



Métiers d'avenir

États des lieux du secteur de l'alimentaire

Recueil prospectif

Service d'analyse du marché de l'emploi et de la formation

Le Forem - Septembre 2013



Préambule

Le Forem a initié un projet centré sur la détection de métiers d'avenir pour la Wallonie d'ici les 5 prochaines années. Ce projet vise non seulement à adapter et améliorer l'offre de prestations en regard des évolutions du marché mais aussi à l'anticiper, que celle-ci soit organisée par le Service Public Régional de l'emploi ou par les nombreux acteurs présent sur le marché.

En septembre 2013, Le service de l'Analyse du Marché Et de la Formation du Forem (AMEF), après avoir consulté plus de 300 experts wallons, publiait une première analyse sur les métiers d'avenir pour la Wallonie.

Cette vaste étude balaie largement les différents facteurs d'évolution sectoriels et leurs effets présumés sur l'évolution des métiers (sans se limiter au cadre strict de la réserve de main d'œuvre).

Plusieurs évolutions ont été relevées. L'appellation « métiers d'avenir » regroupe des nouveaux métiers, des métiers dont le contenu va évoluer, s'hybrider et/ou des métiers pour lesquels l'effectif en postes de travail va croître. Une première liste de métiers d'avenir est proposée, conjuguant un fort intérêt stratégique pour le secteur d'activité avec les besoins en effectifs et en qualifications.

Ainsi pour chaque secteur d'activités considéré, la compilation des facteurs sectoriels en quatre grands domaines de transformation a été organisée :

- Les progrès techniques et les innovations technologiques favorisent l'adaptation constante des métiers ;
- Les facteurs économiques (p. ex. la mondialisation de la concurrence, la tertiarisation de nos économies) ont un impact direct sur l'organisation du travail, la répartition des tâches et la structuration des métiers/fonctions au sein des chaînes de valeur de l'entreprise ;
- Les facteurs réglementaires, les certifications et autres normalisations influencent directement ou indirectement les fonctions des personnes ;
- Les modes de vie des personnes (p.ex. l'individualisation des modes de vie) influencent l'économie et génèrent des nouvelles demandes sociales, etc.

Tous ces facteurs interagissent, influencent l'organisation des processus de fabrication des produits ou de livraison de services et impactent – variablement selon le secteur – les chaînes de valeurs au sein des organisations.

Secteur par secteur, le Forem a tenté de déterminer avec les experts contactés de quelle manière ces facteurs influenceraient, à moyen terme, un ensemble de métiers proposés.

Les pages qui suivent présentent les principaux enseignements tirés pour un secteur ainsi qu'une liste (non exhaustive) de métiers identifiés comme d'avenir pour la Wallonie.

Le lecteur intéressé par une vue transversale sur l'ensemble des secteurs étudiés peut se référer à la publication complète accessible via le site du Forem :

Le Forem, Métiers d'avenir : états des lieux sectoriels et propositions de futurs – recueil prospectif, septembre 2013

<http://www.leforem.be/chiffres/chiffres-et-analyses.html>



Alimentaire

1. Principales tendances

Le secteur de l'industrie alimentaire se compose d'une série de sous-secteurs : des métiers transversaux de la production, de la boulangerie, de la viande, du support (R&D, marketing, achat, logistique, qualité/hygiène/sécurité) et de la logistique s'y exercent.

L'industrie alimentaire est un secteur industriel qui ne faiblit pas en termes de chiffre d'affaires et de travailleurs en Wallonie, ces dix dernières années. Cependant, peu de nouveaux métiers à proprement parler devraient se développer à moyen terme. Toutefois, certains métiers, comme celui d'opérateur de fabrication alimentaire, présentent un potentiel de croissance non négligeable en termes de nombre d'emplois.

