



NOTE A LA C.S.E.F.

Objet : Demande de Crédit-Adaptation de la S.R.L. EXPLOITATION DE VERGERS HESBIGNONS, en abrégé E.V.H. IBEFE de Namur (ex DR de Namur) – Activité : INDUSTRIES ALIMENTAIRES

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

Sans objet.

2. EXPOSE DU DOSSIER

1) Renseignements généraux

Numéro d'entreprise : 0424.903.847

Référence du dossier : CA/2019/000302

Siège social : rue de la Bruyère, 100 à 5310 EGHEZEE

Siège d'exploitation concerné par la demande : rue Grand Champs, 5 à 5380 FERNELMONT

Entreprise :

- PME
- Située hors zone de développement

Activité et spécialités éventuelles : cette société est active dans la fabrication des jus de fruits.

Informations prises en : septembre 2020

Effectif renseigné au payroll de la société : 10

Numéro des commissions paritaires : 145.05 et 200

Période de formation : du 02/10/2019 au 31/03/2021

Travailleurs concernés par la formation : - sous contrat de travail : 11
- intérimaire : /

Remarque :

La différence entre le nombre de travailleurs concernés par la formation et l'effectif renseigné au payroll résulte de mouvements de personnel pendant la période de formation.

Ainsi, parmi les 11 personnes retenues dans le cadre du programme de formation, une employée administrative a quitté l'entreprise en cours de la période de formation. Cette personne a été directement remplacée.

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

2.1. Activités de l'entreprise

La S.R.L. EXPLOITATION DE VERGERS HESBIGNONS (EVH en abrégé) est active dans la fabrication de jus de fruits. Elle presse, produit et vend des jus de fruits essentiellement à base de pommes, poires, citrons, cerises et rhubarbe.

2.2. Besoins en formation

Ce dossier porte sur une nouvelle remplisseuse pour jus et smoothies qui représente un investissement d'environ 100.000 euros réalisé par la S.R.L. EXPLOITATION DE VERGERS HESBIGNONS. Cette acquisition est devenue nécessaire, selon le responsable, afin d'améliorer des aspects relatifs à la sécurité alimentaires, de remplir des poches avec des densités plus grandes et de travailler de façon plus hygiénique.

Le secteur d'activité de la S.R.L. EXPLOITATION DE VERGERS HESBIGNONS oblige à investir régulièrement dans des machines de plus en plus performantes pour pouvoir répondre aux exigences qui sont de plus en plus importantes : plus de qualité, plus de performance, plus de traçabilité et plus de flexibilité.

La formation est d'abord assurée par le fournisseur à un responsable de maintenance. Celui-ci formera ensuite l'ensemble du personnel avec l'aide du gérant. L'ensemble du personnel est formé à l'utilisation de ce nouvel outil car le responsable de l'entreprise vise une grande polyvalence de ses travailleurs.

Ce dossier portera également sur le système de qualité ISO-22000. Cette norme est devenue nécessaire afin de garder des clients dans la grande distribution belge et pour l'exportation. En effet, c'est pour répondre aux exigences de ses clients et du marché que la S.R.L. EXPLOITATION DE VERGERS HESBIGNONS a entrepris des démarches en vue d'obtenir cette certification. Il s'agit d'une norme internationale (parue en septembre 2005) conçue pour assurer la sécurité des chaînes alimentaires sur le plan mondial.

La S.R.L. EXPLOITATION DE VERGERS HESBIGNONS dispose actuellement d'un système HACCP (bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, traçabilité et rappel de produit) tel que défini et exigé légalement. Bien que l'ISO 22000 reprenne la notion de système HACCP, son système de mise en place et de suivi est nettement plus complet que le système HACCP notamment via les exigences d'évaluation des risques, la définition des procédures et les aspects relatifs aux risques de fraudes (le but est de protéger les opérateurs et les clients des dangers). L'objet de la démarche consiste à former le personnel à la suite de la mise en place du système de management ISO 22000.

La norme ISO 22000 demande :

- d'identifier et de formaliser les postes de travail et les processus de communication interne ;
- d'assurer la formation ou d'entreprendre d'autres actions pour garantir que les membres du personnel disposent des compétences nécessaires ;
- de garantir que les membres du personnel chargés de la surveillance et des actions correctives relatives au système de management soient formés.

La plus grande difficulté pour obtenir cette certification a été de pouvoir concilier les exigences de la norme et les exigences de qualité du produit.

La formation est assurée par un consultant externe qui a formé une équipe « qualité » (deux personnes). Un responsable « qualité » a ensuite formé l'ensemble du personnel.

2.3. Fonds sectoriel

L'entreprise n'a pas fait appel au Fonds sectoriel pour la formation reprise dans le présent dossier. L'entreprise connaît son Fond sectoriel (ALIMENTO). Elle y a recours pour des informations relatives aux normes d'auto-contrôle. Pour le programme présenté ci-après, elle a fait le choix du dispositif Crédit-Adaptation.

2.4. Formation continuée des travailleurs

L'entreprise a déjà formé ses travailleurs dans le cadre du Crédit-Adaptation :

A/ Dossier en cours :

- 13 travailleurs dans le cadre d'un investissement (doc. 19.1119 BE du 17.12.2019) pour un montant prévu de 17.550 euros.

