

**QUI DEMAIN NOURRIRA  
LA WALLONIE  
DE MANIÈRE  
DURABLE ET  
RELOCALISÉE**

Ceinture Alimentaire Terre Liégeoise

**Éducation  
permanente**

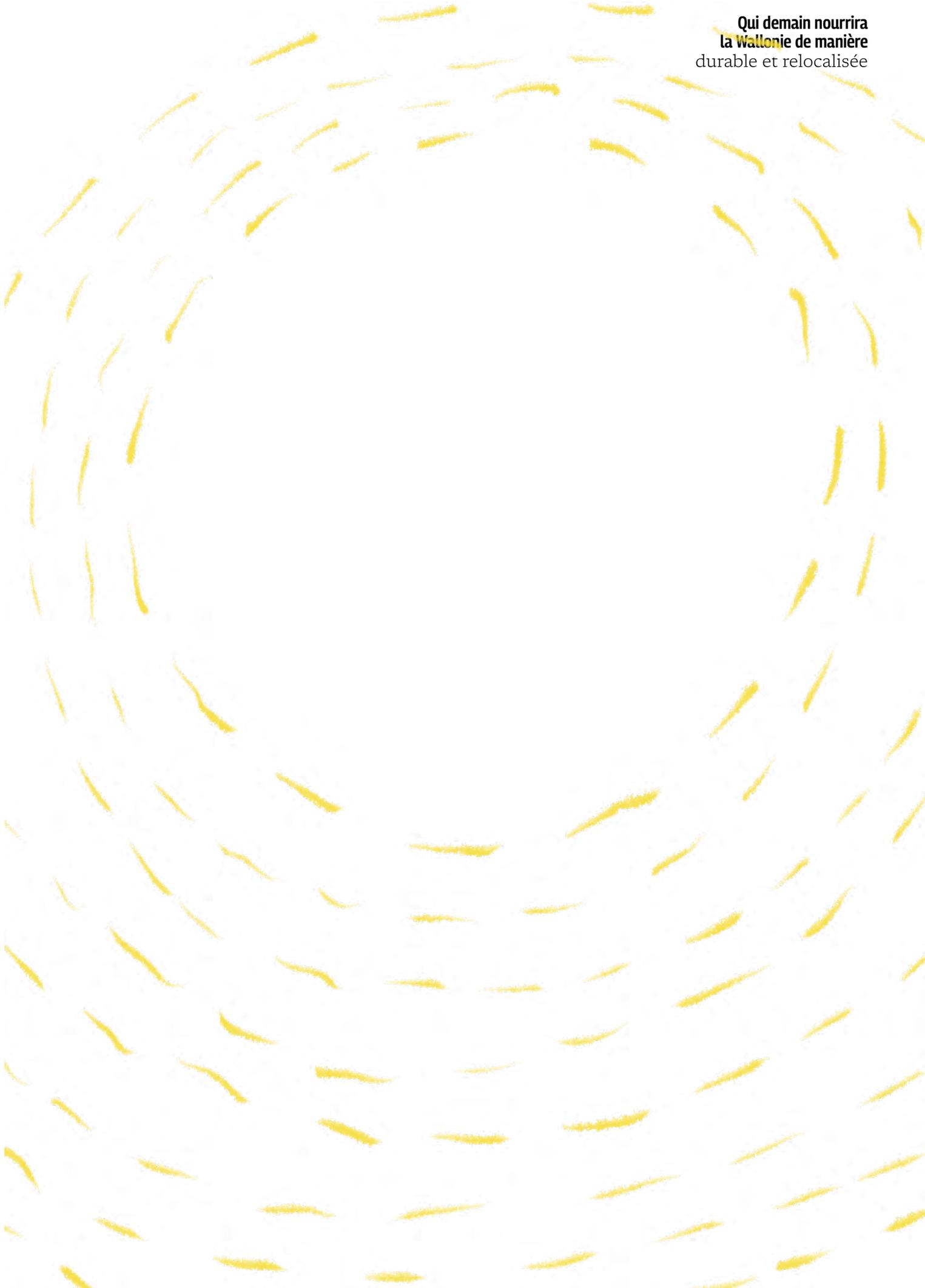


Qui demain nourrira  
la Wallonie de manière  
durable et relocalisée

# SOMMAIRE

Introduction	3	La pénurie de main d'œuvre dans les métiers de l'alimentation	17
<hr/>			
<b>Chapitre 1 : Vers des systèmes alimentaires durables</b>	5	Le sens et le statut du travail, entre droit et devoir, entre émancipation et aliénation	19
Quels sont les enjeux ?	5	Politiques de mise à l'emploi : la carotte ou le bâton ?	20
Bref tour d'horizon des conséquences du système alimentaire industriel et mondialisé	5	Pour une prise en compte réaliste et bienveillante des nouvelles aspirations liées aux évolutions sociétales	22
Manger Demain, la stratégie wallonne pour l'instauration d'un système alimentaire durable	7	L'amélioration des conditions de travail dans les métiers de l'alimentation	24
Des outils en construction pour observer les évolutions du système alimentaire en Wallonie	8	Une démarche prospective par secteurs et métiers	25
Le bio et les circuits courts, des tendances lourdes	10	Prospective agriculture	25
Un contexte institutionnel soutenant	11	Prospective industrie alimentaire	28
<hr/>			
<b>Chapitre 2 : L'enjeu de la main d'œuvre dans les métiers de l'alimentation, entre pénurie et perspectives d'avenir</b>	13	Prospective Horeca	29
Un emploi agricole en déclin	13	Prospective 2020	31
Une industrie agroalimentaire florissante sur la durée	14	Les potentiels angles morts de la démarche prospective : le cas du maraichage	32
Un secteur HoReCa particulièrement impacté par la crise sanitaire COVID-19	15	Les grands « défis d'avenir »	35
<hr/>			
<b>Chapitre 3 : Les métiers de l'alimentation, entre pénurie et perspectives d'avenir</b>	16	A) La numérisation généralisée de l'économie	35
Le point de vue du Forem, et son vocabulaire	16	B) La transition climatique, économique et écologique	37
Métiers en pénurie, fonctions critiques, métiers porteurs ou d'avenir, de quoi parle-t-on ?	16	C) L'hyper-normalisation	38
		D) Le vieillissement de la population	40
		E) Les changements des modes de consommation	41
		Conclusion	47
		ANNEXE 1 - fiches relatives aux métiers de l'agro-alimentaire	49

Qui demain nourrira  
la Wallonie de manière  
durable et relocalisée



**QUI DEMAIN NOURRIRA LA WALLONIE DE MANIÈRE  
DURABLE ET RELOCALISÉE  
MÉTIERS EN PÉNURIE, SENS DU TRAVAIL,  
ÉVOLUTIONS SOCIÉTALES ET PROSPECTIVE.**

Les enjeux de transformation en profondeur des systèmes alimentaires, autrefois portés essentiellement par la société civile et par le monde scientifique, font désormais de plus en plus consensus au niveau politique. En témoignent notamment la stratégie « Manger Demain » adoptée par le Parlement wallon, la stratégie « De la fourche à la fourchette » proposée par la Commission européenne pour faire de l'Europe le pionnier mondial d'un système alimentaire positif pour le climat, la biodiversité et la santé, ou encore l'organisation par les Nations Unies (ONU) de symposiums sur l'agroécologie en 2014 et 2018<sup>1</sup>.

Il y a cependant loin de la coupe aux lèvres. La plupart des indicateurs environnementaux et socio-économiques liés aux systèmes alimentaires (sous-alimentation, problèmes de santé publique liés à la malbouffe, dégradation de l'environnement et des conditions de vie des agriculteurs et agricultrices<sup>2</sup>, notamment) sont dans le rouge. Pour nécessaire qu'elles soient, les simples déclarations d'intentions politiques ne suffiront pas à y remédier. Dans une précédente étude, nous expliquions que les systèmes alimentaires, soit « la façon dont les femmes et les hommes s'organisent dans le temps et dans l'espace pour produire, distribuer et consommer leur nourriture<sup>3</sup> », sont d'une grande complexité et que leur transformation est compliquée par ce que les scientifiques appellent des « verrouillages sociotechniques »<sup>4</sup>. Kezako ? La théorie de la transition des systèmes sociotechniques s'intéresse aux transformations à grande échelle susceptibles de s'opérer dans la manière dont sont accomplies des fonctions sociales importantes telles que le transport, la communication, le logement, l'alimentation, etc. Quant à lui, le verrouillage se définit comme « une situation où une technologie dominante empêche le développement de trajectoires alternatives<sup>5</sup> ».

Parmi les facteurs critiques pour réaliser une transformation du système alimentaire figure l'existence de forces de travail disponibles, compétentes, mobilisées, pour la réaliser. Or, indépendamment même de la durabilité des activités, on constate que de ce point de vue, le bât blesse dans de nombreux métiers en lien avec l'alimentation. Au niveau agricole, c'est à une véritable hémorragie des forces vives que l'on assiste depuis une quarantaine d'années. A l'échelle de l'Europe, la part de valeur dans la chaîne alimentaire allant à l'agriculture est passée de 31% en 1995 à 21% en 2018, alors que le prix des intrants a augmenté de 40% entre 2000 et 2010 (et qu'il a connu une nouvelle flambée en 2021).

Le nombre d'exploitations agricoles a baissé de 25% de 2003 et 2013, et ces dernières se sont concentrées, tandis que la moyenne d'âge des exploitants ne faisait qu'augmenter, avec peu de perspective en termes de renouvellement des générations<sup>6</sup>. En Wallonie, les métiers de l'HoReCa et de la transformation alimentaire tels que la boucherie ou la boulangerie sont dits « en pénurie », et ce alors que les demandeurs d'emploi ne manquent pas. Dans le cadre de cette étude, nous proposons un état des lieux des forces en présence et des facteurs susceptibles de permettre au secteur de l'alimentation de retrouver son attrait, dans une perspective de transition vers des systèmes alimentaires plus durables.

En tant qu'organisation liégeoise en interaction permanente avec un écosystème régional, via le Collège wallon de l'Alimentation Durable (CwAD) dont nous sommes membre, mais aussi au travers des liens que nous entretenons avec les autres réseaux et ceintures alimentaires wallons, nous mettrons la focale sur la Wallonie, et par moments sur Liège, dans le cadre de ce travail.

Après avoir passé en revue la stratégie wallonne en matière d'alimentation durable et les évolutions du système alimentaire wallon dans une perspective de transition, nous aborderons dans cette étude des questions relatives aux politiques de l'emploi, aux métiers d'avenir ou en pénurie, au sens et au statut du travail dans une société en mutation, et enfin aux défis d'avenir pour le secteur de l'alimentation.

La crise sanitaire a eu un impact important sur l'industrie alimentaire belge dans son ensemble. Bien qu'il soit difficile de faire abstraction de cette crise, la présente étude s'intéressera prioritairement aux tendances lourdes, car c'est à long terme que les perspectives de transformation du système doivent être envisagées.

# 1.

## Vers des systèmes alimentaires durables

### **QUELS SONT LES ENJEUX ?**

Nous avons évoqué brièvement en introduction les problèmes de natures diverses posés par le système agro-alimentaire qui nous nourrit majoritairement. Industriel et mondialisé, ce système est basé sur l'approvisionnement des marchés internationaux avec des aliments à faible coût et, comme dans beaucoup d'autres secteurs, sur la mise en concurrence brutale d'économies ayant des normes environnementales et sociales très inégales.

Dans ce chapitre, nous dresserons le panorama des problèmes posés par ce système avant d'aborder la notion de système alimentaire durable, et en particulier la manière dont le législateur wallon a adopté une définition qui guide désormais les différentes politiques qu'il mène en la matière. Un cadre bien nécessaire étant donné la dispersion des compétences touchant aux questions alimentaires au sein de l'actuel gouvernement wallon<sup>7</sup>.

### **BREF TOUR D'HORIZON DES CONSÉQUENCES DU SYSTÈME ALIMENTAIRE INDUSTRIEL ET MONDIALISÉ**

La sous-alimentation progresse à nouveau dans le monde depuis 2015 et elle s'est encore considérablement aggravée en 2020. On ne dispose pas encore d'une image complète de l'impact de la pandémie mais d'après un rapport établi conjointement par plusieurs organismes des Nations Unies, 10% environ de la population mondiale – ce qui pourrait représenter jusqu'à 811 millions de personnes – était en situation de sous-alimentation en 2020, contre 8,4 % en 2019<sup>8</sup>. Le surpoids (1,9 milliard de personnes), l'obésité (650 millions de personnes) et les carences alimentaires (1,5 milliard de personnes) constituent par ailleurs les autres visages de la malnutrition. Nous reprenons ici quelques-uns des chiffres-choc répertoriés par les ONG SOS Faim, Iles de Paix, Autre Terre et le Forum rural mondial (FRM) dans l'édition 2020 de leur « Baromètre des agricultures familiales<sup>9</sup> », intitulée « Les systèmes alimentaires dans le rouge ». On y relève notamment que, selon de nombreuses études scientifiques, le fonctionnement de nos systèmes alimentaires dépasse les « limites planétaires », en termes de climat, de biodiversité, de fertilité des sols, de pollution des eaux douces, de destruction des environnements marins... L'agriculture et les changements d'af-

fection des sols comptent à eux seuls pour 24% des émissions de gaz à effet de serre, et cette part monte à 29% si on regarde les systèmes alimentaires dans leur ensemble. La concentration de pouvoir économique, qui va croissant au sein de l'agro-industrie, est par ailleurs incompatible avec un accès mondial plus équitable à une alimentation de qualité et avec la généralisation de conditions de vie décentes pour les producteurs. A titre d'exemple, six compagnies détiennent conjointement les trois quarts du marché mondial des pesticides et 60% du marché mondial des semences, tandis que quatre autres firmes se partagent 90% du commerce mondial de céréales. De plus, 500 millions de paysans souffrent de la faim. Ils représentent 2/3 des personnes souffrant d'insécurité alimentaire<sup>10</sup>. En préambule de cette publication, l'appel lancé par le Haut Panel d'experts du Comité pour la Sécurité alimentaire mondial de l'ONU, au début de l'été 2020, était mis en exergue : « Nous devons d'urgence saisir le moment présent pour transformer fondamentalement les systèmes alimentaires, pour améliorer leur résilience, atteindre pleinement les Objectifs de Développement durable (ODD) et pour rééquilibrer les priorités dans les systèmes alimentaires afin que toute personne, en tout temps, jouisse d'une sécurité alimentaire<sup>11</sup> ».

Les tendances ne sont pas différentes en Wallonie. Une étude publiée en 2019 par l'Université de Louvain, estimait le coût environnemental de l'agriculture (dommages à l'air, au climat, à l'eau et les dégâts sur les sols, notamment au-delà des frontières wallonnes) à 1,449 milliards d'euros, à mettre en regard d'une valeur ajoutée brute du secteur représentant 807 millions d'euros<sup>12</sup>. Bref, après le décompte des coûts environnementaux, la valeur ajoutée (nette) du secteur plongeait dans le rouge à moins 643 millions. Le Professeur Philippe Baret, principal auteur de l'étude, concluait qu'une diminution de moitié de l'usage des pesticides en 2050 permettrait de pousser la valeur ajoutée nette de l'agriculture wallonne à 148 millions d'euros. Les

résultats de cette étude ont créé certaines controverses et n'ont pas été unanimement acceptés dans le secteur, mais son auteur fait autorité sur ces questions dans le monde scientifique, et cette étude a le mérite de poser le débat clairement.

Nous reviendrons à la question de l'état du système alimentaire wallon dans la partie introductive du chapitre « Le bio et les circuits courts, des tendances lourdes ».

Les constats posés, nous pouvons en venir à la notion de système alimentaire durable.

La FAO, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, définit un système alimentaire durable de la manière suivante : c'est « un système qui assure la sécurité alimentaire et la nutrition pour tous de manière à ne pas compromettre les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire et la nutrition des générations futures. Cela signifie qu'il est rentable tout au long du processus, qu'il assure la durabilité économique, qu'il présente des avantages à grande échelle pour la société, qu'il assure la durabilité sociale et qu'il a un impact positif ou neutre sur l'environnement des ressources naturelles, en protégeant la durabilité de l'environnement<sup>13</sup>. »

## **MANGER DEMAIN, LA STRATÉGIE WALLONNE POUR L'INSTAURATION D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE**

Au niveau de la Wallonie, un large processus participatif a été mené en 2017-2018 dans le cadre de la Stratégie wallonne en Alimentation Durable « Manger Demain<sup>14</sup> » afin de produire une vision commune et partagée de la notion de système alimentaire régional durable. L'aboutissement du processus, porté par le Ministre de l'Environnement et de la Transition écologique, et impliquant des représentants de l'ensemble des parties prenantes (fédérations professionnelles, associations expertes dans les différentes dimensions de l'alimentation, pouvoirs publics régionaux et locaux, acteurs de l'action sociale, de l'éducation et de la formation, du développement territorial, syndicats, etc.), s'est matérialisée par la publication du Référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie ». Ce document propose une vision transversale de l'alimentation, un cadre qui mobilise et donne la place à tous, un guide pour agir, selon 8 principes généraux, 6 objectifs stratégiques, des dizaines d'objectifs opérationnels et leviers d'actions concrets. Il nous semble important de souligner la dimension systémique de ce référentiel, qu'en tant que Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL), nous validons et adoptons. Elle transparait dans les thèmes des 6 objectifs stratégiques :

- Garantir la disponibilité et l'accès de tous à une alimentation relevant d'un système alimentaire durable
- Contribuer à la bonne santé et au bien-être des citoyens
- Générer de la prospérité socio-économique, avec un accent sur la notion d'emploi décent et sur la répartition équitable de la valeur ajoutée entre les acteurs des filières
- Préserver l'environnement

Les deux derniers objectifs stratégiques sont transversaux et plus « méta » :

- Offrir un niveau de connaissances et de compétences élevé en matière de système alimentaire durable
- Mettre en œuvre des mécanismes de gouvernance responsables et efficaces

Le référentiel propose donc une combinaison cohérente d'objectifs se déclinant du stratégique à l'opérationnel, en veillant à pointer un cap et en formulant les choses de manière inclusive. Ainsi, on visera une diminution de l'usage de produits phytosanitaires plutôt que de se référer à des objectifs chiffrés pour la progression de l'agriculture biologique<sup>15</sup>, ce qui serait plus clivant pour certains acteurs conventionnels. L'exercice relève de l'équilibre, mais il faut lui reconnaître certaines qualités de franchise, dans la mesure où le référentiel pointe ses propres limites et rend compte des controverses qui ont jalonné sa rédaction.

Le Référentiel a été adopté par décret par le Parlement wallon le 3 avril 2019. On y lit qu'« un système alimentaire durable est un système qui rencontre l'ensemble des objectifs du référentiel tout en respectant ses principes généraux ». Le gouvernement y invite chaque acteur, qu'il soit public ou privé, à se l'approprier et à situer son action dans l'atteinte de ces objectifs. C'est donc un outil de mobilisation collective. De manière plus décisive, il s'agit d'un instrument de politique publique qui oriente désormais l'action gouvernementale, notamment sa politique de subventionnement, comme nous le verrons plus loin.

## DES OUTILS EN CONSTRUCTION POUR OBSERVER LES ÉVOLUTIONS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE EN WALLONIE

Un des désavantages d'une définition inclusive et un peu vague de la notion de système alimentaire, est qu'elle ne permet pas facilement de quantifier des évolutions ou l'atteinte d'objectifs. De quels outils disposons-nous pour tenter de mesurer ou évaluer, en Wallonie, les évolutions dans ce domaine ?

Les évolutions les plus suivies en Wallonie, en lien avec les questions de durabilité sont celles qui concernent la certification bio. L'ASBL Biowallonie<sup>16</sup> publie ainsi chaque année son rapport « Les chiffres-clé du bio ». Le Collège des Producteurs (ASBL SoCoPro<sup>17</sup>), a quant à lui mis en place, en avril 2020, un observatoire des effets de la crise (sanitaire) sur les filières et acteurs de l'agriculture wallonne, ainsi qu'une nouvelle publication mensuelle permettant, dans cette perspective, de surveiller l'évolution des prix agricoles, les quantités vendues, les problèmes/préoccupations relatifs aux débouchés et circuits de commercialisation, notamment. Une attention particulière y est portée sur l'évolution des circuits courts, ce qui, en tant que ceinture alimentaire, nous intéresse particulièrement.

