

LA BISCOTTERIE-BISCUITERIE EN REGION WALLONNE



SYNTHESE



La « biscotterie – biscuiterie », compte en Région wallonne 9 établissements soit 0,5% des établissements wallons de l'industrie alimentaire. 4 de ces 9 établissements comptent moins de 10 travailleurs. La branche d'activités emploie 610 travailleurs, soit 3,1% de l'emploi salarié de l'industrie alimentaire wallonne. La Région wallonne représente 15,36% de l'emploi salarié de la « biscotterie – biscuiterie ».

L'essentiel de l'emploi et de l'activité du secteur se retrouve au sein de grands groupes tels INTERWAFELS, GENERAL BISCUITS ou encore LOTUS BAKERIES. Régulièrement l'un ou l'autre établissement indépendant est racheté par un de ces groupes.

La branche est surtout le fait d'établissements industriels, de grande taille. Les deux établissements les plus importants en Wallonie concentrent, à eux deux, 91,8% de l'emploi wallon. La forme juridique privilégiée est celle de la Société Anonyme (88%) et une grande majorité des établissements est agréée soit HACCP, soit ISO 9000.

Tous les établissements rencontrés se limitent à une activité de production de biscuits. Ceux-ci sont vendus en grande majorité à des entreprises. Enfin, Tous les établissements travaillent tant pour l'importation que pour l'exportation.

D'une manière générale, la branche connaît un pic saisonnier durant les mois d'août, septembre, octobre et novembre. Lors des fluctuations saisonnières, les établissements recourent majoritairement à l'intérim et aux jobistes ainsi qu'à des mutations internes pour faire face au surcroît de travail. Cela amène une certaine polyvalence des travailleurs et permet à l'établissement de recruter de futurs travailleurs permanents.

Le recrutement et les profils-métiers sous tension

54% des établissements du secteur de la « biscuiterie » en Wallonie ont cherché à engager durant la période 2000-2001.

Les principaux critères de recrutement sont les qualités professionnelles ainsi que les aptitudes physiques suivies par le diplôme ou la formation, la connaissance des langues et enfin les qualités morales. Si les qualités professionnelles et les qualités morales sont exigées pour tous, les aptitudes physiques le sont surtout pour les ouvriers, alors que pour les employés et les cadres le diplôme reste un critère essentiel dans le recrutement.

Au niveau des canaux de recrutement, c'est le bouche à oreille suivi des agences d'intérim qui décrochent la palme. Toutefois, le bouche à oreille est le plus utilisé pour les ouvriers alors que pour les cadres, il s'agit de bureaux de recrutement. Enfin, dans certains établissements, un bureau est réservé à une agence d'intérim afin qu'elle soit sur place pour sélectionner le personnel dont l'établissement a besoin.

De manière générale, ce sont les curriculum vitae et les mises en situation qui sont utilisés pour la sélection de travailleurs. Le CV associé à un entretien pour les employés et les cadres, la mise en situation pour les ouvriers.

Ces dernières années, divers profils ont posé des problèmes aux établissements qui les recherchaient. Il s'agit d'ouvrier boulanger – pâtissier, d'électromécanicien, de responsable de production et de magasinier – manutentionnaire. Les difficultés les plus criantes concernent les deux premiers profils. Les premiers éléments d'explication sont qu'il n'y a presque pas de boulangers sur le marché de l'emploi et que les rémunérations proposées aux électromécaniciens ne soutiennent pas la comparaison avec ce qu'ils peuvent obtenir dans d'autres secteurs.

Evolution du secteur de la biscuiterie

54% des établissements de la biscuiterie, en Région wallonne, envisagent une évolution de leur activité pour l'année 2002.

Elle est envisagée généralement dans le cadre d'une diversification de la gamme ainsi que d'une augmentation du volume de production. La combinaison de ces deux causes amènent la majorité des établissements à envisager l'investissement de nouvelles machines ou l'automatisation de ligne(s) de production. La diversification tend à une augmentation des effectifs, alors que l'automatisation pourrait avoir comme conséquence la disparition de certains profils peu qualifiés et peut-être la diminution du nombre de travailleurs.

En général, les établissements envisagent un glissement de leur personnel vers de nouvelles tâches sans pour autant être en mesure d'en évaluer toutes les conséquences. Toutefois, il est fort probable que les profils les moins qualifiés seront sacrifiés au profit d'autres spécifiques à l'automatisation du processus de production.





La formation professionnelle continue des travailleurs

67% des établissements de la branche en Région wallonne ont organisé de la formation professionnelle continue en 2001. Ce pourcentage monte à 88% pour l'année 2002.

La raison principale évoquée par les établissements n'ayant pas fait de formation est le manque de temps.

Le domaine de formation prioritaire, tant pour 2001 que pour 2002 est celui de l'hygiène – qualité – sécurité et HACCP. Ensuite, viennent les formations techniques ainsi que les langues.

L'opérateur de formation privilégié est le fonds sectoriel (IFP) suivi de près par les fournisseurs et les sociétés privées de formation. La formation interne est également présente mais dans une moindre mesure. Mais aucun établissement de la branche ne fait appel aux organismes de formation « classiques » (Forem, promotion sociale, classes moyennes...)

Toutes formations confondues, les établissements veulent qu'elles soient délocalisées et peu importe qu'elles soient inter-entreprises ou pas, en journée, en matinée ou en après-midi.

COORDONNEES

CSEF de Verviers
Rue de la Cité, 2
4800 VERVIERS
Tél.: 087/35.15.50
Fax : 087/35.15.51
Mail : csef.verviers@skynet.be

Président du CSEF (au 31/12/2002)
Nicolas STASSART

Secrétaire du CSEF
Thérèse VAN RUYMBEKE

Auteur des commentaires
Thérèse VAN RUYMBEKE, Secrétaire

A. PRESENTATION DE LA BRANCHE D'ACTIVITES

1. DESCRIPTION

- 1.1. Les activités
- 1.2. L'amont-l'aval
- 1.3. Les facteurs qui ont eu un impact sur la branche d'activités

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

5. ANNEXE

Liste des tableaux et graphiques

A. PRESENTATION DE LA BRANCHE D'ACTIVITES

► 1. DESCRIPTION

I.1. Les activités

La branche d'activités « biscotterie-biscuiterie » (code Nace-bel 15.82) relève des industries dites de la seconde transformation. C'est à partir de produits ayant déjà subi une première transformation que la branche développe des activités très diversifiées.

Codes Nomenclature NACE-BEL ¹

15.82 Biscotterie et biscuiterie

15.82.0 Biscotterie et biscuiterie

15.82.00.1 Fabrication de biscottes, de biscuits, de pains d'épices, etc.

15.82.00.2 Fabrication de pâtisseries et de gâteaux de conservation (à l'exclusion des produits surgelés)

15.82.00.3 Fabrication de produits « apéritifs » sucrés ou salés

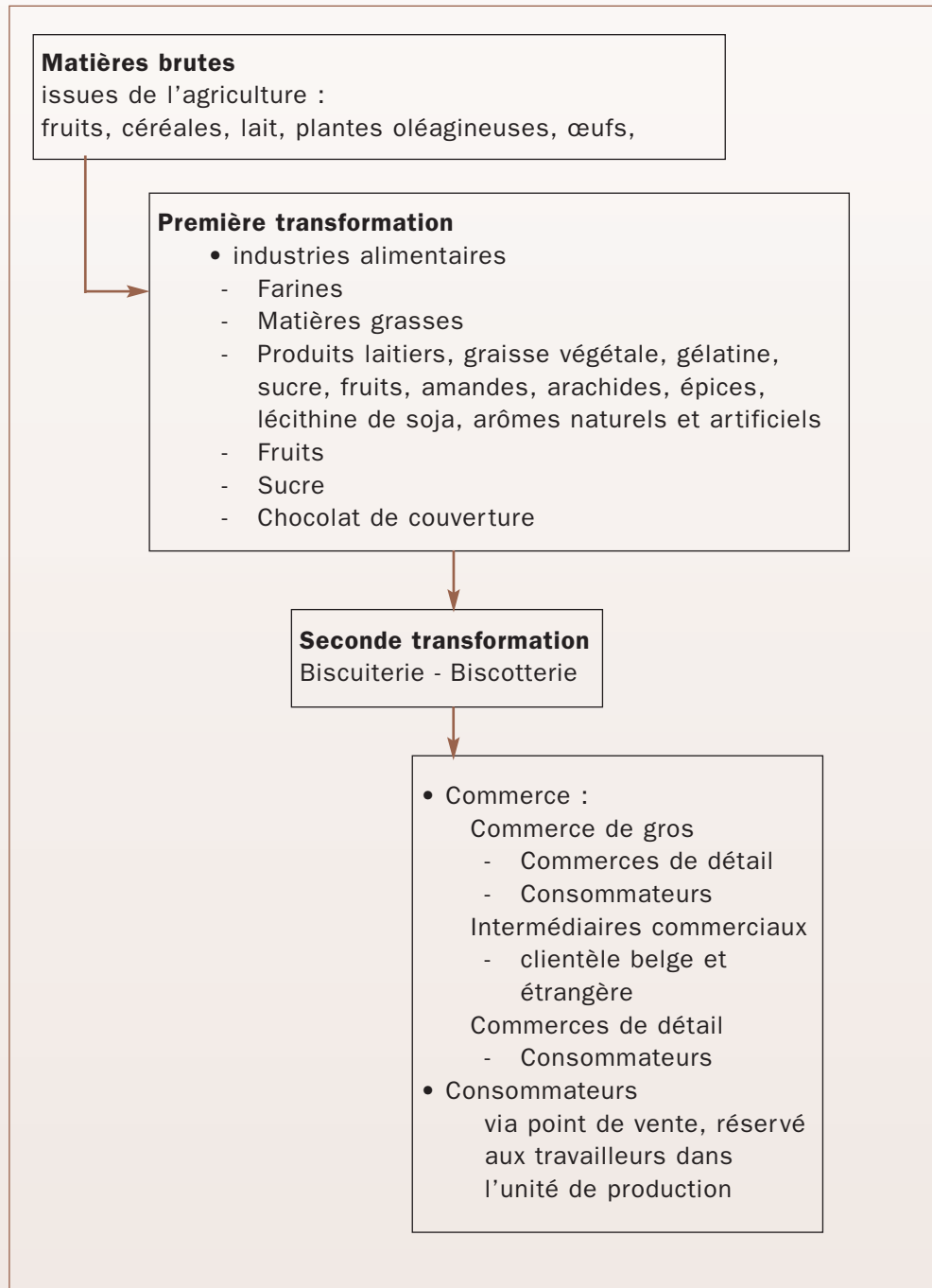
En Belgique, la branche développe essentiellement des produits de biscuiterie. La biscotterie reste une production marginale. En effet, aucun établissement de plus de 50 travailleurs n'est identifié comme biscotterie.

D'autre part, les différentes statistiques, quand elles ne sont pas associées à celles de la « boulangerie-pâtisserie », permettent rarement de distinguer les données relatives à la biscuiterie de celles relatives à la biscotterie.

Enfin, il existe en Belgique une fédération professionnelle qui rassemble les industries du chocolat, de la praline, de la confiserie et du biscuit. Il s'agit de CHOPRA-BISCO. Au niveau européen, les intérêts du secteur sont défendus par COABISCO.

^{1/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

I.2. L'amont-l'aval



L'agriculture et la première transformation de l'industrie alimentaire fournissent les principales matières premières à la branche d'activités. Ces matières brutes ou semi-brutes (farines, œufs, matières grasses, chocolat de couverture, sucre, céréales, amandes, produits laitiers, fruits frais ou confits, fruits secs, épices, ...) sont alors intégrées et/ou transformées lors de la fabrication des produits.

L'aval du secteur est principalement constitué de grossistes ou centrales d'achat (intermédiaires pour grandes, moyennes et petites surfaces), d'intermédiaires commerciaux notamment pour l'exportation, et enfin des consommateurs qui via des points de vente dans les unités de production peuvent accéder directement aux productions, mais ceci de manière très limitée.

I.3. Les facteurs qui ont eu un impact sur la branche d'activités

Deux facteurs ont particulièrement marqué la branche d'activités :

- la crise de la dioxine (juin 1999) n'a pas épargné la branche d'activités « biscotterie-biscuiterie ». Celle-ci a non seulement connu des difficultés d'approvisionnement en matières premières, tels les œufs, les produits laitiers, ... mais elle a souffert également des répercussions de l'embargo généralisé sur les produits alimentaires belges. Certains établissements s'en sont tirés sans trop de mal grâce à un système de traçabilité mis en place avant les différentes crises. Par contre pour les autres, l'utilité de ce type de dispositif s'est fait cruellement sentir.
- *Les produits sans OGM* ont, dans une moindre mesure, influencés la production de la branche. Il a fallu trouver de nouveaux fournisseurs et s'assurer de l'absence d'OGM dans les matières premières. Mais cela semble avoir eu un impact limité sur la production de haute saison.

