

# **Des ouvriers vite formés, vite casés, vite blessés ?**



**Des formations courtes rencontrent l'urgence d'un secteur en mal de travailleurs. Mais... à quel prix ? L'insertion professionnelle est-elle durable ? Garantit-elle l'épanouissement des futurs travailleurs ?**

## **D'une formation de plusieurs mois...**

Le CAF [1. Centre Anderlechtois de formation.], association installée à Cureghem, organise une formation de 9 à 10 mois, qui allie cours théoriques et stages en entreprise. Au moins trois ouvriers de la ligne d'abattage ABACO l'ont suivie et travaillent sur le site depuis 12-13 ans. À l'époque, la pratique professionnelle se déroulait chez Havian, grossiste réputé du site et sur la chaîne des porcs de SEVA.

## **... à un cursus accéléré**

Pour répondre à « la pénurie de main-d'œuvre », la grande distribution développe aussi des programmes de formation avec l'aide du service public. Ainsi, Delhaize fait une large promotion de son partenariat avec l'IFAPME et le Forem : « En 20 jours de cours et deux années de stage, les apprentis bouchers accumuleront les connaissances et les compétences nécessaires pour devenir des bouchers formés aux exigences de Delhaize. Durant ce trajet de formation, chaque boucher en herbe bénéficiera en outre du soutien et de l'accompagnement sur le terrain de son parrain ou de sa marraine, expert(e) boucherie chez Delhaize. »[2. [http://fr.delhaize.be.](http://fr.delhaize.be)]

## **Pour quels contenus et quels débouchés ?**

Delhaize avait approché l'Institut Lambion du CERIA mais sa directrice a décliné : « ils voulaient adapter nos horaires à l'ouverture des magasins et le contenu de nos modules de cours. Or, nous sommes tenus à un programme d'acquisition de compétences, soumis à une inspection... » Par ailleurs, Mme Ceuppens s'interroge sur les aspects pédagogiques : « Certes, ils permettent à des personnes de trouver de l'emploi. Mais souvent, ces emplois sont précaires. De plus, ils sont formés à un travail spécifique dans un magasin spécifique. Les formateurs sont des professionnels de la boucherie mais aucune formation pédagogique n'est exigée. Ils doivent juste être capables d'expliquer le métier et le geste professionnel. Je trouve cela réducteur. » Plus encore, elle doute de la valeur des débouchés : « être enfermé dans un frigo sous trois ou quatre degrés et huit heures par jour en pratiquant tout le temps le même geste... J'imagine mal comment des gens peuvent s'épanouir dans ce type de travail. Ces formations les rendent dépendants à la fois d'une même entreprise et d'un même poste. En cas de changement... imaginez l'effort d'adaptation nécessaire à quelqu'un qui a fait le même geste des années durant ! »

Avec ces formations « clef sur porte », les entreprises s'assurent d'une réserve de travailleurs formés à leurs besoins. Les organismes d'insertion professionnelle font le travail : ils insèrent et le taux de chômage diminue. Mais à quel prix pour les futurs ouvriers ?