

LA FABRICATION DE SUCRE EN RÉGION WALLONNE



SYNTHESE



Le secteur sucrier est centré sur huit fabricants en Wallonie.

Ils se présentent, d'une part, avec une activité traditionnelle centrée sur l'extraction du sucre de la betterave et la fabrication du sucre et de ses dérivés. D'autre part, ces dernières années, la transformation de la racine de chicorée est à la base de la production d'inuline. Il s'agit d'une activité relativement récente qui concerne deux établissements en Wallonie.

Le recrutement et les profils-métiers sous tension

Dans les sucreries travaillant la betterave, les perspectives d'embauche à court terme sont réduites au strict minimum des remplacements indispensables. Des difficultés liées à l'embauche sont signalées pour le recrutement des laborantins, d'électromécaniciens, d'automaticiens et d'opérateurs de production et sont imputées au manque de personnel qualifié disponible, au manque de motivation et d'intérêt pour l'activité industrielle, surtout si elle doit s'effectuer par poste et dans un milieu salissant.

L'évolution des activités : impact sur l'emploi

Les évolutions ayant un impact le plus réel sur les métiers-clés concernent l'adoption d'agréations qui amènent à changer le savoir-faire et les comportements. Cette évolution ne peut se faire que grâce à des formations adaptées.

La formation professionnelle continue des travailleurs

Toutes les entreprises recourent à la F.P.C dans au moins trois et au plus huit des dix domaines proposés. Ces domaines se classent ainsi par ordre d'importance dans les réponses :

H.A.C.C.P : 87,5% (7 fois)

Technique : 87,5% (7 fois)

Administration, comptabilité, ... : 62,5% (5 fois)

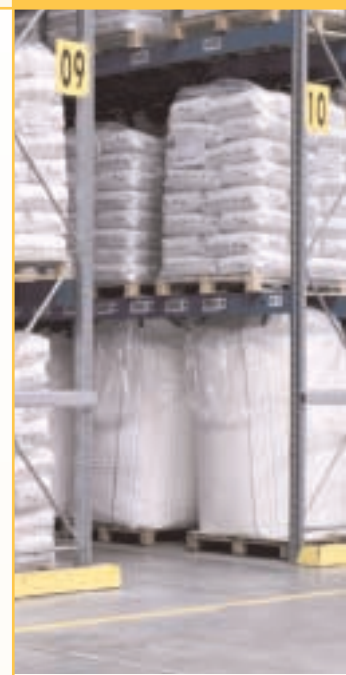
Logistique : 50% (4 fois)

Informatique : 50% (4 fois)

Langues : 37,5% (3 fois)

Environnement : 25% (2 fois)

Communication G.R.H : 25% (2 fois)





COORDONNEES

CSEF du Hainaut occidental
Rue du Moulin de Marvis, 9
7500 TOURNAI
Tél.: 069/22.21.78
Fax : 069/22.19.68
Mail : csef@honet.be

Président du CSEF
Edouard DUFRESNES

Secrétaire du CSEF
Marc MYLE

Auteurs des commentaires
Paul CHENOT, Consultant
Sylvie DUROISIN, Chargée de mission
Marc MYLE, Secrétaire

Conception des tableaux et des graphiques
Marie-Paule LECROART

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

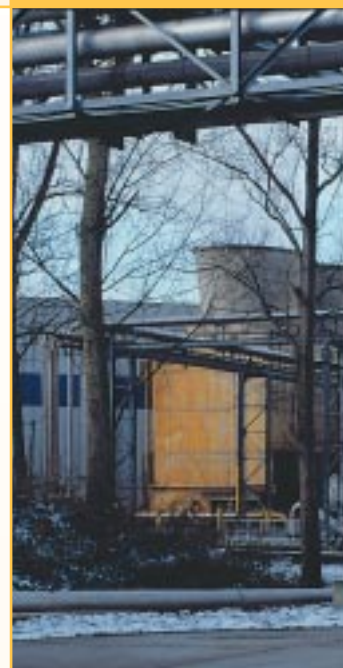
- 3.1. La gamme de produits
- 3.2. La production industrielle
- 3.3. La saisonnalité de la production industrielle

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

Codes Nomenclature NACE-BEL ¹

15.62	Fabrication de produits amylacés
15.62.002	Fabrication d'inuline
15.83	Fabrication de sucre
15.83.001	La production de sucre et de sirop de sucre obtenus à partir de jus de canne, de betterave, d'érable, de palme, etc ...
15.83.002	La production de saccharose
15.83.003	La production de sucre candi
15.83.004	Le raffinage du sucre
15.83.005	La production de mélasse

N.B : La fabrication de sucre est reprise sur le code Nace 15.83. Il se fait que parmi les établissements catégorisés en Belgique dans cette rubrique, certains développent d'autres produits, à savoir l'inuline et le sirop d'inuline qui devraient être repris sous le code Nace 15.62 « fabrication de produits amylacés ».

Il y a, dès lors, au moment de cette enquête, à relever une inadéquation entre le code Nace de l'établissement et le type d'activité développée. Nous avons intégré dans cette étude, les activités liées au code Nace 15.62, car il s'agit d'une diversification de l'activité sucrière développée par le groupe propriétaire de l'établissement. De plus, les établissements en question fabriquaient jusqu'il y a peu du sucre.

La branche d'activités « fabrication de sucre » (code Nace 15.830) concerne les entreprises dont la principale occupation est l'extraction du sucre ou de produits dérivés à partir de végétaux (betteraves, chicorées, cannes à sucre,...). En Belgique, seules les betteraves et les chicorées sont concernées, ces dernières étant destinées à l'extraction de l'inuline.

Le sucre est une molécule chimique, par exemple le saccharose, qui édulcore les aliments et les boissons. La **betterave** et la canne à sucre possèdent la particularité de contenir du saccharose en grande quantité et de le stocker sans en modifier la composition.

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

Représentant environ 30% de la production mondiale de saccharose, le sucre de betterave est produit depuis la seconde moitié du XVII^e siècle. La betterave produit généralement entre 9.000 et 11.000 kilos de sucre par hectare de culture et procure, de la sorte, au cultivateur un des plus hauts revenus. Le cultivateur est rémunéré à la tonne de betterave en fonction de la quantité de sucre contenue dans les racines.

La récolte s'effectue dès la fin septembre et conditionne le processus de production : la campagne (récolte des racines et fabrication de sucre) se concentre d'octobre à décembre. Actuellement, environ 100.000 hectares de terres arables belges sont occupés par la betterave qui exige un sol de haute qualité. Sa culture s'est concentrée dans les sols riches de la zone limoneuse, étroite bande qui s'étire du Hainaut occidental à la frontière allemande parallèlement à la limite nord de la Wallonie.

Le principe d'extraction du sucre consiste en une suite de procédés physiques : lavage, découpage, diffusion par osmose, chaulage, filtration, évaporation, cristallisation. Un fort degré de pureté doit être atteint pour que puisse intervenir la cristallisation qui aboutit à la production de sucre « cristallisé ». L'on peut également trouver sur le marché des sucres « raffinés » de qualité supérieure.

A l'issue de l'ultime étape de production, l'on obtient un sirop résiduel et très coloré, la mélasse, valorisé comme support de fermentation pour la production de levures de boulangerie, d'alcool ou comme ingrédient des aliments « mélassés » pour le bétail.

Les sous-produits de la fabrication, à savoir les pulpes de betteraves, servent à l'alimentation du bétail après déshydratation partielle ou totale en sucrerie ou en autres entreprises spécialisées. Le prix de la betterave payé au planteur inclut la contre-valeur des pulpes qu'il ne reprend pas. La chaux qui a servi à l'épuration des jus va être récupérée et revendue comme amendement qui corrige l'acidité des terrains de culture : ce sont les écumes de sucrerie.

Les principaux clients de l'industrie de la fabrication de sucre sont les autres entreprises de l'industrie alimentaire (chocolatiers, limonadiers, biscuiteries, produits laitiers,...), les filiales membres du même groupe et spécialisées dans l'exportation et la commercialisation, les entreprises pharmaceutiques, cosmétiques,..

La production mondiale de sucre est de l'ordre de 130 millions de tonnes dont 40 font l'objet du commerce mondial. Dans ces 40 millions de tonnes, cinq proviennent de la production de l'U.E.





Ces 5 millions de tonnes de sucre de l'U.E. se décomposent ainsi :

- 1,8 millions de tonnes constituent la réexportation de la même qualité importée des pays A.C.P. (Afrique - Caraïbes - Pacifique).
- 3,2 millions de tonnes proviennent des productions de l'U.E. dont
- 1,2 millions de tonnes de sucre produites hors quota maximum et exporté avec restitution
- 2 millions de tonnes de sucre produites hors quota et exporté hors E.U. au prix mondial.

La Belgique, avec 793.834 tonnes de sucre produites en 1998, représente 4,8% de la production de l'Union Européenne et 0,6% de la production mondiale.

Depuis les années 1980, on assiste à une augmentation de la production mondiale de sucre à partir des cannes à sucre. En 1999, la proportion était de 28% / 72% en faveur de la canne à sucre. En effet, la culture de la canne, plante tropicale, se développe sur une aire beaucoup plus étendue.

Traditionnellement, la Belgique cultive la chicorée en tant que succédané de café. Toutefois, depuis les années 1970, la superficie cultivée à cette fin a fortement diminué (de 13.000 ha au début du siècle à 787 ha aujourd'hui).

Depuis plus d'une décennie, cette culture a repris de l'ampleur, non plus comme succédané du café, mais pour la fabrication d'inuline. La superficie de culture de la chicorée est passée de + 2.000 ha en 1990 à + 10.000 ha en 1999.

La S.A. Warcoing Industrie (établie en Hainaut occidental) a été la pionnière en jouant, dès 1982, un rôle important en matière de sélection des végétaux, de processus d'extraction et de transformation de l'inuline. La Raffinerie Tirlemontoise, par l'intermédiaire d'Orafti SA à Orege, occupe une place importante depuis 1991, après un départ prudent.

Le processus de fabrication est sensiblement comparable à celui du sucre de betteraves. Les pulpes ayant servi à l'extraction sont également destinées au bétail. Différents produits sont obtenus :

L'inuline : poudre blanche inodore et insipide est peu calorique, mais a une influence positive sur la flore digestive en activant de façon sélective le bifidus au détriment de la flore pathogène. Elle peut être classée comme fibre alimentaire permettant un meilleur transit intestinal.

Les oligofructoses : fibres semblables à l'inuline mais à chaîne plus courte. Mêmes propriétés que l'inuline, mais leur solubilité totale permet des applications dans la fabrication des boissons.

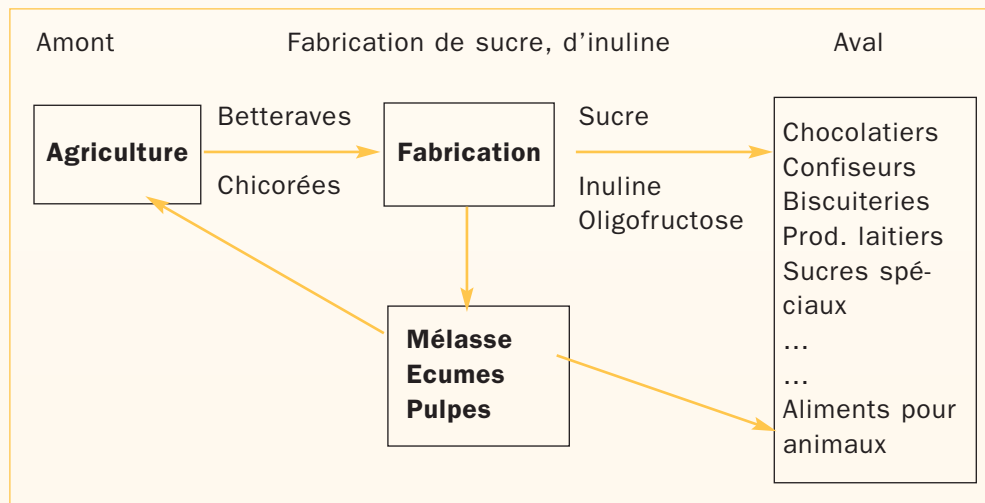
^{1/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

Le sirop d'inuline à haute teneur de fructose ou **sirop de fructose** : il est obtenu par hydrolyse des deux produits précédents. Il active également la croissance des bactéries « bifidus » mais produit aussi un effet sur le métabolisme en stabilisant le taux d'insuline et de glucose sanguin. Caractéristique plus particulière, le pouvoir sucrant de ce sirop est supérieur à celui du sucre : le pouvoir sucrant du sirop d'inuline résultant d'un mélange avec un autre édulcorant est plus élevé que la somme de leur pouvoir sucrant respectif. Grâce à ces propriétés, le sirop d'inuline convient au développement des produits allégés, des produits pour diabétiques et des boissons isotoniques.

