

LA FABRICATION DES PATES ALIMENTAIRES



SYNTHESE



Un échantillon d'entreprises a été constitué au niveau wallon. Les résultats obtenus auprès des entreprises interrogées sont représentatifs des établissements de 5 salariés et plus. Il est intéressant de noter que 66,7% des établissements occupent plus de 20 salariés.

Concernant la typologie des entreprises constituant le secteur,

- 60% des établissements sont de type familial,
- 55% appartiennent à un groupe national,
- 88% sont des sociétés anonymes,
- 100% sont agréées HACCP,
- 83% réalisent de la R&D essentiellement sur les produits,
- 78% travaillent selon des processus industriels,
- 83% travaillent pour le marché intérieur et pour le marché extérieur
- 100% recourent à la sous-traitance de certaines activités,
- 78% des salariés sont des hommes,
- 84% des salariés sont des ouvriers,
- 53% connaissent des variations saisonnières au niveau de leur activité,
- 90% estiment que des éléments extérieurs ont eu un effet sur la productivité et sur l'emploi,
- 86% citent comme élément extérieur les crises alimentaires,
- dans 58% des cas, le patron prend, en interne seul, les décisions relatives à l'emploi
- 100% ont cherché à engager en 2001,
- 55% ont connu des difficultés de recrutement,
- 95% ont prévu des évolutions au niveau de leur activité principale d'ici la fin 2002,
- pour 85% des établissements, les demandes en matière de formation professionnelle émanent de l'intérieur,
- 83% ont eu recours à la formation pour leur personnel au cours de l'année 2001,
- 78% ont l'intention de faire de la formation professionnelle en 2002,

Le recrutement et les profils-métiers sous tension

100% des entreprises ont cherché à engager pendant la période concernée.

L'intérim est un des canaux de recrutement fréquemment utilisés pour recruter de la main-d'œuvre (88%). Les candidatures spontanées sont également fort prisées (78%). Les entreprises interrogées recourent également au « bouche-à-oreille » (73%) et aux services du FOREM (60%). La presse est un canal de recrutement utilisé par un peu plus de la moitié des établissements.

Concernant les critères prioritaires de recrutement, 95% des entreprises portent un intérêt particulier aux aptitudes physiques (force, résistance, présentation, hygiène, etc.). Viennent en second plan, dans 90% des cas, aussi bien les qualités morales (fiabilité, honnêteté, etc.) que les qualités professionnelles (adaptabilité, flexibilité, motivation, esprit d'équipe, etc.). L'expérience professionnelle (85%), le savoir-faire et le diplôme (73%) entrent en ligne de compte en troisième plan.

Concernant la base de sélection du personnel, le curriculum vitae et la lettre de candidature restent les principaux modes de recrutement pour 73% des entreprises. Suivent la mise en situation professionnelle (60%), l'entretien téléphonique (38%), les tests techniques (38%) et le recrutement extérieur (35%).

75% des entreprises ont cherché à recruter des ouvriers de production. Ce recrutement n'a posé aucune difficulté pour 93% des entreprises.

43% des entreprises ont cherché à recruter des électro-mécaniciens. Ce recrutement pose des difficultés à 88% des établissements et la recherche n'a pas abouti dans 12% des cas.

Les deux autres profils cités dont l'engagement a suscité des difficultés sont le manutentionnaire et le technicien de maintenance.

L'évolution des activités : impact sur l'emploi

95% des entreprises ont prévu des évolutions au niveau de leur activité principale d'ici la fin de l'année 2002.

Tous les établissements utilisant des procédés de fabrication artisanaux se déclarent concernés, caractéristique que partagent également la branche d'activités « boissons » et presque totalement la branche d'activités « chocolaterie-confiserie » (93%)

Tous les établissements concernés par une prévision d'évolution la situent au niveau des volumes de production et des volumes de main-d'œuvre, et 87% des établissements l'envisagent au niveau des produits.

76% des établissements concernés par une évolution ont programmé des FPC pour 2002 (part proportionnellement plus élevée que dans l'industrie alimentaire en général (38%)).

La « fabrication de pâtes alimentaires » et la « chocolaterie-confiserie » sont les branches où les établissements envisagent le plus d'évolution de produits. Il s'agit de modification de produits existants (45%) et dans une moindre mesure de l'apparition de nouveaux produits (37%).

Tous les établissements concernés par une prévision d'évolution d'activités envisagent une augmentation du volume de production. Situation similaire (100%) dans d'autres branches (biscuits, chocolaterie-confiserie et café).

Certaines entreprises vont recourir à l'engagement d'effectifs supplémentaires. D'autres modifieront les heures prestées par travailleur.

Pour certaines entreprises, l'augmentation du volume de production se réalisera via l'achat de nouvelles machines automatisées, ce qui impliquera de former une partie du personnel en place et principalement les ouvriers de production.





Les modifications apparaîtront au niveau du savoir-faire : apprentissage des manipulations et tâches relatives aux procédés de fabrication de nouveaux produits. Les ouvriers de production devraient à terme devenir "opérateurs en ligne" et un nouveau poste de travail pourrait être créé : "opérateur contrôle au niveau de l'emballage".

La formation professionnelle continue des travailleurs

83% des entreprises interrogées ont eu recours à la formation pour leur personnel en place au cours de l'année 2001.

Les raisons invoquées pour le non recours à la formation sont les suivantes (100% des entreprises de 5 à 9 salariés et 20 % des entreprises de 20 à 49 salariés):

- *Le personnel est formé sur le tas*
- *Les compétences internes sont suffisantes*

85% des entreprises ont eu recours à un programme de formation concernant les matières « HACCP, hygiène, qualité, sécurité ». 73% des entreprises ont réalisé des formations dans le domaine technique et 67% dans le domaine de l'administration, comptabilité, micro-informatique.

Parmi les entreprises ayant eu recours à la formation en 2001, 79% ont organisé des formations en interne, 67% ont fait appel aux fournisseurs, 45 % aux formations organisées par le Forem, 45% aux « autres » organismes proches des entreprises et 12% au Fonds sectoriel.

COORDONNEES

CSEF du Brabant wallon
FOREM/CSEF Brabant wallon
Rue de Soignies, 7 - 1400 NIVELLES
Tél.: 067/28.08.08-067/28.08.18/28/48
Fax :067/34.79.58
Mail : info@csefbw.be
Site internet : <http://www.csefbw.be>

Président(e) du CSEF
Mady DEJASSE : jusqu'au 31/12/2002
André SIMON : dès 2003

Secrétaire du CSEF
Catherine RAES

Auteurs des commentaires
Michelle MARCHAND, Chargée de mission
Catherine RAES, Secrétaire (suite/relecture)

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

1.1. Les activités

La branche d'activités « fabrication de pâtes alimentaires » (code Nace-bel 15.85) regroupe deux activités.

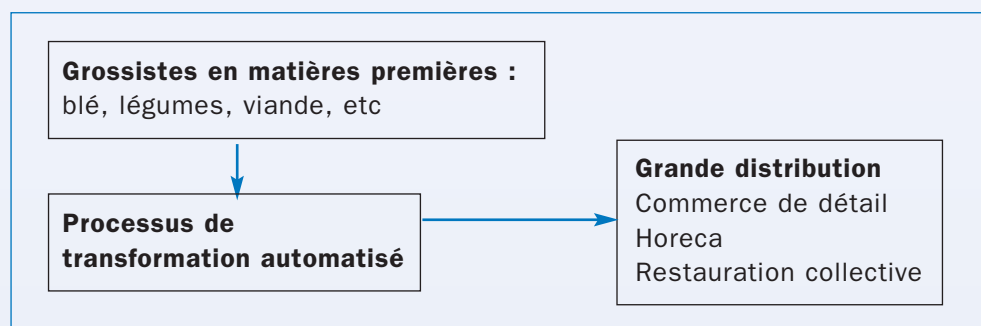
Codes Nomenclature NACE-BEL ¹

15.85 Fabrication de pâtes alimentaires

15.85.001 Fabrication de pâtes alimentaires farcies ou non, fraîches ou cuites telles les macaronis, les spaghettis, les nouilles, les lasagnes, etc...

15.85.002 Fabrication de couscous

1.2. L'amont-l'aval



Les entreprises composant la branche d'activités se divisent, en réalité, en deux catégories :

- celles qui fabriquent essentiellement des pâtes farcies ou non et
- celles fabriquant des plats préparés.

La fabrication des pâtes suit un processus particulier. Les pâtes industrielles sont fabriquées à partir de la semoule de blé dur (du grain de blé moulu grossièrement dont on a ôté les fines particules de farine) malaxée avec de l'eau et mise en forme. La qualité des pâtes est variable et dépend de la qualité du produit de base utilisé ainsi que du respect de certains processus de fabrication. Selon les marques, elles seront donc plus ou moins riches en protéines, amidon, etc ; elles colleront ou non dans votre assiette, seront plus ou moins délicieuses et offriront des couleurs et des aspects différents... Certaines pâtes sont fraîches, aux œufs, ou aux autres goûts variés. Certaines entreprises sont plus spécialisées dans certains créneaux.

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

La fabrication des pâtes peut être divisée en quatre étapes.

1. *Mélange* : La semoule est mélangée à de l'eau afin de former une pâte consistante. Les particules de semoule sont graduellement et uniformément hydratées dans des mélangeurs.

2. *Extrusion* : La pâte est extrudée sous haute pression via des têtes de profils variables afin de lui donner des formes différentes. La température est contrôlée constamment afin de vérifier que les protéines du gluten ne subissent aucun dommage et afin de garantir la qualité des pâtes.

3. *Séchage* : Il s'agit d'une étape importante qui permet de s'assurer que les pâtes ne colleront pas ensemble. Les pâtes sont soit séchées par jet d'air, soit via le transfert par un appareil de séchage. L'eau contenue dans les pâtes est ainsi éliminée à un rythme adéquat jusqu'à atteindre le seuil de 12%. Ce séchage ne peut s'opérer ni trop lentement, ni trop rapidement.

4. *Emballage* : Les entreprises fabriquant des plats préparés se fournissent de matières premières (viande, légumes, etc.) auprès de grossistes. Elles transforment celles-ci via un ensemble de machines de cuisson aux processus plus ou moins automatisés pour fabriquer les plats préparés qu'elles revendent à la grande distribution.

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

La fabrication de plats préparés frais, sous-vides, ou surgelés connaît un développement intéressant lié au changement du mode de vie. De plus en plus de ménages semblent recourir à ce type d'aliments leur apportant un gain de temps.

Les différentes crises alimentaires ont ralenti l'activité des entreprises utilisant de la viande comme aliment de base. Ce ralentissement fut, semble-t-il, temporaire.

Sur base d'une évaluation encore approximative de l'impact de la crise de la dioxine (juin 1999) sur la production belge, la diminution de la production de l'industrie alimentaire, par rapport à l'année 1998, peut être estimée à environ (-14,3%) en juin 1999, à (-3%) en juillet, à (-4,3%) en août et à (-5,7%) en septembre 1999.

La "fabrication de pâtes alimentaires", quant à elle, a connu une chute de sa production manifeste en juin 1999 (-19,8%) par rapport à juin 1998. La diminution de la production atteint (-12,8%) en juillet, est déjà plus limitée en août (-5,7%), mais chute à nouveau en septembre (-13,9%). Il s'agit d'un sous-secteur indirectement touché par la crise de la dioxine ².



^{2/} INS, Indices de production par jour ouvrable, 1998/1999.



