

Une première en Wallonie

Des élèves de l'enseignement technique en immersion dans l'industrie alimentaire

14 février 2014. L'industrie alimentaire lance 2 projets-pilotes avec les écoles d'Ans et de Huy qui permettront aux élèves de l'enseignement technique de faire des stages au sein d'entreprises alimentaires. Ce projet a été baptisé TechniFood et bénéficie du soutien de la Ministre de l'Enseignement obligatoire et de Promotion sociale, Marie-Martine Schyns.

L'industrie alimentaire wallonne est un des secteurs industriels les plus importants en Wallonie. Elle emploie actuellement 21.320 travailleurs directs en Wallonie et a besoin de techniciens, électriciens et mécaniciens bien formés, au fait des réalités de ses entreprises pour assurer la supervision et la conduite de ses lignes de production de plus en plus automatisées.

L'industrie alimentaire a besoin de bons techniciens

Aujourd'hui, près d'un travailleur sur 5 dans l'industrie travaille dans l'industrie alimentaire et ce ratio risque bien encore d'augmenter, car le secteur s'est fixé un nouvel objectif de croissance. En effet, la stratégie Food 2015 mise en place par FEVIA, la Fédération de l'industrie alimentaire, vise à encourager la croissance du secteur qui aura dès lors plus que jamais besoin de collaborateurs qualifiés et bien formés.

« Nous souhaiterions que l'enseignement secondaire puisse lancer de nouvelles filières ou adapter les filières existantes pour répondre aux métiers de notre secteur. De manière générale, les formations actuelles ne mettent pas suffisamment l'accent sur l'aspect 'production' et le passage pratique en entreprise. Or, dans l'industrie alimentaire, un salarié sur deux travaille dans le département 'production' de l'entreprise ! » insiste Guy Paternoster, Président de FEVIA Wallonie.

Deux projets concrets d'immersion

Outre la mise en place de nouvelles filières spécifiques de formation répondant à l'acquisition de ces compétences, l'industrie alimentaire veut favoriser l'immersion en entreprise d'élèves de certaines filières techniques afin de favoriser l'engagement de ces jeunes. Une démarche que poursuit également la Ministre de l'Enseignement obligatoire, Marie-Martine Schyns : « L'immersion en entreprise permet de développer les coopérations entre écoles et entreprises, en renforçant la pratique professionnelle en situation réelle et de manière intensive. Elle répond à des besoins qui ne trouvent pas leur place dans le cadre de stages classiques. »

Le secteur lance donc aujourd'hui 2 projets-pilotes d'immersion d'élèves en entreprises alimentaires avec l'Athénée Royal d'Ans d'une part et l'Institut Don Bosco de Huy d'autre part. 32 élèves de 5ème année (section électriciens-automatiseurs) de ces 2 écoles seront ainsi accueillis dans des entreprises alimentaires de la région. L'apprentissage en entreprise sera ensuite renforcé en 6ème année et pourra mener à une véritable alternance en 7ème année, comme c'est déjà le cas à l'école d'Ans. Une trentaine d'entreprises alimentaires sont déjà intéressées et veulent participer à ce projet. C'est notamment le cas de la société Pastificio della Mamma à Herstal qui accueille 2 élèves de l'école d'Ans.

« Tout comme le secteur, je suis désireuse de pouvoir multiplier ces expériences d'immersion et de leur donner une reconnaissance officielle au niveau de l'enseignement », ajoute la Ministre Marie-Martine Schyns.

TechniFood fait partie du programme d'actions Food@work. Ce programme, développé par le secteur, a pour ambition de mieux faire connaître l'industrie alimentaire comme employeur.

Contacts : Anne Reul, Secrétaire générale de FEVIA Wallonie : 0476/58.20.32
Eric Etienne, porte-parole de Marie-Martine Schyns : 0473/75 62 18

FEVIA WALLONIE REPRESENTE

- entreprises (2012): 1.474
- travailleurs (2012): 21.320
- chiffre d'affaires (2012): 7,6 mia EUR
- valeur ajoutée (2011): 1,4 mia EUR
- exportations (2012): 4,2 mia EUR