

Talent

Avec presque 15 000 travailleurs, le secteur belge du chocolat, de la praline, de la biscuiterie et de la confiserie est l'un des sous-secteurs les plus importants de l'industrie alimentaire belge, employant au total plus de 100 000 personnes, soit 14 % de l'industrie alimentaire !

Fevia représente l'ensemble du secteur alimentaire dans les accords interprofessionnels et lors des négociations sociales, et, par conséquent, notre secteur est également impliqué lors des discussions avec les organisations patronales et les syndicats au niveau sectoriel.

Depuis plusieurs années, toutes les entreprises, grandes ou petites, sont confrontées à l'énorme défi d'attirer, de retenir et de reconnaître les talents.

Ensemble, Fevia et Choprabisco soutiennent les membres en leur fournissant des conseils et une assistance sur divers défis liés au travail et aux talents, en les guidant à travers la complexité de la législation sociale et en organisant des formations actuelles.

Nous voulons encourager les jeunes à découvrir les nombreuses opportunités qu'offre le secteur le plus savoureux du pays, qu'il soit artisanal ou hautement technique.

C'est pourquoi l'organe d'administration de Choprabisco a accordé une place importante au thème des « Talent » dans sa vision stratégique 2030.

Sweet Heroes

Dans le cadre du projet « Sweet Heroes », Choprabisco collabore avec [« Ondernemers voor de Klas »](#) (Entrepreneurs devant la classe) de [Vlajo](#) afin d'atteindre directement les jeunes. Notre secteur offre plus de possibilités que les jeunes ne le pensent souvent. Derrière le chocolat, les biscuits et autres confiseries se cachent en effet des connaissances technologiques, l'exportation, l'entrepreneuriat créatif et la durabilité. Nos produits sont attrayants, mais ce sont surtout les histoires personnelles qui marquent les esprits. Les entrepreneurs du secteur se rendent dans les écoles pour partager leur histoire, ce qui fait forte impression.

Un appel sucré

À l'heure actuelle, 25 orateurs invités sont inscrits et donnent 55 conférences.

Nous sommes toujours à la recherche d'autres intervenants, des « Sweet Heroes », et espérons que les collaborateurs de tous nos membres contribueront à inciter les jeunes à choisir notre secteur lors de leur orientation scolaire ou professionnelle.

L'histoire de chaque entreprise et de chaque entrepreneur est précieuse, et partager avec les jeunes des expériences personnelles, ainsi que les valeurs et les ambitions de Choprabisco – durabilité, innovation et talent – suscitera leur intérêt pour une carrière dans notre secteur.



Vous trouverez plus d'informations sur le site web [Ondernemers voor de Klas](#) où vous pouvez vous inscrire et indiquer que vous souhaitez donner un ou plusieurs cours.

Les cours sont organisés sur 3 périodes :

- période 1 : 15 octobre – 30 novembre
- période 2 : 15 février – 31 mars
- période 3 : 1^{er} – 31 mai

Au plus tard un mois avant le début de chaque période, vous devez indiquer le(s) jour(s) où vous êtes disponible.

Infos supplémentaires :

- [une vidéo inspirante avec des témoignages d'intervenants invités, d'enseignants et d'élèves](#) (en Néerlandais);
- [un article sur le site web de Fevia : « Du chocolat à une carrière : les Sweet Heroes apportent l'inspiration dans les classes »](#);
- un article sur le site web de Vlajo : [Choprabisco et Vlajo donnent aux jeunes un avant-goût de leur avenir](#) (en Néerlandais).

Stages

Vous recherchez un stage ?

- Rendez-vous sur le site web <https://www.food.be/companies>
- Sélectionnez un sous-secteur dans « Product type », par exemple « Biscuits »
- Cliquez sur « Search » et cliquez en bas de page sur « Search result in Excel overview », remplissez le formulaire et vous recevrez la liste Excel dans votre boîte mail.
- Choisissez une entreprise et contactez-la via la personne de contact/l'adresse e-mail indiquée par l'entreprise.

Autres initiatives

Nous sensibilisons nos membres à participer à des initiatives telles que Food Tech Talent, le système d'apprentissage en alternance et l'événement Food Forward.

- **Food Tech Talent**, une initiative conjointe d'Alimento, l'institut de formation de l'industrie alimentaire, et de Fevia, permet aux jeunes de découvrir des entreprises alimentaires grâce à des visites d'entreprises.
C'est une belle occasion de vous démarquer en tant qu'employeur potentiel auprès de vos futurs talents ! Lors de la dernière édition, 18 entreprises issues de l'ensemble de l'industrie alimentaire ont participé, parmi lesquelles huit du secteur de Choprabisco.
Cliquez [ici](#) pour plus d'info.
- La **formation en alternance** est un système, reconnu par les autorités, grâce auquel l'apprenti acquiert des connaissances et des compétences à la fois à l'école et sur le lieu de travail.
Avec la formation en alternance, vous investissez dans l'avenir d'un jeune, et dans celui de votre entreprise. En effet, ces apprentis continuent souvent à travailler dans l'entreprise par la suite. Ils sont les talents de demain.
Cliquez [ici](#) pour plus d'info.
- Lors du **Food Forward Event** annuel organisé par Fevia, Flanders' FOOD, Wagralim et Alimento, des présentations sur l'alimentation de demain sont organisées, ainsi qu'un concours pour les écoles dans le cadre duquel les étudiants proposent un produit alimentaire innovant.
Cliquez [ici](#) pour plus d'info.

Le site **Food At Work** de Fevia (<https://foodatwork.be/fr>) offre une vitrine qui vous permet de présenter tout l'intérêt de votre entreprise alimentaire, en tant qu'employeur, auprès de collaborateurs potentiels, des écoles et des acteurs du marché du travail (VDAB, le FOREM et Actiris).

Sur ce site, les chercheurs d'emploi découvrent les nombreuses opportunités que leur offre le secteur alimentaire en général, et donc aussi le secteur le plus savoureux.