

LA BOULANGERIE-PATISSERIE EN REGION WALLONNE



SYNTHESE



L'emploi en croissance au niveau de la Belgique, décroît en Région wallonne. La Région wallonne présente une différence par rapport à la Flandre en terme de taille moyenne des établissements inférieure à la moyenne nationale. L'augmentation globale de l'emploi dans le secteur industriel ne compense pas la perte de l'emploi du secteur artisanal proportionnellement plus présent qu'en Flandre.

Le recrutement et les profils-métiers sous tension

1. Les profils de boulangers-pâtisseries (y compris les spécialités) sont des profils recherchés par les entreprises de type artisanal et font la plupart du temps l'objet de difficultés de recrutement. Ce constat doit cependant être nuancé pour l'avenir sur base des éléments suivants :

Le nombre de boulangeries artisanales est en constante diminution, leur taille n'augmentant pas spécialement (donc leur volume d'emploi). Même si un des éléments cités comme cause de la stagnation du volume d'emploi dans de nombreuses entreprises est la difficulté de recrutement de personnel compétent, ce n'est pas l'unique raison citée par les responsables d'établissements (...). Il est très hypothétique d'affirmer qu'un apport de main-d'œuvre répondant aux normes de recherche de ces entreprises ait un impact extrêmement important sur le volume d'emploi du secteur.

D'autre part, l'estimation de l'impact de l'apport de main d'œuvre sur la création de nouvelles entreprises ne fait pas l'objet de la présente étude. Cependant, on admet généralement la relative difficulté de création de nouvelles entreprises dans le sous-secteur. Une partie de ces difficultés sont les mêmes que celles que vivent des entreprises déjà actives dans le secteur (concurrence de la production industrielle plus adaptée à l'écoulement des produits dans les grandes surfaces, canal de consommation de plus en plus privilégié). D'autres difficultés, sont elles typiques de la création de l'activité dans le sous-secteur (investissement, typologie individuelle ou familiale du potentiel entrepreneur,...)

Les boulangers-pâtisseries recherchés dans le secteur artisanal sont plus spécifiquement ceux issus d'un circuit de formation de type apprentissage.

L'amplification de la filière apprentissage aurait donc 2 intérêts : une meilleure réponse au besoin des établissements artisanaux d'une part, et d'autre part la formation de personnes qui moyennant l'obtention du certificat de gestion pourraient créer ou reprendre des entreprises.

2. Les établissements de type industriel sont recruteurs mais vivent proportionnellement moins de difficultés de recrutement. Plusieurs raisons peuvent être justificatives de ce constat :

- en cas de recrutement de personnel spécifique et qualifié (boulangier-pâtissier), le secteur industriel peut s'avérer plus intéressant pour le candidat dans la mesure où les horaires ou la flexibilité sont moins contraignants que dans les entreprises artisanales.
- Le secteur industriel recrute proportionnellement des personnes moins qualifiées ou moins spécifiquement qualifiées (en terme de métier de boulangier-pâtissier), ce qui permet d'étendre le champ de recherche.

L'évolution des activités : impact sur l'emploi

L'analyse des questionnaires permet de mettre en évidence une certaine constance dans les métiers de production de pain. Dans le cadre donné d'une entreprise, l'évolution du métier est finalement relativement limitée.

A cette relative stabilité des métiers au sein des entreprises, il faut naturellement opposer la disparition lente et continue de la production plus industrielle qui elle requiert des profils distincts mais la plupart du temps non spécifiques au sous-secteur...

La formation professionnelle continue des travailleurs

Comme précédemment mentionné, le secteur est relativement peu demandeur de formation professionnelle continuée.

Ce constat doit être nuancé par les éléments suivants :

- la faible demande de formation professionnelle continuée est surtout liée aux entreprises de petite taille et artisanales. Les raisons invoquées dans ce cadre sont l'absence de besoin pour le personnel en fonction, l'absence d'analyse ou l'incompatibilité avec la production (organisationnelle) ou l'entreprise (financement).





- Les petites entreprises et les entreprises artisanales expriment, outre le manque de profils disponibles sur le marché, leur besoin de formation en terme de qualification de professionnels du secteurs (ouvriers boulangers-pâtisseries) pour lesquels soit le niveau de formation typiquement professionnel leur paraît trop faible, mal adapté,... ou de manière plus générale, un déficit de compétence que nous qualifierons de générique (mémoire, lecture, écriture,...). Ce dernier point étant applicable y compris pour les métiers non-spécifiques.
- Encore une fois, la filière privilégiée s'avère l'apprentissage ou la formation professionnelle s'étend à une formation au sein de l'entreprise recruteuse.

Le secteur artisanal s'avère globalement moins demandeur de formation professionnelle continuée que de filière d'apprentissage adaptée.

COORDONNEES

CSEF - Mons
Square Roosevelt, 6
7000 MONS
Tél.: 065/40.93.36
Fax : 065/31.12.02
Mail : csef.mons@skynet.be

CSEF - La Louvière
Rue de la Closière, 36
7100 LA LOUVIERE
Tél.: 064/23.52.94
Fax : 064/23.52.11
Mail : csef.llv@swing.be

Président du CSEF
Jacques NONCLERCQ

Secrétaire du CSEF
André LEJEUNE

Auteur des commentaires
Thierry DERYCKE, Chargé de mission

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

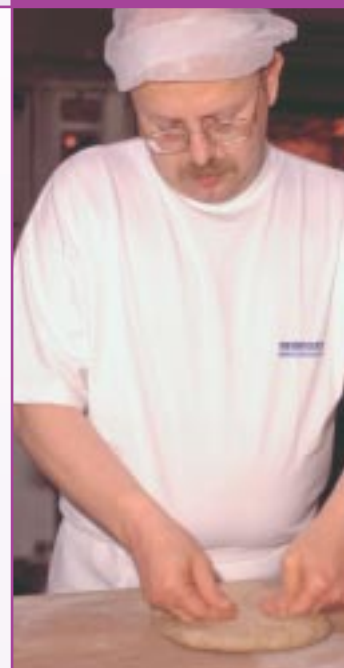
- 3.1. La gamme de produits
- 3.2. La production industrielle
- 3.3. La saisonnalité de la production industrielle

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

Le secteur comprend 2 sous-secteurs : les boulangeries industrielles et les boulangeries artisanales.

La distinction entre les 2 sous-secteurs ne repose pas sur la nature du produit mais sur des critères relatifs à la taille de l'entreprise de production.

Il est évident que des comparaisons entre les 2 sous-secteurs sur base d'indicateurs de volume d'activité ou d'emploi n'ont pas de sens dans la mesure où ces éléments sont eux-même des critères de distinction.

Outre l'étude économique du secteur, cette distinction est importante dans le cadre de la présente analyse dans la mesure où les commissions paritaires applicables à ces 2 sous-secteurs sont distinctes et imposent des barèmes et des conditions de travail différents.

Les entreprises industrielles sont fédérées au niveau national au sein de la Fédération des Grandes Boulangeries de Belgique (F.G.B.B.).

Les entreprises artisanales sont fédérées au sein d'associations locales, elles-mêmes membres de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Glacierie. Ces associations ainsi que les membres de la Fédération Néerlandophone sont réunies au sein de la Confédération Belge de la Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Glacierie.

En plus de la fonction de production la fonction de distribution est souvent assurée par les entreprises et ce, surtout, pour les entreprises artisanales qui font fréquemment office de « point de vente », les entreprises appartenant au secteur ayant pour activité principale la production de pains et de pâtisseries fraîches.

Codes Nomenclature NACE-BEL ¹

15.81.10.1 la fabrication à l'échelle industrielle de pains, petits pains, gâteaux frais, tartes et autres prod. frais de pâtisserie (prod. surgelés inclus) principalement destinés à être livrés au commerce de détail, entrepr. horecas, communautés etc.

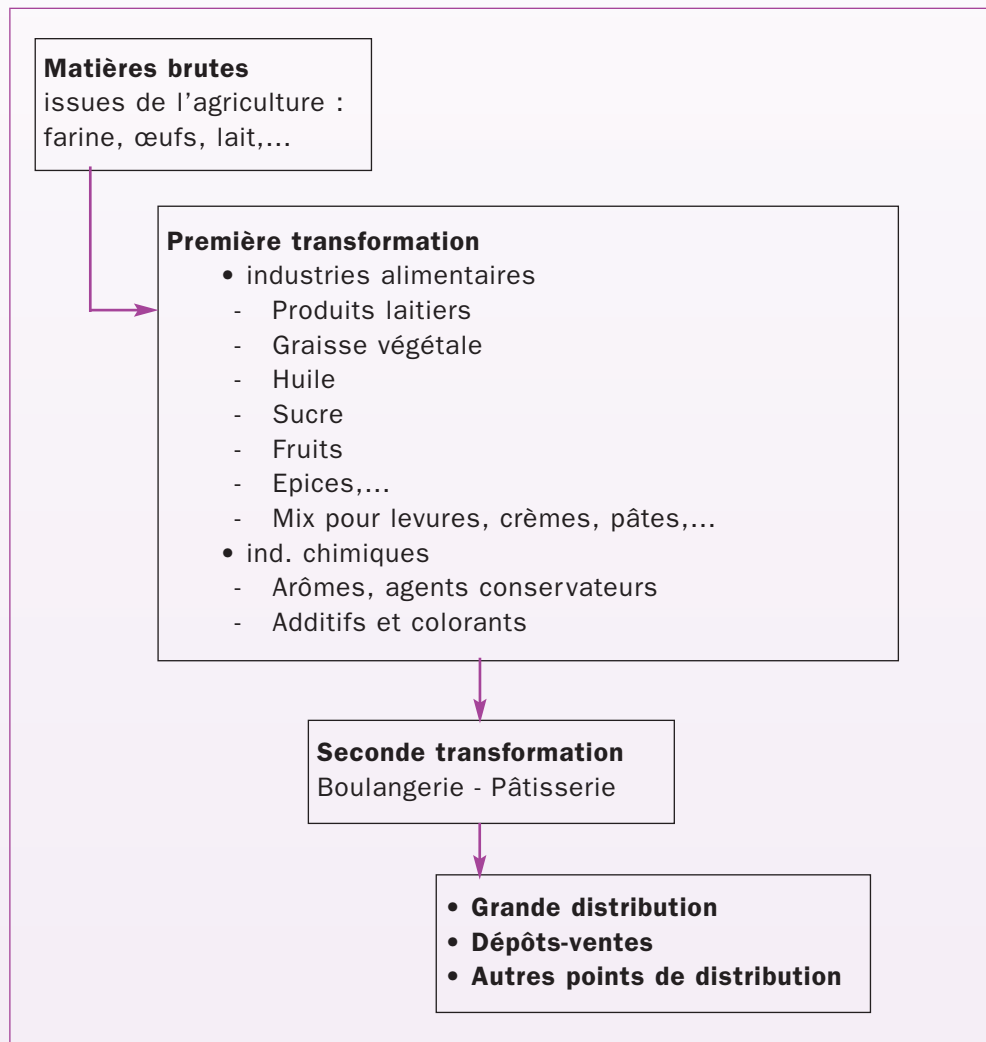
15.81.10.2 la fabrication de pâtes destinées à la cuisson.

15.81.20.1 la fabrication artisanale de pains, de petits pains, de gâteaux frais, de tartes et d'autres produits frais de pâtisserie.

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



1.2. L'amont-l'aval



Fournisseurs de matières premières

A l'origine, la production de pain se faisait uniquement à base de produits tels que farines, huiles, graisses, œufs, produits laitiers,... La tendance actuelle va vers l'utilisation de « Mix » ou mélanges préparés industriellement et qui simplifient le travail de boulangerie.

Parmi ces produits, on retrouve les adjuvants pour pain, les mixes pour pain, les levures, les mixes en poudre et pâte pour cake, biscuit et choux, les mixes pour crèmes pâtissière et flan, fourrages, margarines, et pâtes surgelées.



Les producteurs de matière première utilisée en boulangerie sont fédérés par l'Unifa (association belge de fabricants et d'importateurs de produits pour pain, pâtisserie, glace et chocolat, regroupant les principales entreprises du secteur).

Grande distribution

La grande distribution propose aujourd'hui des produits issus de boulangeries-pâtisseries industrielles ou artisanales. Celle-ci distribue 26% des produits achetés par le consommateur final.

Dépôts-vente

Les dépôts-ventes représentent le circuit principal de distribution du secteur, assurant 65% des ventes au consommateur final.

Plusieurs types de dépôts-vente sont à distinguer :

- Les dépôts-ventes autonomes : entités juridiques autonomes, assurant la vente de pains et pâtisseries, achetés auprès de boulangeries artisanales ou industrielles et de produits proches (chocolat, glace,...). Des contrats d'exclusivité peuvent régir les relations commerciales entre les boulangeries et ces dépôts.
- Les points de vente des boulangeries exploitées directement par le producteur. La plupart des boulangeries artisanales ont un point de vente sur le lieu même de production, ce point étant parfois l'unique point de vente.

Les dépôts-vente assurent parfois une part de finition du produit telle que la cuisson de baguettes préparées,...

Autres points de distribution

De nouvelles formes de distribution ont récemment vu le jour telles que les distributeurs automatiques, stations service, ...



1.3. Les facteurs qui ont eu un impact sur la branche d'activités « Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche »

Une législation datant de 1985 définit précisément les différents types de pain et leur composition.

Le pain étant reconnu comme produit « à forte intensité sociale », les pains « standards » (blanc et demi-gris) ont un prix fixe. Ce prix fixe ne concerne pas l'emballage et la découpe qui peuvent être facturés au client en dehors de l'enveloppe fixée par la législation.

Ce prix maximum était de 48 FB en 1990, a été relevé 8 fois en 10 ans pour atteindre 56 FB en 2001. (soit 1,38 €)

► 2. LES ÉTABLISSEMENTS ET L'EMPLOI

2.1. Les établissements ²

Situation au 30 juin 2000

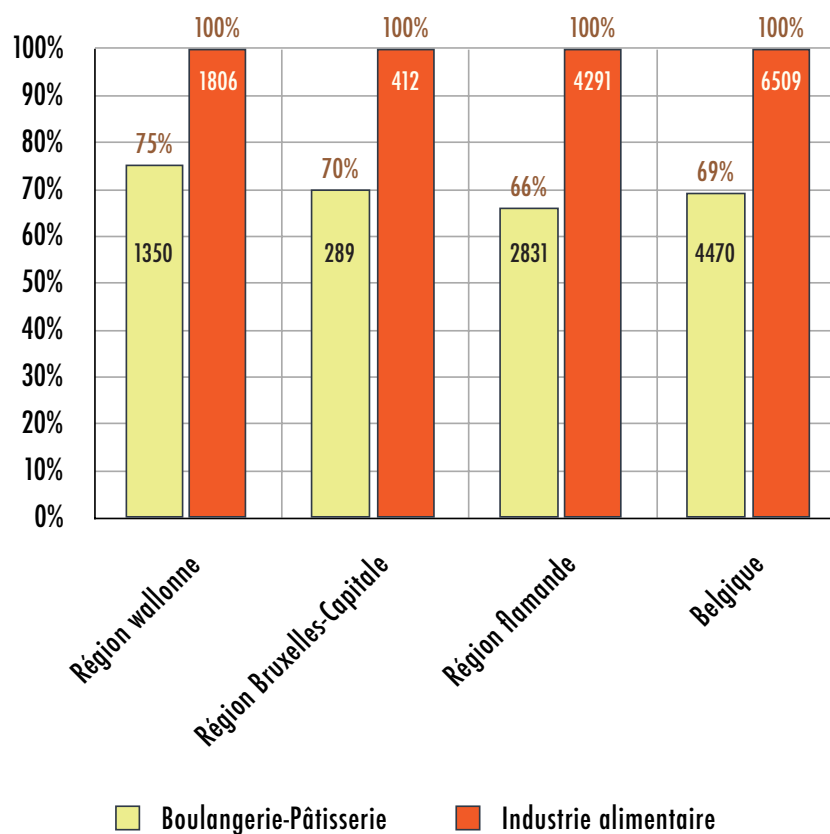
	Région wallonne	Région de Bruxelles-capitale	Région flamande	Belgique
Boulangerie-Pâtisserie	1350	289	2831	4470
Industrie alimentaire	1806	412	4291	6509
Part relative de la boulangerie pâtisserie / ind. alimentaire	75%	70%	66%	69%

Source : ONSS, 30 juin 2000

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



GRAPH. 1 : PART DES ÉTABLISSEMENTS DE LA FABRICATION DE PAIN ET PÂTISSERIE FRAÎCHE DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



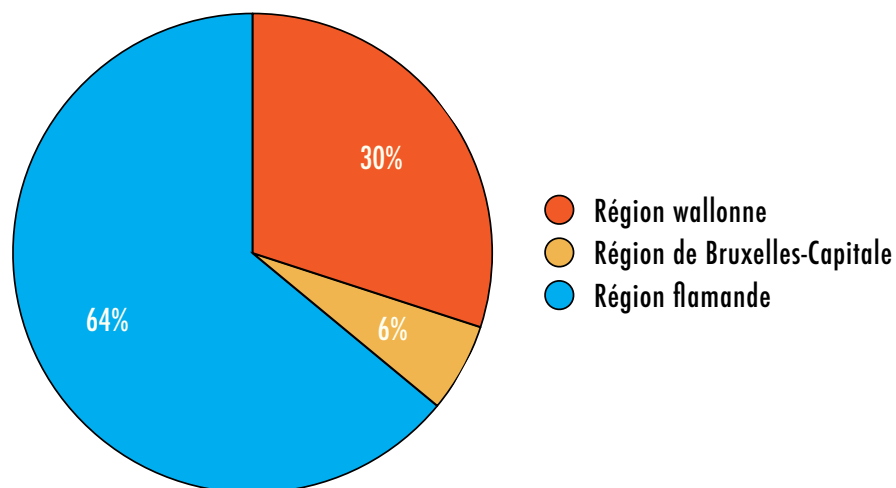
Source : ONSS, 30 juin 2000

Les établissements du secteur de la boulangerie-pâtisserie représentent 68,67% des établissements de l'industrie alimentaire dont la majeure partie est constituée des établissements de moins de 20 travailleurs.

Alors qu'en moyenne, toutes tailles confondues, 28% des établissements de l'industrie alimentaire sont implantés en Région Wallonne, la proportion d'établissements de boulangerie-pâtisserie artisanale est systématiquement plus important en Région wallonne que ce taux moyen. Ce constat peut également être partagé pour les établissements industriels de classe 3 et 7 (entre 10 et 20 travailleurs ou entre 200 et 500 travailleurs). L'hypothèse d'un certain « équilibre » de la boulangerie-pâtisserie au sein d'un secteur relativement « déséquilibré » peut sans doute expliquer le résultat dans la mesure où une certaine proximité du producteur et du consommateur existe par le simple fait de la taille de la majorité des établissements.



GRAPH. 2 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS PAR RÉGION



Source : ONSS, 30 juin 2000

Les boulangeries-pâtisseries artisanales représentent plus de 80% des établissements de petite taille (inférieur à 5 travailleurs) de l'industrie alimentaire.

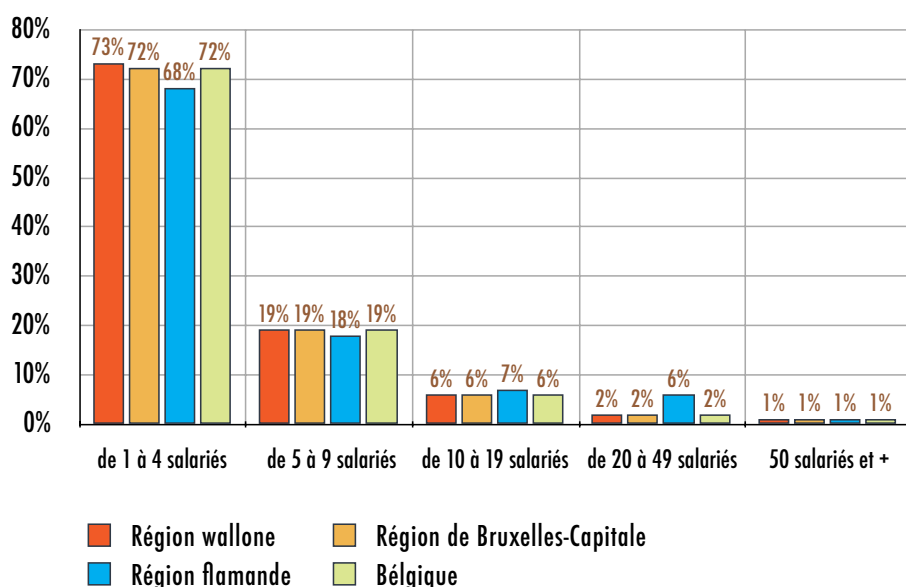
Tab. 2 : Répartition des établissements par région et par classe de taille (en VA)

	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	975	251	84	33	7	1350
Région de Bruxelles-Capitale	197	51	19	18	4	289
Région flamande	2054	549	159	52	17	2831
Belgique	3226	851	262	103	28	4470

Source : ONSS, 30 juin 2000



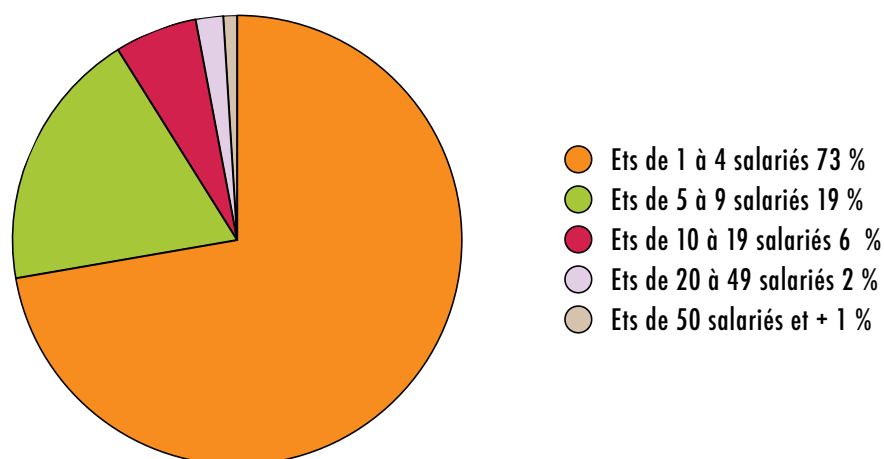
GRAPH. 3 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS PAR CLASSE DE TAILLE ET PAR RÉGION



Source : ONSS, 30 juin 2000

Presque 3/4 des établissements ont moins de 5 travailleurs, cette répartition étant relativement uniforme sur les 3 régions, avec une tendance faible la région flamande de présenter des établissements de plus grande taille.

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



Source : ONSS, 30 juin 2000

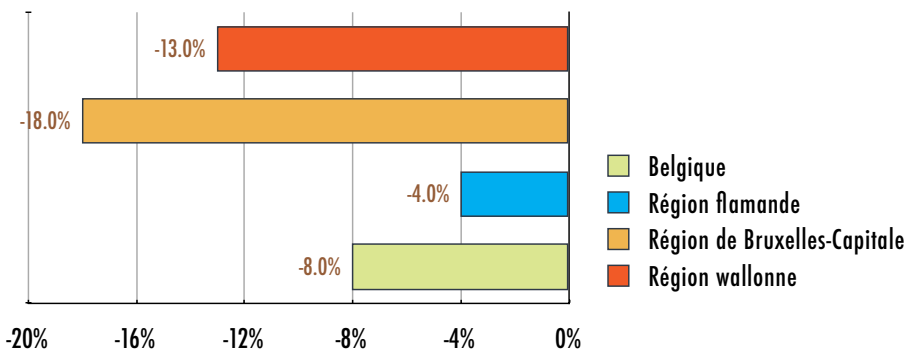
Evolution de 1993 à 2000

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
Etablissements de la Boulangerie-Pâtisserie	1556	1350	352	289	2935	2831	4843	4470
Evolution 1993-2000	-206		-63		-104		-373	

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

Le nombre d'établissements a diminué entre 1994 et 2000 dans toutes les régions du pays. C'est à Bruxelles d'abord et en Wallonie ensuite que l'on constate la plus grande diminution. Cette donnée est évidemment à mettre en correspondance avec la taille des établissements dans les différentes régions. D'une part la taille moyenne des établissements étant supérieure en Flandre, la variation de l'activité affecte certainement en terme de disparition d'entreprise, moins les entreprises flamandes.