► 2. LES ÉTABLISSEMENTS ET L'EMPLOI

2.1. Les établissements ³

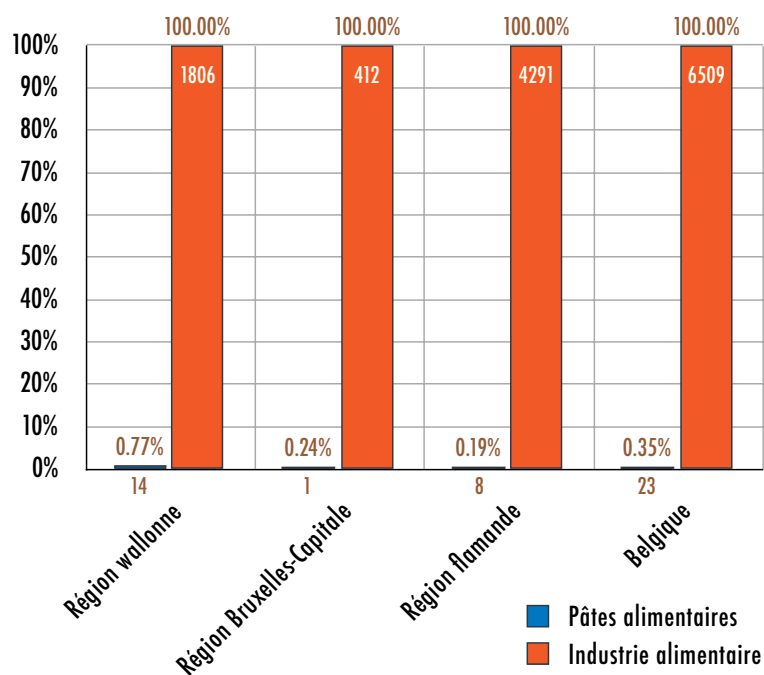
Situation au 30 juin 2000

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

	Région wallonne	Région de Bruxelles-capitale	Région flamande	Belgique
Fabrication de pâtes alimentaires	14	1	8	23
Industrie alimentaire	1 806	412	4 291	6 509
Part relative des Pâtes alimentaires/ ind. alimentaire	0,77%	0,24%	0,19%	0,35%

Source : ONSS, 30 juin 2000

GRAPH. 1 : PART DES ÉTABLISSEMENTS DE LA FABRICATION DE PÂTES ALIMENTAIRES DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



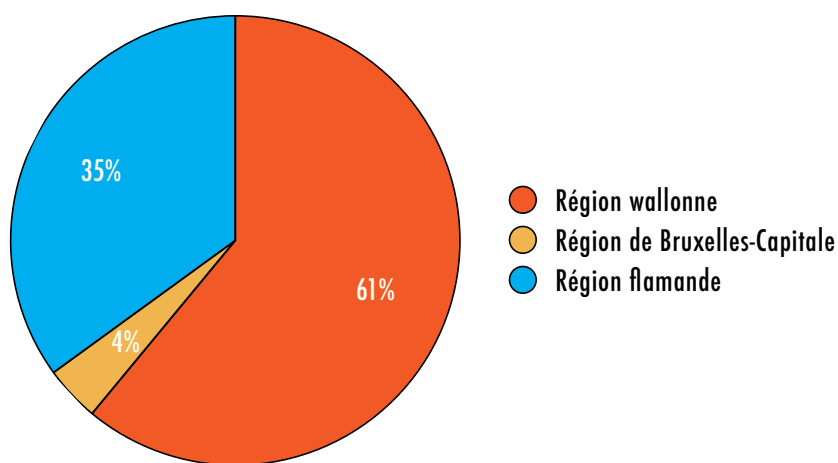
Source : ONSS, 30 juin 2000

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

La branche d'activités « fabrication de pâtes alimentaires » compte 23 établissements en Belgique. L'industrie alimentaire, dans son ensemble, compte 6 509 établissements en Belgique.

Les établissements de la branche d'activités « fabrication de pâtes alimentaires » ne représentent qu'un faible pourcentage (0,35%) du secteur de l'industrie alimentaire pris dans son ensemble. Toutefois, le pourcentage en Région wallonne est plus élevé (0,77%) que dans les autres régions.

GRAPH. 2 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS PAR RÉGION



Source : ONSS, 30 juin 2000

Sur les 23 établissements de la branche d'activités « fabrication de pâtes alimentaires » identifiés en Belgique, 14 établissements sont situés en Région wallonne (60,87%), 8 en Flandre (34,78%) et seulement un sur le territoire de Bruxelles (4,35%).

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	6	1	2	2	3	14
Région de Bruxelles-Capitale	0	0	0	1	0	1
Région flamande	4	1	0	0	3	8
Belgique	10	2	2	3	6	23

Source : ONSS, 30 juin 2000

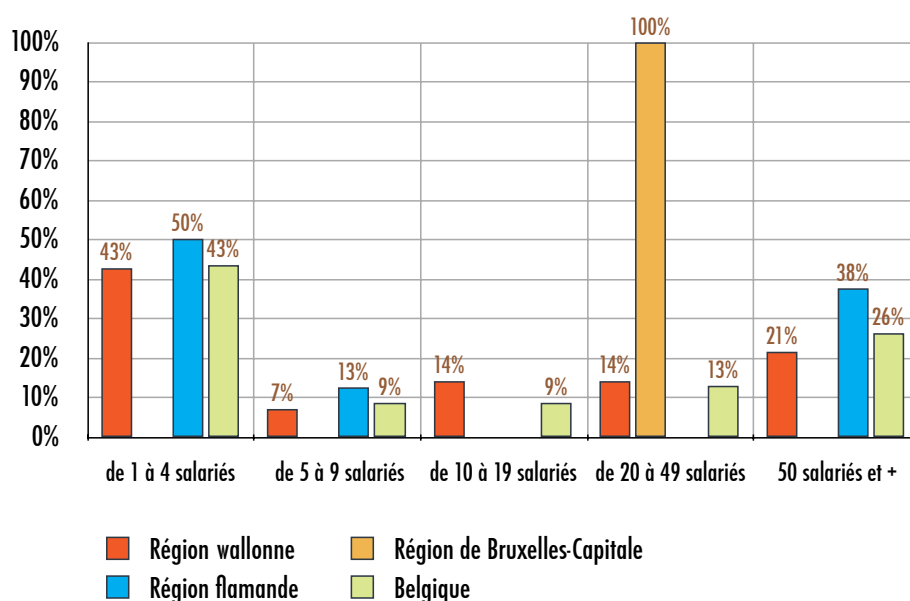




Parmi les vingt-trois établissements situés en Belgique :

- deux établissements emploient de 100 à 500 travailleurs et sont situés en Flandre.
- quatre établissements emploient de 50 à 99 travailleurs, trois sont situés en Région wallonne et un en Flandre.
- cinq établissements emploient de 10 à 49 travailleurs, quatre sont situés en Région wallonne et un en Région bruxelloise.
- douze établissements emploient moins de 10 travailleurs. Sept établissements en Région wallonne et cinq en Région flamande emploient moins de 10 travailleurs.

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

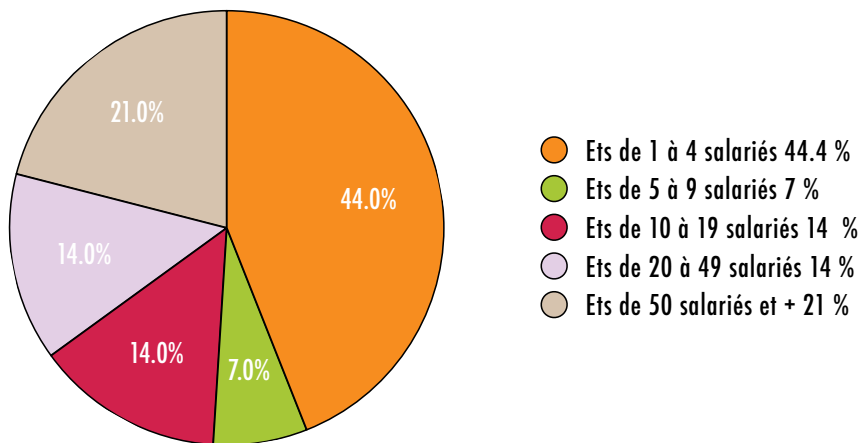


Source : ONSS, 30 juin 2000

Plus de la moitié des établissements du secteur (52,7%) emploient moins de 10 salariés en Belgique. La proportion d'établissements de cette classe de taille est plus importante en Flandre (62,50%) qu'en Wallonie (50,00%). La Région de Bruxelles-Capitale ne compte qu'un établissement de 20 à 49 salariés.

26,09% des établissements du secteur occupent 50 salariés et plus en Belgique. La proportion d'établissements de cette classe de taille est plus importante en Flandre (37,50%) qu'en Wallonie (21,43%).

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



Source : ONSS, 30 juin 2000

En Région wallonne, 79% des établissements comptent moins de 50 postes de travail salarié, 65% des établissements comptent moins de 20 postes de travail salarié.

Evolution de 1993 à 2000

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

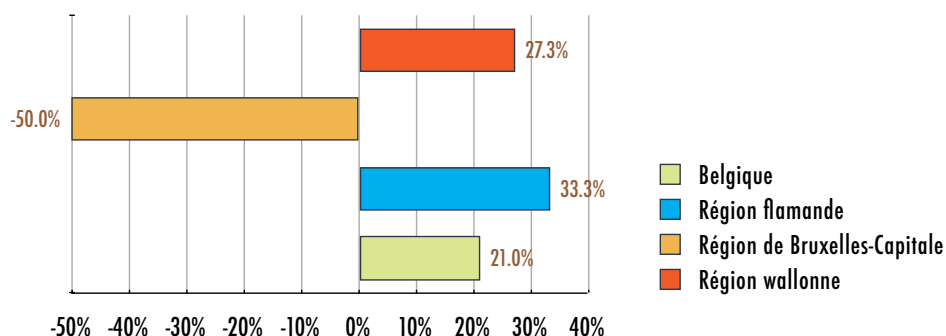
	Région wallonne		Région de Bruxelles-Capitale		Région flamande		Belgique	
	1993	2000	1993	2000	1993	2000	1993	2000
Fabrication de pâtes alimentaires	11	14	2	1	6	8	19	23
Evolution 1993-2000	+3		-1		+2		+4	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000





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



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

Entre juin 1993 et juin 2000, le nombre d'établissements de la branche d'activités "Fabrication de pâtes alimentaires" a augmenté de 21,05% en Belgique.

Sur cette période, le nombre d'établissements a augmenté en Région wallonne de 27,27% et en Région flamande de 33,33%, alors qu'il a diminué de moitié en Région bruxelloise.

Principaux établissements sur base du code NACE (15850) attribué par l'ONSS

Dans le cadre de l'enquête, certaines entreprises ayant un autre code NACE ont été rattachées à la branche d'activités de la fabrication des pâtes alimentaires. Il s'agit d'une liste non exhaustive.

Les établissements belges de + de 100 salariés

LA FABRICATION DE PÂTES ALIMENTAIRES	
1	ETABL. JOSEPH SOUBRY N.V. - 8800 ROESELARE
2	ANCO N.V. - 2300 TURNHOUT (HEINZ BELGIUM DIV. ANCO N.V.) - 2300 TURNHOUT

Les établissements belges de 50 à 100 travailleurs

LA FABRICATION DE PÂTES ALIMENTAIRES	
1	COME A CASA* - 4520 WANZE
2	NOUVELLE SOCIETE VAMOS ET COMPAGNIE* - 4520 WANZE Ces deux établissements ont depuis été regroupés : TER BERE WANZE (COME ET CASA SA - NOUVELLE SOCIETE VAMOS SA) - 4520 WANZE
3	PACERO SA - 1440 BRAINE-LE-CHATEAU (passé depuis dans une classe de taille inférieure)

Sources : ONSS, 1/01/2000 et Pages d'Or 2002





2.2. L'emploi salarié ⁴

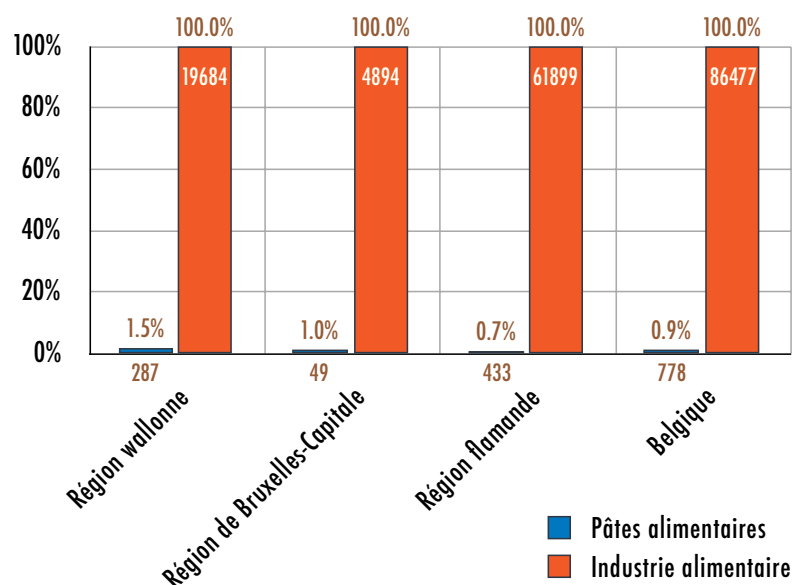
Situation au 30 juin 2000

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

	Région wallonne	Région de Bruxelles-Capitale	Région flamande	Belgique
Fabrication de pâtes alimentaires	288	47	442	777
Industrie alimentaire	19 684	4 894	61 899	86 477
Part relative de la Fabrication de pâtes alimentaires / ind. alimentaire	1,46%	0,96%	0,71%	0,90%