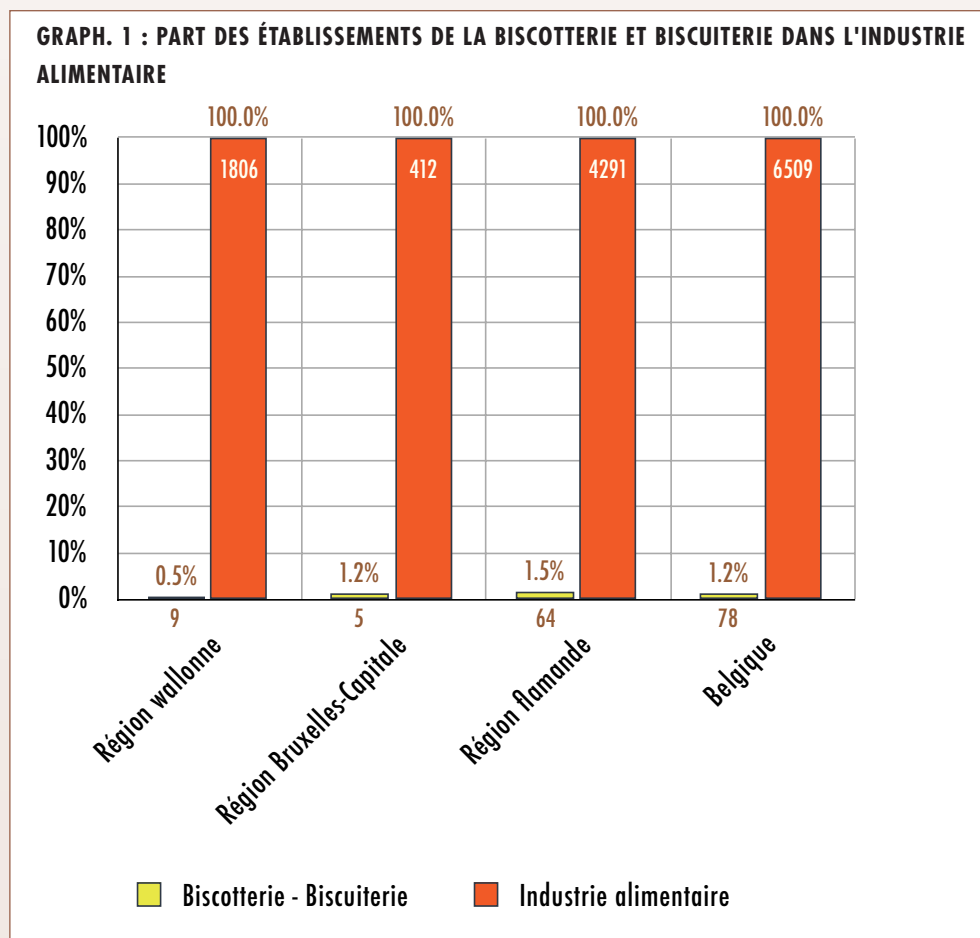
► 2. LES ÉTABLISSEMENTS ET L'EMPLOI

2.1. Les établissements ²

Situation au 30 juin 2000

Tab. 1. : Répartition des établissements par région (en VA)				
	Région wallonne	Région de Bruxelles-capitale	Région flamande	Belgique
Biscotterie - Biscuiterie	9	5	66	80
Industrie alimentaire	1.806	412	4.291	6.509
Part relative de la biscotterie - biscuiterie / ind. Alimentaire	0,5%	1,21%	1,54%	1,2%

Source : ONSS, 30 juin 2000



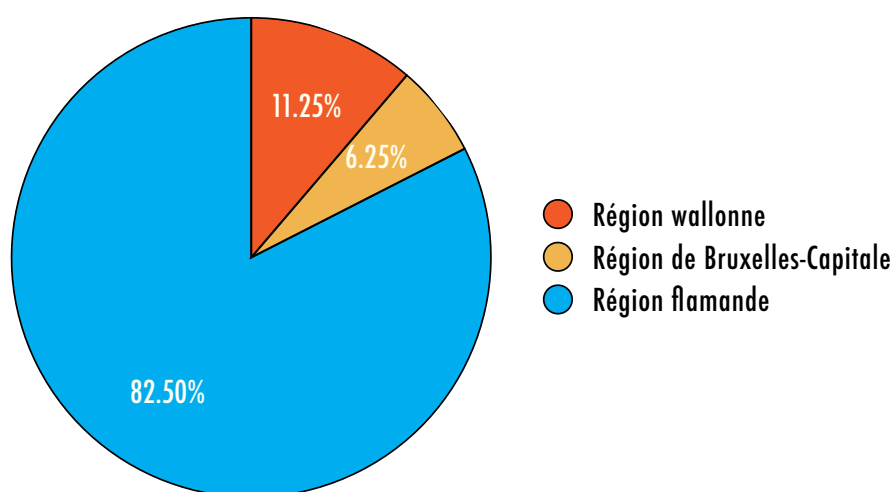
Source : ONSS, 30 juin 2000

^{2/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

LA BISCOTTERIE ET BISCUITERIE

Au 30 juin, les établissements de la « biscotterie-biscuiterie » représentaient une part marginale de l'industrie alimentaire et ce dans chacune des régions du pays, même si elle est légèrement plus présente dans le nord du pays et à Bruxelles qu'en Wallonie.

GRAPH. 2 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS PAR RÉGION



Source : ONSS, 30 juin 2000

Sur les 80 établissements de la branche identifiés en Belgique, plus des 4/5ièmes sont localisés en Flandre.

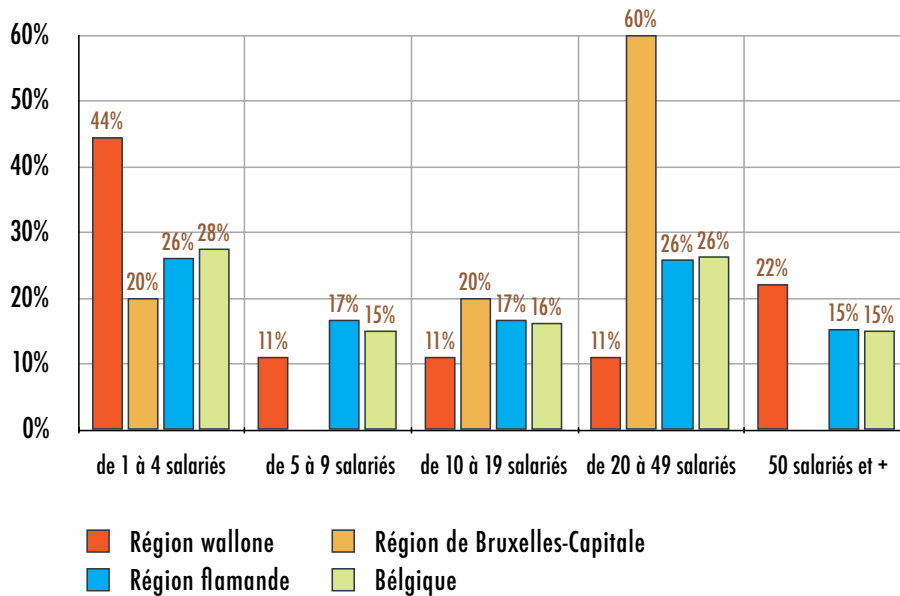
Par ailleurs, si l'on considère globalement la taille des établissements pour la Belgique, 85% des établissements du secteur de la « biscotterie-biscuiterie » sont des PME (- de 50 salariés).

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	4	1	1	1	2	9
Région de Bruxelles-Capitale	1	0	1	3	0	5
Région flamande	17	11	11	17	10	66
Belgique	22	12	13	21	12	80

Source : ONSS, 30 juin 2000

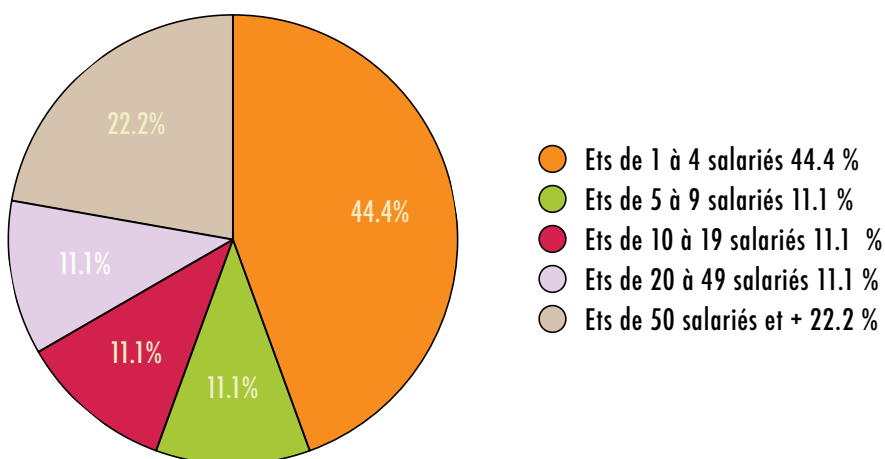
GRAPH. 3 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS PAR CLASSE DE TAILLE ET PAR RÉGION



Source : ONSS, 30 juin 2000

La Région wallonne se distingue des autres régions du pays par la proportion importante (44,4%) des établissements comptant moins de 5 salariés. Par contre, à Bruxelles, 60% des établissements comptent entre 20 et 49 salariés, ce qui est également totalement atypique. Enfin, la région bruxelloise n'accueille pas d'établissement de la branche comptant de 5 à 9 travailleurs ni plus 50 travailleurs.

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



Source : ONSS, 30 juin 2000

Evolution de 1993 à 2000

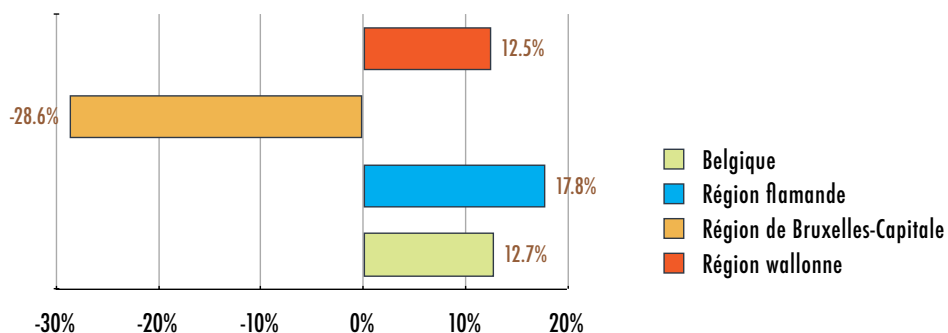
Tab. 3 : Evolution du nombre d'établissements par région (1993-2000) (en VA)

	Région wallonne		Région de Bruxelles-Capitale		Région flamande		Belgique	
	1993	2000	1993	2000	1993	2000	1993	2000
Biscotterie - biscuiterie	8	9	7	5	56	66	71	80
Evolution 1993-2000	+ 1		- 2		+ 10		+ 9	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

Si dans son ensemble le nombre d'établissements de la branche a augmenté, il faut souligner que la diminution de 28,6% dans la Région de Bruxelles-Capitale est la conséquence de la disparition de deux établissements alors que la branche n'est pas très présente dans cette région.

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



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

Les établissements belges de + de 100 travailleurs

L'essentiel de l'emploi et de l'activité du secteur se retrouve au sein de grands groupes tels INTERWAFELS, GENERAL BISCUITS, LOTUS BAKERIES ou encore UNITED BISCUITS. Régulièrement, l'un ou l'autre établissement indépendant est racheté par un de ces groupes.

En Belgique, il n'existe aucune biscoterie comptant plus de 100 travailleurs. En Région wallonne, il n'existe pas de biscoterie de plus de 50 travailleurs.

SECTEUR « BISCUITERIE »	
1	Lotus Bakeries NV (Herentals - 1 559 travailleurs)
2	Delocre (Lambermont - 436 travailleurs)
3	Biscuits Bafin (Putte - 129 travailleurs)
4	Deserbry (Tournai - 123 travailleurs)
5	Poppies international (Zonnebeke - 113 travailleurs)

Sources : ONSS, 1999 – BNB, 1999 et 2000 – CD ROM MASTER, oct. 2000

Les établissements de 50 à 100 travailleurs en Région wallonne ³

Il n'existe pas d'établissement de cette taille en région wallonne.

^{3/} Sources : ONSS, 1999 – BNB, 1999 et 2000 – CD ROM MASTER, oct. 2000

2.2. L'emploi salarié ⁴

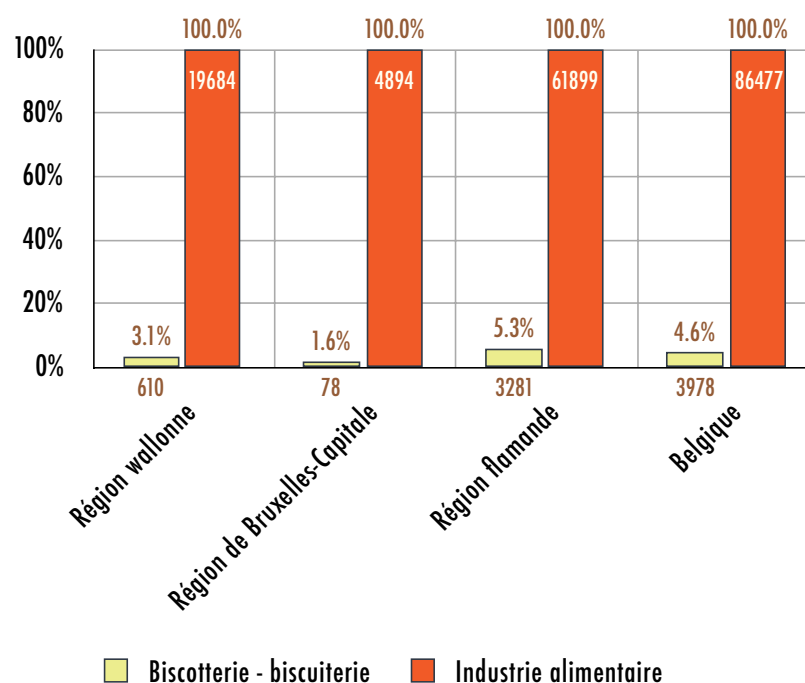
Situation au 30 juin 2000

	Région wallonne	Région de Bruxelles-Capitale	Région flamande	Belgique
Biscotterie - biscuiterie	610	78	3.284	3.972
Industrie alimentaire	19.684	4.894	61.899	86.477
Part relative de la biscotterie - biscuiterie / ind. Alimentaire	3,1%	1,6%	5,3%	4,6%

Source : ONSS, 30 juin 2000

La Région wallonne représente 15,36% de l'emploi salarié de la branche d'activités de la « biscotterie – biscuiterie ».