Les établissements belges de + de 100 travailleurs

SECTEUR « BOULANGERIE »	
1	BOULANGERIE PATISSERIE LA LORRAINE (NINOVE - 398 salariés)
2	BOULANGERIES DERKENNE COULINE (SAIVE - 265 salariés)
3	Q-BAKERIES BELGIUM (HEUSDEN-ZOLDER - 255 salariés)
4	QUINTENS BAKERIES MORLANWEZ SA (MORLANWEZ - 145 salariés)
5	BAKKERIJ QUINTENS (HEUSDEN-ZOLDER - 140 salariés)
6	VANDEKERKHOVE (BRUXELLES - 138 salariés)
7	PIDY (IEPER - 122 salariés)
8	DELIFRANCE BELGIUM (NIVELLES - 127 salariés)
9	ECLAIR (BRUXELLES - 115 salariés)
10	ECLAIR (BRUXELLES - 115 salariés)
11	POPPIES INTERNATIONAL (ZONNEBEEK - 113 salariés)
12	PASTIDOR (LONDERZEEL - 104 salariés)

Sources : CNB-2001 – Traitement CSEF

Représentant le plus grand employeur du secteur, le groupe Quintens comprend plusieurs entités juridiques présentes dans les régions flamande et wallonne.

Les entreprises du tableau précédent relèvent évidemment toutes du sous-secteur de la boulangerie-pâtisserie industrielle (NACE 15811).

Outre ces grandes entreprises, le secteur est surtout marqué par la multitude d'entreprises artisanales. Le tableau ne donne donc qu'une information très « parcellaire » du secteur, étant donné que même en terme de volume d'emploi, celui des grandes entreprises de plus de 100 travailleurs représente un poids faible.



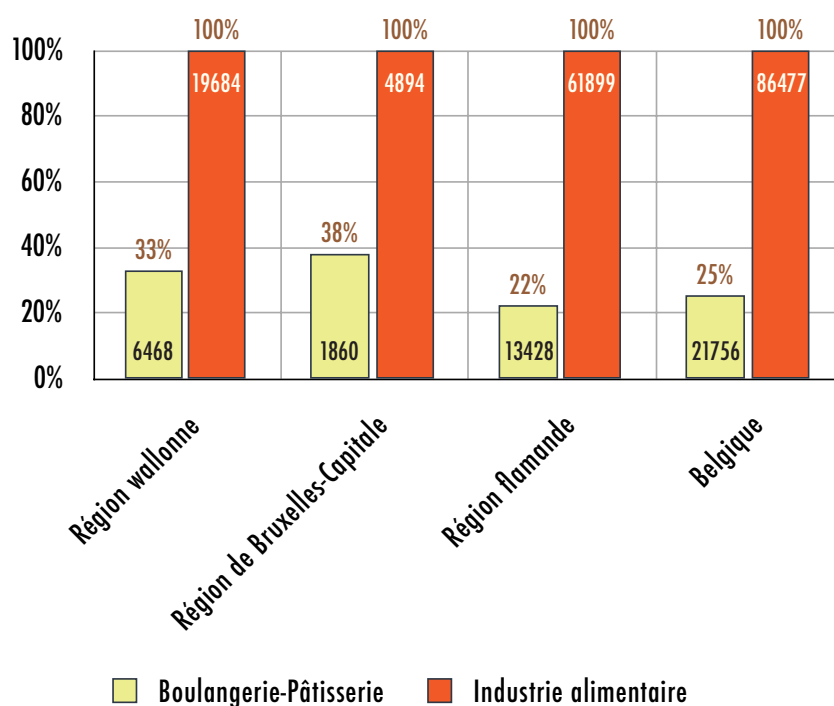
2.2. L'emploi salarié ⁷

Situation au 30 juin 2000

	Région wallonne	Région de Bruxelles-Capitale	Région flamande	Belgique
Boulangerie-Pâtisserie	6468	1860	13428	21756
Industrie alimentaire	19684	4894	61899	86477
Part relative de la boulangerie pâtisserie / ind. alimentaire	33%	38%	22%	25%

Source : ONSS, 30 juin 2000

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



Source : ONSS, 30 juin 2000

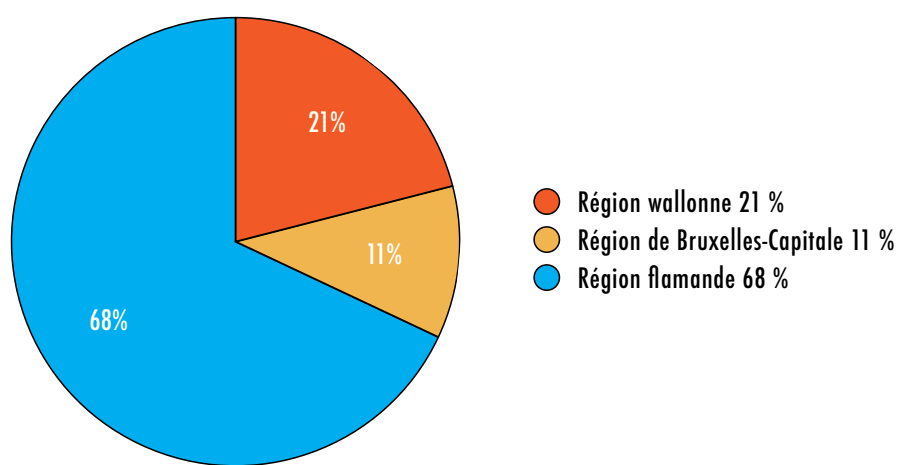


Les établissements de boulangerie-pâtisserie représentent plus d'un quart des emplois du secteur de l'industrie alimentaire. Etant donné la répartition en strates de taille (beaucoup de petites entreprises), la proportion que représente en terme d'emploi ce secteur dans l'industrie alimentaire est évidemment nettement moins importante que la proportion d'établissements.

La répartition de l'emploi entre les régions respecte de près la répartition en terme de nombre d'établissements avec une répartition relative à celle généralement rencontrée dans l'industrie alimentaire très légèrement favorable à la Région wallonne.

En toute hypothèse, alors que l'industrie alimentaire est généralement mieux implantée en Flandre qu'en Wallonie, la production de pain répond encore largement à un facteur de proximité du consommateur final, surtout en tenant compte du fait que celle-ci résulte essentiellement de petites entreprises. Cet élément peut expliquer partiellement le rapport légèrement moins défavorable que celui rencontré globalement pour le secteur.

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



Source : ONSS, 30 juin 2000

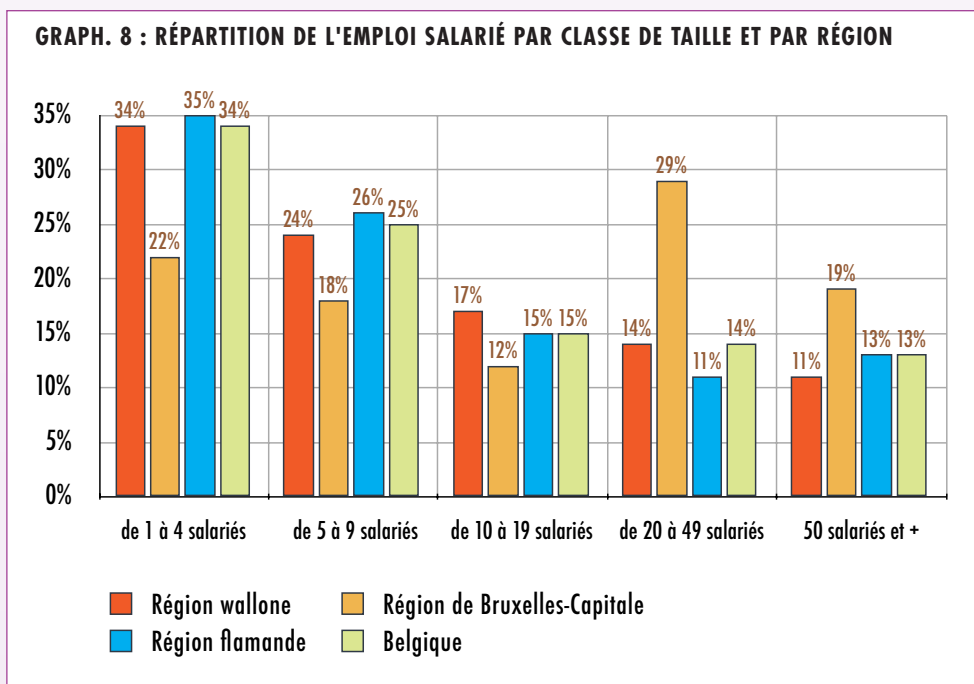


Tab. 5 : Répartition de l'emploi salarié par région et par classe de taille (en VA)

	ETS de 1 à 4 salariés	ETS de 5 à 9 salariés	ETS 10 à 19 salariés	ETS 20 à 49 salariés	ETS de 50 salariés et +	Total
Région wallonne	2.183	1.553	1.105	923	704	6.468
Région de Bruxelles-Capitale	400	330	231	544	355	1.860
Région flamande	4.721	3.458	2.010	1.544	1.695	13.428
Belgique	7.304	5.341	3.346	3.011	2.754	21.756

Source : ONSS, 30 juin 2000

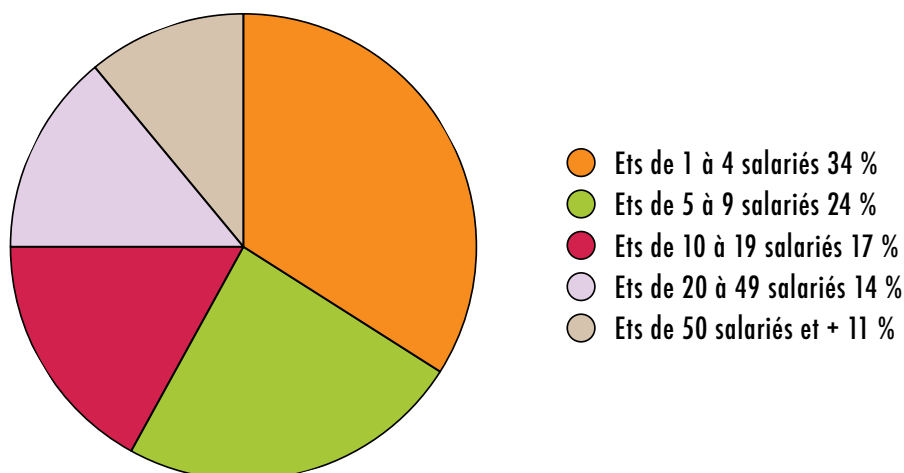
GRAPH. 8 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR CLASSE DE TAILLE ET PAR RÉGION



Source : ONSS, 30 juin 2000



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



Source : ONSS, 30 juin 2000

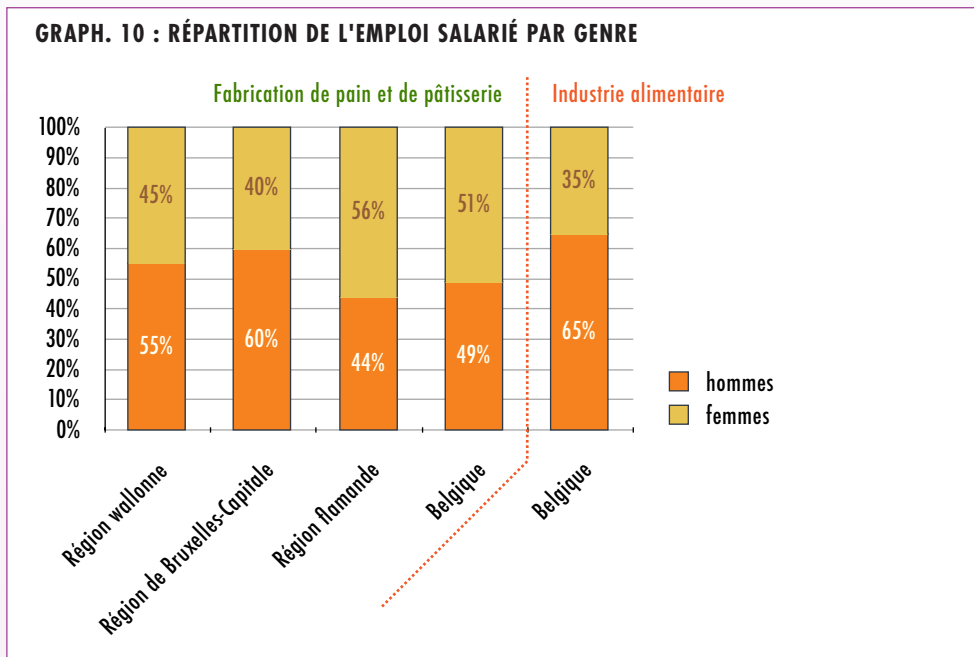
Un tiers de l'emploi salarié se situe dans les établissements de moins de 5 travailleurs, la moitié dans des établissements de moins de 10 travailleurs et près de 3/4 dans des établissements de moins de 20 travailleurs. La prédominance des établissements de petite taille déjà constatée en terme de nombre d'établissements est également remarquable en terme d'emploi.

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

	Hommes	Femmes	Intellectuels	Manuels
Région wallonne	3.583	2.885	2.345	4.123
Région de Bruxelles-Capitale	1.125	735	613	1.247
Région flamande	5.891	7.537	5.757	7.671
Belgique	10.599	11.157	8.715	13.041

Source : ONSS, 30 juin 2000

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



Source : ONSS, 30 juin 2000

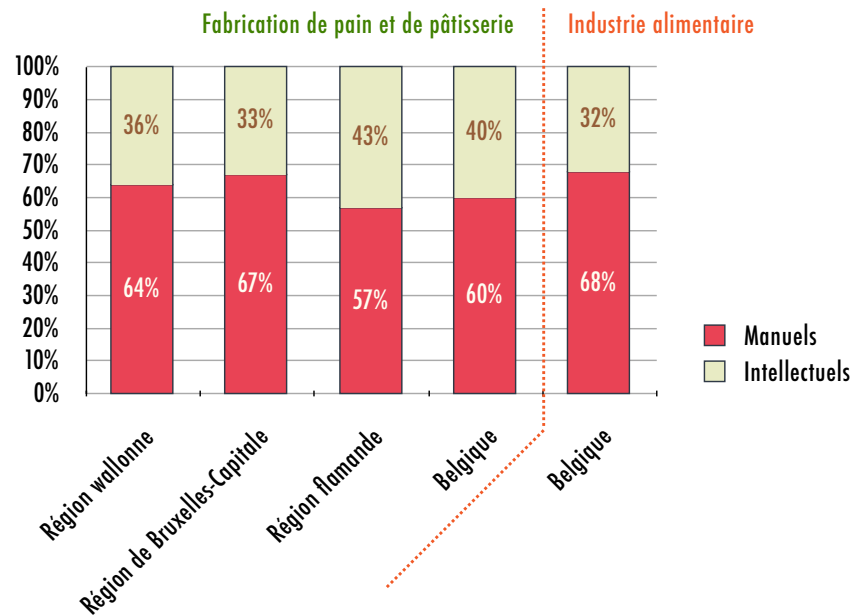
Le secteur de la boulangerie-pâtisserie industrielle emploie proportionnellement plus de personnel ouvrier que le secteur de l'industrie alimentaire. Pour le secteur de la boulangerie artisanale, la tendance inverse est observée. Une explication probable concerne le statut du personnel de vente employé par les boulangeries artisanales.

Au niveau du personnel ouvrier, les hommes sont proportionnellement plus présents dans la boulangerie industrielle que dans le reste de l'industrie alimentaire, le constat inverse étant relevé pour le personnel employé.

Le nombre d'emplois occupés par des femmes dans le secteur est en forte augmentation pour les fonctions ouvrières dans la boulangerie industrielle et a tendance à diminuer pour les ouvrières dans la boulangerie artisanale et on note également une augmentation sensible pour les femmes employées dans les boulangeries artisanales.



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



Source : ONSS, 30 juin 2000

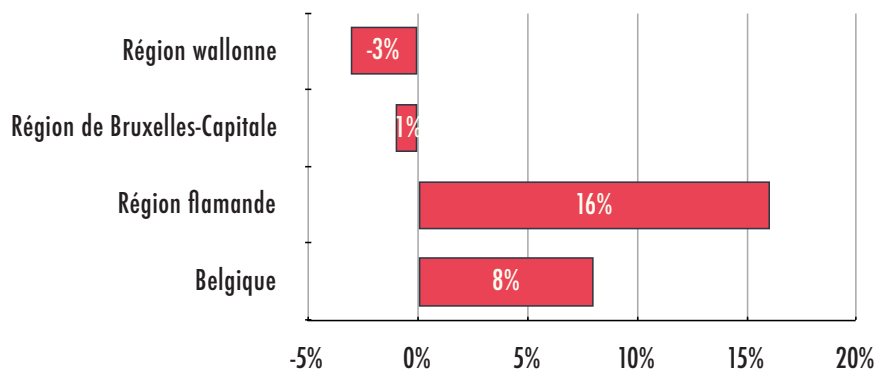
Evolution de 1993 à 2000

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
Emploi salarié dans la boulangerie-pâtisserie	6.687	6.468	1.886	1.860	11.597	13.428	20.170	21.756
Evolution 1993-2000	-219		-26		1.831		1.586	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

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



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

L'emploi dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie a continuellement augmenté de 1992 à 2000 en Belgique et représente une part croissante de l'emploi du secteur de l'industrie alimentaire.

L'augmentation relative de l'emploi est particulièrement remarquable dans la boulangerie industrielle.

Cette évolution peut naturellement être mise en perspective avec la part croissante que représente la consommation de produits en grande surface issus d'entreprises industrielles.





Par ailleurs, l'emploi a diminué en Région wallonne de quelque 3%. Cet élément est à mettre en relation avec le nombre d'établissements qui disparaissent, plus important en Wallonie qu'en Flandre.

La taille des établissements plus faible en Wallonie, et le secteur plus intensif en main-d'œuvre peuvent partiellement expliquer l'évolution.

Enfin, la mise en rapport de la diminution de l'emploi de quelque 3% avec la diminution du nombre d'établissements de 13% permet de mettre en évidence la croissance des entreprises en terme de nombre d'emplois par entreprise.

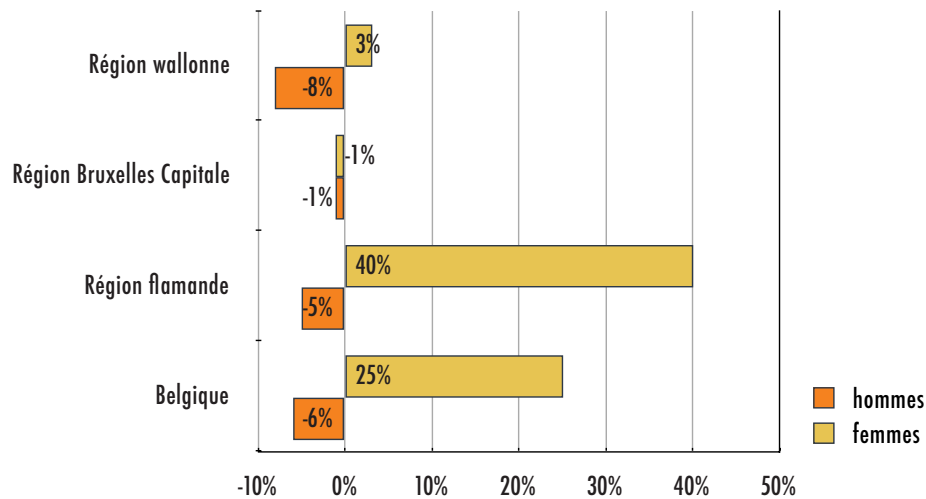
Tab. 8 : Evolution de l'emploi salarié par région, par genre et par catégorie socio-professionnelle (1993-2000) (en VA)

	Région wallonne		Région de Bruxelles-Capitale		Région flamande		Belgique	
	1993	2000	1993	2000	1993	2000	1993	2000
Hommes	3.884	3.583	1.140	1.125	6.212	5.891	11.236	10.599
Evolution 1993-2000	-301		-15		-321		-637	
Femmes	2.803	2.885	746	735	5.385	7.537	8.934	11.157
Evolution 1993-2000	82		-11		2.152		2.223	
Intellectuels	2.098	2.345	594	613	3.506	5.757	6.198	8.715
Evolution 1993-2000	247		19		2.251		2.517	
Manuels	4.589	4.123	1.292	1.247	8.091	7.671	13.972	13.041
Evolution 1993-2000	-466		-45		-420		-931	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000



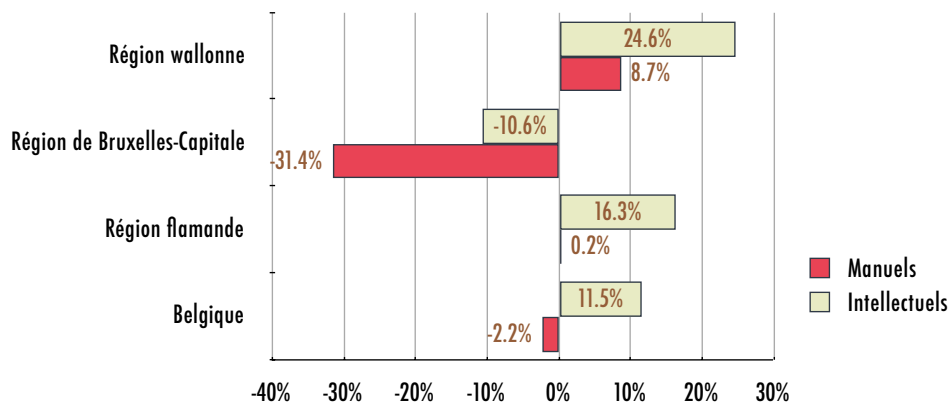
GRAPH. 13 : EVOLUTION RELATIVE DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR GENRE, DE 1993 À 2000



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

La diminution du volume d'emploi est expliquée par une diminution très importante du nombre de travailleurs masculins et une augmentation non-négligeable du volume de travailleuses.

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



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

Enfin, de la même manière que le travaille se « féminise », il « s'intellectualise », les 2 phénomènes étant probablement liés.



2.3. L'emploi indépendant

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

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

▶ 3. LES PRODUITS

3.1. La gamme de produits

Suivant la terminologie ProdCom, on distingue 3 types de produits : un produit fini constitué de pains et pâtisseries produits industriellement, un produit « industriel » intermédiaire comprenant des pâtes à pain fournies à des distributeurs (boulangeries et grandes surfaces) assurant la cuisson, et un produit « artisanal » fini.

La terminologie ProdCom présentée ci dessus est déterminée par Arrêté Royal. Cependant, une autre terminologie est utilisée pour certains recensements statistiques.

Codes	Libellé
15.81.1	Pains et pâtisseries fraîches
15.81.11.00	Pains sans additifs de miel, oeufs, fromage et fruits
15.81.12.00	Autres produits de boulangerie, pâtisserie, biscuiterie additionnés d'édulcorants

Source : INS

Bien que l'ensemble des produits soient référencés sous les codes 15.811.xxx, ceux-ci comprennent les produits issus de la boulangerie industrielle et artisanale. Les statistiques de production et de livraison industrielle ne recensent que les produits issus d'entreprises dont le personnel est supérieur à 10 travailleurs.