C'est pour toutes ces qualités que la production d'inuline et de produits dérivés est prisée par les industries alimentaires produisant des aliments « santé » apportant un atout au bien-être du consommateur.

La filière « chicorée à inuline », récente, n'a pas encore atteint une rentabilité optimum. Mais d'ores et déjà, il est prévu qu'elle puisse améliorer ses rendements et sa rentabilité.

1.2. L'amont-l'aval





I.3. Les facteurs qui ont eu un impact sur la branche d'activités

Réglementation européenne

L'OMC se caractérise aussi par l'aide à l'exportation hors U.E. des sucres produits à l'intérieur du quota et à l'exclusion de la réexportation du sucre importé des pays A.C.P. Ces coûts sont couverts par le biais d'une cotisation versée par le secteur du sucre : planteurs et fabricants.

L'isoglucose et l'inuline ont également été inclus dans l'OCM.

La production de betteraves et de sucre est organisée en quotas nationaux, d'usines et individuels de façon à responsabiliser tous les acteurs du secteur et à les associer à cette mesure limitative de l'offre.

Il est à noter que ces mesures d'auto contrôle de l'offre ne sont pratiquées que par l'U.E.

La production et la consommation au niveau mondial sont toutes deux en augmentation mais avec un certain retard pour la consommation (en raison de la crise asiatique notamment) d'où la constitution de stocks qui pèsent sur le prix mondial.

Les quotas de production sont fixés jusque 2006. Après cette date, le prix du sucre ne sera peut-être plus garanti. Le secteur connaîtra probablement une restructuration visant la rationalisation des outils. Devant la baisse des cours attendue, les producteurs n'auront qu'une seule marge de manœuvre : une augmentation de la productivité augmentée d'une rationalisation des outils de la transformation.

Cette restructuration est d'ailleurs déjà observée en France où les deux plus gros producteurs fusionnent alors que leur production est trois fois plus importante qu'en Belgique. Ces restructurations auront inévitablement une incidence sur l'agriculture locale dont la culture de la betterave (et accessoirement de la chicorée) est un des piliers.

Le sucre est et reste le partage des productions autorisées dans l'U.E. en quotas nationaux. C'est ce qui explique que toutes les concentrations et restructurations s'effectuent à l'intérieur et sans franchissement des frontières d'Etat, même pour les établissements situés à proximité de ces frontières.

► 2. LES ÉTABLISSEMENTS ET L'EMPLOI

2.1. Les établissements ²

Situation au 30 juin 2000

Tab. 1. : Répartition des établissements par région (en VA)				
	Région wallonne	Région de Bruxelles-capitale	Région flamande	Belgique
Fabrication de sucre	9	3	6	18
Industrie alimentaire	1 806	412	4 291	6 509
Part relative de la fabrication de sucre / ind. Alimentaire	0.50%	0.73%	0.12%	0.28%

Source : ONSS, 30 juin 2000

Répartition des établissements par région au 30.06.2000 en V.A. et en %

Région wallonne :	9	50%
Rég. de BRX-Cap.	3	16,7%
Région flamande :	6	33,3%
Belgique :	18	100%

Les chiffres du tableau 1 mettent en évidence la forte concentration de la fabrication de sucre en un très petit nombre d'établissements qui représentent une partie infinitésimale de l'ensemble de l'industrie alimentaire où, à l'inverse, les petits établissements sont particulièrement nombreux.

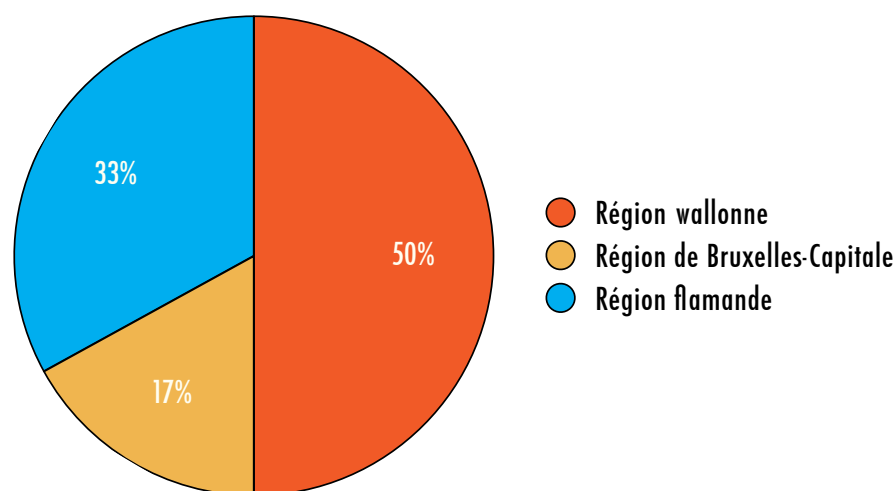
GRAPH. 1 : PART DES ÉTABLISSEMENTS DE LA FABRICATION DE SUCRE DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Étant donné le peu d'établissements dans le secteur du sucre, nous n'avons pas réalisé ce graphique.

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



GRAPH. 2 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS PAR RÉGION



Source : ONSS, 30 juin 2000

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

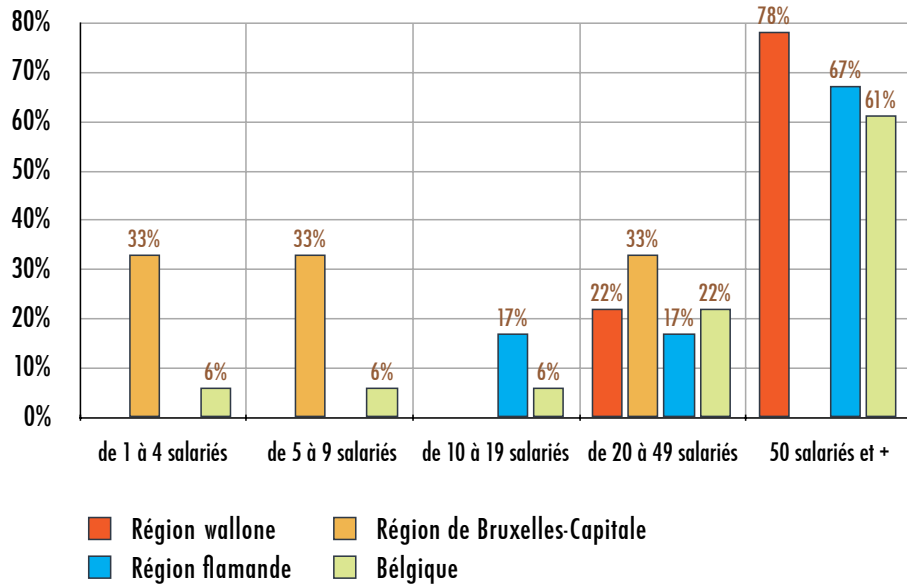
	ETS de 1 à 4 salariés	ETS de 5 à 9 salariés	ETS de 10 à 19 salariés	ETS de 20 à 49 salariés	ETS 50 salariés et +	Total
Région wallonne				2	7	9
Région de Bruxelles-Capitale	1	1		1		3
Région flamande			1	1	4	6
Belgique	1	1	1	4	11	18

Source : ONSS, 30 juin 2000

Le tableau 2 fait apparaître une absence quasi totale de petits établissements, sous les 20 travailleurs, et une très forte concentration dans la catégorie d'au moins 50 et même 100 travailleurs.

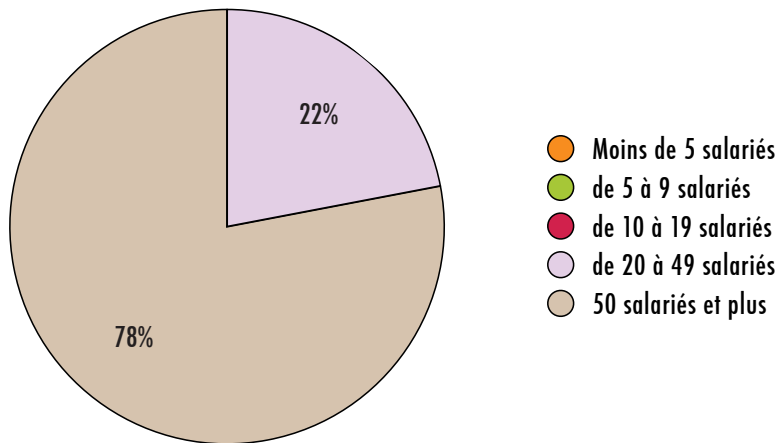


GRAPH. 3 : RÉPARTITION DES ÉTABLISSEMENTS PAR CLASSE DE TAILLE ET PAR RÉGION



Source : ONSS, 30 juin 2000

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
Fabrication de sucre	9	9	3	3	5	6	17	18
Evolution 1993-2000	0		0		+1		+1	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

GRAPH. 5 : EVOLUTION RELATIVE DU NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS PAR RÉGION, DE 1993 À 2000

Etant donné le peu d'établissements dans le secteur du sucre, nous n'avons pas réalisé ce graphique.

Le nombre d'établissements est d'une remarquable stabilité : un seul établissement est apparu, en Flandre, entre 1993 et 2000.

LA FABRICATION DE SUCRE	
1	Raffinerie Tirlemontoise S.A. (Walové-Saint-Pierre - 797 salariés) Sièges d'exploitation : Tienen, Brugolette, Genappe, Wanze
2	Groupe sucrier S.A. (Bruxelles - 316 salariés) Sièges d'exploitation : Moerbeke-Waas, Frasnes-Les-Buissonal
3	Raffinerie Notre-Dame - Orafit S.A. (Oreyo - 135 salariés)
4	S.A. Sucrerie de Veurne (Veurne - 106 salariés)
5	Sucrerie de Fontenoy S.A. (Fontenoy - 84 salariés)
6	Warcoing Industrie S.A (Warcoing - 80 salariés)

Source : Subel, <http://mrw.wallonie.be>



2.2. L'emploi salarié ³

Situation au 30 juin 2000

Tab. 4 : Répartition de l'emploi salarié par région (en VA et %)				
	Région wallonne	Région de Bruxelles-Capitale	Région flamande	Belgique
Fabrication de sucre	840	39	709	1588
Industrie alimentaire	19 684	4 894	61 899	86 477
Part relative de la fabrication de sucre / ind. alimentaire	4.3%	0.80%	1.1%	1.8%

Source : ONSS, 30 juin 2000

La fabrication de sucre compte la majorité de ses emplois en Région wallonne : 52,9%, contre 2,5% en Région de Bruxelles-Capitale et 44,6% en Région flamande.

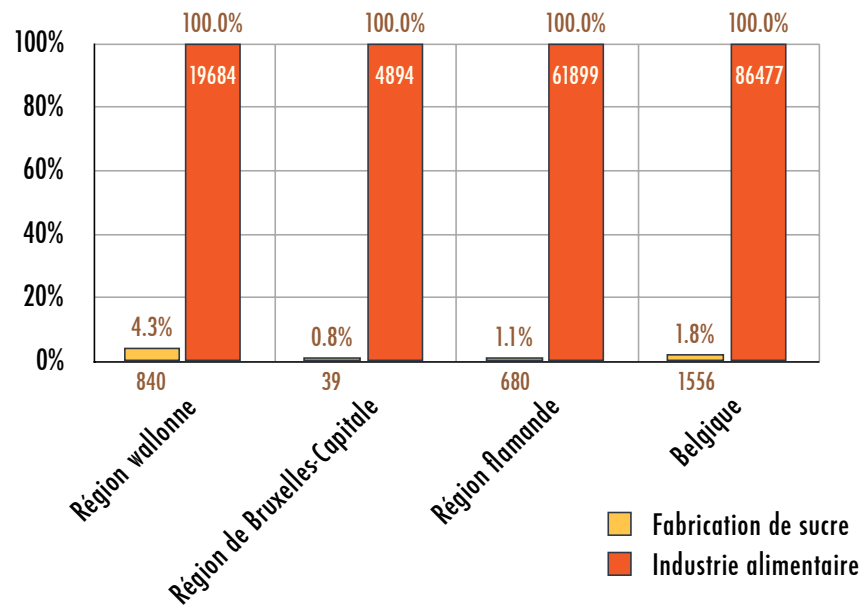
Ceci s'écarte nettement de la répartition de l'emploi de l'ensemble de l'industrie alimentaire, majoritairement implantée en Flandre avec 71,5% des emplois, contre 5,7% à Bruxelles et seulement 22,8% en Région wallonne.

