



**DEVIENS  
L'INFLUENCEUR  
DU QUARTIER**

Être boucher, c'est  
gagner sa vie et se faire  
connaître en s'amusant

# DOSSIER ENSEIGNEMENT



À la fin de cette année scolaire, des milliers d'enfants terminant leur 6<sup>ème</sup> primaire devront à nouveau faire un choix d'études, qui sera déterminant pour leur avenir... même si, en fait, ce sont généralement leurs parents qui feront ce choix à leur place.

Malgré toutes les réformes et tentatives de revalorisation de l'enseignement professionnel et donc de changement de cap, de nombreux parents veulent encore toujours que leurs enfants étudient le Latin ou les STEM (Sciences exactes, Technique & Technologie, Maths).

L'enseignement professionnel, les études qui mènent à un métier, ne sont généralement pas en haut de leur liste.

Maintenant le jeune est-il capable de réussir dans cette orientation ? Pour beaucoup de parents, cela semble moins important. L'élève peut encore toujours "rater" et on en arrive alors au fameux système de cascade, les parents ne se tracassant pas

autre mesure au sujet de l'impact de cet échec sur les jeunes, de l'image qu'ils ont d'eux-mêmes.

L'inverse arrive malheureusement aussi. Des enfants défavorisés sont souvent sous-estimés et arrivent dans une orientation en-dessous de leurs capacités, avec tout le talent ainsi perdu !

Les enfants doivent toujours prêter plus : obtenir des super résultats à l'école, être brillants dans leur club sportif, suivre une formation musicale de premier ordre, avoir un profil Instagram ou Facebook en ordre, ... tout le monde doit être beau, gentil et en bonne santé !

Seulement voilà, selon plusieurs enquêtes, beaucoup d'enfants souffrent de stress et ont une piètre image d'eux-mêmes. Dans le manège où nous tournons tous, nous n'avons plus le temps de nous reposer. Bien se sentir à l'école ne peut donc être que bénéfique ...

Autre point crucial : tout le monde doit être bien informé dès le départ sur notre système scolaire et les orientations qu'il est possible d'y choisir. Les journées

portes-ouvertes, les journées d'information, etc. sont évidemment de belles occasions d'informer les parents. Mais notre SEMAINE DU BOUCHER en est une autre.

Pendant LA SEMAINE DU BOUCHER, nos membres sont en effet là pour accueillir les élèves de primaire et leur faire découvrir le métier de boucher de manière ludique. Qui sait, peut-être y en aura-t-il parmi eux à qui cette visite donnera envie de choisir notre beau métier. Si nous parvenons ainsi à semer quelques graines, nos efforts n'auront pas été inutiles ...

C'est pourquoi nous vous demandons de pendre l'affiche dans votre magasin et de donner aux parents intéressés les informations nécessaires sur le travail dans une boucherie.

Vous êtes nos ambassadeurs et vous savez parfaitement pourquoi ça vaut la peine de travailler dans une boucherie ...

Carine Vos



## L'ÉCOLE HÔTELLIÈRE DE HASSELT



### MARITA LENAERTS, CONSEILLÈRE TECHNIQUE BOUCHERIE-BOULANGERIE À L'ÉCOLE HÔTELLIÈRE DE HASSELT



Je suis Marita Lenaerts, ancienne élève de l'École Hôtelière de Hasselt dans le Limbourg. Notre école compte actuellement 450 élèves, qui suivent les cours dans les sections suivantes : boucherie, boulangerie, hôtel et tourisme.

Les élèves peuvent venir chez nous à partir de 12 ans. Pendant le 1er degré, ils peuvent essayer nos différentes formations, tant dans le courant A que dans le courant B. Après le 1er degré, ils optent pour une orientation d'études à double finalité (excepté la boucherie) ou pour une orientation d'études orientée vers le marché du travail (pas dans le tourisme). À partir du 3ème degré, ils peuvent opter pour l'enseignement secondaire à temps plein ou pour une orientation en alternance.

Les élèves ayant obtenu un certificat, peuvent encore suivre une 7ème année

de spécialisation, de manière à pouvoir obtenir eux aussi un diplôme de l'Enseignement Secondaire.

