

Des ouvriers vite formés, vite casés, vite blessés ?



Des formations courtes rencontrent l'urgence d'un secteur en mal de travailleurs. Mais... à quel prix ? L'insertion professionnelle est-elle durable ? Garantit-elle l'épanouissement des futurs travailleurs ?

D'une formation de plusieurs mois...

Le CAF [1. Centre Anderlechtois de formation.], association installée à Cureghem, organise une formation de 9 à 10 mois, qui allie cours théoriques et stages en entreprise. Au moins trois ouvriers de la ligne d'abattage ABACO l'ont suivie et travaillent sur le site depuis 12-13 ans. À l'époque, la pratique professionnelle se déroulait chez Havian, grossiste réputé du site et sur la chaîne des porcs de SEVA.

... à un cursus accéléré

Pour répondre à « la pénurie de main-d'œuvre », la grande distribution développe aussi des programmes de formation avec l'aide du service public. Ainsi, Delhaize fait une large promotion de son partenariat avec l'IFAPME et le Forem : « En 20 jours de cours et deux années de stage, les apprentis bouchers accumuleront les connaissances et les compétences nécessaires pour devenir des bouchers formés aux exigences de Delhaize. Durant ce trajet de formation, chaque boucher en herbe bénéficiera en outre du soutien et de l'accompagnement sur le terrain de son parrain ou de sa marraine, expert(e) boucherie chez Delhaize. »[2. [http://fr.delhaize.be.](http://fr.delhaize.be)]

Pour quels contenus et quels débouchés ?

Delhaize avait approché l'Institut Lambion du CERIA mais sa directrice a décliné : « ils voulaient adapter nos horaires à l'ouverture des magasins et le contenu de nos modules de cours. Or, nous sommes tenus à un programme d'acquisition de compétences, soumis à une inspection... » Par ailleurs, Mme Ceuppens s'interroge sur les aspects pédagogiques : « Certes, ils permettent à des personnes de trouver de l'emploi. Mais souvent, ces emplois sont précaires. De plus, ils sont formés à un travail spécifique dans un magasin spécifique. Les formateurs sont des professionnels de la boucherie mais aucune formation pédagogique n'est exigée. Ils doivent juste être capables d'expliquer le métier et le geste professionnel. Je trouve cela réducteur. » Plus encore, elle doute de la valeur des débouchés : « être enfermé dans un frigo sous trois ou quatre degrés et huit heures par jour en pratiquant tout le temps le même geste... J'imagine mal comment des gens peuvent s'épanouir dans ce type de travail. Ces formations les rendent dépendants à la fois d'une même entreprise et d'un même poste. En cas de changement... imaginez l'effort d'adaptation nécessaire à quelqu'un qui a fait le même geste des années durant ! »

Avec ces formations « clef sur porte », les entreprises s'assurent d'une réserve de travailleurs formés à leurs besoins. Les organismes d'insertion professionnelle font le travail : ils insèrent et le taux de chômage diminue. Mais à quel prix pour les futurs ouvriers ?

Werknemers die snel opgeleid, snel kapotgewerkt zijn?



Korte, zeer gerichte opleidingen komen tegemoet aan de dringendste vraag van een sector die schreeuwt om werknemers. Maar tot welke prijs? Is beroepsinschakeling wel duurzaam? Wat met de ontplooiingskansen van de toekomstige werknemers?

Van een opleiding van meerdere maanden...

Sedert meer dan tien jaar organiseert de vzw CAF [1. Centre Anderlechtois de Formation.] uit Kuregem een opleiding van 9 à 10 maanden die de theorie aan een bedrijfsstage koppelt. Minstens drie arbeiders aan de slachtlijn van ABACO volgden deze opleiding, en ze werken er intussen 12-13 jaar. Zij deden indertijd praktijk op bij Havian, een gereputeerde grossist van de slachthuizen, en aan de varkensslachtlijn van SEVA.

... naar een snelcursus

Om tegemoet te komen aan “het nijpend gebrek aan geschoolde arbeidskrachten”, begon de grootdistributie eveneens met opleidingsprogramma's. Ze krijgt daarbij de hulp van de overheid. Delhaize bijvoorbeeld maakt breed uitgesmeerd reclame voor zijn partneriaat met Syntra en VDAB. “In 20 opleidingsdagen en twee jaar stage, bouwen onze leerling-beenhouders de nodige kennis en competenties op om beenhouwer te worden op maat van Delhaize. Tijdens het opleidingstraject krijgt elke leerling-beenhouwer via peterschap de ondersteuning en begeleiding van ervaren beenhouders op het terrein.” [2. [https://fr.delhaize.be/?language=nl.](https://fr.delhaize.be/?language=nl)]

Voor welke inhoud en met welke beroepsuitwegen?

