



**COMMENT MOBILISER
L'ENSEIGNEMENT
ET LA FORMATION
AU SERVICE DE LA
TRANSITION ALIMENTAIRE ?**

COMMENT MOBILISER L'ENSEIGNEMENT ET LA FORMATION AU SERVICE DE LA TRANSITION DE NOTRE SYSTÈME ALIMENTAIRE ?

Réforme de l'enseignement qualifiant, attractivité de l'alternance et valorisation des métiers.

Sommaire

Introduction.....	2
Chapitre 1 - L'adaptation de l'offre d'enseignement et de formation en alimentation durable ..	3
Un cadre européen standardisant pour « favoriser l'apprentissage tout au long de la vie »...	5
Les évolutions de l'enseignement technique et qualifiant	6
L'enseignement en alternance, une filière à unifier	9
Quelles conditions de réussite pour ces réformes du qualifiant et de l'alternance ?.....	13
Que penser de ces réformes ?	14
L'attractivité des métiers de l'alimentation dans l'enseignement qualifiant.....	15
L'enjeu de la formation continue des adultes.....	20
L'évolution des métiers dans le secteur de l'alimentation	22
Les facteurs d'intégration du développement durable chez les entrepreneurs	23
La prise en compte des enjeux de durabilité dans les cursus d'enseignement et de formation	24
Chapitre 2 - Vers une offre de formation lisible et cohérente dans le secteur de l'alimentation	28
Le renforcement de la visibilité et de l'attractivité des métiers et formations.....	29
L'amélioration de l'accessibilité de l'offre de formation.....	31
L'orientation et l'accompagnement.....	32
L'évolution et la mise en cohérence de l'offre.....	34
Conclusion	36

Introduction

Les savoirs et les savoir-faire sont les éléments de base du maintien et du développement du système¹ alimentaire qui nous nourrit. Aujourd'hui, ces savoirs et savoir-faire sont menacés, tandis que l'effectif des agriculteurs et agricultrices² ne cesse de fondre au rythme de leur remplacement par des machines. Il faut vivre avec son temps, bien sûr, et ne pas « refuser le progrès », mais un principe de résilience élémentaire suggère de ne pas tout miser sur une technologie unique et sur des ressources (dont elle est strictement dépendante) limitées. A notre époque et dans notre société, c'est le système d'enseignement et de formation qui est chargé d'assurer la transmission des savoirs et savoir-faire. Un système d'enseignement et de formation traversé par de multiples crises. Nous souhaitons, dans cette étude, tenter d'évaluer dans quelle mesure il peut remplir la lourde tâche qui lui est assignée, à l'heure où le gouvernement wallon porte un projet de transition³ du système alimentaire régional.

Nous commencerons par poser le cadre, européen en l'occurrence, qui dans la perspective de « favoriser l'apprentissage tout au long de la vie » (ainsi que la mobilité intra-européenne) a conduit à une standardisation des systèmes d'enseignement et de formation depuis une vingtaine d'années. Avec des résultats qui, chez nous, n'ont pas été spectaculairement positifs.

Un rapport de diagnostic de notre système scolaire, établi en 2015 dans le cadre des travaux du « Pacte pour un Enseignement d'Excellence », avec la participation de l'ensemble des acteurs de l'éducation de la Fédération Wallonie-Bruxelles (FWB), a dressé des constats implacables : résultats en deçà de la moyenne aux épreuves externes internationales et aux épreuves externes communautaires, écarts anormaux entre élèves de niveau socio-économique élevé et moins élevé ; taux de redoublement et retards scolaires nettement supérieurs à ceux des autres pays de l'OCDE, ou encore taux de décrochage préoccupant.

Même s'ils ont été objectivés en 2015, ces constats sont anciens, et on n'a pas attendu jusque-là pour tenter différentes réformes, en particulier dans l'enseignement qualifiant et dans l'enseignement « en alternance », qui revêtent une importance

¹ Nous entendons le concept de système dans son acception « sociotechnique », issue des sciences politiques. 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. Pour plus d'informations : Millénaire 3, « La transition, entre théorie et pratique », 2012. Téléchargeable ici : <https://www.millenaire3.com/content/download/574/5377>

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 Le référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie » adopté par décret par le Parlement wallon le 3 avril 2019, est un peu vague sur le sujet. 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 ».

cruciale pour les métiers de l'alimentation. Les réformes se sont parfois arrêtées en chemin, entravées dans leur mise en œuvre par le contexte institutionnel fédéral qui est le nôtre. Nous examinerons aussi les dispositions du Pacte d'Excellence, et les conséquences qui en sont attendues. L'implémentation de cette réforme de grande ampleur de l'enseignement durera approximativement jusqu'à 2028.

Nous poursuivrons par une analyse de l'enjeu de la formation continue des adultes et, dans la perspective de transition qui est la nôtre, nous nous pencherons sur l'attractivité des métiers de l'alimentation dans l'enseignement, sur l'évolution de ces métiers, sur les facteurs d'intégration du développement durable dans le chef des entrepreneurs, et enfin, sur la prise en compte des enjeux de durabilité dans les cursus d'enseignement et de formation. Le retour d'expérience de la stratégie alimentation *Good Food* de la Région Bruxelles Capitale, lancée trois ans avant la stratégie wallonne *Manger demain*, sera de ce point de vue riche d'enseignements.

D'où parlons-nous pour nous exprimer sur ces sujets ? La Ceinture aliment-Terre Liégeoise [CATL] est une ASBL qui a pour mission 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. L'action de la CATL est balisée par une charte⁴ et par un territoire de référence : les 24 communes de l'Arrondissement administratif de Liège⁵. En tant que membre du Collège Wallon de l'Alimentation Durable ou CwAD⁶, la CATL a été invitée à participer aux travaux préparatoires à la mise en place par le gouvernement wallon d'une Alliance Emploi Environnement Alimentation⁷ (AEEA). La participation à ces travaux, notamment sur des thèmes socioéconomiques tels que l'emploi, la formation ou encore l'attractivité des métiers de l'alimentation durable, a largement contribué à nourrir notre réflexion des points de vue très diversifiés des 40 membres du Collège. Nous en rendrons compte dans le respect du principe de confidentialité des échanges qui prévaut au sein de cet organe.

Chapitre 1 - L'adaptation de l'offre d'enseignement et de formation en alimentation durable

Apprendre un métier peut se faire à chaque étape de la vie, via les cursus d'enseignement et de formation de plein exercice ou en alternance⁸, notamment. En

⁴ <https://www.catl.be/charte-de-la-catl/>

⁵ Une territoire comportant 620.000 habitants (17 % de la population wallonne), et représentant 19 % du PIB et de l'emploi wallon.

⁶ Mis en place par le gouvernement Wallon, le Collège Wallon de l'Alimentation Durable (CwAD) est entré en fonction en 2021. Pour des informations sur sa composition et ses missions :

<https://spw.wallonie.be/college-wallon-de-lealimentation-durable-les-40-membres-designés>

⁷ A l'heure où nous rédigeons ces lignes, l'AEEA n'a pas encore été adoptée par le Gouvernement wallon.

⁸ L'alternance est un système d'enseignement ou de formation fondé sur une phase pratique et une phase théorique qui alternent, de manière à concilier travail en entreprise et formation théorique.

réalité, l'offre en la matière est relativement pléthorique, et sa lisibilité est compliquée par la structure fédérale de notre Etat – en particulier par le partage de compétences parfois très proches entre les régions et la Fédération Wallonie Bruxelles. Il nous semble important d'en dresser un panorama avant d'aborder la question des limites de cette offre, ou des difficultés qui y sont liées, dans une perspective de développement des métiers de l'alimentation durable.

La Cellule Manger Demain, structure en charge de plusieurs mesures portées par la stratégie « Manger Demain » du gouvernement wallon, a publié sur son site web (www.mangerdemain.be) en 2021 divers outils dressant un état des lieux de l'alimentation durable en Wallonie. Parmi ceux-ci, la partie III « Enseignement et formation, les chiffres-clé⁹ » dresse un panorama de l'offre d'enseignement et de formation en alimentation durable, au niveau de chaque province. Ce document de Manger Demain est relativement détaillé, il liste de très nombreux acteurs concernés, tels que les Centres de Technologies Avancées (CTA¹⁰), les Centres de compétences spécifiques du FOREM¹¹, les Centres pilotes financés par la Wallonie¹², ainsi que d'autres opérateurs extrêmement diversifiés. Nous renvoyons le lecteur intéressé par un tel niveau de détail à la lecture de ce document.

De manière plus synthétique, les trois grands types de formation intéressant notre sujet d'étude sont *a priori* les suivants : ceux de niveaux secondaire (en particulier les formations qualifiantes, qui préparent à un métier) et les formations continues, avec une offre organisée à partir de la notion de secteur professionnel, se référant à une commission paritaire.

Nous mettrons ici un focus particulier sur l'enseignement qualifiant et en alternance car, d'une part, il nous semble que c'est là que se jouent les enjeux les plus cruciaux, et d'autre part, c'est à ce niveau que les réformes institutionnelles en cours sont les plus marquées.

⁹ <https://www.mangerdemain.be/wp-content/uploads/2021/09/partie3.jpg>

¹⁰ Un Centre de Technologies Avancées (CTA) est une infrastructure reconnue par le Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles, installée dans un établissement d'enseignement secondaire qualifiant et mettant des équipements pédagogiques de pointe à disposition des élèves, des étudiants et des enseignants des enseignements secondaire, supérieur et de promotion sociale, quel que soit le réseau et le caractère d'enseignement, ainsi que des apprentis et formateurs de l'IFAPME, de l'AWIPH et du SFPME, des demandeurs d'emploi et des travailleurs, en vue de développer des formations techniques qualifiantes.

¹¹ Outils wallons dédiés à l'innovation, les Centres de compétence du FOREM, sont des lieux d'expertise au service de la formation des travailleurs de demain. Grâce à leurs infrastructures de pointe et leur ancrage dans des pôles de développement économique, ces centres assurent la formation, l'information et la sensibilisation des travailleurs, demandeurs d'emploi, étudiants, enseignants, chefs et cadres d'entreprise, et contribuent au soutien de la compétitivité des entreprises.

¹² Un centre pilote est une association qui permet le développement et la vulgarisation afin d'encourager et de soutenir des actions collectives organisées dans le cadre d'un secteur de production, en collaboration avec les milieux professionnels concernés, et au bénéfice de l'ensemble des producteurs actifs dans ce secteur de production sur le territoire de la Wallonie. Il n'existe qu'un seul centre pilote par secteur.

Un cadre européen standardisant pour « favoriser l'apprentissage tout au long de la vie¹³ »

Au niveau européen, à côté de la réforme de l'enseignement supérieur, se sont mis en place, avec en particulier le Traité de Lisbonne (2000) et celui de Copenhague (2001), divers standards communs aux différents Etats : profils de certification, équivalences de diplômes, cadre européen des certifications, valorisation des acquis d'expériences, ...

L'idée est d'une part, de favoriser la mobilité des élèves et des jeunes adultes en leur permettant une certaine flexibilité géographique, et d'autre part, de leur octroyer une certaine flexibilité au niveau temporel, avec la possibilité de se former « tout au long de la vie » - la formation professionnelle ou en insertion socioprofessionnelle permettant de continuer à apprendre au-delà ou en dehors du parcours scolaire.

Ces 20 dernières années, en Belgique, cette approche s'est matérialisée par la mise en place de la « démarche référentielle » en vertu de laquelle les contenus de formation doivent être définis à partir des acquis d'apprentissage nécessaires pour exercer un métier. Ces acquis d'apprentissage doivent être les mêmes pour toutes les personnes qui terminent la formation pour un tel métier. Concrètement, tous les acteurs de la formation professionnelle, de l'enseignement qualifiant et de la validation des compétences sont tenus de mutualiser la production de leurs référentiels. En Belgique francophone, cette responsabilité a été confiée au SFMQ, le Service Francophone des Métiers et des Qualifications, une instance qui rassemble des acteurs de l'emploi, de la formation, de la validation des compétences et de l'enseignement¹⁴. Les référentiels produits par le SFMQ doivent être approuvés conjointement par les gouvernements de la Fédération Wallonie Bruxelles, de la Cocof¹⁵ et de la Wallonie. Une fois produits, les référentiels du SFMQ sont transposés par les organismes de formation dans des référentiels de certification et de formation adaptés à leur public et à leur pédagogie. En retour, le SFMQ statue sur la conformité de ces référentiels *ad hoc*. Pour chaque référentiel, le processus complet prend plusieurs années. Le dispositif est par ailleurs toujours considéré comme étant en phase de rodage¹⁶.

Le tout est enchâssé dans le Cadre Européen des Certifications (CEC), qui fixe des balises pour les certifications de l'enseignement et de la formation professionnelle, ainsi que pour les procédures de validation des compétences.

A la FAPEO, la Fédération des Associations de Parents de l'Enseignement Officiel, on prend note des beaux idéaux (apprentissage tout au long de la vie, partout...) mais on

¹³ La structure de ce bref chapitre est inspirée de l'analyse de Cécile Van Honsté, « SFMQ, CPU, BASSINS, UAA... comprendre les réformattes du qualifiant », Analyse FAPEO 2014 - 13/15. La FAPEO est la Fédération des Associations de Parents de l'Enseignement Officiel - ASBL.

¹⁴ <https://sfmq.cfwb.be/qui-sommes-nous/le-sfmq-quest-ce-que-cest/>

¹⁵ COCOF - Commission communautaire française de la Région Bruxelles Capitale.

