

# *Bilan des réalisations du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire 2003-2004*

## *Faits saillants*

Le Comité a constitué un groupe de travail (constitué de représentants syndicaux et patronaux directement reliés au secteur des viandes) afin de débiter un diagnostic sur le secteur de l'abattage et de la transformation des viandes et de la volaille afin d'identifier les causes reliées aux difficultés de recrutement et de rétention de la main-d'œuvre et d'identifier des pistes de solutions pour venir en aide à ces entreprises.

Près de 350 conventions collectives ont été répertoriées dans le secteur de la transformation alimentaire. Une analyse des politiques telles que la formation, les travailleurs âgés, la sous-traitance, les échelles salariales, les congés et autres thèmes abordés dans les conventions permettra de dresser un portrait des conditions de travail qui prévalent dans les entreprises syndiquées du secteur de la transformation alimentaire au Québec. Les données recueillies sont colligées dans une base de données.

Quatre (4) bulletins d'information *Alimentin*[formation](#) ont été publiés à raison de 2000 exemplaires.

Le CSMOTA a continué de participer activement aux travaux du ***Réseau métropolitain pour la formation en bioalimentaire*** en aidant à identifier les besoins de formation des entreprises et en s'assurant que les formations développées correspondent aux attentes des entreprises du secteur.

Deux employés permanents et un temporaire travaillent au CSMOTA. Le conseil d'administration s'est réuni cinq (5) fois au cours de l'année et a tenu sa troisième planification stratégique.

## Projets

## Activités réalisées

### Développer la formation continue dans les entreprises

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

- Participation à 8 réunions du comité exécutif
- Participation à la sélection de projets-pilotes et proposition de nouveaux projets de formation
- Visite de deux entreprises participantes aux projets- pilotes afin de bien cerner leurs besoins de formation
- *Projets-pilotes sélectionnés et/ou proposés :*
  - Les exigences liées à l'entretien préventif des équipements dans l'industrie alimentaire
  - La santé-sécurité au travail dans l'industrie alimentaire
  - Introduction à la technologie fromagère
  - Introduction à la maîtrise des CCP (critical control points)
  - La pasteurisation
  - Servir un client en pâtisserie
- Promotion du Cd-Rom de formation « Intégration des nouveaux employés dans l'industrie alimentaire » via le bulletin Alimentinformation (70 exemplaires vendus au 31 mars 2004); rendre disponible un démo de la formation sur notre site Web.
  - Préparation et administration d'un sondage auprès d'une dizaine d'entreprises pour connaître leurs besoins de formation en matière de santé et sécurité au travail

#### ***Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) en boucherie industrielle : Abattage et Découpe***

- Rencontre en compagnie de représentants de la Direction régionale concernée avec une entreprise majeure du secteur des viandes qui possède plusieurs établissements d'abattage et de transformation au Québec pour leur faire connaître les modalités et les bénéfices qu'ils peuvent retirer en participant au PAMT en boucherie industrielle

- Validation des modifications apportées au PAMT découpe afin d'inclure le désossage de la tête de porc.
- Entreprendre des démarches auprès d'Emploi-Québec et des représentants de l'industrie et syndicaux du secteur des viandes afin de modifier les critères de sélection du compagnon concernant la formation en affilage des couteaux.

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

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

- Application des recommandations tirées du rapport portant sur l'analyse des besoins en main-d'œuvre saisonnière :

- Participation à 3 rencontres avec différents partenaires (CSMO production agricole, Centre d'emploi agricole (CEA), Emploi-Québec, conserveries) afin d'étudier la possibilité de permettre aux conserveries intéressées d'utiliser les services des CEA et d'Agri-job.
- Organisation et participation à une rencontre regroupant des représentants de l'industrie, du Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ), du Ministère des relations avec les citoyens et Immigration (MRCI) et Développement et Ressources Humaines Canada (DRHC) pour faire connaître aux entreprises les modalités pour participer à un projet-pilote leur permettant de faire venir des travailleurs étrangers non qualifiés.

### ***Analyse des difficultés de recrutement et de rétention de la main-d'œuvre dans le secteur de la transformation des viandes et de la volaille***

- Définition des paramètres de l'étude en collaboration avec des représentants syndicaux et de l'industrie; mandaté et dirigé la firme qui effectue l'analyse pour le compte du Comité.
- Identification et envoi d'une lettre à plus de 170 entreprises du secteur afin de préciser les objectifs poursuivis par l'étude et les inviter à y participer.

