

# L'INDUSTRIE LAITIÈRE ET DES CORPS GRAS



SYNTHESE



La diversité de l'industrie laitière et des corps gras est très grande dans la nature de ses activités, dans ses produits mais aussi dans sa clientèle et ses modes de production.

Il s'agit d'une branche importante au sein de l'industrie alimentaire. Elle occupe 10% des salariés wallons de l'ensemble de l'industrie alimentaire et ce, principalement dans les activités laitières qui concentrent 85% de salariés wallons de la branche.

Elle connaît depuis 1996 une stabilité d'emploi (1996 : 2009 salariés; 2000 : 2037 postes de travail), qui devrait se prolonger, les recrutements envisagés n'étant pas nombreux. Comparativement à beaucoup d'autres branches qui composent l'industrie alimentaire, elle a une exportation très élevée, à l'échelle européenne mais aussi mondiale. Elle a, à part quasi égale, un marché composé d'une clientèle exclusivement du marché intérieur ou d'une clientèle en partie du marché extérieur.

Les producteurs locaux de glaces ont une importante clientèle composée de particuliers. Dans ses autres branches, elle a surtout une clientèle composée exclusivement d'entreprises : du commerce de gros, de la grande distribution mais aussi d'entreprises de la deuxième transformation.

La branche a une production très diversifiée et qui tend à se diversifier encore davantage. Elle répond ainsi à l'évolution des attentes des consommateurs d'une diversification des produits (goûts, conditionnement, bio, ...).

Cela se confirme dans l'enquête puisque la branche ici étudiée est la seule à envisager autant de changements en ce qui concerne les produits que dans les procédés de production alors que toutes les autres branches de l'industrie alimentaire envisagent prioritairement, et de façon beaucoup plus conséquente, des évolutions dans les processus de production. Les établissements de la branche sont nombreux à avoir adopté un processus industriel.

Peu recourent à la haute technologie. Et les établissements à production semi artisanale (principalement les producteurs de fromage) conservent ce mode de production pour respecter la qualité des produits du terroir, mais, développeront, si ce n'est déjà fait, un processus industriel pour la partie conditionnement. Ils annoncent d'ailleurs des changements en ce qui concerne le conditionnement et un élargissement de la gamme de leurs produits.

La problématique de la sécurité alimentaire concerne toute l'industrie alimentaire et le secteur laitier y a déjà beaucoup investi (cfr introduction). Dans l'industrie laitière, cette préoccupation est importante et gagne de l'ampleur. En effet, avec une clientèle composée en très grand nombre d'établissements de la distribution et de la grande distribution ou de la deuxième transformation, avec une exportation importante, elle doit, vis-à-vis de ses clients, assurer la qualité de ses produits et de ses processus de production.

Les récentes embauches menées en 2001 et les intentions de recrutement concernent d'ailleurs en bonne partie des profils de compétences très spécifiques, liés à

la garantie de qualité et la Recherche & Développement ainsi que des fonctions de management devant assurer chez l'ensemble des travailleurs le souci de l'hygiène et du contrôle de qualité.

L'investissement de cette branche dans la qualité se confirme dans son investissement en Recherche & Développement puisqu'elle est la seule à y avoir la qualité comme première préoccupation ainsi que dans ses intentions pour la formation continuée du personnel en 2002.

Selon les experts, la crise de la dioxine a fortement secoué cette branche d'activités avec des difficultés d'approvisionnement et le blocage de l'exportation. Les établissements rencontrés ont partiellement confirmé ces effets, ils sont cependant légèrement moins nombreux à déclarer les avoir subis qu'à en avoir été épargnés. Mais ces crises alimentaires ont influencé la mobilisation croissante des établissements dans la démarche de certification leur permettant de rassurer leur clientèle et d'élargir leur marché. Cette démarche de certification s'ancre et prend de l'ampleur atteignant des nouvelles catégories d'établissements.

### Le recrutement et les profils-métiers sous tension

55% des établissements ont cherché à recruter en 2001.

Les démarches ont été plus souvent menées sans difficulté qu'avec difficulté et peu d'entre elles n'ont pas abouti.

Les recherches menées vainement concernent des profils très spécifiques : des profils techniques pointus ou très spécifiques à la branche. La carence d'électromécaniciens sur le marché de l'emploi est connue. Les ingénieurs spécialisés en lait ou fromagerie sont quasi inexistantes.

Pour les fonctions liées à la production, la recherche de personnel a été plus facile. Des difficultés ont seulement été rencontrées pour des fonctions pointues.

Les recherches menées pour les fonctions liées à la vente ont toutes abouti et ont été majoritairement menées sans difficulté.

La recherche de personnel pour des fonctions commerciale, administrative ou de gestion a été plus souvent difficile et ce, en raison de l'exigence de la bonne maîtrise de langues étrangères et de la localisation des entreprises.

### L'évolution des activités : impact sur l'emploi

Les établissements de la branche de l'industrie laitière et des corps gras sont, comparativement aux autres branches, moins nombreux à envisager des évolutions en 2002 (45%).

La nature des changements y est aussi particulière. Ils concerneront davantage les produits que le processus de production. Dans les autres branches, c'est la situation inverse qui est annoncée.





L'ampleur des changements y est aussi moindre, une seule autre branche de l'industrie annonce une évolution plus faible encore pour les produits.

Ce sont les producteurs de fromage qui sont les plus nombreux à annoncer des changements. Tout en conservant un mode de production semi artisanal garantissant ainsi à leurs produits la qualité qui leur est reconnue, ils diversifieront la gamme des produits ou leurs conditionnements.

Les intentions d'embauche concernent des profils particuliers liés au contrôle de qualité et à la Recherche & Développement.

C'est davantage la mobilisation dans le processus de qualité qui caractérise la branche.

### La formation professionnelle continue des travailleurs

La préoccupation de la formation continuée des travailleurs gagne du terrain et prend de l'ampleur. Les établissements qui y avaient déjà investi sont plus nombreux à poursuivre la démarche qu'à y mettre fin.

Cet engagement est davantage prononcé dans les établissements avec processus de production semi-industriel. Le domaine privilégié de la formation continuée des travailleurs reste la garantie de qualité et le souci de l'hygiène mais dans une moindre mesure en 2002 qu'en 2001.

Deux autres préoccupations prennent de l'ampleur. Elles concernent la formation du personnel administratif et commercial mais aussi la formation au management, gestion des ressources humaines et communication.

L'importance de cette problématique s'explique aisément par la nécessité de mobiliser l'ensemble du personnel à la garantie de qualité et de l'ancrer dans la durée.

### COORDONNEES

CSEF de Namur  
Boulevard Cauchy, 21  
5000 NAMUR

Tél.: 081/23.13.38 - Fax : 081/24.11.91

Mail : catherine.capet@csefnamur.be - Site internet : <http://www.dinamemploi.be>

Président du CSEF  
Vincent VAGMAN

Secrétaire du CSEF  
Catherine CAPET

Auteurs des commentaires

Catherine CAPET, Secrétaire : analyse de la branche d'activités et synthèse

Laurence LEFEVRE, Chargée de mission : présentation de la branche d'activités