

CHARTRE MÉTIERS EN TENSION : un enjeu capital

La charte Métiers en tension signée le 17 janvier entre la CNCT, les ministres du Travail et de l'Éducation nationale et les partenaires sociaux constitue un engagement majeur pour développer l'emploi et les compétences dans le secteur de la charcuterie de détail. Explications...

Jean-Paul Burias



Fabien Guimbretière (CFDT-FGA), Joël Mauvigney (CNCT), Elisabeth Borne, Julien Huck (FNAF-CGT).

Elisabeth Borne, ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion, a visité les locaux du Cepro.

Le lieu agit comme un symbole. Une étape capitale pour l'avenir de notre profession a été franchie au Centre d'excellence des professions culinaires à Paris (Cepro, XIX^e). Après avoir été accueillie par le président du Cepro et de la CNCT Joël Mauvigney, et le directeur général Xavier Geoffroy, la ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion, Elisabeth Borne a signé la charte de l'emploi et des compétences dans le secteur de la charcuterie de détail avec la CNCT, les 5 organisations représentatives de salariés et le ministre de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports, Jean-Michel Blanquer, le 17 janvier. Ce dispositif vise à répondre aux besoins de recrutement d'une filière qui compte plus

Témoignage

Michel Braquet, FCS UNSA en charge des branches charcuterie traiteur



« Cette charte matérialise une position commune visant à associer tous les moyens des ministères de l'Éducation nationale et du Travail, avec ceux de la filière charcutière, pour accélérer et augmenter le recrutement et l'embauche de jeunes et de personnes en reconversion vers ses métiers. La filière est toujours en évolution par sa nature à transformer les produits et par sa proximité avec sa clientèle. Les enjeux sont de le faire savoir et d'attirer des personnes en recherche de métiers évolutifs, diversifiés qui permettent d'aller jusqu'à la création ou à la reprise d'entreprise. Il faut résoudre le déficit d'image en montrant que les connaissances nécessaires dans ces métiers permettent de diversifier son travail et de mener de belles carrières. »



... de 3 000 entreprises en France et 16 200 salariés, tout en renforçant son attractivité. En effet, le secteur est confronté depuis plusieurs années à des difficultés de recrutement, notamment dans les métiers en production, charcutier traiteur, chef de laboratoire, métiers de la vente et manager de boutique. Pour répondre à cette pénurie accrue par la crise sanitaire, le Gouvernement a lancé en 2020 un chantier dédié aux « Métiers en tension ». Après un travail d'identification des besoins en emplois et en compétences, la charte signée entre l'État et les représentants du secteur vise à contribuer à développer l'orientation des jeunes et des adultes vers le secteur de la charcuterie de détail et à accompagner les entreprises et leurs salariés dans la mise en place de mesures en faveur de l'attractivité des métiers. La branche s'engage sur un calendrier de négociations ambitieux cette année pour améliorer les conditions de travail de ses salariés, faciliter les recrutements et agir sur la qualité de l'emploi, en renforçant les liens des entreprises avec Pôle emploi et les Missions locales. Le développement des compétences doit contribuer à la construction de parcours de formation, notamment en renforçant le

Les partenaires sociaux

La charte Métiers en tension résulte des discussions conduites entre la CNCT et les organisations syndicales de salariés siégeant au sein de la Commission nationale paritaire de l'emploi et de la formation professionnelle. Toutes les organisations professionnelles et syndicales de la branche sont signataires, même si, des revendications différentes ont été évoquées. Un suivi régulier de la mise en œuvre de la charte sera réalisé au sein de la Commission paritaire nationale de l'emploi (CNPEFP). « Cette charte représente pour la CFDT un engagement de tous pour l'avenir des métiers de la charcuterie de détail, des salariés actuels et futurs, estime Véronique Dournel, FGA-CFDT. Chaque partie, institutions, ministères, branche et partenaires sociaux, se retrouve dans un même but : faire connaître aux jeunes les métiers de la charcuterie de détail, développer l'emploi et les compétences, construire les possibilités d'évolutions dans un secteur qui regroupe un panel de professions. » Parties prenantes, les partenaires sociaux soulignent la mobilisation des différents acteurs du monde de l'éducation, de la formation et de l'insertion pour faire connaître et reconnaître les différents métiers de la charcuterie, les rendre plus accessibles, visibles et attractifs. « Cette charte vise à développer une formation de haut niveau via un savoir-faire dans la gastronomie, souligne Christian Alliaume. Nous sommes très attachés à défendre l'apprentissage grâce à des CFA de qualité. » Les difficultés de recrutement doivent être enrayerées par la volonté de développer les compétences des salariés par le biais de formations qualifiantes et l'engagement sur les évolutions des salariés dans un parcours de formation et de reconnaissance tout au long de leur vie professionnelle. « La charte est un enjeu pour l'emploi de demain, soutient Didier Pieux, FGTA-FO. Elle permet de valoriser le métier de charcutier avec un plan de communication auprès de tous les publics, les salariés en quête d'une nouvelle orientation professionnelle et l'Éducation nationale qui a encore trop de difficultés à orienter les jeunes en sortie de troisième. Le dialogue social de la branche travaille bien sûr la reconnaissance salariale, la protection sociale, les perspectives d'évolution dans ce métier avec des postes à responsabilité ou la création d'entreprise. »

