

BRUXELLES
FORMATION

Note d'orientation Agroalimentaire

Service Études et Statistiques

07/03/2011

www.bruxellesformation.be



BRUXELLES
FORMATION

Table des matières

Table des matières	2
I. Introduction	3
II. Etat des lieux	4
II.1. La situation en Belgique	4
1. Evolution du nombre d'établissements	4
2. Evolution du nombre de travailleurs.....	5
3. Etat des lieux des fonctions de l'industrie alimentaire	5
II.2. La situation en Région de Bruxelles Capitale	6
1. Evolution du nombre d'établissements.	6
2. Evolution du nombre de travailleurs.....	6
3. Profil des travailleurs bruxellois de l'industrie alimentaire	7
4. offres d'emploi.....	8
5. Etat des lieux de la formation dans le domaine de l'industrie alimentaire à Bruxelles. 8	
III. Propositions de formations	10
III.1. L'activité de production	10
a) Opérateur de production en agroalimentaire	10
b) Ouvrier (boucher, boulanger, fromager, etc) spécialisé dans le domaine industriel. ..	11
c) Contrôleur qualité en agroalimentaire.....	11
d) Expert sensoriel en aromatique.....	11
e) Technicien en industrie agroalimentaire et/ou technicien qualité	11
III.2. L'activité logistique.....	12
a) Ouvrier de conditionnement (main et machine d'emballage) en agroalimentaire.....	12
III.3. Autres domaines	12
a) Biotechnologie.....	12
b) Traiteur.....	12
IV. Perspectives	13
IV.1. Vitalité économique de l'industrie alimentaire bruxelloise	13
IV.2. Evolution/Innovation	14
VI. Conclusion	15
VI. Bibliographie	16

I. Introduction

Cette note fait suite au dossier sectoriel consacré à l'industrie manufacturière de janvier 2008. Elle a pour objectif de dégager d'éventuelles pistes de formations dans le secteur de l'industrie agroalimentaire et de faire un état des lieux du secteur à Bruxelles. Pour ce faire, nous nous appuyerons sur la radioscopie du secteur réalisée par l'Observatoire en mars 2006. Notre note se composera de 3 parties. Dans un premier temps, nous dresserons un état des lieux du secteur agroalimentaire en Belgique et dans la Région de Bruxelles Capitale.

Dans cette partie, nous synthétiserons et mettrons à jours les principaux éléments contenus dans la radioscopie de l'Observatoire (nous renvoyons à la lecture de ce document pour de plus amples informations); nous nous appuyerons également fortement sur les informations fournies par le site IMTB.

Une attention particulière sera portée aux différents profils des travailleurs du secteur et à leur niveau de qualification. Sur base de cette situation donnée, nous dégagerons, dans un second temps, une série de pistes de formations dans le domaine de la production et de la logistique. Nous tenterons également d'évaluer leur pertinence. Nous ne ferons pas, dans ce dossier, une analyse poussée du secteur de l'alimentation dans son ensemble car la demande ne nous a pas paru porter sur ce type de profil (Boulangier, boucher, charcutier, fromager, etc) qui relève davantage du secteur du commerce ou de l'artisanat que du secteur de l'industrie manufacturière. Toutefois, nous aborderons ces différents profils en évoquant leur éventuelle implication dans le secteur industriel.

Nous tâcherons, avec toutes les réserves d'usage, de dégager, dans un troisième temps, les perspectives du secteur à moyen, voire long terme.

II. Etat des lieux

Le secteur de l'industrie agroalimentaire regroupe l'ensemble des industries qui transforment les produits de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, en alimentation pour l'homme et l'animal. Il est constitué de différents segments : les boulangeries industrielles et artisanales, la chocolaterie et la confiserie, les boissons, la viande et le poisson, les fruits et les légumes, les huiles et les graisses, les produits laitiers, les grains et les aliments pour animaux. La fabrication de produits à base de tabac lui est également associée. Les activités ne nécessitant pas une réelle transformation ne relèvent, par contre, pas de l'industrie agroalimentaire mais du commerce de gros, de l'artisanat ou du commerce de détail.

Le secteur agroalimentaire occupe une place importante dans l'industrie manufacturière. Les sous-secteurs les plus importants sont les secteurs de la viande, du lait, du chocolat, du sucre, de la boulangerie et des boissons. L'industrie agroalimentaire a, par ailleurs, des liens avec toute une série d'autres secteurs économiques tels que l'agriculture, le commerce de détail, l'industrie pharmaceutique, l'industrie chimique, etc.