B/ Dossiers clôturés :

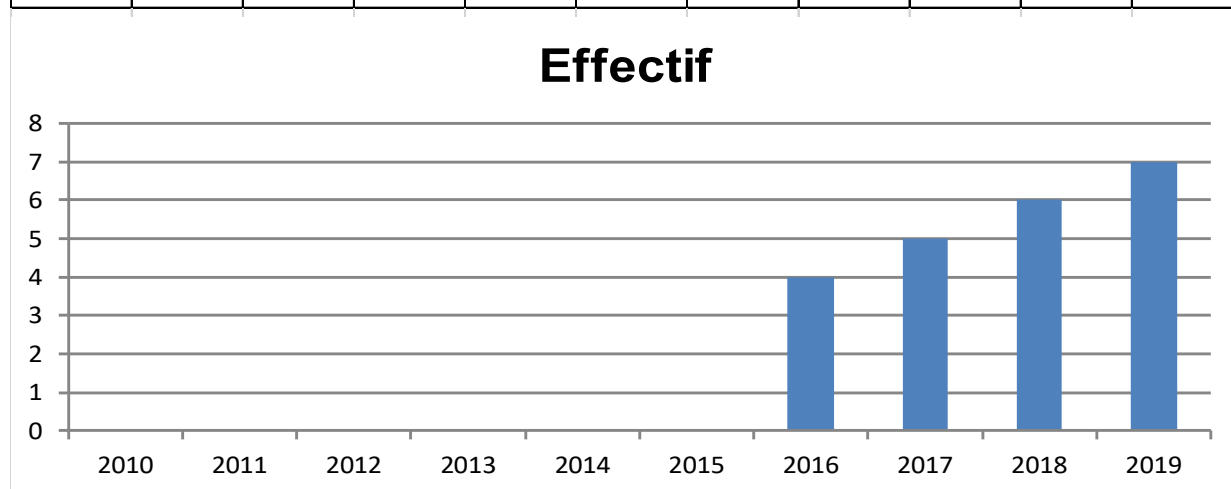
- 12 travailleurs dans le cadre d'un investissement (doc. 18.0916 BE du 23.10.2018) – versement réel après vérification du service : 11.304 euros pour 11 personnes (montant prévu initialement : 16.200 euros).

Dans sa procédure de travail, le service vérifie systématiquement, au cas où l'entreprise est déjà utilisatrice, la redondance de sa demande. En effet, une société ne peut bénéficier plus d'une fois d'un subside pour la formation d'un même travailleur au même module de formation. Cette vérification s'effectue lors de l'instruction du dossier et lors de la clôture de celui-ci.

C/ Historique des dossiers des autres entreprises du groupe : néant.

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	0	0	0	0	0	0	4	5	6	7



PROGRAMME DE FORMATION :

Axe 2 : Investissement – Nouvelle méthode de travail

N° du module	Titre du module	Heures de formation retenues
1	Formation sur la nouvelle remplisseuse SCALDOPACK <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser le processus de production - Maîtriser les paramètres de production - Utiliser le panneau de contrôle - Être capable de régler les paramètres de production (vitesse, niveau de remplissage, hauteur de la tireuse, densité, viscosité, contrôle de sortie) - Régler le mode de production (jus ou smoothies) - Programmer et régler l'étiquetage - Réaliser des contrôles de production 	80 h.

	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les messages d'erreur et pouvoir les solutionner rapidement - Assurer le rendement prévu, - Savoir localiser et diagnostiquer les pannes - Réaliser le nettoyage de la machine et régler la pasteurisation - Veiller à la prévention en matière de sécurité et d'hygiène - Être capable d'assurer une maintenance de premier niveau 	
--	---	--

Axe 3 : Système de management de la Qualité

N° du module	Titre du module	Heures de formation retenues
2	Principe et normes <i>Formation pour tous (08h)</i> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les apports de la qualité <i>Formation pour le responsable de production (16h)</i> <ul style="list-style-type: none"> - Être capable de cadrer les responsabilités - Connaître la démarche de certification - Être capable de définir les objectifs et les indicateurs 	8h. et 16h.
3	Communication interne <ul style="list-style-type: none"> - Être capable de s'impliquer dans le système - Connaître les exigences des clients - Être capable d'animer des réunions - Être capable de maintenir la maîtrise opérationnelle du système 	4h.
4	Maîtrise des procédures <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre et appliquer des procédures - Être capable d'établir et mettre à jour les procédures 	8h.
5	Maîtrise des documents <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser la lecture d'un document qualité (procédure et instruction) - Être capable de gérer les mises à jour - Être capable de tenir à jour le manuel 	8h.
6	Actions correctives et préventives <ul style="list-style-type: none"> - Être capable de prendre en charge une action d'amélioration - Améliorer l'efficacité du système 	6h.
7	Audit <i>Formation pour tous (04h)</i> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les rapports de l'audit <i>Formation pour le responsable de production (16h)</i> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer les audits qualité - Être capable de réaliser les audits qualité 	4h. – 16h.
8	Traitement des non-conformités <ul style="list-style-type: none"> - Assurer le suivi d'une non-conformité 	6h.
9	Traçabilité	4h.

	- Être capable d'identifier et de contrôler les produits à toutes les étapes de production, de stockage et de distribution	
--	--	--

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 **1.148** heures pour **11** personnes.

Fonction	Nombre	Modules suivis	Durée (h)
ADMINISTRATIF	3	2 à 8	44
MANAGER	1	1 à 8	124
OPERATEUR PRODUCTION	6	1 à 8	124
RESPONSABLE PRODUCTION	1	1 à 9	148
TOTAL	11		1.148

En application de l'article 16 du décret, une intervention forfaitaire horaire de **9 euros** par heure de formation et par travailleur pour couvrir les formations qualifiantes, spécifiques et collectives peut être octroyée à l'entreprise.