Moi-même, j'ai suivi la formation Hôtel et Boucherie. Après mes études, j'ai commencé à donner cours à mon ancienne école. C'était fantastique, non seulement parce que je connaissais très bien l'école, mais aussi parce que j'ai pu collaborer avec mes anciens profs. Comme enseignant débutant, ça peut compter, parce qu'on arrive immédiatement dans une équipe qu'on connaît.

En ce moment, je ne donne plus cours. J'ai pris les fonctions de conseillère technique Boucherie-Boulangerie.

Donner cours est un choix délibéré. Cela m'a toujours passionnée de transmettre mon savoir et mon expertise aux jeunes. Pouvoir guider et coacher des jeunes pour en faire de jeunes adultes, les aider à trouver leur place dans notre société, leur donner le bagage nécessaire pour cela : tout cela me donne une énorme satisfaction. Même si je dois admettre que ces dernières années, c'est devenu un véritable défi à relever ...

Le nombre d'élèves s'inscrivant à une formation en boucherie baisse légèrement chaque année. Nous remarquons cependant que la formation de boucher commence à devenir populaire chez les filles, leur nombre augmentant d'année en année.

Nous avons l'impression que le métier de boucher est sous pression en raison du salaire, des heures de travail et du travail de week-end. Les élèves tiennent compte de ces éléments quand ils choisissent une orientation d'études.

Nous n'avons pas de problème avec le système de cascade. Les élèves choisissent sciemment notre école ou une formation déterminée. Après leurs études, la plupart des élèves continuent à travailler dans le secteur de la boucherie. Par après, beaucoup d'anciens élèves passent à un autre secteur, en raison de la rémunération ou des heures de travail. Nous avons aussi d'anciens élèves qui créent leur propre entreprise.

L'enseignant doit toujours pousser ses élèves vers de nouvelles ambitions, en essayant de placer la barre le plus haut possible. En tant qu'enseignant, vous jouez un rôle important en misant vous-même sur la professionnalisation.

Quand vous évaluez les élèves, les commentaires que vous faites doivent être clairs et transparents, afin qu'ils sachent où ils en sont et sur quoi ils doivent travailler.

Dans une de ses dernières études, l'OCDE signale que l'écart qu'il y a entre les meilleurs et les élèves socialement faibles grandit de plus en plus. Les enseignants peuvent agir sur cet écart en faisant une différenciation pédagogique et du co-teaching dans la classe-même, les élèves plus faibles bénéficiant d'un soutien supplémentaire. Si nous voulons miser sur ces possibilités, cela ne réussit pas encore pour l'instant en raison de l'infrastructure, mais nous y travaillons.

Cette année scolaire, nous avons commencé avec la boucherie en alternance. Deux élèves se sont inscrits et il y a déjà de l'intérêt pour cette formule pour l'année prochaine. Pour les élèves qui sont mûrs pour le marché du travail et qui ne veulent plus être assis à temps plein sur les bancs de l'école, la formation en alternance est certainement à recommander. À l'avenir, nous nous dirigeons probablement vers un statu quo en ce qui concerne le nombre d'élèves en boucherie, mais je m'attends toutefois à ce que l'an prochain, les enseignants en boucherie deviennent surnuméraires, le nombre d'heures de pratique en boucherie diminuant suite à la modernisation de l'Enseignement Secondaire.

[www.hotelschoolhasselt.be](http://www.hotelschoolhasselt.be) ■



PIVA



**BERT VOGELS, CONSEILLER TECHNIQUE  
PIVA, ANTWERPEN**



Laissez-moi d'abord me présenter : mon nom est Bert Vogels, j'ai 57 ans et je suis lié à PIVA depuis l'année scolaire 2006-2007. PIVA, c'est l'école anversoise qui donne le ton dans le secteur alimentaire. Quiconque s'intéresse à la boucherie, à la boulangerie, à la cuisine ou au tourisme, est ici au bon endroit ...

Après avoir suivi ma formation à l'école de boucherie de Geel, j'ai commencé dans l'entreprise de mon père. Pendant cette période, nous avons régulièrement des stagiaires dans l'entreprise. Former ces stagiaires, m'en occuper, leur apprendre les ficelles du métier : autant de choses qui me plaisaient, qui me passionnaient même.

Jusqu'au jour où j'ai vu dans la Boucherie Belge une offre d'emploi pour un poste de professeur de boucherie à PIVA. Ma candidature ayant été acceptée, j'ai pu commencer à travailler comme prof à Anvers. Et j'ai depuis 3 ans le plaisir de diriger une excellente équipe comme conseiller technique.