II.1. La situation en Belgique

Le secteur agroalimentaire belge compte, en son sein, des marques réputées internationalement dans presque l'ensemble des sous-secteurs évoqués. On pense bien entendu aux grands brasseurs tels qu'AB Inbev (Stella, Jupiler, Leffe, etc.) mais aussi Alken Maes qui appartient au groupe hollandais Heineken depuis 2007 (Maes, Kronenbourg 1664, Mort Subite, etc.). Comment ne pas penser également aux grands chocolatiers : Côte d'Or (qui appartient au groupe américain Kraft food), Chocolat Jacques (Berry Callebaut), Galler, Marcollini, etc. qui sont une fierté nationale. La réputation du secteur agroalimentaire belge n'est plus à faire non plus dans le domaine du sucre (Tirlemont, etc.), des produits laitiers (Campina, etc.) ou de la viande (réseau blanc, bleu). On pourrait aussi citer les entreprises d'eau minérale (Spa Monopole, etc.), de torréfaction (Jacquemotte, etc.) ou de confiserie (Materne, Lotus, etc.). Ce petit panel des grandes entreprises belges de l'agro-alimentaire n'est bien entendu pas exhaustif et n'a pas de visée publicitaire mais a pour but de montrer à quel point la Belgique, dans son ensemble, dispose d'un savoir faire et d'une puissance économique forte dans presque tous les sous-secteurs de l'agroalimentaire. Outre ces produits belges, notre pays accueille également sur son territoire de nombreuses entreprises étrangères de poids actives dans ce secteur (Coca Cola, Unilever, etc.).

1. Evolution du nombre d'établissements

Avant d'exposer les chiffres, il est important de savoir que ces derniers sont basés sur les codes Nace qui ont été transformés en 2008. Ce qui induit des différences dans la comparabilité entre 2006 et 2008. Pour l'année 2007, nous avons repris les deux chiffres. Nous proposerons, donc, pour tous les tableaux reprenant l'information ONSS, deux chiffres pour l'année 2007 ; Le premier étant celui que l'on obtient avec les anciens codes Nace et le

deuxième est celui que l'on obtient avec les codes Nace 2008. L'année 2008 ne peut donc être comparée de manière optimale qu'avec le deuxième chiffre de l'année 2007.

SECTIONS et DIVISIONS NACE-BEL	REGION DE BRUXELLES-CAPITALE		
	NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS (Belgique)		
	2008	2009	2010
Industries alimentaires, boissons, tabac	5.624	5.516	5.428
Industrie manufacturière	19.888	19.434	19.117

Tableau 1: Evolution établissements (ONSS)

Diminution de 3,49% en 2 ans du nombre d'établissement dans l'industrie alimentaire belge alors que, dans le même temps, le nombre d'établissements dans le secteur de l'industrie manufacturière diminuait de 3,88% en Belgique. L'industrie alimentaire continue donc à se maintenir à peine mieux que l'ensemble de l'industrie en Belgique.

2. Evolution du nombre de travailleurs

SECTIONS et DIVISIONS NACE-BEL	REGION DE BRUXELLES-CAPITALE		
	NOMBRE DE TRAVAILLEURS (Belgique)		
	2008	2009	2010
Industries alimentaires, boissons, tabac	89.478	88.003	88.204
Industrie manufacturière	549.724	485.730	493.832

Tableau 2: Evolution des travailleurs (ONSS)

En 2 ans, le nombre de travailleurs du secteur a chuté, en Belgique, de 10,17% ; cette chute est encore plus marquée entre fin 2008 et fin 2009 (-11,64%). Entre fin 2009 et fin 2010 le secteur a donc crû de 1,67%. Cette tendance reflète bien la période de crise traversé en 2009 et la légère reprise de 2010. Cette tendance et les événements récent nous amène à pensé que le secteur subit actuellement les effets de la crise. Toutefois, l'emploi dans le domaine de l'industrie alimentaire belge résiste pour sa part beaucoup mieux sur cette période que l'emploi dans l'industrie en générale puisque la chute n'est pour cette branche que de 1,42% en 2 ans avec ici aussi une légère reprise entre 2009 et 2010. Signalons encore que l'industrie agroalimentaire représente 17,9% des travailleurs de l'industrie manufacturière belge fin 2010. Nous ne pouvons toutefois pas à ce stade évaluer les effets de la crise économique actuelle sur l'industrie alimentaire ni mesurer les effets de la crise de la viande chevaline sur cette industrie.