Source : ONSS, 30 juin 2000

GRAPH. 6 : PART DE L'EMPLOI SALARIÉ DE LA FABRICATION DES PÂTES ALIMENTAIRES DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



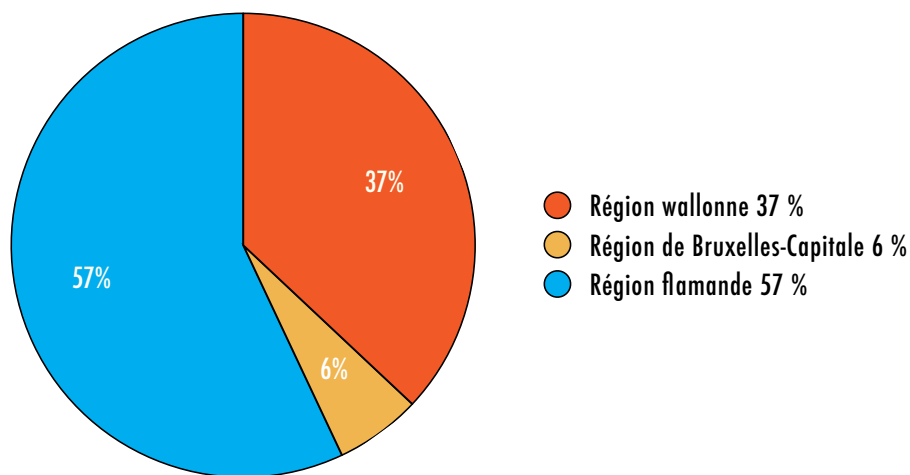
Source : ONSS, 30 juin 2000

Au 30 juin 2000, la branche d'activités « Fabrication de pâtes alimentaires » compte 777 postes de travail salarié en Belgique dont 442 se situent en Flandre, 288 en Région wallonne et 47 sur le territoire de Bruxelles.

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

Le nombre d'emplois salariés dans cette branche d'activités par rapport à l'industrie alimentaire dans son ensemble, est davantage présent en Région wallonne (1,46%). La part de cette branche d'activités s'élève à 0,96% dans la Région de Bruxelles-Capitale. Elle est la moins élevée en Région flamande (0,71%).

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



Source : ONSS, 30 juin 2000

Même si c'est en Région wallonne que le nombre d'emplois salariés dans cette branche d'activités par rapport à l'industrie alimentaire dans son ensemble est le plus important, cette branche comptabilise le plus d'emplois en Région flamande.

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

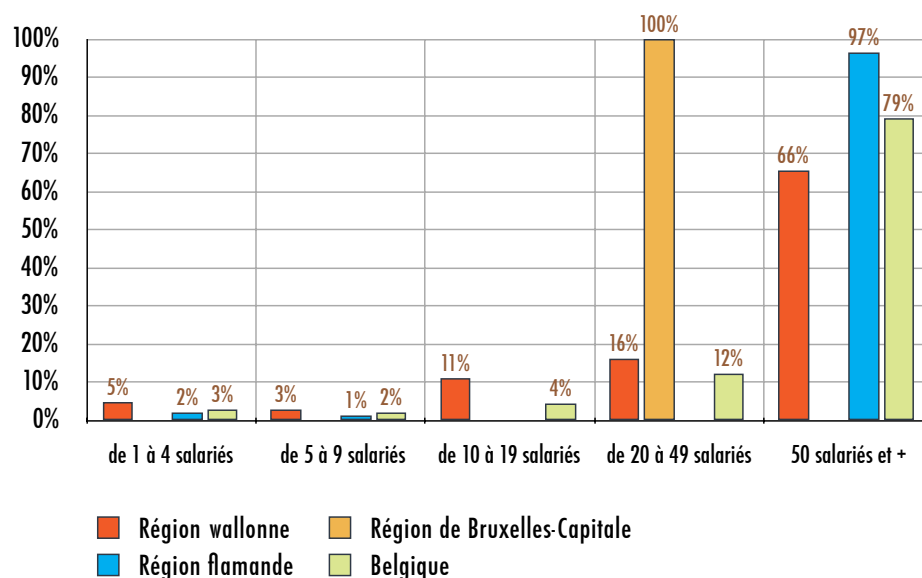
	ETS de 1 à 4 salariés	ETS de 5 à 9 salariés	ETS 10 à 19 salariés	ETS 20 à 49 salariés	ETS de 50 salariés et +	Total
Région wallonne	13	8	32	46	189	288
Région de Bruxelles-Capitale	0	0	0	47	0	47
Région flamande	9	6	0	0	427	442
Belgique	22	14	32	93	616	777

Source : ONSS, 30 juin 2000





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



Source : ONSS, 30 juin 2000

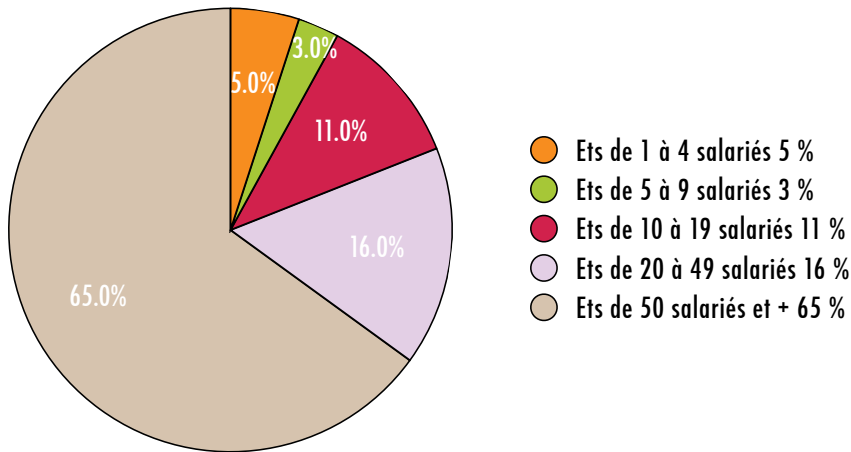
Selon les données ONSS au 30 juin 2000, l'emploi salarié est davantage présent dans les entreprises de « 50 salariés et + », excepté pour la Région bruxelloise où il est concentré dans une entreprise de la catégorie « 20 à 49 salariés ».

Selon les données ONSS disponibles au 1er janvier 2001, les deux établissements les plus importants en terme d'emploi situés en Flandre sont les établissements Soubry (+323 postes de travail) et les établissements Anco.

En Région wallonne, la nouvelle société Ter Beke Wanze comptabilise +- 155 postes de travail sur deux établissements (Come a casa et Vamos).



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



Source : ONSS, 30 juin 2000

En Région wallonne, 65% de l'emploi salarié se situe dans les établissements de 50 salariés et plus.

16% de l'emploi salarié se situe dans les établissements de 20 à 49 salariés.

Les établissements de moins de 20 salariés comptent 19% de l'emploi salarié.

Les établissements de moins de 10 salariés enregistrent 8% de l'emploi salarié.

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	196	92	50	238
Région de Bruxelles-Capitale	32	15	15	32
Région flamande	296	146	152	290
Belgique	524	253	217	560

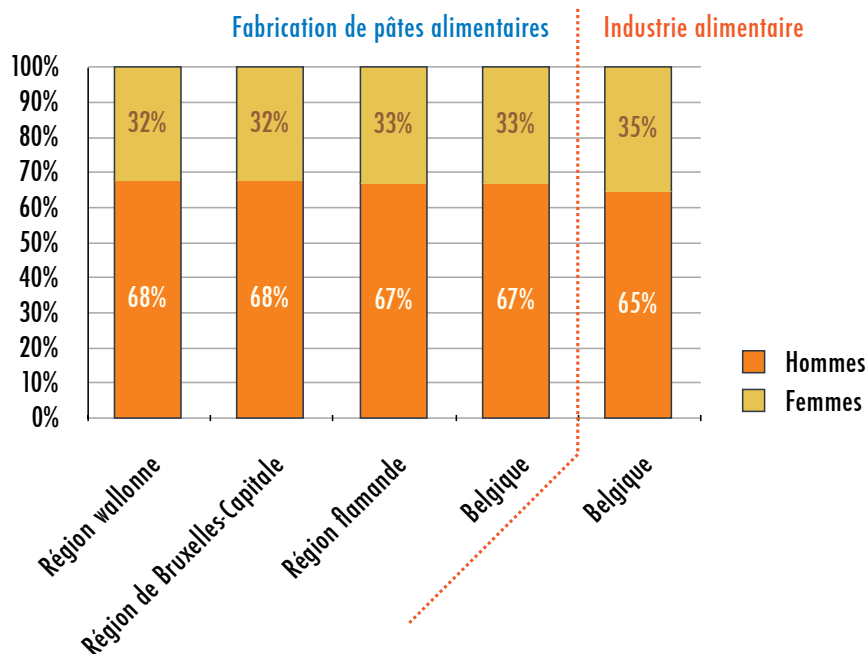
Source : ONSS, 30 juin 2000

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

LA FABRICATION DE PÂTES ALIMENTAIRES

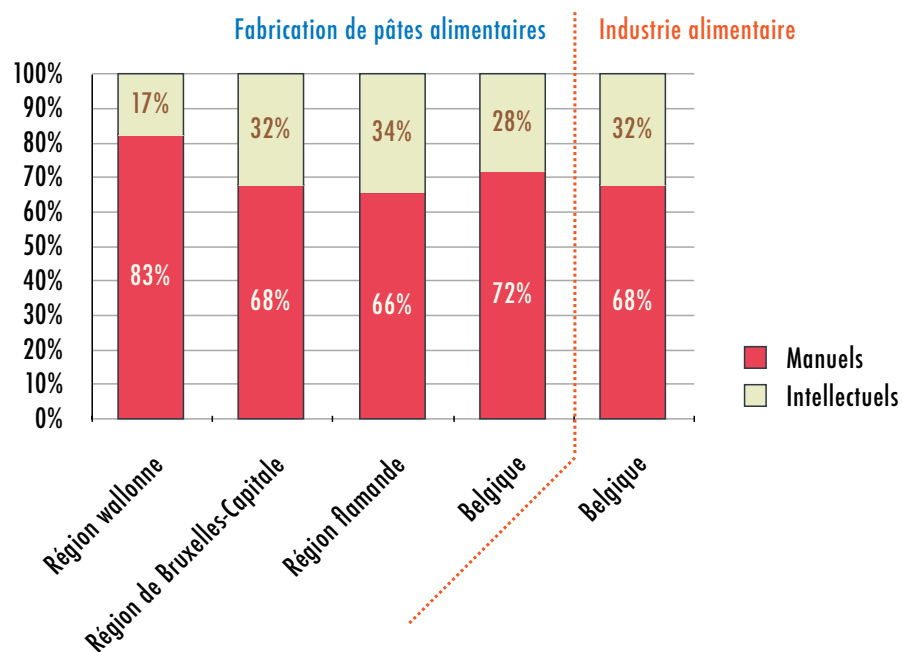


GRAPH. 10 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR GENRE



Source : ONSS, 30 juin 2000

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



Source : ONSS, 30 juin 2000

L'industrie alimentaire belge compte globalement 65% d'hommes et 35% de femmes. Dans la branche d'activités "fabrication de pâtes alimentaires", la proportion d'hommes est en Belgique légèrement plus élevée (67%).