La localisation de la fabrication de sucre a été fortement déterminée par la qualité des sols exigée par la culture de la betterave. C'est la région limoneuse qui a concentré le plus grand nombre d'établissements.

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

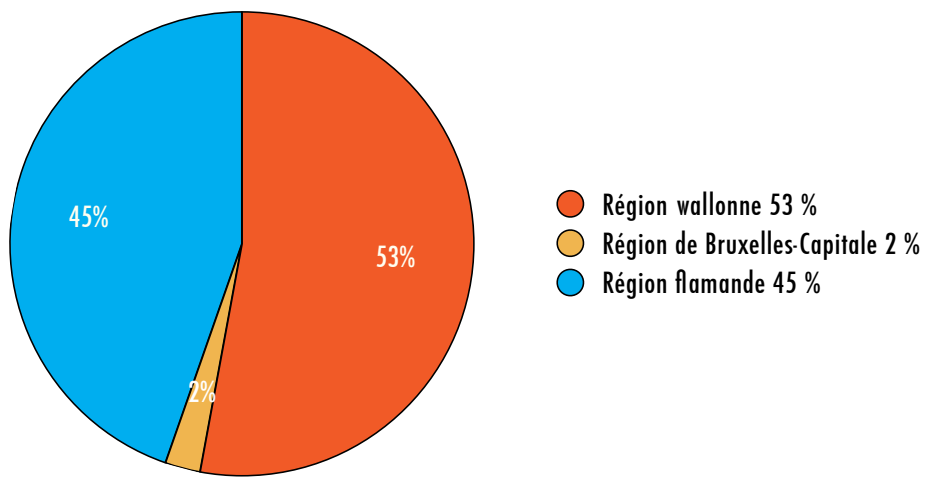


GRAPH. 6 : PART DE L'EMPLOI SALARIÉ DE LA FABRICATION DE SUCRE DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Source : ONSS, 30 juin 2000

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



Source : ONSS, 30 juin 2000

^{14/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

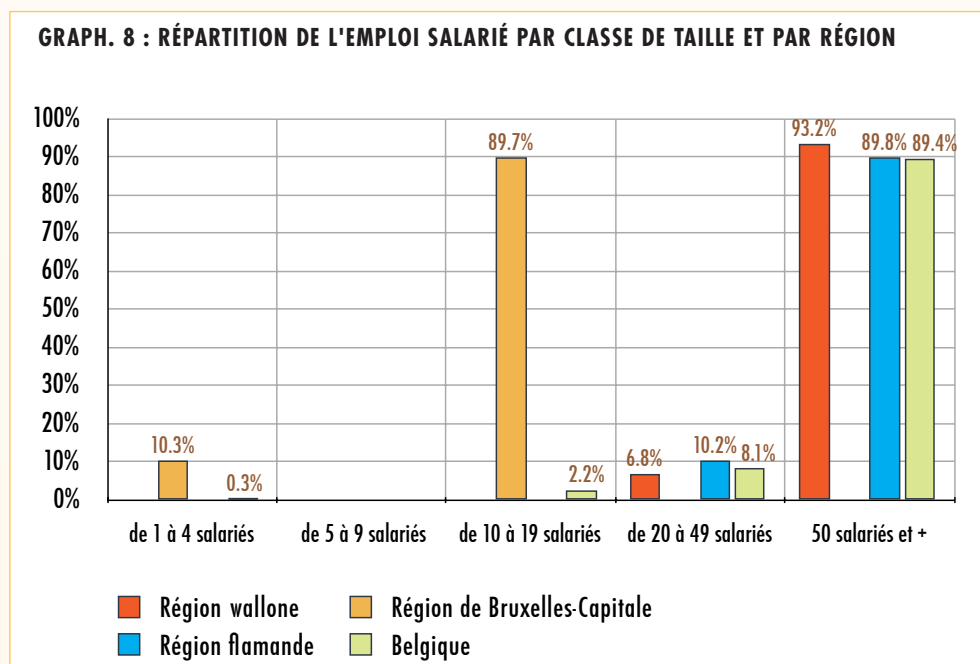


Tab. 5 : Répartition de l'emploi salarié par région et par classe de taille (en VA)

	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				57	783	840
Région de Bruxelles-Capitale	4		35			39
Région flamande				72	637	709
Belgique	4		35	129	1420	1588

Source : ONSS, 30 juin 2000

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

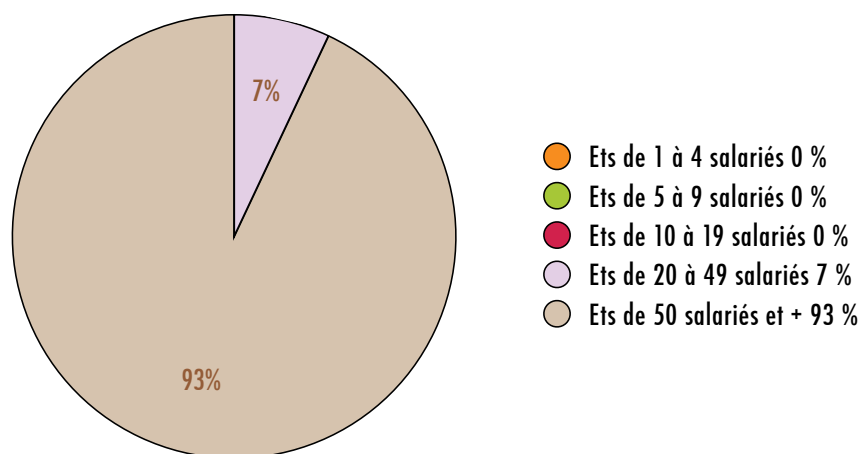


Source : ONSS, 30 juin 2000

La répartition de l'emploi par taille des établissements montre qu'en Wallonie, non seulement les entreprises en dessous de 20 travailleurs ne comptent aucun travailleur, mais que les établissements de 100 travailleurs et plus en concentrent 450 sur 840, soit 54%.



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



Source : ONSS, 30 juin 2000

En Région wallonne, la catégorie des établissements de 20 à 49 travailleurs recense 57 travailleurs dans deux établissements. Il s'agit, d'une part, d'un transformateur, d'autre part de la cellule financière et administrative d'un groupe, soit les deux unités qui ne fabriquent pas le sucre.

En Flandre, deux établissements comptent ensemble 72 personnes dans la catégorie de 20 à 49. Il s'agit d'un transformateur et de l'établissement non identifié. L'autre transformateur et les trois établissements de fabrication de sucre se rangent dans les plus hautes catégories.

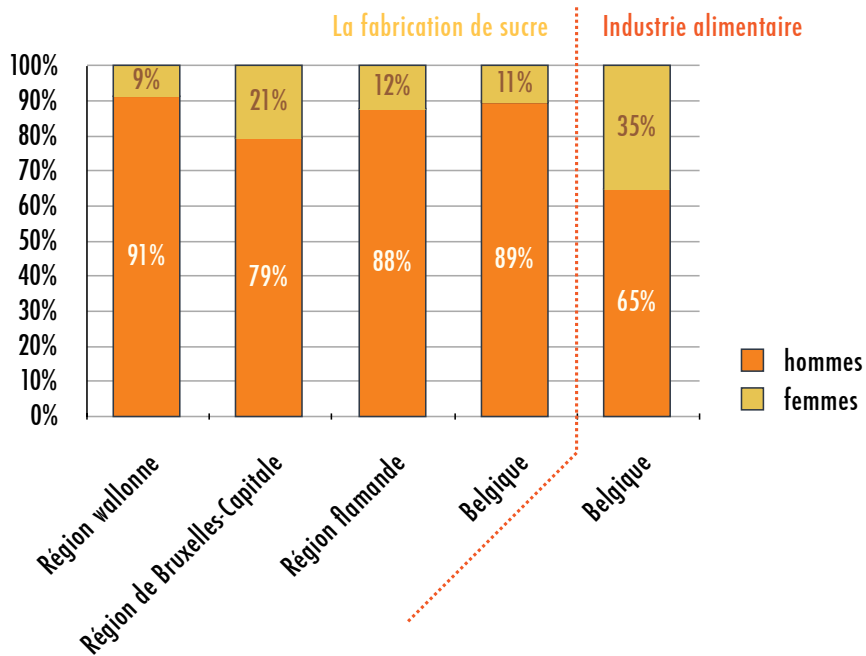
Tab. 6 : Répartition de l'emploi salarié par région, par genre et par catégorie socio-professionnelle (en VA) ⁴

	Hommes	Femmes	Intellectuels	Manuels
Région wallonne	766	74	280	560
Région de Bruxelles-Capitale	31	8	26	13
Région flamande	622	87	265	444
Belgique	1419	169	571	1017

Source : ONSS, 30 juin 2000

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

GRAPH. 10 : RÉPARTITION DE L'EMPLOI SALARIÉ PAR GENRE



Source : ONSS, 30 juin 2000

La concentration de l'emploi en Région wallonne en un nombre très restreint d'établissements correspond à un modèle purement industriel où l'emploi est presque uniquement masculin.

La Flandre suit également ce modèle.

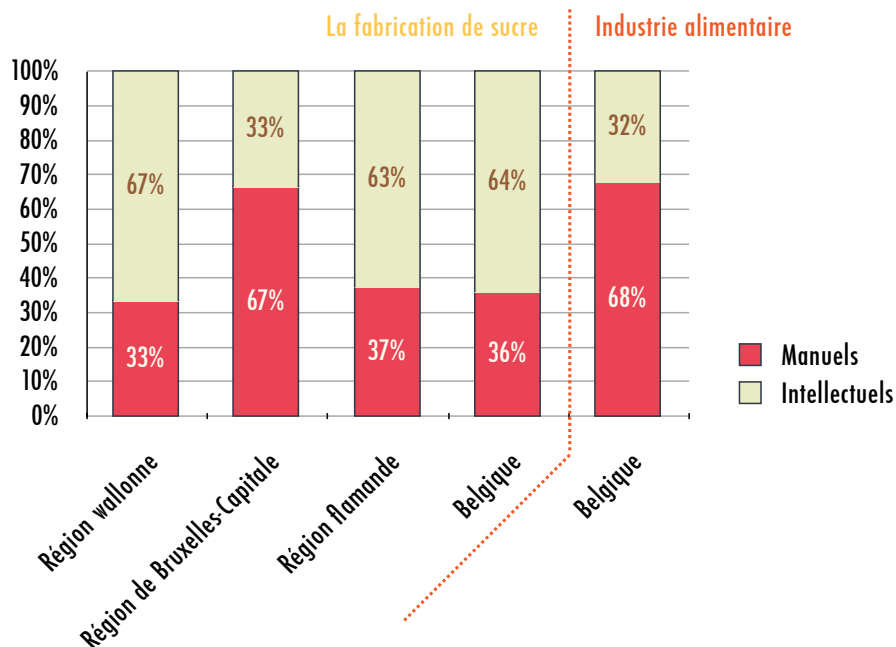
Bruxelles-Capitale compte, on l'a dit, 3 établissements dont un est exclusivement consacré à de la gestion commerciale par du personnel employé où les femmes sont nettement plus nombreuses que dans le secteur de la production.

La fabrication de sucre s'écarte sensiblement de l'ensemble de l'industrie alimentaire, globalement plus artisanale et plus diversifiée, laissant une plus grande place à la main-d'œuvre féminine.





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



Source : ONSS, 30 juin 2000

Seule la région de Bruxelles-Capitale s'écarte de la distribution moyenne d'environ un tiers-deux tiers en faveur des travailleurs manuels. Ce qui a été dit à propos de la distribution des emplois par genre rend compte également de la répartition des emplois par statut professionnel.