3. Etat des lieux des fonctions de l'industrie alimentaire

Nous proposons ici une liste de professions susceptibles de se retrouver dans le secteur Industrie agroalimentaire. Cette liste fournie par le site IMTB n'est pas exhaustive, selon nous, mais permet de mieux visualiser la pluralité des profils des travailleurs exerçant dans

l'industrie agroalimentaire. Le détail de ces fonctions est consultable sur le site : <http://imtb.actiris.be/>

Agent de maîtrise dans l'industrie de Process, Boucher-Charcutier, Boulanger-Pâtissier, Chocolatier-Confiseur-Glacier, Contrôleur qualité, Electromécanicien, Expert sensoriel en aromatique, Ingénieur civil ou industriel, Mécanicien d'entretien industriel, Opérateur de production (agro)alimentaire, Opérateur sur machines d'emballage et de conditionnement, Ouvrier d'abattoir, Ouvrier de conditionnement main, Poissonnier, Responsable de production, Responsable des achats, Responsable du contrôle qualité, Responsable technique en chef, Rédacteur technique, Régleur-Metteur au point, Technicien de laboratoire de recherche et développement, Technicien des industries de Process et de transformation, Technicien en automatisation, Technicien en industrie agroalimentaire, Technicien industriel département d'études et R&D, Traiteur, Vendeur en alimentation, etc.

II.2. La situation en Région de Bruxelles Capitale

1. Evolution du nombre d'établissements.

SECTIONS et DIVISIONS NACE-BEL	REGION DE BRUXELLES-CAPITALE		
	NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS (Bruxelles)		
	2008	2009	2010
Industries alimentaires, boissons, tabac	345	343	342
Industrie manufacturière	1.243	1.193	1.143

Tableau 3: Evolution des établissements (ONSS)

Bruxelles représentait 6,30% de l'industrie alimentaire belge fin 2010, soit une proportion similaire à celle de 2004 (6,37%). L'industrie alimentaire concernait près de 30% (29,92%) des établissements industriels bruxellois au 31/12/2010. Le nombre d'établissement reste assez stable entre 2008 et 2010 (-0,87). Signalons, que dans le même temps, l'ensemble de l'industrie manufacturière diminuait de 8,05%. L'industrie alimentaire se maintient donc mieux que l'ensemble de l'industrie à Bruxelles. Son érosion semble se stabiliser à Bruxelles alors qu'elle se poursuit niveau national (-0,87% à Bruxelles contre -3,49% en Belgique). Le reste de l'industrie (- 8,05 à Bruxelles contre -3,88% en Belgique), semble lui s'éroder plus vite à Bruxelles qu'au niveau national.

2. Evolution du nombre de travailleurs

SECTIONS et DIVISIONS NACE-BEL	REGION DE BRUXELLES-CAPITALE		
	NOMBRE DE TRAVAILLEURS (Belgique)		
	2004	2009	2010
Industries alimentaires, boissons, tabac	3.781	3.769	3.690
Industrie manufacturière	23.755	22.800	20.938

Tableau 4: Evolution des travailleurs (ONSS)

Selon les chiffres de l'ONSS, l'industrie alimentaire est le domaine industriel qui occupe le plus de travailleurs à Bruxelles entre 2008 et fin 2010. Le nombre de travailleurs dans

l'industrie agroalimentaire bruxelloise a malgré tout diminué de 2,41% entre 2008 et 2010, mais cette diminution est à mettre en parallèle avec la diminution du nombre de travailleurs dans l'ensemble de l'industrie manufacturière bruxelloise qui sur la même période chute de 11,86%. Toutefois, Le nombre de travailleurs dans l'industrie agroalimentaire bruxelloise diminue proportionnellement plus vite qu'au niveau national (-2,41% à Bruxelles contre -3,49% en Belgique. Les établissements bruxellois sont aussi en moyenne plus petits qu'au niveau national (plus 16 personnes par établissement au niveau national contre un peu moins de 11 à Bruxelles).

3. Profil des travailleurs bruxellois de l'industrie alimentaire

Selon IMTB, au niveau de la Belgique, l'industrie agroalimentaire occupe un nombre sensiblement plus important d'ouvriers que d'employés. Si la même tendance se vérifie au niveau des trois régions, elle est légèrement moins marquée à Bruxelles où l'on trouve 58,7% d'emplois sous statut ouvrier (ce qui est assez rare à Bruxelles). L'étude de l'Observatoire nuance, toutefois, ce constat en signalant que dans son étude, les grandes entreprises interrogées (notamment dans le sous-secteur des boissons) occupaient un grand nombre d'employés (72,1% des salariés). A l'inverse, les ouvriers sont largement majoritaires dans les entreprises de viande et de poisson (92,1% d'emplois ouvriers), d'autres segments offrent une proportion élevée de débouchés professionnels aux employés.

Le travailleur de l'industrie agroalimentaire est majoritairement masculin à Bruxelles, 60,9% d'emplois masculins et 39,1% d'emplois féminins pour le secteur. Les femmes auront plus de chances d'être embauchées dans le domaine des chocolateries et confiseries (où elles occupent 60,6% des emplois).

