



## **Commission paritaire de l'industrie alimentaire**

**1180011 Conserves de viande, saucissons, salaisons, viandes fumées, dérivés de viande, ateliers de découpage de viande, fondoirs de graisse, boyauderies, y compris le travail et la manutention des boyaux crus, secs, leur calibrage et collage, abattoirs, tueries**

**Les tueries de volaille  
CCT du 11/10/2017 (142.883/co/118)**

**Dans les abattoirs et les ateliers de découpage de viande  
CCT du 27/05/1987 (19109/co/118)**

**Les fondoirs de graisse  
CCT du 25/02/1971 (804/co/118)**

**Les boyauderies  
Décision du 18/05/1953.**

**Les entreprises de conserves de viande, saucissons, salaisons, viandes fumées et dérivés de viande  
CCT du 09/02/2016 (132.729/co/118)**

---

**Commission paritaire de l'industrie alimentaire  
Les tueries de volaille**

**Convention collective de travail du 11 octobre 2017 (142.883/co/118)**

Conditions de travail et de rémunération

### *CHAPITRE Ier. Champ d'application*

Article 1er. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers des tueries de volaille.

Par "ouvriers" sont visés : les ouvriers masculins et féminins.

### *CHAPITRE II. Classification*

Classification des fonctions



Art. 2. Les ouvriers sont classés en trois catégories :

Catégorie I :

- suspendre après "chiller";
- ouvrir, détacher et enlever la peau du cou;
- chaumer;
- ouvrir, enlever le foie et le cœur, enlever l'estomac et les intestins;
- remettre l'estomac et emballer;
- déposer sur les machines de triage;
- emballer;
- piquer les boîtes;
- découper + emballer;
- travail au frigo (normal).

Catégorie II :

- suspendre;
- charger et décharger;
- abattre;
- déboyauder;
- enlever les gésiers et vider les poumons;
- travail au frigo (surgélateur).

Catégorie III :

- collecter les poulets;
- chauffeur;
- mécanicien.

## CHAPITRE IX. *Validité*

Art. 13. La présente convention collective de travail remplace celle du 8 décembre 2015, conclue au sein de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire, relative aux conditions de travail et de rémunération des ouvriers occupés dans les tueries de volaille, enregistrée sous le numéro 131585/CO/118.

Elle produit ses effets le 1er juillet 2017 et cesse d'être en vigueur le 31 décembre 2018. Subséquemment, elle est prorogée par tacite reconduction pour des périodes consécutives d'un an, sauf dénonciation par une des parties, signifiée au plus tard trois mois avant l'échéance de la convention collective de travail par lettre



recommandée à la poste, adressée au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations y représentées.



## **Commission Paritaire pour l'industrie alimentaire Dans les abattoirs et les ateliers de découpage de viande**

### **Convention Collective de travail 27/05/1987 (19109/co/118)**

Classification des ouvriers occupés dans les abattoirs et les ateliers de découpage de viande

Article 1. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers et ouvrières des abattoirs et des ateliers de découpage de viande ressortissant à la Commission Paritaire pour l'industrie alimentaire.

Elle remplace la convention du 29 septembre 1960, rendue obligatoire par arrêté royal du 30 décembre 1960.

Article 2. Les ouvriers et ouvrières sont classés en 5 catégories, comme suit:

1. Homme de cour: ouvrier qui ne participe en aucune circonstance aux opérations d'abattage (nettoyage de la cour, des étables, des bâtiments, des véhicules, etc ...)
2. Manœuvre :
  - a) ouvrier qui aide aux opérations d'abattage;
  - b) préposé à l'entreposage frigorifique;
  - c) ouvrier préposé au chargement des véhicules;
3. Qualifié :
  - a) ouvrier capable d'effectuer n'importe quelle opération d'abattage;
  - b) dépouilleur
  - c) éventreur;
  - d) convoyeur
4. Homme de métier:
  - a) fendeur;
  - b) conducteur de véhicule;
  - c) contre-maître;
5. Découpeur-désossuer (sur base de l'arrêté royal du 9.2.1981)
  - a) ouvrier que coupe des viandes fraîches en morceaux plus petits que les demi-carcasses pour les ovins, les caprins et les porcs, et en morceaux plus petits que des quartiers pour les bovins et les solipèdes;
  - b) ouvrier qui enlève partiellement ou totalement les os des viandes fraîches;

Article 3. La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1 juin 1987.



Elle est conclue pour une durée indéterminée et chacune des parties peut la dénoncer moyennant un préavis de trois mois à notifier par lettre recommandée à la poste au président de la commission Paritaire pour l'industrie alimentaire.



## **Commission paritaire nationale de l'industrie alimentaire Les fondoirs de graisse**

### **Convention collective du 25 février 1971 (804/co/118)**

Classification professionnelle des ouvriers et ouvrières occupés dans les fondoirs de graisse

Article 1er. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers et ouvrières des fondoirs de graisse.

Art. 2. La classification des ouvriers et ouvrières occupés dans les fondoirs de graisse est établie comme suit:

- Hommes de métier:  
salaire de leur métier

- Qualifiés  
ouvrier responsable d'une chaîne de production ;  
ouvrier responsable d'une chaîne d'emballage ;  
ouvrier responsable d'une section de production;  
ouvrier responsable du magasin, chargé du contrôle de poids et/ou de la qualité des graisses brutes ;  
chauffeur-collecteur des graisses brutes, chargé du contrôle du poids et/ou de la qualité des graisses brutes ;  
chauffeur-encaisseur;  
fondeur de graisse.

