

Grand format - Le retour à l'emploi se mijote à feu doux

Par [Pascal Lorent](#) - [Emploi](#) , 20/06/2019



Les entreprises de formation par le travail tentent de rapprocher les chômeurs de longue durée du monde de l'emploi. Un parcours d'obstacle, même quand la motivation est présente. Certaines de celles actives dans l'horeca se réunissaient à Namur, vendredi passé, pour les « Mijotés du secteur ».

Un fumet s'échappe de la cuisine, où tintent les bruits d'ustensiles. Neuf personnes s'y activent. Ce parfum de cuisson saisit les narines comme par deux doigts repliés, jusqu'à cette pièce où s'activent neuf personnes. « Ici, c'est *Top Chef* sans la compét' », lance Françoise Robert. La porte-parole de l'Interfédé, cette structure qui chapeaute les cinq fédérations regroupant les centres d'insertion socioprofessionnelle (Cisp), circule d'une pièce à l'autre en figeant de son objectif les gestes appliqués de cuistots et de leur maître queux.

Quelques chiffres

157

C'est le nombre de centres d'insertion socioprofessionnelle existants en Wallonie. Plus de la moitié d'entre elles sont des centre Défi (83). L'autre moitié se répartit entre des EFT (60) et des mixtes (14).

6.176.496

Le nombre d'heures de formations dispensées par les Cisp en 2017. Un chiffre en augmentation de 10 % par rapport à 2016.

15.876

Le nombre de stagiaires accueillis par le Cisp en 2017. C'est 953 de mois que sept ans plus tôt, en 2010.

48,8 %

Des stagiaires souscrivent à des formations professionnalisantes. Elles représentent 65,3 % des heures dispensées. Parmi les secteurs les plus demandés, on retrouve les métiers de la construction, les services à la personne et à la collectivité et l'horeca, le tourisme et l'animation.

Ce vendredi 14 juin au Cefor de Namur, ce sont les « Mijotés du secteur ». Un rendez-vous annuel où différentes entreprises de formation par le travail (EFT) envoient une équipe pour participer à une démonstration du savoir-faire acquis durant l'année. Et qui trouve ensuite son aboutissement dans une publication reprenant les recettes du jour. « L'idée était de cuisiner ensemble pour permettre de se rencontrer entre stagiaires et formateurs de différents centres », explique Anne-Hélène Lulling, secrétaire générale de l'Interfédé. Les cuisines namuroises sont également un immense wok où se mélangent des parcours accidentés, des trajectoires difficiles qui se sont peu à peu éloignées du monde du travail et de ses exigences.

Cette année, neuf Cisp ont répondu à l'invitation. Neuf équipes donc, composées à chaque fois de deux apprenants et d'un formateur. Soit 27 paires de mains qui s'activent dans les trois cuisines du Cefor. Chaque équipe doit composer un plat au départ d'une recette qui lui a été attribuée par un autre centre. Il s'agit d'une entrée, d'un plat ou d'un dessert. Et cela dans un délai d'une heure trente, pas plus.

Cette participation, c'est déjà l'aboutissement d'un long parcours. Car les stagiaires pris en charge par les Cisp appartiennent aux publics les plus éloignés de l'emploi, cumulant le double handicap d'un faible niveau de qualification et d'un chômage de longue durée. « On doit d'abord leur donner des compétences transversales », confirme Anne-Hélène Lulling. « Se lever, arriver à l'heure, être propre, respecter les consignes... Les employeurs sont d'abord demandeurs de cela. » Les personnes qui ont la chance d'entamer une formation professionnalisante sont en général celles qui ont déjà pu braver ces premiers obstacles sur le chemin vers l'emploi. Mais il en reste tant d'autres encore.

Les femmes, plus exposées, plus éloignées



Avec 56,4 % de femmes, les formations en horeca dénotent un peu dans le secteur de l'insertion socioprofessionnelle. Photo : Pierre-Yves Thienpont.

Allongées dans la poêle, les tranches d'échalotes se laissent dorer. Kelly, inscrite depuis septembre au sein de l'EFT Devenirs (Marchin), veille à la cuisson. Cette jeune maman de deux garçons a travaillé en boulangerie jusqu'en 2014. Après la naissance de ses fils, elle a choisi de rester à la maison jusqu'à leur entrée à l'école.