3.2. La production industrielle

Suivant la terminologie ProdCom, on distingue 3 types de produits : un produit fini constitué de pains et pâtisseries produits industriellement, un produit « industriel » intermédiaire comprenant des pâtes à pain fournies à des distributeurs (boulangeries et grande



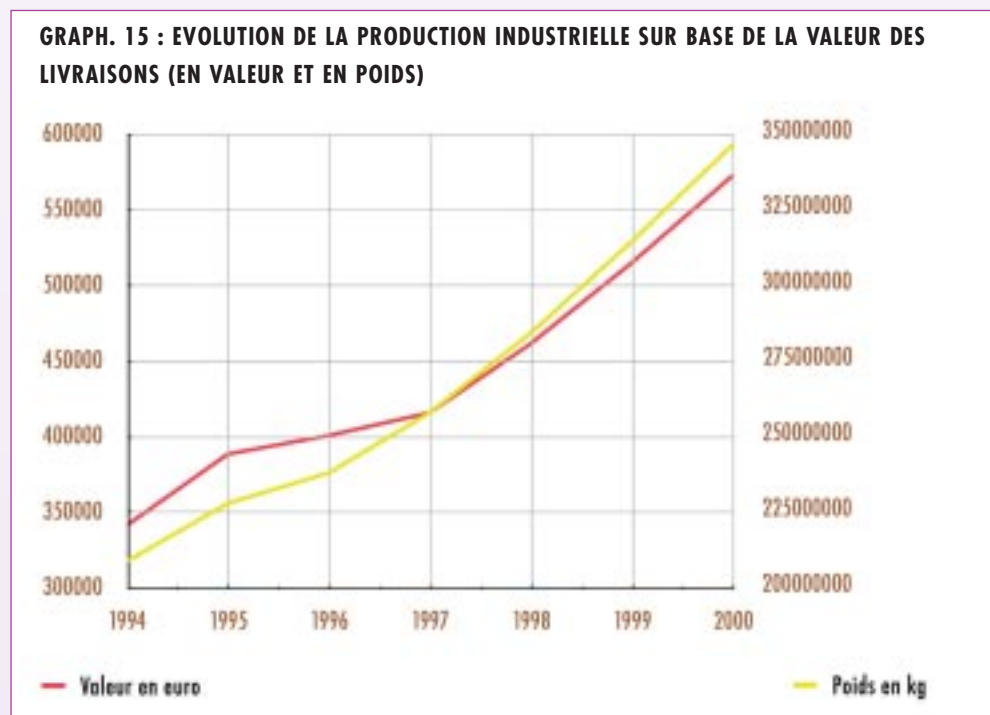


Tab. 10 : Production industrielle en valeur des livraisons et en poids

Codes		Nomenclature PRODCOM (valeur de livraison)	Valeur (€)	Volume de production (kg) 1999
15.81.11.00		Pains sans additifs de miel, œufs, fromage et fruits	303.431,37 59%	257.449.512 82%
15.81.12.00		Autres produits de boulangerie, pâtisserie, biscuiterie additionnés d'édulcorants	211.667,90 41%	57.358.520 18%
15.81.1	TOTAL Boulangerie - Pâtisserie 1999		515.099,27	314.808.032
15.81.1	TOTAL Boulangerie - Pâtisserie 2000		572.726,56	346.547.600
15.81.1	Evolution Boulangerie - Pâtisserie 1999-2000		11%	10%

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

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

Le volume et les valeurs de production ne reflétant que la partie de la production des entreprises de plus de 10 travailleurs, il est difficile d'en tirer une quelconque

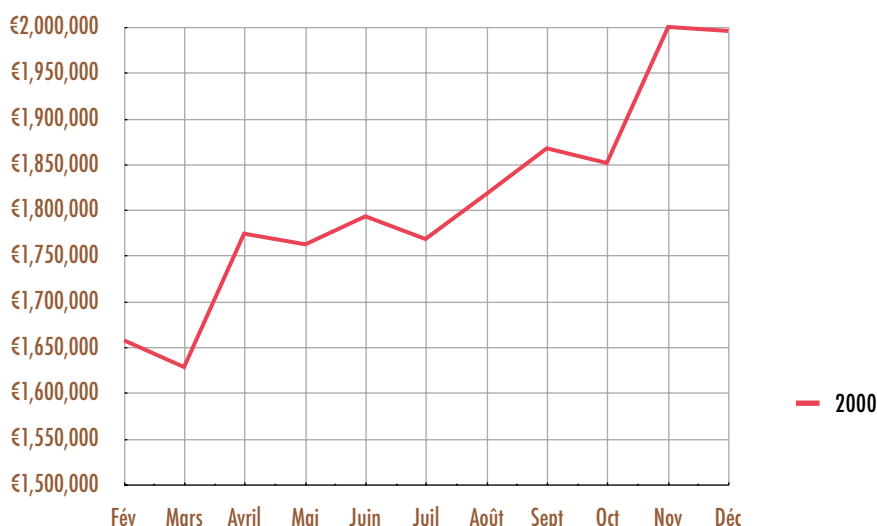
conclusion par rapport à l'ensemble du secteur vu la part importante que représentent les établissements de petite taille. Etant donné l'importance de la croissance sur 8 années (près de 75% en volume comme en valeur) et tenant compte de la diminution globale de la consommation de pain, le graphique met certainement en lumière d'avantage le phénomène de substitution de la production artisanale par la production industrielle que l'augmentation absolue de la production.

3.3. La saisonnalité de la production industrielle ⁶

La composante saisonnière de la production est très présente dans le secteur de la boulangerie. Les données disponibles ne permettent que d'examiner la production d'entreprises de plus de 10 travailleurs, le phénomène doit probablement être encore plus remarquable si la production des plus petites entreprises était également prise en compte.

La différence de production entre les mois de décembre et janvier 2000 frôle les 35%. Cette différence est de manière très marginale naturellement expliquée par la croissance continue de la production dont la tendance doit se faire ressentir mensuellement. Les données disponibles étant des valeurs de production, l'indice des prix est sans doute un autre élément marginalement explicatif du phénomène. Enfin, tenant toujours compte du fait que les données sont exprimées en valeur, la saisonnalité de la production peut sans doute être expliquée par le choix de consommation de produits plus « coûteux » en période de fin d'année (pâtisserie,...).

GRAPH. 16 : PRODUITS DE LA FABRICATION DE PAIN ET DE PÂTISSERIE FRAÎCHE (NACE 15.81) : SAISONNALITÉ SUR BASE DE LA VALEUR DES LIVRAISONS (MONTANTS EN €)



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

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



► 4. DONNEES ECONOMIQUES

4.1. Les exportations belges ⁷

Les exportations sont en croissance continue de 1998 à 2000. Malgré le fait que la partie exportée de la production du secteur soit de moins en moins importante, les exportations de pain et de pâtisserie représentent une partie de plus en plus importante des exportations de l'industrie alimentaire.

Tab. 11 : Exportations belges (millions FB)			
Cede	Boulangerie et biscuiterie	Part dans les exportations de l'industrie alimentaire	Industrie alimentaire
1998	30.377	5,95%	510.138
1999	33.321	6,76%	493.062
2000	34.626	6,33%	546.658

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

4.2. Les importations belges ⁸

Les importations de produits de boulangerie-pâtisserie se chiffraient à quelques 40.303.235 Tonnes pour une valeur de 89.389.056 €.

4.3. La consommation en Belgique

En considérant des périodes de référence longues, la consommation individuelle de pain diminue. En effet, un belge consommait en 1940, 450 g de pain par jour, 150 g en 1990 et 135 g en 1999.

Il ressort de l'enquête annuelle de l'INS sur les dépenses des ménages une consommation différente entre les 3 régions belges. Les ménages flamands consacrent un budget plus important à l'achat de pain et de pâtisserie que les Wallons.

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

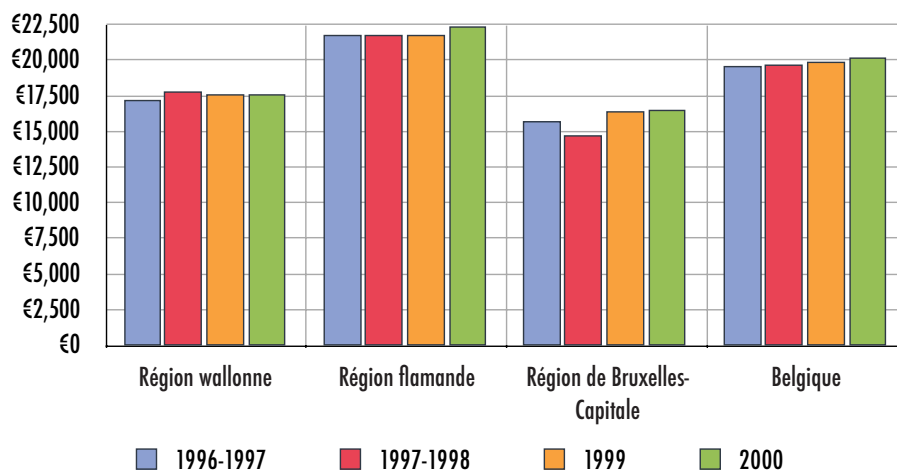
^{8/} Source : BNB, Institut des Comptes nationaux, 1998-2000

Cette différence d'habitude de consommation entre les ménages flamands et wallons peut partiellement expliquer les différences d'implantation en terme d'établissements et d'emplois.

Une étude menée par GfK (Gesellschaft für Konsumforschung) en 1999 nous renseigne sur le type de consommation : 36% des pains consommés par les Belges sont des pains blancs, suivis par 28% de pains demi-gris. Les multi-céréales sont en forte progression pour atteindre 18%. Sur 10 pains achetés, 7 sont des grands pains (800g) et 3 petits (400g). La part de pain traditionnel vendue en boulangerie est passée de 70% en 1996 à 63% en 1999, celle vendue en supermarché est passée pendant la même période de 24 à 35%.

4.4. Les dépenses moyennes par ménage et par an

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

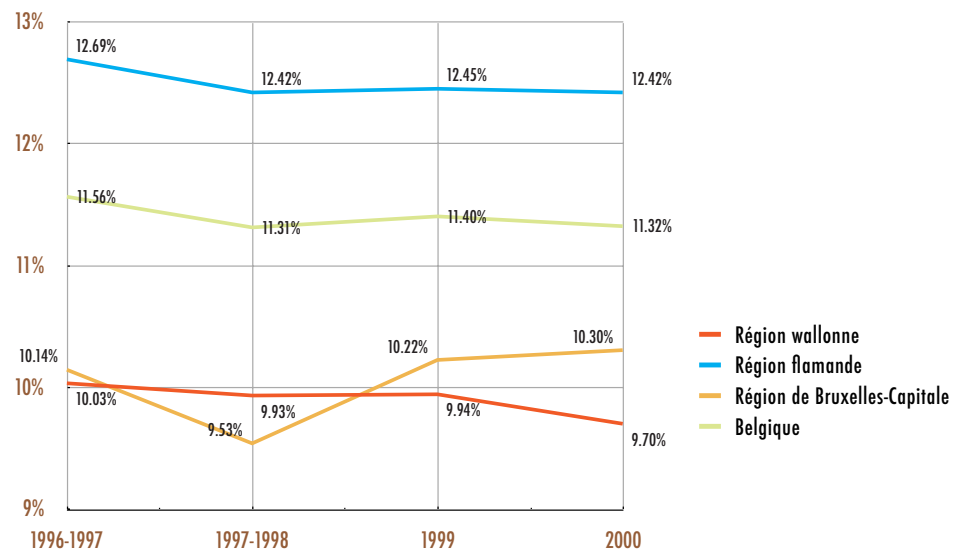


Source : INS, Enquêtes sur le budget des ménages, de 1996 à 2000





GRAPH. 18 : PART RELATIVE DES DÉPENSES MOYENNES PAR MÉNAGE ET PAR AN POUR LES PAINS, PETITS PAINS, 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

4.5. Les investissements en Belgique

Tab. 12 : Investissements (en millions €)

Code	Boulangerie et biscuiterie	Variation	Part dans l'industrie alimentaire	Industrie Alimentaire
1997	6.442		17,39%	37.031
1998	6.743	4,67%	17,48%	38.580
1999	6.641	-1,51%	18,53%	35.847
2000	7.303	9,97%	20,81%	35.089

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

Les données exprimées en millions de FB témoignent d'une fluctuation plus grande de l'investissement dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie que dans l'industrie alimentaire. La part de l'investissement dans l'industrie alimentaire affecté au secteur de la boulangerie est de plus en plus importante.

4.6. Le chiffre d'affaires en Belgique

Tab. 13 : Chiffres d'affaires (millions FB)

Code	Boulangerie et biscuiterie	Variation	Part dans l'industrie alimentaire	Industrie Alimentaire
1997	84.571		0	880.982
1998	88.045	4,11%	9,61%	916.377
1999	88.341	0,34%	10,30%	857.999
2000	91.899	4,03%	9,83%	935.035

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

Alors que le nombre d'emplois et l'investissement représentent des parts de l'ordre de 20% du secteur, la part de chiffre d'affaires n'est que de l'ordre de 10%. Ces données doivent en toute hypothèse se refléter en terme de valeur ajoutée, nécessaire pour couvrir le coût salarial. Le rapport de la valeur ajoutée au chiffre d'affaire doit être nettement supérieur à celui globalement rencontré sur le secteur.





► 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
- Tab. 11 : Exportations belges
- Tab. 12 : Investissements
- Tab. 13 : Chiffres d'affaires

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

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

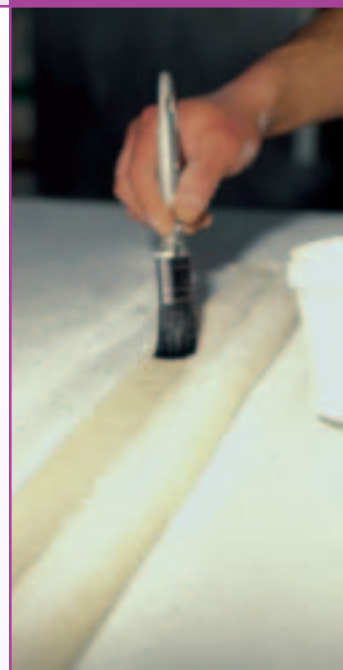
- 5.1. Profils-métiers dans les établissements
- 5.2. Total des effectifs
 - 5.2.1. Répartition par genre
 - 5.2.2. Répartition par catégorie socio-professionnelle
 - 5.2.3. Travailleurs frontaliers

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

NACE1581	1.430	85	79	57
Industrie alimentaire	1.851	317	293	234

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

Population : la branche "industrie laitière et corps gras" comptait, au 30 juin 99, 72 établissements et, au 30 juin 2000, 64 établissements. Les 8 établissements "perdus" sont de toutes petites entreprises (– 7 de la classe de taille 1 à 4 salariés et – 1 de la classe de 5 à 9 salariés).

NACE 1581	1.054	253	86	30	7	1.430
Industrie alimentaire	1.144	323	153	85	59	1.764

Source : ONSS, 30/06/1999

NACE 1581	975	251	84	33	7	1.350
Industrie alimentaire	1.144	323	153	85	59	1.764

Source : ONSS, 30/06/1999

^{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 réalisée pour l'enquête : 85 établissements sur 1430, soit 6 % de l'existant en Région wallonne (tous les établissements de plus de 20 travailleurs et 3,4% des établissements de moins de 20 travailleurs). Afin d'éviter une sur-représentation du secteur de la boulangerie dans l'ensemble de l'enquête, un taux de sondage moins important a été appliqué pour les entreprises du sous-secteur et comprenant moins de 20 travailleurs (cfr note méthodologique).

Tab. 3 : Répartition des établissements de l'échantillon initial par classe de taille

NACE 1581	21	16	11	30	7	85
Industrie alimentaire	46	52	80	83	56	317

Source : Calculs SES/OSEC

Phase intermédiaire : 6 établissements sont inéligibles et disparaissent de l'échantillon initial :

- 5 établissements disparaissent tous de type artisanal dont 2 de moins de 5 travailleurs, 1 de 5 à 10 travailleurs, 1 de 10 à 20 et 1 de 20 à 49.

- Distorsion entre le Nace ONSS et le Nace réel :

1 établissement de type industriel et 1 établissement de type artisanal inscrits sous les codes NACE 15811 et 15812 sont classés pour la présente étude dans le secteur de la biscuiterie, activité plus proche de celle exercée par l'établissement.

1 établissement de type industriel inscrit sous le code NACE 15811 est classé pour la présente étude dans le secteur de la fabrication de pâtes alimentaires, activité plus proche de celle exercée par l'établissement.

1 établissement de type artisanal inscrit sous le code NACE 15812 est classé pour la présente étude dans le secteur de la fabrication de produits frais à base de viande, activité plus proche de celle exercée par l'établissement.

2 établissements repris sous le code NACE 15812 seront traités en tant qu'établissements de type industriel (15811) sur base de leur type de production.

- Doublet : un établissement est repris 2 fois dans l'échantillon original issu de l'ONSS 99
- 4 établissements feront l'objet d'un remplacement dans la constitution de l'échantillon



Tab. 4 : Répartition des établissements par classe de taille lors de la phase intermédiaire

	1 à 4 sol.	5 à 9 sol.	10 à 19 sol.	20 à 49 sol.	50 sol. et +	Total
MACE 1581	19	20	7	27	6	79
Industrie alimentaire	35	58	65	80	55	293

Source : Calculs SES/OSEC

Echantillon effectif : 57 établissements interrogés.

Tab. 5 : Répartition des établissements interrogés par classe de taille

	1 à 4 sol.	5 à 9 sol.	10 à 19 sol.	20 à 49 sol.	50 sol. et +	Total
MACE 1581	14	12	6	21	4	57
Industrie alimentaire	22	41	50	69	52	234

Source : Calculs SES/OSEC

Taux de sondage : 4 % (57 établissements interrogés sur les 1350 établissements recensés en RW par l'ONSS en 2000).

Taux de réponse : 72 % (57 établissements sur 79). Le taux de réponse un peu plus faible que la moyenne sectorielle peut être expliqué par la taille des entreprises, les plus petites étant moins « enclines » à répondre.

- Modalités d'enquêtes : 45 enquêtes ont été réalisées en vis-à-vis, 10 enquêtes ont été réalisées par téléphone et 2 par voie postale.
- Typologie des refus : 22 établissements ont refusé l'interview dont 1 s'est avéré incontactable, 2 affirmaient ne pas percevoir l'intérêt, 2 l'utilité et 3 n'avaient pas le temps. 14 des refus essayés l'ont été auprès des établissements de moins de 20 travailleurs, 8 entre 20 et 50 et 2 de plus de 50.



Tab. 6 : Répartition des refus par classe de taille

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 1581	5	8	1	6	2	22
NACE 1581	26,3%	40,0%	14,3%	22,2%	33,3%	27,8%
Industrie Alimentaire	13	17	15	11	3	59
Industrie Alimentaire	37,1%	29,3%	23,1%	13,8%	5,5%	20,1%

Source : Calculs OSEC

Les entretiens s'étant pratiqués fin de l'année 2001, l'argument du manque de temps à consacrer à l'enquête peut se concevoir. En outre, l'essentiel des refus a été constaté dans les petits établissements (moins de 10 travailleurs).

Pondération de l'échantillon

Tab. 7 : 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	975	251	84	33	7	1.350
poids de chaque établ.	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Echantillon initial	21	16	11	30	7	85
poids de chaque établ.	46,43	15,69	7,64	1,10	1,00	15,88
Phase intermédiaire	19	20	7	27	6	79
poids de chaque établ.	51,32	12,55	12,00	1,22	1,17	17,09
Echantillon effectif	14	12	6	21	4	57
poids de chaque établ.	69,64	20,92	14,00	1,57	1,75	23,68

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

Les petits établissements présentant un poids très élevé dans l'échantillon, une attention spécifique doit être portée aux réponses marginales apportées par les établissements comprenant de 1 à 4 salariés.

▶ 3. LES ÉTABLISSEMENTS

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						
Boulangerie - Pâtisserie	14 24,5%	12 21%	6 10,5%	21 36,8%	4 7%	57 100%
Répartition des établissements par classe de taille en Région wallonne au 30 juin 2000						
Boulangerie - Pâtisserie	975 72%	251 19%	84 6%	33 2%	7 1%	1.350 100%
Représentativité des établissements interrogés par rapport aux établissements wallons						
Boulangerie - Pâtisserie	1,4%	4,8%	7,1%	63,6%	57,1%	4,2%
Poids des établissements interrogés par rapport aux établissements wallons						
Boulangerie - Pâtisserie	69,64	20,92	14	1,57	1,75	23,68

Sources : ONSS, juin 2000-CSEF-OSEC

L'échantillon est particulièrement représentatif de la classe des établissements de 20 à 49 travailleurs, des établissements de 1 à 4 travailleurs et des établissements de 5 à 9 travailleurs. Or au sein de la population initiale, la classe des établissements de 20 à 49 travailleurs ne représente que 2% de la population totale. Les facteurs de pondération corrigeant la distorsion de l'échantillon, seule la qualité de la représentation de chaque classe de taille est influencée par cette distorsion.





3.2. Type d'établissement

Tab. 9 : Répartition des établissements par type

Etablissements de type familial ²	Etablissements sans caractère familial	TOTAL
91,5%	8,5%	100%
Etablissements appartenant à un groupe national		Etablissements appartenant à un groupe multinational
1,9%		0,1%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

Tab. 9a : Répartition des établissements par type et par classe de taille - Nombres

Classe de taille	entreprise familiale ³	groupe national	groupe multinational	aucun	Total
0 à 4 sal.	905	0	0	70	975
5 à 9 sal.	230	21	0	0	251
10 à 19 sal.	70	0	0	14	84
20 à 50 sal.	28	3	0	2	33
50 sal. Et +	2	2	2	2	7
Total	1.235	26	2	87	1.350

Source : CSEF-OSEC

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

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



Tab. 9b : Répartition des établissements par type et par classe de taille - Pourcentages

Classe de taille	entreprise familiale	groupe national	groupe multinational	aucun	Total
0 à 4 sal.	92,9%	0,0	0,0	7,1%	100%
5 à 9 sal.	91,7%	8,3%	0,0	0,0	100%
10 à 19 sal.	83,3%	0,0	0,0	16,7%	100%
20 à 50 sal.	85,7%	9,5%	0,0	4,8%	100%
50 sal. et +	25,0%	25,0%	25,0%	25,0%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

En dehors de toute analyse par classe de taille, le secteur de la boulangerie-pâtisserie est essentiellement constitué d'établissements de type familial.

Cette particularité est liée au fait que le secteur est principalement constitué de petits établissements.

La grande proportion d'établissements exploités par des entreprises de type familial ne se vérifie pas dans la seule classe des plus de 50 travailleurs ou la répartition entre établissements familiaux, groupes nationaux et multinationaux est uniforme.

Tab. 9c : Répartition des établissements par type et par code NACE, 5 digits

	aucun	entreprise familiale	groupe multinational	groupe national
NACE 15811 (Industriel)	0,13%	2,55%	0,13%	1,91%
NACE 15812 (Artisanal)	6,31%	88,96%		

Source : CSEF-OSEC - N = 64 établissements

Les établissements de type industriel (NACE 15811) sont essentiellement répartis entre établissements familiaux et groupes nationaux. Les plus petits établissements industriels sont des établissements familiaux.

Les établissements de type artisanal (NACE 15812) sont à la grande majorité des établissements de type familial.



Tab. 9d : Répartition des établissements par type et par catégorie socioprofessionnelle du personnel occupé

Catégories socio-prof. et genres	aucun	entreprise familiale	groupe multinational	groupe national	
Cadres	7%	89%	0%	3%	100%
Employés	5%	82%	4%	9%	100%
Ouvriers	17%	74%	3%	6%	100%
Hommes	15%	75%	4%	6%	100%
Femmes	8%	84%	1%	7%	100%
Total	12%	79%	3%	6%	100%

Source : CSEF-OSEC

L'emploi se situe principalement dans les établissements de type familial. Ces établissements comptent une proportion plus importante de cadres, d'employés et de femmes que les groupes nationaux ou internationaux.

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie présente 3 types d'établissements en région wallonne :

- une très grande majorité d'établissements de moins de 50 travailleurs de type familiaux. Ces établissements sont à grande majorité inscrits sous le code NACE 15812 (boulangerie-pâtisserie artisanale)
- les établissements de plus de 50 travailleurs exploités soit de type familial, soit exploités par des groupes nationaux ou multinationaux et sont inscrits sous le code NACE 15811 (boulangerie-pâtisserie industrielle)
- des établissements de 5 à 10 travailleurs dépendant directement de groupes nationaux. Ces établissements ont comme fonction centrale celle de point de vente de produits d'établissements industriels.