- Spécialisés  
conducteur de lift-truck  
convoyeur-encaisseur;  
chauffeur-livreur sans opérations monétaires ;  
emballeur ou emballeuse chargé(e) du contrôle du poids ;  
convoyeur chargé du contrôle du poids et/ou de la qualité des graisses brutes ;  
aide-fondeur.

- Manoeuvres  
les fonctions non nommées

Art. 4. La présente convention collective de travail produit ses effets le 1er janvier 1971.

Elle est conclue pour une durée indéterminée. Elle peut être dénoncée moyennant préavis de trois mois, par lettre recommandée à la poste, adressée au président de



la commission paritaire nationale de l'industrie alimentaire, et aux organisations représentées à la sous-commission paritaire de l'industrie de la viande, section fondoirs de graisse.



## **Commission paritaire nationale de l'industrie alimentaire Les boyauderies**

### **Décision du 18 mai 1953**

Classification des travailleurs et travailleuses occupés dans les boyauderies et fonderies de graisse et fixation de leur salaire minimum.

### **I – Classification des travailleurs et travailleuses**

Article 1er. La classification des travailleurs et travailleuses occupés dans les boyauderies, est établie comme suit:

#### **A. Boyauderies:**

1. Travailleur et travailleuse qualifiés: doivent, en raison de leur expérience du métier, être capables de pratiquer les différentes opérations que subissent les boyaux couramment traitées dans l'entreprise..
2. Travailleur et travailleuse spécialisé: ne possédant pas la qualification requise de la part du travailleur ou de la travailleuse qualifié, mais doivent être à même de pratiquer certaines opérations du métier.
3. Manœuvres: doivent être capables de pratiquer certaines opérations simples du métier, telles que retournage, rinçage, trempage, collage et salage des boyaux.

### **III – Date d'application**

Art. 4. Les dispositions des articles 1 à 3 sortent leur effets le 1er mai 1953.



**Commission paritaire nationale de l'industrie alimentaire  
Les entreprises de conserves de viande, saucissons, salaisons, viandes  
fumées et dérivés de viande**

**Convention collective de travail du 9 février 2016 (132.729)**

Classification des ouvriers occupés dans les entreprises de conserves de viande, saucissons, salaisons, viandes fumées et dérivés de viande

*CHAPITRE I. Champ d'application*

Art. 1er. § 1. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers occupés dans les entreprises de conserves de viande, saucissons, salaisons, viandes fumées et dérivés de viande.

§ 2. Par « ouvriers », on entend les ouvriers masculins et féminins.

*CHAPITRE II. Classification des ouvriers*

Art. 2. La classification des ouvriers est établie comme suit :

a) Catégorie a :

1. Emballeur (manuel)
2. Nettoyeur des machines de production
3. Nettoyeur des sols, locaux, sanitaires
4. Palletiseur (manuel)

Commentaire paritaire :

pour les fonctions mentionnées sous la catégorie a, les partenaires sociaux se réfèrent aux descriptions de fonctions qui ont été rédigées dans le cadre de classifications des fonctions sous-sectorielles

b) Manoeuvres ou non qualifiés :

1. ouvrier qui aide le préposé à l'entreposage frigorifique;
2. ficeleur;
3. peseur
4. aide-cuiseur;
5. aide-fumeur;
6. aide-saumureur;
7. aide-fourrier;
8. aide-autoclaviste;
9. aide-magasinier;



10. convoyeur;
11. veilleur de nuit;
12. ouvrier de cour et en général tout ouvrier chargé d'une tâche qui n'impose ni formation professionnelle, ni adaptation.

c) Spécialisés :

1. préposé au fumoir;
2. cuiseur;
3. autoclaviste;
4. fondeur de graisse;
- 5, boyaudier;
6. fournier;
7. ouvrier préposé à l'entreposage frigorifique;
- 8, désosseur;
9. couseur de jambon;
10. ouvrier préposé au poussoir;
11. pareur de viande : ouvrier chargé de dégraisser, découper, éplucher la viande et de trier les restants;
12. presseur-emboîteur de jambons;
13. sertisseur;
14. ouvrier préposé à toute machine autre que celles mentionnées dans la classification;
15. convoyeur-encaisseur.

d) Qualifiés :

1. charcutier : ouvrier chargé de la composition et de la préparation de saucissons et (ou) de charcuterie;
2. préposé au cutter;
3. jambonnier : ouvrier chargé du salage, du désossage, du cousage et de la cuisson des jambons;
4. saumureur : ouvrier chargé de la composition de la saumure, du salage des jambons et d'autres sortes de viandes;
5. chauffeur de chaudière;
6. machiniste de force motrice;
7. préparateur de commandes : ouvrier responsable de la préparation des commandes;
8. conducteur de véhicule, encaisseur ou responsable du chargement;
9. magasinier : ouvrier qui dans l'exécution d'un travail à caractère manuel prédominant, assume la responsabilité du matériel et (ou) des marchandises.

e) Gens de métier :

Les gens de métier sont soumis à la classification fixée par la commission paritaire compétente pour la profession qu'ils exercent.

### CHAPITRE III. *Validité*



Art. 3. La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1er janvier 2016 et est conclue pour une durée indéterminée. Les parties peuvent dénoncer la présente convention collective de travail moyennant un préavis de trois mois adressé par lettre recommandée au président de la Commission paritaire et aux organisations y représentées.

La présente convention collective de travail remplace la décision de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire du 9 juin 1959 fixant la classification des ouvriers et ouvrières occupés dans l'industrie de la viande, rendue obligatoire par Arrêté royal du 4 août 1959 (Moniteur belge du 1er septembre 1959).