GRAPH. 6 : PART DE L'EMPLOI SALARIÉ DE LA FABRICATION DE PAIN ET PÂTISSERIE FRAÎCHE DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

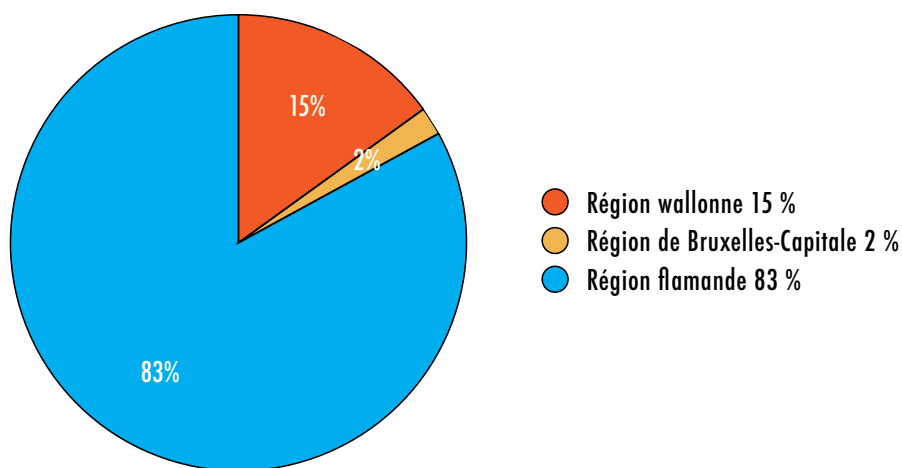


Source : ONSS, 30 juin 2000

^{4/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

Sur les 86 477 salariés que comptent l'industrie alimentaire en Belgique (juin 2000), il faut reconnaître que la « biscotterie-biscuiterie » tient une place relativement marginale. Elle est néanmoins légèrement plus présente en Région flamande.

GRAPH. 7 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR RÉGION



Source : ONSS, 30 juin 2000

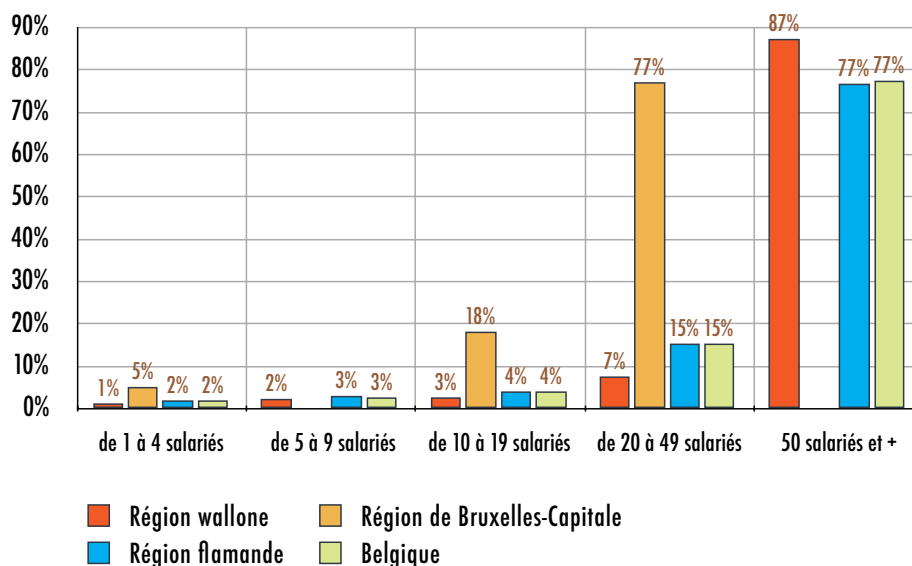
Au vu de ces chiffres, il va sans dire que la « biscotterie-biscuiterie » est essentiellement concentrée en Flandre. S'il est vrai que l'industrie alimentaire concerne essentiellement des travailleurs d'établissements basés en Flandre (71,5%), cela l'est encore plus pour les travailleurs de la branche (82,6%).

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	6	10	16	45	533	610
Région de Bruxelles-Capitale	4	0	14	60	0	78
Région flamande	53	94	128	495	2.514	3.284
Belgique	63	104	158	600	3.047	3.972

Source : ONSS, 30 juin 2000. Ici, nous devons relever une petite distorsion dans les données de l'ONSS 2000. En effet, pour la Région wallonne, 1 établissement est identifié comme appartenant à la classe de taille de 5 à 9 salariés, or l'effectif de cette classe est de 10 travailleurs !

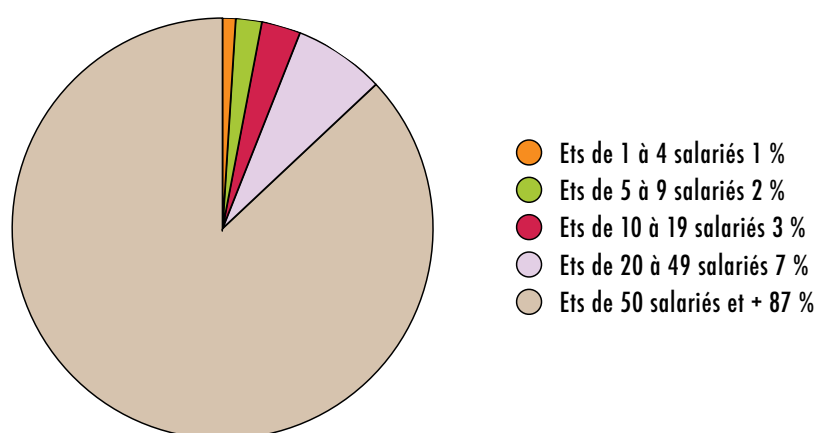
GRAPH. 8 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR CLASSE DE TAILLE ET PAR RÉGION



Source : ONSS, 30 juin 2000

La « biscotterie-biscuiterie » est manifestement le fait d'une activité industrielle. Plus des 3/5ième (77%) des travailleurs se trouvent dans des établissements de plus de 50 travailleurs, sauf pour ceux de la région bruxelloise, puisque celle-ci ne comptabilise pas d'établissement de cette taille. Par contre, l'essentiel des travailleurs de cette région se retrouve dans les établissements de 20 à 49 salariés. En Région wallonne ce sont 87% des travailleurs qui se trouvent dans des établissements de plus de 100 travailleurs (la tranche « 50 à 99 salariés » étant absente en région wallonne)

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

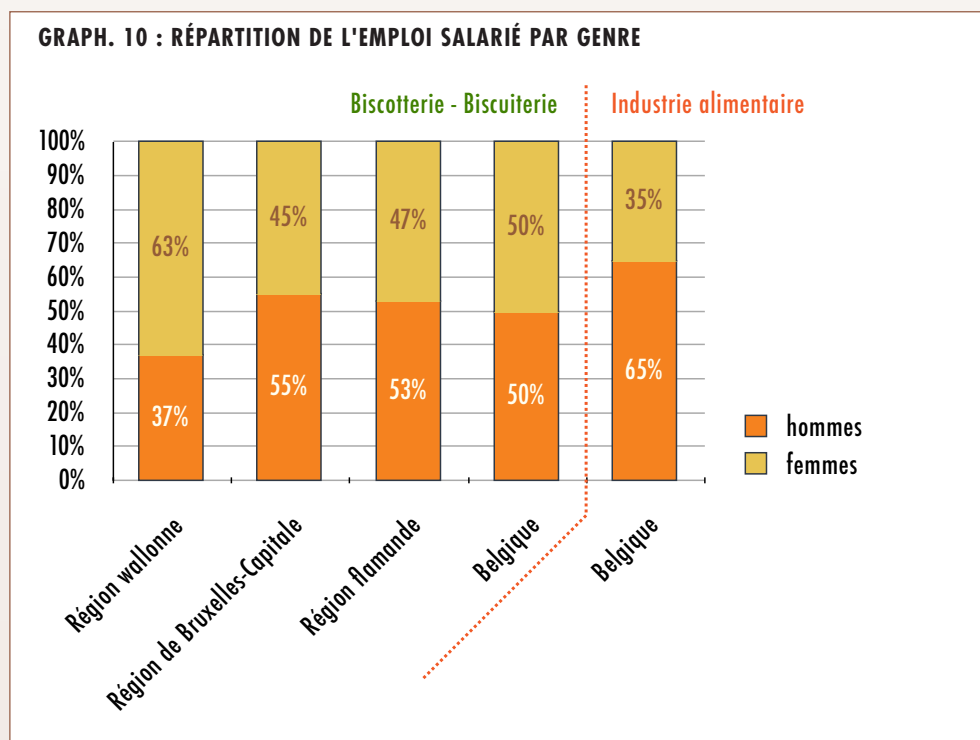


Source : ONSS, 30 juin 2000

Tab. 6 : Répartition de l'emploi salarié par région, par genre et par catégorie socio-professionnelle (en VA) ⁵

	Hommes	Femmes	Intellectuels	Manuels
Région wallonne	225	385	107	503
Région de Bruxelles-Capitale	43	35	16	62
Région flamande	1.726	1.558	679	2.605
Belgique	1.994	1.978	802	3.170

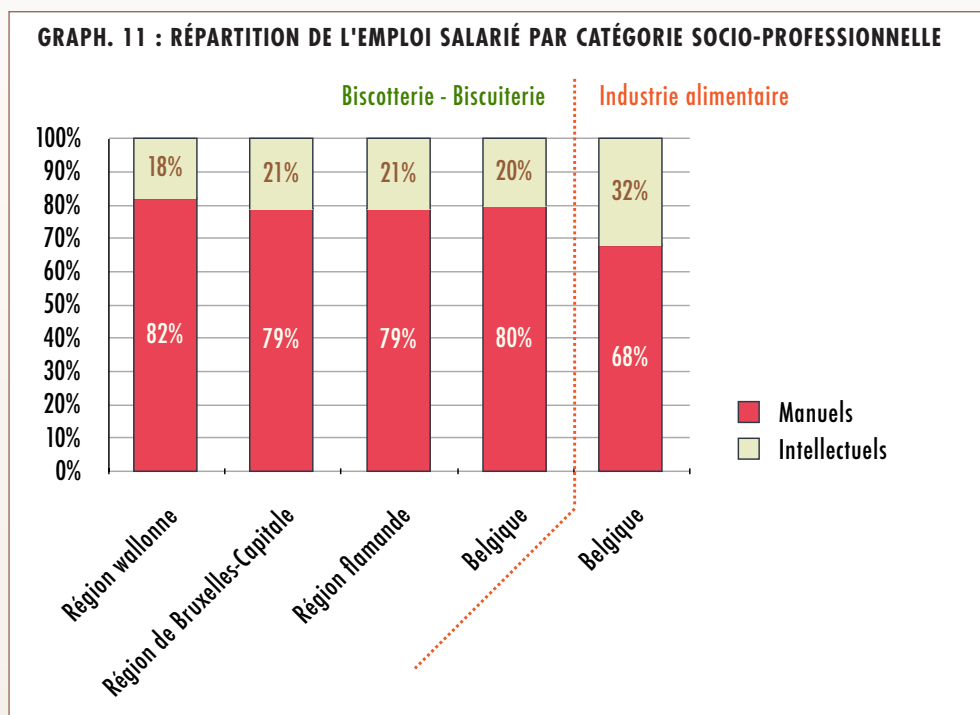
Source : ONSS, 30 juin 2000



Source : ONSS, 30 juin 2000

L'industrie alimentaire belge compte globalement 65% d'hommes et 35% de femmes. La répartition est plus équilibrée dans la « biscotterie-biscuiterie » puisque la proportion est de 50/50. En Wallonie la tendance se renverse carrément en faveur des femmes. En effet, près de 2/3 des travailleurs de la branche sont des femmes.

^{5/} Se référer à la note méthodologique en annexe.



Source : ONSS, 30 juin 2000

Quant à la répartition des travailleurs par *catégorie socioprofessionnelle*, dans l'industrie alimentaire, toutes branches confondues, 1/3 sont répertoriés comme intellectuels et 2/3 comme manuels. Dans la branche, par contre, les manuels sont beaucoup plus nombreux (4/5).

L'*indice de spécialisation*⁶ de l'emploi salarié dans la « biscotterie - biscuiterie » est légèrement supérieur à 1 en Flandre alors qu'il est de 0,67 en Wallonie et de 0,35 à Bruxelles.

En Région wallonne, c'est dans l'arrondissement de Verviers que la branche est la plus présente. En effet, sur les 610 travailleurs que compte la Région Wallonne dans la branche, plus de 400 travaillent pour l'entreprise DELACRE à Lambermont. Cela amène l'arrondissement de Verviers à présenter un indice de spécialisation de 11,04 par rapport à la Région wallonne et de 6,46 par rapport à la Belgique.

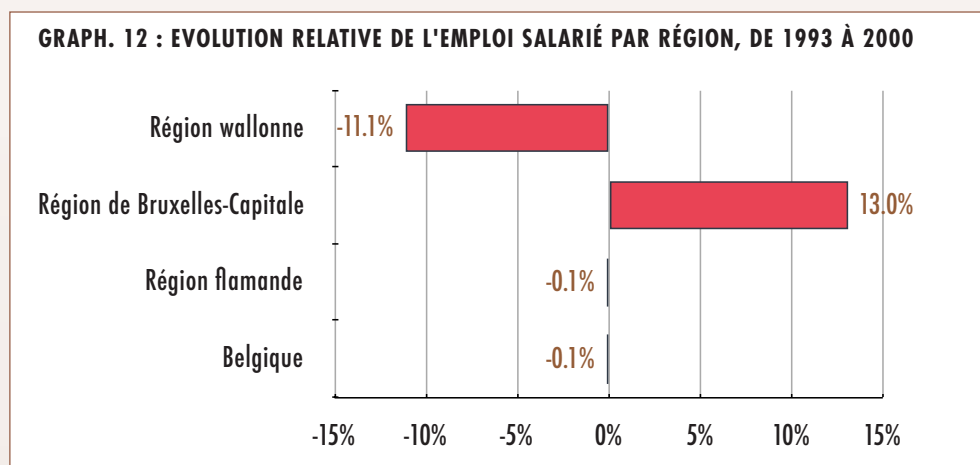
^{6/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

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
Biscotterie - biscuiterie	686	610	69	78	3.496	3.284	4.251	3.972
Evolution 1993-2000	- 76		+9		-212		- 279	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

Globalement, l'emploi salarié dans l'industrie alimentaire belge est resté relativement stable (- 0,9%) de 1993 à 2000. Sur cette période, la « biscotterie-biscuiterie » a suivi le même chemin. Toutefois, les variations sont beaucoup plus fortes dans les autres régions ; négative en Wallonie et très positive à Bruxelles.

D'une manière générale, nous devons relever des évolutions différentes entre les données relatives à l'emploi et celles relatives aux établissements. En effet, pour la même période (1993 à 2000) l'emploi baisse de 76 unités en Région wallonne, alors que celle-ci accueille un établissement de plus, à Bruxelles, ce sont deux établissements qui disparaissent pour une augmentation de neuf travailleurs, enfin, en Flandres, ce sont 10 établissements supplémentaires pour une perte de 212 travailleurs.