3.3. Localisation des établissements

Tab. 10 : Répartition des établissements wallons par CSEF

CSEF	Établissements en Région wallonne			Établissements de l'échantillon		
	1581	%	15811	15812	1581	%
Brabant wallon	97	7,2%	2		2	3,5%
Charleroi	150	11,1%		13	13	22,8%
Hainaut occidental	153	11,3%	2	3	5	8,8%
Huy-Waremme	69	5,1%		1	1	1,8%
Liège	225	16,7%	4	8	12	21,1%
Luxembourg	132	9,8%	1	5	6	10,5%
Mons La Louvière	172	12,7%	2	2	4	7,0%
Namur	189	14,0%	1	7	8	14,0%
Saint-Vith	44	3,3%		2	2	3,5%
Verviers	119	8,8%		4	4	7,0%
TOTAL	1.350	100%			57	100%

Source : ONSS, juin 2000 - Calculs OSEC

De manière générale, l'échantillon respecte les tendances d'implantation du secteur. Une légère tendance à l'augmentation du taux de sondage pour les zones présentant les plus grands nombres d'établissements.

Établissements artisanaux (NACE - 15812) : la localisation des établissements est relativement uniforme sur le territoire de la Région wallonne. L'échantillon a tendance à sur-représenter 3 régions que sont Namur, Charleroi et Liège, ces derniers étant les zones les plus peuplées.

Établissements industriels (NACE - 15811) : l'implantation des établissements industriels n'est quant à elle pas uniforme sur le territoire. L'échantillon est relativement représentatif de cette non-uniformité.



3.4. Personnalité juridique

Tab. 11 : Répartition des établissements selon leur personnalité juridique

	ASBL	PP	SA	SC	SCRL	SPRL	Total
NACE 15B1	0%	48%	11%	7%	0%	35%	100%
Industrie alimentaire	0%	43%	18%	6%	1%	31%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

La personnalité de juridique est clairement déterminée par l'importance de l'activité dont l'emploi est un indice avec naturellement une tendance à l'exploitation des petits établissements par des personnes physiques, des établissements un peu plus grand par des SPRL et des grands établissements par des S.A.

La tendance générale de l'industrie alimentaire se confirme dans le sous-secteur de la boulangerie-pâtisserie avec une légère amplification de la sur-représentation des SPRL et de la sous-représentation des SA probablement liée au nombre d'établissements de petite taille.

Tab. 11a : Répartition des établissements selon leur personnalité juridique et le code NACE, 5 digits

	pers phys	SA	SC	SPRL
NACE 15B11 (Industriel)		5%		0%
NACE 15B12 (Artisanal)	48%	6%	7%	35%

Sources : Calculs-OSEC - N = 1350 établissements

Au sein de l'échantillon, les établissements industriels sont quasiment tous de type S.A et les établissements artisanaux sont répartis de manière relativement uniforme entre personnes physiques, SPRL et SA, ce choix étant lié à la taille de l'établissement.



Tab. 11b : Répartition des établissements selon leur personnalité juridique et leur classe de taille

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
pers phys	41%	6%	0%	0%	0%	48%
SA	0%	3%	5%	2%	1%	11%
SC	5%	2%	0%	0%	0%	7%
SPRL	26%	8%	1%	1%	0%	35%
Total	72%	19%	6%	2%	1%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

Les catégories les plus représentées d'établissements sont les établissements de 1 à 4 travailleurs exploités par des personnes physiques ou les SPRL, celles-ci cumulées représentant 2/3 des établissements.

Tab. 11c : Répartition des établissements selon leur classe de taille par forme juridique

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
pers phys	87%	13%	0%	0%	0%	100%
SA	0%	29%	49%	17%	5%	100%
SC	77%	23%	0%	0%	0%	100%
SPRL	73%	22%	3%	2%	0%	100%
Total	72%	19%	6%	2%	1%	100%

Sources : Calculs-OSEC - N = 1350 établissements

Tous les établissements exploités par des personnes physiques sont de moins de 10 travailleurs. A quelques exceptions près ce constat est reportable aux établissements exploités par des SPRL, ceux exploités par des SA ont essentiellement entre 10 et 19 travailleurs.



Tab. 11d : Répartition des établissements selon la forme juridique et le type

	familial	national	multinational	aucun	Total
pers phys	48%	0%	0%	0%	48%
SA	7%	2%	0%	1%	11%
SC	7%	0%	0%	0%	7%
SPRL	30%	0%	0%	5%	35%
Total	92%	2%	0%	6%	100%

Sources : Calculs-OSEC - N = 1350 établissements

Tab. 11e : Répartition des établissements selon le type par forme juridique

	familial	national	multinational	aucun	Total
pers phys	100%	0%	0%	0%	100%
SA	68%	18%	1%	12%	100%
SC	100%	0%	0%	0%	100%
SPRL	85%	0%	0%	15%	100%
Total	92%	2%	0%	6%	100%

Sources : Calculs-OSEC - N = 1350 établissements

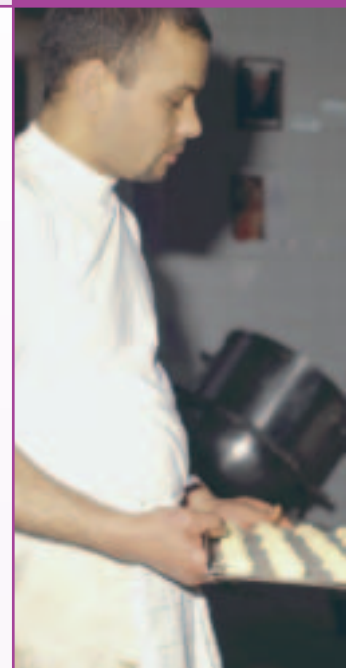
Le constat d'un secteur dominé par des entreprises familiales, de petite taille et exploité essentiellement par des personnes physiques ou des SPRL peut-être tiré des précédents tableaux.

En outre, si les sociétés anonymes sont réparties entre entreprises familiales, groupes nationaux et multinationaux, en revanche et de manière très logique, le statut de SA est le seul adopté par les groupes nationaux ou multinationaux.

3.5. Agréation à des normes de qualité ⁴

Il faut prendre avec précaution l'affirmation de l'agrément HACCP par les établissements et ce particulièrement pour les établissements de petite taille. En effet, il apparaît qu'il peut y avoir eu confusion dans l'interprétation de la question par les interviewés entre la certification HACCP et la conformité aux normes de sécurité

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



alimentaire, cette norme étant bâtie en fonction de principes de type HACCP. Il est relativement évident que le coût de certification HACCP est hors de portée des petits établissements.

Tab. 12 : Répartition des établissements par agréation

ETS agréés	ETS non agréés	TOTAL
16 %	84 %	100 %

Source : CSEF-OSEC - N = 217 établissements

ISO 9000	ISO 14000	HACCP
2 %	0 %	100 %

Source : CSEF-OSEC - N = 217 établissements

Tab. 12a : Nombre des établissements agréés selon le type d'agréation et leur classe de taille

type d'agréation	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
ISO 9000				5		5
HACCP	139	42	14	19	4	217
autre					2	2

Sources : Calculs OSEC

La fiabilité du résultat obtenu pour les petites établissements est évidemment à remettre en question (cfr supra).

Malgré la précaution sur la quantification des certifications, on peut remarquer que c'est la norme HACCP qui s'impose largement dans le secteur comparativement à la norme ISO 9000. Ce constat peut être renforcé par le fait que les établissements qui ont répondu être certifié suivant la norme ISO9000 (ou en cours) ont répondu être également certifié HACCP (ou en cours).



Tab. 12b : Nombre des établissements agréés selon le type d'agrément et l'état d'avancement de l'agrément

type d'agrément	Totale	partielle	en cours	intéressé	en pratique	à l'étude	indéterminé	Total
ISO 9000	2		3					5
HACCP	100		48	70				217
autre			2					2

Sources : Calculs OSEC

Le témoin de la restriction d'interprétation possible est donné par la mesure où seul 1,7% des établissements affirment répondre aux exigences de l'inspection « hygiène ». En toute hypothèse, la signification de ce terme est « inspection de la sécurité alimentaire », norme légale impérative à la production de produits alimentaires, et dès lors supposée à l'exercice de l'activité.

Tab. 12c : Nombre d'établissements qui sont agréés HACCP, ISO 9000 ou ISO 14000 selon la classe de taille

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 15B1	139	42	14	19	4	217
Industrie alimentaire	161	88	61	65	48	422

Tab. 12d : Répartition d'établissements qui sont agréés HACCP, ISO 9000 ou ISO 14000 selon la classe de taille

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 15B1	14%	17%	17%	57%	50%	16%
Industrie alimentaire	15%	28%	41%	76%	86%	25%

Sources : Calculs OSEC



Plus la taille des établissements augmente, plus la proportion d'établissements agréés est grande. Une distinction de comportement en matière de certification peut être établie entre les établissements de moins de 20 travailleurs, ou près de 15% des établissements sont agréés et les établissements de plus de 20 travailleurs ou ce taux dépasse les 50%.

Il est également remarquable que la proportion d'établissements certifiés soit systématiquement moindre dans le sous-secteur de la boulangerie-pâtisserie que dans l'industrie alimentaire en général. Ce phénomène n'est pas lié à la structure du secteur (établissements de petite taille) uniquement, mais également constatable dans chaque strate de taille de l'établissement et correspond donc à une logique sous-sectorielle.

Tab. 12e : Répartition des établissements qui sont agréés HACCP, ISO 9000 ou ISO 14000 selon type

	familial	national	multinational	aucun	Total
NACE 15B1	12%	12%	0%	82%	16%
Industrie alimentaire	18%	55%	77%	84%	25%

Source : CSEF-OSEC

La structure du secteur en terme de type d'entreprise ne permet pas d'expliquer la moindre propension à la certification. Les établissements de type familial, catégorie globalement moins encline à la certification de l'activité pour l'ensemble de l'industrie alimentaire, le sont encore moins dans la boulangerie-pâtisserie. De manière plus étonnante, on distingue une propension nettement moins forte à la certification des groupes nationaux pour la boulangerie-pâtisserie que pour l'ensemble de l'industrie alimentaire.

Tab. 12f : Répartition des établissements selon le type d'agrément et par code NACE, 5 digits

	HACCP	ISO 9000	Toutes
NACE 15B11 (Industriel)	0,72%	0,12%	4,7%
NACE 15B12 (Artisanal)	15,38%	0,23%	95,3%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements



Tab. 12g : Répartition des établissements selon le type d'agrégation en cours et par code NACE, 5 digits

	HACCP	ISO 9000	Toutes
NACE 15811 (Industriel)	0,48%		4,7%
NACE 15812 (Artisanal)	3,05%	0,23%	95,3%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

Une propension plus forte du secteur industriel à la certification aux normes de qualité est constatable, que ce soit en terme d'agrégation en cours ou acquise.

Tab. 12h : Répartition des établissements selon le type des autres agrégations en cours et par code NACE, 5 digits

Industrie alimentaire	BRC	CEQUAL	Certificat conformité des matières premières	Contrôle interne Carrefour	IEV conformité matières premières	Inspection hygiène	Produits biologiques
NACE 15811 (Industriel)	0,13%			0,13%			0,13%
NACE 15812 (Artisanal)		1,55%	0,12%		0,12%	1,67%	

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

La validité statistique des résultats relatifs aux certifications est à remettre en question concernant les établissements les plus petits.

Cependant il apparaît que la propension à la certification croît avec la taille de l'établissement et que la norme de certification préférée du sous-secteur soit l'HACCP et non l'ISO (9000).

► 4. LES ACTIVITES ET LES PRODUITS

4.1. Description des activités

On retrouve dans l'échantillon des établissements dont naturellement l'activité centrale concerne la production de produits de boulangerie ou de pâtisserie. Quelques établissements produisent de manière marginale des produits tels que des plats préparés. Au-delà de l'activité centrale, la commercialisation de ces produits à travers divers circuits fait partie intégrante de l'activité de l'établissement. Le transport et la livraison : cette activité concerne essentiellement d'une part les établissements de type industriel qui livrent dans des points de vente ou des grandes surfaces, et d'autre part les entreprises de type artisanal mais qui disposent de plusieurs points de vente.

La vente : la plupart des boulangeries artisanales occupent un(e) ou plusieurs vendeurs (vendeuses) en charge de la vente des produits sur le lieu de vente.

Les produits écoulés dans les points de vente ne concernent pas stricto-sensu les produits de boulangerie-pâtisserie, mais également des produits de consommation proche (confiserie, chocolaterie, glace, boisson,...)

Quelques boulangeries artisanales sont également des lieux de restauration (la plupart du temps, de la restauration légère) et occupent donc une ou plusieurs personnes en charge de la préparation des produits et du service.

4.2. Produits

La plupart des établissements produisent une gamme couvrant les produits de boulangerie et de pâtisserie.

Cependant, il s'avère que certains établissements ne produisent que de manière marginale les produits de pâtisserie.

Dans de nombreux établissements, on affirme une certaine « spécificité » dans la production de pain type « maison », « artisanaux », spéciaux,... ou encore une « adaptation » des produits essentiellement de pâtisserie aux goûts de la clientèle.





4.3. R&D ⁵

La recherche et le développement sont systématiquement moins présents dans le secteur de la boulangerie que dans le reste de l'industrie alimentaire et reste le fait des grands établissements.

La propension à effectuer de la recherche et développement est liée au type d'entreprise (Tous les établissements appartenant à un groupe de taille multinationale en font, seul 6% de celles appartenant à un groupe national et 1% des entreprises familiales)

La propension à effectuer de la recherche et développement est également clairement liée à la nature de la technologie utilisée, celle-ci étant présente dans 1/4 des établissements utilisant une technologie de type industrielle et presque absente pour les établissements artisanaux ou semi-artisanaux. Cette propension est cependant systématique plus faible que dans l'industrie alimentaire en général.

4.4. Technologie ⁶

Tab. 13 : Répartition des établissements sur base des procédés de fabrication

	artisanale	semi-artisanale	industrielle	haute technologie	Total
NACE 1581	60%	43%	3%	0%	100%
Industrie alimentaire	54%	40%	10%	2%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

Aucun établissement ne qualifie sa production de haute technologie.

La quasi-totalité des établissements utilisent une technologie de type artisanal ou semi-artisanal, 3% utilisant une technologie de type industriel.

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

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



Tab. 13a : Répartition des établissements selon les procédés de fabrication et les codes NACE 5 digits

	artisanale	semi-artisanale	industrielle	pas de production	Toutes
NACE 15811 (industriel)	1,68%	4,34%	2,05%		4,7%
NACE 15812 (Artisanal)	57,87%	38,84%	0,47%	0,12%	95,3%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

La particularité du sous-secteur de la boulangerie pâtisserie est d'être subdivisé en 2 sous-secteurs industriel et artisanal, correspondant à 2 codes NACE distincts : 15811 et 15812.

L'inscription d'un établissement dans un des 2 sous-secteurs obéit à des critères formels qui, d'une part ne permettent pas toujours d'appréhender la technologie de production utilisée et d'autre part implique des droits et des obligations chez les employeurs et les travailleurs correspondant à des sous-commissions paritaires différentes.

Dans le cadre de la présente enquête, il a été proposé aux personnes rencontrées de qualifier leur production en faisant abstraction de cette classification NACE.

Il est intéressant de noter que la majorité des établissements appartenant au secteur 15811 (production industrielle) qualifient leur production de type semi-artisanal, et que la majorité des établissements repris sous le code 15811 (production artisanale) qualifient leur production d' « artisanale ». Près de 40% des établissements repris sous le code 15812 qualifient leur production de semi-artisanale.

En synthèse, les établissements repris sous le code NACE 15812 – Production artisanale, utilisent effectivement essentiellement des techniques de production de type artisanal ou semi-artisanal, alors que lorsqu'on fait référence aux établissements inscrits sous le code NACE 15811, on se réfère essentiellement à des établissements de type semi-artisanal.

Après mesure, l'influence de la requalification des NACE lors de l'enquête (voir note méthodologique et constitution de l'échantillon) est faible.



Tab. 13b : Nombre des établissements selon leur procédé de fabrication par classe de taille

Classe de taille	artisanale	semi-artisanale	industrielle	haute technologie	Total
0 à 4 sal.	627	348			975
5 à 9 sal.	126	167	21		251
10 à 19 sal.	42	42			84
20 à 50 sal.	8	24	8		33
50 sal. Et +	2	2	5		7
Total	804	583	34		1.350

Sources : Calculs OSEC

Tab. 13c : Répartition des établissements selon leur procédé de fabrication par classe de taille

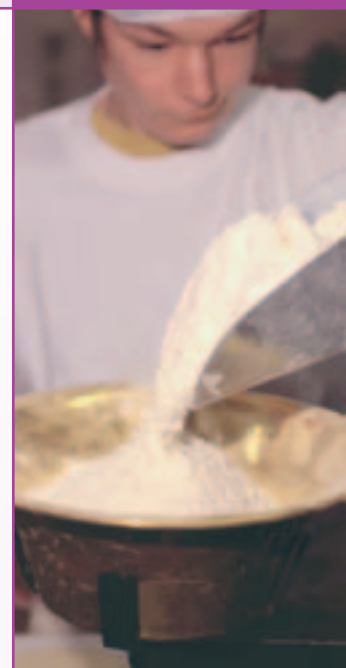
Classe de taille	artisanale	semi-artisanale	industrielle	haute technologie	Total
0 à 4 sal.	64%	36%			100%
5 à 9 sal.	50%	67%	8%		100%
10 à 19 sal.	50%	50%			100%
20 à 50 sal.	24%	71%	24%		100%
50 sal. Et +	25%	25%	75%		100%
Total	60%	43%	3%		100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

Les établissements de moins de 20 travailleurs utilisent presque systématiquement une technologie de type (semi-)artisanale.

Les établissements de 20 à 50 travailleurs sont les moins clairement positionnés. La plupart (71%) utilisent une technologie de type semi-artisanale, mais 1/4 des établissements utilisent également une technologie de type artisanale et 1/4 une technologie de type industriel.

3/4 des établissements de plus de 50 travailleurs utilisent une technologie de type industrielle, celle-ci n'étant pas incompatible avec une production artisanale pour 1/4 des établissements et semi-artisanale pour 1/4 des établissements également.



Tab. 13d : Nombre des établissements selon leur procédé de fabrication et par type d'établissement

Type d'étab.	artisanale	semi-artisanale	industrielle	haute technologie	Total
Familial	696	559	8	0	1.235
National	21	24	23	0	26
Multinational	0	0	2	0	2
Aucun	87	0	2	0	87
Total	804	583	34	0	1.350

Source : CSEF-OSEC

Tab. 13e : Répartition des établissements selon leur procédé de fabrication par type d'établissement

Type d'étab.	artisanale	semi-artisanale	industrielle	haute technologie	Total
Familial	56%	45%	1%		100%
National	81%	93%	88%		100%
Multinational			100%		100%
aucun	100%		2%		100%
Total	60%	43%	3%		100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

Les établissements familiaux n'utilisent presque pas de technologie industrielle.

A l'opposé les établissements membres de groupes multinationaux utilisent systématiquement une technologie industrielle.

Enfin, et de manière très remarquable, les groupes nationaux, d'une part sont répartis entre les types de technologie de production et d'autre part, cumulent les types de technologie de production.



Tab. 13F : Répartition de l'emploi selon le procédé de fabrication et par catégorie socio-professionnelle du personnel occupé

Catégories socio-prof. et genres	artisanale	industrielle	pas de production	semi-artisanale	
Cadres	43%	4%		52%	100%
Employés	53%	15%		32%	100%
Ouvriers	36%	19%	1%	43%	100%
Hommes	35%	20%	1%	44%	100%
Femmes	51%	10%	1%	38%	100%
Total	50%	18%	1%	49%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

L'emploi dans des établissements affirmant utiliser une technologie de type industriel représente 20% de l'emploi total du sous-secteur.

Les établissements utilisant une technologie industrielle utilisent proportion plus importante d'hommes que la moyenne rencontrée dans la boulangerie-pâtisserie.

Les établissements utilisant une technologie industrielle utilisent une proportion moins importante de cadres et d'employés que la boulangerie en général.

Il faut pouvoir distinguer les établissements industriels et artisanaux suivant que ce classement est établi en fonction du code NACE ou en fonction de la technologie utilisée. En effet le classement suivant le code NACE implique des différences en terme de régime de travail (cfr introduction).

La correspondance de ces 2 critères de distinction est malheureusement imparfaite : en effet, si les établissements classés sous le code NACE 15812 comprennent essentiellement des établissements utilisant une technologie artisanale, ceux classés sous le code 15811 utilisent des technologies qui vont de l'artisanal à l'industriel en passant par le semi-artisanal.

Alors que les établissements utilisant une technologie industrielle ne représentent que quelque 3% des établissements wallons, ceux-ci concentrent quelque 18% de l'emploi wallon dans le secteur.

Les établissements utilisant une technologie industrielle sont essentiellement des établissements de grande taille (plus de 20 travailleurs). Lorsque des établissements de petite taille utilisent une technologie industrielle, il s'agit d'établissements qui écoulent la production d'une entreprise-mère de taille importante

Il existe une corrélation entre le type d'établissement et le type de technologie de production utilisée : les établissements familiaux sont de type artisanal ou semi-artisanal, les groupes multinationaux exclusivement industriels, et les groupes nationaux sont partagés et cumulent différents types de production.

4.6. Clients

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

	intérieur seul	extérieur seul	intérieur et extérieur	inconnu	Total
NACE 1581	96%		4%		100%
Industrie alimentaire	83%		16%		100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

La proportion d'établissements travaillant uniquement pour le marché intérieur (86%) est plus importante que dans l'industrie alimentaire en général.

Tab. 14a : Comparaison de la répartition des établissements de la boulangerie-pâtisserie et de l'industrie alimentaire sur base de leur clientèle et par classe de taille

Classe de taille	Boulangerie-Pâtisserie		Industrie alimentaire	
	intérieur seul	intérieur et extérieur	intérieur seul	intérieur et extérieur
0 à 4 sal.	100%	0%	95%	4%
5 à 9 sal.	92%	8%	79%	21%
10 à 19 sal.	67%	33%	45%	54%
20 à 50 sal.	81%	19%	45%	54%
50 sal. et +	50%	50%	19%	79%
Total	96%	4%	83%	16%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements



L'écart du type de clientèle entre les boulangeries-pâtisseries et l'industrie alimentaire se constate dans toutes les classes de taille, les établissements de petite taille ayant le moins souvent une clientèle extérieure.

La proportion d'établissements de petite taille très importante dans le secteur explique donc partiellement l'écart.

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

	particulier seul	entreprise seul	particulier et entreprise	Total
NACE 1581	43%	7%	49%	100%
Industrie alimentaire	36%	18%	46%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

Le secteur de la boulangerie est naturellement plus orienté vers le particulier que le reste de l'industrie alimentaire.

Peu d'établissements ont uniquement pour client des entreprises. Il s'agit essentiellement de boulangeries de type industriel qui fournissent des points de vente autonome et des grandes surfaces. Une partie de ces établissements fournissent des produits « semi-finis » sous forme de pâtes congelées.

L'analyse en classe de taille permet de mettre en évidence que 50% des grandes établissements ont comme clients des entreprises et des particuliers.

4.7. Sous-traitance ⁷

Tab. 16a : Répartition des établissements qui sous-traitent par classe de taille

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 1581	86%	83%	100%	90%	75%	86%
Industrie alimentaire	80%	84%	92%	90%	93%	83%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

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



Les boulangeries-pâtisseries ont globalement la même attitudes que les établissements de l'industrie alimentaire en ce qui concerne la sous-traitance : une moindre utilisation en ce qui concerne les plus petits établissements et les plus grands. (Sources : Calculs OSEC)

Tab. 16b : Répartition des établissements qui sous-traitent sur base des procédés de fabrication

	artisanale	semi-artisanale	industrielle	Total
NACE 1581	77%	96%	33%	86%
Industrie alimentaire	71%	95%	82%	83%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

Ce sont les établissements qui utilisent une technologie semi-artisanale qui font le plus appel à la sous-traitance à concurrence de 96%.

A l'opposé de ce que l'on constate pour l'ensemble de l'industrie alimentaire, seuls 33% des établissements industriels font appel à de la sous-traitance.

