



COMMUNIQUÉ

L'ASBL LES AMIS DE JEAN BOETS est une association apolitique et inter-réseaux d'enseignement, dont la mission essentielle est de PROMOUVOIR LA CULTURE TECHNIQUE.

Parmi ses diverses activités, citons les COLLOQUES, CONFÉRENCES ET DÉBATS permettant d'appréhender nombre de questions d'actualité relatives à l'ENSEIGNEMENT, LA FORMATION ET LA CULTURE TECHNIQUES.

Dans cette perspective, l'association a organisé un COLLOQUE sur le thème

“ EN APPÉTIT AVEC LES MÉTIERS DE BOUCHE ! ”

**le JEUDI 10 JUIN 2010 à 15H
à l'INSTITUT PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE
DE HESBAYE — Site de Waremme
Rue de Huy, 123
4300 Waremme**

Métiers de tradition par excellence, les métiers de bouche n'en ont pas moins considérablement évolué ces dernières années, au rythme de l'environnement économique comme des nouvelles techniques et récents concepts, notamment en matière de santé, sécurité et hygiène.

Hôtellerie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie, restauration, alimentation... D'une manière générale, ces secteurs de base indispensables continuent d'offrir d'alléchantes perspectives de développement personnel et d'avenir professionnel aux jeunes. Aussi, tout comme d'autres métiers techniques en pénurie, les métiers de bouche ont-ils plus que jamais besoin de nouveaux talents valablement formés !





COLLOQUE

“ EN APPÉTIT AVEC LES MÉTIERS DE BOUCHE ! ”

JEUDI 10 JUIN 2010 A 15H
l'INSTITUT PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE
DE HESBAYE — Site de Waremme
Rue de Huy, 123
4300 Waremme



De gauche à droite : M. Ivan FAGNANT, Directeur général honoraire de l'Enseignement de la Province de Liège, Président de l'asbl Les Amis de Jean Boets ; Mme Julia DUCHESNE, Inspectrice de l'Enseignement de la Province de Liège ; M. Philippe SIMON, Restaurateur et traiteur ; M. Christian DAMOISEAU, Boulanger-pâtissier, chocolatier et glacier

Avec le concours du Comité Provincial de Liège pour la Promotion du Travail



COMITÉ PROVINCIAL DE LIÈGE
POUR LA PROMOTION DU TRAVAIL

COLLOQUE

“ EN APPÉTIT AVEC LES MÉTIERS DE BOUCHE ! ”

PROGRAMME

Allocution d'accueil

par M. Ivan FAGNANT,
Directeur général honoraire
de l'Enseignement de la Province de Liège,
Président de l'asbl Les Amis de Jean Boets

Discours d'ouverture

par M. André GILLES,
Député provincial-Président
en charge de l'Enseignement, de la Formation,
des Grands Evénements, de la Communication
et du Protocole

Le métier de restaurateur aujourd'hui

par M. Philippe SIMON, Restaurateur et traiteur

Les métiers de boulanger, pâtissier, chocolatier et glacier aujourd'hui

par M. Christian DAMOISEAU, Boulanger-pâtissier, chocolatier et glacier

Séance de questions-réponses avec le public

Modérateur : M. Ivan FAGNANT

“ Dégustation de l'Amitié ”

proposée par les élèves et professeurs
de l'Institut Provincial d'Enseignement Secondaire de Hesbaye

Titres et fonctions en date de la manifestation



LE COMPTE RENDU

Allocution d'accueil de M. Ivan FAGNANT, Directeur général honoraire de l'Enseignement de la Province de Liège, Président de l'asbl Les Amis de Jean Boets

Mesdames, Mesdemoiselles, Messieurs,

Je suis particulièrement heureux de vous accueillir dans cette belle salle de spectacle, située sur le site de Waremme de l'Institut Provincial d'Enseignement Secondaire de Hesbaye. Je dois d'abord vous prier de bien vouloir excuser l'absence de Monsieur André Gilles, Député provincial-Président en charge de l'Enseignement et de la Formation, retenu à Bruxelles malgré sa fidélité à nos travaux. Madame Julia Duchesne, Inspectrice de l'Enseignement de la Province de Liège, présentera son allocution en tant que

responsable des métiers de bouche. Je salue également la présence parmi nous de Monsieur le Directeur général de l'Enseignement de la Province de Liège Maurice Lecerf.

Dès la Libération, la Province de Liège créait les Humanités Techniques au sein de ses écoles. Elle prenait ainsi résolument le parti de créer un enseignement secondaire complet, axé sur une forme de culture appropriée à l'extraordinaire évolution du monde des années 50 : *la culture technique*.

Dans ce cadre, la Province de Liège voulut engager un dialogue permanent avec les milieux économiques :

- les 14 et 15 décembre 1956, à Wégimont, la Députation permanente organisait un week-end d'étude dénommé " Industrie et syndicats devant l'enseignement technique " ;
- le 14 janvier 1957, un " Comité d'action pour l'enseignement technique dans la région liégeoise " était formé.

C'est dans ce contexte que le personnel des écoles techniques provinciales décida

de créer un “ Centre des Méthodes d'Enseignement ”, et qu'une importante “ Exposition pédagogique ” fut inaugurée à l'Ecole technique provinciale de Seraing le 2 avril 1959.

Devant le succès de ces initiatives, le personnel enseignant créa l'“ Association pour la diffusion de la culture technique ” (ADICUT) dont l'une des premières réalisations, mais certes la plus marquante, fut la publication, non pas d'un “ *modeste essai* ”, comme l'écrivait à l'époque Jean Boets, mais bien d'une étude, intitulée “ Les Humanités Techniques ”, qui allait dès les années 60 donner à l'enseignement technique provincial son label et son cadre de développement.

Ce n'est ni le lieu, ni le moment de développer l'ensemble des réflexions reprises dans ce travail. Je me contenterai ici de rappeler les grands principes de base des Humanités Techniques, telles que Jean Boets les définissait dès 1959 :

1. la structure de l'enseignement technique provincial et son organisation générale (Je ferai simplement remarquer qu'en 59, existe depuis trois ans, à Seraing, l'Ecole d'Ingénieurs techniciens, tandis que Waremme accueille l'Ecole d'Ingénieurs techniciens agricoles. Autrement dit, une structure d'enseignement technique allant d'une première à une sixième année technique suivie de graduats et d'écoles d'ingénieurs est déjà en place sur le territoire de la province de Liège, organisée par le Conseil provincial de Liège. Bien qu'encore embryonnaire, cette structure n'en est pas moins pionnière dans bien des domaines.) ;
2. la formation humaine (C'est un principe fondamental et premier, à tel point, notez-le bien, qu'il précède celui consacré à la formation technique.) ;
3. la formation technique ;
4. la coopération école – industrie (En entrant tout à l'heure dans la salle, j'ai salué Monsieur Félix Gérard, Président honoraire de la Fédération des Bouchers-Charcutiers de la province de Liège, avec qui, en 1979, Monsieur Joseph Bailly crée la section Boucherie-Charcuterie ; merci de votre présence, Monsieur Gérard.) ;
5. la coopération école – famille ;
6. la tutelle scolaire (En même temps se développent précocement les centres d'orientation professionnelle, pour rapidement devenir les Centres Psycho-Médico-Sociaux.) ;
7. l'organisation pédagogique ;
8. l'organisation matérielle (C'est le début des grands chantiers qui rythment le développement des instituts) ;
9. la formation et le perfectionnement du personnel enseignant (La Province est

également pionnière en matière de formation continue à l'intention de son personnel.)

10. la démocratisation de l'enseignement (Celle-ci se poursuit activement après 59 ; notez jusqu'à cette date la gratuité des repas pour les élèves dans les écoles techniques provinciales, à laquelle viennent toutefois mettre fin les accords prévus dans le cadre du Pacte Scolaire.)

En septembre 1981, à l'heure de quitter ses fonctions de Directeur général de l'EPL, poste qu'il occupait depuis 1964, Jean Boets se réjouissait de l'omnivalence généralisée instaurée par la Loi du 31 juillet 1975. C'était la concrétisation du combat pour la reconnaissance des Humanités Techniques : en effet, toutes les sections de l'Enseignement Technique Secondaire Supérieur (ETSS) obtenaient la même consécration que les sections correspondantes de l'enseignement général.

