

# *Bilan des réalisations du Comité 2002-2003*

## *Faits saillants*

Le Comité a mené une étude pour permettre d'analyser les difficultés de recrutement en main-d'œuvre saisonnière dans les entreprises de transformation et de mise conserve de fruits et légumes (conserveries). Le Comité a également publié ses deux premiers bulletins d'information [Alimentinformation](#) et il a participé activement aux travaux du Réseau métropolitain pour la formation en bioalimentaire.

Deux personnes travaillent à temps plein au sein du CSMOTA : la directrice et une chargée de projets. Quatre réunions du conseil d'administration, deux du comité exécutif et une planification stratégique ont eu lieu au cours de l'année. Près d'une douzaine de visites industrielles ont été effectuées par le personnel du Comité dans le cadre des divers projets menés par le Comité ou d'invitations de la part des membres du Conseil.

## **Projets**

## **Activités réalisées**

### **Développer la formation continue dans les entreprises**

#### *Participation active aux travaux du Réseau métropolitain pour la formation en bioalimentaire*

- Participation à 6 réunions du comité exécutif et 2 réunions du Conseil Métropolitain
- Participation à la sélection des projets-pilotes que soumettent les régions (Montérégie, Laval, Laurentides, Lanaudière, Montréal)
- Projets-pilotes sélectionnés à ce jour :
  - Rôle du superviseur au quotidien
  - Accueil et intégration de nouveaux employés dans une entreprise de transformation alimentaire
  - Améliorer les connaissances et le savoir-faire des superviseurs en matière de contrôle des règles d'hygiène et salubrité
  - Service à la clientèle (relié au commerce de l'alimentation)
- Arrimage entre les préoccupations métropolitaines et les priorités nationales en matière de formation de la main-d'œuvre
- Visite des entreprises participantes aux projets-pilotes afin de bien cerner les besoins de formation

(Biscuits Rondeau, General Mills (Pillsbury), Bridor, Fontaine-Santé, Unibroue)

***Programme d'apprentissage en milieu de travail en boucherie industrielle : Abattage et Découpe***

- Diffusion d'une lettre de promotion à 140 entreprises et 15 tables de concertation agroalimentaires
- Émission d'un avis à la direction des programmes d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) pour modifier exceptionnellement le ratio compagnon/apprenti après une visite dans une entreprise d'abattage et de découpe du porc et l'analyse des lieux de travail. Élaboration d'un rapport.
- Émission d'un avis à la direction des programmes d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) pour adapter les carnets d'apprentissages afin de pouvoir intégrer un type d'industrie spécialisée dans le traitement des têtes de porcs.

**Identifier les besoins spécifiques en matière de gestion des ressources humaines ou d'organisation du travail**

***Analyse des besoins en main-d'œuvre saisonnière dans les entreprises de transformation et de mise en conserve des fruits et légumes (conserveries)***

- Définition des paramètres de l'étude en collaboration avec les gens de l'industrie; mandaté et dirigé la firme qui effectue l'analyse pour le compte du Comité.
- Participation à 7 rencontres ou conférences téléphoniques avec les différents partenaires impliqués dans le projet.
- Diffusion des principaux résultats de l'étude aux 56 entreprises de transformation de fruits et légumes du Québec et aux 15 tables bioalimentaires
- Émission d'un communiqué de presse aux revues et journaux reliés au secteur de la transformation alimentaire
- Envoi de lettres à Mesdames Agnès Maltais, ministre déléguée à l'emploi et Jane Stewart, ministre du Développement des ressources humaines Canada afin de demander l'accès au Programme des travailleurs agricoles saisonniers du Mexique et des Antilles pour les entreprises québécoises de transformation et de mise en conserve de fruits et légumes (conserveries) en tant que mesure de dernier recours.

## Identification des besoins en développement de la main-d'œuvre et mise en œuvre de plans d'action ou de formation

*Analyse sous-sectorielle (produits laitiers, boulangerie et pâtisserie, jus et boissons) des besoins de formation*

- Élaboration du questionnaire
- Envoi du questionnaire à 145 entreprises
- Suivi téléphonique
- Colligé les données recueillies
- Analyse, production et diffusion des résultats de l'enquête

*Programme de technologie de la transformation des aliments (TTA)*

- Participation active du CSMOTA (2 rencontres et 2 conférences téléphoniques) au comité aviseur pour la préparation d'une enquête menée par le Ministère de l'Éducation, le MAPAQ et Emploi-Québec afin de s'assurer que le programme de TTA desserve bien l'ensemble des sous-domaines de l'industrie de la transformation alimentaire
- Choix des sous-domaines enquêtés :
  - sucres et confiseries
  - aliments pour animaux
  - jus et boissons
- Détermination du champ de recherche (questions à poser)
- Analyse du document de travail soumis par le chercheur

## Assurer la circulation de l'information auprès de l'ensemble des entreprises et des travailleurs du secteur

*Promotion des métiers, professions et programmes d'études reliés au secteur de la transformation alimentaire*

- Diffusion d'une fiche d'exploration des carrières en transformation alimentaire (DEP, DEC) à près de 4600 conseillers, professeurs et autres ressources de counselling des niveaux secondaire, collégial et universitaire.
- Participation au Congrès de l'association québécoise d'information scolaire et professionnelle (AQISEP), au Salon Éducation Emploi de Québec et à une Conférence tenue par le syndicat des travailleurs et travailleuses unis de l'alimentation et du commerce (TUAC) à titre d'exposant
- Préparation de deux conférences pour participer au 2<sup>e</sup> Colloque sur l'agroalimentaire de la Fédération du Commerce (CSN) et à un déjeuner –conférences organisé par le Conseil de l'agriculture et

l'agroalimentaire pour le développement de la région de Québec (CAADRQ).

***Acquisition de matériel audio-visuel pour faire connaître le secteur***

- Négociation des coûts et obtention d'une aide financière de 8 000\$ du MAPAQ pour procéder à l'achat des droits d'utilisation de 10 capsules vidéo tirées de l'émission *Comment c'est fait*

***Promotion du site Internet ([www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca)) auprès des employeurs, des étudiants et des chercheurs d'emplois***

- Participation à 3 journées carrières dans les institutions scolaires de niveau secondaire et de l'éducation des adultes
- Conception et diffusion de publi-reportages et de publicités destinés aux revues spécialisées (AQISEP, Jobboom, Le monde alimentaire)

***Conception et diffusion du bulletin d'information [Alimentinformation](#)***

- Conception et diffusion de 2 bulletins d'informations expédiés à chaque entreprise et aux partenaires du marché du travail, à raison de 1600 exemplaires.