Plus ou moins 1/3 des postes de travail sont occupés par des femmes et 2/3 par des hommes, proportion constante pour la Région wallonne, la Flandre et Bruxelles.

Quant à la répartition des travailleurs par catégorie socio-professionnelle, 32% des travailleurs de l'industrie alimentaire belge sont dans la catégorie des intellectuels et 68% dans la catégorie des manuels. Pour la branche d'activités "fabrication de pâtes alimentaires", la proportion de travailleurs manuels est plus élevée (72,07%).

Plus ou moins 2/3 des postes de travail sont occupés par du personnel engagé sous statut ouvrier en Flandre et à Bruxelles. Cette proportion est renforcée en Région wallonne où les postes de travail sont occupés pour une plus grande part par du personnel engagé sous statut ouvrier.



Evolution de 1993 à 2000

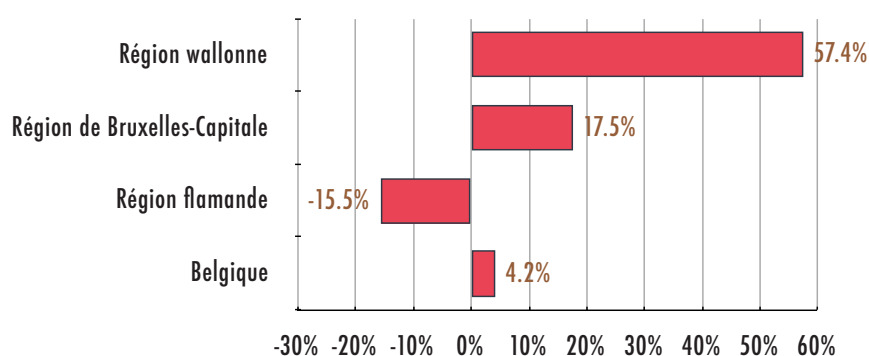
Tab. 7 : Evolution de l'emploi salarié par région (1993-2000) (en VA)								
	Région wallonne		Région de Bruxelles-Capitale		Région flamande		Belgique	
	1993	2000	1993	2000	1993	2000	1993	2000
Fabrication de pâtes alimentaires	183	288	40	47	523	442	746	777
Evolution 1993-2000	105		7		-81		31	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

LA FABRICATION DE PÂTES ALIMENTAIRES



GRAPH. 12 : EVOLUTION RELATIVE DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR RÉGION, DE 1993 À 2000



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

Entre juin 1993 et juin 2000, le nombre de postes de travail salarié de la branche d'activités « fabrication de pâtes alimentaires » a augmenté de 4,15% en Belgique.

Sur cette période, l'emploi salarié a davantage augmenté en Région wallonne (57,38%) qu'en Région bruxelloise (17,50%), alors qu'il a diminué en Région flamande (-15,49%).

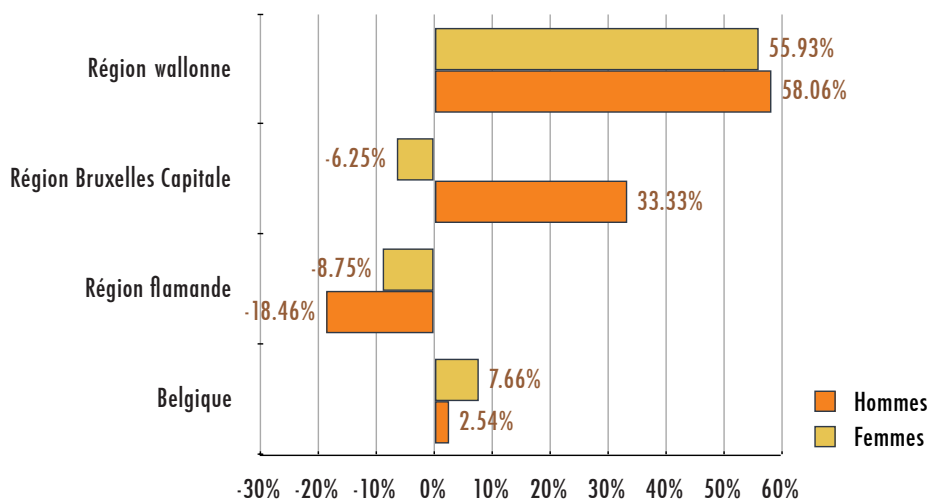
Tab. 8 : Evolution de l'emploi salarié par région, par genre et par catégorie socio-professionnelle (1993-2000) (en VA)

	Région wallonne		Région de Bruxelles-Capitale		Région flamande		Belgique	
	1993	2000	1993	2000	1993	2000	1993	2000
Hommes	124	196	24	32	363	296	511	524
Evolution 1993-2000	+ 58,06%		+ 33,33%		- 18,46%		+ 2,54%	
Femmes	59	92	16	15	160	146	235	253
Evolution 1993-2000	+ 55,93%		- 6,25%		- 8,75%		+ 7,66%	
Intellectuels	29	50	2	15	139	152	170	217
Evolution 1993-2000	+ 72,41%		+ 650,00%		+ 9,35%		+ 27,65%	
Manuels	154	238	38	32	384	290	576	560
Evolution 1993-2000	+ 54,55%		- 15,79%		- 24,48%		- 2,78%	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000



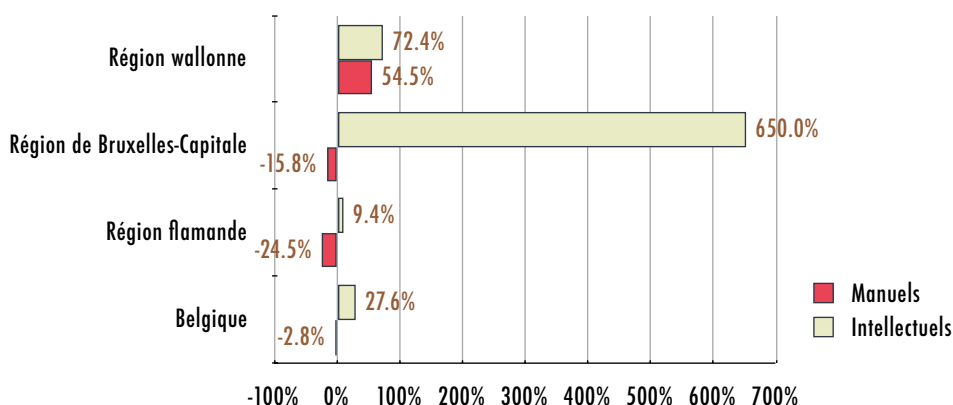
GRAPH. 13 : EVOLUTION RELATIVE DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR GENRE, DE 1993 À 2000



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

En Région wallonne, le nombre de salariés progresse entre 1993 et 2000 tant chez les hommes que chez les femmes. La régression du nombre de salariés en Région flamande se marque surtout chez les hommes et moins chez les femmes. Seule la Région de Bruxelles-Capitale connaît une évolution inverse des hommes et des femmes (progression des hommes (+33,33%) et régression des femmes (-6,25%)).

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



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000



Globalement pour la Belgique, les travailleurs manuels régressent (-2,78%) alors que les travailleurs intellectuels progressent (+27,65%). Ce n'est qu'en Région wallonne que les deux catégories de travailleurs progressent, avec un net avantage pour les intellectuels. A Bruxelles les intellectuels connaissent une croissance très importante et les travailleurs manuels diminuent. En Flandre, l'augmentation des travailleurs intellectuels est bien moins importante que la régression des travailleurs manuels.

2.3. L'emploi indépendant

Les statistiques officielles de l'INASTI ne nous fournissent aucune information relative à l'emploi indépendant dans la fabrication de pâtes alimentaires. 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 "fabrication de pâtes alimentaires" se répartit comme suit :

Codes	Nomenclature PRODCOM (valeur de livraison)
15.85.1	Pâtes alimentaires
15.85.11	Pâtes alimentaires non préparées
15.85.11.30	Pâtes alimentaires fraîches aux œufs, non cuites ni farcies
15.85.11.50	Pâtes alimentaires fraîches ne contenant pas d'œufs, non cuites ni farcies
15.85.12	Pâtes alimentaires préparées
15.85.12.33	Pâtes alimentaires farcies, même cuites ou autrement préparées (p.e. lasagne, ravioli, cannelloni, tortellini, ...)
15.85.12.35	Autres pâtes alimentaires, séchées, préparations, ... (p.e. tagliatelli, spaghetti, penne, ... aussi en préparations)
15.85.12.50	Couscous, même préparé

Source : INS

3.2. La production industrielle

Codes	Nomenclature PRODCOM (valeur de livraison)	Valeur (€)	Volume de production (Kg) 1999
15.85.1	TOTAL Pâtes alimentaires 1999	180 117,53	109 056 450 100%
15.85.1	TOTAL Pâtes alimentaires 2000	194 629,83 100%	112 243 575 100%
15.85.1	Evolution « pâtes alimentaires » 1999/2000		+2,9%

Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base INS, 2001 (Statistique mensuelle de la production industrielle, 1999-2000)



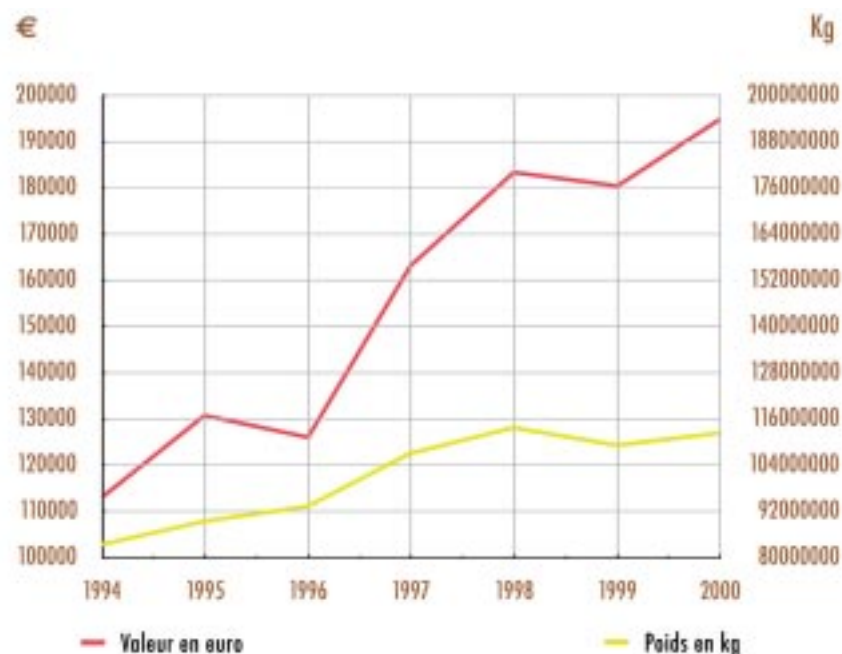
^{6/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

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



Le volume de production des pâtes alimentaires a cru de manière quasi constante entre 1994 et 2000 : Cette augmentation est principalement due à la fabrication des « pâtes alimentaires farcies, même cuites ou autrement préparées ».

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, 1994-2000

8.3. La saisonnalité de la production industrielle ⁸

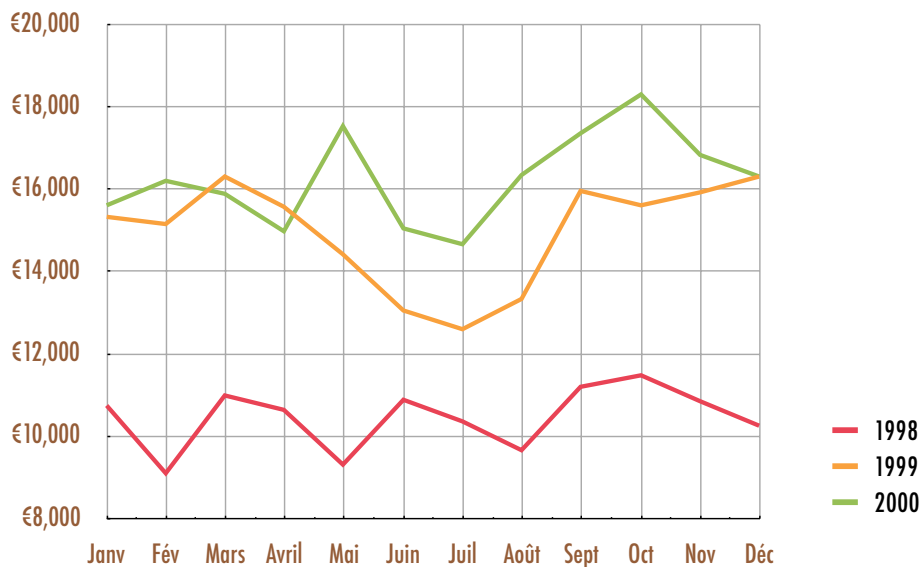
La fabrication de pâtes alimentaires dans son ensemble connaît peu de variation saisonnière durant l'année 2000. Les deux pics de production se situent en mai et en octobre. Le mois de juillet se caractérise par le chiffre le plus bas.