De la même manière que la plupart des autres secteurs industriels, le secteur alimentaire est influencé par des facteurs technologiques comme l'automatisation des processus de production, l'innovation, l'amélioration de la traçabilité et du contrôle qualité, ou encore la réduction des gaspillages et déchets. Au niveau économique, le secteur doit s'adapter à l'augmentation du prix de l'énergie et à la fluctuation des coûts des matières premières, à la pression de la grande distribution et à la concentration/spécialisation des entreprises. Les nombreuses et fréquentes nouvelles réglementations imposent au secteur d'être vigilant en termes de qualité,

de conservation et de sécurité alimentaire. Par ailleurs, ces réglementations offrent l'opportunité à la Wallonie de labelliser ses produits. Enfin, les évolutions socio-démographiques de la société n'offrent pas d'autre choix à l'industrie alimentaire que de s'adapter notamment à la dualisation accrue des habitudes de consommation, au vieillissement de la population et à l'individualisation de la société.

Cinq métiers apparaissent comme présentant un changement important de contenu d'activités (hybridation) et peuvent être source de création d'emplois dans les 3 à 5 ans : pilote des installations (ex-opérateur process), conducteur de ligne (ex-opérateur de production), découpeur-désosseur, responsables qualité et export. L'opérateur de fabrication alimentaire présente aussi un potentiel d'avenir intéressant.

2. Facteurs d'évolutions

Technologiques

L'automatisation des processus de production en général modifie le secteur de l'industrie alimentaire en profondeur depuis déjà des années. Elle tend ainsi à faire diminuer la proportion d'emplois peu qualifiés dans le secteur au bénéfice de fonctions demandant plus de responsabilités et de connaissances techniques (entre 2000 et 2011, le pourcentage de travailleurs peu qualifiés dans le secteur est passé de 44 % à 34 %). L'automatisation requiert de plus en plus de conducteurs de machines et de ligne, que l'employeur souhaite flexi-

bles, sachant gérer plusieurs petites lignes de production plutôt qu'une seule. De même, il leur est de plus en plus demandé d'assurer une maintenance des outils et des machines de second, voir troisième niveau (selon norme AFNOR¹). On assiste aussi à une augmentation de la demande de pilotes d'installation dans des salles de contrôle hors des lignes.

Les tâches manuelles liées à l'application de la norme pourraient encore être plus automatisées (étiquette de promotion, conditionnement spécial pour les périodes de fêtes par exemple). Par ailleurs, l'automatisation peut encore s'accroître dans le domaine de la traçabilité via les tags électroniques intelligents (qui tiennent compte, entre autres, des lots et de la température). Toutefois, les gestionnaires des entreprises devront évaluer l'impact des arrêts de production d'une ligne fortement automatisée, et envisager l'utilité des zones stock tampons qui permettent de ne pas arrêter la ligne de production dans sa globalité.

La branche de la viande apparaît moins automatisée (seulement quelques tâches le sont) mais on assiste de plus en plus à un compartimentage du métier de boucher dans l'industrie alimentaire et une séparation de fait entre « bouchers artisanaux » et « bouchers industriels ». Les compétences complètes du métier de boucher sont réparties sur plusieurs travailleurs qui exercent une partie du métier dans l'industrie alimentaire. Comme le manque de diversité et la reproduction de gestes identiques caractérise ce métier, les employeurs veillent généralement à accroître la polyvalence des bouchers. Une formation complémentaire

orientée vers les normes d'hygiène, de qualité et de sécurité (qui peut se faire par une mise en stage) paraît importante pour les bouchers « traditionnels », comme atout dans le recrutement. Par ailleurs, les métiers de boucher et charcutier se différencient de plus en plus, les seconds étant de moins en moins présents dans l'industrie alimentaire en général.

Il en est globalement de même pour le sous-secteur de la boulangerie, même si, pour d'aucuns, les boulangers et pâtisseries qualifiés ne peuvent développer leur métier d'artisan dans un contexte industriel. Pour d'autres experts, le métier de boulanger dans l'industrie agro-alimentaire est globalement plus complet que celui de boucher. La frontière entre boulanger et cuiseur en terminal de cuisson vient essentiellement du fait que pour le premier (boulanger), l'éventail des tâches et des préparations est varié et complexe (nombre important de produits différents à préparer) alors que pour le deuxième (cuiseur en terminal de cuisson), il s'agit de ne réaliser qu'une seule tâche du processus.

