extraire le sirop de fructose et surtout l'inuline qui est un produit en plein développement actuellement. Les premiers prévoient une diminution du volume de production et les seconds envisagent une augmentation de celui-ci.

Les facteurs expliquant l'augmentation du volume de production sont quant à eux principalement la conséquence :

- de l'investissement dans de nouvelles machines (industrie des viandes, industrie des corps gras et industrie laitière, biscotterie et biscuiterie, transformation du thé et du café et industrie des boissons) ;
- du développement de nouveaux produits (industrie des viandes, chocolaterie-confiserie, fabrication de pâtes alimentaires et industrie des boissons) ;
- de nouveaux contrats ou marchés (industrie des viandes, chocolaterie-confiserie et fabrication de pâtes alimentaires).



**3.3.4. Répercussions sur le volume de main-d'œuvre**

**Tab. 14 : Evolution de l'activité principale des établissements d'ici fin 2002 :  
détail de l'impact sur la main-d'œuvre**

	Parmi les établissements qui vont connaître une évolution de leur main-d'œuvre suite à l'évolution de leur activité principale. (N = 245 établissements)		
	Etablissements qui vont connaître une augmentation des effectifs	Etablissements qui vont connaître une diminution des effectifs	Modification des heures prestées
Industrie des viandes	30%	-	14%
Transf. et conserv. de fruits et légumes	100%	7%	-
Industrie des corps gras et industrie laitière	33%	3%	8%
Fabric. d'aliments pour animaux	42%	-	11%
Fabric. de pain et de pâtisserie fraîche	66%	-	63%
Biscotterie et biscuiterie	85%	-	15%
Fabrication de sucre	50%	25%	-
Chocolaterie-confiserie	7%	-	6%
Fabrication de pâtes alimentaires	95%	-	18%
Transformation du thé et du café	-	-	-
Industrie des boissons	32%	-	59%
Industrie alimentaire	48%	1%	39%

Source : CSEF – OSEC – N = 245 établissements

Dans l'ensemble des établissements qui prévoient une évolution de leur activité principale, seuls 62% envisagent des retombées sur l'emploi. Parmi ceux-ci, 48% prévoient une augmentation de main-d'œuvre et 39% une modification des heures de travail. La diminution de la main-d'œuvre n'est quasiment pas envisagée.

En termes de variation du volume de main-d'œuvre, pour chacune des branches, les établissements prévoient essentiellement et majoritairement (+ de 80%) une augmentation de leur main-d'œuvre. Seules l'industrie des boissons (38%), la chocolaterie-confiserie (58%) et la fabrication de sucre (67%) ont des prévisions en deçà.

Cette augmentation de main-d'œuvre se traduira par des engagements (62%) dans les branches d'activités suivantes : l'industrie des viandes, la transformation et conservation de fruits et légumes, la fabrication d'aliments pour animaux, la fabrication de sucre, la chocolaterie-confiserie et la fabrication de pâtes alimentaires.

Des mutations internes (10%) sont également prévues notamment dans l'industrie des viandes, la transformation et conservation de fruits et légumes, la biscotterie-biscuiterie, la chocolaterie-confiserie et la fabrication de pâtes alimentaires.

Moins de 1% des établissements projettent une diminution de la main-d'œuvre. Ces établissements s'identifient principalement dans la fabrication de sucre (11%), la transformation des fruits et légumes (4%) et dans l'industrie laitière et des corps gras (1%). Les établissements qui envisagent une réduction de main-d'œuvre espèrent limiter les licenciements et recourir au non-remplacement des départs naturels.

La modification des heures de travail est envisagée par 64% des établissements qui prévoient des répercussions de l'évolution de leur activité principale sur leur volume de main-d'œuvre, mais les modalités d'application de ces modifications ne sont pas encore déterminées dans la plupart des branches. Des établissements de la chocolaterie-confiserie envisagent de diversifier leur clientèle étrangère afin de rentabiliser les périodes de production traditionnellement « creuses » pour fournir des clients étrangers qui consomment ce type de produits à d'autres moments de l'année.

### **3.3.5. Perspectives d'évolution des profils-métiers**

Lorsque l'on se penche sur les causes de l'évolution des profils-métiers, certaines surgissent rapidement. Il s'agit surtout de l'automatisation des lignes de production, de l'application des normes HACCP dans la production ou encore la production de nouveaux produits.

En ce qui concerne la mutation des profils-métiers, l'impact se marque principalement en termes d'apparition ou de modification de profils. Bien souvent, les entreprises signalent vouloir former leur personnel à l'automatisation d'une ligne, et seulement si cela s'avère impossible ou insuffisant, ils procéderont à l'engagement de nouveaux profils.

Les profils qui seront amenés à disparaître sont essentiellement des profils faiblement qualifiés tels que balayeur et manœuvre.

#### *L'automatisation*

De nombreux sous-secteurs envisagent en grande partie d'automatiser une partie de leur production. Cela aura pour conséquences l'engagement ou la modification de bon nombre de profils. Les établissements envisagent de « digérer » cette évolution par la formation professionnelle continuée des travailleurs et opérer ainsi des mutations internes. Ces formations s'adressent le plus souvent aux ouvriers peu qualifiés afin qu'ils puissent intervenir sur les lignes de production.





Pour certaines branches comme celle de l'industrie de la viande, le mot d'ordre est la polyvalence et la flexibilité dans le travail. Pour d'autres, les départs naturels ne seront pas remplacés et/ou les intérimaires verront leur nombre diminuer.

Enfin, il semblerait que dans la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche, nous assistions à un glissement de l'emploi artisanal vers l'emploi industriel, sans que ce glissement ne soit perceptible au niveau de l'entreprise, mais par le déplacement constant de la production de l'entreprise artisanale vers l'entreprise industrielle. Le déplacement est lié à la disparition lente mais constante des entreprises artisanales au profit d'une augmentation de la part produite par les entreprises industrielles.

L'automatisation a un impact indéniable sur les profils tels que opérateur de production, électromécanicien, automaticien et ouvrier de maintenance.

#### *Les nouveaux produits et conditionnements*

A nouveau, les deux solutions « miracles » sont l'engagement et la formation continuée des travailleurs afin d'opérer des mutations internes. Les nouveaux profils qui apparaissent sont ceux qui sont liés, soit à la recherche et développement, soit à l'emballage : responsable d'emballage, contrôle qualité, gradué en agroalimentaire, gradué en agronomie, laborantin et responsable qualité.

#### *Les nouveaux marchés étrangers*

Comme nous l'avons déjà évoqué, la chocolaterie-confiserie tente de développer des marchés étrangers pour réguler sa production.

Dans ce cas-ci, ce sont plus des profils commerciaux qui sont recherchés : responsable commercial et délégué commercial.

#### *Les normes HACCP*

L'application de ces normes semble avoir comme impact d'une part la formation continuée des travailleurs dans le domaine mais également l'engagement de personnel chargé de superviser la bonne application de ces normes dans la production.

Les profils qui vont évoluer ou être recherchés dans les entreprises suite à l'application des normes HACCP sont les suivants : gradué en agro-alimentaire, gradué en agronomie, laborantin, responsable qualité.

Il semblerait que dans certaines branches, comme celle de l'industrie de la viande, l'automatisation ainsi que les normes strictes d'hygiène et de production aient supprimé le côté créatif de certaines fonctions. Dès lors, certains métiers de base seraient en train de disparaître, comme celui de charcutier, par exemple.

#### *Recherche et développement*

Les départements recherche et développement des industries alimentaires sont à la recherche de gradués en agroalimentaire, de gradués en agronomie et de responsables « R&D ».



## 3.4. La formation professionnelle continue des travailleurs

Tab. 15 : La formation professionnelle continue en 2001 et en 2002

	Établissements qui ont formé leur personnel en 2001	Établissements qui ont l'intention de former leur personnel en 2002
Industrie des viandes	24%	28%
Transf. et conserv. de fruits et légumes	71%	17%
Industrie des corps gras et industrie laitière	36%	45%
Fabrik. d'aliments pour animaux	27%	20%
Fabrik. de pain et de pâtisserie fraîche	18%	16%
Biscotterie et biscuiterie	67%	88%
Fabrication de sucre	100%	78%
Chocolaterie-confiserie	31%	84%
Fabrication de pâtes alimentaires	83%	78%
Transformation du thé et du café	17%	33%
Industrie des boissons	53%	44%

Source : CSEF – OSEC - N = 1.719 établissements

Tab. 16 : Les opérateurs de formation en 2001 et en 2002

			2001 N = 385 établissements	2002 N = 297 établissements
Interne		1 interne	24%	17%
	Externe	Sociétés privées	2 fournisseurs	36%
3 sociétés privées de formation			22%	13%
4 consultants			8%	7%
5 autres			0%	3%
Organismes de formation		6 Forém	6%	5%
		7 promotion sociale	1%	25%
		8 classes moyennes	25%	8%
		9 établissements scolaires publics	1%	1%
		10 centres universitaires	2%	1%
11 autres		1%	0%	
Associations proches des entreprises		12 fonds sectoriel	24%	42%
		13 associations professionnelles	7%	5%
		14 fédérations d'entreprises	3%	8%
Autres		15 autres org. proches des entreprises	4%	1%
		16 inclassables	6%	10%
		17 ne sait plus	4%	4%
		18 indifférent	0%	9%

Source : CSEF – OSEC



Il convient de rappeler à nouveau que le secteur de l'industrie alimentaire comprend la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche qui, à elle seule, représentent plus de 75% des établissements du secteur analysé. Cette caractéristique influence bien évidemment les tendances globales observées. Ainsi, certaines branches d'activités peuvent s'inscrire dans des tendances inverses ou, à tout le moins, dans des tendances plus ou moins marquées, de celles qui auront été mises en évidence pour le secteur.

### **3.4.1. La formation en 2001**

Sur base de l'extrapolation des résultats des enquêtes réalisées, on peut relever que 22% des établissements wallons déclarent avoir fait de la formation en 2001, soit plus d'un établissement sur cinq.

Au-delà de ce positionnement général, il apparaît que le comportement des entreprises des différentes branches est assez hétérogène.

En effet, on peut remarquer que parmi les 11 branches étudiées, quatre d'entre elles (biscotterie-biscuiterie, fabrication de sucre, transformation de fruits et légumes et fabrication de pâtes alimentaires) s'inscrivent dans une tendance favorable à la formation, et ce en grand nombre puisque plus de deux tiers de ces entreprises ont fait de la formation en 2001. Les entreprises des six autres branches (fabrication d'aliments pour animaux, fabrication de pain et de pâtisserie fraîche, transformation du thé et du café, chocolaterie-confiserie, industrie des corps gras et industrie laitière gras, industrie des viandes) s'y consacrent moins. En effet, souvent, bien moins d'un tiers de ces entreprises sont enclines à former leur personnel. Seule l'industrie des boissons se distingue, puisque ses entreprises se répartissent presque de façon égale entre les deux tendances.

De façon générale, il convient aussi de souligner que les petites entreprises recourent très peu à la formation. Cette caractéristique est à mettre en lien avec le fait qu'elles procèdent rarement à une analyse de leurs besoins dans cette matière, ne la considérant probablement pas comme un enjeu stratégique pour leur entreprise.

Le caractère souvent artisanal de ces mêmes entreprises peut aussi constituer une explication possible. Les recettes particulières, les méthodes et l'organisation propres à chaque établissement produisent en toute hypothèse des besoins très spécifiques et difficilement externalisables.

Par ailleurs, les entreprises relevant de groupes nationaux ou multinationaux ont presque toutes fait de la formation en 2001.

## **3.4.2. Les facteurs explicatifs**

Parmi les établissements qui n'ont pas formé en 2001, 83% déclarent disposer de compétences internes suffisantes (1er facteur explicatif), 39% ne pas avoir eu le temps nécessaire (2ème raison évoquée), 24% avoir assuré un apprentissage sur le tas répondant de façon suffisante à leurs besoins (3ème motif) et 9% ne pas avoir procédé à une analyse des besoins (4ème raison évoquée). Apparaissent ensuite dans l'ordre, le manque d'infrastructure, le manque d'intérêt, le personnel trop peu nombreux, le manque de moyens financiers, le manque de connaissances des programmes, l'absence d'opérateur adéquat et, enfin, l'éloignement des lieux de formation.

Le manque de moyens financiers n'apparaît pas comme un frein majeur à l'organisation de formations, excepté pour trois branches (fabrication d'aliments pour animaux, chocolaterie-confiserie et industrie des viandes). De même, il est intéressant de noter qu'un personnel trop peu nombreux n'est pas cité prioritairement en tant que facteur explicatif. Il faut aussi remarquer qu'excepté pour la biscoterie-biscuiterie, la transformation et conservation de fruits et légumes, la production de lait et de corps gras ainsi que l'industrie des viandes, c'est-à-dire 4 branches sur 11, l'argument évoquant le manque d'opérateurs adéquats intervient de façon marginale voire nulle. Parmi celles qui évoquent toutefois cette raison, il ne faut pas perdre de vue qu'elles se situent parfois dans des créneaux d'activités hyper-spécialisés.

## **3.4.3. Les domaines de formation en 2001**

Parmi les domaines de formation ayant fait l'objet d'une attention particulière en 2001 dans les entreprises de l'alimentaire en Région wallonne, on peut citer trois thématiques principales :

- HACCP, hygiène, qualité, sécurité : 56% des établissements y ont consacré des moyens ;
- Technique : 50% des établissements y ont consacré des moyens ;
- Administration, comptabilité, micro-informatique : 44% des établissements y ont consacré des moyens.

Apparaissent ensuite dans l'ordre, les langues (14%), le management (12%), l'informatique (9%), la logistique (7%), l'environnement (5%) et l'exportation (1%). En outre, on peut remarquer qu'en règle générale, les entreprises qui forment le font dans plusieurs, voire dans de nombreuses matières.





### **3.4.4. Les modalités organisationnelles en 2001**

Parmi les entreprises de l'industrie alimentaire ayant sollicité en 2001 des opérateurs externes pour mettre en œuvre des processus structurés de formation en leur sein, on peut remarquer que leurs fournisseurs occupent la première place. Les formations des « Classes Moyennes » arrivent en deuxième position. A ce propos, il convient toutefois de nuancer ce classement. En effet, les boulangeries qui forment recourent en premier lieu aux services des Classes Moyennes. Vu leur poids dans le secteur, la tendance est probablement tirée à la hausse. Les formations du Fonds Sectoriel apparaissent en troisième lieu dans cette hiérarchie. On peut d'ailleurs souligner que les entreprises du café, du lait, du sucre, des biscuits et de la viande déclarent y recourir en priorité. Ensuite, apparaissent notamment dans cette hiérarchie, les sociétés privées de formations qui occupent le quatrième rang.