Traçant de nouvelles grandes lignes pour l'enseignement technique, Jean Boets prônait alors que l'EPL dispense à tous ses élèves une éducation scientifique et technique. Comment ? En associant constamment :

- la théorie et la pratique,
- le concret et l'abstrait,
- le savoir et le savoir-faire.

Remarquez à quel point les slogans successifs de l'enseignement provincial ne font que moderniser dans la forme des principes de base toujours d'actualité.

Il n'empêche que trente ans plus tard, que dis-je, cinquante ans plus tard, le visage de l'EPL a considérablement évolué :

- une Haute Ecole regroupant plus de 8.000 étudiants suivant leur formation dans des baccalauréats ou des masters ;
- 8 instituts de promotion sociale, couvrant tout le territoire de la province, forment des étudiants dans le supérieur, le secondaire, ou les préparent directement à un métier, voire à une reconversion professionnelle ;
- 13 écoles secondaires comme celle qui nous réunit ce midi offrent des parcours de formation dans des secteurs parfois impensables en 1959, voire en 1981.

C'est un de ces secteurs que le colloque de ce jour met particulièrement à l'honneur, et que Monsieur le Député provincial-Président André Gilles, représenté par Madame l'Inspectrice Julia Duchesne, a souhaité vous présenter. Je lui cède volontiers la parole.

**Discours d'ouverture de M. André GILLES,
Député provincial-Président,
représenté par Mme Julia DUCHESNE, Ins-
pectrice de l'Enseignement de la Province
de Liège**

Depuis sa fondation en 1992, l'association Les Amis de Jean Boets, à travers colloques et publications diverses, multiplie les occasions de mettre en valeur l'enseignement technique et l'enseignement professionnel, ce qui convient tout particulièrement au responsable que je suis de l'Enseignement provincial. Cet Enseignement provincial qui, contrairement à tant d'autres qui ont ouvert un peu de tout pour ratisser au plus large, est resté fidèle à sa longue histoire d'organisation, de défense et de promotion des enseignements technique et professionnel.



Au départ, chacun le sait, l'enseignement technique se confondait pour l'essentiel avec l'enseignement industriel pour les garçons et la coupe-couture pour les filles.

En 1959, Jean Boets, à l'époque Inspecteur des quatre écoles techniques, publie une étude intitulée " Les Humanités Techniques ", qui donne une nouvelle définition de l'enseignement technique, réflexion que le Président de l'asbl a développée en introduction de ce colloque.

Le mot " technique " prenant au fil du temps une acception de méthode pédagogique axée sur l'apprentissage par l'action et la pratique, d'autres secteurs se sont ajoutés les uns après les autres. C'est ainsi que le secteur de l'*Hôtellerie-Restaurant*, qui nous occupe aujourd'hui, a fait son entrée dans l'enseignement provincial en 1979.

C'est en effet en septembre 1979 qu'est créée la section *Boulangerie-pâtisserie* au 2^{ème} degré de l'Institut Provincial d'Enseignement Secondaire de Waremmes. Il faut souligner le travail précurseur de Joseph Bailly, Directeur, puis Inspecteur général, aujourd'hui honoraire.

Depuis cette date, ce ne sont pas moins de 20 sections ayant trait aux métiers de bouche qui ont été ouvertes dans nos instituts, à l'IPES Hesbaye, mais aussi sur le site d'Ougrée de l'IPES Seraing, à l'IPES Verviers et à l'Athénée Provincial de Flémalle. Après les boulangers-pâtisseries, ce fut le tour des bouchers-charcutiers, des chocolatiers, des cuisiniers de collectivité, des restaurateurs, etc. Dix ans plus tard, à partir de 1989, ont été créées des 7^{èmes} années professionnelles qui sont restées la spécialité de l'IPES Hesbaye : *7P Patron boulanger-pâtissier-chocolatier* et *7P Traiteur-organisateur de banquets*.

Et l'histoire n'est pas finie, puisque l'IPES Hesbaye a programmé pour l'année scolaire prochaine une 3^{ème} année TQ *Restauration* qui, à terme, doit déboucher sur un 3^{ème} degré TQ *Hôtelier-restaurateur*. On retiendra donc qu'ici, à l'IPES Hesbaye, le portefeuille de formations dans le domaine des métiers de bouche sera complet, tant en technique qu'en professionnel. C'est qu'en effet, l'IPES Hesbaye, et plus particulièrement son site de la rue de Sélys, ambitionne de devenir le centre provincial de référence en cette matière. A preuve, l'important chantier de rénovation des bâtiments de la rue de Sélys qui va être inauguré en septembre prochain dans l'optique d'un réaménagement des ateliers en relation avec la demande actuelle en formations, mais aussi en fonction de la conformité aux normes HACCP.

HACCP est l'abréviation de " Hazard Analysis Critical Control Point ", qui signifie : *analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise*. L'HACCP est avant tout une méthode, un outil de travail ! C'est donc un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. L'HACCP s'intéresse ainsi aux trois classes de dangers pour l'hygiène des aliments :

- les dangers biologiques (virus, bactéries...),
- les dangers chimiques (pesticides, additifs...),
- les dangers physiques (bois, verre...).

Ces fameuses normes HACCP ont indiscutablement bouleversé le métier. Elles doivent être bien évidemment intégrées tant dans les formations des futurs professionnels que dans la pratique quotidienne des cuisines de collectivités. La Province de Liège l'a bien compris, qui a créé au sein de la Direction générale de l'Enseignement une cellule dédiée à cette problématique. Ceci est essentiel quand on sait, par exemple, que les productions en pains et en viandes des sections de Sélys entrent dans le menu des élèves de l'école primaire de Crisnée, qui viennent quotidiennement déjeuner dans le restaurant de notre site de Crisnée, également

dépendant de l'IPES Hesbaye.

Cette évocation de Crisnée me permet, Monsieur le Directeur, de faire le tour des différentes implantations qui sont sous votre responsabilité : 1°, ici même, à Waremmes, rue de Huy ; 2°, à Waremmes, rue de Séllys ; et 3°, à Crisnée.

On le voit donc, la Province de Liège n'est pas en reste d'actions et de projets dans cet important domaine des métiers de bouche.

Pour compléter ce tableau, je parlerai brièvement de différentes actions et organisations comme, notamment, le projet " Resto Qualité ".

Lors de l'exercice scolaire 2001-2002, à la demande du Pouvoir Organisateur, la Direction générale de l'Enseignement de la Province de Liège a constitué un groupe de travail multidisciplinaire baptisé " Resto Qualité ", composé de membres du secteur de l'Enseignement, et ce, en vue de :

- analyser les habitudes alimentaires des jeunes de l'Enseignement provincial et tendre à améliorer leurs repas scolaires ;
- promouvoir la qualité des repas proposés dans les différents restaurants scolaires de l'Enseignement provincial.

Le groupe a ainsi fourni une première approche globale de la situation en matière d'alimentation des jeunes élèves de l'Enseignement provincial, particulièrement dans le cadre des repas du midi pris dans les restaurants des établissements d'enseignement secondaire.

Différentes actions ont notamment débouché sur :

- des enquêtes relatives à la problématique de l'alimentation des jeunes ;
- l'établissement d'un plan d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que des actions de formation et d'éducation en ce sens.

Au cours de l'année scolaire 2002-2003, d'autres actions ont été menées telles que :

- la création d'une association de cuisiniers et cuisinières des écoles de l'Enseignement provincial ;
- l'analyse des équipements existants et des besoins en matière de sécurité et de locaux ;
- l'étude, par un groupe de techniciens, de fiches pour la confection de repas-types.

Dans le cadre de la démarche “ Resto Qualité ”, de nombreuses activités de sensibilisation internes aux établissements scolaires de l’Enseignement provincial ont été entreprises : opérations “ Petits déjeuners malins ” ; exposition du Centre de Recherche et d’Information des Consommateurs sur la sécurité alimentaire ; concours “ Resto Qualité ” pour la réalisation d’une mascotte symbolisant l’action et d’un set de table commun à l’ensemble des restaurants scolaires concernés par cette démarche, ...

Dès la rentrée 2005-2006, les différents établissements d’enseignement secondaire ont poursuivi des actions de sensibilisation telles que :

- la vente de collations de type petit déjeuner ;
- la limitation de la vente de frites dans les restaurants scolaires ;
- la collaboration des étudiants en diététique de la Haute Ecole de la Province de Liège avec les cuisines scolaires des écoles provinciales, afin d’améliorer la qualité nutritive des repas servis aux élèves ;
- la multiplication des initiatives favorables au développement de la santé des élèves.

