



# NOTE A LA C.S.E.F.

**Objet : Demande de Crédit-Adaptation de la SA DELVAUX J.-J.  
IBEFE de Namur (ex DR de Namur) – Activité : COMMERCE DE GROS, A  
L'EXCEPTION DES AUTOMOBILES ET DES MOTOCYCLES**

1. SUIVI DU CONTRAT DE GESTION/PLAN D'ENTREPRISE

Sans objet.

2. EXPOSE DU DOSSIER

1) Renseignements généraux

Numéro d'entreprise : 0431.441.647

Référence du dossier : CA/2020/000520

Siège social : 5020 TEMPLoux – rue de la Grande Sambresse 10

Siège d'exploitation concerné par la demande : 5020 TEMPLoux – rue de la Grande Sambresse  
10

Entreprise :

- Non PME
- Située hors zone de développement

Activité et spécialités éventuelles : l'entreprise est spécialisée dans la découpe et distribution de viande et de préparations de viande.

Informations prises en : juin 2021

Effectif renseigné au payroll de la société : 38

Numéro des commissions paritaires : 119.02 et 200

Code NACE-BEL : 46.321

Période de formation : du 10 juin 2020 au 30 mars 2022

Travailleurs concernés par la formation : - sous contrat de travail : 38  
- intérimaire : /

## 2) Considérations qui ont amené l'entreprise à mettre en place un programme de formation

### 2.1. Activités de l'entreprise

La SA DELVAUX J.-J. élabore et distribue des viandes, volailles, charcuteries et préparations de viandes crues ou cuites pour les cuisines de collectivité (maisons de repos, écoles et hôpitaux), les traiteurs et l'horeca.

### 2.2. Besoins en formation

L'entreprise souhaite mettre en place un système de gestion de la qualité spécifique à l'alimentaire et obtenir à moyen terme la certification IFS GM (International Food System Global Market) qui devient de plus en plus un prérequis nécessaire pour conquérir de nouveaux marchés, mais aussi pour conserver ses clients actuels.

En effet, le dernier marché en cours l'exigeait, ce qui a décidé l'entreprise à implanter ce système. La certification est planifiée pour début 2022 et l'entreprise envisage de faire appel à VINCOTTE.

De plus, il était nécessaire de mettre le système de fonctionnement actuel à plat. Celui-ci consistait jusqu'à présent en l'application de l'HACCP et d'autocontrôles, et pour lequel il y avait trop de papiers (plus d'une centaine de procédures et d'enregistrements). L'entreprise a désiré le rendre plus pratique et a engagé sa révision en ce sens. Elle a également profité de cette démarche pour instaurer une gestion maîtrisée à l'atelier « cuisson » au sein duquel rien n'était véritablement défini.

Dans ce dossier, seules les formations communes avec la référentiel ISO 9001 ont été prises en compte (référentiel éligible).

### 2.3. Fonds sectoriel

En général, la SA DELVAUX J.-J. ne sollicite pas son Fonds sectoriel ouvriers « sfonds119 ». Dès lors, les coordonnées de ce dernier lui ont été communiquées lors de l'instruction du dossier. Quant au Fonds sectoriel employé « Cefora », il est connu de la société. Toutefois, celle-ci déclare qu'elle n'y a pas recours dans le cadre de ce dossier car les formations pour lesquelles ce Fonds intervient sont trop générales.

### 2.4. Formation continuée des travailleurs

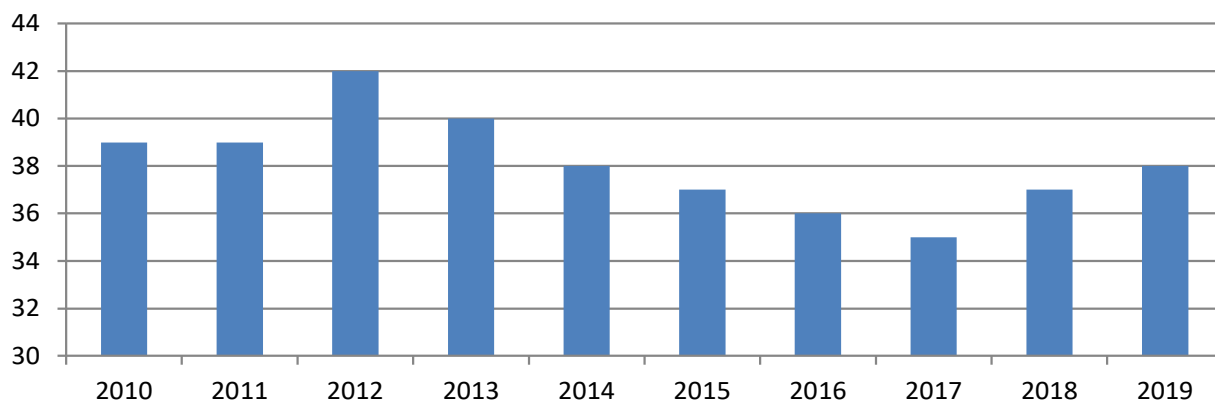
A/ Dossiers de l'entreprise : c'est la première fois que l'entreprise fait appel au Crédit-Adaptation pour la formation spécifique de ses travailleurs.