Tab. 16 : Domaines dans lesquels des tâches sont sous-traitées

	Administration secrétariat	Secrétariat social	Recrutement	Maintenance	Logistique dont transport	Nettoyage	Comptabilité	Sécurité
NACE 1581	2,1%	98,4%	3,7%	34,2%	3,8%	16,9%	90,8%	3,3%
Industrie alimentaire	2,4%	95,3%	8,2%	37,1%	12,8%	19,7%	81,4%	5,8%

Source : CSEF-OSEC - N = 1164 établissements

Tab. 16 : Domaines dans lesquels des tâches sont sous-traitées

	Production	Conditionnement	Matériaux environnementaux	Qualité - hygiène	Médecine du travail	Conseils	Autres	Total
NACE 1581	3,1%	0,0%	0,0%	0,2%	0,0%	0,0%	0,1%	100%
Industrie alimentaire	2,9%	1,3%	0,4%	1,6%	0,3%	0,6%	0,4%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1164 établissements



2 tâches apparaissent comme systématiquement sous-traitées : la comptabilité et le secrétariat social. Ces tâches le sont d'ailleurs de manière plus importante que dans l'industrie alimentaire. La structuration du secteur en petites établissements artisanaux en est sans doute une des raisons.

La maintenance et le nettoyage sont sous-traités à concurrence de 30% et 16%. Ces taux de sous-traitance sont moins importants que dans l'industrie alimentaire en général.

Tab. 16c : Répartition des établissements par classe de taille sur base des domaines sous-traités (items proposés)

taille	Items proposés							
	Administration secrétariat	Secrétariat social	Recrutement	Maintenance	Logistique dont transport	Nettoyage	Comptabilité	Sécurité
1	0,0%	100,0%	0,0%	25,0%	0,0%	16,7%	91,7%	0,0%
2	10,0%	100,0%	10,0%	70,0%	10,0%	10,0%	90,0%	10,0%
3	0,0%	83,3%	16,7%	33,3%	16,7%	33,3%	83,3%	16,7%
4	10,5%	94,7%	15,8%	42,1%	16,3%	15,8%	73,7%	0,0%
5	0,0%	33,3%	66,7%	33,3%	33,3%	66,7%	33,3%	66,7%
Total	2,1%	98,4%	3,7%	34,2%	3,8%	16,9%	90,8%	3,3%

Source : CSEF-OSEC - N = 1164 établissements

Tab. 16g : Répartition des établissements par classe de taille sur base des domaines sous-traités (items non-proposés)

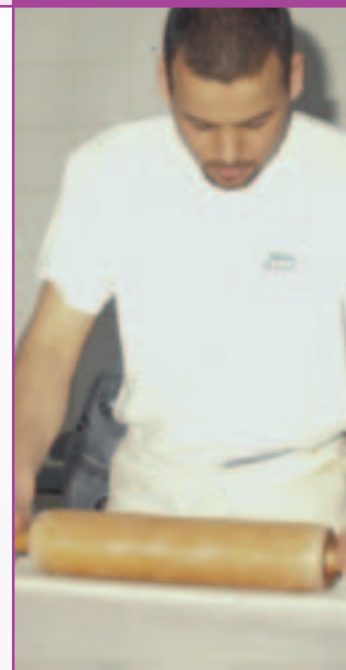
taille	Autres items						Total
	Production	Conditionnement	Matières environnementales	Qualité - hygiène	Médecine de travail	Conseils	
1	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100%
2	10,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100%
3	16,7%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100%
4	5,3%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100%
5	0,0%	0,0%	0,0%	33,3%	0,0%	0,0%	100%
Total	3,1%	0,0%	0,0%	0,2%	0,0%	0,0%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1164 établissements

La répartition en classes de taille permet de faire apparaître que les 2 tâches les plus sous-traitées (comptabilité et secrétariat social) le sont de moins en moins au fur et à mesure que l'établissement considéré est grand. Ces tâches sont naturellement prises en charge dès lors que leur traitement peut faire l'objet d'une « spécialisation » par un département du personnel.

Le nettoyage suit la tendance inverse. Au plus l'établissement considéré est grand, au plus la tendance à la sous-traitance de cette tâche est grande.

Le recrutement n'apparaît pas comme une tâche souvent sous-traitée dans la boulangerie pâtisserie, cependant 2/3 des établissements de plus de 50 travailleurs la sous-traitent. Même constat pour les tâches de sécurité et d'hygiène ou 1/3 des établissements de plus de 50 travailleurs sous-traitent.





► 5. LES TRAVAILLEURS

5.1. Profils-métiers dans les établissements

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						
Intitulé de la branche	2577 33,2%	1757 22,7%	1358 17,5%	1837 13,3%	1010 13%	7739 100%
Répartition des salariés de la branche d'activités par taille d'établissement en Région wallonne selon l'ONSS (juin 2000)						
Intitulé de la branche	2183 33,7%	1553 24%	1105 17%	923 14,7%	704 10,8%	6468 100%
Représentativité des travailleurs de l'échantillon par rapport aux salariés de la Région wallonne						
Intitulé de la branche	118%	113%	123%	112%	143%	120%

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

Tab. 17a : 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
NACE 1581	2.183	1.553	1.105	923	704	6.468
Industrie alimentaire	2.570	2.001	2.078	2.573	9.870	19.092

Tab. 17b : Extrapolation de la répartition des salariés de la branche d'activité sur base des résultats de l'enquête						
	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
NACE 1581	2.577	1.757	1.358	1.837	1.010	7.739
Industrie alimentaire	2.805	2.239	2.298	2.748	10.929	21.020



Tab. 17c : Distorsion entre la répartition et l'extrapolation

	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
NACE 1581	18%	13%	23%	12%	43%	20%
Industrie alimentaire	9%	12%	11%	7%	11%	10%

Source : CSEF-OSEC

L'extrapolation du volume d'emploi dans la boulangerie-pâtisserie sur base des résultats de l'enquête surestime le volume d'emploi de quelque 20%.

L'erreur est supérieure à celle obtenue de manière générale pour l'industrie alimentaire fixée elle à 10%.

Une des hypothèse d'explication de l'erreur peut être liée au fait que l'obtention des résultats est systématiquement plus difficile pour les petites établissements. Autrement dit, au sein de chaque classe de taille (dans lesquelles le facteur de pondération est constant pour un secteur donné), les rencontres ont été plus difficiles pour les établissements les plus petits. Donc, dans chaque classe de taille les établissements rencontrés sont ceux qui ont le volume d'emploi le plus important. Ce qui peut expliquer la surestimation systématique du volume d'emploi extrapolé sur base des résultats de l'enquête.

Le secteur de la boulangerie étant principalement constitué de petits établissements, cette surestimation est naturellement plus importante que dans le reste de l'industrie alimentaire.

5.2.1. Répartition par genre

Tab. 17d : Proportion de personnel masculin dans la branche d'activité - DNSS 2000

	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
NACE 1581	46%	48%	57%	66%	83%	55%
Industrie alimentaire	49%	54%	66%	74%	76%	69%

Source : CSEF-OSEC



Tab. 17e : Proportion de personnel masculin dans la branche d'activité-résultats de l'enquête

	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
NACE 1581	41%	51%	48%	72%	77%	53%
Industrie alimentaire	43%	55%	59%	74%	66%	62%

Tab. 17f : Proportion de personnel féminin dans la branche d'activité - ONSS 2000

	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
NACE 1581	54%	52%	43%	34%	17%	45%
Industrie alimentaire	51%	46%	34%	26%	24%	31%

Tab. 17g : Proportion de personnel féminin dans la branche d'activité-résultats de l'enquête

	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
NACE 1581	59%	49%	52%	28%	23%	47%
Industrie alimentaire	57%	44%	40%	22%	24%	32%

Source : CSEF-OSEC

L'échantillon sous-estime la part des femmes pour les classes de 5 à 50 travailleurs.

Il semble que l'importance du volume d'emploi féminin dans les classes de 1 à 5 travailleurs soit liée surtout aux fonctions de vente dans les boulangeries de petite taille. Dans cette classe de taille, une des fonctions apparemment plus typiquement masculine soit celle de patron-boulangier n'est la plupart du temps pas exercée sous contrat de travail mais en temps qu'indépendant. Globalement, le secteur laisse une place plus importante que le reste de l'industrie alimentaire à l'emploi féminin.

5.2.2. Répartition par catégorie socio-professionnelle

Tab. 17h : Proportion de personnel de type employé et cadre dans la branche d'activité - ONSS 2000

	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
NACE 15B1	44%	43%	31%	25%	19%	36%
Industrie alimentaire	42%	39%	31%	28%	26%	30%

Tab. 17i : Proportion de personnel de type employé et cadre dans la branche d'activité - résultats de l'enquête

	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
NACE 15B1	70%	48%	35%	21%	27%	47%
Industrie alimentaire	66%	45%	33%	25%	26%	34%

Tab. 17j : Proportion de personnel de type ouvrier dans la branche d'activité - ONSS 2000

	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
NACE 15B1	56%	57%	69%	75%	81%	64%
Industrie alimentaire	58%	61%	69%	72%	74%	70%

Tab. 17k : Proportion de personnel de type ouvrier dans la branche d'activité - résultats de l'enquête

	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
NACE 15B1	30%	52%	65%	79%	73%	53%
Industrie alimentaire	34%	55%	67%	75%	74%	66%

Source : CSEF-OSEC





L'échantillon surestime la part des employés et cadres presque systématiquement. Cette surestimation est largement expliquée par la surestimation de cette part pour les plus petits établissements.

De manière générale, la part que représente le volume d'employé décroît avec la taille de l'établissement.

La proportion d'employés dans la boulangerie est plus importante que dans l'industrie alimentaire pour les plus petits établissements et moins importante pour les établissements les plus grands et ceci est intimement lié aux fonctions de vente dans les boulangeries ou le statut d'employé semble être d'application.

5.2.3. Travailleurs frontaliers

Tab. 17l : Proportion de personnel frontalier dans la branche d'activité 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
NACE 1581	0%	0%	19%	5%	0%	4%
Industrie alimentaire	0%	1%	12%	3%	7%	6%

Sources : Calculs OSEC

On note globalement une moindre représentation des travailleurs frontaliers dans la boulangerie-pâtisserie que dans le reste de l'industrie alimentaire, mais une part plus importante pour les établissements de 10 à 50 travailleurs, seules classes de taille employant des travailleurs frontaliers.

Tab. 17m : Proportion de personnel frontalier dans la branche d'activité par zone géographique

	Brabant wallon	Charleroi	Hainaut occidental	Huy-Waremme	Liège	Luxembourg	Meus La Louvière	Namur	Saint-Vith	Verviers	Total
NACE 1581			5%			26%	5%				4%
Industrie alimentaire			15%			28%	2%				6%

Sources : Calculs OSEC



Les comités pour lesquels on note la présence de travailleurs frontaliers sont ceux du Hainaut Occidental, de Mons-La Louvière et du Luxembourg, autrement dit, ceux qui ont une frontière importante avec la France. Une des raisons citées par les établissements serait l'attrait pour les ouvriers boulangers de conditions de travail (horaires) et barèmes plus intéressants en Belgique.

Le phénomène serait cependant moins important pour le secteur de la boulangerie-pâtisserie que pour l'industrie alimentaire dans les zones couvertes par les comités de Hainaut occidental et de Luxembourg, alors qu'il serait plus important pour la zone couverte par le comité du Luxembourg.

► 6. IMPACTS DES FLUCTUATIONS SAISONNIÈRES SUR L'EMPLOI

Tab. 17a : Répartition des établissements qui vivent des variations saisonnières par classe de taille

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 1581	93%	92%	67%	90%	100%	91%
Industrie alimentaire	84%	86%	65%	73%	78%	82%

Source : CSEF-OSEC - N = 1228 établissements

La composante saisonnière est systématiquement plus importante dans la boulangerie pâtisserie que dans le reste de l'industrie alimentaire.

Alors que pour toutes les classes de taille, plus de 90% des établissements affirment vivre des fluctuations saisonnières, la classe de taille des 10 à 20 travailleurs n'est de l'ordre que de 65%. Ce phénomène est également constatable pour l'ensemble de l'industrie alimentaire.

Tab. 17a : Répartition des établissements qui vivent des fluctuations saisonnières selon les mois

	JAN	FEB	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC	Indéterminé	Total
NACE 1581	19%	11%	6%	48%	1%	6%	48%	41%	0%	0%	14%	78%	3%	100%
Industrie alimentaire	18%	12%	7%	45%	2%	10%	48%	44%	5%	4%	18%	75%	3%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1228 établissements



La boulangerie-pâtisserie suit globalement les mêmes tendances que l'industrie alimentaire en général en ce qui concerne les mois qui sont témoins de variations saisonnières.

Les variations saisonnières les plus fortes sont situées en juillet et août (période de vacances annuelles), novembre, décembre et janvier (période de fin d'année) et avril (pâques).

Sans que l'enquête ne puisse déterminer si ces variations saisonnières soient des augmentations ou des diminutions de production, on peut raisonnablement faire l'hypothèse au regard des données relatives à la valeur des livraisons, d'une augmentation en fin d'année et à pâques et une d'une diminution en période de vacances annuelles.

Tab. 17p : Part des établissements qui recourent à une solution interne dans les établissements qui ont une activité saisonnière

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 1581	77%	91%	75%	74%	75%	79%
Industrie alimentaire	76%	86%	67%	60%	75%	76%

Tab. 17q : Part des établissements qui recourent à une solution externe dans les établissements qui ont une activité saisonnière

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 1581	54%	55%	25%	63%	75%	53%
Industrie alimentaire	53%	56%	52%	71%	93%	56%

Source : CSEF-OSEC - N = 1228 établissements

On observe globalement à un recours plus systématique aux solutions internes et moindre aux solutions externes dans la boulangerie pâtisserie que dans l'ensemble de l'industrie alimentaire.

C'est la classe des établissements de 10 à 19 travailleurs qui a le comportement le plus atypique en ce qui concerne l'utilisation des solutions externes : on observe une sous-utilisation notable de ces solution (25%). Cette différence de comportement est à la fois différenciée par rapport aux autres classes de taille et à la fois par rapport aux établissements du reste de l'industrie alimentaire.



La manière dont les établissements traitent les variations d'activités dépend de leur caractère artisanal ou industriel. Les établissements artisanaux utilisent des moyens spécifiques tels que l'augmentation de la productivité, la répartition des postes, la préparation avancée ou l'aide de la famille. En dehors de ces moyens spécifiques qui restent marginaux, ce sont l'augmentation du volume des prestations (60%) et l'utilisation de jobistes qui sont les moyens les plus utilisés, suivi assez loin par l'intérim.

Les établissements de type industriel utilisent le personnel saisonnier (phénomène exclusif aux établissements industriels). Outre l'engagement de jobistes et l'augmentation du volume de prestation, tous deux utilisés par plus de 40% des établissements, c'est l'intérim qui est le premier moyen de rencontrer les variations de production.

► 6. IMPACTS DES FLUCTUATIONS SAISONNIÈRES SUR L'EMPLOI

Tab. 17r : Répartition des établissements pour lesquels au moins un facteur externe a eu un impact sur l'emploi par classe de taille

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 1581	29%	25%	58%	48%	75%	38%
Industrie alimentaire	32%	36%	63%	59%	70%	38%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

La boulangerie-pâtisserie a subi proportionnellement moins l'impact de facteurs extérieurs que l'industrie alimentaire, sauf les établissements de plus de 50 travailleurs.

L'impact de facteurs extérieurs est systématiquement plus important dans les grands établissements que dans les petits, en terme de nombre d'établissements touchés (25% pour les plus petits et 75% pour les plus grands)

Il semble assez évident qu'à même impact sur le volume de production, les grands établissements le répercutent de manière plus directe sur l'emploi que les petits.



Tab. 17s : Répartition des établissements pour lesquels au moins un facteur externe a eu un impact sur l'emploi par type d'établissement

	Familial	national	multinational	aucun	Total
NACE 15B1	29%	94%	100%	18%	30%
Industrie alimentaire	37%	81%	61%	24%	38%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

Le caractère familial ou non permet de différencier très clairement le fait qu'un établissement soit ou non touché par des facteurs externes. (1/4 des établissements familiaux, plus de 90% des établissements appartenant à un groupe national ou multinational).

Tab. 17s : Répartition des établissements pour lesquels au moins un facteur externe a eu un impact sur l'emploi selon le procédé de production

	Artisanale	semi-artisanale	industrielle	Total
NACE 15B1	47%	8%	91%	30%
Industrie alimentaire	51%	16%	67%	38%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

Le type de technologie utilisée pour la production influence la sensibilité de l'établissement aux facteurs externes. De manière a priori paradoxale, la moitié des établissements utilisant une technologie de type artisanal ont été touchés et la quasi-totalité des établissements industriels.

A l'opposé, les établissements utilisant une technologie qualifiée de semi-artisanale ont été touchés à moins de 10%.

Tab. 17t : Répartition des établissements pour lesquels au moins un facteur externe a eu un impact sur l'emploi le type de facteur

	crises alimentaires	normes de sécurité et d'hygiène	normes environnementales	certifications qualité	habitudes de consommation	augmentation des prix de production	autres	total touchés	non touchés
NACE 15B1	15%	1%	0%	8%	7%	3%	7%	30%	70%
Industrie alimentaire	23%	4%	1%	2%	7%	2%	6%	38%	62%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements



L'écart de sensibilité de la boulangerie-pâtisserie par rapport à l'industrie alimentaire est essentiellement expliqué par la moindre sensibilité du secteur au facteur de « crises alimentaires ».

Le même type de constat mais de manière plus marginale peut être établi en ce qui concerne les normes de sécurité et d'hygiène.

Tab. 17a : Répartition des établissements pour lesquels au moins un facteur externe a eu un impact sur l'emploi selon le type d'impact et par type de facteur

Facteur externe	Impact sur					Total
	le volume de production	le volume d'emploi	les savoirs, savoir-faire ou savoir-être	les produits	indéterminé	
Crises alimentaires	89%	2%	53%	35%	1%	100%
Imposition de normes de sécurité et d'hygiène	40%	40%	57%	21%		100%
Imposition de normes environnementales		50%			50%	100%
Modifications des habitudes de consommation	100%	25%	77%	77%		100%
Augmentation des prix de production	40%	40%	40%		60%	100%
Autres	98%	24%	2%	75%	2%	100%
Total	94%	16%	49%	53%	6%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 404 établissements

L'impact des crises alimentaires sur le secteur de la boulangerie-pâtisserie se traduit essentiellement en terme de volume de production. 90% des établissements touchés par les crises alimentaires déclarent en effet voir leur volume de production affecté.

La spécificité de la boulangerie-pâtisserie est que ce volume de production n'a pas été touché uniquement à la baisse. En effet, on a assisté pendant ces crises à un double phénomène de report de consommation : D'une part, un report de consommation des productions plus industrielles vers les productions plus artisanales moins suspectes aux yeux du consommateur et d'autre part à un déplacement de consommation dans les grandes surfaces de produits centraux aux crises (viandes, œufs,...) vers le pain. Ce dernier impact a eu un effet bénéfique sur les productions de type industriel.

Globalement le double impact est assez difficile à cerner statistiquement dans le cadre de la présente étude.



La modification des habitudes de consommation est le second facteur externe ayant eu une influence sur le secteur de la boulangerie-pâtisserie. Ce facteur s'est essentiellement traduit en terme de volume de production. L'explication la plus souvent citée à ce phénomène concerne les circuits de distribution. Le choix le plus en plus souvent porté sur la consommation en grande surface a eu un impact sur les établissements de plus petite taille (diminution)

La seconde explication donnée permet de clarifier d'une part l'impact de ce facteur sur le volume de production et d'autre part sur le type de produits. Cette explication concerne les produits de pâtisserie souvent consommés par les familles en période de fête. Cette modification de consommation « traditionnelle » est citée relativement souvent et ce principalement par les établissements de petite taille.

► 8. LE RECRUTEMENT DU PERSONNEL

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

Tab. 18a : Répartition des établissements selon la localisation du centre de décision pour l'engagement du personnel

	interne seul	externe seul	interne et externe	incertain	Total
NACE 1561	98%	2%	0%	0%	100%
Industrie alimentaire	93%	1%	2%	3%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

Le centre de décision relatif au personnel est quasiment exclusivement interne (98%). Ce phénomène déjà important dans l'industrie alimentaire l'est d'autant plus dans la boulangerie-pâtisserie.



Tab. 18b : Répartition des établissements selon la localisation de centre de décision pour l'engagement du personnel par classe de taille

Classe de taille	interne seul	externe seul	interne et externe	inconnu	Total
0 à 4 sal.	100%				100%
5 à 9 sal.	92%	8%			100%
10 à 19 sal.	100%				100%
20 à 50 sal.	100%				100%
50 sal. et +	100%				100%
Total	98%	2%			100%

Tab. 18c : Répartition des établissements selon la localisation de centre de décision pour l'engagement du personnel par type d'établissement

Type d'étab.	interne seul	externe seul	interne et externe	inconnu	Total
Ferme/ind.	100%				100%
National	19%	81%			100%
Multinational	100%				100%
Aucun	100%				100%
Total	98%	2%			100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1350 établissements

L'externalité du centre de décision est exclusivement constaté dans la classe de taille de 5 à 10 travailleurs.

Il s'agit en l'occurrence de boulangeries-pâtisseries de type point de vente strictement dépendantes de groupes industriels.



8.2. Modes et critères de recrutement

95% des établissements ont répondu à cette question. Les 5% de non-réponse se situent dans la classe des établissements de 1 à 5 travailleurs.

Globalement, les modes et critères de recrutement sont assez semblables à ceux constatés généralement dans l'industrie alimentaire.

Tab 18 : Répartition des établissements en fonction des critères de recrutement utilisés par classe de taille

	Critères	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
Critères prioritaires	diplôme, formation	23%	8%	0%	19%	0%	18%
	expérience	77%	83%	67%	71%	100%	77%
	qualités professionnelles	85%	83%	83%	95%	100%	85%
	qualités morales	85%	67%	50%	52%	25%	78%
	aptitudes physiques	62%	50%	67%	57%	50%	59%
	connaissance de l'écrit/lecture	8%	0%	17%	19%	25%	7%
	connaissance des langues	0%	0%	0%	0%	0%	0%
	références	15%	33%	33%	24%	0%	20%
	mobilité	8%	0%	17%	18%	0%	7%
	autres critères prioritaires	0%	0%	0%	0%	0%	0%
	total	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Tab 19 : Répartition des établissements en fonction des bases de sélection utilisées par classe de taille

	Critères	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
Bases de sélection	CV	15%	58%	33%	62%	0%	26%
	lettre de candidature	8%	17%	0%	19%	0%	9%
	entretien téléphonique	8%	33%	17%	0%	25%	13%
	tests psychotechniques	0%	0%	0%	5%	0%	0%
	mise en situation	92%	67%	100%	98%	25%	87%
	en dehors de l'entreprise	0%	0%	0%	5%	25%	0%
	entretien individuel	46%	58%	33%	43%	75%	48%
	autres bases de sélection	0%	0%	0%	0%	0%	0%
total		100%	100%	100%	100%	100%	100%

Tab 20 : Répartition des établissements en fonction des canaux de recrutement utilisés par classe de taille

	Critères	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
Canaux de recrutement	candidature spontanée	31%	8%	17%	52%	50%	26%
	recrutement interne	0%	0%	33%	5%	0%	2%
	presse	46%	58%	33%	67%	75%	48%
	bouche à oreille	85%	50%	83%	62%	25%	77%
	SPE / FOREM	8%	42%	50%	33%	50%	18%
	agence d'interim	8%	25%	50%	48%	100%	15%
	bureaux privés de recrutement	0%	0%	0%	0%	25%	0%
	débauchage	0%	0%	33%	0%	25%	2%
	écoles, organismes de formation	23%	33%	17%	19%	0%	24%
	site Internet	0%	0%	0%	0%	0%	0%
	sites Internet spécialisés	0%	0%	0%	0%	0%	0%
	Affichage	0%	8%	33%	5%	0%	4%
	Réserve de recrutement	8%	0%	0%	0%	0%	5%
	total		100%	92%	100%	100%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 1280 établissements



Les critères de recrutement les plus fréquents sont les qualités professionnelles. Ce critère de recrutement étant de plus en plus fréquent en fonction de la taille de l'établissement.

La notion de qualité professionnelle se décline cependant en 2 versions différentes relativement à la taille de l'établissement. Dans les établissements de petite taille, l'on sous-entend par qualité professionnelle des notions telles que la connaissance du métier (savoir-faire) alors que dans les plus grands établissements ce sont des qualités telles que la rapidité ou la précision.