### **3.4.5. Les formations en 2002**

Avant d'aborder cette rubrique, il est très important de mettre en exergue le fait qu'au moment où les enquêtes ont été réalisées, certaines entreprises n'avaient pas encore procédé à une analyse de leurs besoins et, par conséquent, n'avaient pas encore établi de plan de formation pour l'année 2002. Les tendances qui suivent doivent, dès lors, être considérées comme une première orientation.

Sur base de l'extrapolation des résultats des enquêtes réalisées, on peut ainsi noter que 17% des établissements wallons de l'industrie alimentaire déclarent souhaiter recourir à des formations en 2002.

Outre cette tendance globale à la baisse (pour rappel, 22% des établissements wallons ont recouru à la formation en 2001), on peut également mettre en évidence que les entreprises devraient peu changer de comportement en 2002. Cependant il ressort que les entreprises des boissons basculeraient dans la tendance à la non-formation. Les entreprises de la transformation et conservation de fruits et légumes devraient s'inscrire dans le même trends mais ici de façon nettement plus marquée.

Les entreprises de la chocolaterie-confiserie connaîtraient, quant à elles, un revirement dans l'autre sens, en optant très nettement pour un recours à la formation.

### **3.4.6. Les domaines de formation en 2002**

De manière générale, les matières « *HACCP, hygiène, qualité, sécurité* » devraient subir une tendance à la baisse mais rester prioritaires dans les choix opérés. Les formations « *techniques* » subiraient la même tendance mais occuperaient toujours le second rang dans la hiérarchie des priorités. Par contre, on peut remarquer que les formations en « *administration, comptabilité et micro-informatique* » enregistreraient une demande en chute libre. On peut supposer, dans ce cas, que la crainte du passage à l'euro et les contraintes qui en découlaient en termes d'administration, aient disparu.

On peut également constater que les formations à l'exportation étaient marginales en 2001 et devraient le rester en 2002. Cette caractéristique peut entre autres s'expliquer par le fait que les entreprises externalisent la gestion de leurs exportations auprès de firmes spécialisées (c'est notamment le cas dans l'industrie sucrière).

### **3.4.7. Les modalités organisationnelles en 2002**

A nouveau, il est délicat de déterminer précisément les choix qui seront faits par les entreprises en 2002. On peut quand même observer une montée en puissance très marquée de recours aux services de l'IFP dans les intentions déclarées (il occuperait ainsi la première position). Cette tendance peut peut-être s'expliquer par le fait que les entreprises rencontrées souhaitaient, entre guillemets, mettre à l'honneur le commanditaire de l'étude. Malgré ce bémol, il apparaît que l'IFP resterait bien positionné en tant qu'opérateur de formation. Toutefois, certaines entreprises recommandent une délocalisation des formations et demandent que l'IFP les organise plus près ou dans leur entreprise.

## **3.5. Défis à relever par le centre de compétences Formalim**

Selon les établissements de l'industrie alimentaire, les missions du nouveau centre de compétences devraient être de trois ordres : informer et sensibiliser, former et revaloriser le secteur.

### *Informer et sensibiliser*

Les établissements sont désireux de mieux connaître l'offre de formation locale et déplorent le manque d'information sur ce sujet.





Près de la moitié des établissements (41%) désirent être contactés par l'IFP et tenus informés des programmes de formations proposés (avec un intérêt marqué pour les matières qui concernent l'hygiène et la qualité).

Par ailleurs, même si le manque de moyens financiers ne figure pas en tête des raisons qui ont fait en sorte que les établissements ne forment pas leur personnel, il s'avère que ceux-ci revendiquent une meilleure information quant aux aides à la formation, mais aussi de manière plus globale, quant aux différentes aides accordées aux entreprises.

Une sensibilisation sur le concept de formation professionnelle continue semble nécessaire et ce, principalement pour les très petites entreprises (TPE). En effet, on observe que seulement 13% des établissements de 1 à 4 salariés ont organisé de la formation en 2001 (contre 94% pour les établissements de 50 travailleurs et plus), et seulement 9% d'entre eux ont l'intention d'en organiser en 2002 (contre 94% pour les établissements de 50 salariés et plus).

Ce phénomène peut en partie être expliqué par le fait que, comparées à la production de plus grosses structures, la production des TPE présentes dans le secteur est souvent plus artisanale, avec des techniques de production moins évolutives et de plus grandes difficultés à remplacer le personnel en place. La formation sur le tas y est dès lors souvent de mise.

Toutefois, il semble que celles-ci soient ouvertes au changement vu que 37% des établissements de moins de 5 salariés et 57% des établissements de 5 à 9 salariés désirent entrer en contact avec l'IFP.

Il ressort par ailleurs que ces entreprises ont un besoin d'information de base sur l'HACCP et sur les autres types d'agrément ou de certification.

Enfin, il semble qu'une vaste campagne de sensibilisation aux normes de sécurité et d'hygiène soit souhaitable pour les TPE. En effet, comparées aux grandes entreprises, celles-ci ont un réel retard dans la mise en place de ces normes.

### *Former*

Les établissements du secteur aimeraient qu'un centre de compétences puisse leur offrir des formations à la carte. Cela signifie, entre autres, que les programmes de formations soient directement adaptés aux spécificités des entreprises. On pourrait aller jusqu'à imaginer un audit préalable en entreprise afin d'y réaliser une véritable analyse des besoins.

Selon l'enquête, les modalités de formation idéales pour le secteur sont des formations en interne ou en inter-entreprise, organisées en demi-journée ou en journée complète. La période à privilégier s'étale sur les mois de février et de mars.

## *Revaloriser le secteur*

D'une manière générale, les établissements du secteur pensent qu'il est urgent de revaloriser les métiers techniques ainsi que l'enseignement technique et professionnel.

Des ponts doivent également être jetés entre l'enseignement et le secteur, par exemple, en favorisant la formation en alternance et les stages en entreprises, mais aussi en intégrant les évolutions du secteur dans les programmes de l'enseignement secondaire technique et professionnel (les notions d'hygiène et de sécurité, les nouvelles technologies...).

Enfin, c'est le secteur dans son ensemble, auquel sont généralement associées des conditions de travail difficiles et contraignantes, qui a besoin d'une revalorisation de son image. Par exemple, une campagne de sensibilisation aux métiers de l'industrie alimentaire destinée aux jeunes pourrait, selon les établissements interrogés, être menée par le centre de compétences de l'industrie alimentaire.





## ► 4. ANNEXE

### **Liste des tableaux**

- Tab. 1 : Construction de l'échantillon
- Tab. 2 : Répartition des établissements et de l'emploi salarié par branche d'activités, évolution de l'emploi de 1993 à 2000 et poids de celui-ci au sein de notre échantillon
- Tab. 3 : Répartition des établissements par classe de taille
- Tab. 4 : Répartition des salariés par classe de taille
- Tab. 5 : Répartition des établissements par type
- Tab. 6 : Répartition des établissements par agrégation
- Tab. 7 : Répartition des établissements sur base des procédés de fabrication
- Tab. 8 : Canaux de recrutement
- Tab. 9 : Critères prioritaires de recrutement
- Tab. 10 : Base de la sélection des candidats
- Tab. 11 : Recrutements en 2000-2001
- Tab. 12 : Identification des profils recherchés et des profils sous tension en 2000-2001
- Tab. 13 : Evolution de l'activité principale des établissements d'ici fin 2002 et impact sur les produits, la production et la main-d'œuvre
- Tab. 14 : Evolution de l'activité principale des établissements d'ici fin 2002 : détail de l'impact sur la main-d'œuvre
- Tab. 15 : La formation professionnelle continue en 2001 et en 2002
- Tab. 16 : Les opérateurs de formation en 2001 et en 2002

## BIBLIOGRAPHIE

### SOURCES

- BNB, *Statistiques du Commerce extérieur*, Bulletin trimestriel, Belgique, 2001 - 3, Institut des Comptes Nationaux, Service Statistique du Commerce extérieur, Bruxelles.
- *Chiffres d'affaires par sous-secteur suivant les déclarations mensuelles et trimestrielles à la TVA*, Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie), sur base des déclarations à la TVA.
- INASTI, *Statistique des personnes assujetties au statut social des travailleurs indépendants*, 2000.
- *Index des prix à la production*, Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie), sur base INS.
- INS, *Enquête sur le budget des ménages - dépenses des ménages*, 1996/1997 et 1997/1998.
- INS, *Enquête sur le budget des ménages - dépenses et revenus*, 1999 et 2000.
- INS, *Indices de production par jour ouvrable*, 1998/1999.
- *Investissements par sous-secteur suivant les déclarations mensuelles et trimestrielles à la TVA*, Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie), sur base des déclarations à la TVA.
- ONSS, *Statistique décentralisée*, 30 juin 1993, 1999 et 2000.
- *Statistiques mensuelles de la production industrielle - Prodcop*, Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base INS.

### TRAVAUX

- *Classification de fonction dans l'industrie alimentaire*, Berenschot, 1995.
- *Classification systématique et liste alphabétique des professions*, FOREM, juin 1994.

- Fiche observatoire emploi.
- *Employer le changement : conditions et politique pour la croissance et l'emploi dans l'industrie alimentaire*, IDEA Consult et Conseil central de l'économie, juillet 2000.
- FAIRWELL SA, *Externaliser 99*. Communiqué de presse et site internet.
- *Indicateurs du marché de l'emploi en Wallonie par comité subrégional de l'emploi et de la formation*, CSEF - Observatoire wallon de l'emploi, 2001.
- *L'emploi dans l'industrie alimentaire en 2000*, Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie), CCE 2001/790, VAL 01/E/26, JPT/NB, Bruxelles, le 12 novembre 2001.
- *Profils de qualification*, CCPQ, Commission consultative des professions et qualifications, Communauté Française de Belgique.
- *Rapport sur l'évolution économique dans l'industrie alimentaire au cours de l'année 2000 et du premier trimestre 2001*, Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie), CCE 2001/505, VAL 01/RC/19, JPT/NB, Bruxelles, le 25 juin 2001.
- *Rapport sur l'évolution économique dans l'industrie alimentaire au cours de l'année 2001*, Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie), CCE 2002/175, VAL 02/RC/4, JPT/NB, 22 janvier 2002.
- ROME, *Répertoire Opérationnel des Métiers et Emplois*, ANPE, Agence Nationale Pour l'Emploi, France.
- *Secteur agroalimentaire dans l'arrondissement de Liège*, CEIL, Observatoire Economique des Intérêts Liégeois, 1996.
- *L'industrie agroalimentaire : impopulaire parce que méconnue*, dans *BBL Entreprendre*, N°104, septembre 1998.

## **CD ROM**

- CD ROM Industries, MRW / DPE / DIA, 15/10/2000.
- CD ROM MASTER, *La banque de données des entreprises en Belgique*, Euro DB Belgium, mise à jour octobre 2000.

## SITES INTERNET

- [www.nbb.be](http://www.nbb.be) - BNB, Banque Nationale de Belgique.
- [www.ins.be](http://www.ins.be) - INS, Institut national de statistique.
- [www.obcebdh.be](http://www.obcebdh.be) - OBCE, Office belge du commerce extérieur, Etudes statistiques CE Belgique, 2000 / 2è partie.
- [www.fevia.be](http://www.fevia.be) - FEVIA, Federatie Voedingsindustrie, Fédération de l'Industrie Alimentaire.
- [awex.wallonie.be](http://awex.wallonie.be) - AWEX, Agence Wallonne à l'Exportation.
- [www.ipv-ifp.be](http://www.ipv-ifp.be) - IFP, Institut de Formation Professionnelle de l'Industrie Alimentaire.
- [www.plustardjeserai.com](http://www.plustardjeserai.com) - Site d'information sur les métiers, Groupe Sud-Presse.
- [www.siep.be](http://www.siep.be) - SIEP, Service d'information sur les études et les professions.

## A. PRESENTATION DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

### 1. DESCRIPTION

- 1.1. Les activités
- 1.2. L'amont-l'aval
- 1.3. Les facteurs qui ont eu un impact sur l'industrie alimentaire

### 2. LES ETABLISSEMENTS ET L'EMPLOI

- 2.1. Les établissements
- 2.2. L'emploi salarié
- 2.3. L'emploi indépendant

### 3. LES PRODUITS

- 3.1. La gamme de produits
- 3.2. La production industrielle
- 3.3. La saisonnalité de la production industrielle

### 4. DONNEES ECONOMIQUES

- 4.1. Les exportations belges
- 4.2. Les importations belges
- 4.3. La consommation en Belgique
- 4.4. Les dépenses moyennes par ménage et par an
- 4.5. Les investissements en Belgique
- 4.6. Le chiffre d'affaires en Belgique
- 4.7. Perspectives

### 5. ANNEXE

Liste des tableaux et graphiques





## A. PRESENTATION DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

### ► 1. DESCRIPTION

#### 1.1. Les activités

L'industrie alimentaire est un secteur qui se caractérise par une multitude d'activités très diversifiées dont on sous-estime généralement ampleur.

C'est à la fois un secteur qui développe des activités « traditionnelles » de production, au moyen parfois de technologies de très haut niveau, tout en étant à la recherche d'innovation et de créativité, facettes méconnues par le consommateur. Par ailleurs, ce secteur touche à des sujets sensibles tels que l'environnement, la santé et la qualité<sup>1</sup>.

Une définition du secteur pourrait être la suivante : « l'industrie alimentaire transforme ou conditionne l'eau, les produits issus de l'agriculture et de la pêche, certaines matières minérales ou encore de synthèse, en aliments propres à la consommation de l'homme ou de l'animal »<sup>2</sup>.

Il est à noter que les secteurs de la distribution et de la chimie sont étroitement liés au secteur présenté dans cette étude.

Les branches d'activités constitutives de l'industrie alimentaire sont les suivantes :

*Codes Nomenclature NACE-BEL* <sup>3</sup>

<b>15</b>	<b>INDUSTRIE ALIMENTAIRE</b>
<b>15.1</b>	<b>INDUSTRIE DES VIANDES</b>
<b>15.11</b>	Production et transformation de viande
<b>15.111</b>	Production de viande fraîche
<b>15.112</b>	Production de viande surgelée
<b>15.12</b>	Production et transformation de viande de volailles
<b>15.121</b>	Production de viande fraîche de volailles
<b>15.122</b>	Production de viande surgelée de volailles
<b>15.13</b>	Production de produits à base de viande et de conserves de viande
<b>15.131</b>	Production de produits frais à base de viande et de conserves de viande
<b>15.132</b>	Production de produits surgelés à base de viande

<sup>1/</sup> BBL *Entreprendre*, N°104, septembre 1998, p. 3.

<sup>2/</sup> Sur base de la définition proposée par l'IFP.

