

# Notre capitale manque cruellement de bouchers

Le métier est dur et n'attire plus les jeunes. Le secteur ne connaît pourtant pas le chômage

**De moins en moins de Bruxellois sont tentés par une carrière dans la boucherie. Les offres d'emploi fleurissent pourtant dans le secteur mais ne trouvent pas preneur faute de main-d'œuvre qualifiée disponible. L'institut Roger Lambion d'Anderlecht, qui propose des formations en la matière, revoit son cursus pour doubler le nombre de candidats.**

S'il est un domaine d'activité qui n'a jamais cessé d'engager, en cette période de crise, c'est bien celui de la boucherie. Paradoxalement pourtant, les offres d'emploi ne trouvent pas preneur, et pour cause : selon les professionnels du secteur, Bruxelles connaît une grave pénurie de bouchers, faute de main-d'œuvre qualifiée disponible.

« Nous nous sommes rendu compte que peu de jeunes étaient disponibles sur le marché », déplore Philippe Otte, directeur des ressources humaines du groupe Viangro, entreprise de distribution de composants de repas à base de viande installée à Anderlecht. « Nous devons procéder au re-

nouvellement de notre personnel qui connaît un vieillissement, mais c'est difficile. Deux salariés partent à la retraite dans les prochains mois, par exemple, et nous ne sommes pas encore parvenus à les remplacer. »

« Nous avons du mal à attirer les jeunes », confirme Fadila Laanan (PS), ministre-président du gouvernement francophone bruxellois, en charge de l'Enseignement. Les raisons de ce désintérêt ? « Difficile à dire », grimace-t-elle. « Les métiers de bouche fonctionnent bien, pourtant, mais ce n'est pas le cas pour la boucherie. C'est peut-être lié à la na-

## 200 BOUCHERIES FERMÉES EN DEUX ANS EN WALLONIE ET À BRUXELLES

ture du métier. La viande, ce n'est pas très sexy. C'est également un métier très dur, les journées sont très longues, etc. »

Le constat n'est d'ailleurs pas propre à Bruxelles. Selon les statistiques de la ministre Laanan, à Bruxelles et en Wallonie, ce sont

plus de 200 boucheries qui ont fermé leurs portes entre 2012 et 2014. Alors, le secteur prend ses dispositions. L'institut Roger Lambion, sur le campus du Ceria (Anderlecht), revoit par exemple son cursus et a doublé le nombre de ses élèves. « Depuis septembre, nous sommes passés de 25 à 50 élèves », se réjouit la directrice, Catherine Ceuppens.

Un partenariat a également été mis en place avec Viangro. Les cours pourront avoir lieu sur le site de l'entreprise, ce qui permettra à tous les élèves « de travailler dans une structure au top des normes Afsc, mais aussi de se familiariser avec le monde de l'entreprise dans des installations répondant aux exigences du métier », se félicite notre interlocutrice.

En échange, Viangro aura la priorité pour l'inscription d'un certain nombre de ses agents au cours de l'institut Lambion. « Cette collaboration est donc tant positive pour l'entreprise et son personnel que pour l'institut Lambion », se réjouit Philippe Otte. Et contribuera à injecter de la main-d'œuvre supplémentaire sur le marché. ■

CH.V.

### ENTRETIEN

## « 30 à 40 offres d'emploi par an »

### Catherine Ceuppens

DIRECTRICE DE L'INSTITUT ROGER LAMBION

par Christophe Vancutsem  
JOURNALISTE

**Directrice de l'institut Roger Lambion, qui dispense des formations en boucherie pour les adultes, Catherine Ceuppens fait le point avec nous sur la situation.**

**Madame Ceuppens, comment expliquez-vous cette pénurie ?**

Je pense que cela s'explique principalement par le fait que le métier de boucher est très dur avec des horaires particuliers, où on se lève tôt et on se couche tard. Il y a également beaucoup de contraintes à respecter, comme les normes de l'Afsc par exemple. D'une manière géné-

rale, aussi, c'est plus difficile de lancer son affaire parce que les banques accordent moins facilement de prêts aux jeunes. Mais les bouchers indépendants ne sont pas les seuls touchés. Les entreprises de distribution et les grandes surfaces ont, elles aussi, du mal à trouver du personnel qualifié.

**Pourtant, c'est un secteur qui ne connaît pas le chômage...**

En effet. Dans notre établissement, c'est le métier pour lequel on reçoit le plus d'offres, entre 30 et 40 chaque année ! Ceux qui se donnent la peine de chercher

trouveront un emploi sans problème.

**Le nombre d'élève a doublé cette année. Quel type de public ce nouveau cursus attire-t-il ?**

Il s'agit soit de gens qui ont un travail et souhaitent changer d'orientation, soit des personnes au chômage qui se disent qu'il y a des postes à prendre dans le secteur. Mais aussi des gens qui travaillent au noir et qui veulent obtenir la qualification pour travailler « officiellement ». Malheureusement, beaucoup, une fois sorti, reste tout de même sur le circuit du noir. ■