Fort du succès rencontré lors des deux premières éditions en 2003 et 2006, et dans un souci de concordance avec la nouvelle image de la Province, il a été convenu, lors de l’année académique 2008-2009, de redécorer nos sets de table au travers du projet “ Resto Qualité ”.

Dernière action en date, ce colloque de l’association Les Amis de Jean Boets, ici même, où nos deux orateurs sauront bien mieux que moi évoquer les métiers de l’HORECA, leurs traditions, leur évolution, leurs pratiques. Ils parleront aussi, j’en suis sûr, des pénuries qui pénalisent lourdement le secteur. C’est ainsi que Monsieur le Directeur me disait dernièrement recevoir annuellement des demandes pour une dizaine de bouchers, demandes qu’il est dans la plus totale impossibilité de satisfaire. Sachez par exemple que, cette année scolaire, il n’y a aucun étudiant en 6^{ème} année P *Boucher-Charcutier*. Quelles sont donc les explications qu’ils apportent à ces pénuries ? De quelle nature sont-elles ? Quantitatives ou qualitatives ? Pour employer le vocabulaire du FOREM.

Permettez-moi, en même temps que de les remercier par anticipation, de vous les présenter rapidement.

M. Philippe Simon est restaurateur et traiteur. Diplômé de l'IPES Seraing (implantation d'Ougrée) en 1990, il est immédiatement engagé comme commis de cuisine, à Pepinster puis à Chaudfontaine, avant de devenir rapidement chef de cuisine de deux enseignes liégeoises. Il s'installe ensuite, dix années durant, comme restaurateur indépendant (restaurants " Il était une fois " et " Les trois rivières " au centre ville). Fort d'une expérience professionnelle qu'il est désireux de transmettre, il a rejoint l'IPES Hesbaye depuis 2008 comme professeur de cuisine.

M. Christian Damoiseau est boulanger-pâtissier, chocolatier et glacier. Ayant obtenu son C.E.S.S. en 1988 à l'IPES Hesbaye, section *Boulangerie-pâtisserie*, il est immédiatement engagé à Huy comme ouvrier responsable des entremets et glaces, avant de devenir chef d'atelier en glacerie à Esneux, cette fois responsable du personnel de production et de la gestion des stocks. Cette expérience lui permet, en 1991, de devenir boulanger-pâtissier indépendant à Seraing, puis Huy et Statte, avec, pour spécialités, la création de pâtisseries fines, ainsi que la fabrication, vente, représentation et exportation de confitures. Devenu entre-temps professeur intérimaire en pâtisserie à Waremmes et Spa, en 2001, il oriente sa carrière comme représentant en assurance pour HMI Verviers (Hamburg-Mannheimer), où il devient consultant en gestion de rendement pour le secteur de la boulangerie-pâtisserie. Depuis 2003, il est responsable commercial pour la Wallonie et le Grand-Duché de Luxembourg pour la Société Cnudde à Beveren-Leie, très active dans le monde de la pâtisserie et gastronomie, connue pour ses produits de haute qualité en *food* et *non-food*.

Voilà pour le parcours respectif et exemplatif de nos orateurs, tous deux issus de notre enseignement, ce dont nous pouvons être fiers.

Nos sections " métiers de bouche " sont modernes, résolument tournées vers la promotion des arts et des métiers culinaires dans leur dimension la plus large : vente, commercialisation, production.

Aujourd'hui, ils s'appellent Damien, Tanguy, Alexandra, Pascal, Nicolas, Thomas, ... Nos élèves, chargés d'un héritage parfois millénaire, sont aussi responsables de la qualité et des goûts des produits de demain, en tant que futurs traiteurs, charcutiers, pâtissiers, restaurateurs, ... Bref, toutes professions qu'il suffit d'évoquer pour avoir immédiatement l'eau à la bouche.

“ Le métier de restaurateur aujourd’hui ”
par M. Philippe SIMON, Restaurateur et traiteur

Le métier de restaurateur est un métier passionnant que j’exerce depuis maintenant vingt ans et dont j’ai gravi les échelons au fur et à mesure des années.

Débutant comme commis de cuisine dans un restaurant de gastronomie française, j’ai ainsi pu compléter ma formation dans la connaissance des produits et du travail d’équipe, et me rendre compte de ce que représente le travail de cuisinier en situation professionnelle. Au fil des semaines, j’ai pu mettre en pratique ce que mes professeurs m’ont enseigné, notamment pour constater à quel point certains détails que je trouvais superflus ou qui m’apparaissaient insignifiants à l’époque de mes études s’avèrent en réalité très importants dans le milieu professionnel. C’est pourquoi je souhaite aujourd’hui remercier mes professeurs pour tout ce qu’ils m’ont appris, en leur rendant un hommage qui, pour être tardif, n’en est pas moins sincère.



J’ai poursuivi mon parcours comme cuisinier, fonction synonyme de responsabilités nouvelles. J’y ai appris la gestion des stocks, des commandes, l’importance du contrôle des marchandises dès leur arrivée en cuisine, afin de s’assurer de leur fraîcheur.

Etape importante dans ma carrière, je suis alors passé chef de cuisine, qui représente la plus haute responsabilité dans une cuisine. Ce poste vous oblige à vous remettre sans cesse en question, aussi bien au niveau de la carte et des suggestions de plats nouveaux, que pour préserver la bonne entente au sein de votre équipe, et ceci, afin d’assurer à chaque service un bon déroulement du travail et ainsi offrir la qualité des mets choisis par les clients, de l’entrée au dessert.

Est ensuite venue l’ouverture de mon propre restaurant, récompense de plusieurs années de travail au service des autres. J’ai pu alors m’exprimer librement dans mes créations culinaires et imposer ma cuisine.

J'ai gardé mon enseigne pendant dix ans. Ces dix années de travail rigoureux et acharné m'ont permis de faire de nombreuses rencontres humaines, tant sur le plan professionnel qu'amical, avec des personnes connues et moins connues, d'obtenir la reconnaissance de grands chefs bien connus des médias et de décrocher un " Bib Gourmand " dans le Guide Michelin. Tant de moments vécus grâce à un métier qui est très vite devenu chez moi une passion !

Voici quatre ans qu'est né un nouveau projet avec deux amis, sous-tendu par l'idée selon laquelle nous pourrions mettre nos compétences professionnelles respectives au service de la même enseigne, afin de mieux nous développer.

Ainsi ai-je aujourd'hui la responsabilité de plusieurs cuisines, tant dans un restaurant ouvert récemment qu'à la Brasserie du Standard de Liège, où nous organisons aussi des repas V.I.P. lors des matchs joués à domicile.

En ce moment, je suis également occupé à la mise en place d'une nouvelle cuisine, celle de l'hôtel de l'équipe première du Standard, où nous allons devoir assurer les repas des joueurs lors de leurs stages et entraînements. Etant amené, dans ce cadre, à concevoir des menus en collaboration avec un diététicien, il s'agit donc pour moi d'un nouveau challenge.

Enfin, dans la foulée des projets que je viens d'évoquer, est venue s'ajouter une opportunité, me permettant de transmettre le métier à des étudiants, ici même, à l'IPES Hesbaye. J'ai découvert au sein de l'établissement une infrastructure idéale pour l'apprentissage des différents métiers de bouche : boulangerie, boucherie, restaurateur, traiteur, ...

Il faut souligner la volonté de la Direction et du personnel concerné de moderniser et de mettre aux normes HACCP, dont Madame l'Inspectrice vous a parlé, les différents ateliers. En cours de finition, les travaux permettront ainsi d'entamer une nouvelle année scolaire dans des conditions optimales à l'enseignement des métiers de bouche. L'équipe professorale s'en réjouit !

Le nouvel environnement devrait nous permettre de placer les étudiants dans un cadre idéal pour leur enseigner les nouvelles règles, très strictes, de sécurité et d'hygiène alimentaire dans le milieu professionnel. Avec cette nouvelle infrastructure, ils pourront ainsi mieux comprendre l'évolution actuelle en matière de santé publique.

