

TEXTE : CARINE VOS

## LE SECTEUR DE LA VIANDE ET L'ENSEIGNEMENT UNISSENT LEURS FORCES POUR FAIRE LA PROMOTION DU MÉTIER DE BOUCHER

**C'est le lundi 26 mai que la collaboration entre le secteur de la viande et l'enseignement a été officiellement entérinée sous la forme d'une déclaration d'engagement chez Colruyt à Hal. Il y a plus de 10.000 postes vacants à remplir dans le secteur de la viande et de moins en moins de jeunes qui choisissent une formation de boucher.**

**Voilà pourquoi le secteur de la viande et l'enseignement unissent leurs efforts pour l'avenir de la profession de boucher ...**

**Ivan Claeys, président de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique :** "Le succès de cette journée me réjouit particulièrement. D'un côté, je veux rendre hommage à nos écoles de boucherie qui étaient très bien représentées le 26 mai, de l'autre, cela fait du bien de pouvoir constater que tous ceux qui sont associés de près ou de loin au secteur de la viande se rendent bien compte qu'il est « moins 5 » pour notre secteur ... L'intérêt massif des médias pour notre projet est évidemment un énorme atout pour attirer l'attention sur la grave pénurie de personnel dans nos boucheries.

Nous voulons mener des actions ciblées pour rendre notre métier plus attrayant et renforcer les formations préparant les jeunes et les adultes à une carrière prometteuse. C'est nécessaire pour attirer plus de gens dans nos entreprises, mais nos collègues dans les autres départements du secteur de la viande sont eux aussi désespérément à la recherche de main-d'œuvre.

Nous espérons donc tous que cette collaboration donnera une bonne impulsion pour motiver les gens à se bâtir un avenir dans le secteur de la viande."

### Des formations solides grâce à une étroite collaboration

Le secteur et les établissements d'enseignement s'engagent ensemble pour des formations de boucher de qualité. Ils prendront pour cela des initiatives dans différents domaines :

- L'amélioration des moyens didactiques et la professionnalisation des enseignants.
- L'organisation de plus de lieux de stage et de travail chez les bouchers indépendants et dans les entreprises.
- L'organisation de formations payables et accessibles dans l'enseignement secondaire, la formation pour adultes et via le VDAB.

Ils miseront en outre sur le partage de connaissances entre les écoles et le secteur, de manière à ce que les formations collent mieux à la réalité sur le terrain.

### Wim Hanssen, Conseiller Pédagogique SO Studiedomein Voeding en Horeca, Studiedomein Maatschappij en Welzijn :

"La présence massive d'élèves, de profs, de conseillers techniques, de directions d'écoles et de tous les autres acteurs impliqués dans le secteur de la viande, l'enseignement et le monde du travail, montre bien à quel point on se soucie de l'avenir de ce magnifique métier, de ce métier polyvalent".

### Un métier qui a de l'avenir, avec diverses possibilités de carrière

#### Wim De Pue, Conseiller Pédagogique et Responsable « Domein voeding en horeca », Enseignement Catholique Flandre :

"Un boucher-charcutier possédant une solide formation, c'est une main-d'œuvre très recherchée, qui peut commencer immédiatement dans tout un éventail de fonctions de l'industrie alimentaire !"

La chaîne de la viande offre un large éventail de possibilités professionnelles, avec la sécurité d'emploi, des heures de travail régulières, une rémunération intéressante, des chances de développement et la possibilité de travailler dans un environnement où passion et savoir-faire occupent une place centrale. Le secteur est en outre très actif dans le domaine de la durabilité, de la santé et de l'innovation, avec une attention particulière pour une production respectant le bien-être animal et les circuits courts d'approvisionnement.

Une formation de boucher ouvre la porte vers des possibilités de carrière très variées, comme :

- Boucher ou traiteur artisanal dans une entreprise indépendante.

- Travailleur dans le secteur de la viande, p.ex. comme ouvrier de production, responsable, collaborateur R&D ou responsable de l'exportation.
- Boucher dans la grande distribution ou le commerce de gros.
- Food-designer ou développeur de produits dans l'industrie alimentaire.
- Entrepreneur indépendant ou chef d'entreprise dans le secteur.
- Chargé de cours dans la cadre de formations ou de salons professionnels.
- Démonstrateur ou représentant de matières premières et de matériels pour le secteur alimentaire.

Ces multiples facettes rendent le métier de boucher attrayant pour des personnes à l'esprit pratique ou novateur.

### Concertation structurelle pour un impact durable

#### **Geert Van Bever, Conseiller Enseignement Alimento :**

“Malgré la pénurie de bouchers, nous avons vu hier un avenir plein d'espoir. Nous avons pu constater la détermination des parties prenantes du secteur de la viande et des formations de boucher, mais surtout de jeunes talents enthousiastes et passionnés, optant pour le métier de boucher, un métier rempli de fierté et de tradition et avec un bel avenir.”