¹⁶ Thomas Lemaigre, « Etude de faisabilité de l'intégration des principes de l'alimentation durable dans les formations aux différents niveaux d'enseignement, dans les établissements d'enseignement de la Région de Bruxelles-Capitale », Rapport final, Etude réalisée pour Bruxelles Environnement dans le cadre de la stratégie Good Food, Février 2019. Page 26.

doute que tout cela permette de faire progresser la cause de l'égalité des chances (par exemple, les élèves du qualifiant, généralement issus de milieux défavorisés, peuvent-ils réellement se permettre d'aller en Espagne terminer leur cursus ?). Et surtout, on fustige le fait que, sous prétexte d'une impulsion, voire d'une pression européenne, on réalise sans concertation toute une série de réformes dans l'enseignement qualifiant uniquement, à l'exception donc de toutes les autres formes d'enseignement obligatoire. De quoi parle-t-on ? Dans le chapitre suivant, nous mettrons en perspective toute une série de changements institutionnels qui impactent ou impacteront l'enseignement qualifiant, dans une logique sous-jacente de lutte contre le chômage et de « relance » de l'emploi¹⁷.

Les évolutions de l'enseignement technique et qualifiant

Il existe actuellement quatre filières secondaires distinctes que l'on peut suivre au terme du 1^{er} degré du secondaire : la filière générale, technique de transition¹⁸, technique de qualification et professionnelle. L'enseignement qualifiant est le terme qui désigne l'ensemble des options de l'enseignement secondaire regroupant l'enseignement technique de qualification et l'enseignement professionnel. Actuellement, le principal facteur de distinction entre technique de qualification et professionnel réside dans le fait qu'au terme de la sixième année, l'étudiant en technique de qualification accède au Certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS) qui lui ouvre automatiquement les portes de l'enseignement supérieur, alors que pour obtenir ce même CESS, l'étudiant en enseignement professionnel doit s'acquitter d'une septième année complémentaire¹⁹.

Depuis les années 1990, l'enseignement secondaire se structure en degrés²⁰, se fonde sur l'acquisition de « socles de compétences²¹ », dont l'acquisition est sanctionnée par des évaluations externes (CEB, CE1D, CESS...), qui s'insèrent dans le Cadre Européen

¹⁷ Ce que semble déplorer la FAPEO, dans son attachement aux combats contre les inégalités et l'exclusion sociale.

¹⁸ L'enseignement technique de transition, comme l'enseignement général, prépare à la poursuite des études jusqu'au niveau de l'enseignement supérieur, tout en offrant des possibilités d'entrer dans la vie active. Un Certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS) est délivré au terme des 6 années de ces deux types d'études. L'enseignement technique de transition propose une option groupée (de 8 à 10 heures) pour enseigner des matières de types « techniques » (par exemple : informatique, sciences appliquées, sciences économiques, etc.) alors que dans l'enseignement général, les heures de l'option groupée sont utilisées au renforcement de l'apprentissage de matières dites « générales ».

¹⁹ Pour plus de précisions : <http://www.enseignement.be/index.php?page=24186>

²⁰ le 1^{er} degré - dit degré d'observation (normalement pour les élèves âgés de 12 à 14 ans - maximum 16 ans)

le 2^e degré - dit degré d'orientation (normalement pour les élèves âgés de 14 à 16 ans) ;

le 3^e degré - dit degré de détermination (normalement pour les élèves âgés de 16 à 18 ans)

²¹ Pour tous les réseaux, pour toutes les écoles, pour toutes les classes, les Socles de compétences définissent les compétences de base. Approuvés à l'unanimité des partis démocratiques par le Parlement de la Communauté française, les Socles sont le contrat de base entre l'école et la société. Les programmes définiront les méthodes les plus adéquates pour atteindre les compétences définies dans les Socles. Plus d'infos : <http://www.enseignement.be/index.php?page=24737&navi=295>

des Certifications (CEC) évoqué plus haut. A l'issue du « tronc commun²² », il faut choisir sa voie. Puisque le tronc commun est surtout centré sur des matières générales, les élèves qui éprouvent des difficultés sont généralement orientés vers le qualifiant ou, en dernier recours, le professionnel.

Des adaptations de ce système doivent être implémentées de 2018 à 2028 (progressivement, des maternelles à la fin des secondaires), dans le cadre de la mise en œuvre du « Pacte d'excellence ». Ce dernier, nommé plus exactement Pacte pour un Enseignement d'excellence, est une réforme systémique et de grande ampleur de l'enseignement. Il est le fruit d'un travail collectif entamé en 2015, fondé sur une ambition commune à l'ensemble des partenaires de l'école : renforcer la qualité de l'enseignement pour tous les élèves²³.

Le Pacte est piloté, sous le contrôle du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles, par le « Groupe central », qui réunit les représentants des fédérations de pouvoirs organisateurs, des syndicats et des fédérations d'associations de parents. L'avis n°3 du Groupe central du Pacte pour un Enseignement d'excellence, adopté le 22 mars 2017 par le Gouvernement de la FWB, définit l'ensemble des initiatives et des mesures du Pacte articulées autour de cinq axes stratégiques, les équilibres et les conditions nécessaires à sa mise en œuvre, ainsi que son phasage²⁴. Les prochains paragraphes se basent sur ce document.

Deux des cinq axes du Pacte nous intéressent particulièrement dans le cadre de cette étude :

- L'axe 1 : Enseigner les savoirs et compétences de la société du 21^{ème} siècle et favoriser le plaisir d'apprendre, grâce à un enseignement maternel renforcé, à un tronc commun polytechnique et pluridisciplinaire et à un cadre d'apprentissage révisé et précisé
- L'axe 3 : Faire du parcours qualifiant une filière d'excellence, valorisante pour chaque élève et permettant une intégration socio-professionnelle réussie tout en renforçant son pilotage et en simplifiant son organisation.

Dans l'axe 1, la principale réforme consiste à renforcer un tronc commun, de la première maternelle à la troisième secondaire. Sept domaines d'apprentissage composent ce tronc commun redéfini sur une base polytechnique et pluridisciplinaire. Ce nouveau tronc commun devra permettre à tous les élèves d'atteindre un niveau élevé de savoirs diversifiés et de pouvoir choisir une orientation au terme de la troisième secondaire : la filière de transition (menant aux études supérieures) et la filière qualifiante (menant à un métier).

L'axe 3 ambitionne de faire du parcours qualifiant une « filière d'excellence ». Or, près de 50% des élèves sont scolarisés dans l'enseignement qualifiant, la majorité d'entre

²² Partie d'un programme d'études qui est la même pour plusieurs diplômes. Elle est en principe étudiée au début pour servir de base aux différentes spécialisations.

²³ Plus d'infos : <http://www.enseignement.be/index.php?page=28280>

²⁴ Cet avis numéro 3 du Groupe central est consultable en suivant ce lien : http://www.enseignement.be/download.php?do_id=15735

eux étant caractérisée par un indice socio-économique (ISE²⁵) faible. Le parcours de ces élèves est trop souvent le fruit de réorientations répétées au sein des formes et filières de l'enseignement, justifiées par les échecs scolaires créant un phénomène de relégations successives et menant un pourcentage important d'élèves à quitter l'enseignement sans certification. Selon l'avis n°3 du Groupe central, ces éléments, mais également une organisation des institutions et structures trop complexes et peu lisibles, justifient un changement en profondeur de l'enseignement qualifiant.

De quelles réformes parle-t-on ?

Le Groupe central préconise d'une part, une amélioration de l'orientation des élèves, avec notamment la mise sur pied d'un outil intégré d'information et d'orientation reprenant l'ensemble des données relatives aux études, filières et métiers, et d'autre part une clarification des formes d'enseignement, avec le projet de suppression de la distinction entre les formes (qualifiantes) dites techniques et professionnelles ; et la volonté de ne plus intégrer dans l'enseignement dit « qualifiant » des filières/options qui ne le sont pas. Cette refonte devrait intervenir vers 2026, lorsque le tronc commun arrivera dans les années du secondaire. On ne parlera alors plus de technique de qualification ni d'enseignement professionnel, mais d'une seule filière qualifiante, avec une approche métier et, en fonction du métier choisi, un quota déterminé d'heures de cours généraux et d'heures de cours techniques. Cette nouvelle filière qualifiante sera raccourcie d'un an, ce qui portera sa durée totale à trois ans. La réussite de cette filière devrait mener à un « CESS », un certificat d'enseignement secondaire supérieur, en bonne et due forme. Toutefois, pour accéder à l'enseignement supérieur, une épreuve complémentaire serait organisée à la fin de la 6^{ème} ou une formation complémentaire serait suivie après la fin de la filière qualifiante dans le cadre d'une 7^{ème} année d'enseignement de plein exercice ou dans le cadre de l'enseignement de promotion sociale.

Certaines réformes du qualifiant avaient été impulsées avant le lancement du Pacte, notamment le développement de la CPU, la « certification par unité d'apprentissage ». Elle permet aux élèves de valider progressivement leurs acquis dans une formation conçue comme un tout et menant à un métier bien défini. Elle est en cours d'implémentation très progressive. La gestion de l'offre par bassin scolaire, pour le qualifiant, est née avec la création des bassins EFE (enseignement/formation/emploi) qui doivent favoriser « le développement des politiques croisées en matière de formation professionnelle, d'enseignement qualifiant, d'emploi et d'insertion et assurer les synergies entre les interlocuteurs sociaux et les acteurs locaux de l'enseignement qualifiant, de la formation professionnelle, de l'emploi et de l'insertion²⁶ ». Les bassins doivent aussi faire un réel plan de redéploiement du qualifiant sur leur territoire. Ils ont la compétence pour donner des incitants financiers aux écoles en vue de créer des options, les maintenir ou les supprimer. L'action de chaque Instance Bassin EFE (il en existe 10 en Wallonie) s'articule autour de « pôles de synergies » constitués autour d'un secteur d'activité, d'une filière professionnelle, ou d'un métier identifié par

²⁵ <https://inscription.cfwb.be/pages-ciri-parents/indice-socio-economique-de-quartier/>

²⁶ Service public de Wallonie, Accord de coopération entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française relatif à la mise en œuvre des bassins Enseignement qualifiant-Formation-Emploi, 20 mars 2014, art.2.

l'Instance Bassin EFE. D'une instance à l'autre, les thématiques de travail peuvent être radicalement différentes. A titre d'exemple, celle du bassin de Huy-Waremme a développé un pôle de synergie "Produits locaux & Circuits courts²⁷", tandis que celui de Liège ne développe aucune action en la matière. A Liège, les pôles de synergies concernent la digitalisation, la logistique, l'orientation et la santé. On le voit, la possibilité de créer des options dans l'enseignement qualifiant, de les maintenir ou les supprimer, dans un domaine donné (celui qui nous intéresse étant celui de l'alimentation durable), est très variable d'un territoire à l'autre.

D'autres réformes du qualifiant ont précédé le Pacte, notamment plusieurs décrets ayant permis un transfert plus facile et plus précoce vers l'enseignement en alternance, que nous analyserons dans le prochain chapitre.

L'enseignement en alternance, une filière à unifier

L'enseignement en alternance propose une alternative à l'enseignement de plein exercice, et propose de combiner la formation générale en établissement scolaire et la pratique professionnelle en entreprise. Dans ce cadre, l'étudiant a la possibilité d'acquérir des compétences professionnelles en alternance dans un centre de formation ou une école, et sur un lieu de travail.

Or, en moyenne, huit personnes sur dix passées par l'alternance entre école et entreprise, trouvent un emploi dans les trois mois qui suivent leur formation, ce qui constitue une performance notable dans le contexte de pénurie d'emplois que nous venons de décrire. Dans l'opinion publique, la formation en alternance continue cependant à avoir mauvaise presse. Elle est considérée par beaucoup de parents comme une solution de dernier recours après des échecs successifs dans des filières traditionnelles et beaucoup d'entreprises hésitent à accueillir des stagiaires qui ont échoué dans leurs études techniques de plein exercice. Les syndicats, de leur côté, ont tendance à considérer que la formation en alternance crée une main d'œuvre bon marché pour les employeurs. Dans de nombreux pays voisins, cette filière est pourtant considérée comme une filière d'excellence : en Suisse, 30 % des jeunes qui suivent une formation technique sont orientés vers l'alternance contre 4,5 % en Belgique francophone²⁸.

Dans un rapport publié en octobre 2021, l'OCDE²⁹ fustige le manque d'efforts déployés par la Belgique pour développer ce type d'enseignement. Peu d'élèves pratiquent l'enseignement en alternance : à peine 6% des élèves pratiquaient l'alternance en 2018, alors que ce taux est supérieur à 90% dans plusieurs autres pays de l'OCDE. On a heureusement observé une progression de ce type

²⁷ <https://www.bassinefe-hw.be/nos-realizations/poles-de-synergie/le-pole-de-synergie-circuits-courts-produits-locaux-se-mobilise-pour-favoriser-la-consommation-locale>

²⁸ Eric Deffet, «La formation en alternance doit coller aux réalités régionales», Le Soir, 26/04/2021

²⁹ L'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) est un forum permettant aux représentants des gouvernements d'examiner et d'analyser l'élaboration et les incidences des politiques visant à améliorer le bien-être socio-économique de la population mondiale.

d'apprentissage entre l'école et l'entreprise au cours des deux dernières années, mais le retard pris par la Belgique est important³⁰.