Ce n'est d'ailleurs pas la seule avancée remarquable que connaît le secteur depuis quelques années, tant il est vrai que tous ces métiers, que ce soit la restauration, la boucherie, la boulangerie, ont considérablement évolué. Les conditions de travail se sont fortement améliorées, notamment grâce aux nouvelles technologies, synonymes de nouveau matériel, d'ateliers et de cuisines mieux agencés. Grâce aussi au travail et contrôles effectués par l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire), les patrons ont pris conscience que mettre leurs ouvriers dans de bonnes conditions de travail avec des horaires adaptés autorisent un meilleur rendement !

Le temps est révolu, où, comme il y a une vingtaine d'années, le métier de restaurateur était encore considéré comme un métier ingrat, dur, où l'on travaillait " pendant que les autres s'amuse ", etc. Ces réflexions, combien de fois ne les ai-je pas entendues, avant même de commencer à travailler, alors que j'étais encore étudiant. Cela ne m'a fort heureusement pas découragé, et j'en suis très heureux ! Comme je l'ai déjà évoqué, ce métier m'a apporté énormément, et je suis convaincu qu'il en fera de même pour les étudiants ici présents.

Dès que vous aurez terminé votre parcours scolaire, le monde du travail s'ouvrira à vous. Les qualités essentielles dont vous aurez besoin comme jeunes travailleurs sont le courage, la volonté, la rigueur. Sachez écouter les conseils de vos différents chefs futurs pour apprendre le meilleur de chacun, que vous améliorerez ou adapterez à votre sauce, comme on dit dans le métier. Vous avez choisi un beau métier, qui a bien sûr sa part d'exigence, mais dans lequel vous pouvez trouver beaucoup de plaisir et vivre de très bons moments. Cette carrière que vous allez entreprendre au sortir de l'école peut vous réserver bien de belles surprises, tant il est vrai qu'il y a seulement vingt ans, je n'imaginais pas me retrouver ici en votre compagnie ! Je vous en souhaite tout autant et vous remercie toutes et tous de votre attention.

M. Ivan FAGNANT

Merci, Monsieur Simon. Nous allons un peu innover par rapport à la formule habituelle de nos colloques. Sans attendre la fin des exposés, je propose que la salle puisse directement réagir et vous interroger pour obtenir, si souhaité, des informations complémentaires.

Je relèverai quant à moi que votre parcours professionnel, pour être éclectique, n'en a pas moins conservé tout du long un trait fort et particulièrement remarquable : la recherche de la qualité dans les meilleures conditions, tant pour les clients que pour tous ceux qui y travaillent. Il s'agit d'un élément très important, qui me donne l'occasion de rappeler que, voici une quinzaine d'années, un cycle de formations était mis en œuvre, en collaboration avec le Comité Provincial de Liège pour la Promotion du Travail, pour l'ensemble des cuisiniers des différents services de la Province de Liège. Un des éléments que mettait en exergue cette formation était justement le problème de la qualité, de l'environnement, de l'hygiène, avec le concours d'une Inspectrice de l'AFSCA et d'un Médecin-Inspecteur du Travail. Depuis, ont été menées d'autres actions dans ce domaine, qui se poursuivent aujourd'hui et que nous a rappelées Madame Duchesne.



Mme Sylviane DOUHA, Régente en Economie ménagère et Professeur en Economie sociale et familiale, ATHÉNÉE ROYAL DE SAINT-GEORGES SUR MEUSE

Au sein de la famille des métiers de bouche, je constate que les régentes ménagères ne sont pas toujours valorisées par leurs collègues de la filière *Hôtellerie-restauration* et sont parfois victimes de plaisanteries qui ne les mettent guère en valeur. En tant que régente ménagère et collègue enseignante, j'aurais dès lors voulu savoir ce qu'en pense notre orateur.

M. Michel SIMON

Vous faites allusion à quelques mots d'humour qui circulent parfois, il est vrai, entre collègues, et je ne vais évidemment pas me dérober en niant aimer plaisanter de temps à autre. Pour autant, ces jeux de mots (d'ailleurs lancés comme autant

de marques de sympathie) ne me font pas oublier les réalités professionnelles, qui veulent que la restauration soit un secteur qui peut prendre les formes les plus variées et qui concerne aussi bien les collectivités et les restaurants de proximité où l'on va chercher un excellent "boulet-frites", comme on dit chez nous, que la gastronomie. Je tiens donc à préciser sans ambiguïté que les évolutions relevées dans le fil de mon exposé concernent bien tous les styles de restauration possibles. Dans l'ensemble des domaines que j'ai évoqués, un travail de qualité peut et doit donc être effectué par toutes et tous ! C'est dire également si, entre deux boutades, je reste parfaitement conscient du travail que réalisent avec une admirable énergie mes collègues régentes ménagères, avec qui je suis très content de collaborer.

M. Ivan FAGNANT

J'imagine, Madame Douha, que vous êtes satisfaite d'une telle réponse.

Mme Sylviane DOUHA

Certainement. Vous me permettrez néanmoins d'user à mon tour d'une pointe d'ironie, pour préciser qu'au contraire de nos collègues cuisiniers de métier, nous, les régentes ménagères, donnons encore bien d'autres matières que la cuisine — je pense notamment au repassage — dans lesquelles je crois pouvoir avancer sans risque de me tromper qu'un grand nombre d'entre eux se trouveraient, passez-moi l'expression, battus à plat de couture !



M. Ivan FAGNANT

Merci pour votre trait d'humour.

M. André FEDSOSEEW, Professeur d'Hôtellerie, INSTITUT PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE SERAING

Monsieur Philippe Simon, dont je connais bien les qualités puisqu'il a été mon élève, a évoqué un projet où il est question de cuisine diététique. La diététique n'étant pas inscrite en tant que telle au programme de formation aux métiers de bouche, je souhaitais lui demander comment il allait relever ce nouveau défi.

M. Philippe SIMON

Etant passionné par le métier que j'exerce, la fait que la diététique ne soit pas explicitement inscrite au programme ne m'a pas empêché de très tôt m'y intéresser. Pour autant, par rapport à ce projet spécifique regroupant des sportifs professionnels de haut niveau, il est évident que je ne vais pas, seul, m'improviser diététicien de l'équipe ! Je me fais donc aider par un spécialiste faisant partie du club. Cette chance, je la saisis d'autant plus volontiers que je vais pouvoir mettre à profit ce que cette nouvelle expérience va m'apporter et m'apprendre, aussi bien pour moi-même que pour mes futurs étudiants.

Dans ce métier, ma philosophie est que l'on peut apprendre de partout et de tout le monde. J'en apprends encore tous les jours, ce qui explique aussi pourquoi je reste passionné et pourquoi je suis aujourd'hui très content de transmettre tout cela à mes étudiants.

M. Ivan FAGNANT

Je constate que la réponse de Monsieur Simon entre parfaitement en résonance avec ce thème des " Humanités Techniques ", dont Madame l'Inspectrice Julia Duchesne et moi-même parlions tout à l'heure, lorsque nous évoquions l'interpénétration des différentes formations et niveaux de formation. A entendre Monsieur Simon, on songe également à la formule " apprendre à apprendre " .

Par rapport à la diététique, Madame Duchesne y a brièvement fait allusion, il n'est pas inutile de rappeler qu'elle est aujourd'hui inscrite au programme des cours de la Haute Ecole de la Province de Liège, suivant en cela l'évolution d'un domaine qui s'est surtout développé ces dernières années et qui suscite de plus en plus d'intérêt dans divers secteurs. Pensons par exemple aux maisons de retraite qui font aujourd'hui appel à des diététiciens pour travailler en collaboration avec leurs cuisiniers.

Mme Véronique USEZ, Régente en Economie ménagère et Professeur en Cuisine de Collectivité, INSTITUT PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE HESBAYE

S'agissant de complémentarité des formations, je commencerai par rappeler que je suis tout à la fois régente en économie ménagère ET professeur en cuisine de collectivité : c'est une première donnée en ce sens. Concernant la diététique, il me semble important de rappeler que nous enseignons à nos élèves les bases de l'alimentation, les différents éléments nutritifs, les régimes de base, etc. Le fait que notre approche reste générale et théorique ne l'empêche pas d'être complémentaire, justement, par rapport aux cours et formations pratiques. Voilà pour la



continuité des formations.

Maintenant, ma question est la suivante : compte tenu de la conjoncture actuelle, conseilleriez-vous à nos élèves de s'installer comme restaurateurs ?