« Toute la responsabilité ne revient pas forcément au travailleur quand il ne trouve pas un emploi »

Aujourd'hui, elle a repris cette formation pour retrouver du travail. « J'aime bien cuisiner pour plusieurs personnes », confie-t-elle. A 27 ans, vivant désormais séparée de son conjoint et avec un de ses deux enfants, elle n'ose pas trop se projeter dans l'avenir. « On verra », souffle-t-elle sans quitter la cuisson des yeux. « Cela m'énerve un peu de laisser mon fils à l'école jusqu'à 18 h, alors que le lendemain, il doit se lever à 6 h. J'ai l'impression de ne pas le voir. »

Son espoir est de trouver un travail dans la cantine d'une collectivité, afin de pouvoir concilier cet emploi avec sa vie de famille monoparentale. « Les conditions de travail ne permettent pas toujours aux stagiaires d'accepter un boulot », confirme Anne-Hélène Lulling. « En fonction des horaires ou des possibilités offertes par les transports publics. Ou encore la rémunération proposée par l'employeur. Toute la responsabilité ne revient pas forcément au travailleur quand il ne trouve pas un emploi. »

Avec 56,4 % de femmes, les formations en horeca dénotent un peu dans le secteur de l'insertion socioprofessionnelle. En effet, si la parité est quasiment respectée parmi les stagiaires des Cisp, il en va autrement au sein des entreprises de formation par le travail qui constituent la branche du secteur la plus rapprochée de l'emploi : seul un apprenant sur trois est une femme. Par contre, elles sont majoritaires (à 57,7 %) dans la filière Défi (lire par ailleurs), où l'on retrouve le public le plus difficile à remettre au travail. Un indice de plus de l'inégalité des genres sur le marché du travail quand survient un « accident » de parcours.

Récupérer la sauce



Des échalotes, Carine aussi en a vu défiler durant sa vie : elle a travaillé 22 années en cuisine, en France, où elle avait suivi son compagnon. Une expérience qu'aucun diplôme n'est venu certifier. Sous l'œil d'Edouard, son formateur, elle les passe par la lame de son grand couteau, concentrée en ce jour où elle souffle ses 55 printemps. Elle contribue ainsi à rehausser la moyenne d'âge des stagiaires du secteur, passée en trois années de 34 à 36 ans. Voici quelques années, elle est revenue vivre en Belgique, une fois la fin de son couple actée. Inactive depuis un certain temps, elle n'avait droit à rien, si ce n'est à l'aide sociale.

« A mon âge, je ne ferai plus une grande carrière, mais je pourrai profiter d'une pension »

« J'ai entendu parler des formations pour adulte de la Halle de Han (Han-sur-Semois) en me rendant à leur marché fermier hebdomadaire », raconte-t-elle. « Et je me suis inscrite pour avoir une chance de retrouver un emploi. Bien sûr, à mon âge, je ne ferai plus une grande carrière. Mais je pourrai ainsi profiter d'une pension », sourit-elle. Elle se détourne ensuite de son plan de travail car, sur le feu, la réduction de Chimay qui doit venir arroser ses raviolis accompagnés d'asperges fraîches et de fromage d'Orval est en train de lui échapper. Il faudra la récupérer. « Je suis un peu nerveuse car il n'est pas évident de trouver ses marques quand ce n'est pas votre cuisine », confie-t-elle. Depuis avril, son abnégation est récompensée : elle a signé un article 60 avec le CPAS de sa commune. Au terme de celui-ci, elle retrouvera le droit à des allocations de chômage. « Comme quoi, il ne faut jamais perdre espoir... »

Carine s'en retourne à sa Chimay, sous l'œil bienveillant d'Edouard. « L'humain a beaucoup plus son importance ici et cela correspond à ma vocation, explique cet ancien indépendant qui, après une carrière dans des fourneaux grand-ducaux, a choisi de revenir en Belgique. Ici, on peut vraiment suivre les stagiaires », ajoute-t-il pour vanter les vertus de la formation pour adultes, qu'il estime plus aboutie que celle dispensée aux jeunes dans l'enseignement professionnel. En moyenne, il gère une quinzaine de stagiaires, mais peut aller jusqu'à 20, car les entrées en stage sont permanentes. « C'est très riche car on se sert des compétences des plus anciens pour épauler les nouveaux, explique-t-il. Cela leur donne confiance. » Un plus pour réparer cette estime de soi abîmée en cours de route par les échecs professionnels, les refus d'employeurs et l'image négative que renvoie la société à ceux qui sont contraints à l'inactivité.