Signalons qu'il n'existe pas une définition unique et stabilisée de cette notion de circuit court. En 2017, la DGO3 (Direction Générale Opérationnelle du Service Public de Wallonie pour l'agriculture, les ressources naturelles et l'environnement) en donnait la définition suivante : « Un mode de commercialisation de produits agricoles ou horticoles, qu'ils soient bruts ou transformés, dans lequel au maximum un intermédiaire intervient entre le producteur et le consommateur ». En tant que CATL, nous ne sommes pas arc-boutés sur la limitation à un seul intermédiaire, et nous nous sentons dès lors plus proches de la définition plus riche que les institutions euro-

péennes donnent de ce concept : « les chaînes d'approvisionnement courtes impliquent un nombre limité d'opérateurs économiques, engagés dans la coopération, le développement économique local et des relations géographiques et sociales étroites entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs<sup>18</sup> ».

Pour revenir aux outils qui nous permettent d'appréhender les évolutions du système alimentaire wallon, signalons par ailleurs les très intéressantes études prospectives sur les filières agricoles wallonnes réalisées par l'équipe de recherche Citra, au sein du Earth & Life Institute de l'UCLouvain. On y explique notamment que 9% seulement des céréales produites en Wallonie sont destinées à l'alimentation humaine (ce qui ne permet de couvrir que 33% des besoins de wallons et bruxellois) contre 46% pour l'alimentation animale et 32% pour produire des biocarburants. De la même manière, la quantité de lait produite en Wallonie couvre les besoins en lait pour l'alimentation des populations wallonne et bruxelloise, mais cela masque d'importants flux internationaux d'import et d'export, et des pratiques (telles que l'adjonction d'huile de palme dans les « poudres de lait » exportées) bien peu saines ou écologiques<sup>19</sup>.

Quoi qu'il en soit, il n'existe actuellement pas d'outil en Wallonie qui permette d'avoir une vue globale sur le système alimentaire wallon et son évolution. De nombreuses études existent et sont publiées mais de manière dispersée. Il reste compliqué, d'une part, de porter un regard croisé sur les différents thèmes liés à l'alimentation pour objectiver les résultats de ces différentes études à l'échelle du système alimentaire, et d'autre part d'identifier les connaissances manquantes et de veiller à la mise en place de leur suivi.

De nouveaux outils de diagnostic sont en cours de développement à l'instigation du Gouvernement wallon, en particulier un *Baromètre de l'alimentation durable* et un *Observer*

vatoire de la consommation agroalimentaire. Ce dernier, mis en œuvre dans le cadre du Plan de relance wallon, est piloté par l'APAQ-w<sup>20</sup>, qui en rend déjà compte dans son rapport d'activité 2020<sup>21</sup>. Il s'agit d'un observatoire de la consommation *a priori* assez classique, dont la plupart des données ont été achetées à une entreprise privée spécialisée en *marketing* et qui, à ce stade, ne semble intégrer que de façon marginale la notion de durabilité. Cet observatoire constitue certes un outil d'orientation des stratégies de promotion de l'agriculture wallonne et des politiques agricoles, mais aussi et peut-être surtout, un outil d'aide à la décision pour les entreprises privées. Espérons que le CwAD sera plus impliqué dans la conception du *Baromètre de l'alimentation durable*, de manière à ce qu'il soit un outil parfaitement adéquat pour orienter les politiques publiques en matière d'alimentation durable.

## LE BIO ET LES CIRCUITS COURTS, DES TENDANCES LOURDES

D'après la publication annuelle de Biowallonie, *Les Chiffres du bio*<sup>22</sup>, ce mode de production et de consommation ne cesse de progresser. Fin 2020, la Wallonie comptait 1.901 fermes bio, soit 15% des fermes wallonnes. La superficie sous contrôle bio atteint aujourd'hui près de 90.000 ha, soit 12% de la surface agricole utile en Wallonie, ou un hectare agricole wallon sur 8. En 10 ans, les surfaces agricoles wallonnes sous contrôle bio ont doublé.

Au niveau de la consommation, une augmentation de 13% de la consommation bio a pu être observée en Belgique en 2020. Et, en Wallonie, la part de marché du bio a triplé depuis 2008 pour atteindre 4,9% en 2020.

Du point de vue des réseaux et ceintures alimentaires, impliqués dans la relocalisation de l'alimentation, le développement des circuits courts constitue également un marqueur important de l'évolution de notre système alimentaire vers plus de durabilité.

Outre la réduction des kilomètres parcourus par les aliments, la proximité entre les producteurs et des consommateurs, de plus en plus sensibles à la protection de l'environnement, incite les premiers à adopter des pratiques plus respectueuses de l'environnement et de la santé en réduisant l'utilisation de produits polluants. Ils contribuent généralement aussi à résilience des territoires en rendant le développement de leur économie plus endogène<sup>23</sup>.

Très peu de statistiques sont disponibles sur les circuits courts en Belgique, mais celles dont on dispose permettent de conclure que leur développement constitue une tendance économique marquée. Sur le versant agricole de cette question, Biowallonie a publié un résumé des statistiques agricoles publiées chaque année par le SPF Economie<sup>24</sup> : « Il en ressort que 1.105 exploitations agricoles wallonnes ont vendu en circuit court en 2016, soit près d'une ferme sur 10. Au sein du secteur bio belge, le nombre de producteurs qui vendent leurs produits en circuits courts est bien plus élevé: 44 % des agriculteurs bio (selon des chiffres de Bioforum Vlaanderen de 2013). Presque 20 % des exploitations ont plus que doublé leur chiffre d'affaires grâce à la commercialisation en circuit court et environ 10 % tirent l'entièreté de leur revenu de celle-ci. » Nous n'avons pas trouvé d'étude récente ou satisfaisante qui permette d'évaluer l'évolution de la consommation en circuit court ; gageons que le tout nouvel Observatoire de la consommation agroalimentaire permettra très prochainement de pallier cette situation. En attendant, nous considérons que si les producteurs commercialisent une part croissante de leur offre en circuit court, c'est qu'il doit bien se trouver des consommateurs pour les acheter. Les constats réalisés par les acteurs de notre réseau, en particulier les coopératives de distribution, confirment par ailleurs la croissance des circuits courts à moyen et long termes.

## UN CONTEXTE INSTITUTIONNEL SOUTENANT

Il nous semble par ailleurs important de noter que le contexte institutionnel est de plus en plus soutenant pour le développement de l'alimentation durable, les circuits courts et la relocalisation de l'alimentation (des concepts liés mais néanmoins différents). Nous avons documenté l'instauration d'un Référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie » et évoqué la création d'un Conseil Wallon de l'Alimentation Durable (CwAD).

Passant en mode opérationnel, le gouvernement a récemment délié les cordons de la bourse en soutenant l'émergence de 46 nouvelles initiatives dans le cadre d'un appel à projets intitulé « Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie<sup>25</sup> ». Le budget de cet appel à projets, initialement doté de 3 millions d'euros, a été porté à 11 millions d'euros en raison du nombre inattendu des candidatures reçues et de leur qualité.

Ce gouvernement a par ailleurs poursuivi le soutien au *green deal cantines durables*<sup>26</sup> lancé par le gouvernement précédent et il prépare le lancement d'une alliance emploi environnement alimentation. Enfin, dans le cadre du Plan de reprise et résilience, une enveloppe de 124 millions d'euros a été réservée pour renforcer la souveraineté alimentaire, notamment pour financer la construction d'infrastructures logistiques et de transformation, destinées à mieux valoriser les productions locales.

Au niveau supra-local, des projets de création de Conseils de politique alimentaire (des plateformes multi-acteurs liées à un territoire et fédérées autour de la question de la transition vers une alimentation durable) sont en cours de création aux quatre coins de la Wallonie, matérialisant l'implication des pouvoirs publics locaux.

Le contexte institutionnel semble donc être actuellement soutenant pour l'émergence de systèmes alimentaires durables en Wallonie. Reste à espérer que les conditions de marché soient aux rendez-vous pour permettre cette émergence. Car les prix des denrées alimentaires sont toujours fixés sur les marchés internationaux, eux-mêmes régis par des accords de libre-échange, faisant fi des énormes disparités en matière de normes écologiques et sociales. L'Union européenne pourrait changer la donne à ce niveau, mais les attermolements de ses institutions à s'accorder sur la mise en œuvre du Green deal proposé par la Commission (en particulier la Stratégie *From farm to fork*<sup>27</sup>, « de la fourche à la fourchette », très ambitieuse au niveau de la protection de la biodiversité et du climat) et sur une véritable réforme de la politique agricole commune (PAC), ne constituent pas des signes encourageants quant aux espoirs à placer dans l'Europe de ce point de vue, à court et moyen termes en tout cas.

Les systèmes alimentaires alternatifs se sont historiquement développés sans soutien public, ce qui faisait certainement leur force et leur autonomie, mais les condamnaient peut-être, dans le contexte que nous venons de décrire, à rester cantonnés dans une certaine marginalité. Aujourd'hui, on assiste, semble-t-il, à l'émergence d'une conscience politique quant aux enjeux sociétaux majeurs derrière le projet de transition des systèmes alimentaires. Bien que le rapport de force reste jusqu'ici inégal, avec notamment l'intervention, au niveau européen, de lobbys extrêmement puissants, gageons que cette prise de conscience croissante et la lutte d'influence en train de s'organiser en faveur d'un changement de paradigme puisse, à terme, modifier la donne.

# 2.

## L'enjeu de la main d'œuvre dans les métiers de l'alimentation, entre pénurie et perspectives d'avenir

Nous entrons ici au cœur de notre sujet, avec des perspectives contrastées, entre d'une part, une pénurie de main d'œuvre dans les métiers de l'alimentation, qui restent le principal pourvoyeur d'emplois dans notre pays, et d'autre part, la nécessité absolue d'augmenter le niveau d'attractivité de ces métiers dans la perspective de transition du système alimentaire que nous avons ébauchée dans le premier chapitre. Nous commencerons par un bref état des lieux en termes d'emplois, avant de nous pencher sur la situation de pénurie de main d'œuvre constatée actuellement dans le secteur, ainsi que sur ses causes et les remèdes qui pourraient y être apportés.

### **UN EMPLOI AGRICOLE EN DÉCLIN<sup>28</sup>**

Il en va de même en Wallonie que partout ailleurs en Europe : l'emploi agricole est en recul constant. Notre région compte moins de 22.500 travailleurs en agriculture ou horticulture, ce nombre ayant diminué de plus de 50 % environ depuis 1990. Très majoritairement composée d'hommes (71 %), la main d'œuvre wallonne représente 32 % de la main d'œuvre nationale dans ce secteur. La « main d'œuvre agricole familiale », composée de l'exploitant, du conjoint et autres membres de la famille représente 80,9 % de la main d'œuvre totale. La main d'œuvre non familiale représente 4 298 personnes.

Une enquête menée en 2016 a révélé que 67 % des exploitants wallons étaient âgés de plus de 50 ans. Parmi ceux-ci, seuls 21% d'entre eux déclaraient avoir un successeur présumé, alors que 35% d'entre eux étaient dans l'incertitude à ce sujet. Le renouvellement des générations constitue dès lors une préoccupation majeure pour l'agriculture wallonne. Nous aborderons d'ailleurs, plus loin dans cette étude, l'enjeu de la « transmission » dans le secteur agricole.

Le revenu moyen de l'agriculteur wallon fait partie des facteurs explicatifs de l'attrait déclinant pour les métiers concernés : il correspond en effet à 44 % du revenu moyen perçu dans les autres secteurs. En matière de niveau de formation, signalons enfin qu'en Wallonie, un agriculteur sur deux dispose d'une formation uniquement pratique et presque un sur cinq d'une formation agricole complète.

## UNE INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE FLORISSANTE SUR LA DURÉE

Contrairement à l'agriculture, l'industrie agroalimentaire<sup>29</sup> est un secteur économique qui ne faiblit pas en termes de chiffre d'affaires et de travailleurs.

En 2019, en Wallonie, cette industrie comptait quelques 23.654 salariés (ce qui en faisait le plus grand employeur industriel de notre région) et 2.473 travailleurs indépendants, pour 1.584 entreprises<sup>30</sup>.

Elle fait partie, via Wagralim<sup>31</sup>, des six « pôles de compétitivité » wallons<sup>32</sup>. Ce dernier estime le chiffre d'affaires du secteur à 8,3 milliards d'euros, dont 4,4 milliards réalisés à l'exportation.

Alors que la valeur ajoutée brute du secteur « agriculture, sylviculture et pêche » ne pèse que pour 0,6 % dans le produit intérieur brut (PIB) wallon, elle monte à 2,6 % si on lui adjoint le secteur agroalimentaire<sup>33</sup>.

Dans ce dernier, 26,9 % des travailleurs sont peu qualifiés : 6,9 % d'entre eux ont un diplôme de l'enseignement primaire et 20 % un diplôme de l'enseignement secondaire inférieur. 51,3 % des travailleurs sont moyennement qualifiés et détiennent un diplôme de l'enseignement secondaire supérieur<sup>34</sup>.

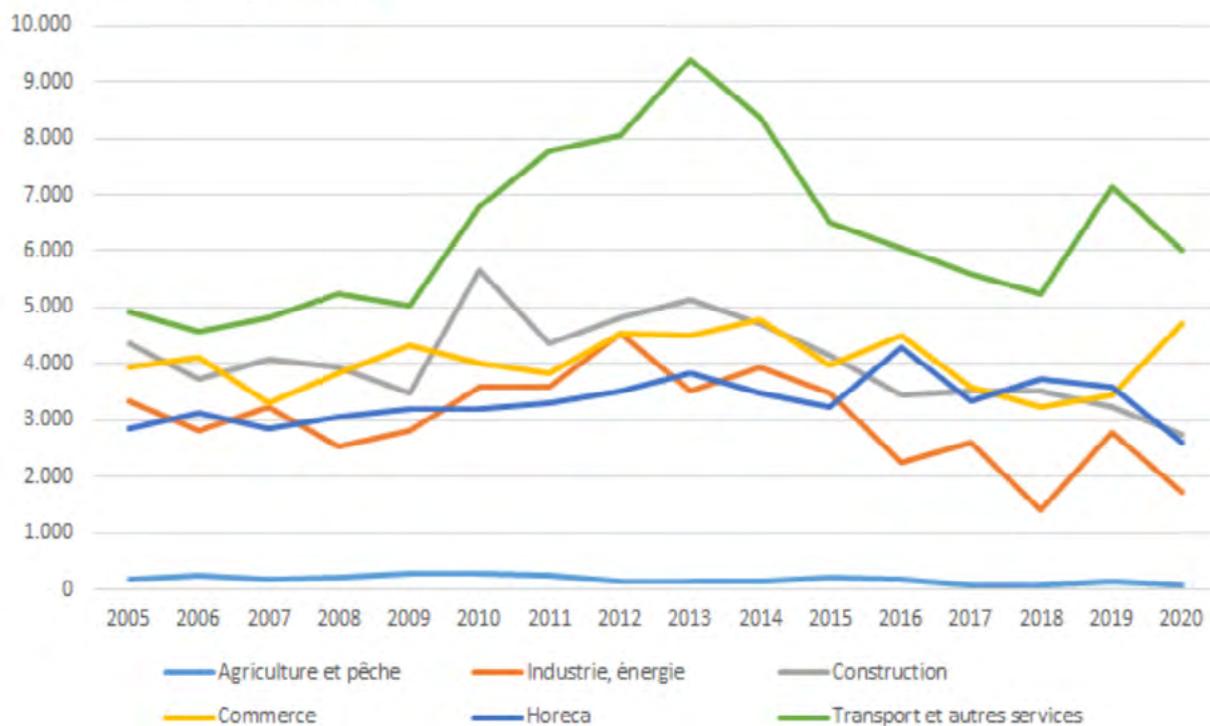
A l'échelle de la Belgique, si au fil des années, la part de l'agriculture dans le PIB belge diminue, sa place dans le commerce extérieur est conséquente. Les exportations du secteur agricole (animaux, produits animaux, végétaux et graisses) représentent, à elles seules, 5,3% des exportations belges<sup>35</sup>.

## UN SECTEUR HORECA PARTICULIÈREMENT IMPACTÉ PAR LA CRISE SANITAIRE COVID-19

Selon la FEVIA, la Fédération de l'industrie alimentaire belge, la crise sanitaire a eu un impact important sur l'industrie alimentaire belge dans son ensemble<sup>36</sup>. Cet impact a été encore plus important en Wallonie. Les nouveaux chiffres économiques de l'industrie alimentaire wallonne montrent que les entreprises qui fournissent l'HoReCa, l'événementiel et les activités de service dans le domaine alimentaire (secteur des boissons, dont les bières, de la transformation de pommes de terre et de légumes) ont été sévèrement touchés. Le secteur doit faire face à la flambée des prix et aux pénuries pour toute une série de matières premières, d'emballages, et la hausse des coûts de l'énergie et du transport. Ainsi, son chiffre d'affaires a diminué de 3,1 % en 2020, pour atteindre 8,27 milliards d'euros, soit son niveau de 2016.

En 2019, la partie du secteur HoReCa en lien avec l'alimentation, très éprouvée par la crise du COVID 19, occupait quant à elle 33.318 salariés et 25.169 indépendants en Wallonie<sup>37</sup>.

## Pertes d'emploi par secteur



Source : <https://statbel.fgov.be/fr/nouvelles/7203-faillites-ont-cause-17882-pertes-demplois-en-2020>

# 3.

## Les métiers de l'alimentation, entre pénurie et perspectives d'avenir

### **LE POINT DE VUE DU FOREM, ET SON VOCABULAIRE**

Le Forem, service public de l'emploi et de la formation professionnelle en Wallonie, est incontournable lorsqu'on parle d'emploi et de formation. Il est le principal instrument d'action publique en la matière et, en conséquence, il contribue de manière importante à définir les termes de la question.