Bien conscients du potentiel sous-exploité que représente l'enseignement en alternance, les gouvernements régionaux et communautaires en ont fait une priorité politique. Le conseil stratégique chargé de conseiller le gouvernement wallon pour le plan de *Get Up Wallonia*^{B1} a mis en haut de la liste des priorités « un grand basculement » pour « faire de l'alternance un nouveau "normal" (mesure 1.1.1.) ». « Cette forme de reconnaissance a pris beaucoup de temps, notamment en raison de la structure de l'Etat puisque la compétence est partagée entre la Fédération Wallonie-Bruxelles et les régions » constate Alain Goreux³², directeur général de l'Office francophone de formation en alternance (Offa). L'Offa a été créé en 2017 pour dépasser les rivalités entre les réseaux, pour arrondir les angles entre les opérateurs que sont les CEFA, l'OFAPME et le SFPME à Bruxelles.

En Wallonie, ce type d'enseignement est en effet principalement organisé par les CEFA (qui dépendent de la Fédération Wallonie Bruxelles) et par l'IFAPME (dans le giron de la Région wallonne).

Les CEFA³³ (Centre d'Education et de formation en Alternance) sont des structures communes à plusieurs établissements d'enseignement secondaire ordinaire organisant, au 2^{ème} et au 3^{ème} degrés, l'enseignement technique de qualification ou l'enseignement professionnel en alternance.

L'IFAPME³⁴, Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises, est un organisme d'intérêt public subventionné par la Wallonie ayant pour principale mission de proposer des formations en alternance à des métiers dans une multitude de secteurs professionnels. Les formations sont dispensées dans les 16 implantations des Centres du réseau à travers la Wallonie. Ceux-ci sont des ASBL qui organisent parallèlement aux formations en alternance des formations continues.

Il n'est pas toujours évident de différencier leur offre d'enseignement pour ce qui concerne l'alternance. L'ASBL Infor Jeunes a publié un comparatif dont nous retenons les éléments suivants³⁵ :

³⁰ Regards sur l'éducation 2021, Les indicateurs de l'OCDE, rapport consultable via le lien suivant : <https://www.oecd.org/fr/education/regards-sur-education/>

³¹ Dans le cadre de son initiative Get up Wallonia !, la Wallonie a mené fin 2020 une large consultation des citoyens wallons. Chaque personne était appelée à participer et à formuler ses propres propositions pour ériger la Wallonie de demain. Sur base des 18 000 contributions citoyennes reçues pour ériger la Wallonie d'après Covid, un rapport final a été rédigé par 9 professeurs d'université ("le Conseil Stratégique") et remis au Gouvernement wallon. Ce plan comportait 5 axes stratégiques et 51 actions articulées autour de 15 mesures. Get up Wallonia a depuis été intégré au Plan de relance Wallon. Pour plus d'infos : <https://www.wallonie.be/fr/actualites/get-wallonia-remise-du-rapport-du-conseil-strategique>

³² Eric Deffet, «La formation en alternance doit coller aux réalités régionales», Le Soir, 26/04/2021

³³ Pour plus d'infos : <http://www.enseignement.be/index.php?page=23820&navi=2288>

³⁴ Pour plus d'infos : www.ifapme.be

³⁵ <https://inforjeunes.be/cefa-ifapme-quelles-differences/> consulté le 09/12/2021

	CEFA	IFAPME
Conditions d'inscription	Avoir 15 ans et avoir fréquenté deux années complètes dans le 1er degré ou avoir au moins 16 ans accomplis sans condition.	Avoir 15 ans et avoir fréquenté deux années complètes dans le 1er degré. Selon le type d'enseignement (professionnel ou spécialisé), d'autres conditions sont également à remplir.
Temps de formation	Dépend du parcours et de la finalité de la formation.	3 ans
Temps de formation hebdomadaire	3-4 jours en entreprise, 15h au CEFA (8h si uniquement qualification professionnelle).	4 jours en entreprise, 8h en centre (12h en 1er année).
Certification	Accès à un certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS) en fonction de la formation suivie.	Débouche sur un certificat d'apprentissage homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles. Certaines formations débouchent sur un Certificat d'apprentissage correspondant au Certificat de l'enseignement de plein exercice.

Il existe donc chez nous deux filières concurrentes d'enseignement en alternance, qui se méconnaissent, voire s'ignorent. L'avis n°3 (2017) du Groupe central (GC) du Pacte pour un Enseignement d'excellence, que nous avons déjà contextualisé, posait les constats suivants : « La mise en œuvre de la réforme de l'enseignement qualifiant suppose que les Gouvernements concernés tranchent clairement la question des périmètres respectifs des secteurs de l'enseignement et de la formation, en particulier en ce qui concerne l'alternance, et la question des synergies, mutualisations de ressources et rationalisation à y mettre en œuvre. A cet égard, le Groupe central réaffirme toute l'importance du développement de l'alternance au sein de l'enseignement qualifiant en référence aux principes de l'obligation proprement scolaire et aux objectifs du décret Missions. Par ailleurs, la réorganisation de l'enseignement qualifiant en une seule filière est un élément essentiel qui contribuera à sa valorisation [...] ».

Depuis lors, le Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles s'est engagé, dans sa déclaration de politique communautaire (DPC) 2019-2024, à « renforcer les collaborations avec la Wallonie et la Région de Bruxelles-Capitale, notamment dans le cadre de l'enseignement en alternance, de l'enseignement qualifiant et du développement du numérique au sein des écoles » et à mener une « profonde réforme de l'alternance pour en faire un parcours d'excellence en développant un modèle comparable à celui existant en Suisse ou en Allemagne³⁶ ».

Plus proche de nous encore, la Communauté germanophone connaît depuis des dizaines d'années une véritable culture de l'alternance. En 2015, la commission Emploi et

³⁶ Déclaration de politique Communautaire (DPC) 2019-2024, le Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles, consultable en suivant ce (long) lien web : http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/index.php?eID=tx_nawsecured1&u=0&g=0&hash=d46c9f4830a54be6e1cd75d62c91dbd4bfd19b73&file=fileadmin/sites/portail/uploads/illustrations_documents_images/A_A_propos_de_la_Federation/3_Gouvernement/DPC2019-2024.pdf

Formation s'était d'ailleurs rendue à Eupen pour analyser les modèles mis en place. Là-bas, plus de 90% des personnes qui terminent ce type de formation trouvent un emploi stable dans les 6 mois. Déjà à ce moment, la ministre de l'Emploi affirmait : « La Wallonie a décidé de lancer une réforme en profondeur de la formation en alternance en agissant sur les contenus des formations, sur l'encadrement des jeunes en centre de formation et en entreprise, sur son statut en entreprise, sur les incitants à la formation et sur la certification à l'issue de la formation. »³⁷

Pour répondre à ce défi, l'organisation d'« Assises de l'Alternance », supposée permettre d'avancer sur ces questions avec les acteurs de l'enseignement, de la formation professionnelle, des entreprises susceptibles d'accueillir des jeunes et des fédérations professionnelles, a été confiée à l'Office francophone de formation en alternance (Offa).

A ce jour, ces assises n'ont toujours pas été organisées et aucun texte réglementaire n'est encore parvenu au Parlement concernant l'alternance. Cet état de fait est probablement imputable, au moins partiellement, à la crise sanitaire. En réponse à des questions parlementaires tant en Région wallonne, qu'à la COCOF et qu'au Parlement bruxellois, les ministres concernés confirment cependant bien qu'il n'y a pas eu de discussions lors de gouvernements conjoints et que la thématique demeure entre les seules mains des Ministres Présidents³⁸.

Certains progrès ont malgré tout pu être observés depuis la création de l'Offa, notamment en termes d'uniformisation des contrats offerts aux jeunes par tous les opérateurs. Cependant, la situation reste relativement concurrentielle et conflictuelle entre opérateurs mais également entre systèmes d'enseignement, dans la lutte pour l'accès aux étudiants et donc aux ressources.

Alain Goreux déplore d'une part, que les financements soient toujours calculés en fonction du nombre d'étudiants plutôt qu'en termes de pertinence de l'orientation par rapport au marché de l'emploi local, et d'autre part, que le financement d'un élève suivant une filière classique soit plus avantageux que celui d'un jeune optant pour l'alternance³⁹. De manière à la fois logique et absurde, les écoles poussent dès lors les élèves vers la filière classique plutôt que vers l'alternance, qui donne pourtant de meilleurs résultats. « Pour étendre de manière significative le dispositif, il faut rétablir l'égalité financière avec l'enseignement de plein exercice », estime en conséquence le Directeur général de l'Offa.

La Fondation pour l'Enseignement, composée des réseaux d'enseignement et des fédérations sectorielles travaille également sur cet enjeu de l'alternance et propose la piste d'un « paysage partiellement commun de l'alternance (enseignement/formation), à partir des filières métiers (pour la partie en alternance) ». Et parce qu'il faut se lancer,

³⁷ <https://www.levif.be/actualite/belgique/la-wallonie-veut-redorer-le-blason-de-l-alternance/article-normal-393445.html>

³⁸ Proposition de résolution visant à promouvoir l'alternance comme filière d'excellence dans l'enseignement de la Fédération Wallonie-Bruxelles, Déposée par Mmes Schyns, Maison, Vandorpe, Kazadi, Geoli, et M. Magdalijs, Parlement de la Communauté Française, 14/05/2021.

³⁹ Eric Deffet, «La formation en alternance doit coller aux réalités régionale», Le Soir, 26/04/2021

elle suggère de « coconstruire des approches pilotes au départ des bassins IBEFE (Instance Bassin Enseignement Formation Emploi), dans un nombre représentatif de situations/secteurs/métiers, dosant plein exercice et alternance — en s'appuyant sur les CEFA voire sur les IFAPME, les stages/l'immersion —, en activant systématiquement les CDC (Centre de Compétences) et les CTA (Centres de Technologies Adaptées), notamment en lien avec les métiers en demande/pénurie. »⁴⁰

La résolution de ces questions pourrait se voir compliquée ou, selon, facilitée par une possible évolution du contexte institutionnel. La question de la potentielle régionalisation de l'enseignement francophone, actuellement aux mains de la Fédération Wallonie-Bruxelles, revient à intervalles plus ou moins réguliers dans le débat politique, sans -jusqu'à présent- faire l'unanimité. Une telle réforme permettrait de placer sous une même responsabilité politique l'enseignement, l'économie et l'emploi.

Quelles conditions de réussite pour ces réformes du qualifiant et de l'alternance ?

Le pacte pour un enseignement d'excellence est une réforme systémique et en cela, la réussite d'une réforme dépend des autres. Les évolutions du qualifiant et de l'alternance se construiront après le tronc commun et sa conclusion en 3^{ème} secondaire. Ce tronc commun, les acteurs du monde de l'école l'ont voulu plus complet et plus orientant. Concrètement, qu'est-ce que cela signifie ? L'avis numéro 3 dit ceci : « la création d'un tronc commun véritablement polytechnique tout au long duquel l'approche « orientante » sera développée est fondamentale pour favoriser un choix positif vers le qualifiant. Le Groupe Central insiste aussi sur l'importance de la mise sur pied d'un outil intégré d'information et d'orientation reprenant l'ensemble des données relatives aux études, filières et métiers. »⁴¹ Cet outil intégré s'inspire d'un portail flamand présentant les études et les métiers sur une seule plateforme, alors que la complexité de notre système ne permet pas une lisibilité aujourd'hui. Mais cela ne suffit pas : comment dès lors faire découvrir aux élèves dès le plus jeune âge les métiers et facettes de la société ? A travers tout son parcours et notamment un nouveau cours, et donc un nouveau référentiel : « Formation manuelle, technique, technologique et numérique. »

D'après les avancées du groupe de travail chargé de la confection du référentiel, il se veut être le « vecteur d'une ouverture au monde en proposant à l'élève de développer une culture commune liée à quatre pôles : manuel, technique, technologique et

⁴⁰ <https://www.fondation-enseignement.be/recommandation6>

⁴¹ Approche orientante : concept dynamique pour favoriser, dès le plus jeune âge, le développement de l'identité de l'élève et la prise de conscience des réalités du monde extérieur - repose sur trois principes directeurs dont on peut remarquer la cohérence avec ceux qui président à la redéfinition et au renforcement du tronc commun : - l'insertion de contenus liés à l'orientation dans les contenus des cours ; AVIS N° 3 70 - la création de partenariats entre professionnels de l'enseignement, professionnels de l'orientation et partenaires externes ; - la mobilisation des élèves dans la construction de leurs apprentissages soutenus par l'ensemble de l'équipe éducative. L'avis numéro 3 est consultable en suivant ce lien : http://www.enseignement.be/download.php?do_id=15735

numérique. » La construction de cette culture commune est un élément essentiel d'intégration permettant de s'affirmer comme citoyen responsable, outillé pour participer à la société et au développement de celle-ci. Cette culture met en exergue la reconnaissance universelle de l'ingéniosité, de l'imagination, de l'inventivité de l'Homme dont les réalisations résultent du produit cumulé de gestes maîtrisés et d'interactions constantes en fonction des contextes et des défis à relever. Tout au long du cursus, l'élève est progressivement informé de la palette des métiers. De plus, il doit s'interroger, porter un regard critique et une réflexion éthique sur les usages et l'évolution des outils, des techniques, des technologies et du numérique.

« À l'issue du tronc commun, l'élève disposera d'un bagage technique nécessaire à tout citoyen, à toute citoyenne, dans des situations de la vie quotidienne : aménager un espace de vie; sécuriser un poste de travail; travailler des matières et des matériaux; concevoir et préparer un plat; cultiver et entretenir un végétal; etc. » On le voit ici, de nouvelles compétences devraient être à l'œuvre dans le futur tronc commun, qui débute en 1ère primaire à la rentrée 2022. Et certaines de ses compétences touchent particulièrement notre sujet d'étude.

Que penser de ces réformes ?

Le Pacte d'excellence a notamment été lancé en raison des résultats insatisfaisants que produit notre système scolaire, tant en termes d'efficacité que d'équité. L'école ne donne plus à chaque enfant ou adolescent le bagage nécessaire pour lui permettre de s'engager activement dans la vie, en tirant chacun vers le haut.