La réduction des gaspillages d'énergie et le recyclage des déchets à différentes étapes du processus de fabrication représentent des pistes prioritaires pour l'industrie alimentaire afin de diminuer les coûts. Si l'on recense en Wallonie quelques actions limitées dans le cadre du recyclage des déchets, peu de mutualisations sont déjà réalisées. Globalement, la collaboration entre entreprises concernerait surtout les grandes entités qui espèrent des économies d'échelle ainsi qu'un impact lié à la valorisation du respect de l'environnement.

1. Association française de normalisation.

Selon d'autres avis, l'initiative collective « Fost Plus » qui existe depuis plus de 10 ans (à l'initiative de l'industrie alimentaire) sera remise à jour avec un accord de branche concernant une cinquantaine d'entreprises de l'industrie alimentaire wallonne et visant à réduire les pertes d'énergie.

Le facteur technologique influence l'ensemble des métiers du secteur notamment via des obligations légales qui y sont liées.

L'innovation dans le secteur est une quasi obligation pour l'entreprise qui souhaite se maintenir ou se développer. Des innovations en termes de processus de transformation alimentaire, qui tendent à utiliser davantage de micro-organismes naturels comme adjuvants fonctionnels (champignons, micro-algues), de produits finis, de diversification de la gamme, d'amélioration de l'emballage en vue d'augmenter la durabilité du produit ou changer son design, impactent le secteur.

Ces innovations sont à la base de création d'emplois soit directs, dans les différents départements des entreprises alimentaires (marketing, logistique, nutrition, R&D), soit indirects auprès de leurs fournisseurs et sous-traitants. Ils sont amenés à représenter une part toujours plus importante des emplois du secteur dans les années à venir.

Dans le domaine de la seconde transformation, la nécessité d'améliorer la traçabilité, le contrôle qualité selon des cahiers des charges de plus en plus contraignants, crée une demande d'ingénieurs (qualité, biologistes etc.) plus diplômés mais aussi d'acheteurs pour produits de base plus diversifiés.

L'innovation en matière de goût, de conservation des denrées ou de marketing ne concerne que les profils scientifiques, soit au sein des services de R&D internes soit dans les laboratoires sous-traitants pour l'entreprise. Toutefois, l'innovation est un phénomène naturel d'évolution permanent, obligatoire pour toute entreprise du secteur. Plusieurs experts mettent en avant l'importance actuelle des méthodes d'analyse sensorielle basées sur les cinq sens comme instruments de mesure. Ces méthodes sont utilisées, souvent avec aussi bien du personnel de R&D que de production, en vue de la mise en place de nouveaux produits, du changement de formulation d'un produit ou de procédé de fabrication (que cela soit pour s'adapter aux goûts des consommateurs ou non), mais aussi lors du contrôle qualité des matières premières.

Économiques

L'augmentation du prix de l'énergie et la fluctuation importante du prix des matières premières, liées à la concurrence des pays émergents, et le plafond de production atteint en Europe, pourraient peser sur l'avenir de l'industrie alimentaire. Ceci étant renforcé par les limites de l'usage des engrais, la concurrence des biocarburants et les fluctuations de plus en plus sensibles du climat en Europe. Le sous-secteur de la viande semble particulièrement sensible à cette volatilité du prix des matières premières.

Dans le domaine de la viande, l'affaire de la viande chevaline a mis en avant le problème de l'approvisionnement en matières premières au moindre coût et de la traçabilité qui s'en suit. Pour certaines PME, le recours aux circuits courts peut être une piste de solution.

La saisonnalité de la production de certaines denrées alimentaires entraîne une utilisation renforcée du travail intérimaire lors des périodes clés. L'intérim semble par ailleurs souvent la porte d'entrée dans le secteur en vue d'obtenir, à terme, un contrat à durée indéterminée.

La difficulté de recrutement de personnes motivées et ayant des compétences comportementales appropriées, semble être une réalité perçue unanimement. Si l'image du secteur (pénibilité, peu de possibilités d'évolution de carrière, difficulté physique) est pour partie responsable de cette difficulté, la distance entre le domicile et les entreprises (souvent en zonings à l'écart des villes) et l'utilisation massive du travail temporaire ou saisonnier jouent aussi. Les premiers jours de travail dans l'entreprise sont difficiles à passer et de nombreux travailleurs intérimaires ne franchissent pas ce cap. Cependant, l'ambiance de travail et la grande fidélité des travailleurs (une fois installés dans l'entreprise) témoignent un aspect positif et primordial du secteur. D'autre part, le décalage irait croissant entre les attentes du secteur et les compétences, aptitudes du public engagé, notamment lors des pics saisonniers. L'apprentissage sur le tas reste toujours pratiqué même si, pour de plus en plus de fonctions, une formation, même de courte durée, est indispensable en matière d'hygiène, de compétences techniques et de gestion des cadences.