Le second critère de recrutement concerne les qualités morales. Bien que celui-ci soit quasiment aussi fréquent que celui des qualités professionnelles, celui-ci s'exprime essentiellement dans les établissements de petite taille (aussi souvent que les qualités professionnelles), alors qu'il s'exprime peu dans les établissements de grande taille.

L'importance de ce critère de recrutement dans les petits établissements peut s'expliquer par le moindre encadrement du personnel, la proximité du personnel avec la clientèle de l'établissement d'une part et du « patron » d'autre part.

Enfin, les aptitudes physiques représentent également un des critères cités par plus de 50% des établissements. Ce critère d'aptitude physique se réfère d'une part à la pénibilité des fonctions de production et d'autre part à la résistance aux horaires de travail de nuit.

La mise en situation représente la base de sélection la plus couramment utilisée (87%) sauf dans les établissements de plus de 50 travailleurs où ce critère tombe à moins de 25%.

L'entretien individuel est la seconde base de sélection, utilisée par la moitié des établissements, ce critère étant utilisé par 3/4 des établissements de plus de 50 travailleurs.

Enfin, la lettre de candidature et l'entretien téléphonique ne sont quasiment pas utilisés par les établissements et ceci, quelles que soient leurs tailles.

Le canal de recrutement le plus souvent utilisé est le bouche-à-oreille, sauf par les établissements de plus de 50 travailleurs où la fréquence d'utilisation de ce canal tombe à 25 %.

La presse est utilisée par 50% des établissements, ce canal étant plus particulièrement utilisé par les établissements de plus de 50 travailleurs.



1/4 des établissements utilisent la candidature spontanée, ce canal étant utilisé de manière plus privilégiée par les établissements de grande taille.

1/4 des établissements utilisent le canal des écoles, les établissements utilisant ce canal étant uniquement des établissements de moins de 50 travailleurs.

Enfin, un canal de recrutement sans doute typique de la boulangerie-pâtisserie dans la mesure où le contact avec la clientèle finale est présent est l'affichage dans les magasins, et ceci particulièrement par les établissements de 10 à 19 travailleurs.

Le recrutement par les agences intérim est utilisé par tous les établissements de plus de 50 travailleurs et quasiment inutilisé par les petits établissements.

Tab. 20a : Répartition des établissements en fonction des critères de recrutement et des bases de sélection en % du total du sous-secteur

		CV	En dehors de l'entreprise	Entretien individuel	Entretien téléphonique	Lettre de candidature	Mise en situation	Tests psychotechniques	Vérification des références
		24,8%	0,2%	45,3%	12,5%	0,7%	02,9%	0,1%	5,2%
Aptitudes physiques	56,3%	14,2%	0,2%	36,4%	7,7%	0,6%	49,4%	0,1%	5,2%
Connaissance de l'écrit/lecture	6,8%	1,2%	0,2%	5,3%		0,1%	1,6%	0,1%	5,2%
Diplôme, formation	17,5%	1,9%	0,1%	5,3%	6,7%	0,1%	17,5%	0,1%	
Disponible pour heures sup.	5,2%			5,2%			5,2%		
Expérience	73,5%	19,4%	0,2%	37,4%	9,9%	3,4%	63,2%	0,1%	5,2%
Mémoire	0,2%						0,2%		
Mobilisé	6,4%	0,1%		6,2%	1,0%		1,3%		5,2%
Non-fumeur	0,1%						0,1%		
Qualités morales	73,7%	21,2%		31,4%	10,8%	6,8%	70,3%		
Qualités professionnelles	80,3%	21,7%	0,2%	45,3%	11,0%	7,1%	69,8%	0,1%	5,2%
Références	19,2%	7,8%		12,5%	2,4%	3,2%	14,0%		5,2%

Source : CSEF-OSEC - N = 1280 établissements



Presque tous les établissements qui citent les qualités professionnelles comme premier critère de recrutement utilisent une mise en situation et/ou un entretien individuel.

Presque tous les établissements qui citent les qualités morales comme premier critère de recrutement utilisent la mise en situation. Seules la moitié d'entre eux utilisent l'entretien individuel comme moyen de sélection.

Presque tous les établissements qui citent les aptitudes physiques comme critère de recrutement utilisent la mise en situation.

Dans les couples critères de recrutement / canaux, on ne relève qu'une seule relative incohérence relative à la mesure des qualités morales. Les moyens sensés à priori être en mesure de mesurer ces qualités tels que l'entretien individuel ou téléphonique ne sont utilisés que par la moitié des établissements qui citent l'importance de ce critère.

Tab. 20b : Répartition des établissements en fonction des critères de recrutement et des canaux de sélection en % du total du sous-secteur

		Affiche ou magasin	Affiche dans points de vente	Agence d'interim	Bourse à embauche	Bureaux privés de recrutement	Candidature spontanée	Débutants	Ecoles, organismes de formation	Engagement des apprentis	Fermeture des concours	Par les jobistes	Prose	Recrutement interne	SPE / FOREM
		2,19	1,5	14,6	72,9	0,1	24,8	2,2	23,2	1,5	0,1	5,2	45,9	2,2	17,1
Aptitudes physiques	56,3	2,2	1,5	12,4	41,3	0,1	13,7	1,0	20,5			5,2	27,4	1,0	13,4
Connaissance de l'écrit/lecture	6,8			1,4	1,4		1,3	1,0					5,4	1,0	1,0
Diplôme, formation	17,5			1,9	15,6		0,1	5,2					12,2		0,1
Disponible pour heures sup.	5,2				5,2							5,2			
Expérience	73,5	1,2	1,5	8,4	55,9	0,1	19,4	2,2	16,5		0,1%	5,2	31,2	2,2	9,1
Mémoire	0,2				0,2										
Mobilité	6,4	1,0		0,1	0,1		0,2						6,3		1,3
Non-fumeur	0,1						0,1								0,1
Qualités morales	73,7	2,2	1,5	12,6	62,5		22,5	1,2	20,6	1,5	0,1	5,2	30,5	1,0	15,1
Qualités professionnelles	80,3	2,2	1,5	14,5	65,1	0,1	23,1	2,2	20,6	1,5	0,1	5,2	37,5	1,2	15,5
Références	19,2	2,2	1,5	4,6	6,3		1,8	5,0					13,4		7,0

Source : CSEF-OSEC - N = 1280 établissements



Les qualités morales déclinées par les établissements sont effectivement difficilement mesurables par des moyens « simples » ou « rapides » ou « maîtrisables par un non professionnel du recrutement » que les établissements de petite taille principalement attentifs à ce critère peuvent mettre en œuvre.

Les commentaires apportés par les établissements à ce sujet permettent de mettre en évidence que ce critère s'exprime d'avantage comme cause d'insatisfaction du personnel engagé que comme critère de recrutement proprement dit.

8.3. Recrutements en 2000-2001

Tab. 21a : Nombre d'établissements qui ont cherché à engager en 2001 selon la classe de taille

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 1581	557	146	70	31	7	812
Industrie alimentaire	681	191	117	73	52	1.034

Tab. 21b : Répartition des établissements qui ont cherché à engager en 2001 selon la classe de taille

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 1581	57%	58%	83%	95%	100%	68%
Industrie alimentaire	54%	60%	78%	86%	93%	68%

Source : CSEF-OSEC

60% des établissements du secteur ont cherché à recruter. Ce taux croît logiquement en fonction de la taille de l'établissement. La proportion d'établissements qui ont cherché à recruter est systématiquement plus importante dans le secteur de la boulangerie que dans le total de l'industrie alimentaire. Cette forte proportion d'établissements qui ont cherché à recruter est à mettre en relation avec l'évolution globale du secteur qui tend vers une diminution du nombre d'établissements dont la taille est de plus en plus importante.



Par ailleurs, la proportion d'établissements qui ont recruté, plus importante dans les établissements de grande taille que dans les petits établissements, peut partiellement être expliquée par la taille même de l'établissement.

21c : Nombre d'établissements qui ont cherché à engager en 2001 selon le type d'établissement

	Familial	national	multinational	aucun	Total
NACE 1581	699	24	2	87	812
Industrie alimentaire	859	54	41	101	1.054

Tab. 21d : Nombre d'établissements qui ont cherché à engager en 2001 selon le type d'établissement

	Familial	national	multinational	aucun	Total
NACE 1581	57%	94%	100%	100%	60%
Industrie alimentaire	56%	79%	82%	98%	60%

Sources : Calculs OSEC

L'appartenance à un groupe est le facteur explicatif principal à la différence de propension à engager des établissements de boulangerie-pâtisserie. En effet, presque la totalité des établissements appartenant à un groupe ont cherché à engager, alors que ce taux tombe à un peu plus de 50% pour les établissements à dimension familiale.

Tab. 21e : Nombre d'établissements qui n'ont eu aucune difficulté à engager en 2001 par rapport au nombre total des établissements du secteur

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 1581	7%	8%	17%	19%	8%	8%
Industrie alimentaire	10%	10%	25%	22%	15%	12%



Tab. 21f : Nombre d'établissements qui n'ont eu aucune difficulté à engager en 2001 par rapport au nombre total des établissements du secteur qui ont cherché à engager

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 1581	13%	14%	28%	20%	8%	14%
Industrie alimentaire	19%	17%	32%	25%	16%	28%

Source : CSEF-OSEC

La proportion d'établissements qui n'ont eu aucune difficulté de recrutement oscille entre 15 et 30% en fonction de la classe de taille.

Ce taux est maximum pour les établissements entre 10 et 19 salariés. Il s'agit de la plus petite classe de taille présentant une proportion très importante d'établissements qui ont cherché à engager.

Tab. 21g : Nombre d'établissements qui ont eu une difficulté à engager en 2001 par rapport au nombre total des établissements du secteur qui ont cherché à engager

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 1581	88%	86%	80%	80%	100%	86%
Industrie alimentaire	81%	83%	68%	75%	84%	80%

Source : CSEF-OSEC

Les difficultés de recrutement se sont présentées pour 86% des établissements. Ce taux étant légèrement supérieur à celui constaté pour l'industrie alimentaire.

Les difficultés de recrutement ont été les plus importantes pour les établissements de grande taille et les plus petits.

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

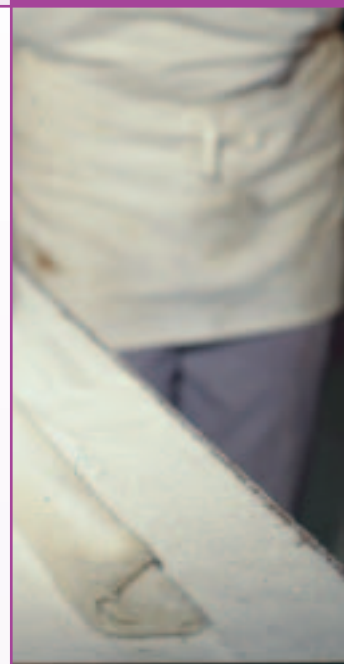
Afin de d'assurer la comparabilité des profils cités, un regroupement des réponses spontanées a été effectué suivant le tableau à la page 82.



Tab. 21h : Regroupement des profils cités

Métier après regroupement	Métier cité par l'établissement
ouvrier boulanger-pâtissier	boulangier
ouvrier boulanger-pâtissier	ouvrier boulanger
ouvrier boulanger-pâtissier	pâtissier
ouvrier boulanger-pâtissier	pâtissier-ârischeur
ouvrier boulanger-pâtissier	boulangier-pâtissier
ouvrier boulanger-pâtissier	ouvrier boulanger-pâtissier
apprenti boulanger-pâtissier	apprenti boulangier
apprenti boulanger-pâtissier	stagiaire boulangier
apprenti boulanger-pâtissier	apprenti en pâtisserie
aide boulanger-pâtissier	aide boulangier
ouvrier à la production	cuisinier-boulangier
ouvrier à la production	cuisinier
ouvrier à la production	ouvrier qualifié
ouvrier à la production	manœuvre
ouvrier à la production	ouvrier non qualifié
ouvrier à la production	ouvrier de production
ouvrier à la production	opérateur de production
technicien de maintenance	ouvrier de maintenance
ouvrier à la production	opérateur technique de production
technicien de maintenance	technicien de maintenance
technicien de maintenance	soudeur
mécanicien	mécanicien
électromécanicien	électromécanicien
responsable qualité	responsable qualité
ouvrier de conditionnement	ouvrier emballer
ouvrier de conditionnement	emballeur
ouvrier de conditionnement	ouvrier emballage-expédition
magasinier-manutentionnaire	merchandiser-ricasertisseur
magasinier-manutentionnaire	préposé aux quais de chargement des camions
magasinier-manutentionnaire	ouvrier de manutention
chauffeur	chauffeur-livreur
chauffeur	chauffeur
personnel d'entretien	nettoyeur
personnel d'entretien	technicien de surface
personnel d'entretien	ouvrier d'entretien
ouvrier/employé polyvalent	polyvalent
ouvrier/employé polyvalent	ouvrier polyvalent
ouvrier/employé polyvalent	élèveur, concierger
directeur	directeur du site
directeur	gérante indépendante
directeur	gérante salariée
vendeur-délégué commercial	commercial
vendeur-délégué commercial	représentant commercial
vendeur-délégué commercial	délégué commercial
vendeur-délégué commercial	télévendeur
vendeur-délégué commercial	représentant vente
vendeur-délégué commercial	vendeur au comptoir, de gâteaux, fille de salle
vendeur-délégué commercial	vendeur
vendeur-délégué commercial	promoteur commercial
vendeur-délégué commercial	apprenti vendeur

Sources : Calculs OSEC



Tab. 21 : Profils recherchés en 2000-2001

Section	Groupe de professions	Répartition selon le degré de difficulté		
		sans difficulté	avec difficulté	non obtenue
Pain	ouvrier boulanger-pâtissier	6%	37%	59%
	apprenti boulanger-pâtissier	7%	24%	69%
	aide boulanger-pâtissier	0%	100%	0%
Production et maintenance - profils transversaux	ouvrier à la production	15%	85%	0%
	technicien de maintenance	98%	2%	0%
	électromécanicien	0%	100%	0%
	Total	78%	24%	0%
Laboratoire, contrôle qualité et R&D	responsable qualité	100%	0%	0%
	Total	100%	0%	0%
Conditionnement et reconditionnement	ouvrier de conditionnement	100%	0%	0%
	magasinier-manutentionnaire	0%	100%	0%
	Total	50%	50%	0%
Transport	Chauffeur	39%	11%	50%
Personnel d'entretien	personnel d'entretien	100%	0%	0%
Personnel polyvalent	ouvrier/employé polyvalent	100%	0%	0%
	Directeur	0%	100%	0%
Vente	vendeur-délégué commercial	18%	20%	62%

Source : CSEF - OSEC - N = 812 établissements

Les profils peuvent être classés de la manière suivante :

Profils ne posant pas ou peu de difficultés de recrutement :

- Technicien de maintenance
- Responsable qualité
- Ouvrier de conditionnement
- Personnel d'entretien
- Ouvrier/employé polyvalent

Profils posant systématiquement problème :

- Aide boulanger-pâtissier
- Electromécanicien
- Magasinier-manutentionnaire
- Directeur



Profils pour lesquels il y a dispersion des niveaux de difficulté

- Ouvrier boulanger-pâtissier
- Apprenti boulanger-pâtissier
- Ouvrier de production
- Chauffeur
- Vendeur-délégué commercial

Tab. 21 : Nombre d'établissements ayant cherché à engager en 2001 par groupe de professions

ouvrier boulanger-pâtissier	365
apprenti boulanger-pâtissier	301
aide boulanger-pâtissier	106
ouvrier à la production	24
technicien de maintenance	71
électromécanicien	2
responsable qualité	2
ouvrier de conditionnement	2
mécanicien-manutentionnaire	2
chauffeur	28
personnel d'entretien	14
ouvrier/employé polyvalent	14
directeur	21
vendeur-délégué commercial	261

Sources : Calculs OSEC

Pour la suite de l'analyse, le profil de directeur ne sera pas traité car il correspond à « une » situation relativement atypique en terme de condition de recrutement.

Le tableau suivant permet de situer chaque type d'engagement en fonction de différentes caractéristiques des établissements qui recrutent.



Tab. 21j : Répartition des profils recherchés en fonction de certaines caractéristiques des établissements

Métier	aide boulanger-pâtissier	apprenti boulanger-pâtissier	chef/feur	électricien	magnésien manutentionnaire	ouvrier à la production	ouvrier boulanger-pâtissier	ouvrier de conditionnement	ouvrier/employé polyvalent	personnel d'entretien	responsable qualité	technicien de maintenance	vendeur-délégué commercial
15811	13		17	100	100	15	4					2	14
15812	87	100	83			85	96	100	100	100	100	98	86
Familial	100	99	100		100	72	94	100	100	100	100		91
Non-Familial		1		100		28	6					100	9
Groupe	79	100	62	100			47	82		100		41	
Non-Groupe	21		38		100	100	53	18	100		100	59	100
Pas de FPC2002	79	63	34			72	39	100	100	100		98	49
FPC2002	21	37	66	100	100	28	61				100	2	51
Pas de FPC 2001	99	63	34			13	86	100			100	98	85
FPC 2001	1	37	66	100	100	87	14		100	100		2	15
1 particulier seul		1	6			7	61						52
2 entreprise seul		19	22	100	100	80	5		100	100		2	
3 particulier et entreprises	100	80	72			13	34	100			100	98	48
HACCP ou ISO	1		17		100	27	30	100			100	98	37
Pas HACCP ou ISO	99	100	83	100		73	70		100	100		2	63
1 à 4 trav	66	94					56					98	53
5 à 9 trav	20	6					22						32
10 à 19 trav	13		50			59	11		100	100			11
20 à 49 trav	1	1	50		100	26	8	100			100		3
Plus de 50 trav				100		15	2					2	1

Source : CSEF-OSEC



profil de vendeur délégué commercial

Ce profil est essentiellement recherché par les établissements qui correspondent essentiellement aux caractéristiques suivantes :

- Inscrits sous le code NACE 15812
- Familiaux
- N'appartenant pas à un groupe
- N'ayant pas fait de FPC en 2001
- Qui ont moins de 10 travailleurs

profil d'ouvrier boulanger-pâtissier

Ce profil est essentiellement recherché par les établissements qui correspondent essentiellement aux caractéristiques suivantes :

- Inscrits sous le code NACE 15812
- Familiaux
- Qui n'ont pas fait de FPC en 2001
- Qui ont comme client des particuliers
- Qui ont moins de 10 travailleurs

profil d'ouvrier de production

Ce profil est essentiellement recherché par les établissements qui correspondent essentiellement aux caractéristiques suivantes :

- Inscrits sous le code NACE 15812
- Familiaux
- Qui n'ont pas fait de FPC en 2001 et qui en feront en 2002
- Qui ont comme client des établissements
- Qui ne sont pas agréés HACCP ou ISO
- Qui comptent plus de 10 travailleurs

profil de magasinier manutentionnaire

Ce profil est essentiellement recherché par les établissements qui correspondent essentiellement aux caractéristiques suivantes :

- Inscrits sous le code NACE 15811
- N'appartenant pas à un groupe
- Ayant fait de la FPC en 2001 et en faisant en 2002
- Qui ont pour client des entreprises
- Qui sont agréés HACCP et ISO
- Qui comptent de 20 à 49 travailleurs



profil d'électromécanicien

Ce profil est essentiellement recherché par les établissements qui correspondent essentiellement aux caractéristiques suivantes :

- Inscrits sous le code NACE 15811
- Type non-familial
- Qui ont fait de la FPC en 2001 et en feront en 2002
- Dont les clients sont des entreprises
- Qui comptent plus de 50 travailleurs

profil de chauffeur

Ce profil est essentiellement recherché par les établissements qui correspondent essentiellement aux caractéristiques suivantes :

- Familiaux
- Membres d'un groupe
- Qui ont fait de la FPC en 2001 et qui en feront 2002
- Dont les clients sont des particuliers
- Qui n'ont pas d'agrément HACCP ou ISO
- Qui ont entre 1 et 4 travailleurs

profil d'apprenti boulanger-pâtissier

Ce profil est essentiellement recherché par les établissements qui correspondent essentiellement aux caractéristiques suivantes :

- Inscrits à l'ONSS sous le code 15812
- Type familial
- Membre d'un groupe
- Qui n'effectueront pas de FPC en 2001 ni en 2002
- Qui n'ont pas d'agrément HACCP ou ISO
- Situés dans la classe de 1 à 4 travailleurs

profil d'aide boulanger-pâtissier

Ce profil est essentiellement recherché par les établissements qui correspondent essentiellement aux caractéristiques suivantes :

- Inscrits à l'ONSS sous le code 15812
- Type familial
- Membres de groupes nationaux ou multinationaux
- Qui n'ont pas effectué de formation professionnelle en 2001 et ne comptent pas en faire en 2002



- Qui n'ont pas d'agrément HACCP ou ISO
- Situés dans la classe de 1 à 4 travailleurs

Les profils d'ouvrier boulanger-pâtissier, d'apprenti boulanger-pâtissier et de vendeur-délégué commercial ont fait l'objet de recrutement par un nombre suffisamment important d'établissements que pour permettre de catégoriser les établissements en fonction du niveau de difficulté rencontré.

profil d'apprenti boulanger-pâtissier

La taille de l'établissement semble être un facteur important qui détermine la difficulté de recrutement :

- Nous n'avons pas rencontré d'établissement de 1 à 4 travailleurs et de 10 à 19 travailleurs qui ont recruté ce profil facilement
- Les établissements de 5 à 9 travailleurs rencontrés et qui ont procédé à ce type de recrutement l'ont systématiquement trouvé sans difficulté

L'agrégation ISO ou HACCP, le fait d'être une entreprise familiale ou pas, d'appartenir un groupe ou non, de faire de la formation professionnelle ou non n'influence pas la difficulté du recrutement

Alors que nous n'avons pas rencontré d'établissements dans les zones de Verviers et de Namur pour qui ce recrutement s'est avéré facile, celui-ci ne pose pas de problème dans la région de Charleroi.

profil d'ouvrier boulanger-pâtissier

Si le recrutement s'avère difficile pour toutes les classes de taille, celui-ci l'est moins pour les classes de taille de plus de 10 travailleurs : seul des établissements rencontrés dans ces classes de taille ont pu recruter sans difficulté ce type de profil

Tous les établissements rencontrés appartenant à un groupe multinational ont estimé ce recrutement sans difficulté, alors que presque toutes les entreprises familiales le trouvent difficile.

Ce recrutement s'avère facile dans le Brabant wallon et plutôt difficile dans les régions de Liège, Mons La Louvière et de Charleroi. Enfin nous n'avons pas rencontré d'établissements dans les autres zones témoignant d'un recrutement aisé.

profil d'aide boulanger-pâtissier

Ce profil s'est avéré systématiquement facile à recruter pour les établissements les plus importants (plus de 50 travailleurs) et s'est avéré plutôt difficile pour les établissements de 5 à 9 et de 20 à 49 travailleurs.



Nous n'avons pas rencontré d'établissement de 1 à 4 ou de 10 à 19 travailleurs qui ont trouvé ce recrutement aisé.

Les établissements inscrits à l'ONSS sous le code 15811 ont trouvé ce recrutement aisé alors que ceux inscrites sous le code 15812 l'ont trouvé difficile

Le fait d'avoir fait de la FPC en 2001 influence favorablement la facilité du recrutement

Les établissements qui ont un caractère familial trouvent systématiquement ce recrutement plus difficile que ceux qui n'ont pas ce caractère familial le trouve plus facile.

Enfin ce profil est plutôt facile à trouver dans les zones de Mons-La Louvière, Brabant wallon et Luxembourg et plutôt difficile dans la zone de Liège. Dans les autres zones tous les recrutements ont été difficiles.