L'ensemble de l'industrie alimentaire et la fabrication de sucre n'accusent pas de grands écarts dans cette distribution de leur emploi respectif.

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
Fabrication de sucre	1025	840	48	39	846	709	1919	1588
Evolution 1993-2000	-185		-9		-137		-331	

Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

La diminution de l'emploi est générale et sensible : 331 emplois, soit -17% en 7 ans.

Pour évaluer ce chiffre il convient de le comparer :

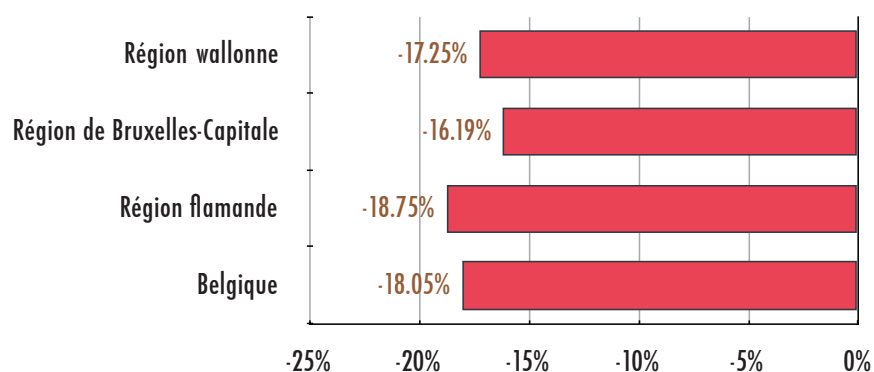
- à l'évolution de l'ensemble de l'industrie alimentaire. Celle-ci, sur la même période, passe de 87.252 à 86.477 emplois, soit une perte de 775 unités ou -0,9%.
- à l'évolution de l'ensemble des industries manufacturières, qui sur la période est passé de 678.398 à 630.287 emplois, soit une perte de 48.111 emplois, ou -7,1%

La fabrication de sucre se positionne ainsi dans les secteurs qui enregistrent les baisses les plus importantes de l'emploi au cours de la période 1993 à 2000. La raison invoquée concerne l'impact des investissements de rationalisation opérés dans le secteur de première transformation et de fabrication de produits standards. Nous sommes, en l'occurrence, dans un secteur qui ne peut pratiquement pas augmenter sa production, en raison des quotas betteraviers.





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



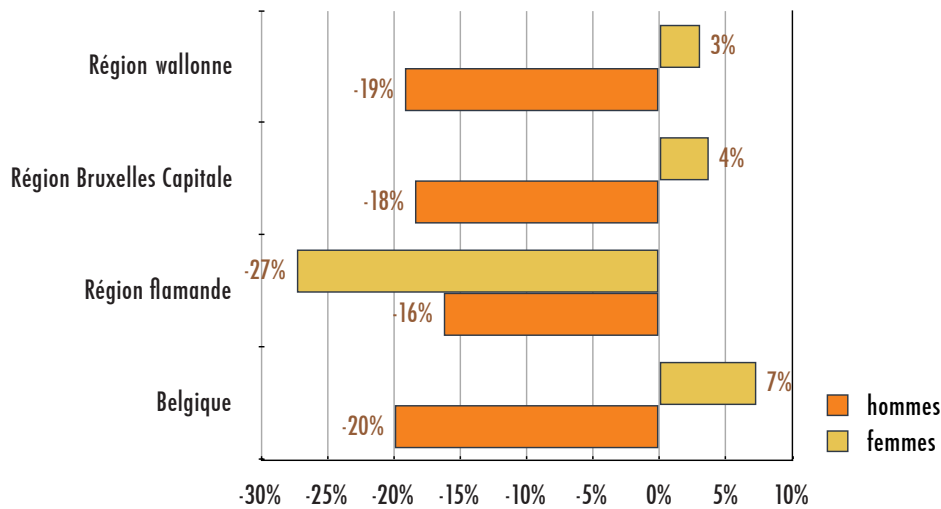
Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

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	956	766	37	31	762	622	1755	1419
Evolution 1993-2000	-190		-6		-140		-336	
Femmes	69	74	11	8	84	87	164	169
Evolution 1993-2000	5		-3		3		5	
Intellectuels	282	280	32	26	269	265	583	571
Evolution 1993-2000	-2		-6		-4		-12	
Manuels	743	560	16	13	577	444	1336	1017
Evolution 1993-2000	-183		-3		-133		-319	

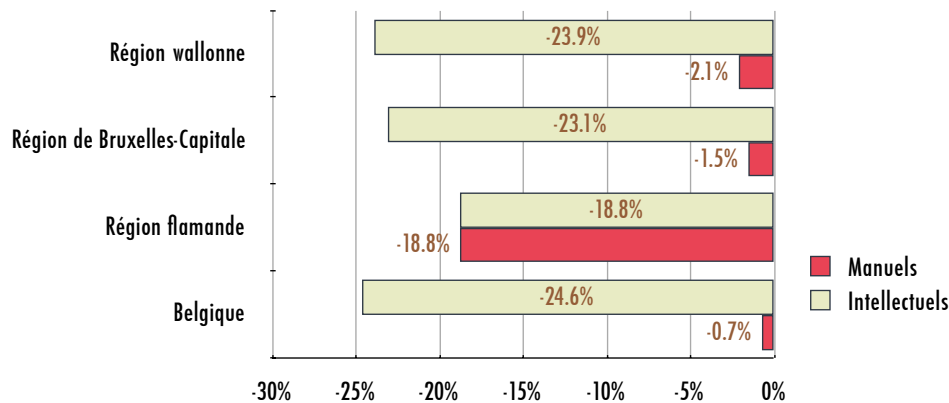
Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

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



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

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



Source : ONSS, 30 juin 1993-2000

La perte totale de 331 emplois est presque exclusivement imputable à la catégorie des travailleurs manuels qui perdent 319 emplois. C'est la conséquence de la concentration de la production et de la rationalisation des procédés de fabrication qui ont été intensifiées.





Les chiffres de l'emploi utilisés ici sont ceux de l'ONSS au 30 juin 2000, soit à une date de l'année où l'activité de production est pratiquement nulle dans les sucreries. Celles-ci ont de plus en plus tendance à externaliser une série d'opérations qu'elles exécutaient encore elles-mêmes voici dix ans : entretien, aménagements, installations nouvelles,... et donc à garder un minimum de personnel permanent et à réembaucher pour la campagne de fabrication.

Il est à noter que les travailleuses intellectuelles ont vu leur taux d'emploi augmenter.

Les écarts de région à région sont faibles et non significatifs.

Le secteur a connu un phénomène de concentration considérable. Sans remonter à la fin du XIXe siècle où la Belgique comptait une centaine de sucreries, dont la moitié dans le seul Hainaut, l'évolution depuis 1970 a vu :

- La fermeture, comme unités de production de sucre de betteraves, des usines de Barry, Quévy, Donstiennes, Wavre, Hollogne, Longchamp, Oreye, Escannafles, Wez et Warcoing ;
- Hollogne et Lonchamp ont été ramenées au rôle de râperie alimentant Wanze ;
- Une râperie réceptionne les betteraves, extrait le sucre, recueille le jus de diffusion qu'elle achemine, après chaulage, par conduites souterraines vers la sucrerie destinataire qui poursuit le cycle de fabrication par l'épuration et la condensation des jus, la cristallisation, le séchage, le stockage, le conditionnement et l'expédition du sucre ;
- Oreye et Warcoing ont abandonné les betteraves pour se reconvertir dans la production d'inuline et de fructose à base de racines de chicorées ;
- Wez conserve une activité de transformation de sucre cristallisé en sucres spéciaux ;
- La sucrerie de Fontenoy a été créée pour remplacer celles de Wez et de Warcoing ;
- La concentration de la production est encore plus poussée dans les pays voisins et n'a peut-être pas atteint ses limites en Belgique.

L'indice de spécialisation détermine les particularités d'un territoire par rapport à un territoire plus large pris comme référence.

Pour un indice de la Belgique de 1, la fabrication de sucre wallonne a un indice de 2,07, la Flandre 0,79 et la Région de Bruxelles-Capitale 0,11.

En Wallonie, c'est le territoire de Huy-Waremme qui décroche la palme de la spécialisation avec un indice de 10,70 par rapport à la Wallonie (316 emplois et deux établissements). Le Hainaut occidental se caractérise par un nombre d'emplois et d'établissements supérieur (443 emplois et 6 établissements) avec un indice de spécialisation de 5,77 par rapport à l'ensemble de la Wallonie. Une troisième région, le Brabant wallon abrite une sucrerie qui occupe 82 salariés.

L'implantation des sucreries s'est faite essentiellement en fonction de l'adéquation du sol à la culture exigeante de la betterave. La plupart se sont implantées dans la riche région agricole limoneuse qui s'étend sur une étroite bande de terrain du Hainaut occidental à la frontière allemande.

2.3. L'emploi indépendant

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





▶ 3. LES PRODUITS

3.1. La gamme de produits

Tab. 9 : Produits sur base de la nomenclature PRODCOM ¹⁹

Codes	Nomenclature PRODCOM (valeur de livraison)
15.62	Produits amylacés dont :
15.83	Sucre
15.83.1	Sucre dont :
15.83.12	Sucre raffiné ou conditionné
15.83.12.30	
15.83.14.90	
15.83.32.000	Pulpes de betteraves, bagasses de canne à sucre et autres déchets

Source : INS

Il existe deux produits de base, selon le groupe d'établissements considéré : le sucre, cristallisé ou raffiné, et l'inuline.

Les sucreries de betteraves produisent le **sucre** cristallisé ou raffiné. Il est utilisé tel quel dans l'usage ménager et dans un bon nombre d'autres industries alimentaires. Il servira de matière première pour la confection de sucres spéciaux : cassonade, sucre perlé, sucre impalpable, sucres liquides, sirops, caramels, ...

Les sucreries qui transforment la racine de chicorée produisent l'**inuline** et ses dérivés : les oligolécithes et le sirop de fructose. Cette inuline et ses produits dérivés peuvent intervenir dans de très nombreuses préparations alimentaires.

Des efforts de diversification des produits sont accomplis par la création de sucres spécialement adaptés à certaines clientèles et pour répondre à la critique de « calorie vide » adressée de façon récurrente au sucre. Il s'agit des sucres « light », des sucres enrichis en calcium, sans compter les sucres spécialement adaptés à certaines utilisations particulières et toutes les recherches de simple présentation ou de packaging.

^{19/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

L'aval du secteur est également appelé à un fort développement. Déjà actuellement, du sucre du Groupe sucrier alimente une usine du groupe qui le transforme en matière première pour la fabrication de matière plastique bio-dégradable, la galactique.

La production d'éthanol à partir des betteraves revient régulièrement à l'ordre du jour.

A côté de ces produits de base, la fabrication de sucre ou de l'inuline entraîne la production de sous-produits qui sont également valorisés. Il s'agit de la mélasse, des pulpes, et des écumes présentés d'autre part.

Le terme de co-produits remplace de plus en plus celui de sous-produits, traduisant par là la volonté très nette de valoriser au maximum ce qui devient des produits commerciaux à part entière : des pulpes non seulement déshydratées mais enrichies en compléments alimentaires pour le bétail, des écumes purifiées et améliorées pour enrichir le sol, etc. Le concept de qualité totale, à la base des agrégations, s'étend également à ces co-produits.





3.2. La production industrielle

Tab. 10 : Production industrielle : valeur des livraisons et poids ⁵

Codes	Nomenclature PRODCOM (valeur de livraison)	Valeur (x 1000 €)	Volume de production ⁶ (Kg) 1999
15.83.1	Sucre dent :	559.962	1.158.600
15.83.12	Sucre raffiné ou conditionné	527.857	925.930
15.83.32	Pulpes de betteraves, bagasses de canne à sucre et autres déchets	30.979	2.127.445
15.83	TOTAL des produits de la « fabrication de sucre » 1999	590.942	3.286.125
15.83	TOTAL des produits de la « fabrication de sucre » 2000	665.532	3.420.769
15.83	Evolution 1999/2000	+12,62%	+4,1%
15	Produits de l'industrie alimentaire 2000	15 965 458	
	Part des produits de la « fabrication de sucre » en 2000	4,17%	
15.62	Données inuline indisponibles		

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

Les données disponibles permettent de suivre l'évolution de la production du sucre de betteraves, mais pas celle de l'inuline ou du sirop de fructose.