B/ Historique des dossiers du groupe : /

## 2.5. Evolution de l'effectif moyen pour les années précédentes (fin d'exercice) repris dans Belfirst

Année	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Effectif	39	39	42	40	38	37	36	35	37	38

### Effectif



### PROGRAMME DE FORMATION :

Axe 2 : Investissement – Nouvelle méthode de travail

N° du module	Titre du module	Heures de formation retenues
1 (repreant les modules 6, 7 et 9 du dossier)	Logiciel ERP GFOOD : adaptation	Non repris – demande prématurée
2	Imprimante et gestion des étiquettes	Non repris – demande prématurée
3	Logiciel du scanner pour la gestion des stocks : adaptation - Utiliser la nouvelle fonctionnalité traitant les lots portionnables	1

Axe 3 : Système de management de la Qualité

N° du module	Titre du module	Heures de formation retenue
4	IFS : présentation de la norme IFS GM - Comprendre la démarche de l'entreprise pour ce processus de certification et d'audits - Comprendre les avantages et les inconvénients de ce système de management pour l'entreprise	2
5	IFS : présentation des procédures de travail émergeant de ce nouveau système de management Ces procédures traitent d'actions nouvellement implantées dans la société afin de répondre aux critères IFS. Elles sont reprises ci-après : - Etablir un programme d'audits internes - Etablir le cadrage du plan de maintenance - Effectuer la revue du plan de contrôle interne (au-delà de ce	8

	<p>qui est légal)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etablir et respecter les critères de réception des matières premières (par ex. : le détail des données sur les étiquettes)</li> <li>- Etablir le processus de « food defense »</li> <li>- Effectuer la validation des modifications de produits (recettes) et documenter ces validations afin d'assurer la traçabilité</li> <li>- Etablir les procédures de fonctionnement à l'atelier « cuisson et refroidissement »</li> <li>- Etablir les états d'oxydation acceptable pour la friteuse</li> <li>- Affiner le contrôle du produit fini (par ex. : contrôle du gaz dans les emballages)</li> <li>- Améliorer le logiciel de scanning pour la gestion de stock</li> </ul>	
6	IFS : Formation aux bonnes pratiques d'hygiène	Non repris – transférable
7	<p>IFS : audit des lieux de travail – audité</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître le but et le déroulement de l'audit et savoir l'appréhender</li> <li>- Répondre de manière adaptée en fonction des différents types d'audits (clients, certificateurs, autorités)</li> </ul>	4
8	<p>IFS : audit des lieux de travail – auditeur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les tâches et livrables des audits internes et externes</li> <li>- Connaître les objectifs d'un audit</li> <li>- Connaître et appliquer les règles de préparation, de réalisation et de conclusion de l'audit</li> <li>- Utiliser la check-list établie pour réaliser l'audit</li> <li>- Etablir le rapport d'audit et effectuer le suivi des actions correctives décidées</li> <li>- Auditer les tâches</li> <li>- Connaître et respecter la fréquence nécessaire et le planning des audits</li> <li>- Réaliser un cas pratique</li> </ul>	24
9	<p>IFS : gestion des risques liés aux processus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquérir les comportements adéquats en lien avec les conclusions de l'analyse des risques</li> <li>- Mettre en place un système d'identification des risques liés aux matières premières et aux produits finis</li> </ul> <p>De plus, pour les employés (8 h)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et appliquer la procédure de réclamation des clients et analyser celle-ci pour éviter la répétition des erreurs</li> <li>- Maîtriser la gestion et l'analyse des non-conformités et des causes de celles-ci</li> </ul>	4 – 8

### 3) Tableaux de formation et estimation du montant de l'intervention

En vertu de l'article 27 de l'AGW, et sur base de l'analyse menée sur site, les besoins de formation sont estimés à **831** heures pour **38** personnes.

Fonction	Nombre	Modules suivis	Durée (h)
Responsable boucher	1	3 à 5 – 8 – 9	43
Chef atelier	1	3 à 5 – 8 – 9	43
Ingénieur production	1	4 – 5 – 8 – 9	42
Commercial	1	4 – 5 – 8 – 9	42
	1	4 – 5 – 7 – 9	22
Comptable	1	4 – 5 – 7 – 9	22
Secrétaire	2	4 – 5 – 7 – 9	22
Responsable technique	1	4 – 5 – 7 – 9	22
Boucher	11	3 à 5 – 7 – 9	19
Aide boucher	8	3 à 5 – 7 – 9	19
Chauffeur	9	3 à 5 – 7 – 9	19
Maintenance	1	3 à 5 – 7 – 9	19
<b>TOTAL</b>	<b>38</b>		<b>831</b>

En application de l'article 16 du décret, une intervention forfaitaire horaire de **6 euros** par heure de formation et par travailleur pour couvrir les formations qualifiantes, spécifiques et collectives peut être octroyée à l'entreprise.