### **MÉTIERS EN PÉNURIE, FONCTIONS CRITIQUES, MÉTIERS PORTEURS OU D'AVENIR, DE QUOI PARLE-T-ON ?**

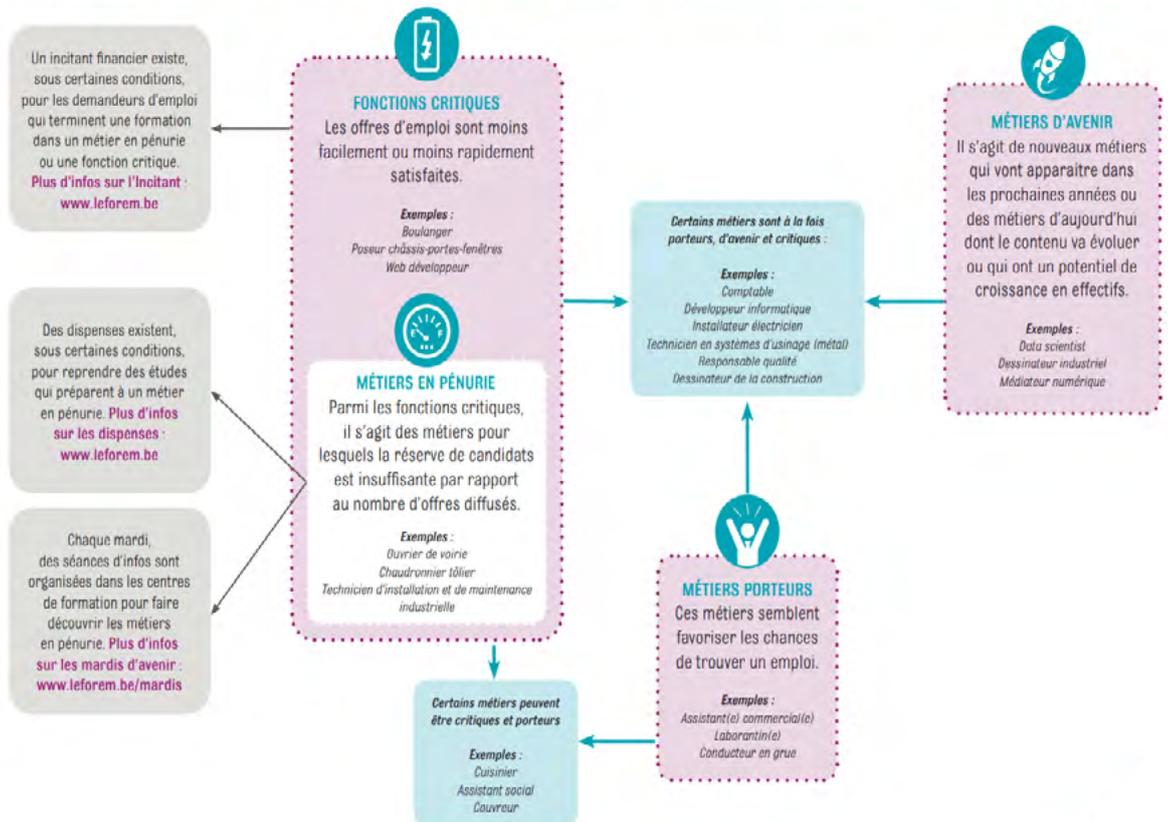
Ces vocables sont ceux qu'utilise le Forem pour évoquer les questions d'emploi et de formation, avec une focale importante sur les besoins des entreprises. Les métiers en pénurie et les fonctions critiques, que nous définissons plus bas, occupent une place de choix dans les politiques publiques de l'emploi. Les informations sur les *métiers en pénurie*<sup>38</sup> ou sur les *fonctions critiques*<sup>39</sup> ne disent pas tout sur les postes à pourvoir dans les métiers de l'alimentation - et a fortiori de l'alimentation durable, loin s'en faut: elles sont juste un indicateur relatif aux offres d'emploi et à leur satisfaction.

L'activité maraîchère ne figure par exemple pas sur ces listes et pourtant, c'est dans ce domaine que l'agriculture wallonne connaît le plus important déficit de production<sup>40</sup>, et c'est aussi celui qui attire le plus de porteurs de projets, généralement non-issus du monde agricole. Ce métier s'exerçant généralement sous le statut d'indépendant, il est logique qu'il n'apparaisse pas dans les statistiques précitées du Forem. Il est par contre pris en compte dans les travaux prospectifs du Forem destinés à percevoir les évolutions futures des secteurs et métiers, avec notamment le concept de «métiers d'avenir» pour la Wallonie. Le tableau ci-après met en perspective et en relation les différents concepts que nous avons cités jusqu'ici.

### **LA PÉNURIE DE MAIN D'ŒUVRE DANS LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION**

L'ensemble de la Belgique a continué d'enregistrer, pendant la crise du COVID, de larges besoins de main-d'œuvre dans de nombreux secteurs, avec 196.227 emplois à pourvoir au troisième trimestre de 2021, pour un taux de vacance d'emploi<sup>41</sup> de 4,74 %, largement supérieur à la moyenne de la zone euro (2,6 %) <sup>42</sup>. En Wallonie, ce taux est de 3,75 %, contre 3,67 dans la Région de Bruxelles-Capitale et 5,43 % en Flandre, où les tensions

## MÉTIERS CRITIQUES, EN PÉNURIE, PORTEURS ET D'AVENIR : COMPRENDRE LES NUANCES



Source : [https://www.leforem.be/documents/shema\\_metiers\\_critiques\\_en\\_penurie.pdf](https://www.leforem.be/documents/shema_metiers_critiques_en_penurie.pdf)

sur le marché de l'emploi sont les plus vives. Quant au taux de chômage, qui rapporte le nombre de chômeurs à la population active, il était, en moyenne à la même période, de 4% en Flandre, 9,1% en Wallonie et 13,8% à Bruxelles<sup>43</sup>.

Qu'il s'agisse de l'HoReCa ou de nombreux autres domaines où l'on recherche de la main-d'œuvre, les employeurs crient au manque de bras et les recruteurs disent se désespérer. Cette thématique fait régulièrement les choux gras des médias. Le Forem publie quant à lui une mise à jour régulière de la liste des métiers souffrant d'un manque de main d'œuvre<sup>44</sup>. La Fevia, fédération de l'agro-alimentaire, met ainsi en avant sur son site web, le chiffre de 16.000 postes vacants dans les métiers en pénurie pour son secteur d'activité<sup>45</sup>.

Voici par ailleurs la liste des métiers en pénurie et des fonctions critiques en lien avec le secteur alimentaire, selon la liste dressée par le Forem en 2021<sup>46</sup>. (voir tableau page suivante)

De manière générale, parmi les métiers en pénurie, force est de constater que boucher, maçon, manutentionnaire en logistique, serveur dans l'HoReCa, électricien et chauffeur poids lourd rencontrent actuellement des succès modestes auprès des demandeurs d'emploi. Et il faut aller jusqu'au bout du cursus. Ainsi l'IFAPME a inscrit en 2020-2021 un peu moins de 1.900 personnes dans des formations concernant ces métiers, tandis qu'il en est sorti, en 2019-2020, 270 diplômés<sup>47</sup>.

Selon l'ASBL SIEP (Service d'Information sur les Etudes et les Professions), les éléments qui expliquent le plus souvent la difficulté d'embaucher du personnel sont de deux ordres<sup>48</sup>. D'une part, les exigences liées au travail offert (expérience professionnelle, connaissance des langues, manque de mobilité...) peuvent ne pas être rencontrées par les demandeurs d'emploi. D'autre part, les conditions de travail proposées (horaires, salaires, pénibilité...) peuvent s'avérer rebutantes pour certains candidats.

Métiers en pénurie	Fonctions critiques
Pilote des installations en industrie alimentaire (M/F/X)	Cuisinier (M/F/X)
Boucher (M/F/X)	Serveur en restauration (M/F/X)
Technicien de production des industries de process (M/F/X)	Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire (M/F/X)
Technicien d'installation et de maintenance industrielle (M/F/X)	Boulangier (M/F/X)
Technicien frigoriste (M/F/X)	Pâtissier (M/F/X)
Responsable de gestion industrielle et logistique	Abatteur (transformation des viandes) (M/F/X)
Responsable de production (M/F/X)	Découpeur désosseur (M/F/X)
Superviseur d'entrepôt (M/F/X)	Responsable logistique (M/F/X)
Dispatcher en transport et logistique (M/F/X)	

Cela concerne particulièrement les métiers de l'HoReCa, de la transformation de la viande, ou encore de la boulangerie.

Quoi qu'il en soit, la non-rencontre d'une offre et d'une demande d'emploi, qui sont chacune à un niveau très élevé, notamment dans de nombreux métiers dans le domaine de l'alimentation, pose question. Nous tenterons d'apporter des réponses, ou en tout cas des indices, par rapport à cet état de fait. Nous nous pencherons sur les pistes d'un réinvestissement des métiers de l'alimentation, dans la perspective de durabilité et de transition qui est la nôtre.

Mais dans le cadre de la démarche d'éducation permanente qui nous occupe, nous commencerons par nous interroger sur l'évolution du sens du travail dans notre société, et sur l'affrontement en cours entre des conceptions politiques pour le moins contrastées à ce sujet.

## LE SENS ET LE STATUT DU TRAVAIL, ENTRE DROIT ET DEVOIR, ENTRE ÉMANCIPATION ET ALIÉNATION

Le travail est considéré par certains comme un bien en soi, indépendamment de son contenu et de ses finalités. Le travail revêt pour ceux-là une dimension morale. Ils considèrent le travail comme un devoir, à l'instar de ceux, plus prosaïques, qui prennent essentiellement en compte son rôle dans la production de richesse, le PIB (Produit Intérieur Brut) - ce qui, notamment, permet de financer la sécurité sociale. La tendance peut donc être, dans certains milieux, aux discours de stigmatisation des demandeurs d'emplois inoccupés wallons (au nombre de 201.797 à fin septembre 2021, soit 5,4 % de moins qu'un an plus tôt), jugés trop peu volontaires pour occuper les postes relatifs aux *métiers en pénurie* et aux *fonctions critiques*.

Ce qui ne manque pas de faire réagir les syndicats. En octobre de cette année, la FGTB a mené une étude pour tenter de comprendre pourquoi ces métiers en pénurie ne trouvent pas preneurs. 2 639 offres du Forem, concernant 14 *fonctions critiques* ou *métiers en pénurie* ont été passées au crible. D'après Jean-François Tamellini, Secrétaire général de la FGTB wallonne, « le frein à l'embauche est finalement souvent amené par l'employeur lui-même qui pose des critères décourageants sur ses offres d'emploi. On constate aussi que les critères d'embauche demandés par un employeur ne sont pas valorisés par ce qui est offert au travailleur en termes de contrat, de régime de travail et de salaire<sup>49</sup> ». Pour les boulangers et boulangères par exemple, la FGTB constate que 80 % des offres demandent une expérience mais que 78 % concernent des contrats précaires. Et 81% de ces offres ne donnent aucune indication sur le salaire ; elles ne mentionnent même pas la convention paritaire.

Au-delà de la bataille des chiffres et des arguments, il nous semble essentiel de pointer le statut complexe, voire ambivalent du travail, qui peut être considéré à la fois comme un droit et comme un devoir, mais aussi comme un potentiel facteur d'émancipation ou d'aliénation selon le rapport que l'on entretient avec lui, ou encore selon le niveau de contrainte qui peut s'exercer sur les personnes en son nom.

## **POLITIQUES DE MISE À L'EMPLOI : LA CAROTTE OU LE BÂTON ?**

L'objectif de pourvoir les emplois dans les *métiers en pénurie* et aux *fonctions critiques* peut se poursuivre par la mise en place d'incitants, ou par des mesures plus « cadrantes », voire contraignantes.

Pour les métiers en pénurie, il existe, sous certaines conditions, des dispenses (pour les chômeurs complets indemnisés) pour suivre des études de plein exercice, de promotion

sociale<sup>50</sup> ou une formation en alternance<sup>51</sup>, sans perte des droits. Une prime financière, *l'Incitant*<sup>52</sup>, pourra aussi être octroyée aux bénéficiaires qui parviennent au terme de leur formation.

Les procédés mis en place par le Forem en rapport avec les *métiers en pénurie* peuvent cependant dépasser le cadre purement incitatif, et atteindre des niveaux de contrôle, voire de contrainte, destinés semble-t-il à capter les candidats et à les maintenir sur leur parcours. Des procédés pas forcément en phase avec les aspirations des candidats potentiels.

### Tranche de vie

Une personne, qui a souhaité conserver l'anonymat par crainte d'éventuelles mesures de rétorsion, nous a apporté son témoignage sur une expérience récemment vécue avec le Forem, en relation avec une formation « aide boulanger », soit une formation d'ouvrier de base ne conférant pas d'accès à la profession et ne débouchant pas sur un diplôme (juste une attestation de suivi sanctionnée par une validation de compétences). Demandeur d'emploi, attiré par la thématique de l'alimentation durable, fabriquant lui-même son pain, proche de boulangers professionnels incarnant un nouveau paradigme en matière de boulangerie (travail au levain et avec des farines artisanales, horaires compatibles avec une vie familiale), notre témoin prend contact avec le Forem pour obtenir des informations sur cette formation qu'on refuse de lui donner par téléphone : le seul moyen d'en obtenir est de s'inscrire à une séance d'information qui se déroulera quelques mois plus tard.

Proposée par Epicuris<sup>53</sup>, la formation ne manque pas d'attrait : donnée par des professionnels avec le support d'un matériel de qualité, gratuite, couverte par une assurance, assortie d'une prime d'1€ brut par heure de formation, d'une tenue professionnelle offerte, et de la couverture d'une partie des frais de déplacement, elle permet surtout à la personne en cours de formation de conserver

ses droits sociaux. Lors de la séance d'information, le Forem ne fait aucun mystère sur les aspects difficiles du métier : il faut beaucoup de force et de résistance physique - on travaille tout le temps debout, de nuit - ou selon des horaires de pause et/ou le week-end, on subit des différentiels de température brutaux entre les fours et les chambres froides. Il faut en outre être mobile, flexible (on est mobilisé de manière intensive en périodes de fêtes, les jours fériés, il y a beaucoup d'heures supplémentaires) et adopter une attitude soumise (on a un statut de simple exécutant) ... Les nouvelles modalités d'exercice du métier (horaires alternatifs<sup>54</sup> permettant de concilier la profession avec une vie de famille, notamment), qui sont recherchées par notre témoin, sont décrites comme marginales et non-pertinentes. La formation durera 4 mois (non-stop, pas d'arrêt pendant les périodes de fêtes), avec une première partie théorique qui se donne à raison de 5 jours par semaine, et ensuite un stage de 296 heures dans une boulangerie, la nuit et les week-ends.

La formation coûte très cher au Forem, il faut des résultats. Si on s'engage dans cette formation : on sera *obligé* de travailler dans ce domaine à son terme (sanction Forem prévue en cas de refus d'emploi), et on n'aura pas le droit de suivre une autre formation pendant 2 ans. La présence au cours ne pourra être excusée que par un certificat médical. Tout jour d'absence sera sanctionné par un avertissement personnalisé et par une suspension du chômage pour la journée concernée. Trois absences entraînent la fin de la formation pour comportement fautif, avec de graves répercussions possibles au niveau du Forem, telles qu'une suspension d'une durée d'un an des allocations de chômage - c'est en tout cas ce qui a été communiqué à notre témoin. Le courrier reçu du Forem relatif à la séance d'information portait l'objet suivant : « Convocation à une séance d'information suite à une demande de formation professionnelle », alors que notre interlocuteur souhaitait juste, à la base, obtenir des informations par téléphone.

Vu les nombreuses contraintes et l'arsenal coercitif déployé, notre témoin a finalement renoncé à suivre la formation. Ce qui lui a valu l'envoi d'un nouveau courrier du Forem intitulé « Annulation de votre demande de formation », ce qui sera peut-être consigné dans le dossier de la personne, bref un marquage aux conséquences inconnues. Tout cela au départ d'une simple demande d'information par téléphone qui a conduit la personne dans ce qui apparaît *a posteriori* comme un « tunnel » lié au statut de *métier en pénurie* de l'activité de boulangerie.

Force est de constater que les aspirations de qualité de vie et de durabilité, correspondant à de nouvelles attentes sociétales, peuvent rester très accessoires en regard des objectifs publics de mise à l'emploi. Il ne faut cependant pas non plus noircir exagérément le tableau. Les institutions bougent ; ainsi le centre IFAPME de Villers-Le-Bouillet, qui faisait partie avec le Forem des fondateurs du Centre Epicuris, propose désormais un module de formation en boulangerie au levain et avec des farines artisanales, donné par un boulanger qui exerce son métier de manière coopérative et selon des horaires « alternatifs ».

En tant qu'organisation de terrain dans le domaine de l'alimentation, en contact avec de nombreux « porteurs de projets », nous constatons que ces enjeux de transformation sociale et d'émancipation sont à l'origine de la vocation d'un nombre croissant de personnes à s'orienter professionnellement vers notre secteur. La quête de sens, la volonté de contribuer à satisfaire des besoins réels et fondamentaux, l'envie de contribuer à un « monde meilleur » (en matière de santé, d'environnement, d'équité), le besoin de se rapprocher de la nature, la fuite d'un environnement professionnel oppressant ou encore d'un job inutile (« bullshit job ») sont autant de motifs pour se tourner vers les métiers de l'alimentation saine et durable. Négliger ces aspirations pourrait, selon nous, être un facteur d'échec de certains aspects des politiques publiques de remise à l'emploi.

## **POUR UNE PRISE EN COMPTE RÉALISTE ET BIENVEILLANTE DES NOUVELLES ASPIRATIONS LIÉES AUX ÉVOLUTIONS SOCIÉTALES**

Patricia Vendramin, spécialiste des mutations du travail à l'UCLouvain, estime que l'emploi, aujourd'hui, doit répondre à ces trois types d'attentes<sup>55</sup> :

- instrumentales : un salaire, de la sécurité ;
- sociales : être inséré dans un collectif ;
- expressives : besoin de reconnaissance, de sens, de développement personnel.

Ce qui distingue la jeune génération actuelle des précédentes, c'est -selon elle- un rapport au travail qui ne s'établit plus dans la durée, mais dans l'immédiateté. On pouvait auparavant s'inscrire dans une promesse sur le long terme: on acceptait plus facilement de renoncer à certains espoirs au départ car existait la perspective d'une carrière qui allait permettre de les rencontrer par la suite. « La réalité du marché est très différente aujourd'hui: les jeunes sont davantage soumis aux stages, aux CDD, aux contrats d'intérim, certains d'entre eux ont aussi vu leurs parents contraints de renoncer à leurs ambitions en raison de la crise qui les a poussés vers le chômage. [...] Quand on travaille seul ou quand les deux partenaires travaillent sur un pied d'égalité et commencent à partager les tâches domestiques ou relatives à l'éducation des enfants, une meilleure adéquation entre vie professionnelle et vie privée est naturellement beaucoup plus activement recherchée. » Quant aux entreprises, elles vivent elles aussi dans un environnement différent, qui rend plus complexe la projection dans le long terme. On est face à un changement de paradigme, au sein duquel la question du sens est centrale : « Que l'on soit jardinier, électricien, cadre dans une multinationale ou professeur d'université, on a tous besoin de sens et de reconnaissance, d'éprouver le sentiment du travail bien fait, le sentiment d'être utile à la société.

Nombre de burn-out, aujourd'hui, trouvent une partie de leur justification dans le fait de ne plus se sentir en capacité de produire ce travail bien fait et d'en être satisfait<sup>56</sup>. »

La non prise en compte de ces attentes sociales est en soi génératrice de souffrance sociale : l'INAMI<sup>57</sup> estime qu'entre 2016 et 2020, le nombre de personnes en incapacité de travail de longue durée pour cause de burn-out et de dépression a augmenté de 38,72 %. C'est également absurde : les personnes en incapacité de travail indemnisées par l'INAMI n'ont pas un coût moindre pour les finances publiques que celles indemnisées par l'ONEM<sup>58</sup>.

Du reste, le tribunal du travail ne semble pas être d'un autre avis. Une personne de notre réseau a été sanctionnée par l'ONEM d'une « privation du bénéfice de ses allocations de chômage » pour avoir quitté volontairement son emploi dans un cadre professionnel problématique, sur base de la réglementation du chômage<sup>59</sup>. Elle a contesté cette décision. Au terme d'une procédure particulièrement longue et stressante, le tribunal du travail a rendu une décision qui lui était favorable, sur le motif suivant : « La volonté de se prémunir de risques psychosociaux avérés constitue un motif légitime [pour quitter volontairement son emploi]. Le recours doit en conséquence être déclaré fondé »<sup>60</sup>.

## **L'AMÉLIORATION DES CONDITIONS DE TRAVAIL DANS LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION**

Une récente étude menée par Randsstad dans 34 pays<sup>61</sup> révélait que le principal facteur d'attractivité d'un emploi restait le salaire. Or, de ce point de vue, le bât blesse, et ce particulièrement dans l'agriculture. Nous avons déjà évoqué le fait que le revenu moyen de l'agriculteur wallon correspond à 44 % du revenu moyen perçu dans les autres secteurs.

Cette situation découle notamment de deux facteurs importants dans la dévalorisation de la valeur de l'alimentation : d'une part, le fait que les prix des matières premières - dont les aliments - soient fixés sur les marchés internationaux, ce qui a pour effet de les tirer vers le bas, et d'autre part, le fait que sur le long terme, la part du budget que les ménages consacrent à l'alimentation a tendance à diminuer<sup>62</sup>.

Pour les ouvriers et les employés, la revalorisation des salaires dans les différentes commissions paritaires concernées, qui se joue au niveau fédéral, constitue un enjeu crucial.