<sup>3/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

## Codes Nomenclature NACE-BEL

### 15.2 INDUSTRIE DU POISSON <sup>4</sup>

15.20 Transformation et conservation de poisson et fabrication de produits à base de poisson

15.201 Transformation et conservation de poisson  
et fabrication de produits frais à base de poisson

15.202 Production de poisson surgelé et de produits à base de poisson

### 15.3 TRANSFORMATION ET CONSERVATION DE FRUITS ET LÉGUMES

15.31 Transformation et conservation de pommes de terre

15.311 Transformation et conservation de pommes de terre

15.312 Production de préparations surgelées à base de pommes de terre

15.32 Préparation de jus de fruits et légumes

15.33 Transformation et conservation de fruits et légumes

15.331 Transformation et conservation de légumes

15.332 Production de légumes surgelés

15.333 Transformation et conservation de fruits

### 15.4 INDUSTRIE DES CORPS GRAS

15.41 Production d'huiles et de graisses brutes

15.411 Production d'huiles végétales brutes

15.412 Production d'huiles et de graisses brutes d'origine animale

15.42 Fabrication d'huiles et de graisses raffinées

15.43 Fabrication de margarine

### 15.5 INDUSTRIE LAITIÈRE

15.51 Fabrication de produits laitiers

15.52 Fabrication de glaces de consommation

### 15.6 TRAVAIL DES GRAINS ET FABRICATION DE PRODUITS AMYLACÉS <sup>5</sup>

15.61 Meuneries

15.62 Fabrication de produits amylacés

### 15.7 FABRICATION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX

15.71 Fabrication d'aliments pour bétail

15.72 Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie



<sup>4/</sup> Branche d'activités non-traitée dans la présente étude car peu représentée en Région wallonne.

<sup>5/</sup> Branche d'activités non-traitée dans la présente étude car peu représentée en Région wallonne.



## Codes Nomenclature NACE-BEL

### 15.8 AUTRES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

#### 15.81 Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche

15.811 Boulangerie industrielle

15.812 Boulangerie et/ou pâtisserie artisanale

#### 15.82 Biscotterie et biscuiterie

#### 15.83 Fabrication de sucre

#### 15.84 Chocolaterie, confiserie

#### 15.85 Fabrication de pâtes alimentaires

#### 15.86 Transformation du thé et du café

15.87<sup>6</sup> Fabrication de condiments, assaisonnements et sauces

15.88<sup>7</sup> Fabrication de préparations homogénéisées et d'aliments diététiques

15.89<sup>8</sup> Industries alimentaires n.d.a

### 15.9 INDUSTRIE DES BOISSONS

15.91 Production de boissons alcooliques distillées

15.92 Production d'alcool éthylique de fermentation

15.93 Production de vin

15.94 Cidrerie et fabrication d'autres vins de fruits

15.95 Production d'autres boissons fermentées

15.96 Brasserie

15.97 Malterie

15.98 Industrie des eaux minérales et des boissons rafraîchissantes

Sur base des codes NACE à 3 et 4 digits et sur base de différents regroupements, nous avons reconstitué 11 branches d'activités qui avaient à la fois un nombre d'établissements et un emploi salarié significatifs à l'échelle de la Wallonie. Il faut noter que dans le cadre de l'analyse, nous avons fusionné les secteurs 15.4 (industrie des corps gras) et 15.5 (industrie laitière).

L'ensemble des branches d'activités non traitées dans nos enquêtes a été rassemblé en une catégorie intitulée "Industries alimentaires non traitées". Celle-ci regroupe les établissements catégorisés dans les codes NACE 15.2 (industrie du poisson), 15.6 (travail des grains et fabrication de produits amylicés), 15.87 (fabrication de condiments, assaisonnements et sauces), 15.88 (fabrication de préparations homogénéisées et d'aliments diététiques) et 15.89 (industries alimentaires n.d.a).

<sup>6/</sup> Cette branche d'activités n'a finalement pas été étudiée car les établissements du secteur qui faisaient partie de l'échantillon initial ont été reclassés dans d'autres branches sur base de leur activité réelle.

<sup>7/</sup> Branche d'activités non-traitée dans la présente étude car peu représentée en Région wallonne.

<sup>8/</sup> Branche d'activités non-traitée dans la présente étude car peu représentée en Région wallonne.

## 1.2. L'amont-l'aval

De nombreux secteurs situés en amont et en aval de l'industrie alimentaire constituent ce que l'on nomme traditionnellement « **la filière agro-alimentaire** »<sup>9/</sup>.

**PÊCHE**

**AGRICULTURE / HORTICULTURE**

**ELEVAGE**

**Soja, arachide, viande, lait, chicorée, café, thé, betteraves, fèves de cacao, légumes dont pommes de terre, fruits, céréales, orge, captage d'eau**

### 1ère transformation :

- Huile et graisse végétale
- Huile et graisse animale
- Abattoir, boucherie, viande fraîche
- Transformation des oeufs
- Laiterie
- Inuline, fructose
- Café, thé
- Fabrication de sucre
- Chocolat de couverture
- Transformation de légumes
- Transformation de fruits
- Meunerie
- Malterie
- Alcool
- Eau minérale

### 2ème transformation :

- Industrie des corps gras
- Aliments pour animaux
- Produits à base de viande
- Fabrication de produits laitiers
- Plats préparés homogénéisés et diététiques
- Sucres spéciaux
- Chocolat, confiserie
- Biscuiterie, biscotterie
- Pâtes alimentaires
- Boulangerie, pâtisserie
- Brasserie
- Industrie des boissons rafraîchissantes

**ENERGIES, MATIÈRES PREMIÈRES ET SERVICES (DONT MAIN-D'ŒUVRE)**

**DISTRIBUTION  
CONSOMMATION**



<sup>9/</sup> BBL *Entreprendre*, N°104, septembre 1998, p.5.



## 1.3. Les facteurs qui ont eu un impact sur l'industrie alimentaire

### *La politique menée par l'Union européenne*

La Politique agricole commune (PAC) a une incidence très importante sur certaines branches d'activités par la mise en application de quotas de production. C'est le cas pour l'industrie laitière, la fabrication de sucre et l'industrie des viandes notamment.

### *Les certifications*

Comme dans de nombreux secteurs économiques, l'industrie alimentaire a vu se développer les processus liés à la « qualité totale ». Cette évolution est à situer dans le contexte d'une meilleure efficacité des outils de production. Par ailleurs, les certifications s'avèrent souvent indispensables pour accéder à des marchés tant nationaux qu'internationaux.

Dans le secteur de l'industrie alimentaire, l'accent a été surtout mis sur les normes HACCP<sup>10</sup> qui visent particulièrement la sécurité et la qualité dans les processus de production.

Il est à noter que les normes environnementales sont devenues également déterminantes pour les entreprises du secteur.

### *Les crises dans le secteur alimentaire*

Le secteur agroalimentaire a connu plusieurs crises (dioxine, vache folle, brucellose, farine contaminée, ESB<sup>11</sup>, ...) qui ont eu une incidence sur la production et la rentabilité de la filière en général. Ce sont les branches liées à la production et transformation de produits d'origine animale qui ont été les plus concernées (y compris les branches d'activités en amont et en aval de ceux-ci).

Du point de vue de l'emploi, ce n'est que de façon marginale que les différentes crises ont atteint le secteur.

<sup>10/</sup> Hazard analysis of critical control points.

<sup>11/</sup> Encéphalopathie spongiforme bovine.

## ► 2. LES ETABLISSEMENTS ET L'EMPLOI

### 2.1. Les établissements <sup>12</sup>

*Situation au 30 juin 2000*

Tab. 1. : Répartition des établissements par région (en VA)

	Région wallonne	Région de Bruxelles-Capitale	Région flamande	Belgique
Industrie des viandes	134	29	452	615
Transformation et conservation de fruits et légumes	24	5	84	113
Industrie des corps gras et Industrie laitière	64	11	127	202
Fabrication d'aliments pour animaux	30	0	165	195
Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche	1.350	289	2.831	4.470
Biscotterie et biscuiterie	9	5	66	80
Fabrication de sucre	9	3	6	18
Chocolaterie, confiserie	43	43	211	297
Fabrication de pâtes alimentaires	14	1	8	23
Transformation du thé et du café	11	4	46	61
Industrie des boissons	59	8	111	178
Industries alimentaires non traitées	59	14	184	257
Industrie alimentaire	1.806	412	4.291	6.509

Source : ONSS, 30 juin 2000

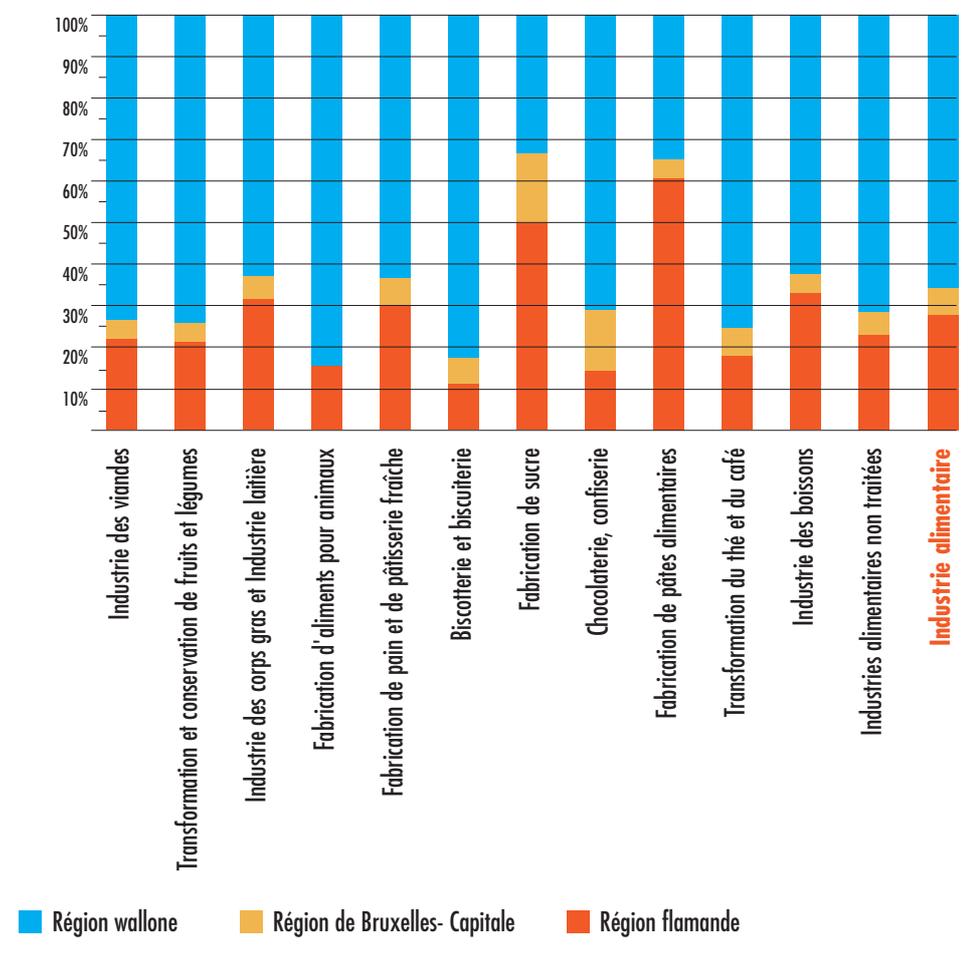


<sup>12/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

<sup>13/</sup> Voir point 1.1. Les activités.



**GRAPH. 1 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE PAR BRANCHE D'ACTIVITÉS ET PAR RÉGION**

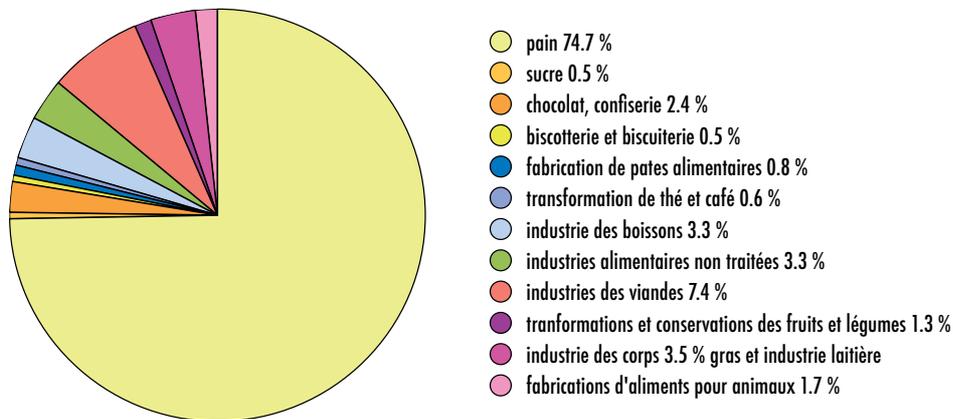


Source : ONSS, 30 juin 2000

66% des établissements de l'industrie alimentaire sont établis en Flandre ; 28% en Wallonie et 6% à Bruxelles-Capitale.

Remarquons que la fabrication de pâtes alimentaires et la fabrication de sucre sont les deux seules branches où le nombre d'établissements est plus élevé en Région wallonne qu'en Flandre. En termes d'emploi, seule la fabrication de sucre partage aussi la même caractéristique.

**GRAPH. 2 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS WALLONS PAR BRANCHE D'ACTIVITÉS**



Source : ONSS, 30 juin 2000

Tout comme en Flandre (66%) et à Bruxelles-Capitale (70%), ce sont les boulangeries qui dominent en Région wallonne avec 75% des établissements de l'industrie alimentaire wallonne. Proportionnellement, les autres branches d'activités sont moins représentées en Wallonie.

**Tab. 2 : Répartition des établissements par région et par classe de taille (en VA)**

	ETS de 1 à 4 salariés	ETS de 5 à 9 salariés	ETS de 10 à 19 salariés	ETS de 20 à 49 salariés	ETS 50 salariés et +	Total
Région wallonne	1.165	330	158	91	62	1806
Région de Bruxelles-Capitale	243	74	44	35	16	412
Région flamande	2.567	792	382	311	239	4.291
Belgique	3.975	1.196	584	437	317	6.509

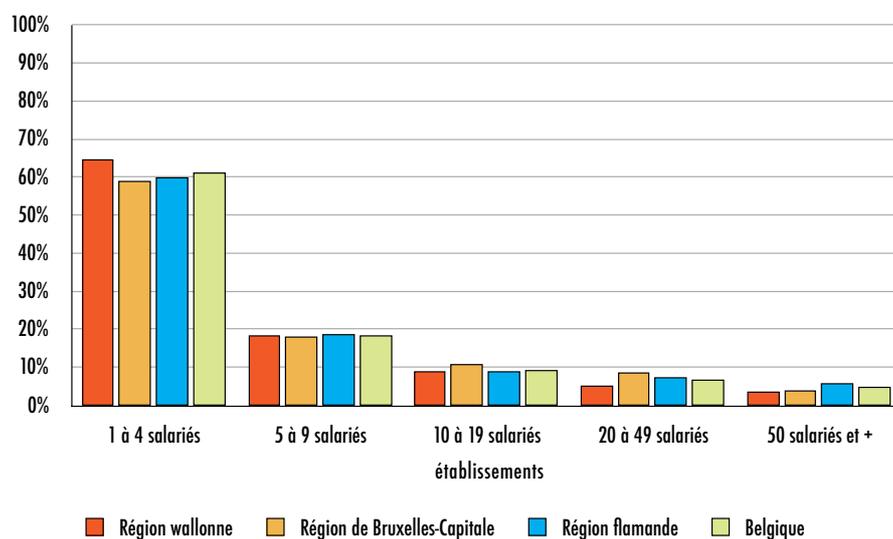
Source : ONSS, 30 juin 2000

L'industrie alimentaire, pour l'ensemble de la Belgique, se caractérise par un tissu très dense de TPE et de PME. En effet, 61% des établissements du secteur occupent moins de 5 travailleurs et 95% des établissements occupent moins de 50 travailleurs. Pour la Wallonie, la proportion de TPE et de PME est plus élevée que la moyenne nationale avec, respectivement, 64,5% et 96,5%.