En effet, la production d'inuline et de sirop d'inuline à partir des racines de chicorées est concentrée en Belgique dans deux entreprises : Warcoing Industrie S.A. et ORAFI à Oreye.

Il en découle que les données précises sur la production d'inuline et de sirop d'inuline sont confidentielles.

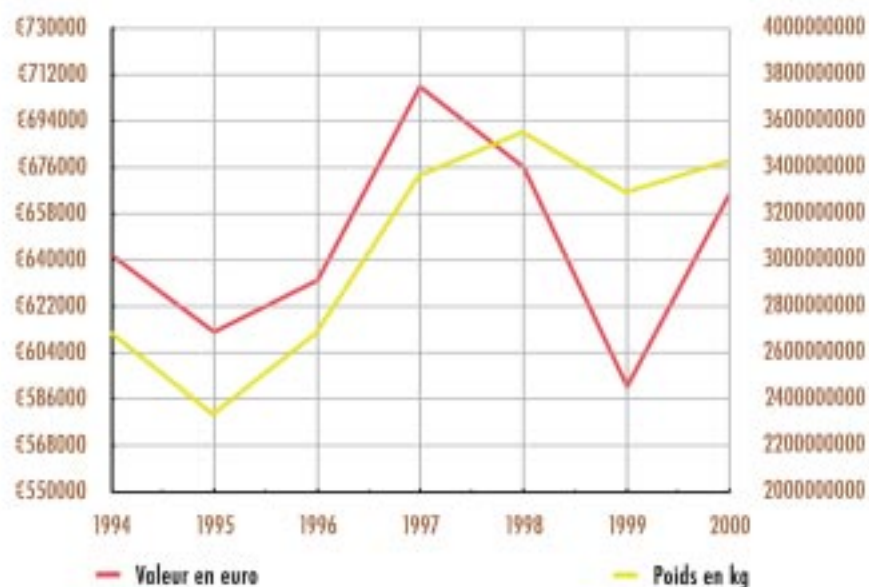
Les données relatives au sucre de betterave et à la production d'inuline et de sirop d'inuline seront traitées distinctement.

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

^{6/} Les données relatives à certains produits étant manquantes pour 2000, nous reprenons les valeurs 1999 par produits. Les valeurs relatives à la globalisation des produits de la branche étant disponibles pour 2000, nous les reprenons également.



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

Tab. 10.1 : Evolution de la production betteravière et sucrière belge

Campagne	1994/95	1995/96	1996/97	1997/98	1998/99	1999/2000
Emblavements (ha)	100.900	103.652	103.652	101.084	97.085	104.720
Taux d'évolution annuelle	x	2,73%	0%	-2,48%	-3,96 %	7,86%
Tonnage total de betteraves(T)	5.728.814	6.092.771	6.124.809	6.535.698	5.280.475	7.049.642
Rendement betteraves(T/ha)	57	59	59	65	54	67
Rendement sucre/ha [T]	8,6	8,6	9,2	10,1	8,1	10,4
Nombre d'usines	9	9	9	9	8 (*)	8
Production de sucre [T]	868.323	887.806	953.528	1.017.792	793.834	1.091.175
Taux d'évolution annuelle	x	2,24%	7,4%	6,74	-22%	37,5%

Source : brochure R.T. : 2001



(*) A partir de 1997/98, la Sucrierie Notre-Dame à Oreye abandonne la fabrication de sucre à partir des betteraves pour se consacrer exclusivement à l'inuline à partir des racines de chicorée.

La production de sucre accuse de grosses variations d'une année à l'autre qui méritent une explication.

A cause du lien étroit et des contrats permanents qui unissent les sucreries à leurs fournisseurs de betteraves, la production de sucre, et par voie de conséquence le chiffre d'affaires annuel, varient essentiellement selon le nombre d'hectares que les planteurs consacreront à la culture de la betterave et le rendement final de cette culture : poids des betteraves à l'hectare multiplié par la teneur moyenne en sucre (entre 9.000 et 11.000 kilos de sucre à l'hectare). Contrairement aux règles classiques de gestion qui prescrivent de « produire ce qu'on compte vendre », les sucreries sont condamnées à « vendre ce qu'elles ont produit » Comme la consommation sur le marché intérieur est très stable, c'est sur le marché de l'exportation qu'il faudra chercher les ajustements nécessaires.

La variation de la quantité de sucre produit est beaucoup plus importante que celle du nombre d'hectares.

La production d'inuline et de sirop d'inuline a évolué comme suit en % de la production 1995-1996.

Le créneau inuline est en pleine expansion et devrait intervenir de plus en plus dans la rentabilité de la filière.



Tab. 10.2 : Evolution de la production de la chicorée, de l'inuline et du sirop d'inuline.

Campagne	1994/95	1995/96	1996/97	1997/98	1998/99	1999/2000
Emblavements (ha)	5.200	7.250	10.200	11.700	8.850	10.930
Taux d'évolution annuelle	n.c	39,42%	40,69%	14,71%	24,35%	23,5%
Tonnage total de chicorée (T)	204.360	292.175	444.720	510.520	346.035	487.478
Rendement chicorée (T/ha)	39,3	40,3	43,6	43,6	39,1	44,6
Evolution de la production d'inuline (%)	n.c	100%	139%	220%	328%	498%
Evolution de la production de sirop d'inuline (%)	n.c	100%	145%	171%	116%	186%



8.3. La saisonnalité de la production industrielle ⁷

L'extraction du sucre et de l'inuline doit impérativement se passer dans un bref délai après la récolte. Pratiquement, pendant les trois derniers mois de l'année, sur une période de 65 à 90 jours selon l'importance de ladite récolte.

Le jus contenant le sucre ou l'inuline peut être stocké, ce qui permet d'étaler la phase finale d'extraction du sucre et de l'inuline.

Ceci entraîne une double organisation de toute l'entreprise, de son appareil de production et surtout de son personnel, selon que l'entreprise est « en campagne de fabrication » ou en « inter-campagne ». Les modalités et les conséquences de cette double organisation sont exposées en détail ci-dessous, dans la deuxième partie, au point 4.

GRAPH. 16 : PRODUITS DE LA FABRICATION DE SUCRE (NACE 15.83) : SAISONNALITÉ SUR BASE DE LA VALEUR DES LIVRAISONS (MONTANTS EN €)

Vu le caractère strictement saisonnier de ces productions, ce graphique n'a pas été réalisé.

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

► 4. DONNEES ECONOMIQUES

4.1. Les exportations belges ⁸

	1998	1999	2000
Sucre	489,42	536,99	682,08
Sucre / Total ind. alimentaire	3,87%	4,39%	5,03%
Total industrie alimentaire	12.645,99	12.222,69	13.551,3

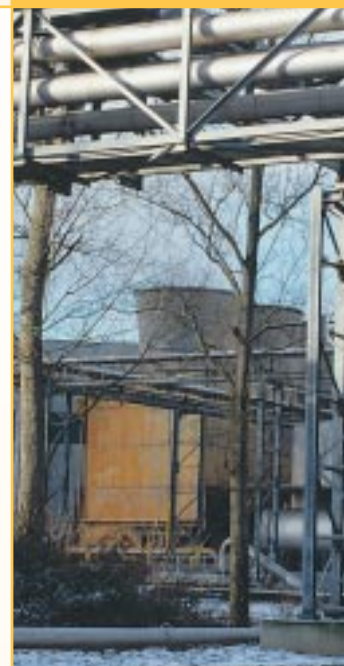
Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base BNB, 2001

La référence à 1998 pour mesurer l'évolution des exportations de l'ensemble de l'industrie alimentaire risque de fausser les choses, pour les raisons évoquées plus haut.

En 2000, la fabrication de sucre exporte une bonne partie de sa très forte production de (fin) 1999. Ce qui explique la grosse variation, d'autant plus que la campagne précédente avait connu une production exceptionnellement faible.

Campagne	Intracommunautaires		Pays tiers	
	Inuline	Sirop d'inuline	Inuline	Sirop d'inuline
1995-1996	100%	100%	100%	100%
1996-1997	117%	160%	195%	234%
1997-1998	186%	227%	308%	1.844%
1998-1999	263%	319%	499%	5.973%
1999-2000	353%	228%	937%	3.202%

Source : BN



^{8/} Se référer à la note méthodologique en annexe



Les exportations belges, dans leur ensemble, sont en progression. Il faut cependant signaler qu'aussi bien pour le sirop d'inuline que pour l'inuline, le niveau de départ était très bas.

Nos principaux partenaires à l'intérieur de l'Union Européenne sont nos trois voisins (France, Pays-Bas, Allemagne). Pour l'inuline, il convient d'ajouter l'Italie, la Suède et la Finlande.

La part de l'inuline et des oligolécithes commence à améliorer les résultats de cette jeune filière.

La quote-part du sirop d'inuline a atteint son plafond (quota A rempli). La diminution des stocks, enregistrée dans ce secteur en fin de campagne 1998-1999, a pu être réalisée par une forte poussée des exportations avec restitution. Il semble bien qu'actuellement, les niveaux de consommation et d'exportation ont tendance à se stabiliser. Il sera nécessaire, pour l'avenir de cette filière, qu'une relance de la consommation nationale, et à l'intérieur de la Communauté, des bonnes exportations intracommunautaires, remplacent tout doucement les exportations vers les pays tiers qui se font avec des restitutions.

La filière chicorée à l'inuline, toute récente, n'a pas encore atteint une rentabilité optimum. L'amélioration des exportations et une rationalisation des coûts devraient améliorer ce résultat dans les cinq prochaines années.

La rentabilité de la culture doit être améliorée si l'on veut que cette spéculation reste attractive pour les agriculteurs. Pour cela, une amélioration des rendements et de la richesse en inuline, accompagnée d'une réduction des coûts, surtout en produits phytosanitaires, semblent être le chemin à suivre pour atteindre ce résultat.

Pour l'avenir, il apparaît que la production de sirop d'inuline sera un sous-produit nécessaire de la production d'inuline et d'oligofructoses. Ce sont ces derniers produits qui deviendront la locomotive de la filière ^{9/}.

^{9/} Ministère de l'Agriculture, Situation de la filière chicorée à inuline en Belgique, Campagne 1999-2000. Service Produits végétaux - Juin 2001.



4.2. Les importations belges

	1999	2000	2001
Quantité	859.033.665	526.168.592	1.249.210.074
Valeur en €	498.567.981	262.958.739	691.479.038

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

Ces chiffres sont donnés à titre indicatif.

En effet, une partie des exportations comprend du sucre qui transite par la Belgique et est importé vers d'autres pays.

Cela explique certains chiffres qui peuvent paraître aberrants, comme le fait d'avoir une valeur à l'exportation plus élevée que la valeur de production nationale.

4.3. La consommation en Belgique

Au cours des dernières années, la consommation de sucre par habitant est passée de 39kg/capita à 53 kg/capita en 1999/2000. La consommation belge est supérieure à la moyenne de la consommation des pays de l'U.E. (35kg/capita).

Ce calcul est basé sur le rapport entre les livraisons intérieures totales (directes et indirectes) et le nombre d'habitants du pays.

Le tableau ci-dessous montre cette évolution sur 6 ans.

1995/96	1996/97	1997/98	1998/99	1999/2000	2000/01	2001/02
509.000	538.000	539.000	541.000	552.000	570.000	585.000 (estimation)

Source : R.T. brochure 2001



Le marché belge du sucre a évolué comme suit :

Consommation	1995/96	1996/97	1997/98	1998/99	1999/2000
Indirecte (Industrie)	82,8%	86,5%	87,7%	88,6%	89,0%
Directe (bouche)	17,8%	13,5%	12,3%	11,4%	11,0%

Source : R.T. brochure 2001

Cette consommation indirecte par l'industrie se répartit à son tour ainsi :

Chocolatiers	32%
Transformateurs	15%
Eaux de boisson	13%
Grassistes	10%
Biscuiteries et pâtisseries	6%
Produits laitiers	7%
Confiseries	5%
Confitures	4%
Autres	5%
Pharmacie-chimie	3%

Source : R.T. brochure 2001

En 1999, près de 89% des livraisons sur le marché belge sont affectés à l'industrie alimentaire. Cette proportion augmente d'année en année, ce qui indique clairement que la régression de la consommation de bouche – ou directe- c'est-à-dire le sucre vendu tel quel, est plus que compensé par l'augmentation importante de la consommation industrielle – ou indirecte- sous forme de produits sucrés ¹⁰.