Dans son analyse précitée⁴²- qui précédait le Pacte - la FAPEO rappelait que la manière dont on pratique l'orientation creuse les inégalités, que l'enseignement secondaire vit une crise profonde⁴³, et estimait que la solution trouvée par les pouvoirs publics face à ces constats semblait se limiter à améliorer le qualifiant par des « réformattes » (SFMQ, CPU, Bassins, etc., que nous avons par ailleurs détaillées), trouvant leur source dans quelques idées européennes, et sans demander réellement aux acteurs de terrain ce dont ils auraient besoin.

Pour celles et ceux qui défendent une école de qualité pour tous et l'objectif général d'égalité des chances, ces réformes du qualifiant ne font sens que dans une logique d'employabilité et de réduction du chômage, d'instrumentalisation du savoir et des connaissances. Et elles bafoueraient les objectifs du décret « Missions » du 24 juillet 1997, définissant les missions prioritaires de l'Enseignement Fondamental et de l'Enseignement Secondaire et organisant les structures propres à les atteindre. L'article 6 de ce décret définit les objectifs généraux de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire comme suit : promouvoir la confiance en soi et le

⁴² Cécile Van Honsté, « SFMQ, CPU, BASSINS, UAA... comprendre les réformattes du qualifiant », Analyse FAPEO 2014 - 13/15

⁴³ Tilman F., Grootaers D., La mutation de l'école secondaire. Questions de sens, propositions d'action, Bruxelles, Couleur livres asbl, 2011.

développement de la personne de chacun des élèves ; amener tous les élèves à s'approprier des savoirs et à acquérir des compétences qui les rendent aptes à apprendre toute leur vie et à prendre une place active dans la vie économique, sociale et culturelle ; préparer tous les élèves à être des citoyens responsables, capables de contribuer au développement d'une société démocratique, solidaire, pluraliste et ouverte aux autres cultures ; assurer à tous les élèves des chances égales d'émancipation sociale.

Le tout à l'alternance répond aussi à une logique purement économique, fondée sur des taux supérieurs de remise à l'emploi. Mais cette orientation a-t-elle toujours lieu dans l'intérêt de l'apprenant? Les diplômes décrochés dans l'enseignement en alternance, différents de ceux délivrés dans l'enseignement de plein exercice, ne risquent-ils pas de léser leurs porteurs sur le marché de l'emploi ? Ce type d'enseignement convient-il à tous les profils de personnes ? Est-il toujours qualitatif et formateur (ne confie-t-on pas à ces apprenants des tâches subalternes) ? Est-il si simple pour des apprenants issus de milieux défavorisés de décrocher un stage ?

En tant que Ceinture Aliment-Terre, à la fois active dans le domaine du développement territorial et engagée dans une démarche d'éducation populaire, comment nous positionnons-nous, entre ces enjeux éthiques et économiques ?

Depuis son origine, la CATL s'est positionnée comme un « mouvement social économique », en se structurant autour du développement de coopératives à finalité sociale, avec la volonté des développer des emplois de qualité non-délocalisables. Issue d'un pur mouvement citoyen, *Liège en Transition*, la CATL n'est parvenue à développer sa légitimité qu'en se professionnalisant et en impulsant une dynamique économique nouvelle. La création d'activités est pour nous indissociable des questions d'émancipation individuelle et collective.

L'attractivité des métiers de l'alimentation dans l'enseignement qualifiant

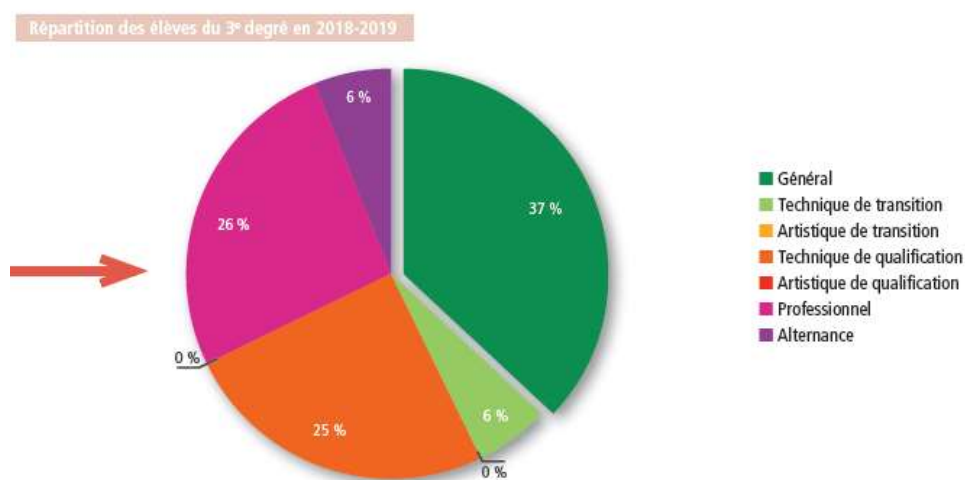
La transition du système alimentaire que nous avons fixée pour horizon de long terme nécessite des bras, de plus en plus de bras, et de cerveaux bien sûr. Or trop peu de jeunes s'engagent aujourd'hui dans les métiers de l'alimentation pour envisager une réelle réappropriation collective des filières alimentaires qui nous nourrissent.

Au niveau de l'enseignement secondaire, plusieurs sections ayant trait à l'alimentation (pas forcément durable) sont proposées : Agriculture, Horticulture, Hôtellerie, Boucherie-charcuterie, Boulangerie-Pâtisserie.

Depuis peu, on dispose de statistiques quant à cette offre de formation et à son succès auprès des jeunes. En 2018, l'Administration Générale de l'Enseignement a vu ses services s'étoffer d'une nouvelle Direction générale : la Direction Générale du Pilotage du Système éducatif, dite « DGPSE », qui est notamment chargée d'identifier et de décliner les objectifs macros du système éducatif à travers différents indicateurs et données. C'est à cette fin qu'elle édite annuellement les *Indicateurs de*

l'Enseignement, et qu'un *Observatoire du Qualifiant, des Métiers et des Technologies* (OQMT) a été créé en son sein. *Le cadastre du qualifiant*, publié par l'OQMT, est né de la volonté d'offrir un outil neutre et objectif de pilotage du système, en compilant et analysant un ensemble de données certifiées afin de répondre à de nombreuses questions : Quelles sont les options à succès et quelles sont les options les moins fréquentées ? Quelles sont les options rares sur le territoire et quelles sont les options organisées à plusieurs reprises ? Existe-t-il des options organisées à plusieurs reprises dans un périmètre réduit ? Combien d'élèves fréquentent telles ou telles options, proches d'un point de vue géographique ? Les données présentées ici sont issues du *Le cadastre du qualifiant 2020*⁴⁴, réalisé sur base de l'offre d'enseignement secondaire ordinaire technique et professionnel de plein exercice et en alternance en Fédération Wallonie-Bruxelles, au 3^e degré, et plus spécifiquement à partir des chiffres de fréquentation de l'année scolaire 2018/2019.

Contexte général – Enseignement secondaire

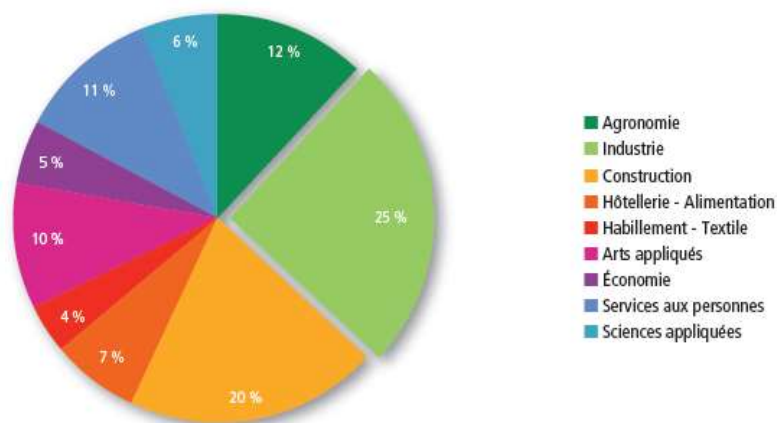


⁴⁴ Le cadastre du qualifiant est consultable sur ce lien : http://www.enseignement.be/index.php?page=23827&do_id=16195&do_check=WSHYFQHKBE

OFFRE

On observe qu'en 2018-2019, ce sont 173 options différentes, pour le 3^e degré de l'enseignement technique et professionnel, qui ont été proposées à 2 975 occurrences sur le territoire de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Offre par secteur d'enseignement en 2018-2019

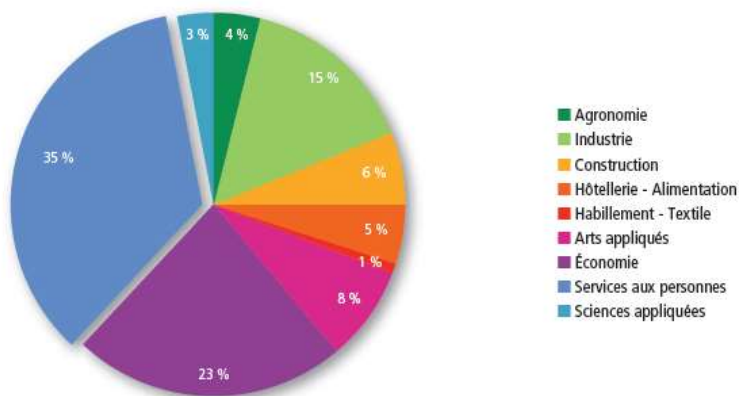


Le secteur de l'Industrie est celui qui propose le plus grand nombre d'options différentes (44), suivi de près par le secteur de la Construction (34). 52 % des 173 options existantes sont des 7^e années ; cette proportion atteint 62 % dans le secteur Hôtellerie - Alimentation.

FRÉQUENTATION

En ce qui concerne la fréquentation de ces options, on compte, pour l'année scolaire 2018-2019, 59 636 élèves répartis dans les différents secteurs comme ci-dessous.

Fréquentation par secteur d'enseignement en 2018-2019



On constate que la répartition de la population par secteur est différente de celle de l'offre des options. Par exemple, le secteur Industrie, qui est le 1^{er} secteur en termes d'options proposées, n'est que le 3^e en termes de fréquentation. On note également que 35 % des élèves fréquentent le secteur des Services aux personnes, tandis que seulement 3 % fréquentent celui des Sciences appliquées.

En 2018-2019, 14 % des élèves sont inscrits dans des 7^e années.

Notre constat : Il existe un décalage entre l'offre de formation et la fréquentation, qui est nettement plus marqué dans le secteur Agronomie (offre : 12%, fréquentation : 4%) que dans le secteur Hôtellerie-Alimentation (offre : 7%, fréquentation : 5%).

OPTIONS LES PLUS FRÉQUENTÉES

Au 3^e degré, les options les plus fréquentées sont, par ordre décroissant :

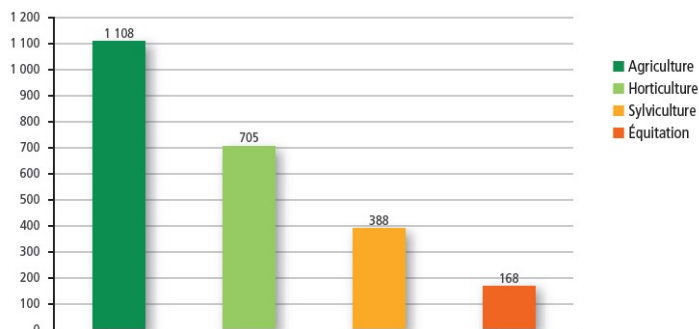
En 5 ^e et en 6 ^e années	En 7 ^e année
Agent d'éducation	Gestionnaire de très petites entreprises
Technicien en comptabilité	Assistant aux métiers de la sécurité et de la prévention
Techniques sociales	Puériculteur
Auxiliaire administratif et d'accueil	Aide-soignant
Aide familial	Complément en maintenance d'équipements techniques
Puériculture	Agent médico-social
Technicien de bureau	Traiteur-organisateur de banquets et de réceptions
Vendeur	Coiffeur manager
Électricien automatique	Complément en techniques publicitaires
Animateur	Mécanicien des moteurs Diesel et engins hydrauliques

Ces 10 options rassemblent 49 % de la population des 5^e et 6^e années.

Ces 10 options rassemblent 68 % de l'effectif de 7^e année en 2018-2019.

Notre commentaire : une seule option relative aux métiers de l'agriculture et de l'alimentation fait partie des plus fréquentées, celle de « Traiteur-organisateur de banquets et de réceptions ».

En 2018-2019, le **secteur Agronomie** compte 2 369 élèves répartis dans 4 groupes d'options que sont l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'équitation.



● AGRICULTURE

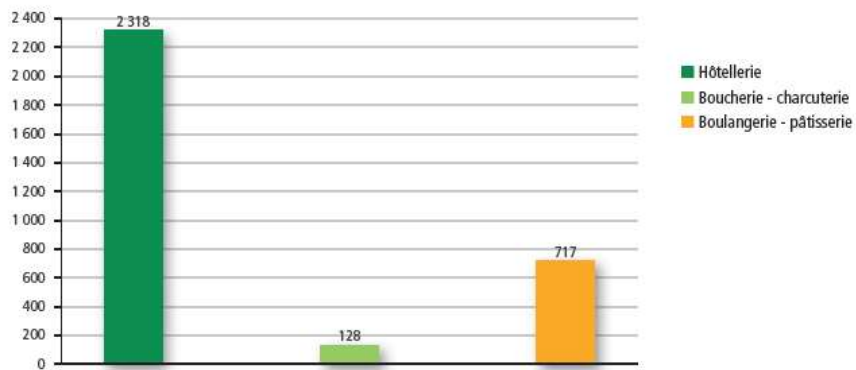
Les options liées à l'agriculture sont au nombre de 6 et regroupent 1 108 élèves.