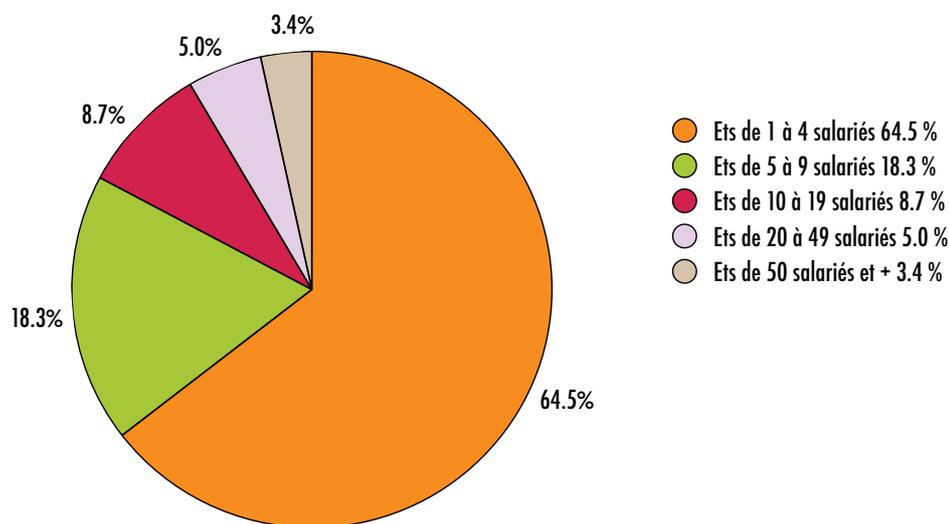


**GRAPH. 3 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS PAR CLASSE DE TAILLE ET PAR RÉGION**



Source : ONSS, 30 juin 2000

**GRAPH. 4 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS PAR CLASSE DE TAILLE EN RÉGION WALLONNE**



Source : ONSS, 30 juin 2000

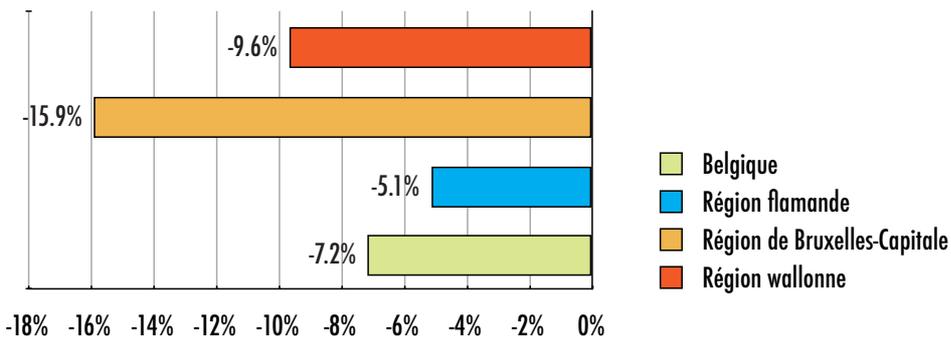
Tab. 3 : Evolution du nombre d'établissements par région (1993-2000) (en VA)

	Région wallonne		Région de Bruxelles-Capitale		Région flamande		Belgique	
	1993	2000	1993	2000	1993	2000	1993	2000
Industrie alimentaire	1.999	1.806	490	412	4.522	4.291	7.011	6.509
Evolution 1993-2000	-193		-78		-231		-502	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000



GRAPH. 5 : EVOLUTION RELATIVE DU NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS PAR RÉGION, DE 1993 À 2000



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

Ce graphique nous montre que l'industrie alimentaire a connu une nette diminution du nombre d'établissements en sept ans. En termes relatifs, c'est à Bruxelles-Capitale que cette diminution est la plus importante. On constate également que le nombre d'établissements a diminué proportionnellement plus en Wallonie qu'en Flandre.



## Le TOP 10 des établissements belges sur base de l'emploi salarié <sup>14</sup>

INDUSTRIE ALIMENTAIRE	
1	INTERBREW BELGIUM (ANDERLECHT - 3.281 salariés - NACE 1596)
2	COCA-COLA ENTERPRISES BELGIUM (ANDERLECHT - 1.872 salariés - NACE 1598)
3	GENERAL BISCUITS BELGIE (MERENTALS - 1.559 salariés - NACE 1582)
4	UNILEVER BELGIUM - UNILEVER BELGIQUE - UNILEVER BELGIE (BRUXELLES - 1.393 salariés - NACE 15131)
5	KRAFT FOODS BELGIUM (HALLE - 1.363 salariés - NACE 1584)
6	BELGOMILK (BEVEREN-WAAS - 918 salariés - NACE 1551)
7	RAFFINERIE TIRLEMONTAISE-TIENSE SUIKERRAFINADERIJ (BRUXELLES - 779 salariés - NACE 1583)
8	FERRERO ARDENNES (ARLON - 777 salariés - NACE 1584)
9	SPA MONOPOLE, COMPAGNIE FERMIERE DE SPA (SPA - 755 salariés - NACE 1598)
10	AVEVE, AAN- EN VERKOOPVENNOOTSCHAP VAN DE BELGISCHE BOERENBOND (LEUVEN - 746 salariés - NACE 157)

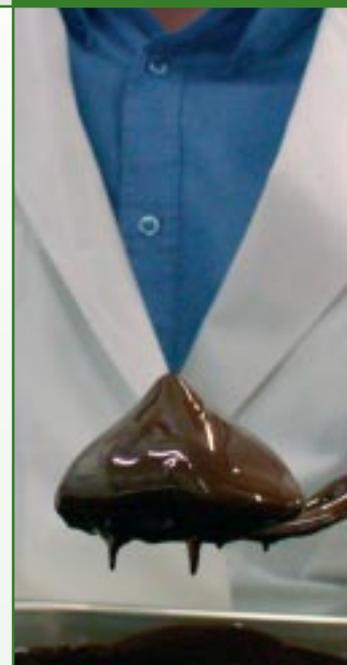
Source : BNB, 2000

## Le TOP 10 des établissements wallons sur base de l'emploi salarié <sup>15</sup>

INDUSTRIE ALIMENTAIRE	
1	FERRERO ARDENNES (ARLON - 777 salariés - NACE 1584)
2	SPA MONOPOLE, COMPAGNIE FERMIERE DE SPA (SPA - 755 salariés - NACE 1598)
3	KRAFT FOODS NAMUR (CHAMPION - 618 salariés - NACE 1551)
4	DETRY FRERES (AUBEL - 414 salariés - NACE 15131)
5	DELACRE (LAMBERMONT - 436 salariés - NACE 1582)
6	MATERNE - CONFILUX (FLOREFFE - 411 salariés - NACE 1533)
7	CORMAN (GÔÉ - 397 salariés - NACE 1551)
8	VAN DEN BROEKE - LUTOSA (GRANDMETZ - 363 salariés - NACE 15312)
9	GROUPE SUCRIER - SUIKERGROEP (BUISSENAL - 317 salariés - NACE 1583)
10	CHAUDFONTAINE MONOPOLE (CHAUDFONTAINE - 276 salariés - NACE 1598)

Source : BNB, 2000

<sup>14 + 15/</sup> Le TOP 10 des établissements est établi sur base des fichiers de la BNB contrairement aux listes figurant dans les rapports par branche d'activités qui sont issues d'une compilation de plusieurs sources.



## 2.1. L'emploi salarié <sup>16</sup>

*Situation au 30 juin 2000*

Tab. 4 : Répartition de l'emploi salarié par région (en VA)

	Région wallonne	Région de Bruxelles-Capitale	Région flamande	Belgique
Industrie des viandes <sup>17</sup>	2.261	378	11.463	14.102
Transformation et conservation de fruits et légumes	928	283	5.553	6.764
Industrie des corps gras et Industrie laitière	2.037	289	6.121	8.447
Fabrication d'aliments pour animaux	292	0	2.747	3.039
Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche	6.468	1.860	13.428	21.756
Biscotterie et biscuiterie	610	78	3.284	3.972
Fabrication de sucre	840	39	709	1.588
Chocolaterie, confiserie	1.483	806	4.778	7.067
Fabrication de pâtes alimentaires	288	47	442	777
Transformation du thé et du café	212	110	885	1.207
Industrie des boissons	3.099	687	6.430	10.216
Industries alimentaires non traitées	1.166	317	6.059	7.542
Industrie alimentaire	19.684	4.894	61.899	86.477

Source : ONSS, 30 juin 2000

L'industrie alimentaire, pour l'ensemble de la Belgique, se caractérise par un tissu très dense de TPE et de PME.

En effet, 61% des établissements du secteur occupent moins de 5 travailleurs et 95% des établissements occupent moins de 50 travailleurs.

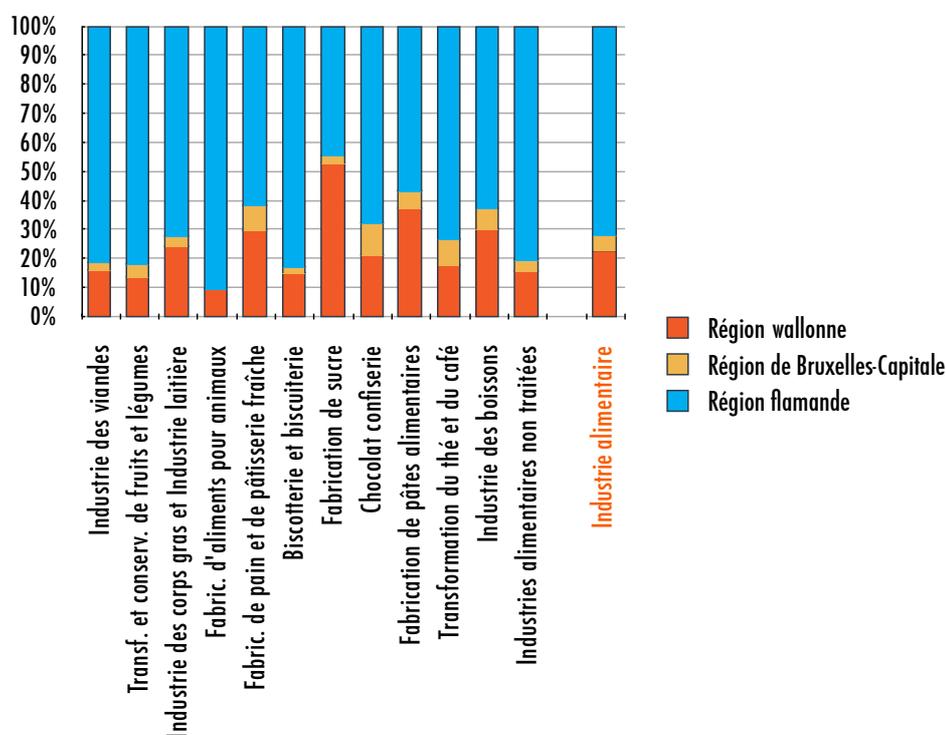
Pour la Wallonie, la proportion de TPE et de PME est plus élevée que la moyenne nationale avec, respectivement, 64,5% et 96,5%.

<sup>16/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

<sup>17/</sup> Voir point I.1. Les activités.



**GRAPH. 6 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR BRANCHE D'ACTIVITÉS ET PAR RÉGION**



Source : ONSS, 30 juin 2000

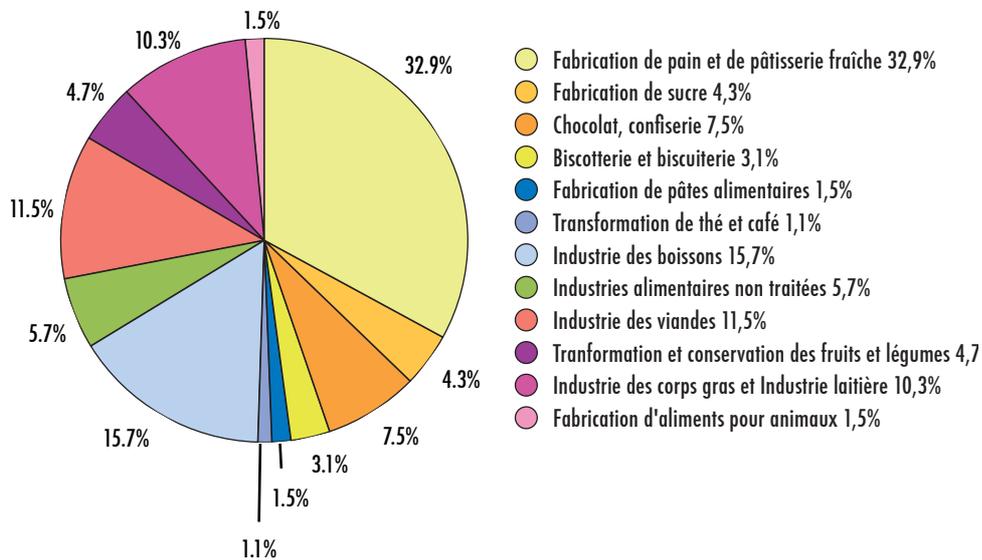
L'emploi salarié se répartit comme suit : 71,6% en Flandre ; 22,8% en Wallonie et 5,6% à Bruxelles-Capitale.

Notons qu'avec 19.684 emplois, l'industrie alimentaire se situe en Région wallonne comme le sous-secteur industriel défini en Nace à 2 digits le plus important. Si 32,8% de l'emploi wallon du secteur est concentré dans la branche de la fabrication de pain et de pâtisserie fraîche, on constate qu'en Flandre ce secteur ne représente que 21,7% et que dans la Région bruxelloise, 38%.