### **Analyse des conditions de travail dans les entreprises syndiquées de transformation alimentaire du Québec**

- Aide à l'organisation de certaines rencontres avec différents partenaires syndicaux et patronaux.
- Mise sur pied d'un projet en collaboration avec le MAPAQ qui consiste à analyser et à compiler dans une base de données plus d'une cinquantaine de variables telles que les salaires, vacances, congés, politiques de formation, de conciliation travail-famille, etc). retrouvées dans les conventions collectives par sous-secteur : viandes & volailles, produits laitiers, boulangeries & pâtisseries, fruits & légumes, jus & boissons, autres produits alimentaires. L'analyse du secteur des viandes & volailles a été complétée jusqu'à maintenant.

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

### **AEP en boucherie industrielle**

- Vérification et validation auprès d'une cinquantaine d'entreprises du secteur des viandes afin de connaître le type et le contenu de formation qui répondrait à leurs besoins.
- Transmettre l'information recueillie aux représentants d'Emploi-Québec, du Ministère de l'Éducation et de la Commission scolaire de Kamouraska afin d'entreprendre les démarches pour développer une AEP en boucherie industrielle d'environ 300 heures dans laquelle on retrouvera des notions d'abattage et de découpe.

### **Conduite de machine industrielle**

- Élaboration de matériel didactique spécifique à la transformation alimentaire destiné au personnel

enseignant et aux élèves du programme de conduite de machines industrielles avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) , en collaboration avec le ministère de l'Éducation du Québec (MEQ).

## **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***

- Participation au Congrès de l'association québécoise d'information scolaire et professionnelle (AQISEP), au Colloque sur l'approche orientante organisé par l'AQISEP, au Salon Éducation Emploi de Québec et celui de Montréal; rencontré près de 1000 visiteurs.
- Participation en tant qu'exposant au Salon international de l'alimentation de Montréal (SIAL) conjointement avec le CSMO du commerce de l'alimentation, des pêches maritimes et du tourisme; rencontré plus de 200 représentants des industries.
- Participation à des journées carrières dans une dizaine de CEGEP, 3 écoles secondaires, à une activité spéciale organisée au Centre des sciences de Montréal et une autre à l'École Polytechnique de Montréal (conférences, tenue d'un stand d'information, organisation d'activités interactives avec les élèves : fabrication de crème glacée et de beurre, évaluation organoleptique de divers produits alimentaires); rencontré près de 800 élèves de niveaux secondaire et collégial.
- Élaboration et production d'une fiche d'exploration des carrières en transformation alimentaire reliées aux formations universitaires en collaboration avec l'Université Laval.
- Diffusion de cette fiche à près de 4600 conseillers, professeurs et autres ressources de counselling des niveaux secondaire, collégial et universitaire.

- Conception et diffusion de publi-reportages et de publicités destinés aux revues spécialisées ou numéros spéciaux (AQISEP, Jobboom, Le Chef)

**Site Web** [www.csmota.qc.ca](http://www.csmota.qc.ca)

- Élaboration et mise en ligne d'un quiz sur le secteur
- Intégration sur le site de 10 vidéos montrant la fabrication de divers produits : fromage, bière, chocolat, pain, etc.
- Élaboration et insertion de 7 fiches de professions : boulanger, manœuvre, boucher, technicien en contrôle de qualité, surveillant, fromager, opérateur
- Identification de plus de 800 codes CNP spécifiques au secteur de la transformation alimentaire pour rendre notre service « offres et demandes d'emploi » en lien direct avec celui de Placement en ligne d'Emploi-Québec
- Bonification du site d'une section « ça bouge » qui résume les actualités reliées au secteur et qui touche les ressources humaines ex. création d'emplois suite à des investissements dans de nouveaux équipements, pertes d'emploi dues à des fermetures ou des restructurations etc.
- Ajout de références d'outils de formation et d'hyperliens pertinents au secteur

**Bulletin d'information**

**Aliment<sup>In</sup>formation**

- Conception et diffusion de 4 bulletins d'informations expédiés à chaque entreprise du secteur, aux différents intervenants du secteur de l'emploi et de l'éducation à raison de 2000 exemplaires.
- Diffusion de références d'outils de formation et de capsules « Saviez-vous que... » sur les bonnes pratiques de gestion de ressources humaines.

## **Autres réalisations ou activités périphériques à la main-d'œuvre ou à l'emploi**

### **Équipe tactique bioalimentaire**

- Participation active du CSMOTA à l'élaboration du contenu d'un projet intitulé « Équipe tactique bioalimentaire » initié par la Direction régionale de la Montérégie. Les objectifs visaient à sensibiliser plus de 200 agents des centres locaux d'emploi (CLE), des centres jeunesse emploi (CJE) et des clubs de recherche d'emploi (CRE) de cette région aux réalités du secteur de la transformation alimentaire et infirmer certains mythes souvent véhiculés.

### **Planification stratégique**

- Organisation et tenue de la troisième réflexion stratégique du comité