Pour ancrer durablement cette collaboration, les pouvoirs organisateurs de l'enseignement et les organisations sectorielles sont réunis structurellement. Les formations et la profession peuvent ainsi s'adapter en permanence aux nouvelles tendances et techniques, aux attentes de la société. Grâce à ces efforts communs, les institutions d'enseignement et le secteur de la boucherie veulent augmenter l'afflux vers le métier et assurer l'avenir de la profession.

#### **Anneleen Vandewynckel, Directrice Fenavian – Brema :**

“Un bel exemple de collaboration et d'efforts conjugués dans le secteur de la viande. Boucher est très clairement un métier avec un bel avenir !”

#### **Les partenaires dans le projet sont :**

FEBEV  
Fenavian  
Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique  
Commerce Training  
Alimento Group

#### **GO! Enseignement de la Communauté Flamande :**

- GO! COOVI Enseignement Secondaire
- GO! Atheneum Diksmuide
- GO! Next Hotelschool
- GO! Technisch Atheneum Zavelenberg
- TechniGO! Campus Ledebaan Aalst

#### **Enseignement Catholique Flandre :**

- Ter Groene Poorte
- KOGEKA

#### **Enseignement Provincial :**

PIVA Antwerpen

#### **Bert Vogels, Conseiller Technique Boucherie PIVA :**

“En conjuguant nos forces – écoles de boucherie, professionnels et partenaires sectoriels – nous donnons vie à l'artisanat. Ensemble, nous mettons le métier en évidence, inspirant une nouvelle génération à opter pour la fierté, le savoir-faire et l'avenir de la boucherie.”

### DÉCLARATION D'ENGAGEMENT – CHARTE

#### **Michael Gore, Administrateur délégué de la FEBEV :**

“La charte est un modèle de liaison et d'engagement entre les divers maillons de la chaîne, où nous voulons mettre et maintenir en évidence la profession de boucher. Ce ne sera possible que moyennant une bonne collaboration entre l'enseignement et la pratique. C'est cela que nous voulons !”.

### Charte : collaboration enseignement – secteurs de la viande

#### **1. Nous mettons les formations de boucher et la profession de boucher en évidence**

- **Campagne de promotion pour l'afflux vers les formations en boucherie**  
Souligner les aspects positifs du métier
- Sécurité d'emploi (de métier à problème à un profil professionnel polyvalent) ;
- Place pour un épanouissement professionnel ET un meilleur équilibre travail-vie privée ;
- Avantages sociaux pour certaines fonctions, bonne rémunération ;
- Solide savoir-faire, mondialement connu ;
- Accent mis sur l'entreprise durable, le circuit court, les possibilités et l'adaptation aux questions de société (bien-être animal, environnement, durabilité, etc.) ;
- Créativité, innovation et passion ;
- Large éventail de possibilités d'emploi (d'ouvrier de production à R&D, de boucher artisanal à des fonctions à responsabilité dans le secteur de la viande) ;
- Possibilités de développement (promotion dans l'entreprise, chef d'entreprise indépendant), poursuite d'études.

- **Faire connaître la diversité des formes de formation**
- Enseignement secondaire et Syntra à temps plein et en alternance ;
- Formation des adultes régulière et en alternance ;
- VDAB.

- **Campagne de promotion pour l'afflux vers les métiers du secteur**  
 Informer les élèves/étudiants et leur faire connaître le large éventail de possibilités d'emploi.

## **2. Nous bâtissons ensemble de solides formations en boucherie.**

- Réaliser la professionnalisation des professeurs et des élèves (employabilité comme personnel dans le large secteur de la viande) ;
- Mettre en place des moyens didactiques de qualité (évolutions et nouvelles tendances, nouvelles techniques et produits, ... ) avec lesquels les professeurs peuvent travailler et leur donner suffisamment d'espace pour prendre des initiatives ;
- Offrir des lieux de stage/de travail de qualité pour les apprenants via:
  - Apprentissage sur le terrain dans divers métiers : boucherie artisanale, boucherie dans la grande distribution ;
  - Qualification complète de l'apprenant/étudiant (éviter l'arrêt prématuré du trajet d'apprentissage) ;
- veiller à proposer des formations payables
- maximaliser le partage des connaissances entre secteur et écoles (permis, AFSCA, ...)

## **3. Nous réunissons toutes les parties prenantes via une concertation durable.**

- Réunion structurelle des pouvoirs organisateurs d'enseignement et des organisations sectorielles actives dans le secteur de la viande.



### **Parties signataires :**

Fédération Nationale Royale des Bouchers  
 Charcutiers et Traiteurs de Belgique  
 Fenavian  
 FEBEV  
 Commerce training – Comeos  
 Alimento / Fevia  
 VLAM  
 COOVI Enseignement secondaire  
 GO Next Hotelschool Hasselt  
 GO! Atheneum Diksmuide  
 PIVA  
 Sint Jozef Geel  
 Syntra Midden-Vlaanderen  
 Syntra-PXL  
 Syntra West  
 TechniGO! Aalst  
 Ter Groene Poorte  
 CVO Brussel campus COOVI  
 CVO Pro  
 CVO Vivant  
 VCVO CERVO-GO .