M. Philippe SIMON

Au vu de ma propre expérience, je continuerais, pour l'heure et sans préjuger de l'évolution de cette conjoncture, à leur présenter cette possibilité.

Je le fais évidemment avec les réserves d'usage, en précisant d'abord qu'on ne s'installe pas comme indépendant en sortant de l'école ! Savoir cuisiner, c'est bien, mais encore faut-il acquérir l'expérience nécessaire par rapport aux aspects gestionnaires et comptables, très importants, qui viennent

s'ajouter à l'activité de base. Le conseil que je donnerais aux restaurateurs en herbe, c'est donc, en plus d'apprendre à bien faire leur métier, de ne jamais hésiter à se faire aider. Je pense aux divers organismes compétents pour aider les jeunes à créer leur entreprise et notamment leur permettre de s'y retrouver en matière de comptabilité, gestion, TVA, etc.

Par ailleurs, je suis évidemment d'accord avec vous pour dire que la conjoncture actuelle ne rend pas la tâche des jeunes plus facile. Ainsi ne va-t-elle certainement pas encourager les organismes financiers à les suivre, eux qui n'ont déjà pas l'habitude de foncer tête baissée au simple énoncé du mot HORECA ! Ne nous voilons pas la face, tout devient plus facile lorsque vous avez un nom, j'entends par là des références par rapport aux établissements dans lesquels vous avez déjà travaillé et prouvé vos mérites.

S'installer comme restaurateur, c'est donc quelque chose que l'on réalise au bout d'un chemin plus ou moins long, sur lequel on avance petit à petit et avec prudence, mais qu'il ne faut pas pour autant s'empêcher d'emprunter lorsque la motivation, le talent et l'envie sont bien présents.

M. Ivan FAGNANT

Merci Monsieur Simon. S'il n'y a plus de réactions pour le moment, je vous propose d'écouter maintenant Monsieur Damoiseau.

“ Les métiers de boulanger, pâtissier, chocolatier et glacier aujourd’hui ”
par M. Christian DAMOISEAU, Boulanger-pâtissier, chocolatier et glacier

En guise d'introduction

Bonjour à tous. Je vous dirai tout de go : “ Les métiers de bouche, côté sucré, c’est l’avenir assuré ! ” Tout simplement parce que la gourmandise de bon goût n’est pas un si grand péché — quoi que l’on veuille nous faire croire — et que nous ne sommes pas près de la perdre. Ce n’est décidément pas mauvais d’avoir une petite gourmandise et ça peut même être très bon ! Prenez l’exemple de l’éclair. Qu’y trouve-t-on ? Une coque de pâte à chou, c’est-à-dire de la farine avec des œufs, du beurre, de l’eau et un rien de sel et sucre. Idem pour la crème pâtissière. On y retrouve du lait, des œufs, des féculents, un bâton de vanille, un peu de sucre — rien de bien grave — et, pour finir, du fondant et du chocolat — aux vertus anti-dépressives. Autrement dit, que des bons produits, uniquement des ingrédients dont le corps a besoin et dont l’équilibre est parfaitement respecté dans cette friandise. On peut donc se faire plaisir. En résumé : “ Avec un éclair, tu peux le faire ! ”

Ce préambule étant fait, je diviserai le secteur des métiers de bouche côté sucré en quatre professions qui, pour se rejoindre, n’en sont pas moins devenues distinctes. En un peu plus d’un quart de siècle, le secteur du sucré a effectivement, lui aussi, considérablement évolué. Du fait que nombre d’entreprises ont acquis une taille et une structure plus importantes, les métiers du sucré se sont progressivement séparés, pour se scinder en ces quatre grandes professions que sont respectivement la boulangerie, la pâtisserie, la chocolaterie, et la glacierie. On n’est donc plus tout à la fois “ boulanger-pâtissier-chocolatier-glacier ”, mais on se spécialise au contraire dans sa partie.



La boulangerie

Quand j'ai débuté dans le métier voici un peu plus de vingt-cinq ans, le boulanger artisanal se mettait au travail en début de nuit, vers 21h. La production se faisait alors en direct et principalement à la main (pétrissage de la pâte au pétrin électrique, pesage, boulage et mise en forme de la pâte), seules les entreprises plus importantes pouvant disposer d'équipement et de matériel plus sophistiqués. Le levage se réalisait quant à lui dans une armoire de fermentation ; après un temps de repos obligatoire, commençait alors la cuisson par enfournement manuel.

Depuis cette époque, sont apparus, d'abord, les fours rotatifs, permettant d'enfourner un chariot de pains (plus ou moins cent unités selon la taille) en moins d'une minute ! Aujourd'hui, on n'imagine plus un atelier performant sans four rotatif, vu le gain de temps, l'économie d'énergie et la régularité de cuisson ainsi obtenus. Sont ensuite arrivées les chambres de fermentation contrôlée, ayant pour principe de pouvoir bloquer la fermentation des produits à base de levure (pains, baguettes, croissants, cramiques, etc.) en maintenant une température de 2 à 4° — ce qui permet au boulanger de produire l'essentiel de sa production en journée et de ne démarrer le lendemain qu'à 4h du matin. Sur le marché des équipements sont également apparues des chaînes à pain compactes, pouvant être installées dans des ateliers de taille modeste, avec peseuses automatiques, balances pour le temps de repos, bouleuses, allongeuses, ... Toutes ces évolutions ont permis une production de pain qui se réalise de nos jours avec bien davantage de confort que par le passé.

Et l'emploi, me demanderez-vous, d'autant que ces équipements permettent de toute évidence de faire plus avec moins de personnel ? La réputation qu'a conservée la boulangerie d'être un métier difficile fait que le secteur continue de connaître une importante pénurie de main-d'œuvre et ce, malgré les formidables évolutions enregistrées. La boulangerie d'aujourd'hui a donc toujours besoin de jeunes bien formés, et il ne se passe pas une semaine sans qu'on me téléphone pour savoir si je connais " un bon boulanger ". Je dis bien " un bon boulanger ", car le temps de la boulangerie sauvage, à une certaine époque acculée à faire du pain le plus rapidement possible sans respecter les temps de repos, est désormais révolu. Aujourd'hui, lorsqu'il se rend chez l'artisan, le consommateur, mieux averti, exige une qualité digne de ce nom, d'autant que l'industrie s'est elle aussi

améliorée pour proposer des produits sans cesse meilleurs jusque dans les grandes surfaces. Obligé de réagir, l'artisan a dû impérativement se recentrer sur une production de qualité élevée.

Quelles sont donc les principales qualités d'un bon boulanger ? En plus d'une bonne maîtrise des bases du métier, il doit savoir régler une pousse contrôlée et bien connaître le fonctionnement d'une chaîne à pain. Il doit aussi pouvoir assurer une finition parfaite, tant il est vrai que le pain s'achète d'abord avec les yeux : en plus d'être bon, il doit également être beau ! Enfin, le bon boulanger doit être capable de créer de nouveaux mélanges et de trouver des nouveautés, afin de ne pas lasser le client.

Pour ce boulanger faisant preuve de qualité et d'innovation, il ne fait aucun doute qu'il y a encore de l'avenir. Aux jeunes qui veulent entreprendre ce métier s'offre donc le choix suivant : opter pour l'industrie avec un certain confort de travail (tout en sachant qu'on n'y aura peut-être plus éternellement besoin d'un homme de métier) ; s'engager vers un artisanat sans doute plus exigeant, mais qui reste en grande demande de talents motivés (à tel point qu'il n'est par exemple pas interdit aux meilleurs de pouvoir y négocier leur salaire).

La pâtisserie

Ayant également subi les assauts de l'industrie et de la grande surface, le secteur de la pâtisserie a lui aussi connu une réforme en profondeur, tant au niveau du goût de la clientèle (plus exigeante) que de la rentabilité (plus difficile) et des règles d'hygiène (plus strictes et coûteuses). Le secteur devant simultanément pouvoir compter sur le meilleur personnel et les meilleurs ingrédients, on comprend que les critères de finition et d'innovation y sont plus importants encore !

Seuls ceux qui sont capables de rentabiliser des produits de haute qualité vont pouvoir, d'abord, travailler en toute conformité, pour, ensuite, concurrencer les grandes surfaces. De fait, à partir du moment où le consommateur a pris l'habitude de faire l'essentiel de ses courses en grande surface, à qualité égale, je n'ai pas besoin de longuement vous expliquer où il va acheter sa pâtisserie. Par contre, si, en tant qu'artisan, vous proposez à votre clientèle un autre produit, plus sophistiqué, plus goûteux (avec un prix certes plus haut, mais parfaitement justifié),

votre entreprise reste viable et compétitive.