Comme partout, il y a des changements, avec de nouveaux systèmes d'évaluation et de nouveaux cursus : en d'autres termes, dans une école, l'évolution ne s'arrête jamais. Notre tâche consiste à convertir ces changements en un climat d'apprentissage positif pour nos élèves.

Quand je regarde ce qui se passe dans notre école, je remarque que les élèves qui choisissent la boucherie, le font de manière bien intentionnelle. Là, notre tâche consiste à faire découvrir les beaux côtés du métier de boucher à ceux qui hésitent.

Pour transmettre l'amour du métier à leurs élèves, il faut que les profs le ressentent eux-mêmes. C'est un bel atout présent dans la section boucherie. Nous avons en effet la mission de préparer les élèves pour le marché du travail, d'en faire de solides professionnels, dont l'employeur sera satisfait.

Notre formation est ainsi conçue que nous incitons sans cesse les élèves à dépasser leurs limites. Nous leur lançons des défis, nous les poussons à apprendre de nouveaux savoir-faire, et c'est bien pour ce genre de choses que nous sommes devenus profs. Parmi ces choses, il y a aussi le choix d'un lieu de stage, et je peux affirmer avec fierté que nos élèves vont en stage dans des boucheries renommées. Et la participation à des concours fait également partie de ces défis.

Comme toutes les écoles, nous avons de bons élèves et nous en avons aussi de moins bons, et nous voulons relever le défi d'amener également les plus faibles jusqu'à la ligne d'arrivée. PIVA dispose d'un processus continu de suivi des élèves. L'école propose aux élèves qui en ont besoin le soutien nécessaire pour bâtir un suivi de qualité à leur mesure. Ceci est aussi un appel au gouvernement pour qu'il dégagne des moyens supplémentaires, de manière à optimiser les chances de tous, quel que soit leur niveau.

Parmi les facteurs dont va dépendre l'avenir de l'enseignement en boucherie, il y a la demande de viande, le changement dans les préférences des consommateurs et le développement de nouvelles technologies et méthodes de production.

À l'avenir, il y aura aussi un souci croissant pour la durabilité et le bien-être animal dans l'industrie de la viande, ce qui pourrait donner lieu à des changements dans la manière de produire et de transformer la viande et pourrait influencer à son tour l'enseignement en boucherie ...

Ajoutons à cela que l'apparition d'alternatives à la viande, comme les substituts de viande à base végétale ou cellulaire, influence la demande de viande traditionnelle.

S'il est donc difficile de prédire l'avenir, il est probable qu'il sera influencé par une modification des conditions du marché et par certains développements sociaux.

Quoi qu'il en soit, notre intention reste de préparer pour le marché du travail des jeunes bouchers compétents, disposant des connaissances nécessaires et ayant l'amour du métier ... ■





## L'ÉCOLE HÔTELLIÈRE DE HASSELT



**JORIS VERNAILLEN, PROFESSEUR DE PRATIQUE EN BOUCHERIE AU GO! ATHENEUM DIKSMUIDE**



Mon nom est Joris Vernailen. Je suis fils de boucher et prof de pratique en boucherie à l'Athénée GO ! à Dixmude.

Nous sommes particulièrement fiers de pouvoir affirmer que la section boucherie de notre établissement propose au futur boucher une formation de A à Z. Elle propose une formation dont les cours pratiques constituent le cœur battant de la section, des cours qui donnent un aperçu très réaliste de la manière dont ça se passe sur le terrain, en boucherie. Les élèves qui décrochent leur diplôme chez nous sont fin prêts pour relever tous les défis de notre job.

Chez nous, les élèves du 1er degré qui veulent s'essayer au métier de boucher/traiteur ont la possibilité de collaborer avec nos élèves du 2ème degré et – pourquoi pas – du 3ème degré, et d'apprendre ainsi d'élèves plus âgés. Cette forme d'enrichissement mutuel donne des résultats visiblement positifs. Les élèves apprennent ainsi non seulement de leurs profs, mais aussi les uns des autres. Cette méthode

leur donne également une bonne idée de tout ce que comporte notre orientation. C'est un concept unique et extrêmement enrichissant ...