LA BISCOTTERIE ET BISCUITERIE

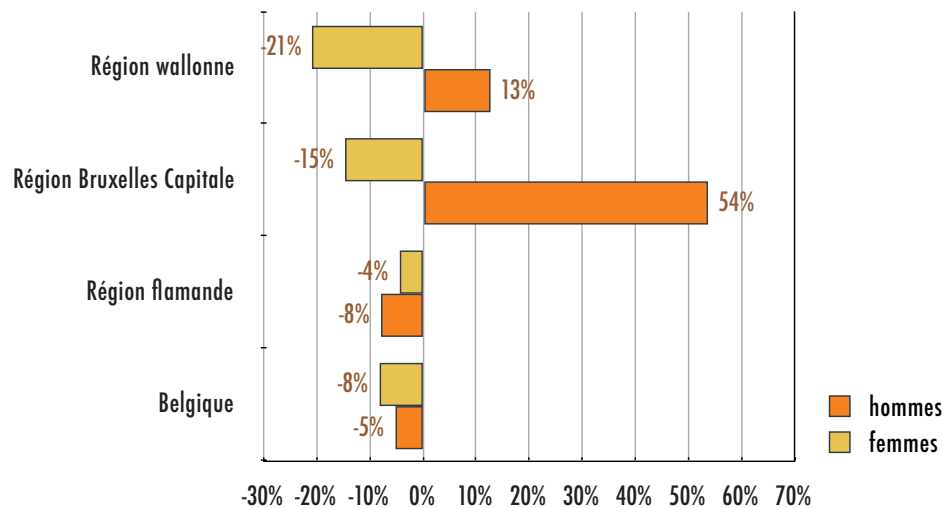
Les raisons de ces différences sont probablement multiples et s'opposent peut-être entre elles. L'évolution de la taille des établissements (ex: la disparition de petites unités de production combinée à l'agrandissement des autres établissements), la centralisation administrative ou la décentralisation des lieux de production, la création de petites unités de production en province plutôt qu'à Bruxelles...sont autant d'éléments d'explication que l'enquête ne nous permet pas de trancher, mais sur lesquels il serait bon de se pencher.

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	200	225	28	43	1.870	1.726	2.098	1.994
Evolution 1993-2000	+ 25		+ 15		- 144		- 104	
Femmes	486	385	41	35	1.626	1.558	2.153	1.978
Evolution 1993-2000	- 101		- 6		- 68		- 175	
Intellectuels	68	107	15	16	731	679	814	802
Evolution 1993-2000	+ 39		+ 1		- 52		- 12	
Manuels	618	503	54	62	2.765	2.605	3.437	3.170
Evolution 1993-2000	- 115		+ 8		- 160		- 267	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

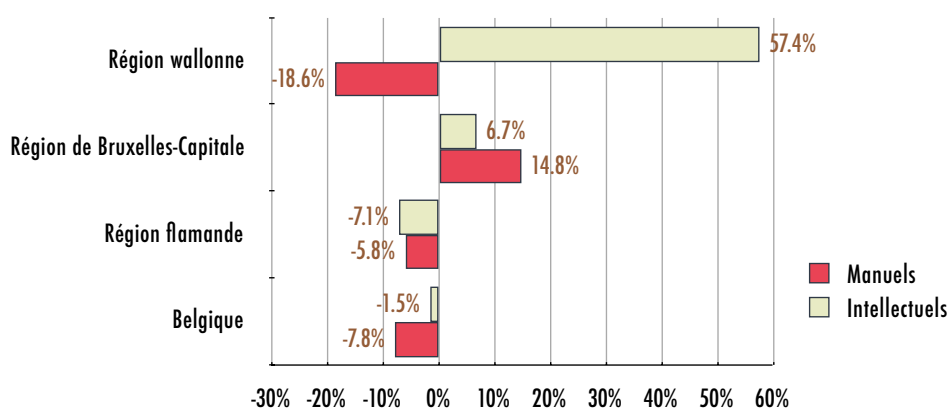
GRAPH. 13 : EVOLUTION RELATIVE DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR GENRE, DE 1993 À 2000



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

Au vu de ce qui précède, on peut retenir qu'en Belgique et en Flandre la perte d'emploi est le lot tant des hommes que des femmes. Par contre, dans les autres régions, les pertes d'emplois se font au détriment des femmes alors que des hommes sont engagés.

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



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

Pour l'ensemble du pays, la branche a perdu des travailleurs manuels et intellectuels, mais ces derniers dans une moindre mesure. En Flandre, les deux catégories socioprofessionnelles ont perdu des unités. Ce sont les intellectuels qui ont proportionnellement fait plus les frais des restrictions d'emplois que les manuels. Seuls les travailleurs bruxellois (tant manuels qu'intellectuels) et les intellectuels wallons ont vu leur nombre augmenter.

2.3. L'emploi indépendant

Les statistiques officielles de l'INASTI ne nous fournissent aucune information relative à l'emploi indépendant dans la branche « biscotterie-biscuiterie ». Seules sont disponibles les statistiques relatives à l'industrie alimentaire en général.

► 3. LES PRODUITS

3.1. La gamme de produits

La gamme de produits issus de la branche d'activités « biscotterie-biscuiterie » (nomenclature PRODCOM) sont les suivants :

Codes	Nomenclature PRODCOM (valeur de livraison)
15.82.1	Biscottes, biscuits, pâtisseries de conservation dont :
15.82.11	Biscottes et pains grillés
15.82.12	Biscuits sucrés
15.82.12.53	Biscuits, gaufres, ...entièrement ou partiellement enrobés de chocolat additionné d'édulcorants
15.82.12.55	Biscuits additionnés d'édulcorants et sans addition de cacao
15.82.13	Autres gâteaux de conservation
15.82.13.30	Gaufres et gaufrettes, d'une teneur en eau supérieure à 10%
15.82.13.90	Autres produits de la boulangerie, pâtisserie, biscuiterie, non additionnés d'édulcorants

Source : INS

^{7/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

3.2. La production industrielle

8

Tab. 10 : Production industrielle : valeur des livraisons et poids

Codes	Nomenclature PRODCOM (valeur de livraison)	Valeur (x 1000 €)	Volume de production (Kg) 1999
15.82.1	Biscottes, biscuits, pâtisseries de conservation dont :	693 028,738	265 832 709
15.82.11	Biscottes et pains grillés	18 535,495	5 939 572
15.82.12	Biscuits sucrés	564 825,941	207 425 868
15.82.12.53	Biscuits, gaufres, ...entièrement ou partiellement enrobés de chocolat additionné d'édulcorants	306 557,924	113 879 787
15.82.12.55	Biscuits additionnés d'édulcorants et sans addition de cacao	156 624,731	56 252 259
15.82.13	Autres gâteaux de conservation	109 667,302	52 467 269
15.82.13.30	Gaufres et gaufrettes, d'une teneur en eau supérieure à 10%	26 934,846	15 199 900
15.82.13.90	Autres produits de la boulangerie, pâtisserie, biscuiterie, non additionnés d'édulcorants	41 670,515	17 062 487
15	Industries alimentaire 1999	15 171 341,5	
	Part de la biscotterie - biscuiterie en 1999	4,6%	

Source : INS, Statistique mensuelle de la production industrielle, 1999-2000

La production industrielle de la branche d'activités, sur base de la valeur des livraisons, contribue, en valeur pour l'année 1999, à concurrence de 4,6% aux productions industrielles issues de l'industrie alimentaire. Elle équivaut à 693 028,738 €. (X 1000).

Les biscuits sucrés constituent 81,5% de la valeur de production de la « biscotterie – biscuiterie » (dont 44,23% pour les biscuits enrobés de cacao). En volume de production, les biscuits sucrés représentent 78% de la branche (dont 42,8% pour les biscuits chocolatés).

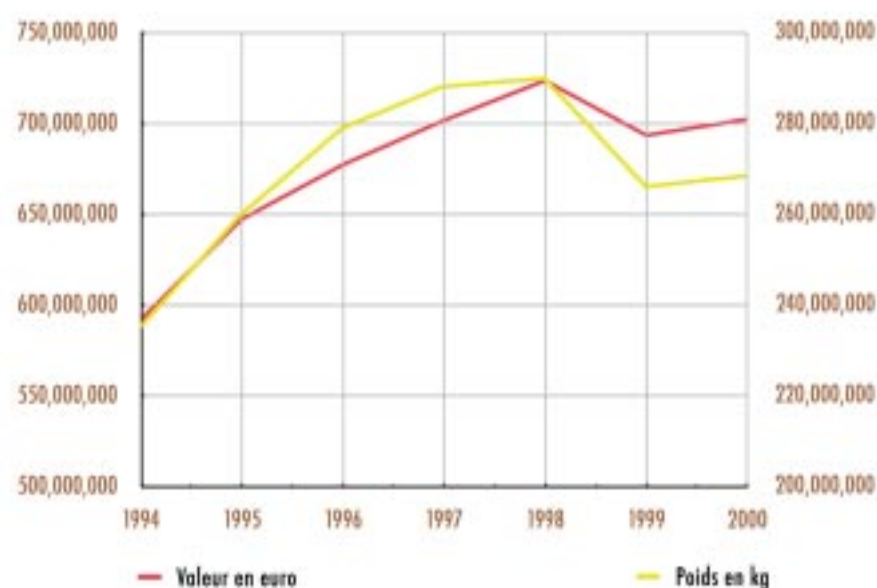
Durant la période 1994-2000, la valeur des livraisons de la production industrielle de la branche a augmenté de 18,57% alors que celle de l'industrie alimentaire en général a progressé de 27%.

^{8/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

Le volume de production équivaut en 2000 à 268 305 725 Kg. Entre 1994 et 2000, l'évolution de ce volume est de 14,24%.

Dans le graphique suivant, on distingue un ralentissement tant de la production industrielle que du volume de production en 1999. On peut y mesurer quelques effets de la crise de la dioxine.

GRAPH. 15 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE SUR BASE DE LA VALEUR DES LIVRAISONS (EN VALEUR ET EN POIDS)



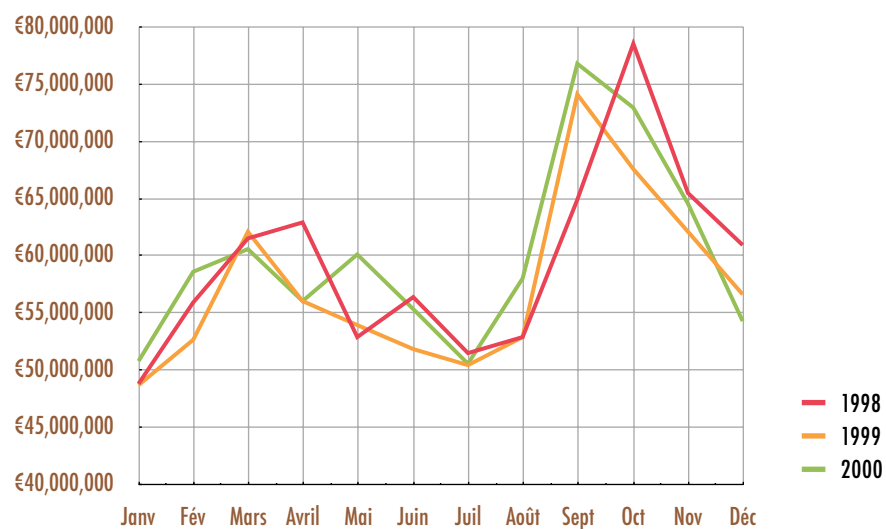
Source : INS, Statistique mensuelle de la production industrielle, 1998-2000

3.3. La saisonnalité de la production industrielle

La saisonnalité de la production industrielle^{9/} (sur base de la valeur de livraison en €) est une notion qui a sa raison d'être dans la branche d'activités « biscotterie-biscuiterie ». On peut noter une hausse très importante de l'activité durant les mois d'août, septembre, octobre et novembre. Décembre et janvier sont des mois calmes puis l'activité remonte quelque peu, pour à nouveau se calmer en juin et juillet. La majorité des sous-produits suivent ces fluctuations.

^{9/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

GRAPH. 16 : PRODUITS DE LA BISCUITERIE-BISCUITERIE (NACE 15.82) : SAISONNALITÉ SUR BASE DE LA VALEUR DES LIVRAISONS (MONTANTS EN €)



Source : INS, Statistique mensuelle de la production industrielle, 1998-2000

► 4. DONNEES ECONOMIQUES

4.1. Les exportations belges ^{9 10}

A l'exportation, les données manquent pour identifier le comportement des produits issus de la branche « biscotterie - biscuiterie ». En effet, ils sont associés aux produits de la « fabrication de pain et de pâtisserie fraîche ». En 2000, pour ces deux branches groupées, les exportations se sont chiffrées à 858 millions d'Euros, soit, 6,3% de la valeur des exportations de l'industrie alimentaire belge.

4.2. Les importations belges

Il nous est impossible d'établir réellement la part de la branche dans les importations belges, aucune statistique ne nous permettant de la calculer

4.3. La consommation en Belgique ¹¹

La consommation en Belgique de produits issus de la biscuiterie est énorme. En effet, selon l'Office belge du Commerce extérieur, le belge consomme annuellement 16kg de biscuits. Cela en fait le plus grand consommateur de l'Union Européenne.

4.4. Les dépenses moyennes par ménage et par an

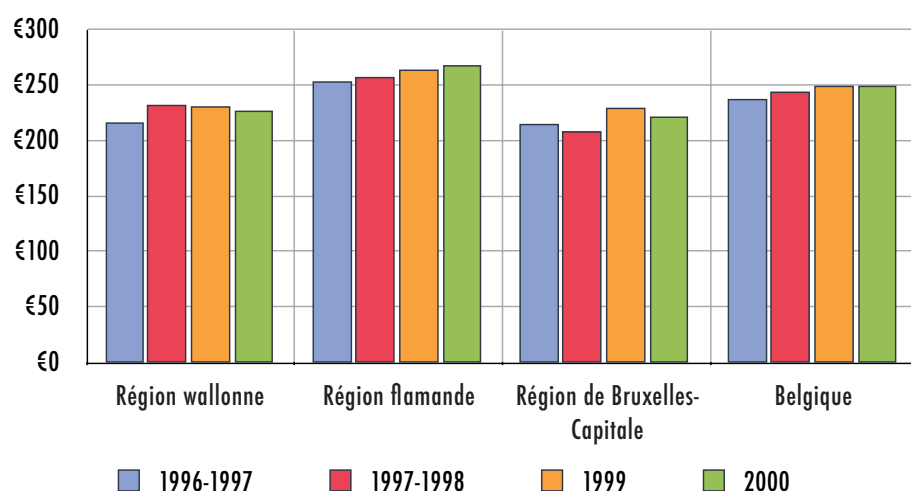
Les dépenses moyennes par ménage et par an consacrées aux « couques, pâtisseries et biscuits » s'élèvent, en Belgique, pour l'année 2000, à 249,3 €, soit 5,95% des dépenses consacrées aux produits alimentaires et 0,88% des dépenses totales. En Région wallonne (226 €, soit 5,31%). En terme de consommation, les Flamands semblent apprécier un peu plus les biscuits que les Bruxellois et les Wallons.