Une fois encore, il existe pour cette pâtisserie haut de gamme une demande importante de talents, dont les principales qualités restent, en plus de la rigueur et la bonne connaissance des règles d'hygiène, la finesse et l'imagination. Sachez, par exemple, qu'après la cuisine moléculaire, nous entrons maintenant dans le monde de la pâtisserie du même nom, synonyme de nouveaux mélanges et de nouveaux goûts, comme de nouvelles textures et de nouvelles sensations en bouche.

Si tout cela fait qu'il y a encore de la place pour une pâtisserie de pointe, je reprendrai ici les conseils que prodiguait tout à l'heure Monsieur Simon aux futurs restaurateurs, en conseillant moi aussi à ceux qui souhaitent s'installer de ne pas le faire trop vite. Mieux vaut prendre le temps d'aller voir ce qui se fait de bien à droite et à gauche, pour parfaire sa formation de maison en maison et acquérir petit à petit les qualités qui vous permettront de devenir un maître en la matière — pour créer ce que j'appellerais votre propre petit royaume de plaisir.

Dans le secteur, je pointerai au passage un domaine encore peu développé, celui de la pâtisserie en restauration, alors que de plus en plus de bons établissements commencent à rechercher de bons pâtisseries. J'ignore si les formations en restauration exploitent déjà cette possibilité, mais je me dis qu'on pourrait certainement la développer dans la formation même du boulanger-pâtissier — je pense plus particulièrement à une formation en pâtisserie sur assiette. Il me semble qu'il y a là une voie intéressante à explorer, avec de beaux débouchés possibles.

Bref, je crois vraiment que la pâtisserie de qualité a encore un bel avenir, d'autant que c'est un secteur où la main-d'œuvre reste indispensable pour obtenir un niveau que l'industrie, quels que soient les progrès qu'elle enregistre, n'atteint pas encore. Cela étant, et c'est valable pour tous les métiers de bouche, il est important de redire à quel point la pérennité d'une entreprise passe aussi, nécessairement, par sa capacité à innover et à surprendre le client.

La chocolaterie

En chocolaterie, nul n'ignore que la province de liège est aujourd'hui représentée

par deux très belles maisons, Galler et Darcis, qui, en quelques années, ont vraiment élevé le niveau du métier dans la région. C'est d'autant plus remarquable que le niveau régional n'était pas a priori le plus élevé et que les gros producteurs restent traditionnellement installés en Flandres et à Bruxelles. Toujours est-il que l'on commence à voir réapparaître en Wallonie des chocolatiers renouant avec des produits de qualité.

Une fois encore, on voit bien que les opportunités de développement du secteur se situent à un niveau qualitatif élevé, pour explorer de nouveaux arômes, de nouvelles textures, de nouvelles combinaisons — qui peuvent aller des pralinés élaborés jusqu'aux pralines qui pétillent ! C'est à ce niveau de recherche et de qualité qu'on peut prétendre (re)conquérir une clientèle et également exporter, tant il est vrai que l'avenir de notre chocolaterie réside encore et toujours dans ce fameux label " chocolat belge " bien connu à l'étranger.

Si, dans le même temps, rien n'empêche le métier de chocolatier de se maintenir pour partie dans la boulangerie-pâtisserie standard (où l'on a toujours besoin de recourir au chocolat fait maison, notamment pour réaliser des décors), encore faut-il être conscient que le métier a, là aussi, fortement évolué. Sont par exemple apparus des " one-shots ", ayant la particularité de pouvoir dresser la praline en une fois, aussi bien au niveau de la coque extérieure que de l'intérieur. C'est encore une voie nouvelle où il reste certainement beaucoup à explorer et à développer. Par ailleurs, depuis une quinzaine d'années, on a de plus en plus souvent recours au " transfert ", opération où un beurre de cacao coloré vient s'appliquer sur le chocolat avec la réaction de chaleur de ce dernier. Il s'agit d'une application guère compliquée, de plus en plus utilisée aujourd'hui. Enfin, alors qu'en Belgique, la chocolaterie est traditionnellement restée attachée au moulage, nos amis Français (qui se sont mis en tête de faire du chocolat avec pour prétention de devenir les meilleurs chocolatiers du monde à notre place) se sont plutôt lancés dans la praline enrobée. Force est de reconnaître qu'ils sont en train de réussir leur pari, depuis que la praline enrobée a commencé à faire son apparition dans les commerces, avec un grammage très léger et un prix de vente qui, en France, se situe tout bonnement entre 60 et 100 euros du kilo ! Si, en Belgique, un tel prix de vente constitue encore un frein (nos meilleures chocolateries sont heureuses de réaliser des produits vendus entre 25 et 50 euros/kg, seule une élite pouvant se permettre

de vendre à des prix plus élevés), on peut toutefois se dire que ce créneau reste à développer, dès lors que le secteur, comme la boulangerie et la pâtisserie, évolue très vite.

La glacerie

Le métier de glacier est lui aussi devenu incontestablement plus facile : on pourrait presque dire que, moyennant un minimum d'explications, tout un chacun réussirait à faire de la glace.

Cependant, le métier de glacier ne se résume plus, lui non plus, à turbiner. La fabrication des entremets y occupe désormais une place de plus en plus importante. C'est ainsi que, chaque semaine, des glaciers me contactent pour être formés à la réalisation de ces entremets. Ce sont pour la plupart des personnes qui se sont installées sans réelle formation, ou qui souhaitent maintenant évoluer. Or, aujourd'hui, pour rendre vos entremets glacés attractifs, vous devez être capable de les réaliser et de les finir comme un pâtissier.

Une fois encore, il y a donc place dans le secteur pour la recherche et un travail différent, avec des desserts incorporant aussi bien des biscuits croquants que de la meringue, etc. Je suis persuadé que l'école peut d'autant mieux stimuler cette créativité que les élèves adorent aller en glacerie, la glace réalisée en classe étant généralement consommée sur place ! Toujours est-il que c'est encore une piste intéressante à suivre en matière de formation au secteur sucré.

En guise de conclusion

Pour nous résumer, les métiers de bouche côté sucré, et singulièrement le métier de boulanger-pâtissier, ont considérablement évolué, avec un gain énorme de confort, aussi bien au niveau de la manutention que des horaires. Dans le même temps, sont apparues des opportunités permettant, d'une part, de revenir à des produits de grande qualité et, d'autre part, de les développer dans de nouvelles directions. Voilà, pourquoi je suis convaincu qu'il s'agit de professions d'avenir pour tous ceux qui sont disposés à bien faire leur métier.

M. Ivan FAGNANT

Merci, Monsieur Damoiseau. On peut dire que vous avez l'art de créer des besoins — besoins qui, fort heureusement, seront partiellement rencontrés au moment de nous quitter... Je demanderai toutefois à l'assistance de ne pas se précipiter vers la sortie sans avoir auparavant posé ses questions et communiqué ses réactions ! Qui se lance ?

M. Christian BENTEIN, Directeur honoraire du SERVICE D'AIDE A LA JEUNESSE

Le message que je retiens à l'écoute des exposés — et qu'il me semble important de redire aux élèves ici présents — est qu'il faut avant tout aimer ce que l'on fait et avoir du plaisir à se former. Aussi suis-je convaincu que l'enseignement technique doit avant tout, selon la formule déjà citée, " apprendre à apprendre ". C'est d'ailleurs ce que j'ai retenu de l'école technique pour l'avoir moi-même fréquentée, et qui explique que je me sois orienté, au départ du secteur technique, vers le secteur social. Nos deux conférenciers nous ont en tout cas apporté la preuve qu'on peut continuer à apprendre tout au long de sa vie professionnelle pour rester ouverts aux opportunités.

" Faites vos études avec plaisir et sachez saisir les occasions qui se présentent à vous ! " : voilà résumée la réflexion que je souhaite transmettre aux étudiants.

M. Renaud WERGIFOSSE, Professeur en Boulangerie-pâtisserie, INSTITUT PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT SEDONDAIRE DE HES-BAYE

Je suis depuis quarante-huit ans dans le métier et depuis quinze ans enseignant, ici, à Waremmes... et j'ajouterai que, s'il m'était permis d'aller jusque-là, je serais tout prêt à re-signer pour quarante-huit ans !