Outre l'augmentation du revenu, il conviendra bien sûr de jouer sur de nombreux autres facteurs concrets pour améliorer la qualité de vie des travailleurs de l'alimentation. Citons notamment :

- L'adaptation des horaires, en raison du souhait croissant des travailleurs de pouvoir combiner de manière plus harmonieuse vie professionnelle et vie privée/familiale.
- La mise en place de dispositifs qui soutiennent la sécurité de l'emploi dans ces métiers.
- La mise en évidence de la plus-value sociale des métiers concernés, en particulier lorsqu'ils s'inscrivent dans une démarche qualitative et durable. Bref, contribuer à rendre à ces métiers, consistant à nourrir l'humanité, leur part de fierté et de noblesse.
- L'amélioration de l'image de marque des producteurs et des artisans, et la valorisation d'activités de relocalisation participant à la prospérité régionale.
- La mise en exergue des possibilités de formation continue et de progression de carrière.
- L'amplification du soutien au commerce équitable local, avec des initiatives intéressantes telles que le « Label prix juste<sup>63</sup> » du Collège des Producteurs.

Du côté des entrepreneurs dans le domaine de l'alimentation durable, il convient aussi de noter que nombre d'entre eux connaissent des écueils en lien avec un manque de compétences de gestion et/ou techniques, un réseau partenarial trop peu développé, une connaissance déficiente de l'environnement socio-économique et réglementaire, une mauvaise analyse ou écoute des besoins du marché, une difficulté d'accès à diverses ressources (infrastructure, financière, foncier, expertise, outils...), pouvant constituer un frein à l'installation et entraîner des problèmes de rentabilité, voire de pérennité de leur activité.

L'amélioration des conditions socio-économiques d'exercice de ces activités passera par une action systémique sur l'ensemble de ces facteurs.

## UNE DÉMARCHE PROSPECTIVE PAR SECTEURS ET MÉTIERS

En 2013, le Forem a entamé une démarche prospective<sup>64</sup> destinée à percevoir les évolutions futures des secteurs et métiers, avec notamment le concept de « métiers d'avenir » pour la Wallonie.

Parallèlement à une analyse en profondeur « métier par métier » initiée à cette époque, le Forem a publié des analyses déclinées par secteurs, parmi lesquels l'agriculture, l'industrie alimentaire et l'HoReCa. Ces analyses n'ont pas été mises à jour depuis, mais elles conservent une grande partie de leur pertinence. Nous en livrons ici un résumé, complété par nos propres analyses et observations de terrain.

La partie suivante de ce travail, intitulée « Les grands défis d'avenir », affinera encore l'analyse en apportant des compléments d'information et des mises à jour.

## PROSPECTIVE AGRICULTURE<sup>65</sup>

Les facteurs d'évolution du secteur:

- **Technologiques:** Tendence à la mécanisation, à l'informatisation, à l'usage d'internet et du GPS, voire recours à l'intelligence artificielle. Tendence aussi à la rationalisation du travail et à la concentration des exploitations. La complexité croissante et l'augmentation du prix des machines agricoles donnent lieu à un recours accru à la sous-traitance via des entreprises de travaux agricoles. Constat enfin d'une inflation des informations agronomiques, économiques et réglementaires à intégrer, d'une augmentation de la charge administrative liée à la traçabilité, ainsi qu'une évolution des technologies phytopharmaceutiques, chimiques et biotechnologies posant des problèmes d'acceptation sociale.
- **Economiques:** Nécessité de capitaux de plus en plus importants pour assumer la reprise des exploitations (liée entre autres à la mécanisation et au prix des terres). Augmentation du prix des intrants et de l'énergie. Volatilité des prix des produits agricoles (marchés libéralisés). Dépendance aux aides financières. Risques environnementaux et sanitaires. Position de faiblesse des agriculteurs face aux grands groupes industriels ou de distribution.
- **Stratégiques:** Tendence à la diversification des activités : tourisme rural, production ou économie d'énergie, filières courtes et vente directe, labellisation, mutualisation des ressources. Observation de deux tendances (« dualisation »); « d'une part, des exploitations de plus en plus grandes qui écoulent notamment leur production sur les marchés interna-

tionaux et, d'autre part les exploitations plus petites qui trouvent des solutions alternatives pour augmenter leurs revenus. Ces deux types d'évolutions impliquent une croissance de l'emploi salarié ». Constat : L'agriculture représente moins d'1 % du PIB mais 5,6 % de l'export.

- **Réglementaires:** En 2014, la PAC (Politique Agricole Commune) a consacré une baisse du niveau des aides agricoles et un infléchissement en faveur du bio. Libéralisation des marchés augmente. (Note : la nouvelle PAC est toujours en cours de négociation au moment de publier cette étude en 2021). Les normes environnementales, sanitaires et liées au bien-être animal, et la charge administrative corrélée, sont encore amenées à augmenter (constat valable à l'époque de la sortie du rapport comme en 2021).
- **Socio-culturels et démographiques:** Difficile renouvellement de la population agricole, en moyenne de plus en plus âgée. Métier peu attractif demandant des niveaux d'investissements rebutants. La main d'œuvre familiale en diminution, emploi salarié en augmentation (conséquence de la concentration des exploitations). Tendence constante à l'augmentation de la consommation de produits biologiques et au « retour à la nature », dans l'air du temps.

## EVOLUTION DES MÉTIERS

### Métiers dont les contenus évoluent :

- Responsable d'exploitation: le métier s'intellectualise, se complexifie. L'évolution technologique impacte les « process » de production et les autres activités (ex: vente de produits). L'agriculteur devient un véritable chef d'entreprise. La formation de base doit être renforcée. La formation continue et la remise en question régulière des pratiques s'impose au vu du contexte en évolution permanente.
- Agent agricole polyvalent: ancien « ouvrier agricole », le métier évolue vers plus d'autonomie. Selon certains: sa qualification devrait être de niveau supérieur.
- Agent de remplacement: les demandes sont de plus en plus régulières pour permettre aux agriculteurs de prendre des congés (nouvelles attentes sociétales) et pour faire face au vieillissement. Connaissances techniques et polyvalence sont des nécessaires à cet emploi.
- Mécanicien d'engins agricoles: les besoins augmentent en raison de l'évolution technologique
- Entrepreneur de travaux agricoles: un nombre croissant d'agriculteurs y a recours pour effectuer des travaux (sous-traitance) nécessitant des machines chères et complexes.

Sous-secteurs	Hybridation/changement des activités du métier (dont les contenus évoluent)	Potentiel de croissance de l'emploi	Émergence, nouveaux métiers
Agriculture	Responsable d'exploitation	Maraicher	-
	Agent agricole polyvalent		
	Agent de remplacement		
Service aux agriculteurs	Mécanicien d'engins agricoles	Conseiller en gestion agricole	-
	Entrepreneur de travaux agricoles	Conseiller d'agriculture	
Diversification	-	Professionnels de la vente / marketing	-
		Métiers de la transformation (ex : fromager)	
		Exploitant d'hébergement touristique	
		Animateur	

Source : Le Forem

Métiers avec un potentiel de croissance de l'emploi

- Maraicher : porte d'entrée pour démarrer une activité agricole
- Professionnel de la vente : pour les circuits courts (point de vente à la ferme)
- Professionnel du marketing (conseiller) : ce n'est pas un métier courant dans le secteur. Toutefois, il s'agit de compétences utiles à l'agriculteur lorsqu'il commercialise lui-même sa production.
- Exploitant d'établissement d'hébergement touristique : par exemple gîte à la ferme. La demande et le potentiel sont importants, mais cette activité nécessite des compétences variées.
- Animateur : il s'agit d'une voie de diversification. En général l'ouvrier agricole acquiert les compétences nécessaires (on n'emploie pas une pers en plus).
- Métiers de la transformation : transformation à la ferme.
- Conseiller en gestion agricole : tenue des comptes, subsides etc. Potentiel réel et stratégique.
- Conseiller en agriculture : suivi technique. Métier complexe mais réel besoin dans le secteur.

## PROSPECTIVE INDUSTRIE ALIMENTAIRE<sup>66</sup>

Constats de base : le secteur ne faiblit pas en termes de valeur ajoutée et de nombre de travailleurs. Peu de nouveaux métiers devraient s'y développer à moyen terme, à l'exception de celui d'opérateur de fabrication alimentaire.

### Le secteur est influencé par :

- Des facteurs technologiques : automatisation croissante entraînant une diminution du nombre d'emplois peu qualifiés. Augmentation de la différenciation entre les métiers de boucher industriel et artisanal. Idem pour la boulangerie. Accélération de l'innovation, tendances à l'amélioration de la traçabilité, au durcissement des contrôles qualité, à la réduction du gaspillage et des déchets.
- Des facteurs économiques : augmentation des prix de l'énergie et des matières premières, influence et pression de la grande distribution, concentration / spécialisation des entreprises. Difficulté de recrutement liées à l'image du secteur, à la distance domicile-entreprise, à la saisonnalité de certains métiers.
- Des facteurs socio-démographiques : dualisation des habitudes de consommation, vieillissement de la population, individualisation. Diminution de la consommation de viande liée aux crises (principalement sanitaires) connues par le secteur.

Sous-secteurs	Hybridation/changement des activités du métier (dont les contenus évoluent)	Potentiel de croissance d'emploi	Émergence, nouveaux métiers
Métiers transversaux de l'industrie alimentaire	Pilote des installations (ex-opérateur process)	Opérateur de fabrication alimentaire	-
	Conducteur de ligne (ex-opérateur de production)	-	-
Viande	-	Découpeur désosseur	-
Support (R&D, Marketing, Achat, Qualité)	Responsable qualité	-	-
	Responsable export	-	-

### Evolution des métiers :

Métiers dont les contenus évoluent:

- Responsable qualité: globalement, la demande augmente pour ce métier, et l'offre de formation est adaptée.
- Pilote des installations : ce métier consiste à surveiller dans une salle des tableaux et écrans vidéos relatifs à la production. Il n'a pas le droit d'intervenir directement en cas de panne, il doit se contenter de rédiger un rapport. [L'équipe de la CATL lui décerne le prix du métier le plus déprimant de l'industrie agro-alimentaire, ex-aequo avec celui de désosseur]. L'offre de formation pour ce métier n'est pas adaptée, mais l'installation d'équipements didactiques est en cours à Verriers et en Wallonie Picarde.
- Conducteur de ligne : son rôle consiste à surveiller les machines de transformation ou de conditionnement, et à assurer leur maintenance. Ce métier est de plus en plus exercé par des techniciens.

- Responsable export: ce profil de est de plus en plus recherché en raison du profil majoritairement exportateurs des entreprises belges (boissons, chocolat, produits carnés). Prérequis idéal : baccalauréat en marketing et connaissance des langues.

Métiers avec un potentiel de croissance de l'emploi:

- Opérateur de fabrication alimentaire : il vérifie la qualité, le goût, l'aspect visuel des productions, et il effectue des interventions simples sur la ligne de production. Profil : travailleur polyvalent de l'industrie alimentaire avec CESS technique dans le secteur alimentaire.
- Découpeur, désosseur. Les travailleurs concernés sont habituellement peu qualifiés. Les difficultés de recrutement entraînent un recours à une main d'œuvre étrangère / formée sur le tas, ou à de la sous-traitance. Il n'existe pas vraiment de formation mais possibilité d'apprentissage en alternance.

## PROSPECTIVE HORECA<sup>67</sup>

### Constats de base :

- Ce secteur est un important pourvoyeur d'emplois en Wallonie, en dépit de nombreuses fermetures, dans le sous-secteur des cafés, principalement.
- Tendance à une dualisation des établissements. Avec, d'une part des restaurants relativement bon marché utilisant des produits semi-finis et visant une clientèle plutôt pressée et désirant manger à l'extérieur pour un prix raisonnable. Et d'autre part, des restaurants visant l'« expérience culinaire », avec des produits frais et de qualité (bio, production locale, etc.) préparés le jour même, avec éventuellement aussi l'assimilation de techniques nouvelles ou bien encore cherchant à toucher une niche de consommateurs (cuisine diététique, vegan, macrobiotique, etc.).

### Facteurs d'évolution:

- Technologiques: La prise en compte de la dimension diététique de l'alimentation est de plus en plus importante. Tendance marquée à l'utilisation de produits semi-finis dans certains établissements et dans la restauration collective (cuisine d'assemblage). Pour aider à la différenciation qualitative, la création d'un label « fait maison » pourrait être envisagée. Montée en puissance de nouvelles techniques de cuisson (sous-vide, basse température, vapeur, fumoir..), et attention accrue portée à la qualité.

Economiques: Fluctuation des prix des matières premières. Dualisation du secteur. Pour les cafés, dont la durée moyenne de gérance est de moins d'un an (nombreuses faillites), nécessité de se spécialiser pour se différencier (ex: bars à bières spéciales, œnothèques, etc.). Le secteur est caractérisé par un « turnover » important en raison notamment des salaires peu élevés et des horaires compliqués. Constat d'un manque de compétences managériales dans le chef des gestionnaires.

- Règlementaires: baisse de TVA, instauration de la « boîte noire Horeca<sup>68</sup> » pour lutter contre les fraudes dans le secteur, interdiction de fumer dans les établissements.
- Socio-culturels et démographiques: dichotomie entre « alimentation plaisir » et « de subsistance », déclin du budget des ménages consacré à l'alimentation, tendance de fond « bio et équitable » touchant aussi l'Horeca. Depuis la parution de l'étude du Forém, prise d'importance de la restauration Vegan. Constat de l'influence des émissions télévisées (de type *Top chef*) sur la revalorisation du métier mais qui crée un décalage de perception par rapport aux dures réalités du secteur.

## Evolution des métiers:

Métiers dont les contenus évoluent et avec un potentiel de croissance de l'emploi :

- Cuisinier, notamment dans les cuisines de collectivités. L'étude du Forem pointait à l'époque une potentielle augmentation de la demande pour ce métier en raison de l'augmentation de la taille des zonings industriels, et de la croissance des besoins dans les maisons de repos en raison du vieillissement de la popu-

lation. Depuis lors, la Wallonie a lancé son *Geen Deal* Cantines durables, et une importante initiative issue d'organisations de terrain, le Collectif Développement Cantines Durables, a été mise sur pied. Autant de raisons de confirmer l'analyse du Forem.

Métiers dont les contenus évoluent :

- Responsable de cuisine de collectivité: opportunité de concurrencer les snacks et les sandwicheries en pro-

Sous-secteurs	Hybridation/changement des activités du métier (dont les contenus évoluent)	Potentiel de croissance (emploi)	Émergence, nouveaux métiers
Restauration	Cuisinier	Cuisinier	-
Restauration de collectivité	Cuisinier	-	-
	Responsable de restauration de collectivité	-	-
Hôtellerie	Réceptionniste en établissement hôtelier	-	-
Cafés/bars	Barman	-	-

posant une l'alimentation de qualité (travail avec diététiciens) relativement bon marché.

- Barman: importance de la relation client dans un contexte concurrentiel, nécessité de maîtriser un nombre croissant de savoirs (pour conseiller les clients) et de savoir-faire (préparation de cocktails, etc.)

## PROSPECTIVE 2020

En janvier 2020, le Forem a publié l'étude « Métiers d'avenir et compétences pour le futur - Analyse transversale des rapports d'analyse prospective des métiers et compétences<sup>69</sup> », synthétisant les résultats de plusieurs années d'activité prospective. Cette étude développait plusieurs scénarii d'évolution des métiers d'avenir après avoir identifié les principaux facteurs influençant ces évolutions. Cinquante métiers ont été choisis pour être analysés dans ce cadre, principalement sur base de deux critères: être considéré comme un métier d'avenir et aider à l'adaptation ou la création de formation de la part de

partenaires de la formation et de l'enseignement. Sur les 50 métiers analysés, deux seulement concernent le secteur agro-alimentaire: celui de responsable qualité dans l'industrie alimentaire, et celui de maraîcher.

Plusieurs méthodes ont été mises en œuvre afin de réaliser des prévisions à cinq ans, dont la méthode « Abilitic2perform ». Celle-ci, après avoir identifié les principaux facteurs influençant le développement d'un métier, développe plusieurs scénarii après avoir retenu l'évolution la plus probable (et/ou la plus souhaitable), avec à la clé la description des compétences requises pour ces métiers. Cette méthode se limite à identifier la dizaine de facteurs les plus importants selon le panel d'experts sélectionnés par le Forem.

Chaque fiche métier comprend trois rubriques. L'une est consacrée à la définition du métier, une seconde aux grandes tendances qui influencent le métier, et une troisième est relative aux activités et compétences importantes pour l'exercice du métier à l'avenir. L'exercice vise à repérer les activités du métier qui seront soumises à un contexte nouveau, lui-même esquissé au travers des hypothèses d'évolution. Pour réaliser les activités du métier et en particulier celles concernées par les évolutions, les professionnels seront amenés à développer certaines compétences. Il ne s'agit donc pas d'un référentiel d'activités et compétences complet mais plutôt de points d'attention pour l'exercice du métier à l'avenir. Nous avons placé en annexe 1 les fiches relatives aux deux métiers de l'agro-alimentaire étudiés. Celle relative au métier « responsable qualité dans l'industrie alimentaire » n'appelle pas de commentaire particulier, mais sa lecture est instructive et illustre bien la prise en compte des défis d'avenir que nous avons passés en revue, dans le cadre de la démarche prospective impulsée par le Forem. La fiche consacrée au maraîchage appelle plus de commentaires. Nous y consacrons la section suivante.

## **LES POTENTIELS ANGLES MORTS DE LA DÉMARCHE PROSPECTIVE : LE CAS DU MARAÎCHAGE**

Dans le cadre du rapport prospectif du Forem publié en 2020 qui faisait l'objet de la section précédente, voici les principaux éléments que nous retenons de la fiche relative au maraîchage, qui anticipe une évolution endéans à 3-5 ans :

- Le secteur maraîcher se sera structuré et disposera d'une offre de formation proposant plusieurs modèles cultureaux, avec une offre de formation qualifiante, disponible et connue, ainsi qu'une offre de formation continuée.
- Les producteurs seront regroupés pour organiser la distribution et la transformation de leurs produits, et pour développer leur marketing.
- Le(s) modèle(s) économique(s) et les techniques culturelles auront été validés et seront matures.
- Pour l'accès à la terre, des alternatives existent via des coopératives foncières qui mettront à disposition des terrains.
- L'activité économique pourra se reposer sur un modèle qui aura fait ses preuves, et facilitera l'atteinte d'un niveau de rentabilité. La qualité d'un bon business plan et la maîtrise de compétences en gestion, en économie, voire en management, resteront importantes.

Au niveau des activités et compétences requises pour y faire face, la fiche pointe les catégories d'éléments suivants :

- Définir et planifier les opérations de semi, traitement, récolte d'un site d'exploitation.
- Installer, régler et surveiller les équipements d'irrigation, de chauffage, d'aération, d'éclairage sous serre ou de plein champ.

- Effectuer les opérations de préparation de sols et de plantation et gérer la fertilité des sols ;
- Commercialiser les produits de l'exploitation.
- Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure.

### Nos commentaires :

Le métier de maraîcher est celui où l'on constate le plus grand nombre d'installations en agriculture, notamment en raison du contact direct et valorisant qu'il permet d'avoir avec les clients, et des moindres ressources qu'il faut y mobiliser pour s'installer (petite superficie, investissements limités) par rapport aux autres filières. Mais c'est aussi une filière où il y a beaucoup d'abandons, et même un nombre croissant de ces derniers, notamment en raison des conditions climatiques de plus en plus instables, et de ses conséquences (sécheresses, érosion des sols, multiplication de ravageurs, diminution de la qualité des récoltes), que nous avons documentées plus haut.