L'industrie agroalimentaire bruxelloise est également un secteur porteur pour les personnes peu ou pas qualifiées ; selon l'étude de l'observatoire, ils représenteraient 35% (ils sont moins d'1/4 en moyenne en Région Bruxelloise) des travailleurs du secteur contre 32% de travailleurs moyennement qualifiés et 33% de travailleurs hautement qualifiés. On peut donc penser que ce secteur est davantage accessible à des travailleurs moins qualifiés d'autant plus que si on exclu les sièges sociaux participant à cette étude, la proportion de travailleurs faiblement qualifiés passe à 52%. Le secteur semble également engager plus de travailleurs bruxellois que la moyenne (47%) ; elle compte effectivement en son sein 54% de travailleurs bruxellois et dans les petites entreprises, cette proportion passe à ¾ de travailleurs locaux.

Signalons que l'Intérim semble très présent dans le secteur et surtout pour des profils industriels peu ou pas qualifiés. Selon les chiffres de la Fevia¹, il représente près de 12% des travailleurs du secteur et à peu près 90% des ouvriers.

¹ Fédération de l'industrie alimentaire

4. offres d'emploi

Pour cette partie, nous nous sommes appuyés sur les informations contenues sur le site IMT-B ainsi que sur la lecture des offres contenues sur le site www.optioncarriere.be. Nous avons ainsi constaté que la grande majorité des offres concerne des professions de l'alimentation (commerce, artisanat) telles que boulanger-pâtissier, boucher-charcutier, etc. Nous n'avons donc pas jugé pertinent de réaliser une analyse d'offres plus approfondie. Toutefois, le site IMT-B nous signale que « Pour une grande proportion d'offres, un niveau d'études moyen (voire faible) est requis. Ceci se justifie notamment par le type de fonction que l'on rencontre au sein de ce secteur. Dans certains cas, l'expérience professionnelle peut être suffisante. Dans d'autres, une formation sur le terrain est dispensée par l'employeur.

Par ailleurs, près de neuf offres sur dix proposent un contrat à temps plein ; ce qui est supérieur à la moyenne de l'ensemble des offres reçues. Enfin, la très grande majorité des offres traitées par ACTIRIS pour l'industrie agroalimentaire propose un contrat à durée indéterminée (environ 90%).

5. Etat des lieux de la formation dans le domaine de l'industrie alimentaire à Bruxelles

Lieu	Intitulé	Durée
INFAC/INFOBO	Boucher - charcutier (Apprentissage)	3 ans
INFAC/INFOBO	Boucher – charcutier- traiteur (chef d'entreprise)	2 ans
INFAC/INFOBO	Boulangier - pâtissier (Apprentissage)	3 ans
INFAC/INFOBO	Boulangier - pâtissier (chef d'entreprise)	2 ans
INFAC/INFOBO	Chocolatier - Confiseur (Apprentissage)	3 ans
INFAC/INFOBO	Chocolatier - Confiseur (chef d'entreprise)	2 ans
INFAC/INFOBO	Glacier (chef d'entreprise)	2 ans
SFPME/IFAPME	Fromager affineur (chef d'entreprise)	2 ans
SFPME/IFAPME	Vendeur préparateur en boucherie (apprentissage)	2 ans
IEPSCF	Oenologie	1 an
CERIA	Boucherie-Charcuterie	2 ans
CERIA	Boulangier - pâtissier	2 ans
CERIA	Chocolatier - Confiseur	2 ans
CERIA	Charcuterie	8 mois
CERIA	Oenologie	1 an
CAF-Centre Anderlechtois de Formation	Manœuvre boucher (désosseur-découpeur-préparateur)	34 semaines
CAF-Centre Anderlechtois de Formation	Opérateur vendeur en poissonnerie	7 mois
Association ouvrière belge des Compagnons du Devoir du Tour de France	Boulangier - pâtissier	2 ans

Tableau 5: Formations dans le secteur (Dorifor)

Nous n'avons pas repéré de formation spécifique aux domaines agroalimentaires. Toutes les formations présentes dans cette liste relèvent davantage du secteur artisanat ou commerce

alimentaire. Toutefois, ces profils n'en sont pas moins prisés dans l'industrie agroalimentaire. Signalons que certaines formations de type baccalauréat existent également dans le domaine des biotechnologies. Dans l'enseignement secondaire (outre l'enseignement à orientation scientifique), les sections de : « Technicien des industries agroalimentaires » et « Opérateur de production des entreprises agro alimentaires » semblent exister en wallonie (Ath, Namur, Vervier, Tournai, Libramont) mais nous n'avons pas trouvé de trace de section de ce type à Bruxelles ou dans l'hinterland. La formation s'étend sur les deux années du 3^{ème} degré (5^{ème} et 6^{ème}) de qualification technique. Au terme de ces deux années, le candidat obtient le certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS) et le certificat de qualification (CQ6). Il peut poursuivre sa formation dans l'enseignement supérieur, ou dans une 7^{ème} année.