Options	Nombre d'élèves
Assistant en soins animaliers	733
Ouvrier qualifié en agriculture	147
Technicien en agriculture	131
Technicien en agroéquipement	40
Complément en mécanique agricole et/ou horticole	49
Complément en diversification des productions et transformation de produits	8

Notre commentaire : près d'un tiers des étudiants FWB pour le secteur agronomie se forme au métier « Assistant en soins animaliers », ce qui correspond à une tendance sociétale, mais ne concourt pas à renforcer la souveraineté alimentaire de notre région.

HÔTELLERIE-ALIMENTATION

Le secteur Hôtellerie - Alimentation compte 3 163 élèves répartis dans 3 groupes d'options que sont l'hôtellerie, la boucherie - charcuterie et la boulangerie - pâtisserie.



HÔTELLERIE

En 2018-2019, les 8 options liées à l'hôtellerie regroupent 2 318 élèves.

Options	Nombre d'élèves
Restaurateur	934
Hôtelier-restaurateur	648
Cuisinier de collectivité	355
Traiteur-organisateur de banquets et de réceptions	236
Chef de cuisine de collectivité	66
Sommelier	32
Complément en cuisine internationale	28
Complément en techniques spécialisées de restauration	19

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

Ce groupe compte 2 options qui réunissent 128 élèves.

Options	Nombre d'élèves
Boucher - Charcutier	125
Patron boucher-charcutier-traiteur	3

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Le groupe « boulangerie - pâtisserie » comporte 3 options réunissant 717 élèves.

Options	Nombre d'élèves
Boulangier - Pâtissier	550
Chocolatier - Confiseur - Glacier	132
Patron boulangier-pâtissier-chocolatier	35

Notre commentaire : les métiers de boucher et boulanger sont considérés par le Forem comme en pénurie. Il est évidemment difficile sur base du nombre d'élèves dans ces options de savoir réellement qui va en sortir et qui rejoindra réellement le métier. Ce travail devrait également être l'objet de l'OQMT, en collaboration avec les secteurs concernés et le Forem.

Notons que, concernant le **pilotage du qualifiant**, le Groupe central du Pacte d'excellence, dans son avis 3 s'accordait sur les orientations suivantes :

- **la réforme des normes de création et de maintien des options.** Le pilotage de l'offre doit reposer sur des critères précis d'ouverture et de fermeture d'options en lien avec les évolutions du monde socio-économique, établis par le pouvoir régulateur en concertation avec les acteurs et présidant à la programmation et l'harmonisation de l'offre. Ainsi, le Groupe Central préconise plusieurs mesures pour resserrer les normes de création et de maintien d'option.

- **la création d'un mécanisme d'appel d'offre à lancer par le régulateur** pour les cas où l'offre d'options qualifiantes produite par les initiatives des PO ne permet pas de rencontrer adéquatement les besoins. Par exemple, l'hypothèse où aucun établissement ne prend l'initiative d'ouvrir certaines options porteuses à certains endroits du territoire.

Un commentaire : la transformation des 2 derniers degrés du secondaire en 2 filières et la refonte en profondeur de la filière qualifiante n'est pas prévue pour demain dans le Pacte. Il importe cependant d'agir aujourd'hui davantage sur le pilotage des options, notamment par rapport aux métiers émergents, dont certains en lien avec notre sujet. Le temps de production des profils par le SFMQ reste long, les démarches pour ouvrir une nouvelle option sont complexes. Avant une refonte en profondeur, nul doute que des actions concrètes pourraient être prises en ce sens. La Fondation pour l'Enseignement, dans ses recommandations, rappelle également la nécessité de « Susciter une appropriation plus rapide des profils issus du SFMQ par les acteurs de l'enseignement, en tenant compte des contraintes liées aux parcours. »⁴⁵

L'enjeu de la formation continue des adultes

La *formation continue*⁴⁶ tout au long de la vie, constitue un enjeu important, tant pour les individus que pour les pouvoirs publics. Du point de vue de ces derniers, les

⁴⁵ <https://www.fondation-enseignement.be/recommandation5>

⁴⁶ La formation continue, également appelée formation continuée, notamment en Belgique, est un processus d'apprentissage qui permet à un individu d'acquérir des savoirs et savoir-faire. Ce type de formation s'adresse aux personnes qui ont terminé la formation initiale (études) et sont pour la plupart entrés dans la vie active. Elle leur permet de pouvoir continuer à se former pour améliorer leurs compétences et de s'adapter aux nouvelles technologies, pratiques ou méthodes appliquées en entreprise. Elle permet également la reconversion professionnelle. Source Wikipedia.

travailleurs mieux formés ont de meilleurs niveaux de productivité et d'employabilité, ce qui réduit leur risque de chômage (en tout cas de durée de chômage) et d'inactivité. Dès lors, les politiques publiques de formation continue visent à accroître les efforts de formation en raison des externalités positives⁴⁷ qui en découlent pour l'économie en général et la sécurité sociale. Or, d'après le Conseil Supérieur de l'Emploi, en Belgique, 40 % des travailleurs auraient besoin de nouvelles compétences pour assurer leur maintien en emploi ou une reconversion professionnelle.⁴⁸

Du point de vue des individus, en relation directe avec les nouvelles aspirations sociétales (besoin de reconnaissance, de sens, de sécurité, ...) ⁴⁹, la formation continue permet ou favorise certains changements de trajectoire professionnelle. La crise sanitaire a bouleversé les modèles économiques et l'organisation du travail ; elle a aussi rappelé combien il était indispensable d'être épanoui dans son métier, tout en étant compétent. Or, moins de quatre travailleurs sur dix se sentent bien dans leur vie professionnelle d'après le « baromètre de Tempo-Team », et en France, 56% des salariés ont déjà réfléchi à un changement de carrière depuis le début de la crise sanitaire⁵⁰. En tant qu'acteur de terrain, nous faisons très régulièrement le constat de ce type de changement de trajectoire vers les métiers de l'alimentation durable, souvent considérés comme porteurs de sens.

L'enseignement de **promotion sociale** s'adresse principalement à un public adulte souhaitant se former, apprendre, se spécialiser, se recycler, 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. Le public concerné est très majoritairement un public adulte travailleur, étudiant ou demandeur d'emploi, même s'il est possible de commencer à suivre des formations en promotion sociale à partir de l'âge de 15 ans (après l'obligation scolaire à temps plein). Il permet de prétendre à des diplômes de niveau secondaire et supérieur⁵¹. L'enjeu principal concernant ce type d'enseignement est de mieux l'articuler avec l'enseignement qualifiant, notamment en alternance. Bref de le « décloisonner », comme le propose le Ministre Président de la Fédération Wallonie Bruxelles, afin de répondre plus efficacement aux besoins des publics visés⁵².

L'enseignement en alternance, que nous avons présenté plus haut dans le cadre de l'enseignement secondaire qualifiant, se décline en fait en mode formation continue pour les adultes. L'IFAPME propose en effet des solutions pour se former à tout âge,

⁴⁷ Les externalités positives (ou économies externes) désignent les situations où un acteur rend un service économique aux tiers sans être récompensé. Source Wikipedia.

⁴⁸ Conseil Supérieur de l'Emploi, « La formation continue des salariés : investir dans l'avenir », Novembre 2021.

⁴⁹ Christian Jonet, « Qui demain nourrira la Wallonie de manière durable et relocalisée ? » Décembre 2021.

⁵⁰ Julie Delcourt, « L'upskilling pour booster ses performances et sa carrière », Le Soir, 13/02/2021.

⁵¹ <https://blog.siep.be/2016/02/lenseignement-de-promotion-sociale-de-quoi-sagit-il/> consulté le 02/12/2021

⁵² Martine Dubuisson, Clara Van Reeth, « Faire de la formation en alternance un parcours d'excellence », entretien avec Pierre-Yves Jeholet, Le Soir, 1/12/2020

pour tous les types de profils : salariés, demandeurs d'emploi, retraité. Et ce, avec des formules diversifiées : avec ou sans cours de gestion pour devenir indépendant, en 1, 2 ou 3 ans, en journée, en horaire décalé ou le week-end⁵³.

Sur les près de 18.000 apprenants que compte à l'heure actuelle la formation en alternance de l'IFAPME, un tiers sont des jeunes pour deux tiers d'adultes.

Le catalogue proposé par l'IFAPME propose plus de 400 formations et s'adapte aux besoins et aux réalités du marché du travail⁵⁴.

Depuis le début de la crise sanitaire, la formation en alternance séduit de plus en plus d'adultes, en particulier les candidats chefs d'entreprise. Elle permet de développer de nouvelles compétences ou de faciliter une réorientation professionnelle. « Pour les domaines en forte demande de main-d'œuvre comme les secteurs pharmaceutique et chimique, l'IT, mais aussi les bouchers, les boulangers, les techniciens de production, le secteur viticole ou encore le maraîchage, l'alternance peut représenter une bonne réponse au besoin urgent de recrutement. Car nos apprenants intègrent une entreprise dès le début de leur formation, évoluent assez rapidement et deviennent finalement très vite opérationnels. C'est donc un système qui séduit de nombreuses entreprises », explique Raymonde Yerna, administratrice générale de l'IFAPME⁵⁵.

Selon ses chiffres, avec plus de 9.200 entreprises formatrices et 3.500 formateurs (dont 98 % sont des professionnels en exercice), l'IFAPME offre grâce à la formation un taux d'insertion sur le marché du travail qui est de 87 % pour les étudiants chefs d'entreprise et de 80 % pour les jeunes en apprentissage⁵⁶.

L'évolution des métiers dans le secteur de l'alimentation

En 2013, le Forem a entamé une démarche prospective 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 en 2013 des analyses déclinées par secteurs, parmi lesquels l'agriculture, l'industrie alimentaire et l'Horeca. Notre étude « Qui demain nourrira la Wallonie de manière durable et relocalisée ? »⁵⁷ détaille et analyse les facteurs d'évolution de ces secteurs, de même que la manière dont les métiers seront amenés

⁵³ Consulter la page <https://www.ifapme.be/formations-pour-adultes> pour des informations complètes sur les conditions d'accès, les formalités d'inscription, les modalités de stage en entreprise, les rétributions liées aux stages, notamment.

⁵⁴ <https://www.ifapme.be/catalogue>

⁵⁵ Pauline Martial, « La formation en alternance, une solution en temps de crise », Références, Le Soir, 23/01/2001

⁵⁶ Pauline Martial, op. cit.

⁵⁷ Christian Jonet, « Qui demain nourrira la Wallonie de manière durable et relocalisée ? » Décembre 2021.

à évoluer dans ces secteurs. A titre d'information, les métiers analysés sont les suivants :

Pour l'agriculture : Responsable d'exploitation, Agent agricole polyvalent, Agent de remplacement, Mécanicien d'engins agricoles, Entrepreneur de travaux agricoles, Maraicher, Professionnel de la vente, Professionnel du marketing (conseiller), Exploitant d'établissement d'hébergement touristique, animateur, Métiers de la transformation, Conseiller en gestion agricole, Conseiller en agriculture.

Pour l'industrie alimentaire : Responsable qualité, Pilote des installations, Conducteur de ligne, Responsable export, Opérateur de fabrication alimentaire, Découpeur, désosseur.

Pour le secteur Horeca : Cuisinier, Responsable de cuisine de collectivité et, *last but not least*, Barman.

Nous renvoyons donc le lecteur intéressé par les évolutions de ces métiers à l'étude précitée, au chapitre « Une démarche prospective par secteurs et métiers ».

Les facteurs d'intégration du développement durable chez les entrepreneurs

Nous venons de le voir, des possibilités existent pour le public adulte, et ce tout au long de la vie, de se former pour améliorer leur niveau de compétences et/ou pour changer de carrière, notamment avec le projet de retrouver du sens à son activité professionnelle, par exemple en se lançant comme entrepreneur. Or, la transition de nos systèmes alimentaires suppose que les entrepreneurs, nouveaux ou existants, font le choix de pratiques professionnelles durables. On a vu qu'il existe en Wallonie un contexte politique et institutionnel relativement soutenant par rapport aux enjeux de durabilité. Pourtant, en matière d'adaptation de l'offre d'enseignement et de formation à ces enjeux, le chemin risque d'être long, comme nous le verrons dans le prochain chapitre. Une question sous-jacente, dont il nous faudra bien nous saisir collectivement, est celle de la possibilité de favoriser les choix, dans le chef des publics de la formation, pour des métiers et des pratiques professionnelles plus durables (dans le secteur de l'alimentation comme dans d'autres).

Les études menées sur les facteurs d'intégration du développement durable chez les entrepreneurs nous semblent par ailleurs être encore trop peu mobilisées à cet égard. Certains auteurs⁵⁸ ont répertorié ces facteurs au sein des PME et des entrepreneurs, et les ont regroupés par catégories : facteurs institutionnels (la localisation de l'entreprise, sa structure de propriété, son niveau d'internationalisation), facteurs organisationnels (la taille de l'entreprise, son degré d'innovation, les caractéristiques de son personnel, ses réseaux relationnels), facteurs individuels (vision entrepreneuriale, perception de l'environnement, perception des ressources), ou encore facteurs liés à l'âge et au niveau de formation. D'autres auteurs ont tenté de

⁵⁸ Dont en particulier François Labelle et Josée Saint-Pierre. Cf. leur publication commune « Les déterminants institutionnels, organisationnels et individuels de la sensibilité des PME au sujet du développement durable », Actes du Xe CIFEPME, octobre 2010.

répondre aux mêmes questions, spécifiquement pour ce qui concerne les agriculteurs, avec des résultats similaires⁵⁹. Sans surprise, comme pour les entrepreneurs, la formation et le niveau d'information chez les agriculteurs sont des facteurs qui déterminent fortement l'adoption d'innovations durables. Notre propos ici n'est pas d'entrer dans le détail de ces théories mais de plaider pour que ce champ de recherche soit approfondi et élargi, et mieux mobilisé par les acteurs, tant publics que privés, dont la mission est de faire évoluer les métiers de l'alimentation vers plus de durabilité.