A Han, l'EFT s'appuie sur les produits locaux vendus lors du marché hebdomadaire qu'elle organise pour concocter ses menus. « On réapprend la cuisine au fil des saisons », sourit Edouard. Et à Namur, le Perron de l'Ilon dispose d'une brasserie, d'un restaurant et d'une cantine communautaire où les apprenants peuvent s'essayer à différents types de cuisine. Et de clientèle. « Ce sont chaque fois des méthodes de travail différentes qui sont apprises », explique Catherine Rolin, formatrice au sein de l'EFT. « L'intérêt est de développer des compétences techniques et pédagogiques en situation de travail », confirme Anne-Hélène Lulling.

« On essaie d'offrir une vision d'ensemble du secteur »

C'est également ce que fait l'ASBL Work'Inn, active dans la région de Waremme. « Nous avons trois sites pour la restauration classique, événementielle et de collectivité. On essaie d'offrir une vision d'ensemble du secteur et le stagiaire se dirige vers le site qui correspond à son projet », explique Yves Goffin. « Quand le stagiaire arrive, il est intégré dans les équipes durant six semaines, où il est mis dans les différentes situations, sur chaque site. C'est ensuite qu'il décide où il souhaite poursuivre sa formation. »

CISP, EFT, Défi... Késako?

Cisp. L'abréviation désigne les centres d'insertion socioprofessionnelle. Il s'agit d'organismes qui prennent en charge les demandeurs d'emploi peu qualifiés (pour une large part détenteurs du diplôme du secondaire du 2e degré, le CESDD) et chômeurs de longue durée (en général, au moins 18 mois). En 2017, on en recensait 157 en Wallonie, de deux types : les EFT (38,2 % des agréments) et les Défi (52,8 %), certains étant « hybrides » (9 %). Parmi eux, 146 sont des ASBL et 11 émanent d'un CPAS.

Défi. Il s'agit de la « Démarche de formation et d'insertion ». Ces Cisp travaillant davantage avec des publics plus éloignés de l'emploi et, outre des formations professionnalisantes, proposent également des formations de base (en français, par exemple) et en orientation professionnelle.

EFT. L'acronyme désigne les entreprises de formation par le travail. Elles proposent principalement des formations professionnalisantes en confrontant le stagiaire avec la réalité du monde du travail.

Apprendre par le concret

Tandis qu'il relate le travail effectué au sein de son association, Marie et Philippe, ses « élèves », préparent les ingrédients d'un parfait aux fraises que ne renierait pas Mercotte. Elle, stagiaire depuis octobre, œuvre, taiseuse et concentrée, d'une main sûre. Lui, ancien ouvrier du bâtiment, est arrivé en cuisine en avril après un accident du travail. Il observe, davantage stressé par des gestes qu'il doit encore apprendre à dompter. « J'ai remplacé une autre stagiaire en dernière minute », s'excuse-t-il. Ce métier qu'il apprend, c'est un nouveau départ sur un chemin où il manque encore de repères.

Marie incorpore à sa crème à battre un coulis de fraise. Philippe l'observe comme si elle coulait un mortier. Ce mélange sucré viendra ensuite reposer sur un socle en dacquoise à la poudre d'amandes, le tout serti d'un cylindre au chocolat chapeauté de fruits bien rouges. On se croirait alors dans une célèbre émission culinaire. « C'est un vrai plaisir de voir les stagiaires évoluer et apprécier le travail accompli », se réjouit Yves, en surveillant du coin de l'œil le coup de spatule de la jeune femme.

« Il y a de moins en moins d'opportunités d'embauche pour les profils que nous accueillons en formation »

Tout n'est pas rose pour autant, reconnaît Edouard. « Avec nos stagiaires, nous sommes parfois confrontés à des problèmes d'éducation », reconnaît-il. « Nous avons beaucoup de jeunes qui n'ont pas de repères. » Et les acquis peuvent très vite se perdre. « Vous les tirez vers le haut, mais si vous les relâchez, c'est comme un élastique. Nous devons mener un travail quotidien pour les extirper de cet enlèvement dans leur milieu familial ou leurs relations sociales, qui les tirent vers le bas. »