Durant les deux années précédentes, la fabrication de pâtes alimentaires dans son ensemble connaît également peu de variation saisonnière. L'année 1998, le chiffre le plus élevé est constaté en octobre. Durant l'année 1999, les chiffres les plus élevés se situent en mars, en septembre et en novembre. Le mois de juillet se caractérise par le chiffre le plus bas.

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

GRAPH. 16_1 : PRODUITS DE LA FABRICATION DE PÂTES ALIMENTAIRES (NACE 15.85) : SAISONNALITÉ SUR BASE DE LA VALEUR DES LIVRAISONS (MONTANTS EN €)

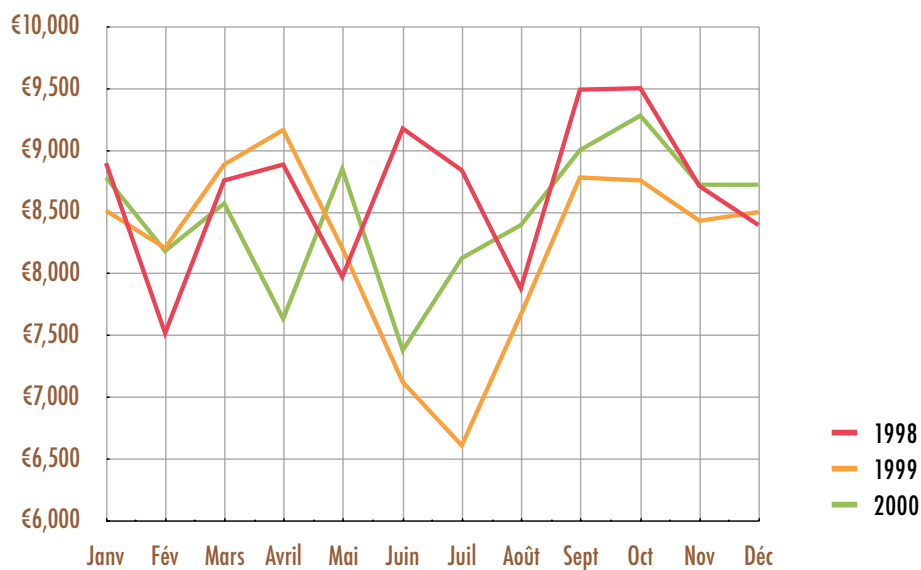
(1) : PÂTES ALIMENTAIRES



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

GRAPH. 16_2 : PRODUITS DE LA FABRICATION DE PÂTES ALIMENTAIRES (NACE 15.85) : SAISONNALITÉ SUR BASE DE LA VALEUR DES LIVRAISONS (MONTANTS EN €)

(2) : PÂTES ALIMENTAIRES FARCIES, MÊME CUITES OU AUTREMENT PRÉPARÉES



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





Durant l'année 2000, les « pâtes alimentaires farcies, même cuites ou autrement préparées » suivent le même schéma que la fabrication de pâtes alimentaires dans son ensemble, excepté le fait que le creux de production se situe au mois de juin.

L'année 1998, les chiffres les plus élevés se situent en septembre et octobre. Durant l'année 1999, un creux de production est constaté en juillet.

► 4. DONNEES ECONOMIQUES

4.1. Les exportations belges ^{9 10}

Si les exportations de pâtes alimentaires ont connu un recul entre les années 1998 et 1999 (-9%), celles-ci ont repris entre les années 1999 et 2000 (+14,6%). Cette variation est supérieure à celle des exportations du secteur pris dans sa totalité (+10,9%).

4.2. Les importations belges

Pas de données disponibles.

4.3. La consommation en Belgique

Pas de données disponibles.

4.4. Les dépenses moyennes par ménage et par an

Les dépenses moyennes par ménage et par an consacrées aux « pâtes alimentaires » s'élèvent en Belgique pour l'année 2000 à 23,973 €, soit 0,71% des dépenses consacrées aux produits alimentaires et 0,08% des dépenses totales. En Région wallonne (28,11€, soit 0,83%) et à Bruxelles (26,20€, soit 0,87%), la part des dépenses pour les pâtes alimentaires parmi les produits alimentaires est légèrement supérieure. Par contre, en Flandre (21,19€, soit 0,62%), cette part est moins importante.



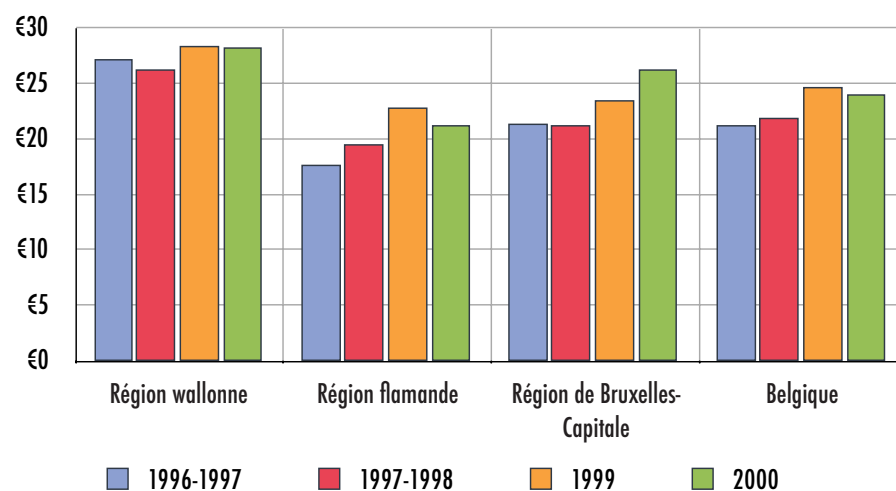
^{9/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

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

LA FABRICATION DE PÂTES ALIMENTAIRES

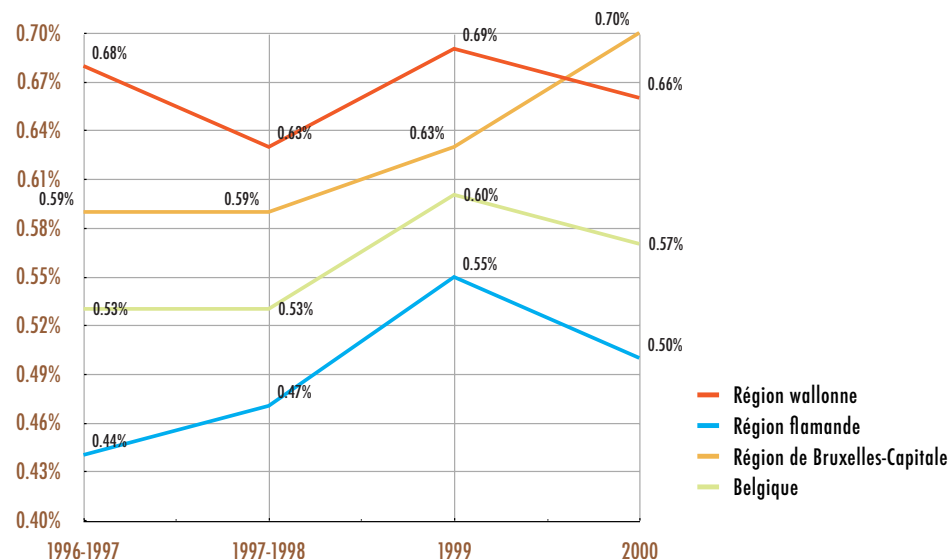


GRAPH. 17 : DÉPENSES MOYENNES PAR MÉNAGE ET PAR AN POUR LES PÂTES ALIMENTAIRES (MONTANTS EN €)



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

GRAPH. 18 : PART RELATIVE DES DÉPENSES MOYENNES PAR MÉNAGE ET PAR AN POUR LES PÂTES ALIMENTAIRES PAR RAPPORT AUX DÉPENSES MOYENNES POUR LES ALIMENTS ET LES BOISSONS



Depuis 1996, les dépenses moyennes belges consacrées à l'alimentation sont en augmentation (+5,4%). En Belgique de 1996 à 2000, les dépenses consacrées aux pâtes alimentaires connaissent une progression de (+13,6%), même si une diminution est observée en 2000 par rapport à 1999.

Seule la Région de Bruxelles-Capitale ne connaît pas de fléchissement des dépenses consacrées aux pâtes alimentaires en 2000 par rapport à 1999.

En Belgique, la proportion des dépenses consacrées aux pâtes alimentaires par rapport à l'ensemble des produits alimentaires est restée stable en 97-98 (0,53%) en comparaison à 96-97, a augmenté en 99 (0,60%) pour un peu fléchir en 2000 (0,57%).

En Région wallonne, les dépenses moyennes consacrées aux produits alimentaires et boissons de 1996 à 2000 ont progressé (+6,4%) malgré le creux de 1999 et les dépenses consacrées aux pâtes alimentaires ont moins progressé (+3,5%). Par ailleurs, de 1999 à 2000, on note une diminution de -0,85% dans les dépenses consacrées aux pâtes alimentaires (idem en Flandre : -6,94% et augmentation à Bruxelles : +12,1% !!). En 2000, la part des dépenses consacrées à l'achat de pâtes alimentaires sur l'ensemble du budget des produits alimentaires et boissons est légèrement inférieure (0,66%) à celle observée en 1996 (0,68%).

4.5. Les investissements en Belgique ¹¹

Concernant les sous-secteurs des « Pâtes alimentaires » et des « Féculs, amidon et dérivés », les investissements ont connu un net recul entre les années 1999 et 1998 (-45%), et un moindre recul entre 1999 et 2000 (-19,7%). Cette variation négative est supérieure à celle enregistrée pour l'industrie des denrées alimentaires et des boissons dans son ensemble (-2,1%).

4.6. Le chiffre d'affaires en Belgique ¹²

Le chiffre d'affaires des « Pâtes alimentaires » et des « Féculs, amidon et dérivés » a connu une diminution entre les années 1997 et 1998, ainsi qu'entre les années 1998 et 1999 (-5,5%). Par contre, le chiffre d'affaires explose entre les années 1999 et 2000 (+130,8%). L'ampleur de cette variation semble caractéristique au secteur.



^{11/} Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base des déclarations TVA, 2000

^{12/} 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 15.85	Population ONSS 30/06/1999	Echantillon initial	Phase intermédiaire	Echantillon effectif
ETABLISSEMENTS	13%	9%	9%	9%

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

Population : l'échantillon a été construit sur base des données ONSS au 30 juin 1999 relatives **au travail salarié** : 13 établissements étaient répertoriés en Région wallonne dans la branche "fabrication de pâtes alimentaires". (NB : au 30/06/2000, ce sont 14 établissements qui sont répertoriés).

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
5	1	2	2	3	13

Sources : 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).

^{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.

Echantillon initial réalisé pour l'enquête : 9 établissements sur 13, soit 69 % de l'existant en Région wallonne.