Au niveau de la validation des compétences, plusieurs profils existent dans le domaine de l'industrie agroalimentaire (Assistant opérateur de production des industries alimentaires, opérateur de production des industries alimentaires, découpeur-désosseur, ouvrier boulanger-pâtissier et préparateur vendeur en boucherie), les centres de validation sont situés en Wallonie principalement en région liégeoise. Signalons qu'un centre est situé en Région de Bruxelles Capital (pour le métier d'ouvrier boulanger-pâtissier), il se trouve au cœur du campus du Ceria.

En Wallonie, le centre de compétences Formalim² dispense bon nombre de formations dans le secteur tant pour les travailleurs que pour les enseignants et les demandeurs d'emploi. Ce centre est dédié aux métiers de l'industrie alimentaire tels que l'assistant opérateur de production, l'opérateur de production, l'opérateur process, le préparateur de commande, etc. Le centre de compétences est également un outil de veille du secteur dans les domaines de la sécurité alimentaire, les technologies alimentaires et la traçabilité.

Ajouton qu'au niveau de Bruxelles Formation quelque formation ponctuelle on été donné dans se secteur en partenariat avec des entreprises du secteur et qu'il existe à Bruxelles l'Institut de formation professionnelle de l'industrie alimentaire qui organise ponctuellement divers module de formation en industrie alimentaire mais à destination des travailleurs du secteur.

² <http://www.formation-formalim.be/>

III. Propositions de formations

En dehors des métiers de l'alimentation (boucher, charcutier, boulanger, chocolatier, fromager, etc) que nous n'abordons pas en détail dans ce dossier, quelle sont les formations envisageables dans le domaine propre à l'industrie agroalimentaire ?

Pour répondre à cette question, nous dégagerons des profils de travailleurs et d'éventuelles formations selon deux activités distinctes propres à l'industrie agroalimentaire. Tout d'abord, nous évoquerons les profils de l'activité de production et ensuite les profils de l'activité logistique. Nous évoquerons ensuite plusieurs profils satellites à l'activité de l'industrie agroalimentaire. Rappelons, avant toute chose, que les métiers de la transformation agroalimentaire sont généralement accessibles à l'issue d'une formation de l'enseignement secondaire ou supérieur, orientation agroalimentaire et chimie, notamment. Certains de ces métiers peuvent aussi être accessibles par le biais d'une formation dispensée par les Classes moyennes. Pour les fonctions moins qualifiées, il n'y a pas d'exigence de formation particulière.

III.1. L'activité de production

La plupart des postes de l'activité de production sont disponibles sans compétence spécifique ; il s'agit généralement de postes peu qualifiés ne nécessitant pas de compétence particulière. Toutefois, des formations non qualifiantes pourraient être envisagées de manière ponctuelle pour répondre à une demande spécifique du secteur agroalimentaire accompagnées de stages en entreprises avec pour seul but d'insérer nos stagiaires dans ces domaines industriels accessibles à un public peu ou pas qualifié mais qui nécessite souvent certaines connaissances de base.

De plus, certains profils plus élevés ou plus techniques tels le contrôleur qualité demandent une série de qualifications pouvant nécessiter des formations plus qualifiantes qui sont aujourd'hui assurées sur le terrain.

a) Opérateur de production en agroalimentaire

Il s'agirait, dans ce cas, d'une formation d'ouvrier de production adaptée aux techniques propres à l'industrie agroalimentaire. Il s'agit donc de pouvoir préparer les matières premières, d'effectuer le réglage (l'entretien et le petit dépannage) des machines, de pouvoir appliquer les normes d'hygiène relatives au denrées alimentaires (HACCP) et de sécurité mais aussi de connaître les procédés utilisés dans l'industrie alimentaire (broyer, malaxer, mélanger, cuire, stériliser, lyophiliser, congeler, etc.). Ce type de formation peu qualifiante et très ciblée nous semble viable qu'en alternance avec un stage (ou FPIE) en entreprise et donc nous semble conditionnée à une prospection préalable d'entreprises afin de s'assurer de la nécessité d'une telle formation. Elle aurait l'avantage d'être accessible à un public peu qualifié.

b) Ouvrier (boucher, boulanger, fromager, etc) spécialisé dans le domaine industriel.

