

Compte rendu de l'inauguration du Centre de Compétence de l'Industrie Alimentaire, FormAlim Verviers, le 24 avril 2008

Le Centre de Compétence de l'Industrie Alimentaire '**Forem Formation FormAlim**' a été inauguré par l'IFP et le Forem le jeudi 24 avril 2008 à Verviers, en présence de Monsieur Marc Tarabella, Ministre de la Formation.

La coordinatrice du Pôle Technologique Agro-Alimentaire asbl a assisté à cette inauguration, suivie d'une visite des ateliers en activité. FormAlim est situé sur un site commun qu'il partage avec le centre de compétence de l'Eau à Verviers et le Centre de Recherche et d'Etude de la SWDE, rue de Limbourg (www.formalim.be).

Un peu d'histoire :

Les Centres de compétence ont vu le jour en 2000, en Région wallonne. La volonté était alors de créer des **centres de formation "nouvelle génération"** (visant **qualité et créativité**, et **accessibles à tous** et respectant **l'égalité des chances**).

Conçus selon une approche ouverte et multifonctionnelle, ces lieux de formation modernes mettent en avant le goût de l'innovation. Ils comptent devenir les vecteurs d'une nouvelle culture technologique pour les travailleurs, les demandeurs d'emploi, les étudiants, les enseignants, les chefs et cadres d'entreprise.

Deuxième employeur en Belgique et en Wallonie, l'industrie alimentaire représente un des secteurs les plus stables au niveau de l'emploi.

Les responsables de l'IFP (Initiative de Formation Professionnelle) et du Forem ont rappelé que depuis plusieurs années, face à l'évolution des nouvelles technologies, aux nouveaux besoins des consommateurs ainsi qu'aux nouvelles exigences légales en matière de sécurité alimentaire, les entreprises rencontrent des difficultés à recruter des candidats présentant les compétences et qualifications nécessaires pour faire face à ces nouveaux défis.

FormAlim, installé depuis juin 2006 rue de Limbourg, est né de la volonté du Forem, du secteur de l'industrie alimentaire et de la Région Wallonne, et propose une offre de formations axée sur les métiers et compétences spécifiques attendus par le secteur.

Inauguration officielle :

Messieurs Jean Vanderbergh (directeur de FormAlim) et Jacques Crahay (Président de FEVIA Wallonie et du Conseil de gouvernance du Pôle de Compétitivité WAGRALIM), ont chacun mis en avant les premiers résultats de FormAlim en 2007, et l'attente du secteur pour des formations spécifiques aux métiers de l'industrie alimentaire.

« Plus de 1000 demandeurs d'emploi, dont 75% ont été insérés sur le marché de l'emploi, 465 travailleurs, 250 élèves et une dizaine d'enseignants ont été formés en 2007. Et les objectifs futurs confirment l'excellence de l'ambition : devenir un outil didactique de référence dans une région où l'industrie alimentaire est florissante, plus de 200 entreprises avec plus de 3800 salariés rien que dans l'arrondissement de Verviers. Un FormAlim qui attire bien au-delà au vu de l'accueil de gens du nord du pays, de demandeurs d'emplois bruxellois et, déjà pour la 2e fois, un groupe de 22 apprentis français et leurs enseignants.¹

¹ Extrait de ACTU24.be, 28 avril 2008, J.-L. Rensonnet, LE JOUR.

Monsieur Marc Tarabella, Ministre de la Formation, a souligné le travail de collaboration des différents partenaires de FormAlim :

Partenaires financiers et institutionnels :

- Le Forem
- Le Fond Social Européen (FSE)
- Le Fond Européen de Développement Régional (FEDER)
- Le Programme de Coopération Transfrontalière France-Wallonie-Flandre
- La Région Wallonne

La construction du nouveau bâtiment et les équipements pédagogiques ont coûté plus de **4,2 millions d'euros** à la Région wallonne et à l'Europe. Le Centre de compétence FormAlim s'inscrit dans le réseau des Centres de compétence mis en place en Région wallonne. Il bénéficie, de ce fait, de financements multi-sources.

Ce centre est le résultat du partenariat entre les secteurs de l'industrie alimentaire, les partenaires sociaux, le Forem, la Région wallonne et le Fond Social Européen, pour offrir un espace entièrement dédié aux métiers et technologies de l'industrie alimentaire.

Partenaires en matière de veille et de formation :

L'Initiative de Formation Professionnelle (IFP) de l'industrie alimentaire, organisme paritaire (patronat et travailleurs)

L'Université de Liège (ULG)

La Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux (FSAGX)

L'Institut de la Formation en cours de Carrière (IFC)

Partenaires Membres du Comité d'Orientation (organe qui pilote les actions de FormAlim, regroupant les entreprises du secteur alimentaire de la région de Verviers):

Delacre, Ter-Beke, Detry, Corman

Dans le cadre du projet Interreg "Qualité" :

Le Centre de compétence Epicuris, Arkus Collège Sawn, Syntra Genk

Le Ministre a clôturé son discours par la signature des documents officialisant la création du Centre de Compétence '**Forem Formation FormAlim**', et la pose d'une plaque commémorative.

Visite des ateliers FormAlim et équipements pédagogiques :

La visite des ateliers de FormAlim a permis de se rendre compte de l'application des normes actuelles en matière d'hygiène des locaux dans le secteur alimentaire : sas d'entrée et matériel d'hygiène des mains et des chaussures, respect des critères de matériaux pour les murs et le sol, respect de la marche en avant des différentes opérations, séparation des zones de production, d'emballage, et de stockage, etc.

Les **équipements pédagogiques, de niveau 'pilote'** sont **équivalents à ceux utilisés dans le secteur de l'industrie alimentaire**. L'objectif est que chaque participant soit formé **par une mise en situation réelle de production** : de la réception des matières premières au stockage des produits finis. Le stagiaire aura la possibilité de pratiquer les différentes fonctions représentées sur une chaîne

de production alimentaire, à travers quelques lignes complètes de transformation et d'emballage qui ont été observées en fonctionnement :

- une mini usine de fabrication de pralines
- une unité de conditionnement de pralines
- une micro brasserie
- des pilotes permettant de connaître et d'utiliser les principaux process de transformation du lait (fromages à pâtes molles ou dures, yaourt, lactosérum ...) : écrémeuse - ultrafiltration – pasteurisateur – stérilisateur – évaporateur – atomiseur - sécheur en lit fluidisé ...

La partie **maintenance** est également intégrée à travers un atelier équipé de pilotes techniques pour les formations spécifiques à la maintenance en industrie alimentaire.

Outre ses 3 ateliers pédagogiques, le centre possède aussi :

- Une galerie de visite, située au premier étage, qui permet aux visiteurs de découvrir les activités de production de la ligne « chocolat-pralines ».
- 6 salles de cours
- 1 laboratoire (qui devrait être équipé courant 2008)
- une salle polyvalente (120 personnes)

Cette demi-journée s'est clôturée par un cocktail dinatoire.

Pour en savoir plus :

Site de FOREM Formation FORMALIM :

http://www.formation-formalim.be/Page_Generale-DocID-11990-onglet-1647.htm

Site de FEVIA :

<http://www.fevia.be>