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	2	2	3	9

Source : Calculs SES/OSEC

Phase intermédiaire : 9 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
0	1	2	5	1	9

Source : Calculs SES/OSEC

Distorsion entre le Nace ONSS et le Nace réel : 3 établissements

- passage du 15.850 au 15.131 (15.1 : branche d'activités "Viande")
- passage du 15.811 (15.81 : branche d'activités "Pain") au 15.850
- passage du 15.890 (15.89/88/87 : branche d'activités "Autres industries alimentaires") au 15.850

Deux établissements de plus de 50 salariés regroupés au sein d'une même « entreprise » ont été comptabilisés comme 1 établissement de plus de 50 salariés

NB : Trois établissements changent de classe de taille par rapport à celle octroyée par l'ONSS :

- passage de la classe 1 à 4 salariés à la classe de taille 5 à 9 salariés
- passage de la classe 10 à 19 salariés à la classe 20 à 49 salariés
- passage de la classe 50 salariés et plus à la classe 20 à 49 salariés

Echantillon effectif : 9 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	1	2	5	1	9

Source : Calculs SES/OSEC

Taux de sondage : 69 % (9 établissements interrogés sur les 13 établissements recensés en RW par l'ONSS en 1999).

Taux de réponse : 100%

Tous les établissements contactés ont accepté de répondre à l'enquête.

- Modalités d'enquêtes : toutes les enquêtes ont été réalisées en vis-à-vis.

Pondération de l'échantillon

Tab. 6 : Pondération de l'échantillon						
	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						
Nombre d'étab.	6	1	2	2	3	14
Poids de chaque établissement	1	1	1	1	1	1
Echantillon initial						
	1	1	2	2	3	9
	5	1	1	1	1	1,44
Phase intermédiaire						
	0	1	2	5	1	9
	0	1	1	0,4	3	1,56
Echantillon effectif						
	0	1	2	5	1	9
	0	1	1	0,4	3	1,56

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

La classe de taille des établissements de moins de 5 salariés n'est pas représentée dans l'échantillon effectif.

Si l'on ne considère pas les classes de taille, chaque établissement de l'échantillon effectif représente 1,56 établissements de la branche « fabrication de pâtes alimentaires » en Région wallonne. Répartis selon leur taille, les établissements de l'échantillon effectif affichent des poids allant de 0,4 à 3 établissements.

▶ 3. LES ETABLISSEMENTS

Neuf établissements composent l'échantillon de la branche d'activités « fabrication de pâtes alimentaires ».

3.1. Taille des établissements

Tab. 7 : 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						
Fabrication de pâtes alimentaires	0 0%	1 11,1%	2 22,2%	5 55,6%	1 11,1%	9 100%
Répartition des établissements par classe de taille en Région wallonne au 30 juin 2000						
Fabrication de pâtes alimentaires	6 42,9%	1 7,1%	2 14,3%	2 14,3%	3 21,4%	14 100%
Représentativité des établissements interrogés par rapport aux établissements wallons						
Fabrication de pâtes alimentaires	0%	100%	100%	250%	33%	64,3%
Poids des établissements interrogés par rapport aux établissements wallons						
Fabrication de pâtes alimentaires	0	1	1	0,4	3	1,56

Sources : ONSS, juin 2000-CSEF-OSEC

66,7% des établissements de l'échantillon occupent plus de 20 salariés. Plus de la moitié occupe entre 20 et 49 salariés, un peu plus d'un cinquième emploie entre 10 et 19 salariés, les autres établissements de l'échantillon se situent dans les fourchettes des 5 à 9 salariés et des 50 salariés et plus. Rappel : il n'y a pas d'établissement de moins de 5 salariés dans l'échantillon.

La catégorie de taille de 3 établissements interrogés ne correspond pas à celle attribuée par l'ONSS. Alors que répertoriés à l'ONSS : l'un dans la classe de taille 1 à 4 salariés, il passe à la classe de taille des 5 à 9 salariés, l'un dans la classe de taille 10 à 19 salariés, il passe à la classe de taille des 20 à 49 salariés, le troisième dans la classe de taille 50 salariés et plus, il passe à la classe de taille des 20 à 49 salariés.

La répartition de l'échantillon par taille ne reflète guère la situation wallonne. Les établissements de petite taille sont sous-représentés (ceux de moins de 5 salariés sont d'ailleurs absents) et les établissements de 20 à 49 salariés sont, sur-représentés. Cette situation est induite, notamment, par le fait qu'il a été décidé de construire l'échantillon en ciblant à 100% tous les 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.

La pondération des fréquences permettra néanmoins d'extrapoler à l'échelle de la Wallonie l'ensemble des résultats de la branche d'activités, toutes tailles d'établissement confondues.

3.2. Type d'établissement

Tab. 8 : Répartition des établissements par type				
Etablissements de type familial ²		Etablissements sans caractère familial		TOTAL
60%		40%		100%
Etablissements appartenant à un groupe national	Etablissements appartenant à un groupe multinational	Etablissements autonomes		TOTAL
55%	0%	45%		100%

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements pour la répartition (familial ou non) et N = 6 établissements pour la répartition (groupes national/multinational ou établ. autonome)

60% des établissements sont de type familial. Seul 40% des établissements de 20 à 50 salariés sont de type familial tandis que 100% des établissements de 5 à 9 travailleurs et de 50 travailleurs et + sont de type familial.

55% des établissements appartiennent à un groupe national.

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

3.3. Localisation des établissements

Tab. 10 : Répartition des établissements wallons par CSEF

CSEF	Etablissements en Région wallonne	Etablissements de l'échantillon
Brabant wallon	2	2 (Pozeko sa et Mamma Lucia)
Charleroi	3	2 (Horoca Partner et Le Gastronome)
Hainaut occidental	0	0
Huy-Waremme	3	1 (Terbeke : Vamos + Come a Casa)
Liège	5	2 (Le Grotin et Pastificio della Marema)
Luxembourg belge	1	1 Filadelfia sa
Mons-La Louvière	0	0
Namur	0	1 (Farniento) passé de Huy/W. à Namur
Saint-Vith	0	0
Verviers	0	0
TOTAL	14	9

Source : ONSS, juin 2000 - Calculs OSEC

La branche « fabrication de pâtes alimentaires » n'est pas présente dans l'ensemble de la Région wallonne. Elle compte le plus d'établissements à Liège, suivi de Charleroi, Huy-Waremme (où un établissement est passé dans la Province de Namur), Brabant wallon et Luxembourg. (Attention ! l'un d'entre eux a bien le code Nace de la branche, mais ne pratique pas des activités du ressort de cette branche).

A l'inverse, au niveau de l'échantillon, certains établissements n'ont pas le code Nace 15.85, mais pratiquent des activités du ressort de cette branche.

Les établissements de l'échantillon ne sont pas concentrés dans une zone géographique précise de la Région wallonne. Nous constatons, toutefois, qu'aucun établissement n'est situé sur les territoires des CSEF du Hainaut occidental, de Mons-La Louvière, de Saint-Vith et de Verviers.

3.4. Personnalité juridique

Tab. 11 : Répartition des établissements selon leur personnalité juridique		
SA	SCRL	TOTAL
87,5%	12,5%	100 %

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements

87,5% des établissements sont des sociétés anonymes. Seuls 12,5% sont des SCRL, de type familial. 94% des SA ont formé en 2001 et 100% ont cherché à engager.

3.5. Agréation à des normes de qualité ³

Tab. 12 : Répartition des établissements par agréation		
ETS agréés	ETS non agréés	TOTAL
100%	0%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements

ISO 9000	ISO 14000	HACCP
43 %	0 %	100 %

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements

Tous les établissements interrogés sont concernés par les agréations.

La « fabrication des pâtes alimentaires » fait partie du peloton de tête avec les branches d'activités « fruits et légumes », « sucre » et « chocolaterie-confiserie » qui affichent des proportions supérieures à 99% d'établissements agréés.

100% des établissements sont agréés HACCP. Seuls 43% sont également agréés ISO 9000, dont 88% composés d'entreprises de 50 salariés et plus.

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

► 4. LES ACTIVITES ET LES PRODUITS

4.1. Description des activités

Les entreprises interrogées réalisent deux types d'activités différentes. Il s'agit de la fabrication de pâtes alimentaires et de la fabrication de plats préparés. Seule une entreprise fabrique exclusivement des pâtes alimentaires.

4.2. Produits

Les produits fabriqués concernent les plats préparés italiens classiques, c'est-à-dire les lasagnes, les pizzas, mais également les moussakas, les quiches, les potées, les sauces, etc...

Les pâtes alimentaires peuvent être sèches, fraîches, fourrées ou non.

4.2. R&D ⁴

83% des établissements réalisent de la Recherche et Développement : 24% sont des entreprises de 20 à 49 salariés, 30% des entreprises de 10 à 19 salariés, 45% des entreprises de 50 salariés et +.

La Recherche et Développement s'opère à 83% sur les produits et à 15% sur les procédés.

4.4. Marques déposées

Les entreprises interrogées commercialisent leurs produits sous des marques bien spécifiques ou vendent à des distributeurs qui leur octroient leur propre marque.

4.5. Technologie ^{5 6}

Fabrication de type artisanal	Fabrication de type semi-artisanal	Fabrication de type industriel	Fabrication de type haute technologie
23%	23%	78%	43%

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements

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

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

^{6/} NB : un établissement peut cumuler les modes de fabrication en fonction de l'étape du processus de production.

78% des entreprises travaillent selon des processus industriels; 23% selon des processus artisanaux. 43% des entreprises déclarent utiliser de la haute technologie. Certains produits sont spécifiquement fabriqués selon un processus artisanal.

100% des entreprises employant 50 salariés et + utilisent de la haute technologie ; 100% des entreprises de 5 à 9 salariés utilisent des processus artisanaux.

4.6. Clients

Tab. 14 : Répartition des établissements sur base de leur clientèle			
Uniquement marché intérieur	uniquement marché extérieur	marchés intérieur et extérieur	TOTAL
18%	0%	83%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 8 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'entreprises	TOTAL
0%	83%	18%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements

83% des entreprises travaillent pour le marché intérieur et pour le marché extérieur.

Pour 83% des entreprises, le marché intérieur est constitué exclusivement des entreprises c'est-à-dire les restaurations collectives, la grande distribution, les grossistes, l'horeca...

18% des entreprises déclarent vendre également directement aux clients particuliers.

Le marché extérieur est essentiellement composé des pays européens.

100% des entreprises de 5 à 9 salariés travaillent pour le marché intérieur seul.

4.7. Sous-traitance ⁸

100 % des établissements recourent à de la sous-traitance.

Tâches sous-traitées

Domaine	Pourcentage
Secrétariat social	100%
Logistique dont transport	87,5%
Autre : nettoyage ⁹	60%
Maintenance	40%
Comptabilité	27,5%
Recrutement	22,5%
Autre : qualité-hygiène	17,5%
Sécurité	15%
Autre : conseils	12,5%

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

Toutes les entreprises interrogées recourent à un secrétariat social. Parmi les autres tâches, ce sont essentiellement celles relevant de la logistique (dont le transport) et du nettoyage qui sont le plus souvent sous-traitées. La maintenance, la comptabilité et le recrutement sont également des domaines sous-traités.

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

^{9/} La catégorie « autre » n'a pas fait l'objet de proposition « structurée » au même titre que les items précédents. Les pourcentages relatifs aux « autres » sont donc sous-estimés.

► 5. LES TRAVAILLEURS

5.1. Profils-métiers dans les établissements

Les profils spécifiques à la branche d'activités sont les suivants :

- Collaborateur préparation
- Collaborateur cuisine chaude/ Utilisateur d'installations de cuisson-rôtisserie
- Préparateur de sauces
- Opérateur ligne d'assemblage/de conditionnement
- Préposé ligne d'assemblage
- Opérateur cuves de pasteurisation
- Opérateur installation cuisson pâtes
- Préparateur de pâtes
- Opérateur ligne rouleau compresseur de pâtes
- Opérateur ligne de garnissage
- Garnisseur
- Opérateur four
- Utilisateur machine d'emballage
- Opérateur de production de plats de pâtes
- Conditionneur
- Déchargeur de bateaux
- Déchargeur de camion
- Opérateur de silo
- Opérateur de meules
- Responsable des meules
- Ensacheur
- Presseur
- Chauffeur d'élévateur de ligne
- Emballeur de vrac
- Utilisateur ligne d'emballage
- Préparateur de sauces
- Opérateur installation de cuisson de pâtes
- Préposé élaboration de pâtes
- Garnisseur de pâtes
- Préparateur

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						
Fabrication de pâtes alimentaires	0 0%	9 1,6%	36 6,3%	60 10,5%	465 81,6%	570 100%
Répartition des salariés de la branche d'activités par taille d'établissement en Région wallonne selon l'ONSS (juin 2000)						
Fabrication de pâtes alimentaires	13 4,5%	8 2,8%	32 11,1%	46 16%	189 65,6%	288 100%
Représentativité des travailleurs de l'échantillon par rapport aux salariés de la Région wallonne						
Fabrication de pâtes alimentaires	0%	112,5%	112,5%	130,4%	246%	197,9%

Sources : ONSS, juin 2000 – CSEF - OSEC – N = 14 établissements

Les travailleurs de l'enquête sont représentatifs à 197,9% des salariés de la Région wallonne.