Les embûches ne manquent donc pas pour revenir vers l'emploi. « Il y a de moins en moins d'opportunités d'embauche pour les profils que nous accueillons en formation », déplore Anne-Hélène Lulling. « Nous avons une collaboration avec le Forem et avec l'enseignement de promotion sociale pour créer des passerelles afin que les stagiaires poursuivent leur formation qualifiante chez les opérateurs. » En 2017, plus d'un stagiaire sur deux (51,9 %) accède à l'emploi ou à une formation après son entrée dans un Cisp. Mais ces résultats avaient subi les critiques du ministre wallon de l'Emploi, Pierre-Yves Jeholet, sur la base d'un rapport de la Cour des comptes. « Notre crainte est qu'un jour, on nous demande de faire du chiffre, pour des raisons budgétaires, et qu'on finisse par abandonner ces personnes si éloignées de l'emploi. »

« La non-maîtrise des savoirs de base est parfois un obstacle à la formation elle-même, avant même l'emploi »

En cuisine, les côtes de porc crépitent dans la poêle. Myriam prépare l'ail des ours qui viendra en relever le goût. Arrivée en Belgique voici huit mois avec son mari, tous deux originaires du Cameroun, elle est entrée au Gerموir voici six mois. « Je m'étais rendue au Forem pour obtenir une formation et ils m'ont orientée vers cette association. » Dans les Cisp, près d'un stagiaire sur quatre (24,7 %) est originaire d'un pays extérieur à l'Union européenne. Pas encore quadragénaire, elle fait partie de la vingtaine d'apprenants actifs au sein de l'ASBL carolorégienne. Ce 24 juin, elle va franchir une étape supplémentaire : elle va entamer un stage au sein de la cantine de l'entreprise aérospatiale Thales. Son rêve : y être ensuite engagée.

Charlotte, maîtresse de cérémonie du Cefor, fait soudain irruption entre les casseroles. Le délai accordé aux « candidats » est à présent écoulé. Place à la dégustation. A tour de rôle, les triplettes vont devoir présenter leur plat avant la dégustation. L'expression orale se soigne autant que la décoration d'une assiette. Chaque service est distant du précédent de dix minutes, ce qui implique de gérer au mieux le temps de cuisson. Surtout pour la viande. Cela s'inscrit également dans l'apprentissage.

« Nous avons une évaluation en fin de journée par rapport aux savoirs de base, en lien avec la formation », commente Yolande Boulanger, représentante l'antenne louviéroise de Lire et Ecrire. « C'est quand on lie les deux que cela devient concret pour les stagiaires. L'objectif est qu'ils intègrent ces savoirs – français écrit, lecture, prise de parole, maths... – de façon utile car cela les remotive. C'est important car la non-maîtrise des savoirs de base est parfois un obstacle à la formation elle-même, avant même l'emploi. » Chaque ingrédient compte pour un retour à l'emploi, qui se mitonne ici à feu doux.



Les embûches ne manquent pas pour revenir vers l'emploi. – photo : Pierre-Yves Thienpont.



Les stagiaires de la Halle de Han s'activent à la préparation des ravioles au sirop de Chimay. - Pierre-Yves Thienpont/Le Soir



Les stagiaires apprennent à travailler avec des légumes frais de saison. - Pierre-Yves Thienpont/Le Soir



Philippe, après un début de carrière dans le bâtiment, entame une nouvelle étape en cuisine via Work'Inn. - Pierre-Yves Thienpont/Le Soir



Gérer le temps de cuisson et les quantités fait également partie de l'apprentissage des stagiaires. - Pierre-Yves Thienpont/Le Soir



Formateur et apprenants travaillent en équipe dans les cuisines du Cefor. - Pierre-Yves Thienpont/Le Soir



« L'intérêt de ce genre d'événement est de développer des compétences techniques et pédagogiques en situation de travail », confirme Anne-Hélène Lulling, secrétaire générale de l'Interfédé (à droite). - Pierre-Yves Thienpont/Le Soir



Soigner la présentation d'un plat, c'est un peu apprendre à se présenter soi-même pour les stagiaires. - Pierre-Yves Thienpont/Le Soir



Carine et son équipier amènent les ravioles en salle de dégustation. - Pierre-Yves Thienpont/Le Soir



Le résultat n'a rien à envier aux préparations des écoles hôtelières. - Pierre-Yves Thienpont/Le Soir