Tab. 21k : Répartition des établissements en fonction de la difficulté de recrutement par caractéristique d'établissement

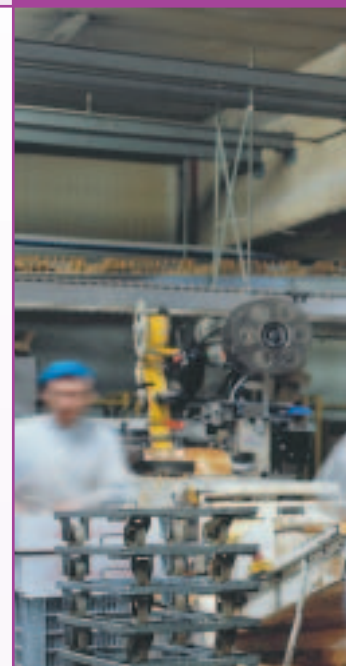
Critère	Valeur critère	sans difficulté	Difficulté ou non abouti
apprenti boulanger-pâtissier			
Taille validée	ETS de 1 à 4 salariés.	Non rencontré	100%
Taille validée	ETS de 20 à 49 salariés.	Non rencontré	100%
Taille validée	ETS de 5 à 9 salariés.	100%	0%
NACE ONSS	15.812	6%	94%
HACCPISO	FAUX	6%	94%
Groupe	oucan	Non rencontré	100%
Groupe	entreprise familiale	6%	94%
FPC2001	FAUX	9%	91%
FPC2001	VRAI	Non rencontré	100%
Familial	FAUX	Non rencontré	100%
Familial	VRAI	6%	94%
Comité Sub	Charleroi	100%	0%
Comité Sub	Namur	Non rencontré	100%
Comité Sub	Verviers	Non rencontré	100%



Tab. 21k : Répartition des établissements en fonction de la difficulté de recrutement par caractéristique d'établissement

Critère	Valeur critère	sans difficulté	Difficulté ou non abouti
ouvrier boulanger-pâtissier			
Taille validée	ETS de + de 50 salariés.	25%	75%
Taille validée	ETS de 1 à 4 salariés.	Non rencontré	100%
Taille validée	ETS de 10 à 19 salariés.	33%	67%
Taille validée	ETS de 20 à 49 salariés.	15%	85%
Taille validée	ETS de 5 à 9 salariés.	Non rencontré	100%
NACE ONSS	15.811	25%	75%
NACE ONSS	15.812	5%	95%
HACCPISO	FAUX	7%	93%
HACCPISO	VRAI	1%	99%
Groupe	caacn	Non rencontré	100%
Groupe	entreprise familiale	5%	95%
Groupe	Groupe multinational	100%	0%
Groupe	Groupe national	Non rencontré	100%
FPC2001	FAUX	6%	94%
FPC2001	VRAI	3%	97%
Familial	FAUX	8%	92%
Familial	VRAI	5%	95%
Comité Sub	Brabant wallon	100%	0%
Comité Sub	Charleroi	2%	98%
Comité Sub	Hainaut occidental	Non rencontré	100%
Comité Sub	Liège	29%	71%
Comité Sub	Luxembourg	Non rencontré	100%
Comité Sub	Mons La Louvière	39%	61%
Comité Sub	Namur	Non rencontré	100%
Comité Sub	Saint-Vith	Non rencontré	100%
Comité Sub	Verviers	Non rencontré	100%

Sources : Calculs MLL



Tab. 21k : Répartition des établissements en fonction de la difficulté de recrutement par caractéristique d'établissement

Critère	Valeur critère	sans difficulté	Difficulté ou non abouti
vendeur-délégué commercial			
Taille validée	ETS de + de 50 salariés.	100%	0%
Taille validée	ETS de 1 à 4 salariés.	Non rencontré	100%
Taille validée	ETS de 10 à 19 salariés.	Non rencontré	100%
Taille validée	ETS de 20 à 49 salariés.	40%	60%
Taille validée	ETS de 5 à 9 salariés.	50%	50%
NACE ONSS	15.811	62%	38%
NACE ONSS	15.812	11%	89%
HACCPISO	FAUX	25%	75%
HACCPISO	VRAI	5%	95%
groupe	ocean	Non rencontré	100%
groupe	entreprise familiale	11%	89%
groupe	groupe national	100%	0%
FPC2001	FAUX	10%	90%
FPC2001	VRAI	61%	39%
familial	FAUX	93%	7%
familial	VRAI	11%	89%
Comité Sub	Brabant wallon	100%	0%
Comité Sub	Liège	14%	86%
Comité Sub	Luxembourg	57%	43%
Comité Sub	Nord La Louvière	100%	0%
Comité Sub	Namur	Non rencontré	100%
Comité Sub	Verviers	Non rencontré	100%
Comité Sub	Nord La Louvière	39%	61%
Comité Sub	Namur	Non rencontré	100%
Comité Sub	Saint-Vith	Non rencontré	100%
Comité Sub	Verviers	Non rencontré	100%

Sources : Calculs MLL



8.5. Causes des tensions évoquées par les interlocuteurs

Tab. 171 : Causes des tensions évoquées par les interlocuteurs

Profils recherchés AVEC difficultés en 2000-2001	% d'entreprises concernées dans la branche	Niveau minimum de qualification	Difficultés rencontrées	Solutions trouvées
Profils spécifiques				
Ouvrier boulanger pâtissier	36,6	Etudes supérieures professionnelles	Postes de travail : heures difficiles travail complexe travail ardu Candidats : pas de candidats Manque de qualités professionnelles, de compétence et d'expérience	Pas de solution ou indéterminé ! Revalorisation des salaires FPC à l'engagement Revalorisation de l'image Avantages en nature
Apprenti boulanger pâtissier	24		Postes de travail : heures difficiles salaires pas attractifs Pas de candidats	Pas de solution trouvée ou indéterminée ! Formation professionnelle continue Revalorisation des tâches
Aide boulanger	100	Sans importance	Postes de travail : salaires peu attractifs heures difficiles Candidats : manques de qualités professionnelles	Pas de solution ou indéterminée Formation de travailleur à l'interna
Profils transversaux				
Ouvrier à la production	85,29	Sans importance	Candidats : manque de qualités professionnelles aptitudes physiques non adaptées	Pas de solution trouvée
Technicien de maintenance	2,45	Etudes supérieures professionnelles	Poste de travail : heures difficiles salaire peu attractif	Pas de solution trouvée (recrutement sous le niveau exigé)
Électromécanicien	100	Etudes supérieures professionnelles	Électromécaniciens : heures difficiles salaires peu attractifs	Pas de solution trouvée
Magasinier maintenance	100		Poste de travail : heures difficiles	Indéterminé
Chauffeur	50		Candidats : pas de candidat pas de formation	Mutation interne Société de transport et indépendants
Directeur	100		Directeur : heures difficiles salaires peu attractifs	Indéterminé
Vendeur délégué commercial	20	Etudes supérieures professionnelles	Candidats : manque de qualité professionnelle Poste de travail : heures difficiles	Pas de solution trouvée FPC à l'engagement

Sources : Calculs MLL



Précisions complémentaires relatives aux profils recherchés :

Directeur (concerne 1 recrutement)

- Sous le vocable de directeur, il faut entendre celui de gérant de point de vente de produits de boulangerie. Les tâches concernaient donc la gestion du point de vente (personnel, stock,...)
- L'établissement recherchait soit un directeur salarié soit une gérante indépendante. En recherchant 1 salarié, la difficulté concernait les horaires particulièrement lourds, liés aux heures d'ouverture du point de vente.
- La recherche initiale concernait un gérant indépendant pour une « reprise » du point de vente. Le coût de la reprise s'avérait alors top élevé pour les candidats intéressés.

Electromécanicien

- Recherche difficile en raison des horaires pratiqués dans le secteur.

Technicien de maintenance

Le recrutement concernait le profil de soudeur en charge de la maintenance des machines de production en milieu industriel. Recherche difficile en raison des horaires pratiqués dans le secteur

Boulangier pâtissier

- Préparation et pétrissage des pâtes, cuisson, garniture des pâtisseries.
- Travail de nuit, WE, disponible pour heure supplémentaire, travail en autonomie, exigence de rapidité, capable de respecter les recettes de manière très précises.
- Dans le cas d'établissements industriels, le rythme de travail s'avère particulièrement rapide.

Ouvrier de production

- Demande surtout des capacités physiques de coordination des mouvements et une bonne dextérité, disponibilité pour les horaires difficiles. Les tâches concernent surtout le chargement et le déchargement des machines, et leur « pilotage ».



Vendeur

- Les tâches principales concernent la manipulation, emballage et disposition des produits, utilisation de la caisse, contact clientèle, le nettoyage des présentoirs et des plateaux. Station debout.
- Travail à temps partiel, horaires (travail du WE et tôt le matin), plateaux
- Derrière le terme de vendeur, il faut la plupart du temps entendre apprenti vendeur dans le cadre de cette enquête.

Aide boulanger

- Pour les profils relevés dans l'étude, les mêmes tâches et horaires que boulanger mais ne travaille pas en autonomie. Demande de rapidité et de précision. (pétrissage, garnissage, cuisson). Travail près des fours de cuisson en station debout. Nécessite le port de charges.

Chauffeur

- Soit livreur de magasin.
- Soit livraison à domicile : contact avec la clientèle, encaissement
- Nécessite le port de charges. Horaires souvent difficiles liés à l'activité de boulangerie.

Apprenti boulanger

- Travaux de boulanger mais sous contrat d'apprentissage.

La proportion d'établissements qui a recruté augmente avec la taille de l'établissement, l'appartenance à un groupe national ou multinational étant un facteur déterminant du fait d'avoir cherché à recruter ou non.

En termes de nombres d'établissements qui ont cherché à recruter, ce sont naturellement les petits établissements familiaux qui sont les plus importants (ceux-ci étant largement majoritaires, une moindre propension au recrutement n'influence pas leur représentation au sein des établissements recruteurs)

Ce sont les plus grands et les plus petits des établissements qui ont eu le plus de difficultés de recrutement. Ces difficultés ne concernent pas les mêmes profils de fonction.



Les profils transversaux (non-spécifiques à la boulangerie-pâtisserie) qui ont fait l'objet de recrutement par les boulangeries-pâtisseries sont d'avantage recherchés par les plus grands établissements. Ces profils transversaux peuvent être scindés en fonction de leur difficulté de recrutement. Les profils transversaux qui posent des difficultés de recrutement sont : électro-mécanicien, magasinier-manutentionnaire, ouvrier de production, chauffeur et vendeur délégué commercial.

Ces profils transversaux sont en outre non-spécifiques à l'industrie alimentaire, celle-ci vivant les mêmes difficultés de recrutement que les autres secteurs d'activité. Les difficultés de recrutement pouvant être amplifiées dans le sous-secteur en raison de spécificités telles que les horaires et les barèmes. Le profil de vendeur-délégué commercial doit être traité séparément.

Les profils spécifiques à la boulangerie-pâtisserie que les établissements ont cherché à recruter sont : les ouvriers boulangers-pâtisseries, les apprentis boulangers-pâtisseries et les aides boulangers-pâtisseries.

Les établissements qui ont cherché à recruter les ouvriers boulangers-pâtisseries sont essentiellement des petits établissements (<10 trav.) familiaux inscrits sous le code NACE15812. Le recrutement de ce type de profil est moins difficile pour les établissements de taille plus importante et également pour les établissements appartenant à un groupe national ou multinational.

Les établissements qui ont cherché à recruter des apprentis boulangers-pâtisseries sont essentiellement des établissements familiaux inscrits sous le code NACE15812 de très petite taille (<5 trav.). Les recrutements posent moins de difficulté de recrutement dans les établissements de plus de 5 travailleurs.

Les aides boulangers-pâtisseries sont recherchés essentiellement par les établissements familiaux inscrits sous le code NACE15812. 2 classes de taille d'établissement éprouvent beaucoup de difficultés de recrutement (5-9 et 20-49 trav.) Les établissements inscrits sous le code NACE15811 n'éprouvent aucune difficulté de recrutement de ce profil, de même que les établissements appartenant à un groupe.

Il faut préciser que les profils regroupés sous le terme d'aides ouvriers-boulangers ne sont pas homogènes. On constate une grande dispersion des niveaux scolaires et des types de formation attendus. Par la terminologie d'aide boulanger-pâtisseries, on désigne en effet d'avantage la fonction exercée dans l'établissement que le profil métier.

La difficulté de recrutement est plus importante pour les établissements qui recherchent un profil plus qualifié.



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

13% des établissements du secteur affirment que leur activité principale va évoluer avant la fin 2002. Ce taux est à mettre en relation avec les 23% constatés généralement pour l'industrie alimentaire. Ces 13% disent voir une évolution de leurs produits et de leur volume de production et pour 10% une évolution de leur main d'œuvre.

Dans 3/4 des cas, l'évolution du produit concerne essentiellement l'apparition de nouveaux produits.

Dans 4/5 des cas, l'évolution de la production concerne une augmentation du volume de production se traduisant systématiquement par une augmentation du volume d'effectifs (69% des cas d'augmentation d'effectifs) et/ou par une réorganisation (15% des cas d'augmentation d'effectifs)

Tab. 22a : Répartition des établissements qui prévoient une évolution de leur activité d'ici fin 2002 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
NACE 1581	7%	33%	17%	33%	25%	13%
Industrie alimentaire	15%	38%	28%	44%	54%	23%

Sources : Calculs OSEC

Tab. 22b : Répartition des établissements qui prévoient une évolution de leur activité d'ici fin 2002 par type d'établissement

	familial	national	multinational	aucun	Total
NACE 1581	13%	87%	100%	0%	13%
Industrie alimentaire	21%	68%	69%	9%	23%

Sources : Calculs OSEC

Si la taille de l'établissement permet d'expliquer partiellement la position de l'établissement quant à une anticipation du changement de l'activité (croissance en fonction de la taille), le type d'établissement qui permet d'expliquer les différences. En effet, seulement 13% des établissements familiaux anticipent une modification de leur activité alors que ce taux s'établit à 68 et 69% pour les établissements appartenant à un groupe national ou multinational.



Tab. 22c : Répartition des établissements qui prévoient une évolution de leur activité d'ici fin 2002 par technologie de production

	artisanale	semi-artisanale	industrielle	haute technologie	Total
WACE 1501	14%	14%	76%		13%
Industrie alimentaire	22%	21%	56%	71%	23%

Sources : Calculs OSEC

Les établissements utilisant une technologie de production industrielle anticipent majoritairement le changement, la position inverse est constaté pour les établissements de technologie (semi-)artisanale.

Tab. 22d : Nature qualitative des changements anticipés relatifs aux produits

Apparition de nouveaux produits	Entreprises industrielles :	Adaptation à la demande du marché (externalisation de coût pour la distribution)
	Aliments préemballés pour la grande distribution Produits surgelés	Adeaptation à la demande
	Entreprises artisanales :	Recherche de certains créneaux de différenciation du produit artisanal
	Adaptation des recettes (1) Produits ciblés (fêtes, antroprises) Extension à la production de produits hors boulangerie (quiche,...)	Produits complémentaires dans l'achat

Les causes ne sont pas « citées » par les établissements, mais « interprétées » après la lecture des questionnaires.

Etablissements industriels :

L'apparition ou modification de produits dans le secteur de la boulangerie industrielle répond à la demande de la grande distribution. Les modifications ne concernent pas tant le produit que son degré de finition ou de conditionnement (surgelé, emballé,...).



Etablissements artisanaux (modifications marginales) :

La modification des recettes est souvent citée par les établissements artisanaux, ne représentant pas réellement un nouveau produit.. De manière marginale, certains établissements s'orientent vers la production de produits ciblés par le type de conditionnement (colis cadeaux). Certaines vont commencer à produire des aliments qui sortent de la production de pain mais dont la vente sur les points de distribution est complémentaire à celle du pain. De manière marginale également, certains établissements étendent leur gamme vers le bio.

Les réponses extrêmement marginales concernent pour certains établissements en attente de croissance, l'engagement de personnel lié à la création de fonctions non existantes dans la situation actuelle, sans que ces fonctions n'impliquent des profils « nouveaux » pour le secteur. En l'occurrence, il s'agit d'ouvriers de production, de vendeurs ou de personnels administratifs (phénomène très marginal et uniquement lié à la croissance de l'établissement)

La démarche de l'étude visait à cerner et détecter des changements au sein des établissements existants. On a pu relever à ce titre certaines modifications dans la production des établissements industriels. Par contre, on détecte très peu de changements, au sein des établissements des profils métiers ou encore des fonctions.

L'étude ne permet donc pas de cerner une modification sous-sectorielle sans doute plus importante qui n'a pas lieu au sein des entreprises mais entre les entreprises.

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

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

Tab. 23 : Répartition dans la classe de taille

Classe de taille	interne seul	externe seul	interne et externe	inconnu	Total
0 à 4 sal.	100%				100%
5 à 9 sal.	67%	33%			100%
10 à 19 sal.	100%				100%
20 à 50 sal.	78%		22%		100%
50 sal. et +	100%		0%		100%
Total	98%	8%	1%		100%

Sources : Calculs OSEC N=249 établissements

La demande de formation professionnelle continuée est presque exclusivement formulée de manière interne aux établissements sauf pour les établissements de 5 à 9 travailleurs et de 20 à 50 travailleurs.

Concernant la classe de taille de 5 à 9 travailleurs, les établissements qui citent une demande externe sont des points de vente dépendant d'une unité de production industrielle et dont la gestion est strictement dépendante.

Concernant la classe de taille de 20 à 50 travailleurs, les établissements voient des normes suggérées par le groupe auquel ils appartiennent se traduisant par un besoin de formation et en même temps voient une demande émise par les travailleurs de l'établissement.





9.2. Localisation de la décision en matière de FPC

Tab. 23a : Répartition dans la classe de taille

Classe de taille	interne seul	externe seul	interne et externe	inconnu	Total
0 à 4 sal.	50%			50%	100%
5 à 9 sal.	67%	33%			100%
10 à 19 sal.	100%				100%
20 à 50 sal.	78%	11%	11%		100%
50 sal. et +	100%				100%
Total	62%	9%	1%	28%	100%

Sources : Calculs OSEC N=249 établissements

Le même type de constat que pour la demande de FPC peut être dressé pour la décision si ce n'est le nombre d'établissements de 1 à 4 travailleurs pour lesquels la réponse est inconnue.

**Tab. 23b : Répartition des établissements ayant formé en 2001 selon les décideurs de FPC
% du total de la classe de taille**

	interne seul								
	Patron	DRH	chef de production ou de service	travailleur	démonstrateurs de produits	ingénieur	ingénieur agronome	personnel intérieur	Responsable qualité
0 à 4 sal.	33%	0%	0%	33%	0%	0%	0%	0%	0%
5 à 9 sal.	50%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%
10 à 19 sal.	78%	0%	22%	11%	11%	0%	0%	0%	0%
20 à 50 sal.	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	33%
50 sal. et +	76%	0%	1%	20%	1%	0%	0%	0%	1%



	interne seul				
	multinationale ou maison-mère	siège social	fournisseur	clients	normes ISO
0 à 4 sal.	0%	33%	0%	0%	0%
5 à 9 sal.	0%	0%	0%	0%	0%
10 à 19 sal.	0%	0%	0%	0%	0%
20 à 50 sal.	0%	0%	0%	0%	0%
50 sal. et +	0%	0%	0%	0%	0%

	interne et externe											
	multinationale ou maison-mère	siège social	fournisseur	patron	DRH	chef de production ou de service	travailleur	consultant	direction	employé administratif	réglementation	responsable qualité
0 à 4 sal.	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
5 à 9 sal.	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
10 à 19 sal.	11%	0%	0%	11%	0%	0%	11%	0%	0%	11%	11%	0%
20 à 50 sal.	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
50 sal. et +	1%	0%	0%	1%	0%	0%	1%	0%	0%	1%	1%	0%

Sources : Calculs OSEC N=249 établissements

Toute classe de taille confondue, le patron est le premier décideur interne des établissements. Quand la décision est partagée en interne, celle-ci l'est essentiellement avec les travailleurs.

9.3. Localisation de la décision en matière de FPC

	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
NACE 15B1	86%	75%	67%	57%	25%	82%
Industrie alimentaire	83%	74%	61%	36%	6%	75%

Sources : Calculs OSEC N=1101 établissements



Tab. 24a : Nombre d'établissements qui n'ont pas formé en 2001 par type d'établissement

	Familial	national	multinational	aucun	Total
MACE 1581	82%	13%	0%	98%	82%
Industrie alimentaire	77%	26%	9%	89%	75%

Sources : Calculs OSEC N=1101 établissements

Tab. 24b : Nombre d'établissements qui n'ont pas formé en 2001 par technologie de production

	artisanale	semi-artisanale	industrielle	haute technologie	Total
MACE 1581	72%	92%	19%		82%
Industrie alimentaire	70%	87%	26%	13%	75%

Sources : Calculs OSEC N=1101 établissements

La proportion d'établissements qui n'ont pas formé en 2001 est supérieure dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie que dans le reste de l'industrie alimentaire.

Au sein du sous-secteur, la proportion d'établissements qui n'ont pas organisé de formation est le plus important dans les classes de taille les plus petites.

La moindre propension à la formation que l'industrie alimentaire est remarquable pour toutes les classes de taille mais est surtout remarquable pour les établissements de plus de 20 travailleurs.

Le type d'établissement est la caractéristique la plus distinctive du comportement des établissements en terme de formation pour l'année 2001. Très peu d'établissements appartenant à un groupe national ou multinational n'ont pas organisé de formation alors que la proportion des établissements de type familial est de 82%.

On constate le même type de différence de comportement en terme de technologie utilisée.



Tab. 25c : Répartition des établissements qui n'ont pas formé en 2001 selon les motifs invoqués
% du total du sous-secteur

	Items proposés							Autres items			Total	
	compétences internes suffisantes	pas d'analyse des besoins	manque de temps	manque d'argent	manque d'infrastructure	pas d'appareil adéquat	lieu de formation trop éloigné	manque de connaissance des programmes	formation interne suffisante	manque d'intérêt		personnel trop peu nombreux
NACE 1581	86%	10%	37%	0%	6%	0%		0%	26%	7%	6%	100%
Industrie alimentaire	83%	9%	35%	4%	7%	1%		1%	24%	6%	6%	100%

Sources : Calculs OSEC N=1101 établissements

La principale raison évoquée par les établissements concerne la présence de compétences internes suffisantes.

La formation interne suffisante est une raison souvent évoquée par près d'un quart des établissements. De manière paradoxale, des établissements qui affirment ne pas organiser de formation professionnelle continue affirment que celle-ci est organisée de manière interne pour un quart des établissements. Il faut certainement entendre par ce type de réponse que des méthodes de formation interne « non » ou « moins » structurées sont interprétées comme suffisantes par les établissements tout en n'étant pas interprétées comme appartenant à la formation professionnelle continue.



Tab. 25d : Répartition des établissements qui n'ont pas formé en 2001 selon les motifs invoqués
% du total de la classe de taille

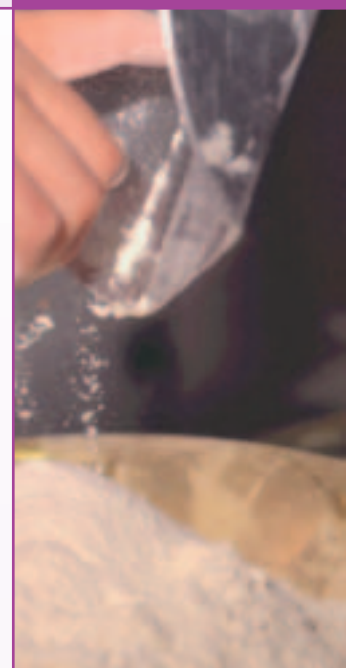
Classe de taille	Items proposés							Autres items			Total	
	compétences internes suffisantes	pas d'analyse des besoins	manque de temps	manque d'argent	manque d'infrastructure	pas d'opérateur adéquat	lieu de formation trop éloigné	manque de connaissance des programmes	formation interne suffisante	manque d'intérêt		personnel trop peu nombreux
0 à 4 sal.	83%	8%	42%	0%	8%	0%		0%	25%	8%	8%	100%
5 à 9 sal.	100%	11%	22%	0%	0%	0%		0%	33%	0%	0%	100%
10 à 19 sal.	75%	25%	25%	0%	0%	0%		0%	25%	0%	0%	100%
20 à 50 sal.	75%	0%	42%	17%	8%	8%		8%	25%	25%	0%	100%
50 sal. Et +	100%	0%	0%	0%	0%	0%		0%	0%	0%	0%	100%
Total	86%	10%	37%	0%	6%	0%		0%	26%	7%	6%	100%

Sources : Calculs OSEC N=1101 établissements

L'affirmation de compétences internes suffisantes ou de formation interne suffisante est transversale aux classes de taille.

Par contre l'absence d'analyse des besoins est propre aux établissements de moins de 20 travailleurs.