La prise en compte des enjeux de durabilité dans les cursus d'enseignement et de formation

Idéalement et à l'avenir, le référentiel « Vers un système alimentaire durable » devrait devenir une référence pour certains programmes d'enseignement et de formation mais, comme nous l'avons indiqué, le système de référentiel mutualisé entre les régions wallonne, bruxelloise, et la FWB ne va pas faciliter la tâche. Plus fondamentalement, ce référentiel, bien qu'il constitue un guide pour le Collège wallon de l'alimentation durable (CWAD) et ses 40 membres, reste très majoritairement inconnu pour beaucoup d'acteurs de l'alimentation en Wallonie. Il va bien falloir trouver le moyen de faire en sorte que ce référentiel devienne une référence partagée, c'est une des questions actuellement sur la table de travail du CWAD.

Comme le référentiel le laisse entendre, la notion de durabilité est multifactorielle, et ne peut certainement pas se résumer, par exemple, à la question du bio.

La labellisation bio, cependant, a cet avantage qu'elle est désormais ancrée dans le paysage et que, bien que potentiellement clivante, elle est appréhendée de manière relativement claire par la plupart des acteurs. Elle permet la fixation et le pilotage d'objectifs précis. Ce qui n'est, à ce stade en tout cas, pas le cas des objectifs du référentiel alimentation durable.

Pour en revenir au bio, le Gouvernement wallon s'est doté de plans successifs pour soutenir le développement de la production biologique dans notre région. Celui lancé en 2013 avait fixé des objectifs chiffrés à l'horizon 2020, notamment celui d'atteindre la barre des 2.000 exploitations agricoles certifiées bio fin 2020 ainsi qu'une part de 18% de la surface agricole utile consacrée à ce type d'agriculture. Or, au 31 décembre 2019, le bio représentait près de 12% des superficies agricoles au sud du pays, et 1.816 fermes bio, soit une ferme sur sept.

L'approbation par Gouvernement wallon du nouveau « Plan Bio 2030 », dans le cadre du Plan de Relance de la Wallonie, a été précédée d'une évaluation du plan précédent par l'administration wallonne et par la Cour des Comptes.

⁵⁹ On peut trouver un récapitulatif de la question dans le mémoire de Benjamin Flamant, « Quels sont les facteurs d'intégration du développement durable chez les agriculteurs ? », UMONS, Année académique 2020-2021

Cette dernière estime que le Plan Bio 2020 a constitué une "avancée importante dans la structuration du soutien apporté par la Région wallonne à l'agriculture biologique", mais elle dresse plusieurs constats négatifs. Notamment le fait que le plan adopté en 2013 ne reposait pas « sur un état des lieux précis des forces et faiblesses de l'agriculture wallonne »⁶⁰. Elle relève aussi le fait que certains des objectifs n'ont pas été atteints.

C'est le Service Public de Wallonie Agriculture Ressources Naturelles Environnement, qui a été chargé de l'évaluation du Plan Bio 2020 et de la préparation du Plan Bio 2030. Nous avons pu avoir un contact téléphonique direct, en mai 2021, avec Gilles Bertrand, la personne qui, au sein de cette administration, est en charge du dossier. Son constat était relativement clair : les leviers de l'enseignement et de la formation avaient jusqu'ici été beaucoup trop peu exploités pour atteindre les objectifs de croissance de la production biologique.

On ne s'étonnera dès lors pas que le Plan Bio 2030 adopté cette année prévoit de généraliser l'inclusion des thématiques bio dans l'enseignement des métiers pour lesquels les spécificités liées au mode de production bio sont importantes⁶¹. Cela passera notamment par :

- La mise en place d'un « Comité de concertation enseignement et formation professionnelle ». Il visera à influencer les programmes en faveur du bio. Il sera composé des représentants des différents réseaux d'enseignement et de formation professionnelle en Wallonie, en Fédération Wallonie-Bruxelles et en Communauté Germanophone de Belgique ; des services publics concernés (SPW Economie Emploi Recherche, SPW Agriculture Ressources Naturelles et Environnement, Fédération Wallonie-Bruxelles) ; du secteur bio wallon.
- Soutenir l'organisation d'un salon sur les métiers et les formations en production biologique.

Au niveau des activités de transformation alimentaire, le thème de la durabilité n'est pas forcément prioritaire dans les cursus de formation ou d'accompagnement. Stéphane Winandy, Coordinateur de l'ASBL DiversiFerm, qui se définit comme un guichet unique de diversification en agroalimentaire artisanal en Wallonie, nous expliquait ainsi, lors d'un entretien téléphonique en octobre 2021, que dans les activités de transformation, la durabilité n'est pas souvent mise en avant, ou bien pas clairement définie. Les demandes des entreprises et des porteurs de projets, lorsqu'ils recourent à DiversiFerm, portent généralement sur des aspects purement techniques. Certaines demandes ou préoccupations liées à la durabilité peuvent cependant apparaître ponctuellement, au niveau notamment des ingrédients utilisés pour la transformation, tels que la poudre de lait (« améliorée » à l'huile de palme) dans certains yaourts et glaces, par exemple.

Il y a cependant, à la Fevia, la fédération de l'agroalimentaire, et chez Wagralim, son pôle de compétitivité, une inflexion du discours qui pourrait présager une

⁶⁰ Le soutien de la Région wallonne à l'agriculture biologique, Rapport de la Cour des comptes transmis au Parlement wallon, Bruxelles, novembre 2020

⁶¹ Cfr. Itinéraires Bio n°60, septembre/octobre 2021, magazine publié par Biowallonie.

transformation des pratiques du secteur pour plus de durabilité. Par rebond, cela pourrait également augurer des évolutions du contenu des activités d'enseignement, de formation et d'accompagnement.

Il est possible de documenter cette inflexion par toute une série d'indices. Tout d'abord, la Fevia est membre du CWAD. Cela pourrait bien sûr faire partie d'une stratégie d'infiltration et de contrôle de l'instance, pour s'assurer que rien ne bouge. En tant que membre du CWAD, nous n'avons en tout cas jusqu'ici fait aucun constat qui puisse corroborer une telle idée. Ensuite, nous notons que la Fevia vient de lancer une « roadmap » (ou feuille de route) du développement durable pour l'industrie alimentaire belge. En partant de la question : « Que mangerons-nous demain ? », cette feuille de route propose des réponses, articulées autour de 4 piliers, 15 thèmes et 32 ambitions concrètes pour 2025 et au-delà. Ann Nachtergaele, Sustainability coordinator chez Fevia, explique la roadmap : « Cela fait des années déjà que l'industrie alimentaire investit dans des solutions durables. Cette roadmap est en fait une boussole avec laquelle nos entreprises alimentaires, parmi lesquelles de nombreuses PME, peuvent développer leur propre stratégie de durabilité conformément aux Sustainable Development Goals des Nations unies. L'accent est mis sur quatre piliers : gagner la confiance des consommateurs, prendre à bras le corps et accélérer la transition verte, stimuler les carrières d'avenir et créer ensemble de la valeur⁶². » Plus concrètement, le secteur dit notamment vouloir continuer à renforcer la sécurité alimentaire, à utiliser plus intelligemment l'eau, l'énergie et les emballages, à co-investir dans les chaînes de production locales. Le site www.quemangeronsnousdemain.be propose des exemples d'initiatives grâce auxquelles des entreprises et des secteurs investissent dans des solutions. Signalons enfin que, lors de l'événement annuel Food Connections de Fevia Wallonie et de son pôle de compétitivité Wagrallim, le 23 septembre 2021, les trois priorités fixées pour le secteur étaient : le développement des pratiques de collaboration, la digitalisation, et le développement durable, avec la mise en exergue de nombreuses bonnes pratiques en la matière⁶³.

L'ensemble des bonnes intentions que nous avons répertoriées ici seront-elles suivies d'effets dans les cursus de formation et d'accompagnement ? Seul l'avenir nous le dira. Mais le retour d'expérience de la Stratégie Good Food⁶⁴ (« Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale »), lancée en 2016, avec trois années d'avance sur la stratégie wallonne Manger Demain, nous donne à penser que le chemin sera long. Dans le cadre de la stratégie Good Food, Bruxelles Environnement a commandité la réalisation d'une « Etude de faisabilité de l'intégration des principes de l'alimentation durable dans les formations aux différents niveaux d'enseignement, dans les établissements d'enseignement de la Région de Bruxelles-Capitale ». Le rapport final, publié en février 2019, pointait de nombreux écueils⁶⁵.

⁶² <https://www.fevia.be/fr/actualites/la-nouvelle-roadmap-de-developpement-durable-est-une-boussole-pour-nos-entreprises-alimentaires> consulté le 06/12/2021.

⁶³ <https://www.fevia.be/fr/actualites/les-3-priorites-de-lindustrie-alimentaire-wallonne> consulté le 06/12/2021

⁶⁴ <https://goodfood.brussels/fr/content/la-strategie-good-food>

⁶⁵ Thomas Lemaigre, « Etude de faisabilité de l'intégration des principes de l'alimentation durable dans les formations aux différents niveaux d'enseignement, dans les établissements d'enseignement de la

Retour d'expérience de Good Food Bruxelles

Dans le cadre de la stratégie bruxelloise, un focus particulier a été mis sur le secteur de la restauration. Or, à Bruxelles, tant dans la restauration classique que dans la restauration de collectivité, il semble que la demande soit en train de tirer le secteur HoReCa de façon décisive vers l'alimentation de qualité différenciée. Il reste cependant à quantifier et à décrire les évolutions qualitatives du marché de façon précise pour dépasser le stade des impressions, et persuader les acteurs de l'enseignement et de la formation de changer de pratiques. Or, les évolutions décrites se heurtent à des problèmes de qualification. D'après les retours du terrain, les travailleurs des métiers de bouche sortis des filières de formation et d'enseignement classiques ne semblent pas être outillés pour participer à une offre qualitative qui intègre de façon sérieuse la stratégie Good Food. A contrario, les personnes qui sortent de formations orientées Good Food ont un meilleur taux de retour à l'emploi. Les formations de qualité différenciée sont cependant très minoritaires dans l'offre de formation : tout au plus en est-on au premier stade des projets pilotes, des initiatives individuelles et des premiers modules ponctuels de spécialisation. Parmi les difficultés rencontrées : le fait que les référentiels n'intègrent pas encore, ou alors de façon marginale, les principes de la stratégie Good Food.

Pour rappel, les référentiels sont centralisés, pour toute la Belgique francophone, par le Service Francophone des Métiers et des Qualifications (SFMQ), un service des Gouvernements de Wallonie, de la Communauté française (Fédération Wallonie-Bruxelles) et du Collège de la Commission communautaire française de Bruxelles, mis en place via un Accord de Coopération⁶⁶. Or, on constate d'une part que les acteurs habilités⁶⁷ à initier la révision des référentiels métiers et formations pour les métiers de bouche sont assez peu preneurs des innovations en matière de durabilité⁶⁸ et d'autre part que les procédures à mettre en œuvre pour faire évoluer les référentiels sont longues, complexes et à issue très incertaines. Mis en chantier fin 2011, ces référentiels sont approuvés par les gouvernements depuis avril 2015, mais ils ne sont pas encore mis en œuvre pour toutes les offres de formation. L'exercice de définition d'un profil métier est laborieux et passe notamment par de longues phases de négociations : il prend dès lors plusieurs années. A cet aspect décourageant, il faut ajouter que les organismes de formation de terrain ont in fine peu de marges de manœuvre pour faire évoluer les contenus de formation car les évolutions de ces contenus doivent « venir d'en haut » (les partenaires « habilités » du SFMQ). Dans ce contexte, les opérateurs qui veulent intégrer la dimension durable dans leurs formations doivent « bricoler ». Et bien souvent, la réponse à de nouveaux besoins de

Région de Bruxelles-Capitale », Rapport final, Etude réalisée pour Bruxelles Environnement dans le cadre de la stratégie Good Food, Février 2019.

⁶⁶ <https://sfmq.cfwb.be/>

⁶⁷ Les acteurs habilités à initier la révision des référentiels métiers et formations sont les syndicats, les organisations patronales, les organismes de formation et ceux d'enseignement.

⁶⁸ La culture professionnelle dominante des cuisiniers, et *a fortiori* des enseignants en cuisine, typique de métiers anciens et artisanaux, est très conservatrice et ancrée dans une culture du « seul bon geste », où tout est hiérarchisé sur une échelle du prestige (ingrédients, plats, cuissons, enseignes, chefs, écoles, etc.). Les cultures enseignantes sont elles aussi généralement conservatrices, ancrées sur un rapport aux savoirs qui relève forcément plus de la transmission que de la transformation.

l'économie peut avoir tendance à passer d'abord par la création de nouvelles offres de formation plutôt que par l'adaptation de l'existant. Mentionnons une dernière difficulté : comme les nouveaux profils rentrent en vigueur dans l'enseignement en même temps que la réforme CPU (la certification par unité d'apprentissage, évoquée dans la section relative aux réformes de l'enseignement qualifiant), qui vise à « modulariser » complètement le 3ème degré qualifiant, les acteurs sont pour le moment plus préoccupés par les nombreuses nouveautés organisationnelles que par le contenu même des référentiels⁶⁹.