Or la fiche nous semble minimiser fortement les difficultés inhérentes au secteur lorsqu'elle conclut, notamment, que d'ici 3 à 5 ans, l'activité économique pourra se reposer sur un modèle qui aura fait ses preuves, et facilitera l'atteinte d'un niveau de rentabilité. Par ailleurs les activités et compétences listées pour y parvenir sont purement techniques. Or, nous constatons dans nos réseaux que les maraîchers qui sont au point techniquement (mais aussi commercialement, et administrativement, et ont par ailleurs des compétences de gestion) disent aussi avoir du mal à joindre les deux bouts. Il est difficile d'avoir une vue précise de la rentabilité des maraîchers, car on suppose qu'une partie de leur chiffre d'affaires est réalisé en noir, mais nous considérons que le prix du marché pour les légumes ne donne pas au maraîcher une perspective de salaire décent, quel que soit son niveau de compétences. Ceux qui s'en sortent souvent le mieux sont ceux qui pratiquent l'achat-revente de produits, en prélevant une marge au passage. Cela ne pose aucun problème tant que c'est réalisé en toute transparence, et qu'on ne fait pas passer des produits de grossistes (fussent-ils bio) pour des productions de son propre champ.

A la CATL, nous entrevoyons deux voies complémentaires pour améliorer la qualité de vie des maraîchers : d'une part la coopération, et d'autre part l'innovation sociale.

La fiche prospective relative au métier de maraîcher évoque certes le thème de la coopération, avec l'idée de se regrouper pour organiser la distribution et la transformation des produits, et le marketing. Avec l'idée aussi d'accéder à la terre via des coopératives foncières. Nous sommes parfaitement d'accord, mais nous pensons que, pour changer la donne, la coopération doit aller beaucoup plus loin que cela. En termes d'achat-revente, la voie vertueuse est celle du « marché de niche », dans lequel des producteurs locaux s'échangent des produits en toute transparence. En Province de Liège, les coopératives Terre d'Herbage et Les Petits Producteurs, notamment, facilitent ce genre de pratiques, et le futur hub logistique liégeois renforcera la tendance. L'avenir, c'est aussi le développement de coopératives d'activités et d'emplois, qui permettront demain de mutualiser toute une série de ressources (facilitation de l'accès aux financements, aux outils, à la terre...) et de services (administration, comptabilité, communication, commercialisation), dans un cadre sécurisé et solidaire<sup>70</sup>.

L'autre grande piste d'amélioration de la qualité de vie des maraîchers est celle des innovations sociales. A la CATL, nous sommes particulièrement impliqués dans deux de ces types d'innovations. La première est l'Agriculture Soutenue par la Communauté (ou CSA) en autocueillette, une approche assez radicale de la production et de la distribution alimentaire qui vise à construire des partenariats étroits, solides et mutuellement bénéfiques entre des consommateurs et des producteurs. Ces partenariats se matérialisent par la suscription d'un abonnement par les consommateurs (qui s'engagent à l'avance à acheter une part de la production) et par le fait que ce sont les mangeurs qui, en récoltant eux-mêmes les légumes, déchargent le maraîcher des tâches de récolte et de commercialisation.

Le modèle économique du producteur, et sa qualité de vie, en sont sensiblement améliorés<sup>71</sup>.

Un autre type d'innovation que nous souhaiterions mettre en avant s'appelle l'hybridation des revenus. Elle consiste à proposer à un producteur indépendant un emploi salarié à temps partiel, si possible en lien avec son activité de maraîchage, pour lui permettre d'augmenter son niveau de revenu et de le lisser sur toute l'année. Nous avons accompagné une telle expérience dans le cadre de la création du projet Les Pousses Poussent, à Liège. Des porteurs de projets ont bénéficié d'un accès gratuit à leur terre de culture grâce au projet CREaFARM de la Ville de Liège, mais aussi d'un double soutien de la coopérative Les Petits Producteurs, d'une part en matière de financement, d'autre part en matière d'accès à un emploi de vendeur à temps partiel dans le magasin de quartier de la coopérative<sup>72</sup>. D'autres cas de figure existent : ainsi le groupement d'employeurs de la Coopérative Paysans-Artisans, à Floreffe, engage de préférence de jeunes maraîchers à temps partiel pour les soutenir financièrement pendant la période de lancement de leur activité.

Notons que certaines des pistes évoquées ici comportent une dimension d'optimisation des aides à l'emploi, ce qui n'est pas un luxe dans un secteur aussi difficile et concurrentiel que celui de l'alimentation. De nombreuses autres pistes d'innovation sont à l'étude et auraient pu être évoquées, telles que la création d'un Groupement d'Acheteurs Professionnels orienté vers la résilience des producteurs, mais laissons cela pour de futures analyses.

Si le maraîchage doit avoir un avenir plus ou moins radieux sous nos latitudes, nous pensons que cela passera par le test, les combinaisons et l'essaimage de telles pratiques de coopération et d'innovation. Nous réalisons que les nouveaux paradigmes prennent parfois du temps à percoler. Nous espérons que les prochains exercices de prospective dédiés au maraîchage en tiendront compte ; peut-être cette étude y contribuera-t-elle.

Pour conclure cette partie dédiée au maraîchage, signalons que le cycle de rencontres (toujours en cours au moment où nous publions cette étude) intitulé « Route de l'Innovation en maraîchage », organisé par le Réseau wallon de développement rural avec plusieurs partenaires a, dans les grandes lignes, identifié les mêmes défis que ceux relevés par le panel d'experts réunis par le Forem pour sa fiche prospective, à savoir : Formation, accompagnement et conseil; Accès à la terre; Modèles économiques (coût de revient et prix juste) ; Transformation – logistique – distribution – commercialisation; Communication vers les consommateurs. La deuxième étape de ce cycle, qui s'est déroulée le 26 novembre 2021 à Floreffe, sur le thème « Formation, accompagnement, conseil », s'est terminée sur les deux conclusions suivantes : - Nous manquons d'évaluation de la qualité et des résultats des diverses formations en maraîchage disponibles en Wallonie. - Il y a un manque de concertation entre les opérateurs qui proposent des formations en maraîchage sur le territoire wallon.

Une conclusion qui nous permet d'effectuer la transition vers la dernière partie de cette étude.

## LES GRANDS « DÉFIS D'AVENIR »

Le rapport prospectif 2020 du Forem consacré aux activités et compétences en évolution et aux transformations en cours sur le marché du travail identifie trois défis d'avenir pour nos économies : la numérisation généralisée ; la transition climatique, économique et écologique ; l'hyper-normalisation ; le vieillissement de la population ; et les changements des modes de consommation. Ces défis nous semblent constituer un bon prisme d'analyse des évolutions sociétales ayant un effet sur le secteur qui nous occupe. Nous nous en saisissons ici, en y mettant notre grain de sel.

### A) La numérisation généralisée de l'économie

Cette numérisation, à ne pas confondre avec l'informatisation, avec des effets résultant de l'automatisation de la production, de la dématérialisation d'une série de services, de la (dés)intermédiation, demandera des adaptations et des investissements majeurs.

La numérisation est définie comme la transformation des processus basée sur le numérique et la donnée, avec l'avènement du big data, l'utilisation de gros volumes de données, le plus souvent dynamiques. La plupart des secteurs sont impactés, notamment la logistique (développement de la traçabilité) et le commerce (e-commerce). Par ailleurs, deux grands domaines d'applications numériques semblent s'imposer : l'automatisation et la communication.

Notre analyse :

L'arrivée sur le marché alimentaire de géants du numérique tels qu'Amazon et ses homologues chinois laissent entrevoir l'arrivée du « meilleur des mondes »<sup>73</sup>. Ces derniers organisent non seulement la possibilité de commander de l'alimentation en ligne mais également la création de chaînes de magasins (tels qu'Amazon fresh) où les caddies sont

truffés de caméras qui permettront de scruter le moindre comportement du consommateur pour enrichir son « profil client », avec des livraisons de commande par « véhicules autonomes » (c'est déjà le cas en Chine), avec une intégration des filières de production, en particulier via des investissements massifs réalisés dans des fermes en hydroponie<sup>74</sup> gérées par des opérateurs en blouse blanche. Ces tendances sont encore invisibles en Europe, mais nul doute que le répit sera de courte durée. Déjà affaiblies et limitées dans leurs capacités d'investissement, les grandes chaînes de supermarchés sont fort démunies face à ce probable raz de marée à venir. Que dire alors des acteurs des circuits courts ? Face à ce phénomène, une partie des consommateurs, en rébellion avec le « flicage informatique » en train de se généraliser, vont-ils « faire sécession », organiser le boycott (dans la droite ligne du mouvement Stop Alibaba<sup>75</sup>) et se regrouper pour soutenir les alternatives ? Le plus probable est que leurs comportements d'achat - y compris celui des plus vertueux des consommateurs - va continuer à s'hybrider, avec toutes les incohérences et les ambiguïtés que cela implique. En 2015, l'étude CADDAC<sup>76</sup>, menée conjointement par des chercheurs des Universités de Liège et de Bruxelles pour « caractériser la demande alimentaire en circuit court », avait analysé les comportements de consommation des clients des circuits courts (ceux qui achètent à la ferme, participent à des groupes d'achat communs, rejoignent des coopératives, etc.) en Wallonie. Leur conclusion était sans appel : aucun consommateur n'a un comportement 100% vertueux ; tous ou presque continuent de faire une partie de leurs achats dans la grande distribution. L'arrivée sur le marché de l'alimentation des géants du numérique ne fera probablement qu'élargir le « mix » des possibilités pour les consommateurs. Pour certains acteurs « classiques » de la distribution, cela pourrait cependant sonner l'hallali.

En introduction à cette étude, nous précisons que nous nous intéresserions aux tendances longues et lourdes, plutôt que de nous attarder sur les conséquences à court terme (pour fâcheuses qu'elles soient) de la crise sanitaire en cours. Or, la Banque nationale de Belgique (BNB) a récemment proposé une analyse des effets de la crise de la Covid-19 sur l'économie belge<sup>77</sup>. À long terme, ce sont davantage des changements structurels d'ordre qualitatif que quantitatif qui se profilent, et principalement une accélération de tendances qui préexistaient à la crise. Selon elle, la crise aurait accéléré une transition numérique que les entreprises avaient doucement entamée. Les plus grandes d'entre elles ont investi massivement dans l'intensification de l'usage de technologies numériques, dans la numérisation de processus, et dans la mise en place de canaux de vente en ligne complémentaires aux canaux traditionnels.

## **B) La transition climatique, économique et écologique**

Le bouleversement climatique et les nouveaux phénomènes météorologiques extrêmes contribuent, cela va sans dire, à une prise de conscience de la société et des décideurs de l'enjeu que représente le développement durable.

Dans l'étude prospective du Forem, quatre enjeux apparaissent comme étroitement liés aux questions environnementales: l'énergie, la mobilité (notamment l'accès aux centres villes, de plus en plus difficile), l'économie circulaire (réflexion sur le cycle de vie des produits et services, le choix des matériaux, la valorisation des déchets, qui concerne particulièrement certains secteurs tels que la construction ou la filière bois), et enfin la production alimentaire. L'étude dit très peu de choses à ce sujet :

- « Le secteur alimentaire connaît également une évolution en faveur du développement durable, notamment au travers

de l'agriculture biologique (maraîcher, mécanicien agricole, responsable qualité dans l'alimentaire) et des circuits courts. » (Page 16)

- « Les métiers du futur dans le domaine de l'agriculture ne sont pas sans lien non plus avec les préoccupations environnementales puisqu'ils concernent notamment les alternatives à l'élevage conventionnel d'animaux à viande, des modes d'agriculture en petite surface ou les circuits courts. » (Page 7)

Notre analyse :

L'adaptation aux bouleversements climatiques est considérée par certains observateurs comme une contrainte à conjuguer au futur. Or l'impact des changements climatiques sur notre agriculture est déjà très important et préoccupant, comme en témoignait un exposé réalisé lors de la dernière Assemblée Sectorielle Horticole Comestible du Collège des Producteurs, le 23 novembre 2021. Parmi les constats : la répartition de plus en plus inégale des pluies, qui constitue un changement majeur pour l'agriculture, avec d'une part des sécheresses et d'autre part des pluies torrentielles contribuant à une érosion croissante des sols ; une période estivale devenue tellement sèche qu'elle entraîne une nécessaire évolution vers des choix de variétés permettant d'en être moins dépendant ; une production agricole qui perd en qualité, avec le développement des ravageurs qui va plus vite que les scientifiques qui les étudient ; des assurances agricoles qui ne suffisent plus à couvrir les pertes des agriculteurs. Des adaptations drastiques (méthodes de culture alternatives, plantation d'arbres, de haies, gestion de l'eau beaucoup plus fine) sont dès lors nécessaires pour la rendre plus résiliente.

Parallèlement, l'augmentation du prix des hydrocarbures menace la survie de nombreuses entreprises, dans l'agro-alimentaire notamment. L'agriculture conventionnelle est particulièrement impactée par la flambée du

prix des engrais et autres produits phytosanitaires, qui a été multiplié par trois, voire par quatre en une année, pour certains d'entre eux. La fabrication des engrais chimiques, notamment, nécessite du gaz, dont le prix est lui-même en augmentation depuis plusieurs mois, de même que les autres sources d'énergie telles que l'électricité, l'essence ou le diesel<sup>78</sup>. Bref, c'est bien moins la vitesse ou l'étendue des changements qui marquent aujourd'hui, que leur caractère disruptif, inattendu et a priori désordonné. C'est ce que certains appellent un environnement « VUCA », pour volatile, incertain, complexe et ambigu.

### C) L'hyper-normalisation

L'étude prospective du Forem sur l'hyper-normalisation la signale comme une tendance forte avec un accroissement des réglementations et des moyens de contrôle, de surveillance, pour régir les chaînes de valeur. On y explique cette inflation réglementaire par les deux principales transitions (numérique et écologique) en cours dans nos économies. Ces deux thèmes sont logiquement sources de nouvelles réglementations.

Dans le domaine de l'environnement en particulier, des normes sont édictées en matière de transport, de rejet de polluants ou encore de performance énergétique. Les entreprises et professionnels sont soumis, de manière croissante, à des obligations de comptabilité et de reporting environnemental, d'information sur les produits (affichage), ou encore d'introduction de clauses environnementales dans les marchés publics (approvisionnement pour les cuisines de collectivités par exemple).

Notre analyse :

Cette tendance a des conséquences particulièrement importantes pour l'industrie agro-alimentaire, et fait évoluer ses métiers vers un niveau de qualification croissant<sup>79</sup>.

Au niveau de l'agriculture, nous avons évoqué le Plan Bio 2030 adopté cette année par le Gouvernement wallon, dont l'objectif est de passer de 12 % de la surface agricole utile sous contrôle bio en 2020, à 30 % en 2030, avec un budget dédié estimé de 30 millions d'euros. L'objectif du gouvernement est donc clairement de convaincre un nombre croissant d'agriculteurs à faire le choix de cette certification. D'un autre côté, nous avons vu que la Stratégie Manger Demain de ce même gouvernement, et le référentiel « Vers une alimentation durable en Wallonie » qui lui est associé, évite autant que possible, dans une perspective d'inclusivité (des acteurs conventionnels), de se référer à l'agrément agriculture biologique. On y verra, au choix, de la schizophrénie ; ou, au contraire, une combinaison bien étudiée de stratégies différenciées, touchant des publics variés, mais concourant à un même objectif ; ou enfin, le résultat de la lutte d'influence de groupes d'acteurs caractérisés par des valeurs, intérêts et objectifs relativement antagonistes, s'adressant à des gouvernements de coalition, dont les composantes politiques doivent chacune satisfaire leur base électorale respective.

La question de la normalisation dans le secteur de l'alimentation nous amène bien sûr aussi sur le terrain des normes sanitaires et de l'AFSCA, l'Agence fédérale de sécurité de la chaîne alimentaire. Cette dernière a été fondée en 2000 suite à la crise de la dioxine de 1999. Elle a pour mission de veiller à la sécurité et à la qualité de notre alimentation et de protéger la santé de la population, des végétaux et des animaux, en menant des contrôles sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Depuis lors, les crises alimentaires n'ont pas manqué (vache folle, lasagne à la viande de cheval, scandale Veviba, œufs au Fipronil, etc) et l'AFSCA a mené ses missions avec un zèle certain, que de nombreux acteurs artisanaux et des circuits courts, suivis par la presse, ont régulièrement dénoncé comme des abus de pouvoir. On se rappelle par exemple de la polémique suscitée par

l'interdiction de la tarte au riz au lait cru, ou encore de l'émoi suscité par la fermeture de la Ferme Munix, une des dernières à produire du fromage de Herve au lait cru, suite à un contrôle de l'AFSCA. «En voulant appliquer des normes sanitaires drastiques sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, l'Agence semble encourager la production de produits standardisés et dénaturés et favoriser une production et un secteur de transformation industriels plus facilement 'contrôlables' d'un point de vue sanitaire. Cette attitude entraîne une récupération progressive par les industries des différentes étapes de la chaîne alimentaire et la perte d'un savoir-faire paysan et d'une part importante de notre patrimoine<sup>80</sup> », dénonçait ainsi la FUGEA (organisation paysanne) en 2020.

Cette bronca paysanne et populaire n'est pas restée sans suites. Le Collectif 5C<sup>81</sup> et Diversiferm<sup>82</sup> ont mis en ligne un formulaire d'enquête sur les pratiques de l'AFSCA, relayé par le Collège des Producteurs<sup>83</sup>. Des acteurs de terrain tels que la CATL sont par ailleurs invités à recueillir, en direct et anonymement, les témoignages de petits producteurs victimes de contrôles abusifs. Le Collectif 5C et Diversiferm en feront la synthèse, Diversiferm étant particulièrement chargé de traduire en « langage AFSCA », les doléances des différents acteurs représentés. De telles initiatives d'auto-défense du secteur nous semblent essentielles pour préserver et transmettre de nombreux savoirs et savoir-faire artisanaux menacés de disparition.

Signalons également qu'un nombre croissant de producteurs développent des systèmes participatifs de garantie, que l'on pourrait présenter comme des alternatives démocratiques aux processus de certification centralisés. « Les systèmes participatifs de garantie sont des systèmes d'assurance qualité ancrés localement. Ils certifient les producteurs en s'appuyant sur la participation active des parties prenantes (notamment les consommateurs) et sont basés sur la confiance, les réseaux et l'échange de connais-

sances ». Pour en savoir plus, nous vous renvoyons vers une analyse spécifique de la CATL sur ce thème<sup>84</sup>.

Il ressort notamment de tout cela que, dans les circuits courts, et en particulier chez les producteurs qui pratiquent la vente directe, il y a une certaine désaffection pour les systèmes de certification de l'alimentation de qualité différenciée, qui sont coûteux et imposent des contraintes dont certaines ne sont pas toujours jugées par les producteurs comme adaptées à leur réalité de terrain. Le contact direct entre consommateurs et producteurs permet en effet l'établissement d'une relation de confiance basée sur l'interconnaissance, qui semble rendre moins utile le recours à ces certifications.

Force est cependant de constater que le contact direct n'est pas le mode de relation majoritaire entre producteurs et consommateurs. Et dans des contextes tels que les cantines scolaires, où certaines s'essayaient à des démarches alimentation durable, l'établissement de relations directes avec l'ensemble des fournisseurs pourrait sembler illusoire, en particulier pour les institutions de grande taille, qui préparent parfois plusieurs milliers de repas par jour. Les certifications semblent encore avoir, dès lors, de beaux jours devant elles.

## D) Le vieillissement de la population

Notre analyse :

Par rapport à cette évolution sociétale, pointons l'enjeu de la transmission des entreprises, et le manque de relève dans le secteur agricole.

La question de la transmission des entreprises agro-alimentaire n'appelle pas de commentaires particuliers. Signalons que l'industrie alimentaire belge est essentiellement un secteur de PME: 98,2% des employeurs y

emploi moins de 250 travailleurs<sup>85</sup>. La facilitation des cessions et acquisitions de petites et moyennes entreprises est prise en charge par un organisme public wallon, la Sowaccess, (Société Wallonne d'Acquisition et de Cession d'entreprises), une filiale du Groupe SOWAL-FIN.