^{9/} Se référer à la note méthodologique en annexe

^{10/} Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base BNB, 2001

^{11/} Source : Office belge du commerce extérieur

GRAPH. 17 : DÉPENSES MOYENNES PAR MÉNAGE ET PAR AN POUR LES COUQUES, PÂTISSERIES, BISCUITS (MONTANTS EN €)

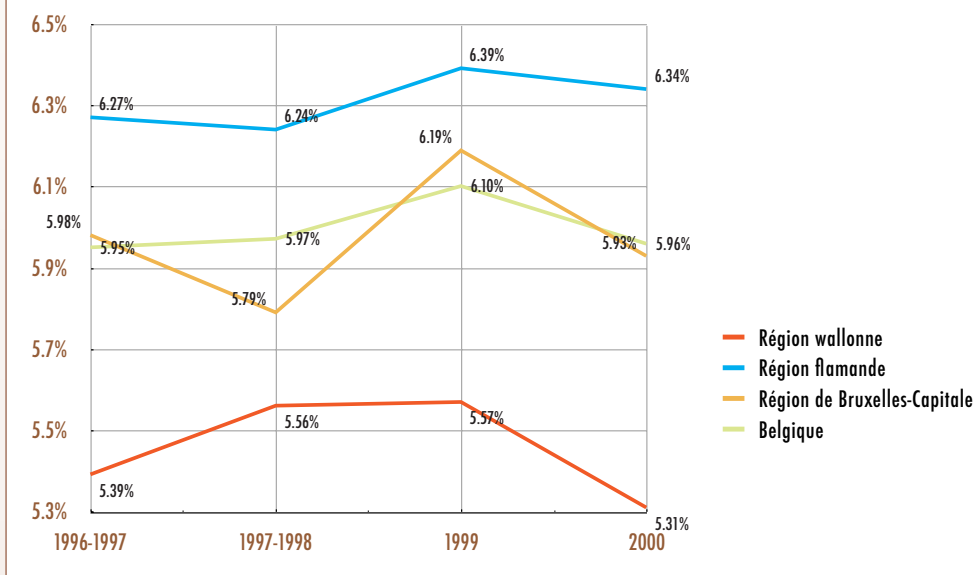


Source : INS, Enquêtes sur le budget des ménages, de 1996 à 2000

Depuis 1996, les dépenses moyennes belges consacrées à l'alimentation sont en augmentation (+5,39%). Les dépenses consacrées aux biscuits connaissent une progression similaire (+5,5%). Toutefois, nous pouvons noter une diminution des dépenses consacrées aux couques, pâtisseries et biscuits en 2000 et ce pour toutes les régions du pays, sauf pour la Flandre. Est-ce une conséquence de la crise de la dioxine? Nous ne possédons pas les éléments nous permettant de trancher la question.

En Région wallonne, les dépenses moyennes consacrées aux produits alimentaires et boissons de 1996 à 2000 ont progressé (+6,5%). Pour la même période, les dépenses consacrées aux biscuits ont suivi la même tendance (+4,78%).

GRAPH. 18 : PART RELATIVE DES DÉPENSES MOYENNES PAR MÉNAGE ET PAR AN POUR LES COUQUES, PÂTISSERIES ET BISCUITS PAR RAPPORT AUX DÉPENSES MOYENNES POUR LES ALIMENTS ET LES BOISSONS



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

En Région wallonne, la part réservée aux couques, biscuits et pâtisseries dans les dépenses alimentaires est plus petite que dans le reste du pays.

En 2000, la part réservée aux biscuits et autres pâtisseries a marqué le pas dans l'ensemble du pays. Effet dioxine ou OGM, effet conjoncturel ou nouvelle tendance structurelle ? L'avenir nous le dira.

4.5. Les investissements en Belgique ¹²

Les montants investis en 2000 par la « boulangerie – pâtisserie » et la « biscotterie – biscuiterie » réunies (181 millions €), contribuent à concurrence de 20,8% à l'ensemble des investissements de l'industrie belge des denrées alimentaires et des boissons. Réunies, ce sont les branches de l'industrie alimentaire qui ont investi le plus. Depuis 1997, 1999 est la seule année qui a connu une baisse des investissements pour ces branches réunies.

^{12/} Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base des déclarations TVA, 2000

4.6. Le chiffre d'affaires en Belgique ¹³

Au niveau national, la « fabrication de pain et de pâtisserie fraîche » associée à la « biscotterie - biscuiterie » représente 9,8% du chiffre d'affaires (CA) de l'industrie belge des denrées alimentaires et des boissons et se place en 4^{ème} position avec un CA total de 2 278 millions €.

Alors que l'industrie alimentaire a connu de réelles difficultés quant à l'évolution de son CA de 1998 à 1999 (- 6,4%), le secteur de la « **fabrication de pain et de pâtisserie fraîche** » associé à celui de la « **biscotterie - biscuiterie** » est parvenu à se maintenir. De 1999 à 2000, l'évolution est revenue au niveau de celle de '97 à '98, soit 4%. Cette progression est inférieure à celle enregistrée pour le total des denrées alimentaires et boissons (+9%).

^{13/} Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base des déclarations TVA, 2000

► 4. 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 et %)
- Tab. 5 : Répartition de l'emploi salarié par région et par classe de taille (en VA)
- Tab. 6 : Répartition de l'emploi salarié par région, par genre et par catégorie socio-professionnelle (en VA)
- 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 et poids

Graphiques

- Graph. 1 : Part des établissements de la branche d'activités dans l'industrie alimentaire
- Graph. 2 : Répartition des établissements par région
- 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 : Part de l'emploi salarié de la branche d'activités dans l'industrie alimentaire
- Graph. 7 : Répartition de l'emploi salarié par région
- 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 : Evolution relative de l'emploi salarié par région, 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 : Evolution de la production industrielle sur base de la valeur des livraisons (en valeur et en poids)
- Graph. 16 : Produits de la branche d'activités : saisonnalité sur base de la valeur des livraisons (montants en €)
- Graph. 17 : Dépenses moyennes par ménage et par an pour les produits de la branche d'activités (montants en €)
- Graph. 18 : Part relative des dépenses moyennes par ménage et par an pour les produits de la branche d'activités par rapport aux dépenses moyennes pour les aliments et les boissons

B. ANALYSE DES RESULTATS DE L'ENQUETE

1. INTRODUCTION

2. CONSTRUCTION DE L'ECHANTILLON

3. LES ETABLISSEMENTS

- 3.1. Taille des établissements
- 3.2. Type d'établissement
- 3.3. Localisation des établissements
- 3.4. Personnalité juridique
- 3.5. Agréation à des normes de qualité

4. LES ACTIVITES ET LES PRODUITS

- 4.1. Description des activités
- 4.2. Produits
- 4.3. R&D
- 4.4. Marques déposées
- 4.5. Technologie
- 4.6. Clients
- 4.7. Sous-traitance

5. LES TRAVAILLEURS

- 5.1. Profils-métiers dans les établissements
- 5.2. Total des effectifs
 - 5.2.1. Répartition par genre
 - 5.2.2. Répartition par catégorie socio-professionnelle
 - 5.2.3. Travailleurs frontaliers

6. IMPACTS DES FLUCTUATIONS SAISONNIERES SUR L'EMPLOI

7. IMPACTS D'ELEMENTS EXTERIEURS SUR LA PRODUCTIVITE ET L'EMPLOI

8. LE RECRUTEMENT DU PERSONNEL

- 8.1. Localisation des centres de décision concernant l'engagement du personnel
- 8.2. Modes et critères de recrutement
- 8.3. Recrutements en 2000-2001
- 8.4. Identification des profils recherchés et des profils sous tension en 2000-2001
- 8.5. Causes des tensions évoquées par les interlocuteurs
- 8.6. Vision prospective des activités : impact sur la main-d'œuvre

9. LA FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE DES TRAVAILLEURS (FPC)

- 9.1. Localisation de la demande de formation et des centres de décision
- 9.2. Formation professionnelle continue des travailleurs en 2001
- 9.3. Intentions de formation en 2002
- 9.4. Domaines de formation
- 9.5. Opérateurs de formation
- 9.6. Modalités organisationnelles de formation

10. ANNEXE

Liste des tableaux

B. ANALYSE DES RESULTATS DE L'ENQUETE

► 1. INTRODUCTION

Les résultats des enquêtes menées dans la branche d'activités ont fait l'objet d'une pondération de manière à ce qu'ils puissent être extrapolés à l'ensemble des établissements de la branche d'activités en Région wallonne. Excepté pour quelques points particuliers où la référence à l'échantillon est explicitement faite, les résultats de la présente enquête concernent donc la situation de l'emploi salarié en Région wallonne.

► 2. CONSTRUCTION DE L'ECHANTILLON

L'échantillon a été construit sur base des données ONSS 1999 disponibles au moment de la réalisation de celui-ci, mais le calcul des pondérations s'est fondé sur les données 2000, afin de s'approcher de façon maximale de la situation rencontrée lors des enquêtes en 2001.

NACE 15.82	Population ONSS 30/06/1999	Echantillon initial	Phase intermédiaire	Echantillon effectif
ETABLISSEMENTS	9	6	8	7

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

Population : l'échantillon a été construit sur base des données ONSS au 30 juin 1999 : 9 établissements étaient répertoriés en Région wallonne dans la branche « biscotterie - biscuiterie ».

Or les données ONSS sont basées sur les codes NACE-BEL qui classifient les établissements en fonction de leur activité principale, c'est-à-dire celle qui génère le chiffre d'affaires le plus important. Suite à nos enquêtes, il est apparu à plusieurs reprises que les codes attribués ne correspondaient pas toujours à l'activité réelle de l'entreprise. Dès lors certains établissements ont été transférés dans d'autres catégories. Ainsi, pour le secteur de la « biscotterie – biscuiterie », 2 établissements précédemment inscrits comme appartenant à la branche de la « boulangerie – pâtisserie » ont été pris en compte pour le présent rapport.

Par ailleurs, il faut reconnaître que la « biscotterie » est très peu présente en Belgique et a fortiori en Région wallonne. Lors de la construction de notre échantillon, aucune biscotterie n'a été tirée au sort. Dès lors, ce rapport portera exclusivement sur le secteur de la « biscuiterie ».

^{1/} L'échantillon initial a été tiré sur base des établissements répertoriés à l'ONSS 1999. Lors de la phase intermédiaire, les établissements inéligibles ont été retirés et différents reclassements de code Nace ou de classe de taille ont été opérés. L'échantillon effectif tient compte quant à lui des refus et est dès lors composé des établissements effectivement interrogés.

LA BISCOTTERIE ET BISCUITERIE

Enfin, lors de nos enquêtes, un établissement a refusé de nous rencontrer. Malheureusement, il s'agissait, d'un établissement de petite taille. Comme par ailleurs les établissements sélectionnés ont vu leur effectif croître depuis juin 1999, nous n'avons pas été en mesure d'analyser la production artisanale de biscuits.

Tab. 2 : Répartition des établissements répertoriés à l'ONSS au 30 juin 1999 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
4	1	1	1	2	9

Source : ONSS, 30/06/1999

Le travail sous statut indépendant n'a pu faire l'objet d'une analyse (impossibilité technique d'élaborer un échantillon sur base des données de l'INASTI).

Echantillon initial réalisé pour l'enquête : 6 établissements sur 9, soit 67 % de l'existant en Région wallonne (100 % des établissements de plus de 10 travailleurs). L'ensemble des établissements de 20 personnes et plus ont fait partie de l'échantillon, alors que pour celles de moins de 20 personnes, un tirage au sort a été effectué au prorata du taux d'emploi de chaque strate.

Tab. 3 : Répartition des établissements de l'échantillon initial 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
1	1	1	1	2	6

Source : Calculs SES/OSEC

Phase intermédiaire : 8 établissements à interroger.

Tab. 4 : Répartition des établissements par classe de taille lors de la phase intermédiaire					
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
1	0	2	3	2	8

Source : Calculs SES/OSEC

2 établissements sont inéligibles et apparaissent dans la base de sondage.

Distorsion entre le Nace ONSS et le Nace réel : 2 établissements ont été transférés de la boulangerie - pâtisserie vers le biscotterie – biscuiterie.

NB : Par ailleurs, deux établissements changent de taille. L'un passe de la taille de 5 à 9 travailleurs vers celle des 10 à 19 et l'autre passe de celle de 10 à 19 vers celle de 20 à 49.

Echantillon effectif : 7 établissements interrogés.

Tab. 5 : Répartition des établissements de l'échantillon effectif 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
0	0	2	3	2	7

Source : Calculs SES/OSEC

Taux de sondage : 78% : 7 établissements interrogés (5 sur les 9 établissements recensés en RW par l'ONSS en 1999 + 2 transferts de la « boulangerie – pâtisserie »).

Taux de réponse : 87,5% (7 établissements sur 8).

- Modalités d'enquêtes : Les 7 enquêtes ont été réalisées en vis-à-vis.
- Typologie des refus : 1 établissement sur les 8 contactés a refusé l'interview ne voyant aucune utilité au présent travail.

Tab. 6 : Répartition des refus 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
1	0	0	0	0	1
100%	0%	0%	0%	0%	12,5%

Source : Calculs OSEC

Pondération de l'échantillon

Les pondérations ont été calculées sur base des données ONSS 2000, situation plus proche des réalités rencontrées lors des enquêtes en 2001.