Quels enseignements tirer de tout ceci pour la démarche d'implémentation de la stratégie Manger Demain en Wallonie au niveau de la formation ? Nous n'avons pas les compétences techniques pour y répondre de manière détaillée. Nous terminerons cette section par une recommandation : la prise en compte par les administrations wallonnes concernées ⁷⁰ de la nécessité d'entamer, si bien sûr cela leur semble pertinent, d'une part un travail de promotion du référentiel « Vers une alimentation durable en Wallonie », et d'autre part d'entrer en négociation avec le SFMQ et ses partenaires, pour que la stratégie Manger Demain soit, au même titre que la stratégie Good Food, prise en compte dans la création et/ou la mise à jour des référentiels métiers et formations qui ont un lien avec l'alimentation durable.

Chapitre 2 - Vers une offre de formation lisible et cohérente dans le secteur de l'alimentation

Les personnes qui veulent se lancer dans les métiers de l'agriculture et de l'alimentation ont besoin d'être formés, accompagnés. Mais l'offre en la matière n'est pas forcément adaptée aux besoins du terrain, aux contraintes des personnes (localisation), aux enjeux sociétaux de durabilité, ou encore aux nouvelles attentes (qualité de vie) des porteurs de projets. On constate des besoins tant du point de vue quantitatif (nécessité de renforcement de l'offre existante sur certains territoires ou pour certaines filières/métiers), que du point de vue qualitatif, avec la nécessité de renforcer l'intégration des aspects de durabilité dans l'offre existante et sa proximité avec les besoins du terrain. De plus, l'offre peut s'avérer fragmentée, ce qui met à mal sa cohérence et sa lisibilité et peut parfois conduire à une mauvaise orientation.

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, le bât blesse dans de nombreux métiers en lien avec l'alimentation.

⁶⁹ Le contenu de ce paragraphe est essentiellement tiré de la publication de Thomas Lemaigre, « Etude de faisabilité de l'intégration des principes de l'alimentation durable dans les formations aux différents niveaux d'enseignement, dans les établissements d'enseignement de la Région de Bruxelles-Capitale », déjà citée.

⁷⁰ Nous pensons en particulier au SPW Direction du Développement Durable, en charge de la mise en œuvre de la stratégie Manger demain, et au SPW Economie, Emploi, Recherche, qui a le domaine de la formation dans ses attributions.

Dans l'étude « Qui demain nourrira la Wallonie de manière durable et relocalisée ? », nous faisons le constat d'une désaffection des métiers de l'alimentation via l'analyse des métiers en pénurie et des fonctions critiques, tels que définis par le Forem. La présente étude confirme ces constats par le prisme des statistiques publiées par l'Observatoire du Qualifiant, des Métiers et des Technologies (OQMT). Mentionnons aussi les résultats de l'étude *Employer Brand Research* menée par Randstad en 2021, auprès de 190.000 travailleurs dans 34 pays : alors qu'en 2010 le secteur alimentaire occupait la 6^{ème} place sur 23 dans le classement des secteurs les plus attrayants, il a aujourd'hui reculé à la 9^{ème} place.

Outre un travail spécifique et conséquent de revalorisation des métiers de l'alimentation, plusieurs pistes nous semblent devoir être explorées pour favoriser le choix de ces filières de formation avec, *in fine*, un réinvestissement du secteur par un nombre croissant de forces vives.

Parmi celles-ci : le renforcement de la visibilité et de l'attractivité des métiers et formations dans le domaine de l'alimentation durable, l'amélioration de la lisibilité de l'offre de formation, et le travail sur l'orientation et sur la mise en cohérence de l'offre.

Le renforcement de la visibilité et de l'attractivité des métiers et formations⁷¹

Les métiers de l'alimentation et leurs évolutions, de même que les filières de formation qui les concernent, sont relativement mal connus du grand public. Il conviendrait certainement de pallier cet état de fait.

On pense bien sûr tout d'abord à un travail de communication à destination d'un large public. De ce point de vue, on ne part pas de rien. Ainsi, la Fevia a-t-elle lancé plusieurs initiatives sous le label « Food At Work » pour attirer et orienter jeunes et demandeurs d'emploi vers le secteur de l'alimentation. Cette plateforme communique des informations sur les formations existantes et les débouchés possibles au sein du secteur alimentaire, à l'instar d'initiatives françaises qui sont inspirantes, telles *Les tabliers engagés*⁷² ou encore *Alimétiers*⁷³. Ces deux exemples ont été pensés pour les jeunes, et présentent le secteur alimentaire comme une réelle voie d'avenir pour leur parcours professionnel, avec une liste de formations disponibles dans leur région, favorisant l'expression de leur potentiel et le développement de leurs compétences.

⁷¹ Cette partie de notre étude a été particulièrement nourrie par les travaux du CWAD, auxquels nous avons participé activement, dans le cadre de la préparation de la Future Alliance Emploi Environnement Alimentation du Gouvernement wallon. A cette occasion, nous avons été enrichis de nombreux témoignages et informations (merci !) dont nous avons retiré un point de vue propre à la CATL, présenté ici. Cette publication n'engage donc que nous. Par ailleurs nous espérons que personne ne se sentira instrumentalisé. Pour rappel, comme les autres membres du CWAD, nous y dédions bénévolement un temps considérable, et la moindre des choses nous semble être de pouvoir bénéficier de la réflexion collective qui s'y déroule.

⁷² <https://alimentation-sante.org/2021/09/les-tabliers-engages-programme-disponible/>

⁷³ <https://alimetiers.com>

Selon les acteurs du secteur, réunis notamment au sein du CWAD, il serait utile d'élargir et d'amplifier les campagnes de promotion et de valorisation des métiers en pénurie/transition en lien avec l'alimentation durable, et les formations *ad hoc*. Des campagnes de promotion pourraient passer par les grands médias, en s'associant à des professionnels de référence, voire -mais c'est plus controversé- à des influenceurs actifs sur les réseaux sociaux.

L'organisation de concours pour valoriser les métiers de l'artisanat - si possible avec une dimension durable - et faire reconnaître l'excellence et le savoir-faire dans les métiers en transition/en pénurie, pourrait concourir à la réalisation du même objectif. On pourrait là aussi s'inspirer de la tradition française de valorisation des artisans, avec des concours tels que celui de « Meilleurs ouvriers en France ».

La participation de la Belgique au concours international *Worldskills* s'inscrit dans cet esprit⁷⁴. *Worldskills Belgium*⁷⁵ vise à mettre en valeur les filières qualifiantes et les métiers techniques, technologiques et scientifiques ainsi que les opportunités qu'ils représentent sur un plan personnel et professionnel. Avec trois leviers d'action : inspirer les jeunes à choisir les filières qualifiantes et les métiers techniques ; développer les compétences et l'excellence tant professionnelles qu'humaines, à travers un système de formations et de standards internationaux ; et innover grâce à la coopération nationale et internationale.

Le deuxième effet de ce type de dispositif est de proposer des actions qui s'avèreront des ressources pour les enseignants/formateurs dans les problèmes les plus immédiats qu'ils rencontrent au quotidien, seuls face à leur classe/groupe, au premier rang desquels le manque de motivation des élèves⁷⁶.

On ne saurait bien sûr se contenter de communiquer pour renforcer l'attractivité du secteur de l'alimentation sans s'attaquer au fond du problème - l'amélioration des conditions de travail, et sans risquer de se limiter à une démarche cosmétique ayant peu de portée, à moyen et long termes. Tant que le prix des matières premières - dont les aliments - sera fixé sur les marchés internationaux, tant que la société - dont les ménages - n'accordera plus de valeur à l'alimentation, l'équation restera difficile à résoudre pour les producteurs. Pour celles et ceux qui travaillent dans le secteur alimentaire avec un statut d'ouvrier ou d'employé, la revalorisation des salaires constitue un enjeu crucial, parmi d'autres facteurs que nous avons analysés dans une autre étude⁷⁷.

⁷⁴ Plus grand concours des métiers au monde, la WorldSkills Competition est organisée tous les deux ans sous l'égide de l'association WorldSkills International. Elle permet à de jeunes professionnels venus de 85 pays de se mesurer, dans près de cinquante métiers, lors d'une compétition internationale organisée sur un même site. Plus d'infos : <https://www.worldskills-france.org/a-propos/mouvement-worldskills>

⁷⁵ <https://www.worldskillsbelgium.be/>

⁷⁶ Sur ce sujet : Thomas Lemaigre, « Etude de faisabilité de l'intégration des principes de l'alimentation durable dans les formations aux différents niveaux d'enseignement, dans les établissements d'enseignement de la Région de Bruxelles-Capitale », op. cit, p.16.

⁷⁷ Christian Jonet, « Qui demain nourrira la Wallonie de manière durable et relocalisée ? », CATL, 2021

L'amélioration de l'accessibilité de l'offre de formation

Prenons l'exemple des formations en maraîchage biologique. En région liégeoise, des formations pour stagiaires « éloignés de l'emploi » sont données par les Centres d'Insertion Socioprofessionnelle (CISP⁷⁸) La Bourrache (Awans) et le Cynorhodon (Oupeye), dans le cadre d'une formation non-qualifiante. Les adultes souhaitant accéder à une formation en alternance homologuée par la FWB (Chef d'entreprise en maraîchage biologique) peuvent quant à eux se tourner vers le Centre IFAPME (formation en alternance de la Région wallonne) de Villers le Bouillet. Enfin, pour accéder à une formation en maraîchage bio donnant l'accès aux « cours A et B » (formation professionnelle agricole ouvrant notamment la porte à l'obtention des aides à l'installation agricole dites « ADISA »), il faut se rendre à Jodoigne, auprès de l'ASBL *Le Crabe*. Un nombre significatif de porteurs de projet wallons -y compris liégeois- en maraîchage bio disposant d'un moyen de locomotion se forment dans cette ASBL. Avec une formation solide tant au niveau théorique que pratique, il s'agit probablement de la formation la plus qualitative en Wallonie. Or, de nombreux candidats maraîchers sont des urbains désireux de changer de mode de vie, notamment en termes de locomotion. Pour beaucoup, Jodoigne est hors de portée. Et pour un liégeois, même une localisation telle de Villers le Bouillet, relativement proche à vol d'oiseau, peut s'avérer rebutante - il faut compter une bonne heure pour s'y rendre en transport en commun au départ de Liège-Guillemins.

Il en va de même dans le secteur de la transformation comme dans celui de la transformation alimentaire. Stéphane Winandy, Directeur de Diversiferm⁷⁹, estime qu'il y a beaucoup de chevauchements et de redondances entre les différentes structures d'accompagnement. « Entre Diversiferm, Natagriwal, Accueil champêtre en Wallonie, etc., les porteurs de projets ont parfois le sentiment frustrant de se faire balader de l'une à l'autre⁸⁰ ». On pourrait certainement rêver de plus de coopération entre ces structures et de plus fluidité dans les parcours de formation et d'accompagnement.

Outre cet enjeu de fluidité et de lisibilité de l'offre, nous souhaitons pointer celui de la mobilité. L'amélioration de l'offre de transport en commun, en particulier des liaisons vers les zones d'activités économiques, contribuerait non seulement à la lutte contre le réchauffement climatique, - désormais bien intégrée par l'Union européenne et par nos gouvernements, mais aussi à une démocratisation de l'accès à l'offre de formation et d'emploi.

⁷⁸ <https://emploi.wallonie.be/home/formation/cisp.html>

⁷⁹ une association de référence en Wallonie ayant 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

⁸⁰ Entretien téléphonique, octobre 2021.

L'orientation et l'accompagnement

Il existe d'ores et déjà des structures favorisant l'orientation des étudiants, des demandeurs d'emploi, des personnes en réorientation professionnelle et des entrepreneurs, vers les dispositifs d'enseignement, de formation ou d'accompagnement. Or il apparaît que pour les métiers de l'alimentation durable, il est utile que la centralisation de l'information et l'orientation soit réalisée de manière plus spécifique, tant au niveau sectoriel que territorial.

Avant d'aborder ces dispositifs spécifiques, mentionnons deux dispositifs de référence généralistes.

Les Cités des métiers

En matière d'orientation vers les filières d'enseignement et de formation, les Cités des métiers seront demain les acteurs de référence dans les grandes villes wallonnes.

Créée en 1993 au sein de la Cité des Sciences et de l'Industrie à Paris, la Cité des Métiers est un dispositif multi-partenarial mettant en relation des acteurs issus des mondes de l'orientation, de la formation, de l'enseignement et du secteur économique.

Ces partenaires, rassemblés sur une plateforme unique⁸¹ et facile d'accès, proposent de répondre et d'accompagner les usagers dans toutes les questions relatives à leur vie professionnelle. La Cité des Métiers de Paris a rapidement fait des émules. Un Réseau international a vu le jour en 1999 et regroupe quinze ans plus tard 39 Cités à travers 10 pays, dont 4 en Belgique (Charleroi, Liège, Bruxelles et Namur).

En Wallonie, les Cités des Métiers s'inscrivent dans la dynamique d'orientation « tout au long de la vie » impulsée par le Gouvernement wallon, via le Plan Marshal 4.0.

Ces cités des métiers en sont à des stades différents de développement. Certaines n'ont pas encore intégré leurs bâtiments définitifs (Charleroi), d'autres se sont créées plus tardivement (Namur). Il n'est pas certain qu'aujourd'hui tant les élèves ou étudiants que les entrepreneurs en devenir aient connaissance de cet outil, qui par ailleurs, ont dû fermer leurs portes au public durant la crise Covid. Le fonctionnement uniquement à distance ne facilite clairement pas le soutien à l'orientation, qui est un des objectifs premiers de ces cités.