M. Ivan FAGNANT

Merci pour ces messages et témoignages résolument optimistes. D'autres questions ou réactions ?



Mme Catherine VAN GYSEGHEM, Responsable de Centre, SIEP DE LIEGE — SERVICE D'INFORMATION SUR LES ETUDES ET LES PROFESSIONS

A entendre Monsieur Damoiseau évoquer le label “chocolat belge”, il est permis de conclure que nous avons gardé des compétences particulières dans ce secteur. Peut-on dès lors imaginer que de jeunes Belges puissent exporter leurs compétences dans d'autres pays européens ?

M. Christian DAMOISEAU

Jusqu'à quel point la réputation de nos produits peut-elle signifier la mobilité de nos travailleurs ? Disons qu'à partir du moment où l'on constate que le chocolat belge s'exporte en France et ailleurs, une certaine mobilité ne semble pas impossible.

Pour en revenir à nos produits d'exportation, notons d'ailleurs que nos meilleurs chocolatiers sont aussi présents sur le marché japonais, où les échelles de production comme de prix sont évidemment tout autre. Des quantités énormes sont en effet exportées, que le consommateur est prêt à payer au détail jusqu'à trois euros la praline. Il faut savoir que le Japonais se rendant à une soirée préférera éventuellement offrir, au lieu du traditionnel bouquet de fleurs, un ballotin de deux, quatre, voire six pralines.

M. Félix GERARD, Président honoraire de la FÉDÉRATION DES BOUCHERS-CHARCUTIERS DE LA PROVINCE DE LIÈGE

On a cité à plusieurs reprises les normes HACCP et l'AFSCA. Quelles sont donc les difficultés les plus fréquemment rencontrées en matière de mise en conformité ? Comment se déroulent concrètement les contrôles ?

M. Philippe SIMON

Il me semble d'abord important de préciser que les contrôles se déroulent le plus souvent dans un esprit de dialogue avec les inspecteurs. Les normes d'hygiène ayant été placées très haut, tout professionnel du secteur sait qu'il n'est pas évident de les satisfaire en tous points du jour au lendemain. Pour autant qu'une base solide — impérativement requise en restauration — soit satisfaite, un aménagement progressif des locaux peut, par exemple, être négocié. De fait, il faut bien vous rendre compte que, dans un centre-ville tel que Liège, un grand nombre de restaurants occupent de vieilles maisons où l'on ne peut absolument pas faire ce que l'on veut. La façade, fréquemment classée, ou encore la configuration des lieux ne facilitent pas toujours les transformations — ce dont les inspecteurs de l'AFSCA sont bien conscients sans pour autant faire preuve de laxisme. Ces derniers seront évidemment plus à cheval sur les détails et les délais avec des restaurateurs situés à l'extérieur des centres urbains, où il est plus facile de réaliser des aménagements ou annexes aux cuisines pour répondre à l'ensemble des normes.

Ces précisions étant faites, je ne vous cacherai pas que les efforts demandés peuvent s'avérer importants et coûteux et ne sont pas toujours évidents à mettre en œuvre.



M. Félix GERARD

Une question subsidiaire : l'AFSCA exige-t-elle des restaurateurs qu'ils puissent prouver la traçabilité de leurs matières premières ?

M. Philippe SIMON

Tout à fait ; en cas de contrôle, le restaurateur est par exemple tenu de fournir un carnet avec le

numéro de la pièce de viande achetée, qui permet d'en obtenir la traçabilité. C'est aussi pour faciliter le suivi en la matière que l'ensemble des factures doivent se trouver dans l'établissement. Par ailleurs, il va de soi que l'AFSCA contrôle aussi comment vous conservez la viande et les denrées une fois reçues.

Personnellement, je n'ai jamais connu d'expérience malheureuse où un client ait été malade, mais j'ai eu vent d'un cas de restaurateur ayant été amené à fermer pour n'avoir pas pu prêter le carnet dont je vous parle. Pour autant, accident ne signifie pas automatiquement fermeture ! Indépendamment d'un cas aussi extrême, il est évident qu'un problème peut arriver à n'importe qui, au meilleur boucher comme au meilleur restaurateur, malgré le fait qu'il ait mis tout en œuvre pour travailler dans les meilleures conditions. C'est bien pourquoi la chaîne de contrôle existe : pour permettre de retrouver rapidement d'où vient un éventuel problème, afin de le régler au plus vite. La recherche de solutions prévaut sur la logique répressive.

M. Félix GERARD

Mêmes questions pour Monsieur Damoiseau.

M. Christian DAMOISEAU

En ce qui concerne les contrôles des produits (prise de température et autres par rapport à d'éventuels germes ou bactéries, par exemple dans la crème pâtissière), personnellement, je n'ai jamais connu de mauvaise expérience et j'ai toujours rencontré une collaboration. Après prise d'échantillons, les résultats m'étaient communiqués et, en cas d'éventuelle question, nous cherchions à comprendre et résoudre la situation ensemble. Pour autant que vous soyez de bonne foi, les organismes de contrôle ne sont donc pas là pour vous mener à la faillite ! Si l'appréciation d'une même situation peut bien sûr varier d'un inspecteur à l'autre, tout se passe généralement de façon très correcte, entre professionnels. Bien entendu, ce professionnalisme veut aussi dire que l'époque des contrôles manquant parfois de régularité ou de précision est révolue ! Nous avons aujourd'hui affaire à des organismes bien décidés à faire appliquer la loi et animés d'une volonté d'éliminer d'éventuelles brebis galeuses (des gens qui ne respecteraient rien, ni personne) dans le but de protéger le consommateur. C'est assurément une bonne chose pour l'ensemble du secteur.

Toutefois, il est un point sur lequel on constate que les usages n'ont pas encore suivi les évolutions législatives. C'est ainsi qu'un des gros problèmes rencontrés en boulangerie-pâtisserie concerne la reprise des entreprises existantes par des jeunes qui s'installent. Alors que la plupart des contrôles — je pense non seulement à l'AFSCA, mais également aux pompiers — sont effectués *après* la reprise, de nombreux professionnels du secteur souhaiteraient que ceux-ci puissent être

réalisés préventivement, c'est-à-dire *avant* toute reprise éventuelle. Pourquoi cette demande ? Je vais illustrer mon propos avec l'exemple typique du jeune repreneur qui voit l'AFSCA et les pompiers débarquer chez lui trois mois après réouverture, pour subitement constater que rien n'est en ordre et exiger de lui de tout mettre en conformité dans les six mois. Mettez-vous à la place de ce jeune qui vient d'investir dans la reprise d'un nouveau commerce et qui, à quelques mois d'intervalle, doit maintenant retourner chez son banquier pour réaliser un nouvel emprunt ! Ce n'est pas normal, à partir du moment où l'on considère que le précédent commerçant aurait tout aussi bien dû se trouver en pleine et totale conformité. De ce point de vue, il n'est donc pas logique de faire supporter la remise en ordre au repreneur, à tout le moins une remise en ordre imprévue. Si j'ai un conseil à donner aux jeunes qui veulent reprendre un commerce, c'est donc de faire venir l'AFSCA et les pompiers avant la reprise, pour réaliser un état des lieux. Hélas, jusqu'à présent, les demandes allant dans ce sens ne sont pas toujours satisfaites. C'est certainement un problème auquel il conviendrait d'apporter rapidement des solutions.



**Madame Nicole LAURENT, Restauratrice,
AGORA GLACIER SPRL**

Restauratrice et glacière, par ailleurs maîtresse de stage d'élèves de l'IPES Hesbaye, je souhaite demander à Monsieur Simon si le schéma de reprise dans le secteur de la restauration est le même que celui que vient d'énoncer Monsieur Damoiseau.

Monsieur Philippe SIMON

C'est bien le même schéma, selon lequel chaque repreneur doit effectivement s'attendre à un contrôle dans l'année qui suit la reprise et qui, en effet, ne va pas sans poser les mêmes problèmes. Or, idéalement, de la même manière que l'on considère parfaitement logique que puisse être vérifié l'état de n'importe quelle

société avant rachat, on devrait ici aussi permettre à chacun de pouvoir contrôler tous les paramètres importants avant reprise.