Au niveau agricole, la situation est plus difficile et complexe. On a observé en Wallonie, de 1980 à 2016, une diminution drastique du nombre d'exploitations agricoles, avec la disparition de deux fermes sur trois, une augmentation corollaire de la surface agricole moyenne (les petites exploitations sont généralement absorbées par de plus grandes), et une multiplication par quatre du prix des terres agricoles. Par ailleurs, tant la quantité des superficies agricoles (urbanisation grandissante) que leur qualité (perte de 20 % de la teneur en matière organique depuis les années 70 et triplement des superficies carencées) sont menacées. Les candidats producteurs non-issus du monde agricole peinent à accéder à la terre, hors de prix, et à atteindre la viabilité économique les premières années.

Or, comme nous l'avons signalé plus haut, la dernière grande enquête agricole, réalisée en 2016, a dressé des constats alarmants : plus de 83 % des exploitants agricoles avaient plus de 45 ans (et plus de 56% plus de 55 ans), et seul un exploitant de plus de 50 ans sur cinq avait un successeur (la plupart des enfants d'agriculteurs renoncent à prendre cette succession). L'enjeu de la transmission des fermes apparaît dès lors critique pour l'avenir de notre agriculture.

Les candidats à l'installation ne semblent pourtant pas manquer : les organisations qui dispensent les formations agricoles (hors enseignement de plein exercice) font le constat d'une continue augmentation du nombre de participants depuis 5 ans. Septante pourcents d'entre eux ne seraient pas issus du monde agricole.

Comme le note Terre en vue<sup>86</sup>, bien qu'il existe en Wallonie une série d'outils et d'opérateurs pour accompagner les projets d'installation (cours agricoles A et B, CAP Installation<sup>87</sup>, couveuses d'entreprises, espaces-tests agricoles, ...), il y a aussi de grosses lacunes pour l'accompagnement des candidats cédants à la transmission de leur ferme en Wallonie. Dans d'autres pays européens, en particulier en France, il existe une réelle offre de services en matière de sensibilisation, d'information et d'accompagnement des cédants, tant dans les chambres d'agriculture que dans les autres réseaux (CIVAM<sup>88</sup> et FADEAR<sup>89</sup> notamment).

En Wallonie, certaines initiatives intéressantes commencent à se déployer, telles que le Guichet agricole<sup>90</sup> de la Fugea<sup>91</sup>, et des acteurs de terrain<sup>92</sup> se regroupent, autour notamment de Terre en vue, pour participer au portage de projets plus ambitieux et structurants, dont on espère qu'ils seront soutenus par les pouvoirs publics. La Déclaration de politique générale wallonne spécifiait d'ailleurs que : « Le Gouvernement facilitera l'accès au foncier et mettra en place des mesures de soutien pour encourager l'installation des jeunes agriculteurs et les accompagner. Il facilitera également la transmission de fermes en dehors du cadre familial ». Toutes les conditions seraient-elles enfin réunies pour avancer de manière décisive sur ce sujet ?

## E) Les changements des modes de consommation

L'étude prospective du Forem souligne que « l'accroissement de la dualisation de la population (certains recherchant la valeur des biens dans une perspective de bien-être, les autres veillant à la préservation d'un pouvoir d'achat) et la segmentation accrue des modes de consommation (p.ex. bio-localisme) avec - transversalement - un relèvement généralisé des exigences des clients qui réclament une série d'adaptations auprès de l'industrie mais aussi de secteurs comme la santé, l'aide aux personnes ».

Voici quelques éléments qui nous semblent significatifs dans l'étude du Forem :

- Parmi les nouveaux modes de consommation, l'e-commerce occupe une place centrale.
- Les nouveaux modes de consommation seraient également régis par le rejet de la communication marketing, par le besoin de se sentir « investi » et la recherche de sens dans les expériences vécues.
- Les clients, au sens large (usagers, bénéficiaires, etc.) sont également de plus en plus demandeurs de services et de produits personnalisés et spécifiques. Les technologies numériques de profilage permettent cette individualisation.
- Certaines exigences spécifiques apparaissent dont la consommation éco-responsable, la consommation durable, en circuit court, respectueuse de l'environnement, et par ailleurs « l'immédiateté » demandée par le client en matière de livraison (chauffeur-livreur) et d'obtention de conseil (conseiller clientèle).

Notre analyse :

Concernant l'accroissement de la dualisation de la population évoquée en préambule, rappelons qu'aujourd'hui en Belgique, 1 personne sur 7 vit dans la pauvreté<sup>93</sup>. Les personnes qui vivent dans cette situation ont souvent trop peu de moyens pour payer à la fois le logement, l'énergie, les soins de santé, les autres frais obligatoires et la nourriture. La Fédération des Services Sociaux (Fdss) estime à 450.000 le nombre de personnes qui recourent à l'aide alimentaire en Belgique, entre les distributions de colis de vivres, les restaurants sociaux ou encore les épiceries sociales<sup>94</sup>. La crise du COVID 19 a aggravé la situation, d'une part en perturbant fortement l'organisation de l'aide sociale et de l'aide alimentaire, et d'autre part en plongeant plus

profondément, une part plus large de la population, dans la précarité. L'étude du Forem ne s'intéresse évidemment pas à cette dimension de la dualisation de la population, ce n'est pas son objet. Mais il nous semblait essentiel de le rappeler<sup>95</sup>.

Nous avons évoqué à quel point la numérisation généralisée de l'économie transforme déjà nos modes de consommation. Nous avons également abordé les bouleversements attendus du positionnement des géants du numérique sur le marché alimentaire : le dernier qu'il lui reste à conquérir. Ce positionnement s'effectue de manière relativement subtile. Les magasins *Amazon fresh* (jusqu'ici uniquement présents aux Etats-Unis), sont de relativement petite taille et offrent un semblant de sentiment de proximité. Ils répondent aux besoins de consommateurs de profils très différents (ceux qui cherchent une alimentation de qualité différenciée et ceux qui cherchent avant tout des prix bas) et leur offrent une expérience client personnalisée (on les oriente vers les produits correspondant à leur profil, alimenté par la scrutation de leurs comportements en ligne et en magasin). Ils proposent également un point de retrait des commandes passées sur le web, de manière à proposer une expérience totale et aussi immédiate que possible<sup>96</sup>.

En Chine, des magasins similaires aux *Amazon fresh*, créés par d'autres géants du numérique, ont installé des cuisiniers qui préparent des plats directement, suivant les goûts et les préférences des clients, les produits que ces derniers viennent d'acheter en magasin. Ces plats peuvent ensuite être consommés sur place ou être emportés. Il nous semble difficile d'aller plus loin dans la personnalisation de l'expérience client.

Ces géants du numérique parviennent ainsi, dans leurs développements actuels sur les continents américain et asiatique, à rencontrer l'ensemble des nouvelles attentes des consommateurs et à surfer sur les nouvelles

tendances, à l'exception d'une seule : le rejet de la communication marketing, le besoin du consommateur de se sentir « investi » et la recherche de sens dans les expériences vécues.

Dans nos contrées européennes, on n'en n'est pas encore là. La tendance est pour l'instant au développement de l'e-commerce et de la livraison à domicile, au détriment notamment du service en salle dans les restaurants traditionnels et les brasseries. En Belgique, un important infléchissement en ce sens semble s'être produit en 2017, avec un doublement du marché des commandes en ligne et des livraisons à domicile de repas, avec le succès, notamment, de *Deliveroo* ou encore de *UberEats* auprès des jeunes, qui ont une préférence marquée pour ce mode de consommation<sup>97</sup>. Une tendance qui ne fait pas l'unanimité chez les exploitants du secteur HoReCa car 30 à 40% du prix payé par le consommateur va au service de livraison de repas, au détriment de leur marge, ce qui paraît intenable pour certains.

L'augmentation de l'utilisation de *UberEats* et *Deliveroo* participe également à la détérioration des conditions de travail et à l'entretien de la précarité des travailleurs livrant des repas à domicile. Sous couvert d'un idéal de « liberté » favorisant l'auto-entrepreneuriat, les plateformes rémunèrent très maigrement des coursiers qui effectuent un travail physique et dangereux. Par ailleurs, selon une enquête réalisée par *Le Soir*<sup>98</sup> (octobre 2021), la moitié des coursiers sillonnant les métropoles belges à vélo ou en scooter sont en situation de demande de régularisation et n'ont pas de papiers. Pour pouvoir travailler, ces derniers louent leur compte à des citoyens belges. Certains livreurs expliquent : « la location ou la vente de compte s'organise par communauté, parce qu'on parle la même langue ».<sup>99</sup> La location de compte implique le paiement d'une rente au loueur « En général, c'est 20 % de ce que tu gagnes chaque semaine que tu dois reverser au loueur, parfois c'est plus ».<sup>100</sup> Dénonçant l'exploitation réalisée par les plateformes *UberEats* et *Deliveroo*, la campagne « Coursiers

en lutte »<sup>101</sup> a notamment vu le jour afin d'exiger de meilleures conditions de travail.

Quoi qu'il en soit, entre avril 2018 et avril 2019, ce segment a encore connu une progression de 50 % d'après une enquête sur l'e-commerce en Belgique réalisée par l'agence de recherche marketing *Insites Consulting* pour le compte de *Comeos*<sup>102</sup>. Deux autres faits marquants étaient par ailleurs pointés par cette enquête : le décollage des commandes en ligne et des livraisons à domicile de produits par les trois principales chaînes de supermarchés en Belgique (*Colruyt*, *Carrefour*, *Delhaize*), et la montée en puissance de la livraison de colis avec tous les ingrédients nécessaires à la préparation de repas à la maison, sous l'impulsion en particulier de l'entreprise allemande *HelloFresh*. Toutes ces tendances étaient donc présentes avant le début d'une pandémie du COVID-19, qui n'a fait que les accentuer. En 2020, année marquée par les mesures de confinement, *HelloFresh* a plus que doublé son chiffre d'affaires mondial en livrant plus de 600 millions de repas dans le monde<sup>103</sup>.

La revue *Tchak !* a enquêté<sup>104</sup> sur le phénomène *HelloFresh* et mis en lumière les dessous peu reluisants de cette entreprise s'adressant à des gens pressés, qui n'ont ni l'envie de faire leurs courses ni du temps à perdre dans la préparation des repas, mais qui veulent tout de même manger « sainement, frais et varié ». La communication de l'entreprise décline la durabilité à toutes les sauces, mais l'enquête de la « revue citoyenne et paysanne qui tranche » a pointé quelques problèmes. Outre un discours peu convaincant sur les thèmes de l'anti-gaspi et de la compensation carbone, « ses beaux discours sur ses pratiques soi-disant durables contrastent avec la vraie nature de ses produits issus de l'agriculture industrielle et intensive, bien qu'elle ne fasse pas pire que les autres acteurs de la grande distribution. Elle semble vouloir bénéficier de l'aura de l'agriculture locale et de proximité, mais sans pour autant en prendre les engagements ».

*Quel impact économique pour notre territoire ?*

*HelloFresh*, créée à Berlin en 2011, s'est implantée sur le marché belge francophone en 2016. L'ensemble des « box » destinées à la Belgique sont préparées et conditionnées à Bleiswijk aux Pays-Bas, au centre de distribution d'*HelloFresh* pour le Bénélux, d'où rayonnent 600 camionnettes de livraison frigorifiques. En Belgique, 29 ouvriers et 12 employés travaillent dans trois hubs, respectivement à Gand, Kluisbergen, et Mornimont (Jemeppe-sur-Sambre). En termes d'impact économique pour notre territoire, c'est particulièrement faible, à plus forte raison si on considère le fait qu'*HelloFresh* s'approvisionne auprès du grossiste international *The Greenery*, qui regroupe environ 500 producteurs néerlandais et internationaux (mais *a priori* aucun belge) pour fournir des grossistes, des entreprises de restauration et de transformation, ainsi que des chaînes de magasins en Europe, en Amérique du Nord, au Moyen-Orient et en Extrême-Orient<sup>105</sup>.

En Belgique francophone, les premières initiatives de vente de produits locaux par internet, avec des formules de livraison dans des points de retrait ou, accessoirement, à domicile, ont émergé au début des années 2010. L'entreprise Topino fut l'un des précurseurs en la matière en Wallonie. A l'origine, sa vocation était de permettre à des personnes d'écouler une surproduction de fruits et légumes du potager. Elle mua progressivement en plate-forme de vente de fruits, de légumes et de produits du terroir. En région liégeoise, Point Ferme, une coopérative de producteurs, et La Coopérative Ardente, une coopérative de consommateurs, ont lancé des services similaires respectivement en 2011 et 2012. En 2013, c'était au tour de l'entreprise bruxelloise eFarmz de se lancer, avec des urbains en recherche de consommation alternative pour un premier socle de clients, et une centaine de commandes par semaine au début.

Depuis lors, eFarmz est devenue l'entreprise belge francophone leader sur ce marché, suite à sa décision, en 2016, de se positionner sur le segment des box repas, en tant qu'alternative réellement durable à *HelloFesh*, en proposant une offre bio et locale. Aujourd'hui, la société, qui s'est depuis fortement professionnalisée et automatisée, réalise environ la moitié de son chiffre d'affaires avec ce service. Ce dernier lui a réellement permis de décoller et d'atteindre sa taille actuelle : 50 employés dont 30 ouvriers chargés de la confection des commandes. La crise du COVID-19 a particulièrement dopé eFarmz, le chiffre d'affaires a triplé, le nombre de clients a doublé entre 2019 et 2020. L'entreprise bruxelloise ne compte pas s'arrêter en si bon chemin, elle compte attaquer le marché flamand et continuer à faire grandir sa base de clientèle sur le marché belge, dans le cadre d'un plan de développement ouvertement qualifié d'«agressif» par sa CEO, Muriel Bernard<sup>106</sup>.

En 2020, les 2 acteurs historiques de la distribution en circuit court que sont eFarmz et Topino « ont décidé d'unir leur force et de travailler ensemble via la plateforme web d'eFarmz<sup>107</sup> ». En langage moins châtié, on appelle cela une absorption. eFarmz semble bien occuper une position de plus en plus dominante sur son segment du « réellement durable ».

Il semble pourtant encore y avoir de la place sur le marché pour le développement d'alternatives de box repas plus locales. Ainsi, la société Equifrais a été créée en 2017 par Marc Bellefroid, qui proposait à l'origine des box repas par les liégeois et pour les liégeois, avec notamment des potées, du sirop de Liège et du fromage de Herve. Elle est passée de 3 employés en 2019 à 6 en 2021, sur le site de Marché matinal de Liège. L'effet COVID a joué ici aussi, mais l'engouement des consommateurs semble avoir perduré après les périodes de confinement. Aujourd'hui, le caractère ultra local de l'initiative semble s'être quelque peu estompé. « On a réalisé que ce caractère lo-

cal était important pour les clients, mais au même titre que la qualité générale des produits et des services, ainsi notamment que la démarche anti-gaspi et l'utilisation de contenants réutilisables » estime Marc Bellefroid, fondateur et dirigeant<sup>108</sup>. Portée par cette conviction, en mars 2021, l'entreprise s'est associée à l'entreprise *Exploitation de Vergers Hesbignons* pour lancer *Equifrais Fernelmont*, avec pour objectif de développer Equifrais sur les Régions Namuroise, le Brabant wallon et une partie de Bruxelles.

Croître ou disparaître, sont-elles les seules options ? A ce jeu-là, *HelloFresh* est le mieux placé pour gagner la partie, lui qui est largement dominant sur toute la planète, dans un secteur, celui de la livraison, qui concentre 60% des fonds investis dans la *foodtech* en Europe<sup>109</sup> ! *Hellofresh* qui a dépensé pendant plusieurs années plus d'un tiers de ses revenus en budget marketing, a un objectif clair : l'élimination de ses concurrents, avec à la clé la perspective de réaliser de plantureuses économies d'échelles une fois cet objectif atteint. Marc Bellefroid, responsable d'Equifrais n'est pas inquiet : « Chaque fois que passe une pub *HelloFresh* à la télé ou en radio, je me dis, c'est extra, ça va rappeler à nos clients qu'ils ne doivent pas oublier de commander chez nous. Plus de 80% de nos clients restent coûte que coûte fidèle à notre offre, qui reste très artisanale et qualitative ». Actuellement l'offre d'Equifrais n'est composée que de 50 à 60% de produits locaux, certains produits frais pouvant difficilement être intégrés dans l'offre en raison du manque d'infrastructures et de dispositifs logistiques pour les circuits courts. Or, bonne nouvelle pour les liégeois, un hub logistique circuit court liégeois entrera en activité en 2022 avec potentiellement à terme, le développement de services dédiés aux professionnels. Ce qui non seulement créera des emplois dans la logistique, mais également dans la production primaire, grâce à l'augmentation de la part de produits locaux inclus dans l'offre d'acteurs tels qu'Equifrais, ainsi que dans l'HoReCa, dans les épiceries

et les coopératives de distribution du réseau de la CATL. Dans les circuits courts, on commence toujours petit, mais les coopérations et les renforcements mutuels permettent d'entrevoir des développements conséquents, à l'instar par exemple de la coopérative Les Petits Producteurs qui, fondée en 2017, a déjà permis la création de 25 emplois. Nous ne nous risquerons cependant pas à tenter d'estimer le potentiel de création d'emplois locaux dans le secteur, à moyen et long terme. Cela dépasserait largement le cadre de ce travail. Le Forem l'écrit par ailleurs lui-même dans son étude prospective : « Les travaux d'anticipation des défis d'avenir et des besoins en compétences et activités métier, offrent une vue claire des grandes tendances qui modifieront la pratique des métiers, ils en disent très peu sur l'évolution quantitative des métiers ».

Avant de passer à la conclusion, signalons que deux autres défis d'avenir, « la globalisation de l'économie » et « la tendance à l'hybridation des métiers », étaient également pointés par l'étude prospective 2021 du Forem. Le premier a été traité transversalement dans le cadre de l'analyse des autres défis, le second nous a semblé moins pertinent pour notre objet d'étude.

# 4.

## Conclusion

Nous avons fait le constat qu'existe actuellement, en Wallonie, un relatif consensus autour de la nécessité de faire évoluer notre système alimentaire vers plus de durabilité. Au niveau politique, cette inflexion s'est marquée, dans le cadre de la stratégie Manger Demain, par l'adoption du référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie », par la création du CwAD, et par la mobilisation de moyens budgétaires croissants pour soutenir les projets de relocalisation de l'alimentation et de souveraineté alimentaire, notamment. Ce volontarisme et ce consensus ne peuvent cependant masquer des tendances préoccupantes, parmi lesquelles une hémorragie des forces vives dans l'agriculture et une désaffection pour de nombreux métiers de l'agroalimentaire et de l'HoReCa.

Partant de ces constats, nous nous sommes intéressés aux politiques régionales de l'emploi et aux manières dont elles se déclinent selon le vocabulaire du Forem, avec des notions telles que les fonctions critiques et les métiers en pénurie, qui ne sont pas neutres. La définition de la mission du Forem est assez belle et progressiste<sup>110</sup>, mais en pratique, la lutte contre le chômage semble quand même passer devant les questions d'émancipation individuelle et collective. Les politiques de l'emploi peuvent comporter des aspects relativement contraignants, voire coercitifs, qui vont à l'encontre des aspirations d'un nombre croissant de nos concitoyens. Car l'emploi, aujourd'hui, doit répondre à trois types d'attentes : instrumentales (un salaire, de la sécurité), sociales (être inséré dans un collectif) et expressives (besoin de reconnaissance, de sens, de développement personnel). Nous avons dès lors plaidé pour une meilleure prise en compte de ces attentes sociétales par les politiques publiques de l'emploi.

Nous nous sommes ensuite saisis des travaux prospectifs du Forem, par le prisme de l'évolution des métiers dans les secteurs de l'agriculture, de l'industrie alimentaire et de l'HoReCa.

Enfin, nous avons passé en revue les grands défis d'avenir pour le secteur de l'alimentation. En matière de numérisation généralisée de l'économie, on constate bien sûr une automatisation croissante entraînant une diminution du nombre d'emplois peu qualifiés. En lien avec cette même numérisation et avec les changements d'habitudes des consommateurs, la tendance la plus lourde en Belgique est la progression fulgurante de l'e-commerce dans le domaine alimentaire (certes aidée par la crise du COVID mais probablement durable). Outre l'« uberisation » de certains services, et la dégradation corollaire de la qualité des emplois, le fait marquant est la progression des services de livraison de « box repas », dont la mode a été lancée par une multinationale bien connue, puis reprise par des alternatives se voulant locales et durables. Avec la tendance, sur un marché hyperconcurrentiel, à vouloir croître toujours plus, y compris

pour les acteurs les plus petits et locaux.