La section boucherie de notre école propose un éventail complet, réparti sur tous les degrés :

- viande fraîche : porc, bœuf, veau, agneau, avec liés à cela les plats prêts à cuire ;
- charcuteries : préparations en gelée, à base de sang, de foie, et saucissons cuits ;
- salaisons cuites, crues, et saucissons secs ;
- préparations traiteur et fine charcuterie;
- vente en magasin.

Dans notre formation, l'accent est mis sur la pratique, les branches techniques étant entièrement intégrées dans la pratique.

Des locaux de pratique modernes et bien équipés, de (plus) petits groupes d'élèves en pratique et des profs qui transmettent avec passion aux élèves les connaissances professionnelles qu'ils ont acquises au fil des ans, permettent de créer une ambiance unique, propre à notre école. Les anciens élèves ne peuvent que confirmer cela ...

En ce qui me concerne, après avoir obtenu mon diplôme de l'enseignement secondaire, j'ai suivi une formation de technicien dentaire, comprenant e.a. la fabrication de prothèses dentaires fixes et amovibles. Mais une fois au travail comme technicien en prothèses dentaires, il est apparu que ce métier ne me convenait pas tout à fait.

On dit parfois qu'on a la réponse sous les yeux, mais qu'on ne la voit pas ... eh bien chez moi c'était le cas ! Mon père est boucher et il a donné cours pendant presque toute sa carrière comme prof de pratique.

Quand il m'a proposé de venir voir ce que représentait exactement la formation de boucher-charcutier, mon choix a été vite fait ! Travailler avec de la viande n'était évidemment pas un terrain tout à fait inconnu pour moi, puisque j'accompagnais régulièrement mon père comme jeune adolescent. J'étais en quelque sorte prédestiné pour ce métier ... exercé de père en fils.

Après pas mal d'années comme boucher indépendant, je trouvais que le temps était venu pour un changement de carrière. Je suis donc parti résolument à la recherche d'un job où travail et vie de famille seraient mieux en équilibre. Je ne

voulais plus devoir être prêt à travailler tous les week-ends et jours fériés. D'où le choix d'un poste dans l'enseignement.

Travailler avec des jeunes, c'est chaque fois autre chose ... et toujours surprenant. Le défi, c'est d'être constamment à la page, d'être en permanence en connexion avec les jeunes. À côté de cela, il est très important de capter leur intérêt et de veiller à leur épanouissement.

Bien que je ne sois prof que depuis environ 3 ans, dont la moitié pendant la fameuse période du covid, j'ose parler d'une tendance positive en ce qui concerne le nombre d'élèves qui optent à nouveau pour le métier de boucher-charcutier.

Les conversations que j'ai eues avec d'anciens profs (dont mon père) confirment que les jours de gloire de l'enseignement de boucher font partie du passé : il ne faut pas se voiler la face.

Le temps où on semblait facilement trouver des élèves à former et des fonds à investir massivement dans une école de boucherie, est – me semble-t-il – bien révolu. Est-ce que cela signifie qu'il n'y a plus d'avenir pour l'enseignement en boucherie ? Absolument pas : je crois dur comme fer au métier de boucher et à l'enseignement qui y prépare. Je pense simplement que nous devons avoir une autre approche de la manière de donner cours. Le terrain demande des jeunes bouchers : eh bien je pense qu'en tant qu'école, nous devons examiner les besoins du terrain et accorder spécifiquement notre formation à ces besoins.

Après quelques années difficiles dues au covid, nous ne pouvons que constater que l'intérêt pour le métier de boucher reprend vigueur. Le nombre de jeunes qui veulent à



# DOSSIER ENSEIGNEMENT



nouveau opter pour un job d'avenir et pour la sécurité d'emploi augmente lentement mais sûrement ...

En tant qu'école, nous constatons que les élèves choisissent (à nouveau) plus sciemment le métier de boucher, souvent même à un jeune âge. Du fameux système de cascade, nous ne remarquons rien ou pas grand-chose. Ce ne serait d'ailleurs pas une situation très saine. Les élèves qui choisissent volontairement une profession sont par définition plus motivés. Ici à l'école, nous sommes extrêmement contents de cette évolution.

Nous apprenons aussi à nos élèves à anticiper. Nous leur apprenons non seulement le métier et les connaissances techniques, mais aussi à connaître le consommateur, et ce grâce entre autres à notre magasin didactique. Celui-ci, ouvert plusieurs jours par semaine, est devenu un concept pour les habitants de Dixmude et de sa région.