L'emploi en Flandre est relativement bien réparti entre les branches d'activités avec des dominantes telles que la fabrication de pain, l'industrie des viandes, l'industrie des boissons, la chocolaterie-confiserie, l'industrie laitière, la transformation et conservation de fruits et légumes... En Wallonie et encore plus à Bruxelles-Capitale, par contre, l'écart entre la fabrication de pain et les autres branches importantes (l'industrie des viandes, l'industrie des boissons, la chocolaterie-confiserie, l'industrie laitière) est nettement plus marqué.



**GRAPH. 7 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR CLASSE DE TAILLE ET PAR RÉGION**



Source : ONSS, 30 juin 2000

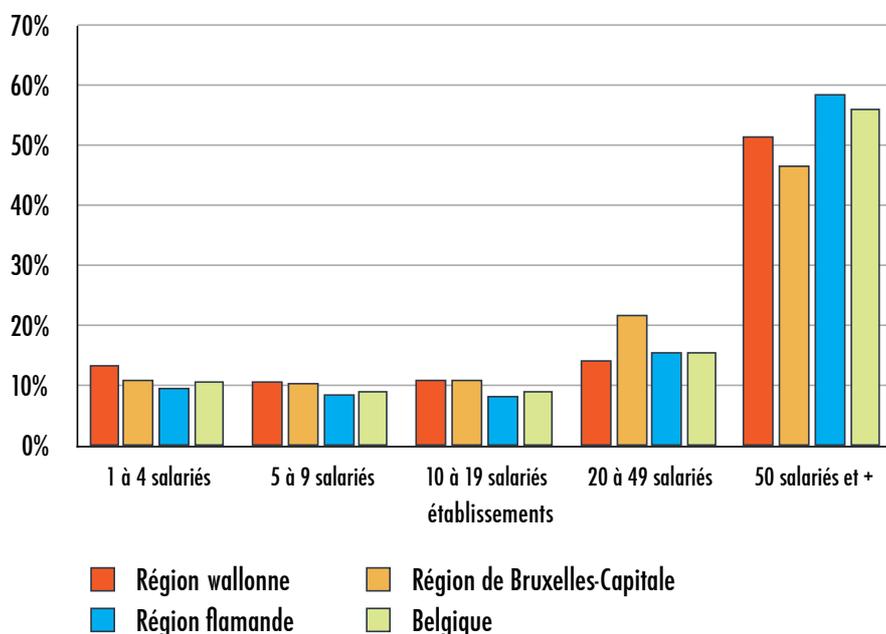
**Tab. 5 : Répartition de l'emploi salarié par région et par classe de taille (en VA)**

	ETS de 1 à 4 salariés	ETS de 5 à 9 salariés	ETS 10 à 19 salariés	ETS 20 à 49 salariés	ETS de 50 salariés et +	Total
Région wallonne	2.629	2.065	2146	2.742	10.102	19.684
Région de Bruxelles-Capitale	532	500	530	1.056	2.276	4.894
Région flamande	5.931	5.228	5.033	9.622	36.085	61.899
Belgique	9.092	7.793	7.709	13.420	48.463	86.477

Source : ONSS, 30 juin 2000

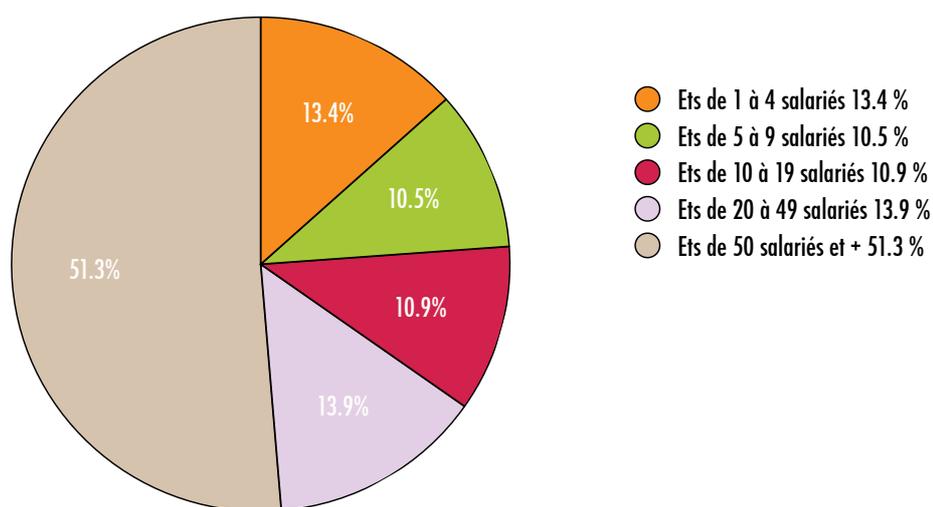


**GRAPH. 8 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR CLASSE DE TAILLE ET PAR RÉGION**



Source : ONSS, 30 juin 2000

**GRAPH. 9 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR CLASSE DE TAILLE EN RÉGION WALLONNE**



Source : ONSS, 30 juin 2000

La structure de l'emploi par classe de taille d'établissement montre à nouveau des divergences régionales sensibles. L'emploi dans les établissements de taille inférieure à 50 travailleurs est proportionnellement plus élevé en Wallonie qu'en Flandre, avec une tendance inversée pour les établissements de plus de 50 travailleurs.

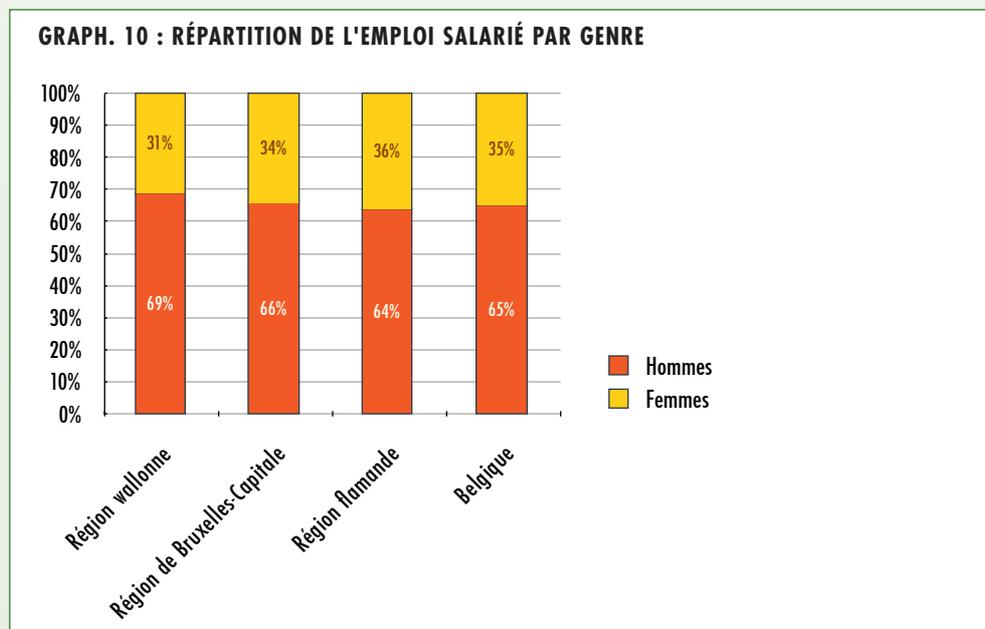
L'importance, en Wallonie, de la boulangerie composée d'une multitude de petites entités explique en partie cette différence.



**Tab. 6.1 : Répartition de l'emploi salarié par région, par genre et par catégorie socio-professionnelle (en VA) <sup>18</sup>**

	Hommes	Femmes	Intellectuels	Manuels
Région wallonne	13.505	60.179	5.929	13.755
Région de Bruxelles-Capitale	3.210	1.684	2.059	2.835
Région flamande	39.778	22.121	19.834	42.065
Belgique	56.493	29.984	27.822	58.655

Source : ONSS, 30 juin 2000

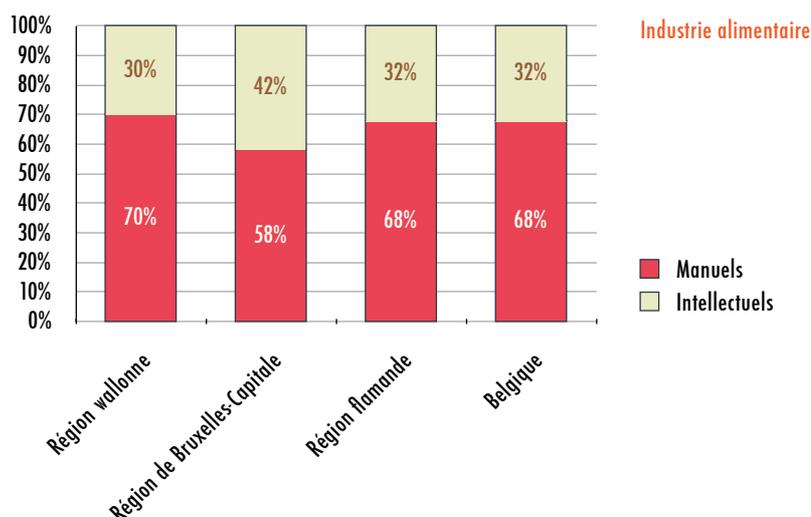


Source : ONSS, 30 juin 2000

<sup>18/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

En Belgique, en Flandre et en région de Bruxelles-Capitale, la proportion de main-d'œuvre féminine oscille aux alentours de 35% (+/- 1%) et donc celle de main-d'œuvre masculine aux alentours de 65% (+/- 1%). En Région wallonne, la proportion de main-d'œuvre féminine est moindre (31%).

**GRAPH. 11 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR CATÉGORIE SOCIO-PROFESSIONNELLE**



Source : ONSS, 30 juin 2000

La répartition par catégorie socio-professionnelle est assez semblable dans les différentes régions sauf à Bruxelles-Capitale où les intellectuels sont relativement plus nombreux avec 42% de l'emploi total contre 30 à 32% dans les autres régions du pays et en Belgique, de façon globale.

En Wallonie, sans le poids prépondérant de la boulangerie artisanale, les répartitions par genre et par catégorie socio-professionnelle seraient de 75% d'hommes et de 25% de femmes; de 73% de manuel(le)s et de 27% d'intellectuel(le)s, soit des valeurs proches du secteur industriel en général.

En 2000, l'industrie alimentaire occupe 10,3% de son personnel à temps partiel (2,9% des hommes et 27,4% des femmes<sup>19</sup>).

Selon l'UPEDI<sup>20</sup>, 7.939 travailleurs intérimaires ont été engagés en 2000 dans l'industrie alimentaire (86,5% d'ouvriers et 13,5% d'employés), ce qui correspond à 11,14% des engagements d'intérimaires tous secteurs confondus.

<sup>19/</sup> L'emploi dans l'industrie alimentaire en 2000, CCE 2001/790, p. 23-30.

<sup>20/</sup> Rapport sur l'évolution économique dans l'industrie alimentaire au cours de l'année 2001, CCE 2000/175, p. 26-27.



Sur base de l'enquête « Forces de travail<sup>21</sup>», les industries en général et l'industrie alimentaire en particulier, occupent un plus grand nombre de travailleurs à faible niveau de formation et un nombre de diplômés de l'enseignement supérieur ou universitaire plus restreint. Ces derniers représentent 33,1% dans l'ensemble de l'économie, 21% dans les secteurs industriels et 19,3% dans l'industrie alimentaire.

L'industrialisation rapide et radicale de l'industrie alimentaire n'a pas facilité sa visibilité pour le grand public ou pour les candidats travailleurs qui n'imaginent pas facilement ce que recouvre, dans la réalité, les métiers dans le secteur.

Tab. 6.2 : Indices de spécialisation<sup>22</sup> de l'industrie alimentaire par région

	Région wallonne	Région de Bruxelles-Capitale	Région flamande	Belgique
Emploi salarié	88	33	126	100
Etablissements	98	49	112	100

Les indices de spécialisation de l'industrie alimentaire tant du point de vue du nombre de travailleurs salariés que de celui des établissements, montrent une sous-représentation du secteur en Région wallonne (respectivement indices de 88 / 98) et encore davantage à Bruxelles-Capitale (33 / 49) par rapport à la Belgique (100 / 100). La Flandre quant à elle, avec des indices de 126 et 112, peut être considérée comme spécialisée dans ce secteur.

<sup>21/</sup> L'emploi dans l'industrie alimentaire en 2000, CCE 2001/790, p. 42-46.

<sup>22/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.



## Evolution de 1993 à 2000

**Tab. 7 : Evolution de l'emploi salarié par région (1993-2000) (en VA)**

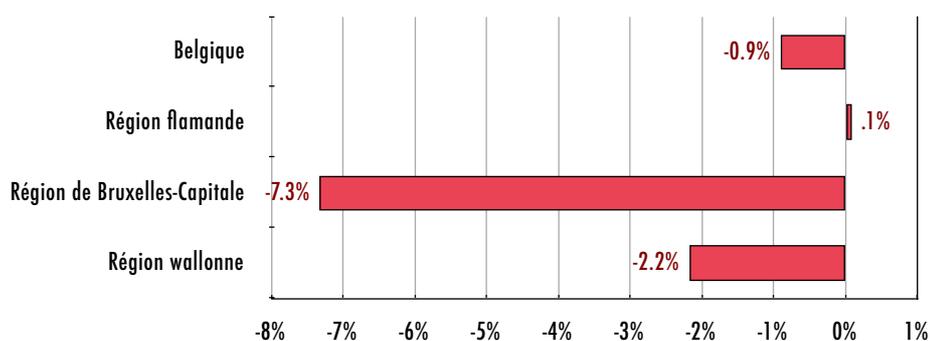
	Région wallonne		Région de Bruxelles-Capitale		Région flamande		Belgique	
	1993	2000	1993	2000	1993	2000	1993	2000
Industrie alimentaire	20.118	19.684	5.281	4.894	61.853	61.899	87.252	86.477
Evolution 1993-2000	-434		-387		46		-775	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

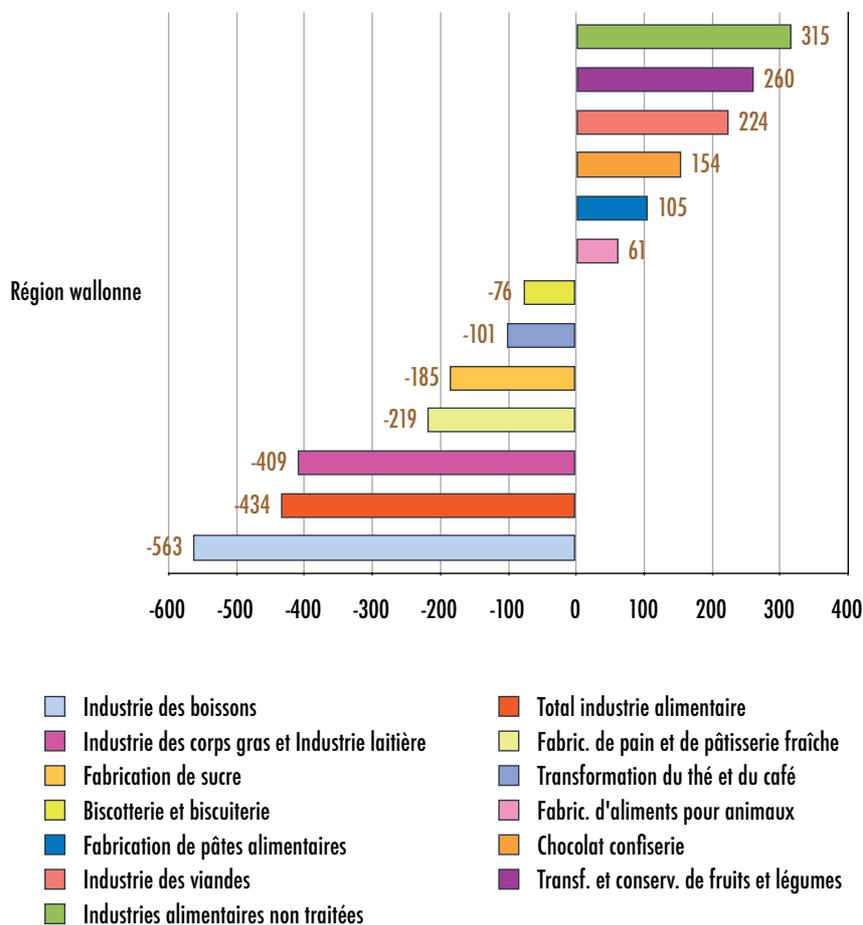
L'évolution de l'emploi dans le secteur montre une stabilité nettement plus grande que dans l'ensemble du secteur industriel. De 1993 à 2000, le secteur des industries manufacturières passe en Région wallonne de 155.958 à 143.489 emplois salariés, soit une perte de 12.469 unités (-8%). L'industrie alimentaire, sur la même période, ne perd que 434 emplois salariés (-2,2%).