Les résultats obtenus auprès des entreprises interrogées de l'échantillon sont représentatifs des établissements de 5 salariés et plus. En effet, ils ne prennent pas en compte les établissements de moins de 5 salariés qui, suite à des changements de classe de taille, ne sont plus représentés dans l'échantillon. Répartis par classe de taille d'établissements, on observe une sur-représentation des travailleurs répertoriés dans les établissements de 50 salariés et plus.

5.2.1. Répartition par genre

La répartition hommes/femmes selon l'échantillon est de 78% pour les hommes et de 22% pour les femmes. Selon l'ONSS 2000, cette répartition est de 68% pour les hommes et de 32% pour les femmes.

5.2.2. Répartition par catégorie socio-professionnelle

La répartition employés/ouvriers selon l'échantillon est de 84% pour les ouvriers et 16% pour les employés. Selon les chiffres ONSS, 83% des postes sont occupés par des ouvriers et 17% par des employés.

5.2.2. *Travailleurs frontaliers*

A peine 1% des travailleurs (5 salariés) de l'enquête sont des frontaliers. Il s'agit d'un établissement situé dans la Province du Luxembourg.

▶ 6. IMPACTS DES FLUCTUATIONS SAISONNIÈRES SUR L'EMPLOI

53% des entreprises connaissent des variations saisonnières au niveau de leur activité.

90% de ces entreprises recourent tant à des solutions internes (faire tourner davantage ses machines, augmentation du volume de prestations par travailleur...) qu'à des solutions externes (engagement de personnel intérimaire, de jobistes pendant les congés annuels, ...).

Pour 81% de ces entreprises, les variations saisonnières de production se produisent de manière indéterminée au cours de l'année.

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

90% des entreprises ont estimé que des éléments extérieurs, au cours des années 1999 et 2000, ont eu un effet sur la productivité et/ou sur l'emploi.

86% des entreprises citent comme facteur les crises alimentaires. Le facteur le plus fréquent est la dioxine. L'effet subit concerne à 35% une diminution du volume de production et à 19% une diminution du volume des effectifs. L'impact fut apparemment ponctuel et a touché temporairement et principalement le personnel de production et d'emballage. Les pertes concernaient principalement les marchés étrangers. Les deux autres facteurs cités sont la crise porcine et la fièvre aphteuse.

L'imposition de normes de sécurité et d'hygiène a eu un impact positif pour 14% des entreprises. L'introduction des normes HACCP a permis d'engager un ingénieur responsable qualité et de former le personnel en place.

Les modifications des habitudes de consommation ont concerné 6% des entreprises. Le lancement d'une branche « bio » lui a permis d'augmenter le volume de production et d'augmenter le personnel de production.

► 8. LE RECRUTEMENT DU PERSONNEL

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

Dans 58% des entreprises, le chef d'entreprise ou « patron » prend, en interne seul, les décisions relatives à l'emploi (engagements, licenciements, etc.). Cette décision se prend souvent en concertation avec le directeur des ressources humaines ou avec le chef de production. 38% des entreprises prennent leurs décisions parallèlement en interne et en externe (quand il s'agit d'un groupe national).

8.2. Modes et critères de recrutement

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

Canaux de recrutement

candidature spontanée	78%
recrutement interne	43%
presse	55%
Bouche-à-oreille	73%
SPE / FOREM	60%
agence d'intérim	88%
bureaux privés de recrutement	5%
écoles, organismes de formation	43%
sites Internet spécialisés	38%
Réserve de recrutement	0%

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

L'intérim est un des canaux de recrutement fréquemment utilisés pour recruter de la main-d'œuvre (88%). Les candidatures spontanées sont également fort prisées (78%). Les entreprises interrogées recourent également au « bouche-à-oreille » (73%) et aux services du FOREM (60%). La presse est un canal de recrutement utilisé par un peu plus de la moitié des établissements.

Critères prioritaires de recrutement

Critère	Pourcentage
diplôme, formation	73%
expérience	85%
qualités professionnelles	90%
qualités morales	90%
aptitudes physiques	95%
connaissance de l'écrit/lecture	38%
connaissance des langues	38%
références	5%
mobilité	43%
autres critères prioritaires	0%

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

Concernant les critères prioritaires de recrutement, 95% des entreprises portent un intérêt particulier aux aptitudes physiques (force, résistance, présentation, hygiène, etc.). Viennent en second plan, dans 90% des cas, aussi bien les qualités morales (fiabilité, honnêteté, etc.) que les qualités professionnelles (adaptabilité, flexibilité, motivation, esprit d'équipe, etc.). L'expérience professionnelle (85%), le savoir-faire et le diplôme (73%) entrent en ligne de compte en troisième plan.

Base de la sélection des candidats

Méthode	Pourcentage
CV	73%
lettre de candidature	73%
entretien téléphonique	38%
tests psychotechniques	38%
mise en situation	60%
en dehors de l'entreprise	35%
entretien individuel	18%

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

Concernant la base de sélection du personnel, le curriculum vitae et la lettre de candidature restent les principaux modes de recrutement pour 73% des entreprises. Suivent la mise en situation professionnelle (60%), et dans une moindre mesure l'entretien téléphonique, les tests techniques et le recrutement extérieur.

8.3. Recrutements en 2000-2001

100% des établissements ont procédé à des recrutements pour la période 2000-2001. Parmi l'ensemble des branches d'activités, seules « la fabrication de pâtes alimentaires » et la « chocolaterie-confiserie » enregistrent ce maximum. 55% ont connu des difficultés de recrutement.

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

Les établissements interrogés dans la branche « fabrication de pâtes alimentaires » n'ont pas renseigné rechercher des profils spécifiques. Parmi les profils transversaux, 75% des entreprises ont cherché à recruter des ouvriers de production. Ce recrutement n'a posé aucune difficulté pour 93% des entreprises.

43% des entreprises ont cherché à engager des électro-mécaniciens. Ce recrutement pose des difficultés à 88% des établissements et la recherche n'a pas abouti dans 12% des cas.

Les deux autres profils cités dont l'engagement a suscité des difficultés sont le manutentionnaire et le technicien de maintenance.

Tab. 21 : Profils recherchés en 2000-2001

Profils recherchés en 2000-2001	% d'étab. concernés par la recherche de profils (N = 8 étab.)	% de mentions de profils (N = 15 mentions de profils) ¹⁰	SANS difficulté (N = 15 mentions de profils)	AVEC difficulté ou recherche non aboutie ou résp. indéterminée (N = 15 mentions de profils)
Profils spécifiques	0%	0%		
Profils transversaux	-	-	-	-
Production et maintenance				
Ouvrier à la production	75%	43%	X	X
Electro-mécanicien	43%	23%	-	X
Technicien de maintenance (ouvrier de maintenance)	13%	7%	-	X
Laboratoire, contrôle qualité, R&D				
Responsable qualité	5%	3%	X	-
Conditionnement et manutention				
Ouvrier (emballer de conditionnement)	5%	3%	X	-
Manutentionnaire	5%	3%	-	X
Personnel d'entretien				
Technicien de surface	5%	3%	X	-
Gestion et back office				
Responsable achat-logisticien	5%	3%	X	-
Vente				
Vendeur-délégué commercial (commercial, vendeuse au comptoir)	25%	14%	X	-
TOTAL	/	100%	62%	38%

Source : CSEF - OSEC - N = 8 établissements

^{10/} 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).

8.5. Causes des tensions évoquées par les interlocuteurs

Technicien de maintenance

Description du profil

- Il travaille sur les lignes de production et assure un horaire flexible.
- Le niveau scolaire minimal requis est celui du secondaire supérieur technique.

Identification de la ou des difficultés rencontrées et solutions mises en place

- Il n'y a pas de candidat avec expérience suffisante disponible sur le marché de l'emploi ou « prêt à l'emploi » dès leur sortie de l'école; la solution est le recours à l'intérim. L'entreprise préconise également un recours plus fréquent à la formule des stages des jeunes en entreprise au cours de leurs études.

Electro-mécanicien (1)

- Il n'y a pas de candidat disponible sur le marché du travail; ceux qui seraient prêts à travailler manquent de connaissances, de savoir-faire, de flexibilité.
- Les horaires proposés sont difficiles.
- La formation scolaire souffre de lacunes au niveau du savoir et du savoir-faire (manque d'expérience); les personnes manquent de polyvalence pour travailler en PME et sont incapables de travailler en milieu industriel; l'entreprise préconise l'augmentation des stages des jeunes en entreprise et l'intensification des contacts avec les écoles.

Electro-mécanicien (2)

Description du profil

- Il est chargé de la maintenance préventive et curative des processus automatisés; il doit être capable de formuler des propositions d'amélioration et de transmettre les informations nécessaires aux opérateurs.
- Le niveau scolaire minimal requis est celui du graduat en électromécanique orienté vers l'automatisation.

Identification de la ou des difficultés rencontrées et des solutions mises en place

- Il n'y a pas de candidat disponible possédant suffisamment de connaissances pratiques (avec expérience) sur le marché de l'emploi, et donc l'entreprise forme des travailleurs en interne.
- Le travail est ardu car l'automatisation utilisée n'est pas une technologie évidente à maîtriser.
- Les salaires sont peu attractifs et les horaires difficiles (travail en pauses et le week-end); l'entreprise travaille à la mise en route d'une nouvelle grille-horaire et grille-salariale.

- La formation scolaire n'est pas adaptée aux exigences du travail en entreprise; celle-ci préconise l'augmentation de la formule des stages des étudiants et l'intensification des contacts entre les entreprises et les écoles.

Les électromécaniciens du niveau secondaire supérieur technique ou du niveau graduat recherchés manquent d'expérience de terrain; les solutions proposées sont l'augmentation des stages en entreprise et l'intensification des relations entre les écoles et les entreprises.

Les difficultés de recrutement sont dues également aux salaires peu attractifs, aux conditions de travail difficile par rapport à ceux proposés dans d'autres secteurs d'activités.

Cuisinier-boulangier/ouvrier de production

Description du profil

- Il doit travailler à la fabrication de pizzas et des sauces industrielles.
- Le niveau scolaire minimal requis est celui du secondaire supérieur technique.

Identification de la ou des difficultés rencontrées et des solutions mises en place

- Il manque de candidats disponibles sur le marché de l'emploi car le profil recherché possédant une orientation industrielle n'existe pas (l'orientation classique est l'horeca – cuisine de collectivité).
- Les candidats qui se présentent manquent donc de savoir-faire dans le domaine du travail industriel; ils sont formés lors de leur engagement.
- Les programmes scolaires sont inadaptés au contexte industriel de travail; l'entreprise préconise donc de modifier les programmes concernés et d'augmenter les stages en entreprise.

Ouvrier de production de niveau secondaire supérieur technique

- Il manque de candidats disponibles sur le marché de l'emploi.
- Les difficultés de recrutement sont dues au travail ardu et aux horaires difficiles.
- Les candidats qui se présentent manquent de connaissance en travail industriel et manquent de savoir-faire dans le maniement de grandes quantités de viande et de sauce; l'entreprise les forme dès leur engagement.
- La formation scolaire n'est donc pas adaptée aux exigences de travail en milieu industriel; l'entreprise souhaiterait qu'une modification des programmes scolaires puisse être opérée et que l'on puisse augmenter les stages en entreprise.

Manutentionnaire de niveau secondaire inférieur

- Il manque de candidats disponibles sur le marché du travail.
- Les difficultés de recrutement sont dues au travail ardu et aux horaires difficiles.
- Les candidats manquent de connaissances, de savoir-faire et d'expérience ; ils sont donc formés dès leur engagement.
- Pour ce type de profil, il n'existe aucune formation spécifique.