	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
Population	4	1	1	1	2	9
poids de chaque établ.	1	1	1	1	1	1
Echantillon initial	1	1	1	1	2	6
poids de chaque établ.	4	1	1	1	1	1,5
Phase intermédiaire	1	0	2	3	2	8
poids de chaque établ.	4	0	0,5	0,33	1	1,13
Echantillon effectif	0	0	2	3	2	7
poids de chaque établ.	0	0	0,5	0,33	1	1,29

Sources : ONSS, 30/06/2000 - Calculs SES/OSEC

C'est sur la base de la pondération des établissements effectivement interrogés que les résultats de l'enquête ont été extrapolés afin d'obtenir des résultats à l'échelle de la Région wallonne.

Malheureusement l'absence d'établissements interrogés dans les deux premières classes de taille nous empêche d'étendre notre analyse à la production artisanale de la branche d'activité des biscuits.

Par ailleurs, l'absence de biscotteries interrogées limite également le champ de notre analyse.

Enfin, les changements de taille ou de code NACE des établissements donnent, aux établissements de 10 à 49 travailleurs, un poids inférieur à 1.

► 3. LES ETABLISSEMENTS

3.1. Taille des établissements

Tab. 8 : 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						
Biscuiterie	0 0%	0 0%	2 28,57%	3 42,86%	2 28,57%	7 100%
Répartition des établissements par classe de taille en Région wallonne au 30 juin 2000						
Biscuiterie - biscuiterie	4 44,4%	1 11,1%	1 11,1%	1 11,1%	2 22,2%	9 100%
Représentativité des établissements interrogés par rapport aux établissements wallons						
Biscuiterie	0%	0%	200%	300%	100%	77,7%
Poids des établissements interrogés par rapport aux établissements wallons						
Biscuiterie	0	0	0,5	0,33	1	1,29

Sources : ONSS, juin 2000-CSEF-OSEC

La répartition de l'échantillon par taille ne reflète guère la situation wallonne. Les établissements de petite taille sont absents et ceux de 10 à 49 travailleurs sont sur-représentés. Cette situation est le résultat de la combinaison d'une part du choix de construction de l'échantillon (nous avons choisi de cibler 100% des établissements de + de 10 salariés afin d'obtenir des informations relatives à un maximum de travailleurs, les objectifs de l'enquête étant d'analyser les thèmes relatifs à l'emploi et à la formation) avec d'autre part l'évolution en taille des établissements et l'attribution de codes NACE plus proches de la réalité.

Une fois de plus, nous ne pouvons que constater et regretter l'absence du secteur artisanal.

3.2. Type d'établissement

Tab. 9 : Répartition des établissements par type d'établissement

Etablissements de type familial ²		Etablissements sans caractère familial		TOTAL
58%		42%		100%
Etablissements appartenant à un groupe national	Etablissements appartenant à un groupe multinational	Etablissements autonomes		
16,7%	25%	58,3%		100%

Source : CSEF-OSEC - N = 4 établissements

Si plus de la moitié des établissements de la branche sont de type familial, nous sommes loin des pourcentages atteints par le secteur dans son ensemble (88,6%) et par d'autres branches en particulier, telle la « chocolaterie – confiserie » qui présente 91,9% d'établissements familiaux.

3.3. Localisation des établissements

Tab. 10 : Répartition des établissements wallons par Comité Subrégional de l'Emploi et de la Formation

Comité Subrégional de l'Emploi et de la Formation	Etablissements en Région wallonne	Etablissements de l'échantillon
Brabant wallon	0	0
Charleroi	0	1
Eupen	0	0
Hainaut occidental	2	2
Huy-Waremme	1	0
Liège	0	1
Luxembourg belge	1	0
Mons-La Louvière	1	1
Namur	2	1
Virviers	2	1
TOTAL	9	7

Source : ONSS, juin 2000 - Calculs OSEC

^{2/} Se référer à la note méthodologique en annexe

La branche « biscuiterie » n'est pas présente dans l'ensemble de la Région wallonne. Elle semble être absente du Brabant wallon ainsi que des communes germanophones. « Semble » car comme indiqué précédemment, des établissements identifiés comme appartenant à d'autres branches ont été finalement intégrés à la « biscuiterie ».

Toutefois, l'essentiel de l'emploi wallon de la branche est concentré dans l'arrondissement francophone de Verviers. En effet, un des deux établissements situé dans cette sous-région est l'usine Delacre à Lambermont. Elle emploie 420 travailleurs sur les 610 que compte la branche en Région wallonne soit 68,85%.

Si l'on ajoute aux travailleurs de l'usine Delacre, ceux de Desobry à Tournai, nous obtenons 560 des 610 travailleurs de la branche, soit 91,8% de l'emploi est concentré dans 2 établissements.

3.4. Personnalité juridique

Tab. 11 : Répartition des établissements selon leur personnalité juridique

SA	SPRL	SC	SCRL	TOTAL
88%	12%	0%	0%	100 %

Source : CSEF-OSEC - N = 4 établissements

Peu d'établissements possèdent la forme juridique d'une SPRL. Il s'agit des plus petits établissements.

L'essentiel des établissements de la branche a opté pour la forme juridique de la société anonyme et ce même pour des établissements de moins de 20 salariés.

Incidence de la personnalité juridique de l'établissement sur les engagements et la formation du personnel :

- La moitié des établissements a cherché à engager durant l'année 2000. Il est difficile d'évaluer une certaine incidence de la personnalité juridique sur le fait d'engager.
- Les SA (76%) ont tout particulièrement organisé de la FPC en 2001, au contraire des SPRL (0%).

3.5. Agréation à des normes de qualité ⁴

Tab. 12 : Répartition des établissements par agréation		
ETS agréés	ETS non agréés	TOTAL
88%	12%	100 %

Source : CSEF-OSEC - N = 4 établissements

ISO 9000	ISO 14000	HACCP
62%	14%	81%

Source : CSEF-OSEC - N = 4 établissements

88% des établissements sont concernés par les agréations.

Etablissement non agréé

Un établissement sur l'ensemble de ceux rencontrés n'a aucune agréation de type ISO ou HACCP. C'est un établissement qui compte moins de 20 travailleurs. Le responsable de cette entreprise regrette la lourdeur des démarches pour l'obtention d'aides quelconques ainsi que le délai pour l'obtention des subsides éventuels.

Par contre, cet établissement produit de temps en temps des marchandises « kasher ». Or l'attribution de la qualité « kasher » du produit ne peut se faire sans la présence d'une personne habilitée à octroyer cette caractéristique. Comparativement aux autres certifications apparaissant comme résultant de démarches plus administratives, l'octroi de la certification « kasher » représente, aux yeux de cet établissement, le résultat d'une réelle démarche de modification de la production.

Etablissements agréés

La plupart des établissements agréés le sont au moins pour les normes **HACCP**, ensuite viennent les normes **ISO 9000**. Enfin, un seul établissement est concerné par les normes environnementales du type **ISO 14 000**.

^{3/} Se référer à la note méthodologique en annexe

► 4. LES ACTIVITES ET LES PRODUITS

4.1. Description des activités

Les 7 établissements de la branche rencontrés développent principalement des activités de fabrication de biscuits. Pour rappel, la fabrication de biscottes reste marginale en Région wallonne.

Certains établissements voient l'essentiel de leur production vendu sous des labels de grandes surfaces. Ainsi ils se préoccupent moins de marketing et autre promotion de leurs produits.

4.2. Produits

Dans le domaine de la « biscuiterie », nous pouvons distinguer trois grandes catégories de produits : les biscuits ou gâteaux secs et assortiments de biscuits, les gaufres et enfin les galettes de riz. A une exception près, tous les établissements de la branche se limitent à l'une de ces trois catégories.

Les établissements qui produisent des gâteaux secs ont une gamme de produits très étendue. Les biscuits peuvent être salés ou sucrés, avec ou sans chocolat, amandes, noix de coco, fruits, ...

Pour ce qui est des producteurs de gaufres, presque tous les producteurs tentent de diversifier au maximum les produits développés. C'est ainsi que l'on trouve des gaufres au chocolat, au sucre, à la vanille, aux fruits, ... et tous les producteurs de gaufres souhaitent diversifier leur gamme de produits.

Une troisième catégorie de « biscuits » est celle de la gamme des galettes de riz qui petit à petit se déclinent tant de manière sucrée que dans la gamme des salés.

Par ailleurs, un même produit peut connaître plusieurs conditionnements différents. Le consommateur peut le retrouver en assortiment de différents poids, en boîte « mono produit » ou encore en emballage individuel dans l'Horéca.

4.3. R&D ⁴

Deux tiers des établissements de la branche (67%) font de la R&D (tous les établissements de plus de 50 travailleurs et 2/3 de 20 à 49 salariés). Seuls les « fruits et légumes » et les « pâtes alimentaires » ont un pourcentage plus favorable.

Tous les établissements qui ont un département R&D cherchent à développer des nouveaux produits, 75% le conditionnement, 38% la qualité et 13% le marketing.

4.4. Marques déposées

La plupart des établissements commercialisent leurs produits sous leurs propres marques. Toutefois, plusieurs établissements produisent également pour des marques génériques et/ou pour des grandes surfaces. Dans ce cas-là, même si les chaînes de fabrication sont mécanisées, les recettes sont adaptées.

4.5. Technologie ⁵

Tab. 13 : Répartition des établissements sur base des procédés de fabrication			
Fabrication de type artisanal	Fabrication de type semi-artisanal	Fabrication de type industriel	Fabrication de type haute technologie
0%	17%	100%	0%

Source : CSEF-OSEC - N = 4 établissements

NB : un établissement peut cumuler les modes de fabrication en fonction de l'étape dans le processus de fabrication ou en fonction du type de produit.

Les technologies ne sont pas exclusives les unes par rapport aux autres. Cela peut dépendre du type de produit à fabriquer ou de l'étape dans le processus de fabrication.

La « biscuiterie » est la seule branche de l'industrie alimentaire où tous les établissements rencontrés ont un processus de fabrication, au moins en partie, industriel.

^{4/} Se référer à la note méthodologique en annexe .

^{5/} Se référer à la note méthodologique en annexe .

Nous avons déjà évoqué les raisons de l'absence de la production artisanale de notre enquête. Par contre il est intéressant de souligner qu'aucun établissement de la branche n'a un procédé de production de haute technologie. Seuls les « aliments pour animaux » et la « boulangerie – pâtisserie » partagent cette caractéristique.

Seuls les établissements de 20 à 49 travailleurs utilisent partiellement une production semi-artisanale.

4.6. Clients

Tab. 14 : Répartition des établissements sur base de leur clientèle

Uniquement marché intérieur	uniquement marché extérieur	marchés intérieur et extérieur	TOTAL
0%	0%	100%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 43 établissements

Tab. 15 : Répartition des établissements sur base de leur clientèle intérieure

à destination de particuliers	à destination d'entreprises	à destination de particuliers et d'entrep.	TOTAL
0%	75%	25%	100%

Source : CSEF - OSEC - N = 4 établissements

Tous les établissements de l'échantillon écoulent leur production tant sur le marché intérieur qu'extérieur. Seule la « chocolaterie - confiserie » présente la même caractéristique.

Le facteur taille de l'établissement et le niveau de technologie semblent ne pas avoir d'incidence sur le fait d'exporter puisque tous les établissements y recourent.

Les pays d'exportation sont très diversifiés. L'Union européenne reste bien entendu la zone de commercialisation par excellence des produits de la branche. Mais certains établissements (ceux de plus grande taille) exportent vers les l'Amérique du Nord et l'Extrême Orient.

Enfin, les _ de la production de la « biscuiterie » est à destination des entreprises, Un seul établissement oriente une très faible partie de sa production directement au client.

4.7. Sous-traitance ⁷

Tous les établissements de la « **biscuiterie** » recourent à de la sous-traitance. Seules la « **fabrication de sucre** » et la « **fabrication de pâtes alimentaires** » ont des chiffres équivalents.

Tâches sous-traitées

Domaine	Pourcentage
Secrétariat social	87,5%
Nettoyage	78,8%
Logistique dont transport	66,7%
Maintenance	66,7%
Sécurité (gardienage, surveillance)	66,7%
Recrutement	45,8%
Comptabilité	33,3%
Conditionnement	12,5%
Administration / secrétariat	12,5%

Source : CSEF - OSEC – N = 4 établissements

Ce sont essentiellement les tâches relevant du secrétariat social, du nettoyage, de la maintenance, de la logistique (dont le transport) et de la sécurité qui sont le plus souvent sous-traitées. Le recrutement, la comptabilité, le conditionnement et l'administration sont également des domaines sous-traités.

Excepté le conditionnement et la sécurité, la « biscuiterie » ne se distingue pas franchement des pratiques observées dans les autres branches d'activités.

^{6/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

► 5. LES TRAVAILLEURS

5.1. Profils-métiers dans les établissements

Un seul profil technique spécifique a été cité lors de nos enquêtes. Il n'est pas à proprement parler spécifique à la branche, mais il en est proche. Il s'agit de celui de boulanger – pâtissier.

Par ailleurs, la « **biscuiterie** » partage avec les autres branches de l'industrie alimentaire des profils dits « transversaux » comme des ouvriers à la production, des techniciens de maintenance, des (électro-)mécaniciens, des responsables de production, des responsables techniques, des responsables planning, des responsables « qualité », des techniciens de laboratoire, des caristes, des ouvriers de conditionnement, des chauffeurs, des ouvriers polyvalents, des vendeurs, du personnel administratif, commercial, financier, informatique ou encore des « logisticiens »,

5.2. Total des effectifs

Tab. 17 : Répartition des salariés de la branche d'activités 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 en Région wallonne						
Biscuiterie biscuiterie			13 2,1%	41 6,7%	560 91,4%	613 100%
Répartition des salariés par classe de taille en Région wallonne selon l'ONSS (juin 2000)						
Biscuiterie biscuiterie	6 1%	10 1,6%	16 2,6%	45 7,4%	533 87,4%	610 100%
Représentativité des salariés de l'échantillon par rapport aux salariés de la Région wallonne						
Biscuiterie biscuiterie			81,25%	91%	105%	100,5%

Sources : ONSS, juin 2000 – CSEF - OSEC – N = 4 établissements

Les travailleurs de l'enquête sont représentatifs des salariés de la Région wallonne. Répartis par classe de taille d'établissements, on observe l'absence des travailleurs des établissements artisanaux. Autrement, les travailleurs sont très bien représentés dans l'enquête.