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

**GRAPH. 12.1 : EVOLUTION RELATIVE DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR RÉGION, DE 1993 À 2000**



**GRAPH. 12.2 : EVOLUTION DE L'EMPLOI SALARIÉ WALLON PAR BRANCHE D'ACTIVÉS, DE 1993 À 2000**



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

Dans son rapport, la Commission consultative spéciale de l'alimentation émet les considérations suivantes<sup>23</sup> concernant l'évolution du secteur :

«L'évolution du secteur reflète les changements d'habitude des consommateurs survenus au cours de la dernière décennie. Ainsi les secteurs à plus forte expansion d'emplois sont des secteurs à connotation « convenience food », par exemple : les légumes surgelés, les préparations à base de pommes de terre (frites, croquettes surgelées)... ou à connotation « santé », par exemple : les aliments diététiques ou bio.

<sup>23/</sup> Rapport sur l'évolution économique dans l'industrie alimentaire au cours de l'année 2001, Conseil central de l'économie, 2002/175, p. 19.





Ce dernier facteur est également perceptible dans l'industrie des boissons où l'on note une augmentation de l'emploi dans l'industrie des eaux et limonades et dans le secteur des jus de fruits et légumes, alors que l'emploi a tendance à baisser dans le secteur de l'alcool et de la bière.

A ce premier élément s'ajoute encore l'impact des investissements de rationalisation opérés dans les secteurs de la première transformation et/ou de fabrication de produits plus standard (malteries, sucreries, laiteries, huileries, meuneries) ».

L'évolution du secteur, comme décrite plus haut, est marquée par les exigences industrielles classiques : économies d'échelle, investissements lourds, automatisations et régulations des processus de fabrication ainsi que garantie de qualité, tant gustative que sanitaire. Ces éléments auront des répercussions très réelles sur les exigences de qualification et de compétence à l'embauche du personnel. Celui-ci doit allier les qualités fondamentales liées à l'alimentation : sensibilité au goût, hygiène impeccable avec les exigences de la production industrielle : maîtrise du processus automatisé, suivi des cadences, intégration dans l'équipe...

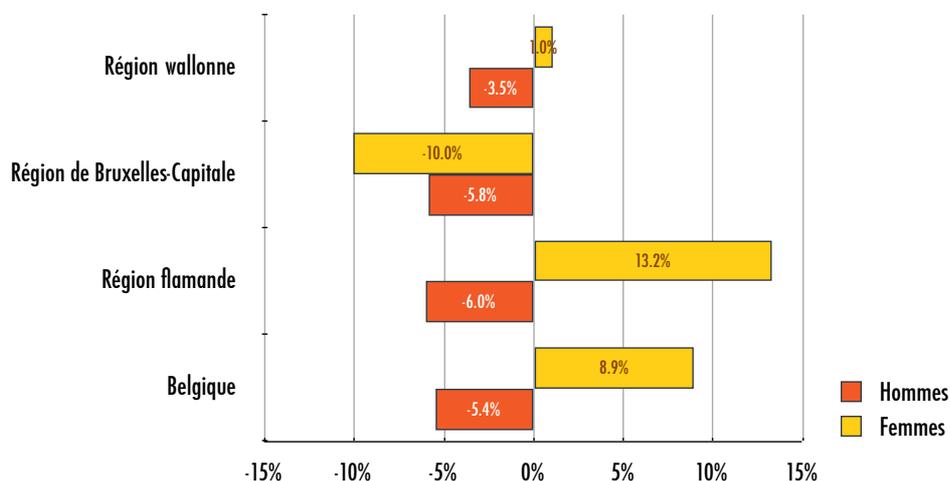
**Tab. 8 : Evolution de l'emploi salarié  
par région, par genre et par catégorie socio-professionnelle (1993-2000) (en VA)**

	Région wallonne		Région de Bruxelles-Capitale		Région flamande		Belgique	
	1993	2000	1993	2000	1993	2000	1993	2000
Hommes	14.000	13.505	3.409	3.210	42.314	39.778	59.723	56.493
Evolution 1993-2000	-495		-199		-2.536		-3.230	
Femmes	6.118	6.179	1.872	1.684	19.539	22.121	27.529	29.984
Evolution 1993-2000	61		-188		2.582		2.455	
Intellectuels	5.566	5.929	1.954	2.059	17.762	19.834	25.282	27.822
Evolution 1993-2000	363		105		2.072		2.540	
Manuels	14.552	13.755	3.327	2.835	44.091	42.065	61.970	58.655
Evolution 1993-2000	-797		-492		-2.026		-3.315	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000



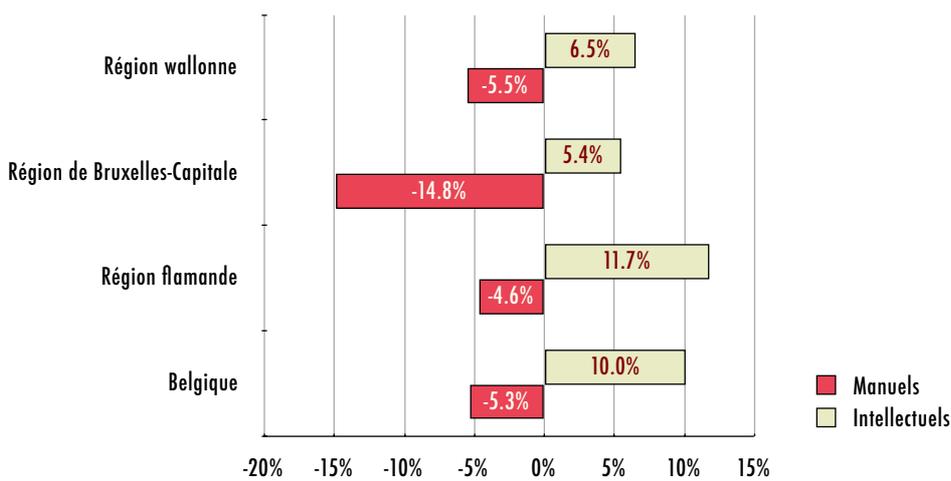
**GRAPH. 13 : EVOLUTION RELATIVE DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR GENRE, DE 1993 À 2000**



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

La diminution de l'emploi dans le secteur a concerné globalement pour le pays et dans les trois régions la main-d'œuvre masculine. Quant à la main-d'œuvre féminine, ce n'est qu'à Bruxelles-Capitale qu'elle a connu des difficultés. Notons la hausse relativement faible de l'emploi féminin en Wallonie.

**GRAPH. 14 : EVOLUTION RELATIVE DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR CATÉGORIE SOCIO-PROFESSIONNELLE, DE 1993 À 2000**



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

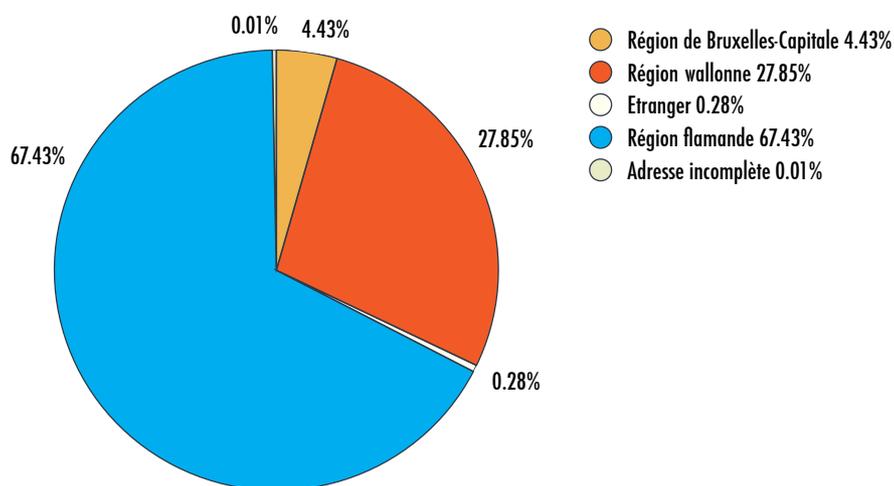


Le nombre de travailleurs manuels a diminué partout en Belgique. Proportionnellement, les variations les plus importantes s'identifient en région de Bruxelles-Capitale (-14,8%). C'est en région flamande ou globalement en Belgique, que la main-d'œuvre intellectuelle a connu les plus belles progressions (+ de 10%).

## 2.3. L'emploi indépendant <sup>6</sup>

Les statistiques officielles de l'INASTI fournissent des informations relatives à l'emploi indépendant dans l'industrie alimentaire en général et non par branche d'activités.

**GRAPH. 15 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI INDÉPENDANT PAR RÉGION EN 2000**

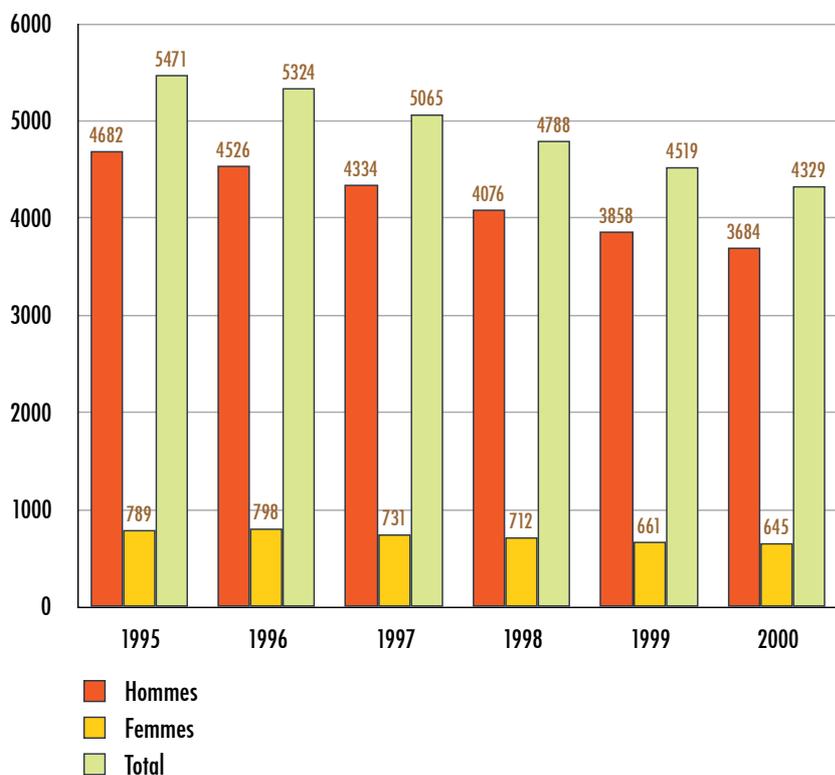


Source : INASTI, 2000

4.329 indépendants sont comptabilisés en Belgique dans l'industrie alimentaire (14,9% de femmes et 85,1% d'hommes). La Région flamande rassemble plus de 67% des indépendants du secteur, la Région wallonne, près de 28% et Bruxelles-Capitale, les 4% restant.

Il faut toutefois attirer l'attention sur le fait que la répartition géographique des assujettis est réalisée sur base de l'adresse officielle du domicile de l'indépendant. Cela ne correspond dès lors pas nécessairement au lieu où l'activité professionnelle est exercée.

**GRAPH. 16 : EVOLUTION DE L'EMPLOI INDÉPENDANT PAR GENRE EN BELGIQUE, DE 1995 À 2000**



Source : INASTI, 2000

De 1995 à 2000, on constate que l'emploi indépendant dans l'industrie alimentaire est en régression continue. En 5 ans, celui-ci a chuté de 20,9%. Cette diminution est proportionnellement plus importante chez les hommes (-21,3%) que chez les femmes (-18,2%).





## ► 3. LES PRODUITS

Nous reprenons ci-dessous l'intitulé des codes PRODCOM relatifs aux produits issus des branches d'activités analysées dans le cadre de ce travail. Les analyses par branche mettront en évidence les caractéristiques de ces différents produits.

### 3.1. La gamme de produits

**Tab. 9 : Produits sur base de la nomenclature PRODCOM<sup>24</sup>**

Codes	Nomenclature PRODCOM
15.1	Viandes, peaux et produits à base de viandes <sup>25</sup>
15.2	Poissons et produits de la pêche préparés
15.3	Produits à base de fruits et légumes
15.4	Huiles, tourteaux et corps gras
15.52.1	Glaces de conservation, même contenant du cacao
15.6	Farines, céréales, transformées et produits amylacés
15.7	Aliments pour animaux
15.81.1	Pain et pâtisserie fraîche
15.82.1	Biscottes, biscuits, pâtisseries de conservation
15.83	Sucre
15.84	Produits de la chocolaterie et confiseries
15.85.1	Pâtes alimentaires
15.86.1	Café et thé conditionnés
15.87.1	Assaisonnements
15.88.1	Aliments adaptés à l'enfant et diététiques
15.89	Produits alimentaires divers
15.9	Boissons

Source : INS

<sup>24/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

<sup>25/</sup> Non compris les abattoirs.