Monsieur Christian DAMOISEAU

L'idée que d'aucuns avancent serait d'instaurer un bonus-malus relatif aux normes d'hygiène et de sécurité, attribué en fonction de l'état d'une entreprise au moment de sa reprise. Le prix demandé pour celle-ci dépendrait alors clairement de son état de conformité plus ou moins satisfaisant.

M. Ivan FAGNANT

La question que relèvent ici nos orateurs est intéressante et n'est pas sans rappeler des questions déjà soulevées dans un autre domaine, lors du colloque sur la construction que l'asbl Les Amis de Jean Boets a organisé l'an dernier à Herstal. L'option présentée par Monsieur Damoiseau fait effectivement penser au calcul du coefficient énergétique des bâtiments lors de leur mise en vente — coefficient dont va désormais dépendre de plus en plus fortement la valeur du bâtiment. Prenons cet autre exemple somme toute assez banal, lors de l'achat d'une maison, lorsque la société agréée chargée de vérifier la conformité de l'installation électrique relève quelques points à mettre en ordre endéans un délai légal. Interrogez quelques personnes, et vous verrez qu'entre les points relevés et les travaux à faire, ces derniers peuvent se révéler bien plus importants que prévu !

Je cite ces quelques exemples — où l'on retrouve des situations comparables qu'il conviendrait d'améliorer — parce qu'ils étaient déjà clairement relevés comme problématiques au colloque dont je vous parle.

M. Félix GERARD

Une dernière question, à l'intention cette fois des organisateurs de cette journée consacrée aux métiers de bouche, où nous avons eu l'occasion d'entendre des exposés intéressants proposés par deux éminents représentants de l'HORECA et de la boulangerie-pâtisserie. Dès lors, pourquoi ne pas avoir également présenté le secteur de la boucherie-charcuterie ?

M. Ivan FAGNANT

Merci, Monsieur Gérard, pour votre question, qui nous donne l'occasion d'expliquer le choix du programme retenu, d'autant que nous avons également pensé, initialement, à une formule étendue à la boucherie-charcuterie.

D'abord, je dois vous dire que nous veillons généralement à limiter le nombre d'exposés introductifs, afin de ne pas excéder l'attention optimale que tout auditeur, y compris le non-spécialiste, peut leur accorder. Cette option nous a semblé d'autant plus pertinente que nous souhaitons aujourd'hui nous adresser, sans doute plus expressément qu'à l'accoutumée, aux élèves et étudiants qui composent également notre public — afin qu'ils puissent retirer des exposés proposés une série d'informations directement en rapport avec leur formation. A partir de là, et compte tenu des chiffres actuels de fréquentation, notre programme s'est tout naturellement recentré sur la restauration et la boulangerie-pâtisserie. Pour autant, il n'est pas dit que nous ne reviendrons pas sur les métiers de bouche en mettant davantage à l'honneur le secteur de la boucherie-charcuterie.

Je cède maintenant la parole à Madame l'Inspectrice Julia Duchesne, qui souhaite introduire en quelques mots un petit film qui a été tourné ici même sur les sections dont nous parlons.

Mme Julia DUCHESNE

Merci, Monsieur Fagnant. Je voudrais tout d'abord rassurer Monsieur Gérard : si nous n'avons pas voulu mettre l'accent sur les bouchers-charcutiers aujourd'hui, qu'il sache que nous portons bien notre attention à l'ensemble des métiers de bouche. Beaucoup d'entre vous s'en souviennent, nous avons organisé, au début de l'année, ici même, à l'IPES Hesbaye, ce que nous avons appelé un "Mini-Village Enseignement". Y étaient conviés en inter-réseaux les élèves de l'enseignement fondamental avoisinant, pour leur montrer tous les métiers qu'il est possible d'apprendre au sein de notre enseignement provincial. Comme vous pouvez le découvrir sur les images du compte-rendu filmé de la journée, les métiers de bouche ont recueilli un très grand succès auprès des enfants. Je profite de l'occasion pour remercier l'équipe éducative et les élèves, qui, ensemble, ont animé la manifestation et dispensé des explications aux plus jeunes. Je crois pouvoir dire que nos petits visiteurs étaient vraiment enchantés. Quand on leur posait la

question de savoir ce qu'ils voulaient faire plus tard, nous pouvions les entendre citer quelques-uns des métiers qui venaient de leur être présentés. J'ai personnellement entendu deux garçons manifestement bien décidés à devenir bouchers ; aussi suis-je convaincue qu'il y a de l'espoir et de l'avenir pour la boucherie également. Sachez en tout cas que nous mettons tout en œuvre pour promouvoir l'ensemble de ces métiers que l'on dit aujourd'hui en pénurie et pourtant tellement porteurs d'emplois. En témoignent ces quelques images du " Mini-Village Enseignement " tournées à Waremme, sachant que Huy, Herstal et Seraing ont également accueilli cette manifestation, qui permet chaque fois de montrer l'éventail des formations techniques et professionnelles que nous proposons. Je vous remercie.

M. Ivan FAGNANT

Merci, Madame l'Inspectrice. Il me reste maintenant à vous remercier de votre présence et à remercier tout particulièrement Monsieur le Conseiller provincial Gérard Georges, également Directeur de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de l'Enseignement de la Ville de Liège, qui nous a fait l'honneur de sa présence, Monsieur le Directeur général de l'Enseignement de la Province de Liège Maurice Lecerf et Madame la Directrice générale adjointe de la Formation Pascale Pitance, qui ne manquent jamais de nous apporter leur concours logistique et technique. Je remercie également Monsieur Philippe Humblet, Secrétaire du Comité Provincial de Liège pour la Promotion du Travail, pour son soutien régulier, non sans relever au passage à quel point les conférenciers et le public ont insisté sur les matières dont il a la responsabilité. Je n'oublie pas, bien entendu, de joindre à nos remerciements nos hôtes du jour, Monsieur le Directeur Francis Sauvage, accompagné de Messieurs Eric Bisschop, Sous-Directeur, et Thierry Franck, Chef d'Atelier, qui nous invitent maintenant à partager une " dégustation de l'amitié " proposée par les élèves et professeurs des sections métiers de bouche de l'IPES Hesbaye. Merci à toutes et à tous.

* *
*



Créée en 1974, cette A.S.B.L. a pour objectif de contribuer à la promotion de l'économie en y associant la Province de Liège, l'enseignement et les opérateurs de formation.

Elle est par vocation l'Instrument privilégié pour assurer une liaison souple et efficace entre le monde économique et les opérateurs de formation.

3 pôles d'activités



Formations

Le CECOTEPE conçoit et organise des formations à destination des entreprises, des enseignants et des demandeurs d'emploi. Ses domaines d'expertise sont notamment la pédagogie, la sécurité, la logistique, la santé, la communication et l'informatique.

Du recyclage ponctuel (quelques jours) à la formation approfondie de longue durée, son expérience vous permet de trouver des solutions adaptées à vos problèmes !



Recherche appliquée

Le CECOTEPE mène différents types de recherches appliquées en partenariat avec des entreprises. Les domaines de recherche actuellement en cours sont par exemple l'aérospatiale, l'agroalimentaire, les micro-technologies.



Assistance technique

En Belgique et à l'étranger, le CECOTEPE propose une assistance technique en ingénierie de la formation professionnelle adaptée à vos besoins ! Quels que soient l'importance de votre projet et le domaine de compétence, chaque programme est réalisé par une équipe d'experts disponibles et mobiles.

A.S.B.L. CECOTEPE – Centre de Coopération Technique et pédagogique
101 rue Cockerill 4100 Seraing
Tél. et fax : +32 (0)4 3382830 cecotepe@provincedeliege.be

www.provincedeliege.be/cecotepe



**VOTRE ANNONCE SUR CETTE PAGE ?
C'EST DESORMAIS POSSIBLE**

Il ne vous en coûtera que

100 Euros la demi-page

200 Euros la page complète

pour une double parution

**Nos brochures sont largement diffusées
auprès d'un public de décideurs et d'acteurs
des milieux politiques, socio-économiques et pédagogiques**

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER

**ASBL
LES AMIS DE
JEAN BOETS**



**Rue du Commerce, 14
4100 SERAING
Tél. : 04 330 73 47
Fax : 04 330 74 15**

Editeur responsable :
Ivan FAGNANT, Président
Rue de Battice, 38 — 4800 PETIT-RECHAIN

Avec le soutien du Service public de Wallonie et de la Province de Liège - ENSEIGNEMENT