5.2.1. Répartition par genre

Les travailleurs de l'échantillon sont à 36% des hommes et 64% des femmes. Le rapport est inverse de celui de la Région wallonne (55% d'hommes pour 45% de femmes). Mais ce qu'il faut souligner c'est que les hommes sont majoritaires dans les établissements de moins de 50 travailleurs. Ce sont les deux établissements de plus de 50 travailleurs qui renversent la tendance générale de la branche.

5.2.2. Répartition par catégorie socio-professionnelle

Les travailleurs de l'échantillon sont à 18% des « cadres ou employés » et à 82% des ouvriers. Toutefois, pour les industries alimentaires dans leur ensemble, la proportion d'employés et cadres est plus importante (34%) que dans la « biscuiterie ».

5.2.3. Travailleurs frontaliers

2% des travailleurs de l'enquête sont des frontaliers. Tous les frontaliers de la branche travaillent dans des établissements du Hainaut occidental.

► 6. IMPACTS DES FLUCTUATIONS SAISONNIÈRES SUR L'EMPLOI

79% des établissements connaissent des fluctuations saisonnières marquées. Ces variations se marquent d'autant plus dans les établissements de grande taille. Pour faire face à ces pics de production, ces derniers ont mis en place une organisation récurrente.

Les périodes où se situent les pics sont les mois d'été jusqu'au mois de novembre voire celui de décembre pour certains établissements.

En ce qui concerne *les solutions trouvées pour assumer le surcroît de travail* entraîné par les pics de production, parmi les établissements concernés, 63% recourent à des solutions internes et 84% recourent à des solutions externes. Ces deux types de solutions sont toujours combinées dans les établissements de plus de 50 travailleurs.

Les solutions internes à l'entreprise

Comme solutions internes, la **mutation interne** du personnel fixe et/ou **l'augmentation du volume de ses prestations** sont pratiquées. Ainsi le personnel va prêter en moyenne 38h par semaine tout au long de l'année, mais en haute saison cela peut aller jusqu'à 43h par semaine et descendre à 33h par semaine en basse saison.

Les solutions externes à l'entreprise

Le recours à du **personnel saisonnier** (contrat pour un travail nettement défini) est pratiqué, tout comme **l'intérim**, pour le conditionnement, par exemple. Des **jobistes** prennent aussi en charge une partie du surcroît de travail. Ces solutions concernent généralement des postes de travail peu qualifiés.

► 7. IMPACTS D'ÉLÉMENTS EXTERNES SUR LA PRODUCTIVITÉ ET L'EMPLOI

Des facteurs externes ont eu des répercussions sur la branche d'activités, et tout particulièrement sur la main-d'œuvre, que ce soit d'un point de vue quantitatif (variation des effectifs ou des heures prestées) que qualitatif (les savoirs, savoir-faire ou savoir-être du personnel ont dû être adaptés).

79% établissements de l'enquête déclarent avoir été touchés par au moins un des facteurs repris ci-dessous.

Parmi les facteurs proposés, ce sont les *crises alimentaire* (100%) qui arrivent largement en tête. La « biscuiterie » est la seule branche des industries alimentaires où TOUS les établissements qui ont subi les conséquences de facteurs externes à la production ont été touchés par les crises alimentaires.

Ensuite, la modification des habitudes de consommation (32%).

Les crises alimentaires (100%)

Parmi les établissements concernés par les crises alimentaires, 68% estiment un impact sur le volume de leur production (baisse de la consommation de produits belges à l'étranger). La diminution de la production a été fort circonscrite dans le temps pour certains. D'autres ont pu limiter les dégâts grâce aux contacts qu'ils ont maintenus avec leurs clients étrangers. Un seul établissement a signalé un arrêt complet de la production.

En terme d'emploi, ce sont les travailleurs intérimaires qui ont payé le prix fort de la crise. Ce sont eux qui ont subi les répercussions des baisses de production. En effet, s'il n'y a pas eu, à proprement parler de licenciements, le nombre d'intérimaires et/ou de jobistes n'a pas été aussi important que les autres années.

Paradoxalement, les produits, eux, n'ont subi aucune modification. Pourtant certains établissements ont souffert de ne pouvoir fournir directement les certificats de conformité des matières premières.

Enfin, certains établissements ont été obligés, au plus fort de la crise, de mettre sur pied des procédures de réception marchandises et de suivi de produits.

Modification des habitudes de consommation (32%)

Les consommateurs, sans spécialement réduire leur consommation de biscuits, sont beaucoup plus attentifs à la composition de ceux-ci. C'est ainsi que certains produits ont vu leur recette modifiée pour être garantis « sans OGM ».

► 8. LE RECRUTEMENT DU PERSONNEL

8.1. Localisation des centres de décision concernant l'engagement du personnel

L'ensemble des établissements de l'enquête prennent les décisions relatives aux engagements de personnel exclusivement au sein-même de l'établissement. Cette pratique de décision en interne semble assez généralisée dans l'ensemble des branches d'activités.

Dans les établissements de grande taille, en fonction du type de poste à pourvoir, la décision se prend à des niveaux divers ou, à plusieurs niveaux, en concertation. Ainsi pour les ouvriers, ce sont généralement les directeurs de ressources humaines qui prennent la décision. Pour les employés, la décision se prend en concertation avec le directeur de l'établissement, pour les cadres, la maison mère intervient également.

8.2. Modes et critères de recrutement

Les modes et critères de recrutement cités le plus fréquemment sont à moduler en fonction du profil professionnel recherché et des niveaux de compétences requis.

Canaux de recrutement

Candidature spontanée	54%
Recrutement interne	8%
Presse	33%
Bouche-à-oreille	88%
SPE / FOREM	33%
Agence d'intérim	79%
Bureaux privés de recrutement	25%
Ecoles, organismes de formation	8%

Source : CSEF - OSEC – N = 4 établissements

LA BISCOTTERIE ET BISCUITERIE

Le bouche-à-oreille et l'intérim sont les canaux fréquemment utilisés pour recruter de la main-d'œuvre. Mais à nouveau, en fonction du poste à pourvoir, le canal de recrutement privilégié va être différent. Ainsi pour le recrutement d'un cadre un établissement fera plus vite appel à un bureau privé de recrutement alors que pour le recrutement d'un ouvrier ce sera via le bouche-à-oreille et les agences d'intérim.

Critères prioritaires de recrutement

Diplôme, formation	67%
Expérience	49%
Qualités professionnelles	79%
Qualités morales	54%
Aptitudes physiques	79%
Connaissance de l'écrit/lecture	25%
Connaissance des langues	58%
Références	33%
Mobilité	8%

Source : CSEF - OSEC – N = 4 établissements

Pour tous les profils recherchés, les qualités professionnelles ainsi que les qualités morales sont exigées. En outre, pour les ouvriers, les aptitudes physiques sont importantes. Par contre, pour les employés et les cadres, c'est le diplôme qui prévaut.

Base de la sélection des candidats

CV	75%
Lettre de candidature	42%
Entretien téléphonique	8%
Tests psychotechniques	25%
Mise en situation	63%
En dehors de l'entreprise	0%
Entretien individuel	54%

Source : CSEF - OSEC – N = 4 établissements

La mise en situation professionnelle est largement pratiquée pour les fonctions d'ouvriers à faibles qualifications. Les curriculum vitae, lettres de candidature et entretiens individuels sont régulièrement utilisés pour le recrutement des employés et des cadres.

8.3. Recrutements en 2000-2001

54% des établissements ont procédé à des recrutements pour la période 2000-2001. Ces chiffres sont légèrement en deçà des chiffres du secteur dans son ensemble.

Mais tous les établissements de la branche qui ont procédé à des recrutements évoquent des difficultés pour trouver certains profils.

La difficulté à recruter n'est pas l'apanage d'une classe de taille d'établissement ni du type d'établissement en particulier. 79% sont des établissements de type familial et 50% des établissements appartiennent à un groupe national.

62% des établissements qui ont eu des difficultés à trouver de la main-d'œuvre ont organisé de la FPC en 2000 alors qu'aucun des établissements parmi ceux qui déclarent ne pas avoir eu de difficulté n'en a organisé.

la FPC serait-elle une solution à laquelle les établissements recourent quand ils ne trouvent pas le personnel adéquat ?

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

Tab. 21 : Profils recherchés en 2000-2001

Profils recherchés en 2000-2001	% d'étab. concernés par la recherche de profils (N = 4 étab.)	% de mentions de profils 7 (N = 7 mentions de profils)	SANS difficulté (N = 7 mentions de profils)	AVEC difficultés ou recherche non aboutie (N = 7 mentions de profils)
Profils spécifiques	38%	12%	x	
Ouvrier boulanger	6%	12%	x	
Profils transversaux				
Production et maintenance				
Ouvrier à la production	15%	5%	x	-
Electromécanicien	62%	19%	-	x
Responsable de production	31%	10%	-	x
Laboratoire, contrôle qualité, R&D				
Technicien de laboratoire (leborantin)	Néant			
Conditionnement et manutention				
Opérateur de conditionnement	62%	19%	x	-
(emballeur, conditionneuse sur machine) Magasinier - manutentionnaire	23%	7%	-	x
Transport				
Chauffeur(- livreur)	Néant			
Personnel polyvalent				
Ouvrier polyvalent	Néant			
Gestion et back office				
Personnel service commercial	46%	14%	x	-
Vente				
Vendeur-délégué commercial (commercial, vendeuse au comptoir)	46%	14%	x	-
TOTAL	/	100%	57%	33%

Source : CSEF - OSEC – N = 4 établissements

^{7/} Comptage du nombre de fois qu'a été faite mention d'un profil indépendamment du nombre d'établissement concerné (un établissement pouvant mentionner plusieurs profils).

La majorité des établissements (62%) sont concernés par le recrutement de profils professionnels non spécifiques à la branche « biscuiterie ». Il s'agit de personnel en lien avec la production et la maintenance (surtout électromécanicien et opérateur de conditionnement).

38% des établissements recherchent un profil spécifique, mais extérieur à la branche « biscuiterie ».

En effet, la « biscuiterie » emploie des boulangers-pâtisseries surtout dans des établissements de taille moyenne. Ils sont indispensables pour la préparation des pâtes, à l'élaboration de nouvelles recettes...

Des difficultés sont rencontrées pour recruter certains profils :

- pour les profils transversaux, les profils d'électromécanicien, de responsable de production, d'ouvrier de maintenance, ont été cités.
- pour les profils spécifiques, ce sont les boulangers – pâtisseries qui sont difficiles à trouver.

8.5. Causes des tensions évoquées par les interlocuteurs

Pour les profils spécifiques

Les boulangers – pâtisseries sont difficiles à trouver pour la bonne et simple raison qu'ils sont très peu nombreux sur le marché de l'emploi. Le minimum de qualification requise pour ce profil est celui de l'enseignement professionnel. Toutefois, la profession de boulanger – pâtissier en entreprise est très différente de celle pratiquée dans une boulangerie artisanale. En entreprise, outre la connaissance du métier de boulanger, souvent des compétences techniques/maintenance (prévention des pannes et réparation) sont requises.

Pour les profils transversaux

Pour le profil d'électromécanicien, une partie du problème réside dans le fait que le salaire offert pour ce profil est plus avantageux dans d'autres secteurs que celui des industries alimentaires.

Par ailleurs, pour les profils peu qualifiés, les grands établissements évoquent la difficulté liée au **nombre** de personnes peu qualifiées à recruter.

D'autre part, certains établissements éprouvent des difficultés à recruter des commerciaux **réellement bilingues (français/néerlandais)** en Région wallonne. Or pour ce type de profil, l'unilinguisme équivaut à un handicap.

Enfin, pour la plupart des profils, les employeurs demandent à leurs travailleurs de pouvoir **travailler en équipe**, d'avoir un minimum **d'autonomie** et de **motivation** autant de qualités qui semblent être très difficiles à réunir chez un candidat.

Des solutions au cas par cas sont trouvées. Dans les grands établissements, la formation du personnel en place et/ou la mutation interne sont largement usitées. Ainsi, en haute saison, le personnel fixe évolue vers un poste plus qualifié que celui qu'il occupe en temps normal. De cette façon, il se familiarise avec une nouvelle fonction et libère un poste peu/moins qualifié, plus facile à pourvoir (intérim et/ou jobiste) qu'un poste qualifié.

8.6. Vision prospective des activités : impact sur la main-d'œuvre

154% des établissements de la branche de la « biscuiterie » envisagent une évolution de leurs activités. D'autres branches font beaucoup mieux, mais la tendance de la « biscuiterie » est néanmoins nettement meilleure que celle du secteur dans son ensemble (23%).

Il semble que ni la taille ni le procédé de fabrication n'aient d'incidence sur les perspectives d'évolution.

Tous les établissements concernés par une prévision d'évolution la situent au niveau des produits, des volumes de production et de la main-d'œuvre. La « biscuiterie » est la seule branche des industries alimentaires à présenter cette particularité.

77% des établissements concernés par une évolution ont programmé des FPC pour 2002 (*part proportionnellement plus élevée que dans la plupart des autres branches d'activités et que dans l'industrie alimentaire en général (38%)*).

Evolution au niveau des produits

Tab. 22 : Evolution des produits		
Evolution	Lesquelle(s)	Cause(s)
Apparition de nouveaux produits (53%)	Nouvelles recettes	Diversification de la gamme.
Suppression de produits	Pas envisagée	Pas envisagée
Modifications de produits existents	Pas envisagée	Pas envisagée
Pas de modif (47%)		

Source : CSEF - OSEC – N = 2 établissements

La « biscuiterie » est une des branches où les établissements envisagent le moins d'évolution de produits. Il s'agit uniquement de l'apparition de nouveaux produits (53%).

Une volonté constante d'amélioration des produits ainsi que l'absence de produits génétiquement modifiés transparaissent également.

Evolution au niveau du volume de production

Tab. 23 : Evolution des volumes de production		
Evolution	Lesquelle(s)	Cause(s)
Augmentation du volume de production	Augmentation du volume de production pour certains produits (entre 5 à 20%).	Automatisation d'une ligne de production
Diminution du volume de production	Aucun établissement	

Source : CSEF - OSEC – N = 2 établissements

Tous les établissements concernés par une prévision d'évolution d'activités envisagent une augmentation du volume de production - tendance généralisée à l'industrie alimentaire - par l'automatisation d'une ligne de production.