La Sowalfin et le 1890

La SOWALFIN, Société wallonne de Financement et de Garantie des PME, dont la mission est de soutenir les indépendants et PME actifs en Wallonie, est la principale organisation en charge de cette mission d'orientation – pas seulement pour les métiers de l'alimentation, mais pour tous les métiers. Elle planche ainsi actuellement sur un « référentiel de l'offre de produits de sensibilisation, d'information, d'orientation et

⁸¹ <https://www.reseaucitesdesmetiers.org/>

d'accompagnement en Wallonie à destination des porteurs de projets, des indépendants, des TPE et des PME ».

Sur le thème de la boussole, la SOWALFIN a créé en 2018 un guichet unique d'information et d'orientation pour les entrepreneurs wallons, avec un double objectif : fournir aux entrepreneurs une information sur les différents aspects liés à l'exercice d'une activité économique (accompagnement, financement, aides financières pour la création ou le développement d'une activité, de formation pour le personnel, de prestations de services, etc.) ; et orienter les entrepreneurs ou futurs entrepreneurs vers le bon interlocuteur parmi le réseau wallon des partenaires publics mais aussi parmi les interlocuteurs relevant du privé.

Il s'agit là d'un progrès notable pour les porteurs de projets, mais les métiers et les réseaux alimentaires comportent cependant leur propre niveau de complexité, tant au niveau sectoriel que territorial.

Les dispositifs sectoriels et territoriaux spécifiques à l'alimentation durable

Parmi les dispositifs existants ou en cours de développement, citons :

- Le *Guichet agricole*⁸² de la FUGEA rassemble toutes les informations et étapes administratives pour s'installer en agriculture, reprendre une ferme, se perfectionner ou céder son exploitation.
- *Les Espaces'ter*⁸³ qui se définissent comme un incubateur pour les circuits courts alimentaires à l'échelle de l'arrondissement de Verviers, et qui contribuent au développement d'un maillage de productions alimentaires par la mise en réseau des citoyens porteurs de projet, propriétaires de terrain, distributeurs et entrepreneurs. Ce projet est le fruit de la collaboration du RATav, du GAL du pays de Herve, d'Invent'terre, de Job'In et de Step Entreprendre.
- *Empreinte BW* est en phase de création d'un "guichet unique" pour l'installation agricole hors cadre familial dans le Brabant wallon. Le projet réunit Groupe One, Crédal, Créajob, les GAL⁸⁴ du territoire (Culturalité et Pays des 4 bras), ainsi que le Mouvement Terre-en-vue, en collaboration avec le centre de formation du CRABE, la province et le "réseau des espaces-test".
- Le projet *Good Food Liège* (nom provisoire), quant à lui, se donne pour mission de soutenir la création, le développement et la transmission des entreprises en alimentation durable dans l'arrondissement de Liège. Il met en place un dispositif qui vise à structurer et renforcer l'offre de formation et d'accompagnement à destination des acteurs de l'alimentation durable et à faciliter l'accès à toute une série de ressources (humaines, matérielles, foncières, financières, ...). Comportant une dimension « guichet unique » pour le territoire de l'Arrondissement de Liège, ce projet est porté par la CATL, Step

⁸² <https://www.guichet-agricole.be/>

⁸³ <https://inventterre.be/les-espacester/>

⁸⁴ GAL – Groupe d'action locale - <http://jesuishesbignon.be/quest-ce-quun-gal/>

Entreprendre, Job'in et la SPI, en collaboration avec Novacitis, la Ville de Liège, et le Comptoir des Ressources Créatives.

Ces projets devront se développer en bonne intelligence avec le service 1890 de la Sowlfin, dont ils constitueront en quelque sorte des décentralisations.

L'analyse de ces dispositifs d'accompagnement, des espaces test et de ces « guichets uniques » dédiés à l'alimentation durable, fera l'objet d'une de nos prochaines recherches.

L'évolution et la mise en cohérence de l'offre

Nous l'avons entrevu dans cette étude, l'offre de formation en alimentation durable est pléthorique, fragmentée et peu lisible. Et encore n'en avons-nous envisagé qu'une toute petite partie⁸⁵. Pour améliorer cette lisibilité et l'orientation qui en découlent, des projets sectoriels et territoriaux spécifiques sont mis en place, en complément et en synergie avec des dispositifs structurants tels que le 1890 de la Sowlfin.

La question des chaînons manquants dans les filières de formation reste cependant non-résolue. On a vu à quel point le dispositif de création et de modification des référentiels des métiers et des formations pilotés par le SFMQ était long, compliqué, et peu accessible. On a vu aussi le rôle confié aux Instances Bassin EFE (Enseignement, Formation, Emploi) dans le redéploiement du qualifiant sur leur territoire, avec la compétence de donner des incitants financiers aux écoles en vue de créer des options, les maintenir ou les supprimer. Or certaines Instances Bassin, notamment celle de Liège, ne travaillent pas ou plus sur la thématique de l'alimentation durable, faute de moyens notamment, ou parce qu'on leur a donné d'autres priorités. Il serait intéressant d'enquêter pour vérifier dans quelle mesure les opérateurs de formation souhaitant intégrer une dimension de durabilité dans leurs cursus, sont entravées par ce contexte.

Du côté de certains opérateurs de l'accompagnement, on semble disposer de certaines marges de manœuvre. A titre d'exemple, *Step Entreprendre*, Agence conseil en économie sociale et Structure d'accompagnement à l'auto-crédation d'emploi (SAACE), et *Job'in*, une autre SAACE, ont mis en place, sans apparemment demander l'autorisation de personne, une suite de modules de formation à l'alimentation pour leurs porteurs de projets, dans le cadre d'un programme intitulé *Good Food Entrepreneur*⁸⁶. Le projet fait parler de lui et suscite de l'émulation, au point que l'ensemble des SAACE de Wallonie envisage de s'associer à ce programme.

⁸⁵ Pour un panorama plus exhaustif, mais moins contextualisé, nous renvoyons à nouveau le lecteur vers l'état des lieux réalisé par la Cellule Manger demain sur le thème « Enseignement et formation, les chiffres-clé » - <https://www.mangerdemain.be/wp-content/uploads/2021/09/partie3.jpg>

⁸⁶ La CATL est le partenaire pédagogique de ce programme de formation, dont elle assure l'animation. Pour plus d'infos : <https://goodfoodentrepreneur.be/>

La question du repérage des chaînons manquants au sein des filières de formation, par rapport aux besoins réels du terrain, en particulier ceux des porteurs de projets et des entreprises, pose deux questions supplémentaires. D'une part celle de l'évaluation de la qualité - et les résultats - des différentes formations organisées par les différents opérateurs. D'autre part celle de la concertation entre ces opérateurs, dont on a vu qu'elle n'est pas facilitée par le contexte institutionnel belge.

Au sein d'un groupe de travail du CWAD, l'idée a été lancée de créer une communauté des acteurs de la formation et de l'accompagnement au niveau wallon, favorisant l'interconnaissance et la création de synergies, avec l'objectif de rendre l'offre actuelle plus intégrée, complète, lisible, cohérente, adaptée aux besoins du terrain, et conforme aux objectifs du référentiel. Reste à voir si la concertation des besoins des opérateurs à l'échelle wallonne suffira à faire remonter les besoins du terrain⁸⁷.

D'autres idées intéressantes ont émergé dans le même contexte. Parmi celles-ci, la proposition, à l'instar de ce qui existe en France et en Italie, de créer en Wallonie une nouvelle filière de formation davantage spécialisée dans le secteur alimentaire durable. Ou encore, le soutien à la création d'un maillage pour le test d'activités qu'il s'agisse d'espaces tests maraîchers, ou de dispositifs de test pour des activités HoReCa et de transformation. Ou enfin, la proposition de créer un centre de formation de référence pour l'ensemble des métiers des filières durables, réunissant les différents acteurs et s'adressant à tous les publics, et ce, en lien avec les Centres de compétences existants.

Si ces propositions parviennent au Gouvernement wallon, ce sera bien sûr à lui de trancher sur leur implémentation (et leur financement). Mais, pour prendre de telles décisions, un diagnostic de l'offre de formation serait certainement un préalable bien utile.

⁸⁷ Mentionnons en passant que le projet Good Food Liège (nom provisoire) prévoit de s'inspirer de la méthodologie développée par les Comptoirs des Ressources Créatives. En très résumé, le processus consiste, lorsqu'une masse critique de demandes/besoins est identifiée, à objectiver la demande, à parvenir à un diagnostic partagé, à s'assurer de l'absence de redondance par rapport à l'offre existante, à proposer une adaptation d'un service existant qui ne serait pas tout à fait adapté, ou enfin à soutenir la mise en œuvre d'un nouveau service en dernier recours.

Conclusion

A l'heure où nous nous apprêtons, avec plusieurs organisations partenaires, à lancer un projet visant la structuration et le renforcement de l'offre de formation et d'accompagnement à destination des acteurs de l'alimentation durable sur notre territoire⁸⁸, la réalisation de cette étude nous a semblé constituer un point d'étape important.

Comprendre notre environnement pour guider notre action, qui se veut transformatrice de la société, dans un sens progressiste, est la conception portée par notre organisation qui se revendique de l'éducation populaire. En tant qu'organisation de développement territorial, nous aspirons également à avoir un impact par la création d'activités économiques génératrices de prospérité pour notre région. Notre étude était portée par ces deux aspirations.

Les évolutions de notre enseignement, en particulier qualifiant, sont guidées par des politiques publiques écartelées entre des objectifs parfois difficiles à concilier. Emancipation pour une part, dans la ligne du Décret « Missions » qui définit les priorités de l'Enseignement Fondamental et de l'Enseignement Secondaire en FWB. Augmentation des niveaux de productivité et d'employabilité d'autre part, pour réduire le niveau de chômage, avec des externalités positives pour les finances publiques. Les réformes successives du système d'enseignement naviguent entre ces objectifs mais, dans un contexte intentionnel fédéral compliqué, elles peinent souvent à aboutir. Et les résultats escomptés se font attendre.

Mais *in fine*, du point de vue des acteurs de l'alimentation durable, les deux attentes principales par rapport à notre système d'enseignement et de formation sont d'une part, celui de la transmission des savoir-faire agricoles et alimentaires, qui ont une fâcheuse tendance à se perdre, et d'autre part, celui de l'intégration des enjeux de durabilité dans les cursus. L'expérience bruxelloise, dont la stratégie alimentation durable a quelques années d'avance sur celle de la Wallonie, montre que ce chemin est long et semé d'embûches.

Parmi les facteurs critiques pour réaliser une transformation du système alimentaire figure l'existence de forces de travail disponibles, compétentes, mobilisées, pour la réaliser. Nous nous sommes dès lors intéressés aux facteurs d'attractivité des métiers de l'alimentation. Outre une nécessaire revalorisation de ces métiers, cette attractivité passera par l'augmentation de la visibilité, de la lisibilité et de la cohérence de l'offre de formation en la matière. Différentes campagnes de communication existent, mais elles nécessitent d'être amplifiées et adaptées pour toucher un plus large public. Des dispositifs existent pour assurer l'orientation des publics, mais ils sont trop généralistes : on se dirige dès lors vers la création de dispositifs d'orientation plus sectoriels et plus ancrés localement. On constate par ailleurs un manque

⁸⁸ Et par ailleurs et à leur faciliter l'accès à toute une série de ressources (humaines, matérielles, foncières, financières, ...)

d'interconnaissance et de concertation entre les opérateurs de formation, ainsi que la nécessité d'améliorer l'évaluation de l'offre, ce qui permettrait un meilleur pilotage des dispositifs et une utilisation plus objectivée des moyens disponibles. Au sein des groupes de travail du CWAD, diverses suggestions ont été faites dans ce sens, dont l'avenir nous dira si le gouvernement souhaite s'en saisir.

Tentons maintenant de conclure en prenant un peu de hauteur. Lorsque l'être humain s'est sédentarisé il y a dix mille ans environ, trois facteurs lui ont permis de développer l'agriculture : la stabilité du climat, le haut niveau de biodiversité et la qualité des écosystèmes. Nous avons entretemps scié la branche sur laquelle nous étions assis, et nous n'avons maintenu un haut niveau de productivité agricole que par la grâce de la disponibilité des ressources fossiles bon marché pour faire tourner les tracteurs, se débarrasser des mauvaises herbes et fertiliser les champs. Cette époque est peut-être déjà révolue : les prix de l'énergie, du gaz et des engrais flambent, et on frise l'atteinte du pic de production pour toute une série de ressources. D'ici peu, les savoirs et les savoir-faire agricoles seront peut-être redevenus les meilleurs garants de notre souveraineté alimentaire, et même de notre sécurité alimentaire. Préservons-les et transmettons-les pour ce qu'ils sont : des choses précieuses. Les agricultrices et agriculteurs à travers le monde se transmettent ces connaissances, acquises par l'expérimentation, échangées entre pairs, de génération en génération, depuis des temps immémoriaux. Cette chaîne est aujourd'hui presque brisée. Dans la société qui est la nôtre, c'est entre autres au système d'enseignement et de formation qu'il appartient de relever ce défi colossal. Permettons-lui d'en avoir les moyens.

Etude rendue possible par



Rédaction

Christian Jonet

Relecture

Virginie Bartholomé
Louise Balfroid

Design graphique

Taste & Visual
@tasteandvisual

Couverture

Oiama
@oiama_illustration

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

Cette analyse s'inscrit dans le cadre de 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/>