Grâce à la grande diversité des cours et des tâches, nous pouvons soutenir nos élèves dans le choix d'une carrière professionnelle.

Chaque élève a une ambition différente. Certain(e)s sont des vendeurs/vendeuses né(e)s, et ce serait dommage si ces jeunes devaient se retrouver dans une fabrique. D'autres rêvent d'une carrière comme chef à l'endroit où ils travaillent déjà maintenant comme étudiant. Les commentaires entendus sur les lieux de stage nous apprennent que nous sommes dans le bon.

Quoi que fassent nos élèves de 6ème et de 7ème sur le plan professionnel, ils savent pertinemment bien quelle direction ils veulent prendre. Il appartient à nos collègues de les guider de manière optimale sur cette voie.



Je suis d'avis qu'en tant qu'enseignants, nous devons essayer de tirer le meilleur de chaque élève, en respectant la personnalité de chacun d'entre eux. Ce que je veux dire par là, c'est que tous les élèves n'ont pas l'ambition de se bâtir une carrière d'indépendant et de prester de longues journées. Certains veulent simplement la sécurité de l'emploi, un chouette job et à côté de cela, du temps pour les loisirs et plus tard pour une famille. Ça aussi, c'est un choix légitime ...

Il n'y a rien à faire : il y a des différences de niveau entre élèves. La question est : est-ce un problème ? Quand on aborde bien la question et qu'on mise à fond sur la collaboration, c'est une plus-value aussi bien pour les élèves qui ont encore beaucoup à apprendre que pour ceux qui sont en avance. Chez nous à l'école, on préconise vraiment les cours différenciés. À l'athénée GO ! de Dixmude, travailler à la mesure de l'élève est tout sauf une notion creuse.

L'apprentissage en alternance est quelque chose d'extrêmement précieux. À mon humble avis, l'alternance peut et va faire en sorte que les élèves qui passent plus de temps sur le terrain, seront encore plus motivés pour exercer (en permanence) le métier de boucher avec passion. L'évolution vers l'alternance est irréversible et sera vraisemblablement perpétuée dans un proche avenir.

L'enseignement de boucher aura toujours sa raison d'être. Le temps ne s'arrête pas, ce qui signifie que dans l'enseignement de boucher, nous devons être vigilants et nous adapter aux besoins du moment. Le métier de boucher est un métier merveilleux, un métier honnête. À tous les élèves qui hésiteraient encore à choisir la formation de boucher, je voudrais dire ceci : "N'hésite pas : plonge dans le monde de la boucherie et dirige-toi vers un avenir en or !" ■



# DOSSIER ENSEIGNEMENT

## L'INSTITUT ROGER LAMBION



INSTITUT  
ROGER LAMBION  
ET LA COMMUNISITÉ TERRITORIALE FRANÇAISE

L'institut Roger Lambion est un des établissements d'enseignement du site du CERIA à Anderlecht. Depuis la fin des années 50, les différents établissements forment à des disciplines de l'alimentation, de la chimie et du tourisme.

Notre établissement est un établissement de promotion sociale offrant des cours en soirée pour toutes et tous et en journée pour les chercheurs d'emploi et personne émargeant au CPAS.

La formation de boucherie peut être suivie en deux années scolaires à raison de deux ou 3 soirs par semaine de 17h30 à 22h ou en 10 mois à raison de 38h par semaine en journée.

Les deux programmes contiennent tous deux stages en entreprise.

Notre enseignement est modulaire et capitalisable ce qui permet à chacun d'évoluer à son rythme.

Au module de découverte du métier succèdent les cours de boucherie porc, veau et bœuf, agneau mouton et volaille gibier, un module centré sur la présentation de produits et l'accueil à la clientèle et deux niveaux de charcuterie.

Le cursus se termine par une épreuve intégrée donnant accès au diplôme de boucher - charcutier correspondant au plein exercice ce qui signifie que la qualification professionnelle acquise est identique à la qualification de 6ème professionnelle du plein exercice.

**Pour plus de renseignements :**  
**Institut Roger Lambion.**  
**Brussels,**  
**sec.lambion@spfb.edu.brussels,**  
**02/526.77.77 ■**



# DOSSIER ENSEIGNEMENT