Une concentration et une spécialisation des entreprises dans les productions à haute valeur ajoutée, tendanciellement réalisée à proximité des zones de production agricoles, s'opposent aux difficultés accrues pour les petites entreprises familiales. Des micro-usines se développent pour fabriquer des produits « à la demande » au plus près des clients.

Selon les experts contactés, il semble que seules les fonctions de management, service qualité et commerciales présenteraient des besoins de formation en langues étrangères. C'est surtout le cas dans les grandes entreprises qui misent sur les exportations pour augmenter leur chiffre d'affaire.

On observe une pression accentuée de la grande distribution, client incontournable du secteur, qui oblige les entreprises du secteur alimentaire à diversifier leur offre de produits et leurs débouchés. Les PME sont particulièrement touchées et peinent à limiter l'influence des grands distributeurs.

Les experts interrogés mettent en évidence le fait que les grandes entreprises ne sont souvent que des TPE qui ont grandi grâce au succès de leurs produits, même si cela a pu parfois prendre un siècle. De fait, deux modèles de développement se conjuguent. D'une part, les grandes entreprises qui visent à produire de grands volumes et à s'implanter sur le marché mondial via principalement la grande distribution et, d'autre part, des PME qui doivent tirer davantage parti des réseaux de distribution locaux. Dans ce dernier modèle, on note que la réduction des coûts de transport, la limitation des intermédiaires et l'image de marque (peu d'AOP/AOC² existent en Wallonie) auprès des consommateurs, doit amener les PME à viser le circuit court.

Ces facteurs devraient amener les grandes entreprises à se doter d'un « responsable export », ce qui n'est pas systématiquement le cas actuellement. Dans les PME, les dirigeants pourraient ajouter une tâche supplémen-

taire à leur large panel de compétences. Quel que soit le modèle, le besoin en compétences logistiques à la fois internes (réception, stockage) et externes (préparation des commandes et acheminement des produits finis) se fera ressentir dans le secteur dans les années à venir.

Réglementaires

Les entreprises du secteur doivent satisfaire aux nombreuses et fréquentes nouvelles réglementations, imposées notamment par l'Union européenne, en matière de traçabilité, de qualité et de conservation. Le besoin d'ingénieurs qualité, de profils formés en biologie, en nutrition et en toxicologie, se fait ici de plus en plus sentir.

Selon les avis recueillis, l'impact, en termes de métiers, des contraintes normatives dans le secteur, ne va créer ni nouveau métier ni nouveaux emplois. Si des formations seront nécessaires pour les responsables et contrôleurs qualité, via notamment des séminaires donnés par la FEVIA ou WAGRALIM, leur nombre ne devrait pas augmenter significativement. Pour le moment, un responsable qualité n'est indispensable que pour les entreprises de plus de 50-100 salariés. Si l'évolution technologique des PME s'accroît, plusieurs d'entre elles pourraient devoir mutualiser leurs efforts pour en engager collectivement un (actuellement c'est souvent le chef d'entreprise ou un sous-traitant qui s'occupe de cet aspect-là). Notons que seules les entreprises ayant accès à un marché international doivent posséder en leur sein un service juridique.

Enfin, selon les contacts pris, il apparaît nécessaire de labelliser les produits du terroir belges et wallons pour mettre en évidence leurs caractéristiques propres voire leur unicité (chocolat, bière, café, viande). Le marketing et la publicité prennent de plus en plus de place dans le secteur et deviennent indispensables afin de valoriser les produits de base et vendre les régulières innovations.

Sociétaux/démographiques/culturels

La dualisation des habitudes de consommation est un phénomène social majeur concernant l'industrie alimentaire. Une partie (minoritaire) des consommateurs se tourne vers le « bio » et l'autre partie veille à réduire les dépenses alimentaires consommant des produits « 1^{er} prix » ou « discount ».