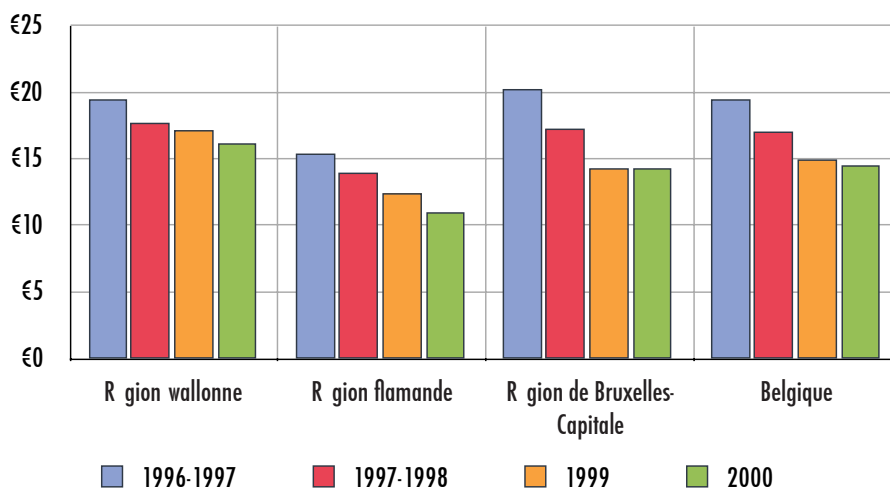
^{10/} R.T., brochure 2001.

4.4. Les dépenses moyennes par ménage et par an

Ce graphique montre une évolution différente des dépenses des ménages en sucre suivant les régions, avec une tendance à la baisse.

Remarquons qu'en Flandre, le fléchissement de cette évolution n'est plus apparent entre 1999 et 2000.

GRAPH. 17 : DÉPENSES MOYENNES PAR MÉNAGE ET PAR AN POUR LE SUCRE (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 LE SUCRE PAR RAPPORT AUX DÉPENSES MOYENNES POUR LES ALIMENTS ET LES BOISSONS

Vu la répartition de la consommation de sucre en Belgique avec une faible consommation directe, nous n'avons pas établi de graphique entre la consommation des ménages en sucre par rapport à la consommation alimentaire des mêmes ménages.

^{13/} Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base des déclarations TVA, 2000



4.5. Les investissements en Belgique

	1997	1998	1999	2000
Fabrication de sucre	22,06	26,25	33,74	25,41
Fabrication de sucre / Total ind. alimentaire	2,40%	2,74%	3,80%	2,92%
Total industrie alimentaire	917,97	956,37	888,62	869,83

Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base des déclarations TVA, 1997-2000

La part des investissements de la fabrication de sucre dans ceux de l'ensemble de l'industrie alimentaire est nettement plus faible que pour le chiffre d'affaires ou les exportations.

C'est d'autant plus interpellant que les investissements de l'industrie alimentaire fléchissent sérieusement en 1999 et 2000, les différentes crises ayant diminué les moyens financiers et obscurci les perspectives.

La fabrication de sucre attend impatiemment d'être fixée sur la survie du régime actuel régissant les prix et les quotas de sucre et de betteraves au moins jusqu'en 2006.

4.6. Le chiffre d'affaires en Belgique

	1997	1998	1999	2000
Fabrication de sucre	852,16	892,96	904,84	797,35
Fabrication de sucre / Total ind. alimentaire	3,90%	3,93 %	3,55%	3,44%
Total industrie alimentaire	21.838,97	22.716,39	21.269,24	23.178,91

Source : Commission consultative spéciale de l'Alimentation (Conseil central de l'Economie) sur base des déclarations TVA, 1997-2000

Le chiffre d'affaires de la fabrication de sucre, on l'a montré, évolue davantage en fonction des quantités à vendre que de raisons purement commerciales ou conjoncturelles. Il ne peut être perdu de vue d'autre part que le chiffre d'affaires de l'ensemble de l'industrie alimentaire a subi de plein fouet les effets des différentes crises en 1998 et 1999. Les deux évolutions ne peuvent être rapprochées.





► 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 socioprofessionnelle (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 socioprofessionnelle (1993-2000) (en VA)
- Tab. 9 : Produits sur base de la nomenclature PRODCOM
- Tab. 10 : Production industrielle : valeur des livraisons et poids
- Tab.10.1 : Evolution de la production betteravière et sucrière belge
- Tab.10.2 : Evolution de la production de la chicorée, de l'inuline et du sirop d'inuline
- Tab.11.1 : Les exportations belges du sucre (en million d'€)
- Tab.11.2 : Evolution des exportations belges d'inuline et de sirop d'inuline.
- Tab. 12 : Les importations de sucre de canne ou de betterave et saccharose chimiquement pur, ...
- Tab 13.1 : La consommation belge de sucre (en tonne)
- Tab 13.2 : Partage de la consommation de sucre en Belgique

Tab.13.3 : Répartition de la consommation industrielle de sucre en Belgique

Tab. 14 : Les investissements des fabricants de sucre (en million d'euro)

Tab. 15 : Le chiffre d'affaires de la fabrication de sucre en Belgique

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 socioprofessionnelle

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 socioprofessionnelle, 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 aux dépenses moyennes pour les aliments et les boissons

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

NACE 15.83	Population ONSS 30/06/1999	Echantillon initial	Phase intermédiaire	Echantillon effectif
ETABLISSEMENTS	9	9	9	8

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

Population : l'échantillon a été construit sur base des données ONSS au 30 juin 1999 relatives **au travail salarié** : 9 établissements étaient répertoriés en Région wallonne dans la branche « fabrication de sucre ».

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
0	0	0	2	7	9

Sources : ONSS, 30/06/1999

Echantillon initial : 9 établissements

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
0	0	0	2	7	9

Source : Calculs SES/OSEC

^{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.



Phase intermédiaire : 9 établissements à interroger.

Tab. 4 : Répartition des établissements par classe de taille lors de la phase intermédiaire					
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
0	0	1	1	7	9

Source : Calculs SES/OSEC

Seul un établissement sur huit compte moins de 50 travailleurs. C'est celui qui ne produit pas mais transforme le sucre.

Un établissement est inéligible : il est recensé par l'ONSS comme "fabricant de sucre" mais il est en fait un établissement constituant le pôle administratif et financier du groupe "Warcoing" et occupant une trentaine de personnes.

Echantillon effectif : 8 établissements interrogés.

Tab. 5 : Répartition des établissements de l'échantillon effectif 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
0	0	0	1	7	8

Source : Calculs SES/OSEC

Taux de sondage : 89% (8 établissements interrogés sur les 9 établissements recensés en Région wallonne par l'ONSS en 1999)

Taux de réponse : 89% (8 établissements sur 9).

Tab. 6 : Répartition des refus 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
0	0	1	0	0	1

Source : Calculs OSEC

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						
Nombre d'étab.	0	0	0	2	7	9
Poids de chaque établissement	.	.	.	1	1	1
Echantillon initial						
	0 -	0 -	0 -	2 1	7 1	9 1
Phase intermédiaire						
	0 -	0 -	1 1	1 2	7 1	9 1
Echantillon effectif						
	0	0	0	1 2	7 1	8 1,3

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

▶ 3. LES ETABLISSEMENTS

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						
Fabrication de sucre	0	0	0	1 12,5%	7 87,5%	8 100%
Répartition des établissements par classe de taille en Région wallonne au 30 juin 2000						
Fabrication de sucre	0			2 22,22%	7 77,78%	9 100%
Représentativité des établissements interrogés par rapport aux établissements wallons						
Fabrication de sucre	0	0	0	50%	100%	88,9%
Poids des établissements interrogés par rapport aux établissements wallons						
Fabrication de sucre	0	0	0	2	1	1,13

Sources : ONSS, juin 2000-CSEF-OSEC

Seul 1 établissement sur 8 compte moins de 50 travailleurs. C'est celui qui ne produit pas, mais transforme le sucre.

3.2. Type d'établissement

Tab. 9 : Répartition des établissements par type		
Etablissements de type familial ³	Etablissements sans caractère familial	TOTAL
2 25%	6 75%	8 100%
Etablissements appartenant à un groupe national		Etablissements appartenant à un groupe multinational
25%		25%

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements

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

Deux établissements sur huit ont gardé un caractère familial. Il s'agit des deux entreprises occupant le moins de personnel.

Quatre établissements, soit la moitié appartiennent à la Raffinerie tirlémontoise, elle-même contrôlée par la société allemande Sudzucker, leader actuel de l'industrie sucrière européenne.

Les quatre autres appartiennent à des groupes familiaux ou financiers belges.

3.3. Localisation des établissements

Tab. 10 : Répartition des établissements wallons par CSEF

CSEF	Etablissements en Région wallonne	Etablissements de l'échantillon
Brabant wallon	1	1
Charleroi	0	0
Hainaut occidental	5	5
Huy/Waremme	2	2
Liège	0	0
Luxembourg	0	0
Mons-La Louvière	0	0
Namur	0	0
Saint-Vith	0	0
Verviers	0	0
TOTAL	8	8

Source : ONSS, juin 2000 - Calculs OSEC

La localisation des sucreries s'est faite principalement en fonction de la qualité du sol pour la culture de betterave. Les sucreries se sont essentiellement implantées dans la zone limoneuse.

3.4. Personnalité juridique

Tab. 11 : Répartition des établissements selon leur personnalité juridique

SA	SPRL	SC	SCRL	TOTAL
8 100%	0 0%	0 0%	0 0%	8 100%

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements

Tous les établissements ont la forme juridique de Société Anonyme, sans doute en raison de l'importance du capital investi.

3.5. Agréation à des normes de qualité ⁵

Tab. 12 : Répartition des établissements par agréation					
ETS agréés		ETS non agréés		TOTAL	
8	100%	0	0%	8	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements

ISO 9000		ISO 14000		HACCP	
7	89%	1	12,5%	6	75%

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements

Sept établissements sur huit (89%) ont au moins une agréation et cinq en ont deux. La sucrerie qui n'en a pas encore est en cours d'agréation. L'agréation est considérée comme une condition de fidélité des clients, voire comme un argument de vente. Cette évolution est mise en parallèle avec le passage du personnel des tâches d'exécution à celles d'opérateur de production avec un accroissement des responsabilités.

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

► 4. LES ACTIVITES ET LES PRODUITS

4.1. Description des activités

Cinq établissements fabriquent du sucre cristallisé ou raffiné à partir des betteraves.

Deux fabriquent de l'inuline ou du sirop de fructose à base de racines de chicorée. Le dernier transforme le sucre cristallisé en sucres spéciaux.

4.2. Produits

Le produit des 5 premiers établissements est du sucre cristallisé ou raffiné. Ce dernier sera vendu tel quel ou après reconditionnement (par ex. sucre en morceaux) :

- au consommateur à travers la distribution
- massivement à la filière alimentaire, marginalement à l'industrie pharmaceutique
- à l'exportation

Le produit inuline est destiné exclusivement à entrer dans les préparations de la filière alimentaire.

Les sucres spéciaux sont destinés tant au particulier qu'à l'industriel de l'alimentaire, sur le marché intérieur ou à l'exportation

4.3. R&D ⁴

Quatre établissements déclarent faire de la Recherche et Développement

- 50% (4 sur 8) sur les produits
- 37,50% (3 sur 8) sur les procédés
- 12,50% (1 sur 8) sur la qualité

Il ne peut être perdu de vue que quatre des huit établissements appartiennent au groupe multinational R.T qui centralise toute la Recherche et Développement dans son siège de Tirlemont, qui se situe hors du territoire étudié ici. La Raffinerie Tirlemontoise a une longue et solide tradition de Recherche et Développement. Son département Engineering a mis au point plusieurs procédés et/ou machines utilisés en sucrerie. A côté de ce domaine technique, elle pousse aussi les recherches dans le domaine génétique pour la sélection des semences de betteraves et dans le domaine commercial autour de la marque T. pour Tirlemont.