## 3.2. La production industrielle

Tab. 10 : Production industrielle : valeur des livraisons<sup>26</sup>

Codes	Nomenclature PRODCOM (valeur des livraisons)	Valeur (€) en 2000
15	PRODUITS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE	15.965.457.971
15.1	Viandes, peaux et produits à base de viandes <sup>27</sup>	2.848.209.564
15.2	Poissons et produits de la pêche préparés	336.774.980
15.3	Produits à base de fruits et légumes	1.701.381.957
15.4	Huiles, tourteaux et corps gras	1.219.613.460
15.52.10	Gâteaux de consommation, même contenant du cacao	196.144.289
15.6	Farines, céréales, transformées et produits amyloclés	1.128.177.016
15.7	Aliments pour animaux	1.584.880.354
15.81.1	Pain et pâtisserie fraîche	4.773.639.127
15.82.1	Biscottes, biscuits, pâtisseries de conservation	701.885.553
15.83	Sucre	665.531.620
15.84	Produits de la chocolaterie et confiseries	1.585.889.975
15.85.1	Pâtes alimentaires	194.629.833
15.86.1	Café et thé conditionnés	456.944.935
15.87.1	Assaisonnements	160.699.729
15.88.1	Aliments adaptés à l'enfant et diététiques	51.803.648
15.89	Produits alimentaires divers	383.527.277
15.9	Boissons	2.176.637.225

Source : INS, Statistique mensuelle de la production industrielle, 2000

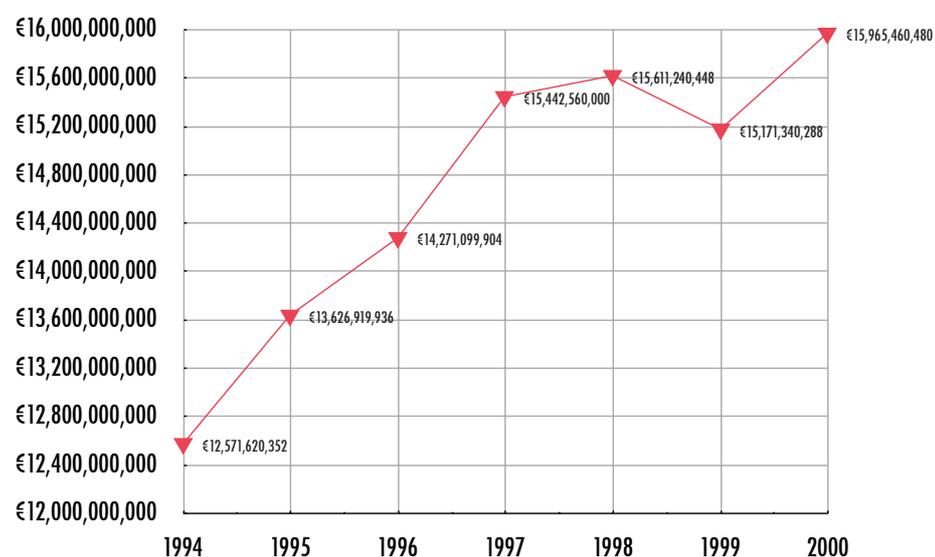
En 2000, la production de l'industrie alimentaire belge s'élevait à 15.965.457.971 €. Ce sont les pains et pâtisseries fraîches qui y contribuent le plus (30%). Ensuite, les principaux produits sont les suivants : les viandes, peaux et produits à base de viandes (18%), les boissons (14%), les aliments pour animaux (10%) et les produits de la chocolaterie et confiseries (10%).

<sup>26/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

<sup>27/</sup> Non compris les abattoirs.



**GRAPH. 17 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE SUR BASE DE LA VALEUR DES LIVRAISONS (MONTANTS EN €)**



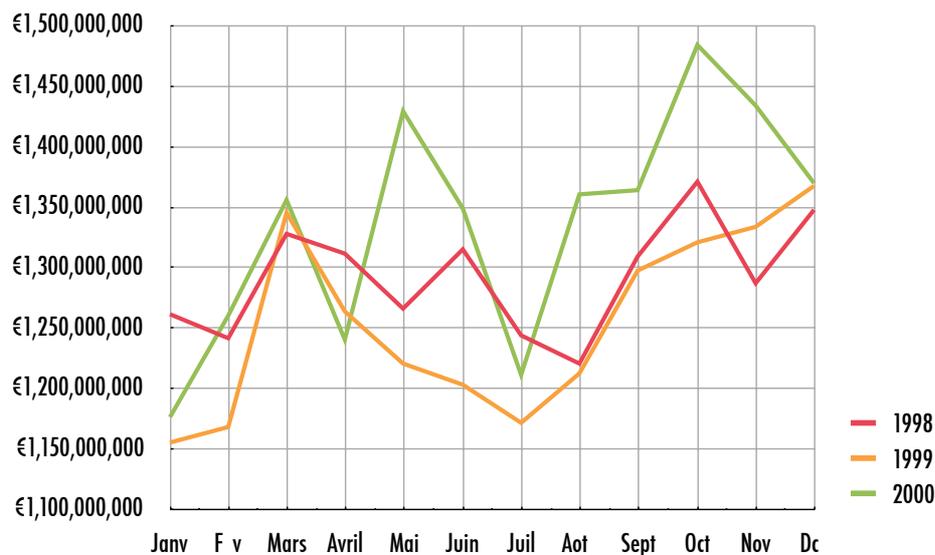
Source : INS, Statistique mensuelle de la production industrielle, 1994-2000

La production industrielle (en valeur) de l'industrie alimentaire a progressé de 27% en 6 années. Le léger ralentissement observé en 1999 correspond aux crises alimentaires que le secteur a connues.

<sup>28/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

## 3.3. La saisonnalité de la production industrielle <sup>28</sup>

**GRAPH. 18 : PRODUITS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE : SAISONNALITÉ SUR BASE DE LA VALEUR DES LIVRAISONS (MONTANTS EN €)**

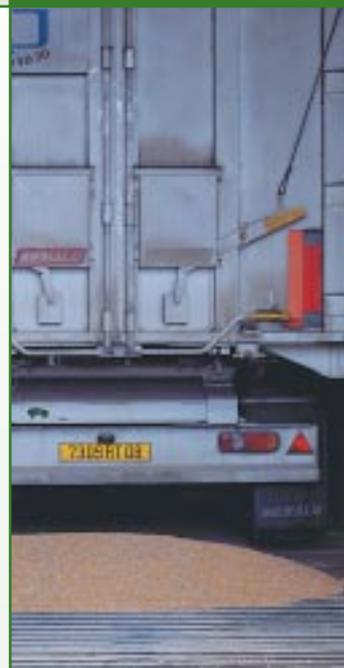


Source : INS, Statistique mensuelle de la production industrielle, 1998-00

La saisonnalité de la production industrielle peut être induite notamment par les deux facteurs suivants :

- les périodes de consommation des produits selon les saisons ou les températures extérieures ;
- les cycles de production des matières premières : la fabrication de sucre est un bel exemple puisque conditionnée par la période de récolte des betteraves.

La saisonnalité oblige les entreprises à adapter leur planning de production et exige de la part du personnel une grande flexibilité. La recherche de nouveaux marchés voire même la diversification des activités peuvent être des solutions alternatives permettant de lisser les extrêmes.





## ► 4. DONNEES ECONOMIQUES

Les données économiques relatives à l'industrie alimentaire existent généralement à l'échelle de la Belgique, exceptionnellement au niveau des régions. Les commentaires seront tributaires des données disponibles.

**Tab. 11.1 : Données économiques disponibles par région**

Denrées alimentaires, boissons, tabac (montants en €)	Région flamande	Région wallonne	Région de Bruxelles-Capitale	Belgique
Chiffre d'affaires (2000)	19.258.699.204	4.329.386.042	2.749.238.347	26.337.323.593
Investissements (2000)	645.539.528	196.430.829	49.033.339	866.239.133
Valeur ajoutée (1998)	3.829.012.962	1.161.257.217	407.065.957	5.397.336.136

Sources : Commission consultative spéciale de l'Alimentation sur base BNB, INS, TVA, ICN, 2000

**Tab. 11.2 : Rappel des données relatives à l'emploi salarié par région**

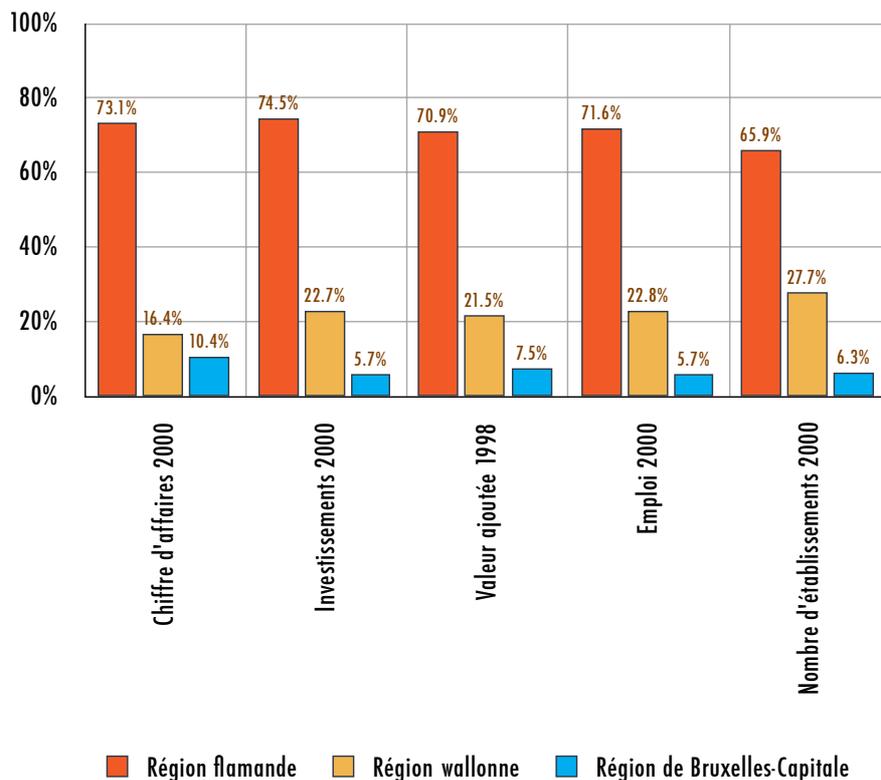
Emploi 2000	61.899	19.634	4.894	86.477
Nombre d'établissements 2000	4.291	1.006	412	6.509

Source : ONSS, 30/06/2000

Les données relatives aux chiffres d'affaires et aux investissements concernent les sièges sociaux des établissements (référence à la TVA) tandis que les données relatives à la valeur ajoutée, comme celles de l'emploi salarié, d'ailleurs, sont comptabilisées par sièges d'exploitation. Il en ressort une surévaluation des chiffres du CA et des investissements au profit de la Flandre puisqu'y sont référencés de nombreux sièges sociaux d'entreprises dont le siège d'exploitation est en territoire wallon ou bruxellois.



**GRAPH. 19 : PART DU CHIFFRE D'AFFAIRES, DES INVESTISSEMENTS ET DE LA VALEUR AJOUTÉE, DE L'EMPLOI SALARIÉ ET DU NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS PAR RÉGION**



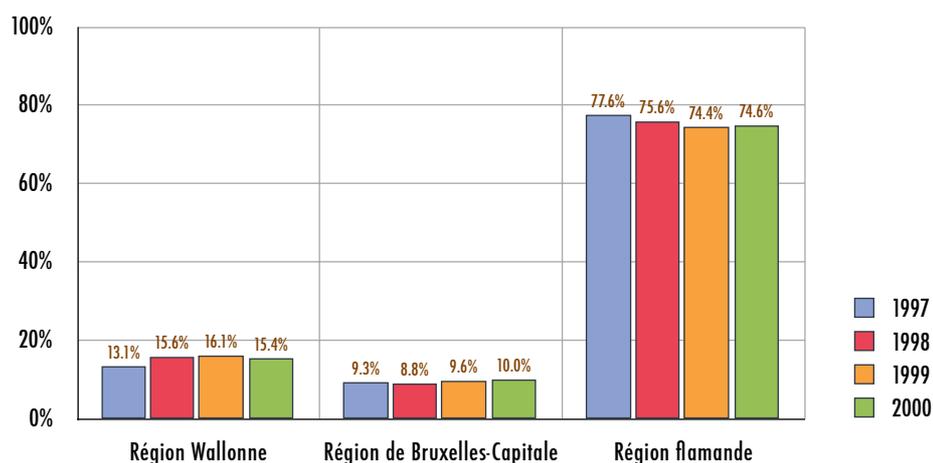
Sources : Commission consultative spéciale de l'Alimentation sur base BNB, INS, TVA, ICN, ONSS, 2000

C'est à concurrence de plus de 70% que l'industrie alimentaire flamande contribue au chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire belge. La Région wallonne, quant à elle, y contribue pour 16,4%, opère 22,7% des investissements du secteur et apporte plus d'un cinquième de la valeur ajoutée de celui-ci au niveau belge. Remarquons que la région de Bruxelles-Capitale se distingue par un chiffre d'affaires proportionnellement élevé (10,4%).



## 4.1. Les exportations belges <sup>29</sup>

**GRAPH. 20 : EXPORTATIONS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE SELON LEUR RÉGION D'ORIGINE**



Source : INS, Statistique mensuelle de la production industrielle, 1997-2000

Globalement, les exportations de l'industrie alimentaire belge (définition élargie comprenant la viande fraîche, congelée ou réfrigérée) sont évaluées en 2000 à 13.551,3 millions d'€ et contribuent à concurrence de 6,8% à la totalité des exportations du Royaume. Elles se positionnent en 9<sup>e</sup> position des produits belges exportés. Elles marquent une progression de 20,1% depuis 1996 (malgré la baisse enregistré en 1998 et 1999).

La région de Bruxelles-Capitale contribue plus aux exportations du secteur (10%) qu'à l'emploi salarié de celui-ci (5,6%). A l'inverse, la part des exportations wallonnes (15,4%) est moindre que celle de l'emploi du secteur (22,8%).

Mais attention, les données relatives aux exportations tiennent compte à nouveau du siège social de l'établissement.

<sup>28/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.



Selon les statistiques de l'OBCE, <sup>30</sup> la Belgique est le	
2e exportateur mondial de	chocolat et produits chocolatés margarine
3e exportateur mondial de	farine de froment
4e exportateur mondial de	lait et crème œufs beurre produits de viande boissons non alcooliques
5e exportateur mondial de	sucre sucrieries viande

Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation  
(Conseil central de l'Economie) sur base BNB, 2001

## 4.2. Les importations belges

En 2000, l'industrie alimentaire (définition élargie) a importé pour 10.462,3 millions d'€, ce qui équivaut à 5,6% des importations du Royaume. Les importations belges connaissent depuis 1996 une progression (+19%), avec un léger accroc en 1999 (-3,6%) de 1998 à 1999.