Les acteurs du secteur de l'industrie alimentaire pensent que si le « bio » constitue une niche fort intéressante pour certains sous-secteurs, on n'assistera pas à une évolution massive de la production « bio » en Wallonie. Le « bio » est plus coûteux à produire et la frange de consommateurs prêts à en consommer n'augmente pas fortement. En termes de métiers, un expert rappelle que les travailleurs de l'industrie alimentaire – sans distinguer la filière – doivent en permanence être attentifs à la qualité et la sécurité alimentaire du produit.

Si la consommation de viande tend à diminuer, ce ne serait pas par choix « végétarien » mais serait essentiellement lié aux différentes crises dans le secteur de la viande. L'influence du secteur de la santé pourrait fa-

2. Appellation d'origine protégée ou contrôlée.

voriser une diminution de la consommation de viande, ce qui aurait un impact sur l'industrie. Cet impact pourrait se conjuguer à la recherche de qualité via des réseaux plus locaux.

On assiste également à un rétrécissement de la pyramide des âges avec une augmentation, parmi les jeunes allochtones, d'habitudes alimentaires qui peuvent être différentes (par exemple alimentation halal) d'une part, et, d'autre part, un vieillissement global de la population qui impose de prévoir des aliments nutritionnellement différents. Les cahiers des charges liés à l'évolution de ces habitudes influenceraient peu les compétences techniques requises par les travailleurs.

Le vieillissement de la population serait davantage porteur de changements au niveau des métiers et compétences de la nutrition et de la diététique que par rapport à la production du secteur. L'essentiel de la consommation alimentaire des personnes âgées ne devrait pas forcément changer mais des petits compléments alimentaires sous forme de comprimés pourraient devenir un marché porteur. Ce sont surtout les plus grandes entreprises et leur département R&D qui tenteront de s'adapter à cette évolution.

Une autre évolution sociale majeure concerne l'individualisation de la société. Les personnes recourent ainsi de plus en plus aux surgelés et aux plats préparés. Ils délaissent de plus en plus les produits primaires à cuisiner au profit des produits secondaires, souvent issus de l'industrie.

Enfin, les avis divergent concernant les évolutions relatives au métier de traiteur.

Si, en termes de positionnement du métier dans le secteur, les avis divergent, une évolution possible du métier vers l'innovation de recettes de plats préparés, en particulier à destination des personnes âgées et des jeunes enfants, représente une piste d'avenir.

3. Évolutions des métiers

Après avoir décrit les principaux facteurs d'évolution qui pourraient influencer le secteur en Wallonie dans les 3 à 5 ans à venir, cette rubrique présente les effets attendus sur les métiers de l'industrie alimentaire.

On ne s'attend pas à l'apparition de véritables nouveaux métiers dans le secteur mais plutôt à des évolutions de métiers existants, à un renforcement et une demande de certaines compétences incluses dans la description actuelle des métiers. Cela est principalement dû au fait que les équipements sont de plus en plus pointus, complexes et coûteux, en même temps que l'on demande aux travailleurs du secteur une plus grande polyvalence. Il est évident que de nombreux métiers transversaux aux secteurs industriels et manufacturiers, comme le préparateur de commande, le réceptionniste en logistique, l'électromécanicien ou encore l'agent de maintenance sont présents dans l'industrie alimentaire. Ils ne sont pas analysés dans ce chapitre.

Sous-secteurs	Hybridation/changement des activités du métier (dont les contenus évoluent)	Potentiel de croissance d'emploi	Émergence, nouveaux métiers
Métiers transversaux de l'industrie alimentaire	Pilote des installations (ex-opérateur process)	Opérateur de fabrication alimentaire	-
	Conducteur de ligne (ex-opérateur de production)	-	-
Viande	-	Découpeur désosseur	-
Support (R&D, Marketing, Achat, Qualité)	Responsable qualité	-	-
	Responsable export	-	-

Source : Le Forem

4. Zoom sur certains métiers³

Sources et références : diverses sources ont été utilisées afin de recueillir l'information présentée pour chacun des métiers évoqués sous ce chapitre. En plus des descriptions reprises sur la plateforme en ligne du Forem « Horizons Emploi », dans les offres d'emploi déposées au Forem ainsi que dans le répertoire des métiers du Forem ou de Pôle emploi, les contenus présentés ont été enrichis d'informations issues de la littérature, de sites internet professionnels, sectoriels ou généralistes ou encore du témoignage d'experts internes et externes consultés. En fin de section, une rubrique regroupe les références bibliographiques et sites internet consultés.