La classe des 20 à 50 travailleurs est celle qui évoque la plus grande diversité de motifs à l'absence de formation.



**Tab. 25e : Répartition des établissements qui n'ont pas formé en 2001 selon les motifs invoqués
% du total des types d'établissement**

Classe de taille	Items proposés							Autres items			Total	
	compétences internes suffisantes	pas d'analyse des besoins	manque de temps	manque d'argent	manque d'infrastructure	pas d'opérateur adéquat	lieu de formation trop éloigné	manque de connaissance des programmes	formation interne suffisante	manque d'intérêt		personnel trop peu nombreux
Familial	92%	10%	34%	0%	0%	0%		0%	29%	0%	7%	100%
National	53%	0%	47%	47%	47%	47%		47%	0%	0%	0%	100%
Multinational												
Aucun	16%	0%	82%	0%	82%	0%		0%	0%	84%	0%	100%
Total	86%	10%	37%	0%	6%	0%		0%	26%	7%	6%	100%

Sources : Calculs OSEC N=1101 établissements

Tab. 25f : Répartition des établissements qui ont formé en 2001 selon la classe de taille

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 15B1	14%	25%	33%	43%	75%	18%
Industrie alimentaire	13%	25%	39%	64%	94%	22%

**Tab. 25g : Répartition des établissements qui ont formé en 2001
selon le type d'établissement selon le type**

	familial	national	multinational	aucun	Total
NACE 15B1	18%	87%	100%	2%	18%
Industrie alimentaire	19%	74%	91%	11%	22%



Tab. 25h : Répartition des établissements qui ont formé en 2001 selon la technologie de production

	haute technologie	semi-artisanale	industrielle	artisanale	Total
NACE 1581	28%	8%	81%		18%
Industrie alimentaire	25%	13%	74%	87%	22%

Sources : Calculs OSEC N=1101 établissements

Le fait d'avoir formé en 2001 est pour le secteur de la boulangerie comme pour l'industrie alimentaire lié à la taille de l'établissement.

Cependant, la propension à former dans les grandes établissements de boulangerie-pâtisserie est moins élevé que dans l'industrie alimentaire en général. Les comportements en matière de formation pour les établissements de moins de 10 travailleurs sont identiques pour les établissements de boulangerie-pâtisserie que pour le reste de l'industrie alimentaire.

La répartition en terme de type d'établissement ou selon la technologie utilisée montre une relative homogénéité du comportement des établissements de boulangerie-pâtisserie et de l'industrie alimentaire.

La moindre propension à former du secteur peut donc largement être expliquée par la structure du sous-secteur.

9.4. Intentions de formation en 2002

Tab. 25i : Répartition des établissements qui formeront en 2002 selon la classe de taille

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 1581	7%	17%	17%	33%	75%	10%
Industrie alimentaire	9%	22%	29%	40%	87%	17%

Sources : Calculs OSEC N=1350 établissements



Tab. 25j : Répartition des établissements qui donnent des motifs pour ne pas former en 2002 selon la classe de taille

	1 à 4 sal.	5 à 9 sal.	10 à 19 sal.	20 à 49 sal.	50 sal. et +	Total
NACE 1581	79%	75%	67%	57%	25%	76%
Industrie alimentaire	74%	70%	56%	52%	9%	68%

Sources : Calculs OSEC N=1350 établissements

La proportion d'établissements qui organiseront des formations professionnelles continuées diminue en 2002 par rapport à 2001 passant globalement de 18% à 10 %.

La baisse de formation se constate essentiellement dans les établissements de petite taille.

Plusieurs facteurs peuvent expliquer les résultats de l'enquête :

- Les rencontres des établissements se sont déroulées durant l'année 2001 et certaines établissements n'avaient pas arrêté leur plan de formation pour l'année 2002.
- Ce premier facteur peut dans une certaine mesure être appuyé par la proportion d'établissements qui invoquent des motifs pour ne pas former. En effet, si l'écart des intentions de formation pour l'année 2002 et les pratiques de formation de l'année 2001 est important, l'écart au niveau de l'invocation des motifs l'est nettement moins.
- La difficulté de programmation des formations est à priori plus importante pour les établissements de petite taille. Or c'est précisément dans ces classes de taille que la différence entre les intentions pour 2002 et les pratiques en 2001 est la plus importante.
- L'année 2001 était l'année de préparation du passage à l'Euro. Ce passage a eu un impact important sur les fonctions de vente, distribution et toutes les fonctions non purement techniques. Or c'est dans les établissements de petite taille ou la fonction de distribution est proportionnellement la plus importante. La disparition du phénomène Euro en terme de besoin de formation a donc les répercussions les plus importantes dans les établissements de petite taille.



- L'analyse des domaines de formation privilégiés des établissements de boulangerie-pâtisserie permet de cerner l'importance du phénomène Euro.
- Les types de formations auxquelles les établissements du sous-secteur s'intéressent sont essentiellement des formations de courte durée et modulaires, autrement dit les formations les moins susceptibles d'être « programmées ».

De manière relativement paradoxale, les établissements qui ont ou qui recherchent des apprentis n'incorporent pas cet apprentissage dans leur politique de formation, mais dans une problématique de recrutement.

S'il est clair que la formation des apprentis ne s'apparente pas à de la formation professionnelle continuée mais à de la formation professionnelle initiale (ou scolaire), le lien entre l'apprentissage et la politique de formation de l'établissement n'est pas clairement établi.

Plusieurs hypothèses peuvent être formulées quant à la plus faible propension à la formation de la boulangerie-pâtisserie en terme de structure du secteur en petits établissements : les contraintes de production sont plus difficilement conciliables avec un investissement en formation, la planification à long terme plus complexe, la faible perception des modifications d'activité, la stabilité du métier, l'absence d'une professionnalisation des fonctions de gestion des ressources humaines,...



9.5. Domaines de formation

Tab. 26 : Nombre et répartition des établissements qui ont fait ou feront de la FPC par domaine de formation

Domaines de FPC	V.A.		%	
	en 2001	en 2002	en 2001	en 2002
HACCP, hygiène, qualité, sécurité	100	25	40%	18%
environnement		16	0%	11%
Logistique	2		1%	0%
Exportation			0%	0%
communication, management, GRH	5	2	2%	1%
administration, comptabilité, micro-informatique	115	2	46%	1%
Technique	116	64	46%	45%
Langues	16	2	6%	1%
Informatique	2	21	1%	15%
Autre		x	0%	0%
Total	249	142	100%	100%

Sources : Calculs OSEC - N = 249 établissements

Les intentions de formation en 2002 étant nettement moins élevées que les pratiques de formation en 2001, la même répartition par domaine témoigne d'un nombre moins important d'établissements.

On assiste à une chute très importante de la proportion d'établissements qui organiseront une formation dans le domaine de l'administration, comptabilité, micro-informatique. Celle-ci se réfère dans notre enquête essentiellement à l'adaptation au passage à l'Euro explique en grande partie la chute des intentions de formation.

Le seconde évolution remarquable se situe au niveau de l'HACCP et de la sécurité alimentaire. L'éloignement des crises alimentaires semble être l'un des facteurs explicatifs.



Les thématiques centrales aux besoins de formation concernent la technique, la gestion de la qualité et le passage à l'Euro.

Les besoins de formation technique sont très diversifiés et ne permettent pas une globalisation.

Ces besoins de formations techniques concernent souvent l'adaptation de la main-d'œuvre à l'évolution de l'outil de production liée à des investissements (nouvelles machines) ou la modification de la matière première (évolution des mixes). Dans ces cas, la formation est essentiellement assurée par le fournisseur.

La formation technique concerne également certains aspects de type « recettes ». Dans ce cas le volume de travailleurs concernés par la formation est faible et cette formation concerne essentiellement le patron-boulangier dans les établissements artisanaux.

En terme de gestion de la qualité, il faut distinguer 2 types d'établissements : ceux qui ont une certification de qualité ou entendent l'acquérir et les petits établissements qui se mettent en conformité avec les normes légales de sécurité alimentaire.

Dans le premier cas, il s'agit de processus longs, récurrents, concernant un nombre important de travailleurs de l'établissement et dont la planification est à long terme.

Dans le second, il s'agit plus d'interventions modulaires, courtes, faisant peu l'objet d'une planification. Ce second cas est intimement dépendant de la réglementation en vigueur, elle-même influencée par les récentes crises alimentaires.

L'essentiel des formations reprises sous l'item « administration » concerne le passage à l'euro. Ces formations ont concerné le personnel de vente (formations de type court – information) et le personnel de gestion dans les plus grands établissements (adaptation des outils de gestion-comptabilité).

9.6. Opérateurs de formation



Tab. 27 : Nombre et répartition des établissements qui ont fait ou feront de la FPC selon les opérateurs retenus

Opérateurs FPC		V.A.		%		
		en 2001	en 2002	en 2001	en 2002	
Interne	1 interne	24	7	10%	5%	
Externe	Sociétés privées	2 fournisseurs	90	36	36%	26%
		3 sociétés privées de formation	42	14	17%	10%
		4 consultants		2	0%	1%
		5 autres			0%	0%
		6 Forum		2	0%	1%
	Organismes de formation	7 promotion sociale	2	70	1%	49%
		8 classes moyennes	94	21	38%	15%
		9 établissements scolaires publics			0%	x0%
		10 centres universitaires	2		1%	x0%
		11 autres			0%	x0%
	Associations proches des entreprises	12 fonds sectoriel	29	26	12%	18%
		13 associations professionnelles	21	2	8%	1%
		14 fédérations d'entreprises		21	0%	15%
		15 autres org. proches des entreprises		2	0%	1%
	Autres	16 inclassables	14	2	6%	1%
		17 ne sait plus	14	3	6%	2%
		18 indifférent		2	0%	1%
	Indéterminé					
Total	Total	249	142	100%	100%	

Sources : Calculs OSEC - N = 249 établissements

Les intentions de formation en 2002 étant nettement moins élevées que les pratiques de formation en 2001, la même répartition par opérateur témoigne d'un nombre moins important d'établissements.

Le fonds sectoriel occupe une position moyenne dans le choix des opérateurs et la conservera en toute vraisemblance en 2002.

Les fournisseurs occupaient une place importante dans le choix des opérateurs de formation et la garderont.



Les classes moyennes occupaient la première place en 2001 mais ce choix ne sera pas conservé en 2002. Le facteur explicatif de cette chute est relatif à la place qu'occupait le passage à l'Euro en 2001 pour lequel les classes moyennes étaient les premiers interlocuteurs des petits établissements essentiellement. Ce besoin de formation disparaît en 2002.

L'échantillon étant ici particulièrement restreint et la pondération des petits établissements particulièrement important, certains « biais » statistiques peuvent apparaître. Ainsi le score de 49% lié à la promotion sociale est lié à la pondération 69 d'un seul établissement.

Le choix des opérateurs de formation par les établissements est intimement lié à la nature du secteur, à l'évolution des métiers et à la politique de formation des établissements y appartenant.

Le secteur étant principalement constitué d'établissements vivant peu de modifications de l'activité principale, l'essentiel des besoins de formations sont relatifs aux activités « périphériques » à l'activité principale : vente, organisation,...

La boulangerie-pâtisserie est constituée d'une multitude de petits établissements, ceux-ci s'orientant vers un de ses interlocuteurs privilégiés à savoir les classes moyennes surtout en ce qui concerne la formation à la vente ou à l'administration.

Enfin, le secteur anticipant peu de changements au niveau des établissements, les besoins de formation sont essentiellement liés à des « adaptations » de l'outil de production (nouvelles machines de production). La formation « technique » est dans ce cas confiée aux fournisseurs du matériel.

Les établissements industriels ont une propension plus élevée à choisir des opérateurs de formation tels que le fonds sectoriel.



9.7. Modalités organisationnelles de formation

Tab. 28 : Nombre d'établissements préférant certaines modalités organisationnelles

	spécifiquement pour l'entreprise, en interne	spécifiquement pour l'entreprise, en externe	formation inter-entreprise	indifférent	autres	total qui ont répondu
NACE 1581	65	19	91	2	0	161
Industrie alimentaire	140	48	120	18	7	286

Tab. 28 : Nombre d'établissements préférant certaines modalités organisationnelles

	spécifiquement pour l'entreprise, en interne	spécifiquement pour l'entreprise, en externe	formation inter-entreprise	indifférent	autres	total qui ont répondu
NACE 1581	65	19	91	2	0	161
Industrie alimentaire	140	48	120	18	7	286

Sources : Calculs OSEC N=234 établissements

Les établissements se positionnent en terme de formation de 2 manières : soit ils préfèrent une formation spécifique à l'entreprise, auquel cas elle souhaite l'organisation en interne, soit ils préfèrent une formation inter-entreprise.



► 10. ANNEXE

Liste des tableaux

- Tab. 1 : Construction de l'échantillon
- Tab. 2a : Répartition des établissements répertoriés à l'ONSS au 30 juin 1999 par classe de taille
- Tab. 2b : Répartition des établissements répertoriés à l'ONSS au 30 juin 2000 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. 9a : Répartition des établissements par type et par classe de taille - Nombres
- Tab. 9b : Répartition des établissements par type et par classe de taille - Pourcentages`
- Tab. 9c : Répartition des établissements par type et par code NACE, 5 digits
- Tab. 9d : Répartition des établissements par type et par catégorie socioprofessionnelle du personnel occupé

- Tab. 10 : Répartition des établissements wallons par CSEF
- Tab. 11 : Répartition des établissements selon leur personnalité juridique
- Tab. 11a : Répartition des établissements selon leur personnalité juridique et le code NACE, 5 digits
- Tab. 11b : Répartition des établissements selon leur personnalité juridique et leur classe de taille
- Tab. 11c : Répartition des établissements selon leur classe de taille par forme juridique
- Tab. 11d : Répartition des établissements selon la forme juridique et le type
- Tab. 11e : Répartition des établissements selon le type par forme juridique
- Tab. 12 : Répartition des établissements par agréation
- Tab. 12a : Nombre des établissements agréés selon le type d'agréation et leur classe de taille
- Tab. 12b : nombre des établissements agréés selon le type d'agréation et l'état d'avancement de l'agréation
- Tab. 12c. : Nombre d'établissements qui sont agréés HACCP, ISO 9000 ou ISO 14000 selon la classe de taille
- Tab. 12d : Répartition d'établissements qui sont agréés HACCP, ISO 9000 ou ISO 14000 selon la classe de taille
- Tab. 12e : Répartition des établissements qui sont agréés HACCP, ISO 9000 ou ISO 14000 selon type
- Tab. 12f : Répartition des établissements selon le type d'agréation et par code NACE, 5 digits
- Tab. 12g : Répartition des établissements selon le type d'agréation en cours et par code NACE, 5 digits
- Tab. 12h : Répartition des établissements selon le type des autres agréations en cours et par code NACE, 5 digits





Tab. 13 : Répartition des établissements selon les procédés de fabrication

Tab. 13a : Répartition des établissements selon les procédés de fabrication et les codes NACE 5 digits

Tab. 13b : Nombre des établissements selon leur procédé de fabrication par classe de taille

Tab. 13c : Répartition des établissements selon leur procédé de fabrication par classe de taille

Tab. 13d : Nombre des établissements selon leur procédé de fabrication et par type d'établissement

Tab. 13e : Répartition des établissements selon leur procédé de fabrication par type d'établissement

Tab. 13f : Répartition de l'emploi selon le procédé de fabrication et par catégorie socio-professionnelle du personnel occupé

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

Tab. 14a : Comparaison de la répartition des établissements de la boulangerie-pâtisserie et de l'industrie alimentaire sur base de leur clientèle et par classe de taille

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

Tab. 16a : Répartition des établissements qui sous-traitent par classe de taille

Tab. 16b : Répartition des établissements qui sous-traitent sur base des procédés de fabrication

Tab. 16 : Domaines dans lesquels des tâches sont sous-traitées

Tab. 16 : Domaines dans lesquels des tâches sont sous-traitées

Tab. 16c : Répartition des établissements par classe de taille sur base des domaines sous-traités (items proposés)

Tab. 16g : Répartition des établissements par classe de taille sur base des domaines sous-traités (items non-proposés)

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

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

Tab. 17b : Extrapolation de la répartition des salariés de la branche d'activité sur base des résultats de l'enquête

Tab. 17c : Distorsion entre la répartition et l'extrapolation

Tab. 17d : Proportion de personnel masculin dans la branche d'activité - ONSS 2000

Tab. 17e : Proportion de personnel masculin dans la branche d'activité - résultats de l'enquête

Tab. 17f : Proportion de personnel féminin dans la branche d'activité - ONSS 2000

Tab. 17g : Proportion de personnel féminin dans la branche d'activité - résultats de l'enquête

Tab. 17h : Proportion de personnel de type employé et cadre dans la branche d'activité - ONSS 2000

Tab. 17i : Proportion de personnel de type employé et cadre dans la branche d'activité - résultats de l'enquête

Tab. 17j : Proportion de personnel de type ouvrier dans la branche d'activité - ONSS 2000

Tab. 17k : Proportion de personnel de type ouvrier dans la branche d'activité - résultats de l'enquête

Tab. 17l : Proportion de personnel frontalier dans la branche d'activité par classe de taille

Tab. 17m : Proportion de personnel frontalier dans la branche d'activité par zone géographique

Tab. 17n : Répartition des établissements qui vivent des variations saisonnières par classe de taille





Tab. 17o : Répartition des établissements qui vivent des fluctuations saisonnières selon les mois

Tab. 17p : Part des établissements qui recourent à une solution interne dans les établissements qui ont une activité saisonnière

Tab. 17q : Part des établissements qui recourent à une solution externe dans les établissements qui ont une activité saisonnière

Tab. 17r : Répartition des établissements pour lesquels au moins un facteur externe a eu un impact sur l'emploi par classe de taille

Tab. 17s : Répartition des établissements pour lesquels au moins un facteur externe a eu un impact sur l'emploi par type d'établissement

Tab. 17s : Répartition des établissements pour lesquels au moins un facteur externe a eu un impact sur l'emploi selon le procédé de production

Tab. 17t : Répartition des établissements pour lesquels au moins un facteur externe a eu un impact sur l'emploi selon le procédé de production par type de facteur

Tab. 17u : Répartition des établissements pour lesquels au moins un facteur externe a eu un impact sur l'emploi selon le procédé de production par type de facteur et par type d'impact

Tab. 18a : Répartition des établissements selon la localisation de centre de décision pour l'engagement du personnel

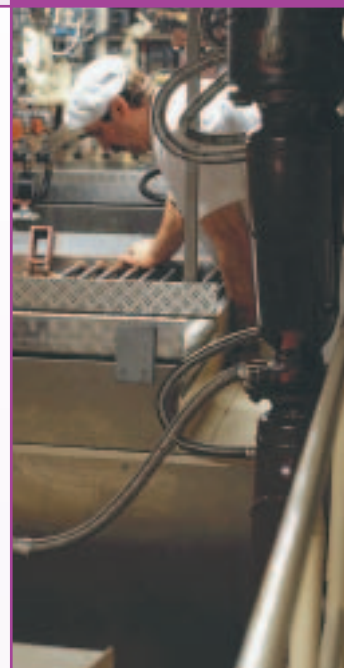
Tab. 18b : Répartition des établissements selon la localisation de centre de décision pour l'engagement du personnel par classe de taille

Tab. 18c : Répartition des établissements selon la localisation de centre de décision pour l'engagement du personnel par type d'établissement

Tab 18 : Répartition des établissements en fonction des critères de recrutement utilisés par classe de taille

Tab 19 : Répartition des établissements en fonction des bases de sélection utilisées par classe de taille

Tab 20 : Répartition des établissements en fonction des canaux de recrutement utilisés par classe de taille



Tab. 20a : Répartition des établissements en fonction des critères de recrutement et des bases de sélection en % du total du sous-secteur

Tab. 20b : Répartition des établissements en fonction des critères de recrutement et des canaux de sélection en % du total du sous-secteur

Tab. 21a : Nombre et répartition des établissements qui ont cherché à engager en 2001 – Nombre d'établissements

Tab. 21b : Nombre et répartition des établissements qui ont cherché à engager en 2001 - Pourcentages

Tab. 21c : Nombre d'établissements qui ont cherché à engager en 2001 – Nombre d'établissements

Tab. 21d : Nombre d'établissements qui ont cherché à engager en 2001 - Pourcentage

Tab. 21e : Nombre d'établissements qui n'ont eu aucune difficulté à engager en 2001 par rapport au nombre total des établissements du secteur

Tab. 21f : Nombre d'établissements qui n'ont eu aucune difficulté à engager en 2001 par rapport au nombre total des établissements du secteur qui ont cherché à engager

Tab. 21g : Nombre d'établissements qui ont eu une difficulté à engager en 2001 par rapport au nombre total des établissements du secteur qui ont cherché à engager

Tab. 21h : Regroupement des profils cités

Tab. 21 : Profils recherchés en 2000-2001

Tab. 21i : Nombre d'établissements ayant cherché à engager en 2001 par groupe de professions

Tab. 21j Répartition des profils recherchés en fonction de certaines caractéristiques des établissements

Tab. 21k : Répartition des établissements en fonction de la difficulté de recrutement par caractéristique d'établissement

Tab. 17l : Causes des tensions évoquées par les interlocuteurs

Tab. 22a : Répartition des établissements qui prévoient une évolution de leur activité d'ici fin 2002 par classe de taille

Tab. 22b : Répartition des établissements qui prévoient une évolution de leur activité d'ici fin 2002 par type d'établissement

Tab. 22c : Répartition des établissements qui prévoient une évolution de leur activité d'ici fin 2002 par technologie de production

Tab. 22d : Nature qualitative des changements anticipés relatifs aux produits

Tab. 23 : Répartition dans la classe de taille

Tab. 23a : Répartition dans la classe de taille

Tab. 23b : Répartition des établissements ayant formé en 2001 selon les décideurs de FPC - % du total de la classe de taille

Tab. 24 : Nombre d'établissements qui n'ont pas formé en 2001 par classe de taille

Tab. 24a : Nombre d'établissements qui n'ont pas formé en 2001 par type d'établissement

Tab. 24b : Nombre d'établissements qui n'ont pas formé en 2001 par technologie de production

Tab. 25c : Répartition des établissements qui n'ont pas formé en 2001 selon les motifs invoqués - % du total du sous-secteur

Tab. 25d : Répartition des établissements qui n'ont pas formé en 2001 selon les motifs invoqués - % du total de la classe de taille

Tab. 25e : Répartition des établissements qui n'ont pas formé en 2001 selon les motifs invoqués - % du total des types d'établissement

Tab. 25f : Nombre d'établissements qui ont formé en 2001 par classe de taille

Tab. 25g : Nombre d'établissements qui ont formé en 2001 par type d'établissement

Tab. 25h : Nombre d'établissements qui ont formé en 2001 par technologie de production

Tab. 25i : Nombre d'établissements qui formeront en 2002

Tab. 25j : Nombre d'établissements qui donnent des motifs pour ne pas former en 2002

Tab. 26 : Nombre d'établissements qui ont fait ou feront de la FPC

Tab. 27 : Nombre d'établissements qui ont fait ou feront de la FPC

Tab. 28 : Nombre d'établissements préférant certaines modalités organisationnelles

Tab. 28a : Nombre d'établissements préférant certaines modalités organisationnelles - % du sous-secteur

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.
- *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.obcebdbh.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

- Industrie alimentaire, Accord sectoriel 2001-2002, FGTB Alimentation-Horeca-Services.
- Boulangeries et Pâtisseries artisanales, Accord sectoriel 2001-2002, FGTB Alimentation-Horeca-Services.
- Arrêté royal - 10 février 2000 - rendant obligatoire la convention collective de travail du 2 février 1998, conclue au sein de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire, relative à la classification de fonctions sectorielle pour les ouvriers de l'industrie alimentaire (1).

- Arrêté royal - 22 décembre 1997 - modifiant l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires.
- LBAActualiteiten, 2000 nr. 41, 22-12-2000 - België: marktstudie brood : voedings- en kwaliteitsaangelegenheden.
- Moniteur Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie, Fédération Francophone de la Boulangerie – Pâtisserie – Glacerie – Chocolaterie.

REMERCIEMENTS

M. Umberto BARONE, CSC
M. Jean-Pierre VAN MULDER
M. Pierre SAEYE
M. Christophe WAMBERSIES