Il s'agit ici de former à des métiers de l'alimentation (boucher, boulanger, fromager, etc) en adaptant leurs compétences aux exigences spécifiques de l'exercice de ces fonctions en milieu industriel. Le profil de boucher et/ou charcutier industriel semble, selon nos recherches, se profiler plus nettement que les autres, les spécificités industrielles nous sont apparues plus nettement pour cette fonction que pour les autres.

c) Contrôleur qualité en agroalimentaire

Cette formation viserait prioritairement le volet Qualité et Hygiène c'est-à-dire la connaissance approfondie des normes d'hygiène relatives aux denrées alimentaires (HACCP) mais également les types de produits commercialisés, leur spécificité mais aussi les techniques et instruments de contrôle, de mesure et de calibrage (notamment pour les fruits et/ou légumes). Le parcours des produits depuis la production agricole jusqu'à l'assiette du client pourrait également faire partie d'une formation de ce type.

d) Expert sensoriel en aromatique

Cette formation viserait des métiers très ciblés tel l'œnologue ou le fromager mais les débouchés nous semblent trop réduits pour la mise en place d'une formation.

e) Technicien en industrie agroalimentaire et/ou technicien qualité

Le technicien en industrie agroalimentaire est sans doute l'un des travailleurs les plus qualifiés du secteur de l'agroalimentaire (niveau sec supérieur, une orientation technique dans ce domaine existe dans l'enseignement) ; il peut travailler, à la fois, dans des entreprises hautement automatisées et dans des entreprises où le processus de production est peu ou pas automatisé. En laboratoire, il doit être capable d'assurer la conduite d'analyses et de contrôles des qualités physiques, chimiques, biologiques aux différents stades de la production. Il doit être capable d'étalonner les appareils de mesure et d'investigation. Il doit maîtriser des techniques d'analyses complexes (et pouvoir les lire et les interpréter) afin d'identifier les causes des anomalies éventuelles. En production, il doit également être en mesure d'assurer la surveillance et la conduite des procédés de fabrication des denrées alimentaires. Ce profil peut être mis en lien dans le cadre d'une formation avec le profil de contrôleur qualité, il nous semble également qu'il s'agit ici bien d'une formation qualifiante dont les débouchés sont vastes et peuvent même dépasser le strict secteur agroalimentaire (industrie chimique, pharmaceutique, etc). Bien entendu, nous n'avons pas ici étudié la faisabilité (investissement en matériel, place, formateur) ni l'opportunité (réserve de main d'œuvre, analyse d'offre, etc) de la mise en place d'une telle formation.

III.2. L'activité logistique

La plupart des profils des travailleurs actifs en logistique en agroalimentaire sont similaires à ceux qui existent dans d'autres sous-secteurs de l'industrie et ce, même si les conditions de travail sont parfois spécifiques (camion frigo, etc).

a) Ouvrier de conditionnement (main et machine d'emballage) en agroalimentaire

Une formation spécifique d'ouvrier de conditionnement en agroalimentaire reprenant l'emballage de produits alimentaires à la main ou sur machine d'emballage ne nous semble pas se démarquer des compétences demandées pour ce type de fonction dans d'autres secteurs industriels même si quelques règles d'hygiène sont spécifiques au secteur agroalimentaire. Une telle formation pourrait donc toucher à l'ensemble des secteurs industriels en abordant les spécificités propres à différents secteurs.

III.3. Autres domaines

a) Biotechnologie

Une formation en biotechnologie pourrait être envisagée. Ce type de formation existe notamment au Forem mais nous parlons ici de formations à destination d'un public qualifié et sans doute d'un investissement très importants.

b) Traiteur

Il s'agit là d'un profil en lien avec l'Horeca mais dont plusieurs éléments rappellent le secteur agroalimentaire (préparation de repas en grande quantité, emballage et transport de marchandise). Une formation dans le domaine du service traiteur nous semble toutefois compliquée à mener en dehors d'un ensemble de formations reprenant notamment les cuisiniers.

IV. Perspectives

Le site du Forem (horizon emploi) nous donne beaucoup d'informations concernant les perspectives et l'évolution de l'industrie agroalimentaire. Notre analyse repose en grande partie sur ses propos ainsi que sur les notes de synthèse réalisée par le bureau d'étude Nelson (en collaboration avec l'IBGE, le Groupe One, et l'ABE) et les avis sectoriels de la Fevia. Nous vous renvoyons vers ces différents documents pour de plus amples informations.

IV.1. Vitalité économique de l'industrie alimentaire bruxelloise

La Fevia signale dans « développement économique de l'industrie alimentaire belge en 2008/2009 » qu'au niveau national : « En 2008, le chiffre d'affaire a progressé de 9,3 % (avoisinant les 40,4 milliards d'euros), soit un faible ralentissement de la croissance par rapport à 2007. La croissance des investissements s'est également réduite à 5,2% mais reste supérieure à celle de l'industrie manufacturière. La croissance de la production ralentit en 2008 et se situe juste au-dessus du niveau de l'industrie manufacturière. Les exportations ont connu une bonne année 2008 avec une croissance de 7,9 %. Il s'agit toutefois d'une légère baisse par rapport à 2007. Le nombre d'employeurs dans l'industrie alimentaire diminue plus rapidement que l'emploi (- 1,7 % contre - 0,9 %). »

Signalons que, selon le site Trends, le chiffre d'affaire des 32 plus grandes entreprises du secteur de l'industrie agroalimentaire bruxelloise est en recul de 3,21% entre 2008 et 2009. Sur la même période, les investissements consentis par ces firmes sont en net recul, soit -34,39%. Leur nombre de travailleurs a lui chuté moins lourdement -2,15%.