Ook het Institut Lambion werd door Delhaize benaderd. Maar de directrice bedankte voor het voorstel: “Ze wilden onze uurroosters aanpassen aan de openingsuren van de winkels en wilden inspraak in de inhoud van onze lesmodules. Maar wij hebben een opleidingsprogramma te volgen dat gebaseerd is op het verwerven van competenties en dat wordt gecontroleerd door de inspectie.” Mevrouw Ceuppens stelt zich bovendien vragen bij de pedagogische aspecten: “Zeker, zij geven werk aan werkzoekenden. Maar vaak gaat het om preciaire jobs. Bovendien worden de leerlingen opgeleid voor een specifieke taak in een specifieke winkel. De opleiders zijn mensen uit de slagpraktijk, maar er is geen enkele pedagogische kennis vereist. Zij moeten enkel in staat zijn om het vak en de

beroepsspecifieke handelingen uit te leggen. Ik vind dat te beperkt.” Zij stelt ook vragen bij de kwaliteit van de beroepsuitwegen: “Acht uur per dag opgesloten zitten in een frigo van 3 tot 4 graden en steeds opnieuw dezelfde handeling uitvoeren... Ik kan me moeilijk voorstellen dat mensen zich in zo'n job kunnen ontplooiën. Op die manier worden ze afhankelijk van één enkel bedrijf en één enkele post. Wanneer er dan ook maar iets verandert... Probeer je maar eens voor te stellen welke immense inspanning dat kost van iemand die jarenlang dezelfde handeling heeft uitgevoerd!”

Met dit soort kant-en-klaar opleidingen verzekeren de bedrijven zich van een werknemersreserve geschoold op maat van hun behoeften. De instellingen voor beroepsinschakeling doen de rest: zij schakelen de werkzoekenden in en dat doet de werkloosheidsstatistieken dalen. Maar tot welke prijs voor de toekomstige werknemers?

Devenir artisan boucher



Les ouvriers bouchers travaillent souvent de nuit, dans le froid des frigos. Un couteau, ça se manie avec précision, au risque de couper ci-et-là un doigt, un tendon. Et les dos souffrent sous la charge... Pourtant, les bouchers, les découpeurs et même les abatteurs parlent de leur métier avec passion. Pour autant qu'ils y soient bien préparés...

Le « manuel du boucher » compte plus de 500 pages réparties en trois gros chapitres, « Bétail et viande (achat et découpe) », « Charcuterie » et « Préparations culinaires ». En trois-quatre ans, les élèves connaîtront les caractéristiques d'une vache « type à viande », sauront que « les rognons de bœufs adultes sont impropres à la consommation », pourront distinguer une carcasse de mouton et de chèvre selon la couleur de la graisse, apprendront à découper les pièces en suivant l'ossature de l'animal, à préparer les pâtés de jambons, des salamis...

Ce programme prépare donc à un métier d'artisan. Or, à Bruxelles, depuis quelques années, il n'y a plus de section

d'enseignement secondaire professionnel en boucherie. Elles auraient fermé faute d'élèves et à cause du coût exorbitant des investissements nécessaires à la mise aux normes AFSCA des ateliers de pratique.

... à Bruxelles, par l'apprentissage ou les cours du soir

Donc, un jeune bruxellois de 15 ans qui veut « faire boucherie » n'aura d'autre alternative que l'enseignement en alternance (IFAPME) avec un contrat d'apprentissage. Dino Quedo, patron-boucher ambulant de 25 ans se souvient : « à l'INFAC, nous étions quinze. Les trois-quarts faisaient leur stage chez Renman. On était deux à trois chez un petit boucher. Moi, j'étais ici, pas loin, à la Boucherie Ma Campagne. »

Dès 18 ans, l'enseignement de promotion sociale devient accessible. Au CERIA, l'institut Roger Lambion l'organise en deux ans et demi avec deux stages en entreprise. La directrice, Mme Ceuppens précise que son école est « désormais l'unique filière en cours du soir de la Communauté française à organiser un cursus de boucherie ». Elle compte 48 inscrits dont, fait inédit, 10 filles qui « tout comme les garçons, trimballent les quarts de bête. »