Chaque métier du secteur dont les contenus seraient influencés par les facteurs d'évolution développés dans les rubriques qui précèdent est positionné en fonction de son évolution présumée (en termes de compétences et/ou de volume de l'emploi).

4.1. Métiers dont les contenus évoluent

■ RESPONSABLE QUALITÉ

Le responsable qualité conçoit, définit, organise et met en œuvre la politique qualité de l'entreprise afin de garantir et d'optimiser la qualité de tous ses processus et produits. Il doit maîtriser parfaitement les normes et obligations légales, s'adapter aux nombreux interlocuteurs qu'il doit gérer (clients, AFSCA etc.), connaître la

ligne de production de l'entreprise dans son ensemble et avoir une qualité de communicant importante.

Globalement, la demande pour ce métier augmente dans le secteur, surtout auprès des TPE et PME qui visent l'exportation ou bien la collaboration avec la distribution.

L'offre de formation est jugée bien adaptée pour ce métier demandant, dans le secteur de l'industrie alimentaire, un diplôme du supérieur de type court (bachelier en agronomie) voire long (master en sciences de l'ingénieur ou en sciences industrielles).

■ PILOTE DES INSTALLATIONS (EX-OPÉRATEUR PROCESS)

Le pilote des installations (anciennement opérateur process en industrie alimentaire) surveille et pilote, à partir d'une salle de commandes centralisée (tableaux synoptiques, écrans vidéos, consoles et moniteurs informatiques, etc.), une ou plusieurs installation(s) en industrie alimentaire, composée(s) d'une ou plusieurs ligne(s) de production. Il surveille les paramètres et les ajuste au besoin mais il n'intervient pas en cas de panne, se contentant de rédiger un rapport de garde.

L'offre de formation ne serait pas suffisamment adaptée à ce jour pour ce métier qui nécessite généralement un diplôme de niveau bachelier ou, au moins, un diplôme du secondaire supérieur technique ou professionnel en mécanique/électromécanique. À travers le projet « Key-Process », déposé auprès du pôle de compétitivité

WagrALIM, l'IFP (Initiatives de Formation Professionnelle de l'industrie alimentaire) va investir dans l'acquisition d'équipements didactiques qui seront mis à disposition du Forem à Verviers et en Wallonie Picarde.

■ CONDUCTEUR DE LIGNE (EX-OPÉRATEUR DE PRODUCTION)

Le conducteur de ligne (anciennement opérateur de production en industrie alimentaire) assure la conduite et la surveillance d'une ou plusieurs machines qui transforment ou traitent des matières premières alimentaires et qui conditionnent les produits alimentaires finis, par des procédés mécaniques, physiques, chimiques ou biotechnologiques. Il gère la fabrication et le conditionnement en respectant les enjeux de production, d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement.

De plus en plus, les conducteurs de ligne assurent la maintenance industrielle de leur équipement (jusqu'au niveau 3 de la norme AFNOR) reprenant ainsi en partie les tâches attribuées jusqu'alors aux spécialistes de la maintenance. Les entreprises se tournent de façon croissante vers des profils de techniciens pour assurer la conduite des lignes et des machines.

■ RESPONSABLE EXPORT

Le responsable export organise, anime et coordonne les ventes à l'étranger et encadre pour ce faire une équipe de commerciaux. Il met en place une politique marketing export pour l'entreprise dans un secteur géogra-

3. Les descriptions de ces métiers ainsi que leur projection vers l'avenir à court terme sont issus d'une synthèse des avis des experts interrogés, additionnés des informations fournies par les sites internet d'Horizon Emploi (Le Forem), de l'IFP et de métiers-industrie-alimentaires.com.

phique donnée. Dans les TPE et PME belges, ce profil est de plus en plus important étant donné la volonté de ces entreprises d'exporter leur production, principalement les produits qui sont des fers de lance de l'industrie alimentaire belge comme les boissons, le chocolat et les produits carnés.