Dans son rapport, la Fevia analyse les effets de la crise économique sur l'industrie alimentaire. « Alors que de nombreux secteurs ont subi de plein fouet les effets de la crise dès 2008, l'industrie alimentaire a semblé être épargnée du pire dans un premier temps. Bien que, toujours dans une moindre mesure par rapport à l'ensemble de l'industrie manufacturière, la fédération constate que l'industrie alimentaire a également subi les effets de la crise en 2009. Le chiffre d'affaire baisse ainsi de 4,1 % (contre -19,9 % dans l'industrie manufacturière) et les investissements font également un plongeon de 15,1 % (contre 23,6% dans l'industrie manufacturière). La production, pour laquelle des données sont déjà connues jusqu'au mois d'août 2009, présente la même tendance négative avec une baisse de 3,8% (contre - 17,2% dans l'industrie manufacturière). Ici une petite lueur par rapport au recul qui se stabilise provisoirement, avec à la clé une augmentation de la production de 5,1% entre le trimestre 1 et le trimestre 2 de 2009.»

De plus on peut dire que, dans l'ensemble, l'emploi tient bien et est même en légère augmentation en 2009 par rapport à 2008 (0,3%).

IV.2. Evolution/Innovation

Ce secteur est sensible à l'évolution de la société et est réactif aux changements auxquels il est confronté. Ainsi, l'industrie alimentaire est capable de tirer des bénéfices des difficultés rencontrées. De nombreuses crises ont d'ailleurs émaillé le secteur provoquant bon nombre d'évolutions. Parmi ces évolutions, on retrouve en première ligne les normes de sécurité et d'hygiène propres à ce secteur. Ce type d'évolution n'est pas sans conséquence sur les qualifications des travailleurs. Ces évolutions ont nécessité et nécessitent encore la mise en place de formations complémentaires à destination des travailleurs déjà en place et à destination des nouveaux travailleurs. On remarque également une automatisation des processus de production avec l'arrivée de nouvelles machines qui a souvent pour conséquence une diminution du personnel de production et qui nécessite l'arrivée d'un personnel plus qualifié destiné à l'entretien des machines de production. Certains changements concernant l'évolution des machines de production nécessitent également des formations complémentaires sur le terrain afin de familiariser le personnel (en place ou entrant) à de nouveaux outils. Ces évolutions doivent être prises en compte dans l'optique d'une éventuelle formation professionnelle donnée dans ce secteur.

Le secteur de l'industrie alimentaire se caractérise également par ses innovations. En effet, les recherches portent tant sur le packaging que sur les nouveaux procédés (sécurité alimentaire, emploi, environnement) ou encore sur les nouveaux aliments (vitamines, acides gras omega 3, fibres, etc.) afin d'améliorer les produits sans en altérer le goût et la qualité ainsi que les processus de fabrication. Ces innovations sont primordiales pour faire face à la diversité alimentaire, pour se démarquer de ses concurrents et attirer l'attention des consommateurs sur des nouveautés.

Le secteur est également fortement concerné par la question du développement durable. De nombreux efforts vont être déployés pour diminuer l'impact environnemental tout au long de la chaîne alimentaire. La limitation des consommations (d'énergie, d'eau, des matières premières), la réduction des pertes et la diminution du gaspillage alimentaire représentent des zones retenant l'attention des professionnels du secteur. Pour atteindre ces objectifs, plusieurs pistes seront explorées telles qu'améliorer le stockage et la logistique ou fournir des quantités plus adaptées aux besoins du consommateur. La question de l'alimentation durable et de la bioproduction et biotransformation a également pris son essor mais reste limitée en Région bruxelloise. Ces filières ne devraient créer qu'un nombre d'emplois alternatifs et très marginaux à court-moyen terme à Bruxelles, selon la note de synthèse réalisée par le bureau d'études Nelson sur le secteur de l'alimentation durable.

Ceci ne veut pas dire que la tendance n'est pas à un retour au sain et à la protection de l'environnement. En effet, les consommateurs sont davantage à la recherche de produits frais ayant conservé leur saveur et leurs apports. Ce qui provoque des changements dans les produits et parfois le mode de fabrication. Une autre tendance fait également évoluer le secteur : il s'agit du « vite fait » qui lui aussi fait évoluer certains produits ; signalons qu' à l'avenir, la tendance sera certainement à la combinaison des deux.

VI. Conclusion

L'industrie agroalimentaire est un secteur bien ancré dans le paysage bruxellois même si, à l'image de l'ensemble de l'industrie manufacturière, il a tendance à diminuer et ce, même si son retrait est nettement moins marqué que ce que l'on a pu observer dans d'autres domaines de l'industrie.