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

En dehors de la R.T, la Recherche et Développement est surtout développée par l'établissement indépendant qui s'est lancé, le premier, dans le nouveau créneau : l'inuline et le fructose à base de racines de chicorée. Elle concerne aussi bien le domaine technique que la recherche de nouveaux produits en suivant, voire en anticipant, l'évolution de l'industrie alimentaire et les comportements des consommateurs.

4.4. Marques déposées

La marque n'apparaîtra que pour les produits destinés à la consommation directe à travers le commerce. Les sucres standard, pour l'industrie ou l'exportation, portent uniquement l'indication de l'usine productrice.

Ces marques sont :

- Fibruline, Fructuline et Fibrulose pour les produits d'inuline ou de fructose de Warcoing.
- Orafti pour les mêmes produits à Oreye.
- Sucre de Tirlemont, T.Beetyfood Ti-light, Graeffe, pour les sucres de Tirlemont.
- Carrare et Snowline pour les sucres spéciaux de Couplet.
- Neutrafertel pour les écumes de sucrerie améliorées des usines du groupe R.T

4.5. Technologie ⁵

Fabrication de type artisanal	Fabrication de type semi-artisanal	Fabrication de type industriel	Fabrication de type haute technologie
0%	0%	87,5%	12,5%

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements

Sept établissements déclarent utiliser une technologie industrielle. Le huitième, qui travaille la racine de chicorée, déclare une fabrication de haute technologie industrielle. Ils ne situent pas la frontière entre haute technologie et technologie industrielle au même endroit.

Les procédés et même le matériel sont très voisins, voire similaires, entre tous les établissements et les procédés évoluent de la même façon. Le secteur est remarquablement homogène à cet égard.

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

4.6. Clients

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

Uniquement marché intérieur	uniquement marché extérieur	marchés intérieur et extérieur	TOTAL
12,5%	12,5%	75%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements

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

à destination de particuliers	à destination d'entreprises	à destination de particuliers et d'entrep.	TOTAL
0%	87,5%	12,5%	100%

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements

Une entreprise déclare destiner sa production exclusivement au marché intérieur. Les autres avaient leurs produits utilisés sur le marché intérieur et à l'exportation. Les produits sont, pour l'essentiel, destinés aux entreprises.

La part de l'exportation n'est pas quantifiée et varie très fort d'un établissement à l'autre. Les destinations à l'exportation sont prioritairement les pays européens voisins : France, Allemagne, Pays-Bas, mais aussi les pays plus lointains : le Moyen Orient, l'Asie, l'Afrique.

4.7. Sous-traitance ⁶

Tous les établissements font de la sous-traitance et justifient cette attitude par la nécessité de se recentrer sur les métiers de base.

Secrétariat social	100%
Logistique dont transport	75%
Recrutement	50%
Maintenance	87,5%
Sécurité (gardiennage, surveillance)	75%
Nettoyage	62,5%

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements

► 5. LES TRAVAILLEURS

5.1. Profils-métiers dans les établissements

Ces profils-métiers sont peu ou mal définis par les personnes interrogées.

A côté des métiers transversaux classiques : mécaniciens, électriciens, électromécaniciens, ouvriers de maintenance, tuyauteurs, soudeurs, on trouve sous le vocable "opérateurs de production" des profils tout à fait spécifiques à la branche d'activités.

Ces spécificités ne peuvent s'apprendre en entreprise que pendant la courte campagne de fabrication d'environ trois mois, de même que les exigences et responsabilités relatives à la recherche continue de qualité poursuivie par l'entreprise, notamment dans le cadre des agrégations obtenues. D'où, non seulement l'intérêt, mais la nécessité d'un personnel permanent qui passe d'un métier à l'autre.

Certaines caractéristiques connexes sont mises en évidence : contrainte des horaires d'un travail continu en trois postes, le caractère salissant de certaines fonctions parfois très qualifiées.

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

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						
Fabrication de sucre	0 -	0 -	0 -	52 6,3%	773 93,7%	825 100%
Répartition des salariés de la branche d'activités par taille d'établissement en Région wallonne selon l'ONSS (juin 2000)						
Fabrication de sucre	0 -	0 -	0 -	57 6,8%	783 93,2%	840 100%
Représentativité des travailleurs de l'échantillon par rapport aux salariés de la Région wallonne						
Fabrication de sucre	0%	0%	0%	91%	99%	98%

Sources : ONSS, juin 2000 – CSEF - OSEC – N = 8 établissements

5.2.1. Répartition par genre

Répartition par genre				
	Enquête		O.N.S.S 2000	
Hommes	600	83%	766	91%
Femmes	70	8%	74	9%
Indéterminé	75	9%		
Effectif total	825	100%	840	100%

^{9/} Se référer à la note méthodologique en annexe.

5.2.2. Répartition par catégorie socio-professionnelle

Répartition par catégorie socioprofessionnelle				
	Enquête		O.N.S.S 2000	
Cadres et employés	268	32%	280	33%
Ouvriers	557	68%	560	67%
Effectif total :	825	100%	840	100%

La proportion des cadres et employés dans l'effectif total est de 32% dans l'enquête et de 33% dans les chiffres d'emploi de l'ONSS en 2000. La concordance est très forte.

5.2.3. Travailleurs frontaliers

Les travailleurs frontaliers sont au nombre de onze, tous en Hainaut occidental et huit dans un seul établissement : Warcoing, particulièrement proche de l'agglomération de Roubaix-Tourcoing.

Ceci ne concerne que le personnel fixe. Aucun renseignement ne figure dans l'enquête sur le personnel saisonnier ou intérimaire.

► 6. IMPACTS DES FLUCTUATIONS SAISONNIERES SUR L'EMPLOI

Sur les huit établissements concernés, un seul ne subit pas de fluctuation saisonnière de sa production. C'est celui qui transforme le sucre produit par la sucrerie voisine.

La production annuelle de sucre à partir de betteraves ou de racines de chicorée, doit impérativement se passer dans un bref délai après la récolte de ces plantes agricoles. Pratiquement, pendant les trois derniers mois de l'année, sur une période de 65 à 90 jours selon l'importance de ladite récolte. Il est à noter que certaines sucreries et producteurs d'inuline stockent les jus et la phase finale de l'extraction de matière première est étalée dans le temps.

Le contexte saisonnier de l'activité du secteur est le suivant :

- Produire de façon intensive en mettant en œuvre pendant trois mois un matériel lourd, très performant et très résistant et de plus en plus sophistiqué qui ne peut subir aucun arrêt pendant cette période malgré une cadence soutenue.
- Pour conduire ce matériel d'une façon performante et sûre, dès le démarrage et la rapide montée en régime, la sucrerie doit pouvoir compter sur un personnel non seulement bien qualifié, mais expérimenté. Elle conserve donc à l'année un personnel permanent qu'elle a elle-même progressivement formé à ses métiers spécifiques et à sa recherche de qualité.
- La plupart des agents ont deux métiers : celui de la campagne de production et celui de l'inter-campagne (maintenance, entretiens, aménagements). Ces mutations internes s'effectuent dans tous les établissements et s'accompagnent d'une modification de l'horaire de travail et même du salaire. Pour faire face à une activité continue, 24 heures par jour, sept jours sur sept, sans aucun arrêt, le travail est posté.
- L'emploi fixe ne suffit pas et les sucreries engagent des saisonniers pour la campagne de fabrication.
- Certains travailleurs de la sucrerie ne sont pas concernés par ces mutations internes, il s'agit de ceux qui conservent le même travail toute l'année : conditionnement et expédition du sucre. Les services administratifs et agronomiques ont, eux aussi, une activité régulière toute l'année.

► 7. IMPACTS D'ÉLÉMENTS EXTERIEURS SUR LA PRODUCTIVITÉ ET L'EMPLOI

Parmi les éléments qui ont eu et ont toujours un impact direct et déterminant sur l'industrie sucrière, il faut mentionner prioritairement la réglementation européenne en la matière. Cette dernière a été présentée dans l'introduction. Rappelons simplement ici que le régime actuel européen risque de changer profondément en 2006 et que cette échéance est ressentie comme une grave menace par tout le secteur qui a tendance à geler les embauches et les investissements en attendant cette date fatidique.

Comme il l'a été signalé plus haut, le secteur de l'inuline est moins concerné par cette échéance : les quotas ne concernent qu'une partie de la production, le marché ne semble pas arrivé à saturation, la concurrence de la canne à sucre est quasi nulle. Par contre ce jeune secteur est encore confronté à l'exigence d'améliorations tant dans la culture que dans le processus de production.

Crises alimentaires

Tous les établissements sont unanimes pour dire que ces crises n'ont eu aucun impact sur leur production ou leur fonctionnement.

Imposition des normes de sécurité et d'hygiène

Trois établissements sur huit, soit 38% se disent affectés par ces mesures sans que cela ait un impact sur le volume de production ou d'emploi.

Imposition des normes environnementales

De même, trois établissements sur huit considèrent que les mesures environnementales les affectent. Mais même l'établissement qui a obtenu la certification ISO 14000 spécifique à l'environnement ne relève aucun problème lié à ces mesures.

Acquisition de certification Qualité

Les certifications de qualité sont évoquées par 4 établissements sur huit. Les impacts relevés sont essentiellement un changement à obtenir des mentalités et des comportements, vers une "productivité qualitative". Changements opérés au prix de formations adaptées et parfois de réorganisation de l'entreprise.

Modification des habitudes de consommation

Les changements d'habitude de consommation ne sont pas évoqués par les fabricants "traditionnels" de sucre, pas plus que les produits de substitution. Ces changements sont évoqués par contre par un fabricant d'inuline et de sirop de fructose. Ces produits, plus jeunes, de meilleure réputation diététique, sont susceptibles d'entrer dans la fabrication d'un grand nombre de produits alimentaires. Au contraire du sucre traditionnel, ces produits se situent sur un marché ouvert, en expansion, fort évolutif qu'il importe de suivre de très près.

▶ 8. LE RECRUTEMENT DU PERSONNEL

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

Cette localisation dépendra du personnel concerné et de la structure de l'établissement qui recrute.

Trois établissements sur huit prennent les décisions uniquement en interne.

Un établissement dépend intégralement de décisions prises à l'extérieur.

Quatre établissements voient s'établir une concertation entre les services concernés et la direction externe.

Le cas le plus fréquent semble être celui-ci :

Pour les opérateurs de production, et, en général, pour les ouvriers, le chef de production de l'établissement prend seul la décision.

Il en est de même pour les laborantins saisonniers, avec l'aval de la maison-mère.

Pour le recrutement d'employés, et à fortiori de cadres, la décision est prise en externe, par la direction du groupe.

8.2. Modes et critères de recrutement

Canaux de recrutement

Tab. 18 : Canaux de recrutement	
Candidature spontanée	50%
Recrutement interne	12,5%
presse	25%
Bouche à oreille	67,5%
SPE / FOREM	25%
Agence d'intérim	50%
Bureaux privés de recrutement	37,5%
Débouchage	12,5%
Ecoles, organismes de formation	12,5%

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

Critères prioritaires de recrutement

Diplôme, formation	75%
Expérience	75%
Qualités professionnelles	50%
Qualités morales	37,5%
Aptitudes physiques	50%
Connaissance de l'écrit/lecture	12,5%
Connaissance des langues	37,5%
Références	
Mobilité	12,5%
Autres critères prioritaires	12,5%

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

Base de la sélection des candidats

CV	50%
Lettre de candidature	25%
Entretien téléphonique	
Tests psychotechniques	12,5%
Mise en situation	37,5%
En dehors de l'entreprise	37,5%
Entretien individuel	37,5%
Autres bases de sélection	

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

8.3. Recrutements en 2001 ⁷

87,5 % des établissements ont procédé à des recrutements pour la période 2000-2001.

Sept établissements sur huit ont procédé à des recrutements pour la période 2000-2001. Le huitième qui n'a pas recruté invoque l'incertitude du secteur en attendant de connaître de quoi sera fait l'après 2006.