D'autres changements, plus radicaux, pourraient venir du positionnement des géants du numérique sur le marché de l'alimentation, avec des formules associant vente en ligne, commerces ayant l'apparence de la proximité, et *big data* sur un mode particulièrement intrusif. Pour l'instant, seuls les continents américain et asiatique sont touchés, mais on n'est pas pressés de voir arriver chez nous ce « meilleur des mondes ».

On constate également une tendance à l'hyper-normalisation qui pousse les emplois du secteur vers des niveaux de qualification plus élevés, et qui suscite par ailleurs des réactions de résistance aux systèmes de garantie centralisés, qu'il s'agisse des contrôles de l'AFSCA ou des systèmes de certification de l'alimentation de qualité différenciée, considérés par certains comme coûteux et inadaptés à ses objectifs déclarés.

Le vieillissement de la population est un enjeu particulier dans deux domaines : la transmission des entreprises, et le renouvellement de la population agricole. L'inversion de la pyramide des âges dans ce secteur, et l'absence de relève des générations constitue un motif de préoccupation majeur. Les questions d'accès à la terre et de soutien à la transmission des exploitations agricoles devraient dès lors figurer en tête des priorités des autorités politiques et institutionnelles en charge des questions agricoles.

De manière plus transversale, un phénomène de dualisation semble être à l'œuvre à de nombreux niveaux, avec l'expression d'une demande pour une alimentation de qualité différenciée pour un segment de la population, et le repli sur une alimentation *low cost* pour une partie de la population de plus en plus précarisée. Cette segmentation qualitative a par ailleurs tendance à se marquer également dans l'offre de biens et de services, ainsi que dans les métiers (boucher ou boulanger artisanaux *versus* industriels, par exemple).

Enfin, dans un contexte de crise climatique et énergétique de plus en plus prégnante, qui pourrait d'ailleurs avoir des conséquences au niveau géopolitique, dans un contexte également de mutation technologique galopante, l'environnement dans lequel se déploient nos systèmes alimentaires peut être qualifié de « VUCA », pour volatile, incertain, complexe et ambigu. C'est une ère de grandes incertitudes qui s'ouvre devant nous, avec son lot d'opportunités et de risques.

## ANNEXE 1 - fiches relatives aux métiers de l'agro-alimentaire

### Transversal - Servir d'interface entre les différents intervenants

- Adopter une position d'interface entre le département juridique et les services de production
- Capacité de vulgariser, rendre accessible
- S'adapter à son public
- Connaissance des flux logistiques
- Coordonner, intégrer les différentes informations techniques
- Déléguer les tâches qui ne relèvent pas directement du Responsable Qualité aux services plus appropriés
- Négocier avec les services commerciaux
- Être garant de l'aspect certificatif, au-delà de la qualité (environnement, etc.) en collaboration avec le service concerné

### Transversal - effectuer une veille sur les évolutions réglementaires normatives et technologiques, évaluer leurs impacts, proposer et développer des réponses

- Suivre l'évolution juridique, normative
- Développer et mobiliser un réseau
- Collaborer avec les équipes de ventes pour anticiper les évolutions techniques à intégrer
- Veiller l'évolution des processus e-commerce
- Effectuer une veille réputationnelle (collaborer avec le marketing pour identifier les mots clés à relever comme indicateur)
- Veiller l'évolution des produits et tendances

### Développer (général)

- S'adapter
- Être ouvert d'esprit par rapport aux autres cultures
- Faire preuve d'assertivité, d'empathie
- Valider différents outils et process technologiques
- Être capable de collaborer sur des éléments techniques avec les autres services
- Adapter les formations aux exigences étrangères, en intégrant éventuellement de nouvelles formations (sur de nouvelles normes étrangères par exemple)
- Connaître et expliquer le contexte culturel des normes à intégrer
- Faire preuve de pédagogie
- Pouvoir convaincre

### Contrôler - Intégrer les indicateurs de la satisfaction client

- Gérer le retour, l'avis du client
- Intégrer le rating des plateformes dans la gestion de la qualité

### Ajuster - Effectuer des recommandations sur les évolutions à apporter

- Mettre en avant les contraintes liées à la sécurité alimentaire

### Ajuster - Gérer les incidents, gérer une crise

- Adapter la communication de crise selon le pays d'export
- Construire et mobiliser un réseau de partenaires spécialisés
- Faire preuve de flexibilité, souplesse (dans le cadre de départ à l'étranger soudain)
- S'intégrer dans un cadre de communication / négociation plus institutionnelle
- Collaborer avec le service marketing/communication

### Transversal - Communiquer avec les clients internes ou externes et les autorités

- Vulgariser
- Rationaliser la communication (exemple des fiches spécificités produits)
- Communiquer directement avec le client/consommateur final
- Gérer le stress
- Communiquer/éduquer le consommateur via les médias (traditionnels et sociaux)

Mondialisation : développement de nouveaux marchés L'industrie alimentaire belge bénéficie de la mondialisation grâce à sa réputation. Elle exporte des produits « nationaux ». Exporter nécessite toutefois de s'adapter aux normes en vigueur à l'étranger.

... et des activités et compétences pour y faire face. (Sélection d'activités et de compétences identifiées comme importantes à l'avenir)

Planifier - Réaliser un plan « qualité et sécurité alimentaire »

- Analyser la capacité de contrôle de « la machine » qui remplace l'homme
- Analyser pour prendre en compte les différents paramètres
- Être qualifié PCQ (Preventive Control Qualified Individual )
- S'adapter aux différentes législations
- Maîtriser l'anglais ou la langue du marché
- Se construire / mobiliser un réseau lui permettant d'interagir / comprendre les interlocuteurs sur le marché d'export

Planifier - définir le périmètre, les objectifs, et les indicateurs de suivi de la démarche qualité

- Analyser la faisabilité, analyse de coûts, ...
- Rechercher de l'information (par exemple les critères Kasher)
- Construire, mobiliser un réseau d'experts
- Formuler des recommandations relatives à la stratégie

Planifier - Négocier le cahier des charges et l'adapter

- Faire appel au réseau pour comprendre le cahier des charges des pays étrangers
- Traduire avec pragmatisme le cahier des charges en dispositif de fabrication
- Connaître les contraintes (techniques, légales, budgétaires) et possibilités de l'entreprise
- Négocier sur des aspects techniques et commerciaux
- Connaître les coûts
- Être ouvert aux cultures étrangères

Planifier - Analyser les risques

- Intégrer l'aspect technologique du risque
- S'adapter aux contraintes légales (normes), culturelles (exigence d'étiquetage, ...), conceptuelles (définitions différentes d'allergènes, etc.), habitudes de consommation
- S'adapter aux produits venant de l'étranger et leur appliquer les exigences normatives « nationales »

Commercialiser des produits de l'exploitation

- Aménager et gérer un lieu de vente
- Avoir un contact aisé avec la clientèle
- Calculer le prix de revient de l'activité commercialisation
- Connaître et appliquer les normes légales liées à la commercialisation
- Connaître les normes en matière de conditionnement

Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure

- Être capable de répondre à un marché public
- Être rigoureux et organisé
- Maîtriser la comptabilité de base
- Maîtriser l'outil informatique (internet, suite office, outil de planification, logiciels comptable...)
- Savoir se faire aider, connaître les ressources

## Responsable qualité dans l'industrie alimentaire

Le responsable qualité en industrie agro-alimentaire, organise et coordonne la mise en place de la qualité et de la sécurité des produits sur l'ensemble des processus, des structures de l'entreprise, et de la chaîne en amont et en aval. (Rome H15U2)

Un environnement en évolution... (Facteurs et hypothèses d'évolution)	
Mondialisation : développement de nouveaux marchés	L'industrie alimentaire belge bénéficie de la mondialisation grâce à sa réputation. Elle exporte des produits « nationaux ». Exporter nécessite toutefois de s'adapter aux normes en vigueur à l'étranger.
E-commerce et consommateur connecté	Pour répondre à une demande du consommateur, les sociétés alimentaires ou leurs clients directs (distribution) commencent à investir dans des solutions d'e-commerce. Si cela limite les intermédiaires, l'organisation des flux logistiques et d'information demande pas mal d'investissement.
Évolution des habitudes de consommation	Le marché est marqué par une attitude paradoxale du consommateur qui d'une part exige une diversité de produits, rapidement accessibles ou livrés, en portion individuelle (emballée !) et facile à préparer (tout, tout de suite), et d'autre part, est de plus en plus préoccupé par des enjeux de santé et d'environnement.
Évolution des tendances alimentaires	La consommation de produits bio croît et constitue une part non négligeable du marché. De plus en plus d'industries alimentaires décident de répondre à la demande en développant des produits Kashé ou Halal à côté de leur production habituelle. Cette production différenciée est coûteuse mais permet de se positionner sur un marché de niche national et à l'export. La consommation de viande continue de diminuer sur base de préoccupations notamment écologiques, sanitaires ou liées au bien-être animal. Les produits de substitution (à la viande mais aussi au lait et autres produits d'origine animale) se multiplient.
Transfert d'activité de l'humain aux machines	L'industrie alimentaire en général trouve un équilibre entre une forte automatisation dans certains secteurs (celui de la volaille par exemple) et la qualité du savoir-faire humain (p.ex. filetage du saumon), maintenue dans des secteurs artisanaux. Il en résulte une baisse de l'emploi peu qualifié et une hausse de l'emploi qualifié.
Innovation : renouvellement continu des produits	Le renouvellement est jugulé, en faisant par exemple plus d'enquêtes auprès des consommateurs. La qualité des produits est maintenue. D'autre part, des entreprises optent pour une approche traditionnelle, qui continue à attirer pas mal de consommateurs.
Amplification des crises alimentaires	Sur les réseaux sociaux, les consommateurs expriment directement leur mécontentement. Des informations fausses ou exagérées se diffusent sans contrôle. Médias et politiques réagissent sur cette base en manquant parfois de recul.
Rapidité de la diffusion de l'information	Les « fakes news » sont de plus en plus nombreuses et relayées rapidement par les réseaux sociaux. Le consommateur manque de recul par rapport aux informations qu'il reçoit et se fait une opinion sans connaître la réalité. La suspicion face à l'industrie agro-alimentaire est, de plus, importante.
Risques émergents biologiques et chimiques	Des normes existent pour limiter les risques. Les entreprises, pour anticiper et circonscrire les potentielles crises, s'imposent des critères plus stricts que la norme. Cette manière de procéder permet en outre de gagner certains marchés en répondant de manière rapide aux exigences du client.
Impact de la production sur l'environnement	Face à la montée des prix de l'énergie, les entreprises n'ont d'autres choix que de faire des efforts pour limiter leur consommation, ce qui a un impact positif sur l'environnement. Celles-ci ont également bien compris qu'il était important de bien communiquer sur leur engagement environnemental pour attirer plus de clients et ainsi maintenir un bon niveau de production.

Valorisation du secteur (image positive)	Le nombre de convaincus augmente considérablement. Le secteur s'organise pour défendre une image positive commune et pour organiser des réseaux de distribution plus accessibles. Les pouvoirs publics soutiennent et valorisent les productions locales.
Dispositifs d'accès à la terre (alternatives aux terres sous bail à ferme)	Le bail à ferme reste un obstacle majeur à l'accès à la terre pour les néo-maraichers. Des alternatives existent via des coopératives foncières qui mettent à disposition des terrains. Certaines activités maraichères se développent sur des terres non soumises au bail à ferme.
Surfaces couvertes pour allonger les saisons	Les maraichers maîtrisent les techniques de cultures sous serres, en intégrant des énergies renouvelables (chauffage, eau, écoconstruction). Les règles d'installation sont simplifiées et les aides à l'investissement adaptées. De plus la rentabilité est renforcée grâce aux résultats des recherches et à l'encadrement qui se développe.
Niveau de rentabilité (à partir de quelle taille d'exploitation, une production est-elle viable)	L'activité maraichère peut se reposer sur un modèle économique qui a fait ses preuves, et facilite l'atteinte d'un niveau de rentabilité. La qualité d'un bon business plan et la maîtrise de compétences en gestion, en économie voire en management restent importantes.

#### ... et des activités et compétences pour y faire face. (Sélection d'activités et de compétences identifiées comme importantes à l'avenir)

Définir et planifier les opérations de semis, traitement, récolte d'un site d'exploitation

- Connaître et maîtriser les techniques culturales
- Connaître les rendements attendus des légumes
- Élaborer, suivre, évaluer un plan de culture annuel et pluriannuel en fonction des résultats passés, des objectifs de vente, des rotations à respecter,...

Installer, régler et surveiller les équipements d'irrigation, de chauffage, d'aération, d'éclairage sous serre ou de plein champ

- Connaître les bases en matière d'énergie
- Connaître et choisir les différents équipements possibles
- Connaître le néerlandais pour interagir avec les fournisseurs
- Être capable de recourir au service de spécialistes
- Maîtriser des éléments d'économie circulaire

Effectuer les opérations de préparation des sols et de plantation et gérer la fertilité des sols

- Connaître la mycologie
- Connaître le fonctionnement d'un sol « vivant »
- Connaître les alternatives au labour
- Connaître les besoins nutritionnels des plantes pour leur fertilisation
- Être capable d'analyser (granulométrie, texture...) les sols
- Être capable de fertiliser les sols

## B. Agro-Alimentaire

### Maraîcher

Le maraîcher réalise les opérations de mise en culture (semis, repiquage, traitement, récolte, ...) d'espèces végétales maraîchères selon les règles de sécurité et les objectifs d'exploitations (commerciaux, qualitatifs...). Il peut réaliser les opérations de conditionnement des produits récoltés, coordonner une équipe ou diriger une exploitation. (Rome A1414)

#### Un environnement en évolution... (Facteurs et hypothèses d'évolution)

Marchés publics qui favorisent l'achat de produits maraîchers locaux	Un cadre réglementaire favorable (clauses spécifiques, délais et quantités adaptées...) et une sensibilisation du public accroît le nombre de marchés publics à « clause locale ». Pour pouvoir y répondre les petits producteurs mutualisent leur production (via des coopératives). Les producteurs sont formés afin de pouvoir répondre aux marchés publics.
Professionnaliser le secteur (accès à la profession / formation ou expérience minimale, choix de la structure SA ou SPRI ..., business plan)	Le secteur maraîcher se structure et dispose d'une offre de formation proposant différents modèles cultureux. Il dispose également de soutiens différents visant à accompagner le nouveau maraîcher dans ses démarches d'installation.
Gestion d'un magasin (compétences, capacités, accès à la profession quand on vend des produits extérieurs, ...)	En plus de disposer d'une formation permettant d'acquérir les compétences nécessaires à la vente directe, des structures de vente rassemblant différentes productions se développent et gèrent l'aspect vente (via par exemple des coopératives).
Développement d'une formation qui outillera le maraîcher	En plus d'une offre de formation qualifiante structurée, accessible et connue, se développe une offre de formation continuée (y compris séances d'information) pour les maraîchers déjà en activité. L'offre est structurée et connue car l'information est diffusée.
Importance du marketing (web, face à face pour la communication envers le client, ...)	Grand essor des circuits courts. Les producteurs se regroupent pour organiser la distribution et la transformation de leurs produits et développer leur marketing (utilisation intensive du web) en parallèle, avec des activités de convivialité (ateliers cuisine). Le circuit court est respecté. C'est le producteur qui bénéficie de la plus-value de sa production. (Tous les maraîchers ne doivent pas maîtriser le marketing, un ou deux suffisent).
Maraîchage diversifié intensif en petite surface	Le(s) modèle(s) économique(s) et les techniques culturales sont validés et matures. Les pionniers ont atteint (ou sont en voie de l'être) la maturité et la rentabilité est confirmée. Les maraîchers maîtrisent mieux la culture en petite surface, y compris en milieu urbain et périurbain, (meilleure connaissance de techniques culturales, des cultures diversifiées, des cultures sous serres, ...) grâce à la formation basée sur un corpus de connaissances établies, à des échanges entre producteurs et à des visites d'exploitations. Ils bénéficient d'un encadrement.
Apporter une plus-value à sa production (réflexion plus sur le bénéfice net plutôt que sur le chiffre d'affaire)	Des outils logiciels pour la gestion et pour les plans de culture individuels et mutualisés sont disponibles et utilisés. Des cellules d'accompagnement produisent des références technico-économiques adaptées.

# 4.

## Notes de fin

1 <https://www.fao.org/about/meetings/second-international-agroecology-symposium/en/>

2 Note : les enjeux d'égalité sont cruciaux pour la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise. Toutefois, nous avons le souci de ne pas alourdir le texte, et décidons donc de ne pas adopter l'écriture inclusive dans cette publication.

3 Définition de Louis Malassis, fondateur de l'économie agroalimentaire.

4 Christian Jonet, « Systèmes agroalimentaires alternatifs - sortir de la niche », ASBL Barricade, 2015. (Il s'agissait bien du même auteur mais la publication avait été réalisée par une autre ASBL).

5 Baret Philippe, Stasart Pierre M, Vanloqueren Gaëtan, Van Damme Julie, Dépasser les verrouillages de régimes sociotechniques des systèmes alimentaires pour construire une transition agroécologique, Actes du Premier Congrès Interdisciplinaire

du Développement Durable: Quelle transition pour nos sociétés? Thème 2: Alimentation , Agriculture, Elevage: 5-14, 2013.

6 De Schutter, O. et al. (2019). Vers une politique alimentaire commune pour l'Union européenne. Les réformes et réalignements politiques nécessaires pour construire des systèmes alimentaires durables en Europe. Rapport adopté par le Panel d'IPES-FOOD. Synthèse.

7 Willy Borsus (MR) est Vice-Président et Ministre de l'Économie, du Commerce extérieur, de la Recherche et de l'Innovation, du Numérique, de l'Aménagement du territoire, de l'Agriculture, de l'IFAPME et des Centres de compétence. Céline Tellier (Ecolo) est compétente pour toutes les matières environnementales: la qualité de l'Air, de l'Eau et des Sols ainsi que la prévention et la gestion des Déchets, notamment. Enfin, Christie Morreale (PS) est Vice-Présidente et Ministre de l'Emploi, de la Forma-

tion, de la Santé, de l'Action sociale, de l'Égalité des chances et des Droits des femmes.

8 Organisation Mondiale de la Santé (OMS) ou World Health Organisation, « Rapport des Nations Unies: L'année de la pandémie est marquée par une hausse de la faim dans le monde », communiqué du 12/07/2021, consultable sur : <https://www.who.int/fr/news/item/12-07-2021-un-report-pandemic-year-marked-by-spike-in-world-hunger>

9 L'édition 2020 du Baromètre des agricultures familiales est consultable en suivant ce lien : <https://www.sosfaim.be/wp-content/uploads/2020/10/barometre-vf-2020.pdf>

10 <https://www.lumni.fr/video/l-agriculture-quand-les-paysans-ont-faim> consulté le 10/12/2021

11 <https://www.sosfaim.be/wp-content/uploads/2020/10/barometre-vf-2020.pdf>, op. cit.

