

METTET

Aux Ateliers de Pontauray, l'après inquiète

Les Ateliers de Pontauray souffrent de la crise.

Ses deux restaurants didactiques sont fermés et ses stagiaires risquent le décrochage.

● Pierre WIAMÉ

La crise sanitaire a retourné la grande Table des Compagnons. Ce restaurant didactique, qui forme aux métiers de la restauration, dépend des Ateliers de Pontauray, une entreprise de formation par le travail. On parle aujourd'hui de Centre d'insertion socioprofessionnelle (CISP). Les Ateliers forment aussi des menuisiers, des maçons et des isolateurs, de toits, de murs et de sols.

Le CISP de Pontauray est agréé par la Région pour prester 45 000 heures de formation. En moyenne, il accueille et encadre entre 30 et 40 stagiaires par an, toutes sections confondues. Comme n'importe quel centre d'insertion socioprofessionnelle – il y en a 24 en province de Namur – les Ateliers



Aux Ateliers, l'horeca est à l'arrêt total. Par jour, plus de 500 repas ne sont plus servis.

de Pontauray, par des formations qualifiantes, offrent une dernière chance à des demandeurs d'emploi de se dégager de l'ornière du chômage pour reprendre la route du marché du travail. Rencontre avec le directeur, Denis Schreiber, qui se demande, comme beaucoup de chefs d'entreprise, de quoi 2021 sera faite. Et cela semble plutôt mal parti.

Premier des problèmes posés par le coronavirus : l'obligation de la distanciation, tant que faire se peut. « Or, former à

nos métiers manuels en distanciel, ce n'est pas pratique. »

Un métier en pénurie

Ce n'est pas tant la criante et désespérante absence de perspectives que l'après-crise qui inquiète particulièrement le directeur. « C'est très compliqué de garder des liens avec nos stagiaires, surtout ceux de la filière Horeca, qui est totalement à l'arrêt. Il y a du décrochage. Or, il y en avait déjà avant la crise. Comment allons-nous remobiliser notre public éloigné de l'emploi ?

Comment retravailler avec des équipes complètes et refaire nos heures pour lesquelles on est agréé ? Comment nous relancer ? » Des interrogations fondamentales qui, peut-être, appellent, verbe à la mode, à réinventer le management.

Ce quinquagénaire diplômé de l'École hôtelière de Namur a pourtant mis les jours creux de l'année 2020, et du grand confinement, pour voir les ateliers en plus grand. Au rez-de-chaussée du bâtiment, une nouvelle cuisine, avec vue sur

la salle du restaurant, est en voie d'installation. On n'y dressera plus autant de couverts qu'avant mais le CISP de Pontauray fait place nette à une nouvelle formation de préparateur en produits de boucherie, un métier en pénurie. « On a reçu un subside exceptionnel pour la mise en œuvre de ce nouveau module et nous avons des candidats qui n'attendent plus que la reprise pour nous rejoindre », ajoute-t-il.

Pour l'heure, et jusqu'à nouvel ordre, les deux restaurants didactiques – (les Ateliers en exploitent un second à Walcourt) – sont fermés, ce qui représente une perte de plus ou moins 70 repas par jour. Depuis le congé de Toussaint, et la rentrée des écoles en code rouge, qui n'a jamais viré à l'orange, arrêt total également de la cuisine dédiée aux collectivités, soit une perte de quelque 450 repas chauds par jour.

Du côté du personnel, les 6 formateurs horeca, ainsi qu'une secrétaire à mi-temps, sont au chômage temporaire pour force majeure, et trois accompagnateurs socioprofessionnels se partagent entre chômage et télétravail.

Très indigeste, le Covid. ■

Le chiffre d'affaires en chute de 30 %

Pour les métiers du bâtiment, les chantiers ne sont pas à l'arrêt, mais à l'unique condition d'être volontaire. Galère.

La crise n'empêche pas les ateliers de former des maçons, des menuisiers et des isolateurs. Comme la filière Horeca forme des cuisiniers et des serveurs en situation réelle, au sein de deux restaurants didactiques, la filière « Bâtiment et construction » se forme à travers de vrais chantiers, chez de vrais clients ayant passé commande. Les métiers du bâtiment ont cependant plus de chance que leurs collègues aux fourneaux : la crise n'interdit pas aux formateurs et à leurs sta-



En 2015, le restaurant didactique de Pontauray avait été rénové. Chaque midi, son cadre chaleureux fait le plein de clients.

giaires de travailler, en extérieur et, depuis janvier, en intérieur. « Le souci, explique le directeur, c'est qu'ils doivent se porter volontaires. Si les formateurs sont là, très peu de stagiaires se présentent à la formation. Ils sont bien chez eux, et rien ne les oblige à sortir. » Plus clairement, ils ne risquent pas d'être sanctionnés, ou privés d'allo-

cations. « C'est dommage, regrette le directeur, car nos plannings de production accusent du retard. La rentabilité sur chantier est faible. Or, nos carnets de commandes n'ont jamais été aussi pleins. Il y a du travail jusqu'au printemps 2022. » Conséquence : un chiffre d'affaires en berne. Toutes sections confondues, il a chuté de 30 %. ■

VITE DIT

Subsides immunisés

Financièrement, les Ateliers ne sont pas (encore) en danger. En 2020, année confinée et chaotique, tous les centres de formation d'insertion socioprofessionnelle ont reçu leurs subsides, comme si de rien n'était. « En plus, on a touché deux fois 5 000 € de soutien financier, et une exonération des cotisations ONSS pour le 3^e trimestre 2020 », explique le directeur, qui espère que, en l'absence de perspectives pour 2021, le gouvernement wallon poursuive sa politique d'immunisation des subsides. « Nous employons 21 personnes et ce subside ne couvre pas la totalité de notre masse salariale. Raison pour laquelle nous devons travailler et faire du chiffre, la viabilité du centre en dépend. Actuellement, sans échéance de reprise, on vit à la petite

semaine, et on essaye de tenir la barre. »

Rouvrir pour de bon

Relancer une entreprise en pause forcée coûte cher. « Quand on rouvrira nos deux restaurants, il faudra être sûr que ce soit pour de bon. » Pour amortir le choc, les Ateliers ont testé la formule traiteur, en mode take away, avant de renoncer. « En milieu rural, ce n'est pas rentable. »



Denis Schreiber, directeur : « C'est compliqué de garder le lien avec les stagiaires. »