## 4.3. La consommation en Belgique

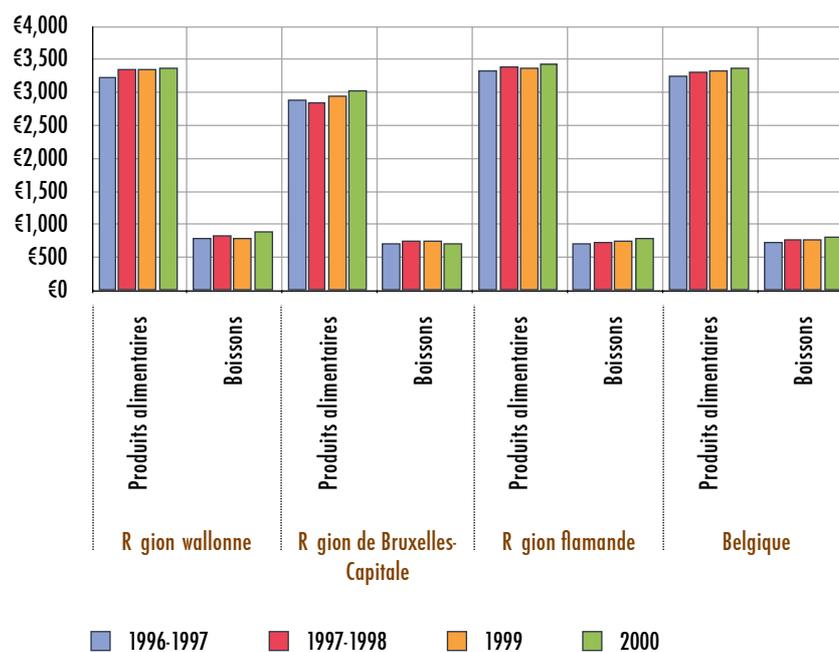
Vu la grande hétérogénéité des produits faisant partie de l'industrie alimentaire, nous avons préféré ne pas traiter la consommation de ceux-ci de façon globale. Nous invitons le lecteur à se référer aux rapports par branches d'activités. A ce stade, nous nous limitons à donner quelques chiffres relatifs aux dépenses des ménages.

<sup>30/</sup> Office belge du commerce extérieur, Service des statistiques.



## 4.4. Les dépenses moyennes par ménage et par an

**GRAPH. 21 : DÉPENSES MOYENNES PAR MÉNAGE ET PAR AN POUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES ET LES BOISSONS (MONTANTS EN €)**



Source : INS, Enquêtes sur le budget des ménages, de 1996 à 2000

Les données concernant les dépenses moyennes par ménage sont fournies à titre indicatif.

En effet :

- les dépenses alimentaires ne reprennent pas toutes les branches du secteur. On n'y retrouve pas l'alimentation pour animaux, par exemple. Il s'agit en effet du budget consacré à l'alimentation humaine ;
- une part importante de la consommation des ménages est importée et ne concerne donc pas uniquement la production issue de l'industrie alimentaire belge ;
- une partie de cette consommation provient de l'agriculture et ne subit pas de transformation. Elle ne transite donc pas par le secteur industriel ;

<sup>28/</sup> Se référer à la note méthodologique en annexe.

- les différentes branches de l'industrie alimentaire ne produisent pas exclusivement des produits destinés à la consommation humaine (les aliments pour animaux, certains cosmétiques, certains produits chimiques, ...). Il est dès lors impossible d'établir un lien économique pertinent entre les produits issus de l'industrie alimentaire et les dépenses moyennes par ménage pour les postes « alimentation et les boissons ».

Ces réserves étant formulées, nous pouvons constater qu'en 2000, les ménages belges ont dépensé en moyenne pour l'alimentation et les boissons 4.183,47 €. 80,6% concernent les produits alimentaires et 19,4% les boissons, dont 33,1% de boissons non alcoolisées et 36,5% de vins et apéritifs.

Dans les produits alimentaires, voici le top 10 des dépenses moyennes par ménage en 2000 :

- viande fraîche (13,3%)
- charcuterie et abats (12,2%)
- plats préparés, soupe (7,5%)
- pains et petits pains (7,4%)
- couques, pâtisseries, biscuits (7,4%)
- fromages (7%)
- fruits frais (6,2%)
- légumes frais (6%)
- chocolat, crème glacée, confiserie (6%)
- lait, produits laitiers sauf fromage (5,5%)

Depuis 1996, une progression de 5,4% est observée dans les dépenses (+3,9% pour les produits alimentaires et +12,3% pour les boissons).





#### 4.5. Les investissements en Belgique

**Tab. 12 : Investissements réalisés par l'industrie alimentaire en 2000**

Codes	Nomenclature <sup>31</sup>	Valeur en milliers d'€
411	Industrie des corps gras, végétaux et animaux	35.449
412	Abattage du bétail, de la volaille, préparation et conserves de viande	70.656
413	Industrie laitière	65.652
414	Conserves de fruits et légumes	87.779
415	Industrie de la préparation et des conserves de poissons, mollusques et crustacés	5.217
416	Industrie du travail des grains	19.575
417	Pâtes alimentaires	15.017
418	Fécules, amidon et dérivés	
419	Boulangerie, pâtisserie, biscuiterie, biscuiterie	181.034
420	Industrie du sucre	25.399
421	Cacao, chocolat et confiserie de sucre	67.065
422	Produits pour l'alimentation des animaux	38.889
423	Autres produits alimentaires	93.134
424	Distillerie d'alcool et levureries	7.722
425	Vin et dérivés	1.815
426	Cidre, vins de fruits	
427	Brasseries et malteries	119.570
428	Eaux minérales et limonades	35.805
41/42	Total industries des denrées alimentaires et boissons (moins tabac)	869.830

Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base des déclarations TVA, 2000

Les investissements dans l'industrie des denrées alimentaires et des boissons sont estimés pour l'année 2000 à 869,83 millions d'€ et sont surtout pratiqués dans la boulangerie (...) (20,8%), les brasseries et malterie (13,7%), les conserves de fruits et de légumes (10,1%), l'abattage du bétail (...) (8,1%), le cacao, chocolat et confiserie de sucre (7,7%).

Les investissements ne suivent pas du tout la même évolution que le chiffre d'affaires ou la valeur ajoutée. En 1993 et 1994, ils connaissent un recul très net qui se manifeste à nouveau en 1999 et 2000, années difficiles, il est vrai. Ce ralentissement des investissements semble traduire une certaine inquiétude quant aux perspectives à long terme.

<sup>31/</sup> Nomenclature TVA.



## 4.6. Le chiffre d'affaires en Belgique

Tab. 13 : Chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire en 2000

Codes	Nomenclature <sup>32</sup>	Valeur en millions d'€
411	Industrie des corps gras, végétaux et animaux	1.756
412	Abattage du bétail, de la volaille, préparation et conserves de viande	2.246
413	Industrie laitière	3.082
414	Conserves de fruits et légumes	1.587
415	Industrie de la préparation et des conserves de poissons, mollusques et crustacés	202
416	Industrie du travail des grains	601
417	Pâtes alimentaires	927
418	Fécules, amidon et dérivés	0
419	Boulangerie, pâtisserie, biscotterie, biscuiterie	2.278
420	Industrie du sucre	797
421	Cacao, chocolat et confiserie de sucre	1.829
422	Produits pour l'alimentation des animaux	2.390
423	Autres produits alimentaires	2.596
424	Distillerie d'alcool et levures	194
425	Vin et dérivés	200
426	Cidre, vins de fruits	0
427	Brasseries et malteries	1.880
428	Eaux minérales et limonades	615
41/42	Total industries des denrées alimentaires et boissons (moins tabac)	23.179

Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base des déclarations TVA, 2000

En 2000, ce sont l'industrie du lait (13,3%), les produits pour l'alimentation des animaux (10,3%), la boulangerie (...) (9,8%), l'abattage du bétail (...) (9,7%), les brasseries et malteries (8,1%), le cacao, chocolat et confiserie de sucre (7,9%) et l'industrie des corps gras (...) (7,6%) qui ont le plus contribué au chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire en Belgique.

Depuis 1997, le chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire belge a progressé de 6,1%. Suite à la crise de la dioxine, il a chuté en 1999 de 6,4% par rapport à l'année 1998. De 1999 à 2000, c'est une progression de 9% qui a été enregistrée.

<sup>32/</sup> Nomenclature TVA.



Nous pouvons remarquer qu'il n'y a pas de corrélation directe entre l'importance de l'emploi et celle du chiffre d'affaires. Le chiffre d'affaires, en effet ne reflète pas, à l'inverse de la valeur ajoutée, l'intervention propre du secteur dans la transformation du produit, mais la valeur commerciale de celui-ci à la sortie de l'entreprise considérée, en fonction de la nature du produit, du degré de transformation apporté, de la nature des débouchés, ...

## 4.7. Perspectives

L'industrie alimentaire a pu maintenir le cap et a conclu l'année 2001 par un taux de croissance remarquable de 4,5%, soit un taux similaire à celui enregistré en 2000.

Bien que cette amélioration concerne toutes les branches, la FEVIA observe néanmoins que l'optimisme n'est pas de rigueur partout. Il prédomine dans les secteurs des produits laitiers, des spécialités alimentaires, de la transformation des fruits et légumes et également dans les secteurs de la boulangerie, pâtisserie, biscuiterie. Les secteurs du chocolat et de la confiserie, des aliments pour animaux et celui de la viande demeurent plutôt pessimistes.

Parmi les autres points positifs, soulignons également le fait que près de 48% des chefs d'entreprise expriment leur intention d'investir dans de nouveaux moyens de production.

Au niveau de l'emploi, cependant, on ne peut guère, au vu des résultats de l'enquête, qu'envisager une stabilisation. 12% seulement des entreprises envisager de recruter du personnel ; 77% d'entre elles répondant par la négative ».

Source : extrait du rapport CCE 2002/175, p. 31, sur base des enquêtes FEVIA « Evolution économique dans l'industrie alimentaire (quatrième trimestre 2001) »

## ► 5. ANNEXE

### **Liste des tableaux et graphiques**

#### *Tableaux*

- Tab. 1 : Répartition des établissements par région (en VA et %)
- Tab. 2 : Répartition des établissements par région et par classe de taille (en VA)
- Tab. 3 : Evolution du nombre d'établissements par région (1993-2000) (en VA)
- Tab. 4 : Répartition de l'emploi salarié par région (en VA)
- Tab. 5 : Répartition de l'emploi salarié par région et par classe de taille (en VA)
- Tab. 6.1 : Répartition de l'emploi salarié par région, par genre et par catégorie socio-professionnelle (en VA)
- Tab. 6.2 : Indices de spécialisation de l'industrie alimentaire par région
- Tab. 7 : Evolution de l'emploi salarié par région (1993-2000) (en VA)
- Tab. 8 : Evolution de l'emploi salarié par région, par genre et par catégorie socio-professionnelle (1993-2000) (en VA)
- Tab. 9 : Produits sur base de la nomenclature PRODCOM
- Tab. 10 : Production industrielle : valeur des livraisons
- Tab. 11.1 : Données économiques disponibles par région
- Tab. 11.2 : Rappel des données relatives à l'emploi salarié par région
- Tab. 12 : Investissements réalisés par l'industrie alimentaire en 2000
- Tab. 13 : Chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire en 2000

#### *Graphiques*

- Graph. 1 : Répartition des établissements de l'industrie alimentaire par branche d'activités et par région
- Graph. 2 : Répartition des établissements wallons par branche d'activités





- Graph. 3 : Répartition des établissements par classe de taille et par région
- Graph. 4 : Répartition des établissements par classe de taille en Région wallonne
- Graph. 5 : Evolution relative du nombre d'établissements par région, de 1993 à 2000
- Graph. 6 : Répartition de l'emploi salarié par branche d'activités et par région
- Graph. 7 : Répartition des branches d'activités de l'industrie alimentaire en Région wallonne selon l'emploi salarié
- Graph. 8 : Répartition de l'emploi salarié par classe de taille et par région
- Graph. 9 : Répartition de l'emploi salarié par classe de taille en Région wallonne
- Graph. 10 : Répartition de l'emploi salarié par genre
- Graph. 11 : Répartition de l'emploi salarié par catégorie socio-professionnelle
- Graph. 12.1 : Evolution relative de l'emploi salarié par région, de 1993 à 2000
- Graph. 12.2 : Evolution de l'emploi salarié wallon par branche d'activités, de 1993 à 2000
- Graph. 13 : Evolution relative de l'emploi salarié par genre, de 1993 à 2000
- Graph. 14 : Evolution relative de l'emploi salarié par catégorie socio-professionnelle, de 1993 à 2000
- Graph. 15 : Répartition de l'emploi indépendant par région en 2000
- Graph. 16 : Evolution de l'emploi indépendant par genre en Belgique, de 1995 à 2000
- Graph. 17 : Evolution de la production industrielle sur base de la valeur des livraisons (montants en €)
- Graph. 18 : Produits de l'industrie alimentaire : saisonnalité sur base de la valeur des livraisons (montants en €)
- Graph. 19 : Part du chiffre d'affaires, des investissements, de la valeur ajoutée, de l'emploi salarié et du nombre d'établissements par région
- Graph. 20 : Exportations de l'industrie alimentaire selon leur région d'origine
- Graph. 21 : Dépenses moyennes par ménage et par an pour les produits alimentaires et les boissons (montants en €)



### AUTEURS DES COMMENTAIRES

CHENOT Paul, Consultant

DESSAINT-LEMAIRE Bénédicte, Chargée de mission au CSEF du Luxembourg belge

MICHEL Fabienne, Chargée de mission au CSEF de Liège

MYLE Marc, Secrétaire du CSEF du Hainaut occidental

### ENQUÊTEURS

DERYCKE Thierry, CSEF de Mons - La Louvière

DESSAINT-LEMAIRE Bénédicte, CSEF du Luxembourg belge

DUROISIN Sylvie, CSEF du Hainaut occidental

GILLET Manouchka, CSEF du Luxembourg belge

HAP Michèle, OSEC

HAUTECLAIR Pierre, CSEF de Huy-Waremme

HERBIN Agnès, CSEF de Verviers

LEFEVRE Laurence, CSEF de Namur

MARCHAND Michèle, CSEF du Brabant wallon

MICHEL Fabienne, CSEF de Liège

PICARD Roxane, CSEF du Hainaut occidental

PISCART Fabian, CSEF de Mons - La Louvière

SIMAYS Caroline, CLEO (ULg)

VANDERHEYDEN Vinciane, CSEF de Verviers

VAN ING Daphné, OSEC

VAN RUYMBEKE Thérèse, CSEF de Verviers

WIJNANDTS Laurette, CSEF de Huy-Waremme