recours à l'apprentissage et en modernisant l'offre de formation. « Par leurs savoir-faire et leur histoire, les métiers de la charcuterie de détail sont l'un des fleurons de la gastronomie française, a déclaré Élisabeth Borne lors de cette journée. Ce secteur est aussi un créateur d'emplois important qu'il est essentiel d'accompagner face aux difficultés de recrutement. Cette charte permettra d'agir en ce sens en renforçant les liens entre le secteur et le service public de l'emploi et en agissant concrètement pour améliorer l'attractivité de ces métiers. » Ce dispositif vertueux vise à créer 5 à 10 % d'emplois à court terme et 9 000 offres par an.

Trois questions à



Hervé Gosselin, administrateur général honoraire auprès des ministères sociaux qui a dirigé les travaux de la mission Métiers en tension pour les métiers de bouche.

Pourquoi une telle charte ?

Hervé Gosselin : Elle résulte à l'origine d'une volonté commune des partenaires sociaux et du Gouvernement de répondre aux difficultés de recrutement particulièrement constatées dans certains métiers, dits en tension, parmi lesquels celui de charcutier traiteur. L'objectif était d'identifier les raisons de ces difficultés et de définir les actions à mettre en œuvre pour y remédier. Pour ce faire, un appui technique à la branche a été organisé par le ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion.

Quels sont les enjeux ?

H.G. : Il est apparu dès le départ que la question des difficultés de recrutement au sein des entreprises nécessitait de s'attaquer à toutes ses causes : améliorer l'orientation des jeunes et des adultes vers les métiers de la charcuterie de détail, accroître l'attractivité des métiers, rendre plus faciles et plus efficaces les opérations de recrutement des entreprises et enfin enrichir et perfectionner la qualité des formations à ces métiers. La charte contient des engagements sur chacun de ces thèmes. La mise en œuvre de mesures contenues dans la charte doit se traduire dans les prochains mois par une plus grande capacité de la branche à attirer des jeunes et des adultes en reconversion.

Quels sont les plans d'action ?

H.G. : S'agissant de l'orientation, un travail est engagé avec l'Éducation nationale, Pôle emploi, les Missions locales et les conseillers en évolution professionnelle pour faire connaître les métiers de la charcuterie grâce à la fourniture de documentation par la CNCT. L'accueil par les entreprises de personnels de l'Éducation nationale se développera afin de faire mieux connaître la réalité des métiers. Des mesures ont été décidées pour améliorer l'attractivité des métiers de la charcuterie, en améliorant les parcours d'évolution professionnelle, les conditions de travail et de rémunération, la transmission et la reprise d'entreprises. Les liens avec Pôle emploi et les Missions locales vont être renforcés, ce qui se traduira par une augmentation sensible du dépôt des offres d'emploi et par un renforcement de l'appui au recrutement. Par ailleurs, l'offre de formation sera élargie et l'apprentissage encore développé.

Les clés du futur

C'est la conclusion d'un long processus. Le 29 mars 2021, Élisabeth Borne a confié à Philippe Dole, Inspecteur général des affaires sociales honoraire (IGAS), la mission de proposer



Philippe Dole

des pistes d'actions aux partenaires sociaux en vue de résorber les pénuries de personnel dans certains métiers. Les travaux ont consisté à identifier et à partager les facteurs de tension de recrutement puis à concevoir des plans d'actions précis engageant les branches et les pouvoirs publics. « Il est apparu dès le départ que la question des difficultés de recrutement nécessitait de s'attaquer simultanément à toutes ses causes, explique Philippe Dole. L'amélioration de l'orientation des jeunes et des adultes vers les métiers de la charcuterie de détail va de pair avec un rapprochement avec les professionnels de l'Éducation nationale et du Service public de l'emploi, comme avec la connaissance par ces acteurs des métiers et de la qualité des formations proposées. Recruter est un acte qui engage, mais qui n'est pas aisé pour des entreprises artisanales qui, du fait de leur taille, y procèdent peu souvent. Par ailleurs ces métiers souffrent d'un déficit de notoriété. Ils gagneront à être mis en valeur notamment au regard des perspectives d'évolution qu'ils ouvrent, afin de susciter des vocations professionnelles. »