Les difficultés de recrutement sont dues au manque de candidats disponibles sur le marché de l'emploi présentant un profil particulier de travail en milieu industriel (maniement de grandes quantités de matière première). Les conditions de travail sont ardues et les horaires difficiles. L'entreprise forme sur le tas les personnes lors de leur engagement.

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

« La fabrication des pâtes alimentaires » est la branche d'activités la plus concernée (suivie par la « chocolaterie-confiserie » (77%) et « les boissons » (74%)), par une évolution des activités qui aura des répercussions sur la main-d'œuvre : 95% de ses établissements se déclarent dans le cas (alors que seulement 23% dans l'industrie alimentaire, toutes branches confondues).

Tous les établissements utilisant des procédés de fabrication artisanaux se déclarent concernés, caractéristique que partagent également la branche d'activités « boissons » et presque totalement la branche d'activités « chocolaterie-confiserie » (93%)

Tous les établissements concernés par une prévision d'évolution la situent au niveau des volumes de production et des volumes de main-d'œuvre, et 87% des établissements l'envisagent au niveau des produits.

76% des établissements concernés par une évolution ont programmé des FPC pour 2002 (part proportionnellement plus élevée que dans l'industrie alimentaire en général (38%)).

Evolution au niveau des produits

Tab. 22 : Evolution des produits		
Evolution	Le(s)quelle(s)	Cause(s)
Apparition de nouveaux produits (37%)	Nouveaux plats cuisinés. Nouveaux produits, nouveaux arômes. Autres plats préparés choisis avec le service marketing.	Diversification des pâtes aromatisées. Conditionné par les décisions du groupe. Diversification de la gamme de base.
Suppression de produits (0%)		
Modifications de produits existants (45%)	Modification des produits. Modification des portions (nouveau grammage).	Ouverture d'une nouvelle ligne de production.
Pas de modif (11%)	Pas de modification à court terme des produits existants.	Croissance régulière prévue.

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

La « fabrication de pâtes alimentaires » et la « chocolaterie-confiserie » sont les branches où les établissements envisagent le plus d'évolution de produits. Il s'agit de modification de produits existants (45%) et dans une moindre mesure de l'apparition de nouveaux produits (37%).

Evolution au niveau du volume de production

Tab. 23 : Evolution des volumes de production		
Evolution	Le(s)quelle(s)	Cause(s)
Augmentation du volume de production	Augmentation de 30% du volume de production. Augmentation de 18% minimum du volume de production. Augmentation d'environ 20% du volume de production ? Augmentation du volume de production, ne pouvant être quantifié. Augmentation espérée du volume de production.	Nouveaux plats cuisinés. Croissance régulière prévue. Nouveaux produits, arômes. Conditionné à la décision du groupe. Nouveaux contrats en cas. Nouvelle ligne de production.
Diminution du volume de production	Aucun établissement	

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

Tous les établissements concernés par une prévision d'évolution d'activités envisagent une augmentation du volume de production.

Situation similaire (100%) dans d'autres branches (biscuits, chocolaterie-confiserie et café).

Evolution au niveau du volume de main-d'œuvre

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

	Cause(s)	Solution(s)
Augmentation du nombre des effectifs (95% dont 82% d'engagement et 13% de mutation interne)	Augmentation du volume de production. Conditionné à une augmentation du volume de production et ouverture d'un magasin supplémentaire.	Engagements, notamment des intérimaires. Engagements, via l'intérim. Engagements.
	Lie au volume des commandes (Nouvelle ligne de production).	La mutation interne pourrait être une solution transitoire avant de passer à une phase d'engagement ou combinée à un engagement.
Diminution du nombre des effectifs (0%)	Aucun établissement	
Modification des heures prestées par travailleurs (18%) = indéterminé	Pour faire face à l'augmentation du volume de production. Si augmentation hypothétique du volume de production ?	Heures supplémentaires à récupérer ou mieux payées, à court terme du moins avant d'envisager une augmentation du volume de main-d'œuvre. Ce pourrait être une solution transitoire avant de passer à une phase d'engagement.
Aucune modification	Seul un commercial serait engagé pour faire face à l'augmentation du volume de production, pas de modification au niveau du personnel ouvrier.	Prévision d'automatiser la production.

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

Aucune diminution des effectifs n'est envisagée.

Nous avons vu que les évolutions au niveau de l'activité principale auront pour toutes les entreprises concernées, un impact sur le volume de production qui sera augmenté.

Certaines entreprises vont recourir à l'engagement d'effectifs supplémentaires. D'autres modifieront les heures prestées par travailleur.

Certaines entreprises précisent que l'augmentation du volume de production se réalisera via l'achat de nouvelles machines automatisées.

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

	Cause(s) du changement	Description qualitative du changement	Solutions envisagées
Engagement et/ou apparition de nouveaux profils			
Opérateur contrôle au niveau de l'emballage	Automatisation de l'unité de production.		Engagement, adaptation "naturelle" du personnel en place, formations interne et externe.
Désengagement et/ou disparition de profils			
Aucun			
Modification de profils			
Ouvrier de production deviendrait à terme "Opérateur en ligne"	Chaînes de fabrication de nouveaux procédés, nouveaux produits.	Modification au niveau du savoir-faire.	Formation interne et peut être engagement.

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

Pour certaines entreprises, l'augmentation du volume de production se réalisera via l'achat de nouvelles machines automatisées, ce qui impliquera de former une partie du personnel en place et principalement les ouvriers de production.

Les modifications apparaîtront au niveau du savoir-faire : apprentissage des manipulations et tâches relatives aux procédés de fabrication de nouveaux produits.

Les ouvriers de production devraient à terme devenir "opérateurs en ligne" et un nouveau poste de travail pourrait être créé : "opérateur contrôle au niveau de l'emballage".

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

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

Pour 85% des établissements, les *demandes* en matière de FPC émanent de l'établissement.

Pour 15% des établissements, les demandes en matière de FPC viennent de façon conjointe tant de l'intérieur que de l'extérieur de l'établissement et plus précisément de la multinationale ou maison-mère.

Certaines demandes de formation sont issues conjointement du chef d'entreprise et de chef de production et parfois y compris avec la multinationale ou maison-mère. Pour d'autres entreprises, le « patron » ou le chef de production est le seul demandeur. Le travailleur est demandeur conjoint dans d'autres cas.

Le chef de production ou de service est demandeur pour 64% des entreprises; le travailleur l'est dans 52% des entreprises et le patron dans 33% des cas. La multinationale est associée à la demande dans 15% des entreprises.

Pour 61% des établissements, les *décisions* en matière de FPC se prennent conjointement en interne et en externe à l'établissement.

Le chef d'entreprise prend la décision finale concernant la formation dans 61% des établissements, conjointement avec le chef de production (61% des établissements) et le directeur des ressources humaines (45% des établissements). Le chef de production est décideur en interne dans 6% des établissements et le patron l'est également dans 33% des cas.

9.2. Formation professionnelle continue des travailleurs en 2001

83% des entreprises interrogées ont eu recours à la formation pour leur personnel en place au cours de l'année 2001.

Les raisons invoquées pour le non recours à la formation sont les suivantes (100% des entreprises de 5 à 9 salariés et 20 % des entreprises de 20 à 49 salariés) :

- le personnel est formé sur le tas (71%) ;
- les compétences internes sont suffisantes (100%).

9.3. Intentions de formation en 2002

78% des établissements ont l'intention de faire de la FPC en 2002. 100% des établissements de 10 à 19 salariés, 100 % des établissements de 50 salariés et plus et 60 % des établissements de 20 à 49 salariés.

100% des établissements de 5 à 9 salariés et 40% des établissements de 20 à 49 salariés n'ont pas l'intention de réaliser un programme de formation en 2002.

9.4. Domaines de formation

Tab. 26 : Domaines de formation

Matières	FPC réalisées en 2001	Intentions de FPC en 2002
HACCP, hygiène, qualité, sécurité	85%	52%
Environnement	6%	6%
Logistique	0%	6%
Exportation	0%	0%
Communication, management, GRH	52%	6%
Administration, comptabilité, micro-informatique	67%	16%
Technique (en lien à la production)	73%	6%
Langues	52%	23%
Informatique	45%	0%
Autre	0%	0%

Source : CSEF-OSEC - N = 7 établissements (2001) – 6 établissements (2002)

85% des entreprises ont eu recours à un programme de formation concernant les matières « HACCP, hygiène, qualité, sécurité ». Il s'agit de domaines davantage privilégiés que dans l'industrie alimentaire en général. 73% des entreprises ont réalisé des formations dans le domaine technique et 67% dans le domaine de l'administration, comptabilité, micro-informatique.

Les intentions de formation concernent principalement l'« HACCP, hygiène, qualité, sécurité » (52%).

9.5. 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	79%	30%
	Externe	Sociétés privées	2 fournisseurs	67%
3 sociétés privées de formation			0%	0%
4 consultants			6%	7%
5 autres			0%	7%
Organismes de formation		6 Forem	45%	0%
		7 promotion sociale	0%	0%
		8 classes moyennes	0%	0%
		9 établissements scolaires publics	0%	0%
		10 centres universitaires	6%	0%
		11 autres	12%	0%
Associations proches des entreprises		12 fonds sectoriels	12%	30%
		13 associations professionnelles	0%	17%
		14 fédérations d'entreprises	0%	0%
		15 autres org. proches des entreprises	45%	0%
Autres		16 inclassables	0%	0%
		17 ne sait plus	0%	0%
		18 indifférent	0%	0%
Indéterminé				0%

Source: CSEF-OSEC - N = 7 établissements (2001) – 6 établissements (2002)

Parmi les entreprises ayant eu recours à la formation en 2001, 79% ont organisé des formations en interne, 67% ont fait appel aux fournisseurs, 45 % aux formations organisées par le Forem, 45% aux « autres » organismes proches des entreprises et 12% au Fonds sectoriel.

Concernant les formations présentes en 2002, la moitié des entreprises sont, au moment où l'entretien a eu lieu, encore incertaines quant au type d'opérateur auquel elles feront appel. Quant aux autres établissements, leurs prévisions sont 30% de formations organisées en interne, 30% par le Fonds sectoriel et 23% par les fournisseurs.

9.6 Modalités organisationnelles de formation

52% des entreprises souhaitant organiser des formations le feraient préférentiellement spécifiquement pour l'entreprise en interne; 48% des entreprises sont indifférentes quant au type d'organisation.

56% des entreprises sont indifférentes quant à la période concernée, tandis que 44% préféreraient les périodes de mars, avril ou octobre et éventuellement septembre pour 31% des établissements.

Quant au rythme des formations, 35% des établissements opteraient pour des formations organisées par demi-journées. Si 48% des établissements sont indifférents quant aux horaires, 45% opteraient pour les formations organisées en matinée ou l'après-midi.

▶ 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. 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*, CEIL, 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.
- *Secteur agroalimentaire dans l'arrondissement de Liège*, CEIL, Observatoire Economique des Intérêts Liégeois, 1996.

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.obcebdhb.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

- www.terbeke.be - Ter Beke, Groupe alimentaire belge
- www.soubry.be - Etablissements Joseph Soubry N.V.
- www.filadelfia-pasta.com - Filadelfia S.A.
- www.references.be
- www.lesoir.be
- Chambre de Commerce et d'Industrie du Luxembourg belge, *Entreprendre aujourd'hui*, mensuel n°51, mars 2002 (Itinéraires d'entreprises).
- Annuaire téléphonique, Directo.
- Service public fédéral de la Justice, Annexes du Moniteur Belge relatives aux entreprises.

- LAMANTHE A., *Les modes de gestion de la main-d'œuvre dans les IAA de Provence-Alpes-Côte d'Azur*, Laboratoire d'Economie et de Sociologie du Travail – Centre associé au Céreq, juillet 2001.

REMERCIEMENTS

Tous les établissements qui ont été contactés dans la branche d'activités "Fabrication de pâtes alimentaires" en Région wallonne ont accepté de répondre à l'enquête.

Nous remercions tous ces établissements non seulement d'avoir consacré du temps, mais aussi d'avoir permis de mener les entretiens en vis-à-vis.