- 12 François-Xavier Le-febvre, « L'avenir de l'agriculture wallonne est sans pesticide », l'Echo, 26 juillet 2019
- 13 <https://www.fao.org/food-systems/fr/> consulté le 13/02/2021
- 14 Adoptée par le Gouvernement wallon le 30 novembre 2018 et votée à l'unanimité par le parlement wallon en avril 2019, la Stratégie Manger Demain a pour objectif de coordonner, de faire du lien et de faciliter les initiatives locales et régionales en matière d'alimentation.
- 15 Ce que fait par ailleurs le « Plan bio 2030 » du gouvernement wallon, que nous évoquerons plus loin.
- 16 Plus d'infos : <https://www.biowallonie.com/>
- 17 L'asbl SOCOPRO est une structure d'appui logistique, mise en place et subventionnée par le Gouvernement dans le cadre du Code Wallon de l'Agriculture. Elle émane, à l'origine, du regroupement des onze anciens Conseils de Filière en une asbl unique. Plus d'infos : <https://socopro-asbl.be/>
- 18 RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) N°807/2014 DE LA COMMISSION du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n°1305/2013 du Parlement européen et du Conseil relatif au soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader)
- 19 Concernant l'impact négatif de l'exportation de lait en poudre sur le développement de filières locales ouest-africaines, voir la campagne « n'exportons pas nos problèmes » de SOS Faim : <https://www.nexportonspasnosproblemes.org/>
- 20 L'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (APAQ-w) est un organisme public ayant une double mission : d'une part, la promotion de l'image de l'Agriculture wallonne et de ses produits, sur un plan général et générique; d'autre part, la promotion des producteurs et des produits tant agricoles qu'horticoles.
- 21 <https://www.apaqw.be/sites/default/files/uploads/Pdf/rapact20.pdf> consulté le 10/12/2021
- 22 Biowallonie, Les chiffres du Bio 2020, août 2021 [https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2021/09/Biowallonie\\_Chiffres-Bio-2020-V2.pdf](https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2021/09/Biowallonie_Chiffres-Bio-2020-V2.pdf) consulté le 21/11/2021
- 23 Endogène : produit par la structure elle-même [ou, en l'occurrence, le territoire lui-même] en dehors de tout apport extérieur.
- 24 [https://www.biowallonie.com/documentations/les-circuits-courts-en-wallonie-ou-en-sommes-nous/#\\_ftn3](https://www.biowallonie.com/documentations/les-circuits-courts-en-wallonie-ou-en-sommes-nous/#_ftn3) consulté le 13/12/2021
- 25 [https://www.wallonie.be/sites/default/files/2020-12/cp\\_-46\\_projets\\_pour\\_soutenir\\_la\\_relocalisation\\_de\\_l'alimentation\\_en\\_wallonie.pdf](https://www.wallonie.be/sites/default/files/2020-12/cp_-46_projets_pour_soutenir_la_relocalisation_de_l'alimentation_en_wallonie.pdf) consulté le 13/12/2021
- 26 <https://www.green-dealcantines.be/>
- 27 [https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy\\_en](https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en)
- 28 Les chiffres présentés ici proviennent du Rapport annuel sur l'état de l'agriculture Wallonne 2020. <https://etat-agriculture.wallonie.be/> consulté le 20/11/2021
- 29 Le secteur de l'industrie alimentaire se compose d'une série de sous-secteurs : des métiers transversaux de la production, de la boulangerie, de la viande, du support (R&D, marketing, achat, logistique, qualité/hygiène/sécurité) et de la logistique s'y exercent.
- 30 Sources : ONSS - statistiques décentralisées juin 2019 et INASTI 2019, Résumé sur <https://www.leforem.be/Horizonemploi/secteur/4.html>, consulté le 20/11/2021
- 31 <https://www.wagralim.be/>
- 32 Ces six pôles de compétitivité sont : BioWin, l'acteur de référence dans le domaine de la biotechnologie santé et

des technologies médicales ; Greenwin, le pôle de compétitivité de la chimie verte, des matériaux et de la construction innovants et durables ainsi que des technologies environnementales ; Logistics in Wallonia, pôle de compétitivité pour le secteur du transport, de la logistique et de la mobilité en Wallonie ; MecaTech dans le domaine du génie mécanique ; Skywin, le pôle de compétitivité du secteur de l'aéronautique et spatial ; et enfin Wagralim, « pôle de compétitivité permettant d'accélérer la croissance des entreprises actives dans l'industrie agroalimentaire en Wallonie ».

33 Rapport annuel sur l'état de l'agriculture Wallonne 2020, Op. cit.

34 Sources : ONSS - statistiques décentralisées juin 2019 et INASTI 2019, Résumé sur <https://www.leforem.be/Horizonemploi/secteur/4.html>, consulté le 20/11/2021

35 Chiffres clés de l'agriculture 2020, Statbel, <https://statbel.fgov.be/fr/nouvelles/chiffres-cles-de-lagriculture-2020>, consulté le 06/12/2021

36 <https://www.fevia.be/fr/publication/rapport-economique-2020-de-fevia-wallonie>, consulté le 06/12/2021

37 <https://www.leforem.be/Horizonemploi/secteur/24.html> consulté le 21/11/2021

38 Métiers en pénurie : pour lesquels la réserve de candidats est insuffisante par rapport au nombre d'offres d'emploi diffusées par le Forem.

39 Fonctions critiques : pour lesquelles les offres d'emploi sont moins facilement ou moins rapidement satisfaites.

40 Le taux d'auto-provisionnement wallon en fruits et légumes est de 17% : <https://gouvernement.wallonie.be/home/presse/publications/gouvernement-de-wallonie-du-24-novembre-2021-publicationfull.html>

41 Le taux de vacance d'emploi (TVE) mesure la proportion de postes vacants par rapport au nombre total d'emplois occupés et vacants.

42 Conseil Supérieur de l'emploi, Etat des lieux du marché du travail en Belgique et dans les régions - juillet 2021. Les chiffres qui suivent dans ce paragraphe sont extraits de la même publication.

43 Les chiffres cités dans ce paragraphe sont issus de statbel.

44 <https://www.leforem.be/former/horizonemploi/metier/index-demande.html>

45 <https://foodatwork.be/fr/about> consulté le 20/12/2021

46 [https://www.leforem.be/content/dam/leforem/fr/documents/20210712\\_Analyse\\_Liste-2021\\_fonctions-critiques.pdf](https://www.leforem.be/content/dam/leforem/fr/documents/20210712_Analyse_Liste-2021_fonctions-critiques.pdf) consulté le 17/12/2021

47 Benoît July et Pascal Lorent, « Des milliers de jobs en pénurie: un mystère logé au cœur du marché de l'emploi », Le Soir, 16/10/2021

48 <https://metiers.siep.be/actus/metiers-en-penurie-fonctions-critiques-une-question-de-vocabulaire/> consulté le 21/11/2021

49 Stéphane Tassin, « Pour la FGTB, le frein à l'embauche est souvent amené par l'employeur », La Libre Belgique, 18/12/2021.

50 L'enseignement de promotion sociale s'adresse principalement à un public adulte souhaitant se former, apprendre, se spécialiser, se recycler, ou acquérir une nouvelle qualification ou encore un nouveau titre d'études. A la différence des formations de plein exercice (à temps plein), la promotion sociale propose des formations à horaires réduits en journée (souvent en demi-journée), en soirée ou encore le week-end.

51 La formation en alternance combine un apprentissage théorique et pratique: des cours théoriques et pratiques dispensés en centres de formation ou d'enseignement et de la pratique en milieu professionnel. La formation se fait

donc dans deux lieux complémentaires: le centre de formation/d'enseignement et l'entreprise. C'est notamment grâce à cette spécificité que l'alternance augmente les chances des apprenants de décrocher un emploi dans le métier ciblé.

52 <https://www.leforem.be/particuliers/incitant-financier-formation.html>

53 Epicuris asbl est le seul centre de compétence des métiers de bouche labellisé par la Wallonie. Né d'un partenariat entre le Centre IFAPME Liège-Huy-Waremme, le Forem, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, l'industrie alimentaire, et le Fonds Social et de Garantie de la Boulangerie, Pâtisserie. Epicuris et les autres centres de compétences reconnus par la Wallonie dans divers domaines, ont été « conçus selon une approche ouverte et multifonctionnelle », comme des « lieux de formation modernes mais aussi des espaces dédiés à la connaissance, au savoir-faire et surtout au génie innovant ». <http://www.formation-epicuris.be/epicuris-present.php> consulté le 21/11/2021

54 Concrètement, cela peut par exemple se traduire par la fabrication du pain en horaire de jour, et par sa vente le lendemain, ce qui est rendu possible par une méthode de production très qualitative permettant une conservation plus longue du pain.

55 Benoît July et Pascal Lorent, « Des milliers de jobs en pénurie: un mystère logé au cœur du marché de l'emploi », *Le Soir*, 16/10/2021

56 Op. cit.

57 INAMI - Institut national d'assurance maladie-invalidité - <https://socialsecurity.belgium.be/fr/reseau/institut-national-dassurance-maladie-invalidite-inami>

58 ONEM - Office National de l'Emploi - <https://www.onem.be/fr>

59 L'article 51 de l'arrêté royal du 25 novembre 1991 portant réglementation du chômage dispose:

« §1er. Le travailleur qui est ou devient chômeur par suite de circonstances dépendant de sa volonté peut être exclu du bénéfice des allocations conformément aux dispositions des articles 52 à 54.

*Par 'chômage par suite de circonstance dépendant de la volonté du travailleur', il faut entendre:*

*1e l'abandon d'un emploi convenable sans motif légitime (...) »*

60 Comme précédemment, pour d'évidentes raisons de protection de la personne qui nous a fourni ce témoignage (et produit les documents officiels), nous n'en dirons ou n'en montrerons pas plus afin de respecter son anonymat. Nous n'avons par ailleurs pas effectué de recherches sur une éventuelle

jurisprudence à ce sujet: cela dépasserait le cadre de cette étude - nous laissons cela à d'autres personnes ou organisations plus spécialisées, l'objectif était simplement d'illustrer notre propos par un cas concret et probant.

61 <https://workforceinsights.randstad.com/global-employer-brand-research-2021>

62 Tristan Gaudiaut, « Ce que pèse l'alimentation dans le budget des Européens », *Statista*, 04/02/2020. <https://fr.statista.com/infographie/20702/part-de-alimentation-dans-dependes-des-menages-europeens/>

63 <https://prixjuste.be/>

64 La prospective est considérée comme une science de « l'homme à venir » par son créateur Gaston Berger. Elle ne consiste pas à prévoir l'avenir (ce qui relevait de la divination et relève aujourd'hui de la futurologie) mais à élaborer des scénarios possibles et impossibles dans leurs perceptions du moment sur la base de l'analyse des données disponibles (états des lieux, tendances lourdes, phénomènes d'émergences) et de la compréhension et prise en compte des processus psychosociologiques.

65 Basée sur le document *Métiers d'avenir - états des lieux du secteur de l'agriculture - Recueil prospectif*, *Le Forem*, Septembre 2013. <https://www.leforem.be/>

[content/dam/leforem/fr/documents/01\\_Agriculture\\_par\\_secteur.pdf](https://www.leforem.be/content/dam/leforem/fr/documents/01_Agriculture_par_secteur.pdf)

66 Basée sur le document Métiers d'avenir - états des lieux du secteur de l'industrie alimentaire - Recueil prospectif, Le Forem, Septembre 2013.

[https://www.leforem.be/content/dam/leforem/fr/documents/04\\_Industrie\\_Alimentaire.pdf](https://www.leforem.be/content/dam/leforem/fr/documents/04_Industrie_Alimentaire.pdf)

67 Basée sur le document Métiers d'avenir - états des lieux du secteur de l'Horeca - Recueil prospectif, Le Forem, Septembre 2013. [https://www.leforem.be/content/dam/leforem/fr/documents/18\\_Horeca\\_par\\_secteur.pdf](https://www.leforem.be/content/dam/leforem/fr/documents/18_Horeca_par_secteur.pdf)

68 <https://www.sce-horeca.be/>

69 [https://www.leforem.be/content/dam/leforem/fr/documents/202003\\_A2P\\_analyse\\_transversale.pdf](https://www.leforem.be/content/dam/leforem/fr/documents/202003_A2P_analyse_transversale.pdf)

70 La coopérative DIES, active partout en Wallonie, est ainsi en train de préparer la création d'une coopérative d'activité et d'emploi spécifique pour les métiers de l'alimentation durable.

71 Pour en savoir plus sur ce modèle, lire l'analyse intitulée « CSA : à l'échelle micro-locale, des dispositifs

hypra résilients et solidaires », publiée en 2021 par Virginie Bartholomé, et disponible sur le site web de la CATL: <https://www.catl.be/la-catl/education-permanente/>

72 Nous publierons début 2022 une analyse sur le sujet, intitulée « Les Pousses Poussent : l'aboutissement d'une combinaison innovante de partenariats ». Elle sera disponible sur cette page web de la CATL: <https://www.catl.be/la-catl/education-permanente/>

73 A ce sujet, voir l'excellent documentaire « Hypermarchés, la chute de l'empire », produit et diffusé par ARTE France en 2021.

74 L'hydroponie ou culture hydroponique, est la culture de plantes réalisée sur un substrat neutre et inerte (de type sable, pouzzolane, billes d'argile, laine de roche etc.), ce substrat étant irrigué d'un courant de solution qui apporte des sels minéraux et des nutriments essentiels à la plante.

75 *Stop Alibaba & Co* est un front composé de plusieurs collectifs et de citoyen-ne-s, qui ont pour objectif commun de lutter contre l'implantation d'une filiale Alibaba à Liege Airport et contre l'extension de l'aéroport de Liège. <https://stopalibaba.com/>

76 Holzemer, Laurence, Marcq, Pascal, Plateau, Lou, Maréchal, Kevin, Projet « CADACC » - Caractérisation de la demande alimentaire en circuits courts: rapport final, ULlège/ULB, juin 2015

77 [https://www.nbb.be/doc/ts/publications/nbbreport/2020/fr/t1/rapport2020\\_ti\\_complet.pdf](https://www.nbb.be/doc/ts/publications/nbbreport/2020/fr/t1/rapport2020_ti_complet.pdf)

78 Julien Covolo et Thierry Vangulick, « Se nourrir va-t-il coûter plus cher à cause de la flambée des prix des engrais ? », RTBF, article publié en ligne le lundi 08 novembre 2021. Jérémy Bruno, « La flambée des prix inquiète les agriculteurs », BFMTV, article en ligne publié le 30/10/2021

79 [https://www.leforem.be/content/dam/leforem/fr/documents/04\\_Industrie\\_Alimentaire.pdf](https://www.leforem.be/content/dam/leforem/fr/documents/04_Industrie_Alimentaire.pdf)

80 <https://fugea.be/wp-content/uploads/2020/12/CP-fugea-AFSCA.pdf> consulté le 24/10/2021

81 Le Collectif 5C rassemble une quarantaine de coopératives citoyennes belges. Il fédère, construit et diffuse le modèle de production et de distribution en circuit court en renforçant les dynamiques coopératives entre producteurs, consommateurs et distributeurs. <https://www.>

[collectif5c.be/](http://collectif5c.be/)

82 DiversiFerm est une association de compétences qui a pour but d'accompagner les agriculteurs-transformateurs et les artisans de l'agro-alimentaire dans leurs productions de denrées alimentaires artisanales et la commercialisation via les circuits courts. <https://www.diversiferm.be/>

83 Le Collège des Producteurs est une interface entre les Producteurs, les pouvoirs publics et les acteurs des filières. Au sein du Collège, les Producteurs peuvent interagir avec les agences publiques, les consommateurs, le secteur de l'agro-alimentaire et de la distribution. Il fonctionne au travers d'Assemblées Sectorielles. <http://www.collegedesproducteurs.be/>

84 Analyse intitulée « Le SPG, un outil au service de la relocalisation de l'alimentation ? », publiée en 2021 par Virginie Bartholomé et François Sonnet, et disponible sur le site web de la CATL : <https://www.catl.be/la-catl/education-permanente/>

85 <https://www.fevia.be/fr/comite-pme-de-fevia> consulté le 03/12/2021

86 Le mouvement Terre-en-vue rassemble des citoyens, des organisations et des acteurs publics, avec pour mission, notamment, de faciliter l'accès à la terre en Belgique pour des agriculteurs porteurs de projets agroécologiques et

de soustraire les terres de la spéculation foncière. <https://terre-en-vue.be/>

87 CAP-Installation (Conseils et Accompagnement pour les Porteurs d'installation en agriculture) est un projet porté par le FJA, le Fédération des jeunes agriculteurs. <http://www.fja.be/page/conseils>

88 CIVAM : Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural. <https://www.civam.org/>

89 FADEAR : Fédération Associative pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural.

90 <https://www.gui-chet-agricole.be/>

91 FUGEA - Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs. <https://www.fugea.be/>

92 Au nombre desquels on compte la CATL, ce qui nous permet d'en témoigner.

93 On estime que vit dans la pauvreté une personne dont le revenu n'atteint pas 1.139 euros net par mois pour une personne isolée ou 2.392 euros net par mois pour un ménage composé de deux adultes et deux enfants.

94 <https://fdss.be/fr/concertation-aide-alimentaire/laide-alimentaire-en-belgique/> consulté le 15/12/2012

95 Et nous l'évoquons par ailleurs, dans l'analyse intitulée

« La sécurité sociale de l'alimentation, une utopie qui commence à s'incarner », publiée en 2021 par Louise Balfroid, et disponible sur le site web de la CATL : <https://www.catl.be/la-catl/education-permanente/>

96 En l'absence de sources scientifiques sur le sujet, nous nous référons à nouveau du documentaire d'ARTE « Hypermarchés, la chute de l'empire », au demeurant excellent.

97 Peter Somers, « L'horeca perd du terrain face à la livraison à domicile et l'on-the-go », Retail Detail, 22/11/2018.

98 <https://www.lesoir.be/399742/article/2021-10-11/profession-coursier-sans-papiers>

99 Op cit

100 Op cit

101 <https://joc.be/courriers-en-lutte-la-campagne/>

102 Julien Bosseler, « Les commandes de nourriture par internet séduisent 30% des consommateurs belges », Le Soir, 14/06/2019

103 Belga, « HelloFresh réalise une année 2020 record, aidé par les mesures de confinement », 02/03/2021

104 Sang-Sang Wu, « HelloFresh: une vitrine séduisante, une arrière-boutique peu reluisante », Tchak !, n°4, décembre 2020

105 Sang-Sang Wu, op. cit.

106 Gilles Quoistiaux,  
« Muriel Bernard, CEO d'Efarmz:  
le pari payant de l'e-commerce  
bio et local », Trends tendances,  
18/11/2012

107 <https://www.efarmz.be/fr/post/lunion-fait-la-force-efarmz-x-topino> consulté le 16/12/2021

108 Témoignage recueilli le 7/12/2021 à l'occasion du module de formation *Good Food Entrepreneurs* organisé par Step Entreprendre et Job'in, et animé par Jean-Marc Michalowski de l'équipe de la CATL.

109 Aude Chardenon, « La livraison à domicile truste les investissements FoodTech en Europe », 22/10/2018, cité par Tchak !

110 « Nous nous engageons à outiller et guider les demandeurs d'emploi vers leur insertion professionnelle et les travailleurs dans la gestion de leur carrière. Nous évaluons en continu les progrès réalisés. Nous nous engageons à anticiper et répondre aux besoins en recrutement et en compétences des entreprises. Nous nous engageons à contribuer à l'employabilité de tout citoyen via l'orientation et la formation tout au long de la vie. Nous nous engageons à informer et guider les citoyens et entreprises dans l'obtention des aides financières. » <https://www.leforem.be/a-propos/vision-missions-valeurs-forem.html>

Étude rendue possible par



*Rédaction*  
**Christian Jonet**

*Relecture*  
**Virginie Bartholomé**  
**Louise Balfroid**

*Design graphique*  
**Taste & Visual**  
**@tasteandvisual**

*Couverture*  
**jj.orama**  
**@jj.orama**

Le document est composé  
en Georama et en Newsreader  
dessinées par Production Type.

-  
Décembre 2021  
Liège

Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

**Éducation  
permanente**

*La mission de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) est de favoriser le développement de l'alimentation durable et des filières courtes et locales, en sensibilisant à ces thématiques, en soutenant les acteurs qui les composent et en facilitant leur développement.*

Elle a été lancée en novembre 2013 par une coalition d'acteurs citoyens, économiques et culturels de la région liégeoise.

Plus d'informations :

[www.catl.be](http://www.catl.be)

Cette étude s'inscrit dans le cadre d'une demande de reconnaissance en éducation permanente de la CATL.

Vous désirez consulter nos autres analyses et études, vous les trouverez ici: <https://www.catl.be/la-catl/education-permanente/>