Situation similaire (100%) dans d'autres branches (« chocolaterie-confiserie », « fabrication de pâtes alimentaires » et « transformation du thé et du café »).

Evolution au niveau du volume de main-d'œuvre

Tab. 24 : Evolution du volume de main-d'oeuvre

Cause(s)	Solution(s)	Cause(s)
Augmentation du nombre des effectifs (85% dont 69% d'engagement et 15% de mutation interne)	Augmentation des volumes de production. Réorganisation interne des tâches. Mise en place d'un nouveau produit. — Augmentation du volume de production. Mise en place	Engagements — La mutation interne est une solution transitoire avant de passer à une phase d'engagement
Diminution du nombre des effectifs (0%)	Aucun établissement	
Modification des heures prestées par travailleurs (15%)	Pour faire face à l'augmentation du volume de production.	Aménagement des heures prestées par travailleur

Source : CSEF - OSEC – N = 2 établissements

Aucune diminution des effectifs fixes n'est envisagée.

Engagements et mutations internes sont les solutions envisagées le plus régulièrement. C'est aussi la combinaison de ces deux solutions qui est utilisée lors des pics saisonniers. Il semblerait que pour certains établissements cela contourne les difficultés liées à l'engagement de certains profils. Les augmentations des heures prestées sont également évoquées, mais cela reste souvent une possibilité au cas où les premiers aménagements ne suffiraient pas.

Certains établissements prévoient néanmoins la disparition de certains postes suite à l'automatisation des lignes de production.

Profils-métiers concernés par les changements et solutions envisagées :

Responsable d'équipe de production : l'établissement prévoit la fabrication d'un nouveau produit. Une hausse du volume de production est envisagée et pourrait avoir comme conséquence l'engagement d'un responsable d'équipe. Cet engagement devrait être réalisé lorsque l'établissement aura atteint un chiffre d'affaires déterminé.

Contrôle qualité : l'établissement prévoit la fabrication d'un nouveau produit. Une hausse du volume de production est envisagée et pourrait entraîner l'engagement d'un responsable d'équipe. Cet engagement est prévu lorsque l'établissement aura atteint un chiffre d'affaires déterminé.

Le défournement et le grattage sont deux étapes de production concernées par l'automatisation de celle-ci. Il est prévu que ces postes disparaissent. Or comme il s'agit de postes faiblement qualifiés, ils sont souvent occupés par des personnes travaillant en tant qu'intérimaires, ce qui augmente la précarité du poste.

Tab. 25 : Profils professionnels pour lesquels des changements sont attendus

Engagement et/ou apparition de nouveaux profils	Cause(s) du changement	Description qualitative du changement	Solutions envisagées
Responsable de production Contrôle qualité	Développement d'un nouveau produit		Engagement
Désengagement et/ou disparition de profils			
Ouvrier au défournement et au grattage	Automatisation de la production	Disparition du profil	
Modification de profils			

Source : CSEF - OSEC – N = 2 établissements

Aucune diminution des effectifs fixes n'est envisagée.

Engagements et mutations internes sont les solutions envisagées le plus régulièrement. C'est aussi la combinaison de ces deux solutions qui est utilisée lors des pics saisonniers. Il semblerait que pour certains établissements cela contourne les difficultés liées à l'engagement de cert

► 9. LA FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE DES TRAVAILLEURS (FPC)

67% des établissements sont concernés par la FPC en 2001. La « biscuiterie » arrive en quatrième position derrière la « fabrication de sucre » (100%), la « fabrication de pâtes alimentaires » (83%) et la « transformation et conservation de fruits et légumes » (71%).

9.1. Localisation de la demande de formation et des centres de décision ⁸

Dans 88% des cas, tant la demande en matière de formation que les décisions émanent uniquement de **l'intérieur** des établissements. Cette *demande* émane soit des travailleurs (38%) et est relayée alors auprès de la hiérarchie, soit, elle émane de la direction (50%) ou du responsable des ressources humaines (38%) ou du responsable de service (13%) (chef de la production, par exemple).

La *décision*, quant à elle, est prise par la direction (50%) ou par le responsable des ressources humaines (75%) ou le chef de service (50%).

Dans 13% des cas, la demande et la décision en matière de FPC proviennent soit de **l'intérieur** soit de **l'extérieur** de l'établissement.

La *décision*, dans ce cas ci, est prise soit par le patron, par le directeur des ressources humaines ou par le responsable qualité.

9.2. La formation professionnelle continue des travailleurs en 2001

67% des établissements de la branche ont organisé de la formation continue pour leurs travailleurs en 2001. Parmi les établissements de la branche, 88% prévoient des formations pour 2002.

Ce sont les établissements de petite taille qui forment le moins. Certains reconnaissent pourtant l'utilité des formations, mais le manque de temps les empêche de proposer des formations à leurs travailleurs. Seul un établissement rencontré ne voit aucune utilité aux formations, trouvant les compétences de son personnel suffisantes.

Par contre, tous les établissements de plus de 50 travailleurs et 2/3 des établissements de 20 à 49 travailleurs ont pratiqué de la formation, quel que soit leur appartenance (familial, groupe national ou multinational).

^{8/} N = 3 établissements

Etablissements qui n'ont pas pratiqué de FPC ⁹

Les 33% d'établissements qui n'ont pas pratiqué de la FPC en 2001 sont donc des établissements de **taille inférieure à 20 salariés**.

Les raisons évoquées pour la non-organisation de FPC en 2001 sont les suivantes :

- manque de temps (63%)
- formation spécifique non nécessaire car compétences internes suffisantes (38%)
- manque d'intérêt de la part des travailleurs (38%) ¹⁰
- pas d'opérateur adéquat (38%)
- manque de connaissance des programmes (25%)

Le manque de temps (tout comme les branches « boissons » et « chocolaterie – confiserie ») et l'absence d'opérateur adéquat (tout comme la branche « aliments pour animaux ») sont des raisons évoquées avec plus de force dans la « chocolaterie-confiserie » que dans l'industrie alimentaire en général. Pour d'autres raisons telles le manque d'intérêt et le manque de connaissance des programmes, la biscuiterie est la branche où ces raisons ont le plus souvent été évoquées.

9.3. Les intentions de formation en 2002

88% des établissements prévoient de la FPC en 2002. C'est la branche des industries alimentaires qui a le taux le plus important d'intention de formation. Par ailleurs, 100% des établissements qui ont fait de la FPC en 2001 en feront en 2002. Seule la branche de la « transformation du thé et du café » fait aussi bien.

Tous les établissements de la branche (sauf un) reconnaissent l'utilité des formations et souhaitent en organiser en 2002. Ce sont les établissements de petite taille (10 à 19 travailleurs) qui semblent éprouver le plus de difficulté à organiser des formations.

^{9/} N = 1 établissement. Lors de nos enquêtes, plusieurs établissements ont déclaré ne pas avoir réalisé de FPC, mais pour des raisons statistiques, ils ont un poids inférieur à 1. En extrapolant les résultats de notre enquête à la Région wallonne, ces différents établissements ont ENSEMBLE un poids égal à 1.

^{10/} Items non proposés lors des interviews – réponses spontanées

9.4. Les domaines de formation

	FPC réalisées en 2001	Intentions de FPC en 2002
HACCP, hygiène, qualité, sécurité	100%	86%
Environnement	38%	-
Logistique	-	29%
Exportation	-	-
Communication, management, GRH	-	-
Administration, comptabilité, micro-informatique	53%	6%
Technique (en lien à la production)	88%	57%
Langues	75%	81%
Informatique	38%	43%

Source : CSEF-OSEC - N = 3 établissements (2001) – 4 établissements (2002)

L'HACCP, la sécurité et l'hygiène sont des domaines nettement plus privilégiés que dans l'industrie alimentaire en général. Les matières environnementales (en 2001), la logistique (en 2002), la communication (en 2001), les techniques, les langues (pour les commerciaux) et l'informatique, également.

Au niveau des formations en langues, certains établissements regrettent l'unilinguisme des travailleurs wallons. Or tous les établissements de la branche travaillent, en partie, à l'exportation. Cela signifie que pour leur service commercial IL FAUT le multilinguisme et pas seulement un pseudo bilinguisme français – anglais.

9.5. Les opérateurs de formation

Tab. 27 : Les opérateurs de formation en 2001 et en 2002

			Opérateurs pour les FPC de 2001	Opérateurs pressentis pour 2002
Interne		1 interne	13%	10%
Externe	Sociétés privées	2 fournisseurs	50%	38%
		3 sociétés privées de formation	50%	38%
		4 consultants	-	-
		5 autres	-	14%
	Organismes de formation	6 Forem	-	-
		7 promotion sociale	-	-
		8 classes moyennes	-	-
		9 établissements scolaires publics	-	-
		10 centres universitaires	-	-
		11 autres	-	-
	Associations proches des entreprises	12 fonds sectoriel	75%	67%
		13 associations professionnelles	-	10%
		14 fédérations d'entreprises	-	-
		15 autres org. proches des entreprises	-	-
	Autres	16 inclassables	-	10%
		17 ne sait plus	-	-
		18 indifférent	-	-
	Indéterminé			-

Source: CSEF-OSEC - N = 3 établissements (2001) – 4 établissements (2002)

En 2001 comme en 2002, l'opérateur de formation privilégié pour les établissements de la branche est le fonds sectoriel, à savoir l'IFP. Viennent ensuite les fournisseurs et les sociétés privées, mais dans une moindre mesure. Ces préférences sont spécifiques à la branche.

Par contre, certains opérateurs sont totalement absents. Il en va ainsi de tous les organismes de formation. La « biscuiterie » est la seule branche des industries alimentaires à ne faire appel à aucun de ces organismes.

9.6. Les modalités organisationnelles de formation

80% des établissements souhaitent l'organisation de formations spécifiquement pour elles, et dispensées en interne de l'entreprise. 53% des établissements accepteraient de suivre des formations spécifiques à l'entreprise même en externe. Enfin, 53% des établissements se montrent ouverts à des formations inter-entreprises.

Une délocalisation des formations près des entreprises est vivement souhaitée.

De préférence, les formations auraient lieu durant les mois d'hiver (périodes creuses de production), sans autre préférence en terme de rythme ou de période de la journée.

► 10. ANNEXE

Liste des tableaux

- Tab. 1 : Construction de l'échantillon
- Tab. 2 : Répartition des établissements répertoriés à l'ONSS au 30 juin 1999 par classe de taille
- Tab. 3 : Répartition des établissements de l'échantillon initial par classe de taille
- Tab. 4 : Répartition des établissements par classe de taille lors de la phase intermédiaire
- Tab. 5 : Répartition des établissements de l'échantillon effectif par classe de taille
- Tab. 6 : Répartition des refus par classe de taille
- Tab. 7 : Pondération de l'échantillon
- Tab. 8 : Répartition des établissements par classe de taille
- Tab. 9 : Répartition des établissements par type
- Tab. 10 : Répartition des établissements wallons par CSEF
- Tab. 11 : Répartition des établissements selon leur personnalité juridique
- Tab. 12 : Répartition des établissements par agrégation
- Tab. 13 : Répartition des établissements sur base des procédés de fabrication
- Tab. 14 : Répartition des établissements sur base de leur clientèle
- Tab. 15 : Répartition des établissements sur base de leur clientèle intérieure
- Tab. 16 : Domaines dans lesquels des tâches sont sous-traitées

Tab. 17 : Répartition des salariés de la branche d'activités par classe de taille

Tab. 18 : Canaux de recrutement

Tab. 19 : Critères prioritaires de recrutement

Tab. 20 : Base de la sélection des candidats

Tab. 21 : Profils recherchés en 2000-2001

Tab. 22 : Evolution des produits

Tab. 23 : Evolution des volumes de production

Tab. 24 : Evolution du volume de main-d'œuvre

Tab. 25 : Profils professionnels pour lesquels des changements sont attendus

Tab. 26 : Domaines de formation

Tab. 27 : Opérateurs de formation

BIBLIOGRAPHIE

SOURCES STATISTIQUES

- BNB, *Statistiques du Commerce extérieur*, Bulletin trimestriel, Belgique, 2001 - III, 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.

OUVRAGES, ARTICLES ET RAPPORTS DE REFERENCES

- *Classification de fonction dans l'industrie alimentaire*, Berenschot, 1995.
- *Classification systématique et liste alphabétique des professions*, FOREM, juin 1994.
- COPPE Brigitte, PIRARD Chantal, WANLIN Françoise, *Analyse de l'évolution des qualifications et des besoins de formation dans le secteur agroalimentaire de l'arrondissement de Liège*, CÉIL, Observatoire Economique des Intérêts Liégeois, 1996.
- *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.
- *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 - BNB, Banque Nationale de Belgique.
- www.statbel.fgov.be - INS, Institut national de statistique.
- www.obcebdh.be - OBCE, Office belge du commerce extérieur, Etudes statistiques CE Belgique, 2000 / 2è partie.
- www.fevia.be - FEVIA, Federatie Voedingsindustrie, Fédération de l'Industrie Alimentaire.
- awex.wallonie.be - AWEX, Agence Wallonne à l'Exportation.
- www.ipv-ifp.be - IFP, Institut de Formation Professionnelle de l'Industrie Alimentaire.
- www.plustardjeserai.com - Site d'information sur les métiers, Groupe Sud-Presse.
- www.siep.be - SIEP, Service d'information sur les études et les professions.

REFERENCES SPECIFIQUES A LA BRANCHE D'ACTIVITES

- *Biscuits belges, des douceurs pour des fins gourmets*, Revue bimensuelle de l'Office belge du commerce extérieur, édition spéciale décembre 2001.
- *Bulletin statistique des industries de la biscuiterie, de la chocolaterie et de la confiserie de sucre : Union européenne, Suisse, Norvège, Etats-Unis, Australie, Japon et Brésil*, COABISCO, octobre 2001.

REMERCIEMENTS

Nous remercions très sincèrement Laurence VANDEN DOOREN, de l'Observatoire social et économique de Charleroi, qui fut d'une aide précieuse pour les aspects statistiques du présent rapport.

Mais si ce travail a pu être réalisé, c'est en grande partie grâce à l'énergie, la rigueur et aux encouragements de Bénédicte LEMAIRE, Sylvie DUROISIN et Fabienne MICHEL. A toutes trois, nous adressons nos plus vifs remerciements.