^{7/} N = 8 établissements

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

Tab. 21 : Profils recherchés en 2000-2001

Profils recherchés en 2000-2001	% d'étab. concernés par la recherche de profils (N = 8 étab.)	% de mentions de profils (N = 18 mentions de profils) ⁸	SANS difficulté (N = 18 mentions de profils)	AVEC difficulté (N = 18 mentions de profils)
Profils transversaux	-	-	-	-
Production et maintenance				
Ouvrier à la production	13%	6%		X
Mécanicien (aide-mécanicien)	25%	11%	X	
Technicien de maintenance (ouvrier de maintenance)	13%	6%	X	
Electro-mécanicien	38%	22%		X
Responsable de production	38%	22%	X	
Laboratoire, contrôle qualité, R&D				
Technicien de laboratoire (laborantin)	13%	6%		X
Gestion et back office				
Personnel administratif et financier (informaticien, employé administratif, responsable administratif, responsable achat, secrétaire de direction, assistante de direction, adjoint à la direction, gestionnaire de franchise)	13%	6%	X	
Personnel du service commercial	25%	22%	X	-
TOTAL	/	100%	67%	33%

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

Sur les 11 profils recherchés (indépendamment du nombre de personnes engagées), 7 n'ont suscité aucune difficulté et 4 ont suscité des difficultés dont un cas où la recherche n'a pas abouti.

- automaticien : 1 établissement a recherché ce profil et n'a trouvé qu'avec difficulté
- laborantin : une seule recherche mais avec difficulté

^{9/} Comptage du nombre de fois qu'a été faite mention d'un profil indépendamment du nombre d'établissement concerné (un établissement pouvant mentionner plusieurs profils).

Par ailleurs, des difficultés ont été éprouvées par les établissements pour engager les profils suivants :

- électromécanicien (sur les 3 établissements qui en recherchaient, les 3 ont éprouvé des difficultés, mais leurs recherches ont pu aboutir)
- opérateur de production (sur les 2 établissements qui en recherchaient, une a éprouvé des difficultés et l'autre n'a pas trouvé de candidat)
- automaticien : 1 établissement a recherché ce profil et n'a trouvé qu'avec difficulté
- laborantin : une seule recherche mais avec difficulté

Electromécanicien

Description du profil :

- maintenance mécanique et électrique
- conditions de travail : travail en pauses, 24 heures sur 24
- aptitudes et traits de personnalité requis : adaptabilité, sens des responsabilités
- niveau scolaire minimal requis : secondaire technique supérieur

Identification de la ou des difficultés rencontrées et solutions mises en place :

- pénurie
- faible motivation des jeunes travailleurs
- conditions de travail : travail continu en pauses
- contrats précaires

Automaticien

Description du profil :

- programmation, supervision de la conduite des installations
- travail en pauses, 24 heures sur 24
- niveau minimal : secondaire technique supérieur

Identification de la ou des difficultés rencontrées et solutions mises en place :

- travail salissant
- contrats précaires
- horaires
- formation en interne

Laborantin

Description du profil :

- Test d'analyse à réaliser durant la production
- Travail en pauses, 24 heures sur 24
- Niveau minimal : secondaire supérieur

Difficultés rencontrées et solutions mises en place :

- contrats précaires
- recours au réseau de relations à travers le personnel

Opérateur de production

Description du profil :

- pas de définition précise de cette fonction, recrutement parmi le personnel manuel avec formation par compagnonnage

8.5. Causes des tensions évoquées par les interlocuteurs

VIII.5. Causes des tensions évoquées par les interlocuteurs				
Profils recherchés AVEC difficultés en 2010-2011	entreprises concernées dans la branche	Niveau minimum de qualification	Difficultés rencontrées	Solutions trouvées
Profils spécifiques				
Opérateur de production	12,5%	Pas de formation scolaire	/	Pas abouti. Formation d'un manuel interne
Profils transversaux				
Laborantin	12,5%	A2	- contrats précaires. - recours au réseau de relations à travers le personnel	
Electromécanicien	37,5%	A2 ou 7ème prof.	- Pénurie. - faible motivation des jeunes travailleurs. - conditions de travail: travail continu en pauses. - contrats précaires	
Automaticien	12,5%	A2	- travail salissant. - contrats précaires. - horaires. - formation en interne	

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

25% des établissements vont voir leur activité principale évoluer d'ici fin 2002

Entreprises qui vont connaître une évolution de leurs produits

Tab. 22 : Evolution des produits	
Apparition de nouveaux produits	25%
Suppression de produits	
Modification de produits existants	

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

Entreprises qui vont connaître une évolution de leur volume de production

Tab. 23 : Evolution des volumes de production	
	%
Augmentation du volume de production	12,5
Diminution du volume de production	

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

Entreprises qui vont connaître une évolution de leur volume de production

Tab. 24 : Evolution du volume de main-d'œuvre		
	%	Solutions
Augmentation du nombre des effectifs	12,5	
Diminution du nombre des effectifs	12,5	préretraite

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

Entreprises qui vont connaître une évolution des profils-métiers

Tab. 25 : Profils professionnels pour lesquels des changements sont attendus			
Evolution des profils	Entreprises concernées dans la branche	Description qualitative du changement	Solutions
Modification de profils			
Exécutants	12.5%		Evolution vers opérateurs de production. Profil nécessitant davantage d'autonomie et de responsabilité.

Source : CSEF - OSEC – N = 8 établissements

Un des huit établissements va connaître des changements ; c'est un des deux implanté dans la fabrication d'inuline à partir des racines de chicorée. Le marché de ces produits est en expansion et les perspectives d'emploi également.

L'autre établissement, dans le même créneau, est plus prudent : il prévoit une augmentation de la production sans effet immédiat sur l'emploi.

Les six autres établissements ne prévoient aucun changement dans l'immédiat, si ce n'est une compression "naturelle" du personnel par non-remplacement des (pré-)retraités en prévision de l'échéance de 2006.

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

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

Pour tous les établissements, les *demandes* en matière de FPC émanent de l'établissement lui-même. Le "demandeur" est généralement le chef de production.

Pour un quart des établissements, les demandes en matière de FPC viennent de façon conjointe tant de l'intérieur que de l'extérieur de l'établissement.

Pour la totalité des établissements, les *décisions* en matière de FPC se prennent exclusivement au sein-même de l'établissement.

Le "décideur" est généralement le directeur, le "patron".

Pour un quart des établissements, les décisions en matière de FPC se prennent de façon conjointe.

La décision interne doit, généralement, être validée par la direction générale du groupe.

9.2. Formation professionnelle continue des travailleurs en 2001 ¹⁰

100 % des établissements ont réalisé de la FPC en 2001.

Deux champs principaux : d'une part, l'évolution techn(olog)ique et surtout l'automatisation et d'autre part, les implications des agrégations exigeant un changement de mentalité et de comportement de l'ensemble du personnel.

9.3. Intentions de formation en 2002 ¹¹

87.5 % des établissements ont l'intention de faire de la FPC en 2002

^{10/} N = 8 établissements

^{11/} N = 8 établissements

9.4. Les domaines de formation

Tab. 26 : Domaines de formation

Matières	FPC réalisées en 2001		Intentions de FPC en 2002		Nbre de travailleurs
	Nbre d'établissements	Nbre de travailleurs	Nbre d'établissements	Nbre de travailleurs	
H.A.C.C.P	7 87,5%	405	7 100%	331	
Environnement	2 25%	31	2 28,6%	12	
Logistique	4 50%	125	3 42,9%	12	
Exportation	1 12,5%	1	0 0%	0	
Communication, management G.R.H	2 25%	44	4 57,1%	48	
Administration, comptabilité, micro-informatique	5 62,5%	58	4 57,1%	52	
Technique production-maintenance	7 87,5%	285	6 85,7%	287	
Langues	3 37,5%	12	4 57,1%	13	
Informatique : programmation-robotique	5 62,5%	16	4 57,1%	25	
Astro	1 12,5%	90	2 28,6%	180	
TOTAL :	8 100%	1067	7 100%	960	

Source : CSEF-OSEC - N = 8 établissements (2001) – 7 établissements (2002)

9.5. Les opérateurs de formation

Tab. 27 : Opérateurs de formation

Opérateurs	Établissements concernés par :	
	Opérateurs pour les FPC de 2001	Opérateurs pressentis pour 2002
Interne	6 75%	5 71,4%
Fournisseurs	5 62,5%	4 57,1%
Consultants	2 25%	1 14,3%
Sociétés privées de formation	6 75%	4 57,1%
FOREM	4 50%	4 57,1%
Fonds sectoriel (I.F.P)	6 75%	5 71,4%
Fédération d'entreprises	1 12,5%	1 14,3%
Indifférent	1 12,5%	0 0%
Total des établissements concernés :	8 100%	7 100%

Source: CSEF-OSEC - N = 8 établissements (2001) – 7 établissements (2002)

Très peu de modifications interviennent entre 2001 et 2002 dans l'organisation et les intervenants de la FPC.

9.6. Les modalités organisationnelles de formation

Pour les établissements dépendant de la raffinerie tirlémontoise (50%) un plan global de formation est proposé aux entreprises. Celles-ci retiennent ce qu'elles souhaitent.

Modalités idéales d'organisation

Modalités idéales d'organisation	
- formation organisée spécifiquement pour l'entreprise dans l'entreprise	75% (6)
- formation organisée spécifiquement pour l'entreprise hors de l'entreprise	50% (4)
- formation inter-entreprises	25% (2)
- indifférent	25% (2)
- autre	12,5% (1)

Epoque de l'année

Epoque de l'année	
Du 1er au 3ème mois :	12,5% (1)
Du 1er au 6ème mois :	50% (4)
Du 1er au 8ème mois :	25% (2)

A quel moment de la journée

A quel moment de la journée	
Matinée	37,5% (3)
Après-midi	37,5% (3)
Indifférent	62,5% (5)
Soirée	0%
Autre	0%

Durée maximum

Durée maximum	
5 jours par an	25% (2)
Autre, variable	25% (2)
10 jours par an	12,5% (1)

Rythme

Rythme	
Par demi-jour	12,5% (1)
Par journée entière	50% (4)
Par semaine	12,5% (1)
Par mois	0%
Indifférent	37,5% (3)
Autre	0%

Souhaitez-vous être en contact avec votre fonds sectoriel ?

Souhaitez-vous être en contact avec votre fonds sectoriel?	
Oui	12,5% (1)
Non	87,5% (7)

Quatre établissements expriment le regret de formations organisées **trop loin** de chez eux.

► 10. ANNEXE

Liste des tableaux

- Tab. 1 : Construction de l'échantillon
- Tab. 2 : Répartition des établissements répertoriés à l'ONSS au 30 juin 1999 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. 10 : Répartition des établissements wallons par CSEF
- Tab. 11 : Répartition des établissements selon leur personnalité juridique
- Tab. 12 : Répartition des établissements par agrégation
- Tab. 13 : Répartition des établissements sur base des procédés de fabrication
- Tab. 14 : Répartition des établissements sur base de leur clientèle
- Tab. 15 : Répartition des établissements sur base de leur clientèle intérieure
- Tab. 16 : Domaines dans lesquels des tâches sont sous-traitées

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

Tab. 18 : Canaux de recrutement

Tab. 19 : Critères prioritaires de recrutement

Tab. 20 : Base de la sélection des candidats

Tab. 21 : Profils recherchés en 2000-2001

Tab. 22 : Evolution des produits

Tab. 23 : Evolution des volumes de production

Tab. 24 : Evolution du volume de main-d'œuvre

Tab. 25 : Profils professionnels pour lesquels des changements sont attendus

Tab. 26 : Domaines de formation

Tab. 27 : Opérateurs de formation

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.
- FAIRWELL SA, *Externaliser 99*. Communiqué de presse et site internet.
- *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.
- *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.
- *Secteur agroalimentaire dans l'arrondissement de Liège*, CEIL, Observatoire Economique des Intérêts Liégeois, 1996.

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.obcebdhb.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.

REMERCIEMENTS

Madame Anne LECLERCQ
Responsable Ressources humaine
S.A. Warcoing

Monsieur André COUDYZER
Secrétaire Trésorier des syndicats betteraviers
de Frasnes-les-Buissenal et Fontenoy

Monsieur Jacques CRAHAY
Administrateur délégué
S.A. Warcoing

Monsieur Jean-Marie EVRARD
Directeur financier
Groupe Sucrier S.A. Frasnes

Monsieur Marc ROSIERS
Directeur général
SuBel - Bruxelles