Le responsable export doit être au minimum diplômé d'un baccalauréat mais le plus souvent un master en marketing ou en commerce international est requis. La connaissance de plusieurs langues est évidemment primordial.

4.2. Métier avec un potentiel de croissance de l'emploi

■ OPÉRATEUR DE FABRICATION ALIMENTAIRE

L'opérateur de fabrication alimentaire travaille directement sur la ligne de production. Il garantit la qualité et la conformité du produit en contrôlant une série de paramètres comme la recette, la formulation, le goût et l'aspect visuel. Il est en mesure d'effectuer des interventions simples de premier niveau sur la ligne de production.

Cet opérateur est un travailleur polyvalent de l'industrie alimentaire, titulaire d'un CESS technique/professionnel en hôtellerie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, boucherie, charcuterie, cuisine etc. Une expérience professionnelle dans le secteur est le plus souvent requise.

Pour ce métier, les entreprises alimentaires recrutent d'abord en interne des conducteurs de ligne avec expérience ou bien débauchent en externe du personnel expérimenté qui occupe des postes similaires. Une offre de formation répond actuellement en partie à ce métier qui nécessiterait un niveau de qualification moyen (secondaire supérieur technique ou professionnel). Des formations spécifiques orientées sur le produit, la formulation et la recette seraient toutefois nécessaires selon les avis collectés.

■ DÉCOUPEUR-DÉSOSSEUR

Le découpeur-désosseur procède aux opérations de désossage et de découpe des viandes. Il dépièce, dégraisse, dénerve, classe et conditionne les morceaux de viande mais assure aussi l'entretien et le nettoyage du poste de travail. L'activité s'exerce le plus souvent en ateliers ou abattoirs en milieu fermé. C'est un travailleur habituellement peu qualifié de l'industrie alimentaire, titulaire au minimum d'un CESS technique/professionnel en boucherie-charcuterie.

Les entreprises de la transformation de la viande continuent de faire face à un recrutement difficile pour occuper ces postes. Les entreprises trouvent donc des solutions comme l'importation de main-d'œuvre étrangère ou bien formée sur le tas ou encore font appel à de la sous-traitance.

Les formations pour le métier de découpeur sur ligne de production n'existent pas vraiment en Belgique. Seuls des apprentissages en alternance ou des contrats d'apprentissage industriel en collaboration avec l'IFP sont envisageables.

Références Bibliographiques

Agefaforia, *Nouveaux facteurs d'évolution, quelles incidences pour les formations sectorielles ?*, Paris, mai 2002.

GESW, *Dossier : L'agriculture wallonne, Wallonie, n° 112*, mai-juin 2012.

GCE, *Étude sur la compétitivité dans l'industrie alimentaire belge*, octobre 2010.

GCE, *Rapport sur l'emploi dans l'industrie alimentaire en 2007*, décembre 2008.

IFP, *La logistique dans l'industrie alimentaire*, août 2012.

IFP, *La maintenance dans l'industrie alimentaire*, juillet 2012.

Le Forem, *La gestion des ressources humaines dans le secteur de l'industrie alimentaire en Région wallonne*, mars 2010.

Le Forem, *20 ans d'évolution de l'emploi et des secteurs d'activités en Wallonie*, septembre 2009.

Ministère de l'agriculture et de la pêche, *Enquête Innovation 2006 : l'agroalimentaire à l'écoute du marché, Agreste Primeur, n° 225*, juin 2009.

Ministère de l'agriculture et de la pêche, *10 priorités agro-industrielles de recherche et développement*, Paris, 2009.

Observia, *Étude prospective - Offre-Demande alimentaire à l'horizon 2020. Impacts sur les activités et les métiers*, 2008.

PIPAME, *Enjeux et perspectives des industries agroalimentaires face à la volatilité du prix des matières premières*, octobre 2012.

Sites Internet :

www.metiers-industries-alimentaires.com

www.formation-formalim.be

www.ipv-ifp.be