Sa section doit notamment sa survie à un campus où « tout s'emboîte » : « nos étudiants découpent la viande ou préparent les marinades pour les restaurants d'application de la section Restauration ». Elle s'est aussi engagée dans un « partenariat-public-privé » avec Viangro qui avait remarqué un problème dans la pyramide d'âge de ses employés : « Tous les chefs de ligne et de production sont proches de la pension. Viangro a donc donné la possibilité à ses ouvriers de décrocher un diplôme pour occuper les postes vacants dans le futur. »

La formation s'organise en modules : « charcuterie »,

« gestion », etc. Les élèves peuvent les suivre « à la carte » mais pour ouvrir un commerce, ils devront en réussir la totalité. Après, libre à eux de rejoindre la boucherie familiale, de sillonner les marchés... ou de devenir « chefs de ligne » dans l'industrie alimentaire.

Ambachtelijk slager worden



Slagerijarbeiders werken dikwijls 's nachts en altijd in de koude van de frigo's. Een mes moet je met precisie kunnen gebruiken, en je loopt steeds het risico om één van je vingers of een pees over te snijden. Je rug lijdt onder het gewicht... Nochtans spreken de slagers, de versnijders en ook de slachters vol passie over hun vak. In de mate althans dat ze er goed op voorbereid geweest zijn...

Het 'Handboek voor de slager' is meer dan 500 bladzijden dik verdeeld over drie grote hoofdstukken: Vee en vlees (aankopen en versnijden), Charcuterie en Culinaire bereidingen. Over een periode van drie tot vier jaar leren de studenten de karakteristieken van een "vleestype"-koe, weten ze dat "de nieren van een volwassen rund niet voor consumptie geschikt zijn", kunnen ze op basis van de vetkleur het karkas van een schaap onderscheiden van dat van een geit, kunnen ze versnijden volgens het beendergestel van het dier en weten ze hoe je hesp, paté en salami kan bereiden en bewaren.

Het programma bereidt voor op een ambacht, op een stiel met heel veel facetten. Het probleem is dat er in Brussel al sinds enkele jaren geen secundaire beroepsschool voor slager meer bestaat. Dat zou enerzijds te wijten zijn aan een gebrek aan leerlingen, anderzijds aan de enorme investeringen om de praktijkateliers in overeenstemming te brengen met de FAVV-normen.

In Brussel, via een stage-contract of via avondschool

Wanneer een vijftienjarige Brusselaar "slagerij" wil studeren en niet op internaat wil, is het enige alternatief deeltijds beroepssecundair onderwijs (DBSO) of een stage-contract. Dino Quedo, 25 jaar en ambulante slagersbaas, herinnert zich: "Op het INFAC waren we met vijftien. Driekwart deed stage bij Renmans. We waren maar met twee of drie om dat bij een kleine slager te doen. Ikzelf was hier dichtbij, in de Boucherie Ma Campagne."

Vanaf 18 jaar kan je ook terecht in het volwassenenonderwijs. In CERIA/C00VI wordt de opleiding georganiseerd door het Instituut Roger Lambion. Ze duurt tweeënehalf jaar en omvat ook twee bedrijfsstages. Directrice Mevrouw Ceuppens preciseert dat haar school "vanaf nu voor de Franse gemeenschap het enige traject is dat in avondschool een cursus slagerij organiseert." Er zijn 48 inschrijvingen waarvan

– ongezien! – tien meisjes die “zoals alle jongens, de kwartieren van de dieren versjouwen.”

De afdeling heeft haar overleven te danken aan de andere afdelingen op de campus, waar “alles in elkaar past”: “Onze leerlingen versnijden vlees of maken marinades voor de praktijkrestaurants van de afdeling Restaurant.” Zij heeft zich ook gewaagd aan een Publiek-Private Samenwerking met Viangro. Het bedrijf ontdekte een probleem met de leeftijds piramide van de werknemers: “Alle lijn- en productiechefs bereiken stilaan de pensioenleeftijd. Viangro heeft daarom aan zijn arbeiders de mogelijkheid gegeven om een diploma te behalen, zodat zij de toekomstige vrije posten zouden kunnen overnemen.”

De opleiding wordt georganiseerd in modules waaronder Charcuterie en Management. De leerlingen kunnen de modules à la carte kiezen, maar om zelf een zaak te starten moeten ze wel alle modules gevolgd hebben. Nadien kunnen ze de familiezaak overnemen, op de markt gaan staan of lijnchef worden in de vleesindustrie.