De plus, il s'agit d'un secteur accessible à des travailleurs peu ou pas qualifiés et il semble également plus porteur que d'autres pour des travailleurs locaux.

Toutefois, nous avons également souligné, à plusieurs reprises, que la nécessité d'une formation dans ce domaine n'était pas évidente ; en effet, pour des profils peu qualifiés, la nécessité de posséder une formation ou une compétence particulières avant l'entrée à l'emploi n'apparaît pas clairement, les entreprises du secteur ont pour habitude de former elles-mêmes leur travailleurs aux quelques spécificités du secteur (hygiène, sécurité, etc). De plus, la plupart des profils qualifiés sont transversaux à l'ensemble des secteurs industriels (électromécanicien, opérateur de production, etc). Nous avons, toutefois, identifié quelques formations possibles mais celles-ci ne peuvent, selon nous, voir le jour sans une réelle imprégnation du terrain et sans une prospection préalable visant à ne pas mettre en place des formations qui ne seraient pas nécessaires à l'accès à l'emploi.

Si de telles formations devaient s'avérer nécessaires, un système de formation en alternance ou de formation ponctuelle répondant à des besoins précis pourrait être envisagé, de même que d'éventuelles formations très courtes et peu qualifiantes visant des compétences générales dans le domaine de la production de produit alimentaire. Ce type de formations ne semble pas exister dans le paysage de la formation professionnelle bruxelloise, il serait donc intéressant de vérifier plus avant si elles seraient utiles pour faciliter l'accès à l'emploi de certains demandeurs d'emploi bruxellois dans l'industrie agroalimentaire.

Parmi les profils étudiés, un profil nous semble, malgré tout, ressortir dans l'optique d'une formation plus qualifiante, il s'agit du technicien en industrie agroalimentaire. Toutefois, nous attirons l'attention sur le fait que nous n'avons pas étudié la réserve de main d'œuvre pour ce type de formation et que selon toute vraisemblance, il n'est pas impossible que cette éventuelle formation rencontre des difficultés à trouver des candidats (à l'image des difficultés rencontrées dans les sections scientifiques de l'enseignement). Avant toute initiative dans ce domaine une étude de faisabilité (investissements nécessaires, disponibilités des espaces, etc.) nous semble également indispensable.

VI. Bibliographie

- OBSERVATOIRE BRUXELLOIS DU MARCHE DU TRAVAIL, « radioscopie de l'industrie alimentaire à Bruxelles », Bruxelles, 2006
- FOREM : « Ecosystème : La gestion des ressources humaines dans le secteur de l'industrie agroalimentaire en Région wallonne », Charleroi, 2010
- TEST-ACHATS, « un concept global », Bruxelles 2005
- BUREAU FEDERAL DU PLAN, « Rapport fédéral sur le développement durable 2009 : Indicateurs, objectifs et visions de développement durable », Bruxelles, 2009
- EUROPEAN COMMISSION DG ENVIRONMENT, « Final report: Eco-industry, its size, employment, perspectives and barriers to growth in an enlarged EU », Bruxelles, 2006
- NELSON, GROUPE ONE, IBGE, ABE, « note de synthèse chimie alimentation durable », 2010
- FEVIA, « Développement économique de l'industrie alimentaire belge en 2008/2009 », Bruxelles, 2010
- FEVIA, « chiffres clefs de l'industrie alimentaire belge », Bruxelles, 2009
- CCE, « Rapport sur l'emploi dans l'industrie alimentaire en 2008 évolution récente en 2009 », Bruxelles, 2010
- CCPQ, « Technicien des industries agroalimentaire »,

Articles et dossiers

- *L'écho mon argent*, « Dossier : faites rimer durable et rentable », dans l'écho du 14 novembre 2009.
- *Brussels GreenTech*, « Les éco-produits, une opportunité de relancer une certaine production dans la ville », Bruxelles, 2007, accessible sur le site : <http://www.brusselsgreentech.be>
- *Brussels GreenTech*, « Les éco-industries, un secteur économique à part entière », Bruxelles, 2007, accessible sur le site : <http://www.brusselsgreentech.be>
- *B. July, G. Quoistiaux, F. Brébant et R Van Apeldoorn*, « cinq secteurs belges sous la loupe », dans Trends-Tendance du 30 décembre 2010

Pages de Sites Internet et bases de données consultées

- Base de données des entreprises de TRUVO disponible sur www.pagesdor.be
- Base de données des entreprises de trends top 100 000 disponible sur www.topcrew.be
- Information métier sur www.imt-b.actiris.be
- Statistiques ONSS disponible sur www.onss.be
- Statistiques de la Région bruxelloise sur www.bruxelles.irisnet.be